

Die Spur der Krabbenpuler



Till (3) ist beileibe keine Landratte. Als Sohn eines passionierten Seglers hat er schon die ganze Eckernförder Bucht befahren. Längst drängt es ihn auf die Nordsee hinaus, auf große Fahrt. Auf Krabbenjagd – auf einem echten Krabbenkutter. Aber am Tag der großen Expedition fesselt ihn eine miese Sommergrippe ans Bett, und so muss die Truppe ohne ihn mit der Bahn gen Westen aufbrechen. „Wenn wir Krabben fangen, pulen wir sie und bringen dir welche mit“, verspricht Cousine Lotta (6). „Pulen!“, echot Freundin Martha (2). „O. K.“, flüstert Till. Und dann ist er auch schon wieder eingeschlafen.

In unserer Familie hat das Krabbenpulen Tradition. Wenn es bei Karstadt ungepulte Krabben für zwei (ja!) D-Mark das Kilo gab, stellte meine Mutter sich in die Schlange und kam mit einer schweren Tüte nach Hause. Unter fünf Kilo lohnte sich ja der ganze Aufwand nicht. Und der ganze Aufwand war ein Ritual: Erst kollektives Pulen, bis alle Schalen entfernt waren – ohne zu naschen. Dafür gab es dann Krabbenbrot satt. Ein Fest!

Nun ist Krabbenpulen nicht wirklich ein Familiengeheimnis, wird aber selbstverständlich von einer Generation zur nächsten weitergegeben. Dafür wollen meine Geschwister und ich unseren Familiennachwuchs an die Quelle führen und von Anfang an erkunden, wie die Krabbe überhaupt aufs Brot kommt. Und wo ließe sich das besser erfahren als in der alten Krabbenfängerstadt Büsum?

Alle Welt glaubt ja, der Krabbenfang sei in Büsum erfunden worden. Wir auch. Bis wir an Bord des Kutters „Hauke“ gingen. Dort verrät uns Kapitän Goebel in einer stillen Minute, dass das eigentlich die Tönninger gewesen waren. Die Büsumer hatten sich das nur abgeguckt.



■ Der Fußweg vom Bahnhof zum Hafen dauert ca. 15 Minuten. Aus dem Bahnhof links der Bahnhofstraße folgen, immer geradeaus, sie geht in die Alleestraße über, an deren Ende etwas links halten, dort ist der Ankerplatz.

Und das zuerst noch nicht mal richtig: Sie schickten den ganzen Fang per Bahn nach Hamburg. Ungekocht. „Sie hatten nicht alles genau genug ausspioniert“, erzählt der Kapitän. „Was da in Hamburg ankam, war eine stinkende Masse.“ Seemannsgarn? „Nein, das ist wirklich so passiert. Aber die Büsumer haben noch mal nachgelegt, und das war dann die echte Geburtsstunde der Büsumer Krabben.“

Inzwischen hat die Mannschaft – Udo Kornweibel und Bernd Petersen – das Fanggeschirr ausgesetzt. Das Modellnetz sieht genau so aus wie ein echtes Krabbenfangnetz und funktioniert auch so, ist aber vier Nummern kleiner. Plötzlich nähert sich eine Wolke kreischender

■ Die Fangfahrt in See mit Krabbenkutter „Hauke“ dauert ca. 1 ¼ Stunden, Abfahrt täglich 9:00, 11:00, 13:15, 15:15 und 17:15 Uhr, im März + April sonntags keine Fahrten. Erwachsene 16 Euro, Kinder 2–12 Jahre 10 Euro, Familienkarte 42 Euro, telefonische Anmeldung empfohlen: Reederei H. G. Rahder, Fischerkai 2/ Ankerplatz am Reetdach-Pavillon, 25761 Büsum, T 048 34.36 12, www.rahder.de.



* Sömmer an
der Nordsee



Tipp 1

Badezeug einpacken. Wenn Sie sich vom Anleger aus links halten und dann immer auf dem Deich entlang spazieren, erreichen Sie nach einer Viertelstunde den Badestrand. Ob gerade Ebbe oder Flut ist, erfahren Sie im Tidenkalender oder online auf www.gezeiten-kalender.de.



