

Brasilien An den schönsten Stränden im Nordosten geben nicht nur Fußballer Gas, sondern vor allem die Beach Buggys Seite 6
 Online Reportagen, Nachrichten und Service rund um Urlaub und Erholung Abendblatt.de/reise

Harte Schale, köstlicher Kern

In Dänemarks zweitkleinster Gemeinde, der **Insel Fanø**, ziehen die Touristen in der kalten Jahreszeit die Gummistiefel an und gehen auf Austernsafari

CHRISTIANE TAUER

Schlipp, schlapp. Jeder Schritt schmatzt, schlürft und schlamm. Die Ebbe hat das Meer verschwinden lassen, vor uns liegt kilometerweit das Watt, nur ganz weit hinten, durch die grauen Wolken hindurch, ist die Silhouette Esbjergs zu erkennen. Gut, dass Tourguide Jesper – Nachnamen sind in Dänemark Schall und Rauch – Gummistiefel mitgebracht hat, sonst wären unsere Schuhe vom Schlack längst verdreckt und vom Wasser durchnässt worden. Eine Wathose wiederum wäre etwas zu viel des Guten, denn so tief ins Wasser hinein muss man hier, an Fanøs Ostküste, gar nicht gehen, um auf Austern zu stoßen.

Diese ganz besondere Muschelart, die Speise der Könige, Herrscher und restlichen oberen Zehntausend, von der gesagt wird, dass der englische König Heinrich IV. auf einem Festmahl einst 400 Exemplare, der römische Kaiser Vitellius gar 1000 verteilt haben soll, ist nicht etwa nur an den Küsten Frankreichs zu Hause. Auch an Dänemarks Nordseeküste sind Austern in großer Zahl heimisch, wenn auch als „Invasoren“ ferner Gewässer.

„Früher waren dort ausschließlich Miesmuschelbänke“, erklärt Jesper an diesem regnerischen, aber gar nicht so kalten Januar-morgen. Er zeigt auf die dunklen Hügel, die etwas weiter hinten zu erahnen sind, während wir mit Eimern in der Hand immer weiter ins Watt vordringen. Einige Miesmuscheln sind zwar noch da, jedoch werden sie nach und nach von den Austern, ihren haushoch überlegenen Nahrungskonkurrenten, verdrängt. Die hier verbreiteten pazifischen Austern stammen ursprünglich aus Japan und Südostasien und dehnen sich seit etwa 20 Jahren immer weiter aus. Mit dem Ballastwasser der Schiffe sollen sie sich als Larven nach Europa geschmuggelt haben, andere Erklärungen verweisen auf Zuchtversuche und das Aussetzen der Tiere in Nordfriesland, was zu einer unkontrollierten Verbreitung führte. Das stetig wärmer werdende Nordseewasser tut sein Übriges zum gutem Gedeihen.

Unter Gourmets ist es Gesetz, die Austern nur roh zu verspeisen.
 Tourguide Jesper

Der große Vorteil der Austern: Sie haben keine Feinde im Wattenmeer. Ihre Schalen sind zu hart für die Schnäbel der Meeresvögel, die beispielsweise Miesmuscheln in Windeseile knacken können. Was aber wird dann in einigen Jahrzehnten sein, wenn die Miesmuschel verschwunden ist und nur noch Austern das Watt bevölkern? Ziehen dann auch die Zugvögel von dannen? Jesper zuckt mit den Schultern. Er weiß es nicht. „Der einzige Feind der Austern wäre ein Eiswinter“, sagt er. Oder eben der Mensch, der so wie wir auf Austernjagd geht und einen kleinen Beitrag für den Erhalt des ökologischen Gleichgewichts leistet.

Damit wollen wir auf unserer Austernsafari, wie die Suche in Zeiten von Erlebnisurlauben bezeichnet wird, lieber früher als später beginnen. Suchend tasten unsere Augen den Meeresboden ab. Da! Die erste Auster blinzelt tatsächlich nur wenige Hundert Meter von den Dünen entfernt aus dem Sand heraus und wandert sofort in den Eimer. Wenige Meter weiter wartet ein weiteres



Austern satt, roh oder vom Grill, warten auf die Teilnehmer der Safari im Wattenmeer, die eimerweise Fang einbringen Foto: Argus

Prachtstück auf uns. Einen Durchmesser von bis zu 30 Zentimetern könnten die Schalentiere erlangen, berichtet Jesper. Täglich würden sie Dutzende Liter Wasser filtern, das Zehnfache von dem, was eine Miesmuschel schafft. Auch eine Perle soll schon einmal auf

Fanø in einer Auster gefunden worden sein. „Leider war ich nicht der Glückliche“, sagt Jesper und seufzt zum Spaß.

