



Tief, vielschichtig, geheimnisvoll: Gibt es ein Lebensmittel, das mehr Assoziationen weckt?

FERIEN ZUM SCHLÜRFFEN

Früher hiess es: Austern isst man nur im Winter. Schön, gilt das nicht mehr. Wer will so etwas Gutem (und Gesundem) das halbe Jahr lang widerstehen? Unser Autor sicher nicht.

Text: KONSTANTIN ARNOLD

BILD: «LES HUITRES, 1941» HENRI MATISSE / BRIDGEMAN IMAGES, © SUCCESSION H. MATISSE, © CHRISTIE'S IMAGES, © PRO LITTERIS

ES IST FALSCH, Austern als etwas Dekadentes zu bezeichnen, weil man nicht weiss, was Austern sind und was Dekadenz bedeutet. Es gibt auf der Welt viele Delikatessen, die nichts dafür können, von wem sie gegessen werden, genauso wie es viele Möglichkeiten gibt, Dekadenz für sich auszulegen. Aber eines muss jeder Interpretationsgrundlage gemein sein, bei allen Vorurteilen und Varianten, dass Dekadenz dem Untergang geweiht ist. Sie ist das Ende von etwas. Weltuntergangsstimmung. Ein Mittel gegen die Leere unseres Daseins, durch das wir, im Bewusstsein der eigenen Sterblichkeit, mit Rausch und Genuss, hinauskommen. Das Fin de Siècle, das Ende des Römischen Reiches und anderer Reiche und irgendwann auch wir, in dieser erregten Welt kurz vor dem Höhepunkt. Wir bauen zwar keine Touristenattraktionen mehr, die tausend Jahre alt werden, das haben moderne Demokratien so an sich, und moderne Demokraten feiern auch keine Austernorgien mehr, bei denen Champagner in reissenden Bächen fliesst, wie auf Thomas CouTURES «Les Romains de la décadence», jedenfalls nicht ungestraft. Unsere Dekadenz ist anders. Sie besteht aus Dingen, die man kaufen und kommentieren kann, Dekoration, die auf etwas macht, was sie nicht ist. Bücherregaltapeten, PVC mit Holzoptik, Schaufensterpuppen, Chips mit Hotdog-Geschmack, Warteschleifen, Telefonieren generell, oder das, was heute noch von Telefonieren übriggeblieben ist: Selfies, online kaufen, kaum noch Antiquitätenläden, nur noch mehr Läden, in denen man Handys kaufen kann, dreiviertellange Hosen und Döner. Wir sind eine Einweggeneration, die demonstrieren geht, wenn der Tag lang ist, aber lieber fünf Paar Billigschuhe kauft als eins, das gut ist und lange hält. Weil das eben teuer ist und alles, was teuer ist, für Reiche ist, und dass Austern ebenso sind, ist leicht gesagt, aber eben nicht ganz fertig gedacht, nicht alle, die sie essen, sind Wafenhändler.

ZEITEN DES MEERES

Mein Freund Rui Ferreiras in der Algarve ist keiner und auch keiner von jenen Austernfarmern, die sich aufspielen. Er hat die Ruhe von Leuten, die nicht viele Leute kennen, und kennt keine Öffnungszeiten und keinen Verkehr und generell keine Zeiten ausser jenen des Meeres. Er weiss, was man pflanzen kann und an welchen Tagen, und steht mit Gummistiefeln im Matsch. Sein Gesicht hat die Farbe von frischer Luft und seine Augen das starke Strahlen von Menschen, die Natur sehen, kein Fernsehen. Ruis Tag beginnt frühmorgens mit einem Blick aufs Meer und die Planktonkarte. Bei roter Flagge darf er eine Woche lang nicht ernten, that's a big problem,

sagt er. Manchmal spricht er mit der Gelassenheit eines Toten, der noch lange lebt, aber schon jetzt alles besser wusste. Beruhigend in Zeiten, in denen vieles für viele zum ersten Mal geschieht. Die grossen Probleme scheinen für Rui da zu sein, um gelöst zu werden. Über Krieg, Inflation, Austernzucht als ein sensibles Geschäft, das vom Klimawandel betroffen ist und auf Wasserverschmutzung reagiert wie das Internet auf Schwulenzwitze, meinte er nur: «Yes, it's a big problem.»

