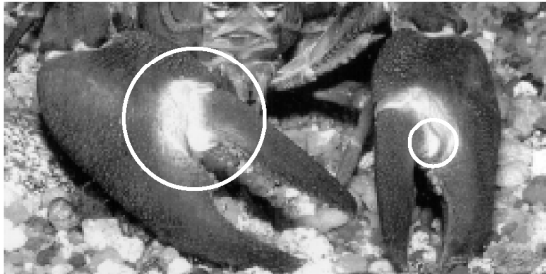


IV.2.1. Info-Papier: Signalkrebs-Fang

SIGNALKREBSE • BESTIMMUNG • FANG

I. Bestimmungsmerkmale des Signalkrebse



LINKS: großer, hell-türkisfarbener „Signal“-Fleck im Bereich des Scherengelenks; zur Mitte zu weiß, teilweise hell-orangener Höcker; RECHTS: Scherengelenk: weiß; Scherenoberfläche ist glatt (Edelkrebse: Fleck fehlt; Scherengelenk: rot; Scherenoberfläche: gekörnt)



Die WEIBCHEN haben nur vier (1-4) Beinchen-Paare unter dem Schwanzsegment; das MÄNNCHEN verfügt über ein zusätzliches Griffelpaar (5), das als Begattungswerkzeug dient; (gilt auch für die Unterscheidung bei allen anderen Krebsarten)

II. Fanggerät

Sparen Sie sich kostenaufwendiges Fanggerät. Sie brauchen:

(1) **Paketschnur** (15 kg), ca. 5 bis 6 Meter; (2) **Pflock** bzw.

„Faulenzer“ (Uferbefestigung); (3) (evtl.) **Bleigewicht**;

(4) **Sicherheitsnadel** o. Karabiner; (5) **Ködernadel**;

(6) max. 50 cm langes **Vorfach** (eine Seite: Schlaufe (a), andere Seite: dicker Knoten zusammen mit einem kurzen Stück Paketschnur (b));

(7) **Netzstrumpf**

(nicht zu großnetzig; besser noch: ein Gemüse-Zwiebelsack, s.u.);

Unterfangkescher; **Eimer**, sehr praktisch ist hier ein **Falt-Eimer**

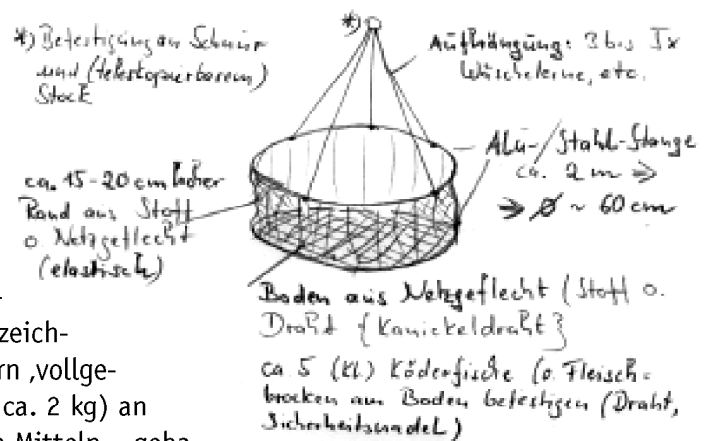
(Angelfachgeschäft); **Gurken-** bzw. **Grill-Zange** aus Holz zum (schmerzfreien)

sortieren der gefangenen Krebse; (evtl.) fester Plastik-**Müllbeutel** (doppelt) für den Transport;

(8) **Köder**: frosten Sie einige Ihrer gefangenen (kleinen) Rotaugen, Barsche, etc. (auf Vorrat) ein – sehr gut eignet sich aber auch eine geräucherte Makrele aus dem Billigangebot der Supermärkte. {Weitere gute Köder sind: flache Fleischknochen mit deutlichen Fleischresten (Knochen an einer Stelle durchbohren und an das Vorfach/die Paketschnur knoten); bei diesen Ködern können Sie evtl. auf den Netzstrumpf als Ködersicherung verzichten}.

{Im flacheren Wasser dürfte sich auch ein **Köderfischsenke** ausgezeichnet bewähren; in der Mitte sollten Sie Wurst-, Fleisch- oder frische Fischteile (per Sicherheitsnadel) befestigen; Köder evtl. (in der Sonne) ‚angammeln‘ lassen.

