

KRABBFISCHEREI IN HUSUM

Die Krabbenfischerei ist ein Teilbereich der Fischerei und eine der ältesten Kulturtechniken der Fischerei in der Nordsee. Spätestens seit dem 17. Jahrhundert wurden die Nordseegarnelen mit Netzen (auch Schiebeharnen genannt) im Wattenmeer gefangen. Am Außenhafen von Husum sind bis zu sieben Fisch- und Krabbenkutter zu Hause. Hier entwickelte sich der Bootstyp der Krabbenkutter als ein speziell für den Fang von Nordseegarnelen ausgerüstetes flachbodiges Schiff. Im Herbst ist die Hochsaison des Krabbenfischens. Zu den Husumer Krabbentagen legen die Kutter am Außenhafen an und verkaufen literweise fangfrische Krabben.

Bei den **HUSUMER KRABBENTAGEN** können Sie mehr über die Krabbenfischerei erfahren und Einblicke in den Beruf eines Krabbenfischers erlangen. Besuchen Sie die Ausstellung an der Hafenstraße.



GELÄNDEPLAN



- > 1 Krabbenverkauf vom Bord der Fischkutter
- > 2 Jubiläums-Sonderausstellung:
Alles rund um die Krabbenfischerei
- > 3 Verkaufsmeile
- > 4 Kunsthandwerkermarkt
- > 5 Fischhaus Loof
- > 6 Osteria bei Peci
- > 7 Tante Jenny
- > 8 UTSICHT Café & Restaurant
- > 9 Dragseth's Gasthof
- > 10 Restaurant Kilian
- > 11 La Mer
- > 12 MS Nordertor

Messe Husum & Congress GmbH & Co. KG
Am Messeplatz 12 - 18 · 25813 Husum
04841 902-0 · info@messehusum.de



HUSUMER KRABBENTAGE

08. + 09.10.2022

25 JAHRE
JUBILÄUM



PROGRAMM SAMSTAG 08.10.2022

10-18 Uhr Hafenmeile am Binnenhafen und
Kunsthändlermarkt auf dem Marktplatz
Krabbenverkauf vom Board der Kutter

10:30 Uhr **Musikalische Einstimmung durch
Husumer Shantychor**

11 Uhr Offizielle Eröffnung der 25. HUSUMER
KRABBENTAGE durch den stellvertretenden
Bürgermeister Herrn Czock mit dem
traditionellen Krabbenschluck.
Moderiert von Stefan Wolter

11:15 Uhr **1. Showkochen**
Klaus Carstensen und Thomas Friess kochen
mit den Gästen von der Eröffnung
Gericht: Husumer National mit Krabbe

12 Uhr Auftritt Husumer Shantychor

13-17 Uhr **Azubikochwettbewerb rund um die Krabbe**

14:30 Uhr Kostenfreie Stadtführung gesponsert von
der TSMH Husum GmbH

17 Uhr **Siegerehrung vom Wettbewerb**

18 Uhr Meilenschluss

PROGRAMM SONNTAG 09.10.2022

10-18 Uhr Hafenmeile am Binnenhafen und
Kunsthändlermarkt auf dem Marktplatz
Krabbenverkauf vom Board der Kutter

11:30 Uhr **Kostenfreie Stadtführung „Frauenwege“
gesponsert von der TSMH Husum GmbH**

11:30 Uhr Verkauf für den guten Zweck: Das Highlight
aus 25 Jahren HUSUMER KRABBENTAGE: das
Krabben Hot Dog. Moderiert von Stefan Wolter

12-17 Uhr **Shopping-Sonntag der Werbegemeinschaft
Husum. Verkaufsoffen ab 12 Uhr**

12-13 Uhr Auftritt vom Gesangsduo Sandra & Ole

12:30 Uhr **7. Husumer Krabbenpuul-Meisterschaft**

14-15 Uhr **2. Showkochen
mit dem offiziellen Krabbenkümmerer**

15 Uhr **Auftritt von Solokünstler Ole Maibach**

15:30 -
16:30 Uhr Showkochen mit dem Krokusblütenkönigspaar
Julia und Tobias. Das Majestätische 25 Jahre
Jubiläums Krabbentage Menü: 3- Gänge mit
der Krabbe

17 Uhr **Großes Finale und Übergabe Spendenscheck
vom Verkauf Krabben Hot Dog an die Jugend-
gruppe des Vereins der Köche Westküste e.V.**

18 Uhr **Ladenschluss - Ende der Veranstaltung**

JUBILÄUMS KRABBENGERICHTE

VON DEN HUSUMER GASTRONOMEN

Osteria bei Peci
Krabbenbrot, aber auf „Italienische Art“
Schmackhafte Pizza mit Nordseekrabben und würzigen
Knoblauch

Fischhaus Loof
Nordseekrabbe trifft Kartoffelpuffer
Omas Kartoffelpuffer waren immer die besten, also warum
nicht unsere geliebten Nordseekrabben dazu und das
Ganze verfeinert mit einem frischen Dillrahm. Am besten
mit einem gekühlten Loof Pils oder einem eiskalten Aquavit

Dragseth's Gasthof
Krabbencocktail neu Interpretiert...
Krabben mit Sesam Cocktail Dip. Gegrilltem Obst,
frittierter Petersilie, gehobeltem Eigelb und Brotchip

Utsicht Cafe & Restaurant
Husumer Porrensalat mal anders
Frische Nordseekrabben, Gurken, Tomaten und Avocado in
Kräutermarinade mit dunklem Vollkornbrot und Butter

Tante Jenny
„Halligteller“
Krabben mit Rührei und Bratkartoffeln

Restaurant Kilian
Kilians Krabben-Burger
Feldsalat, Krabbenrührei, Orangenfilet, Cheddar-Käse,
Röstzwiebeln, Rucola, Cocktail- und Knoblauchsoße

La Mer
Scholle mit Nordseekrabben
dazu Bratkartoffeln, Salat und Sauce Hollandaise

MS Nodertor
Halligbrot
Schwarzbrot mit Krabben, zwei Spiegeleiern und einem
gemischten Salat