



US JONAH CRAB / JONAHKRABBE

(*Cancer borealis*)

Ein Toolkit für Einkäufer



INHALT

Klicken Sie unten auf ein Thema und gelangen Sie direkt dorthin

DIE US JONAH CRAB

- 1. EINFÜHRUNG**
- 2. EINE KURZE GESCHICHTE DER JONAH CRAB FISCHEREI**
- 3. JONAH CRABS BRINGEN MEHRWERT**
- 4. JONAH CRAB FISCHEREI & BESTANDSMANAGEMENT**
- 5. EIN KURZER BLICK AUF DIE JONAH CRAB**
- 6. NÄHRWERT**
- 7. JONAH CRAB VERARBEITUNG**
- 8. JONAH CRAB PRODUKTE**
- 9. WEITERVEREDELTE PRODUKTE**
- 10. UNTERWEGS**
- 11. ÜBER UNS**



JONAH CRAB: EINFÜHRUNG



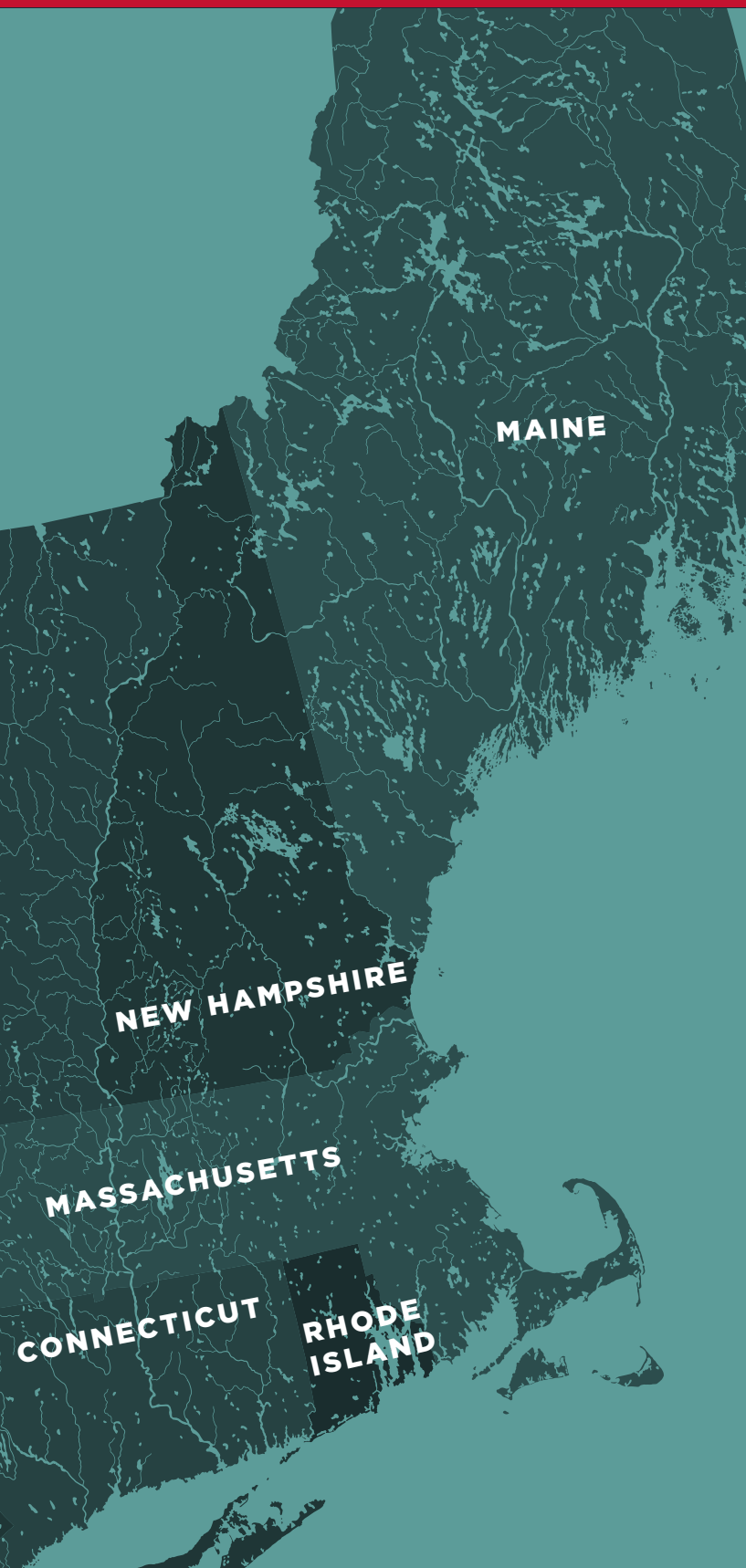
Wild gefangene Jonah Crabs galten lange als Beifang der Hummerfischer im Nordosten der USA. Vor den 1990er Jahren gab es kaum Anstrengungen, das Produkt zu vermarkten. Die Lobstermen warfen die Crabs entweder über Bord, nahmen ihren Fang mit nach Hause oder verkauften ihn an kleine lokale Fischmärkte. Jonah Crabs werden hauptsächlich in Massachusetts und Rhode Island angelandet. Die Hauptfangsaison dauert von Januar bis März. Es gibt bisher wenig biologische Daten über das Wachstum, die Sterblichkeit und die Fortpflanzung von Jonah Crabs. Der größte Teil des Fangs sind männliche Krabben. Es sind Forschungen im Gange, um weiteres Wissen zu generieren.

