

extra Blatt

Glückstädter-Krabben

Nordseekrabben werden nach Marokko, China oder Russland gekarrt und kommen Wochen später „frisch“ und 3 Wochen haltbar auf den Tisch oder ins Brötchen ...



NICHT MIT UNS!

Das ist ein Skandal, das machen wir anders!

Krabbenbrötchen haben ...? Quer durch die Welt geschifft oder gefahrene Krabben, gepult von Frauen und Kindern zu geringsten Löhnen und vollgepumpt mit Konservierungsmitteln. Geiz ist geil, aber hier mehr als peinlich!

Möchten Sie wirklich wissen, was Sie da im

Das wussten Sie gar nicht? Dann klären wir Sie mal auf!

Alle großen deutschen Fischereibetriebe und so gut wie alle kleinen Fischer liefern ihren Fang an einen holländischen Groß-Produzenten ab, der 85 % des Krabbenmarktes beherrscht. Und was macht der Holländer mit den frisch gefangenen Krabben? Er verschifft sie nach Marokko, Polen oder Weißrussland, lässt sie dort für wenig Geld schälen, mit Konservierungsmitteln vollpumpen und sie schließlich wieder zurück nach Deutschland schiffen. Da haben die kleinen Garnelen

durchaus schon mal sechs Wochen auf ihren schmalen Buckeln – von wegen „frische Nordseekrabben“!

Übrigens: Die besten Krabben landen gar nicht in Deutschland! Die sogenannte A-Ware geht direkt nach Frankreich. Nur die B-Ware geht an die Genossenschaften. Die C-Ware, die ganz lütten Krabben, wird den Fischern gar nicht erst bezahlt. Die geht gefrostet nach China, wird dort aufgetaut und mit Maschinen geschält. Die schießen mit einem Wasserstrahl den Panzer mitsamt dem geschmacksträchtigen Eiweiß vom Fleisch.

Dann werden die Krabben mit Chemikalien behandelt, Geschmacksverstärker dazu, wieder gefrostet und zurück nach Belgien geschickt, von dort aus werden sie weiterverkauft.

„Das kommt uns nicht auf den Tisch!“, verspricht Henning Plotz. „Bei uns werden die Krabben per Hand geschält, dadurch bleiben sie geschmacksintensiv. Wenn hier 'frische Nordseekrabben' draufsteht, sind auch frische Nordseekrabben drin. Verlassen Sie sich drauf!“

Reine Männersache. Täglich geht's auf Fangfahrt raus auf die Nordsee.

Ronny und Kapitän Joachim Dettmann sind Fischer mit Leib und Seele. Es gibt nichts Schöneres, als mit einem Becher heißen Kaffee in der Hand einen Sonnenaufgang mitten auf der Nordsee zu erleben.



Joachim Dettmann, Fischer aus Leidenschaft

Nordseekrabben werden wochenlang nach Marokko gekarrt und kommen dann nach 6 Wochen angeblich frisch auf den Tisch. Mit 85 Prozent beherrscht Holland den weltweiten Krabbenmarkt. Der Husumer Fischer Joachim Dettmann hat sich von der Abhängigkeit losgesagt. Er ist der Asterix unter den Fischern.

„Unsere Küste steht für solche Typen wie Joachim Dettmann“, sagt das Glückstädter Original Henning Plotz über das Husumer Original Joachim Dettmann. Wie die meisten seiner Krabbenfischerkollegen stand er viele Jahre in Abhängigkeit der holländischen Großproduzenten. Genoss zwar eine finanzielle Sicherheit, aber wirklich frei war er nicht. Bis er sich selbst vor die Wahl stellte: Abhängigkeit oder Freiheit. Er entschied sich für Letzteres. Was Asterix in Gallien, ist Käpt'n Dettmann im vom Holländer beherrschten Krabbenmarkt. Sein neues Glück findet Dettmann in Glückstadt. Quietschorange ist seine „Fortuna“, neuer Heimathafen: Glückstadt. Dort am Hafen soll er auch ein-, zweimal im Monat festmachen, damit die Menschen mit dem Fischer ins Gespräch kommen können. So haben er und Matjesprodu-

zent Henning Plotz es sich auf die Fahnen geschrieben. Mehrmals pro Woche fährt der Käpt'n raus auf die Nordsee. Nicht nur Krabben bringt er mit nach Glückstadt, sondern auch Kutter-Fisch. Der ist noch frischer als „Frisch-Fisch“, der mindestens 16 Tage alt sei, so Henning Plotz. Der Kutter-Fisch wird direkt nach dem Fang auf dem Kutter per Hand filetiert, gekühlt und landet zeitgleich mit den frischen Krabben in der Auslage. Welcher Fisch gefangen wird, ist nicht vorhersehbar, genauso wenig die Masse, das gilt auch für die Krabben. Das ist auch der Grund für die schwankenden Preise. „Jetzt bin ich nur noch abhängig von der Natur und von meinem Fischer-Geschick – doch das“, so Käpt'n Dettmann, „ist meine Freiheit.“



Mit seinem Fischkutter "Fortuna" fährt Joachim Dettmann seit über 30 Jahren auf Fischfang. Auf der Seekarte sind alle Hindernisse unter Wasser verzeichnet.

