

# Der Krebs in der Küche

Unsere Hoffnung, daß die näheren und weiteren Gewässer Österreichs bald wieder gut mit den einst massenhaft vorhanden gewesenen Krebsen bevölkert sein werden, wurde in einigen Artikeln in „Österreichs Fischerei“ nicht nur genährt, sondern auch wissenschaftlich untermauert. Wir wollen hoffen, daß sich möglichst zahlreiche Gewässerbewirtschafteter entschließen werden, in ihren Bächen, Flüssen und Seen, soweit sie geeignet sind, wieder Krebse einzubürgern, nicht nur, weil sie gut in die Lebensgemeinschaften unserer Gewässer passen, sondern auch, weil sie hervorragend vermarktet werden können. Krebse werden heute gut bezahlt und könnten sich auf unserem Speisezettel wieder leicht einbürgern, wenn genügend vorhanden sind.

Zur Anregung wollen wir ein wenig in alten Kochbüchern schmökern, in denen früher dutzendweise Krebsrezepte enthalten waren.

Etwas aus dem „Neuesten Koch-Buch“ von Therese Pachmeyer, erschienen in Jiějn in Böhmen im Jahre 1862:

## Gefüllte Krebse

„Wenn die Krebse schön geputzt sind, werden die ausgelösten Schweiferln klein gehackt und mit einem Stückchen Butter und 2 Eiern abgetrieben, auch werden eine Handvoll gestoßene Mandeln und ein Löffel voll Semmelbröseln nebst Pfeffer und Muskatblüth dazu gegeben auch ein bißchen Salz, mit diesem Fasch nun werden die Krebse gefüllt und auf einer Blechschüssel gebacken, dann wird von Krebsbutter eine Sauce gemacht, und über die gefüllten und gebratenen Krebse gegeben.“

Die *Krebsbutter* wird nach dem genannten Koch-Buch folgendermaßen zubereitet:

„Es werden von ungefähr 20 gesottene Krebse die Schalen und die Schweife ausgelöst und die Galle weggenommen, dann alles fein zusammengestoßen, gibt auch ein halbes Pfund Butter dazu und stellt es in einen Casserol auf das Feuer und läßt es aufkochen, dann siehet man die rote Butter durch ein Sieb.“

Wie man nun aus der Krebsbutter die *Krebssauce* herstellt, wird auch verraten:

„Es wird ein Stück Krebsbutter in ein Casserol gegeben und ein paar Löffel Mehl dazu, dann gut abgerührt, ein wenig Salz und Pfeffer dazu, dann mit kaltem Wasser aufgegossen und so lange gerührt bis es dick wird, dann kommen noch die Krebschweifeln und klein geschnittene Champignons dazu.“

Aus einem anderen alten Kochbuch (1865) der „praktischen Wiener Vorstadt-Köchin“ der Klosterneuburger Stiftsköchin Klara Fuchs, die ihrem Buch noch voransetzt „um bei theuern Zeiten billige und doch vorzügliche Kost herzustellen“ wollen wir das wohl einfachste *Krebsgericht* mitteilen:

„Nimm schöne große Krebse, wasche sie rein aus, laß in einer Kasserole Wasser siedend werden, gib eine Handvoll Kümmel hinein, lege die Krebse darein, salze sie, laß sie sieden, bis sie hochroth werden, nimm sie heraus, richte sie auf eine Schüssel, bespreng sie mit Rahm und gib sie mit grüner Petersilie geziert zur Tafel.“

Ihre *Krebssuppe mit Ragout* hingegen war von der Einfachheit schon weiter entfernt, und wird nicht nur den Klosterneuburger Stiftsherrn wohl geschmeckt haben:

„Siede 30 Krebse ab, von 15 Stück löse die Schweifel aus, die übrigen 15 Krebse mit 2 Stück gebackenem Hechten und einer gepfarzten Semmel stoße im Mörser gut, hernach lege es in einen Häfen, schütte gute Erbsensuppe daran, nimm ein wenig Muskatblüthe, laß es sieden, dann treibe es durch ein Sieb. Das Ragout mache also: Nimm gesottene Spargelköpfe, gedünstete Maurachen oder Champignons, von einem Hechten die Leber, die klein geschnittenen Krebschweifeln, lege in eine Rein etwas Krebsbutter, staube einen Kochlöffel Mehl daran, gib das Ragout alles darein, dünste es, gieße von der Erbsensuppe daran, laß es aufsieden, hernach richte die Suppe über gepfarzte Semmel und das Ragout darauf.“

Einfacher ist die *Krebsuppe an Fleischtagen* zubereitet:

„Nimm Trüffel, Champignons oder Mau-rachen, die aber vorher übersotten werden müssen, schneide Alles würflich, gib in eine Rein Krebsbutter, etwas Zwiebel und grüne Petersilie, auch das Geschnittene, salze es und lasse es ein wenig dünsten, staube es und rühre es gut untereinander, gib soviel

Suppe daran, als du auf die Tafel brauchst, laß sie gut versieden und richte sie über gebähte Semmel oder klein gebackene Semmelknödeln.“

Um dies alles auszuprobieren kann man nur hoffen, daß unsere Gewässer bald wieder reichlich und wohlfeil Krebse liefern werden.  
Dr. H.

