



## AUSTERNPRINZESSIN

*Von Blankenese verschlug  
es Bine Pöhner ans Ende der  
Welt, um schließlich auf  
Sylt zu landen. Dort kultiviert  
sie heute die exklusivste  
Spezialität der deutschen Küste.  
Und exportiert sie bis ans  
Ende der Welt.*

Es gibt Tage, da ist das Land ganz weit weg. Da komme ich morgens raus zu den Austernbänken und der Blick geht ins Endlose. Grauschattierungen im Himmel. Sonnenblitze, die durch die Wolken schießen. Das Morsumer Kliff schillert ocker, rötlich, golden. Es riecht nach Meer. Es riecht nach Watt. Es riecht nach Heide, Dünengras und feuchtem Sand. Das Wasser ist glatt und still. Man kann dann nichts mehr hören außer dem Wind.

Ich bin gern am Meer. In den Bergen könnte ich nicht gut leben. Auch, weil ich in Blankenese aufgewachsen bin. Pah, Blankenese, denkt jetzt vielleicht der eine oder andere. Wo die Reichen wohnen, die Hamburger Pfeffersäcke, die zugereisten Snobs. Aber das ist nicht die wahre Identität von Blankenese, dem alten Lotsen- und Kapitänsdorf, in dem auch meine Eltern lebten, weil es dort schön ist. Weil man dort Hamburgs Nähe zum Meer spürt, die Verbindung über das Wasser zur Welt. Als Kind habe ich die Schiffe vorbeiziehen sehen, und natürlich denkt man bei jedem Schiff an Plätze, die ganz weit weg sind.

Das Meer, Inseln haben immer eine große Rolle gespielt in meinem Leben. Schiffe gehören dazu. Mit ihnen hat es angefangen, bevor ich laufen konnte. Schiffe sind für mich die mobilen Inseln der Ozeane. Als Kind war ich oft auf Fanø, kennen Sie vielleicht, eine Insel vor Esbjerg, Dänemark, nördlich von Sylt. Der Bruder meines Vaters hatte dort ein Holzhaus in den Dünen, das er *Haus Hobby* nannte. Der Nachbar war ein Rechtsanwalt aus Kopenhagen, ein leidenschaftlicher Fischer. Mit ihm fuhren wir oft mit dem Boot raus. Er konnte die Rufe der Robben nachahmen. Immer wenn er rief, kamen sie und steckten ihre kleinen Köpfe aus dem Wasser.

Als Teenager war ich viel mit meinen Eltern auf Sylt. Wir haben in Kampen eine Wohnung, unser zweites Zuhause. Kampen hat für mich den schönsten Blick auf Sylt. Man kann beide Meere sehen. Die Nordsee mit ihren Naturgewalten auf der einen, das nordfriesische Wattenmeer auf der anderen Seite.

Blankenese, Fanø, Sylt – so hat es begonnen. Das mag erklären, dass es weiterging mit Australien, Neuseeland, Singapur, Hongkong,

Koh Phi Phi vor Thailand, den Philippinen, Panama. Dass ich Madeira mag. Dass ich heute wieder auf Sylt bin. Immer Orte am Meer, oft Inseln. Und mein Hamburg. Aber muss es für alles eine Erklärung geben? Ich würde es Zufall nennen. Oder besser Schicksal. Ja, irgendwie ist es Schicksal. Und so ist es auch gekommen, dass mich der Fernsehsender *ARTE* die deutsche Austernprinzessin genannt hat.

Vielleicht sollte ich mit der Auster anfangen. Es gibt sie seit 250 Millionen Jahren. Sie ist eines der ältesten Aquakulturprodukte der Welt. Schon in der Steinzeit haben die Menschen Austern gegessen, und es waren die Römer, die herausgefunden haben, wie man sie kultiviert. Hier im Wattenmeer hat die Auster eine Geschichte, die über tausend Jahre reicht. Im 11. Jahrhundert ließ der dänische König Knut der Große englische Schalentiere vor der nordfriesischen Küste ansiedeln. Mit Streicheisen haben die Fischer sie vom Meeresboden geholt. 1870 gab es zwischen Sylt, Amrum und Föhr 47 Austernbänke mit einer Gesamtfläche von 1800 Hektar. Das ist so groß wie 3000 Fußballplätze. Jährlich wurden vier bis fünf Millionen Austern geerntet. Damals handelte es sich um *Ostrea edulis*. Die Europäische Auster. In Holzfässern brachte man sie an die Tafeln der Preußenkönige und sogar bis an den russischen Zarenhof.

