

Wolhandkrab: van exotische plaag tot lekkernij

Door Jan Willem Henfling

De laatste redactievergadering van dit jaar is de laatste keer dat we aardig kunnen zijn voor elkaar en taken verdelen. Of ik een recept wil bedenken voor wolhandkrab. Maar kweken we die dan tegenwoordig vroeg ik me hardop af. Nee, dat niet. Maar waarom dan in Aquacultuur? Omdat ze een plaag zijn moeten we ze maar weg-eten vonden enkele van de collega's. Die hebben veel verstand van visteelt, dus dan zwijg ik verder. Bovendien, met Kerst doen we allemaal wel iets voor het goede doel. Hier is mijn bijdrage aan het welbevinden van onze vistelers.

De wolhandkrab: een exotische plaag

De (Chinese) wolhandkrab (*Eriocheir sinensis*) is een door Rijkswaterstaat weinig geliefde "invasieve exoot" die bij onze

zuiderburen in nog sterker mate als plaag wordt ervaren dan bij ons, getuige jaarlijkse krantenkoppen zoals: "Gemeente (Maldegem) krijgt plaag van wolhandkrabben niet



Zo koop je wolhandkrab in Hong Kong in de Supermarkt. Deze verpakking zou de consumptie in Nederland wellicht ook bevorderen.

De Chinese wolhandkrab, een exoot die tegenwoordig in vrijwel alle Nederlands zoet binnenwateren voorkomt, wordt gevangen in de herfst wanneer de dieren uit het zoete water richting zee trekken om zich voort te planten. In Nederland valt dat samen met de uittrek van schieraal die om dezelfde reden (namelijk trek naar hun paaigronden) naar zee trekken. Voor de beroepsvisserij was de wolhandkrab vroeger een lastige bijvangst die palingfuiken vernielde. Tegenwoordig zijn de fuien echter van steviger materiaal gemaakt zodat de schade wordt beperkt. De bijvangst van wolhandkrab levert een goede bijverdienste op: een kilo wolhandkrab is duurder dan een kilo paling! In het kader van Europese regelgeving op het gebied van aalherstel is in Nederland de palingvisserij nu juist in de herfst verboden. Wel wordt er op verschillende plekken in het land nog gevestigd voor Paling-Over-De-Dijk: een project gefinancierd door DUPAN (Duurzame Palingsector Nederland) waarbij schieralen worden gevangen door gemalen waar ze niet onbeschadigd langs of doorheen kunnen trekken.

Vlak bij Harlingen bevindt zich gemaal Roptazijl met daarnaast een vishevel. Er trekt daar zowel flink wat jonge aal als wolhandkrab vanuit de Waddenzee de polder in. Wanneer ze als volwassen dieren terug willen naar zee kunnen ze alleen door het gemaal naar buiten. Bij Roptazijl wordt door Paul Boersma, samen met zijn vader Minne Boersma, al sinds 2010 paling over de dijk gezet. De bijvangst van wolhandkrab is een bijverdienste. En deze keer werd de wolhandkrab dus gebruikt door Jan Willem om een recept uit te proberen. De meeste Nederlandse wolhandkrab vindt echter zijn weg naar het buitenland, waar vooral in China de Nederlandse Chinese wolhandkrab erg geliefd is!

ingedijkt" op 26 juni van dit jaar. Drie exemplaren van de krab werden op 26 september 1912 voor het eerst in Europa waargenomen in de Weser en de soort verspreidde zich de volgende jaren voorspoedig over het noorden van Duitsland. In 1931 werd de krab in Nederland gerapporteerd (Kamps, L.F., 1937). Oorspronkelijk werd de wolhandkrab vooral gezien als een schadepest voor vissers, maar de laatste 20 jaar werd duidelijk dat hij onherstelbare schade toebrengt aan de inheemse fauna (Soes et al. 2007). Inmiddels komt de wolhandkrab in Europa voor, van het noordelijkste puntje van de Botnische Golf tot aan de baai van Cadiz. Een uitgebreid overzicht van de verspreiding, ecologie en biologie is te vinden op de website van het Daisie project¹. Op 13 juli van dit jaar plaatste de Europese Commissie de wolhandkrab op de (eerste)

