



# Auf Fangfahrt mit dem Krabbenkutter

Für die meisten Urlauber ein Hochgenuss: frische Garnelen. Doch bis sie auf dem Teller landen, ist viel Arbeit vonnöten. Wir haben zwei Fischer begleitet

**D**icht hintereinander rauschen in der Abendsonne zwei bullige Krabbenkutter in den Hafen. Die Dieselmotoren heulen auf, ein präzises Wendemanöver folgt, dann wird am Liegeplatz festgemacht, schwere Taue werden über Poller gelegt. Die Motoren verstummen. Auf diesen Moment haben die Gastronomen und Touristen an der Pier schon sehnsüchtig gewartet. An der deutschen Nordseeküste hat endlich wieder die Krabbensaison begonnen! Noch bis Anfang Dezember

können Feinschmecker die Nordseegarnelen, wie Krabben richtig heißen, genießen. Immer wieder füllt Fischwirt Thomas Bloch (53) das Litermaß und

*Die beste und frischeste Ware wird direkt vom Kutter verkauft – an Feinschmecker und Gastronomen*

schüttet die gewünschte Menge in Beutel, während Käpt'n Olaf Bönisch (52) den Großteil seiner Krabben kistenweise

über die Bordwand hievt, um den Kühlaster eines holländischen Großhändlers zu beladen. Das muss schnell gehen, denn Krabben sind leicht verderblich. Das Gros wird konserviert und nach Marokko gebracht, wo Frauen sie im Akkord schälen. Tipp: Es lohnt sich, das selbst zu machen (s. Seite 6), denn die frischeste und beste Ware gibt es nur direkt vom Kutter. Es lohnt sich auch, die Fischer vor Ort zu fragen, welche der heimischen Restaurants noch frische Ware kaufen und selbst pulen.

**FANGGESCHIRR AUSFAHREN**  
 Bis zu zwei Tonnen Krabben fängt ein Kutter pro Ausfahrt. Diese kann bis zu 72 Stunden dauern



**BEGEHRTE LECKEREI** Thomas Bloch stapelt die vollen Kisten unter Deck im Kühlraum. Nun ist aller Beifang aussortiert



**Krabben kochen**  
 Dabei sammelt der Fischwirt den Beifang ab



**Abgießen**  
 Die Garnelen werden mit kaltem Wasser abgeschreckt, so bleiben sie bissfest



Zum Schluss schrubben die Männer das Deck. „Ich mag es nicht, wenn's auf dem Kutter nach Fisch riecht“, erklärt der Käpt'n. Dann ist nach vielen Stunden auf See endlich Feierabend, und die beiden Fischer verlassen den kleinen Hafen am Eidersperrwerk (Nordfriesland).

Als Journalistin interessiert mich, wie sie die kleinen Krebse fangen. Dazu darf ich die Männer am nächsten Morgen um fünf Uhr früh zum Krabbenfischen begleiten. Im Hafen ist es um diese Zeit noch stockfinster. Nur an Bord der „Ko-

rona ST 22“ brennt schon Licht, wuseln Gestalten geschäftig hin und her. Mit der Flut geht es hinaus ins Wattenmeer, sonst hat der 17 m lange Holzkutter nicht genug Wasser unterm Kiel. Für den wunderschönen Sonnenaufgang haben die Männer an Bord keinen Blick. Thomas Bloch flickt die Netze. Olaf Bönisch blickt in seinem Ruderhaus auf die Instrumente. Nach 27 Jahren weiß er, wo die besten Fanggründe liegen.

Dort drosselt er die Maschine und lässt die Netze ins Wasser. Jetzt tuckern

wir nur noch langsam voran. Während die Schleppnetze über den Meeresgrund rumpeln, die Krabben aufscheuchen und einfangen, mache ich mich schlau über die Nordseegarnele Crangon crangon. Der unscheinbare grau-braune Zehnfußkrebs ist nämlich hochinteressant: Er lebt an den Flachwasserküsten der Nordsee, kann bis zu vier Jahre alt und neun Zentimeter lang werden. Er hat einige Tricks, um seinen Verfolgern zu entkommen: Er kann sich eingraben, wegspringen oder sich mit-

