



Bericht: Olaf Francke & Hark H. Hoyer

Aus dem Alltag eines Krabbenfischers

Langsam rutscht die Kaffeepütz über den Tisch in Richtung Bug. Sekunden später kommt sie zurück. Ohne hinzusehen greift Hark Hoyer nach der Tasse und nimmt einen guten Schluck vom heißen Zeug, das darin schwappt. Ein letzter Zug von der Zigarette, den Rest Kaffee die Kehle heruntergestürzt, und dann ab ins Ölzeug und raus, guten Fang machen. Die Umstände sind nicht günstig, aber der Kapitän kennt die besten Fanggründe hier, und Hark weiß genau, der „Alte“ kann die Beute förmlich riechen. Der Nebel ums Schiff ist dicht, der Horizont nah und überschaubar, es ist saukalt an diesem Februartag. Wasser und Kälte kriechen in jede Naht, es ist wahrlich kein Urlaubstrip, den der Mann gebucht hat. Er hat einen harten Job, er ist KRABBENFISCHER. Wir wollen ihn und das Krabbenfangschiff ST2-BOREAS auf Fangfahrt in der Nordsee begleiten.



Über das Schiff

Krabbenfangschiff **BOREAS** (ST2)

Heimathafen: Tönning Flag: Germany

CallSign: DJBC MMSI: 211315910

Länge: 25m Breite: 6m Tiefgang: 3m

Baujahr: 1962 in Den Helder Typ: Fishing Vessel

Maschine: 5 Zylinder Diesel; 300 PS Bolnes Zweitakter

Besatzung: 3 Personen



Abbildung oben: ST2 BOREAS im Trockendock. Foto: H.Hoyer

Nach der jährlichen Grundüberholung im Trockendock geht es für die Mannschaft der BOREAS wieder raus, einem kleinen, unscheinbaren aber dennoch äußerst schmackhaften und wertvollen Meerestierchen nachstellen: Der **Nordseekrabbe**. Das kleine Krebschen erfreut sich überall größter kulinarischer Beliebtheit, Preise von € 40,- / kg gepulter Krabben gelten als marktüblich. Verpackte Ware genießt hier oft den Ruf, energieintensiv durch halb Europa gefahren zu werden, bevor sie zurück kommt, um auf norddeutschen Ladentischen gehandelt zu werden. Es wird den Händlern nachgesagt, aus Gewinnsucht die Krabben in Marokko pulen zu lassen. Dies ist nicht ganz falsch, aber eine Ursache der Krabbenverschickung ist schlichtweg der europäische Regulierungswahn, der ein Handpulen in der

EU z.B. in Heimarbeit verbietet. Am besten kauft man Krabben ungepult frisch vom Kutter! Das Krabbenpulen macht Spaß, und wer dabei geschickt vorgeht, der kann von Krabben sogar satt werden! Es gibt eine Reihe äußerst leckerer Rezepte für die Zubereitung von Krabben. Mehr dazu am Ende des Artikels.

Info (Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Nordseegarnele>)

