

# AUSTERN & MEERESFRÜCHTE VOM LIMFJORD

**AUSTERNÖFFNUNG,  
TIPPS & TRICKS SOWIE  
REZEPTE DER KÖCHE**

**NAHRUNGSMITTELFESTIVALS  
ERLEBNISSE MIT AUSTERN UND  
MEERESFRÜCHTEN**

## AUSTERN AUF VIELE ARTEN

Die weltbesten Austern	3
Zwei Austernsorten	4
Austern im Limfjord	5
Wie öffnet man eine Auster?	6
Zitronenpuree	8
Austern müssen nicht roh sein	9
Muscheln- & Austernsalat	10
Austern auf dem Grill	12
Kalte pochierte Austern	13
Austern mit Himbeer "Beurre Blanc"	14
Austernsafari	15
Limfjord-Austern mit Sanddorn	16
Pochierter Seeteufel mit Austern und Salat	18
Austern von lokalen Fischern	20
Austern mit Algenkaviar	21
Austern mit Sauce aus Buttermilch	22
Austern- und Meeresfrüchte-Events	24
Tipps und Tricks	26
Mehr über Austern erfahren	27



## **DIE WELTBESTEN AUSTERN**

Viele Austernliebhaber halten die dänischen Limfjord-Austern für die besten der Welt.

Aufgrund der niedrigen Wassertemperatur und der Kombination von Süß- und Salzwasser wachsen die Limfjord-Austern so langsam, dass sie einen ganz besonderen Geschmack und eine besondere Konsistenz haben, die die flachen, runden Schalen weltweit gefragt gemacht haben.

Diese Art von Austern schmeckt weniger nach Salz und ist weitaus charakteristischer und hat ein festeres Fleisch als andere Austern. Deshalb ist es auch berechtigt, dass einige Leute die Limfjord-Austern die besten der Welt nennen.

## ZWEI ARTEN VON AUSTERN

*Ein wahres Mekka für Austern- und Meeresfrüchte-Liebhaber*

### LIMFJORD-AUSTERN



Der Limfjord ist der einzige Ort in Dänemark, an dem die europäischen Flachaustern (*Ostrea edulis*), die Limfjord-Austern, noch existieren. Die kühlen Temperaturen hier im Limfjord verursachen ein langsames Wachstum, was die charakteristische feste Konsistenz ergibt. Der Geschmack einer Limfjord-Auster ist normalerweise weniger salzig als andere Austern. Sie haben eine leichte Süße mit nussigen Noten und sind sehr mineralisch.

### PAZIFIK-AUSTERN

Das Auftreten von Pazifik-Austern (*Crassostrea Gigas*) im Limfjord hat in den letzten Jahren begonnen. Ursprünglich stammt diese Art aus dem Meer um Japan und hat sich in weiten Teilen der Welt verbreitet. Pazifik-Austern gedeihen sehr gut in den Wassertemperaturen und dem Mineralien- und Salzgehalt des Limfjords. Pazifik-Austern haben einen salzigeren Geschmack als europäische Arten und haben ein weicherer Fleisch.



A photograph showing three people from behind, looking towards a body of water. They are wearing outdoor gear like jackets and vests. The background shows a fjord with a forested hillside under a blue sky with light clouds.

## AUSTERN IM LIMFJORD

Austern waren Teil der lokalen Kultur und Ernährung rund um den Limfjord bis in die Steinzeit. Im Steinzeit Center in Ertebølle können Sie die aufregende Geschichte der berühmten Muschelhaufen aus Austernschalen erleben.

Seitdem wurden Austern zu einem Luxusessen, und König Frederik II übernahm 1587 die Exklusivrechte für alle Austern im Fjord. Eine Verletzung davon wurde mit dem Tod bestraft.

1825 durchbrach die Nordsee das Land bei Agger Tange und schuf den Fjord, wie wir ihn heute kennen. Dies führte zu einer Zunahme der Austernpopulation. Die Østerskompagniet, später Limfjordcompagniet, übernahm das Monopol bis in die 1980er Jahre, wonach es nun jedem frei ist, wieder Austern zu fischen. Getreu der Tradition werden aber noch heute die ersten Limfjord-Austern der Saison an den dänischen Hof übergeben.



