

Gourmets schätzen Edelkrebse aus dem Rottachsee

Wasserwirtschaft Pro Jahr werden 1000 bis 1500 Kilo gefangen und vermarktet

VON MICHAEL MUNKLER

Sulzberg/Oy-Mittelberg Manche Feinschmecker sagen, sie seien besser als Hummer: die Edelkrebse aus dem Oberalläuer Rottachspeicher. Jährlich werden 1000 bis 1500 Kilogramm aus dem See gefischt – und das seit zehn Jahren.

Zwischen 1993 und 1995 seien jährlich 2000 Stück in dem Speichersee ausgesetzt worden, schildert Klaus Mohr aus dem Oberalläuer Moosbach. Er ist Vorsitzender des Fischereivereins Sulzberg/Oy-Mittelberg, der für die fischereiliche Bewirtschaftung des Speichersees zuständig ist, der 1992 offiziell in Betrieb ging.

Die Flusskrebse aus dem Rottachsee wiegen zumeist zwischen 80 und 150 Gramm und kommen in der gehobenen Küche auch einiger Restaurants in der Region auf den Tisch. Auf der Speisekarte liest sich das dann so: „Bandnudeln in Mascarpone- und getrockneten Tomaten- und Flusskrebsen“ oder „Zitronengrassuppe mit Flusskrebsen“ oder „Gemischter Salat mit einem

Honig-Walnuttdressing und gebratenen Flusskrebsen“.

Verkauft werden die Edelkrebse

Edelkrebse

● **Aussehen:** Der Edelkrebs, auch europäischer Flusskrebs genannt, kann bis zu 20 Zentimeter groß und bis zu 350 Gramm schwer werden. Am Kopf sitzen zwei Fühlerpaare. Der Edelkrebs besitzt zwei Scheren, die zum Festhalten der Beute und zur Verteidigung dienen. Der Körper ist meist dunkel- bis rotbraun. Es gibt aber auch blaue Tiere.

● **Vorkommen:** Edelkrebse lieben saubere, sommerwarme und nährstoffreiche Gewässer. Sie reagieren empfindlich auf chemische Verunreinigungen, vor allem Insektizide.

● **Vermehrung/Lebenserwartung:** Im Herbst erfolgt die Paarung. Die Weibchen tragen am Hinterleib 26 Wochen lang 50 bis 400 Eier. Zwischen Mai und Juni schlüpfen die Krebslarven. Flusskrebse werden 15 bis 20 Jahre alt.



Bei Gourmets beliebt: der Edelkrebs

Foto: dpa

vom Fischereiverein, der sie auch auf seiner Internet-Seite anbietet. Mit dem Vorbestellen sei das aber immer so eine Sache, schildert Mohr: „Wir wissen ja nie genau, wie viele wir rausholen“. Generell gebe es die Krebse zu einem Kilopreis von 15 bis 20 Euro nur während der zehnwöchigen Fangsaison von Mitte Juli bis Anfang Oktober. Dass sich die Population in wenigen Jahren so vergrößert, hat selbst Fachleute überrascht.

Gefangen werden die Edelkrebse in so genannten Reußen – Körbe, in die die Krebse mit Ködern gelockt

werden und aus denen sie dann nicht mehr heraus kommen.

Gleichgewicht angestrebt

Jeden Tag müssen 80 Reußen im Rottachsee dann von Freiwilligen des 150 Mitglieder zählenden Fischereivereins überprüft und gegebenenfalls geleert werden. Legt man den finanziellen Gewinn auf die vielen Arbeitsstunden um, ist der Ertrag ausgesprochen mäßig. „Aber wir haben ja in erster Linie die Bewirtschaftung des Sees im Auge“, sagt Mohr.

Will heißen: Der Edelkrebs-Be-

stand im See soll in einem vernünftigen Gleichgewicht gehalten werden. Ist die Edelkrebs-Population zu hoch, werden beispielsweise zu viele Wasserpflanzen von ihnen gefressen.

Der größte Feind des bayerischen Edelkrebses ist ein aus Amerika importierter Artverwandter, der Signalkrebs. Er kann eine Pilzkrankung einschleppen, an der er selbst meist nicht stirbt. Der Bestand der Edelkrebse aber könne in einem Gewässer durch das eingeschleppte Virus komplett ausgerottet werden, schildert Mohr.