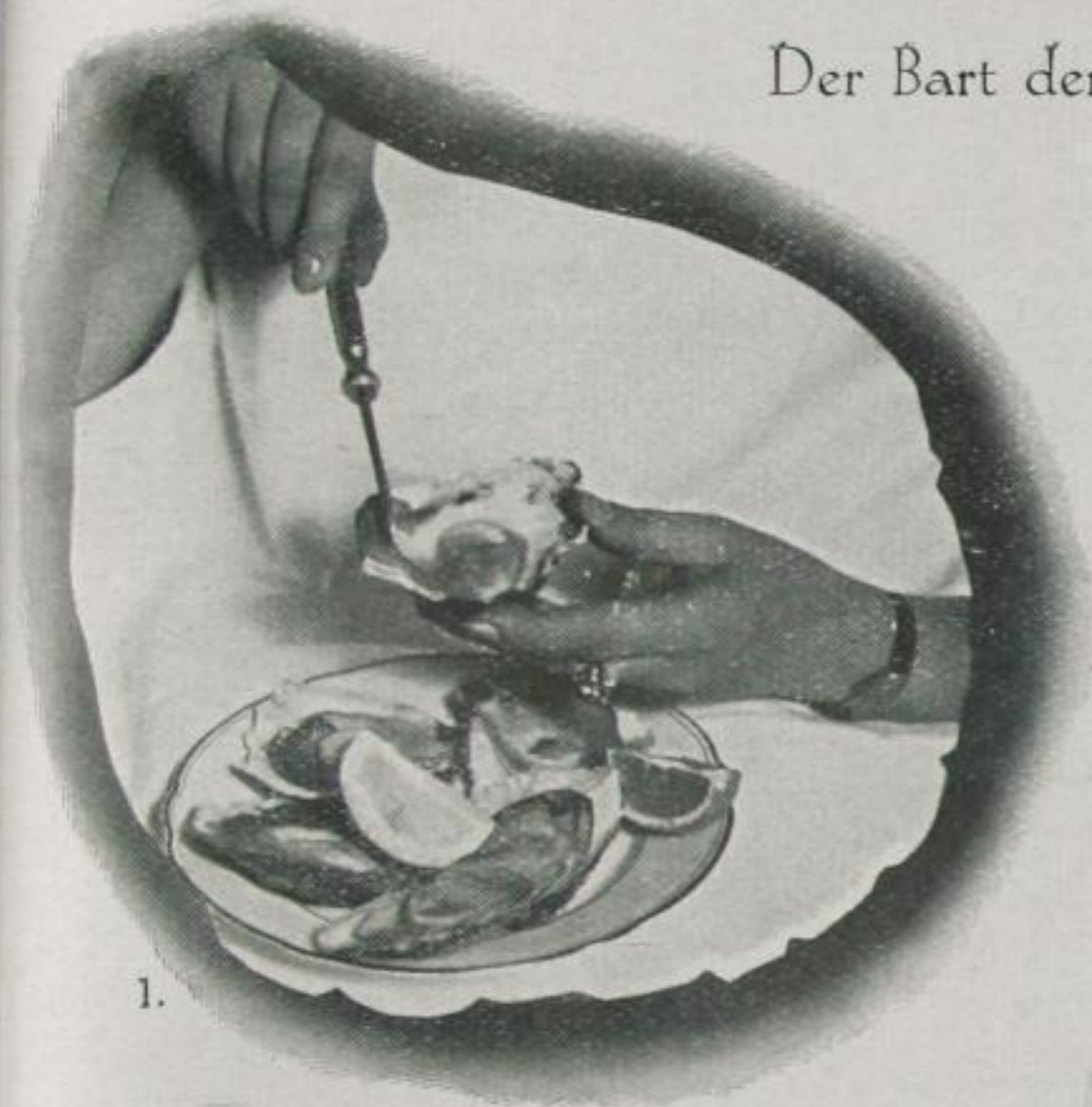
