



Karin Funke

Faszinierende Tiere

20 Erlebnisgeschichten zwischen Tier und
Mensch

*Bis man nicht ein Tier geliebt hat,
bleibt ein Teil der Seele unerweckt.*

(Anatole France, französischer Schriftsteller
und Aphoristiker, 1844 - 1924)

Inhaltsverzeichnis

Arme Austern! auf Sylt
Ausgediente Elefanten in Thailand
Besucher-Überraschung in Namibia
Chamäleons auf dem Radweg auf Madagaskar
Das Panzernashorn in Stuttgart
Glühwürmchen-Party in Leipzig
Die Magie der weißen Pferde in Tellingstedt
Die merkwürdige Möwe in Eiderstedt
Fliegende Fledermäuse
Hunde am Strand in Zypern
Huskies in Norwegen
Schweinerei im Park
Schweinswale gesichtet in der Ostsee
Seeadler am See in Meldorf
Seehundfund in Nordseenähe in Brunsbüttel
Spiegeltest mit Affen
Strauße in Südafrika
Summende Alpakas in Dithmarschen
Tauben vergiften in Berlin
Weißer Störche in Schleswig-Holstein
Die Autorin Karin Funke

Arme Austern! auf Sylt

Wer an der Nordsee Urlaub macht, muss einfach Fisch essen. Oder Muscheln. Oder Krabben. Manche fahren überhaupt nur wegen der Meerestiere an die See, um sie dort frisch zu verzehren. Kaum jemand macht sich Gedanken darüber, wie sie in ihrem Lebensraum sonst unterwegs sind, wie lange sie leben könnten, wenn man sie nicht fangen würde. Die Seeszunge beispielsweise kann 20 Jahre alt werden, aber so lange wollen die Fischer nicht warten. Die begehrten und sehr teuren Seeszungen kommen meistens im jugendlichen Alter auf den Teller.

Aber ich wollte ja von Austern erzählen. Diese Muschelart kann oder besser könnte sogar 40 Jahre alt werden!

Als mein Mann und ich mal wieder nach Sylt fahren - nicht vordringlich, um hier zu Fisch zu essen, sondern um Verwandte zu besuchen -, kehrten wir natürlich auch in einem Fischrestaurant in Westerland ein. Es war unser Stammlokal, wenn wir auf der Insel waren. Unser Lieblingskellner Marco war allerdings nicht mehr da. „Er hat gekündigt“, erklärte man uns. Warum? Das ist eine längere Geschichte, die wir nicht im Lokal erfuhren, sondern durch einen Besuch bei ihm zu Hause in Braderup.

Marco ist Halb-Italiener. Das sah man ihm auch an: schwarze Haare, dunkle Augen und viel Temperament beim Erzählen. Er begrüßte uns überschwänglich wie alte Freunde und führte uns durch die Küche in sein Wohnzimmer, den Pesel, wie man hier sagt, die gute Stube. Er hatte Zeit, das traf sich gut. Wir setzten uns an den Tisch, auf dem Schalen mit Gebäck und Nüssen bereitstanden. „Wartet mal, ich hole

eben eine Flasche Wein, dann erzähle ich euch alles.“ Und dann legte er los, wie es dazu kam, dass er nicht mehr den Fischkonsum unterstützen wollte.

„Ich konnte es einfach nicht mehr mit ansehen“, erklärte er uns. „All diese Tiere, wie sie mich mit ihren starren Augen anglotzten. Die Hechte, der Hummer, so ein stolzes Tier, und dann die Austern.“ In seiner Ausbildung hätte er immer nur darauf geachtet, alles richtig zu machen. Marco hatte nicht nur kellnern und servieren, sondern auch Koch gelernt. Das Köpfen, das Filetieren, der richtige Umgang mit Gräten usw... Er wollte seine Eltern stolz machen, indem er etwas auf der Insel lernt und hier arbeitet und nicht wie die meisten jungen Leute Sylt für eine Ausbildung verlassen muss, erklärte er uns.

„Aber wie kam es zu dem Sinneswandel, doch sicher nicht nur wegen der Augen?“, wollte Tino, mein Mann, nun doch genauer wissen. „Eines Tages habe ich eine Wattwanderung für Einheimische an meinem freien Tag mitgemacht, das hat mir die Augen geöffnet“, erklärte Marco. „Das war nicht so eine launige Touristenführung, wie sie euch geboten wird“, sagte er grinsend und schaute uns dabei bedeutungsvoll an - klar, wir waren ja nur Touristen -, „sondern eher ein Fachvortrag mit Wanderung. Ein Biologe erklärte, dass die Europäische Auster durch Überfischung ausgestorben ist. Daran ist also nur der Mensch schuld.“

Überfischung als Problem ist mir im Prinzip bekannt, dachte ich. Fast jedes Jahr geht es um die Fischbestände, besonders Hering und Kabeljau, und den Kampf um die Fangquoten der einzelnen Nationen... aber Austern?