Warum das nicht so weiterging? Weil der Mensch mit den Schätzen der Ozeane bekanntlich nicht sehr vernünftig umgeht. Es wurden zu schnell zu viele Austern geerntet. Und sie wurden von Parasiten befallen, die zwar nicht für den Menschen gefährlich waren, aber ihre Fortpflanzung unterbanden. Der schlimme Eiswinter 1928/29 besorgte den Rest. Alle Bemühungen, die Bestände wieder aufzubauen, endeten mit dem Zweiten Weltkrieg. Erst Mitte der 70er-Jahre wurde wieder ein Forschungsprojekt begonnen. An verschiedenen Standorten wurde zehn Jahre lang getestet, wie man Austern unter heutigen Bedingungen züchten kann. Man nahm *Crassostrea gigas*, die Pazifische Felsenauster, die aus Asien kommt, inzwischen überall in Europa beheimatet und robuster ist als die Europäische Auster. Das Ergebnis: Ja, es geht. Allerdings wird die Pazifische Felsenauster hier nicht laichen, weil es zu kalt ist, sie

braucht dafür eine Wassertemperatur von 19 bis 23 Grad. Außerdem muss sie im Winter vor Eis geschützt werden.

Wir züchten an der Ostseite vor Sylt. Dort haben wir dreißig Hektar vom Land Schleswig-Holstein gepachtet. In der Blidselfbucht liegen unsere Austern in Poches auf Eisentischen. Mit Poches sind die Netzsäcke gemeint, in denen die Austern liegen. Etwa 180 Stück in jeder Poche, mehrere Generationen nebeneinander. Die Eisentische sind in Reihen aufgestellt. Deswegen nennt man sie Austernbänke.

Unsere Jungaustern kommen aus Irland. Wenn wir sie bekommen, wiegen sie 20 bis 30 Gramm. Wenn wir sie ernten, hat sich ihr Gewicht verdreifacht. Dazwischen liegen zwei, drei Jahre und viel Arbeit. Die Poches müssen regelmäßig von Hand gewendet und gerüttelt werden, damit die Austern nicht miteinander verwachsen. Wir befreien sie von Seetang und Algen. Bei ungünstiger Tide bleibt uns dafür nur eine halbe Stunde. Ab Oktober bauen wir die Eisentische ab und im November schleppen wir die Poches auf Paletten ins Winterquartier. Das sind fünfzehn Bassins in unserem Betrieb, die über eine etwa 200 Meter lange Pipeline mit Meerwasser versorgt werden.

Das Wasser macht die Qualität. Austern sind primitive Filtertiere. Sie haben kein Gehirn und keine Sinnesorgane, ihr größtes Organ sind die Kiemen. Durch die Kiemen nehmen sie Sauerstoff und Nahrung auf. Bis zu zwanzig Liter in der Stunde werden von einer Auster gefiltert. Und weil alles, was im Wasser ist, in die Auster gelangt, ist das Fleisch unserer Auster reich an Jod, Kalzium, Eisen, Magnesium und Vitaminen. Sie hat 25 Prozent Fleischanteil, nur 1,2 Prozent Fett. Unsere Auster ist ein reines Naturprodukt. Eine Energiebombe aus dem Watt. Die EU klassifiziert Meerwasser nach Kategorie A, B und C. Kategorie A gibt es nur an drei Stellen in der EU. Vor Irland, vor Schottland und hier vor Nordfriesland. Wir finden, unsere Auster hat ihren Namen absolut verdient: Sylter Royal.

Wie sie schmeckt? Zart nussig sagen manche, nach Gurke andere. Mein Neffe hat gesagt, sie schmecke nach jungem Gemüse. Kohlrabi.

