

Die Auster und der Ziegel

Autor(en): **Hermann, Claudia**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Ziegelei-Museum**

Band (Jahr): **9 (1992)**

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-843999>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

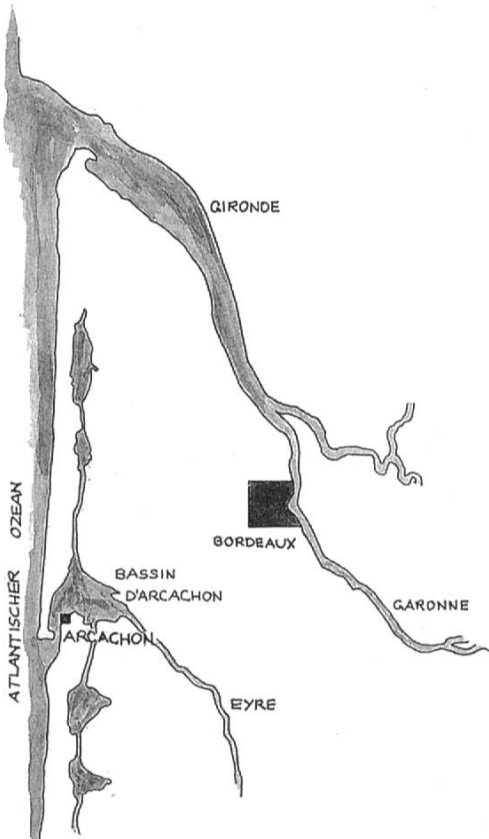
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 Leckerbissen, aber mit der systematischen Austernzucht wurde in Frankreich erst 1858 begonnen, um der Erschöpfung der natürlichen Austernbänke entgegen zu wirken.

Heute züchtet man drei Austersorten 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 Austersorte – 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 ► 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).

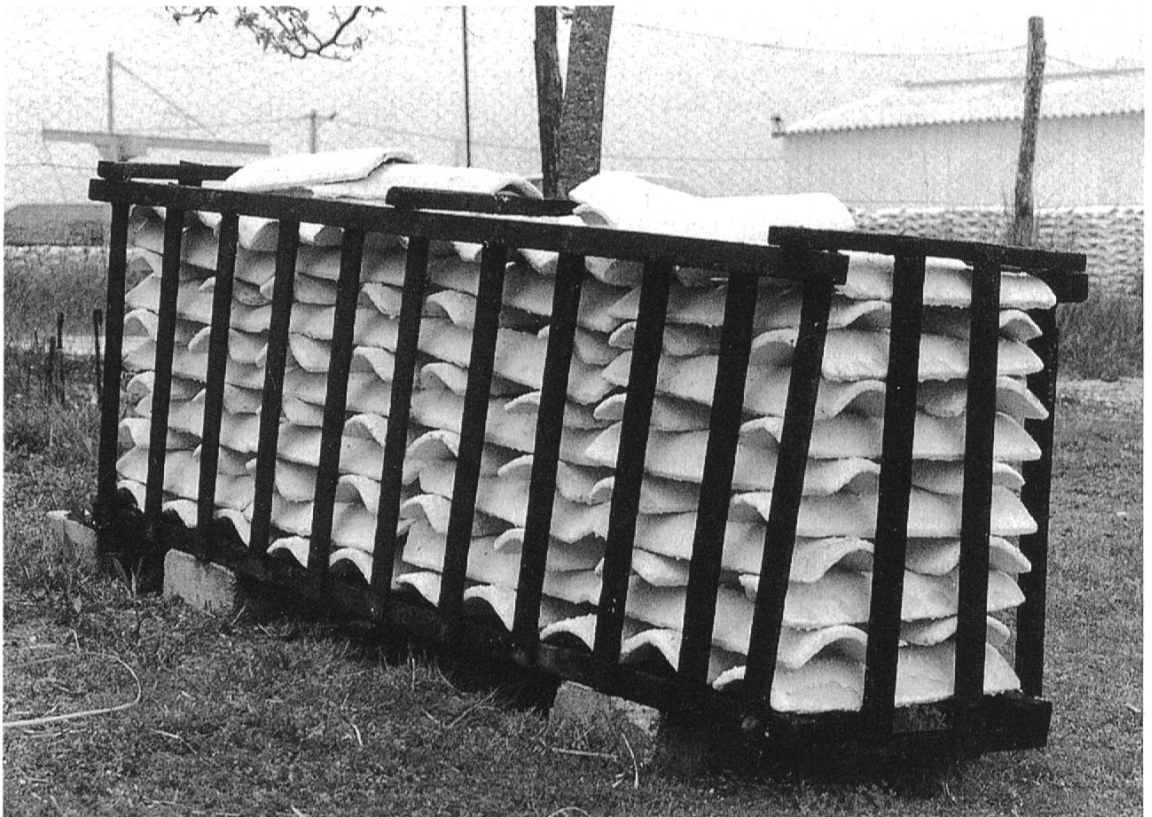
Abb. 2
Hohlziegel aus Südfrankreich, wie sie für die Austernzucht verwendet werden (ZMM Reg.-Nr. 71).



