

# Der Lamborghini unter den Krabben

Mitte der achtziger Jahre ging es bergab mit dem Dorf Bugøyenes im nordöstlichsten Norwegen – so sehr, dass die Bewohner 1989 alle zusammen wegziehen wollten. Doch dann wanderte die Königskrabbe aus Russland ein und brachte Wohlstand und Touristen.

VON RIKE UHLENKAMP (TEXT)  
UND RAINER KWIOTEK (BILDER)

«Ich habe einen König getötet», ruft Trond Høiberg und kichert. Mit einem grossen Küchenmesser hat er in den Brustpanzer der Krabbe gestochen, die vor ihm auf dem Schneidbrett liegt. «Ihr Blut ist tatsächlich blau», erklärt er. Der 64-Jährige mit dem kurzen weissen Haar, der eckigen Hornbrille und der typischen Körperfülle eines Kochs beginnt, die zwei Scheren und sechs spinnenartigen Beine der Königskrabbe abzutrennen.

Sie sind die Delikatesse, die Trond Høiberg für seine Gäste zubereitet. An ihnen ist viel dran. Bei besonders grossen Exemplaren, die mehr als zehn Kilo wiegen können, erreichen die Beine eine Spannweite von über eineinhalb Metern. Die der Krabbe vor Høiberg sind deutlich kürzer. Er schneidet sie der Länge nach auf und schiebt sie für zehn Minuten in den Ofen, wo sie sich hellorange färben. «Ich serviere die Krabbe mit Knoblauchbutter und selbstgemachter Sweet-Chili-Sauce», verrät er. Høiberg gehört das «Bistro», das einzige Restaurant im norwegischen Fischerdorf Bugøyenes am Ufer der Barentssee. Krabben sind das Highlight seiner Speisekarte und der wertvollsten Schatz, den das Meer hier zu bieten hat.

Fleischmecker auf der ganzen Welt lieben Königskrabben. Gourmetrestaurants bezahlen viel Geld für ein lebendes Exemplar. Vom Hafen in Bugøyenes werden sie nach Paris, Hongkong, Tokio und New York verschickt und sichern die Zukunft des Dorfes, das einst dem Untergang geweiht schien.

## Krise im Fischerdorf

Es ist Ende Februar. Vor Høibergs Restaurant stürmt es. Schnee wirbelt vom Boden empor. Wo eben noch die Sonne durch Wolken brach, umhüllt nun ein weisser Nebel das Dorf. Das Wetter ändert sich in Bugøyenes schnell. Im Winter versinkt die Ortschaft mit den rund 230 Bewohnern für einige Wochen in der Dunkelheit. Sie liegt innerhalb des Polarkreises, in der norwegischen Provinz Troms og Finnmark, ganz im Nordosten des Landes.

An der Mündung des Varangerfjords in die von Fischen bedeckte, grau-lichgrüne Barentssee, quetschen sich die Häuser von Bugøyenes auf eine kleine Landzunge. Feuerröt, senfelfarb und olivgrün gestrichen, zaubern sie Farbtupfer in die von Fischen bedeckte, grau-lichgrüne Barentssee. «Wenn ich entlang dem Fjord nach Bugøyenes fahre, weiss ich, dass ich hierhergehöre», sagt Høiberg.



Eine Königskrabbe im Aquarium des «Bistro», des einzigen Restaurants im norwegischen Fischerdorf Bugøyenes



Dort, wo der Varangerfjord in die Barentssee mündet, quetschen sich die Häuser von Bugøyenes auf eine kleine Landzunge. Von hier werden die Krabben nach Paris, Hongkong, Tokio und New York verschickt.

Die Nähe zum Ozean, die Verbundenheit zur Natur, sie beruhigten ihn. Schon als Kind kam er regelmässig her. Seinem Onkel gehörte die Fischfabrik, die lange Zeit die Lebensgrundlage des malerischen Dorfes war. Vor vierzig Jahren zog er aus dem hundert Kilometer entfernten und deutlich grösseren Kirkenes endgültig in die arktische Pampa. Der Grund war seine Frau, die aus Bugøyenes stammt. «Alle haben mich sofort willkommen geheissen», erinnert er sich. «Das Dorf hat mein Herz erobert.»