## WIE ÖFFNET MAN EINE AUSTER?

### ANLEITUNG VON VIGGO KJØLHEDE

Früher war Viggo selbst Fischer, heute leitet er als Vorsitzender des Verbandes Muslingeerhvervet (Muschelgewerbe) die Fischerei von Muscheln und Austern. Bei der Eröffnung der diesjährigen Austernfischerei im Oktober hilft er, dem Dänischen Königshaus Austern zu bringen.

#### “DIE FAVORITEN”

Viggo bevorzugt seine Austern roh, nur mit etwas Zitrone und vielleicht einem Tropfen Tabasco. Die Austern eignen sich auch hervorragend zum Gratинieren mit etwas Paniermehl, Parmesan, etwas Salz und Pfeffer und einer Runde im Ofen, bis der Käse goldgelb ist. Sie können auch ganz mit Schale für ca. 5 Minuten gekocht werden. Dann sind sie leicht zu öffnen und fest im Fleisch. Das Fleisch kann nun in kleine Stücke gehackt und mit Mayonnaise, gehackten Zwiebeln, Salz und Pfeffer zu einem leckeren Salat gemischt werden.

Das Öffnen von Austern erfordert eigentlich nur ein Werkzeug - ein Austernmesser. Um die Schale festzuhalten und sich nicht zu schneiden, können Sie ein Geschirrtuch oder Gartenhandschuhe verwenden.



1) Halten Sie Ihre Auster mit der flachen Seite nach oben gut fest.



2) Finden Sie das Austernende, setzen Sie das Messer zwischen die Schalen und drehen Sie das Messer nach oben.



3) Bewegen Sie das Messer um die Schalenkante herum, um den Verschlussmuskel abzuschneiden. Dann kann die Oberseite abgenommen werden.



4) Befreien Sie das Fleisch von der unteren Schale. Gießen Sie überschüssiges Wasser ab und entfernen Sie eventuell vorhandene Schalenstücke - bitteschön!

# AUSTERN MÜSSEN NICHT ROH SEIN

## INSPIRATION VON JENS-PETER SKOV, SALLINGSUND FÆRGEKRO

Gastwirt Jens-Peter Skov betreibt den legendären Sallingsund Færgetro. Von hier aus segelten die Fähren Pinen und Plagen von Mors zum Festland, bis 1978 die Sallingsundbrücke gebaut wurde.

Jens-Peter serviert Austern in vielen Variationen. In seinen frühen Tagen im Gasthof gab es die Tradition, nur Austern naturell, dh rohe Austern, zu servieren. Es war jedoch für viele schwierig, die rohen Austern zu essen, und Jens-Peter hat sich inzwischen dafür entschieden, Austern im größeren Stil zuzubereiten.

Er ist aufgeschlossen und liebt es, Austern auf neue und unerwartete Wege zu servieren.

Austern erfordern jedoch eine hohe Vorsicht bei der Zubereitung und dürfen niemals eine höhere Temperatur als den Siedepunkt erreichen. Mit einem so kostbaren Produkt wie Austern ist es zu schade, sie zu ruinieren. Dies gilt auch für die Auswahl der Zutaten in den Gerichten, bei denen man den Geschmack der Austern und des Salzwassers um alles in der Welt nicht "betäuben" darf.

Obwohl es schwer ist, sich auf einen einzigen Favoriten zu beschränken, hebt Jens-Peter die pochierten Austern mit Küchenchef Bob's hausgemachtem Zitronenpüree hervor. Darüber können einige frische Kresse-Sprossen oder Salat gestreut werden. Eine lauwarne, überbackene Auster ist aber auch nicht zu verachten.

## ZITRONENPUREE

REZEPT VON BOB TRINKJÆR, SALLINGSUND  
FÆRGEKRO

### ZUTATEN

10 Zitronen  
400 g Zucker  
200 mL Zitronensaft  
200 g Butter



### ZUBEREITUNG

Die Schale von der Zitrone schälen und 8 mal in kaltem Wasser aufkochen.

Den Zucker mit dem Zitronensaft aufkochen.

Zum Schluss alles zusammenmischen und die Butter dazugeben.

