

120110

Special: REGIONEN

21. Jahrgang

120110

ISSN 1161-0302

11 € (UM)

A 2 € (A 0)

L 1 € (UM)

CHF 10,-

AMERICA

# AMERICA

JOURNAL

SPECIAL

## BEST OF THE WEST

KALIFORNIEN / OREGON /  
DAKOTAS / ARIZONA / UTAH

## ROCKY MOUNTAINS

MIT DEM CAMPER  
UNTERWEGS

## TEXAS MUSIC

AUERBEGENDES AUSTIN

## HAWAII

## MODE & SHOPPING

US-DESIGNER: TRENDS 2011

Ski Colorado · Cowboys · Kanada



## KANADA

Ein kapitäles Exemplar: Etwa 9 englische Pfund wiegt dieser Lobster. Damit geht er auf die 60 Jahre zu und ist eher etwas für die Konserve.



# Liebe, Tod und Hummerfallen



Viele der besonders delikaten „Maine Lobster“ kommen nicht aus den USA, sondern von der Atlantikküste **Neuschottlands**. Doch die Region hat nicht mehr genug Fischer – und deshalb steigen auch junge Frauen bei ihren Vätern ein, um die Fischerei-Lizenz in der Familie zu halten. So wie die Lehrerin Jocelyn Dixon aus Canso, die Urlauber mit auf Fang nimmt. Von Saskia Eversloh (Text und Fotos).

Canso, ein winziges Städtchen am nordöstlichen Zipfel von Nova Scotia, einst von strategischer Bedeutung, heute von Abwanderung geprägt.

**D**as Haar straff mit einem Gummiband nach hinten gebunden, wippt die Spitze des Pferdeschwanzes im Takt der Wellen in ihr Gesicht. Der Seegang ist wild hier vor Canso am nordöstlichen Zipfel von Nova Scotia an der kanadischen Atlantikküste. Grauer Fleece-Sweater, blaue Regentlatzhose und orange Gummihandschuhe, das ist die Arbeitskleidung von Jocelyn Dixon, 27 Jahre, Hummerfischerin.

Orange sind auch die Bojen, die im dichten Morgennebel Orientierung geben. Orange ist ihre Farbe, die Farbe ihres Fischterrains. 250 Hummerfallen liegen hier auf dem Grund des Meeres. Seit sieben Jahren geht Jocelyn mit ihrem Vater Berkley Dixon (52) auf Hummerfang. Neben den bärgen Männern mit verwitterten Bärten und vom Wind gegerbter Mimik wirkt sie mit

Frisch auf die Anrichte: Jocelyn wählt die schönsten Exemplare aus.





Deckhand Manford Parker hievt die Hummerfallen hoch, während Jocelyn Dixon die Scheren zusammenbindet.

ihrem blonden Haar, der hellen Haut und eiswasserklaren Augen wie eine Lichtgestalt. „Erstaunt hat es eigentlich niemanden, dass ich mit auf Fang gehe. Schon als Kind war ich immer mit meinem Vater auf dem Schiff. Ich liebe das Fischen einfach, diese Stille auf der See“, sagt sie, klein, zierlich, und mit einer Strahlkraft, die selbst für Langschläfer um vier Uhr morgens ansteckend ist.

#### Hummerfang für das Studium

Während die Fischkutter traditionell den Namen der Ehefrauen oder Töchter tragen, geht Jocelyn lieber gleich selbst mit an Bord. Vor einigen Jahren noch galt die Autorin Linda Greenlaw, die auf der Isle Au Haut vor Maine lebt, noch als die erste Fischerin vor Nordamerikas Küste. „Mittlerweile sieht man auch in unserer Region die

eine oder andere Frau mit an Deck arbeiten. Meist sind es die Ehefrauen, die das Familiengeschäft erhalten wollen“, erzählt Jocelyn. Sie persönlich hatte aber noch einen anderen Grund: Sie wollte Lehrerin werden wie ihre Mutter, die Universität aber nicht mit 90.000 kanadischen Dollar Schulden verlassen. Deshalb fragte sie ihren Vater schon zu Beginn ihres Lehramtsstudiums 2003, ob sie mit fischen gehen darf. „Das ist keine Frauenarbeit“, antwortete er damals, gab dann aber nach.

