

Salzig und nussig-süß

Gut gegen Kater und Depressionen: Andreas Jokisch über das Geheimnis der Austern

München – In den Monaten mit „r“ ist Saison für Austern – passend zur Faschings- und Ballsaison, denn aufgrund ihrer Nährwerte sollen sie das ideale Katerfrühstück sowie gut gegen Depressionen sein. Die SZ sprach mit Andreas Jokisch von „Terra di Tartufi“, der Mitte der 90er Jahre begann, die Gastronomie mit Austern zu beliefern.

Wann schmeckt eine Auster gut?

Ich mag es, wenn sie fleischig ist, nach Meer schmeckt, aber trotzdem nicht zu salzig ist, sondern die Balance zu einer gewissen Süße und Nussigkeit hat.

Kauen oder einfach nur schlürfen?

Das kommt auch auf die Größe an. Es gibt die Kategorien eins bis fünf. Die Eins ist dabei die größte. Da tut man sich mit dem Schlürfen schon schwer. Außerdem kommt beim Kauen natürlich das Aroma besser zum Tragen. Es gibt sogar noch eine Kategorie Null, die ist aber ganz selten und wiegt mehr als 150 Gramm. Am geläufigsten ist in der Gastronomie die Nummer Drei, die hat bei unseren Austern circa 90 Gramm.

Sie handeln seit mehr als 15 Jahren mit Austern. Dann haben Sie und Ihr Partner eine ganz besondere entdeckt...

Und jetzt?

Die spéciale de claire wird besonders aufwendig hergestellt, der Prozess dauert mehr als vier Jahre. Oléron ist eine Insel 100 Kilometer nördlich von Bordeaux, unmittelbar vor dem Festland bei Marennes gelegen. Dies ist neben Arcahon der einzige Ort in Frankreich, an dem sich Austern auch natürlich fortpflanzen. Schon die Römer haben sie von dort geholt und bis nach Rom transportiert. Im 19. Jahrhundert begann man dann mit dem Züchten. Damals wurde Meersalzgewinnung obsolet und man nutzte die Becken für die Austernzucht.

Wie funktioniert das?

Die jungen Austern werden an Kollektoren, das sind Rohre oder Schalen, im Meerwasser angesetzt, an denen sie anwachsen. Nach neun Monaten werden sie vorsichtig entfernt. Sie kommen dann in grobmaschige Säcke und werden zum



„Man muss sich bei der Beurteilung der Qualität ganz auf seine Nase verlassen“, sagt Austernhändler Andreas Jokisch (rechts).

Foto: Catherina Hess

Wachsen auf spezielle brettartige Gestelle am Strand gelegt, wo sie zwei Jahre lang den Gezeiten ausgesetzt werden und auf diese Weise reifen. In unserem Fall werden die Austern dann noch nach Utah Beach, einem besonders geeigneten Strand in der Normandie, gebracht, wo sie sich unter optimalen Bedingungen weitere neun Monate lang in speziellen Reifebetten entwickeln. Danach kommen sie zurück nach Marennes und bleiben noch mindestens einen Monat im Klärbecken, den „claires“, wo der Wechsel von Ebbe und Flut für besonders viel Phytoplankton sorgt, von dem sich die Austern ernähren. Abschließend kommen sie in weitere Klärbecken, in dem zusätzlicher Sauerstoff zugeführt wird. Danach haben sie den perfekten Geschmack zwischen salzig und nussig-süß.

Und die Gastronomen hier reißen Sie Ihnen aus der Hand?

Alle waren begeistert, nachdem sie sie probiert haben. Heinz Winkler hat sie gleich geordert. Viele andere zögern allerdings angesichts des Preises. Sie kosten deutlich mehr als herkömmliche Austern, und das muss man auch an den Gast weitergeben. Die Franzosen lassen sich von solchen Preisen nicht abschrecken. Dort ist ein Austern-Produzent so wichtig wie ein Weinbauer. Die Namen stehen

in den Top Restaurants mit auf der Speisekarte.

Die Deutschen sind keine Genießer?

Viele Köche haben Preisbeschränkungen für den Einkauf von Austern. Aber wenn man einmal eine wirklich gute gegessen hat, möchte man nicht mehr zurück und isst lieber ein paar weniger.

Worauf sollte man achten, wenn man Austern kauft?

Ganz wichtig ist der Geruch beim Öffnen. Beim Öffnen sollte es nach frischem Meerwasser riechen und nicht nach Haufenbecken. Man muss sich bei der Beurteilung der Qualität ganz auf seine Nase verlassen.

Es gibt ja Gerüchte über die magische Wirkung der Austern?

Es wird ihr eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt. Aber die Auster ist auch sehr kalorienarm mit nur 57 Kalorien pro 100 Gramm. Außerdem ist sie reich an Omega-3-Fettsäuren und reduziert damit die Herzinfarktgefahr. Wegen dem Phosphor- und Eisengehalt soll sie gut gegen Depressionen sein. Unser Produzent empfiehlt sie als Katerfrühstück.

Interview: Claudia Wessel