Reine Frauensache. Krabben pulen hat an der Küste Tradition und nebenbei erfährt man das Neuste aus aller Welt.



Ehefrau Manuela Dettmann trägt die Verantwortung für die sofortige Verarbeitung der frischen Krabben.

Viele fleißige Hände sind nötig, um alle Krabben pulen zu können.



Glückstadter Krabben ohne Umwege frisch auf den Tisch Traditionsfischer Joachim Dettmann und Matjesproduzent Henning Plotz aus Glückstadt liefern wieder Krabben frisch aus der Region. Auf traditionelle Weise in der Nordsee gefangen und direkt in Glückstadt weiterverarbeitet. So entsteht ein hochwertiges Produkt, frisch aus Schleswig-Holstein.

Nachts gefangen, morgens vom Kutter geholt, mittags an der Theke gekauft – das ist frische Ware! Direkt an Bord werden die Krabben mit Seewasser abgekocht, dann geht's zurück zum Hafen und ab nach Glückstadt in den Fischladen. Dort werden sie von vier Paar flinken Frauenhänden gepult, nur wenige Meter vom Verkaufstresen. Die Kunden können sogar zugucken. Oder selber pulen.

„Wir halten Traditionen aufrecht“, sagt Henning Plotz. „Unsere Küste steht für solche Typen wie Joachim Dettmann, und unsere Gäste erwarten, dass sie den Kick auf der

Zunge haben.“

Die Krabben im wiederbelebten Fischladen sind unkonserviert. Liefert sie Henning Plotz aber an seine Kunden aus der Gastronomie aus, werden die Krabben schonend trockenkonserviert. Das hat den Vorteil, dass im Vergleich zur herkömmlichen Nasskonservierung keine Geschmacks- und Nährstoffe aus den Tieren gespült werden. Und so kann Henning Plotz guten Gewissens versprechen: „Wir bieten unseren Kunden Genuss mit Garantie und ohne Reue.“

PLOTZ

SPEZIALITÄTEN

Glückstädter Krabbenfleisch erhalten Sie direkt bei uns:

Plotz Spezialitäten GmbH
Schmiedestr. 3 - 25348 Glückstadt
Bestellhotline
Telefon 0 41 24 - 93 27 87
www.sh-feinkost.de

extra Blatt

Glückstädter-Krabben

Leckere Rezepte mit frischen Glückstädter Krabben

von den Küstenbewohnern auch schon mal zum Frühstück gerne gegessen. Und wenn Besuch kommt, wird eine leckere Suppe gekocht.

Krabbenfleisch ist eine der beliebtesten Spezialitäten der Nordseeküste. Frisch gepult mit einem herzhaftem Schwarzbrot und Spiegelei wird das

Krabbensuppe nach Glückstädter Art

aus frischen Krabbenschalen

Für 4 Personen

500 g ungeschälte Glückstädter Krabben

4 EL Butter

1 große Zwiebel

4 ml Weißwein

3 EL Mehlbutter

2 EL Cognac

250 ml Crème fraîche

2 Eier, davon das Eigelb

halbes Bund Dill

halbes Bund Schnittlauch

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Als erstes pulen Sie die Krabben. Das Fleisch stellen Sie in den Kühlschrank und die Schalen benötigen Sie zum anschließenden Kochen der Suppe. Butter im Topf zerlassen, die Zwiebeln fein hacken, in den Topf geben und glasig dünsten. Krabbenschalen dazu geben und ca. 2 Min. anbraten. Anschließend mit dem Weißwein und ½ l Wasser ablöschen und bei mittlerer Hitze eine halbe Stunde köcheln lassen, zwischendurch umrühren.

Um Farbe und Geschmack in die Suppe zu bekommen, die Krabbenschalen und den Sud im Mixer pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen. Die Mehlbutter in einem separaten Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen, den Cognac und 1 Tasse Wasser hinzugeben. Die passierte Flüssigkeit und die Crème fraîche dazu geben, den Herd höherstellen und alles unter Rühren aufkochen lassen.

Die ½ Bunde Dill und Schnittlauch schneiden. Die Eigelbe verquirlen, die Suppe vom Herd nehmen. Die Eigelbe, das Krabbenfleisch, den Dill und das Schnittlauch hinzugeben. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenfalls auch einen Schuss Weißwein. Guten Appetit!



Küsten-Frühstück

nach Belieben auch mit Spiegelei

Für 4 Personen

500 g Original Glückstädter Krabbenfleisch

4 Scheiben Schwarzbrot

100 g Butter oder Frischkäse

Bund Schnittlauch

Prise Salz und Pfeffer

4 Eier von glücklichen Hühnern

Zubereitung

Das Brot buttern (nicht so geizig) oder mit Frischkäse bestreichen, reichlich Krabben drauf (120-150g), Eier in der Pfanne braten (1 Ei pro Brot) und auf die Krabben legen. Schnittlauch, Tomaten oder Gurken als Deko geht immer ...

So schmeckt Küste!!

Guten Appetit!