

Seit 1986 wächst die „Sylder Royal“ auf Austernbänken im Wattenmeer

Die Königin aus der Blidselbucht



Die Halterungsbecken (links) dienen als Zwischenlager oder im Winter als Quartier der Austern. Rechts: Bei Ebbe geht's mit den Austertischen per Trecker in die Blidselbucht.

List. „Keine Zitrone! Kaufen, nicht schlürfen!“, ordnet Bine Pöhner, Geschäftsführerin bei *Dittmeyer's Austern-Compagnie*, an. Tatsächlich entfaltet die *Sylter Royal* auf diese Weise erst ihren eigenen Geschmack im Gaumen, der sich schwer beschreiben lässt. Irgendwo ist er zwischen jungem Kohlrabi und Nuss angesiedelt und liegt noch eine ganze Weile auf der Zunge.

bänke unweit der Sylter „Seekühe“ in der Blidselbucht. Jene Betongerüste im Watt, die im Dritten Reich als Zielscheibe für Schießübungen dienten, sind eine markante Orientierungshilfe auf dem Weg zu den Delikatessen, die aus dem Meerwasser Plankton und Mikroorganismen filtern und in Vitamine und Mineralstoffe umwandeln. Bine Pöhner liebt die Arbeit bei

made
auf
Sylt

Ebbe im Watt, vor allem an einem Nachmittag im Sommer. Einige hundert Meter weiter breiten sich rund 20 lange Reihen mit dunklen Eisentischen aus, an denen die *Poches*, die Kunststoffbeutel mit bis zu 200 lebenden Austern darin, festgeknotet sind. Damit die Schalen nicht untereinander oder mit dem Maschengeflecht zusammenwachsen, werden die

Wieviel Zeit und Pflege die maritimen Köstlichkeiten erfordern, zeigt ein Ausflug zu den Austernbänken, einen knappen Kilometer von der Wattenmeerküste entfernt. Die Austernfischer Christoffer Bohlig, Carsten Lankenau und Dirk Herdlitschke sowie die sportliche Geschäftsführerin klettern auf einen Trecker und nehmen Kurs auf die Austern-

Poches auf den Tischen regelmäßig gewendet. Zwei Jahre dauert es, bis die eiweißreichen Delikatessen das Idealgewicht von rund 80 Gramm erreicht haben. „Die Kälte im Winter macht den Austern an sich nichts aus, aber bei Frost gehen die Schalen kaputt. Außerdem kann das Treibeis die Eisengestänge der Tische aufrollen und wegtragen“,



Die *Poches* genannten Kunststoffbeutel mit den Austern müssen regelmäßig gewendet werden, damit die Schalen nicht untereinander oder mit den Maschen der Beutel verwachsen.

erklärt Bine Pöhner. „Daher überwintern die Austern in den 15 Halterungsbecken der *Austern-Compagnie*.“ Zwischen Röm, Sylt, Amrum und Föhr gab es um 1870 stolze 47 Austernbänke auf 1800 ha. In den Jahren 1859 bis 1873 wurden jährlich vier bis fünf Millionen Europäische Austern gefischt. Das einheimische

Schalentier, das über 1.000 Jahre hier ansässig war, starb schließlich wegen Überfischung und Parasiten aus. „Ein Projekt der Bundesforschungsanstalt für Fischerei und der Biologischen Anstalt Helgoland testete von 1976 bis 1985, ob die pazifische Auster hier oben überleben könnte. Als das der Fall war, übernahm

Dittmeyer's Austern-Compagnie die Zucht“, erläutert Bine Pöhner. Die Setzlinge, die im Watt heranwachsen, stammen aus irischen Meereslaboratorien. Pro Jahr werden eine Million der *Sylter Royal* verspeist, rund ein Drittel davon auf Sylt. Per Hand gereinigt, werden sie in Spankörben auf Reet gebettet und lebend

versandt. „Wir legen sie mit der Wölbung der Schale nach unten. Falls sich die Austern öffnen, entweichen nur ein paar Tropfen des Meerwassers“, erklärt Bine Pöhner. Seit sieben Jahren bei der einzigen deutschen Austernzucht beschäftigt, lässt sie sich die *Sylter Royal* immer wieder gern schmecken. *Christiane Retzlaff*