Umso mehr schmerzte es ihn, wie rasant es mit dem Ort bergab ging, als die Fischfabrik Mitte der achtziger Jahre schliessen musste. Zuvor hatte sein Onkel sie verkauft. Wechselnde Besitzer wirtschafteten sie in den Ruin. Einer von ihnen, der die Fabrik noch nicht einmal abbezahlt hatte, transportierte wichtige Maschinen zur Produktion von Fischfilets ab. «Damit nahm er dem Dorf die Möglichkeit, den Betrieb wiederaufzunehmen», sagt Høiberg. Hinzu kamen die schwankenden Fischbestände in der ohnehin überfischten Barentssee. Viele verloren ihren Job. Wer konnte, zog weg.

«Eines Abends sass ich mit Freunden in der Sauna. Wir tranken Bier und beschlossen, dass es so nicht weitergehen könne», sagt Høiberg. Im Sommer 1989 schalteten sie eine Anzeige in der überregionalen Zeitung «Dagbladet». Wenn sich nicht bald etwas ändere, würde ihnen nicht mehr viel übrig bleiben, als Bugøyenes aufzugeben. Die Bewohner boten ihre Arbeitskraft auf dem Markt an und waren bereit, an jeden anderen Ort Norwegens zu ziehen. «Aber nur alle gemeinsam.»

«Es war ein Hilfeschrei!», so erklärt Høiberg die ungewöhnliche Aktion. Sie sorgte für Aufsehen. Reporter aus dem ganzen Land kamen in den hohen Norden. Doch eingreifen wollte niemand, und an ihrer misslichen Lage änderte sich nichts.

## Invasion aus Russland

Zu allem Überflus kroch auf dem Meergrund das nächste Unheil auf das Dorf zu: die Königskrabbe. «Es war ein Desaster», erinnert sich Høiberg. Ihre stacheligen Beine, ihr gepanzerter Rumpf verhedderten sich in den Fischernetzen, zerrissen sie. «Einige Fischer schmissen die Netze auf den Boden und fuhren mit ihren Autos darüber. Sie wussten nicht, wie sie die Krabben sonst loswerden sollten.» Niemand konnte sich erklären, wober die Monster kamen. Erst später erfuhr sie: Die Krabben wanderten aus Russland ein. Hier, im nordöstlichsten Norwegen, ist die Grenze nicht weit entfernt. Ursprünglich sind Königskrabben in der Beringsee und im Nordpazifik vor der russischen Halbinsel Kamtschatka zu Hause, doch in den sechziger Jahren hatten sowjetische Wissenschaftler einige weibliche Exemplare vor Murmansk in die Barentssee ausgesetzt, um die Fischer zu unterstützen und die Nahrungsversorgung der Bevölkerung zu verbessern. Dass sich diese Kamtschatka-Krabben, wie sie aufgrund ihrer Herkunft auch genannt werden, in dem arktischen Randmeer ohne natürliche Feinde unkontrolliert vermehren, gen Westen krabbeln und nach knapp drei Jahrzehnten vor der Küste Norwegens auftauchen würden, damit hatten sie nicht gerechnet.

Der Fischer Leif Ingilie gehörte zu den ersten, der sie in Bugøyenes zu sehen bekam. «Als eine von ihnen plötzlich in unserem Netz hing, dachte ich: «Was zum Teufel?» Doch was macht ein Fischer mit einem neuartigen Fang? Probieren, wie er schmeckt. «Musste ja jemand machen», sagt Ingilie. «Die waren vielleicht lecker!» Nach und nach verstanden alle, dass die Königskrabbe nicht nur gut schmeckt, sondern sich auch gut verkaufen lässt.

## Gold aus dem Meer

Es geht gegen Mittag. Der 68-jährige Ingilie, dessen Leben als Fischer sich in tiefen Falten auf der Stirn eingegraben hat, ist mit seinem Sohn Ken Goran in den benachbarten Bugøyfjord aufgebrochen. Dort hängen einige seiner Krabbenkörbe. Ein Gestell aus Metall, bespannt mit einem grünen Netz, in der Mitte ein Köderbeutel. Angelockt von Fischkadavern, kriechen die Tiere durch Öffnungen in den Käfig, bis sie eine schwerfällige Masse bilden, die nicht mehr entkommt. Dann müssen die Fischer sie nur noch an Bord hieven und in die Krabbenfabrik Norway King Crab in Bugøyenes verfrachten.