Die Jonah Crab ähnelt in ihrer Körperstruktur, ihrem Aussehen und ihrer Fleischstruktur dem Taschenkrebs

(*Cancer Pagurus*) in der europäischen Nordsee, auch bekannt als Brown Crab oder Edible Crab. Krebsfleisch und ganze Krebscheren sind die Hauptprodukte des Taschenkrebses. Jonah Crabs können zu bestimmten Jahreszeiten teurer sein als Taschenkrebse, bieten jedoch eine größere Auswahl bei den Scherenprodukten. Das Jonah Crab Fleisch ist weißer als das der Taschenkrebse. Jonah Crabs gelten auch als die „Atlantische Dungeness“, ähnlich der Dungeness Crab der amerikanischen Westküste (*Cancer magister*), nur kleiner und weniger fleischig. Das Geschmacksprofil der Jonah Crab ist sehr ähnlich zu Dungeness Crabs, aber süßer. Während der Marketingfokus für Dungeness Crabs auf dem gesamten Tier und dem Fleisch liegt, sind die Fokus-Produkte der Jonah Crab die Scheren und das Fleisch.

US JONAH CRAB

Eine kurze Geschichte der Jonah Crab Fischerei



In den 1990er Jahren begannen die Fischer, Jonah Crabs zusammen mit Hummer zu fangen und schickten ihren Fang an regionale Verarbeiter. Während einige Verarbeiter die Produktion das ganze Jahr über ausschließlich der Krabbenverarbeitung widmen, wird der größte Teil der Produktion im Nordosten der USA in den Wintermonaten nach Ende der Hummerverarbeitungssaison, normalerweise von Dezember bis April, von Hummerverarbeitern durchgeführt.

Mit einem Rückgang der Hummerfänge im südlichen Neuengland und einem Anstieg der Preise für Dungeness Crabs und Stone Crabs haben sich die Fischer in diesem Gebiet auf den Fang von Jonah Crabs konzentriert. Die Anlandungen im Nordosten der USA haben in den letzten fünfzehn Jahren erheblich zugenommen, da sich Krabben als Reaktion auf den Klimawandel nach Norden bewegen. Im Zeitraum von 2003 bis 2018 stiegen die Fänge um 650%. Jonah Crabs werden in beköderten Fallen (Traps) als Beifang der Hummerfischerei oder in speziell für Crabs entwickelten Fallen (hauptsächlich in Offshore-Fischerei) gefangen. Fischer, die Jonah Crabs fangen, müssen eine Hummerlizenz besitzen.


Jonah Crabs werden inzwischen das ganze Jahr über sowohl in Küstengewässern als auch offshore gefangen. Wie bei der Hummerfischerei gibt es eine Häutungszeit für die Crabs, die vermutlich in den Frühlings- und Herbstmonaten liegt, wenn die Crabs ihren Panzer abwerfen und neue Panzer ausbilden. Im Sommer und frühen Herbst wandern die Crabs in tiefere Gewässer. Die optimale Fangzeit ist normalerweise von Dezember bis April.

Jonah Crabs ernähren sich zusätzlich zu den als Hummerköder verwendeten Fischen von Muscheln, Kleinkrebsen und Schnecken. Sie bevorzugen Wassertemperaturen zwischen 8 und 12 ° C. Sie leben in felsigen Gebieten in Küstennähe und auf Schlick- und Lehmböden abseits der Küste.

US JONAH CRABS BRINGEN MEHRWERT



- Jonah Crabs sind eiweißreich und enthalten viele wichtige Nährstoffe, darunter Zink und Omega-3-Fettsäuren
- Die Verarbeiter von Jonah Crabs halten strenge und einheitliche Sicherheitsstandards in Bezug auf Hälterung, Verarbeitung, Transport und Lagerung ein
- Jonah Crabs sind vielseitig in der Küche verwendbar
- Gefrorene Jonah-Crab-Produkte sind das ganze Jahr über erhältlich
- Im Vergleich zu Dungeness Crabs oder Stone Crabs sind Jonah Crabs preiswert.
- Jona-Krabben haben ein zartes, cremiges Geschmacksprofil und eine blättrige Textur



IM JAHR 2012, bekam das Management der Jonah Crab Fischerei Priorität. Zu einer Reihe von Empfehlungen zur Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten gehörten Lizenzierungs- und Mindestgrößenanforderungen, der Schutz eiertragender weiblicher Crabs und eine Fangdatenerfassung.

