



Die Geschichte der Dittmeyer's Austern-Compagnie

Unsere Geschichte liest sich ein bisschen wie ein Krimi. Nehmen Sie sich also ruhig etwas Zeit für die folgende Lektüre.

1964-1985: Rückbesinnung auf die Sylter Austern-Tradition

Die Sylter Austern-Tradition ist durch Überfischung in den 1920er-Jahren nahezu erloschen. Doch seit 1964 versuchen mehrere Akteure, Austern im deutschen Wattenmeer wieder anzusiedeln. Zu diesen Akteuren gehören die Biologische Anstalt Helgoland in den 50er Jahren unter der Federführung von Prof. Meixner und später, ab 1975, die Bundesforschungsanstalt für Fischerei. Dr. Thomas Neudecker, Leiter dieses Bundesforschungsprojektes, erzielt gute Ergebnisse beim Aussetzen der Pazifischen Felsenauster mit Unterstützung von Muschelfischern der Inseln Sylt, Föhr und Amrum.

1985-1986: Anfänge der Dittmeyer's Austern-Compagnie

Andreas Bode, ein Mitarbeiter Rolf Dittmeyers und verantwortlich für neue Projekte, ist mit Dr. Thomas Neudecker seit dem Studium bekannt. Es kommt zu einem Treffen der beiden mit dem Sohn Clemens Dittmeyer, der sich für die Sache interessiert. Zu dritt reisen sie durch Europa um sich Austernmärkte und –produktionen anzugucken. Clemens Dittmeyer entschließt, eine kommerziell betriebene Austernzucht in Deutschland zu wagen und gründet 1986 die Dittmeyer's Austern-Compagnie GmbH.

1986: Standortwahl Sylt

Auf Dr. Neudecker beruht die Standortwahl Sylt, denn in der Blidselbucht vor List macht das deutsche Wattenmeer eine große Ausnahme: es ist sandig, nicht matschig, und es herrscht eine ausreichende Strömung. Nun folgt eine Odyssee durch eine Vielzahl deutscher Behörden, denn allein die Genehmigung eines Zugangs von der Straße zum Wattenmeer beinhaltet das Straßenverkehrsamt, das Wasserstraßen- und Schifffahrtsamt Tönning, das Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt, Natur und Digitalisierung des Landes Schleswig-Holstein (MELUND), das untergeordnete Landesamt für Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume, die katholische Kirche (der der Strandabschnitt gehört), den Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer, und die Naturschutzbehörde. Schließlich werden im April 1986 150.000 Austern, Setzlingsimporte aus Irland, im Wattenmeer auf Austerntischen untergebracht. Nick Beaman als Betriebsleiter und Stefan Carl sind die Mitarbeiter der ersten Stunde und kümmern sich um die Austern im Watt.

1986-1987: Der provisorische Betrieb in List

Die Zeit drängt, denn der Winter steht bevor und mit ihm die Notwendigkeit, die Austern vor Eisgang zu schützen. Den ersten Winter verbringen die Austern in Kinderschwimmbecken in einem Gewächshaus auf dem Gelände der „alten“ Biologischen Anstalt Helgoland mit Seewasseranschluss zum Lister Hafen. 1987 kann Clemens Dittmeyer seinen Plan eines etablierten Betriebs und einer festen Überwinterungsmöglichkeit auf einem Bunkergrundstück an der Hafenstraße in List verwirklichen. Innerhalb von sechs Monaten werden 300 Kubikmeter Meerwasserbecken mit Luftumwälzpumpen und einer direkten Seewasserleitung angelegt, Grundsteine einer wirtschaftlich tragfähigen Austernzucht.

1987-1989: Anfänge des Verkaufs

Um einen neuen Markt zu schaffen, braucht es überzeugende Partner. Diese findet Clemens Dittmeyer in George W. Kastner von Rungis Express und in lokalen und traditionellen Fisch- und Feinkosthändlern. Direkte Verkaufsstände wie der Hummerstand im Hanseviertel von Familie Struve, das KaDeWe in Berlin und der Oberpollinger in München helfen tatkräftig beim Aufbau der Marke Sylter Royal. Übrigens wird die Marke „Sylter Royal“ erst 1997 offiziell eingetragen – davor ist nur das Logo als Bildzeichen geschützt. Sowohl das Logo als auch der Name „Sylter Royal“ stammen aus der Hand des genialen Dr. Klaus



Brandmeyer, Markenberater, der bereits das Konzept der Werbung mit der Person von Rolf H. Dittmeyer in den 1980er-Jahren erfunden hatte.

