



Jagd auf die Pazifik-auster, die auf Fanø als ungebeter Gast gesehen wird, der das Ökosystem bedroht.

Gute Austern, böse Austern



Über Austernsafaris im Wattmeer, die ökologischen Verwerfungen im UNESCO-Welterbe und den Geschmack von Austern mit Erdbeeren.

TEXT VON ALEXANDER RABL

Jesper sagt: „Sammelt so viele Ihr wollt und könnt, und wenn Ihr sie nicht essen wollt, dann werft sie weg.“ Jesper meint Austern. Die Teilnehmer der Austernsafari, die mit ihren Plastikeimern ins UNESCO-Welterbe Wattmeer ausschwärmen, haben richtig gehört. Jesper sagte „so viele wie möglich“, und er sagte „wegwerfen“. Hat Jesper an diesem Morgen zu viel Sonne abgekriegt?

Jesper heißt mit Nachnamen Voss und nennt sich Eventmanager. Zu seinen Aufgaben gehört nebstbei das Veranstalten von Austernsafaris im Wattmeer rund um die dänische Insel Fanø. Austernsafaris sind weniger gefährlich und spektakulär als Safaris in Kenia, und man muss überraschenderweise auch nicht

bezahlen, wenn man ein paar Dutzend Tiere erbeutet, was schon einen Unterschied zwischen den Wattmeer-Austern und den Wildtieren in Afrika klar macht. Außerdem gibt es weder Jeeps noch Waffen. Unsere Ausrüstung besteht aus so genannten Wattstiefeln. Das sind Stiefel, die aus Gummi bestehen und übers Knie reichen. Wenn man zum ersten Mal in solche Stiefel schlüpft, die Füße voran, gleicht das dem Gefühl eines Höhlenforschers.

Die Höhe des Wassers im Wattmeer erreicht maximal die Unterschenkel der Safariteilnehmer. Die Gefahr des Ertrinkens ist gering. Um einiges größer ist die Gefahr, dass man mit der Sohle des Wattstiefels im Schllick kleben bleibt, mit dem anderen Bein einen Schritt vorwärts macht und eine Bauchlandung hinlegt, dass sich sämtliche streng geschützten Wattmeervögel die Bäuche vor Lachen halten müssen wie auch die anderen Safariteilnehmer.

FOTO: MIKKEL KALLEHAUGE MARK-BJERRE PHOTOGRAPHY

Auf den ersten hundert Metern, die wir uns vom Ufer entfernen, lauert die Enttäuschung. Was aussieht wie Auster, ist nur ihre Schale. Die schwarzen Plastikeimer, welche jeder von uns ausgehändigt bekommen hat, sollten aber schon voll werden. Wir sind nicht zum Spaß hier.

Sammeln, essen oder wegwerfen. Jesper erzählt, dass die Pazifikauster neu ist im Wattmeer. Ihr Eintritt ins sensible Ökosystem fand etwa Mitte der Neunziger statt. Die bisher nicht in der Gegend heimische Auster war entweder von Schiffen eingeschleppt worden oder eventuell auch von den Austernbänken des weiter südlich gelegenen Sylt herübergewandert. Genauer weiß man es nicht.

Was man weiß, ist, dass die Pazifikauster hier keine natürlichen Feinde hat und pro Tag vierundzwanzig Mal so viel Meerwasser filtert wie die schon viel länger heimische Muschel. Den Muscheln im Wattmeer geht es also seit dem Auftauchen der Austern nicht mehr so gut. Ihr Habitat ist bedroht und auch die Vögel, die sich von Muscheln ernähren. Böse Austern.

Nach einer halben Stunde Fußmarsch durch Wasser und Schlick werden wir fündig. Rie-sendinger, bedeckt von Sand, Stein und kleinen in Symbiose hausenden Muscheln, wandern in die Plastikeimer. Sie sehen aus wie von HR Giger. Selfies mit Auster werden von den Safariteilnehmern geschossen, wenn es ihnen mit ihren glibbrigen Schlickfingern gelingt, ein Handy zu bedienen.

„Die Dänen haben es nicht so mit Austern“, erzählt Jesper. Die Austern, in weiten Teilen der Welt begehrt und oft für recht viel Geld gehandelt, sieht man hier auf Fanø eher als ungebetene Gäste. Am Geschmack der Auster, die sich dank ihrer kraftvollen Schale nicht gerade leicht öffnen lässt, kann dies nicht liegen. Nach der Arbeit im Wattmeer kommt das Vergnügen. Gute Austern. [weiter auf Seite XY](#)



Nach der Arbeit – Austern sammeln – kommt das Vergnügen: Austern essen. Die Muscheln werden gegrillt und mit Butter und Käse aus lokaler Produktion verspeist. Ein köstlicher Beitrag zur Erhaltung des ökologischen Gleichgewichts.



