



Früher hausten die Kabeljau-Fischer von Kabelvåg auf der Lofoten-Insel Austvågøya in einfachen Hütten, heute sind die rot gestrichenen „Rorbuer“ komfortable Unterkünfte für Touristen.

[Alexandra Kolbeck]

Und der Himmel hängt voller Fische

Norwegen. Auf den Lofoten schimmert das Gold grünlichsilber: Jedes Jahr im Jänner geht das halbe Land vor den Küsten auf Kabeljaufang. Die Daheimgebliebenen bejubeln die Fischer und freuen sich über die kostbare Fracht.

VON ALEXANDRA KOLBECK

Oskar Ivarsson war fünf, als er zum ersten Mal das Maul eines Kabeljaus mit Daumen und Zeigefinger aufspreizte, ein scharfes Messer in die andere Hand nahm und damit die schmale Zunge des Fisches herauschnitt. Zungenschnitten ist fast so etwas wie Volkssport unter den Kindern auf den Lofoten, auch heute noch. Oder zumindest gut bezahlte Saisonarbeit. Die Zungen werden auf stählerne Dornen gespießt und in die berühmtesten Delikatessläden der Welt exportiert.

Auf den Lofoten, dem landschaftlich atemberaubenden Inselarchipel vor der Nordküste Norwegens, dreht sich beinahe alles um den Kabeljau – in der Landessprache „Skrei“ genannt, der Wanderer. Wenn der arktische Kabeljau Jahr für Jahr im Jänner aus der Barentssee ums Nordkap nach Süden hinunter zu den Lofoten wandert, beginnt für Oskar Ivarsson die Saison.

Schon mit dreizehn Jahren konnte er riechen, wenn der Kabeljau vorbeizog – und spätestens mit 16 Jahren war für ihn klar: „Mein Leben widme ich dem Fisch.“ Ohne aber Fischer zu werden wie Oskars Vater, sein Großvater und viele andere seiner männlichen Verwandten. Zwar war er schon als Kind von Fischen fasziniert, vom Wasser allerdings nie

wirklich. Also blieb Oskar Ivarsson an Land – und macht als Händler aus Fisch Geld. „Bald müssten sie kommen“, sagt er, steckt sich erneut eine Zigarette an und blickt durchs Hafenbecken hinaus auf das offene Meer.

„Unsere Währung ist der Skrei“

Keine Viertelstunde später zwingt sich Kutter um Kutter durch das Nadelöhr der Hafeneinfahrt und steuert das große Tor der Fischhalle von Svolvær an. Insgesamt 1300 Boote aus ganz Norwegen mit etwa 3000 Fischern an Bord sind dieser Tage draußen, um das grünlichsilberne Gold der Lofoten an Land zu ziehen: Es ist quasi die Weltmeisterschaft im Kabeljau-Angeln, einem mitreißenden Spektakel auf hoher See, das den har-

ten, stürmischen Lofoten-Winter unter Nationalbeflaggung verabschiedet. Schon lange bevor der Morgen dämmerte – auf den Lofoten Mitte Jänner um etwa zehn Uhr vormittags –, waren die Fischer ausgelassen, in warmes Ölzeug gepackt, rauchend, starken Kaffee trinkend, hatten Angeln und Netze ausgeworfen – und geduldig auf den Schatz aus der Tiefe gewartet: auf den Skrei aus dem Eismeer, der zum Laichen südwärts in die wärmeren Gewässer rund um die Lofoten gewandert war.

Jetzt, am späten Nachmittag, wenn die Sonne schon längst wieder untergegangen ist, bejubeln hunderte Schaulustige entlang des Hafenkais die einlaufenden Fischer und Angler wie Popstars. In

der Fischhalle bereiten sich Männer mit armlangen Gummihandschuhen und Schlachtermessern auf ein Massaker vor: Denn sobald die Beute in blutverschmierten Bottichen angeliefert ist, geht's den Fischen an den Kragen: Der Kopf wird abgetrennt, der Körper aufgeschlitzt, die Leber sauber herausgelöst. „Riechen Sie das Geld?“, fragt Oskar Ivarsson, wartet aber gar keine Antwort ab, sondern eilt freudig auf die feiernde Menschenmenge zu, die ihn zu den Klängen der örtlichen Blaskapelle schnell verschluckt hat.