Fotos: Ann-Christin Baßin



- 1 Stefanie Schüttekopf unterstützt ihren Partner seit 2014 bei der Krabbenfischerei. Hier bindet sie den „Steert“, die Meerestiere platschen hinein. Eilig sammelt der 53-Jährige größere Fische heraus und wirft sie zurück ins Meer. Der Rest gelangt über ein Fließband in die Siebtrömmel, die Krabben sortiert und den Beifang wie Muscheln, Krebse und kleine Schollen über ein Rohr wieder in die Nordsee spuckt. Danach werden die Garnelen etwa zehn Minuten gekocht, dadurch bekommen sie ihre rosa Farbe.
- 2 Für alle Krabbenfans ein Traum: eine Scheibe Schwarzbrot, üppig belegt mit Rührei und selbst gepulvten Nordseegarnelen. Diese höchstens leicht erwärmen! Zu viel Hitze nimmt ihnen das tolle Aroma

hilfe von Farbflecken unsichtbar machen. Seine Beute wie Würmer, Krebse, Muscheln und sogar junge Fische jagt er im Dämmerlicht und nachts. Der Räuber wird jetzt also selbst zum Gejagten. Zwar landen viele Garnelen im Netz

der Fischer, doch die Bestände erholen sich schnell, daher gibt es keine Fangmengenbegrenzung.

Am bekanntesten sind die Büsumer Krabben. 1624 wird hier erstmals die Krabbenfischerei erwähnt. Damals

fischten Frauen und Kinder der armen Schichten zu Fuß im flachen Wasser und in Prielen. Dazu benutzten sie einen Schieberahmen (Glied), an dem Stiel und Netz befestigt waren. Der Fang bereicherte ihren Speiseplan. Erst ab 1886 entstand die Krabbenfischerei mit Kuttern unter Segeln. Damals wurden die Netze noch per Hand ausgeworfen und eingeholt. Die „Baumkurre“ aus Holland revolutionierte diese Methode: zwei Baumstämme rechts und links neben dem Schiff ziehen zwei Schleppnetze. Die Motorisierung der Boote ab 1900 und eine bessere Verkehrsanbindung der Häfen sorgte dafür, dass Krabben immer bekannter und beliebter wurden.

An Bord der „Korona“ wirft der Käpt'n nun die Winde an, um die Netze hochzuziehen. Thomas Bloch bugsiert die schweren, tiefenden Ungetüme

zum Fangtrichter, öffnet den Netzboden, den „Steert“, und die Meerestiere platschen hinein. Eilig sammelt der 53-Jährige größere Fische heraus und wirft sie zurück ins Meer. Der Rest gelangt über ein Fließband in die Sieb-

*Krabben wurden im Laufe der Zeit vom Armeleuteessen über ein Zubrot für Fischer zur begehrten Delikatesse*

trömmel, die Krabben sortiert und den Beifang wie Muscheln, Krebse und kleine Schollen über ein Rohr wieder in die Nordsee spuckt. Danach werden die Garnelen etwa zehn Minuten gekocht, dadurch bekommen sie ihre rosa Farbe.

Nach dem Abkühlen landen sie im Kühlraum. Der Ablauf ist auch Stefanie Schüttekopf aus Büsum vertraut. Seit 2014 fischt sie gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten Holger Wiekhorst (53) nach Krabben. Ihr Schiff „De Lüttje“ (plattdeutsch für „Die Kleine“) ist mit nur acht Metern das kleinste im Hafen. „Wir können bis Windstärke sechs, sieben raus“, sagt die 40-Jährige. „Danach ist Schluss. Dann wird's zu gefährlich.“ Die gelernte Verkäuferin liebt die Fischerei und beherrscht mittlerweile jeden Handgriff. Jetzt steht sie wieder morgens ab 10 Uhr mit dem Litermaß am Hafenbecken 2 – und die Feinschmecker am Pier freuen sich schon auf kulinarische Genüsse... Ann-Christin Babin



Trine Uhl war Büsums letzte Krabbenfischerin vor 1900

**So holt man das Fleisch aus der Schale**

Zugegeben – ein bisschen Geschick erfordert es schon, wenn man Krabben pulen möchte. Doch die Mühe lohnt sich. Mit diesen Tricks klappt es bald wie von selbst:



- 1. Nehmen Sie den Kopf der Garnele zwischen Ihren linken Daumen und den Zeigefinger.
- 2. Mit rechts das Krabbenende zwischen dem zweiten und dritten Beinpaar greifen. Krabbe leicht drücken, bis das Gehäuse dort bricht.
- 3. Hinteres Schalenteil vorsichtig abziehen. Fleisch anfassen und von restlichem Schalenkörper und Kopf befreien.
- 4. Zum Reinigen der Finger eine Schale Zitronenwasser bereitstellen.