Er sagt es mit dieser portugiesisch resignierten Lässigkeit, die schon viele ausweglose Krisen überstanden hat. Heute ist Portugal das Land der Europäischen Union mit den meisten sauberen Stränden. Und trotzdem, die Regierung tue, laut Rui, wie immer zu wenig. Er hängt von ihren Massnahmen ab und steht so lange knietief im Watt, aber dekadent, lacht Rui, dekadent sei hier nichts. Er verkaufe 200 000 Austern im Jahr, das Kilo für sieben Euro, das sind zehn, zwölf Austern, ein guter Preis. Keine Ahnung, was danach mit dem Preis passiert. Früher waren die Steuern auf Austern exorbitant, tatsächlich nur etwas für aufgewühlte Aristokratenmägen, heute ums Vierfache reduziert.

DAS UNIVERSUM VOR DEM KNALL

Man fragt sich überhaupt, wie etwas so Natürliches zum Symbol der übersättigten Pariser Bourgeoisie, zur Verschwendungssucht und zu ihren Verdauungsproblemen werden konnte. Champagner das Gleiche. Aber der Champagner ist selber schuld. Die Auster kann gar nichts dafür. Sie lebt friedlich im Meer und filtert die Ozeane für uns. Sie klebt an Steinen und sieht aus wie die Mutter der Erde, das Ei eines Aliens oder das Universum, bevor es geknallt hat. Mancher fühlt sich durch die Austerform auch an den weiblichen Intimbereich erinnert, ich kann das nicht nachvollziehen. Ich frage mich eher, wie etwas so Weiches so hart werden kann. Die Schale aus Meer, mehr nicht, und etwas Weiches im Inneren, das 250 Liter am Tag durch sich durch filtern kann. Seit 250 Millionen Jahren. Die Zahl der bekannten fossilen Arten ist grösser als die noch existieren. Was immer das auch bedeuten mag.

Austern sind Aphrodisiaka und gelten als Klassiker unter den natürlichen Potenzmitteln. Eine Auster enthält das halbe Alphabet der Vitamine A, B1, B2, B3, B12, D und E und so weiter. Viel Zink und Omega 3, das die Testosteronproduktion anregt und das Blut fliessen lässt und generell luststeigernd ist. Erklärt aber nicht, warum die Leute trotzdem so gerne gesehen werden, wie sie Austern essen. Geschicktes Marketing, Zivilisationskrankheiten, Telefonfotografie, als Zeichen für Wohlstand? Das alles wäre für Rui kein Problem. Er meint, das habe mit damals zu tun, und dass Austern Jahre brauchten, um zu wachsen. Nur dass die Leute im Land ihre Austern am liebsten in Herzform essen, obwohl das fast nie der Fall ist. Austern sind nicht perfekt, eigentlich hässlich, das ist ja das Wunderschöne an ihnen. Für Rui sehen sie aus wie ein Schluck Ursuppe, die sich im Weltall ausdehnt.

Austern bewahren den Geschmack der Meere, wie kaum eine andere Meeresfrucht. Sie bewahren ihn wie ein Geheimnis, das besser ist als jede Perle, die man in

ihnen finden kann. Perlen wachsen, wenn ein Steinchen oder Lebewesen in die Auster rutscht. Sie schützt sich vor diesem Fremdkörper nicht mit Eiterpickeln, wie wir, sondern umwickelt den Eindringling nach und nach mit einer Schicht aus Perlmutter. Das ist dann wie versteinertes Meer, das Allerschönste davon, das, was auch Sardinen haben, die funkeln wie Silber, das auf dem Grund eines tiefen Brunnens in der Sonne glitzert. Über die Jahre entsteht so manchmal eine Perle. Aber nur bei bestimmten Austern und meist im Fernen Osten.

