

ERFOLGREICHES NEUES LEBEN

DER AUSTERNKÖNIG VON FANØ

Seit die pazifische Auster ihren Weg ins Wattenmeer gefunden hat, ist die dänische Insel Fanø ein Paradies für Gourmets und das Reich von „Oyster King“ **Jesper Danneberg Voss**. Der ehemalige Personalberater hat Anzug und Krawatte gegen Lederschürze und Gummistiefel getauscht und führt seitdem Besucher zum Austernsammeln durch das Watt.

Von **Cornelia Lohs**

Die kleine Wattenmeerinsel in Sichtweite der Hafenstadt Esbjerg ist ein Idyll. Reetgedeckte Fachwerkhäuser, enge Gassen, kleine Blumengärten, weiße Sandstrände auf der einen und das Watt auf der anderen Seite. Jesper Danneberg Voss kam nach einem Burnout auf die Insel, fand hier Ruhe, blieb und ist als „Oyster King“ zu einer Marke geworden.

Als Neunjähriger zog Jesper mit seinen Eltern von Kopenhagen nach Luxemburg und studierte nach dem Abitur Sport in Saarbrücken. An diese Zeit denkt er gerne zurück. „Am besten hat mir der St. Johanner Markt gefallen. Ein fantastischer Markt mit unheimlich guter Stimmung. Damals gab es eine Kneipe, die ‚Schaukel‘, wo montags für die Sportstudenten Bier zum halben Preis ausgeschenkt wurde. Montags Bier, da war die Woche natürlich versaut.“

Nach dem Sportstudium wollte er eigentlich professioneller Fußballtrainer werden und hat auch eine Zeit lang als solcher in Luxemburg gearbeitet. „Irgendwann wurde das aber zu viel, Fußballtrainer und Familie, das passt nicht so gut zusammen. Vor allem, wenn man

mit einer Frau verheiratet ist, die Fußball nicht mag“, erklärt Jesper lachend. Als er über eine Zeitarbeitsfirma ein Jobangebot bei der Europäischen Kommission in Luxemburg bekam, arbeitete er dort zweieinhalb Jahre im Personalbereich und wurde danach vom Chef der Zeitarbeitsfirma übernommen. „Das war die Adecco-Gruppe, die weltweit größte Zeitarbeitsfirma. Ich habe als Personalberater in verschiedenen Firmen gearbeitet, war am Ende Berater beim Arbeitsamt in Luxemburg für Zeitarbeitsfirmen

und hatte einen 16-Stunden-Tag. Als ich Anfang 40 war, meinte mein Arzt, wenn ich 50 werden wollte,