# MUSCHELN- & AUSTERN Salat

REZEPT VON JENS-PETER SKOV,  
SALLINGSUND FÆRGEKRO

## ZUTATEN

- 5 kg Limfjord-Muscheln
- 10 Austern
- 2 Karotten
- 1 Porree
- 2 Zwiebeln
- 1 Flasche Weißwein
- 2 Äpfel (gerne Kochäpfel)
- 20 Perlzwiebeln
- 100 mL Essig
- 50 g Zucker
- Kleines Stück Rote Beete
- 10 Stängel frischen Thymian
- ½ Wirsing
- 2 frische Maiskolben



## ZUBEREITUNG

Die Muscheln werden kontrolliert/gereinigt - die Kräuter werden in kleine Würfel geschnitten. Muscheln, Kräuter und Weißwein werden in einen Topf gegeben und gedünstet, bis sie sich öffnen (ca. 10 Minuten). Lassen Sie die Muscheln abkühlen und entfernen Sie sie aus den Schalen. Sie werden durch Entfernen des Strangs und evt. des Barts, der in der Mitte sitzt, gereinigt. Die Lake wird zum Pochieren der Austern verwendet. Wenn die 10 Austern nicht bedeckt sind, kann Wasser hinzugefügt werden. Wenn es kocht werden die Austern vom Herd entfernt und abgekühlt. Kann am Vortag pochiert werden und über Nacht in kalte Lake gestellt werden.

Die Austern werden geöffnet und von der Schale befreit. Die Lake wird für die spätere Herstellung einer guten Muschel- und Austersuppe für den späteren Gebrauch aufbewahrt.

Essig und Zucker mit der roten Beete in kleinen Stücken aufkochen und den frischen Thymian hinzufügen. Die Lake kalt stellen und ziehen lassen. Die frischen Perlzwiebeln schälen und kurz in kochendem Wasser blanchieren und dann in die Lake geben. (Werden gefrorene Zwiebeln verwendet, werden sie direkt in die Lake gelegt). 24 Stunden in der Lake ziehen lassen.

Den Wirsing in Streifen schneiden. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Maiskolben reinigen, kochen und vom Stamm entfernen. Die Zwiebeln in 4 Teile teilen und mit Kohl, Äpfeln, Mais, Muscheln und Austern mischen, die in zwei Teile geteilt werden. Sie können ein Dressing Ihrer Wahl verwenden – z. B. Essig/Öl- oder Kräuterdressing.

## AUSTERN AUF DEM GRILL

INSPIRATION FRA ENJOY LIMFJORDEN

Nicht jeder möchte die Austern roh probieren. Sie können Ihre Austern daher auf viele verschiedene Arten grillen, so dass jeder die Köstlichkeiten genießen kann. Es ist wichtig, dass der Grill eine sehr hohe Hitze hat. Sie können etwas Knoblauchbutter, ein paar Tropfen weißen Balsamico-Essig und gehackte Zwiebeln dazugeben oder Ihre Austern mit einem leckeren Käse überbacken, der in kleine Stücke gerieben wird. Jetzt haben Sie einfach und schnell zubereitete Austern, die zum Verzehr bereit sind. Guten Appetit!

# KALTE POCHIERTE AUSTERN

REZEPT VON PETER BØNDING, PAKHUSET

## ZUTATEN

6 Austern  
100 mL guter Weißwein  
100 mL Limfjordsporter  
vom Thisted Bryghus  
3 Blätter Gelatine  
(in kaltem Wasser get-  
ränkt)  
½ eingelegte Zitrone  
Schnittlauch

## ZUBEREITUNG

Nehmen Sie alle Austern aus den Schalen und pochieren Sie sie in ihrem eigenen Saft. Lassen Sie sie abkühlen. Den Austernsaft, den Porter und den Weißwein erhitzen und die Gelatine zum Schmelzen bringen. Gießen Sie das Gelee in eine Schüssel und lassen Sie es abkühlen und fest werden. Reinigen Sie die Austerschalen sorgfältig. Die Muscheln blanchieren und abkühlen lassen. Legen Sie die gekühlten Austern in die Muscheln. Gelee und Zitrone hacken, mit etwas fein gehacktem Schnittlauch mischen und über alle Austern streuen.