UNTER PORTUGIESISCHER SONNE

Die pazifische Auster, *Magallana gigas*, auch pazifische Felsenauster genannt, ist die kommerziell wichtigste Austernart mit einem Weltmarktanteil von über 90 Prozent. Diese Austernart ist krankheitsresistent und wächst schnell. Die besten kommen aus den kalten Gewässern Schottlands, Irlands oder dem Süden Portugals. Die irischen und schottischen sind gut, weil sie einen Meter sauberes Wasser pro Auster Platz haben; die im Süden Portugals, weil es viel Sonne gibt. Eine Auster, die unter der portugiesischen Sonne gross wird und Tag für Tag den Wechsel der Gezeiten erlebt und mehrere Stunden in der prallen Hitze kocht, wird kräftig und robust. Richtig gelagert und stabilisiert, kann sie ohne Wasser gut zwei Wochen alt werden. Portugals grosse Austernvorkommen befinden sich im Mündungsgebiet des Sado, Setúbal, Aveiro, Ria Formosa und Ria de Alvor. Aveiro hat viel mit Scheisse zu kämpfen und Setúbal mit, na sehen Sie selbst, ein Blick auf die Karte genügt.

Die meisten Austern in Europa stammen aus Frankreich und den Niederlanden, und die meisten aus Frankreich kommen aus Portugal. Die Franzosen kaufen Austern, die unter der portugiesischen Sonne gross und stark geworden sind, stabilisieren oder veredeln sie einen Monat lang in französischen Gewässern, und schon ändern sie ihre Nationalität, quasi integriert. Mit Austern geht das schneller als mit Menschen. Sie kaufen die Austern wegen ihrer Qualität und weil sie in Portugal billiger sind, genauso wie sie ganz Portugal kaufen, weil es besser und billiger ist. Das Problem ist, sie gehen auf die portugiesischen Austernfarmen, wie auf diejenige Ruis, meinen, sie könnten alles kaufen, weil alles besser und billiger ist, lassen sich die Austern von den Züchtern tonnenweise nach Frankreich liefern, um dann zu sagen, oh mon dieu!, dass nur die Hälfte gut gewesen wäre. Rui meint, das sei ein big problem. Die berühmten Regionen und grossen Austernhäuser sagen, wie es läuft.

Dabei würde es ohne die portugiesischen Austern vielleicht gar keine französischen mehr geben. Mitte des 19. Jahrhunderts sah es für die französische Auster gar nicht gut aus, bis ein portugiesisches Handelsschiff mit Salz und Austern vor der französischen Küste in Seenot geriet und in der Bucht von Arcachon seine Fracht über Bord warf, um nicht zu kentern. Daraus entstand die grösste natürliche Austernbank Frankreichs. Berühmte Regionen sind Cancale, nahe Saint-Malo, die grünen Austern der Île d'Oléron, nicht weit von Rochefort, der Käsestadt, und wie sie nicht alle heissen.

Die Austern des Ria de Alvor sind meine liebsten. Aber ich liebe sie von überall ausser aus der Plörre der Niederlande. Das ist aber ein subjektives Ding und lässt sich nicht objektiv begründen. Ich liebe sie vor allem an den Promenaden der Küstenregionen, also da, wo sie nicht Luxus sind, sondern von alten und gesunden Fischweibern verkauft und mit alten und gesunden Fischweiberhänden geöffnet werden. Ich liebe Austern, wie man Wein und Oliven liebt, die Wurst eines Schweins, das man selbst erdrosselt hat, gemahlene Kaffee, Kaviar, Trüffel, Weinbrand, eingekochte Marmelade, selbst gefangenen Fisch, gesalzene Butter, Schnittlauch und Eier vom Land. Das Schönste an Austern ist, dass sie von allen schönen, ungeniessbaren, erwachsenen Dingen der Welt die gesündesten sind. Besser als Alkohol, Kaffee, Zigaretten, toxische Beziehungen und Stinkkäse. Man kann sie essen, bis man schwarz wird (diese Redewendung stammt aus Zeiten der Pest) oder mehr Auster ist als Mensch. Ich esse sie am liebsten mit Kater und wenn ich mich so aphrodisiert fühlen will wie Popeye. Ich liebe sie als Apéritif. Ich esse sie sogar, wenn's mir im Bauch rumgeht. Ich glaube, sie sind dann das Beste, was man überhaupt essen kann, wenn man sich mit Meeresfrüchten versteht. Sie werden lachen, aber denken Sie an die Bestandteile von Cola, Knackwurst und Mars-Riegeln. Austern sind nichts als Protein und nur mit bestimmtem Plankton lebensgefährlich. «Plankton», sagt Rui, «that's a big problem.»

