

Petri Heil!

## Mit Reusen und Kresteller auf der Jagd nach Scherentieren

**F**rüher ein Armeleuteessen, heute eine Delikatesse: Flusskrebse. In Kappern, Gemeinde Marchtrenk, war ich neulich mit Revierobmann Werner Forstinger unterwegs, um Signalkrebse zu fangen. Hier, in diesem Staubecken zwischen den Kraftwerken Marchtrenk und Pucking, müssen Abertausende der in den 1960er-Jahren eingeschleppten, aus Amerika stammenden Krebse leben. Die Ufer mit ihren Blockwürfen sind ein idealer Lebensraum für die höhlenbewohnenden Allesfresser.

Zwei Methoden probierten wir: Reusen und Kresteller. Drei

Klappreusen, beködert mit Fischköpfen, legten wir am Abend in Ufernähe aus. Bis zum nächsten Morgen hatten sich rund 120 Krebse darin gefangen, darunter Exemplare von bis zu 25 Zentimetern Länge. Mit der Beute ließe sich ein ordentliches Festessen veranstalten.

Wo der Signalkrebs hinwandert, verdrängt er heimische Arten, da er die Krebspest überträgt, die er selbst recht lange überlebt. Besonders der Edelkrebse ist davon betroffen. Zu befürchten ist, dass sich auch der aggressive Rote



KOLUMNE

VON  
KLAUS BUTTINGER

Amerikanische Sumpfkrebse bei uns ausbreitet, ist er doch bei Aquariarern und in der Kulinarik beliebt.

Apropos: Hier das Rezept von Lukas Forstinger, Jungkrebsefischer: Krebse acht Minuten kochen, Schwänze und Scheren auslösen, Sauce dazu (Majo, Senf, Balsamico).

Ein paar Nachwuchsfischer haben bereits das Potenzial des Signalkrebse erkannt und machen sich ein schönes Taschengeld. Bis zu zwei Euro für große Exemplare werden bezahlt (zu haben bei den

Fischervereinen). Wobei eines klar sein muss: Für das Krebse braucht es ebenso eine Lizenz wie für das Fischen. Zum Beispiel bezahlt man für das Wasser in Kappern 160 Euro pro Jahreskarte.

Kurz zum Kresteller, einem runden Drahtgeflecht, in dessen Mitte ein Köder (Fischkopf, Leber, Hauptsache blutig) befestigt wird. Mittels Stange und Schnur wird er dort versenkt, wo Krebse gut hinklettern können. Schon nach wenigen Augenblicken zeigen sich die „Polizisten des Wassers“. Und schwupps, schon hat man sie.



Lukas Forstinger freut der Fang. (but)

✉ [k.buttinger@nachrichten.at](mailto:k.buttinger@nachrichten.at)