# AUSTERN MIT HIMBEER "BEURRE BLANC"

REZEPT VON JACOB FUSSING, VENØ KRO

## ZUTATEN

12 Austern (4 Personen)  
3 Schalotten  
50 mL Weißweinessig

½ Glas Champagner  
200 g frische Himbeeren  
100 g Butter  
1 kleines Bund Schnittlauch

## ZUBEREITUNG

Schalotten gut hacken und in einen Topf mit Weißweinessig geben. Auf die Hälfte reduzieren und Champagner hinzufügen. Waschen Sie die Himbeeren und legen Sie 12 Himbeeren beiseite. Die restlichen Himbeeren in den Topf geben und nochmals auf die Hälfte reduzieren. Nehmen Sie den Topf vom Herd und schlagen Sie die kalte Butter in die Sauce. Den Knoblauch hacken und in die Sauce geben, bewahren Sie etwas zum Dekorieren auf. Öffnen Sie alle Austern und lösen Sie sie von der Schale. Bringen Sie einen kleinen Teelöffel Sauce auf jede Auster, bestreuen Sie sie mit fein gehacktem Schnittlauch und dekorieren Sie sie mit einer ganzen Himbeere.



## AUSTERNSAFARI

Wählen Sie einige der besten Austern der Welt in der exquisiten Speisekammer des Limfjords!

Im Reiseführer können Sie lernen, frische Austern am Fjord zu pflücken und die feinen Austern bei Jyllandsakvariet in Thyborøn, Handbjerg Marina bei Holstebro oder in Nykøbing Mors mit einem Biologen aus Dansk Skaldyrcenter zuzubereiten.

Nach der Fahrt im Fjord geben sie fachkundige Anweisungen zum Öffnen der Austern, die entweder roh oder gegrillt mit einem Glas Champagner oder Wein genossen werden.

Buchen Sie Ihre nächste Austernsafari unter:

[WWW.ENJOY-LIMFJORDEN.DE](http://WWW.ENJOY-LIMFJORDEN.DE)

# LIMFJORD-AUSTERN MIT SANDDORN

REZEPT VON TAMBOHUS KRO



## ZUTATEN

4 Personen  
8 Austern  
200 g Sanddorn  
200 g Zucker  
Kräuter zum Dekorieren  
4 Blätter Gelatine  
500 mL Wasser

## ZUBEREITUNG

### SANDDORNGELEEE

100 g Sanddorn mit 100 g Zucker und 300 mL Wasser 5 Minuten kochen. Dann mit einem Stabmixer mixen und die Flüssigkeit sieben. Den Saft abmessen und heiß halten. Fügen Sie dann 4 Blätter getränkte Gelatine pro 100 mL Sanddornsafte hinzu. Der Saft wird in eine Schüssel oder auf einen Teller gegossen. Es ist wichtig, dass die Flüssigkeit nur den Boden der Schüssel bedeckt. Die Schüssel wird kalt gestellt und nach 2 Stunden können runde Gelee-Kreise ausgestochen werden.

### EINGELEGTER SANDDORN

Eine Zuckerlake mit 200 mL Wasser und 100 g Zucker kochen. Wenn die Lake kocht, den Sanddorn in die Pfanne geben und 1 Minute kochen. Beeren in der Lake abkühlen lassen. Die zuckereingelegten Beeren können einige Tage vorher hergestellt werden.

Kurz vor dem Servieren die Austern öffnen und in eine Schale mit Eis legen. Fügen Sie dann einen Kreis aus Sanddorngelee hinzu und garnieren Sie sie mit ein wenig eingelegtem Sanddorn. Mit Kräutern dekorieren.

# POCHIERTER SEETEUFEL MIT AUSTERN UND SALAT

REZEPT VON NØRRE VOSBORG

## SEETEUFEL

1 Seeteufel-Schwanz (biten Sie den Fischhändler, die Gräten aus dem Schwanz zu entfernen)

Butter

Thymian

Zitrone

## WINTERKOHL

2 Stk. Topinambur

1 Stk. Kohlrabi

4 Rosenkohlblätter

## AUSTERNSAUCE

2 Limfjord-Austern

1 Karotten

1 Zwiebel

200 mL Weißwein

250 g Butter

Knoblauch



## SEETEUFEL

Salzen Sie den Fisch 1 Stunde vor der Zubereitung. Rollen Sie den Fisch zusammen mit Thymian und geriebener Zitrone in Folie auf und schließen Sie ihn an beiden Enden. Der Fisch muss überall gleich dick sein. Den Fisch bei 50 Grad für ca. 30 Min. in sous vide pochieren.