Die Krebsaktion des Großheirather Fischereivereins (31.8.2003) war sensationell erfolgreich: Als Fanggeräte ausgezeichnet bewährt haben sich ein – mit Ködern ‚vollgepfropfter‘ – **Gemüsesack** (Zwiebelsack, ca. 2 kg) an der Legeschnur und ein – mit einfachen Mitteln – gebau-



steller ‚Krebsteller‘ (s. Abb.) – der Bastel-Angler fing bis zu 35 Krebse in ‚einem Zug‘; vgl. den großen Bericht in der NEUEN PRESSE vom 6.9.2003; schematische Zeichnung des erfolgreichen Fanggerätes: s.o.; ‚fertige‘ Krebsteller erhalten Sie in Angelfachgeschäften zu einem Preis von 10,- bis 30,- € (je nach Größe und Ausführung)}

III. Vorgehensweise • Fang

Gehen Sie evtl. zu zweit auf „Krebsfang“. Wählen Sie einen Gewässerabschnitt, wo ein schnellerer Strömungsabschnitt in einen ruhigen, tieferen Abschnitt ausläuft. Beködern Sie das Vorfach mit einem halben Köderfisch und sichern Sie den Köder mit dem Netzstrumpf. Der Strumpf stört die Krebse überhaupt nicht; die Krebscheren laufen in je einen spitzen Dorn aus, so daß die Krebse gut an dem Köder festhaften und dieser (durch das Netz) nicht ausschlitzt/-reißt/-franst. Benutzen Sie „unbedingt“ einen Netzstrumpf; ein normaler, engmaschiger Perlonstrumpf läßt die Duftstoffe des Köders nicht durch und der Köder bleibt dann wirkungslos. Apropos: „Wirkung“: Da jeglicher Köder im Wasser ‚auslaugt‘ und damit seinen ‚sogenden Duftreiz‘ verliert, sollte man diesen ca. alle zwei Stunden austauschen bzw. durch frische Köderteile ergänzen.

Einen Köder sollte man in Ufernähe, den zweiten mehr zur Flußmitte hin auslegen.

Nach dem ersten Auswurf gut fünf Minuten warten, bis sich die ersten Krebse einfinden und auf den Köder stürzen.

Nun die erste Legeschnur langsam und vorsichtig einholen – die Krebse halten gierig an dem Köder fest, solange sich dieser unter Wasser befindet. Die Krebse über den bereitgehaltenen Unterfangkescher führen und nun Köder, Krebse und Kescher aus dem Wasser heben (die Krebse lassen den Köder fahren, sobald sie an die Luft kommen). Krebse im (Falt-)Eimer (mit etwas Wasser) halten und gegebenenfalls – mit der Gurken-/Grillzange (aus Holz) – aussortieren.

Werfen Sie die Köder möglichst wieder an der gleichen Stelle ein – hier lauern bereits die nächsten Krebse; Sie können nun die ‚Taktfrequenz‘ des Einholens erhöhen – wenn Sie eine gute Stelle erwischen, so fangen Sie evtl. mehr als 100 Krebse in drei (3) Stunden.

Sie können die gefangenen Krebse mehrere Stunden in einer (feuchten, festen) Plastiktüte – ausgezeichnet geeignet ist sicher auch ein ‚Stoff‘beutel, den man zum Transport anfeuchtet – bzw. im Eimer transportieren – Krebse NICHT vollständig mit Wasser bedecken, diese ersticken bei sinkendem Sauerstoffgehalt.

**!!!! Hinweis: Signalkrebse auf keinen Fall in andere Gewässer aussetzen - der Krebs ist (potentieller) Träger des Krebspesterregers
Als Köder in anderen Gewässern NUR nach mehrtägiger Tiefrostung verwenden !!!!**

(Weitere **Info-Zettel**: „Signalkrebse • Transport • Küche • Hälterung“ und „Krebsfleisch aus der Schale lösen“)

IV.2.2. Info-Papier: Signalkrebs-Küche

SIGNALKREBSE • TRANSPORT • KÜCHE • HÄLTERUNG

Transport • Verwertung in der Küche • Hälterung

1. Transport:

Sie können die Krebse mehrere Stunden in einer feuchten Plastiktüte bzw. in einem Stoffbeutel oder in einem Eimer – Boden ‚daumenbreit‘ mit Wasser bedeckt – transportieren. – Krebse NICHT vollständig mit Wasser bedecken; diese ersticken bei sinkendem Sauerstoffgehalt. Entsprechendes gilt für eine (mehrtägige) Hälterung in einer Wanne, wenn die Hälterung ‚nicht‘ zu einer Säuberung der Krebse (s.u.) führen soll; – Wanne abdecken und in einen kühlen Raum stellen.