Die Feine
Einer der westlichsten Punkte Dänemarks ist die Insel Fanø. Auf ihr findet der Reisende die Idealvorstellung von Ruhe, rauer Naturschönheit und gutem Essen und Trinken.

Es ist die Fähre. Die Fähre macht viel aus. Die Insel Fanø ist nur mit einer solchen zu erreichen. Für den schnellen Ausflug eignet sie sich deshalb nicht, weil die Fähre nicht zu allen Zeiten fährt. Bei besonders schlechtem Wetter fällt sie überhaupt aus. Für die Bewohner der Insel hat das einige Vorteile. Obwohl im Sommer dänische und deutsche Familien mit ihren Fahrrädern insektengleich die Insel bevölkern und den skandinavischen Sommer genießen, bleibt es dennoch ruhig. Der Tagestourismus, unter dem so viele schöne Plätze leiden, spielt keine große Rolle. Deshalb gibt es auf Fanø keine Attraktionen für große Menschenmengen, alles wirkt klein und putzig. Ein wunderschöner Strand ist da, gewiss. Die Dänen, die sich hier ein Sommerhaus leisten, sind wohlhabend, die Häuser mit den charakteristischen, aufwendig herzustellenden Dächern aus Schilf dementsprechend gut erhalten. Getrennt durch schmale Wege und Gässchen, aber oft ohne Gartenzäune. Das Meer prägt das kulinarische Angebot der Insel, so viel ist klar. Die Produkte des lokalen Fischfangs finden sich auf den Tellern der wenigen Restaurants wieder. Manchmal gibt es auch Lamm, das seine Würze dem von der meeressalzigen Luft genährten Gras verdankt. Von der Küste holt man dänischen Käse aus Rohmilch, durchwegs eine bei uns in Mitteleuropa viel zu wenig bekannte Delikatesse. Und es gibt einen Metzger, dessen Produkte weit über Fanø hinaus bekannt sind.



KÖNIGLICHEN SCHINKEN GIBT ES BEI „SLAGTER“ CHRISTIANSEN

Der Schlächter von Königs Gnaden

Proper und aufgeräumt, wie auf Hochglanz poliert ist der Laden des Metzgers, dessen Ruf bis ins dänische Königshaus gedrungen ist. Dorthin liefert er seinen speziellen, luftgetrockneten Schinken. Aber auch das Volk darf sich bei Butcher Christiansen verwöhnt fühlen. Mit Auszeichnungen, welche an den Wänden des Ladens zu sehen sind, überhäuft sind viele seiner anderen Spezialitäten. Der Mann entspricht nicht dem Bild, das man sich von Metzger oder Fleischhauern macht. Christiansen ist ein hagerer Bursche ohne Körperfett, in seinen Augen glänzt der Ehrgeiz. Fett findet sich, dort wo es hingehört, als Geschmacksträger in seinen Salamis, Rohschinken und den Würsten. www.fanoeslagteren.dk



RUDBECKS OST & DELI

Die wahrscheinlich besten Sandwiches Dänemarks

Meeresluft macht Appetit, weshalb der Inselbesucher froh ist, dass es Rudbecks Ost & Deli gibt, ein in einem niedrigeren Gebäude eingefangenes Paradies aller Dinge, die man für einen kalten nordischen Lunch braucht. Mithin auch die ideale Fundgrube für Strandpicknicker. Doch das Beste verzehrt man am besten gleich vor Ort. Unter dem Titel Smørrebrød, ein waghalsiges Understatement, kommen „Open Sandwiches“ auf den Teller: dunkles Brot, belegt mit dem Besten, was man sich unter den Begriffen Wattleseehrimps, Lachs von Fanø, Räucherfisch, Speck, Käse aus Dänemark und Gemüse vorstellen kann. Fast alle Zutaten, die sich auf diesem „Open Sandwich“ genannten Meisterstück finden, stammen von lokalen Produzenten. Man isst sich durch ein ganzes Menü, lässt hie und da erstaunt über die herausragende Qualität das Gespräch verstummen. Das Bier, das dazu getrunken wird, kommt aus der örtlichen Brauerei und ist ebenfalls wahnsinnig gut. Für Freunde der Kultur des Sandwiches, die in unseren Breiten nichts vergleichbares finden werden, ist alleine dieser Laden die Reise nach Fanø wert. www.rudbecks.dk



