

A

Über Krebs und Krebsfang  
in Luxemburg

## Abreißkalender.

Wir stehen im Zeichen des Krebes.

Es ist nicht wahrscheinlich, lieber Leser, daß Du in den letzten Wochen nicht einem Gespräch etwa folgenden Inhalts beigewohnt hast:

„Wißt Ihr schon, die Alzette ist voll von Krebsen!“

„Wo?“

„Überall! Sie fangen sie mit Hunderten und Tausenden.“

Und daran anknüpfend werden Fälle erzählt, wo in zwei Stunden einer fünfhundert Stück in einer Fackine; ein anderer tausend Stück mit dem Teller garn gefangen hat.

Ich weiß von Freutzen, die daraufhin voll der kühnsten Hoffnungen und aufs modernste ausgerüstet auf den Krebsfang zogen und abends ohne den mindesten Krebs heimkamen.

Das Krebsen will gelernt sein.

Der gefeiertste Mann in Luxemburg ist in diesen Tagen der Brückmann. Er ist der Rattenfänger von Hameln, der Fische und Krebsbäche des Landes. Er verdient speziell auf dem Krebsfang mehrere Ministergehälter. Es ist ihm ein Leichtes, Tag für Tag ein halbes Tausend Krebse zu fangen und sie zu einem Franc das Stück abzugeben. Er sagt Dir mit olympischer Sicherheit: „Da und da; bei dem letzten Haus am Dorfsende, unter dem Erlsenbusch links, da steht eine Forelle von sechs Pfund. Übermorgen um diese Zeit ist sie nicht mehr da.“ Und die Fischer und Jäger ziehen ihn ins Gespräch und häßeln ihn und lachen über die Streiche, die er den Förstern und Gendarmen gespielt hat.

In der luxemburger Spezialnummer der Pariser Wochenschrift „La vie aux champs“ — die Nummer ist nebenbei gesagt müßterhaft gemacht und bildet auch für Luxemburger eine wertvolle Auskunftsquelle — macht Herr J. N. Badu folgende Angaben über die Krebszucht in unserm Land:

„Die Forstverwaltung hat zwischen 1895 und 1900 in verschiedene Wasserläufe 30 000 Krebse von 6 bis 8 Zentimeter Länge aus der Tris ausgelegt. (Die Tris mündet bei Gemund in die Ouz).“

Von 1908 bis 1913 wurden jedes Jahr 2000

Krebse in einer Mittellänge von 8 Zentimeter aus Eiseler Bächen ausgelegt. Seither hat der Krebs sich langsam vermehrt und heute gibt es ihn wieder in den meisten Bächen unseres Landes. Dieses Jahr wurden im Juli, wo der Krebsfang erlaubt war, Tausende in der Alzette gefangen.“

Das Heft ist vom 25. Mai datiert, die Angaben des Herrn Badu über den reichen Krebsfang in der Alzette müssen sich also schon auf das vergangene Jahr beziehen. Damals drang die Kunde nicht bis ins Publikum, es müssen also bevorzugte Schlemmer gewesen sein, die sich in den Fang teilten. Übrigens ist auch jetzt der Krebs noch weit davon entfernt, als Volksnahrung in die Wagshale zu fallen.

Der Krebs gehört zu den Tieren, die in der Erinnerung jedes Kulturmenschen, speziell aber des Luxemburgers eine Rolle spielen. Es gab eine Zeit, wo er geradezu nationale Bedeutung hatte. Das waren die Jahre, wo man auf der Schodermeß bei Mutter Amberg in den schmucken Seitentablinchen saß und unheimliche Haufen von Krebsen verzehrte. Zu den heutigen Preisen wäre es jedesmal um ein Vermögen gegangen. Damals galt es schon als Luxuspreis, wenn man zehn Francs für das Hundert bezahlte. Jawohl, damals aß man die Krebse im Hundert. Zwei Freunde bestellten sich geläufig ein Hundert Krebse und suchten sich gegenseitig zu überbieten, indem sie vorläufig nur die Schwänze aßen und die Scheren für die spätere Detailbearbeitung aufhoben. Dazu tranken sie eine entsprechende Zahl von Litern Grächen, obgleich zum Krebs ja eigentlich Rotwein gehört. Der beste soll grade gut genug sein, sagen die Jagdleute.

Namen wie Amberg oder Geißel sind unzertrennlich von der Vorstellung Krebs. In der Geißel Krebse gegessen haben, gehört zur Eigenschaft eines Luxemburgers mindestens ebenso sehr, wie daß man den einschlägigen Gesetzesbedingungen über die luxemburger Nationalität Genüge leistet.

Meine Krebserinnerungen gehen noch viel weiter zurück, bis zu den Jahren, wo die Mosel noch von Krebsen wimmelte.

Damals fiel es keinem gewöhnlichen Moselaner ein, den Krebs als Nahrungsmittel zu verwerten, so wenig wie man daran dachte, Maiskörner zu essen. Der Krebs galt im Volk als eine Art Ungeziefer. Wir fingen unter den Kribbensteinen Dutzende aus Zug, aßen auch wohl mal einen Schwanz oder den Inhalt einer Schere roh, mehr aus Zeigerei, als aus Appetit. Die erste Kunde, daß man einen Krebs kochen und als Delikatesse verzehren könnte, drang zu uns durch Kameraden aus einem Nachbardorf, dessen Pfarrer im Ruf stand, manchmal Krebse zu essen. Auf demselben Weg erfuhren wir, daß der Krebs beim Kochen rot wird.

Die guten Gebräuche vergehen einer nach dem andern, wie Sie sehen. Und zu den guten Gebräuchen gehörte es, daß damals so viele Leute noch nicht wußten, wie gut der Krebs sein kann.

Dimanche 25.7.1920