Tipp 2

Zwischenmahlzeit. Das beste Schokoladeneis von Büsum gibt es im Eiscafé Cortina, in der Nähe des Museumshafens. Die anderen Sorten sind natürlich auch lecker. Eiscafé Cortina, Alleestraße 50, 25761 Büsum, T 048 34.82 28.



Tipp 3

Krabbengeschichte(n) an Land. Wie der Alltag der Büsumer Krabbenfischer aussieht und was mit den Krabben nach dem Fang geschieht, zeigt das „museum am meer“, geöffnet vom 1. März–31. Oktober, 26. Dezember–4. Januar, So. + Di.–Fr. 11:00–17:00 Uhr, Sa. 13:00–17:00 Uhr, Am Fischerkai 19, 25761 Büsum, T 048 34.67 34, www.museum-am-meer.de.



Möwen. Die wissen, gleich wird das volle Netz hochgezogen. Noch dichter als die Möwen drängen sich nun die Kinder um die große Wanne, in der der Fang landet. Ein Wuseln und Wimmeln von Krabben, Krebsen und allerlei Fischen. Was zu klein ist, fliegt gleich wieder über Bord, der Rest wird gesiebt: Die Krabben kommen in einen riesigen Wassertopf, die anderen Tiere dienen für kurze Zeit als Lehrobjekte.

Während es aus dem Topf dampft, erfahren wir von den beiden Männern etwas über Seenadeln, bei denen die Männchen die Eier austragen, auch über Krebse und ihre Wassertanks unter dem Panzer. Lotta lauscht andächtig, anfassen will sie den Krebs lieber nicht. Endlich hält Udo Kornwebel eine Krabbe in die Höhe. „Der richtige Name ist Sandgarnele. Wenn man ihre Unterseite berührt, krabbeln alle Beine.“ Stimmt. „Und warum? Sie haben kitzlige Füße!“ Martha lacht sich kaputt. „Die Männchen werden drei, die Weibchen fünf Jahre alt“, fährt der Fischwirt fort. „Drei Mal im Jahr legen sie 2.000 bis 4.000 Eier.“ Wir staunen. Und jetzt duftet es köstlich, die Krabben sind gar. Jeder darf eine Handvoll probieren. Das ist der große Moment für meinen Bruder und für mich. Gespannt folgen Martha und Lotta unserer noch immer virtuosen Pulstechnik. Skeptisch nehmen sie eine Krabbe in die Hand. „Nass!“,



findet Martha. „Kitzelt!“ Lotta hat nach ein paar Versuchen ihre erste Krabbe gepult. Mission erfüllt – wir sind begeistert. Nur eines haben wir Großen nicht bedacht: Essen mögen Lotta und Martha die Krabben nicht. Gut für Till.

Susanne Kollmann



Ö: Mit der Schleswig-Holstein-Bahn stündlich aus Heide bis Büsum.

