



### KRABBENSCHÄLMASCHINE

Sie haben auch die Möglichkeit eine Krabbenpulmaschine in Aktion zu erleben. Besuchen Sie in Spieka die Fa. Alwin & Siegfried Kocken. Herr A.Kocken hat von 1972 bis 1986 eine Krabbenschälmaschine, die mit Vakuum und Druckluft das Krabbenfleisch aus dem Gehäuse löst, entwickelt. Die Maschine ermöglicht im Gegensatz zur Auslandsentschälung eine sofortige Verarbeitung der Nordsee-Delikatesse, wodurch der echte und frische Krabbengeschmack erhalten bleibt.

### FRISCHE FISCH UND KRABBE

Nachdem Sie sich nun einen Überblick über die Geschichte der Fischerei, Kutter und Häfen verschaffen konnten, Sie den Alltag der Fischer und den Weg der Krabbe auf das Brötchen kennen, fehlt eigentlich nur noch eines: Der Genuss. An der Wurster Nordseeküste gibt es viele Restaurants und Händler, die sich auf die Delikatesse Fisch spezialisiert haben. Probieren Sie es aus und fragen Sie in den örtlichen Touristinformationen nach dem nächstgelegenen Händler oder Restaurant.



### ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

#### HAFEN WREMEN

Kutterliegeplätze: 7, Kutter: 6

Fanggebiete: Außenweser bis zur Elbmündung bei Cuxhaven, deutsche Bucht bis Helgoland und schleswig-holsteinische Nordseeküste

Yachthafen: ja

#### HAFEN DORUM-NEUFELD

Kutterliegeplätze: 8, Kutter: 6

Fanggebiete: Außenweser bis zur Elbmündung bei Cuxhaven, deutsche Bucht bis Helgoland und schleswig-holsteinische Nordseeküste

Yachthafen: ja

#### HAFEN SPIEKA-NEUFELD

Kutterliegeplätze: 7, Kutter: 5

Fanggebiete: Außenweser bis zur Elbmündung bei Cuxhaven, deutsche Bucht bis Helgoland und schleswig-holsteinische Nordseeküste

Yachthafen: ja

#### Gästezentrum Dorum-Neufeld

Am Kutterhafen 3, 27639 Wurster Nordseeküste

Telefon (0 47 41) 9 60-0

Telefax (0 47 41) 9 60-1 41

info@wursternordseekueste.de

www.wursternordseekueste.de

#### Gästezentrum Nordholz

Wurster Straße 7, 27639 Wurster Nordseeküste

Telefon (0 47 41) 10 48

Telefax (0 47 41) 20 33

gznordholz@wursternordseekueste.de

#### Gästezentrum Wremen

Rolf-Dirksen-Weg 33, 27639 Wurster Nordseeküste

Telefon (0 47 05) 2 10

Telefax (0 47 05) 13 84

gzwremen@wursternordseekueste.de

#### Museum für Wattenfischerei · Nordseebad Wremen

Wremer Heimatkreis 85 e.V.

Wremer Straße 118, 27639 Wurster Nordseeküste

Telefon (0 47 05) 12 17

info@museum-wremen.de

www.museum-wremen.de

#### Krabbenschälmaschine · Spieka-Neufeld

Fa. Alwin und Siegfried Kocken

Zum Kutterhafen 20, 27639 Wurster Nordseeküste

Telefon (0 47 41) 25 92

www.kocken.de

weiterführende Fragen und Informationen

zum Thema »historische Fischerei«

Erhard Djuren, Telefon (0 47 05) 3 40

zum Thema »heutige Fischerei«

Dieter Achilles, Telefon (0 47 41) 13 98

# KUTTER, HÄFEN, FISCHEREI



*Sinnbild der Nordseeküste,  
der Naturverbundenheit  
und Unabhängigkeit*



### AUS DER GESCHICHTE

Von jeher sammelten die Küstenbewohner Muscheln, Krebse und Fische aus dem Meer, um ihren Speiseplan anzureichern. Dazu nutzten sie zumeist Reusen, welche in den Prielen entlang der Küste aufgestellt wurden. Diese wurden dann bei Ebbe – häufig mit Hilfe von Hundeschlitten – geleert. Der gezielte Fischfang mit Kuttern – zunächst unter Segeln und später mit Einsatz von Motoren – entwickelte sich erst Mitte des 19. Jahrhunderts. Mit der Schaffung überregionaler Absatzmärkte spezialisierten sich die Fischer, und es trennten sich die Fischerei und der Handel.

