

AUSTERN ÖFFNEN!

Liebe Kunden,

wie man Austern richtig öffnet, ist eine Philosophie verschiedenster Möglichkeiten. Eigentlich ist es NICHT schwer. Ein wenig Geschick gehört dazu, sowie das Gefühl für den richtigen Punkt. Aber das kennt man ja.

Grundsätzlich öffnen Sie Austern **NIEMALS OHNE SCHUTZ** z.B. durch ein dickes Handtuch oder eine dicke Serviette. Das Tuch sollten Sie **IMMER DOPPELT** legen und **VON IHREM HANDGELENK FERNHALTEN**. Denn man kann leicht abrutschen.

Da Sie mit relativ großem Druck arbeiten, könnte das sehr schmerzhaft werden. Mit einem dicken Handtuch schützen Sie sich, da Sie das Handtuch treffen. Öffnen Sie mit **GEFÜHL, NICHT MIT GEWALT! Und immer so, das wenn Sie abrutschen, Sie das Handtuch treffen und dann erst Ihre Handfläche, wie auf Bild 1 & 2.**

„ACHTEN SIE DARAUF DAS, WENN SIE DIE AUSTER ÖFFNEN, IHR DRUCKPUNKT SO LIEGT, DAS SIE DAS HANDTUCH TREFFEN!“ Das kann man vorher etwas abschätzen. **BITTE KONZENTRIEREN SIE SICH AUF DAS ÖFFNEN DER AUSTER** und versuchen Sie nicht Ihrer Frau oder Freundin oder Ihrem Freund oder Mann, den Profi vorzumachen! Es könnte sonst passieren das Ihr Partner den Abend ohne Sie verbringen muß. Nehmen Sie das bitte sehr ernst. Benutzen Sie einen **AUSTERNÖFFNER**. **NIEMALS EIN KÜCHENMESSER!**



- 1.) Setzen Sie das Messer so an wie auf dem Bild gezeigt. Die tiefere Ausbuchtung, der Bauch, gehört grundsätzlich nach unten, denn dort befindet sich das Fleisch. Das Messer sticht dabei leicht auf der eher hinteren, rechten Seite, **GENAU ZWISCHEN** den beiden Hälften in die Austern, um den Muskel zu durchtrennen. Drehen sie das Messer ein wenig, so als wenn Sie bohren.
- 2.) Das Messer leicht 2mm nach oben und unten drehen. Also eine kleine aber **FEINE** Bohrbewegung machen. Solange bis man das Gefühl hat in der Auster zu sein. **DIE AUSTER NUR AUFBRECHEN, WENN SIE DEN EXAKTEN PUNKT GETROFFEN HABEN!** Das merkt man daran, das die Auster mit einer leichten Drehung plötzlich sofort aufgeht. Das Messer also zwischen die Schalen stecken. **GEFÜHL** ist hier **WICHTIG NICHT DRUCK!**
- 3.) Nun entweder leicht nach vorne oder hinten bewegen. Man merkt dann sofort ob sich die Auster öffnet oder nicht. Wenn man den Muskel nicht trifft, **dann NICHT BRECHEN!** Denn dann geht die Auster kaputt. Man kann Sie dann natürlich trotzdem essen, aber es fällt viel Schale ins Fleisch, die man dann wieder entfernen muss. Ausserdem sieht es nicht schön aus, wenn man eine zerbrochene Auster auf den Teller legt.
- 4.) Hat man es geschafft, kippt man das Seewasser komplett aus der Austern heraus. Erst durch das komplette lösen des Austernfleisches, bildet sich die Flüssigkeit aus der Auster heraus. Das sogenannte 2te Wasser.
- 5.) Servieren Sie die Austern auf Crasheis mit Limonenecken und frisch gestossenem Pfeffer. Eine kleine Gabel gehört auf jedenFall dazu, damit Sie die Austern auch stilecht von der Schale lösen können.



Unsere Austern werden in Irland geerntet „Crossastrea Gigas“ und 1Tag nach der Ernte in Holland verpackt, sofort nach Hamburg gebracht und verschickt. Sylter Royal, werden tagesfrisch auf Sylt geerntet und direkt zu uns gebracht. Sie bekommen Spitzenqualität, topfrisch. Falls Sie Fragen haben, rufen Sie bitte gleich unter 04562 / 255 667 an, bevor es zu Missverständnissen kommt. Es kann auch einmal vorkommen das eine Austern abstirbt und Sie beim öffnen bereits tot ist. Das merken Sie sofort am Geruch. Das Produkt riecht dann auch verdorben. Diese Auster sofort entsorgen, denn Sie sind ungeniessbar. Frische Austern riechen nach Meerwasser und nach nichts anderem! Sie erkennen es auch daran, das die Auster bereits **GEÖFFNET** ist. Klopfen Sie einmal daran, denn jede Auster öffnet sich auch mal. Wenn Sie sich von selber wieder verschließt ist alles in Ordnung. Unsere Austern sind jedoch so frisch, das dass selten vorkommt...

Aber jetzt, Guten Appetit Andreas & Christian Werner