

Reif für die Insel – Teil 3:

Sylt

Die Austern kommen nach Hause

Bettina Linnig

Was ist nicht schon alles über sie geschrieben worden. 365 Tage im Jahr immer eine Reise wert. Mal natürlich, mal exklusiv. Dorfkneipe und Sterneküche. Insidertipps waren schon keine mehr, kaum das sie ausgesprochen waren. In der kälteren Jahreszeit haben die Insulaner ihre Insel fast wieder für sich alleine, im Sommer sind sie in der Minderzahl.

„Ohne uns wäre es nur ein Insel“ heißt es in der Eigenwerbung eines Magazins. Schwer zu glauben, aber wenn es so wäre, wäre sie bestimmt auch dann immer eine Reise wert: Sylt.



Sylt bietet das ganze Jahr über für jeden etwas: Junge Leute, ältere Leute. Familie, Pärchen, Single. Den Ruhesuchenden, den Partybesucher. Den Angestellten, den Chef. Den „Normalen“, den „Prominenten“, A-Klasse bis Ferrari. Genauso präsentieren sich die Unterkünfte und die Küchen. Bodenständig einfach und/oder exklusiv bis hin zu den Sternen. Und über jede ist schon mehr als einmal berichtet worden. So oder so.

Auf der Suche nach dem wirklich Besondern muss man, wie überall, lange suchen. In List findet man das Einzigartige in Deutschland – etwas, was Sylt wirklich ganz besonders macht: Austern!

Einmalig in Deutschland werden sie heute, nachdem die letzten Austernbestände in den siebziger Jahren durch den Bonamia-Virus vernichtet wurden, in der Lister Blidselbucht wieder gezüchtet. „Die deutschen Austernbänke waren



einst ertragreich und an allen geschützten Buchten der Nordseeküste zu finden.“, schreibt die Sylterin Birgit Damer in ihrem Buch „Austern. Perlen des Meeres.“, ausgezeichnet 2009 mit der Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. Erst 1986, so kann man weiter nachlesen, ist es Clemens Dittmeyer, dem Gründer der Dittmeyer´s Austern Compagnie, gelungen, durch die Errichtung einer Aquakultur die Austernzucht nach Deutschland zurückzubringen. Die Bedingungen in der Bucht vor List sind mittlerweile wieder so gut, dass man ausgewilderte Austern sogar vor der Nachbarinsel Amrum findet.



Drei Jahre werden die „Sylter Royal“ gehegt und gepflegt bis sie dann ihr „Idealgewicht“ von 80 Gramm erreicht haben und europaweit versandt oder im hauseigenen Restaurant „Austernmeyer“ angeboten werden. Wer Austern noch nicht kennt und diese einmal probieren möchte, dem rät der Feinschmecker, sie erst einmal in naturbelassenem Zustand zu probieren. Die beste Art den Gaumen auf das ungewöhnliche und facettenreiche Geschmackserlebnis einzustimmen.

Wer den Namen „Sylter Royal“ trägt, muss sich diesen Namen verdient haben und besonders sein. Mit einem außergewöhnlich hohen Fleischanteil, bis zu stolzen 25%, wird diese Austernsorte ihrem Ruf mehr als gerecht.

Es wäre außergewöhnlich, würde aber nicht verwundern sollte irgendwann eine dieser Austern geöffnet werden und in ihrem innern eine Perle zum Vorschein kommen. Glänzend schimmernd in unterschiedlichsten Farben, schwarz wie die Erde, grün wie das Gras, blau wie das Meer. Besonders und von ausgesuchter Schönheit, dem Geburtsort entsprechend: Sylt.

www.LaViaVita.de



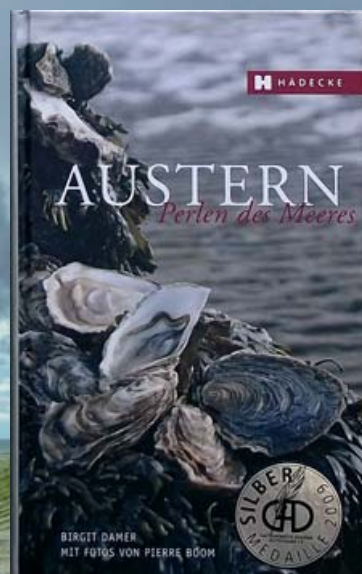
Seite aus dem Buch von Birgit Damer

Das Buch „**Austern Perlen des Meeres**“ erzählt alles über die Geschichte der „Königin der Meere“ und ihre Zuchtgebiete. Die unterschiedlichsten Austern-Arten werden beschrieben und die Besonderheiten der verschiedenen Perlensorten erklärt. Köche aus der ganzen Welt verraten ihre Austernrezepte.

Erschienen ist das Buch im Hädecke-Verlag.

Autorin Birgit Damer lebt als Goldschmiedin und Buchautorin auf Sylt. Fotos von Pierre Boom.

ISBN 978-3-7750-0536-4, Preis 14,95 €



Versand und Restaurant-Adresse „Austernmeyer“ unter www.sylter-royal.de