

## Festival öffnet 10.000 Austern auf Fanø

Ganz Fanø ist erfüllt von Austern, wenn das Fanø Austernfestival vom 14. – 17. Oktober 2018 zum dritten Mal seine Türen öffnet. Hier kämpfen Top-Köche um den Titel 'Austernkoch des Jahres'. Alle haben die Möglichkeit die Kreationen der Köche zu probieren, auf Austernsafari zu gehen und Austernexperte zu werden.

Letztes Jahr wurden 8.000 Austern auf Fanø in den Herbstferien geöffnet. Dieses Jahr rechnet das Fanø Austernfestival damit, 10.000 Austern zu öffnen.

"Das Festival ist ein rieser Erfolg geworden. Topköche und Interessierte kommen aus dem ganzen Land um Dänemarks ältester Rohware Tribut zu zollen", sagt Lindy Kjøller. Er ist Leiter des Fanø Austernfestivals und fügt hinzu, dass von Anfang an die Vision des Festivals war, Austern zu bekannt zu machen.

"Früher waren Austern ein normaler Teil der dänischen Ernährung, aber im 18. Jahrhundert wurde es vornehm und dekadent, Austern zu essen. Das ist ein Fehler, allein rund um Fanø findet man über 6 Millionen Austern, die man gratis einsammeln kann – und diese schmecken ja wirklich gut, wenn man weiss, was man mit diesen machen muss", sagt er.

### Werde Austernexperte

Es gibt viele Möglichkeiten auf dem Fanø Austernfestival Austern kennen- und schätzen zu lernen und sogar Experte zu werden. Hier werden geführte Austernsafaries, Austernkochkurse für Kinder und Erwachsene und die Möglichkeit der Austernverkostung angeboten. Lernen Sie den Unterschied der Herkunft der Austern zu schmecken - kommen diese aus dem Wattenmeer, dem Limfjord, der Bretagne oder dem Mittelmeer?

Ausserdem bekommt man exklusiv die Möglichkeit 15 Topköchen bei der Zubereitung über die Schulter zu gucken und deren Kreationen zu probieren, wenn diese zum dritten Mal um den Titel "Austern Koch des Jahres" konkurrieren.

"Nicht nur, dass die Austern von Fanø wirklich gut schmecken, wir tuen auch der Artenvielfalt im Wattenmeer einen grossen Gefallen, wenn wir diese essen", sagt Lindy Kjøller. Die Erklärung ist, dass es sich um die sich schnell vermehrende, invasive Pazifikaustern handelt, die sich im Wattenmeer ausbreiten und andere Arten bedrohen.

Das Festival an sich ist gratis. Am Montag, an dem der Kochwettbewerb ist, zahlt man als Fussgänger oder Fahrradfahrer auf der Fanøfähre nur 10 Kronen. Die Kostproben der Köche kosten 40 Kronen pro Stück, oder 100 Kronen für drei Stück – und Du kannst so viele essen, wie du schaffst.

In Verbindung mit dem Austernfestival arrangieren Kellers Badehotel und Sønderho Kro exklusive Aufenthalte; diese sind inklusive Fähre, Übernachtung und exklusiven Abendessen und Brunch – selbstverständlich mit vielen Austern.

In 2017 erhielt das Festival den Preis als "Fisch- und Meeresfrüchtedfestivals des Jahres" im White Guide.

## FAKTEN ZUM FANØ AUSTERNFESTIVAL

Das Festival bietet von Sonntag den 14. bis Mittwoch den 17. Oktober 2018 einen wahren Austernmarathon.

### Sonntag 14. Oktober

- Geführte Austernsafari: 'Sammel deine Austern'. Zeit und Häufigkeit hängt vom Tidenwasser ab. Gummistiefel nicht vergessen. 250 Kronen.
- Kräutersafari und nachfolgende "Küchentour" mit Experten und Naturführern. 475 Kronen.
- Exklusiver Austernaufenthalt im Kellers Badehotel (14.-16. Oktober)
- Austern Jam im Sønderho Kro – Austern, Musik und Gummistiefel (14. – 15. Oktober)

### Montag 15. Oktober

- Geführte Austernsafari: 'Sammel deine Austern'. Zeit und Häufigkeit hängt vom Tidenwasser ab. Gummistiefel nicht vergessen. 250 Kronen.
- Austern- und Probierhäppchen für Kinder, Veranstalter 'Smag For Livet' und 'Fars Køkkenskole'. Gratis
- Werde Austernexperte für 250 Kronen: Finde den Unterschied zwischen Austern von Fanø, dem Limfjord, der Bretagne und dem Mittelmeer. Inkl. einem Weinmenu.
- Champagner-Bar. Zeit für alle, die nicht auf Champagner zu Austern verzichten können. 50 Kronen pro Glas.
- Wettbewerb: Austernkoch des Jahres, siehe unten.
- Luxus Austern- und Gourmetaufenthalt im Sønderho Kro (15. – 16. Oktober)

