

DE NOORDZEEKRAB

en onze visserij

Nancy Fockedeey

Aan de Vlaamse kust zal je de Noordzeekrab niet al te vaak aantreffen op het strand. Eerder wel als pronkstuk op een zeevruchtenshotel in een visrestaurant. Of in het najaar in een van de lokale viswinkeltjes.



Deze joekel van een krab kan tot 20 cm breed worden. Het roodbruine pantser is glad, met een gekarteld randje waardoor ze wel wat lijken op een hartige taart. Ze leven in de Noordoost-Atlantische Oceaan op zandige en rotsige bodems tot wel 200 meter diep. Overdag schuilen ze in een holte of rots spleet. 's Nachts gaan ze op jacht en verorberen met hun ferme scharen schaal- en schelpdieren, hoewel ze soms ook wel een worm of een dood visje lusten.

AANVOER IN HET NAJAAR

In de maanden oktober tot december voeren Vlaamse vissers wel vaker Noordzeekrabben aan. Het zijn toevallige bijvangsten in hun sleepnetten bij het vissen op tong en pladijs, verder weg in de centrale Noordzee, het Engels Kanaal of de Keltische Zee. De laatste paar jaar bedroeg die vangst slechts 60-80 ton per jaar, een habbekrats in vergelijking met de totale Europese aanvoer van 50.000 ton per jaar.



Een kist vol Noordzeekrabben (*Cancer pagurus*)
© Vilda (Rollin Verlinde)

Het zijn vooral Engelse, Ierse, Noorse en Franse (Bretoense en Normandische) vissers die gericht vissen op Noordzeekrabben. De meeste van hen trekken in het seizoen de kustwateren op in kleine vaartuigen, en zetten vallen (korven of kubben genoemd) uit op de zeebodem. Daarin zit telkens een stukje horsmakreel, mul of poon als aas. Dezelfde dag nog of max. 24 uur later halen de vissers de kettingen van tot wel 150 aan elkaar bevestigde korven terug op en sorteren ze de levend gevangen krabben. Te kleine krabben, pas vervelde beesten en vrouwelijke eieren-dragende exemplaren moeten verplicht terug in zee. Tè klein betekent, afhankelijk van de vangstlocatie, een minimum breedte van 11,5 tot 15 cm.

KRABBENPOTEN

Er zijn ook vissers die het ganze jaar door op Noordzeekrab vissen. Zij werken dieper in zee en gebruiken naast korven en staande netten ook sleepnetten (zoals de Belgen). Die laatste werken minder selectief als het aankomt op grootte of levensstadium van de opgevisste krabben. Men beschouwt de op deze manier gevangen exemplaren in de handel algemeen ook als van een lagere kwaliteit. Door de wrijving met de rest van de vangst (zware massa van vissen, schelpen, stenen etc.) zijn veel van de krabben immers sterk beschadigd, en worden vaak enkel nog de scharen aangeland.

Europese regelgeving moet vermijden dat vissers de waardevolle scharen – waar het meest lekkere krabvlees in te vinden is – zouden afkraken en het minder waardevolle

lichaam in zee achterlaten. Daarom mag ten hoogste 1% van het gewicht van de totale vangst uit losse scharen bestaan, als ze opgevisst zijn met korven. Vissers die ander vistuig gebruiken mogen ten hoogste 75 kg losse krabscharen aanlanden per keer.

LEVEND VERKOCHT

Idealiter houden vissers de gevangen krabben de ganse periode op zee levend, in een zeewatertank aan boord of bedekt met een vochtig doek in een gekoelde ruimte. De viswinkel of -markt biedt de Noordzeekrabben dan levend of gekookt (vers of gepasteuriseerd) aan.

Belgen consumeren ongeveer 500 ton Noordzeekrab per jaar, waarvan 44 ton thuis. De krabben uit import komen voor de helft uit Frankrijk, en verder ook uit Nederland en het Verenigd Koninkrijk.

STATUS STOCKS NIET GOED

Voor Noordzeekrab gelden tot nog toe geen vangstquota. Maar omdat de visserij de laatste decennia wel heel sterk is toegenomen, zijn visserij-instituten de stocks toch beginnen opvolgen. En wat blijkt...? De meeste onderzochte stocks verkeren niet in een goede staat en zijn sterk overbevist. Hoe lekker Noordzeekrabben ook zijn, eet ze daarom voor even met mate of niet.

Meer info

www.zeevruchtengids.org/nl/noordzeekrab