lijst met de 37 meest schadelijke exoten². De krab is, net als de paling, katadroom. In de herfst vertrekken eerst de mannetjes naar zee, gevolgd door de wijfjes. De trek kan zeer massaal zijn. Het zijn goede klimmers en snelle lopers. Dicht onder de kust worden de wijfjes bevrucht. De wijfjes overleven de winter in dieper water. Larven worden in het voorjaar losgelaten en zoeken als juvenielen het zoete water op. Deze cyclus duurt vijf jaar (Soes et al. 2007).

De wolhandkrab als lekkernij

Verschillende malen werd sedert 1937 door onderzoekers, natuurbeheerders en vissers voorgesteld de exoot weg te vangen. Zonder in te gaan op al die publicaties lijkt wegvangen een onhaalbare kaart. Het beestje is zeer wijdverspreid. Hoe zou je zoveel kunnen wegvangen dat je een deuk slaat



Paul Boersma met een wolhandkrab voor gemaal Roptazijl.

in een kennelijk efficiënt voortplantingsproces? Effectief wegvangen wordt nog onwaarschijnlijker als we in aanmerking nemen dat de PCB en/of dioxinegehalten in de krab op veel plaatsen boven de toegestane limiet liggen (Leeuwen et al. 2013 en Kotterman en van der Lee, 2013). Ze mogen in die gebieden sedert 2011 niet worden gevangen (Kamerstuk: 32 658).

Ik meen me te herinneren dat de wolhandkrab omstreeks 1995 plotseling nieuws was, omdat Chinezen werden gesignaleerd die in Noord Hollandse sloten op wolhandkrab visten voor consumptie in huiselijke kring. Dit fenomeen trok de aandacht van enkele pientere vissers en in de volgende jaren ontstond een handel met China die in 2010 een omvang bereikte van zo'n 140 MT. In 2012 publiceerde het LEI een marktverkenning (Bakker en Zaalmink, 2012). De uiteindelijke conclusie is dat jaarrond een beperkte vraag bestaat naar levende wolhandkrab uit Europese steden waar veel



Paul Boersma met vader Minne aan wegen en tellen van de over de dijk gezette paling.



De krabben die we kregen waren ietwat bescheiden van maat. Ze haalden de 7 cm niet en leverden nog geen 20 gram vlees per stuk. De reis van een week onder niet zo optimale omstandigheden kostte wellicht veel energie en vleesgewicht.

Chinezen wonen en jaarlijks in de herfst een grote vraag vanuit China. Al 3000 jaar hoort gestoomde wolhandkrab bij het Chinese Maanfeest. Uit recente edities van de China Times (op zoek naar recepten) maakte ik op dat ook dit najaar veel vraag was naar wolhandkrab uit Europa, omdat men de krab uit Chinese meren niet meer vertrouwt vanwege contaminatie met pesticiden. Er worden kiloprijzen van rond de US \$ 20 per kg voor uit Nederland geïmporteerde krabben genoemd.

Mijn voorzichtige conclusie is dat we onze Nederlandse vissers het meeste helpen door zelf een recept en gelegenheid te vinden om de krab te eten. We hebben geen Maanfeest, maar wel Kerstmis. Wat is mooier dan een krab met warme wantjes³ op tafel als het buiten sneeuwt?

Wolhandkrabben zijn vrij levendig

Magnus van der Meer kwam op een nog zonnige herfstdag terug uit Friesland met

een doos wolhandkrabben. Een dag later haalde ik ze bij hem op. De hele reis hoorde je ze in de doos springen en krabben. Eenmaal bij mij thuis moesten ze, door een volle agenda, nog enkele dagen wachten op hun culinaire toekomst. Wel keek ik iedere dag even door een kiertje van de doos om me te verzekeren van hun welbevinden. Dat kijken vereiste enig beleid, want ze benutten de kleinste kier voor een ontsnappingspoging. Toen ik uiteindelijk klaar was om ze te bereiden waren ze een week onderweg geweest.

