

Astacoidea

Herumkrebse für Anfängerinnen

Über den römischen Feinschmecker Apicius, der zur Herrschaftszeit des Tiberius (14 bis 37 n Chr.) lebte und der mit *De re conquinaria* das älteste erhaltene Kochbuch der römischen Antike verfasst hat, ist im *Gelehrtenmahl* des Athenaios vom Ende des 2. Jahrhunderts zu lesen, dass dieser besonders gerne Krebse gegessen habe. Deshalb sei er auch, als er hörte, dass an der Küste Libyens besonders große Exemplare der Krustentiere gebe, unverzüglich von seiner Heimatstadt Minturnae in Kampanien in Richtung Afrika aufgebrochen. Libyschen Boden betrat er dennoch nie, da er bereits kurz vor seiner Ankunft von örtlichen Fischern in kleinen Booten empfangen worden war, die ihm, weil ihm sein Ruf, für Essen gerne sehr viel Geld auszugeben, voraneilte, ihre Krebsfänge präsentiert hatten. Apicius war aber von der ihm angebotenen Ware so enttäuscht, dass er unverzüglich die Segel hissen ließ und nach Rom zurückkehrte.

Auch wenn sich um den berühmtesten Koch der römischen Antike durchaus viele wenig glaubhafte Legenden ranken und wohl auch diese Erzählung eine Übertreibung darstellt, enthält sie dennoch auch einen Funken Wahrheit: Krebse, sowohl im Meer als auch in Süßgewässern gefangen, wurden schon in der römischen Antike als wohlschmeckende Nahrung, die durchaus den Rang einer Delikatesse erreichen konnte, angesehen. Auch im Mittelalter und der Frühen Neuzeit änderte sich an diesem Umstand wenig. So erwähnt etwa der Jurist Paolo Santonino, der den Patriarchen von Aquileia am Ende des 15. Jahrhunderts bei drei Visitationen durch Gebiete des heutigen Osttirols, Kärntens und Krains begleitete und dabei ein *Itinerarium*, ein Reisetagebuch, verfasste, dass es in Villach große und schmackhafte Krebse gebe. Ebenso beschreibt er ein mehrgängiges Festmahl auf der Burg Finkenstein am 20. September 1486, bei dem es sowohl Krebsuppe, als auch in Wein gekochte Krebse gegeben habe. Die geistliche und weltliche Elite ließ sich also durchaus Flusskrebse schmecken. Auch erhaltene Kochbücher aus dem Mittelalter und der Frühen Neuzeit stellen Quellen zum weit verbreiteten Verzehr dieser Tiere dar: So findet sich etwa in der *Küchenmeisterei* des Johann Beyer, die 1590 in Leipzig gedruckt wurde, ein Kochrezept für Krebse, das den heutigen Kochempfehlungen sehr ähnelt: „Man mag sie kochen mit Wasser / Essig vnnd vielem Salz / vnd solt sie also sieden / das der Schawm Zwey oder Drey mahl vber-schiesse.“ Beyer ordnet seine Ratschläge zur Verarbeitung der Zehnbeiner direkt

hinter dem Kapitel zu den Fastenspeisen an. Dies ist nicht weiter verwunderlich, da Krebse, ebenso wie Biber, zu den Fischen gezählt wurden und somit das Verbot des Fleischkonsums in der Fastenzeit damit umgangen werden konnte. Ebenso zeigt eine im Jahr 1577 erlassene Fischereiordnung für die Gurk, einem Seitenfluss der Drau, dass die Obrigkeit durchaus auch Interesse an der Regulierung des Krebsfangs gehabt haben muss, da dieser dem „gemeinen Manne“ weiterhin verboten wurde. Die Erträge des Krebsfangs waren also vor allem für die Grundherren bestimmt, Krebse können daher also nicht, etwa im Gegensatz zu Austern, als Armeleuteessen bezeichnet werden, das sich bis zum heutigen Tag zu einer Delikatesse entwickelt hat. Sie waren vielmehr schon immer Bestandteil exquisiter Speisepläne. Der Krebsfang war dadurch auch ein wichtiger Wirtschaftszweig. Dies zeigt etwa eine Buchmalerei Jörg Kölderers in dem im Jahr 1504 veröffentlichten *Tiroler Fischereibuch* Maximilians I. In dieser sind Krebsfänger vermutlich bei ihrer nächtlichen Arbeit in der Lienzer Klause zu sehen: Sie fangen im Fackelschein die Schalentiere mit der Hand, mit Krestellern oder Reusen und verladen diese auf Packtiere und einen Wagen.

