

Verslag bezoek Shanghai en Hongkong 6-13 maart 2014

Inhoud

1. Deelnemers	1
2. Programma.....	1
3. Bezoek Shanghai.....	1
4. Bezoek HongKong.....	9
5. Eindconclusies van de reis.....	15
6. Bijlagen	16

1. Deelnemers

- Kelvin Lam, eigenaar Chinees-Indisch restaurant De Oude Prins in Bergen en netwerk in Hongkong. Spreekt Nederlands, Engels en Chinees. Heeft vele contacten in HongKong en vandaaruit in Shanghai.
- Teun Barelds, Visserijbedrijf Barelds, handelaar visproducten oa. Wolhandkrab, oesters, garnaal.
- Rob Janssens, InnoPartner en rapporteur.

2. Programma

Het reisschema was als volgt:

Bezoek Shanghai

6-3-2014 - Bezoek Chinese mitten crab restaurant valley

7-3-2014 - Bezoek Shanghai Ocean University – Prof.Dr. Cheng Yongxu en Dr. Xugan Wu

7-3-2014 - Overleg met Laura (Food & Beverage manager Waldorf Astoria Shanghai)

8-3-2014 - Overleg met potentiële partner voor HongKong-China (relatie van Kelvin)

Bezoek HongKong

9/10-3-2014 – Overleg met Eddy Lee Vitallababy – import naar China, bezoek HongKong en bedrijf Vitalla in Shenzhen en voorbereidingen visbeurs HK

11-3-2014 – Afspraak met Ivan Ho

12-3-2014 – Visbeurs in HK

12-3-2014 – Afspraak met Kelvin

3. Bezoek Shanghai

6-3-2014 – Aankomst Shanghai en bezoek Chinese krab restaurant in de buurt van Kunshan.



Shanghai met in het noordwesten het Yangcheng meer met een oppervlakte van 20 km². De krabben van het Yangcheng meer zijn de meest gewaardeerde en kostbaarste krabben. De Chinese wolhandkrab migreert van Kunshan naar de Yangtze delta voor de paring in september en oktober.

Tijdens deze migratie oogsten de lokale vissers deze krab. de totale productie van de Chinese wolhandkrab in Kunshan In 2002 wordt geschat op ongeveer 1.500 ton. Tijdens het krabseizoen, zijn de schaaldieren overal in Shanghai op straathoeken en in drukke markten te vinden. De krabben zijn ook zeer populair in Hong Kong. Ze worden



daarnaast ook geëxporteerd naar oa. Taiwan, Korea en Singapore. De handel werd in de jaren 1980 gecommmercialiseerd en sindsdien stijgen de prijzen jaarlijks met gemiddeld 20% per jaar. Vanweg hun waarde en traditie zijn krabben populaire relatiegeschenken voor “het smeren van de wielen van de Chinese handel”.

Uitgestorven ‘mitten crab eating valley’ in Kunshan in de buurt van Shanghai in maart.



Een van de restaurants in Kunshan is bezocht en ook in maart is het goed krab eten voor de liefhebbers. De krab wordt levend bereid en de kleur, geur en smaak is goed. Het eten ervan is wel bewerkelijk. Eerst moet de krab ontleed worden (dekseltje eraf) en kan het inwendige gegeten worden. Dit bevat o.a. het oranje materiaal, vetweefsel en de witte spiermassa. Daarnaast zijn de poten die gekraakt moeten worden met tang of tanden. Ervaren consumenten halen het vlees eruit m.b.v. de pootuiteinden.

Het krab-eet seizoen in China duurt ongeveer 10 weken vanaf medio september tot begin december. Dit heeft te maken met de krabbentrek naar de Yangtze delta. Buiten die periode wordt er in China



nauwelijks krab verkocht of geconsumeerd. Het is wel een grote uitdaging voor handel en export om dit seizoen op te rekken om gedurende langere periode consumenten te verleiden om krab te consumeren.

7-3-2014 - Bezoek Shanghai Ocean University – Prof.Dr. Cheng Yongxu en Dr. Xugan Wu

De volgende dag is een

bezoek gebracht aan de Shanghai Ocean University (<http://eng.shou.edu.cn/>). Academische programma's richten zich op:

Core Disciplines: Marine Science, Aquaculture en Food Science

Key Disciplines: Aquacultuur, Visserij, Opslag en verwerking van marine producten, Visserij economie & management, Voeding, levensmiddelen technologie en gezondheid en Aquatische Biologie.

De Universiteit is gespecialiseerd in:

- Een nieuwe vermeerderingstechniek voor paddenstoelen en zaadselectie van nieuwe soorten
- De aanwezigheid (soorten/aantallen) van inktvis in de noordelijke Stille Oceaan en informatie over visserijmogelijkheden ervan
- Innovatie en toepassing van de kweek, opschaling en verwerking van tilapia
- Onderzoek en ontwikkeling op het gebied van de teelt en veredeling van *Eriocheir Sinensis*.
- Onderzoek m.b.t. het exploiteren/verbeteren van tonijnvangsten
- Het kweken van nieuwe zeewier-rassen ontwikkelen van specifieke processing technologie.

Enkele recente artikelen van de SHOU zijn m.b.t. wolhandkrab zijn:

Meat Quality of Chinese Mitten Crabs Fattened with Natural and Formulated Diets, Luchang Shao, Chun Wang, Jie He, Xugan Wu & Yongxu Cheng, Journal of Aquatic Food Product Technology, 23:59–72, 2014.

Hepatopancreas And Gonad Quality Of Chinese Mitten Crabs Fattened With Natural And Formulated Diets, Luchang Shao, Chun Wang, Jie He, Xugan Wu And Yongxu Cheng, Journal of Food Quality ISSN 1745-4557, 2013.



Veel onderzoek mbt de wolhandkrab gaat over onderzoek op het gebied van vervangingsmogelijkheden van Trash Fish (TF) door Huayi formulated diet (HY). Onderzoek toont aan dat TF volledig kan worden vervangen door HY zonder nadelige effecten.