1989: Neue Projekte, neue Leute, neue Partnerschaften

1989 erwirbt das Familienunternehmen Dittmeyer Land in der Aquitaine und ergänzt so seine niedersächsischen Blaubeerflächen. Clemens Dittmeyer wendet sich dem neuen Projekt „Blaubeerverkauf“ zu. So führt Dr. med. Katja Gräfin von Hochberg, geborene Schümer, heute Chefärztin für Hygiene des Albertinen-Krankenhauses in Hamburg, die seit 1987 in der Dittmeyer's Austern-Compagnie aktiv ist, den Verkauf der Austern fort und macht sich einen Namen als „Oyster-Katja“. 1989 ist außerdem das Jahr, in dem Clemens Dittmeyer die Bekanntschaft von Michael Barry macht. Michael Barry wird zum Autor der andauernden Kooperation der Austern-Compagnie und der familiengeführten Austern-Hatchery von Michael Murphy, die uns mit Austernsetzlingen von Sherkin Island in Irland versorgt.

1989-1994: Vergrößerung, Anbauten und Umbauten

Viel ist geschehen seit der Gründung der Austern-Compagnie. Mehrere Tanks sind hinzugekommen, die Büroräume sind umgezogen und erweitert worden, und es wird konstant um- und neu gebaut, alles unter der Leitung des hauseigenen Baumeisters Uwe Schwarz (sogenannte „Schwarzbauten“).

1994-1997: Anfänge des Direktverkaufs auf Sylt

1994 gibt Clemens Dittmeyer Gästen eine Tour in der Austern-Produktionshalle, als Rüdiger Meyer hereinkommt. Er guckt sich das Ganze an und meint hinterher, dass es doch viel besser sei, den Schampus zu verkaufen als zu verschenken – und Kneipier sei er. Die Idee des Direktverkaufs auf Sylt ist geboren: Es entsteht, in den ehemaligen Büroräumen, der „Austernmeyer“. Rüdiger Meyer ist bis 1997 federführend, bevor er sich einem neuen Projekt („Wonnemeyer am Strand“) widmet.

1997-2003: Umbrüche und Aufbrüche

Die Austern-Probiertube wird übernommen vom Ehepaar Johannes, er die Küche, sie in den administrativen Dingen. Leo Wuggatzer, der seit 1988 in der Austern-Compagnie arbeitet, wird de facto Betriebsleiter und kümmert sich um die Austernzucht. Außerdem erweitert sich das Angebot des Betriebs: Paul Walter, Sylter Fischer, fischt mit seiner Fanglizenz Muscheln, die dann in der Muschelputzanlage in der Austern-Compagnie gesäubert und anschließend verpackt werden.

2003: Bine Pöhner

Bine Pöhner tritt auf die Bühne und übernimmt mit der Austern-Compagnie die Leitung des Restaurants. In Eigenregie bringt sie sich alles bei, was sie dazu braucht und engagiert sich außerdem stark in der Politik, in Interessenvertretungen und in der Öffentlichkeitsarbeit für die Sylter Royal und ab 2006 in der Verbandsarbeit der Muschelfischer. Bis 2018 ist sie Geschäftsführerin der Dittmeyer's Austern-Compagnie.

2008: Christoffer Bohlig

Christoffer Bohlig, der von 2001 bis 2003 eine kaufmännische Ausbildung in unserem Betrieb macht, dann von 2003 bis 2007 ein Studium zum Diplom-Ingenieur für Verfahrenstechnik einlegt, wird 2008 Betriebsleiter der Dittmeyer's Austern-Compagnie. 2020 legt Christoffer den Fischwirtschaftsmeister obendrauf und darf nun in der Dittmeyer's Austern-Compagnie zum Fischwirt ausbilden; Richard, seit längerem bei uns tätig, wird der erste Fischwirt-Azubi der Dittmeyer's Austern-Compagnie.