Die beste Zeit für Austernsafari sind die Monate mit R, erklärt er, während unsere Eimer sich weiter füllen. Da die Austern von ausgefilterten Algen

leben, sollte das Wasser nicht wärmer als 14 Grad Celsius sein. Ansonsten könnte das Risiko bestehen, dass sie zu viele giftige Algen aufnehmen. Obwohl die Insel zum Naturpark Wattenmeer gehört, darf jeder Gast – auf Fanø spricht man nicht von Touristen – nach Belieben überallhin und selbstverständlich auch alleine Austern sammeln. Man sollte allerdings mit dem Wattenmeer vertraut sein.

Nach einer guten Dreiviertelstunde im Watt schlägt Jesper vor, zum Festland zurückzukehren. Die Flut kündigt sich an, außerdem sind in den Eimern mittlerweile genügend selbst gesammelte Delikatessen zusammengelassen, um den Grill anzuschmeißen. Den Grill? Im Januar? Jesper hat ihn tatsächlich herbeigeschafft, damit wir die Austern nicht roh verspeisen müssen. „Obwohl das unter Gourmets Gesetz ist“, sagt er. Die Franzosen würden höchstens einen Spritzer Zitrone dazutun, ansonsten ist selbstverständlich auch Jespers ganz persönliche Veredelung aus dunklem Balsamico, fein gehackten Schalotten und einer Prise Rohrzucker möglich. Da wir nicht zu den Puristen zählen, darf der Gasgrill bei uns aber ruhig aufgedreht werden.

Jesper fischt trotzdem eine rohe Auster aus dem Eimer und bricht sie mit einem speziellen Austernmesser auf. „Man muss immer am Auge, also am Ende der Schale, ansetzen“, erklärt er. Dann rüttelt er das Messer leicht hin und her, bis der sogenannte Jungfernsaft ablaufen kann. „Da gibt es auch geteilte Meinungen, ob der drinbleiben muss oder rausdarf.“ Wir entscheiden uns fürs Rauslassen. Als nächste wichtige Regel nennt Jesper das Überprüfen des Geruchs der Austern. Wenn sie nach Fisch rieche, müsse man sie weg-

Mit der Fähre zu den Austernbänken

Anreise: Von Hamburg aus mit dem Auto in ungefähr zweieinhalb Stunden nach Ribe, dann noch etwa eine halbe Stunde weiter nach Esbjerg. Von dort aus fährt regelmäßig eine Fähre nach Fanø.

Übernachten: Zum Beispiel im Ribe Byferie, Damvej 34. Kleine, hübsch angelegte Ferienanlage am Rande der Stadt, wenige Minuten zu Fuß zum Stadtzentrum, Apartment für zwei Personen in der Nebensaison ab 107 Euro, www.ribe-byferie.dk. Ribe ist Dänemarks älteste Stadt mit heute etwa 8000 Einwohnern und besticht durch einen mittelalterlichen Stadtkern, liebevoll renovierte Fachwerkhäuser, enge Gässchen, einen Dom, der als der älteste und am besten erhaltene Dom des Landes gilt.

Essen: Sønderho Kro, lokale und ökologische Produkte, Kropladsen 11, Sønderho auf Fanø. Restaurant und Café Kolvig, lokale Spezialitäten, Mellemdammen 13 in Ribe.

Austernsafari: Die Fanø-Austern-Tour kostet ab 100 Dänische Kronen (etwa 13 Euro), Kinder unter 14 Jahre kön-



nen kostenlos teilnehmen. Anmeldung beim Touristenbüro, Skolevej 5-7, Nordby, auf Fanø, www.visitfanoe.dk Ein anderer Anbieter ist zum Beispiel das Vadehavsentret (Wattenmeerzentrum), Okholmvej 5, Vester Vedsted in Ribe. Die ungefähr sechs Kilometer lange Tour führt durch teilweise hüft-hohes Wasser. Die Wanderung dauert vier bis fünf Stunden. Kosten: 260 Dänische Kronen (etwa 34 Euro), die Teilnehmer müssen mindestens 1,50 Meter groß sein.