Der Arzt riet ihm zur Veränderung

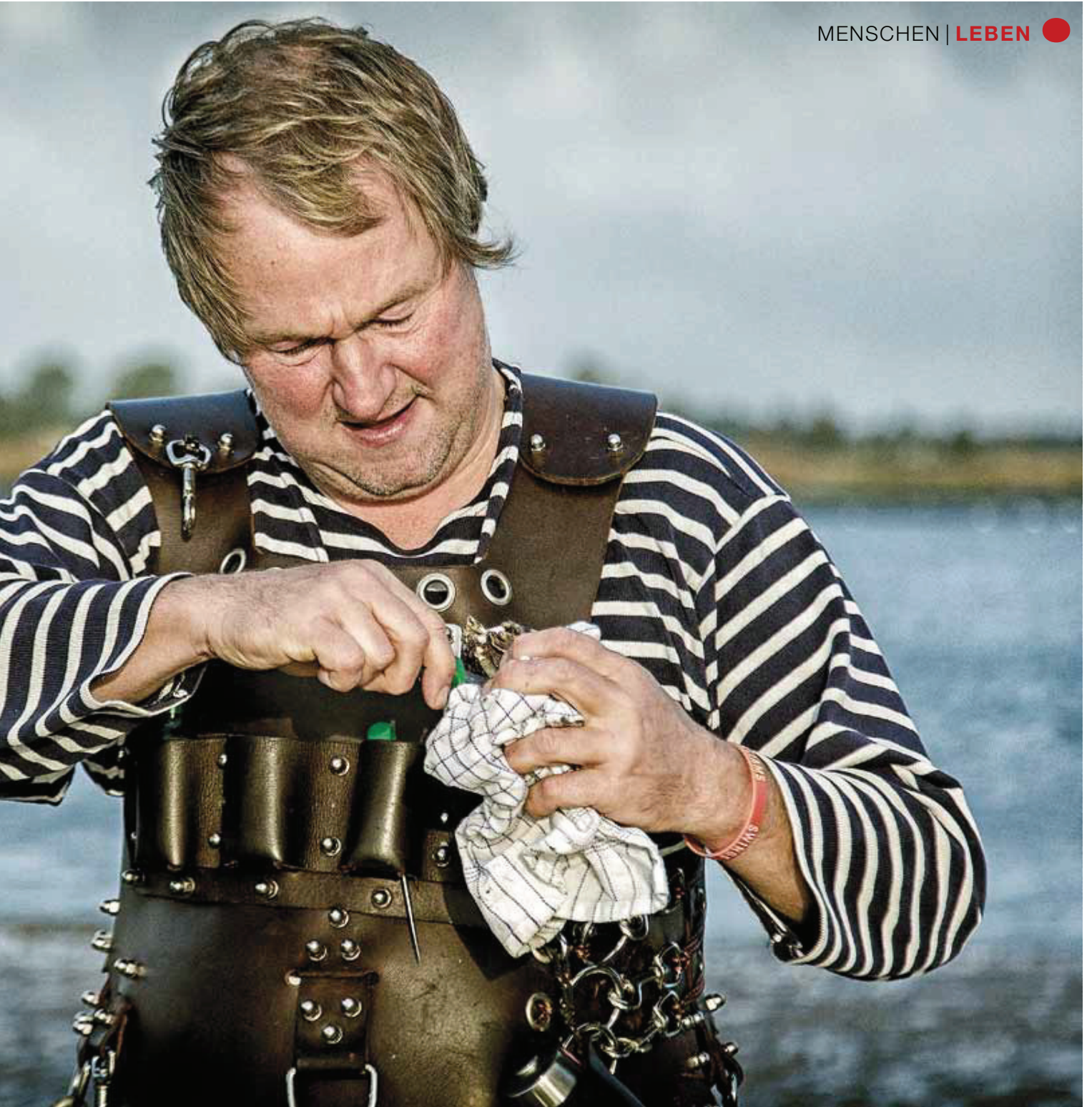
müsste ich meine Karriere ändern“, erzählt er. „In Luxemburg die Karriere zu ändern, ist allerdings unmöglich. Da ich Däne bin und ein paar Mal auf Fanø Ferien gemacht hatte, beschlossen meine damalige Frau, unsere beiden Kinder und ich, dorthin umzuziehen. Das war 2007. Ohne Beruf, ohne Perspektive. Ich wollte erst einmal gar nichts machen.“

Auf der idyllischen Insel mit 16 Kilometer langen und einem Kilometer breiten Sandstränden fand Jesper die ersehnte Ruhe. „Irgendwann fragte mich



Aus drei geplanten Wochen wurde für Jesper Danneberg Voss ein neues Leben.

ein Freund, der Vorstandsvorsitzender im hiesigen Brauhaus war, ob ich dort nicht mitarbeiten wollte. Ich sagte zu. Es sollten nur drei Wochen werden, sind dann aber drei Jahre geworden, während denen ich langsam in die Naturvermittlung hineingerutscht bin.“ Zunächst machte er Robben-Touren, später kamen die Austern dazu. Mittlerweile macht Jesper fast alle Touren auf Fanø und ist verantwortlich für die PR der Insel.



Die Austern kamen Anfang der 90er-Jahre nach Fanø. Wie sie gekommen sind, dazu gibt es zwei Theorien. Eine Theorie besagt, dass man in den 70er-Jahren auf Rømø und auf Sylt versuchte, eine Austernaufzucht zu starten. Das hat nicht geklappt, weil das Wasser zu kalt war. Später hat man es auf Sylt noch einmal probiert, und es hat geklappt. Die Theorie ist, dass manche der Austern kälteresistenter waren als andere,

so überlebten und sich langsam über das ganze Gebiet verteilten. „Daran glaube ich nicht“, sagt Jesper. „Ich glaube eher, dass sie mit den großen Schiffen im Ballastwasser über den Pazifik ins Wattenmeer gekommen sind. Wenn die Schiffe nicht voll beladen sind, pumpt man Ballastwasser in die Tanks. Zurück im Hafen von Esbjerg lässt man das Ballastwasser, in dem sich Austernlarven befinden, ablaufen. Auf diese Weise haben

sich die pazifischen Austern im Wattenmeer verbreitet. Warum erst in den 90er-Jahren und nicht früher? Davor war das Nordseewasser zu kalt, und die Larven konnten nicht überleben.“