Die Nordseegarnele (*Crangon crangon*), auch Sand- oder Strandgarnele, Granat, Porre, Knat, Graue Krabbe, in der Mehrzahl Porren oder NordseeKrabben genannt, ist ein kleiner Zehnfußkrebs. Nordseegarnelen können ausgewachsen eine Länge von bis zu 9,5 Zentimetern erreichen, männliche Tiere bleiben kleiner. Sie haben lange Antennen, und wie bei den meisten Zehnfußkrebsen ist das erste Gliedmaßenpaar scherenähnlich ausgebildet. Die Schere besteht aus einem kleinen Endglied, das taschenmesserartig gegen ein massiges Grundglied eingeklappt wird, eine sog. Subchela. Aufgrund ihrer langgestreckten Gestalt, ihrer filigranen Beine, kleinen Scheren und langen Antennen wird sie zu den Garnelen gerechnet. Spätestens seit dem 17. Jahrhundert wurden die Nordseegarnelen mit Netzen (auch Schiebehamen genannt) im Wattenmeer gefangen (z.T. zu Pferd). Seit dem Ende des 19. Jahrhunderts wird von Krabbenkuttern aus mit der Baumkurre gefischt. Dabei wird ein Grundschieppnetz über den Meeresboden geschleppt. Der Fang in den kalten Monaten (etwa Ende November bis Februar) fällt geringer oder ganz aus, weil die Nordseegarnelen sich dann in die tieferen Gewässer zurückziehen. Der Umfang der Fänge betrug 2005 in der Nordsee etwa 38.000 Tonnen, im Jahr 2011 waren es 33.400 Tonnen. Damit ist die Garnelenfischerei in ihrer Bedeutung unter den Nordseefischereien an dritter Stelle. Nach Aussortierung des Beifangs (Gammel), der möglichst noch lebend über Bord geworfen wird, werden die leicht verderblichen Nordseegarnelen bereits an Bord mit Seewasser abgekocht. Sie sehen danach rosa bis rotbraun aus und haben sich in Richtung der Körperunterseite gekrümmt. Vor dem Verzehr müssen die gekochten Nordseegarnelen beim sogenannten Krabbenpulen geschält werden. Von drei Kilo verbleibt nach dem Schälen ungefähr ein Kilo Fleisch. 100 g Fleisch enthalten ca. 87 kcal bzw. 369 kJ, 18,6 g Eiweiß, 1,44 g Fett, 130 µg Jod. Kopf und Hinterteil des Tieres werden jeweils zwischen zwei Finger genommen, der Panzer wird in der Mitte geknickt und mit einer Drehbewegung zu beiden Seiten abgezogen. Bis in die 1960er Jahre wurde das Krabbenpulen in Deutschland größtenteils in Heimarbeit erledigt. Heute verbieten EU-Vorschriften aus hygienischen Gründen das Pulen in Heimarbeit für den Verkauf. Im Rahmen der Globalisierung wurde dieser Arbeitsvorgang etwa nach Marokko, Polen und Weißrussland verlagert.



Wie werden Krabben gefangen?

Krabben werden hauptsächlich mit Seitennetzen gefangen, der sogenannten Baumkurre (engl. *beam trawl*). Dies ist ein Fischernetz, das von einer am Seitenbaum aufgehängten Kurre (Stahlröhre) offen gehalten wird. An den Enden der Röhre befinden sich die Schlitten (Schuhe). Hinter der Röhre hängt ein muldenförmiges Netz. Ein Kutter schleppt zwei dieser Baumkurren über den Meeresboden. Im Wattenmeer und in den küstennahen Gewässern werden für den Krabbenfang (Nordseekrabben) die Baumkurren eingesetzt. Verwendet werden dafür Rollen, die über den Boden rollen und die Nordseekrabben aufscheuchen. Die Baumkurren-Fischerei auf die Nordseekrabbe findet hauptsächlich in der südlichen und der zentralen Nordsee, in der Küstenzone und in den Seegatts statt. Mit dieser Fangmethode können große Mengen von Krabben gefangen werden. Die größeren Baumkurrenkutter verwenden ein Geschirr von 12 Metern Länge und rund 9.000 Kilo Gewicht.

