

SCHALEN- UND KRUSTENTIERE



Kaufmännischer Leiter Pieter Pasterkamp (r.)
mit seinen Kollegen Dianne Pasterkamp (Büroleitung)
und Jan Kuyt (Betriebsleitung)

Crusta Oceans handelt lebende Krustentiere

Königskrabben aus Holland

Schalentiere werden häufig lebend gehandelt und erst unmittelbar vor dem Verzehr gekocht. Bei Krustentieren ist das seltener, weil ihre Haltung aufwendig ist. Crusta Oceans hat sich dieser Herausforderung angenommen und importiert lebende Krustentiere von drei Kontinenten über den Flughafen Amsterdam, um damit den Großhandel innerhalb von Mitteleuropa zu bedienen.



P ieter Pasterkamp ist studierter Agraringenieur und hat nach seiner Ausbildung in der Milchviehhaltung gearbeitet. Seit einiger Zeit gehört seine Leidenschaft jedoch Tieren mit mehr als vier Beinen: Königskrabben, Hummer, Langusten und Taschenkrebse zählen dazu. Pasterkamp ist kaufmännischer Leiter von Crusta Oceans, einem Großhandel für lebende Krustentiere im holländischen Urk. Vor einigen Jahren hat man dort in drei Betriebshallen vier Kreislaufanlagen mit einem Wasservolumen von zu-

sammen 300.000 Litern installiert. Jeweils eine Anlage für Königskrabben, Hummer und Taschenkrebse, weil jede Tierart hinsichtlich Temperatur, Salzgehalt und anderen Wasserparametern unterschiedliche Bedürfnisse für eine optimale Haltung hat. Dazu kommt ein Reservekreislauf in Bereitschaft, um für den Notfall gerüstet zu sein.

20 bis 25 Tonnen Krustentiere werden dort im Schnitt zwischengelagert, darunter 500 bis 600 Stück

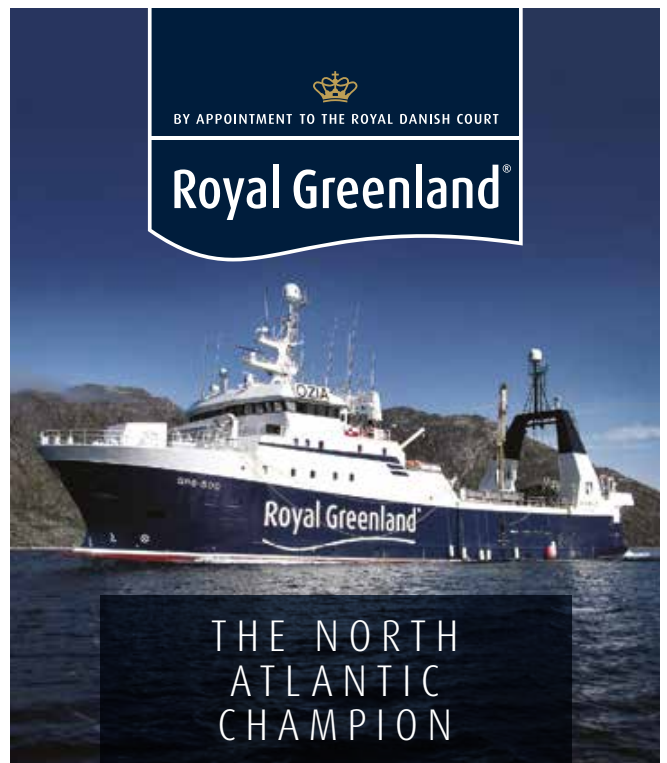


In Urk erholen sich die hochpreisigen Tiere von der Flugreise und gehen spätestens nach einer Woche auf die Reise zum Kunden – sicher verpackt in Kartons mit feuchter Holzwolle.

Königskrabben. Sie sind mit einem Abgabepreis von ca. 50 Euro/kg mit Abstand das wertvollste Inventar und mit individuellen Marken versehen, über die sich von Fangdatum und -ort bis hin zu Größe, Gewicht und Anliefertag bei Crusta Oceans zahlreiche Daten hinterlegen und ablesen lassen. Gekauft werden die Wildfänge in der Regel direkt vom Fischer, die einzeln oder in Genossenschaften arbeiten. „Wir besuchen alle unsere Lieferanten regelmäßig, um uns deren Arbeit auf den Booten anzusehen. Das stärkt nicht nur die Handelsbeziehungen, sondern ist immer auch lehrreich für den Umgang mit dem wertvollen Fang“, erklärt Pasterkamp. ▶



Die Königskrabben werden mit individuellen Marken versehen, über die sich von Fangdatum und -ort bis hin zu Größe, Gewicht und Anliefertag zahlreiche Daten hinterlegen und ablesen lassen.