De samenstelling van het HY is als volgt:

Table 1. Composition Of Artificial Diet For Fattening Chinese Mitten Crab, *Eriocheir Sinensis*

Ingredients (%)	Rate of raw material
Fish meal	18
Wheat flour	29.25
Soybean meal	16.5
Rapeseed meal	7
Shrimp meal	5
Cottonseed meal	5
Dry chrysalis	2
Cuttlefish meal	6
Premix feed	1.5
Ca(H ₂ PO ₄) ₂	1
Phospholipid	2
Vc	0.4
Ve	0.1
Choline chloride	1
Pork lard	2
Inositol	0.15
Betaine	0.1
Fish oil	3

Current Trends in Hatchery Techniques and Stock Enhancement for Chinese Mitten Crab, *Eriocheir japonica sinensis*, Yongxu Cheng, Xugan Wu, Xiaozhen Yang and Anson H. Hines, Reviews in Fisheries Science, 16(1–3):377–384, 2008.



De aquacultuur van de Native Chinese wolhandkrab (*Eriocheir japonica sinensis*) heeft zich snel ontwikkeld in China en bedraagt ca. 570.000 ton in 2005. Dit is meer dan de gehele gecombineerde overige wereldwijde krab-productie uit aquacultuur en visvangst samen. Dit onderzoek beschrijft de ontwikkeling van de aquacultuur-technieken en veredelings-programma's die hiervoor verantwoordelijk zijn. Er zijn twee modellen voor wolhandkrab larvicultuur . In het eerste model , wordt intensieve larvicultuur binnenshuis uitgevoerd in betonnen vijvers , met gecontroleerde temperatuur , beluchting en een overvloedige toevoer van voedsel (algen , eigeel , raderdiertjes en *Artemia* naupliën). In het tweede model , wordt extensieve larvicultuur uitgevoerd in buitenvijvers zonder temperatuurcontrole. De uitgroei van de wolhandkrab richt zich op vrijlating van uit zaad gekweekte krabben in netwerken in meren. In de regel , de productie van volwassen krabben bedraagt 150 - 450 kg/ha en kan oplopen tot 975 kg/ha.

De soort en het aantal staan zwaar onder druk ten gevolge van overbevissing in de Yangtze rivier, voedselmanipulatie (waterinjectie, hormoongebruik, hoge gehalten antibiotica en zware metalen en andere chemische verontreinigingen). Chinese onderzoekers hebben een verslechtering vastgesteld van de waterkwaliteit in de meren waarin gekweekt wordt en stellen een uitputting vast van de hierin aanwezige natuurlijke voedselbronnen als gevolg van overdadige hoeveelheden te kweken krabben en veel studies zijn er nu op gericht om een model te ontwikkelen voor de duurzame aquacultuur van de Chinese wolhandkrab in deze systemen.

Veel onderzoek in China op het gebied van de kweek van wolhandkrab richt zich op verduurzaming van de kweek-omstandigheden, betere constantere voeding (geformuleerde diëten, beter uitgangsmateriaal en hoger rendement. Op bijgaande foto's de kweekfaciliteiten van de SHOU op het gebied van wolhandkrab.





Table 1 Chinese mitten crab culture stages in the Yangtze River delta of China. The life span is from 18-24 months

Time	Duration in months	Stage	Molt Times	Initial and last weight	Culture Stages	Natural Habitat
(The first year) 4.15-5.15 (for hatchery productions) 5.25-6.10 (for wild production)	1	ZI-M (larvae)	5	0.13 mg - 5 mg	Hatchery	Z1-Z5 (salinity 10-30 ppt. optimum 20-25 ppt); Temperature 13-25°C, optimum 18-24°C
(The first year) 5.15-11.20	6	Crab 1— crab 8 (juvenile stages)	7-8	10.0 mg - 5-10 g	Coin-sized crab culture	Temperature: 0-30°C, optimum 20-28°C Eat: natural food in lakes, such as water plants and mud snails.
(the second year) 11.20-9.20	10	Crab 8— crab 12 (yellow crab)	4-5	5-10 g - 125-200 g	Market crab culture (stock enhancement in lakes)	As above, prefer to live in the lake area where there are abundant water plant and rich in zoobenthos.
(the second year) 9.20-11.20	2	Last molt and reproductive migration	1	150-250 g	Harvest season and broodstock crab enrichment	
(the third year) 11.20-4.15	5	Embryonic development			Ovigerous	

Levensfase van de Chinese wolhandkrab. De krab wordt maximaal ca. 2 jaar oud. In die periode kan deze uitgroeien tot 150-250 gram of meer voor sommige exemplaren. Dit is de uitdaging en vandaar dat grote exemplaren een hoge waarde kunnen hebben. Temperaturen zijn erg kritisch. Onder de 12 °C neemt de krab geen voedsel op en boven de 18 °C wordt het moeilijk om te reproduceren. De wolhandkrab heeft een opmerkelijk vermogen om te overleven in sterk veranderende aquatische habitats, met inbegrip van verontreinigd water. Net als sommige vissen kunnen ze gemakkelijk zware metalen, zoals cadmium en kwik tolereren en opnemen. Daarom is voedselveiligheid een belangrijk thema.

