

Factsheet: Nordseekrabben

Version Juni 2011

Nordseekrabben

Die Nordseekrabbe (*Crangon crangon*), in den Niederlanden bekannt als "Hollandse garnaal" (*Holländische Garnelle*), ist in den Niederlanden ein herausragendes Produkt der Fischerei von Schalentieren. Die Krabben werden an Bord der Krabbenschiffe gekocht und im Hafen an die Abnehmer geliefert. Diese Betriebe sorgen dafür, dass der Großteil der Krabben geschält und unter anderem in Konsumentenverpackungen verpackt wird. Ein großer Teil der Konsumentenlieferungen geht anschließend an Supermärkte. Über die niederländischen Fischauktionshallen wurden im Jahr 2010 14.229 Tonnen Krabben zum Verzehr, im Wert von schätzungsweise 42 Millionen Euro, auf den Markt gebracht. Da die Fischereigewässer teilweise in wichtigen Naturschutzgebieten liegen, findet der Fang unter strengen Bedingungen statt. Die Krabbenfischer bemühen sich gemeinsam mit Natur- und Umweltorganisationen um Nachhaltigkeit. Außerdem durchlaufen sie zurzeit ein Verfahren, um das MSC-Prüfzeichen (Marine Stewardship Council) zu erhalten.

Es gibt zahlreiche Krabbensorten, die in aller Welt vorkommen. Ungefähr dreihundert davon werden zum Verzehr genutzt. Die Nordseekrabbe (*Crangon crangon*) gilt als eine der bekanntesten Sorten. In den Niederlanden ist diese Krabbensorte seit jeher auch unter der Bezeichnung "Hollandse garnaal" bekannt. Andere Bezeichnungen sind „graue Krabbe“ (in Belgien) und „braune Krabbe“ (im Großbritannien). Die Nordseekrabbe ist ein Schalentier, das zur Familie der Crangonidae gehört. Sie hat einen dezenten Geschmack. Diese Krabbensorte kommt in den Küstengewässern vor England, Belgien, den Niederlanden, Deutschland und Dänemark vor.

Die wichtigste Fangperiode für Nordseekrabben ist der Herbst. Außer an der niederländischen Küste werden die Krabben auch in den Sand- und Schlickböden des Wattenmeers sowie in den Küstengewässern der Provinz Zeeland gefangen.

Gesellschaftliche Diskussion

Naturschutzorganisationen wie WWF und Stiftung Nordsee haben die Nordseekrabbe im Fischführer von der grünen (gute Wahl) in die orangefarbene Spalte (zweite Wahl) versetzt. Dem Bestand der Nordseekrabben geht es zwar sehr gut, was ihnen jedoch Sorge bereitet, ist der unerwünschte Beifang in den feinmaschigen Netzen (siehe Beifang und Discard).

Die Fakten im Überblick

- Es findet keine Bestandsuntersuchung von Nordseekrabben statt. Eine Beurteilung des Bestands durch die internationalen Fischereiforscher der ICES ist daher nicht möglich. Zwar kann der Bestand aufgrund natürlicher Umstände jährlich sehr unterschiedlich sein, die Fische-

reiforscher haben jedoch noch nie Bedenken über den Umfang der Bestände oder über einen zu hohen Fischereidruck geäußert.

- Das Krabbenweibchen legt zwei bis dreimal jährlich Eier, teilweise bis zu 25.000 Stück gleichzeitig. Nach zwei Monaten schlüpfen die Larven aus den Eiern und schweben davon. Der Großteil davon dient als Nahrungsquelle für andere Meeresbewohner wie Plattfische, Wittlinge und Kabeljau. Die Fischerei nach Nordseekrabben kann das ganze Jahr über erfolgen.

Am größten ist das Vorkommen am Anfang des Frühjahrs und in den Herbstmonaten. Aufgrund der natürlichen Schwankungen des Bestands kann die Nordseekrabbe zu Recht als Naturprodukt bezeichnet werden. Siehe Abbildung 1.