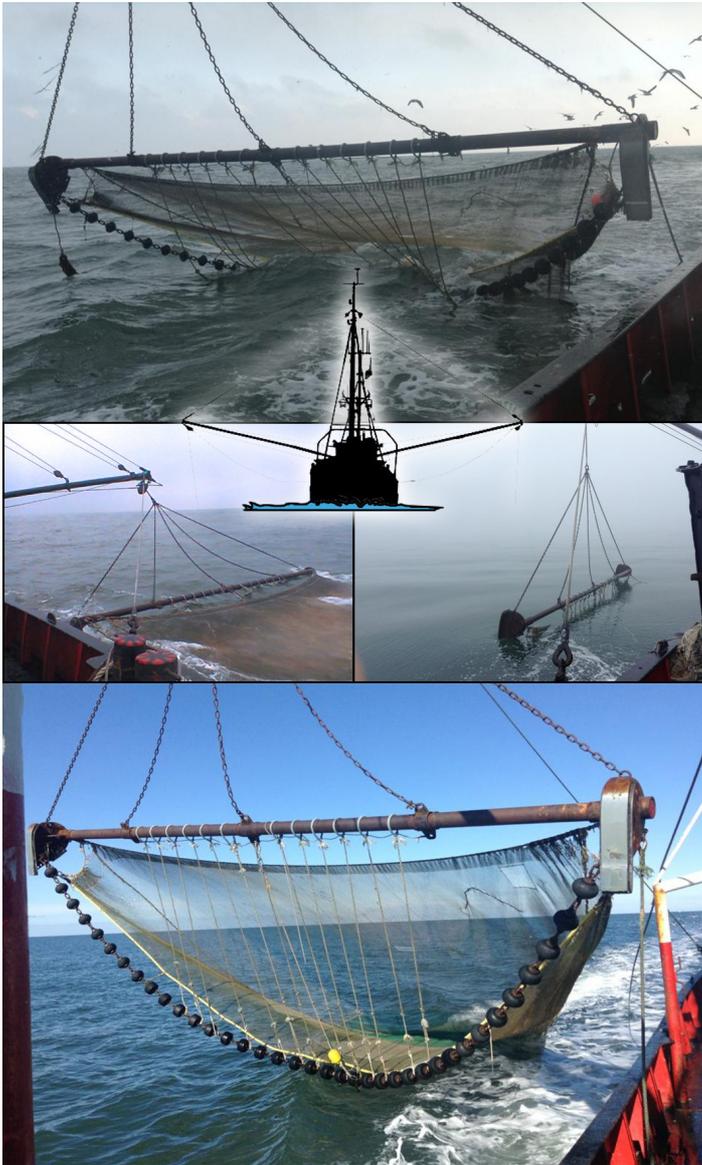


Abbildung: Baumkurre steuerbordseits im Einsatz. Fotos: H.Hoyer

Auch die St2 BOREAS ist in der gesamten Nordseeküstenregion im Einsatz, von Dänemark bis Ostfriesland geht es auf mehrtägigen Fang. Besonders ergiebig sind die Fänge in nährstoffreichen Gewässern, z.B. nahe Flussmündungen.



Abbildung: Krabbenfischer beim Einsetzen der Baumkurren in der Eidermündung bei Tönning. Foto: O.Francke

Der Fang wird eingeholt und das Netz wird über einem Sammeltrichter ausgekippt. Die Mannschaft beginnt sofort mit dem Sortieren des Fangs, wobei darauf geachtet wird, dass der Beifang möglichst unbeschadet und zeitnah wieder freigesetzt wird. Krabbenfischer sind keine Raubfischer, und jeder Kapitän weiß sehr wohl, dass ein funktionierendes Ökosystem Grundlage für einen ertragreichen Fang bedeutet. Aus diesem Grunde wird der Beifang sorgsam behandelt und nur das dem Meer entnommen, was wirklich gebraucht wird, wobei man an Bord natürlich einen anständigen Plattfisch nicht verschmäht, denn immer nur Krabben muss ja nicht sein. Ein schöner Butt aus der Pfanne schmeckt den Männern auch. Nach der Vorsortierung werden die Krabben gekocht und dann im Kühlraum des Schiffes eingelagert.



Abbildung: Fang an Deck und im Kühlraum. Fotos: H.Hoyer

Nach dem Anlanden werden die Krabben von Zwischenhändlern aufgekauft, die die Garnelen maschinell nach der Größe sortieren. Bei diesem Verarbeitungsschritt werden die Tiere mit Kochsalz, Benzoesäure und Zitronensäure zum ersten Mal konserviert. Nur die größeren Tiere gelangen in den Handel. Kleine Tiere werden aussortiert und für die Herstellung von Zahnpasta verwendet oder als Hühnerfutter verkauft. Die für den menschlichen Verzehr gedachten Tiere werden in Deutschland von einigen Krabbenpulmaschinen, ansonsten jedoch im Ausland von Lohnpulern geschält. In den Anlandungshäfen werden ungepulte Krabben meist im Litermaß direkt vom Kutter abverkauft.