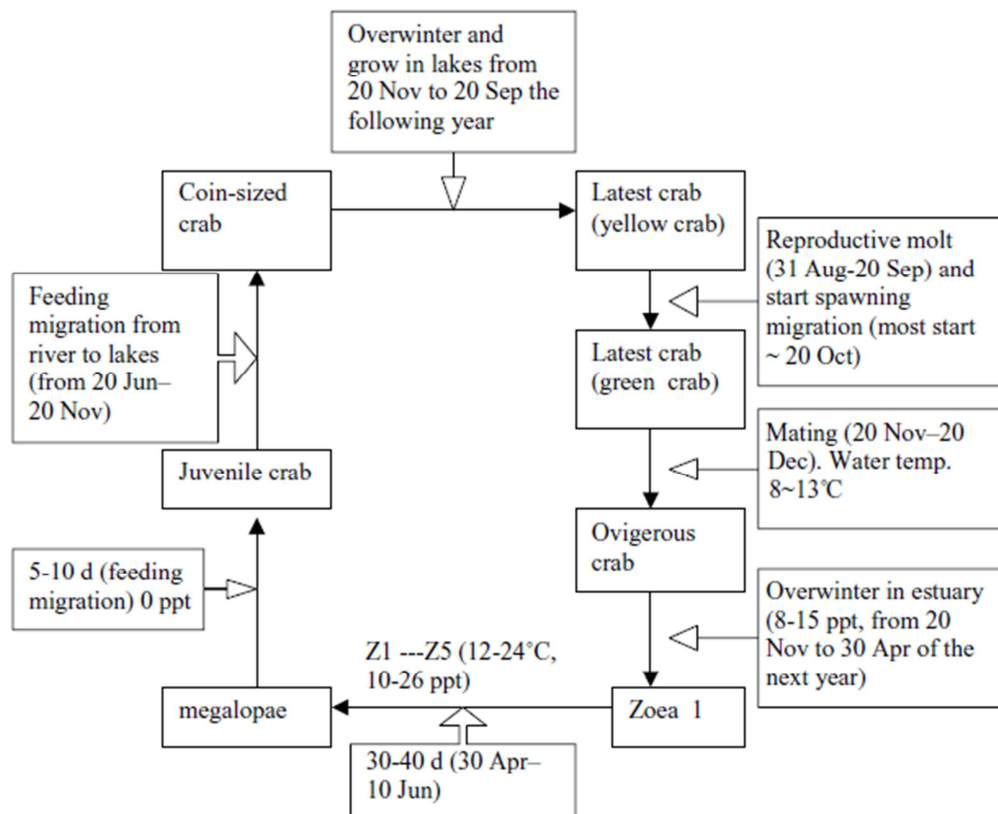


Figure 2 The life history of Chinese mitten crab *Eriocheir sinensis* in the Yangtze River delta.



Op bovenstaande foto: Ir. Rob Janssens (auteur), prof. Yan Xinghong, prof. Dr Cheng Yongxu, Teun Barelds (vishandelaar) en Dr. Xugan Wu.

Men is erg geïnteresseerd in samenwerking met Europese onderzoeksgroepen oa. op het gebied van verbetering huidige uitgangsmateriaal (originele species nog aanwezig in NL) tbv sterkere resistentere soorten en een betere smaak/kwaliteit en verduurzamingsmogelijkheden kweeksystemen.



Table 4 Comparison of three larviculture techniques of *Eriocheir sinensis*

	Indoor Intensive Larviculture (HL)	Outdoor Half-intensive Larviculture (OHL)	Imitated Ecological Larviculture (IEL)
Culture structure	Concrete ponds	Earth ponds	Earth ponds
Area of ponds (m ²)	12-30	400-700	10.000-15,000
Stocking density of Z1	200.000-500.000 ind/m ³	20,000-30.000 ind/m ³	< 10.000 ind/m ²
Diet of Z1-Z5	Algae, egg yolk. Artemia nauplii, frozen rotifer and copepod	Algae. soybean milk. Artemia nauplii	Algae and live rotifers (main diet)
Diet of Z5-M	Artemia nauplii, frozen adult Artemia and copepod	Artemia nauplii, frozen adult Artemia and copepod	Live rotifers (main diet), frozen adult Artemia, and copepod
Antibiotic used?	Yes	No	No
Probiotics use?	Only in early Z1-Z2	Yes	Sometimes
Megalops yield	150-500 g/m ³	15-30 g/m ³	1-7.5 g/m ²
Survival to megalops (%)	10-15%	5-10%	2-4%
Cost to produce 1 kg Megalops (RMB)	600-1200	500-1000	300-500
Megalopa quality	Variable	Good	Good
Duration of larviculture	22-24 days	28-30 days	28-30 days
Temperature (°C)	18-24	10-23	10-23

7-3-2014 - Overleg met Waldorf Astoria Shanghai)

Tijdens de lunch kwamen we in gesprek met Laura Food & Beverage manager van WA in Shanghai. Ze gaf aan dat er de laatste jaren veel toprestaurants in het centrum van Shanghai zijn bijgekomen die op zoek zijn naar hoogwaardige, natuurlijke (export-kwaliteit) producten en ingrediënten. Prijs speelt een minder belangrijke rol. Vooral kwaliteit, oorspronkelijkheid, mogelijkheid tot onderscheiding van het aanbod van andere restaurants en betrouwbare kwaliteit is van groot belang. Men heeft het idee dat de Chinese producten niet altijd van goede kwaliteit zijn omdat er mee 'gerommeld' kan zijn. Hierbij kun je denken aan waterinjecties, groeihormonenbehandeling, residuen aan zware metalen, organo-chemische verbindingen en smaakafwijkingen tgv voedsel, vijvers.

Voor een kwalitatief hoogwaardig, wild gevangen, originele species, schoon en Europese kwaliteit is er zeker een afzetmarkt te vinden in China. Probleem hierbij is wel dat de import van niet-Chinese krab naar China vanuit de autoriteiten niet is toegestaan. Mogelijk kan de markt via Hongkong ontwikkeld worden. WA werkt met een grote toeleverancier vanuit de Hilton-alliantie, maar wil op onderdelen een betere kwaliteit kunnen inkopen. Dit zal in samenwerking met de bestaande leverancier moeten gebeuren omdat die een langlopende overeenkomst heeft en aanzienlijke investeringen heeft gedaan bij het WA-hotel in de vorm van gekoelde ruimtes en aquaria.