Der Panzer der fangfrischen Krebse ist reichlich verschmutzt (Schlamm, Sand). In diesem Zustand kann man die Krebse sofort kochen und das Fleisch der Schwänze und Scheren („Krebsbutter“ unter dem Rückenpanzer) essen – die Schalen lassen sich dann allerdings nicht auskochen und zu einer „Krebssuppe“ etc. (s.u.) verarbeiten.

2. Zubereitung sofort nach dem Fang/nach einer Hälterung ‚ohne‘ Säuberung:

Großer Kochtopf: Wasser, etwas Salz, evtl. etwas Instant-Brühe, reichlich Dill und ca. einem Eßlöffel Kümmel zum Kochen bringen (das Wasser muß „brodeln“). Krebse lebend (mit den Beinen nach oben) in den Topf werfen und die Krebse etwa 12 Minuten kochen (Wasser darf dann nicht mehr sprudeln). Die gegarten (nun roten) Krebse mit der Schöpfkelle aus dem Wasser heben und auf einer Schüssel (auf Salatblättern) anrichten. Diesen Vorgang können Sie während des Essen – je nach Personen- und Krebszahl – beliebig wiederholen. Dazu:

Dip: (Mayonnaise), Sahne, Öl, Zitronensaft, Eigelb, etwas Tomatenmark, Knoblauch, Salz, Pfeffer, (Spritzer Soja-Sauce, Kognak) und Dill – Sie können experimentieren – und/oder: zerlassene Butter mit etwas Knoblauch; reichlich Toast- oder Weißbrot und ein Salat mit Zitronendressing.

Rechnen Sie mit wenigsten sechs (6) Krebsen pro Person.

3. Hälterung und Säuberung der Krebse (um auch die Schalen zu verwerten):

Krebse in einer (großen Plastik-) Wanne mehrfach mit kaltem Wasser abbrausen und das Schmutzwasser abkippen. Wanne abdecken und wenigstens einen Tag lang konstant fließendes Wasser (Brause am Boden der Wanne) zuführen – Sie können auch eine kräftige Aquarien-Belüftung (ca. 15,- EURO mit Schlauch und Belüftungsstein) verwenden; evtl. das (verschmutzte) Wasser (mehrfach) erneuern. Sie können die Prozedur der Hälterung auch ‚abkürzen‘, indem Sie die Krebse mit einer Bürste reinigen – die Krebse dabei mit einer Grillzange am Hinterleib festhalten.

Nun können Sie die Krebse – wie (1) – kochen, das Fleisch auslösen und anschließend die zerstoßenen Schalen (Mörser) auskochen. (Geeignete Rezepte finden sich in jedem größeren Kochbuch.)

4. Folgende Rezepte eignen sich **nur** für ‚gereinigte‘ Krebse, da der Sud verwendet bzw. mitgegessen wird:

Krebse aus dem Sud:

Rezept für 4 Personen

Das braucht man: 3 Möhren, 2 Frühlingzwiebeln, 150 g Staudensellerie, 2 rote Zwiebeln, 2 EL Butter, 2 EL Cognac, 1/4 l Roséwein, Salz, Pfeffer, 30-40 Flußkrebse (Signalkrebse)

So macht man's: 1. Gemüse putzen und in Würfel schneiden. Butter zerlassen und das Gemüse darin anbraten. 2. Mit Cognac ablöschen. Dann Wein und 1 l Wasser zugießen. 3. Den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken, aufkochen und die Krebse hineingeben. 4. Bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 12 Min. ziehen lassen. 5. Die Krebse heiß im Sud servieren.

Flußkrebse auf Fränkische Art:

Rezept für 4 Personen

Das braucht man: 1 l Wasser, 1 l trockenen Frankenwein, 1 Lorbeerblatt, 1 TL getrockneten Thymian, 1 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer, 30-40 Flußkrebse (Signalkrebse), 4 kleingeschnittene Schalotten, 25 g Butter, 1 Becher Sahne (200 g), 1 EL gehackten Borretsch

So macht man's: 1. In einem großen Topf Wasser mit Wein, Lorbeerblatt, Thymian, Salz und Pfeffer zum Kochen bringen. 2. Die Krebse darin portionsweise kochen, herausnehmen und warm stellen.

3. Den Sud ca. 20 Min. einkochen lassen. 4. Die Schalotten in der Butter glasig dünsten. 3/4 l des Krebsjud und die Sahne zugeben. Nochmals 10 Min. einkochen. 5. Die Sauce durch ein Sieb passieren, Borretsch unterziehen und zum Einstippen zu den Krebsen reichen.

