



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

Sumpfkrebse erobern Berlin

Mitten in der deutschen Hauptstadt haben Rote Amerikanische Sumpfkrebse einen neuen Lebensraum gefunden. Die in Deutschland bisher unbekannte Tierart vermehrt sich sehr schnell und bedroht dadurch andere Arten. Ein Berliner Fischer macht das Beste daraus: Er fängt die Krebse ein und liefert sie an Restaurantbesitzer. Die wiederum verkaufen sie ihren Gästen als Trendgericht.

Manuskript

SPRECHER:

Es ist ein ungewöhnlicher **Anblick**: Rote Amerikanische **Sumpfkrebse bevölkern** die Wege im **Tiergarten** - mitten in Berlin. Direkt am Brandenburger Tor beginnt der große Park. Wie genau die Krebse hierherkamen, ist unklar. Vermutlich stammen sie von **Aquarienbewohnern** ab, die jemand hier **ausgesetzt** hat. Seit 2018 sorgt Klaus Hidde dafür, dass die Sumpfkrebse in den Berliner **Gewässern** nicht **überhandnehmen**. Jedes Jahr zwischen Ende April und Anfang November **bringt** er seine **Reusen aus**.

KLAUS HIDDE (Fischer):

Wir sind in der absoluten Innenstadt von Berlin, und da ist Folgendes **eingetreten**: Da ist ungefähr vor vier oder fünf Jahren ... sind die Krebse ... ist also aufgefallen, dass die Krebse sogar über die Wege hier gelaufen sind.

SPRECHER:

Seitdem sind die Sumpfkrebse zu einer wahren **Plage** geworden. Die **Allesfresser vermehren sich rasant** und bedrohen so andere Arten. Außerdem sind sie als Träger der **Krebspest** bekannt. Auch hier im **Britzer Garten**, im Süden Berlins, haben sie **sich ausgebreitet**.

KLAUS HIDDE:

Wir fangen in 'ner Woche im Tiergarten und Britzer Garten ... fangen wir ungefähr 70 Kilo Krebse zusammen. Und 70 Kilo Krebse sind ungefähr 2.500 Krebse. Also, das ist schon 'ne ganze Menge.



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

SPRECHER:

Mit seinem Fang beliefert Klaus Hidde verschiedene Berliner **Gastronomen** wie das Restaurant „Fisch Frank“ im Westen der Stadt. Gekochte Sumpfkrebse stehen hier regelmäßig auf der **Speisekarte**.

OLAF PELZ (Restaurantbesitzer):

Die Krebse sind einfach sehr beliebt, weil sie neu sind. Die Leute kennen hier nur die Flusskrebse. Diese Sumpfkrebse sind 'n bisschen anders. Die schmecken vielleicht 'n klein bisschen **süßlicher, nussiger**. Und [das] ist interessant, das ging viel durch die Presse, und jeder möchte eigentlich mal diesen Krebs gegessen haben.

SPRECHER:

Die Sumpfkrebse werden in einem **würzigen Sud** gekocht. In das kochende Wasser kommen ein **Lorbeerblatt**, Salz, **Kurkuma** und Pfeffer, **geraspelte Karotten** und **Koriander**. Anschließend bleiben die Krebstiere für fünf Minuten im Topf.

OLAF PELZ:

So, dann nehmen wir den Krebs, und dem dreht man so ein bisschen den **Schwanz** raus, und dann kann man von der Unterseite den **Panzer** wegdrücken. Und dann haben Sie nur noch das Schwanz**segment** - oder machen ihn eben ganz raus - und hat das reine Krebsfleisch, was man, was man dann essen kann, und in dem Fall ist das meins.

SPRECHER:

Die Krebse werden mit Salat, **Baguette** und **Aioli serviert**. Auch in der **gehobenen** Gastronomie sind die Sumpfkrebse angekommen, wie hier im „Mrs. Robinson's“ im Stadtteil Prenzlauer Berg. Inhaber Ben Zviel **bereitet** die Krebstiere mit Koji **zu**, einer **Sauce** aus **fermentiertem** Reis.

BEN ZVIEL (Restaurantbesitzer):

Wir verwenden hauptsächlich **lokale** Produkte aus biodynamischem und biologischem **Anbau**. Und Koji ist eine wirklich gute **Basis**, um diese **Aromen** aufzunehmen und ihnen eine weitere **Dimension** zu **verleihen**.

SPRECHER:

Doch zunächst werden die Sumpfkrebse **gegrillt**. Koji-Sauce, braune Butter und Zitrone geben dem Gericht eine besondere **Note**.



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

BEN ZVIEL:

Wir leben in einem Gebiet mit **Süßwasser**fischen, und es gibt nicht viele **Krustentiere** im Süßwasser. Die Sumpfkrebse sind eigentlich das einzige **Schalentier**, das man hier bekommt, das vielleicht an **Garnelen** oder **Langusten** erinnert.

SPRECHER:

Rote Amerikanische Sumpfkrebse in Berlin: eine Plage, die zur **Delikatesse** wurde.