DIE MEISTER DES „OPEN SANDWICH“

Essen und Wohnen in Mittelerde

Das schönste Hotel der Insel liegt in dem Örtchen Sønderho, nur einen grün bewachsenen Deich vom Strand und der Nordsee entfernt. In Sønderho stehen die schönsten Häuser der Insel, von denen viele so aussehen, als könnte jederzeit eine Hobbit-Familie drausspazieren. Tatsächlich sind Häuser und Gärten liebevoll gepflegt, die Besitzer gehören nicht zu den Ärmsten. Das Hotel, in dem zu übernachten eine heilige Pflicht wie zur Hauptsaison fast eine Unmöglichkeit (die Reservierungslisten sind lang) darstellt, beherbergt ein Restaurant, das für Freunde niedriger Decken und knarrender Holzdielen ein Paradies ist und nichts anderes. Sie kochen auch sehr gut. Patron und Küchenchef Jakob Sullestad hat vermutlich in Kopenhagen beim einen oder anderen Vorbild der neuen Nordic Cuisine gearbeitet, aber er übertreibt es nicht beim Thema Avantgarde. Bei den Zutaten vertraut er nur aufs Beste. Auf den Tellern finden sich – der Dauergast auf von der Mode inspirierten Speisekarten – Karfiol, Seehasenrogen (in Dänemark zur Zeit sehr angesagt), Muscheln, Steinbutt und phantastisches Lamm, manchmal sogar direkt von einer Züchterin in Sønderho, die aber nur über begrenzte Mengen verfügt, sonst aber vom Festland. Gute Saucen, sehr gute Saucen sogar. Der Käse aus Dänemark sorgt immer wieder für eine Überraschung. Überraschend ist auch die gute Weinauswahl. Freuen Sie sich, wenn Sie doch ein Zimmer im Haus ergatteren konnten: Das Frühstück im Sønderho Kro ist ein kleines Fest. www.sonderhokro.dk



SØNDERHO KRO: DAS SCHÖNSTE HOTEL UND RESTAURANT DER INSEL

Fanø-Bier: Alles ist möglich.

Nur der Sandstrand auf Fanø wirkt überdimensional, alles andere hier gehorcht dem Motto: Kleiner ist Feiner. Die Häuser, die Raumhöhen, die Straßen – und auch die Brauerei, die sich auf der Insel befindet, ist nicht gerade ein Gigant ihrer Branche. Der Ruf, den sich das im Jahr 2006 eröffnete Fanø Bryghus bei den Bierfeinschmeckern in und außerhalb Dänemarks erworben hat, ist allerdings bemerkenswert groß. Neben dem Restaurant „Noma“ in Kopenhagen, für das die Brauerei ein eigenes Bier braut, finden sich die Biere auch in Paris und anderen Zentren des guten Essens und Trinkens. Im Verkostungsraum mit Blick aufs blitzblanke Interieur der Brauerei bekommt der Besucher allerlei Merkwürdiges geboten. Und möchte mit dem Kosten und Trinken am liebsten nie aufhören. Es gibt natürlich herrliches Pils, aber auch Bier mit den Aromen von Kamille oder Lavendel, ein Austern-Ale, amerikanische dunkle Ales, Milchschokoladen-Stout, Biere mit Kaffee oder Karamellaromen. Nur eines haben sie hier nicht: Biere mit Fruchtgeschmack. Cherrybeer überlässt das Fanø Bryghus den Belgiern. www.fanoebryghus.dk



IM „AMBASSADEN“ WIRD FISCH AUFGETISCHT.



MERKWÜRDIG: VON AUSTERN-ALE BIS KAMILLENBIER

Familie Lindquist: Die Botschafter des Meeres

Mit Austern haben es die Dänen nicht so, aber auch Fisch gilt insgesamt, weil einfach in einem großen Angebot vorhanden, als nicht gerade begehrtestwert. „Der“ Däne, so es ihn überhaupt gibt, mag es lieber deftig, mit Fleisch und Fett. Lokale wie das „Ambassaden“ auf Fanø arbeiten daran, dass sich diese Einstellung ändert. Hier speist man auf blankpolierten Holztischen, wie sich auch das Angebot pur und naturnah gibt. Einmal hier einen Vorspeiseteller mit verschiedenen Räucherfischen (Kabeljau, Lachs) gegessen, und man wird das woanders nicht mehr so schnell wollen. Zum im Parmaschinken gewickelten North Sea Hake (Seehecht in wenig überraschend perfekter Qualität) gibt es Muscheln, eine zum Niederknien gute Schnittlauch-Mousse-line, Kohlrabi, gestampfte Erdäpfel, und es ist eine gelungene Mahlzeit. Das Ehepaar Lindquist war viel im Ausland unterwegs, eine gewisse Zuneigung zu Frankreich lässt sich auch bei der Weinauswahl nicht verbergen. Wie auch immer: Der Napa Valley-Schokoladenkuchen ist phantastisch. www.ambassadenfanoe.dk