!!!! Hinweis: Signalkrebse auf keinen Fall in andere Gewässer aussetzen - der Krebs ist (potentieller) Träger des Krebspestereggers !!!!

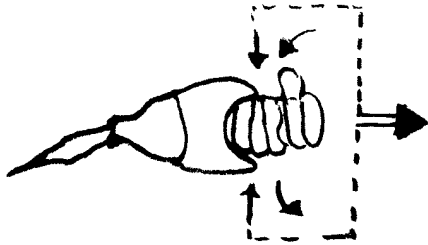
(Weitere Info-Zettel: „Signalkrebse • Bestimmung • Fang“ und „Krebsfleisch aus der Schale lösen“)

IV.2.3. Info-Papier: Signalkrebs-Schale

KREBSFLEISCH AUS DER SCHALE LÖSEN:

Schwanz:

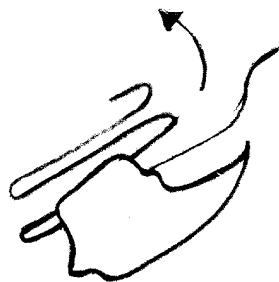
- Schwanzsegment am Rumpf leicht zusammendrücken bis es „knackt“ (Abb.)



- mit leichter Links-Rechts-Drehung den Schwanz aus dem Kopf-Brustpanzer ziehen (Abb.) – etwa anhängende Innereien-Reste mit Gabel oder Messer entfernen
- die vorderen drei bis fünf Schwanzsegmente nochmals zusammendrücken und dann diese Schalenteile (von links und rechts) mit der Hand ‚abpolken‘ (abschälen)
- nun das gesamte Schwanzfleisch aus den verbliebenen Schalensegmenten herausziehen

Scheren:

- Schere am ersten Gliederfußsegment abbrechen
- nun die *kleine* Scherenzange nach oben hin abbrechen
- mit dem Zinken einer (stabilen Kuchen-) Gabel die Schere ‚aufhebeln‘ (s. Abb.)



- an dem so entstandenen ‚Riß‘ die Scherenschale (auf einer Seite) fast vollständig ablösen/abbrechen
- mit der Gabelspitze das Scherenfleisch aus der Schale ziehen

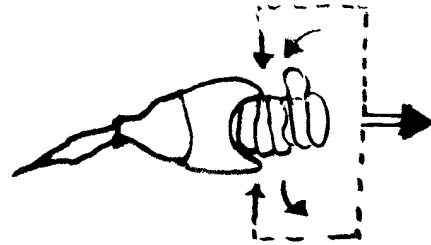
Krebsbutter:

- Beine und Kopfteil aus dem Kopfrumpf entfernen; im Kopfbereich des Panzers befindet sich das angelagerte Fett – die „Krebsbutter“; evtl. mit (kl.) Messer auf ein Weißbrotstückchen streichen

KREBSFLEISCH AUS DER SCHALE LÖSEN:

Schwanz:

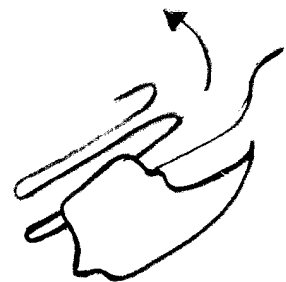
- Schwanzsegment am Rumpf leicht zusammendrücken bis es „knackt“ (Abb.)



- mit leichter Links-Rechts-Drehung den Schwanz aus dem Kopf-Brustpanzer ziehen (Abb.) – etwa anhängende Innereien-Reste mit Gabel oder Messer entfernen
- die vorderen drei bis fünf Schwanzsegmente nochmals zusammendrücken und dann diese Schalenteile (von links und rechts) mit der Hand ‚abpolken‘ (abschälen)
- nun das gesamte Schwanzfleisch aus den verbliebenen Schalensegmenten herausziehen

Scheren:

- Schere am ersten Gliederfußsegment abbrechen
- nun die *kleine* Scherenzange nach oben hin abbrechen
- mit dem Zinken einer (stabilen Kuchen-) Gabel die Schere ‚aufhebeln‘ (s. Abb.)



- an dem so entstandenen ‚Riß‘ die Scherenschale (auf einer Seite) fast vollständig ablösen/abbrechen
- mit der Gabelspitze das Scherenfleisch aus der Schale ziehen

Krebsbutter:

- Beine und Kopfteil aus dem Kopfrumpf entfernen; im Kopfbereich des Panzers befindet sich das angelagerte Fett – die „Krebsbutter“; evtl. mit (kl.) Messer auf ein Weißbrotstückchen streichen