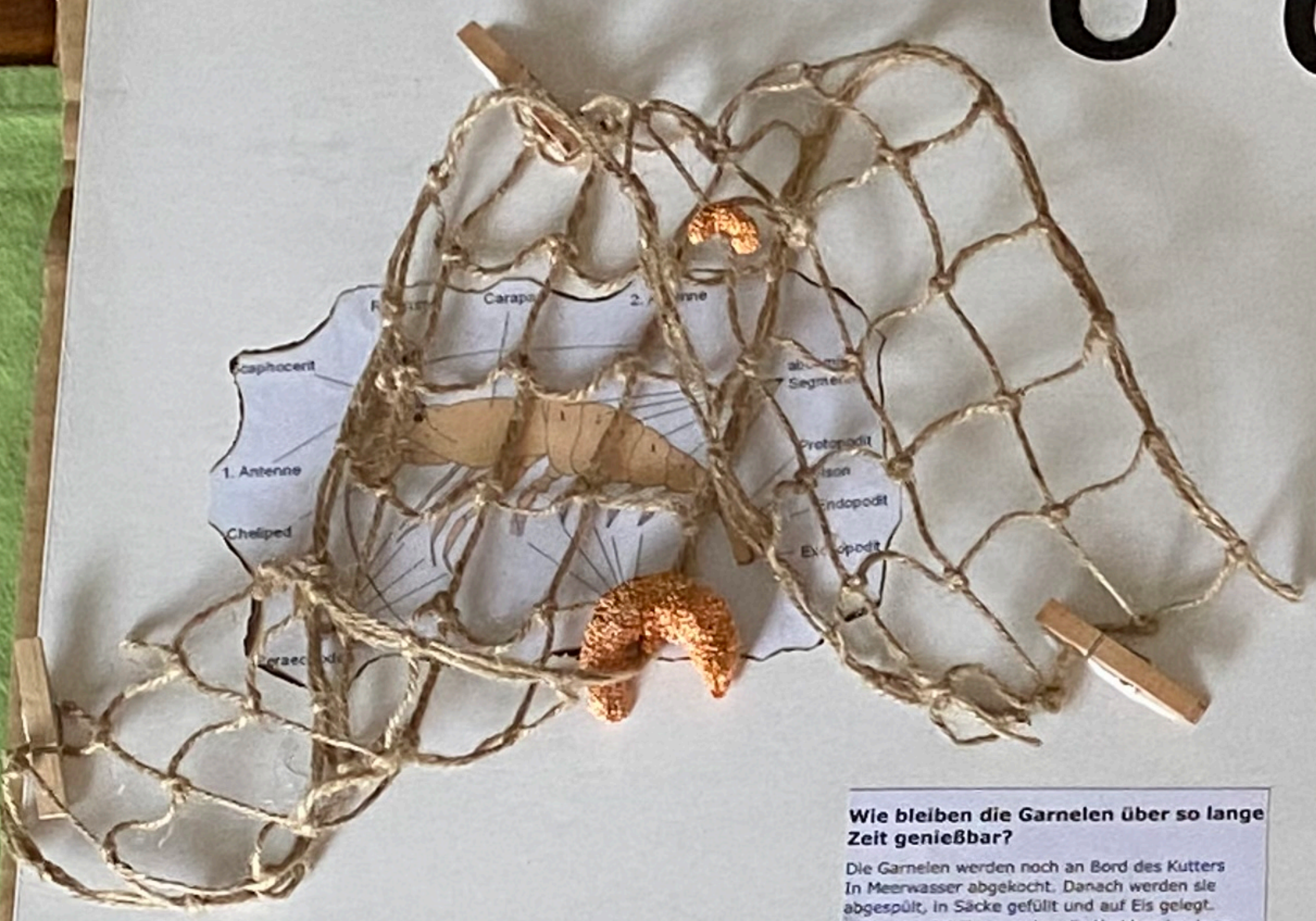


Nordsee garnelle



Steckbrief Nordsee-garnelle



lateinischer Name:

- Crangon crangon

Größe:

• Weibchen werden bis zu 9,5 cm groß, Männchen bleiben meist kleiner.