Das ist gar nicht so verkehrt. Die Auster ist, wenn man so will, Veganerin. Aber warum suchen die Leute immer nach Vergleichen? Eine Auster schmeckt nach Auster. Sie riecht auch nicht fischig, wie gerne behauptet wird. Wenn sie fischig riecht, ist etwas sehr falsch. Ich sage den Leuten jedenfalls, sie sollen keine Zitrone nehmen, kein Salz, keinen Pfeffer. Wie das schmeckt, wissen sie doch. Und vor allen Dingen nicht schlürfen. Schlürfen ist Quatsch. Gut kauen, damit die Geschmackspapillen der Zunge das Aroma des Meeres auch aufnehmen können.

Was viele nicht wissen, ist, dass Austern hermaphroditisch sind, zweigeschlechtlich. Die Pazifische Felsenauster wächst zunächst als Männchen heran und bleibt das im ersten Jahr. Danach wandelt sich ein Teil der Population in Weibchen um. Aber genau weiß ich das auch nicht. In einem Fachbuch sagen sie so, in einem anderen Fachbuch anders. Wenn ich Seminare halte, erzähle ich das gerne. Nach zehn Minuten Referat muss man die Zuhörer irgendwie einfangen. Das geht ganz gut mit Anekdoten. Etwa, dass Fontane gesagt haben soll: »Ein Optimist ist ein Mensch, der sich ein Dutzend Austern bestellt in der Hoffnung, sie mit der Perle, die er darin findet, bezahlen zu können.« Oder Casanova. Der hat angeblich bis zu fünfzig Austern an einem Abend gegessen. Wir wissen, was das bewirkte. »Leider, meine Damen«, sage ich dann, »haben wir ihn nicht mehr kennengelernt.«

Meine erste Auster aß ich als Kind. Das war im Urlaub mit meinen Eltern. Cancale. Bretagne. Ich erinnere mich nicht mehr, ob sie mir schmeckte, aber es war wohl keine negative Erfahrung. Hustensaft war eine negative Erfahrung, den mag ich bis heute nicht. Manchmal ist das erste, was ich nach einer Tasse Tee morgens esse, eine rohe Auster. Den Geschmack habe ich danach noch Stunden im Mund.

Mein Vater war Rohstoffhändler. Palmöl, Kokosöl, Copra. Copra ist ein Ölkuchen, der bei der Verarbeitung von Kokosnüssen entsteht und als Viehfutter verwendet wird. Mein Vater war viel in der Welt unterwegs, häufig in Australien, Neuseeland, Südostasien. Fast jeden Tag schickte er eine Postkarte von einem anderen Ort. Einmal – ich war

fünfeinhalb – kam eine Postkarte aus Australien. Vorne drauf war das Bild eines Koalas. Den fand ich süß. Ich habe zu meiner Mutter gesagt: »Ich will einen Koala sehen.« Und dass ich zu Hagenbeck möchte, in den Hamburger Tierpark. Meine Mutter meinte, dass es dort keine Koalas gäbe, weil Koalas eine ganz spezielle Diät haben und wir das, was sie fressen, hier nicht haben. Kurz darauf kam ein Geschäftsfreund meines Vaters zu uns nach Hause. Bob Harrison. Australier. Dem habe ich gesagt: »Wenn ich die Koalas hier nicht sehen kann, dann gehe ich zu den Koalas nach Australien, wenn ich groß bin.«

Irgendwann wurde ich groß und machte eine Banklehre. Ich wollte Aktienhändlerin werden. Doch der Personalchef sagte: »Bis Sie eine gute Aktienhändlerin sind, vergehen drei Jahre, das kostet uns 50.000 Mark, und dann kriegen sie drei Kinder und wir haben in Luft investiert.« Nach einem halben Jahr in der Bank habe ich gesagt: »Tschüss.« Ab nach Australien. Zu den Koalas. Mein Vater spürte, dass es ein Abschied für immer werden könnte, er hatte Angst, mich zu verlieren. Selber schuld, könnte man sagen. Er hätte die Postkarte nicht schreiben müssen.