„Harte Schale, weicher Kern“, setzte Marco seine Erklärungen fort. „Von außen sind die Austern ja nicht gerade schön: Das Gehäuse ist unregelmäßig rundlich bis

oval, sieht aus wie versteinert. Aber innen gelten sie als Delikatesse.“ Dass nicht nur die Schönen und Reichen von Sylt das Austernfleisch lecker finden, ist nicht neu, hatte ihnen der Biologe bei der Führung gesagt. Schon im Mittelalter holten Muschelfischer die Austern massenhaft aus dem Meer, das sei sogar in einer Urkunde von 1241 vermerkt. Aber vor etwa hundert Jahren waren es so viele - Millionen - dass die armen Austern mit der Nachwuchsproduktion nicht mehr hinterherkamen. Als dann im eisigen Winter 1929 auch noch die letzten Austern im Wattenmeer erfroren, soll es ganz aus gewesen sein. Die Wiederbesiedelung blieb aus.

Vom Reden hatte Marco einen trockenen Hals bekommen. Er holte sich eine Flasche Sylter Quellwasser und schenkte uns Grauburgunder nach. Jetzt war er in Redeschwung gekommen. „Eine Auster lebt ja fest verankert auf hartem, schlammfreiem Untergrund im Flachwasser“, fuhr er fort. „Ebbe und Flut sind auch für diese Tierart sehr praktisch: immer wieder wird planktonreiches Wasser angespült. Für Ernährung ist also gesorgt, und eine Verschlammung wird durch die Wasserbewegung verhindert. Nach 3-4 Jahren sind Austern ausgewachsen und werden geerntet, dabei könnten sie viel größer und bis zu 40 Jahre alt werden!“ Jetzt wirkte er richtig wütend. „Aber vielleicht schmecken sie, wenn sie alt sind, nicht mehr so gut“, wendete ich ein.

Plötzlich kam mir die Erinnerung an unseren Restaurantbesuch in Kampen im letzten Jahr. Da saß ein älterer, vornehm gekleideter Herr am Tisch mit zwei jungen Damen. Ich hatte nicht den Eindruck, dass das seine Töchter waren, höchstens vom Alter her. Aber so wie er sie angeschaut hat...Jedenfalls machte er den beiden vor, wie man eine Auster auszuschlüpfen hat. Diese wabbelige, glasige Masse - ich fand es schon damals eklig! All diesen „Feinschmeckern“ ist meist gar nicht bewusst, dass sie sich

damit alle Innereien einverleiben: Herz, Leber, Niere, Magen, Schließmuskel, Darm und Keimdrüsen. Aber es gilt als vornehm.

Er wollte dann selbst seinen beiden Damen die Austern einflößen, aber das mochten die gar nicht und drehten die hübsch frisierten Köpfe weg. Mir wurde klar: Das ganze Fischige, Glibberige, Eklige der Innereien war nur ein Vorwand, um mit Champagner nachzuspülen, um sie betrunken und möglicherweise willig zu machen! Nach ein bis zwei vorsichtigen Häppchen wiesen die Damen den Teller wieder von sich. Sowas muss auch Marco öfters miterlebt haben. Und tatsächlich sagte er: „Ich musste dann immer die Reste entsorgen, im Klartext heißt das: wegwerfen! Die Tiere waren also ganz umsonst gestorben.“

Wieder trat betretene Stille ein. Allmählich stieg mir der Wein zu Kopf, aber ich wagte nicht zu fragen, ob er außer Knabbereien auch etwas Richtiges zu essen im Haus hatte. Die Informationen waren aber auch spannend. Während ich mit meinen Gedanken abschweife, waren die beiden Männer bei einem anderen Thema angelangt, bei Australiens Perlenfischern. „Wisst ihr eigentlich, wie eine Perle in die Muschel kommt?“ Marco schaute uns an wie ein Lehrer, der nur auf die richtige Antwort wartet, um dann gute Noten oder gar Preise zu vergeben.

„Es ist immer ein kleiner Fremdkörper, der in die Auster eindringt, sowas kann ihr gefährlich werden. Falls es der Auster nicht gelingt, den Fremdkörper wieder heraus zu spülen, macht die Auster ihn unschädlich, indem sie ihn mit Perlmutter einhüllt. Dieser Fremdkörper ist in freier Natur meistens die Larve eines Fischbandwurms, die sich dort festsetzt. Aber die Perlenfischer überlassen nichts dem Zufall, sie wollen ständige, berechenbare Erfolge.“

„Also werden die Perlmutter-Umhüllungen künstlich provoziert?“ fragte Tino. - „Genau! Der Japaner Mikimoto war als erster auf die Idee gekommen, in die lebende Auster winzige gedrechselte Kügelchen zu bringen“, erklärte Marco. Dann müsse man drei Jahre warten, bis das Schmuckstück seine volle Größe erreicht hat. „Ehrlicher Weise will ich aber zugeben, dass die Perlenzüchter die sogenannte Große- oder die Japanische Seepermuschel dafür verwendet.“

„Nun haben wir so viel vom Essen gesprochen, ich habe Hunger“, erklärte Tino. „Ja, lasst uns in die Pizzeria fahren“, schlug Marco vor. „Dann lernt ihr auch gleich meinen neuen Arbeitsplatz kennen. Am nächsten Ersten fange ich da an und freue mich schon auf die vielen Pasta-Variationen, hauptsächlich vegetarisch.“