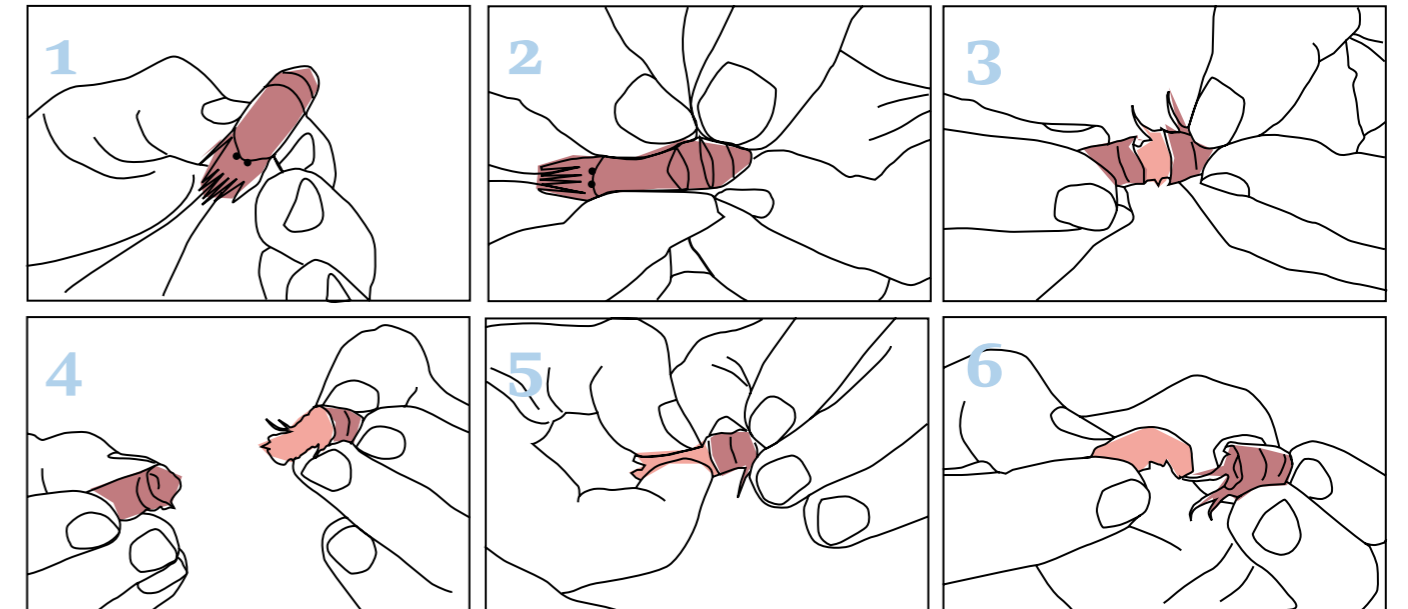
Krabbenpulen für Anfänger

Für 500 Gramm Krabbenfleisch brauchen Sie 1,5 Kilogramm frische ungeschälte Nordseekrabben. Die Weltrekordhalterin Margret Hahnel pult diese Menge in weniger als zwanzig Minuten. Machen Sie sich nichts draus, wenn es bei Ihnen deutlich länger dauert. Es geht von Mal zu Mal schneller. Vor allem, wenn die ganze Familie mitpult.

Krabben haben keine Knochen, ihr Skelett befindet sich außen. Beim Pulen geht es darum, diesen Panzer und den Kopf zu entfernen, ohne das zarte innere Fleisch zu zerdrücken.

Der Panzer der Krabbe besteht aus mehreren Gliedern. Das sind seine Knackpunkte.

Nehmen Sie den Kopf der Krabbe zwischen Daumen und Zeigefinger Ihrer Haltehand (1). Mit der anderen Hand greifen Sie das hintere Ende (2) und drehen Ihre Hände vorsichtig in entgegengesetzte Richtungen (3). Der beste Drehpunkt ist meist unterhalb des ersten Gliedes – je nach Größe der Krabbe. Jetzt lösen Sie die Schalenhälften nacheinander ab (4+5) und ziehen so das Fleisch aus der Schale (6).



* Sömmer an der Nordsee

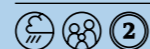
Tipp 4

Landgang zum Toben. Manche Kinder brauchen nach der Kutterfahrt erst mal Bewegung. Am Ende des Fischerkais, hinter der Jugendherberge, hat die Gemeinde Büsum einen großzügigen, sehr gut ausgestatteten Spielplatz angelegt. Die große Wiese lädt zum Krabbenbrötchenpicknick ein.



Tipp 5

„Krabbenexpress“. Die Büsumer Kleinbahn bietet zwei verschiedene Rundfahrten: Ab Gäste- und Veranstaltungszentrum führt die Fahrt durch den Büsumer Westen, ab Museumshafen/Ankerplatz geht es vom Hafengelände nach Deichhausen und durch den Südosten. Erwachsene 4 Euro, Kinder bis 12 Jahre 2,20 Euro, Büsumer Kleinbahn, Kühlungsborner Straße 17, 25761 Büsum, T 048 34.47 32, www.krabben-express.de.



Das klassische Krabbenbrötchen: Am besten schmecken die Krabben pur auf einem gebutterten Toast- oder Schwarzbrot – mit oder ohne Rührei.