FAMILIENGEHEIMNIS AUSNAHMEQUALITÄT

Räucherlachs: Ausnahmezustand

Sie machen es aus Leidenschaft, sagen die Betreiber dieser kleinen Räucherlachsmanufaktur. Das sagen viele. Doch die Qualität dessen, was hier auf Fanø als Räucherlachs verkauft wird, ist exzeptionell. Das Geheimnis, wie der Lachs diese nahezu unvergleichliche Zartheit und dieses Aroma erreicht, ohne auch nur im Geringsten fett und ölig zu schmecken, würden die Mitarbeiter der Lachsräucherei wahrscheinlich nicht mal unter der härtesten Folter preisgeben. Fest steht: Die Familie und ihre Leute sind süchtig nach der Arbeit am und mit dem Lachs. Schon arbeitet die zweite Generation im Betrieb. Außerhalb Dänemarks bekommt man diesen Lachs aus Fanø nur selten, immerhin gibt es eine Zusammenarbeit mit einer deutschen Kette, doch es ist nicht die erste Ware, also das Filet, welche dort verkauft wird. www.fanoel-laks.com



Bei den Austernsafaris im UNESCO-Welterbe Wattmeer lautet die Devise „mehr ist mehr“!

FOTOS: COLIN SEYMOUR, MIKKEL KALLEHAUGE MARK-BJERRE PHOTOGRAPHY

Dafür hat Jesper einen Grill aufgebaut, fast so groß wie die Boote der Austernfischer, wie man es aus der Bucht von Cancalle oder Arcachon kennt. Jesper serviert zum Einstieg Austern mit einer Scheibe Erdbeere und etwas Limettensaft. Hatten die meisten der Safariteilnehmer auf diese Art noch nie, würden sie aber jederzeit wieder nehmen, so gut ist das. Das Jodige der gerade geernteten Austern, stattliche Stücke durchaus, mit der Süße der Erdbeeren und dem Saft der Limette ergibt ein Zusammenspiel, dem man sich gerne mehrere Male hingibt. Schlürf, schlürf.

Nach diesem Entrée begibt Jesper sich an den „Jesper-Grill“. Während ein Großteil von uns, ausgerüstet mit Geschirrtuch und Messer, an den Schalen der Austern jämmerlich scheitert.

Im ersten Durchgang werden die Austern am Grill in der Schale gegart, was ein paar Minuten Zeit in Anspruch nimmt. Die warmen, nun aufgebrochenen Austern könnten nun mit Genuss und ein paar Spritzern Zitronen verspeist werden, werden sie aber nicht. Mit Butter

und Käse aus lokaler Produktion wandern sie noch einmal unter die Grillhaube. Ein paar Minuten später schmecken sie fast schon göttlich, und mit jeder verspeisten Auster wächst das heldenhafte Gefühl, einen Beitrag zur Aufrechterhaltung des ökologischen Gleichgewichts im UNESCO-Welterbe zu leisten. Da schmeckt auch der Champagner, obwohl er ein wenig zu warm eingeschenkt wurde und es sich dabei um Supermarktware handelt.

Ortswechsel. Im dänischen Wattmeer wurde vor kurzem die, wie es heißt, größte Auster der Welt sichergestellt. Sie wird in Ribe im Ausstellungsraum des Wadden Sea Center ausgestellt, welches alles andere als eine Austernbar ist. Man ist ein wenig stolz und zeigt das Tierchen gerne den Kameras der Besucher. Es handelt sich zweifelsohne um die am öftesten fotografierte Auster aller Zeiten. Die Auster selbst lebt immer noch in ihrer etwa dreißig mal fünfzehn Zentimeter massiven Schale.

Von der kleinen Aufregung, die um sie entstanden ist, ahnt sie höchstens etwas. Ein Labsal für Wissenschaftler, weniger für Kulinariker. Der Gedanke an das Fleisch der Auster, welches vermutlich die Ausmaße eines Hamsters aufweist, wirkt nicht anregend auf den Speichelfluss. Das Austernmesser, mit dem man der alten Dame zu Leibe rückt, muss jedenfalls noch erfunden werden. Vielleicht arbeitet man bei Solingen schon daran. Oder besser bei Krupp-Stahl. —