8-3-2014 - Overleg met potentiële handelspartners voor HongKong-China

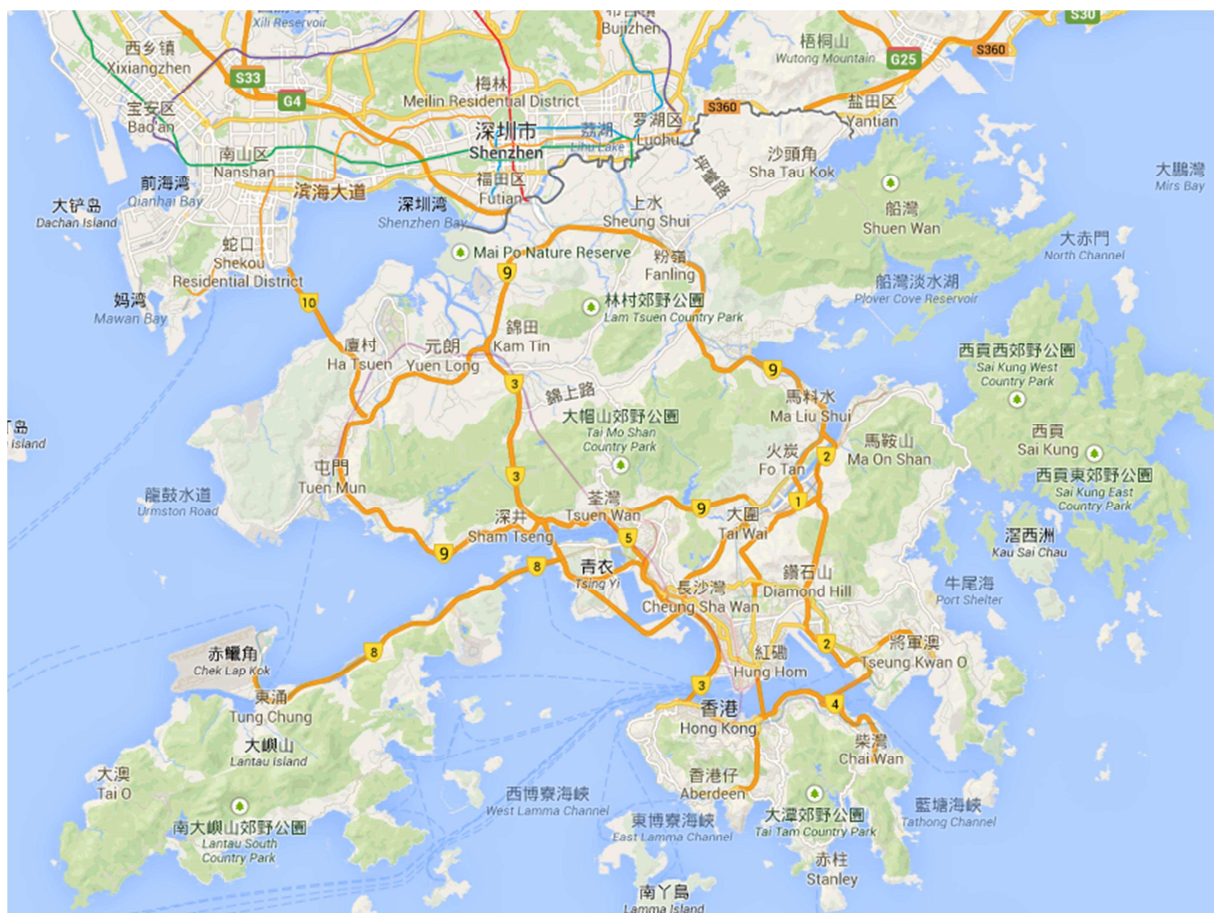
Een belangrijk doel van de reis naar Shanghai en Hongkong is het vinden van een betrouwbare partner die bereid is een langdurige relatie op te bouwen en wil investeren in de afzetmarkt. Eisen/wensen vanuit Nederland zijn:

- Verlenging van het seizoen van 10 weken naar bij voorkeur een jaarrond seizoen.



- Verwerking in China/Hongkong. Dit betreft het ophalen van de zending, gekoelde transport en opslag, scheiden op sekse en gewicht, uitleveren aan restaurants, horeca, hotels, etc. Bij voorkeur de premium markt. Lever geen tussenhandel/groothandel. Scheiden in Nederland is geen optie. De handelaar wil de partijen direct ongesorteerd doorsturen naar Hongkong. Zeker met grote hoeveelheden (> 50 ton) is sorteren geen optie.
- Markt in Hongkong moet tot rust komen. Afgelopen jaar is veel krab op de NL-markt weggekocht tegen soms absurde prijzen enkel en alleen om als enige leverancier te kunnen optreden. Dit is o.a. gedaan door FreshLodge i.s.m. Nederlandse handelaren. Zij kopen soms al de krab vanaf de boot al voordat de vis is aangeland. Op die manier is er geen handel mogelijk voor andere bedrijven.
- Rechtstreekse handel met China is niet mogelijk. Gezien de hoeveelheid aan te bieden krab (totaal in NL ca. 200 ton op jaarbasis) is dit al niet toereikend voor de totale markt van Hongkong. 200 ton, 1.200.000 stuks krab op 6 miljoen consumenten is 1 krab per 5 inwoners op 10 weken tijd.

4. Bezoek HongKong



Het bezoek aan HongKong stond in het teken van de voorbereidingen van de visbeurs in HongKong op 12 maart 2014 en het voeren van verkennende gesprekken met 3 verschillende commerciële marktpartijen in HongKong.

Voor de visbeurs zijn verschillende bestaande en nieuwe potentiële klanten van Vitalla uitgenodigd. Het zijn groothandelsbedrijven, cateraars, hotel- en restaurantketens en belangrijke



overheidsinstanties. Ook is diverse malen contact opgenomen met het Nederlands Consulaat-Generaal in Hongkong om een Nederlandse vertegenwoordiger uit te nodigen, maar zonder succes. Ons verzoek heeft geen reactie opgeleverd van hun kant.

