Zeitschrift: Ziegelei-Museum
Herausgeber: Ziegelei-Museum
Band: 9 (1992)

Artikel: Die Auster und der Ziegel
Autor: Hermann, Claudia
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-843999

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

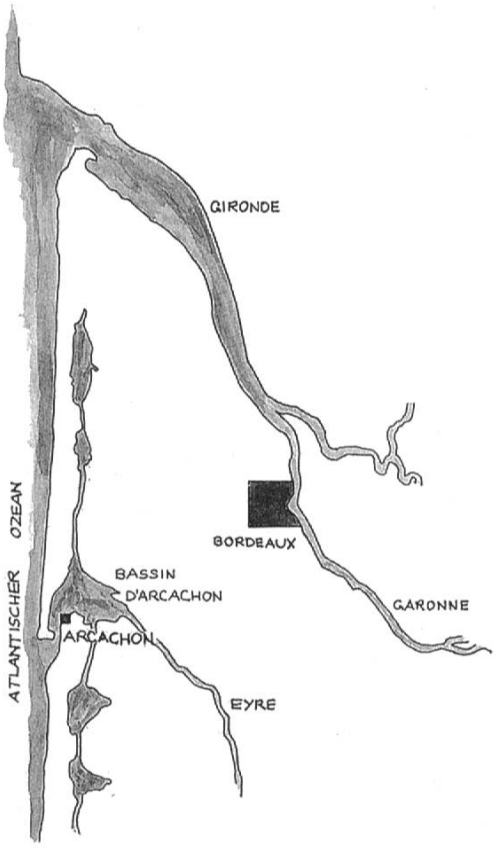
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Die Auster und der Ziegel

Claudia Hermann

Eine ganz ungewöhnliche Verwendung von Ziegeln kann man in Frankreich, genauer im Bassin d'Arcachon beobachten (1). Hier werden Hohlziegel für die Aufzucht von Austern gebraucht.

Arcachon liegt südwestlich von Bordeaux, an einer Meeresbucht am Rande des Atlantiks. Das Bassin d'Arcachon ist ein Binnenmeer, mit einer Grösse von 15 500 Hektaren bei Flut und 4900 Hektaren bei Ebbe. Auf einem Gebiet von 1750 Hektaren wird Austernzucht betrieben. Durch die Gezeiten erneuert sich das Wasser in der Bucht ständig, was den Austern besonders wohl bekommt.



Die wilden Austern von Arcachon galten zwar schon bei den Römern als Lekkerbissen, aber mit der systematischen Austernzucht wurde in Frankreich erst 1858 begonnen, um der Erschöpfung der natürlichen Austernbänke entgegen zu wirken.

Heute züchtet man drei Austernsorten im Bassin d'Arcachon: erstens die «Auster von Arcachon» (sog. flache Auster oder Gravette), zweitens die «portugiesische Auster» (sog. hohle Auster) – seit der Mitte des 19. Jahrhunderts in der Meeresbucht von Arcachon –, und drittens als neue Austernsorte – seit etwa 1968 – die «japanische Auster» (crassostrea gigas). Die Produktion beträgt rund 20 000 Tonnen im Jahr.

◀ Abb. 1
Karte mit Bassin d'Arcachon.

Zucht

Austern legen Eier, die in den Monaten Juni/Juli befruchtet werden. Die daraus entstehenden Larven sind mit Flimmerhaaren ausgerüstet, mit welchen sie schwimmen können. Sobald sie gross und schwer genug sind, suchen sie sich einen Stützpunkt, um sich niederzulassen.

Hier greift nun der Züchter ein, indem er den Larven im passenden Moment einen sicheren und sauberen Stützpunkt bietet, worauf diese sich möglichst zahlreich festsetzen sollten. Der Erfolg dieses «Einfangens» ist davon abhängig, wieviele Tage zwischen der Installierung der Sammelanlage und dem Festsetzen der Larven vergehen.

Abb. 4 ▶ Mit jungen Austern besetzter Ziegel.

