

# Auf der Jagd nach der „Sylter Royal“

40 Austerntische hat Dittmeyer's Austern Compagnie im Wattenmeer der Bliedselbücht südöstlich von List

Fotos: Holger Widera (6)/Neuhauser (1)



Austernfischer Leo befestigt die Austerntische an den Metalltischen



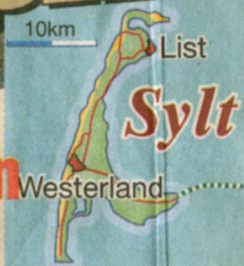
Austernfischer Patrick schiebt die Austern in die Waschmaschine



In Dittmeyer's Restaurant-Küche werden die leckersten Austern-Gerichte zubereitet



Eine Austernvariation mit überbackenen und rohen Austern



## BILD-Reporterin Lien Kaspari erntete mit Seebär Leo Luxus-Muscheln

Leo schnauft vor Anstrengung. Seit einer halben Stunde schüttelt und wendet er im Wattenmeer die Poches - Netze mit jeweils 250 Austern darin. Leo ist Austernfischer bei Dittmeyer's Austern Compagnie in List auf Sylt - Deutschlands einzigem Austernzuchtbetrieb.

den aber nur Austern, die ca. 90 Gramm wiegen. Wie erkennt man die richtige Größe? Leo: „Ich fahre seit 15 Jahren raus, das Wattenmeer ist wie meine Wohnstube. Ich sehe, ob eine Auster erntereif ist.“

Voller Schlick und Algen kommen die Muscheln im Betrieb an - und ab in die Waschmaschine. Ein wildes Gerät, das die Muscheln sauber für den Versand macht. Dann ist Handarbeit angesagt: Austernfischer Patrick schlägt die Austern vor dem Verpacken aneinander. „Klingt eine hohl, ist sie tot“, erklärt er. Stück für Stück kommt die Sylter Royal in die Versandschachtel. 24 Stück - 36,31 Euro. Verkaufsleiterin Renate Johannes: „Im Jahr verkaufen wir eine Million Austern in ganz Deutschland. 150 000 davon



Eine Auster wird fachmännisch mit einem Austernmesser geöffnet

Täglich werden in der Bliedselbücht zwischen List und Kampen die Austern mit dem königlichen Namen „Sylter Royal“ bei Niedrigwasser geerntet. Immer genau so viele, wie es Bestellungen gibt. Leo: „Damit alles ganz frisch ist.“ Mit dem Trecker fährt der Austernfischer raus und beginnt seinen zweistündigen Knochenjob im rutschigen Schlick an den 40 Austerntischen: die 30-Kilo-Poches schütteln, damit die Austern nicht zusammenwachsen, Poches aufladen.

Drei Jahre wachsen die Muscheln im Wattenmeer. Mitgenommen und verkauft wer-



BILD-Redakteurin Lien Kaspari schlürft ihre erste Auster

gehen an die Hamburger Gastronomie. Wir beliefern aber auch Privatleute. Unsere Stärke sind Service und Frische.“ Was macht die Sylter Royal so besonders? Renate Johannes: „Ihr zart-nussiger Geschmack. Je länger man sie kaut, desto intensiver ist er.“ Und wer sie gar nicht roh essen mag, kann's ja mal überbacken versuchen...