

## Krabbenfischerei



Die Krabbenfischerei (auch Garnelenfischerei) ist ein Teilbereich der Fischerei und eine der ältesten Techniken der Fischerei in der Nordsee. Garnelen, die in **Norddeutschland Krabben** genannt werden, werden in vielen Küstenländern der Welt gefangen und stellen einen wichtigen Proteinlieferanten dar.

Seit dem 17. **Jahrhundert werden Krabben** (die auf den Meeresgrund krabbelnden Sandgarnelen werden hier zwischen Bremerhaven und Cuxhaven auch Granat genannt) **im Wattenmeer gefangen**. Der erwerbsmäßige Fang begann zuerst an der Westküste Schleswig-Holsteins Mitte des 19. Jahrhunderts im Zuge der allgemeinen Industrialisierung. Die gefischten Krabben wurden lange nur als Viehfutter und Dünger genutzt. Heute werden kleinere Krabben nach der zweiten „Absiebung“ an Land für die Herstellung von Zahnpasta verwendet oder als Hühnerfutter verkauft.

An der Nordsee entwickelte sich der Bootstyp der **Krabbenkutter** als ein speziell für den Fang von Krabben ausgerüstetes flachbodiges Schiff. Seit Ende des 19. Jahrhunderts wird von Krabbenkuttern aus mit der „Baumkurre“ gefischt. Dabei wird ein Grundsleppnetz über den Meeresboden geschleppt. Diese Technik wurde in Biusum entwickelt. Über zwei Ausleger, an denen die Fangnetze seitlich in das Wasser gelassen und dann auf Rollen über den Meeresboden gleiten, werden die Krabben aufgeschreckt und eingefangen. Die gleiche Technik wird auch zum Fangen von Plattfischen (Schollen, Seezungen) eingesetzt. Der Fang in den kalten Monaten November bis Februar fällt geringer oder ganz aus, weil sich die Nordseegarnelen dann in tiefere Gewässer zurückziehen. Die unter deutscher Flagge fahrenden Krabbenkutter fischen in der Nordsee hauptsächlich in den küstennahen Gewässern im Wattenmeer vor ihren Heimathäfen.

Die **Krabben werden sofort an Bord abgekocht**. Dies geschieht mit Seewasser in einem Kochkessel, was den Tieren ihr spezielles Aroma verschafft. Die Krabben sehen nach dem Kochen rosa bis rotbraun aus und haben sich in Richtung der Körperunterseite gekrümmt. Beim Fischen von Krabben anfallender Beifang wird meist über Bord geworfen. Deshalb werden Krabbenkutter vielfach von einem Möwenschwarm verfolgt, der auf eine reichliche Mahlzeit hofft.

Nach dem Anlanden werden die Krabben sofort der Vermarktung zugeführt, entweder an Zwischenhändler (in Cuxhaven z. B. an die holländische Firma „Heiploeg“, deren Kühlwagen in Cuxhaven am „Alten Fischereihafen“ zu sehen sind) oder an die „**Erzeugergemeinschaft der deutschen Krabbenfischer GmbH**“. Die genannte Erzeugergemeinschaft hat ihren Sitz in Cuxhaven. Im Frühjahr 2013 hatte die Gesellschaft 96 Gesellschafter und insgesamt 102 Kutter. Das Tätigkeitsgebiet erstreckt sich von der deutsch-niederländischen bis zur deutsch-dänischen Grenze. Die Gesellschaft verarbeitet die Fänge ihrer Mitglieder in den Siebstellen Cuxhaven, Biusum und Neuharlingersiel. Die Anlandungen von Krabben durch die 96 Betriebe beliefen sich 2011 auf rund 7.100 t. Der Anteil der Erzeugergemeinschaft betrug in 2011 etwa 54 %.