„Die ganze erste Saison war ich seekrank. Tag für Tag“, sagt Jocelyn. Auch heute ist sie es an manchen Tagen noch. 2007, in dem Jahr, in dem sie ihr Studium beendete, wurde ihr Vater krank – und sie hat ihn im Alleingang mit „Deckhand“ Manford vertreten: „Und ich habe genau so viel

gefischt wie er es in der Saison getan hatte. Das hat mich sehr stolz gemacht – meine Arme waren danach ziemlich muskulös, fast wie die von einem Mann“, lacht sie.

#### Die Geheimnisse der Fischer

Fünf Uhr morgens, die Sonne geht langsam auf. Da ist wieder eine orange Boje, ihre Boje. Ihr Vater, der Kapitän, stoppt das Boot. Mit dem „Gaff“, einem langen Hakenstock, holt Deckhelfer Manford Parker das Tau an der Boje ein, wirft es über den hydraulischen Flaschenzug und befördert so die Hummerfalle am anderen Ende an Bord. Einige kapitale Exemplare sind drin. Er wirft sie auf die Ablage an Deck. Jocelyn, die Dritte im Bunde, übernimmt. Mit einer Metallzange pickt sie ein Gummiband aus dem Plastikseimer, spannt es breit auf und stülpt

es über die scharfen Scheren. Ein kurzer Dreh, dann sitzt es fest und kann nicht mehr von dem nassen Krustentier glitschen. Das kommt in den wannen-großen, türkisblauen Plastikbottich, wo es mit den verbundenen Scheren keinem Mitgefangenen mehr gefährlich werden kann.

Heute ist ein guter Tag: Zwei, drei Lobster pro Falle. Der Atlantik ist ruhig, der seichte Wellengang lässt Deck und Füße trocken und erleichtert das Angeln nach dem Tau der Fallen, das an den Bojen schwimmt. „Jeder Fischer hat seine Geheimnisse, wo genau er die Fallen in seinem Gebiet platziert. Das Wissen wird von Generation zu Generation weitergegeben – und vor allem die genau abgesteckten Fanggebiete“, erzählt Jocelyn während sie unermüdlich Hummerklauen bindet.

In Deutschland meist als „Maine Lobster“ bezeichnet, kommen zwei Drittel des American Lobster (*Homarus americanus*) nicht aus den Gewässern vor Maine, sondern aus den Fanggebieten vor Neuschottland, Neufundland und Labrador. Die Hummer in den kalten Atlantikgewässern gelten als die schmackhaftesten der Welt. „Mit der kleinen Klaue fängt er seine Beute, mit der großen tötet und zerkleinert er sie“, erklärt Jocelyn. „Aber meist gibt der Hummer sich mit Aas zufrieden.“ Und so bestückt sie die Hummerfallen mit frischen Heringshappen und der Deckhelfer lässt sie wieder auf den Meeresgrund zurück.

#### Lizenzen sind teuer und rar

Vor einigen Jahren hat das „Department of Fisheries and Oceans Canada“ (DFO) strenge Fangbeschränkungen erlassen: Die Atlantikküste Kanadas ist nun in 41 Küstenabschnitte aufgeteilt, die zu verschiedenen Jahreszeiten befischt werden dürfen – dies garantiert ganzjährig fangfrischen Hummer. Die meisten Fangzeiten sind auf zwei bis sechs Monate beschränkt. Die Lizenzen sind rar geworden und damit hochpreisig.

