

Die Wattenmeerkrabbe

Projektträger:	Erzeugergemeinschaft der Küstenfischer Tönning, Eider, Elbe und Weser w.V.
Projektvolumen:	51.000,- € _{brutto}
Fördersumme:	43.350,- €. Es handelt sich um ein Kooperationsprojekt der FLAG-Regionen Dithmarschen, Südliches Nordfriesland und Nordfriesland Nord. Jede Region fördert das Projekt mit 14.450 €.
Vorstandsbeschluss:	6.Juni 2018
Projektziele:	<ul style="list-style-type: none">→ Unterstützung der teilnehmenden Krabbenfischer→ Etablierung eines hochqualitativen und regionalen Meeresproduktes→ Ausbau direkter Vermarktungswege über regionale Händler und Gastronomie, so dass die Krabben weder zum Schälern, noch zur Weiterverarbeitung die Region verlassen.

Projektbeschreibung:

Die Nordseekrabbe soll wieder ein authentisches, regionales Qualitätslebensmittel werden. Ein ehrliches, kulinarisches Leitprodukt der Wattenmeer-Region, das wirklich noch nach Nordsee schmeckt und traditionell, handwerklich gefischt und verarbeitet wird.

Um dieses Ziel zu erreichen, müssen die Nordseekrabben schon auf dem Schiff sorgfältig verarbeitet und anschließend auf kurzen Wegen regional vermarktet werden. Natürlich ist gleichzeitig auch die Fischerei gefordert, so nachhaltig wie möglich im Weltnaturerbe Wattenmeer zu agieren. Und nicht zuletzt müssen die Anstrengungen der Fischerei und der Weg der Krabbe für den Verbraucher glaubwürdig und transparent sein. Garantiert durch die Fischer, die mit ihrer Person dafür einstehen.

Die Verarbeitung der Nordseekrabben beginnt bereits auf dem Kutter direkt nach dem Fang. Je sorgfältiger die Garnelen hier schon behandelt werden, umso höher ist die Qualität des Lebensmittels. Deshalb werden sich die an dem Projekt beteiligten Fischer beim Kochen und bei der Aufbewahrung der Nordseegarnelen an der traditionellen Arbeitsweise orientieren. Dazu gehört vor allem, dass vor dem Kochvorgang der beigefangene Fisch vollständig aussortiert wird, die Krabben handwerklich gekocht und an der Luft getrocknet werden. Das bewahrt den Geschmack und macht die Garnelen länger haltbar – auch ohne Konservierung.

Der Fang aus dem letzten Hol geht vom Kutter über die Siebstelle direkt an regionale Großhändler. bzw. Schälzentren. Die hochwertigen Garnelen sollen mit und ohne Schale

direkt und ganz frisch an anspruchsvolle Gastronomen und Feinkosthändler vermarktet werden.

Entscheidend für eine erfolgreiche Vermarktung der hochwertigen Nordseekrabben ist das Wissen um ihren Wert und das Vertrauen in ihre Herkunft. Deswegen müssen die Garnelen eindeutig rückverfolgbar im Wattenmeer gefangen sein, während der Kunde um ihre Herkunft und die hochwertige wie regionale Verarbeitung wissen muss und darauf vertrauen darf. In jeder Handelsstufe muss nachvollziehbar sein, mit welchem Kutter die Nordseekrabben wann und wo gefangen wurden. Gleichzeitig muss der Kunde in die Lage versetzt werden, sich über den Weg des Kutters, den Fischer ebenso wie über die besondere handwerkliche Verarbeitung der Nordseekrabben zu informieren.

Diese Informationen sollten online wie offline zugänglich sein über

- die Internetseite <http://wattenmeerkrabbe.de/>, die über die Fischerei, die Nordseegarnele und die Verarbeitung anschaulich informiert, die Fischer portraitiert und die Fangrouten der Kutter anschaulich visualisiert. Außerdem finden sich hier Bezugsadressen inklusive Abbildung auf der Landkarte für die frischen Nordseekrabben.
- eine App, die die Informationen der Internetseite komprimiert anbietet. Dabei informiert ein Barcode, der auf der Verpackung, an der Fischtheke oder in der Speisekarte abgebildet und über die APP gelesen werden kann, den Kunden über den Fangort der Nordseekrabben und über den Fischer. Auch weitere Informationen können hier vermittelt werden
- einen Infolyer, der die Fischerei und die regionale Nordseekrabbe vorstellt und auf das Online-Angebot verweist.
- sonstige gastronomiegeeignete Werbematerialien, die das besondere Produkt in den Fokus rücken.

Die Einrichtung des Trackings (die Rückverfolgung der Fangrouten) und vor allem die Programmierung von Internetseite und APP werden bereits über ein EMFF-Projekt in Niedersachsen finanziert. Gefördert wird hier nur der Aufwand für die Ansprache und Koordination lokaler Fischer und für die regionale Vermarktung der Nordseekrabbe mit Herkunftsgarantie. Als Projektlaufzeit wird ein Zeitraum von 2 Jahren angenommen.