

# DE VRUCHTEN VAN DE ZEE



MD

*We willen ook in de toekomst vis-, schaal- en schelpdieren kunnen blijven eten. Vis is immers lekker en gezond! En als consument weten we graag wat we eten. Is de vis wel van goede kwaliteit? Hoe groot zijn de visbestanden? Wordt er op een duurzame wijze gevestigd, gekweekt en verwerkt? Via deze rubriek helpen we je in je zoektocht, door nieuwe initiatieven, technieken en wetenschappelijke kennis over al het lekkers uit de zee de revue te laten passeren.*

## EEN VERRASSENDE MOSSELGAST: HET ERWTENKRABBETJE

Laatst nam ik de trein richting kust. Rechttoever mij waren twee dames - duidelijk afkomstig van diep in het binnenland - zich al aan het verkneukelen bij de gedachte aan hun dagje aan zee. De ene dame keek al uit naar culinair genot in de vorm van een dampende pot mosselen. Maar haar vriendin gruwelde bij het idee. Ze vond "die oranje harde bollen die in mosselen zitten en tussen je tanden kraken" maar niets.

De dame in kwestie had het waarschijnlijk over de erwttenkrabbetjes (*Pinnotheres pisum*) die heel af en toe eens in een geserveerde mossel opduiken. Zoals hun naam laat vermoeden zijn deze crème tot oranje-rood gekleurde diertjes niet veel groter dan een erwt (max. 8-14 mm), maar dan een erwt met vijf paar pootjes.

### KLEINE KLEPTOMANEN

Erwttenkrabbetjes komen voor van Zuid-Scandinavië tot het zuiden van Spanje, maar ook in de Middellandse Zee. Ze leven doorgaans in de mantelholte van tweekleppige schelpdieren (mosselen, oesters, kokkels, strand- en venusschelpen) waar ze niet alleen veilig zitten, maar bovendien ook kunnen teren op voedselresten die door hun gastheren uit het water worden gefilterd. Enkel wanneer er onvoldoende voedsel voorhanden is, kan dit problemen (slechte conditie, groei en voortplanting) opleveren voor de "huisbaas". Ook aan de Vlaamse en Zeeuwse kust kun je ze aantreffen, hoewel

ze hier eerder lijken voor te komen in andere schelpdieren dan mosselen. Toch waren ze een paar jaar geleden in Vlaanderen veel besproken. Toen zorgde import van mosselen uit Normandië voor opvallend veel erwttenkrabbetjes.

### DE VROUW BLIJFT THUIS, DE MAN OP STAP...

Meestal vind je slechts één krabbetje per mossel. Vrouwjes verlaten de schelp van de gastheer nooit meer. Mannetjes worden af en toe zwemmend waargenomen, op zoek naar een partner. Maar hoe onderscheid je nu de mannetjes van de vrouwjeskrabbetjes? Eierdragende wijfjes (juni tot augustus) zijn makkelijk te herkennen. Daarbovenop hebben volgroeide wijfjes een eerder leerachtige, doorschijnende schaal terwijl de schaal van rondzwemmende mannetjes en onvolwassen vrouwjes hard is. Toch blijft het opletten geblazen, want mannetjes die buiten het voortplantingsseizoen voor lange tijd in 'hun schelp' blijven, kunnen tijdelijk een zachte schaal ontwikkelen. En gekookt, zijn volwassen vrouwjes even ondoorschijnend als hun mannelijke soortgenoten.

In dit geval moet je op zoek naar hun oogjes. Bij een mannetje zijn de twee piepkleine oogjes van bovenaf te zien, bij de vrouwelijke krabbetjes zitten de oogjes onder de rand van het rugschild verscholen.



■ *Erwttenkrabbetjes kun je ook in andere schelpdieren dan mosselen aantreffen (hier in een rauwe kokkel). Volwassen vrouwjes hebben van onderen gezien een opvallende rode streep in het midden van het omgeklapte onderlijf (FN)*

De mannetjes hebben ook ietwat krachtiger gebouwde, verbrede scharen en looppoten die zowel boven- als onderaan sterk behaard zijn. Bevruchte wijfjes tenslotte, hebben een breed achterlijf dat de volledige onderzijde bedekt en opvalt door een orangerode centrale band (zie foto). Het is in dit stadium dat de vrouwjes doorschijnend en zacht zijn. Bij mannelijke en onvolwassen vrouwelijke erwttenkrabbetjes is het achterlijf - dat bij krabben onder de buik geplooid gedragen wordt - smal en driehoekig.

### ENIG PROBLEEM VOOR ONS, DE CONSUMENTEN VAN MOSSELEN?

Mosselen met erwttenkrabbetjes zijn niet giftig en van het eten van een erwttenkrabbetje krijg je geen dik rood hoofd, zoals wel eens wordt beweerd. De krabbetjes kun je overigens gemakkelijk verwijderen uit gekookte mosselen en ze doen niets af aan de smaak. Toch zitten mosselboeren met deze diertjes verveeld omdat consumenten ze liever niet in hun bord zien verschijnen. Daarom worden ze door hen "mosselteken" genoemd. Afhankelijk van de regio en de periode van het jaar zijn 1 op 1000 (Nederland) tot 8 op 10 mosselen (Verenigd Koninkrijk, Frankrijk) geïnfecteerd. De krabbetjes zijn talrijker in de mosselpercelen uit dieper water en in percelen met grotere mosselen. Erwttenkrabbetjes kunnen geen extreem lage temperaturen verdragen. Na deze koude winter verwachten we in de zomer van 2010 dus weinig erwttenkrabbetjes in de mosselen. De mevrouw van op de trein kan gerust zijn...

(NF)

### BRONNEN

- Adema J.P.H.M. (1991). De krabben van Nederland en België (Crustacea, Decapoda, Brachyura). Nationaal Natuurhistorisch Museum, Leiden: i-xii + 1-244 + pl. 1-2
- Haines C.M.C., M. Edmunds & A.R. Pewsey (1994). The pea crab *Pinnotheres pisum* (Linnaeus, 1767) and its association with the common mussel, *Mytilus edulis* (Linnaeus, 1758), in the Solent (UK). J. Shellfish Res. 13: 5-10.
- Wikipedia-Frans ([http://fr.wikipedia.org/wiki/Pinnotheres\\_pisum](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pinnotheres_pisum))