„Etwa 600.000 kanadische Dollar muss man heute für eine Lizenz bezahlen“, meint Berkley Dixon, der seit seinem zehnten Lebensjahr zur See

fährt. „Aber heutzutage garantieren die Fänge nicht mehr, dass die 600.000 Dollar auch wieder hereingefahren werden. Damit sind neue Lizenzen kaum noch finanzierbar und jeder versucht, die bestehenden in der Familie zu halten.“ Trotzdem hat er seiner Tochter geraten, „etwas Anständiges zu lernen und sich nicht vom Fischen abhängig zu machen“.

In Canso wird nur im Mai und Juni gefischt. Mit zwei Monaten Hummerfang, so wie dem heutigen, kann Jocelyn mehr als in den übrigen zehn Monaten als Lehrerin verdienen, nämlich etwa 45.000 kanadische Dollar. Aber ihr Vater hat auch andere Zeiten erlebt: „2002 war die Hummerfischerei auf dem Tiefpunkt. Da habe ich in der gesamten Saison nur 600 Dollar verdient. So viel, wie sonst an einem Tag.“ Das war vor den staatlichen Reglements. Seitdem haben sich die Hummerbestände erholt, so Berkley, der teilweise wieder täglich bis zu 900 Kilogramm Hummer fängt.

Nicht nur die Fangzeiten, auch der Fang selbst wird streng überwacht. Die Lizenznummer ist an jeder Hummerfalle und an den Bojen vermerkt. Die Küstenwache fährt die Fanggebiete regelmäßig ab und kommt auch schon mal an Bord, um den Fang zu kontrollieren. „Der muss zurück, er ist unter dem von der DFO vorgeschriebenen Mindestmaß. Der auch, es ist ein Weibchen, das Eier trägt.“ Auch wenn es gerade keine Eier hätte, so müsste Jocelyn seine Rückenlänge mit dem genormten Metallmaß messen, um zu sehen, ob es im fortpflanzungsfähigen Alter ist. In hohem Bogen fliegen beide also wieder in den Atlantik zurück. Auf den Teller kommen später die Ein- bis Drei-Pfund-Tiere – größere und damit ältere Hummer landen in Suppenkonserven.

Der „Maine Lobster“ mit seiner oliv gesprenkelten bis schwarzen Kruste wird zwischen 20 und 60 Zentimeter groß und kann von einem Pfund bis zu vier Kilo wiegen. Der größte bislang gesichtete soll einen Meter gemessen und 20 Kilo gewogen haben – gefangen wurde er in Nova Scotia. Bedenkt man, dass ein Hummer fünf bis sieben

Jahre benötigt, um ein Gewicht von einem Pfund zu erreichen, wird das Alter dieses Hummers auf 60-70 Jahre geschätzt.

#### Das Meer nimmt, das Meer gibt

Für die Fischerei war der Hafen von Canso einst von großer strategischer Bedeutung: Schon im frühen 16. Jahrhundert liefen Pelzhändler und Fischer aus Europa ihn an, um Geschäfte zu machen. „In den vergangenen 15 Jahren ist die Bevölkerung von Canso aber von 3.000 auf knapp 1.000 geschrumpft“, beklagt Berkley die Abwanderung aus der strukturschwachen Region. Bis 2007 habe es in Canso noch eine große Fischfabrik mit 800 Mitarbeitern gegeben. Dann musste sie aufgrund der Fischerei- und Wirtschaftskrise schließen – und damit auch die Bäckerei, Lebensmittelläden, Bekleidungsgeschäfte, Tanzhallen und Hotels. „Nun ist fast alles geschlossen. Viele jungen Leute, vor allem die gebildeten, gehen zum Studium weg und kommen auch nicht wieder, weil es keine Jobs gibt“, so Berkley.

Für Jocelyn war es nie eine Frage, auszuwandern. Sie hat zwar auf Prince Edward Island studiert, aber nicht eine Hummersaison in Canso ausfallen lassen. Ihr gefällt die Ruhe der Region, die dichten Wälder, der Nebel in der

Üppiger Fang: Zwischen ein und drei Pfund wiegen Hummer, die später serviert werden.





Jocelyn und Manford reinigen nach der Rückkehr in den Hafen ihr Boot.

