

**Die große Suche nach dem
heimischen Flusskrebs – AZ
vom 24.10.2020**

Die große Suche nach dem heimischen Flusskrebbs

Amerikanische Signalkrebse sind in Vils und Lauterach eine invasive Art: Sie wurden eingeschleppt. Hier sollten eigentlich Oberpfälzer Flusskrebse leben. Doch die haben die Experten im Naturpark Hirschwald noch nicht gefunden.

Von Heike Unger

Schmidmühlen. Der heimische Steinkrebs hat sich noch nicht blicken lassen. Seit Juni läuft das Krebs-Monitoring-Projekt, für das sich der Naturpark Hirschwald und alle Fischereivereine in seinem Bereich zusammengetan haben – die Vereine aus Amberg, Rieden, Schmidmühlen und die Lauterach-Genossenschaft mit sehr vielen privaten Fischerrechtsbesitzern. Die Fäden laufen bei Naturpark-Ranger Christian Rudolf zusammen. Er gibt bei einem Ausflug an die Vils in Schmidmühlen Einblicke ins Projekt und berichtet von ersten Erkenntnissen.

Mehr als nur Bestandsaufnahme

Die erste große Überraschung ist die Zahl 80.000: So viele invasive Signalkrebse haben die Beteiligten seit Juni aus Vils und Lauterach geholt. Eigentlich geht es um ein Monitoring, also eine Bestandsaufnahme: Die Beteiligten untersuchen die beiden Flüsse als Lebensräume und werten ihre Erkenntnisse aus. Ihr Interesse gilt vor allem heimischen Edelkrebsen. Doch bislang sind sie nur auf amerikanische Signalkrebse gestoßen. In diesem Fall sind die Verantwortlichen verpflichtet, die Tiere aus den Flüssen zu „entnehmen“ und auch zu „verwerten“, so die offizielle Vorgabe.

Konkret bedeutet das: Rudolf und seine Mitstreiter fangen die Krebse in Reusen, einer speziellen Art von Korb, und töten sie. Zurück ins Wasser dürfen die Signalkrebse nicht. Sie landen in einem Kochtopf mit sprudelnd heißem Wasser. „Leider ist das bei uns die einzig rechtlich zulässige Methode, Signalkrebse zu töten“, erklärt Rudolf. Und dann müssen sie auch „verwertet“ werden: Sie werden gegessen.

Projekt läuft seit Juni

Christian Rudolf ist schon vor einiger Zeit aufgefallen, dass sich in Vils und Lauterach viele Signalkrebse tummeln. Nachdem er im Mai 2019 Ranger im Dienst des Naturparks Hirschwald wurde, bot sich die Gelegenheit, aus dem Thema ein größeres Projekt zu entwickeln. Das läuft nun offiziell seit Juni. „Ein relativ später Einstieg“, wie Rudolf sagt. „Das hatte mit der Förderung zu tun.“ Nächstes Jahr müsse man auf jeden Fall früher anfangen, viel-



Ein amerikanischer Signalkrebs: Er ist laut Naturpark-Ranger Christian Rudolf sehr gut zu erkennen an den weißen Flecken an seinen Scheren. Bild: Petra Hartl



Naturpark-Ranger Christian Rudolf holt bei Schmidmühlen eine der Krebs-Reusen aus der Vils. Bild: Petra Hartl

leicht schon Anfang April, um möglichst viele Muttertiere aus dem Fluss zu holen, bevor ihr Nachwuchs schlüpft.

Rund 70 Leute sind aktiv am Projekt beteiligt. Rudolf freut sich über das große Engagement der Fischereivereine. Deren Mitglieder opfern ehrenamtlich viel Freizeit, denn die Reusen, mit denen die Krebse lebend gefangen werden, müssen täglich kontrolliert und geleert werden. Rund 200 solcher speziellen Fangkörbe hat der Naturpark über das Projekt angeschafft, dazu kommen noch 30 bis 50 private Reusen. Sie alle sind an Vils und Lauterach verteilt, zwischen Amberg und

Schmidmühlen, auf insgesamt rund 50 Flusskilometern. Rudolf hatte geschätzt, dass man hier von Juni bis jetzt vielleicht 40.000 bis 50.000 Signalkrebse fangen würde. Dass es tatsächlich fast 80.000 waren, „da muss ich zugeben, das hat mich auch überrascht“. Besonders groß war die Ausbeute an der Vils.

Wo sind die heimischen Krebse?

Eigentlich suchen die Fischer nach heimischen Edelkrebsen, haben aber bislang noch keine gefunden. Eine Studie für das FFH-Gebiet (Flora-Fauna-Habitat: spezieller europäischer Naturschutz) hatte im Bereich des Naturparks Oberpfälzer

In der Vils werden wir die Krebse nie wieder los.

Naturpark-Ranger Christian Rudolf

Steinkrebse verzeichnet. Diese Untersuchung sei freilich schon „ein paar Jahre alt, da war zu erwarten, dass wir vielleicht keine mehr fangen. Haben wir leider auch noch nicht“. Der Ranger erklärt das Problem mit den invasiven Arten: Sie übertragen die Krebspest – eine Krankheit, gegen die sie im Gegensatz zu ihren heimischen Artgenossen immun sind oder die sie gut überstehen. „Dadurch werden unsere einheimischen Krebse irgendwann verschwinden.“ Sollte das Projekt zeigen, dass es sie jetzt schon nicht mehr gibt, könne man vielleicht über eine Wiederansiedlung nachdenken.

