



# KÖNIGIN DER MUSCHELN

Im Reich der Austern: Auf Deutschlands liebster Nordseeinsel züchtet **BINE PÖHNER** die „Sylter Royal“

**E**in herkömmliches Frühstück mit Ei, Schinken und Käse ist nicht ihr Ding. Bine Pöhner, seit mehr als zehn Jahren Geschäftsführerin bei Dittmeyer's Austern-Compagnie auf Sylt, kocht sich morgens einen Tee, vorzugsweise grünen oder Darjeeling. Dazu gibt es gern mal eine Auster, „am liebsten ganz pur, ohne Geschmacksverstärker wie Zitronensaft“. Denn dass die damit beträufelte Delikatesse zucken muss, um ihre Güte zu demonstrieren, sei ein Ammen-

## ZWISCHEN WELT UND SYLT

Die im Hamburger Stadtteil Blankenese aufgewachsene Bine Pöhner machte nach dem Abitur eine Ausbildung zur Bankkauffrau, bevor sie BWL studierte. Ihr größtes Hobby, Reisen in ferne Länder, finanzierte sie durch Jobs vor Ort. So arbeitete sie auf Schaffarmen, in Tauchschulen und einem Reedereibüro. Noch heute nimmt sie sich alljährlich eine Auszeit und begleitet als Reiseleiterin Kreuzfahrten. Durch einen ihrer Ferienjobs landete sie bei Dittmeyer's Austern-Compagnie in List auf Sylt. Seit 2005 ist sie dort Geschäftsführerin.

märchen. Ihre erste Auster probierte Bine, die sich schon frühzeitig von der ersten Silbe ihres Vornamens getrennt hatte, mit zehn Jahren, als sie mit den Eltern Ferien in der Bretagne machte. „Ich kann mich nur noch daran erinnern, dass ich den Geschmack nicht ganz scheußlich fand“, erzählt die gebürtige Hamburgerin schmunzelnd.

Die studierte Betriebswirtin pendelt seit mehr als zehn Jahren zwischen Blankenese und List und hat sich mittlerweile auch an die eisigen Winter am Meer gewöhnt. Die Monate zwischen November und April sind die, in denen die Austern vor Kälte geschützt werden müssen. „Zu Beginn der Frostperiode verlagern wir sie aus dem Wattenmeer in der Blidselbucht in unser Winterlager mit unterschiedlich großen Halterungsbecken. Durch eine Pipeline werden sie dort mit frischem Meerwasser versorgt. Wenn es an der Oberfläche vielleicht minus zehn Grad hat, hat es in der Tiefe etwa minus zwei Grad, und es gelangt in sorbetähnlichem Zustand in die Becken.“

Die Geschäftsführerin ist voll und ganz in die Austernzucht involviert. Wenn Not am Mann ist, insgesamt beschäftigt das Unternehmen vier Austernfischer, geht sie auch mit ins Watt, um zu ernten. In erster Linie kümmert sie sich um den Vertrieb

deutschlandweit, in Dänemark, Österreich, der Schweiz sowie in den Beneluxländern. Und um den Einkauf: Kleine sogenannte Besatzaustern werden aus Irland importiert, um im Sylter Wattenmeer innerhalb von zwei bis drei Jahren zur vollständigen Marktreife von 70 bis 90 Gramm heranzuwachsen. Warum Irland? „Dort ist man darauf spezialisiert, Jungaustern zu reproduzieren. Holland, Frankreich, Spanien, Portugal und wir werden damit bestückt. Wir sind ja die einzige deutsche Austernaufzucht.“ Die Auster sei immer nur so gut wie das Wasser, in dem sie lebt, weil sie ein Filtertier ist. Sie schleust bis zu 20 Liter pro Stunde durch ihre Kiemen und holt sich so ihre Nahrung – größtenteils Plankton und Mikroorganismen –, die sie in für uns wichtige Vitamine und Mineralien umwandelt. „Die Nordsee hat hier vor unserer Tür eine besonders gute Qualität, die es vergleichbar nur noch an zwei Plätzen in Europa gibt, in einem Teil der Irischen See und vor Schottland.“

Die Sylter Austern-Compagnie hat immer mehrere Generationen von Tieren vorrätig, je nach Jahreszeit zwischen einer und drei Millionen. Für den Versand werden sie auf Reet gebettet und in Spankörbe verpackt zu 12, 25 oder 50 Stück. Dann werden die Körbe unter Druck fest verschnürt und mit einem Kunststoffband verschweißt, damit sie sich auf dem Transport an ihren Bestimmungsort nicht öffnen können. „Sie sollen auf ihrer Reise kein Wasser verlieren und gut gefüllt beim Kunden ankommen.“

Außerdem erledigt die Wahl-Sylterin die Buchhaltung, führt Gespräche mit Kunden

**Reiche Ernte** Linke Seite: Bis zu drei Millionen Austern lagern in ihren Bänken im Sylter Watt. Oben: Winterpause in überdachten Becken. Unten: Bine Pöhner, immer die „Sylter Royal“ im Blick.

und öffentlichen Institutionen („wir haben einen Vertrag mit dem Land Schleswig-Holstein“), organisiert Kundenveranstaltungen, zum Beispiel auf der „MS Europa“, die im Sommer Sylt umkreist. Und sie macht Werführungen für Leute, die sich für Austern interessieren, aber nicht wirklich viel darüber wissen. „Da kommen die kuriossten Fragen auf wie etwa: Lebt die Auster noch in meinem Bauch weiter, wenn ich sie gegessen habe? Wird sie erst durch die Magensäfte zerstört? Das ist alles falsch: In dem Augenblick, in dem die Auster geöffnet wird, haucht sie ihr Leben aus. Und man sollte sie auch gut kauen und nicht im Stück runterschlucken, damit sich ihr Geschmack voll entfalten kann.“ In einem der Austern-Compagnie angeschlossenen Restaurant

„EINE GUTE AUSTER MUSS NICHT ZUCKEN“

können die Gäste aus 26 Zubereitungsarten wählen. Am beliebtesten sind die dünn mit Kräuter- oder Pernobutter Überbackenen, so leicht, dass man die Form der Auster noch erkennt, aber eine individuelle Geschmacksrichtung genießen kann. Sozusagen eine Auster im Couturekleid. „Das passt“, findet Bine Pöhner. „Schließlich wurde sie ‚Sylter Royal‘ getauft, weil sie als Königin der Muscheln gilt.“



Foto: Stephan Gabriel

Redaktion: Regina Stahl; Fotos: Stephan Gabriel