

Austern



Viele Geschichten und Gerüchte kursieren um die Auster in der Küche, häufig verbunden mit Schreckensmeldungen und Horrornachrichten über ungenießbare Exemplare und die Folgen ihres Genusses. Dabei ist die Auster, wenn man sie richtig zubereitet eines der

schmackhaftesten Gerichte überhaupt. Kenner und Feinschmecker möchten darauf längst nicht mehr verzichten. In der biologischen Klassifizierung gehören die Austern, lateinisch *Ostreidae*, zu den Muscheln.

Ihr Verbreitungsgebiet ist weltweit bevorzugt an den Felsen in flachen Gewässern. Die Auster schlechthin gibt es nicht, denn im Laufe von fast drei Millionen Jahren – so lange gibt es sie schon – hat sich eine Vielzahl an Familien und Arten entwickelt. Ihnen allen gemeinsam ist aber, dass sie in den Meeren und Ozeanen für viele Meeresbewohner bevorzugte Beutetiere sind.

Zwar ist der Mensch kein Meeresbewohner, aber auch wir Zweibeiner sind seit langem schon der schmackhaften Köstlichkeit aus dem Meer verfallen. Allerdings ist dabei zu beachten, dass nur einige Austernarten als wirklich gut genießbar gelten. In Fachkreisen werden sie als so genannte kulinarische Austern bezeichnet.

Neben diesen kulinarischen Austern gibt es noch die Perlaustern, die heute von Züchtern professionell zur Anzucht von Perlen genutzt werden. Mittlerweile werden kulinarische Austern und auch die Perlaustern in riesigen Aquakulturen

gezüchtet. Dabei hat insbesondere China die Nase, mit einem Anteil von knapp 80 Prozent am gesamten Zuchtvolumen weltweit, ganz weit vorn.

Während die Asiaten Austern vorzugsweise garen oder anderweitig verarbeiten, bevorzugen wir Europäer den rohen Genuss. Unsere hiesigen Austern kommen überwiegend aus Frankreich, aber auch die Niederlande und Irland sind nicht unwichtige Austernproduzenten. Über neunzig Prozent der Produktion weltweit macht bei den kulinarischen Austern die Pazifische Auster aus. Gefolgt wird sie von der Amerikanischen Auster und der Europäischen Auster, die inzwischen allerdings in manchen Gebieten sehr selten geworden ist. Übrigens können Austern zwischen zwanzig und dreißig Jahre alte werden. Ältere Austern erkennt man sehr gut daran, dass ihre Schale unregelmäßig gewellt und meistens etwas blättrig ist.

Als Frischware gelten nur lebende Austern. Beim Transport und der Verpackung der kulinarischen Austern macht man sich die Fähigkeit der Austern zunutze, dass sie mehrere Tage mit dem in ihrer Schale gespeicherten Meerwasser überleben können. Am besten werden sie mit einem speziellen Austernmesser, das eine sehr harte Klinge hat, aufgebrochen. Ob sie dann frisch geschlürft oder beispielsweise mit einer schmackhaften Crème zu einem köstlichen Gratin weiter verarbeitet werden, bleibt dem Geschmack des kulinarischen Genießers überlassen.