Um 2008 hörte Jesper, wie darüber gesprochen wurde, dass draußen im Wattenmeer mittlerweile relativ viele Austern seien. „Da ich sie in Luxemburg viel und gerne gegessen habe, bin ich rausgegangen, habe ein paar gesammelt,

sie zu Hause zubereitet und gegessen. Sie schmeckten fantastisch.“ So kam er auf die Idee, Austerntouren anzubieten. Mit kleinen Gruppen ging er ins Watt. Die Teilnehmer sammelten so viele Austern, wie sie tragen konnten. „Zurück am Strand haben wir sie aufgemacht, Zitrone darüber geträufelt, sie roh gegessen und ein Glas Champagner dazu getrunken. Später habe ich die Tour von zwei auf drei Stunden erhöht. Wenn wir voll bepackt zum Strand zurückkamen, habe ich den Grill angezündet. Wir haben die Austern roh gegessen, mariniert oder auf dem Grill zubereitet.“

Heute dauern die Touren zwischen drei und vier Stunden und finden normalerweise in den Monaten mit R statt. Von Mai bis August sollte man Austern meiden. „Das Wasser darf nicht wärmer als 14 Grad werden, denn sonst besteht das Risiko von blaugrünen Algen, und die sind gefährlich für den Menschen.“ Wie die Robbentouren sind die Austerntouren gezeitenabhängig. Die Route im Watt beträgt 1,4 Kilometer pro Strecke. Wer schnell ist, kann auf der Tour bis zu 100 Austern sammeln. „Wenn wir dann zurückkommen, haben wir eineinhalb bis zwei Stunden kulinarisches Austeressen mit Weißwein oder Fanø-Bier vor uns“, sagt Jesper genießerisch.

Maximal 50 Personen können an einer Tour teilnehmen, der Durchschnitt liegt bei 15 bis 25. 70 Prozent der Teilnehmer kommen aus dem Großraum Hamburg. Der Name „Oyster King“ ist



Eine Freude für Austern-Fans. Hier eine raffinierte Variante mit Erdbeeren.

Jesper beim Austernsammeln eingefallen. „Am Anfang haben die Inselbewohner gelacht, als ich gesagt habe, dass ich der ‚Oyster King‘ bin. Sie meinten, ich würde spinnen und nun vollkommen abheben. Mittlerweile sagen sie aber, dass es schlaue war, da der Name mir eine Persönlichkeit gibt. Die Leute wissen, wer ich bin. Nicht nur auf der Insel, sondern überall in Dänemark und mittlerweile auch in Deutschland, Luxemburg und Frankreich.“ Vor zwei Jahren kam Jesper die Idee zu einem Kochbuch, das 2016

unter dem Titel „The Oyster King Cookbook“ erschienen ist. Neben Wissenswertem zur Auster und wunderschönen Fotos von Sven Sindt findet man darin Rezepte von Starköchen aus Luxemburg, Dänemark und Deutschland, aus Restaurants von Fanø im Kapitel „Oyster King and Friends“ sowie etwa 20 Rezepte von Jesper selbst. Die Texte des Kochbuchs sind international – auf Dänisch, Deutsch und Englisch.

„Das Kochbuch kam fantastisch an. Es ist, soweit ich weiß, das erste Kochbuch weltweit, in dem es nur um Austern geht“, erzählt Jesper Danneberg Voss. „Das begrenzt natürlich die Anzahl von Leuten, die sich dafür interessieren. Aber wer Austern mag oder sich für sie interessiert, ist begeistert.“



Eines der typischen reetgedeckten Häuser auf der Insel.

„Eine Stelle, wo außer mir kein Mensch ist“

Sein Lieblingsort auf der Insel ist dort, wo er seine Austerntouren beginnt. In der Nähe des Hafens, wo er eine kleine Hütte hat. „Da kann ich abends sitzen und nach Esbjerg rüberschauen. Esbjerg ist eine Industriestadt, die tagsüber nicht so schön aussieht. Aber abends, wenn es dunkel ist und die Lichter leuchten, ist der Anblick wunderschön. Und meine Hütte steht an einer Stelle, wo außer mir kein Mensch ist.“ ●