Er zijn diverse verkennende gesprekken gevoerd met potentiële business relaties:

- 1) Chinese business relatie van Kelvin Lam (Bergen, NH). Bedrijf in HongKong is bereid ca. 200-300 k€ te investeren in gekoelde logistiek (luchthaven – opslag Hongkong - klant), gekoelde ruimtes voor opslag en verwerking (scheiden op sexe en gewichtsklassen) en ontwikkelen van de lokale afzetmarkt. Zij zien veel toegevoegde waarde in het in Nederland opkweken van kleine wilde krab naar gewichtsklasse van 150+ gram voor export. Zij zien grote afzetmogelijkheden voor kwalitatief hoogstaande krab als deze uit Nederland in HongKong en vooral in China. Directe import in China is onmogelijk voor mensen die de weg niet kennen. Voor anderen kan het heel lucratief zijn.
- 2) Business relatie Eddy Lee van het bedrijf Shenzhen Vitallababy Food Co. Ltd. (www.vitalia.nl). Hij is al actief mbt import van Nederlandse melkpoederproducten naar China en wil deze import graag uitbreiden met andere Nederlandse visserijproducten, met name wilde wolhandkrab, Hollandse garnaal, Japanse oesters (groter dan Nederlandse) en Noordzeekreeft. In de dagen voor de beurs is veel contact met Eddy Lee geweest tav. de genodigden, de indeling van de middag, de verzending van Nederlandse visserijproducten van Amsterdam naar HongKong en de aankleding ervan, oa kruiden, diashow Nederland, wijnarrangement, enquêteformulieren en leaflets.
Eddy Lee heeft inmiddels veel geld geïnvesteerd ca. 200-300k€ in de voorbereidingen van de visbeurs, huur van de ruimte, aankleding en loonkosten en in het opstarten van een reclamecampagne voor Nederlandse wilde wolhandkrab in metrotreinstellen. Zijn doel is om ook buiten het seizoen (10 weken medio sept-nov) een consumptievraag te creëren naar wolhandkrab. 'Goede producten kunnen altijd hun weg naar de consument vinden'.
- 3) Potentiële business relatie Ivan Ho van het bedrijf Shiu Pong Group (www.shiupong.com.hk). Dit bedrijf is momenteel actief op het gebied van ijs, ijssculpturen, koeling, invriezen en opslag. Zij willen graag de food afzetmarkt verder ontwikkelen en hebben grote interesse in Nederlandse wilde wolhandkrab en andere Noordzee-producten. Ze vragen wel om voorbehandeling in Nederland, dus na de vangst, sorteren op sexe en grootte, de pootjes binden en gekoelde opslag en transport. In principe kunnen ze zo tenminste 4 weken overleven. Levende exemplaren zijn geld waard, dode exemplaren zijn niets waard. Ivan Ho is van plan om eind april naar Nederland te komen voor een bezoek aan de faciliteiten hier en om nadere afspraken te maken.





De visbeurs in HongKong op 12 maart

De visbeurs is gedegen voorbereid door Eddy Lee en vond plaats in een restaurant in het centrum van HongKong. In totaal waren er ca. 100 mensen uitgenodigd, waarvan er ca. 80 aanwezig waren die middag. Er werd een uitgebreide introductie gegeven door Teun Barelds over de Nederlandse zeevisserij en uitgelegd wat waar in de verschillende kustwateren wordt gevangen. Dit werd door de voorzitter vertaald naar het Chinees. Daarna werden de Nederlandse producten gepresenteerd en geserveerd. Achtereenvolgens waren dat Hollandse garnalen met whisky-saus. Dit product is onbekend in China en werd goed ontvangen.



Vervolgens de Noordzee krab (mindere kwaliteit), de kokkels (niet goed bereid), de messenheften



(goed ontvangen), de Noordzee kreeft (zeer goed ontvangen), de Japanse en Nederlandse oesters (Japanse zijn groter, dus beter) en tenslotte de Nederlands Chinese wolhandkrab (zeer goed ontvangen). Na afloop konden de bezoekers een enquête invullen en de meeste producten scoorden goed-zeer goed. Kan natuurlijk beleefdheid zijn, maar het was anoniem en uit gesprekken met mensen begreep ik dat de wolhandkrab echt goed was. Wild gevangen, gespieerd, minder vet, veel vlees, goede wilde smaak (heeft te maken met de overgang zoet-zout),

goed ontwikkelde poten, geen verdenking van manipulatie (gebruik van groeihormonen of waterinjectie), schone omgeving (geen vervuilde meertjes met mogelijke aanwezigheid van ongezonde stoffen), geen antibioticagebruik, betrouwbare kwaliteit, vers en smakelijk.

Misschien wel het feit dat de krab wild is en uit Europa komt geldt hierbij als een argument voor een premium kwaliteit. Naar verwachting heeft de consument hier extra geld voor over. De grote uitdaging zal zijn om de consument ook buiten het seizoen aan de krab te krijgen. De kwaliteit is goed en ook nu in maart werd het als een delicatessen beschouwd door de aanwezigen...





De laatste dag in HongKong is een bezoek gebracht aan een lokale krabbenshop in HongKong. Ook buiten het seizoen liggen er volop krabben in de gekoelde (4 °C) vitrines. Ze zijn gebonden, worden geselecteerd op gewicht en worden gepresenteerd met een stuksprijs, die sterk oploopt bij een groter exemplaar. Deze exemplaren wegen ca. 120 gram en kosten ca. 120 HK\$ (omgerekend ca. € 11 per stuk!!). Volgens de shop-eigenaar blijven ze zo zeker 4 weken in leven en dus verkoopbaar. De lage temperatuur induceert een slaperige toestand van winterslaap bij de krab.



Boven de vitrines hangt een bord met daaronder allerlei getallen. Het blijkt om de kosten in HK\$ te gaan voor een gevulde emmer met krab. Hoe meer krab er in de emmer past, hoe lager de totale prijs. Dus een emmer met 78 krabben kost 2.400 HK\$ (ca. € 220), terwijl een emmer waar maar 58 krabben in passen zo'n 5200 HK\$ (€ 480 !) kost. Het grote prijsverschil met Nederland rechtvaardigt het onderzoeken en ontwikkelen van een exportmarkt.



In China worden steeds meer automaten geïntroduceerd om krab te verkopen. Deze manier van het aanbieden van krabben, een variant op frisdrank, staan bv. in metrostations.