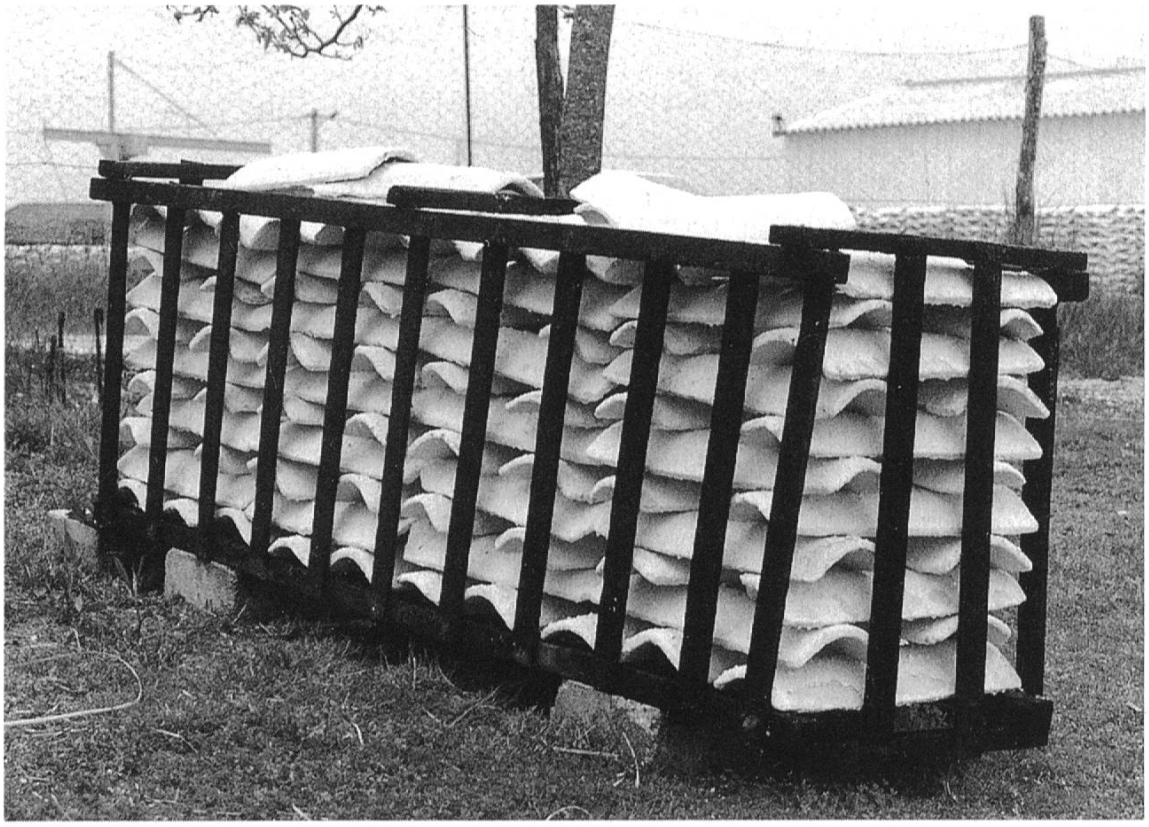
Der Stützpunkt kann für die Austernlarve eine Muschel, Stein, Holz, Eisen oder eine andere Unterlage sein. Im Bassin d'Arcachon verwenden die Züchter nun aber Ziegel – Hohlziegel – für die Sammelanlagen (2).

Abb. 2 Hohlziegel aus Südfrankreich, wie sie für die Austernzucht verwendet werden (ZMM Reg.-Nr. 71).

Zunächst werden die Hohlziegel «gekalkt», d.h. in ein Bad aus Kalkmilch und Sand eingetaucht. Mittels dieses Mörtels sollen die Larven besser am Ziegel haften und zugleich können die jungen Austern später problemloser vom Ziegel abgelöst werden. Die gekalkten Ziegel werden kreuzweise, mit der hohlen Seite gegen unten, in zwölf Schichten aufeinander gestapelt. Je vier solcher Stapel werden in eine Art Holz-«Käfig» eingebaut und diese im Meer versenkt.