Verbreitung:

- Vom weißen Meer bis zur Atlantikküste Marokkos

Lebensraum:

- Wattenmeer an Flussmündungen (Frühjahr/Sommer)

- Tiefes Gewässer (Winterzeit)

Lebenserwartung:

- 2 bis 3 Jahre

Wie bleiben die Garnelen über so lange Zeit genießbar?

Die Garnelen werden noch an Bord des Kutters in Meerwasser abgekocht. Danach werden sie abgespült, in Säcke gefüllt und auf Eis gelegt. Nach dem Schälen werden die Krabben in einem Gemisch aus Salzlake und Konservierungsmitteln in Beutel verpackt und rücktransportiert.



Atlantischer Ozean



Wissenswertes über Krabben

Wusstest Du, dass

... viele weibliche Garnelen als Männchen geboren werden? Ja, die meisten Garnelen werden als Männchen geboren, ändern jedoch ihre Rollen als weibliche Garnelen. Nach den ersten 2 Jahren als Männchen werden viele zu Weibchen.

... eine Garnelle oft auch von anderen Garnelen gefressen wird? Vor allem dann, wenn sich eine Garnelle gerade abblutet hat, ist sie sehr weich und verwundbar. Dann muss sie gut darauf achten, dass sie kleiner hungrigen anderen Garnelen begegnet, denn die würde sie einfach so auffressen.

... Krupuk aus Garnelen gemacht wird? Ja, das Krupuk, das Sie beim Chinesten bekommen, wird aus Garnelen und Mehl gemacht. Dieses Krupuk wird in Indonesien Kroepoek Oedang genannt.

... eine Garnelle Scheren hat wie eine Krabbe? Nicht nur Krabben und Krebse haben Scheren, die Garnelle übertrifft alle, denn sie hat 4 davon. Man muss jedoch ganz genau hinschauen, denn sie sind sehr klein. Die Scheren der Garnelle sehen auch anders aus, sie haben nur einen beweglichen „Finger“, mit dem sie Dinge festhalten können. Eine Garnelle kann mit ihren Scheren nicht wie eine Krabbe „schneiden“.

... eine Garnelle ihre Farbe ändern kann? Auch Garnelen können ihre Farbe verändern. Das geht nur nicht so schnell. Wenn Sie eine Garnelle in ein Glas mit schwarzem Sand setzen, kann sie nach ungefähr 20 Minuten eine viel dunklere Farbe bekommen. Viele Garnelenarten verändern ihre Farbe auch, wenn man sie kocht, sie bekommen dann eine braun-rosa Farbe.

Nordseekrabben sollen bald wieder in Deutschland gepult werden.

Mitte der 1990er Jahre gab es neue, strengere Hygienevorschriften in der EU und das Krabbenpulver wurde hierzulande unattraktiv – für die Auftraggeber genau so wie für die Auftragnehmer. Ab sofort wurden die in der Nordsee gefangenen Krabben über mehrere Tausend Kilometer weit nach Nordafrika transportiert, um dort geschält zu werden. In vielen Fällen wurde die fertige Ware dann noch in einem ganz anderen Land portioniert und verpackt. Das neue „Premiumsiegel „Wattenmeerkrabbe“ sieht eine umweltverträgliche Lösung vor. Zunächst werden die schmackhaften Meeresfrüchte nachhaltig gefangen, das heißt, die Bestände sollen nicht bis an den Rand des Kollapses ausgebeutet werden. Später pülen wieder heimische Schälbetriebe die Tiere. Im Gegenzug werden natürlich die Preise erhöht, wobei der bewusst kaufende Kunde die Gewissheit hat, dass die Umwelt durch seinen Kauf weniger belastet wird. Zweifellos wird auch die kulinarische Qualität dieser Krabben besser sein – kurze Transport- und Verarbeitungswege garantieren. Nach und nach soll das System dann ausgeweitet werden.

Quelle: <http://www.atlantix-magazin.de/content/view/full/1238/53/>

40 LKW pendeln ständig zwischen Marokko und Deutschland hin und her um Nordseegarnelen zum jeweils anderen Verarbeitungsort zu befördern. Dabei werden die Ladeflächen von jedem LKW auf -1 Grad gekühlt. Die Fahrzeuge transportieren bis zu 200t Nordseegarnelen pro Woche. Dabei verbraucht jeder LKW ca. 2100 Liter Diesel für Hin- und Rückweg. Er legt dabei eine einfache Strecke von rund 3000 km zurück.