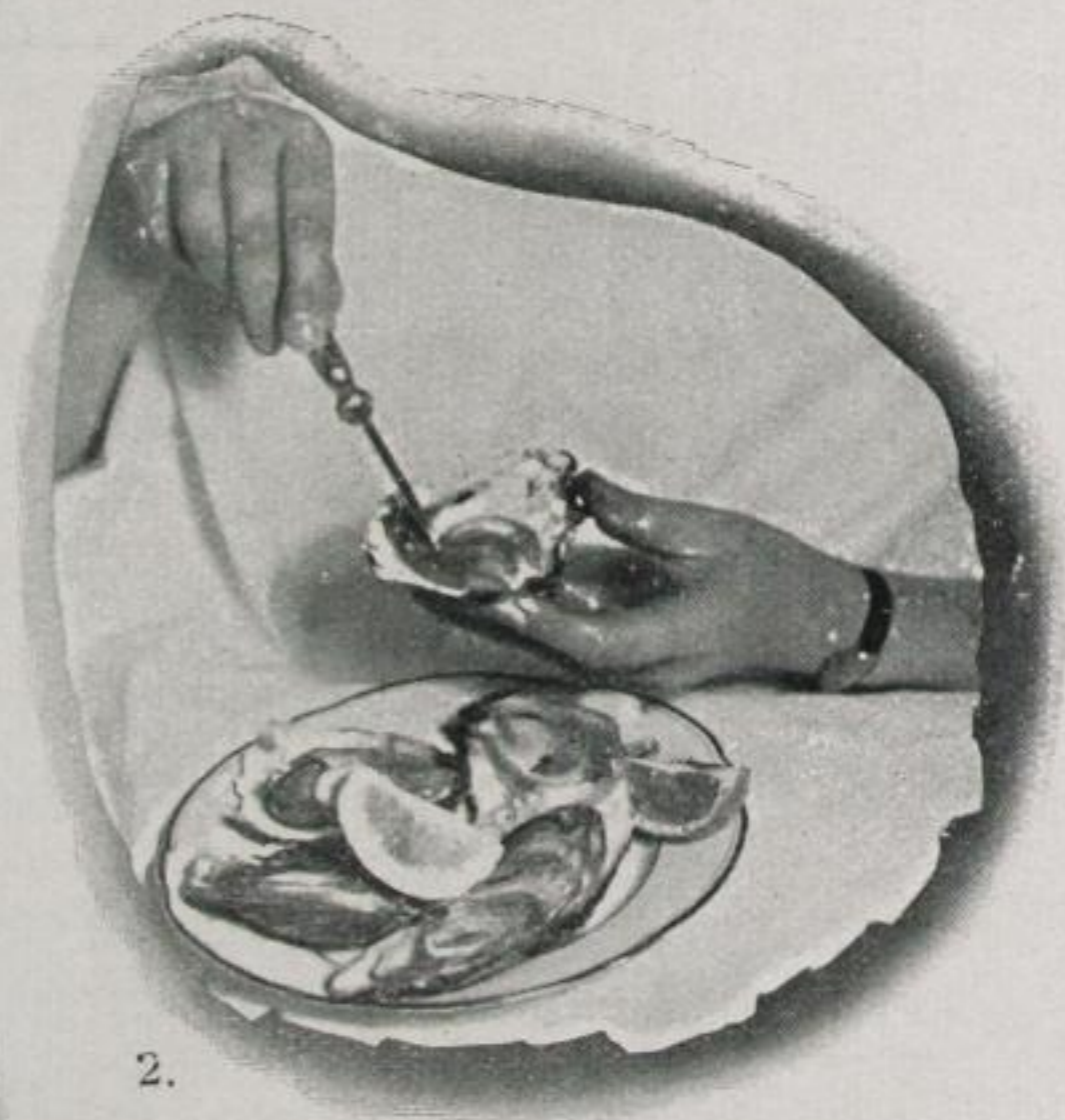