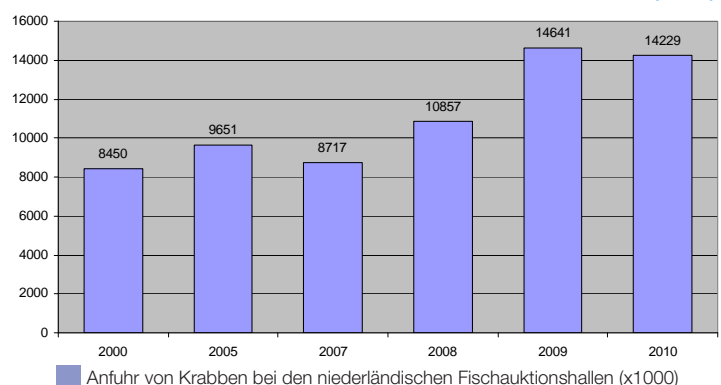
Abbildung 1 Krabbengenehmigungen

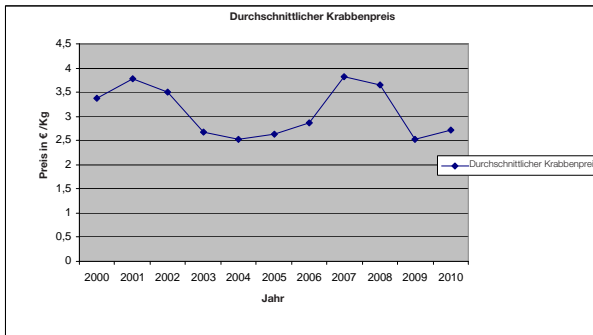
Niederlande Insgesamt	225
Wattenmeer	92
Sonstige Bereiche der niederländischen Küste	133
Dänemark	28
Deutschland Insgesamt	253
Niedersachsen	137
Schleswig Holstein	116

Quelle: Tjeerd Dussel; Fischereiverband Hulp in Nood (*Hilfe in Not*)

- Der Fang von Nordseekrabben erfolgt mit relativ kleinen Schiffen (18-24 meter lang), die mit speziellem Krabbenfängergerät ausgerüstet sind (Krabben-Kurren). Die gefangenen Krabben werden an Bord ab gespült und sortiert (gesiebt). Dabei gehen mitgefangene kleine Fische und Krabben, die nicht groß genug sind für den Markt, sofort wieder zurück in die See. Anschließend werden die Krabben direkt an Bord in aufgestellten Anlagen gekocht.

Anfuhr von Krabben bei den niederländischen Fischauktionshallen (x1000)





- Dass in der Krabbenfischerei (zeitweise) relativ große Mengen an Discard vorkommen können, ist zwar bekannt, allerdings sind die Angaben der niederländischen Flotte derzeit noch unzureichend, um den genauen Umfang bestimmen zu können¹. Es werden Bewirtschaftungsmaßnahmen getroffen, um den derzeitigen Discard zu verringern.
- Da die Krabbenfischerei in wichtigen Naturschutzgebieten wie dem Wattenmeer stattfindet, hat es sich der niederländische Krabbensektor (Fischer und Handel/Verarbeiter) zum Ziel gemacht, entsprechend der Nachhaltigkeitsgrundlagen des MSC zu arbeiten. Der Krabbensektor arbeitet gemeinsam mit den Naturschutzorganisationen Stiftung Nordsee und Wattenmeerverband an den erforderlichen Verbesserungen zur Erfüllung der Kriterien für eine schnellstmögliche Auszeichnung mit dem MSC-Prüfzeichen. Zurzeit befindet sich die Fischerei im Zertifizierungsverfahren². Auf eine Einladung des niederländischen Sektors hin, haben sich auch der dänische und deutsche Sektor daran angeschlossen.
- Der Krabbenpreis steht unter anderem aufgrund der hohen Anfuhr stark unter Druck. Nachstehend finden Sie eine Übersicht der Preisentwicklung von Krabben in den vergangenen zehn Jahren.

