

## Auster: Königin der Muscheln (Info)

Kategorien: Information, Fisch, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

### Anleitung:

Seit jeher werden Austern nicht nur wegen ihres ausgezeichneten Geschmacks verzehrt. Napoleon glaubte, sie machten unbesiegbar. Andere schwören auf die aphrodisierende Wirkung der eiweissreichen Meeresfrucht. Casanova soll oft mehrere Dutzend verspeist haben. Der bretonische Küstenort Cancale gilt als Austerhauptstadt Europas. Kostprobe hat die Austerzuchten vor Ort besucht und sich in den Fischrestaurants am Hafen zeigen lassen, wie französische Feinschmecker die edle Muschel am liebsten essen.

Frische Austern das ganze Jahr Die Römer hatten bereits vor 2000 Jahren damit begonnen, Austern in geschützten Meeresbuchten zu halten. Die ersten französischen Zuchtparks wurden allerdings erst im 19. Jahrhundert angelegt. Heute gibt es an der gesamten bretonischen Küste und in Teilen der Normandie Austerzuchten. Das ganze Jahr hindurch kann man dort frische und preiswerte Austern kaufen. Viele Auster-Fans fahren regelmässig Hunderte von Kilometern, um sie vor Ort frisch und in grossen Mengen zu verzehren.

Obwohl die Auster zu 80 Prozent aus Wasser besteht, ist sie eine einzigartige Nährstoffbombe. Sie ist reich an Eiweiss, Vitamin A und B sowie den Mineralstoffen Calcium, Magnesium, Zink, Eisen, Jod und Phosphor. Ein weiterer Pluspunkt: 100 Gramm Austerfleisch haben nur 70 Kalorien.

Harte Arbeit für den Genuss Austerzucht ist ein sehr mühsames, aufwendiges Gewerbe. Erst nach drei bis vier Jahren und 35 verschiedenen Arbeitsgängen ist die Auster soweit, dass sie verkauft werden kann. Nach der Ernte, bevor sie in den Verkauf kommen, folgt die Schlussbehandlung in streng kontrollierten Wasserbassins. Hier können die Mollusken in sauberem Wasser Sand und andere Verunreinigungen ausscheiden. Sobald sie aus dem Wasser kommen, verschliessen sie sich. Das ist auch wichtig für den Transport, denn nur so können sie dabei die Trockenheit überleben.

Austern sind nach Grösse und Gewicht normiert. Kleine wiegen zwischen 30 und 50 Gramm. Die ganz dicken, die sehr selten vorkommen, bringen es auf über 100 Gramm Gewicht. Jede einzelne Auster wird vor dem Transport geprüft. Nur einwandfreie Austern dürfen in die traditionellen Spankörbe, die "Bourriches", gepackt werden. Auf jeden Fall müssen sie lebendig sein. Ob eine Auster noch lebt, hören die erfahrenen Sortierer beim Aufeinanderklopfen von zwei Austern.

Einkaufstipps Vor dem Verschliessen der Körbe werden die Austern mit Algen abgedeckt. So kommen sie in den Handel und sollten innerhalb von zwei Wochen verzehrt werden. Wenn die Kühlkette nicht unterbrochen wird, sind sie durchaus 14 Tage lang geniessbar. Austern sollte man nur kaufen, wenn sie geschlossen sind oder sich bei Berührung schnell schliessen. Geöffnete Austern müssen frisch riechen und in klarer, salziger Flüssigkeit liegen. Vorsicht ist geboten, wenn Austern aus Vivarien kommen, wie sie in einigen Restaurants zu finden sind. Diese Austern sind zwar geniessbar, aber sie haben den schalen Geschmack des warmen Wassers angenommen.

## Auster: Königin der Muscheln (Info)

(Fortsetzung)

Ausserdem nehmen sie schnell den Eigengeschmack der anderen Schalentiere im Becken wie Hummer, Langusten und Krebse an.

Mehr als eine Vorspeise In Frankreich werden Austern vorwiegend roh verspeist. Ihr Aroma erreicht seinen Hoehepunkt, wenn sie eine Stunde vor dem Verzehr geoeffnet werden. Wie sie dann am besten schmecken - ganz pur oder mit einem Spritzer Zitrone -, darueber streiten sich die Experten. Auch die Variante mit Zwiebel-Essig-Sauce ist sehr umstritten. Viele behaupten diese Sauce sei nur erfunden worden, um den Geschmack nicht mehr ganz frischer Ware zu ueberdecken. Es gibt aber auch diverse warme Zubereitungen, zum Beispiel pochierte, gegrillte oder mit Gemuese ueberbackene Austern wie sie Patrice Poinard vom Restaurant La Bisquine in Cancale serviert.

Kontaktadresse:

\* Restaurant La Bisquine Isabelle et Patrice Poinard 4, Quai Gambetta 35260 Cancale Frankreich Tel. 00 33 (2 23) 15 19 07

Empfehlenswert ist die Besichtigung des Austernmuseums und der Austernparks:

\* Musée de l#Huître et du Coquillage/Les Parcs Saint-Kerber L#Aurore 35260 Cancale Frankreich Tel. 00 33 (2 99) 89 69 99 Fax 00 33 (2 99) 89 82 74 E-Mail: [saint-kerber@huitres-francaises.com](mailto:saint-kerber@huitres-francaises.com)

Buchtipps:

\* Christian Teubner Muscheln und Austern Warenkunde von Schalentieren; Kuechenpraxis; Rezepte Graefe und Unzer, 1999 ISBN 3-7742-4272-0 Preis: 29,90 Euro  
\* Peter Frese, Karin Aigner Austern - Huitres - Oysters Kulinarische Strandwanderungen Haeddecke, 1994 ISBN 3-7750-0255-3 Preis: 49,90 Euro

Rezept: Warme Austern mit Zabaione und feinem Gemuese