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 problemlos 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,

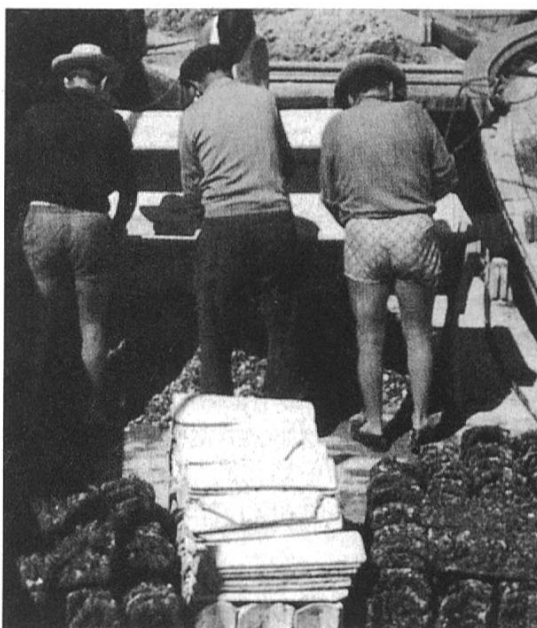


Abb. 5
Männer
beim
Ablösen der
Austern von
den Ziegeln.

entweder natur, mit Zitronensaft oder mit aromatisiertem Essig.

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 Sauce-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).

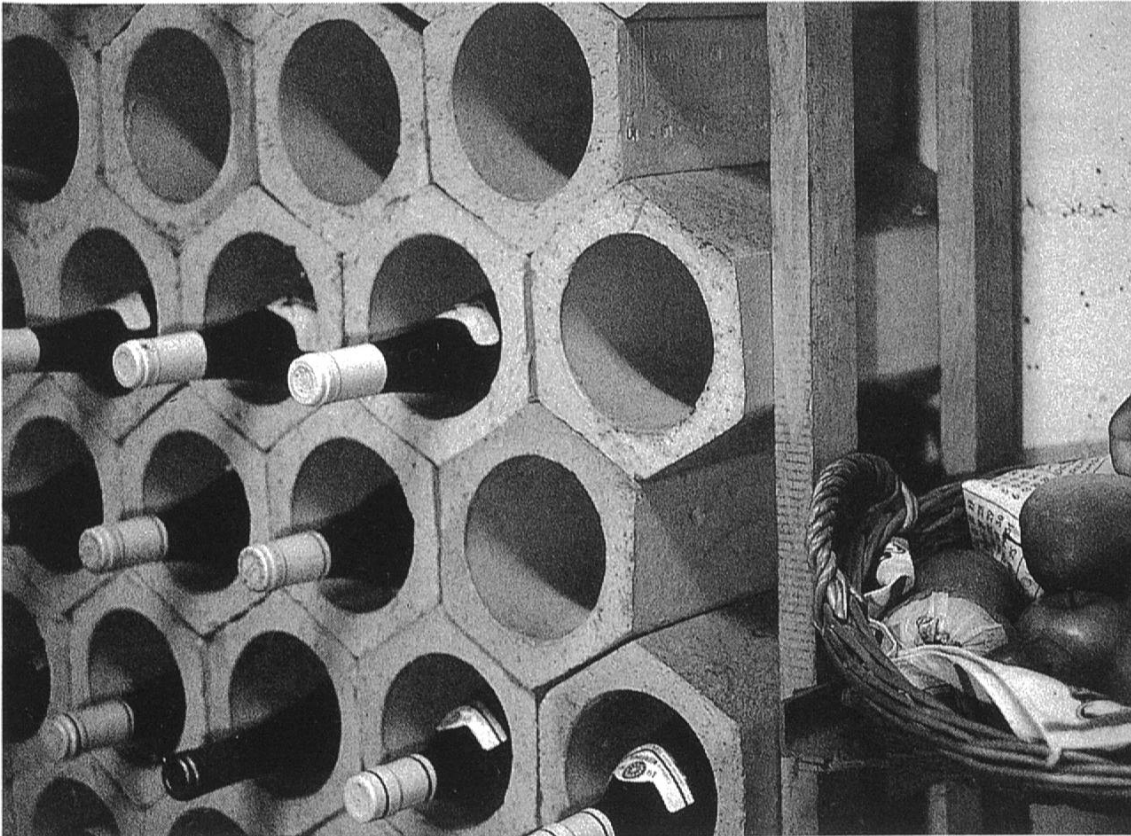
Bon appétit!

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 Negativ-
bild des
Osiris.

