

Miesmuschel oder Blaumuschel

Kleine Warenkunde

Miesmuscheln gehören zu den beliebtesten Muschelarten. Obwohl ihr Name nicht so gut klingt, ist sie gar nicht mies. Übrigens heißt Mies auf mittelhochdeutsch Moos, das sich wie unsere Muschel auf Steinen festsetzt. Daher hat sie also ihren Namen! Im Rheinland sind Miesmuscheln in den Herbst- und Wintermonaten, in denen ein "r" vorkommt, eine viel gegessene Spezialität.

Weil die Muscheln kühl und frisch bleiben müssen, konnte man sie früher nur in den kalten Monaten genießen. Dieser Brauch ist zur Tradition geworden, obwohl heutzutage die Muscheln gekühlt transportiert und gelagert werden. Eigentlich könnte man diese köstlichen Schalentiere das ganze Jahr über essen, so wie das in vielen europäischen Ländern üblich ist. In den Niederlanden, Belgien, Frankreich, Spanien, Griechenland, Italien usw. kommen sie in vielen Variationen fast das ganze Jahr auf den Tisch, nur 2 Monate im Sommer haben sie eine Schonzeit um die Aufzucht zu sichern. Muscheln sind die wichtigsten Reinigungskräfte des Meeres. Jede einzelne Miesmuschel filtert etwa 2 bis 3 Liter Seewasser pro Stunde.

Muschelsuppe

€ 6,5

Muscheln (ca 1 kg) | Weißweinsud | Gemüsestreifen | Pommes frites

€ 26,5

Muscheln | Tomatensoße | Knoblauchbaguette

€ 23,5

Weinempfehlung

Picpoul de Pinet (Piquepoul) | Languedoc

0,2 l

€ 6,3 €