IM JAHR 2014, wurde ein Fischereimanagementplan für eine Bestandsschätzung für Jonah Crabs eingeführt. Die gemeinsame Forschung zwischen Fischern und Wissenschaftlern begann mehr über die Art und den Bestand zu erfahren.

JONAH CRAB FISCHEREI & BESTANDSMANAGEMENT

IM JAHR 2015, wurde eine Reihe von Nachhaltigkeitsmaßnahmen verabschiedet: Mindestmaß für die Panzergröße von 12 cm (4,75 Zoll), Rückwurf weiblicher Crabs, Beschränkungen der Anzahl der Lizenzen und Fallen.

SEIT 2015, werden im Rahmen des zwischenstaatlichen Fischereimanagementplans für Jonah Crabs biologische Daten gesammelt, um den Plan nach Bedarf anzupassen. Zu den Datenparametern für Jonah Crabs gehören die Panzerbreite, das Geschlecht, die Anzahl eiertragender Weibchen und die Schalenhärte. Ebenfalls wird die Bodentemperatur überwacht, um die Lebensraumanalyse und die Migrationsbewegung besser zu verstehen.



LERNEN SIE
DIE JONAH CRAB
KENNEN
Cancer borealis

Körper
(Panzer)

Ein kurzer Blick auf die US JONAH CRAB

Scheren

AUF EINEN BLICK - JONAH CRAB:

Äußeres Erscheinungsbild: Ovaler, grobkantiger Panzer und zwei große Scheren. Das durchschnittliche Gewicht beträgt 450 g (1 lb.). Die Panzerfarbe ist oben rötlich und unten weiß. Scheren mit schwarzer Spitze.

Innenfleisch: Das rohe Fleisch ist durchscheinend bis weiß. Gekochtes Fleisch ist weiß mit einem bräunlich-roten Farbton. Die Fleischstruktur ist blättrig, saftig und süß. Der Geschmack ähnelt dem der Dungeness Crabs, ist aber süßer.

Beine

NÄHRWERT

**Portionsgröße:
85g**

Gesamtfett
0,5g
Gesättigte Fettsäuren
0g
Trans Fettsäuren
0g

Eiweiß
16g

Kohlenhydrate
0g

Ballaststoffe
1g

Natrium
240mg

Kalorien
70
Kalorien aus Fett
4,5

Cholesterin
45mg

Calcium
6%

Eisen
4%

Zucker
0g



VERARBEITUNG VON US JONAH CRAB



GANZE Jonah Crabs und Scheren werden normalerweise in speziellen Tunnelgarern dampfgekocht und sowohl frisch als auch gefrorenen verkauft. Die Haltbarkeit für frische Produkte beträgt 4 Tage. Gefrorene Produkte sind ab Herstellungsdatum 18 Monate haltbar, wenn sie bei -18°C oder kälter lagert werden. Während der Verarbeitung werden keine Zusatz- oder Konservierungsmittel verwendet. Jonah Crab Produkte sind also ganz natürlich.

GEFRORENE gekochte ganze Crabs und Scheren werden mit flüssigem Stickstoff schockgefroren. Nach dem Einfrieren werden die Scheren mit Trinkwasser glasiert, um das Fleisch zu schützen und die Crabs schnell und gleichmäßig auftauen zu lassen. Neben ganzen Scheren gibt es drei einfach zu genießende Scheren-Produkte.

SCORED CRAB CLAWS (ANGEKNACKTE SCHEREN): Die Schere und der Arm werden mit einer Bandsäge angeschnitten, um das Aufbrechen zu vereinfachen.

COCKTAIL CLAWS (COCKTAIL SCHEREN): Die Scherenbasis wird entfernt, um Fleisch freizulegen

EMPRESS CLAWS (KAISERINNEN-SCHEREN): Das gesamte Scherenfleisch bis auf eine Scherenspitze ist freigelegt

CRABMEAT (CRAB-FLEISCH) wird aus den Beinen und Körpern entnommen und in kleinen Behältern eingefroren

Verschiedene Verarbeiter testen derzeit die Verwendung von HPP (High Pressure Processing), um rohes Scheren- und Beinfleisch zu erhalten.

