

## FOLGE 8 – GREETSIEL

### Die lange Reise der Nordseekrabben

Man braucht eine Scheibe Schwarzbrot, etwas Butter, Krabben und ein Spiegelei, und schon ist es fertig, das Greetsieler Krabbenbrot. Erfunden wurde es, als die Menschen wenig Geld hatten und sich von dem ernähren mussten, was es direkt vor der Haustür gab. Neben dem Korn fürs Brot und Eiern waren das die Krabben, die jeden Tag in der Nordsee gefangen wurden. Obwohl der Tourismus für die kleine ostfriesische Hafenstadt Greetsiel heute die wichtigste Einkommensquelle ist, fahren die Krabbenkutter noch immer täglich zur See.

Bevor die kleinen Krabben auf dem Brot landen, müssen der Kopf und die harte Schale der Tiere entfernt werden. Diese Arbeit wird „Pulen“ genannt. Bis in die 1960er Jahre haben an der deutschen Nordseeküste die Frauen der Fischer die Krabben gepult. Aus Gründen der Sauberkeit und Hygiene wurde das Pulen zu Hause in den 1990er Jahren verboten. Gleichzeitig stiegen die Löhne, und die Verbraucher verlangten gute Qualität für wenig Geld. Im Supermarkt in Deutschland kosten 100 Gramm Nordseekrabben nur zwei bis drei Euro. Bei diesen Preisen ist es nicht mehr möglich, die Krabben in Deutschland zu pulen. Auch der Einsatz von Maschinen war bisher erfolglos, da die kleinen Tiere unterschiedliche Formen und Größen haben und viele von ihnen ungeschält oder beschädigt wieder aus den Maschinen herauskamen. Krabbenpulen bleibt also weiter Handarbeit.

Deshalb werden die Krabben heute in so genannte Billiglohnländer wie Marokko transportiert, um sie dort pulen zu lassen. Nordseekrabben, die in deutschen Supermärkten verkauft werden, haben deshalb meistens eine etwa 6000 Kilometer lange Reise im LKW oder Flugzeug hinter sich. Eine marokkanische Krabbenpulerin verdient monatlich etwa 180 Euro. Das liegt weit unter dem, was eine deutsche Arbeiterin verdienen würde. Fünf bis acht Kilo pult eine Arbeiterin am Tag. Das Krabbenpulen spielt in Marokko eine wichtige wirtschaftliche Rolle. Viele der marokkanischen Arbeiterinnen ernähren mit dieser Arbeit ihre ganze Familie.

Diese Arbeitsteilung zwischen Deutschland und Marokko ist nur günstig, solange die Transportkosten niedrig sind. Mit steigenden Ölpreisen wird aber auch der Transport immer teurer. Außerdem fordern Umweltschützer, dass die Krabben wieder dort gepult werden, wo sie herkommen. Das würde die Umweltverschmutzung durch den Verkehr verringern. Aber ob die Krabben in Zukunft wieder in Deutschland gepult werden, ist fraglich. Es bleibt also erst einmal dabei: Die meisten Greetsieler Krabbenbrote werden mit weit gereisten Krabben serviert.

4

Woher stammen die Lebensmittel in euren Heimatländern? Kennt ihr andere Produkte, die eine so weite Reise zurückgelegt haben?

# FOLGE 8 – GREETSIEL

3

Möchtest du wissen, wie eine „ostfriesische Teezeremonie“ abläuft?  
 Ordne die Zubereitungsschritte in der richtigen Reihenfolge.

Schritt (1, 2, 3 ...)	Zubereitung
	Nach dieser kurzen Wartezeit wird die halbvolle Teekanne ganz mit heißem Wasser gefüllt.
	Nun wird die Sahne mit einem speziellen Sahnelöffel langsam in die volle Teetasse gegeben. Die weiße Sahne bildet in der Tasse interessante Muster, die Blume genannt werden.
	Der Tee ist fertig zubereitet und kann getrunken werden. Dazu legt man ein Stück Kandiszucker in die leere Teetasse. Der Tee wird durch ein Teesieb aus der Kanne in die Tasse gegossen.
	Jetzt nur noch die Blume bewundern und den Tee genießen.
	Zuerst wird die Teekanne mit kochendem Wasser ausgespült, um sie zu wärmen. Teeblätter werden in die Kanne gefüllt.
	Dann wird die Teekanne zur Hälfte mit heißem Wasser gefüllt. Die getrockneten Teeblätter ziehen nun drei bis vier Minuten in der Kanne.

Gibt es ähnliche Teezeremonien in deinem Land?