

Invasiv krabbe hærger danske farvande: Nu kommer den på spisebordet på plejehjem

I Saksøbing på Lolland ryger krabberne i kogegryderne for at komme den invasive art til livs.



Nu er strandkrabben kommet på middagsbordet på Stokkemarke Plejecenter. (© Stokkemarke Plejecenter/Colourbox)

LIS VIBEKE LÆSØE OLSEN OG JULIE WÜRTZ

17. JULI 2019 KL. 10.02

LÆS OP

En kraftig skaldyrssuppe bestående af strandkrabbe vil i denne uge blive serveret på flere plejecentre i Lolland Kommune.

Udover at suppen skal give ældre borgere en kalorierig og næringsfyldt kost, skal krabbesuppen også hjælpe med at reducere den invasive krabbeart, strandkrabben, der findes i hobetal ved flere af de danske kyster.



© Scanpix

Strandkrabbe

Strandkrabbens skjold bliver op til 7 cm bredt.

Den lægger op til 185.000 æg en gang om året.

Det er den mest almindelige krabbe i Danmark, hvor den især kan findes i Nordsøen til Østersøen vest for Bornholm.

Den bliver op til ti år og er betegnet som en invasiv art på grund af dens hurtige udbredelse.

Kilde: Danmarks Naturhistoriske Museum.

Strandkrabben er den mest almindelige krabbeart, man kan finde i de danske farvande, men den er også på listen over de 100 mest invasive arter ifølge organisationen Invasive Species Specialist Groups.

- Der er cirka 12.000 milliarder krabber i de danske farvande. Det svarer til at hele jordens befolkning kunne få 1.600 styk hver – og det er bare, hvis man kigger på antallet af krabber i Danmark, fortæller Michael Grue, der ejer virksomheden Fejø Krabber.

En ressource frem for et skadedyr

Virksomheden vil undersøge og udvikle muligheder for, hvordan man kan bruge den invasive krabbe i fødevareproduktionen.

- Fiskerne ser krabberne som et skadedyr. Jeg ser det som en ressource, fortæller Michael Grue.

Derfor er han gået sammen med Fælleskøkkenet i Sakskøbing, hvor de har brugt de seneste ti måneder på at udvikle den specielle krabbesuppe, som nu skal serveres på forskellige plejehjem i Lolland Kommune.

Omdrejningspunktet for samarbejdet er at producere nogle velsmagende retter, der giver næring til de småtspisende ældre.



- I denne uge er der blevet produceret mange liter krabbesuppe, som skal serveres på blandt andet Stokkemarkkeplejecenter i Lolland Kommune. (© Fejø Krabber)



• Her har personalet i Fælleskøkkenet pillet kødet fra strandkrabberne, så det var klar til suppen.
(© Fejø Krabber)



- Jeg har fået at vide af en fisker, at for hver gang de hiver 400 kilo ål op ad vandet, så følger der 500 kilo krabber med, fortæller Michael Grue om den invasive art. (© Fejø Krabber)

I denne uge er der blevet produceret mange liter krabbesuppe, som skal serveres på blandt andet Stokkemærkeplejecenter i Lolland Kommune. (© Fejø Krabber)

1 / 3

Her har personalet i Fælleskøkkenet pillet kødet fra strandkrabberne, så det var klar til suppen. (© Fejø Krabber)

2 / 3

- Jeg har fået at vide af en fisker, at for hver gang de hiver 400 kilo ål op ad vandet, så følger der 500 kilo krabber med, fortæller Michael Grue om den invasive art. (© Fejø Krabber)

3 / 3

- Fiskerne klagede over krabberne, og så tænkte vi, om vi ikke kunne få noget dejligt mad ud af dyrene, fortæller køkkenchefen i Fælleskøkkenet, Kirsten Skovsby.

Nu er den næste udfordring i samarbejdet mellem Fælleskøkkenet i Saksøbing og Michael Grue, hvordan de skal opskalere krabbesuppen, så den kan produceres i større portioner.

- Lige nu er det et pionerarbejde. Fagligt set kan det godt lade sig gøre, men så er det næste spørgsmål, hvordan vi får teknikken til at opskalere produktionen, når det gælder om at udvinde krabbekød, siger Kirsten Skovsby.

Vil udnytte hele krabbens potentiale

Udover at tilberede en smagfuld suppe af krabberne er Michael Grue også i gang med et samarbejde med Københavns Universitet om, hvordan man kan udvinde og udnytte restprodukterne fra krabbeproduktionen.

For hver gang Michael Grue hiver et ton krabber op af vandet, følger der cirka 16 kilo fosfor og kvælstof med.



Michael Grue har været med til at udvikle en krabbebisque, som nu serveres på flere plejecentre i Lolland Kommune. (Foto: Julie Würtz © DR Sjælland)

- At fjerne fosforet og kvælstoffet hjælper havet mod iltsvind, men nu er jeg sammen med Københavns Universitet med til at teste, hvad restproduktet af krabben kan bruges til, når det gælder rester og skal. Det kan for eksempel bruges til gødning, siger Michael Grue, der håber, at krabbeproduktionen bliver en succes.

- Hvis det er en god forretning at kæmpe mod noget ondt, så er det jo en win-win-situation.

<https://www.dr.dk/nyheder/regionale/sjaelland/invasiv-krabbe-haerger-danske-farvande-nu-kommer-den-paa-spisebordet-paa>

