

*Een optimist is iemand  
die een dozijn oesters bestelt, in  
de hoop dat hij met de parel  
die erin zit, kan betalen.*

Theodor Fontane



### Sylter Royal, Dittmeyer's Austern Compagnie, Sylt

Ongeveer twee jaar heeft de Sylter Royal nodig, om een gewicht van 80 gram te bereiken. Maar het lange wachten is de moeite waard, want de zachte, notige smaak en het hoge vlees-aandeel van de gekweekte oester zijn bepalend voor de uitstekende kwaliteit. In het enige teeltbedrijf in Duitsland worden de kleintjes verzorgd en verwend. Het is geen eenvoudige baan, want de oesters liggen in waterdoorlatende metalen zakken op een onderstel, de zgn. 'oesterbanken'. Bij vloed stroomt het Noordzeewater om de zakken heen. Van tijd tot tijd trekken

de oestervissers hun waterdichte broeken aan en waden door het koude water. Met de hand schudden en draaien zij de ongeveer 15 kilo zware oesterzakken (de 'poches') en verwijderen algen en zeewier. Maar wanneer is de oester rijp voor consumptie? Als je erop klopt, moet hij als een steen klinken. De oester vervoer je altijd met de bolle kant – waar zich het zeewater bevindt – naar beneden. Vlak voor consumptie wordt met een oestermes en een beetje druk op de juiste plaats, de spanning van de sluitspier opgeheven en is het genieten geblazen! In de onlineshop kost een kist met 25 Sylter Royal oesters € 35.

[www.sylter-royal.de](http://www.sylter-royal.de)

Bedrijfsleider Christoffer Bohlig koestert samen met vier oestervissers de Sylter delicatessen, die aan hoge kwaliteitseisen moet voldoen.