Beifang und Discard

Außer den Sorten, nach denen bei dieser Form der Fischerei gefischt wird, werden auch andere Sorten mitgefangen. Dieser Beifang lässt sich in erwünschten und unerwünschten Beifang unterteilen. Der erwünschte Beifang besteht aus kommerziell interessanten Sorten, die angelandet werden dürfen. Unerwünschter Beifang ist Fang, der von den Fischern wieder über Bord geworfen wird. Dieser sogenannte Discard besteht aus kommerziellen Arten, für die der Fischer keine Fangquote (mehr) hat, oder die unter der erforderlichen Mindestgröße liegen. Auch Arten, die kommerziell nicht interessant sind und andere mitgefangene Organismen, wie Bodentiere, gehören zum Discard.

Es werden unterschiedliche Maßnahmen zur Einschränkung des Beifangs getroffen. So wird beispielsweise ein sogenannter „Zeeflap“ (siehe weiter unten) verwendet und man arbeitet außerdem am Briefkasten-Modell, von dem vorläufige Untersuchungen ergeben haben, dass es vor allem im Frühjahr einen geringeren Beifang an jungen Plattfischen bewirkt.

Bewirtschaftungsmaßnahmen

Beim Fang von Nordseekrabben gelten keine Höchstmengen. Es gibt also keine europäischen Quoten. Es wurden allerdings mehrere andere Bewirtschaftungsmaßnahmen aufgestellt. Die meisten dieser Maßnahmen betreffen europäische Regeln (EU-Vorschriften); Für die Fischereipolitik in den Küstengewässern sind die Mitgliedstaaten jedoch selbst verantwortlich:

- Nach europäischer Gesetzgebung gilt für den Verkauf nach der Anlandung eine Mindestgröße. Die Breite des Panzers muss für Krabben von Größe 1 mindestens 6,8 mm und von Größe 2 mindestens 6,5 mm betragen.
- In den Niederlanden, aber auch in den anderen EU-Mitgliedstaaten, darf die Krabbenfischerei ausschließlich von Schiffen betrieben werden, die für die Fischerei in den Küstengewässern und im Wattenmeer den europäischen Anforderungen an Fischfang in der Zwölf-Meilenzone genügen. Dabei geht es um die maximal zulässige Motorleistung und Bestimmungen über die Größe des Fanggeräts sowie der Netze.
- Speziell für die niederländische Krabbenfischerei hat die Regierung festgelegt, dass Schiffe, die sich um eine Krabbengenehmigung bemühen, mit adäquaten Fangsortierungsgeräten ausgestattet sein müssen.
- In den Niederlanden wurde die Anzahl der Krabbengenehmigungen, mit denen im Wattenmeer bzw. in den anderen Küstengewässern gefischt werden darf, begrenzt. Diese Begrenzung soll eine gute Abstimmung der Fischereibemühungen nach Krabben in der Küstenzone ermöglichen. Außerdem werden auf diese Art die Naturfunktion in den Fischereigebieten und andere Formen der Fischerei wie die Muschelzucht im Wattenmeer, berücksichtigt.
- Da das wichtigste Krabbenfischereigebiet der Niederlande gleichzeitig ein Gebiet der europäischen Fauna-Flora-Habitat-Richtlinie ist, müssen die Fischer jedes Jahr eine Genehmigung aufgrund des (niederländischen) Naturschutzgesetzes von 1998 beantragen. Darin werden zusätzliche Bestimmungen aufgeführt, wie beispielsweise der einzuhaltende Abstand zu Seehunden.



- Krabbenfischer sind dazu verpflichtet, zu bestimmten Zeiten des Jahres einen sogenannten "Zeeflap" zu verwenden. Dies ist ein Netz, mit dessen Hilfe möglichst wenig Fische und andere Organismen mitgefangen werden. Dieses Netz kann jedoch nicht in allen Gebieten und das ganze Jahr über eingesetzt werden. Dies ist vor allem dann der Fall, wenn eine große Menge an Seealgen vorkommt, wodurch sich der „Zeeflap“ zusetzt und seine Funktion nicht mehr gewährleistet ist.
- Wo dies möglich ist, treffen die Krabbenfischer trilaterale Vereinbarungen (Niederlande, Deutschland und Dänemark) für eine gute Bewirtschaftung und ein gutes Management der Fischerei. Wegweiser ist dabei nachhaltige und verantwortungsvolle Unternehmerschaft.