(Diese Reise wurde unterstützt von Destination Sydvestjylland.)



Blick auf den alten Hafen Ribes, der ältesten Stadt Dänemarks Foto: pa

MEILEN & MEHR Das Schweigen der Schlemmer

UWE-JENS SCHUMANN

Reden wir ruhig darüber – obwohl Schweigen eher angebracht wäre. In New York, Welt-Hauptstadt des Ich-Kosmos, Metropole der wunderbaren Sprach-Vielfalt, also mitten im kernigen Big Apple der Eventprotzerei und der Bedeutungsmächtigen, gibt es seit einiger Zeit ein Szene-Restaurant, in dem während des dort obligatorischen Vier-Gänge-Menüs kein einziges Wort gesprochen werden darf. *Nothing, nada, rien, null!*

Das Lokal heißt schlicht „Eat“ – und kann sich nach Auskunft seines Patrons Nicholas Nauman vor Reservierungen kaum retten. Esst Gutes und haltet das Maul – so könnte man, zugegeben: etwas derb, das Motto des angesagten Speisetempels übersetzen. Funkelnder Hintergedanke: Die schweigende Messer-und-Gabel-Gemeinde soll sich auf das Hochamt des Genusses konzentrieren, sich so der göttlichen Gaben bewusster werden ...

Sie meinen: Typisch New York, weil ganz schön verrückt?!

Ach, halte ich dagegen, so plempel ist das gar nicht. Ich sehe in diesem sprachlos machenden Konzept keinen Anlass, ein Fortschreiten des zwischenmenschlichen Klimaturzes zu fürchten. Im Gegenteil: Es ist eine berebete Chance, dass die schweigende Mehrheit der platonischen Paare hier endlich auch einmal (keinen Ton abgeben kann, sozusagen.

Im Durchschnitt acht Minuten pro Tag – so ist es ermittelt – sprechen Menschen miteinander, die das Leben aus welchem Zufall heraus auch immer zusammengefügt hat. Und glauben Sie wirklich, dass die ausgerechnet die Zeit der Nahrungsaufnahme zum Endlosplaudern nutzen mögen? Nein, damit das Frühstück nicht zum Morgen-Grauen gerät, wird hinter Zeitungsseiten in Deckung gegangen, mittags in der Kantine stellt man wegen des subversiven Kollegenklatsches sein Aufnahmevermögen sowieso auf Durchzug, und abends beim TV-Dinner zur „Tagesschau“ sind ja sowieso alle Sinne auf Autopilot geschaltet ...

Also ist das Schweigegebot im Eat nur logische Folge menschlichen Bedürfnisses. Dauer: zwischen Bestellen und Bäuerchen. Nur das, was auf dem Teller liegt, beherrscht den Luftraum, das Raffinement der Koch-Künstler kann in die Seele vordringen. Flacher Small Talk zum guten Essen ist so angebracht wie ein Petersiliekrönchen auf einem Kobe-Steak.

Aber was passiert denn im Eat, falls einer an den neun Tischen während des 40-Dollar-Menüs doch nicht den Schnabel halten kann und den Kammerton des leichten Tellergeklappers durchbricht? Wenn dieses über unterdrückte Rülpsen oder leichte Schmatzer, Lautmalereien des Wohlbefindens also, hinausgeht, eilt Chef Nicholas Nauman herbei und nötigt den Störenfried, sein Mahl auf einer Bank vor dem Lokal zu beenden. Die Regel bleibt: Erst beim Abkassieren hat das Schweigegebot seine Grenze.



Mithilfe eines Messers werden die Schalentiere aufgehebelt Foto: Getty

schmeißen. Auch solle man darauf achten, nur Austern mit geschlossenen Schalen einzusammeln.

Das rohe Muschelfleisch wandert schließlich zum Mund, und ein sandig-salziger Geschmack in einer glibberig-zähen Konsistenz macht sich breit.

