



Im Fünf-Sterne Superior-Hotel »Fährhaus Sylt« ist das Speisen stets ein exquisites Vergnügen. Das Haus bietet seinen Gästen nicht nur zwölf Suiten und siebenundzwanzig Doppelzimmer, sondern auch die Wahl, entweder im Gourmet-Restaurant »Fährhaus«, im Restaurant »Mara Sand« oder in den »Käpt'n Selmer Stuben« zu essen. Das Gourmet-Restaurant, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen und 17 Gault-Millau-Punkten, bietet dem Gast wahrlich eine Spitzenküche. Je nach Saison sind auf der Karte Suppen wie »Petersiliencremesuppe nach Fredy Giradet mit Froschschenkel«, die »Schaumsuppe von Räucheraal und Apfel« oder ein »Cocktail von Kamm-Muschelfleisch, Pulpo und Garnele«.



So geht die Sylt-Auster auf Reisen

Hauptgänge als Tafelfreude sind Gerichte wie »Allerlei von der Entenleber«, »Sauerbraten vom Nordsee-Teufel im Rübenkraut-Essiglack« oder »Glasiertes und Gebackenes vom Eisbein mit Sylter Auster«. Abrunden lässt sich das Gourmetessen mit »Torrone

von Mandel-Kürbis-Schokolade« oder mit einer Auswahl von Rohmilchkäsen. Das Essen wahlweise mit und ohne Weinbegleitung.

Eine gehobene regionale Küche mit Produkten aus Nordfriesland bietet das Fährhaus in den Restaurants »Mara Sand« und der »Käpt'n Selmer Stuben«. Die Auswahl der Vorspeisen ist umfangreich. Zwischen der »Sylter Royal Auster« bis zum »Carpaccio vom Holsteiner Weiderind« oder der Suppe »Bourride Fährhaus« – Eintopf von Krustentieren und Nordseefischen – darf gewählt werden. Hauptgänge sind, neben Filet- oder Ribeyesteak Gerichte wie »Tagliatelle mit Friesisch Blue«, »Variation vom Holsteiner Kalb und Rind«, »Gebratene Nordsee-Seezunge im Ganzen« oder »Kross gebratenes Filet vom Kabeljau«. Das Angebot an Käse und Dessert ist überwältigend. Vielleicht ist die Wahl einer »Munkmarscher Beerengrütze« zum Abschluss das Beste. Zu den Spei-

sen wird Brot gereicht, das frisch aus der Fährhaus-Küche kommt. Nach dem Essen offeriert die Vinothek ein reichhaltiges Angebot ihrer exzellenten Weine. In dem gemütlichen Ambiente mit Blick auf Hafen und Watt können Weine aus Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien und Portugal verkostet werden. Im Angebot hat der Sommelier auch Weine aus Kalifornien und Australien.

Gourmetküche, elegante Suiten und Doppelzimmer und ein 700 Quadratmeter großer Spa: Das »Fährhaus Sylt« ist ein Ort von edlem Ambiente.

DIE SYLTER ROYAL UND IHRE GESCHICHTE

Seit 1985 ist die Auster wieder heimisch auf Sylt. Das war einmal anders. Bis Mitte des 18. Jahrhunderts kannten die Fischer in Nordfriesland 47 Austernbänke zwischen Rømø und Amrum. Einige hatten eine Länge von mehr als vier Kilometern. Um 1870 wurden über vier Millionen Austern geerntet. Mit der ständigen Überfischung der Austernbänke ging der Ertrag zurück. 1882 wurde die Ernte vor Sylt eingestellt. Alle Mühen, selbst die von der »Königlich Preußischen Austernfischerei« um 1900, waren vergebens. Alle weiteren Austernzuchtexperimente beendete der Zweite Weltkrieg. 1964 begann die Biologische Anstalt Helgoland einen neuen Versuch, den der strenge Winter 1976 beendete. Der Eisgang zerstörte 90 % der Austern. 1985/1986 dann ein erneuter Versuch. Mit diesem kehrte die Auster nach Sylt zurück. Seitdem betreibt »Dittmeyer's Austern Compagnie« ihre Aquakulturanlage in der Blidselbucht vor List. Übernommen wurde von den Franzosen das System der Zucht. Die Austern liegen in Netzsäcken – französisch »poches« – auf eisentischen 40 Zentimeter über dem Wattboden. Häufig in der Woche werden die Säcke gerüttelt und vom Tang befreit. So wachsen die Austern bis zur Ernte heran. Von Oktober bis März befinden sie sich in einem Seewasserbecken von 300 Kubikmetern. Für gute Lebensbedingungen der Austern sorgen Umwälzpumpen und eine Seewasserleitung.

AUSTER: WIEDER HEIMISCH AUF SYLT

3 AUSTERN REZEPTE

SYLTER ROYAL Austerntatar (roh) - Tomaten, Schalotten und rohe SYLTER ROYAL würfeln, Blatt Petersilie hacken, vorsichtig vermengen und abschmecken mit einigen Tropfen Olivenöl, Balsamessig, gemahlenem Pfeffer. Alles zusammen in die untere Austerschale füllen und mit einem Petersilienblatt garnieren. Dies ist sehr köstlich, schmeckt ähnlich wie ein gutes Matjes-Tatar

Für diejenigen, die nicht so viel mit rohen Lebensmitteln am Hut haben, empfiehlt sich eine gedämpfte SYLTER ROYAL entweder pur oder mit einem kleinen Tropfen guten Olivenöls oder mit weiteren Zutaten verfeinert:

SYLTER ROYAL dämpfen und zubereiten - Wer sich die mühselige Arbeit des Austernöffnens ersparen möchte, bedeckt den Boden eines großen



Die Austernkulturanlagen in der Blidselbucht

Topfes mit ca. 1 cm Wasser und bringt es zum Kochen. Die SYLTER ROYAL einsetzen und bei geschlossenem Deckel ca. 3 Minuten kochen. Vom Feuer nehmen und etwas auskühlen lassen. Die meisten Austern haben sich ganz leicht geöffnet, jetzt nur noch den Deckel abnehmen und die gedämpfte

Auster auslösen. Jetzt bleibt es der eigenen Phantasie überlassen, die SYLTER ROYAL zuzubereiten. Grundsätzlich gilt: Erlaubt ist, was schmeckt.

SYLTER ROYAL »Rockemeyer« - 16 gedämpfte SYLTER ROYAL in die tiefe Austerschale legen. Dann bereitet man eine Creme aus 200 g körnigem Frischkäse und 100 g Edelpilzkäse. Blattspinat blanchieren, auf das Austernfleisch legen, darauf 1 TL Käsecreme geben und mit geriebenem Parmesankäse bestreuen. Dann die Austern auf einem feuerfesten Teller in den Backofen und bei 160 Grad ca. 3 Minuten überbacken. Zum Schluss die überbackenen SYLTER ROYAL mit einer Messerspitze Kaviar garnieren.