

# Glæd familien med rabatter og oplevelser

IDA er foreningen for bl.a. ingeniører, cand.scient.er og it-folk. Og for andre højtuddannede i it- og techvirksomheder.

PRØV  
3 måneder  
GRATIS

IDA

Læs m

Mandag 19.10.2020

annesophiebertram@gmail.com

**Berlingske** 

[NYHEDER](#)

[OPINION](#)

[BUSINESS](#)

[AOK](#)

[DET GODE LIV](#)

## Strandkrabben: Skadedyr, dyrefoder eller gastronomisk eksportvare?

Der er store muligheder i den danske strandkrabbe - men lige nu er den mest bare møgirriterende.



Den pensioneret biolog Knud Fischer og fisker Jørn Jensen er sammen om et krabbeprojekt.

Foto: Foto: Andreas Beck

Onsdag d. 24. oktober 2012, kl. 13.32

Del denne artikel 

**Berlingske** 

[NYHEDER](#)

[OPINION](#)

[BUSINESS](#)

[AOK](#)

Sad du på en badebro som barn, eller sad du der måske her i sommer med dine egne børn? Med et lille stykke pølse, en bid sildefilet eller en knust blåmusling bundet fast for enden af en snøre - med en kulørt plasticspand ved din side, hvis du nu skulle være heldig og få bid?

Så ved du, hvad denne artikel handler om. Strandkrabben. *Carcinus maenas*. Har du fået en af dem på snøren, så tillykke med det og godt for dig... men det kan næppe kaldes heldigt. I hvert fald ikke ud fra et statistisk synspunkt. Alene i de danske fjorde og kystnære områder anslås der at være 8.000.000.000.000 strandkrabber. Ottetusinde milliarder...

Og det er et problem. For at kalde strandkrabben et skadedyr ville være en underdrivelse. Den æder alt på sin vej. Til at begynde med er strandkrabben vegetar og spiser havplanter i stor stil. Men når den har nået en størrelse på cirka tre centimeter over rygskjoldet, forvandles den til et rovdyr med en glubende appetit.

Den spiser blåmuslinger, hvis skaller den uden besvær kan knuse med sin klosaks. Den støvsuger havbunden for de snegle, krebsdyr og børsteorme, som ellers kunne være føde for mange fisk. Og fiskene spiser den også lige fra deres æg og op til småfisk såsom fire-fem centimeter lange skrubber og rødspætter. Strandkrabben mistænkes også for at æde de fine små glasål, der har vandret den ganske vej fra Sargassohavet ud for Nordamerikas kyst og helt til Danmark - blot for at blive ædt af en træls type i Isefjorden.

Det er nemlig her, vi befinder os på en af efterårets første dage. I den sydlige del af Isefjorden ved Nordhammer Bådlaug, hvor der er plads til cirka 80 lystbåde, og hvor den hyggelige trækfærge til Orø lægger til. Vi har sat pensioneret biolog Knud Fischer stævne sammen med Jørn Jensen, som er en af de tre tilbageværende professionelle fiskere i fjorden - i 1930 var de cirka 500. Fra sin tur på fjorden denne morgen har Jørn Jensen taget en ruse med ind.

Han hiver den op, og flere hundreder krabber kribler i nettet. Han hælder dem op i en stor sort spand og anslår, at det knasende mylder udgør omkring 30-40 kilo krabber - og det er bare i én ruse. Skulle en fisk have forvildet sig ned i garnet, ville den hurtigt være forvandlet til et skelet, helt hvidt og afpillet.

- Jeg sætter også store bundgarn, som jeg bruger til at fange ål, skrubber, sild og den slags i, forklarer Jørn Jensen.

- Men hvis jeg ikke tømmer dem hver dag, æder krabberne det hele. Og hvis jeg lader nettet stå bare to-tre dage, kan jeg slet ikke løfte det op, så tungt er det af krabber.

Knud Fischer har arbejdet med at udnytte vores fiskeressourcer både som biolog i et rådgivende ingeniørfirma og som forsker på Danmarks Tekniske Universitet i afdelingen DTU Aqua. Han tager rutineret et par flotte krabber op af rusen og tilføjer:

- Vi står med en gigantisk uudnyttet ressource her. Og det har generet mig i mange år.

For det er hyggeligt, når de to damer fra Thailand kommer ned til Jørn Jensens båd og får fyldt et par plasticposer med krabber. Men det rækker som en skrædder i helvede. Der er alt for mange krabber og al for lille efterspørgsel. Men måske ligger nøglen til succes netop hos de to damer fra Thailand. For mens vi danskere ikke regner strandkrabben for noget i gastronomisk

Da Knud Fischer arbejdede på DTU Aqua, gennemførte han en række forskningsprojekter, hvor han både undersøgte mulighederne for at lave strandkrabber om til dyrefoder og til menneskeføde. Han vidste udmærket godt, at strandkrabber giver en god krabbesuppe, og at selve krabbekødet også er meget velsmagende - se opskrift på næste side - men han vidste også, at det næppe er noget, man kan vænne danskerne til fra den ene dag til den anden.

### [Få mere inspiration til middagen på Facebook](#)

Så han fik sendt et læs strandkrabber fra Jørn Jensens båd over til den amerikanske østkyst, hvor der findes en stor gammel krabbeindustri.