### Dienstag 16. Oktober

- Geführte Austernsafari: 'Sammel deine Austern'. Zeit und Häufigkeit hängt vom Tidenwasser ab. Gummistiefel nicht vergessen. 250 Kronen.
- Fanø Brauhaus: Verkostung von Fanø Bier, das auf Austern basiert.
- Streetfood Markt mit regionalen Produzenten, z. B. Fanø Laks und Fanø Bryghus.
- Luxusaufenthalt im Kellers Badehotel mit Austerntour (16. - 18. Oktober)
- Gourmetaufenthalt mit Verwöhnung im Sønderho Kro (16. - 17. Oktober)

### Austernkoch des Jahres – der legendäre, grosse Wettbewerb:

Am Montag den 15. Oktober kommen eine ganze Reihe Top-Köche aus dem ganzen Land nach Fanø, um am grossen Wettbewerb um den Titel "Austernkoch des Jahres" teilzunehmen. Alle können deren Kreationen für "Dänemarks frechste Auster" für nur 40 Kronen pro "Haps" probieren. Montag verkauft die Fanøfähre Tickets für Fussgänger und Fahrradfahrer für nur 10 Kronen.

Köche, die teilnehmen sind:

#### Die salzige Küche:

**Francis Cardenau**, Dänemarks Präsident und Jurymitglied für "Bocuse d'Or", **Simon Thrane**, Restaurant TRIO, KBH, **Rasmus Lodahl**, Restaurant Ø, Rømø, **Henrik Yde**, Kiin, Kiin (1 Michelin-Stern), KBH, **Erik Pedersen**, KADEAU (2. Michelin-Sterne), KBH, **Yves le Lay**, Restaurant Nærvær, KBH, **Thomas Pasfall**, Restaurant Pasfall, Odense, **Nicolaj Christiansen**, Restaurant Treetop. Vejle, **Sebastian Holberg Svendsgaard**, Restaurant Babette, Vordingborg (Kochlehrling des Jahres 2018), **Kasper Tind Hasse**, Falsled Kro. **Lars Bonde Sejerup**, Kellers Badehotel & Spisehus, Fanø.

*Die Liste wurde laufend aktualisiert*

**Die süsse Küche (neu ab 2018):**

**Casper Sundin**, früher Restaurant Niels, KBH, **Daniel Kruse**, Restaurant Molen, Bornholm (Gewinner der "Den Gyldne Jomfruummerklo" på Læsø 2018). **Tommy Jespersen**, Falsled Kro

*Die Liste wird laufend aktualisiert*

**Die Jury besteht aus:**

**Helle Brønnum Carlsen**, Lebensmittelschriftsteller und Kritiker, **Erwin Lauterbach**, Restaurant Saison, Lumskebugten u. a., **Hans Beck Thomsen**, Henne Kirkeby Kro, Café Stranden, **Sylvester Andersen**, Den Kongelige Skydebane Sølyst und in 2017 Gewinner des Titels 'Austernkoch des Jahres', **Patrik Jaros**, Køl, Bocuse d'Or Akademi und **Svend Rasmussen**, Restaurantkritiker und Conferencier.

**Ehemalige Gewinner des Titels "Austernkoch des Jahres" sind:**

**Jesper Dams Hansen** (Koch des Jahres 2018), Restaurant Babette, Vordingborg (2016). **Sylvester Andersen**, Den Kongelige Skydebane, Sølyst, Früher AOC (2 Michelin-Sterne) (2017).

**Pressekontakt**

Kontaktieren Sie: Pressekoordinator Povl Lønberg unter 0045 28 40 48 32 oder [pl@luna.dk](mailto:pl@luna.dk) für weitere Informationen, Bilder, Akkreditierungen zum Festival, Fährfahrkarten und Interviewvereinbarungen.

Finde das Festival und teile deine Erlebnisse unter folgenden hashtags: #fanøstersfestival #østersforfolket #dksældsteråvare

[www.fanøstersfestival.dk](http://www.fanøstersfestival.dk) - Instagram: @fanoeoestersfestival – Facebook: facebook.com/fanoeoestersfestival

Organisation des Fanø Austernfestivals in Zusammenarbeit mit Danske Færger A/S, Dansk Ø-ferie, Visit Fanø, Naturpark Vadehavet, Business Region Esbjerg, Sydvestjyske Smagsoplevelser und vielen regionalen Vereinen und Enthusiasten.