



Das Beste zum Schluss – Alles rund um Schalentiere

Hamburg, 30. November 2011. Das Jahr ist schon wieder fast vorbei und Weihnachten steht vor der Tür. Für viele sind die Feiertage verbunden mit Genuss pur. Man ist auf der Suche nach außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen. Vielleicht stehen auch bei Ihnen Köstlichkeiten aus dem Salzwasser hoch im Kurs. Ob zuhause selbst zubereitet oder im Restaurant bestellt: Mit diesem letzten ETI-Tipp für 2011, möchten wir Unsicherheiten beim Verzehr von Meeresfrüchten vorbeugen.

Austern werden in der Küche mit einem Austernmesser, auch Austernbrecher genannt, geöffnet und meist im halben Dutzend auf gestoßenem Eis serviert. Der Gast löst mit einer speziellen Austerngabel die Auster von ihrem Muskel, nachdem er den so genannten „Bart“ zuvor mit etwas Zitrone beträufelt hat. Dabei sollte sich die Auster leicht zusammenziehen – ein Zeichen dafür, dass sie lebend frisch serviert wurde. Möchten Sie die Auster pur genießen, erfüllt eine kurze Berührung mit der Gabelspitze denselben Zweck. Nun schlürfen Sie die Auster, möglichst geräuschlos, mit dem Meerwasser aus der Schale und genießen dazu zum Beispiel ein Glas Chablis, auch Austernwein genannt oder Champagner. In Irland trinkt man zu Austern gerne ein Guinness!

Wer Austern selbst öffnen möchte, benötigt ein starkes Messer und Know-how. Heute kommen Austern das ganze Jahr über frisch auf den Teller – die Monate ohne »R« hatten Mitte des 18. Jahrhunderts historische Gründe, weil damals die Bestände gefährdet waren.

Hummer (lobster) kommen meistens halbiert auf den Teller und wird mit Hummerzange und Hummergabel serviert. Mit der Zange schneiden Sie die Scheren direkt an der Karkasse ab und brechen sie dann auf. Mit der langen Gabel, auch Hummernadel genannt, wird das Fleisch herausgezogen. Dreht man das Besteck, kann man mit dem so genannten Spatel das Schwanzfleisch aus dem Panzer lösen und herausheben. Es wird dann mit Messer und Gabel gegessen. Die Hummergabel dient nur zum Auslösen. Zum Schluss die Beinchen direkt am Körper abbrechen, drauf beißen und das Fleisch heraus schlürfen. Dazu passt Champagner oder trockener Weißwein.

Langusten (crayfish) werden ebenso gegessen wie Hummer. Ihnen fehlen nur die Scheren.

Riesengarnelen können mit den Fingern oder mit Menübesteck verspeist werden. Zuerst trennt man mit Messer und Gabel den Kopf und die Schwanzspitze ab. Dann wird das Fleisch mit der Gabel fest gehalten und man fährt mit dem Messer unter den Panzer, um ihn mit leichten Drehbewegungen mitsamt den Beinchen abzulösen. Ist das



Etikette Trainer International

Schwanzfleisch komplett ausgelöst, wird es am Rücken entlang eingeschnitten, damit der Darm herausgezogen werden kann.

Scampi sind Tiefseehummer und heißen auf Deutsch Kaisergranaten. Vom Scampo wird nur das Schwanzfleisch verzehrt. Riesengarnelen, Shrimps und Crevetten sind keine Scampi.

Miesmuscheln werden in die Hand genommen. Das Fleisch daraus isst man mit einem leeren Schalenpaar oder mit der Gabel. Den Sud löffelt man anschließend aus dem tiefen Teller. Gratinierte Muscheln essen Sie mit der Gabel.

Zeichen: 2.989 Zeichen inklusive Leerzeichen

ETI: Etikette Trainer International

ETI ist ein Zusammenschluss von internationalen Etikette Trainern, die gesellschaftliche Entwicklungen diskutieren, mit traditionellen Formen vergleichen und gegebenenfalls neue Standards setzen. Diese Empfehlungen werden in Seminaren, Pressegesprächen und Veröffentlichungen transportiert. Alle Mitglieder haben eine qualifizierte Ausbildung im Bereich Umgangsformen, Hotellerie, Gastronomie oder Protokoll und bilden sich ständig weiter. Dieses Netzwerk von Spezialisten steht für Aktualität, Kompetenz und Qualität.