

# DEUTSCHLAND **SPECIAL**

Wo du weg willst, wenn du älter wirst, und zurück willst, wenn du alt bist, das ist »Heimat«.



SEHEN

RIECHEN

HÖREN

SCHMECKEN

FÜHLEN

mit  
allen  
Sinnen



Die deutsche Küche ist zünftig, aber abwechslungsreich. Zu der bodenständigen Bauernküche gesellen sich die mit Sternen dekorierten Gourmettempel. Deutsche Spitzenköche kochen immer regionaler und nutzen verstärkt die einheimischen Köstlichkeiten. Dürfen wir vorstellen? Sylter Austern, Leindotteröl, Helgoländer Spezialitäten und Müritz-Lamm. Text: Anja Genz

# MAHLZEIT

Delikat essen



## HELGOLÄNDER HUMMER Helgoland

Leider gilt der Helgoländer Hummer nicht nur in Deutschland als Delikatesse. Die köstlichen Krustentiere wurden in zu großer Zahl gefischt, so dass ihr Bestand bedauernswürdigerweise stark gesunken und diese Unterart sogar vom Aussterben bedroht ist. Nur noch weniger Hundert Hummer werden im Jahr gefangen. Der seltene, aber hochgelobte Hummer zeichnet sich durch sein wohlschmeckendes und festes Fleisch aus. Hat er den Weg aus dem Meer gefunden, rückt man ihm mit Schneid- und Knockschere zu Leibe. Ein Kilo des frischen Hummers kostet rund 30 Euro. Alternativ greift man zur Helgoländer Nationalgerichte, den »Kniepern«. Damit sind die Scheren der Taschenkrebse gemeint, die sich am besten mit einer speziellen Zange, dem »Knieperbesteck«, ihr Fleisch entlocken lassen. In unzähligen Restaurants werden sie mit Butter oder feinen Saucen serviert.

Eine Übersicht der Inselfestaurants unter: [www.helgoland.de](http://www.helgoland.de)



»Ein Optimist ist ein Mensch, der ein Dutzend Austern bestellt in der Hoffnung, sie mit der Perle, die er darin findet, bezahlen zu können.«

Theodor Fontane



## SYLTER ROYAL Dittmeyer's Austern-Compagnie, Sylt

Rund zwei Jahre braucht die Sylter Royal, um auf 80 Gramm heranzuwachsen. Doch das Warten lohnt sich, denn der zartnussige Geschmack und der hohe Fleischanteil der gezüchteten Auster sprechen für sich. In Deutschlands einziger Aufzuchtstation werden die Kleinen gehegt und gepflegt. Ein echter Knochenjob, denn die Austern liegen in durchlässigen Netzsäcken auf Gestellen im Meer, den »Tischkulturen«. Dadurch werden sie bei Flut vom Nordseewasser umspült. In regelmäßigen Abständen schlüpfen die Austerfischer bei Ebbe in ihre wasserdichten Hosen und waten durch das kühle Nass.

Sie rütteln und wenden die rund 15 Kilo schweren Austernsäcke (Poches) von Hand und befreien die Netzsäcke von Algen und Seetang. Doch wann besteht die Auster den Qualitätstest? Sie sollte beim Draufklopfen steinig klingen und immer mit der gewölbten Seite, in der sich das Meerwasser befindet, nach unten transportiert werden. Daheim wird dann mit einem Austernöffner und ein wenig Druck der Schließmuskel der Auster gelöst – schon heißt es, genießen! Im Onlineshop kostet eine Kiste mit 25 Sylter Royal Austern € 35, [www.sylter-royal.de](http://www.sylter-royal.de)