Chinezen spenderen honderden yuan aan een kleine krab van Kunshan. Die wordt als een delicatessie beschouwd. De krabben kost 680-700 yuan, ca. \$ 105 of € 80 per kilogram. De meeste Yangcheng krabben worden geëxporteerd naar Shanghai en Hong Kong en high-profit buitenlandse markten. Vanuit de verspreiding van de krab naar het Westen zien ondernemers kansen om deze krab te exporteren vanuit NL, D naar de Chinese markt. De krabben worden in Europa gezien als een plaag.



蟹公	蟹母
3 - 3.4 両 \$33 隻	3 - 3.4 両 \$50 隻
3.5 - 3.9 両 \$50 隻	3.5 - 3.9 両 \$70 隻
4 - 4.4 両 \$70 隻	4 - 4.4 両 \$100 隻
4.5 - 4.9 両 \$100 隻	4.5 - 4.9 両 \$140 隻
5 - 5.4 両 \$140 隻	5 - 5.4 両 \$180 隻
5.5 - 5.9 両 \$180 隻	5.5 - 5.9 両 \$240 隻
6 - 6.4 両 \$240 隻	6 - 6.4 両 \$280 隻
6.5 - 6.9 両 \$280 隻	6.5 - 6.9 両 \$333 隻
7 - 7.4 両 \$760/斤	
7.5 - 7.9 両 \$840/斤	
8 - 8.4 両 \$960/斤	
8.5 - 8.9 両 \$1100/斤	





Mannetjes krab		
Van (loeng)	Tot (loeng)	HK\$/gan
3	3,4	33
3,5	3,9	50
4	4,4	70
4,5	4,9	100
5	5,4	140
5,5	5,9	180
6	6,4	240
6,5	6,9	280
7	7,4	760
7,5	7,9	840
8	8,4	960
8,5	8,9	1100

Vrouwtjes krab		
Van (loeng)	Tot (loeng)	HK\$/gan
3	3,4	50
3,5	3,9	70
4	4,4	100
4,5	4,9	140
5	5,4	180
5,5	5,9	240
6	6,4	280
6,5	6,9	333

1 gan =	604,8 gram	1,65425972
100 HK\$ =	€ 9,29	0,0929
1 loeng =	37,8 gram	

Mannetjes krab		
Van (gr)	Tot (gr)	€/kg
113	129	5,07
132	147	7,68
151	166	10,76
170	185	15,37
189	204	21,52
208	223	27,66
227	242	36,88
246	261	43,03
265	280	116,80
284	299	129,09
302	318	147,53
321	336	169,05

Vrouwtjes krab		
Van (gr)	Tot (gr)	€/kg
113	129	7,68
132	147	10,76
151	166	15,37
170	185	21,52
189	204	27,66
208	223	36,88
227	242	43,03
246	261	51,18

Berekende inkoopprijs van krab medio voorjaar 2014. Verkregen via business contact van Kelvin Lam.

Table of Chinese mass units in Hong Kong

English	Jyutping	Character	Portuguese	Relative value	Metric value	Imperial value
	lei4	厘	Liz	1/1600	37.79931 mg	~0.2133 dr
<i>candareen</i> (fan)	fan1	分	Condorim	1/1600	377.9936375 mg	~0.2133 dr
<i>mace</i> (tsin)	cin4	錢	Maz	1/160	3.779936375 g	~2.1333 dr
<i>tael</i> (leung)	loeng2	兩	Tael	1/16	37.79936375 g	~1.3333 oz
<i>catty</i> (kan)	gan1	斤	Cate	1	604.78982 g	~1.3333 lb
<i>picul</i> (tam)	daam3	担 / 擔	Pico	100	60.478982 kg	~133.3333 lb



5. Eindconclusies van de reis

- Chinese wolhandkrab is een seizoensdelicatesse (sept-nov, ca. 13 weken), waarvoor de Chinese consumenten bereid zijn om veel geld voor uit te geven. Buiten dit seizoen wordt er weinig krab geconsumeerd. Men is in China wel bezig met marketing om dit seizoen te verlengen.
- Bijna alle aanbod is kweek. Er is bijna geen wild aanbod.
- De originele wolhandkrab komt met name uit het merengebied (Yangcheng) ten westen van Shanghai en wordt gevangen in het najaar tijdens de trek naar de Yangtze-delta.
- Er is veel 'nep'-wolhandkrab op de Chinese markt. Dus krab van elders (buiten de officiële meren, of zelfs van buiten China), gekweekt onder minder gecontroleerde condities. Sommige producenten/kwekerijen zijn de afgelopen periode gesloten vanwege voedselonveiligheid, gesjoemel met certificaten, injectie van krab met water of veelvuldig gebruik van antibiotica en/of groeihormonen.
- De smaak van Chinese wolhandkrab is over de jaren heen door allerlei hybride kruisingen in kwaliteit afgenomen.
- Naast Hongkong en China zijn ook Taiwan, Korea en Japan interessante afzetmarkten voor wolhandkrab.
- Export naar Hongkong is relatief eenvoudig vanwege de geringe beperkingen. Export naar China is daarentegen erg complex vanwege het verbod op niet-Chinese krab (vanwege zogenaamde voedselveiligheid).
- Bedrijven in Hongkong kennen allerlei manieren om de krab toch de grens over te krijgen met de juiste papieren en kunnen veel marge maken hierop.
- Er wordt veel praktijkonderzoek gedaan in China mbt de vermenigvuldiging en opkweek van de wolhandkrab. Het gaat vooral om feed-onderzoek, soortveredeling, resistentie en ziektebestrijding. Men is erg geïnteresseerd in Nederlandse soorten omdat dit de originele Chinese wolhandkrab (geen hybride soort) is.
- Er is uitgebreid gesproken met 3 potentiële Chinese handelaren die willen samenwerken mbt import van wilde krab uit NL.
- Er is al een aanbieder in HongKong van wilde krab uit NL, nl FreshLodge, maar die is gesloten en nu bezig met een doorstart.
- Er is al wilde wolhandkrab op de Chinese markt die vanuit Duitsland wordt geleverd.



6. Bijlagen



鮮薈FreshLodge - 歐洲入口正宗野生大閘蟹

FreshLodge announcement:

A year has almost past and we can't wait to meet you all in the coming hairy crab season! During the past months, we have worked diligently to bring you better products and services. Be ready for the surprises we prepared for you!