Unterwegs auf See!

Logbuch einer Fangfahrt von Hark H. Hoyer.



Hark H. Hoyer, Foto: self

Montag, 13. Mai. Gegen 13:30 Uhr verlassen wir unseren Heimathafen, das Wetter ist leicht sonnig und diesig bei gerade mal 12° Celsius. Frühsommer ist was anderes, aber hier an der Küste ist das normal. Woran merkt der Friese, dass Sommer ist? Genau. Der Regen wird wärmer. Der Wind schlägt uns mit 4-5 Stärken aus westlichen Richtungen entgegen und schmeißt uns Zweimeterwellen vor den Bug. Kein Problem für die BOREAS, ihr 5 Zylinder Zweitaktmotor bringt 300 Pferde in Gang, und das seit 1969. Ich hoffe, ich komm' mit Mitte 40 auch noch so gut auf Umdrehungen. An Bord sind wir zu dritt. Der Alte, Micha und ich. Wegen der Rumpffarbe der Boreas nennen sie uns im Hafen „Die Schwarzen Teufel“. Ich weiß nicht, ob ich das schmeichelhaft finden soll, aber es ist wohl nett gemeint. Hoffentlich. Der Diesel röhrt nun, das Schiff pflügt sich durch die buckelnde Nordsee, die Routinearbeiten beginnen. Klar Schiff machen!



Während des Fangs muss alles Hand in Hand gehen, alles muss laufen, da ist wenig Zeit für Reparaturen. Alle Netze werden kontrolliert und bei Bedarf nochmal geflickt. Die Blöcke müssen samt und sonders abgeschmiert und auf Leichtläufigkeit kontrolliert werden. Die Winde wird nochmal ordentlich gefettet, ohne Schmierkram geht hier gar nix. Danach Kontrollgang durch alle Räume des Schiffes, ob es irgendwo Leckagen gibt, besonders im Auge haben wir Herz und Nieren unseres Schiffes, nämlich die Maschine und den Kühlraum. Hier sind Ausfälle am wenigsten zu verknusen. In der Maschine stets und ständig der Blick zum Öldruckmesser und zur Tankanzeige. Stromgenerator und Kühlaggregat werden mehrfach getestet und dauernd überwacht.

Gegen 19:00 Uhr erreichen wir unser Fanggebiet vor der ostfriesischen Küste. Wir setzen die Netze zu Testen auf eine Tiefe von zehn Metern aus, zwei Stunden, um den Fanggrund zu beurteilen. Wie immer hat der Alte den richtigen Riecher, die Krabben sind da. Also bleiben wir auch. Beide Netze laufen jetzt über Grund für dreieinhalb bis vier Stunden mit 1,8 bis 4 Knoten (1 Knoten = 1 Seemeile/h = 1,852 km/h \approx 0,514444 m/s). Ohne Pause, 24 Stunden Betrieb. Pro Stunde holen wir ungefähr 30 Kilo Krabben raus, nicht schlecht für den Anfang. Der eingeholte Fang wird sofort sortiert, die Krabben abgekocht und im Laderaum verstaut, was ungefähr zweieinhalb Stunden dauert. Wenn ich nicht gerade Wache habe oder was esse, haue ich mich sofort in die Koje, um mir 'ne Mütze voll Schlaf abzuholen.