THE NORTH
ATLANTIC
CHAMPION

PRODUKTE IN LAKE



Wenn Sie diese Produkte näher kennenlernen wollen, erreichen Sie uns unter:

Royal Greenland Vertriebs GmbH
Otto-Lilienthal-Straße 23
28199 Bremen

www.royalgreenland.de
foodsales@royalgreenland.com
Tel.: 0421-55 90 35 14



Langusten, Taschenkrebse und Hummer. Crusta Oceans ist auf den Handel von lebenden Krustentieren spezialisiert.

„Es ist ein großer Unterschied, ob sie in der Küche lebendfrische Ware oder tiefgefrorene Ware einsetzen“

Puffer zwischen Fischer und Großhandel

„Wir farmen nicht, wir füttern nicht, sondern arbeiten als Puffer zwischen Fischer und Großhandel“, beschreibt Pasterkamp die Funktion von Crusta Oceans. Nahezu jeden Tag werden lebende Tiere aus Norwegen (Königskrabben), Irland (Taschenkrebse), UK (Hummer), Südafrika (Langusten) oder Kanada (Hummer) angeliefert, wobei der Großteil über den Flughafen von Amsterdam eintrifft. Nur die Taschenkrebse werden per Lkw im Wassertank importiert. In Urk erholen sie sich von der Flugreise und gehen spätestens nach einer Woche auf die Reise zum Kunden – sicher verpackt in Kartons mit feuchter Holzwohle. Ausgeliefert werden die Tiere in Holland mit dem eigenen Fuhrpark, in Deutschland, Dänemark und Schweden per Spedition. Kunden sind in der Regel Großhändler, die über eigene Hältermöglichkeiten verfügen. Sie liefern die Tiere

lebendfrisch an ihre Kunden aus, die zumeist aus dem Segment der gehobenen Gastronomie stammen. „Es ist ein großer Unterschied, ob sie in der Küche lebendfrische Ware oder tiefgefrorene Ware einsetzen“, unterstreicht Pasterkamp.

Lebende Krustentiere werden ganzjährig gehandelt, wobei Weihnachten und Ostern absolute Spitzenzeiten darstellen, zu denen zwei- bis dreimal soviel Nachfrage bedient wird. Die Königskrabbe mit durchschnittlich 2,5 bis 3 kg Körpergewicht wird überwiegend in vornehmen asiatischen Restaurants verkauft – üblicherweise als Gericht für eine Gruppe von Leuten, die sie gemeinsam verspeisen. „Wir hatten einen etwas schleppenden Beginn, aber heute läuft das Geschäft regelmäßig und wir sind im letzten Jahr sehr stark gewachsen“, blickt der kaufmännische Leiter zufrieden zurück. Erst im April konnten zwei weitere Mitarbeiter eingestellt werden. *nik*

Crusta Oceans Firmentelegramm

Crusta Oceans
De Riepel 7
8321 MR Urk
Holland
Tel.: +31 (0) 527 688758
und +31 (0) 630 792159
E-Mail: pieter@crusta.nl
E-Mail: info@crusta.nl
www.crusta.nl

Charakteristik: Handel von lebenden Krustentieren
Eigentümer: Arie Zuurmond

Kaufmännischer Leiter: Pieter Pasterkamp
Vertriebsgebiet: Holland, Deutschland, Dänemark, Schweden
Sortiment: Königskrabben, Hummer, Langusten und Taschenkrebse
Kundenstruktur: Großhandel
Handelsmenge: 200-250 Tonnen pro Jahr
Umsatz: 3 bis 5 Millionen Euro pro Jahr
Gegründet: 2014
Mitarbeiter: 11



Die Königskrabbe mit durchschnittlich 2,5 bis 3 kg Körpergewicht wird überwiegend in vornehmen asiatischen Restaurants verkauft – üblicherweise als Gericht für eine Gruppe von Leuten, die sie gemeinsam verspeisen.