## Aus den „Wasserwirtschaftlichen Mitteilungen“

### KONVENTION GEGEN MEERESVERSCHMUTZUNG

Fünfzehn Staaten bemühen sich um die Ausarbeitung einer internationalen Konvention gegen die Verschmutzung des Nordostatlantiks. Diesen Betreibungen sind Abkommen zur Koordinierung vorbeugender Maßnahmen auf nationaler Ebene sowie

eine Einigung über das Abladeverbot industrieller und chemischer Abfälle in internationalen Gewässern, von fünf Staaten unterzeichnet, vorausgegangen. Auch ein Entwurf für ein Abkommen zum Schutze der Nordsee gegen die Einbringung von Industrieabfall steht in Diskussion (Europarat-Nachrichten 1971/7).

## Forellenteichwirtschaft Wienerroither

bietet an:

**SEEFORELLEN** ein- und zweisömmerig  
**BACHFORELLEN**  
**SAIBLINGE**

**REGENBOGENFORELLEN**  
**SPEISEFISCHE**

Ab März vorgestreckte Brut!

**Heinrich Wienerroither, Forellenzucht, Au 7, 4866 Unterach, Attersee**  
**Telefon (0 76 65) 415 oder 264**

### HOHERE BUNDESLEHRANSTALT FÜR LANDWIRTSCHAFTLICHE FRAUENBERUFE IN KEMATEN / TIROL (Landwirtschaftliche Mädchenmittelschule)

#### AUFNAHME SCHULJAHR 1972/73

Aufgenommen werden Schülerinnen, die die 8 Schulstufen (8. Klasse Volksschule oder 4 Klassen Hauptschule oder 4 Klassen einer höheren Schule) erfolgreich absolviert haben.

Die Aufnahme wird nach bestandener Aufnahmeprüfung und nach Maßgabe der zur Verfügung stehenden Plätze durchgeführt. Die Aufnahmeprüfung erfolgt in Form eines pädagogisch-psychologischen Aufnahmeverfahrens (Eignungstest) mit den Schwerpunkten Deutsch und Rechnen.

Die Ausbildung an der Lehranstalt dauert 5 Jahre (5jährige höhere Bundeslehranstalt). Die Absolventinnen sind gefragt und sind in den verschiedensten Berufen zu finden (Lehrerin, Beraterin, Kindergärtnerin, in der Erwachsenenbildung als Heim- und Kursleiterin, in Sozialberufen als medizinisch-technische Assistentin, Heilgymnastikerin usw.). Das Reifezeugnis berechtigt zum Studium als ordentlicher Hörer an einer wissenschaftlichen Hochschule gleicher oder verwandter Studienrichtung, zum Studium an pädagogischen Akademien und berufspädagogischen Lehranstalten.

**Ansuchen um Aufnahme** in den 1. Jahrgang des Schuljahres 1972/73 sind bis **spätestens 15. Mai 1972** ohne Verwendung eines Formblattes an die Direktion der Schule zu richten und durch folgende Beilagen zu ergänzen:

Letztes Schulzeugnis (bzw. letztes Trimester- oder Halbjahreszeugnis); Geburtsurkunde; Staatsbürgerschaftsnachweis; Handgeschriebener ausführlicher Lebenslauf; Erklärung der Erziehungsberechtigten, daß sie mit dem Schulbesuch einverstanden sind und für die Kosten aufkommen.

Ansuchen und Beilagen sind stempelpflichtig (Ansuchen S 15,— und jede nicht schon gestempelte Beilage S 3,80).

Die Schülerinnen sind in einem modernen Internat untergebracht. Der Internatsbeitrag beträgt zur Zeit je Monat S 900,—. Zur Bestreitung der Kosten werden Beihilfen gewährt.

Für die Direktion: **Dipl.-Ing. Christian Jesacher**

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1972

Band/Volume: [25](#)

Autor(en)/Author(s): Hemsén Jens

Artikel/Article: [Der Krebs in der Küche 57-58](#)