As you all know, FreshLodge was the first and only company to bring in wild caught Chinese Mitten Crabs from Europe to Hong Kong last year. We had entrusted one agent to sell our crabs on the Facebook and Internet platform for a brief moment, but for various reasons, we have already terminated the partnership. With our mission being: We care what you eat - Safe, Healthy and Delicious, the single most important issue for us is the quality of the food we provide. Many of you should have recalled that we even closed our shop for a few days when we were short of crabs and awaiting shipment from Europe.

That's why we are writing well in advance to inform you that FreshLodge would not partner with any sales agent this year. If you want to order the genuine wild caught Chinese Mitten Crabs imported by FreshLodge from Europe, please contact us via our official website, Facebook page, hotline or visit our shops (details will be announced later).

Vind ik leuk · Reageren · 5 augustus 2013 om 6:08 ·

Amma Chau, Sam Lo, Melinda Ignacio Soriano en 311 anderen vinden dit leuk.



鮮薈FreshLodge - 歐洲入口正宗野生大閘蟹 And more!

5 augustus 2013 om 6:36



Mivkey Callins Looking forward to !

1 · 5 augustus 2013 om 8:27



Michael LO Coming back to happy valley?

1 · 5 augustus 2013 om 6:33



From the Elbe back to the Yangtze, German hairy crabs in hot demand

Online sellers are taking pre-orders for hairy crab, which originated from China, but now mainly exist in Europe

Jeremy Blum

jeremy.blum@scmp.com (mailto:jeremy.blum@scmp.com)

PUBLISHED : Thursday, 22 August, 2013, 3:21pm

UPDATED : Thursday, 12 September, 2013, 5:50pm



E-commerce site Juhuashan has begun taking pre-orders for Chinese mitten crab.
Photo: Screenshot via Juhuashan

SHARE



Hairy crabs that once originated in China and went on to infest German waters are now returning to the mainland as edible delicacies which can be purchased online.

Print <http://www.scmp.com>

<http://www.scmp.com/china/news/article>

Jiangsu Dadi Yuansheng Agricultural Product Company has begun offering pre-orders for the Chinese mitten crab on Juhuashan, a subsidiary of popular e-commerce platform Taobao. According to the site, which has already received over 12,000 pre-orders, the crabs were caught in the Elbe River, which runs through Germany.



Juhuashan is currently selling the crabs in various bundle packages. Photo: Screenshot via Juhuashan

Juhuashan is selling different bundles with varying numbers of male and female crabs for prices starting at 199 yuan (HK\$252). This is a far cry from their usual price in the mainland where they can sometimes fetch 700 yuan (HK\$887) a kilogram.

Also known as Shanghai hairy crab, the Chinese mitten crab has been slowly disappearing in polluted Chinese waters, although they are still caught domestically and sold. By contrast, the crabs are thriving in Europe, where they were introduced by traders during the Opium Wars. In Germany, the crabs are regarded as a menace and had been blamed

for hunting local species and causing 80 million euros (HK\$828 million) worth of damage to dams in 2012.

Despite this, Juhuashan is advertising the crustacean imports as "cleaner" than domestic crabs from the Yangtze River and says all purchased crabs will only be distributed on six days of "limited shipping dates" starting from September 11.



上海日报

ShanghaiDaily.com



Shanghai
Fair

°C | °F 4°C

Home | Business | Metro | National | World | Sports | Feature | Opinion | Sunday | Multimedia

HOME DELIVERY | ONLINE EDITION | KINDLE EDITION | PHONE APP | IPAD APP | BLACKBERRY

The story appears on
Page A4
August 22, 2013

GET THIS PAGE IN PDF

Free for subscribers
View shopping cart

SHARE STORY

PRINT STORY

EMAIL STORY

FACEBOOK

TWITTER

WECHAT

EVERNOTE

TUMBLR

REDDIT

GOOGLE+

SEND TO KINDLE

QQ空间

SINA WEIBO

TENCENT WEIBO

MORE

Related News

Triple Olympic champ
Hoeft-Riesch retires

Women earn 22% less
than men in Germany:
data

50 flights canceled
due to Frankfurt
airport strike

Germany to open
special Deutsche Bank
probe

Plan for family-
friendly German
military

HOME » METRO

Uncertainty over hairy crab imports

By Zhao Wen | August 22, 2013, Thursday | PRINT EDITION

Chinese mitten crab, also known as hairy crab, that stowed away on merchant ships from the Yangtze River all the way to Germany about a century ago is making a come back with crab coupons being sold on a Chinese e-commerce website.

But local authorities have warned that they haven't received any application, or granted permission to any company to import hairy crabs from Germany to Shanghai.

But despite that, the importer of the German hairy crabs, Jiangsu Dadi Yuansheng Agricultural Product Company, is accepting orders online on juhuasuan.com, a group buying website under China's biggest e-commerce platform taobao.com.

Jiao Jian, who works for the Jiangsu company, said they had signed a contract with a German company to buy hairy crabs harvested in the Elbe River for sale in the Chinese market. The German crabs are wild and thrive in an unpolluted environment.

The German company will begin delivering the crabs after September 11 and the Chinese consumers can have them within two days. But the Shanghai Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau said yesterday it had not granted any permits for importing the German crabs into Shanghai.

"This is the first time that there has been any talk of German crabs entering China. We need the German side to provide materials regarding aquatic breeding and disease control," said Li Chunyang, an official with the bureau's animal and plant quarantine division, told Shanghai Television Station.

Li also said that Chinese experts will also have to carry out a field check of the environment before any permits are issued.

"So far, we haven't received any application regarding the import of German crabs," Li said. "It is likely that the crabs might contain parasites or other harmful substances."

The TV report said the General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine will hold talks with taobao.com regarding its marketing campaign of the German hairy crabs.

Till yesterday, nearly 32,000 people had purchased the coupons for crabs. The German crabs retails at 199 yuan (US\$32) per package for three males and three females. It is cheaper than the local hairy crabs.