Noordzeekrabben zijn flegmatieker dan wolhandkrabben, maar zodra je een fors exemplaar boven de kokende bouillon vasthoudt, gaan de poten ferm uiteen. Die krab krijg je dan met geen mogelijkheid in de pan zonder je vingers te branden. De oplossing: na een uurtje koelkast glijdt hij zonder enig krakeel de bouillon in. Wolhandkrabben zijn kleiner, maar door de lange beweeglijke



Na 10 minuten in de kokende bouillon zien ze er patent uit! Het verwijderen van het vlees is bewerkelijk. Het rendement is laag. De smaak is voortreffelijk. Onmiskenbaar krab, maar subtieler dan krab uit de Noordzee.

poten nog minder hanteerbaar boven een pan. Helaas bleken wolhandkrabben goed tegen koelkast te kunnen: na twee uur klonk de dichte kast nog als een drumstel.

Deze levendigheid heeft er in China toe geleid dat de krabben helemaal worden "ingebakerd" (foto 1). Ze zijn zo stevig ingepakt, dat de schrijver van de kookrubriek in de China Times gebruikers aanbeveelt nauwkeurig te kijken of de ogen nog bewegen na aanraken. Zo niet, dan worden ze weggegooid. Dit inbakeren heeft enorme voordelen bij verschillende bereidingen. Chinezen eten ze bij voorkeur gestoomd. Je legt ze dan op hun rug op een bedje

van Shiso bladeren (ook wel Chinese munt, *Perilla frutescens*) in een stoommandje. Ongebonden springen ze vlot uit het mandje om in alle hoeken en gaten van de keuken te verdwijnen. Ze moeten zo 15 minuten worden gestoomd. Een andere populaire bereiding is "dronken krab". De krabben worden in een schaal geplaatst en overgoten met Chinese wijn (55% alcohol). Dat steek je aan en als het vuur is gedoofd gaan ze nog even in de kokende bouillon. Stel je de brandende krabben voor die uit de schaal springen en door de keuken rennen! Dus de eerste les voor de handel: verkoop ze als ingebonden levend pakketje (en stem in

maart maar niet op de Partij van de Dieren). Het probleem loste ik uiteindelijk (na de eerste die ik direct kookte) op door ze een nachtje in de vriezer te bewaren. De volgende dag waren ze opvallend rustig en dat werkte stukken makkelijker! Ik stoomde om te testen twee krabben, een mannetje en een vrouwtje. Inderdaad, beiden een fijne krabsmaak. Het vrouwtje met haar oranje gonaden had mijn voorkeur. Ik kookte een springlevende krab in visbouillon en herhaalde dat de volgende dag met een bevroren exemplaar. Een flambeerde op Chinese wijze met rijstwijin en een kookte ik in bouillon met wat witte wijin. Allemaal smakelijke, maar kleine porties. Per krab haalde ik uit romp en de poten nog geen 20 gram vlees, gonaden en hepatopancreas. De in bouillon (met wat wijin) gegaarde krab had mijn voorkeur en op die basis ging ik verder met de acht die overbleven. Het vleesvolume was zo klein dat ik een op een mengde met aardappel. De krabsmaak, hoe subtiel ook, bleef dominant.

Wolhandkrab uit de oven (voorgerecht)

Voor 4 personen gebruikte ik:

- 8 krabben
- 1 liter visbouillon
- 1 glas witte wijin
- 2 à 3 gekookte (kruimige) aardappels
- 1 eetlepel verse tuinkruiden (mix; kijk maar wat voorradig is, maar inclusief koriander)
- 1 à 2 eetlepels olijfolie
- mespunt zwarte peper
- 2 mespunten zout
- 4 plakjes geitenkaas (2 à 3 mm dik)
- 4 plakken van een snacktomaatje

Bereiding:

Breng de bouillon met de wijin aan de kook. Was de krabben intussen grondig onder de kraan, gebruik evt. een borstel. Breng ze over in de bouillon en laat de bouillon weer aan de kook komen en kook 10 minuten. Haal ze uit de bouillon en koel ze af onder

koud stromend water. Verwijder de poten en trek rugschild los. Haal alle zachte materie (voornamelijk grauwe hepatopancreas, of oranje gonaden) onder het rugschild, behalve de kieuwen (die je wegdoet) uit de krab. De poten en klauwen kraak je met een tangetje en haal je leeg. Verzamel het vlees in een kommetje in een grotere kom met ijs (je bent even bezig en zo blijft het vlees koud). Bewaar de 4 mooiste rugschilden.

Prak de aardappels met een vork en neem een volume af dat ongeveer gelijk is met het volume aan krabvlees. Meng dat met de olijfolie, kruiden, 1 mespunt zout en het krabvlees. Vul de krabschilden met dit mengsel. Dek af met een plakje geitenkaas en daarop een schijfje tomaat. Verdeel zout en peper over de gevulde krabben (NB: tot zover kun je alles een dag eerder doen en wegzetten in de koelkast, of nog langer tevoren en bewaren in de vriezer)

Verwarm de oven voor op 200°C. Plaats de krabben op hun schild (vulling boven) in een ovenschaaltje. Besprenkel iedere krab met enkele druppels olie. Plaats de schaal met krabben in de oven. Na ongeveer 15 minuten hebben ze een aantrekkelijke tint. Zo nodig even de grill er over. Haal de schaal uit de oven, plaats de krabben op een bord en serveer warm.

Bij deze krab staat een garnering met een salade van wakame heel aardig en de smaak combineert ook goed. Wakame is Japans zeewier en kun je "refresh" kopen bij de vishandel en in 250 grams (en grotere) diepvries zakjes in enkele supermarkten en de groothandels. Rooster een eetlepel sesamzaad in een droge pan en meng zodra het begint te verkleuren met een theelepel vlokken van gedroogde Spaanse pepers. Rooster nog 10 tellen door. Doe 200 tot 250 gram wakame in een kom en meng met witte wijnazijn en sojasaus (1 eetlepel ieder), honing en gembersiroop (1/2 eetlepel ieder) en het sesamzaad. Drapeer rond



Schotel opgemaakt met de nog hete krab en een zoetzure en gepeperde wakame salade.

de gevulde krabschilden en garneer met plakjes snacktomaatjes.

Referentie

- Kamps, L.F. (1937); De Chinese wolhandkrab in Nederland. Proefschrift RU Groningen; 112 pp
- Soes D.M., P.W. van Horssen, S. Bouma, M.T. Collembon (2007) Chinese wolhandkrab, Een literatuurstudie naar ecologie en effecten; Bureau Waardenburg B.V. in opdracht van Rijkswaterstaat 65 pp
- Leeuwen, S.P.J. van., P. Stouten, B.W. Zaalmink, L.A.P. Hoogenboom (2013) Consumptie van Chinese wolhandkrab in Nederland; RIKILT rapport 2013-018; 42 pp
- Kotterman M., M. van der Lee (2011) Gehaltes aan Dioxines en Dioxineachtige PCB's (totaal-TEQ) in paling en wolhandkrab uit Nederlands zoetwater. Imares Rapportnummer C011/11

- Kamerstuk: 32 658. Tijdelijke wijziging van de Visserijwet 1963 in verband met de invoering van de bevoegdheid tot het treffen van bestuurlijke maatregelen.
- Bakker t., Zaalmink, W. (2012) De wolhandkrab, een Hollandse exoot; LEI-rapport 2012-006; 38 pp

Notes

- 1 <http://www.europe-aliens.org/> zoek vervolgens op Eriocheir sinensis en download de factsheet.
- 2 <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1468477158043&uri=CELEX:32016R1141>
- 3 De wolhandkrab heet in Engels mitten crab or hairy crab. Mitten betekent want.