Es gibt wenige Dinge, an die ich mich so erinnere wie an meine Ankunft in Sydney. Das war 1985. Was danach kam, war die schönste Zeit meines Lebens. Ich habe Orangen gepflückt, auf einer Rinderfarm gearbeitet, auf einer Schaffarm Lämmer kastriert, bin als Backpacker durch das ganz Land getrampt. Und ich habe zur richtigen Zeit die richtigen Leute kennengelernt. Einmal war ich eingeladen beim Direktor von Sea Bridge, einer Tochterfirma von Hapag Lloyd. Der Direktor fragte mich: »Bine, willst du nicht sehen, wie australische Firmen arbeiten?« Man schickte mich ins Import Freight Department. Da waren nur Kerle. Rauer Ton, Imponiergehabe. Das Übliche. Nach vier Tagen hatte ich ein Gespräch mit dem Personalchef. Er fragte, ob ich nicht bleiben möchte.

Ich hatte eine Wohnung gefunden. Ich arbeitete in einer Bar. Ich liebte Sydney. Ich wollte bleiben. Doch dann erkrankte meine Mutter schwer. Ich fuhr heim. Dann starb ein guter Freund der Familie. Er wohnte in unserer Nähe in Blankenese, in Kampen waren wir Nachbarn

und viel zusammen. Plötzlich bestand mein Leben nicht mehr nur aus Spaß. Ich fing an zu studieren. BWL, Uni Hamburg. Nebenher habe ich beim *NDR*-Fernsehen gejobbt. Telexe bearbeitet und verteilt. Wenn jemand »Maz ab!« rief, drückte ich den Knopf. Dagmar Berghoff, Werner Veigel, Jo Brauner. Alle berühmten Leute waren da. Ich habe die ersten Schritte von Sabine Christiansen erlebt. Auch als Hostess auf Messen habe ich gearbeitet. Einmal auf der *Internorga* kam die Kiezgröße Kalle Schwensen mit zwei schönen Frauen an meinen Stand und bestellte drei Glas Champagner. Die kosteten zusammen 45 Mark. Er gab mir einen Hunderter und sagte: »Stimmt so.«

In den Semesterferien fing ich an, bei der Austern Compagnie auszuwählen. Moin, moin, möchten Sie eine Sylter Royal? Und wenn ja, wie viele? Ich fand das spannend. Aber da war dieser Schafzüchter in Neuseeland. Long Distance Relationship. 1994 bin ich hin und neun Monate hängengeblieben. Von Neuseeland nach Australien. Cairns. Great Barrier Reef. Ich wollte tauchen. In Cairns habe ich meinen alten Tauchlehrer wiedergetroffen. Der hatte inzwischen eine Bar und schickte mich zu seinem Freund Brian. Der sagte, ich müsse unbedingt auf die Similian Islands, einer Inselgruppe in der Andamanensee vor Thailand. In der Andamanensee war Regenzeit. Brian meinte: »Dann musst du nach Koh Phi Phi.«

Auf Koh Phi Phi gab es damals 21 Tauchschulen. Bis auf eine wurden sie von Ausländern geführt. Briten. Deutsche. Schweizer. Die ausländischen Tauchschulen boomten wie verrückt. Nur die Tauchschule von Ben, dem Einheimischen, boomte nicht. Seine Tauchlehrer sprachen nur Thai. Also setzte ich mich in sein Büro und half aus. Dafür durfte ich jeden Tauchgang mitmachen. Ben übernahm die Kosten für mein Zimmer und mein Essen. Zum Frühstück trank ich Kokosnusswasser. Mittags gab es Schwertfisch oder Marlin. Kho Phi Phi war traumhaft. Doch ich bekam auch mit, wie es ist, im Tourismus zu arbeiten. Sobald du eine Verbindung zu Menschen aufgebaut hast, gehen sie wieder weg. Du wirst hundert Mal gefragt, woher du kommst, was du hier machst.



Das hat mich so ermüdet, dass ich in einer Disco einmal gesagt habe, ich sei Isländerin.

Nach vier Monaten war meine Zeit auf Koh Phi Phi zuende. Ich wollte nach Hause. Mein Vater hatte siebzigsten Geburtstag. Und: Wenn ich schon nicht in Sydney leben konnte, dann wenigstens in Hamburg. Ben nahm mich zum Abschied mit nach Bangkok. Vierzehn Tage lang wurde ich bei seinen Freunden und Bekannten vorgeführt wie der kleine Exot im Zoo. Noch bevor ich wieder daheim war, wusste ich, ich wollte reisen, beruflich etwas mit Reisen machen. Danach habe ich acht Jahre das Yield Management bei einem Reiseveranstalter geleitet. Das hat nicht wirklich Spaß gemacht. Pauschalreise war nur bedingt meine Sache.

