

DER  
FEINSCHMECKER  
BOOKAZINE NR. 28

DER FEINSCHMECKER Bookazine Nr. 28 · Deutschland € 9,95 · Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90

4 196890 809956 28

# SYLT

KULINARISCH

EXTRA:  
Faltkarte zum  
Herausnehmen.  
Mit allen  
Adressen!



130 Tipps für  
die Insel

Austern • Wellness • Top-Lokale • Luxus • Mythos „Sansibar“ • Fischbrötchen •  
Spitzenköche • Golf • Shopping • Strände • Kuchen-Kult • Nightlife

# Lister Perlen

Ein Geschmack, als habe die Nordsee uns ihre Schätze auf die Zunge gespült: Nicht nur Inselurlauber lieben die Auster, die vom Lister Wattenmeer aus als Sylter Royal Karriere macht und Genießer im ganzen Land verführt

TEXT: FRANK DEPPE, FOTOS: PETRA BECKER

**W**enn sich Christoffer Bohlig im Frühjahr auf seinen Traktor schwingt, dann wird ein besonderes Feld bestellt. Es hat die Größe von fast 40 Fußballplätzen und liegt mitten im Wattenmeer. Dort, ein paar hundert Meter vor der Küste von List, hat „Dittmeyer's Austern-Compagnie“ 35 Hektar vom Land Schleswig-Holstein gepachtet, die im Wechsel von Ebbe und Flut alle sechs Stunden trocken fallen oder überflutet werden.

Seit 1986 betreibt die „Austern-Compagnie“ im Sylter Wattenmeer die professionelle Zucht und Vermarktung der Delikatesse, die unter dem Namen Sylter Royal heute bundesweit in den Handel kommt. Inhaber Clemens Dittmeyer ist der Sohn des 2009 verstorbenen Valensina-Unternehmers Rolf Dittmeyer, der die „Austern-Compagnie“ gründete und einst als Onkel Dittmeyer fester Bestandteil des abendlichen Fernsehprogramms war, weil er in Werbespots höchstpersönlich für seinen Orangensaft warb.



In List wird der Meeresdelikatesse eine Sonderbehandlung zuteil. Die kalte Jahreszeit verbringen die Austern in ihrem Winterquartier in großen Wasserbassins auf dem Lister Betriebsgelände; den Becken wird durch eine 200 Meter lange Pipeline kontinuierlich frisches Meerwasser zugeführt. „Würden wir die Austern über Winter im Watt lassen, könnten sie bei strengem Frost durch die Eisdecke zerdrückt werden“, erklärt Geschäftsführerin Bine Pöhner.

Immer im März werden sie vom Winterquartier ins Watt umgesiedelt. Dann kurvt Betriebsleiter Christoffer Bohlig bei Ebbe behutsam durch schlickigen Grund und transportiert die Schalentiere palettenweise auf einem Anhänger zu den Bänken. Jeweils 200 sind in grobmaschigen Kunststoffsäcken verpackt, die im Watt an Eisengestängen festgezurt werden. Dort ernähren sich die Austern von winzigen Schwebeteilchen und filtern dafür stündlich bis zu 20 Liter Wasser durch ihre Schalen. >>>

Reich gedeckt: Tischkultur heißt diese Art der Austernzucht. In Säcken (*poches*) liegen die Austern auf Eisengestellen und werden bei Flut überspült. Die Bänke müssen von Algen und Seetang befreit und aufwendig gepflegt werden







Frischer geht's nicht: Austernmesser am sogenannten Schloss der Auster ansetzen, vorsichtig hineinstecken, die Schale durch Drehung des Messers leicht öffnen und den seitlichen Muskel durchtrennen

Sobald die Setzlinge, die aus Irland importiert werden, nach drei Jahren ein Gewicht zwischen 70 und 90 Gramm erreicht haben, ist Erntezeit. In Spitzenphasen transportiert Christoffer Bohlig dann täglich mit seinem Traktor Nachschub an Land. Dort werden die Schalentiere gründlich gewaschen und zu 12, 25 oder 50 Stück in Körbe verpackt und versendet. Abnehmer sind vorrangig der Fachhandel (die Austernbar im Berliner „KaDeWe“ ist der größte Einzelkunde) und die Spitzengastronomie von Kiel bis Berchtesgaden; Selbst auf der „MS Europa“ oder in exklusiven Bergrestaurants in den Schweizer Alpen wird die Sylter Royal serviert. Bisweilen geht die Reise sogar noch ein gutes Stück weiter: „Wir haben auch schon Austern in die Karibik und nach Hongkong geflogen“, erzählt Geschäftsführerin Bine Pöhner.

Aber auch viele private Genießer stehen bei „Dittmeyer's Austern-Compagnie“ in der Kundenkartei. Just klingelt das Telefon – ein Anrufer aus Süddeutschland. Vor vier Wochen verbrachte er seinen Urlaub auf Sylt, jetzt ordert er Austern, die er zu Hause Freunden auf-tischen will. Einen besonderen Herzenswunsch trug ein anderer Gourmet an Bine Pöhner heran: „Er wollte seiner Freundin im Sylturlaub einen originellen Heiratsantrag machen. Also schickte er uns vorab den Ehering und bat, ihn in einer Auster zu verstecken. Wir bekamen das

hin und konnten die Auster wieder vorsichtig schließen.“ Die Überraschung war entsprechend groß, als die Dame beim Diner im Sylter Hotel die Muschel öffnete. Und ja, der Antrag war ein Erfolg.

Den zart-nussigen Geschmack der Sylter Austern können Urlauber auch direkt vor Ort verkosten: Neben der Betriebshalle in der Lister Hafenstraße hat das Bistro „Austernmeyer“ die Delikatesse in vielen Varianten auf der Karte: natur und herrlich pur oder im Gemüsebett, geräuchert oder in Schlehengeist.

Manchem Naturschützer vergeht beim Thema Sylter Royal allerdings inzwischen der Appetit. Die schnell wachsende Pazifische Felsenauster, die ursprünglich aus Ostasien kommt, verdrängt einheimische Arten wie die Miesmuschel und dezimiert das Nahrungsangebot der Vogelwelt, klagen sie. „Rund um Sylt wachsen die Bestände, die sich durch treibende Larven bilden, rasant, die Austern haben keine natürlichen Fressfeinde“, warnt der WWF. Vor allem auf den Miesmuschelbänken siedelten sie sich gerne an. Und Greenpeace konstatiert: „Bei ihrem schnellen Wachstum und dem Vermehrungsdrang der Austern können die Miesmuscheln nicht mithalten. Schwerwiegende Folgen hat das für jene Vögel, die sich gänzlich oder zu einem guten Teil

FOTOS: G. WRAGE (4)



## EUROPÄISCHE AUSTER

Das Original! Einst wuchs die runde Auster mit der eher glatten Schale auch vor Sylt.

Mittlerweile ist sie in vielen Regionen ganz verschwunden, aber vor der dänischen Küste gibt es sie noch, dort heißt die wilde *Ostrea edulis* auch Limfjord-Auster. Sie reagiert sehr empfindlich auf Gewässerverschmutzung, bildet keine Bänke, sondern wächst sehr langsam einzeln mit einem bis zu mehreren Metern Abstand von der nächsten. Das macht sie zur seltenen und teuren Delikatesse. Ihr Anteil am Weltmarkt beträgt nur 0,2 Prozent.