Auch heute noch wird der Krebsfang nach diesen Methoden vollzogen. Der Krebsbestand ist aber europaweit merklich zurückgegangen. Zurückzuführen ist dies auf die erschwerten Lebensbedingungen, die Krebse vorfinden. Krebse brauchen als Habitat saubere Gewässer mit wenig Schlamm und Geschiebetrieb, in denen sie ursprünglich nur ihren natürlichen Feinden, wie etwa Fischen oder Wasservögeln, ausgesetzt waren. Verbauungsmaßnahmen, die die Tiere daran hindern, sich zurückzuziehen, wie auch die chemische Verunreinigung der Gewässer, vor allem eine erhöhte Nitratbelastung, die die körperliche Entwicklung hemmt, beeinflussen aber Flusskrebspopulationen heute negativ. Noch viel weitreichendere Folgen brachte zudem die Ansiedelung invasiver Arten — in Österreich etwa der Rote Amerikanische Sumpfkrebs, der Kamberkreb, der Signalkrebs und der Marmorkrebs — durch profitorientierte Fischereibetreibende oder nachlässige AquariumsbesitzerInnen mit sich: Sie führte zu einer Einschleppung der Krebspest (*Aphanomyces astaci*), einer Pilzkrankheit, gegen die die in Österreich heimischen Krebsarten nicht resistent sind. Sie verenden im Gegensatz zu ihren ausländischen Artgenossen an der hochansteckenden Krankheit, sodass innerhalb kürzester Zeit ganze Populationen einheimischer Krebse sterben können. Dieses Phänomen wurde bereits am Ende des 19. Jahrhunderts, also nur wenige Jahre nach der ersten Ansiedelung invasiver Arten, beobachtet und führte deshalb schon im

Jahr 1881 zur Forderung des Fischereiverbandes Kärntens, den heimischen Flusskrebs als einen „der werthvollsten Bewohner unserer zahlreichen Gewässer“ zu schützen. Denn neben dem drohenden Aussterben der indigenen Flusskrebsarten (Edelkrebse, Europäische Sumpfkrebse, Dohlenkrebse und Steinkrebse) und der damit einhergehenden Lücke im Lebensraum Wasser, ist mit dem Rückgang der Krebsbestände vor allem auch der Verlust der seit Jahrhunderten in Österreich verbreiteten Kulturtechnik des Krebsfangs und der dazugehörigen Kochkunst verbunden. Astrid Lindgren fand in ihrem Buch *Die Kinder aus Bullerbü* klare Worte für die Traurigkeit einer Kultur ohne Flusskrebse: „Mir tun alle Menschen leid, die niemals um vier Uhr morgens auf einen See hinausgerudert sind, um Krebskäfige einzuholen.“

Literatur:

Apicius Marcus Gavius, *De re conquinaria* / Über die Kochkunst. Lateinisch / Deutsch. Übersetzt und herausgegeben von Robert Maier (= Reclam 19551). Ditzingen 2018.

Athenaios, *Das Gelehrtenmahl*. Buch I-VI. Übersetzt von Claus Friedrich (Hg.) (= Bibliothek der griechischen Literatur 47). Stuttgart 1998.

Beyer Johann, *Küchenmeisterei*. Leipzig 1550, 9: <http://digitale.bibliothek.uni-halle.de/vd16/content/titleinfo/996463> [Abruf: 10.03.2020].

Fischerei Section für Kärnten, *Über den Krebs in unseren Gewässern*. In: *Waidmanns Heil. Illustrierte Zeitschrift für Jagd-, Fischerei- und Schützenwesen in den österreichischen Alpenländern* I. Jg. (1881), 63.

Kölderer Jörg, *Tiroler Fischereibuch Maximilians I.*, 1504, ÖNB Cod. 7962, 47v.

Lindgren Astrid, *Die Kinder aus Bullerbü*. Hamburg 2002, 303.

Eder Erich / Hödl Walter, *Flusskrebse Österreichs* (= Stapfia 58). Linz 1998.

Forum Flusskrebse, *Flusskrebse in der Küche* (= Themenheft 29). Bad Münstereifel 2019.

Honsig-Erlenburg Wolfgang, *Fische. Neunaugen Flusskrebse Großmuscheln* (= Sonderreihe des Naturwissenschaftlichen Vereines für Kärnten 1). Klagenfurt 2016.

Petutschnig Jürgen, *Flusskrebse in Kärnten. Verbreitung, Gefährdung und Schutz*. Klagenfurt 2020.