Verhandlung und Verarbeitung

Nach der Ankunft in einer der sieben niederländischen Fischauktionshallen (Lauwersoog, Zoutkamp, Harlingen, Den Oever, Stellendam, Colijnsplaat und Breskens) werden die Krabben unter Beaufsichtigung durch Mitarbeiter des Marktverbandes der Fischindustrie auf die von der EU festgelegte Mindestgröße überprüft. Die Breite des Panzers dient als Norm für die Größe. Die Kontrolle der richtigen Größe erfolgt in den Niederlanden durch den (verpflichteten) Einsatz einer für die Kontrolle vorgesehenen (Schüttel-)Siebanlage, die in den Fischauktionshallen steht. Anschließend müssen die Krabben auf ihre von der EU festgelegte Frische hin überprüft werden. Die Mitarbeiter des Marktverbandes der Fischindustrie übernehmen die Überprüfung der Frische und prüfen die Krabben dann gleichzeitig auf der Grundlage des Lebensmittelgesetzes. Außer den fast 15 Millionen Kilo Nordseekrabben, die in den Niederlanden an die Abnehmer geliefert werden, finden auch Lieferungen aus Deutschland, Dänemark und England statt. Insgesamt werden hier jährlich ungefähr 33 Millionen Kilo verhandelt. 85 % dieser Menge wird geschält. Frankreich übernimmt übrigens den Großteil der ungeschälten Krabben. Für den niederländischen Sektor ist Belgien, mit Spezialitäten wie Tomaten mit Krabbenfüllung und den berühmten Krabbenkroketten, das wichtigste Absatzgebiet (50 % aller geschälten Krabben), gefolgt von Deutschland (25 %).



Der Rest bleibt in den Niederlanden oder wird in andere europäische Länder exportiert. Der Verzehr von Krabben in den Niederlanden verzeichnet eine Zunahme.

Im Jahr 2010 kauften fast 13 % der Haushalte Nordseekrabben. Der größte Anteil wird im Supermarkt gekauft (ungefähr 75 %), die übrigen 25 % werden von Fischverkaufswagen und Fischfachgeschäften verkauft. Krabben werden außer frisch 'unverpackt' (naturbelassen) und gekühlt frisch (ebenfalls naturbelassen, aber in Schalen unter Schutzatmosphäre verpackt) auch tiefgekühlt verkauft. Das Schälen der Krabben findet vorwiegend in Marokko statt. Jede Woche fahren große Kühltransporter mit Krabben hin und her. Für eine unbedenkliche Konservierung wird den Krabben Benzoesäure und/oder Sorbinsäure zugefügt (entsprechend der EU-Norm nicht mehr als 0,6 %). Ständig finden intensive bakteriologische Laboruntersuchungen statt. Jährlich kommen aus den Schälzentren ungefähr neun Millionen Kilo geschälte Nordseekrabben zurück zu den Verarbeitungsbetrieben in den Niederlanden. Ein Teil davon kommt dort tiefgekühlt her, der Rest wird ohne eine einzige Unterbrechung des Kühlprozesses für den weiteren Vertrieb verpackt. Die Nordseekrabben werden in vom Abnehmer (Großhandel, Supermarkt, Fischfachhandel) gewünschte Mengen portioniert.

Wünschen Sie weitere Informationen?

Möchten Sie mehr über Krabben und/oder die Maßnahmen des niederländischen Fischsektors erfahren, dann besuchen Sie www.pvis.nl. Dort finden Sie weitere Informationen.

Referenzen

- 1 SGS (2006). Brown shrimp (*Crangon crangon* L.) fishery in the Wadden Sea and North Sea. MSC preassessment report. SGS, Spijkenisse.
- 2 http://www.msc.org/html/content_1419.htm