Die Austern Compagnie suchte damals jemanden, der sich um den Vertrieb kümmert. Hotels und Restaurants anfragen, solche Sachen. Ich sollte zunächst ein paar Großhändler kennenlernen und sehen, wie das Geschäft läuft. Wir fingen an einem Dienstag an. Köln, Essen, Stuttgart. Am Freitag sagte mein Chef: »Hier trennen sich unsere Wege.« Am Samstag war Ball des Sports in Frankfurt. Mein Chef hatte mich zurückgelassen mit dem Rat: »Du erzählst irgendwas über die einzige deutsche Auster, tolle Wasserqualität.« Beim Ball des Sports knüpfte ich mir Austernschalen ans Cocktaillkleid und sagte zu den Leuten: »Sylter Royal – müssen Sie probieren.«

Heute bin ich Geschäftsführerin, und wir haben die Firma in die Wirtschaftlichkeit geführt. Unsere Sylter Royal wird in Spankisten und Reet verpackt von Kiel bis Berchtesgaden verschickt, bis Dubai und Hongkong haben wir schon geliefert. Unser größter Abnehmer ist das KaDeWe in Berlin. Und Florian Langenscheidt hat die Sylter Royal in seine Sammlung der hundert deutschen Marken des Jahrhunderts aufgenommen. Neben Langneses Honig, Tempo-Taschentüchern, Mercedes Benz und 4711 Kölnisch Wasser.

Natürlich frage ich mich manchmal, warum ich hier gelandet bin. Und nicht in Australien. Kann ich nicht erklären. Ist halt so. Was wäre gewesen, wenn mein Vater eine Postkarte aus Malaysia geschickt hätte



mit einem Tiger vorne drauf? Na, das funktioniert nicht. Ob ich als Fünfeinhalbjährige einen Tiger so süß gefunden hätte wie einen Koala? Und einen Tiger hätte es bei Hagenbeck gegeben.

Neulich hat mich jemand gefragt, ob ich Inseln als Fallen empfinde. Das stünde in *In Patagonien* von Bruce Chatwin. Fallen, weil man von Inseln nicht weg kann. Alcatraz, Robben Island, die Teufelsinsel, auf der der Roman *Papillon* spielt. Alles Inseln, die berühmt sind für ihre Gefängnisse. Vor Kreta gibt es eine Insel für Leprakranke. Auch da stimmt das Bild vom Eingesperrtsein. Aber in meinem Fall? Nein, so empfinde ich es überhaupt nicht.

Warum das so ist? Ich weiß es nicht. Ich könnte jetzt sagen, die Auster hat ein einnehmendes Wesen. Sie hat mich gefangen in ihrer robusten Schale mit ihrem starken Schließmuskel. Was ich weiß, ist, dass ich liebe, was ich tue. Wenn ich mit Coco, meiner Retrieverin, durchs Watt laufe, am liebsten barfuß, wenn ich sehe, wie Coco nach Wattwürmern gräbt, neugierig Krabben und Seesterne beäugt und sich den Bauch mit Algen vollschlägt, bis ihr schlecht wird, wenn ich so unterwegs bin, glasklarer Himmel, Blick bis zum Horizont, der Geruch von Watt und Meer, dann möchte ich mein Leben nicht anders haben. Das heißt nicht, dass mich die Wellen des Lebens nicht noch an einen anderen Ort spülen können. Vielleicht eine andere Insel. Ganz sicher aber irgendwo am Meer.



***Bine Pöhner** (sie möchte ihr Alter nicht in diesem Buch lesen) ist Geschäftsführerin der »Dittmeyer's Austern Compagnie« in List auf Sylt und arbeitet als Gruppenleiterin bei Kreuzfahrten, zuletzt auf einer Transatlantiküberquerung. Sie lebt auf Sylt und in Hamburg.*