



Hoch die Schälchen!



In den kulinarisch etwas kargeren und kälteren Monaten nehmen sich Spitzenköche ihrer mit Freude an, in der mediterranen Küche gelten sie ganzjährig als identitätsstiftend: Muscheln und Meeresschnecken.

Als maritime Minderheit gehen sie nicht gerade durch, die wohlschmeckenden Weichtiere in ihren gut gepanzerten Rüstungen. Etwa 800 marine Muschelarten gibt es weltweit, davon zählt alleine der Venusmuschel-Clan 680 Familienmitglieder. Kein Wunder also, dass es wohl keine küstennahe Kultur gibt, die Meerscheide & Co. nicht seit jeher als schmackhafte Delikatessen schätzt – oder ihnen gar mystische Kräfte zuschreibt. Muscheln schützen angeblich vor bösen Blicken, glätten stürmische Meereswogen und sorgen für Geldsegen. Ihre Perlen machen Frauen noch schöner, Jakobswegpilger laufen ihrem Abbild nach, und die Ureinwohner Nordamerikas besaßen gar eine eigene Muschelwährung. Der englische Begriff „shell out“ für „bezahlen“ ist übrigens ein sprachliches Überbleibsel dieser ersten bargeldlosen Zahlungsform. An Symbolkraft haben sie mittlerweile etwas eingebüßt, in den Küchen der Welt aber spielen Muscheln nach wie vor eine tragende Rolle. Wohl auch, weil man sie in allen Meeren, aber auch in Brack- und Süßwasser findet und weil kein Stein, Holzpaneel oder Strand vor ihnen sicher ist. Zu Hause ist da, wo man sich gut festhalten oder im Schlick vergraben kann. Was den anspruchlosen Planktonfressern bei aller Vielfalt gemein ist: Die beiden Schalenhälften sind durch ein sogenanntes Schloss miteinander verbunden. Und sie haben alle einen Fuß, der je nach

präferierter Fortbewegungsart unterschiedlich ausgeprägt ist. Aber Anatomie hin oder her, am Ende geht es Feinschmeckern und Köchen ohnehin nur um eines: das feine Innere der possierlichen Tierchen. Das kann man, anders als zu Urgroßmutterns Zeiten, heute dank perfekter Frischelogsik ganzjährig und nicht nur in Monaten mit „r“ genießen. Dennoch ist ein prüfender Blick vor der Zubereitung von Muscheln Pflicht, betont Cook2.0-Executive-Chef Leo Aichinger. „Die Schalenhälften müssen fest aneinanderhaften, und sollte sich doch eine rohe Muschel schon geöffnet haben und sich beim Klopfen auf die Schale nicht wieder schließen, muss man sie unbedingt aussortieren“, erklärt er. Einzige Ausnahme: Jakobsmuscheln. Die haben immer leicht die Klappe offen. Ihre Frische erkennt man an leichten Zuckungen des Muskelfleisches bei Berührung.

EIGENAROMEN STÜTZEN

Geht es an die Zubereitungsmöglichkeiten in der Küche, tut man vor allem den in Europa begehrten Arten wie Miesmuscheln, Meerscheiden oder Herzmuscheln einen großen kulinarischen Gefallen, wenn man sie geschmacklich möglichst unverfälscht auf den Teller bringt. In Kombination mit Pasta, Reis, klassisch im Sud mit Gewürzen gekocht oder mit feinen asiatischen Aromen oder Kräutern gepaart kommt ihr feines Meeresaroma am besten zum Tragen. Das gilt etwa für die in Frankreich, Spanien, Portugal, Italien und Irland kultivierte Teppichmuschel, die in ihren Ursprungsländern gerne roh mariniert oder in der Schale überbacken mit Butter, Knoblauch und Petersilie serviert wird. Ähnlich unverfälscht brillieren auch Miesmuscheln, schick ummantelt von Raviolo-Teig oder klassisch in Weißweinsauce und mit Koriander serviert etwa. Der Name Miesmuschel hat übrigens nichts mit einer vermeintlichen Übellaunigkeit zu tun, sondern rührt vom mittelhochdeutschen „Moos“. Da sich an den für die Fortbewegung notwendigen Byssusfäden gerne ein paar Algen festsetzen, die an Moos erinnern, wurde die Pfahlmuschel erst zur Moosmuschel, später dann zur Miesmuschel. Die größten Kulturen Europas befinden sich heute in Galicien, in Norddeutschland und in den Niederlanden, wo rund 50 Millionen Kilogramm pro Jahr geerntet werden. Die Jungmuscheln werden auf wilden Bänken offshore gefangen und zu Kulturbänken gebracht, wo sie innerhalb von zwei Jahren erwachsen und marktreif werden. Zu den in puncto Zubereitung wohl vielseitigsten Vertretern ihrer Art zählen die nussig-süßen Jakobsmuscheln, die überwiegend an der französischen Nordküste und an den Küsten Schottlands und Norwegens geerntet werden. Von Hand getauchte Exemplare gelten als seltene Delikatesse, aber auch für die konventionell gefangenen Kollegen herrschen in manchen Gegenden der Welt strenge Fangvorgaben. In der Bretagne etwa ist der Fang auf zwei Tage pro Woche, je 45 Minuten, beschränkt. Am Herd ist es dafür dann aber vorbei mit den Einschränkungen. „Jakobsmuscheln eignen sich perfekt zum Pochieren, Gratineren und Dünsten“, erklärt Leo Aichinger. „Auch in Terrinen oder Ragouts, roh als Ceviche mit asiatischen Gewürzen oder mit Lardo umwickelt und kurz gebraten machen sie eine super Figur.“ Der orangefarbene Corail gibt darüber hinaus Fischsauce Bindung und verfeinert Muschelfonds.

SCHNECKEN CHECKEN

Bei aller Liebe zu Muscheln gibt es aber auch noch andere Meeresbewohner, die vor allem hierzulande ein wenig mehr kulinarische Aufmerksamkeit von Spitzenköchen verdienen würden: Schnecken nämlich. Allen voran *Bolinus brandaris*, auch Brandhornschnecke oder Herkuleskeule genannt. Hübsch und äußerst stachelig außen, innen bissfest und sehr meeresaromatisch. In Frankreich, Italien und Portugal ist sie weitverbreitet und ein Fixbestandteil der Meeresküche, als *Cañailas* findet man sie in Andalusien und Katalonien auf jedem Fischmarkt. In diesen Regionen

isst man sie unaufgeregt in Salzwasser und mit Lorbeerblättern gekocht gerne als Appetithappen, Leo Aichinger hat sie aber lieber gemeinsam im Dashi-Fond-Bad mit Algen und Jakobsmuscheln in Szene gesetzt. Man kann schließlich nie genug Meer auf dem Teller haben.