### FANG UND VERARBEITUNG

Mit den Krabbenkuttern werden an der niedersächsischen Küste die Nordseedelikatessen Krabben und Plattfische gefangen, wobei sich die Fischer an der Wurster Nordseeküste auf den Krabbenfang spezialisiert haben. Die Fangnetze werden an der Back- und Steuerbordseite an den sogenannten Auslegern ausgeschwungen und solange abgelassen, bis sie Grundberührung haben. Die Netze werden dann über den Grund gezogen. Mit Hilfe von Rollen, welche vor die Netze gespannt sind, werden die Krabben aufgeschreckt und springen in die Netze. Nach dem Fang werden die Krabben – an der Küste auch Granat genannt – an Bord erstmalig



gesiebt und in Meerwasser gekocht. Später werden sie vom Händler an Land nach den Größen A, B und C sortiert. In jeder Größe eine Delikatesse!

### FISCHEREIALLTAG

Der Krabbenfang richtet sich nach den Gezeiten. Unregelmäßige und lange Arbeitszeiten kennzeichnen den Alltag der Küstenfischer. Häufig sind diese in den Monaten März bis November 12 bzw. 24 Stunden – oder gar länger – am Stück auf See. Nur in den Wintermonaten kehrt ein wenig Ruhe ein. Neben dem eigentli-



chen Fang, sind viele Arbeiten an Bord zu verrichten: Zum Beispiel müssen Netze gestrickt sowie kleinere Reparaturen und Instandhaltungsmaßnahmen erledigt werden. Die dreijährige Ausbildung zum Fischwirt legt die Grundlage, selbstständig einen Fischereibetrieb zu führen. Für unsere Fischer handelt es sich um eine Lebenseinstellung – nicht »nur« um einen Beruf ...

### KRABBPULLEN WILL GELERNT SEIN...

In unseren malerischen Kutterhäfen in Wremen, Dorum und Spieka-Neufeld finden sich noch heute bunt bemalte Kutter,



zum Trocknen aufgehängte Fischernetze sowie der Geruch nach Meer und Salz. Nach dem Einlaufen der Krabbenkutter in den Hafen, in der Regel zwei Stunden vor Hochwasser, stehen viele Gäste an der Pier um das Anlegen der Kutter zu beobachten. Die Krabben werden dort fangfrisch – direkt von Bord – angeboten. Oft werden unsere Fischer gefragt: »Wie werden die Krabben gepult? Können Sie uns das mal zeigen?« Daraus entstand die Idee einer Krabbenpulstunde, bei der der Fangablauf unseren Gästen näher gebracht wird. Nach dem Motto: »Wie kommt die Nordseekrabbe auf das Brötchen?« Sollten Sie also nach dieser ersten Einführung Lust bekommen haben mehr über das Leben und die Arbeit unserer Fischer zu erfahren, fragen Sie doch in unseren Gästezentren nach den regelmäßig stattfindenden Krabbenpulstunden.

### MUSEUM FÜR WATTENFISCHEREI

Das Museum für Wattenfischerei stellt in einzelnen Abteilungen die Geschichte und die Bedingungen der Wattenfischerei an der Nordseeküste anschaulich dar. Hier steht auch die erste Krabbenpulmaschine aus dem Anfang der 30er Jahre, und zahlreiche Ausstellungsobjekte und Fotos bieten Ihnen die Möglichkeit Ihre – am Hafen gewonnen – Erkenntnisse zu vertiefen.