Der Kabeljau bestimmt nicht nur den Jahreslauf auf den Lofoten, sondern auch das Einkommen der Bevölkerung. „Unsere Währung ist der Skrei“, sagt Wenche Lesniak. Zwar hat die lustige Mitt-

sechzigerin nicht unmittelbar mit Fisch zu tun, indirekt aber doch: Auf Mortsund managt sie ein Rorbu-Center – mehrere mit roter Farbe gestrichene Fischerhütten. Die spärlich, aber gemütlich eingerichteten Holzhäuschen vermietet Wenche an Touristen, die hauptsächlich von den Hurtigruten-Postschiffen an Land gespült werden.

Stoccafisso oder bacalhau

Auf den Hügeln rund um die Häfen der Lofoten hängt der Himmel voller Fische. Kopflös und jeweils paarweise an den Schwanzflossen zusammengeknüpft, baumeln sie zu Tausenden an hohen, langen Holzgestellen und trocknen drei Monate lang zu Stockfisch. Spätes-

FORTSETZUNG AUF SEITE R 3



Die Kabeljau-Fangquoten sind in Norwegen streng reglementiert.

[A.K.]



Von Jänner bis Juni trocknet der Kabeljau und wird zum Trockenfisch.

[A.K.]

Und der Himmel hängt voller Fische

FORTSETZUNG VON SEITE R 1

mens im Juni werden die Fische, dann um vier Fünftel leichter, wieder abgenommen und erneut auf Reisen geschickt. „Sortiert nach 36 Güteklassen und luftdicht verpackt fliegen unsere Fische gen Süden“, sagt Wenche Lesniak und lacht. Vor allem in Italien und Portugal ist „stoccafisso“ oder „bacalhau“ eine Spezialität. Mit Dörrzwetschen oder Oliven verfeinert und mit Polenta serviert, wird der aufgeweichte Trockenfisch in Italien zu ganz besonderen Anlässen aufgetischt – und darf daher auch viel kosten.

„Er wird noch teurer werden in den nächsten Jahren“, glaubt Wenche Lesniak zu wissen. Zwar sind die Lofoten-Gewässer noch nicht so überfischt wie der westliche Atlantik, aber die Kabeljaubestände schrumpfen auch hier. Zogen die Fischer nach dem Zweiten Weltkrieg noch 100.000 Tonnen Skrei pro Jahr an Land, so liegt die Fangmenge heute bei gut einem Drittel.

Ursache für den schrumpfenden Bestand sei, sagt Wenche, die Schwarzfischerei. Weil die Europäer in den vergangenen Jahrzehnten die Fangquoten gesenkt haben, gleichzeitig aber immer mehr Fisch essen, sei die Nachfrage legal mittlerweile nicht mehr zu decken. Die Crux: „Kleine Kabeljaue, die unsere Fischer verschonen, gehen den illegalen ausländischen Fischkuttern außerhalb der Kernzonen ins Netz“, beklagt Wenche. Die Fische hätten gar keine Chance mehr, zu laichen – in der Folge bleibt der Nachwuchs aus. Ein Patentrezept, das den bedrohten Kabeljau rettet und damit die Fischereiwirtschaft auf den Lofoten nachhaltig am Laufen hält, fällt Wenche Lesniak auch nicht ein. Ihr Blick verfinstert sich und in ihren lebhaften Augen glitzert der Zorn. Für einen Moment aber nur, denn kurz darauf lacht sie schon wieder laut auf: „Mit kleinen Fischen sollte man sich eben nie zufriedengeben.“

Kabeljau und Nordlichter

Die **Lofoten** liegen 100 bis 300 Kilometer nördlich des Polarkreises im Atlantik, auf den gleichen Breiten wie Nordalaska und Mittelgrönland. Das Klima ist rau, das Land karg, die Vegetation genügsam. Wie markante Berggipfel ragen spitze Berge aus dem Meer, manche mehr als 1000 Meter hoch. Auf den Lofoten leben rund 28.000 Einwohner. Die Dörfer liegen auf den Ostseiten der Inseln, wo Wind und Wasser etwas weniger heftig aufs Land treffen. Die Lofoten bereist man am besten mit den Linienschiffen von Hurtigruten – in den Wintermonaten sieht man häufig Polarlicht – 2012 wird es dank starker Sonnenaktivität besonders häufig und gut zu sehen sein. **Anreise:** Flug nach Bodø (siehe Flüge der Woche Seite R 4), weiter per Schiff mit Hurtigruten. www.visitnorway.com, www.seetour-austria.at, www.hurtigruten.de