

## Krabbenpulen

Die Handentschälung erfordert ein Höchstmaß an Geschick. Die Abbildung 2 zeigt 5 Stufen der Handentschälung. Der Kopf des Tieres muss zwischen Daumen und Zeigefinger der Haltehand genommen werden. Bei unsachgemäßer Behandlung kann eine starke Quetschbelastung auf die Krabbe ausgeübt werden. Mit der anderen Hand greift der geübte „Puler“ dann das hintere Ende und dreht die empfindliche Krabbe, bis das Gehäuse in der Mitte bricht. Beim Drehen der Nordseekrabbe werden Torsionskräfte auf die Krabbe ausgeübt. Wenn diese Kräfte zu stark auf die Schale des Tieres einwirken, kann es zur Zerstörung des zarten Krabbenfleisches unter der Schale kommen. Jetzt kann man die Schalenhälften lösen und das Krabbenfleisch aus der Schale herausziehen. An dieser Stelle werden Zugkräfte auf das Krabbenfleisch ausgeübt, die bei zu stark angelegter Kraft zum Zerreißen des Krabbenfleisches führen können. Eine geübte Pulerin ist in Lage die drei eben beschriebenen Kräfte, die auf die Nordseekrabbe einwirken, individuell anzulegen. Weiter kann eine zu starke Krafteinwirkung durch die Haltehand aufgenommen werden, so dass immer nur die Kräfte auf die Krabbe und das Krabbenfleisch einwirken, die notwendig sind um das Krabbenfleisch von der Krabbenschale zu befreien.

