

Sylt • Auf Spuren der Alge

Sylt – die Insel steht für kilometerlange weiße Sandstrände, endlose Dünen, Meeresbrise und Brandungsrauschen. Und für eine lebendige Restaurantlandschaft, die frischen Fisch und Meeresfrüchte bietet. Zunehmend finden sich dort auch Gerichte mit Algen.

Es war ein kalter Winter auf Sylt. Noch Ende Februar, als in den südlichen Teilen Deutschlands sich schüchtern der Frühling ankündigte, wurde die Insel von einem plötzlichen Schneetreiben überrascht. Ein letztes Aufbäumen der kalten Jahreszeit, die die langen Sandstrände vollständig mit ihrer weißen Pracht überzog.

Das ideale Wetter, um es sich auf dem heimischen Sofa bequem zu machen. Nicht aber für Klaus Lüning, dessen ganze Leidenschaft seit vielen Jahren der Züchtung von Algen gilt. Täglich macht sich der emeritierte Meeresbiologe auf den Weg nach List, in den nördlichsten Zipfel der Insel. Dort befindet sich die Sylter Algenfarm, wo er seit 2006 Braun- und Rotalgen erfolgreich kultiviert.



Gesundes Meeresgemüse:
Algen am Strand bei List

Mit Algen kennt sich der Wissenschaftler aus. Seit 1968 war er an der Biologischen Anstalt Helgoland, später am Alfred-Wegener-Institut für Polar- und Meeresforschung speziell mit

der Zucht essbarer und nährstoffreicher Algen beschäftigt und arbeitete ab 1997 auch in der Forschungsfiliale in List.

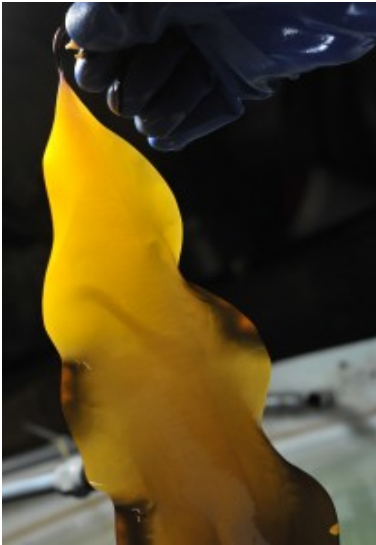
Heute blickt er auf stattliche 40 Bassins, aus denen jährlich etwa eine Tonne Algen geerntet werden. Zum Vergleich: In Nord-China und Japan sind es rund fünf Millionen Tonnen.

Gesundes Meeresgemüse

Es ist der Jahreskalender, der den Rhythmus der sensiblen Meerespflanzen bestimmt, ähnlich der inneren Jahresuhr von Zugvögeln. „Von Juni bis Dezember befinden sich die Algen in einer Ruhephase, um Kräfte zu sammeln“, erklärt der Professor, „dann setzt das Wachstum ein und ihre Länge verdreifacht sich“.

Im Mai ist Erntezeit. Die zarten Gewächse messen dann etwa einen Meter. „Wir ernten sie sehr jung, um den Jodanteil möglichst gering zu halten“. Mit gutem Grund, denn mit seiner Braunalge „Kombu Royal“ beliefert Lüning zahlreiche Restaurants und vegetarische Lebensmittelhersteller. Und die Nachfrage boomt.

In Zeiten, in denen das Bewusstsein für eine ausgewogene Ernährung wächst, sind gesunde kalorienarme Produkte gefragt. So gefragt, dass er mit der Produktion nicht mehr hinterher kommt und auf Partnerbetriebe in Dänemark ausweichen muss. „Unsere Algen sind reich an lebenswichtigen Mineralien, vor allem Kalzium und Magnesium, Spurenelementen und Vitaminen“, sagt Lüning. Vor allem sei in ihnen das für den Menschen unverdauliche Alginat enthalten, dass entgiftend wirke.



Gezüchtete
Braunalge aus der
Sylter Algenfarm

Auf dem Teller

Klingt vernünftig, doch schmeckt es auch? Einer der das wissen muss ist Hannes Steensbeck, Küchenchef im Restaurant Strönholt im Ort Hörnum. Seit Gründung des Restaurants vor drei Jahren kocht er dort und setzt auf eine Küche mit überwiegend regionalen Produkten, die von der Insel oder vom Festland Schleswig-Holstein stammen.

„Als ich gehört habe, dass auf Sylt Algen angebaut werden, wollte ich das unbedingt ausprobieren“, sagt er. „In der leichten asiatischen Küche gehört Algengemüse zum Standard“. Also bestellte er bei Professor Lüning frische Laminaria-Braunalgen und fing an zu experimentieren. Heute bekommt man bei ihm Gerichte wie den Lister Algensalat oder Pasta mit frischen Algen und Fischfilets. Wie kommt das bei den Gästen an? „Sehr gut“, sagt Steensbeck, „sobald sie es einmal probiert haben, bestellen sie es immer wieder. Viele essen ja auch Sushi und haben somit bereits Erfahrung mit Algen“.

Anders als erwartet hat das gekochte Sylter Meeresgemüse einen feinen nussartigen Geschmack. Bissfest ist es, leicht würzig und kaum salzig. Zur Dekoration nutzt Steensbeck häufig

getrocknete Algen. Sie schimmern in unterschiedlichen Grüntönen, sind zart wie Pergamentpapier und zerfallen sofort auf der Zunge.

Wer hätte gedacht, dass ausgerechnet Algen ein weiterer Grund sind nach Sylt zu fahren. Auf die Insel, die auch oder gerade eben im Winter ihre besonderen Reize offenbart.

Fotos: Bettina Hagen/Sylt Marketing, Holm Löffler

INFOS

Sylt-Informationen: Sylt Marketing GmbH, Tel. 04651 – 82 02 0, www.sylt.de

Algen: Sylter Algenfarm, List, Tel. 04651 – 871810, www.algenfarm.de

Behandlungen mit Algen: Syltness Center, Westerland, Tel.: 0180 – 500 99 80, www.westerland.de

Übernachten: Lindner Hotel Windrose, Wenningstedt, Tel. 0451 – 940-0, www.lindner.de

Essen & Trinken: Restaurant Strönholt, Hörnum, Tel. 0451 – 449 2727, www.stroenholt.de