The Chinese hairy crabs made it to Europe about a century ago on foreign ships. They spawned rapidly and posed a threat to the local ecosystem.

Germans and other Europeans don't eat them, instead they regard them as pests.



Unloved exotic crabs find a place back home on Chinese tables

Amy Nip

amy.nip@scmp.com (mailto:amy.nip@scmp.com)

PUBLISHED : Saturday, 24 August, 2013, 12:00am

UPDATED : Saturday, 24 August, 2013, 4:27am



Unloved exotic crabs find a place back home on Chinese tables

Mainland fanciers of hairy crabs may not get to taste the German variety, but Hongkongers have been able to buy the European crustacean for the past few years.

It is not well known that the city also imports the crabs from Europe, to which the animals migrated about 100 years ago aboard European trading vessels.

Joey Law Nga-wai opened FreshLodge in Happy Valley a year ago to sell hairy crabs from the Netherlands and sold a few thousand kilograms last autumn, she said. She is expecting another good season this time.

A mainland shopping website kicked up a storm recently by accepting pre-orders for German hairy crabs, which are claimed to be "cleaner" than the ones raised on the mainland.

Juhuasuan - a subsidiary of e-shopping platform Taobao - took 12,000 pre-orders for German mitten crabs but was warned by the Shanghai Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau that it had not received approval to import the delicacy.

Most of the mitten crabs sold in Hong Kong come from the mainland and the most popular variety is from Yangcheng Lake in Jiangsu. Top-grade crabs can cost more than HK\$200 each.

The European variety is relatively cheaper as the crab population has mushroomed there and they are not popular as a food item. They are found in the wild, as opposed to the mainland crabs, which are farmed.

"European crabs have longer legs, whiter gills and are livelier as they live in cleaner waters. The meat is sweeter, but we can't guarantee that there will be as much fat in them," Law said.

The biggest selling point is that the crabs are caught in less polluted waters.

Law sold three small crabs for HK\$100, but the bigger ones cost more than HK\$100 each.

Simon Wong Ka-wo, president of the Federation of Restaurants and Related Trades, tried a German crab recently.

"It has a different taste from Yangcheng Lake crabs. The texture is rougher," he said.

Hong Kong and mainland importers realised Europeans did not want mitten crabs in their waters, and sending them back had earning potential, he added.

SHARE

3 0

Vind ik leuk Share

3 submit

Tweet reddit

0

Share 8+1

0 0

Print (<http://www.scmp.com>)

<http://www.scmp.com/article/1500791>



Falsely labeled crabs upset the market

10-15-2012 10:07 BJT

Text: A A A | Email | Share | f my g t

Li Yiqi, a businessman in Ma'anshan, Anhui province, planned to buy some sought-after Yangchenghu hairy crabs as gifts for his friends and family members for the Mid-Autumn Festival this year. However, he did not put the plan into operation.

"I was told there are many fake Yangchenghu crabs. It is very hard to verify the authenticity, although all crabs traders claim their crabs are authentic," said Li. "It would have made me feel bad if I had paid the price for authentic Yangchenghu crabs but received fake ones".

Yangcheng is a freshwater lake northeast of Suzhou in Jiangsu province. Hairy crabs from there are known as the best and tastiest crabs in China because of their good living environment and high nutritional value.

For many Chinese gourmards, especially those in Shanghai, Jiangsu province and Zhejiang province, eating Yangchenghu (or Yangcheng Lake) hairy crabs has become a must in autumn. With the increasing brand awareness, cities including Beijing have also reported increasing demand for the delicacy in recent years.

The end of October is the best season to enjoy crabs, when Chinese gourmards will gather around Bacheng township, Weiting township and Lianhua Island in the Yangcheng Lake area.

The statistics from Suzhou Yangcheng Lake Crab Association show the output for the crabs will be around 2,200 tons in 2012. The crabs will be distributed around China according to local demand with large cities receiving a higher proportion.

The increasing demand has led to Yangchenghu crabs being traded at higher prices than others in the market. In Shanghai, a pair of authentic Yangchenghu crabs can be sold for more than 100 yuan (\$15.75), the heavier the more expensive. Crabs not native to Yangcheng Lake are often sold for less than 10 yuan each.

However, buyers' preferences for genuine Yangchenghu crabs is not being met with increasing quality and a better pricing system. Almost every year there is news about falsely labeled crabs being sold.

This year, some vendors in East China's Fujian province were reported to be selling falsely labeled crabs even before the authentic crabs were officially on sale from Sept 22.

In other cases, some traders purchase crabs from other regions such as Anhui and Shandong provinces in East China and then put the crabs into Yangcheng Lake for a few days before selling them.

The crabs will be traded at the same price as authentic crabs and buyers will be told the crabs are from the lake. Industry insiders said it is the best way to generate quick profits in a short time. Even worse, some traders just sell falsely labeled crabs without transporting them to Yangcheng Lake.

For some crabs traders, selling falsely labeled crabs generates higher and quicker profits. Insiders said the profit margin will be around 50 percent.

"If we tell buyers those crabs are from Yangcheng Lake, the best price is 600 yuan a kilogram. But if we say the crabs are from other breeding bases, the same crabs will be worth about 80 yuan in the ordinary market," said a trader in Gaochun county, Nanjing, who declined to give his name. He has traded falsely labeled Yangchenghu crabs for years in the capital city of Jiangsu province.

In addition, some crabs traded at extremely low prices online also make people uncertain as to what is the true value of Yangchenghu hairy crabs.

Industry experts said the fake products not only have a negative impact on customers' confidence, but also give the wrong signal to local crab breeders.

"If fake crabs continue to be traded in the market, it will not only have a detrimental effect on the reputation of Yangchenghu crabs, but Yangcheng Lake crab breeders will also be confused about which is right direction for developing the industry," said Zhang Guodong, general manager of Suzhou Yangchengyuhuo Biological Breeding Cooperative. The cooperative is a crab breeding and trading expertise association in the Yangcheng Lake area with 133.33 hectares of water area. The main clients for the cooperative are companies.