- Derovre er de vant til den blå krabbe, som er noget større og derfor lettere at arbejde med. Men med strandkrabben er det svært at få rygskjoldet af og nå ind til kødet. Så meldingen fra USA var, at krabberne var superlækre, men at de ikke kunne pille kødet af dem. Så de foreslog, at vi i stedet leverede dem som det, de kalder softshelled crabs - altså blødskallede krabber, forklarer Knud Fischer.

Og her bliver det lidt bøvlet. Men har du nogensinde været ude at bade, og mens du modigt stavrer dine blåfrosne fødder længere og længere ud mod anden revle, får du pludselig øje på noget spændende og tænker:

- Hey, der svømmer en lille sød krabbe?

Du bukker dig ned efter den, men opdager, at det bare er et tomt hylster. Bingo! Krabber kan ikke vokse i deres hårde skal, og de er derfor nødt til at bakke ud af den gamle og smide den, hver gang de skal vokse lidt. Når en krabbe har smidt skallen, går der tre-fire timer, før skallen er blevet hård igen. I det korte tidsrum er de blødskallede. Så langt så godt. Men hvordan finder man så de blødskallede krabber på det rigtige tidspunkt blandt milliarderne derude? Og hvordan får man dem til USA på tre-fire timer, inden de danner hård skal igen?

- De spørgsmål stillede vi også os selv, fortæller Knud Fischer.

- Men vi gjorde os to vigtige erfaringer. Vi placerede krabber af den rigtige størrelse i nogle bassiner. Ret hurtigt fandt vi ud af, at de skifter skal i løbet af natten, så vi kiggede til dem tidligt om morgenen og sorterede dem fra, der havde smidt skallen. Samtidig opdagede vi, at hvis man tager krabberne op af vandet, når de lige har smidt skallen, så stopper man hærtningsprocessen - man sænker den i hvert fald betydeligt. Så pludselig har man seks-syv dage, hvor de er levende og blødskallede - de skal bare opbevares fugtigt og køligt.

Det ville dog stadig have været lettere, hvis man bare kunne skovle krabberne op og skibe dem af sted. Ingen tvivl om det.

- Humlen i det her er rentabiliteten. Vi skal blive bedre til at forudsige præcis, hvornår krabberne skifter skal. Så nu har vi søgt penge til flere forsøg, der kan gøre os klogere, forklarer Knud Fischer.

At der er tale om en delikatesse, er der imidlertid ikke tvivl om. Sidste år leverede Jørn Jensen nogle af de blødskallede krabber til grossisten Fiskerikajen på Rungsted Havn, der leverer fisk og skaldyr til flere af Københavns bedste restauranter. Fiskerikajen arrangerede prøvespisning af

Indtil videre er det dog torsk og høns, der nyder godt af Knud Fischers forsøg. Arbejdet med at lave strandkrabber om til dyrefoder har nemlig haft størst succes. På samme måde som man fremstiller fiskemel, kan man fremstille krabbemel. Knud Fischer har taget en lille pose med, og selv om det snart er fem år siden, at melet blev fremstillet, er det stadig fuld af næring.

Krabbemel fremstilles ved først at koge og knuse krabberne. Til sidst presses vandet ud af dem, og de tørres, så man står tilbage med et knastørt, langtidsholdbart krabbemel.

- I Norge har man de seneste 10-15 år arbejdet seriøst med opdræt af torsk. Torsk elsker krabber og har naturligt en kraftig enzymproduktion til at nedbryde deres skaller. Men vi fandt ud af, at nordmændene fodrer dem med laksefoder, og det er for fedt for torskene. Torskene får ubalance i deres enzymproduktion og udvikler fedtlever, hvilket går ud over deres vækst. Det betyder, at man skal opdrætte dem i længere tid for at nå den ønskede størrelse. Her er krabbemel meget bedre, for det er torskene vant til.

Krabbemel er også velegnet til hønsfoder. Æglæggende høns har brug for meget kalk, så de kan lægge æg med en kraftig skal, og det kan de få fra krabbemelet - uden at det går ud over naturen.

- For eksempel findes der tykke lag af østersskaller nede i Roskilde Fjord, som man i årevis har gravet op og knust og brugt til hønsfoder. Men det er faktisk noget griseri, for det ødelægger havbunden at skrabe østersene op. Så også her er krabbemel et langt bedre alternativ, siger Knud Fischer.

Og med ottetusind milliarder er der strandkrabber nok til både mennesker og dyr. Hvor mange ressourcer kan man sige det om nutildags? Vil du selv prøve kræfter med strandkrabber i køkkenet, findes der herover Knud Fischers egen suppe, hvor man bruger krabberne med hård skal. Og er du heldig at få fat på et parti blødskallede krabber, er der en opskrift fra Ranees, som er en af byens gode thairestauranter på Blågårds Plads på Nørrebro - de har altid specialiteten på kortet.

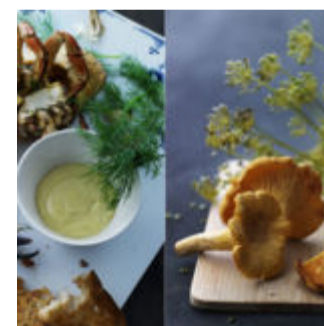
[Aqua.dtu.dk](http://Aqua.dtu.dk)



## LÆS MERE

[DET GODE LIV](#)

### **Sensommermad: Taskekrabber og blomkål med baconknas**



[SAMFUND](#)

### **Behåret kæmpekrabbe fanget i fynsk net**