Der Fang wird auch nachts sofort sortiert. Foto: H.Hoyer

Am vierten Tag, Donnerstag, sind wir hier schon nicht mehr allein. Ein gutes Dutzend deutsche Kutter haben sich zu uns gesellt, hat sich wohl 'rumgesprochen, dass hier was zu holen ist. Wo die „Schwarzen Teufel“ fischen, da ist immer was zu holen. Auch eine Rotte holländischer Krabbenkutter steuert unseren Fanggrund an, um hier abzugreifen. Eigentlich dürfen die Holländer innerhalb der Drei-Meilen-Zone gar nicht fischen, doch das ist ihnen scheinbar völlig scheissegal. Dammich! Die Hunde versuchen, uns den Fang streitig zu machen. Mehr und mehr fremde Schiffe sammeln sich hier unter der Küste, der Fang wird zusehends schlechter. Unseren freundlichen Nachbarn ist es piepegal, ob sie hier alles überfischen, Hauptsache, die Kohle stimmt nachher. Sind ja nur die Deutschen, die dann ohne Fanggründe da stehen. Der Äther brennt, die Kapitäne schmeißen sich alles, nur keine Nettigkeiten per Funk über die Ohren. Die Mannschaften an Deck geben sich mit international allgemein verständlichen Fingergesten deutlich zu verstehen, was sie vom jeweils anderen halten. Am besten: ABSTAND! Das jedoch ficht die Holländer nicht, einer von den Käsehobel setzt seine Netze genau in unserem Fahrwasser ein.

Der Alte denkt mal gar nicht dran, beizudrehen und geht auf 'nen harten Rammkurs. Die Gemüter sind reichlich erhitzt, ein Wort gibt im Funk das andere. Wer weiß, was das noch geworden wäre, doch Poseidon hat offensichtlich andere Pläne verfolgt, denn mit einem Mal lässt der Wind auf 1 Windstärke nach, das Wasser ist glatt wie ein Babypopo und es wird warm. Dichter Nebel zieht auf. Der Fang bricht schlagartig ein, die Krabben sind weg. Feierabend. Freitag Morgen, 07:00 Uhr.



Flaute. Einholen der Netze, Ende des Fangs. Foto: H.Hoyer

Der Alte beschließt, das jetzt Pfingsten ist und setzt Heimatkurs, bei einer Sicht von 20 Metern und weniger schleichen wir uns aus den Pulk raus und sehen zu, dass wir uns rar machen. Zeit, die Schotten dicht zu machen und das Deck aufzuklären.



Laderaum sichern und Feierabend machen. Foto: H.Hoyer

Auf dem Heimweg werden die Netze ordentlich gespült, die Gerätschaften an Deck gesäubert, frisch abgeschmiert und ordentlich verstaut. Freitag Mittag gegen halb Eins laufen wir ein und löschen fix die Ladung beim Großhändler. Dann putzen wir das Schiff ordentlich, der Kühlraum wird extra mit Chlor desinfiziert. Im Anschluß Landgang, af no huus, de Fruunslüüd tööft liekas all. Fierabend, af inne Wirtschaft und denn op Chaiselonge. Fröh to bed un ord'n'lich utslopen. Atschüss!



-Anzeige-

Willkommen
im Land
zwischen
den Meeren

Wo die wilden Kühe wohnen...

WWW.MYHOLSTEIN.DE

+ Infos + News + Stories + Bildergalerien + uvm. +

Die Plattform www.MyHolstein.de bietet reichhaltige Informationen rund um das schönste Bundesland! Redaktionelle Beiträge, große Galerien mit weit über 20.000 Fotos aus allen erdenklichen Bereichen (maritim, Natur, Technik, Land & Leute u.v.a.), Ratgeber zu vielen verschiedenen Themen (Rezeptesammlung, Haus, Garten, Computer u.a.), wir halten eine Reihe nützlicher Links für Sie bereit (Notfall-Links, Informatives, Literatur usw.). Außerdem bieten wir Service zu den Bereichen Verkehr, Wetter, Wasserstand, Veranstaltungen. Bei MyHolstein gibt es immer einen Grund, wieder hereinzuschauen. Für Facebook-User halten wir aktuelle Meldungen, Bilder und Nützliches sowie Unterhaltsames auf unserer Facebookseite <https://www.facebook.com/MyHolstein.de> tagesaktuell bereit.

