



Kulinarisches Highlight auf Long Island: Die besten Austern an der Ostküste der USA

Der wilde atlantische Ozean und die malerischen Buchten, Flüsse und Seen, die zahlreichen Häfen und Fischereien – Long Islands maritime Seite bietet eine Reihe von Bade-, Boot- und Angelaktivitäten. Vor allem aber begeistert sie Besucher mit einer vorzüglichen Kulinarik. Speziell Meeresfrüchte und ganz besonders Austern gelten auf Long Island das ganze Jahr hindurch als delikater Höhepunkt. Jedes Jahr kommen 200.000 Besucher auf der Insel zum [Oyster Festival](#) zusammen, um die lokale Delikatesse zu zelebrieren. Auch dieses Jahr wird die Auster im Oktober gefeiert!

Long Islands reiches maritimes Erbe reicht mehr als 400 Jahre zurück, als die umliegenden Gewässer des heutigen New Yorks mit 350 Quadratkilometer großen Austernriffen fast die Hälfte des weltweiten Austernaufkommens ausmachten.

Die besten Austern an der Ostküste der USA

Dienstag, den 06. August 2019 um 14:22 Uhr - Aktualisiert Montag, den 12. August 2019 um 11:53 Uhr

So lieferten die Gewässer rund um die Insel einst einen erheblichen Teil der weltweiten Bestände an Venus- und Jakobsmuscheln, sowie Austern. In den 1970er Jahren war die Great South Bay Long Islands das muschelreichste Gewässer der Welt. Und auch noch heute gibt es hier eine große Auswahl von Venus- und Schneckenmuscheln über Mies- und Jakobsmuscheln bis zu den beliebten Austern.

Long Island beheimatet zudem die bedeutendste unter den zahlreichen Austern der USA, die Blue Point-Auster. Sie hat ihren historischen Ursprung in der Great South Bay im südlichen Küstenstreifen um Blue Point und verdankt diesem Gebiet auch ihren Namen. Heutzutage wird der Name für deliziose Austern auch aus anderen Buchten der nördlichen Ostküste wie New Jersey oder Virginia übergreifend verwendet. Allerdings spielt das Herkunftsgewässer beim Geschmack der Muschel eine wesentliche Rolle, wodurch sie nirgendwo so speziell schmeckt wie original auf Long Island.



Ein Fest für die Auster

Aber damit nicht genug: Die Auster ist auf Long Island so beliebt, dass ihr sogar ein eigenes Fest gewidmet ist, das [Oyster Festival](#), das passenderweise jedes Jahr an der Uferpromenade des Ortes Oyster Bay stattfindet. Mit 200.000 Besuchern ist es das größte Hafenfestival an der Ostküste, das in diesem Jahr vom 19. bis 20. Oktober zum 36. Mal gefeiert wird. Besucher dürfen sich auf Austern in unterschiedlichster Zubereitung freuen – ob roh in einer halben Schale, gebraten oder im Eintopf. Im Food Court bereiten ehrenamtliche Köche und kulinarische Profis Seite an Seite dutzende von einzigartigen Austern, Venusmuscheln und zahlreiche weitere Meeresfrüchte zu.

Mit mehr als 60 Auswahlmöglichkeiten wird auch der wählerischste Schlemmerfreund fündig. Alle ehrgeizigen Gourmets können bei dem legendären Auster-Schäl- und dem Auster-Esswettbewerb ihr Können unter Beweis stellen, bei denen insgesamt mehr als 20 Teilnehmer gegeneinander antreten und die Chance auf tolle Preise haben. Begleitet wird das Schlemmerprogramm von einer bunten Vielfalt an Aktivitäten für die ganze Familie mit Live-Unterhaltung, erstklassigen Kunsthandwerksständen und Piratenshows.

Das Festival wird von gemeinnützigen Organisationen betrieben und ein großer Teil der Erlöse der Essens- und Verkaufsstände dient der Finanzierung wohltätiger Projekte. Ein Gaumenschmaus und Must-Visit für jeden Muschelliebhaber!



Die besten Austernrestaurants der Insel

Wer es zum phänomenalen Oyster Festival nicht schafft, findet das ganze Jahr über ein exquisites Austern-Angebot in einigen großartigen Restaurants auf Long Island. An der Uferpromenade in Greenport begeistert das [Little Creek Oyster Farm & Market](#) seine Besucher mit einem unvergesslichen Esserlebnis. Das Menü richtet sich nach Saison und Verfügbarkeit der leckeren Meeresfrüchte. In diesem gemütlichen kleinen Hafenhäuschen erwarten Besucher nicht nur köstliche Speisen, auf einer kleinen Marktfläche kann außerdem durch lokale Produkte gestöbert werden.

Nicht weit entfernt ist das [Frisky Oyster](#), das für sein vielseitiges Menü gelobt wird. Ein Highlight auf der Speisekarte ist das Gold Oysters Friskafella mit nach Knoblauch duftendem Spinat, Chipotle und Parmigiana-Aioli. In Patchogue, auf der anderen Seite der Insel, lädt die [Catch Oyster Bar](#) zu einer Vielzahl von Austerleckereien ein – von Roasted Oysters bis Fried Oysters Rockefeller.

Austern für ein besseres Ökosystem

Die delikaten Muscheln schmecken aber nicht nur vortrefflich, sie tun auch der Umwelt auf Long Island Gutes. Denn Schalentiere wie Austern helfen den Gewässern, indem sie Algen fressen, Partikel und überschüssige Nährstoffe herausfiltern und Lebensraum für andere Organismen schaffen. Austern können pro Tag circa 200 Liter Wasser filtern. Laut der Long Island Oyster Growers Association filtern die Austern in den Gewässern rund um die Insel jeden Tag etwa 900 Millionen Gallonen Wasser (ca. 3,4 Milliarden Liter).

Da Austern sich außerdem übereinander ansiedeln und wachsen, bilden sie Riffe, die vielen Fischarten und Krabben einen hervorragenden Lebensraum bieten. Die Bemühungen auf Long Island für die Erholung der Austernpopulation werden somit im Laufe der Zeit die natürlichen Mechanismen des lokalen marinen Ökosystems zur Selbsterhaltung wiederherstellen und damit zu saubererem Wasser und größerer Biodiversität führen.

Weitere Informationen unter: www.discoverlongisland.com und natürlich in [unserem Forum](#).

Guten Appetit!