

BIOLOGIE

Der Signalkrebs ist vorwiegend nachts aktiv und versteckt sich tagsüber in selbst gegrabenen Wohnhöhlen. Er ernährt sich von Wasserpflanzen, Laub, Schnecken, Muscheln, Würmern, Flohkrebse, Insektenlarven und Aas. Die Paarung und Vermehrung findet in einem Zeitraum von Oktober bis November statt. Die Eizahlen liegen in einem Bereich zwischen 150 und 300 je Weibchen. Die befruchteten Eier werden vom Weibchen an den Schwimmpfüßen des Hinterleibes bis zum Schlupf im Frühjahr mitgetragen. Der Hinterleib ist in diesem Zeitraum eingeschlagen. Ab Mai sind die Jungkrebse dann selbstständig. In diesem Zeitraum fressen die Weibchen nicht (bei Wachstum und der notwendigen Häutung wäre auch die Brut verloren!) und bleiben daher deutlich kleiner als die Männchen.

Quelle:
neobiota.naturschutzinformationen-
nrw.de

AGV Kleeachtal-Langgöns e.V.

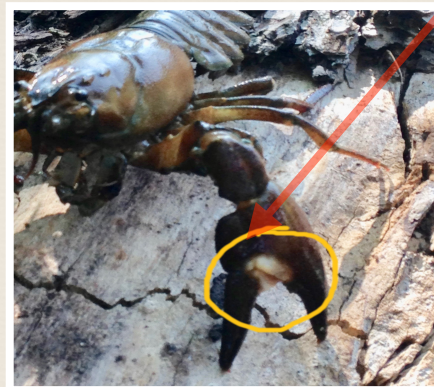
Niederkleen
Karlsbader Straße 19
35428 Langgöns



BESCHREIBUNG

Mit 12 cm (Weibchen) bzw. 16 cm (Männchen) ist der Signalkrebs etwas kleiner als der Edelkrebs. Die Männchen sind mit bis zu 200 g größer und schwerer als die etwa 80 g wiegenden Weibchen, sie besitzen auch größere Scheren. Die Tiere werden etwa 7 bis 10 Jahre alt.

Der Carapax (Körperpanzer) des Signalkrebse ist glatt und hat im Gegensatz zu dem des Edelkrebse keine Dornen hinter der Nackenfurche. Die Rostrumränder erscheinen in der Aufsicht wie die des Edelkrebse annähernd parallel. Die Grundfarbe ist Braun mit einer Tendenz zu Oliv. Die Scherenoberseite ist am Gelenk des Scherenfingers mit einem türkisweißen Fleck gezeichnet, der dem Signalkrebs auch den Namen gab. Dieser Signalfleck kann jedoch auch fehlen oder nur sehr undeutlich ausgeprägt sein. Die Unterseite der Scheren ist rot und dient beim Heben der Scheren als Warnfarbe. Quelle: Wikipedia



KREBSFANG IM KLEEBACH



Bei einer Untersuchung des Kleebachs im August 2018 wurde festgestellt, dass eine nicht unerhebliche Zahl von Signalkrebse dort zuhause ist.



REGELN FÜR DEN KREBSFANG

1. Krebse dürfen nur mit registrierten, vereinseigenen Reusen gefangen werden.
2. Die Reusen müssen mindestens einmal täglich kontrolliert werden
3. Während der Gewässersperre am Kleebach dürfen auch keine Reusen ausgebracht werden.
4. Für jede Reuse muss eine Kautionshöhe von 30,- Euro hinterlegt werden. Diese wird nach Rückgabe der Reuse zurückerstattet.
5. Es ist gesetzlich verboten gefangene Signalkrebse wieder in den Bach oder ein anderes Gewässer freizulassen.



Vorbereitung bei der Verwendung von lebenden Flusskrebsen:

Wasser in einem sehr großem Topf zum Sieden bringen und die Flusskrebse in das kochende Wasser geben. Immer nur so viele, dass das Wasser weiter sprudelnd kocht. Nach einer Minute die Flusskrebse mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und zur Seite stellen. Solange wiederholen, bis alle Krebse gekocht sind.

Flusskrebse kochen im Dillsud

Vorgekochte oder aufgetaute Flusskrebse werden im Sud weitergekocht. Dazu werden die Kräuter grob geschnitten, die Biozitrone in Scheiben geschnitten und zusammen mit den übrigen Zutaten in 6 Liter Wasser aufgekocht. Die Flusskrebse dazu geben, kurz aufkochen und dann in 10 Minuten ohne Deckel sprudelnd weiterkochen. Zum Schluss werden die Krebse mit einer Schaumkelle liebevoll herausgenommen, in einer Schüssel angerichtet und mit dem Sud übergossen. Abkühlen lassen und lauwarm servieren.

Aber wie werden die Flusskrebse geschält?

Ich mache es so: Zuerst entferne ich die vorderen Scheren, anschließend schneide ich mit einem Messer kurz hinter den Augen einen Teil des Kopfes ab. Dann löse ich den vorderen Panzer, in dem ich mit dem Fingernagel darunter fasse, ihn anhebe und ihn gegen den Strich abstreife. Ich taste nach zwei kleinen Höckern in dem weichen, freigelegtem Teil und ziehe diesen mit Gefühl nach vorne (so ist der Magen sauber entfernt). Den vorderen Bereich entferne ich. Jetzt löse ich den Panzer unten seitlich und hebe im vorderen Bereich die Schale ab, bevor ich den Schwanz fasse und den Flusskrebsschwanz ganz aus der Schale löse. Ganz wichtig, auf dem Rücken des Flusskrebsschwanzes befindet sich der Darm, den möchte keiner mitessen! Ganz leicht wird der gelöst, wenn man ihn von vorne nach hinten ablöst, aber er lässt sich mit Übung auch mit dem Fingernagel ertasten und entfernen. Fertig! Dieses Krebsfleisch schmeckt super im Salat.
Guten Appetit!

Zutaten für den Dill Dip

- 1/2 Bund Dill
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- Pfeffer
- 2 Essl. Liebe
- 1 Spritzer Zitrone
- 200 g Joghurt
- 100 g Schmand
- 1 Schuss Olivenöl

Dill Dip – die Zubereitung

Dill fein hacken. Joghurt und Schmand mit Liebe glatt rühren, den Dill dazu geben und mit Salz, Zucker, Zitrone und dem Schuss Olivenöl abschmecken. Dieser Dip eignet sich auch zum Grillen, z.B. für Fisch.



Quelle: Herzelieb.de