Langsam steuern die Fischer ihren gelb lackierten Kutter auf den Anlegesteg zu. Genjan Kryeziu, der Leiter der Fabrik, erwartet sie. Ein kurzes «Heil», dann geht alles sehr schnell. Das Boot legt an, Haken werden an den Seilen der prallgefüllten Plastikbottiche befestigt, und schon holt eine Winde den Fang quetschend an Land.

Leif Ingilie ist zufrieden mit den 300 Kilo, die sie auf der ersten Fangtour des Jahres eingefahren haben. Zwar darf er das ganze Jahr nach Krabben fischen, doch im Januar ist es ihm in seiner Heimat zu ungemütlich. «Dann mache ich meist Ferien in der Sonne», sagt er. Ein Luxus, den sich viele Fischer in Bugøyenes heute leisten können. «Ich verdiene das meiste Geld mit den Krabben», sagt Ingilie. Er nimmt einen tiefen Zug seiner selbstgedrehten Zigarette, zieht sich die Mütze gegen die Kälte tiefer ins Gesicht. Insgesamt 2,2 Tonnen darf er jährlich fangen, was ihm über 40 000 Euro einbringt. Hinzu kommen Erträge für Fänge von Kabeljau und anderem Weissfisch. «2018 durfte ich noch 3,7 Tonnen Krabben fangen, davor noch mehr.» Obwohl er sich finanziell keine Sorgen machen muss, ist ihm die derzeitige Fangquote zu niedrig.

Was macht ein Fischer mit einem neuartigen Fang? Probieren, wie er schmeckt. «Musste ja jemand machen», sagt Leif Ingilie. «Die waren vielleicht lecker!»

Und nicht nur ihm. Auch Umweltschützer wie der norwegische WWF fordern, dass man offensiver gegen die Krabbenplage angehen müsse. Die Königskrabben zerstören das heimische Ökosystem, durchpflügen den Meeresboden, fressen alles, was ihnen in die Quere kommt: Algen und Aas, Muscheln, Seesterne und Seeigel. Doch bisher hat die norwegische Regierung nur die Region westlich des Nordkaps für die unbegrenzte Krabbenjagd freigegeben. Um die Fischbestände um die Lofoten zu schützen, darf dort ohne Quote nach den Tieren gefischt werden.

Die Fischer nahe Bugøyenes sind hingegen verpflichtet, weibliche Tiere wieder in die Barentssee zu schmeissen. Unter dem Panzer einer weiblichen Krabbe drängen sich mehrere hunderttausend Eier. Vorerst wird es für Leif und Ken Goran Ingilie also gerüg zu fangen geben. Sie klettern zurück auf ihr Boot. Wann sie wieder herausfahren? «Wenn das Wetter gut ist», schreit Ken Goran gegen das Dröhnen des Motors an. «Oder wenn wir pleite sind», lügt er lachend hinzu und legt ab.

«Wir arbeiten mit allen zwanzig Fischern aus dem Dorf zusammen», erklärt der Betriebsleiter Genjan Kryeziu. In der Finnmark gehen zwischen 150 und 200 Boote auf die Jagd. Die Krabbenfabrik war die erste in der Region, die diese Tiere verkaufte und Bugøyenes zur Krabbenhauptstadt Norwegens machte. Zunächst wurden sie gefroren versendet, doch lebendig sind sie dreimal so viel wert. «Wir verkaufen den Lamborghini unter den Krabben», sagt Kryeziu. Er arbeitet seit 2016 für das Unternehmen. Ursprünglich kommt der





Im Winter tanzen in Bugøyenes die Polarlichter am Himmel.



Die Schale der Krabbe wird hellorange, wenn sie gar ist.



Für die Fischer in Bugøyenes ist der Krabbenfang die Haupteinnahmequelle.



Touristen lassen sich gerne mit der wertvollen Delikatesse fotografieren.



40 bis 50 Euro bezahlen Gourmetrestaurants für ein Kilogramm Königskrabbe.

40-Jährige aus Albanien und zog, wie der Koch Høyberget, der Liebe wegen an das Ufer der Barentssee.