Der Bart der Auster wird mit dem Austernmesser gelöst —

— was besonders geschickten Austernessern mit einem einzigen Druck gelingt, während weniger geschickte, wie unsere Bilder zeigen, für diese Manipulation drei Phasen brauchen. Mit Bart wird die Auster meist nur in Spanien und Südfrankreich gegessen. In Zentraleuropa und den nördlichen Ländern werden die Austern oft bereits vom Barte befreit angerichtet.



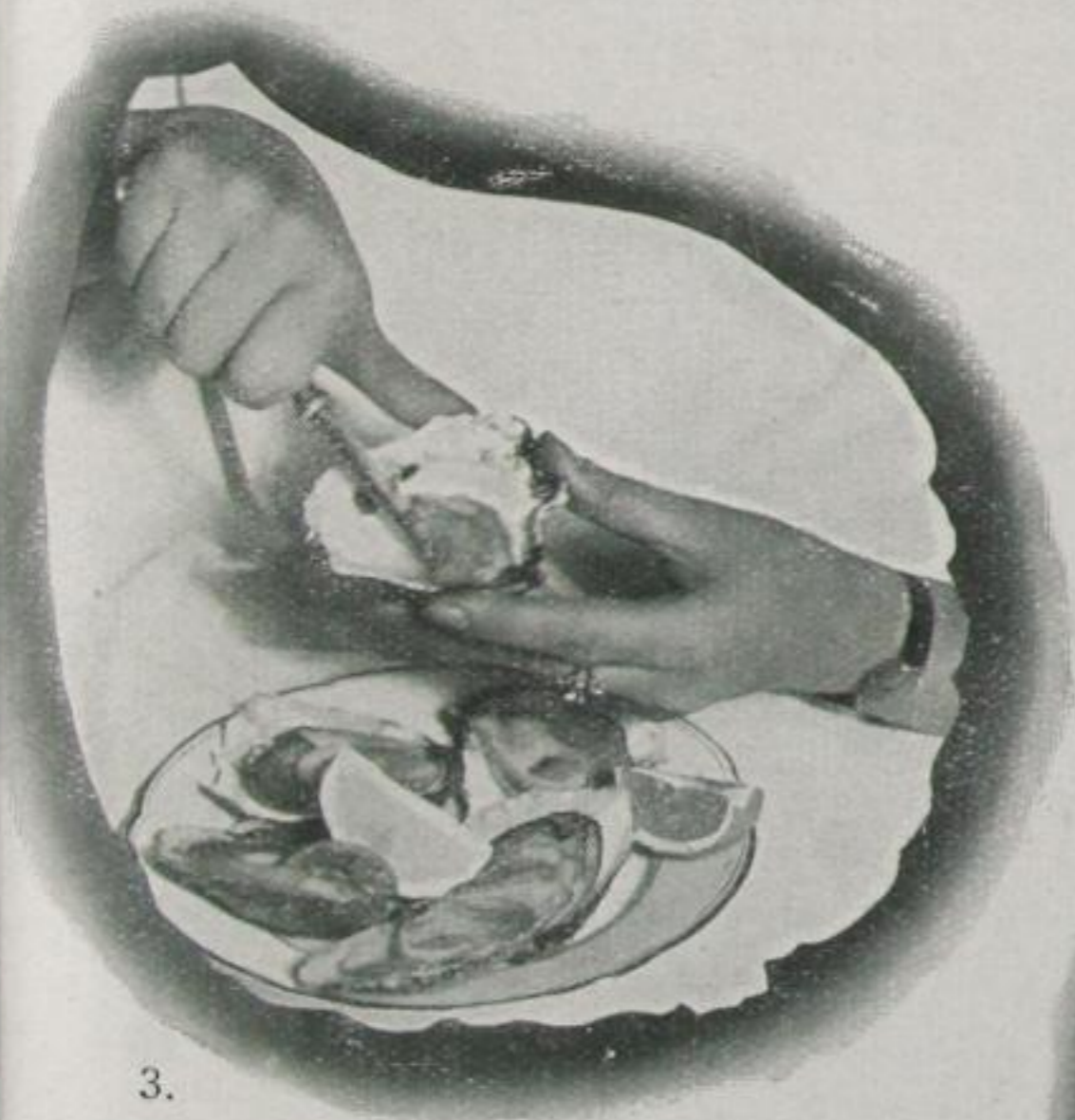
1.



2.