Abgesehen davon sei die große Zahl der nicht-heimischen Art schon jetzt ein Problem für den ganzen Lebensraum Fluss: „Die fressen im Prinzip alles, was irgendwie fressbar ist“, sowohl Pflanzen und Tiere, insbesondere auch Fischlaich. Rudolf macht das Dilemma mit einem Hinweis sichtbar: „Wenn hier ein Angler seinen Köder, einen Köderfisch oder Wurm, auf Grund legt, dann ist der in zehn Minuten weg, weil ihn die Krebse gefressen haben.“ An deren „unwahrscheinlich großer Populationshöhe kann man sehen, dass da etwas aus dem

Gleichgewicht geraten ist“, erklärt Rudolf – und das an zwei Flüssen, die beide sehr naturnah und auch „qualitativ hochwertige Gewässer“ sind: „Wir haben zum Beispiel die Mühlkoppe hier, auch Bachneunagen in der Lauterach und eine unwahrscheinliche Zahl von Elsvögeln“, zählt Rudolf auf. „Das weist darauf hin, dass Fischbrut in einer gewissen Größe da ist“, was nur in hochwertigen Gewässern der Fall sei. Auch zu deren Schutz werden die Signalkrebse jetzt gefangen.

Ziel: Die Lauterach freihalten

Zwei invasive Arten haben die Projekt-Teilnehmer bislang gefunden – den amerikanischen Signalkrebs und den galizischen Sumpfkrebs. Durch die Entnahme versuchen Rudolf und seine Mitstreiter, „an der Vils Lücken zu schaffen, damit der Migrationsdruck Lauterach-aufwärts abnimmt“. Denn dort sei das Problem noch nicht so groß wie in der Vils. „Hier werden wir die Krebse nie wieder loswerden“, ist Rudolf überzeugt, aber ihre Zahl reduzieren könne man.

„Es geht im Endeffekt darum, die Lauterach so weit freizuhalten, dass es dort noch Lebensräume für unsere heimischen Arten gibt“. Hier stünden die Chancen recht gut. Genauer soll nun in den Wintermonaten die Auswertung der ersten Monitoring-Ergebnisse zeigen – auch, wie es im Projekt künftig weitergehen soll.

➤ Weitere Bilder und ein Video: www.onetz.de/3121722

Ein Fall von Naturschutz auf dem Teller

Flusskrebse aus Vils und Lauterach schmecken wie Hummer oder Garnelen – Gastronomie ist interessiert, es gibt aber noch gesetzliche Hürden

Schmidmühlen. (etk) Die nicht-heimischen Krebse, die seit Juni in einem Projekt des Naturpark Hirschwald aus Vils und Lauterach geholt werden, landen im Kochtopf der beteiligten Fischer. Was macht man mit dem Fleisch? „Die Krebse schmecken sehr gut“, berichtet Naturpark-Ranger Christian Rudolf, der das Projekt leitet.



Der Krebs auf dem Teller – in diesem Fall als Symbolbild und nicht aus Oberpfälzer Gewässern. Symbolbild: Zacharie Scheuren/opa

Wie Hummer oder Garnelen
Er vergleicht den Geschmack mit dem von Hummer oder Garnelen. Kein Wunder, dass Gastronomiebetriebe aus der Region schon Interesse daran bekundet haben. Dem nachzukommen, sei nicht so einfach, berichtet Rudolf. Hier gebe es

schließlich nicht um Züchtungen, sondern um Wildfänge. Dafür brauche man womöglich einen Nach-

weis nach dem Lebensmittelrecht. Zudem dürfen Fischereivereine und Angelfischer ihre Fänge auch nicht verkaufen. Offene Fragen, um deren Klärung man sich aber bemühe.

Angesichts der Masse von Krebsen, die die Projekt-Teilnehmer fangen (fast 80.000 Stück seit Juni), wäre es ihnen eigentlich ganz recht, wenn sie nicht alle selbst „verwerten“ müssten. „Jeden Tag Schweinsbraten ist ja auch nichts“, meint Rudolf dazu lachend. Und verweist darauf, dass die Zubereitung auch relativ aufwendig ist, weil die Krebse nicht nur gekocht, sondern auch gepuhlt werden müssen. Die Tiere sind relativ klein, etwa 15 Zentimeter, große Exemplare auch 20 Zenti-

meter, so dass man pro Person „etwa 20 bis 25 Stück braucht“, wie Rudolf erläutert. Gegessen wird das Fleisch aus dem Schwanz, wie beim Hummer, bei größeren Exemplaren auch das Scheren. „Pastasofien kann man damit gut machen.“ Man könne sie auch auskochen „und eine gute Krebsuppe draus machen“.

Auch als Grillspieß

Wenn man sie puhlt, kann man „das Fleisch auch auf Spieße stecken und grillen, wie man das von Garnelen kennt“. Rudolf spricht von „Naturschutz auf dem Teller“, denn diese Krebse müssen nicht um den Erdball reisen, bevor sie gegessen werden. Jetzt, wo es kalt wird, geht

die Fangmenge schon deutlich zurück, weil sich die Tiere verkrühen. „Aber fürs Winterhalbjahr hab' ich natürlich noch welche eingefroren.“ Nicht nur im aktuellen Monitoring-Projekt landen viele Krebse aus Vils und Lauterach auf dem Teller.

Früher sei das auch schon so gewesen, erzählt Rudolf. Damals aber ging es um die heimischen Arten, die sich heute rar machen. Rudolf verweist auf historische Dokumente, in denen sich einst Bedienstete von Adeligen in der Region beschwert haben: „Sie haben darauf bestanden, nicht mehr als zwei- bis dreimal die Woche Krebse vorgezert zu bekommen.“