Die Austernlarven, welche sich auf der Sammelanlage festgesetzt haben, bleiben bis zum achten Monat auf den Ziegeln. Danach müssen die drei bis vier Zentimeter grossen Austern von der Unterlage abgelöst werden.

Abb. 3 Gekalkte Hohlziegel in den Holzkäfigen.



Mittels Kranen werden die Ziegel aus den Käfigen geholt und in den Hafen gebracht. Mit einem Spezialmesser – der runden Gestalt des Ziegels angepasst – löst der Züchter den Mörtel ab, auf welchem die jungen Austern haften. Das Ablösen vom Ziegel muss mit grösster Sorgfalt geschehen, da die Austern weder zerbrechen, noch verletzt werden dürfen.

Damit hat der Ziegel seine Rolle in der Austernzucht beendet. Die jungen Austern werden jetzt in den «Mastpark» umgesetzt. Drahtgitter und Bretter schützen diesen Park, der in relativ ruhigem Gewässer liegen muss. Nach achtzehn Monaten werden die Austern erneut versetzt und auf eine grössere Fläche verteilt. Bei dieser sogenannten «Bodenzucht» werden sie immer wieder umgedreht, damit sie eine tiefe und regelmässige Form erhalten.

Erst nach insgesamt vier Jahren ist eine Auster konsumreif! Die frischen Austern werden im allgemeinen roh verzehrt, entweder natur, mit Zitronensaft oder mit aromatisiertem Essig.

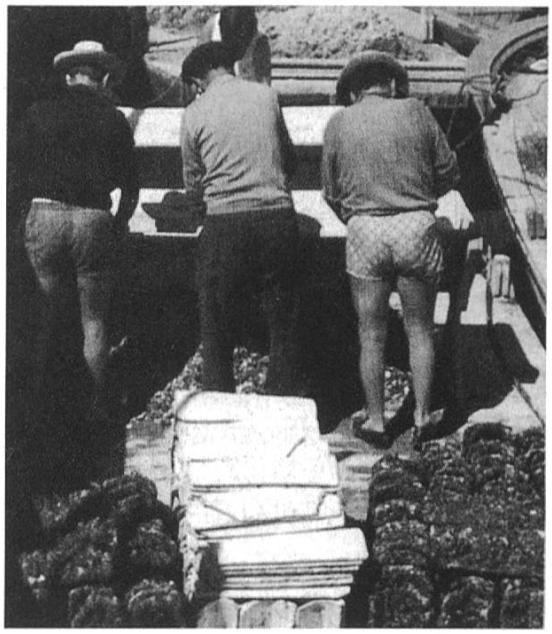


Abb. 5
Männer beim Ablösen der Austern von den Ziegeln.

Für alle, die Austern nicht roh mögen, sei noch ein Rezept verraten (3). Vielleicht servieren Sie diese Austern auf einem Hohlziegel, dem ehemaligen Milieu der jungen Austern!