Jedermanns Sache ist das sicherlich nicht. Für weitere Kostproben warten wir lieber darauf, dass der Grill die restlichen Exemplare gart. Als es so weit ist und sich die Schale durch die Wärme von alleine öffnet, gibt Jesper erst Knoblauchbutter, dann Parmesankäse und schließlich Paniermehl auf das Muschelfleisch. Zum Gratinieren wird der Grill wieder geschlossen, und wir warten erneut einige Minuten.

Einen Besuch wert sind auch Brauhaus, Metzgerei und Glasbläserei

Ein junges Pärchen aus Kopenhagen kämpft sich aus dem Watt. Die beiden haben eine ganze Tüte voller Austern gesammelt und kommen zu uns herüber. Da sie keine Profis wie Jesper sind, haben sie größere Schwierigkeiten, die Schale zu öffnen. Sie wollen ihre Ausbeute roh verkosten, nur etwas geborgte Zitrone darf dazu. Mutig setzt der Mann die Auster an und verzicht nicht einmal das Gesicht, als er auf dem Inneren herumkaut. Ganz im Gegenteil, er scheint es zu genießen. Auf dem Grill steht derweil das große Finale an. Jesper öffnet den Deckel, blickt prüfend auf den Rost und nimmt eine Auster herunter. Köstlich!

Außer an der Austernsafari können Besucher auf Fanø auch an einer Fahrt zu den Seehundbänken oder an einer Vogelkojontour teilnehmen. Fanø ist Dänemarks zweitkleinste Gemeinde mit 3250 Einwohnern. Zwar kann die Einwohnerzahl aufgrund der Touristen bis auf 40.000 steigen. Da diese sich aber über die gesamte Insel verteilen, fällt die hohe Zahl nicht auf. Es gibt keine großen Hotels, sondern eher Ferienwohnungen und Campingplätze. Einen Besuch wert sind auch das Brauhaus, die Metzgerei Christiansen in Nordby, wo es hausgemachten Fanø-Schinken gibt, und die Glasbläserei in Nordby. Städtischer, aber nicht minder idyllisch geht es in Ribe zu, dort gibt es eine Fußgängerzone mit zahlreichen Boutiquen und Cafés. Nach so vielen Austern also Kuchen zum Nachtisch.

ANZEIGE

Vom Fischmarkt zum Rio de la Plata

08.11. - 01.12.2014
 Transatlantik von Hamburg nach Buenos Aires

MSC Magnifica

Hamburg - Le Havre - Southampton - Lissabon - Santa Cruz de Tenerife - Recife - Salvador - Rio de Janeiro - Buenos Aires - Anschlussprogramm in Buenos Aires

Innenkabine Bella
 zzgl. Service Entgelt

ab € 2.499,-* p.P.

Balkonkabine Bella
 zzgl. Service Entgelt

ab € 2.899,-* p.P.

* zzgl. Service Entgelt: Am Ende der Kreuzfahrt wird zusätzlich ein Service Entgelt in Höhe von 850 EUR pro Erw. und beabsichtigte Aufenthalt an Bord veranlasst. Nachst. an: Für Kinder und Jugendliche zwischen 3-13 Jahre wird ein Service Entgelt von 425 EUR erhoben. Ausführliche Informationen zum Service Entgelt finden Sie im aktuellen MSC Kreuzfahrten Katalog.

Leistungen: Kreuzfahrt in der gebuchten Kabinenkategorie, Vollpension an Bord, Unterhaltungsprogramm, Transfers, 2 Übernachtungen in Buenos Aires inkl. Stadtrundfahrt, Rückflug mit Lufthansa ab Buenos Aires nach Hamburg

Wir beraten Sie gern:
 Hamburg Süd Reiseagentur G.m.b.H.
 Domstr. 21 / Ecke Willy-Brandt-Str.
 20095 Hamburg
Tele.: 040 - 37 05-158
 (Mo. - Fr 9-18 Uhr)
kreuzfahrt@kommanbord.de
www.kommanbord.de

Veranstalter:
 Hamburg Süd Reiseagentur G.m.b.H., Domstr. 21, 20095 Hamburg

Ihr Kreuzfahrtspezialist
Hamburg Süd
 Reiseagentur

Lufthansa City Center
 Ihr Reisebüro.