*Autorin/Autor: Diana Piñeros, Philipp Reichert
Redaktion: Suzanne Cords*



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

Glossar

Sumpf, Sümpfe (m.) – ein ständig feuchtes Gelände, besonders an Ufern von Flüssen und Seen

Krebs, -e (m.) – ein Tier mit einer harten Schale, das meist im Wasser lebt und das zwei seiner acht Beine zu Scheren ausgebildet hat

Anblick, -e (m.) – das, was man sieht

etwas bevölkern – so sein, dass Menschen oder Tiere in großer Anzahl an einem bestimmten Ort sind

Tiergarten (m., nur Singular) – hier: ein Stadtteil von Berlin mit einem sehr großen Park

Aquarium, Aquarien (n.) – ein Behälter aus Glas, in dem Fische und andere Tiere schwimmen

(ein Tier) aus|setzen – ein Tier allein an einem Ort zurücklassen und nicht mehr abholen

Gewässer, - (n.) – große Ansammlung von Wasser, z. B. Flüsse, Seen, Meere

überhand|nehmen – so groß oder viel werden, dass man es nicht mehr kontrollieren kann

etwas aus|bringen – hier: ein Netz ins Wasser legen, um Tiere damit zu fangen

Reuse, -n (f.) – ein kleines Fischernetz

etwas tritt ein – hier: etwas passiert

Plage, -n (f.) – etwas, das (meist für längere Zeit) unangenehm und belastend ist

Allesfresser, - (m.) – ein Tier, das sowohl Pflanzen als auch Tiere frisst

sich vermehren – hier: sich fortpflanzen; die Anzahl vergrößern



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

rasant – sehr schnell

Krebspest (f., nur Singular) – eine Pilzerkrankung, die Krebse befällt

Britzer Garten – ein Park im Berliner Stadtteil Britz

sich aus|breiten – hier: mehr werden; in einem immer größeren Gebiet vorhanden sein

Gastronom, -en/Gastronomin, -nen – jemand, der ein Restaurant, eine Kantine oder ein Lokal leitet

Speisekarte, -n (f.) – eine Liste mit Gerichten und Getränken, die man z. B. in einem Restaurant bestellen kann (kurz: die Karte)

süßlich – so, dass etwas leicht süß schmeckt

nussig – so, dass etwas nach Nuss schmeckt

würzig – mit kräftigem Geschmack; stark gewürzt und herzhaft

Sud, -e (m., meist im Singular) – eine Flüssigkeit, die den Geschmack der Lebensmittel angenommen hat, die man darin gekocht hat

Lorbeerblatt, Lorbeerblätter – das Blatt eines Baumes, das meist getrocknet als Gewürz verwendet wird

Kurkuma, Kurkumen (f., Plural selten) – ein gelbes Gewürz, das aus einer Knolle gewonnen und vor allem in der asiatischen Küche verwendet wird

etwas raspeln – etwas mit einem Küchengerät oder Werkzeug zerkleinern

Karotte, -n (f.) – ein orangefarbenes längliches Gemüse; eine Möhre

Koriander, - (m., Plural selten) – eine Pflanze, deren Samen und Blätter als Gewürz verwendet werden



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

Schwanz, Schwänze (m.) – die Verlängerung der Wirbelsäule eines Tieres, die zum Fortbewegen, Steuern und Greifen dient

Panzer, - (m.) – hier: eine harte Hülle, die die weichen inneren Körperteile eines Tiers schützt

Segment, -e (n.) – das Teilstück von etwas

Baguette, -s (n., aus dem Französischen) – eine lange Stange Weißbrot

Aioli (n. oder f., aus dem Französischen, nur Singular) – die Knoblauchsauce

jemandem etwas servieren – jemandem ein Gericht bringen

gehoben – von besserer Qualität; hochwertig

etwas zubereiten – Essen (meist durch Kochen) vorbereiten,

Sauce, -n (f., aus dem Französischen) – Soße; eine schmackhafte Flüssigkeit, die man zum Essen reicht

etwas fermentieren – hier: Lebensmittel mit einer Salzsicht versehen und in einem abgedeckten Gefäß aufbewahren, um den Prozess des Gärens anzustoßen

lokal – hier: aus der Umgebung; so, dass etwas/jemand aus der jeweiligen Region kommt

Anbau (m., nur Singular) – hier: das Anpflanzen; die Produktion, z. B. von Gemüse

Basis, Basen (f., meist im Singular) – hier: die Grundlage von etwas; das, woraus sich etwas entwickelt

Aroma, Aromen (n.) – ein bestimmter Geschmack oder Geruch

Dimension, -en (f.) – hier: die Stärke; das Ausmaß

etwas verleihen – hier: etwas geben; etwas verbessern



Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

etwas grillen – etwas (z. B. Fleisch) im Feuer oder auf einem Gitter über dem Feuer braten

Note, -n (f.) – hier: die besondere Eigenschaft

Süßwasser (n., nur Singular) – das Wasser in Seen und Flüssen, in dem kein Salz enthalten ist

Krustentier, -e (n.) – ein Krebstier, das in der Küche verwendet wird

Schalentier, -e (n.) – ein Tier mit Häuschen (z. B. eine Schnecke) oder Kruste (z. B. ein Krebs)

Garnele, -n (f.) – ein Krebstier, das im Meer lebt und häufig orange ist

Languste, -n (f.) – ein großes Krebstier, das im Meer in Küstennähe lebt

Delikatesse, -n (f.) – ein besonders gutes und teures Gericht oder Lebensmittel