## WINTERKOHL

Die Blätter des Rosenkohls werden in Eiswasser gelegt, Topinambur und Kohlrabi werden mit einem Gemüsehobel dünn geschnitten und in Kreise von ca. 3-4 cm Durchmesser geschnitten. Auch in Eiswasser legen. Kurz vor dem Servieren alles mit Salz, Pfeffer und etwas Sonnenblumenöl mischen und neben den Fisch legen.

## AUSTERNSAUCE

Knoblauch, Zwiebeln und Karotten hacken und in eine Pfanne mit mittlerer Hitze geben. Einige Minuten rühren, dann Weißwein dazugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Danach wird alles gesiebt und das Gemüse weggeworfen. Öffnen Sie nun die Austern mit einem Austermesser und gießen Sie die gesamte Flüssigkeit aus der Schale in die Weißweilake. Die Austern werden jetzt grob gehackt. Erwärmen Sie die Lake bei niedriger Hitze, schneiden Sie die Butter in der Würfel und schlagen Sie sie dann nach und nach unter. Mit Salz und Pfeffer würzen. 4-5 Minuten vor dem Servieren werden die grob gehackten Austern in die Sauce gegeben.





## AUSTERN VON LOKALEN FISCHERN

### INSPIRATION VON SVEND BONDE

Im roten Holzgebäude am Hafen von Glyngøre können Sie Austern direkt aus den Austernbecken mit einem Glas Austernbier, Wein oder Champagner genießen. Hier befindet sich der ortsansässige Fischer Svend Bonde, der Glyngøre Shellfish gegründet hat. Glyngøre Shellfish liefert Limfjord-Austern das ganze Jahr über an die besten Restaurants Dänemarks und der Welt.

Am Samstag, dem 3. März 2018, wurde die Limfjords Austernbar mit Blick auf den Limfjord und 45 Barplätzen eröffnet. Die neue Austernbar besteht aus massiven Eichenhängen mit fließendem Salzwasser. Die Bar ist mit Austernkunst des weltberühmten Künstlers Bjørn Nørgaard dekoriert.

## AUSTERN MIT ALGENKAVIAR

### REZEPT VON JYLLANDSAKVARIET

Öffnen Sie die frisch gepflückten Austern und nehmen Sie das Fleisch heraus. Fügen Sie dann drei Arten Algenkaviar, bestehend aus Zitronenperlen und Balsamico, zu den rohen Austern hinzu. Fügen Sie dann die lang marinierten roten Zwiebeln, Apfelessig und die Hagebuttenblüte hinzu. Mit frischem Dill dekorieren.

### ZUTATEN

Austern  
3 Arten von Algenkaviar  
(Zitronenperlen, Balsamico und Zwiebeln)  
Rote Zwiebeln  
Apfelessig  
Hagebuttenblüte  
Dill

# AUSTERN MIT SAUCE AUS BUTTERMILCH

REZEPT VON DANIEL, LIMFJORDENS HUS

## ZUTATEN

- 10 Austern
- 200 mL Buttermilch
- 50 g gehackter Meerrettich
- 15 g Zucker
- 50mL Apfelessig
- 200 mL Sahne
- 100 g selbst eingelegte Rote Beete
- 100 g getrockneter Schinken

Bei der Zubereitung und Zusammenstellung von Zutaten für Austern muss man sich nicht zurückhalten, sagt Daniel vom Limfjord-Haus. Austern haben einen kräftigen Geschmack und können leicht einen guten sauren Partner wie Apfel oder sogar Sanddorn vertragen. Das Gleichgewicht zwischen süß, sauer, bitter und salzig passt perfekt zum Salz- und Mineralien-Charakter der Austern.



### **SAUCE**

Meerrettich mit Buttermilch mischen und 12 Stunden ziehen lassen, woraufhin der Meerrettich gesiebt wird. Mit Essig und Zucker aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Abkühlen lassen und mit der Buttermilch mischen.

