

# Sylter Royal oder die Lust auf Austern

Auf Sylt gibt es kaum eine Party ohne die angesagte Delikatesse

VON MICHAEL STITZ

Casanova soll täglich 50 Austern geschlürft haben – als Potenzmittel. Schon in der griechischen Antike wurden Austern als Liebesanreger sehr geschätzt. Die „aus dem Schaum des Meeres geborene“ Liebesgöttin Aphrodite wurde mit der Auster in Verbindung gebracht. Das führte zum Mythos von der aphrodisierenden Wirkung der Austern, der bis heute nachwirkt. Doch der hohe Eiweißgehalt der Delikatesse wird nicht von jedem gleich gut vertragen, deshalb sind Casanova-Portionen nur bedingt empfehlenswert.

Bine Pöhner weiß das. Ihre persönliche Grenze beim Austern-Genuss liegt bei 6 Stück am Tag. Sie genießt sie aus Leidenschaft, aber nicht für die Leidenschaft. Pöhner ist Marketing-Chefin von Dittmeyer's Austern Compagnie, Deutschlands einziger Austernzucht.

Auf Sylt werden jährlich rund eine Millionen Austern geerntet, die unter dem Label „Sylter Royal“ zu den Gourmets kommt. Wenn jetzt auf der Insel die Sommerpartys gefeiert werden, darf die edle Meeresfrucht nicht fehlen. Die meisten schlürfen sie roh mit einem Spritzer Zitrone und/oder etwas frisch gemahlenem weißem Pfeffer – dazu ein Glas Champagner. Doch das passt eigentlich nicht, denn der Kohlensäuregehalt stört den fein-salzigen Meer-Geschmack der Auster. Ein trockener Weißwein wie etwa ein Badischer Grauburgunder ist dagegen ein idealer Begleiter.

Wer rohe Austern nicht mag, kann sie trotzdem genießen: gebacken, überbacken, geräuchert, gedünstet oder gratiniert. Der Sylter Spitzenkoch Jörg Müller hat einige Variationen für die Sylter Royal kreiert.

Müller war einer der ersten, der nach Gründung der Austern Compagnie die Muschel auf seine Karte nahm und ihr den kulinarischen Feinschliff versetzte. Heute findet man in allen Sylter Top-Restaurants Variationen von der Auster. Ein



**Austern-Fan:** Jörg Müller mit frischen Sylter Royal. Eine seiner Variationen mit der Auster ist der Tatar von der Muschel mit Kaviar (Foto Mitte). Fotos: Dumont

Drittel der gesamten Jahresproduktion der Sylter Auster werden auf dem Eiland verspeist – das sind rund 330 000 Stück. Der Rest geht auf das Festland. „Wir haben einen Marktanteil in



Deutschland von rund 20 Prozent“, sagt Bine Pöhner. Der Preis für ein Dutzend Austern liegt zurzeit bei 13,80 Euro. Ein Preis, für den sich auch viele Sylter-Royal-Fans die fachgerecht verpackte Köstlichkeit schicken lassen.

Seit 1986 kultiviert Dittmeyer's Austern Compagnie die pazifische Felsenauster auf Sylt. Grund für diesen Standort ist unter anderem die hervorragende Wasserqualität im Nationalpark Wattenmeer. Auf einer etwa 30 Hektar großen

Fläche im Wattenmeer wachsen jährlich zwischen zwei und drei Millionen Tiere heran. Drei Jahre dauert es, bis die Auster Fleisch und Schale ansetzt und zum marktreifen Gewicht von ca. 80 Gramm heranreift. Täglich werden ausgewachsene Austern aus dem Watt geholt und von Hand durchsortiert. Dann werden die geernteten Schalentiere unter Hochdruck mit Meerwasser von Sand und Algenbewuchs befreit und versandfertig gemacht. Dabei auf Reet gebettet und mit der gewölbten Schale nach unten in Spankörbe gelegt, denn in der tieferen Hälfte befindet sich das lebenswichtige Meerwasser.

Die Austernzucht hat auf Sylt eine lange Tradition und reicht bis ins 11. Jahrhundert zurück. Nach Aufzeichnungen gab es um 1870 zwischen dem heutigen dänischen Röm und den nordfriesischen Insel Sylt, Amrum und Föhr knapp 50 Austernbänke auf einer Gesamtfläche von 1800 Hektar. Zu der Zeit war die Auster nicht Luxus, sondern fast alltägliches Nahrungsmittel. Durch die Fangmethode und Überfischung musste Ende des 19. Jahrhunderts die Austernfischerei eingestellt werden. Sie wurde zwar mit Zuchtversuchen in Bassins und auf Naturbänken wieder aufgegriffen, doch vor dem Zweiten Weltkrieg erneut beendet. Erst 1986 wurde die Geschichte neu belebt.