

17.03.2026 - 11:01 Uhr

Austern schlemmen in Dänemark



Kopenhagen (ots) -

Deutsche UrlauberInnen lieben die Klassiker der dänischen Küche: ein üppig belegtes Smørrebrød, frischen Fisch von der Küste, den klassischen Hotdog oder ein süßes Teilchen vom Bäcker. Die wenigsten verbinden Dänemark allerdings mit einer Spezialität, die andernorts oft mit dem Jet-Set verbunden wird: die Auster. Laut einer Umfrage (Norstat, Dezember 2025) denken nur 4 Prozent der befragten Deutschen bei Dänemark an den Genuss dieser salzigen Köstlichkeit. Dabei sind Austern in Dänemark weit verbreitet und etwas für jedermann/frau. Ob eingewanderte, pazifische Auster oder die einheimische, europäische Variante - an der dänischen Nordsee und am Limfjord darf man sammeln und schlürfen so viel man möchte. Am besten natürlich auf einer geführten Austern-Safari, denn da bekommt man das geballte Fachwissen zum Thema sowie ein Glas Sekt gleich dazu.

6 Gründe für eine Austern-Tour nach Dänemark

1. Die Dänen schlürfen Austern schon seit tausenden von Jahren

Austern werden heute oft mit schicken Restaurants und teurem Champagner in Verbindung gebracht, aber Dänen haben Austern tatsächlich bereits seit der Steinzeit auf der Speisekarte. Die nahrhafte und schmackhafte Delikatesse war ganz offensichtlich ein großer Hit unter den Steinzeitmenschen: ArchäologInnen haben in einigen Siedlungen Austernschalen gefunden, die bis auf ca. 4000 v. Chr. zurückdatiert werden können.

2. Eine Austernsafari in Dänemark ist (fast) so lustig wie in Pfützen zu springen

Safari geht in Dänemark ein bisschen anders: Statt Ausschau nach den Big 5 zu halten, geht es auf die Suche nach etwas kleineren Meeresbewohnern. Meist werden die Austernsafaris von kundigen Naturführern geleitet, die alle Tricks und Tipps für eine erfolgreiche Tour kennen. Von der süddänischen Nordsee aus gibt es Austernsafaris im UNESCO Weltnaturerbe Wattenmeer, aber auch am Limfjord können sich interessierte Kulinariker in Watthosen bekleidet auf Austernsuche begeben.

3. Dänemark ist die Heimat des Austernkönigs

Neben unserem geliebten Königshaus unter König Frederik X., haben wir auch einen echten "Austernkönig". Der ehemalige Personalberater Jesper "Oyster King" Voss wechselte vor einigen Jahren seinen Anzug gegen

Gummistiefel und Lederschürze, um sich seiner Liebe zu den Austern zu widmen. Er weiß einfach alles über die Delikatesse und teilt sein Wissen freudig auf unzähligen Austernsafaris und Workshops. Ursprünglich auf der Nordseeinsel Fanø unterwegs, organisiert er heute vor allem Touren auf den südlicher liegenden Inseln Rømø und Mandø.

4. Dänemark hat der Auster ein ganzes Festival gewidmet

Dänemarks älteste Stadt, Ribe, lädt am 21. März 2026 zum Austernfestival mit Aktivitäten rund um die salzige Köstlichkeit des Meeres. Highlights des Festivals sind unter anderem ein Austernmarkt, Austern-Workshops mit Sternekoch und die Wattenmeer-Meisterschaft im Champagner-Sabrieren. Bei geführten Austernsafaris lernen Festivalbesucher zudem, wie Austern aus dem Meer in die Küche gelangen. Zum Abschluss des kulinarischen Events präsentiert ein großes Austerndinner die Delikatesse in all ihren geschmacklichen Facetten.

5. Im Limfjord liegt das Mekka für Schalentierliebhaber

Der Limfjord ist nicht nur Ursprungsort für einige der besten Austern der Welt, auch andere Schalentiere wie Muscheln und viele Fischarten von dort sind bekannt für ihre Qualität. Kein Wunder also, dass sich Nykøbing Mors auf der dortigen Insel Mors allmählich zu Dänemarks Schalentierhauptstadt gemausert hat! Selbst davon überzeugen kannst du dich bei der jährlichen Austern- und Muschelpremiere, bei Austernsafaris und nicht zuletzt beim Schalentierfestival im Juni mit seinem berühmten Büffet.

6. Austernessen hilft der Umwelt

Die pazifische Auster, die überall in dänischen Binnengewässern vorkommt, gilt als invasive Art. Sie verändert die natürliche Meeresumwelt und bedroht vor allem im Limfjord die einzigartige europäische Austernart. Doch auch in der Nordsee verdrängen pazifische Austern die Muschel, von der sich viele Vögel im Wattenmeer ernähren. Also einfach Gummistiefel einpacken und der Umwelt durch Austernsammeln einen Gefallen tun! Gut zu wissen: Die pazifische Auster ist an ihrer länglichen Form und dicken Schale erkennbar, die europäische ist runder und fleischiger.

Bilder zum Download unter (Kostenfreie Nutzung unter Beachtung des Copyrights):

<https://mediecenter.vadehavskysten.dk/da/kategori-4-2-3/ribeostersfestival/>

<https://platform.crowdriff.com/m/visitdenmark>

Pressekontakt:

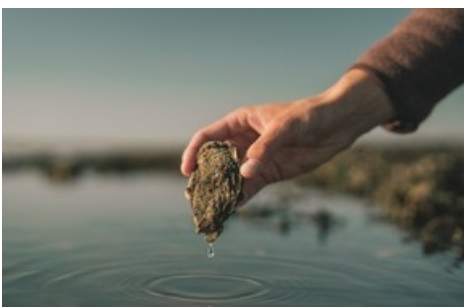
Lea Weber
PR & Press Manager, Germany

Maja Lena Schellhammer
Press & Marketing Coordinator, Germany

VisitDenmark
Glockengießerwall 2
D-20095 Hamburg / Germany

lw@visitdenmark.com
www.visitdenmark.com
Mobile: +49 (0)172 453 47 08

Medieninhalte



Signe Bogh Tonnesen - Austernsafari / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/182186 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100103467/100938994> abgerufen werden.