### **SCHINKEN**

Der getrocknete Schinken wird ca. 10 Minuten bei 180 Grad im Ofen knusprig gebacken und anschließend zu Crumble gemixt.

### **AUSTERN**

Die Austern werden mit einem Austermesser geöffnet und anschließend grob gehackt.

### **ANRICHTUNG**

Die Austern werden in der Schale verteilt und die Sauce darübergegeben, sodass sie die Austern bedeckt. Wird mit den eingelegten Roten Beeten und getrocknetem Schinken angerichtet. Evt. mit Dill dekorieren.

## AUSTERN- UND MEERESFRÜCHTE-EVENTS

In vielen Städten am Limfjord werden Austern, Meeresfrüchte und Fisch mit einem Fest und einer schönen Hafensphäre gefeiert.

Unter den vielen Festivals und Veranstaltungen können Sie den **MUSCHELTAG** pauf Fur oder das **MEERESFRÜCHTE-FESTIVAL** in Nykøbing Mors erleben, sdas jeden Juni den Anfang des Sommers markiert. Anfang August können Sie den **ANGELTAG** im Hafen von Thyborøn erleben, und kurz darauf gibt es in der alten Heringshauptstadt Glyngøre zum **HAFENFESTIVAL** noch mehr schöne Hafensphäre zu erleben.





Das **SINNESFESTIVAL**, Nordwestjütlands größter Lebensmittelmarkt, findet jeden August statt - mitten in der Stadt- und Hafengegend von Struer.

Zum **KREBSFESTIVAL** in Lemvig wird der Taschenkrebs im September gefeiert, und im Oktober wird der Saisonstart der Austernfischerei mit der **AUSTERN- UND MUSCHEL-PRÄMIE** in Nykøbing Mors gekennzeichnet. Hier kämpfen die besten Austern-Öffner, Champagnerhersteller und Köche Dänemarks um den dänischen Meisterschaftstitel.

Vom 12. bis 21. Oktober ist das Festival der **OYSTER TROPHY WEEK** in Lemvig, Struer, Holstebro, Skive und Mors. 9 Tage gefüllt mit Austernveranstaltungen, wobei die Hauptfigur des Festivals natürlich Austern sind.

Alle Veranstaltungen rund um den Limfjord auf:

[WWW.ENJOY-LIMFJORDEN.DE](http://WWW.ENJOY-LIMFJORDEN.DE)

## INSPIRATION: ENJOY LIMFJORDEN

### TIPPS UND TRICKS

#### AUSTERNSAISON

Es wird gesagt, dass die Saison in den Monaten liegt, in denen der Buchstabe R enthalten ist. In den anderen Monaten vermehren sie sich und sollten vorzugsweise in Ruhe gelassen werden.

#### GUT ODER SCHLECHT

Eine gute Auster ist geschlossen und enthält immer noch Wasser, wenn sie geöffnet wird. Gute Austern riechen nach Meer. Eine schlechte Auster ist offen, leckt und riecht sehr schlecht.

#### AUSTERN ÖFFNEN

Das Öffnen von Austern kann mühselig sein. Am besten ist es, ein scharfes Austernmesser zu kaufen. Bei Austern-Safaris können Sie Austern pflücken und danach lernen, wie man sie öffnet und weitere Tipps bekommen.

#### GETRÄNKE ZU AUSTERN

Das Beste, was Sie mit Austern servieren können, ist Champagner, Weißwein oder dunkles Bier.

#### AUSTERN SAMMELN

Austern können Algengifte und Bakterien enthalten. Es ist daher wichtig, eine Reihe guter Ratschläge zu befolgen, die Sie auf der Website der Dänischen Veterinär- und Lebensmittelbehörde nachlesen können.



Bilder und Rezepte wurden von den Akteuren der Region hergestellt, darunter das Fremdenverkehrsamt Morsø, Venø Kro, Jyllandsakvariet, Tambohus Kro, Nørre Vosborg, Svend Bonde und Limfjordens Hus.

# MEHR ÜBER AUSTERN ERFAHREN

Halten Sie sich über die neusten Erkenntnisse und Events auf dem Laufenden:

[WWW.ENJOY-LIMFJORDEN.DE](http://WWW.ENJOY-LIMFJORDEN.DE)