2009: Anfänge des Sammelns wilder Austern

Anfang der neunziger Jahre des letzten Jahrhunderts gibt es in der Oosterschelde in Holland bei den dortigen Austernbetrieben einen enormen Brutfall, der durch die Öffnung der Schleusen in die Nordsee gelangt. Seitdem bilden sich Wildausternbestände der auch von uns gezüchteten Austernsorte „Crassostrea Gigas“, zuerst im ostfriesischen, später auch in unserem nordfriesischen Wattenmeer. Über die Nutzung



dieser Bestände wird viele Jahre mit den Behörden diskutiert. Schließlich wird der Austern-Compagnie eine Sammelgenehmigung erteilt.

2014: Sofia

Um das Sammeln der wilden Austern auszubauen, wird im Jahr 2014 ein von uns entworfenes und auf unsere Bedürfnisse zugeschnittenes Pontonboot aus Aluminium von der französischen Werft NAVALU aus der Gegend Île de Noirmoutier gefertigt. Das Boot „Sofia“ kann als Anhänger gezogen werden und dient nun dazu, mit der erhaltenen Sammel-Genehmigung die Tiden besser zu nutzen, und die gesammelte Ware direkt abbergen und in unseren Betrieb bringen zu können.

2015-2018: Der Ausbau der Wilden Sylter Royal

Handling und interne Prozesse werden etabliert. Zuerst liegt der Fokus auf dem Sammeln von Besatzaustern, also kleineren Setzlingsaustern, die bei uns im Watt in Poches weiterwachsen sollen. Doch das Interesse an Wilden Konsumaustern, Austern mit einem Gewicht über 80 Gramm, die direkt verkauft werden können, steigt, vor allem in unserem eigenen Restaurant und später bei vielen Inselkunden. Unsere hauseigenen Sammler werden tatkräftig von externen Sammlern unterstützt, wie Heiko Ganzel auf Amrum, Ingo Mansen (Leiter der Syltklinik) und Jens Reichel.

2018: Neubau des Restaurants

Nach jahrelangen Ideen, ersten Entwürfen und schließlich konkreten Bauplänen beginnt der Neubau des „Sylter Royal“-Restaurants. Mit viel Engagement sind das Sylter Royal Team und unsere externen Partner, Architekten und Sylter Unternehmen mit von der Partie. Ebenfalls gilt Ewelina Dittmeyer und ihrem Bruder Rafal Kuch Dank, die in Handarbeit und Liebe zum Detail dazu beitragen, ein Restaurant zu schaffen, das zum Wohnföhlort und zur neuen Heimat der Sylter Royal wird.

2020: Ein Jahr voller Ereignisse: Eröffnung des neuen Restaurants und Corona

Das Jahr beginnt vielversprechend: Anfang 2020 schaffen wir eine Sortieranlage an, die nun die Sylter Royal nach Gewichten kalibrieren kann und uns als Packhilfe dient. Im Februar 2020 wird der Neubau der Sylter Royal von der Familie Dittmeyer, der Familie Kuch, und vom gesamten Team der Austernzucht und des Restaurants mit vielen Gästen von Sylt und aus ganz Deutschland eröffnet. Doch schon am 18. März muss, auf Anordnung der Regierung, die Gastronomie wegen des Coronavirus COVID-19 schließen. Das positive Feedback unserer Kundinnen und Kunden zum neuen Restaurant folgt also erst ab Mai und über den Sommer hinweg – dafür umso deutlicher.

2021: Ausblick auf die Zukunft: Setzlingsaustern

In 2020 wird ein FLUPSY (**F**loating **U**pweller **S**ystem) vom Austernzucht-Team unter der Leitung unseres Setzlings-Spezialisten Heiner gebaut und mit Genehmigung des Bürgermeisters im Lister Hafen installiert, wo es ein überraschend hohes Interesse der Besucherinnen und Besucher weckt. Das FLUPSY dient dazu, Setzlingsaustern (also kleine Austern bis 12mm) in einer geschützten Umgebung so lange wachsen zu lassen, bis sie groß genug für eine OysterGro-Poche und damit für die Auslagerung ins Wattenmeer sind. 2021 soll das Jahr werden, in dem über 400.000 Austern so großgezogen werden – und uns somit potenziell zu einer teilweise oder gänzlich unabhängigen Austernzucht machen.