SACHEN FÜRS KRANKENHAUS PACKEN

Es gibt ein paar Bauernregeln. Eine sagt, wer einmal ein Problem mit Austern hatte, wird immer eins haben. Ausgeträumt, der Traum von schwerlosem Wein- und Austerndasein, für das es sonst keine gerechte Strafe gibt ausser dem Risiko. Ich habe Freunde, die sich die Königin der Muscheln trotzdem nicht nehmen lassen und schon die Sachen fürs Krankenhaus packen, bevor wir uns auf eine Flasche und Austern treffen. Wenn einem die Auster den Magen verdreht, wird's brenzlich. Das liegt in den meisten Fällen nicht an der Auster, sondern an der Scheisse, die sie gegessen hat. Also im wahrsten Sinne des Wortes. Das passiert an Küstenorten, an denen es der Verwaltung weitgehend egal ist, wenn menschliche Fäkalien ins Meer laufen. Deshalb überwachen Küstenschutzorganisationen Planktonbewegungen im Meer und schauen, ob Scheisse irgendwo reinläuft oder Schiffe versinken.

Wie man das als Konsument erkennen kann? Fast gar nicht, ausser man schaut eben auf die Landkarte und sieht, was drumherum ist. Oft haben die feinen Kellner in den Schweizer Alpen, in Kairo oder Minnesota keinen Plan, wo die herkommen, und die, die sie anstellen, auch nicht. An der Schale, Innenseite, lässt sich jedoch erkennen, mit welcher Wasserqualität die Auster zu kämpfen hatte. Leuchtet sie strahlend weiss wie Weste, so als hätte sie das Sonnenlicht selbst in sich verschlossen und es mit dem silbrig-bunten Email des Ozeans überzogen, kann man sich's fast bedenkenlos schmecken lassen. Das Risiko ist aber immer dabei. Auch in Monaten ohne «r». Wenn die Algen blühen und die Austern laichen.

Irgendwie hat das seinen Reiz und macht mich demütig, jedes Mal, wenn ich eine esse. Sicher schon 900.

Natürlich kann man einen Kellner immer bitten, die Austern vor einem zu öffnen, oder sie selbst öffnen, wenn man das kann, ohne sich die Pulsadern zu zerschneiden. Es gibt spezielle Austernöffner, die verhindern, dass man das tut. Man setzt das Ding am vorderen Schliessmuskel an und bewegt es quer hin und her. Es bringt aber nichts, das jetzt zu erklären, man muss es gemacht haben, 50 Mal. Nach dem Öffnen kann die Auster noch ein ganzes Weilchen leben, selbst nachdem man den Muskel durchtrennt hat. Im vorderen Teil sieht man das Herz, dahinter Muskel, Darm, After, vier Lagen Kiemen. Aus der Mantelmembran heraus wächst die Auster. Sieht man den Herzschlag nicht, tropft man etwas Zitrone auf die Membran und sieht, dass man Lebendiges isst.

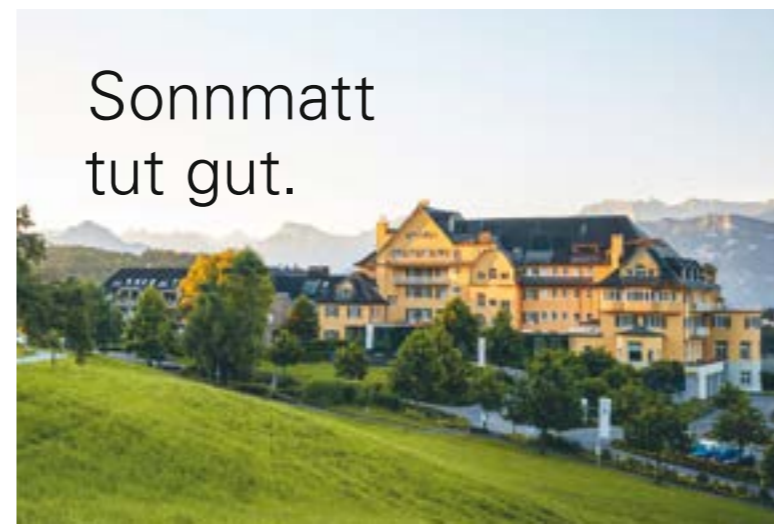
Alles, was ich über Austern weiss, hat mir Rui erklärt. Seine Farm besuche ich öfter. Ein Freund hat ein Haus, gar nicht weit von seiner Farm (Ostra Select). Das erste Mal hörte ich von ihm ganz woanders, an der Hotelbar des «Grand House» in Vila Real de Santo António, an der spanischen Grenze. Das Hotel gehörte mal einem grossen Tuna-Verkäufer namens Manuel Ramirez, der das schöne Gründerzeithaus bauen liess, um seine Gäste zu beherbergen. Irgendwann verschwand dann der Tuna und mit ihm die Familie Ramirez. An der Bar gab es Austern von hier und Ruis Austern, und ich dachte, mir flattert der Mund weg. Man brauchte gar keinen Wein dafür, der den eisenhaltigen Hafengeschmack wegschült und nur den sanften Austerngeschmack zurücklässt.