Fast siebenhundert Exemplare der Edelware füllen die Tanks der Fabrik. Immer wieder ragen dornige Beine aus dem Wasser, kratzen an den Wänden, krallen sich um ihre Ränder und plumpsen zurück ins Meerwasser, mit dem die Wannens ständig versorgt werden. «Wir haben Kapazitäten für 15 Tonnen. Doch gegenwärtig sind es gerade einmal 2,5 Tonnen. Das ist sehr wenig», erklärt Kryeziu. Aber zu dieser Jahreszeit besorgt ihn das nicht. Es ist Nebensaison.

Ausserdem haben Leif und Ken Goran Ingilæ für Nachschub gesorgt. Mit zwei Kollegen hebt Kryeziu die zappelnden Krebstiere aus den Plastikbottichen heraus. Verletzte und weibliche Tiere, die von den Fischern übersehen wurden, sortieren sie aus. Die gesunden männlichen Krabben wägen sie und tackern ein Etikett an ihren gepanzerten Rumpf. Neben dem Firmenlogo prangt ein QR-Code auf dem Label. «Den kann jeder scannen und erfährt das genaue Gewicht, das Fangdatum, und er sieht das Profil des Fischers, der die Krabbe angeliefert hat», erklärt Kryeziu. Damit wolle man die Firmenmarke stärken und sich von der wachsenden Konkurrenz der Krabbenfabriken an der nordnorwegischen Küste abheben. «So erkennt jeder sofort, woher die Krabbe kommt.»

#### Aus der Arktis in die Welt

Maximal zwei Wochen bleiben die Tiere in der Fabrik. Dann werden sie – in Boxen, mit Eis gekühlt – nach Kirkenes gebracht und von dort über Oslo in alle Himmelsrichtungen geflogen. Maximal vierzig Stunden können sie ohne Wasser auskommen. Die Liste der Kunden, die für ein Kilo Königskrabbe zwischen 40 und 50 Euro zahlen, reicht von exklusiven Hotels in Dubai bis zu Sterne-Restaurants wie dem «La Paix» in Brüssel oder dem «Noma» in Kopenhagen. Auch für die Schiffe der Hurtigruten, die auf den Spuren der alten Postschifflinie die norwegische Küste hoch- und runterfahren, werden bei der Firma Krabben bestellt.

Während jede frisch gefangene Krabbe eine digitale ID verpasst bekommt, wandert Trond Høyberget, ein Headset-Mikro am Kopf, durch sein Restaurant. Um die Tische sitzen überwiegend junge Gäste und löffeln Fischsuppe. Es sind Austauschstudenten aus Europa, die in Finnland studieren und eine Busreise nach Bugøyenes gebucht haben. Høyberget hat die Kooperation eingefädelt. Seine Stimme ertönt blechern aus Lautsprechern: «Als im 19. Jahrhundert in Finnland eine Hungersnot herrschte, kamen viele Finnen nach Bugøyenes. Sie brachten zwei Dinge mit: die Sprache und die Saunakultur.» Gespannt lauschen die Studenten dem Tausendsassa, dessen «Bistro» gleichzeitig Postamt und Bank des Dorfes ist. Seine Sauna, die er für grosse Gruppen errichtet hat, ist ihr nächster Programmpunkt. Während sie sich nach dem ersten Saunagang schreiend in den eiskalten Fjord stürzen, kehrt in Bugøyenes wieder Ruhe ein. Høyberget räumt ab und schliesst die Tür seines Restaurants.

Er ist froh, dass nach der Zeitungsanzeige niemand Interesse an ihnen hatte. Denn eine Zukunft woanders als in seinem Bugøyenes, am für ihn schönsten Ende der Welt, kann er sich nicht vorstellen – dank dem krabbelnden Schatz aus dem Meer.

#### Auf Krabbensafari

R. U. · Touristen können Königskrabben in Bugøyenes nicht nur probieren, sondern selbst auf die Jagd nach ihnen gehen. In den Sommermonaten nimmt der Fischer Leif Ingilæ Gäste mit an Bord. Infos: <http://kingcrabsafari.no> Auch im Winter können Besucher im Norden Norwegens auf Königskrabbensafari gehen. Zum Beispiel mit dem Deutschen Dirk Heidschwaiger. Statt in ein Boot zu steigen, fegen die Touristen dann in einem Schneemobilschlitten über den zugefrorenen Fjord, bis zu einem Loch im Eis, durch das sie die Körbe voller Krabben emporheben. Buchungen der Tour auf der Website des Snowhotel Kirkenes: <https://www.snowhotelkirkenes.com/king-crab-safari>.