

Kari Köster-Lösche · Karl-Heinz Lösche

# Tinkeltunt & Co.

Über Muscheln und Schnecken  
von Strand und Watt

Husum

## Inhalt

Hallo Strand- und Wattwanderer, Gäste, Einheimische, Neugierige und Schlemmer! .....	5
Ausrüstung zum Suchen und Sammeln von Muscheln und Schnecken .....	7

### *Muscheln*

Austern: vom königlichen Privileg zur Do-it-yourself-Auster .....	9
Europäische Auster .....	11
Pazifische Felsenauster .....	19
Miesmuscheln oder Heersene .....	23
Essbare Miesmuschel .....	25
Traditionelle Zubereitungen auf den Halligen .....	29
Die Bohrer: weiß, kraus oder amerikanisch .....	33
Weiße Bohrmuschel .....	33
Krause Bohrmuschel .....	35
Amerikanische Bohrmuschel .....	39
Herzmuscheln für Austernfischer und andere Liebhaber ...	42
Essbare Herzmuschel .....	43
Lagunenherzmuschel .....	49
Stachelige Herzmuschel .....	50
Traditionelle Zubereitung auf den Halligen .....	53
Sandklaffmuscheln: Delikatesse der Halligen .....	54
Pisser oder Strandauster .....	58
Abgestutzte Klaffmuschel .....	61
Traditionelle Zubereitungen auf den Halligen .....	64
Leckerbissen für Stocherer, Trampler und Beißer .....	65
Elegante Pfeffermuscheln .....	65
Große Pfeffermuschel .....	65
Glänzende Pfeffermuschel .....	68
Schwungvolle Tellmuscheln .....	69
Baltische Tellmuschel .....	69

Platte Tellmuschel .....	72
Gerippte Tellmuschel .....	74
Weit gereiste Koffermuscheln .....	76
Sägezähnen .....	76
Die Dreieckigen: Trogmuscheln .....	78
Dicke Trogmuschel, Gedrungene Trogmuschel und Kleine Trogmuschel .....	78
Scheidenmuscheln, einheimische und eingewanderte ....	82
Schotenmuschel .....	82
Gebogene Scheidenmuschel .....	84
Gerade Scheidenmuschel .....	86
Die farbenprächtigen Venusmuscheln .....	89
Getupfte Teppichmuschel .....	89
Braune Venusmuschel .....	93
Hereingetragen aus der Nordsee .....	94
Nussmuschel .....	94
Islandmuschel .....	97
Reisemantel .....	99

### **Schnecken**

Schlemmerei seit der Steinzeit .....	101
Wellhornschnellen oder Hünne .....	101
Traditionelle Zubereitungen auf den Halligen .....	107
Tinkeltuut oder auch Gemeine Strandschnecke .....	108
Traditionelle Zubereitung .....	110
Klein und gemein .....	113
Gemeine Netzreusenschnecke .....	113
Kleine Treppenschnecke .....	115
Große Nabelschnecke .....	116
Harmlose Raspler und Filtrierer .....	119
Gemeine Wattschnecke .....	119
Gemeine Turmschnecke .....	120
Pantoffelschnecken .....	122

## **Queller**

Queller .....	126
---------------	-----

## **Rezepte**

Vorbehandlung der Weichtiere .....	129
Muscheln .....	129
Zubereitung: Grundrezepte .....	132
Muscheln .....	132
Schnecken .....	134
Zubereitung: Leckere Rezepte .....	134
Austern .....	134
Miesmuscheln .....	142
Herzmuscheln .....	153
Sandklaffmuscheln .....	156
Wellhornschnellen .....	160
Strandschnellen .....	161
Begriffserklärungen .....	163
Weiterführende Literatur .....	164
Danksagung .....	165