Früh, wenn sie zum Fischen aufbricht. Die immer gleichen Handbewegungen im Takt der Wellen: Hummer annehmen, Maßzange anlegen, Gummibänder über die Scheren, Hummer weglegen. 2 Monate lang, 7 Tage in der Woche, 12 Stunden am Tag. Ohne jede Hektik, beinahe meditativ. Als wolle sie die See beruhigen.

Um die Mittagszeit sind zwei große Plastikwannen voll. Zwischen den Hummern in den Fallen immer wieder Steinkrabben, „rock crabs“, die Deckhand Manford Parker gleich zurück ins Wasser wirft. Dann ein Aal, der bleibt fürs Abendessen – und ein kleiner Barsch von nur wenigen Zentimetern für das Aquarium von Manford. Später soll er dann zurück in die Freiheit.

Achtsamkeit ist das oberste Gebot. Vor Kurzem erst hat sich ein junger Fischer aus der Nachbarschaft mit dem Fuß im Tau der Hummerfallen verfangen und ist mit ihnen über Bord gegangen – tot. Sein Vater muss trotzdem weiter raus, um den Fang, das Überleben der Familie, zu sichern. Bei zwei Monaten Saison, da zählt jeder einzelne Tag.

Das Meer nimmt und das Meer gibt – und manchmal sogar die Liebe. Vor vier Jahren war unter dem halben Dutzend Fischerbooten in dem kleinen Hafen von Canso ein Fremder: „Als ich mit meinem Vater auf dem Schiff im Hafen war, da machte er gerade sein Schiff gegenüber fertig und fragte mich: „Was

machst Du denn auf dem Boot?“ „Ich bin Fischerin“, antwortete Jocelyn.

Der Fremde war Thomas Schmidt (40) aus Deutschland, Leiter der Gräflich Castellischen Fischzucht im Allgäu. Er verliebte sich in Jocelyn und zog nach Canso, arbeitet dort mit einem Landerschließer in Neuschottland zusammen. Und ein bis zwei Monate im Jahr fischt nun auch er, aber keinen Hummer, sondern die riesigen, silberblauen Thunfische vor Nova Scotia. Über drei Meter werden sie lang und bis zu 1.500 Pfund schwer. Ihre Saison ist im September und Oktober

und ebenfalls strengen Bestimmungen unterworfen.

### Vom Arme-Leute-Essen zur Delikatesse

Es ist 15 Uhr mittags, fast zwölf Stunden sind wir unterwegs. Als wir wieder in den kleinen Hafen einlaufen, da warten schon die Einkäufer und Händler an der Werft. Berkley wirft die Leinen hoch und mit dem Flaschenzug werden die türkisen Plastikbassins, mittlerweile drei an der Zahl, hochgehievt und der Fang noch vor den Augen des Fischers gewogen, ausgezählt und dann gleich in die Lebendhälterungen mit Wasserversorgung gebracht.

Bis zu drei Tagen können Lobster selbst im Kühlfach überleben – für den Export werden sie lebendig verschifft oder dem ein oder anderen Touristen auf Eis im Karton fürs Handgepäck im Flugzeug verpackt.

Der Marktpreis wird täglich neu anhand der Fangmengen bestimmt. 500 Tiere, die Saison geht ihrem Ende zu. „Bis vor zwei Wochen haben wir noch zwischen 1.000 und 1.600 Pfund gefangen“, sagt Jocelyn. „Trotzdem, ein guter Fang für diese Zeit.“

Während Berkley noch oben auf der Werft kassiert, spritzen Jocelyn und Deckhand Manford das Boot mit dem Schlauch aus, säubern die leeren

## Hummerindustrie Nordamerika

Der eigentliche Lobsterboom startete in Maine. Mitte des 18. Jahrhunderts war die kommerzielle Hummerfischerei schon voll im Gange. 1885 wurden 60.000 Tonnen gefangen und auf den Markt gebracht. In dieser Zeit wurden Hummer noch nicht lebend versandt. Hummer wurden damals gebrüht und zum Großteil in Dosen verpackt.