Wie ich erfahren sollte: Jeder an der Küste kennt Rui und seine Austern, und Rui kennt jeden Koch und jeden Winzer an der Küste. Er isst und trinkt leidenschaftlich gern und wäre immer für ein Gläschen zu haben, sobald die Flut da ist und seine Arbeit verschwindet. Eines Tages, als ich wieder im Haus meines Freundes war, nahm ich eine Flasche Weisswein aus dem Kühlschrank und ging nachmittags mal hin. Ganz zufällig. Ich traf Rui am Eingang und sagte, ich sei zufällig in der Gegend und hätte eine Flasche dabei (keinen Franzosen) und suchte wen, mit dem ich die trinken könne. Ruis Augen leuchteten. Er habe für solche Situationen extra einen kleinen Platz vor seiner Halle aufgeschüttet, mit Kies

und Bänken, von denen aus man die gesamte Lagune sehen könne und die Dämmerung, sagte er stolz. Man sieht also, wie viel Frieden die Dämmerung den Dingen bringt, schaut über die Austernbänke und wartet auf Rui, der mit einer Holzkiste zurückkommt, in der sich dreissig meerwarme Austern lümmeln. Dazu Zitrone, Limette, Tabasco, Butter, Pfeffer, was man eben will. Man kann Austern roh essen, sie kochen, frittieren, gratinieren oder auf den Grill legen. Rui, sagte ich, deine Austern sind die besten, die ich je gegessen habe. Das freute ihn sehr. Bis das Kompliment aus einem Restaurant in Paris bei ihm in Alvor ankommt, ist es nämlich längst verstummt. Seine besten Austern seien aber die, die ausserhalb der Austernsäcke gross geworden sind. Er ging los und brachte mir eine. Warum ist das so?, wollte ich wissen. Weil die mehr Platz zur Nahrungsaufnahme haben. Sie wachsen ganz natürlich an den Eisentischen, die auf den Sandbänken stehen, und werden handballengross. Man muss die Säcke schütteln und von anderen Muscheln befreien, damit sie nicht festwachsen und eine Form bekommen. Austern lieben das. Es simuliert die Bewegung des Meeres und stärkt ihre Seelen. Sie werden seit 2500 Jahren kultiviert, aber erst seit einigen Jahrzehnten in Säcken. Auf seiner Farm habe er um die 40 000 Säcke, das macht ungefähr zehn Millionen Austern und ein paar sacklose. Wie paaren sich Austern?, wollte ich noch wissen. Na, die Weibchen schießen alle gleichzeitig ihre Eier ins Meer. Den Männern fällt beim Filtern auf, was los ist, und fertig ist die Austernorgie. Es spritzt und platscht und schäumt, Rui lacht, das müsstest du mal sehen. Und die Babys, fragte ich? Die bleiben hier an diesen Dingen hängen. Er zeigte mir eine schwarze Plastikspirale. Keine Ahnung, wie man das nennt. Ich sagte, in Lissabon gebe es nicht so gute Austern, das sei mein Problem. Wie ich dort an ein paar von seinen frischen komme, sicher nicht einfach? «That's not a big problem», sagte er. Er habe einen Kumpel, der den Linienbus von Lissabon nach Portimão fahre. Er gebe ihm dann einfach welche mit. ■

KONSTANTIN ARNOLD
lebt und arbeitet, wenn er nicht gerade
isst und trinkt, in Lissabon.

ANZEIGE



Sonnmatt
tut gut.



SONNMATT
LUZERN

Kurhotel & Residenz

Gesund werden, gesund
bleiben, gelassen altern.

Telefon +41 (0)41 375 32 32
www.sonnmatt.ch