



Leute

Genuss

Reise

Motor




## Das erste Mal: Austern

Style

**Hauptartikel**  
**Hintergrund**  
**Video**  
**Tipp**

Dass die glitschigen Gaumenfreuden durchaus köstlich sein können, erfuhr KURIER.at-Genussredakteurin Marion Topitschnig am Wiener Naschmarkt.



**"Augen zu und durch!" - Mein Motto beim Austernessen.**

(wohlgemerkt, beim Händler seines Vertrauens) erstehen und sie gleich vor Ort oder zu Hause verzehren.

kommentieren  **BOOKMARK**

Austern - manche lieben sie, andere finden sie abstoßend und eklig. Ich lag irgendwo dazwischen - bis vor kurzem. Als ich mich nämlich auf den Wiener Naschmarkt begab, um mich mit dem **Thema Austern** näher zu befassen, war ich auf alles gefasst und entschlossen den Muscheln zu zeigen, wo's langgeht.

Einst Inbegriff von **Luxus** und der gehobenen Gesellschaft vorbehalten bekommt man die Krustentiere heute zu einem erschwinglichen Preis - sie werden, Zucht sei Dank, nicht mehr mit Gold aufgewogen. Jeder, der mag, kann sie am Markt oder im gut sortierten Fischgeschäft



Timon Jakli erklärt mir alles, was ich über die Muscheln wissen muss.

Am Naschmarkt empfängt mich **Timon Jakli** von **Fisch Gruber**, der mich zunächst ausführlich über die Tiere aufklärt (siehe "Hintergrund"). Währenddessen liegen die Austern vor mir, dem Tod geweiht, dazu bestimmt mir Genuss zu bereiten - sie leben noch. Zwar sind äußerlich keinerlei Lebenszeichen ersichtlich, es wird mir aber versichert, dass die Tiere - deren essbarer Teil aus **Muskel und Geschlechtsorgan** besteht, na Mahlzeit! - noch am Leben sind. Ein mulmiges Gefühl macht sich in meiner Magengrube breit. Doch ich ringe mich also dazu durch den Austern eine Chance zu geben - und damit meine ich nicht, sie ins Meer zurückzuwerfen.

Mittlerweile haben sich zwei Herren zu unserem exklusiven Tasting-Team gesellt. Sie sind neugierig, und scheinen von den Austern angezogen wie die Motten vom Licht. Ich brauche kein Publikum, schon gar nicht beim ersten Mal! Herr Jakli belibt höflich, die Herren dürfen als **"Mampf-Voyeure"** weiterhin zusehen.

### Tot oder nicht tot, das ist hier die Frage



Wolfgang Gruber in "seinem Element"

Herr Jakli zeigt mir nun, wie man die Tiere richtig öffnet - Übung macht den Meister heißt es, **"Austernöffnen ist wie Autofahren"** wirft **Herr Gruber** ein und fährt ebenfalls mit dem Aufbrechen fort. Im Nu sind sie offen - das sah so einfach aus. "Sind sie jetzt tot?", frage ich. "Nein, die ist noch quietschlebig", entgegnet Herr Jakli und zögert nicht, mir zu zeigen, wie das Tier noch zuckt. Schluck - oder besser: Würg! Aphrodisierend hin oder her, auch die wenigen Kalorien können mich nicht locken. Ich war zwar aufgeklärt, aber dass ich das Tier aber **bei lebendigem Leib** verspeisen sollte, muss erstmal sacken.

### Schlucken! Schmeckt nach Adria ...



Sie zuckt noch ...

Nun geht's ans Eingemachte - oder besser: ans Aufgemachte. Hübsch sehen sie ja nicht unbedingt aus, die Austern oder wie man nobel sagt: "fines de claires". Grau, schlätzig - wie das manche an das weibliche Geschlechtsorgan erinnern kann, ist mir ein Rätsel. Wer solche Vergleiche anstellt, der hat in seinem Leben wohl noch nie mit einer Frau zu tun gehabt.

Ich will mir die kleinste Auster zur Brust nehmen, doch - Fehlanzeige. "Nehmen'S doch die", fordert mich Herr Jakli auf und zeigt auf das Tier, das kurz vorher noch mehr oder weniger freudig zuckte. Na gut, wenigstens ist sie dann ganz (!!!) frisch. Mund auf und rein damit. Kauen und Schlucken - ich beachte alle Ratschläge, die mir Herr Jakli zuvor im Austern-Crashkurs erteilt hatte. Die zwei Verkostungs-Zaugäste feuern mich einstweilen an: "Na, hopp!"

Als erster Gedanke beim Verzehr kommt mir eine Kindheitserinnerung in den Sinn: Lignano 1989 - ich verwechsle das Meer mit dem Wörthersee und bekomme den Unterschied zu schmecken - **Salzwasser**. Und genauso schmeckte die Auster, wie ein Schluck aus der Adria plus Schleim. Nur der Hauch Zitrone sorgt für eine erfrischende Note. Nun kann ich nicht sagen, dass die Auster nicht schmeckte, aber auch nicht, dass sie schmeckte - ein ungewohntes, vielleicht etwas ekliges Mundgefühl bleibt zurück. Vielleicht ist es wirklich so, wie das **Spruchwort** sagt: Man muss erst 99 probieren, damit die hundertste schmeckt. Mein Stand: Zwei, Ich habe noch 98 vor mir - ob die Rechnung aufgeht?

### Auster mit Biss



Vorne rechts: "fines de claires", hinten links: Belon Austern

"Versuche" ...

Als nächstes werden mir **Belon Austern** offeriert. Sie seien "metallischer" im Geschmack und weniger "glitschig" - aha, Erleichterung. Ich setze die Schale wiederum an - und rein damit. Tatsächlich: Die Belon Auster hat "Biss", ist weniger salzig und runder im Geschmack - zumindest für mich. Von dieser Sorte könnte ich schon noch die eine oder andere "vertragen" - aber wir wollen es nicht auf einen **Eiweißchock** ankommen lassen.

**Mein Fazit:** An diesem Nachmittag bin ich zwar kein "Fan" der Austern geworden, aber zumindest habe ich meine kulinarische Berührungsangst überwunden. Und vermutlich wird mir die hundertste - wie bereits erwähnt - auch wirklich schmecken. Doch bis dahin braucht es noch viele

LINK

[www.fisch-gruber.at](http://www.fisch-gruber.at) (extern)

Artikel vom 18.02.2010 11:10 | KURIER | Marion Topitschnig

#### Ab ins Online-Casino!



Spiel, Spaß und Spannung im Online-Casino von bwin. Jetzt anmelden und losspielen!

#### Nichts zu verschenken?



Sichern Sie sich jetzt hohe 2% Zinsen beim Direkt-Sparen. Ab dem 1. Euro, täglich verfügbar.

#### Ski Hit am Nassfeld



Winteropening im Wellnesshotel: 3 Nächte + Skipass, 2.400 m<sup>2</sup> Wellness ab 399€