US JONAH CRAB PRODUKTE

Produktbeschreibung	Haltbarkeit	Verpackung	Verwendung	Foodservice	Handel
Ganze gekochte Crab	18 Monate	6.80kg	Fischtheken		
Ganze Schere und Arm	18 Monate	2.27kg	Restaurants/Fischtheken		
Angeknackte Scheren und Arme	18 Monate	907g/2.27kg	Restaurants/Fischtheken/ Tiefkühlregale/Online-Handel		
Cocktail-Scheren	18 Monate	907g	Restaurants/Fischtheken/ Tiefkühlregale/Online-Handel		
Kaiserinnen-Scheren	18 Monate	907g	Restaurants/Online Handel		
Beinflisch	18 Monate	454g/227g	Restaurants/Fischtheken		
Combo meat	18 Monate	454g/227g	Restaurants/Lebensmittelindustrie		
Minced crabmeat	18 Monate	2.27kg	Restaurants/Lebensmittelindustrie		

Ganze Schere mit Arm

Angeknackte Schere mit Arm

Cocktail Scheren

Ganze gekochte Crab



Beinflisch



Zerkleinertes Fleisch



WEITERVEREDELTE PRODUKTE



Ganze gekochte Jonah Crabs, Scheren und Crab-Fleisch werden im LEH und Delikatessengeschäften angeboten. Jonah Crab Produkte sind an Delikatessentheken und verpackt als Markenprodukt in der Tiefkühlabteilung eines Geschäfts verzehrfertig erhältlich. Diese Produkte sind einfach zuzubereiten - auftauen und servieren.



Ganze Crabs können aufgetaut und auch wieder erwärmt werden.

Alle Crab Scherenprodukte - ganz, angeknackt, Cocktail oder Empress - können kalt mit Dip-Saucen serviert werden.



Crab Meat wird in einer Vielzahl von Anwendungen verwendet, darunter Crab Cakes, Füllungen, Salate und Dips.

Crab Claws (Scheren) und Fleisch sind auch im Online Handel erhältlich.



UNTERWEGS

Transport von gefrorenen Produkten

US JONAH CRAB

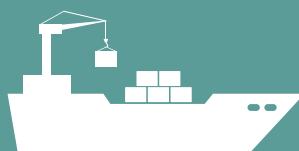
- Mit der Hand gefangen
- Unter strengen Kontrollen verarbeitet
- Verschiedene Produktformate mit vielseitigen Anwendungen
- Moderne und conveniente Verpackung
- Für Köche und Einzelhändler auf der ganzen Welt



For international transport, there are several options:



Auf dem Luftweg: Das Produkt wird in isolierten Versandkartons, isolierten Paletten oder in Airline-Containern mit Trockeneis verpackt.



Auf dem Seeweg: Die verpackten Produkte werden im Tiefkühlhaus in Tiefkühlcontainer geladen, die auf -18°C oder kälter eingestellt sind, und dann an Versandterminals geliefert, wo sie zum Transport auf Containerschiffe verladen werden.



Sicherzustellen ist, dass die erforderliche Kühltemperatur jederzeit eingehalten wird. Viele Exporteure verwenden Thermometer (Logger), um die Temperatur zu verfolgen.

KEIN VORHER GEFRORENES PRODUKT SOLLTE NACH DEM AUFTAUEN NEU EINGEFROREN WERDEN



ÜBER UNS

Food Export USA-Northeast ist eine Non-Profit-Organisation, die sich aus zehn Landwirtschafts-Förderungsagenturen der nordöstlichen US Bundesstaaten zusammensetzt, die Bundes-, Landes- und Industriemittel einsetzen, um Unternehmen bei der Steigerung des Produktverkaufs durch Exporte nach Übersee zu unterstützen. Food Export USA-Northeast verwaltet viele Services über das Market Access Program (MAP), das durch den Foreign Agricultural Service (FAS) des USDA finanziert wird.

TO LEARN MORE ABOUT JONAH CRAB PRODUCTS

Food Export USA® — Northeast
One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103, USA
telephone 215.829.9111 • fax 215.829.9777 • info@foodexport.org
www.foodexport.org

Food Export-Midwest and Food Export-Northeast administer many services through Market Access Program (MAP) funding from the Foreign Agricultural Service (FAS) of the USDA. Food Export-Midwest and Food Export-Northeast prohibits discrimination in all its programs and activities on the basis of race, color, national origin, religion, sex, gender identity (including gender expression), sexual orientation, disability, age, marital status, familial/parental status, income derived from a public assistance program, political beliefs, reprisal or retaliation for prior civil rights activity. Persons with disabilities who require reasonable accommodations or alternate means of communication for program information should contact us. Additionally, program information may be made available in languages other than English. Food Export Midwest and Northeast do not tolerate fraud and are vigilant in preventing fraud in any of our programs. Food Export reserves the sole right to accept or deny companies into our programs. For complete participation policies and our code of ethics, visit: www.foodexport.org/termsandconditions. To file a program discrimination complaint, go to <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export-Midwest and Food Export-Northeast are equal opportunity employers and providers.