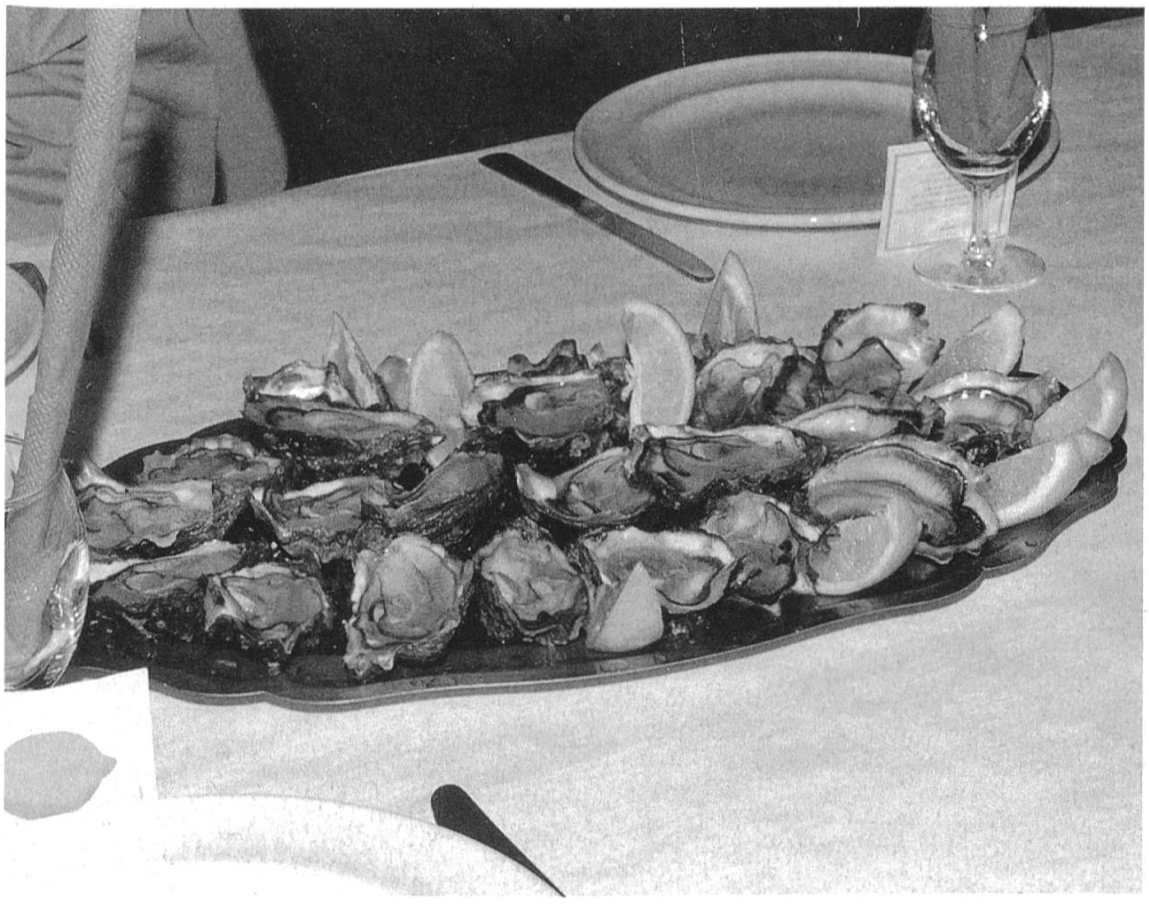


Abb. 6
Platte mit rohen Austern.

Austern gratiniert:

pro Person sechs sauber gebürstete Austern öffnen, mit dem speziellen Austernmesser

das enthaltene Austernwasser durch ein feines Sieb giessen

die Auster mit einem scharfkantigen Kaffeelöffel vom Muskel trennen und in der stärker gewölbten Schale lassen

falls beim Öffnen einige Schalensplitter entstanden sind: die Auster kurz mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen

das Austernwasser zusammen mit sehr fein gehacktem Knoblauch und Zwiebeln auf die Hälfte einkochen

die geöffneten Austern auf einen feuerfesten Teller legen und etwas Alufolie unter die Muscheln schieben, damit diese nicht umkippen

pro 3–6 Austern (je nach Grösse und Menge des Austernwassers) 2 Esslöffel Saucen-Rahm zum eingekochten Austernwasser geben

diese Sauce nun mit dem Suppenlöffel auf die Austern verteilen

nach Belieben mit Paniermehl und/oder Parmesan bestreuen; in der Mitte eine Butterflocke daraufgeben

sofort im vorgeheizten Backofen mit starker Oberhitze gratinieren (höchstens 3–4 Minuten, sonst werden die Austern zäh).

