

Vom Viehfutter zur Delikatesse

Krabbenfang mit Reusen bereits im Jahre 77 nach Christi Geburt – Seit 17. Jahrhundert an Wurster Küste

Der Text ist von Beate Ulich erschienen in der Nordsee-Zeitung vom 28. April 2016

Der Fang der Nordseekrabbe gehörte schon immer zu den selbstverständlichen Tätigkeiten der Küstenbewohner an der Nordsee. Sogar Plinius hatte schon um das Jahr 77 n.Chr. in seiner „Historia naturalis“ den Fang der Meerestiere mit Reusen beschrieben. Spätestens seit dem 17. Jahrhundert werden Nordseegarnelen auch an der Wurster Küste gefangen.

Ursprünglich verwendete man die Krabben, die hier auf Granat heißen, nur für den Eigenbedarf oder als Viehfutter. In kleinen Mengen wurde der Granat mit sogenannten



Schiebehamen oder Zillen gefangen. Vor allen Dingen die Frauen schoben die Holzgerahmten Handnetze bei Ebbe durch die wassergefüllten Priele im Wattenmeer.

Einen nennenswerten Handel mit Krabben gab es damals noch nicht. Wenn überhaupt, wurde der Fang in der unmittelbaren Umgebung bei den Nachbarn abgesetzt.

Glasplattenbild von A. Schöpps Repro von Beate Ulich

Als Fanggeräte dienten meist Schiebehamen, Reusen oder Krabbenkörbe. Diese Fischerei beschränkte sich auf die landnahen und flachen Priele der Wattbereiche direkt vor den Ortschaften und wurde meist von Frauen zu Fuß ausgeübt.

Mit dem Einsatz von Segelbooten und eines Vorläufers der heutigen Baumkurre, dem gezogenen Schleppnetz, begann ab Mitte des 19. Jahrhunderts nach und nach die eigentliche Krabbenfischerei. Erste Verarbeitungsschritte wie das Kochen der Krabben an Bord wurden um die Jahrhundertwende eingeführt. Bald war es soweit, dass die stark ansteigenden Fangmengen nicht mehr auf den lokalen Märkten abgesetzt werden konnten.

Der erwerbsmäßige Fang der Krabben begann im Zuge der Industrialisierung. Seit dem Ende des 19. Jahrhunderts wird von Krabbenkuttern aus mit der Baumkurre gefischt. Dabei wird ein Grundschleppnetz über den Meeresboden gezogen. Diese Technik wurde in Büsum entwickelt. Mit fortschreitender Motorisierung stieg das Interesse an Granat als Wirtschaftsgut, wobei zunächst dessen Verwendung als Viehfutter im Vordergrund stand. Kleine und überzählige Krabben wurden als Tierfutter oder Dünger auf Ackerflächen genutzt.

An Hühner verfüttert

Als Hühnerfutter dienten die sogenannten „Siebgranat“ noch bis in die 1990er Jahre an der Wurster Nordseeküste. Siebgranat wurden die Krabben genannt, die bei der Größen-

Größensortierung nach dem Fang durch die Siebe rutschten und für die Vermarktung zu klein waren. Kaum ein Wurster Bürger, der sich nicht den besonderen Geschmack der Eier erinnert, die von Legehennen stammen, die mit Granat gefüttert wurden.

Für die überregionale Vermarktung wurden die Nordseegarnelen auf Darren getrocknet und anschließend per Bahn ins Binnenland verfrachtet. Bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts war dieses Verfahren auch in Wursten üblich.

Neue Verfahren entwickelt

Erst neue Verfahren, die es erlaubten, die leicht verderblichen Krebstiere zu konservieren, ermöglichten es, Krabben auch außerhalb der unmittelbaren Fanggründe zu vermarkten. Verbesserungen bei der Kühlung und Konservierung führten schließlich dazu, dass die Vermarktung der Nordseekrabben als Nahrungsmittel zunehmend Bedeutung gewann.

Bevorzugten die Verbraucher zunächst noch die ungeschälte Ware, wandelte sich das Kaufverhalten im Laufe der Zeit dahingehend, dass vornehmlich das Fleisch der schon geschälten Krabben nachgefragt wird.

Das Entfernen des Krabbenpanzers von Hand in Heimarbeit reichte anfangs noch aus, um die Nachfrage zu bedienen. Überall in den Küstenorten gab es Frauen, die in ihren eigenen Küchen Tag für Tag eimerweise die kleinen Tierchen von der Schale befreiten. Seit Anfang der 1990er Jahre lassen die Großhändler ihre Krabben zentral in Marokko und zum kleineren Teil in Polen und Weißrussland entschälen.

*Mehr zu dem Thema Krabbenfischerei:
Hein Carstens, „Sturmseen und volle Netze“*