— von der Auster getrennt

*Phot. Fabisch*

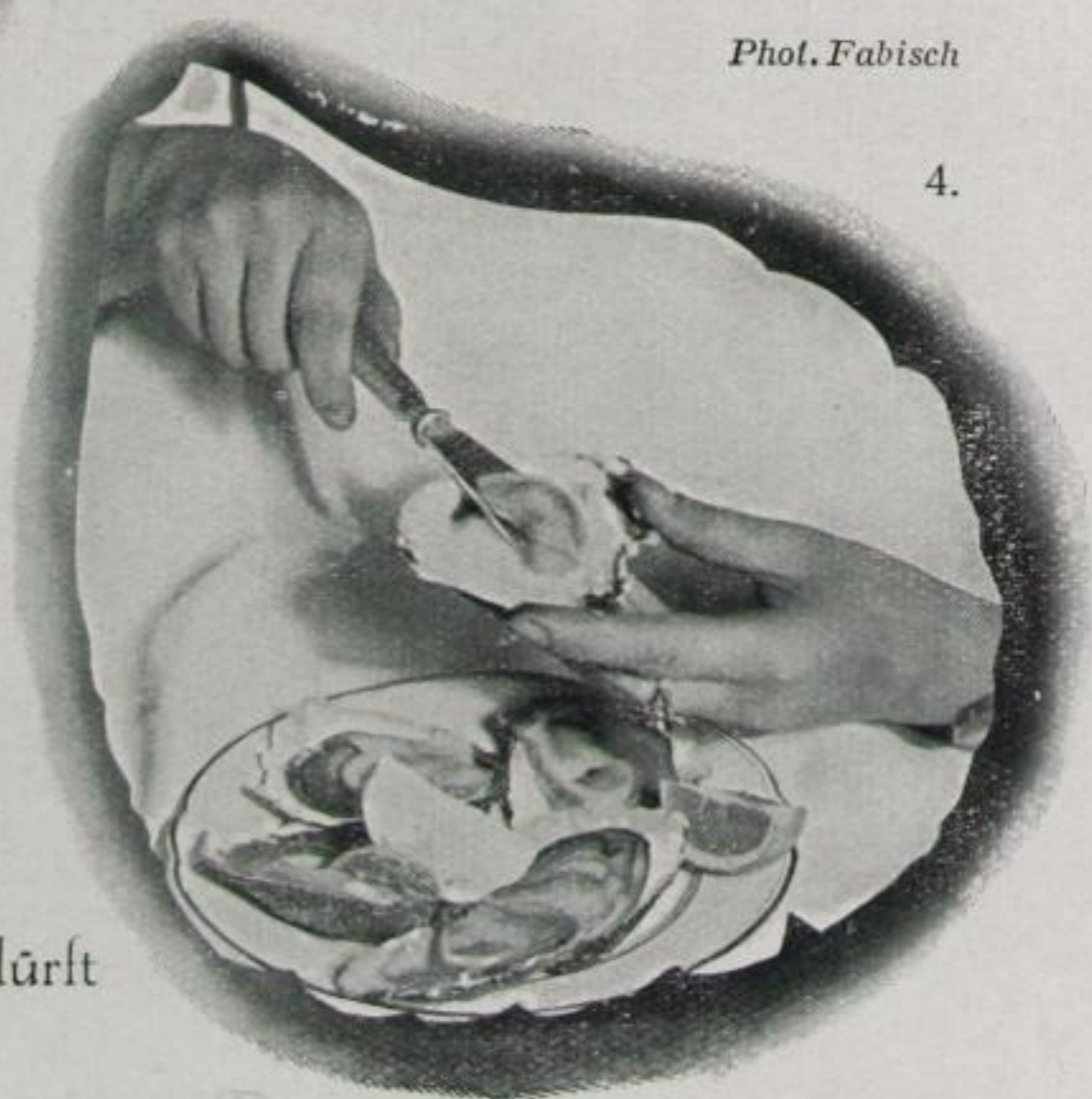


3.

— das Innere wird von unten mit leichtem Druck abgehoben —

Beim Ablösen der Auster von ihrem weißen Schließmuskel darf sie nicht beschädigt werden. Man muß die Austerngabel möglichst tief unter das Fleisch des Schalentieres schieben und dann mit leichtem Druck nach unten von der Muskel trennen.

und mit dem Meerwasserrest geschlürft



4.