Alein an der Küste der Northumberland Strait, der nördliche Küste Nova Scotias, liefen Hunderte von Hummer verarbeitenden Firmen auf Hochtouren. Tausende Fischerboote brachten täglich ihre Fänge zur Weiterverarbeitung zu diesen an der Küste liegenden Verarbeitungsbetrieben.

Ende des 18. Jahrhunderts klagten die Verbraucher über den teuren Pfundpreis, der Dato bei 10 Cent lag. Heutzutage erzielen die Fischer Preise von 3,50 bis fünf kanadische Dollar. Vor 15 Jahren waren es noch sechs bis sieben Dollar.

Die Fisch verarbeitenden Betriebe sind Vergangenheit. Heutzutage werden die Lobster nur noch zu geringen Teilen in Dosen verpackt, der Hauptumsatz läuft über die Vermarktung des lebenden Hummers, der weltweit zum Großteil per Luftfracht verschickt wird.

**Alles über den Hummer und die Fischerei in Nova Scotia unter [www.library.ns.ca/content/business-and-economy](http://www.library.ns.ca/content/business-and-economy)**

Bassins. Dann tuckern die Drei zum Anlegeplatz ein paar hundert Meter weiter. Das Haus von Jocelyns Eltern liegt nur wenige Meter weiter die Straße aufwärts.

Jocelyn streift ihre Regenkluft ab, schlüpft in Jeans und Tumschuhe und steigt in ihren schwarzen Jeep. Ab geht es in die Schmidt Road in Half Island Cove – das Straßenschild und den Eintrag im Straßenverkehrsregister des 150-Einwohner-Örtchens hatten Freunde ihm zum Einzug geschenkt.

Im stattlichen Holzhaus in der Schmidt Road liegen dann bald ein halbes Dutzend Lobster vom heutigen Fang auf der Küchen-Anrichte. Einst als Arme-Leute-Essen verpönt waren die schwer essbaren Schalentiere, die in Unmengen an die Strände Neuschottlands gespült wurden. Gehalten hat sich deren Zubereitung: Jocelyn sucht die schönsten Pfundskerle aus, legt sie lebendig in das siedendheiße Wasser, beschwert den Deckel vorsichtshalber und lässt die Lobster 15



Nach Feierabend: Jocelyn Dixon in Ihrer Küche.

Minuten kochen – bis sich die olivgrün bis schwarzgesprenkelte Kruste in ein appetitliches Lachsrot verfärbt hat.

Dann legt sie Exemplar für Exemplar auf ein Holzbrett, zerteilt es fachgerecht mit einem großen Schlach-

termesser und reicht zerlassene, gesalzener Butter und selbstgemachten Krausalat dazu. Für sich und Thomas am liebsten mit einem kühlen Bier.

Manches Krustentier mag nun am Abend auch schon seinen Weg auf den Teller in einem der Hummerrestaurants der Region gefunden haben, wo Gäste es mit einem Glas Weißwein genießen – wenn sie nicht gerade mit Jocelyn, der Fischerin, und ihrem Mann, Mr. Schmidt, auf See waren und ihr eigenes Exemplar gefangen haben. Denn in der Saison nehmen sie auch den ein oder anderen Gast mit. ★

#### AMERICA TIPP Mitfischen für Urlauber

Einzelne Personen können auf Anfrage mit Jocelyn Dixon in der Saison im Mai und Juni auf Hummerfang gehen. Thomas Schmidt nimmt Gäste in der Thunfischsaison im September und Oktober auf. Informationen und Anmeldung über: [www.tunaxxl.com/kanada/hummer.html](http://www.tunaxxl.com/kanada/hummer.html)



## IHRE SCHNELLSTE FLUGROUTE ZU FASZINIERENDEN SKIGEBIETEN.

Fliegen Sie mit AIR CANADA täglich nonstop zum Wintersport nach Kanada und weiter in die USA.

Mehr unter [aircanada.com](http://aircanada.com)