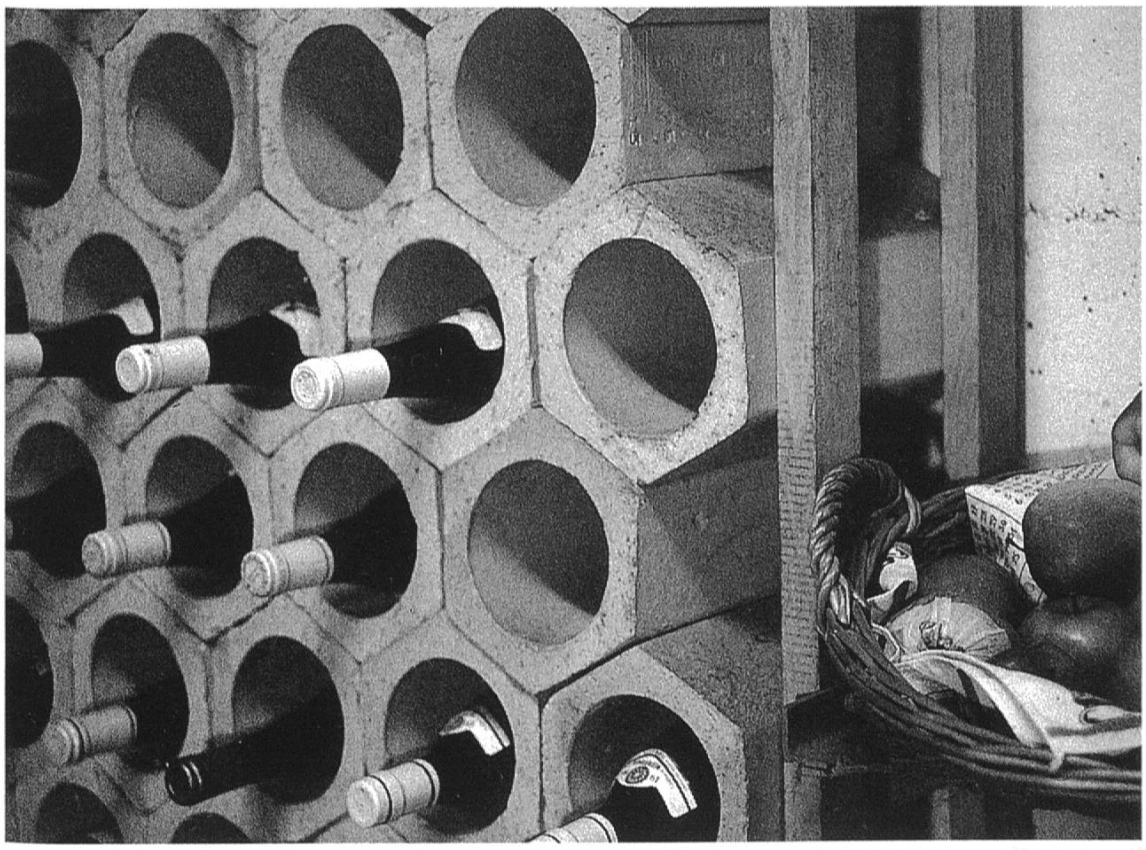
Bon appétit!

Anmerkungen

1) Freundlicher Hinweis von Ernst Schumacher, Gisikon.

2) In Japan sollen sogar Autowraks als Sammelunterlage dienen.

3) Mit bestem Dank für die spontane Hilfe an Kurt-Kes Häberli, Bern.



Flaschensteine
Ein guter Wein will richtig gelagert sein, bei Ruhe und Dunkelheit, bei konstanter Temperatur und mittlerer Luftfeuchtigkeit. Da Ziegler bewiesenermassen einen edlen Tropfen nicht verachten, war es naheliegend, dass sie «Flaschensteine» entwickelten. Diese lassen sich zu verschiedenen Systemen zusammenbauen und schaffen ein ausgeglichenes Kellerklima.

Zum Wohl!

Abb. 1
Kornosiris ohne Inhalt; Backstein mit Negativbild des Osiris.