

## Harte Schale, weicher Kern

Crayfish essen will gelernt sein

Ich kann mich noch gut an meinen ersten Crayfish erinnern: Es war im Sommer 1989, als ich zum ersten Mal Bekanntschaft mit diesem Tier machte, das im ländlichen Österreich keinen Namen hat, aber im Rest der Welt als „Languste“ oder „Lobster“ bekannt ist.

Mein Kumpel Albert und ich waren zu einem Braai am Strand eingeladen. Dort angekommen, verschwanden die anwesenden Südafrikaner sogleich in den Fluten und machten sich auf die Jagd nach unserem Abendessen - den Langusten. Fast jedesmal wenn sie auftauchten, hielten sie stolz eines dieser orangefarbenen „Plastiktier“ in den Händen. Albert und ich wurden währenddessen als Küchenpersonal eingespannt: Wir schälten Zwiebeln und Kartoffeln, putzen Gemüse und pflückten die an den Felsen und Klippen wachsenden Miesmuscheln.

Kurz darauf kamen die Jungs durchgefroren und mit reichlich Beute aus dem Meer und übernahmen sofort wieder das Kommando. Während ich noch darüber nachdachte, wie die armen Viecher denn wohl getötet werden, waren die schon zusammen mit den Muscheln im kochenden Wasser verschwunden. Nun heizten die hungrigen Fischer auch den Wok an, rösteten Zwiebeln und Gemüse und gaben zum Schluss die Muscheln und Gewürze hinzu. Daraufhin wurden Brötchen mit den Fingern ausgehöhlt und mit diesem mir unbekanntem Gemisch gefüllt. Ich kann gar nicht beschreiben, wie gut das Ganze schmeckte.

Aber das war ja nur die Vorspeise, anschließend gab es die frischgefangenen Langusten. Dries, ein südafrikanisches Original, nahm sich meiner an und zeigte mir, wie man das Ding Schritt für Schritt zerlegt: Mit seinem riesigen Messer schnitt er den Schwanz auf und schälte das weiße Fleisch heraus, das mit etwas Zitrone und Peri-Peri Soße einfach köstlich schmeckte.

Seit diesem Tag stehen Meeresfrüchte auf meinem Speiseplan ganz oben. Zu sagen sei noch, dass der ganze Spaß am Strand nur 2 DM gekostet hat, mein Sonnenbrand war eine schmerzhaft Draufgabe.



Was wir heute teuer bezahlen galt vor zwei Jahrhunderten übrigens als Plage, da sie sich beim täglichen Fischfang zu Tausenden in den Netzen der Fischer verfangen. Achtlos wurden sie einfach wieder von Bord zurück ins Meer geworfen. Erst um 1900 wurde der Crayfish als Delikatesse „entdeckt“. Von da an exportierte man ihn in kleinen Mengen überwiegend nach Frankreich. Mit dem Ende der Apartheid stieg dann schlagartig die Nachfrage nach dem Krustentier, so dass heute Fanglizenzen vergeben werden müssen, um den Bestand aufrechtzuerhalten. Ein männlicher Crayfish braucht nämlich sieben bis zehn Jahre bis er Fanggröße erreicht hat, die Weibchen sogar bis zu 20 Jahre. Freizeitfischer dürfen mittlerweile nur noch vier Stück pro Tag fangen.

Hunger auf Crayfish bekommen? Die besten und auch preiswertesten Crayfish-Gerichte findet man in den zahlreichen Restaurants entlang der Westküste. (PK)

### Tipps

ca. 120 km von Kapstadt

**Langebaan** – Viel Sonne, flaches und warmes Wasser sowie ein kräftiger Südostwind machen Langebaan zu einem der besten Kitesurf Reviere weltweit. Kayaking, Reiten, Wandern, Jetski und am Abend frischer Fisch am Strandurlaub für Aktive. Mehr Informationen liefert das Cape Sport Centre.



**West Coast National Park** – Eines der wichtigsten Feuchtbiotope Südafrikas mit 250 verschiedenen Vogelarten und einer wunderschönen Küstenlandschaft mit Wander- und Picknickmöglichkeiten. Kurz vor Langebaan, an der R27, Öffnungszeiten: 7-19.30 Uhr, Tel. +27 (0)22 772 2144/5

**Flower Season** – Die Westküste ist sehr bekannt für die Jährliche Blumenpracht, die die Landschaft im Frühling zwischen Juli und September überzieht und das sonst so dürre Land in ein Blumenparadies verwandelt.

