



Austernfischer Leo Wuggazer holt die in Kunststoffnetzen gehaltenen Austern mit einem Trecker aus dem Wattenmeer in das Winterquartier

FOTOS: DPA/WULF PFEIFFER

# Feinschmecker genießen Sylter Austern

Auf der Insel gibt es die einzige deutsche Zuchtanlage - Tiere wachsen im Wattenmeer auf Spezialfläche

VON LORE SEEGER

**List/Sylt** - Die einen finden Austern eklig, die anderen genießen sie gern mit einem Glas Champagner. Rund eine Million Schalentiere mit der Bezeichnung „Sylter Royal“ verlassen jedes Jahr die einzige deutsche Zuchtanlage, Dittmeyers Austern-Compagnie in List auf Sylt. Einen Ansturm erlebt das Unternehmen vor Weihnachten und zu Silvester, wenn täglich bis zu 20 000 Austern verpackt werden müssen.

Zwischen zwei und drei Millionen Tiere wachsen von März bis November im Wattenmeer der Blidselbucht auf einer zehn Hektar großen Fläche. Ebbe und Flut bestimmen bei der Pflege den Arbeitsrhythmus. Die Austern liegen an der Niedrigwasserlinie in Netzsäcken, so genannten Poches, die auf Eisentischen angebunden sind. In den kalten Monaten könnte Eis diese Mu-

schelart zerstören. Deshalb überwintern die Austern auf dem Firmengelände in 15 Becken mit Seewasser, das regelmäßig ausgetauscht wird. Zwei Millionen Stück finden dort Platz.

Je nach Temperatur haben die Austern in manchen Jahren ihren Sommerstandort schon im November verlassen. „In milden Jahren ist der Umzug oft auch erst im Dezember abgeschlossen. Die Austern bleiben so lange es geht im Watt, denn dort sind sie am besten aufgehoben“, erklärt Unternehmenssprecherin Renate Johannes.

Den Angaben zufolge gibt es weltweit keine weitere Zuchtanlage, die für diese kalorienarme Delikatesse ein Winterquartier vorhält.

Die Austernzucht hat auf Sylt eine lange Tradition und reicht gemäß einer Sage bis ins 11. Jahrhundert zurück. Nach Aufzeichnungen gab es um 1870 zwischen dem heuti-

gen dänischen Röm und den nordfriesischen Inseln Sylt, Amrum und Föhr knapp 50 Austernbänke auf einer Gesamtfläche von 1800 Hektar. Gefischt wurden die Austern mit Streicheisen und Netzen vom Meeresboden. Durch die Fangmethode und Überfischung musste Ende des 19. Jahrhunderts die Austernfischerei eingestellt werden. Sie wurde zwar mit Zuchtversuchen in Bassins und auf Naturbänken wieder aufgegriffen, doch vor dem Zweiten Weltkrieg erneut beendet. Danach gestartete Projekte, Austern auf Naturbänken anzusiedeln, scheiterten.

Erst 1986 wurde die Geschichte neu belebt. In dem Jahr begann die Familie Dittmeyer, die schon einem Fruchtsaft ihren Namen gab, vor List die pazifische Felsen-auster zu kultivieren. Die 25 Gramm schwere Saat reift im Watt in etwa drei Jahren heran, bis sie 60 bis 90 Gramm

erreicht hat. Die Austern werden dann, auf Reet gebettet, in Spankörben verschickt. Mittlerweile ist die „Sylter Royal“ bei deutschen Feinschmeckern bekannt. „Wir haben einen Marktanteil von rund 20 Prozent“, sagt Johannes. Der Preis ist nach Unternehmensangaben in den vergangenen Jahren fast konstant geblieben und liegt für 100 Austern bei 115 Euro.

„Die Ware ist innerhalb von

24 Stunden beim Kunden“, berichtet Johannes. Dort halten sich die Austern mindestens eine Woche. Sie sollten aber vor allem im Sommer bei acht bis zehn Grad Celsius gelagert werden. „Im Winter kann es auch der Balkon sein“, heißt es in einer Kundeninformation. Auf keinen Fall darf die Temperatur ein Grad Celsius unterschreiten. Die lebenden Tiere würden sonst erfrieren.



Eine fachgerecht geöffnete Auster in List auf Sylt. Rund eine Million Schalentiere mit der Bezeichnung „Sylter Royal“ verlassen jedes Jahr die einzige deutsche Zuchtanlage. Vor den Feiertagen ist Hochsaison