Dieser Werbeplatz ist noch frei für Sie
90 x 90mm; Kontakt: info@event-horizon.de

Zutaten für ca. 5 Personen

Krabbenwürmchen

- 15 Tomaten
- 1/2 Schalotte
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Schuss Öl
- 1 Schuss Weißer Balsamico
- 1 TL Basilikum gehackt
- 10 Stück Avocados
- 250 Nordseekrabben
- 1 Zitrone

Dressing

- 1 Stück Zwiebel
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Senf
- 1/2 Tasse Balsamico-Essig weiß
- 1/2 Tasse Hühnerbrühe
- 1 Schuss Distelöl (Safloröl)

Zubereitung

Die Tomaten ausnehmen und klein würfeln. Mit einem TL fein gehackten Schalotten, etwas Salz, Pfeffer, weißen Balsamico-Essig und Olivenöl würzen, 1 TL fein gehacktes Basilikum dazugeben. Die Avocados schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. Dessertringe auf ein Schneidebrett stellen, zunächst mit Tomatenwürfeln füllen und mit dem Fuß eines Weinglases leicht andrücken. Dann die Avocado dazugeben und wieder andrücken. Zuletzt die Nordseekrabben dazugeben und alles abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Mit einem breiten Messer die gefüllten Dessertringe vom Brett abheben und auf einen Teller stellen. Für die Vinaigrette die Zwiebel, die Knoblauchzehe, das Eigelb, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf, weißer Balsamico-Essig und Hühnerbrühe mit den Pürierstab pürieren, mit Distelöl auffüllen und solange pürieren, bis die Soße eindickt.

Krabbenbrot mit Rührei

Zutaten pro Person

- 2 Scheiben Vollkorn-Schwarzbrot, saftig
- 3 Eier,
- Salz, Pfeffer
- 1 Schuß Milch oder Sahne
- 2 Hände voll Krabben (gepult)
- 1 EL Butter, 1 EL Margarine

Zubereitung

Eier aufschlagen, salzen, pfeffern, mit Milch verquirlen, mit etwas Margarine in der Pfanne abbraten. Schwarzbrot mit Butter beschmieren, mit dem Rest Butter das Rührei in der Pfanne abschwemmen. Schwarzbrot großzügig mit Krabben bestreuen, Rührei darauf geben. **Geht auch:** Die Krabben können auch zusammen mit dem Rührei in der Pfanne zubereitet werden. Eventuell fein gehackte Zwiebeln und Petersilie ins Rührei geben.



Abbildung: Deftiges Krabbenbrot mit Rührei. Foto: H.Hoyer

Krabben-Kartoffel-Cremesuppe

Zutaten für 4 - 6 Personen

- 1 Bund Suppengrün
- 500 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 3/4 l Gemüsebrühe
- 2 Eigelb
- 1 TL Meerrettich
- Pfeffer und Salz
- 1 Becher Schlagsahne
- 250 g Krabben
- etwas Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Suppengrün waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Das Fett in einem Topf erhitzen und das Suppengrün und gewürfelte Kartoffeln hinzugeben. Alles kurz andünsten. 750 ml Gemüsebrühe aufgießen und bei mittlerer Hitze ca 30 Minuten köcheln, dabei einreduzieren lassen. Anschließend gut pürieren und 2 Eigelb langsam unterziehen. Den Meerrettich zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 150g Krabben in die Suppe geben. Einen halben Becher Schlagsahne in einen Topf geben und die restlichen Krabben hinzufügen. Kurz erhitzen. Die Suppe in kleine Terrinen füllen und die Krabbensahne mittig hinzugeben.

Geht auch: Wenn frische Krabben verwendet werden, nach dem Krabbenpulver die Schalen kurz mit der Gemüsebrühe stark aufkochen, abseien. Die Gemüsebrühe mit Krabbengeschmack dann wie oben verwenden. Um den Geschmack zu verstärken, kann auch vorgefertigte Hummercreme verwendet werden, auch ein Schuss Weißwein macht sich gut in der Suppe.

Herausgeber & V.i.S.d.P.:
EVENT HORIZON - Olaf Francke -
Dorfstr. 30 D25557 Beldorf
www.nok.sh – of@nok.sh
St.Nr.: 96 137 880 256
all rights reserved!