

Steile Klippen, sattgrüne Wiesen und eine Handvoll Häuser das ist Stóra Dímun.

Einsamkeit auf
den Färöer

GLÜCKLICHE INSULANER

Stóra Dímun ist die kleinste der 18 bewohnten Färöer-Inseln. Sie besitzt den Status einer »utoyggi«, einer Außeninsel. Rund 450 Mutterschafe genießen hier ihre Freiheit. Sie bilden die Lebensgrundlage der einzigen Farm, auf der vier Erwachsene und drei Kinder leben.

TEXT & FOTOS: CHRISTIAN NOWAK

Mittwoch, Freitag und Sonntag wird es auf Stóra Dímun ein wenig hektisch, denn dann kommt der Helikopter von Tórshavn. Jógvan Jón zieht sich die Neonweste über und eilt zum Landeplatz, der nur wenige Meter vom Haus entfernt ist. Schnell muss es gehen, ein paar Kisten und die Postsäcke werden ein- und ausgeladen, damit der Helikopter gleich wieder starten kann. Heute bekommen die Kinder von Jógvan Jón und Eva – Døgg und Sproti – den lang ersehnten Besuch, denn es sind Sommerferien. Für die Besucher ist es Urlaub auf dem Bauernhof, auch wenn dieser auf einer der abgelegensten Inseln Europas liegt.

Das Farmhaus wurde gegen den Wind mit hohen Mauern aus Natursteinen umgeben und wirkt deshalb fast wie ein trutziges Kloster. Majestätisch watscheln Enten über den Hof, im Käfig auf der Terrasse fühlen sich

zwei Dutzend Wachteln wohl, die Hühner picken nach Körnern, die Hütehunde warten im Zwinger auf Arbeit, zwei Hausschafe, die von ihren Müttern verlassen wurden, sogenannte heimalamb, streunern über den Hof und genießen den Status von Haustieren. So entgehen sie der Schlachtung. In einiger Entfernung grasen zwei Islandpferde friedlich auf ihrer Koppel, mit ihnen verbringen Døgg und ihre Freundinnen am liebsten ihre Ferien. Sattgrüne Wiesen ziehen sich vom kleinen Plateau, auf dem das Haus steht, immer steiler werdend den Berghang hinauf. Sie sind mit schwarzen, braunen und weißen Punkten gesprenkelt – die sich bei genauerem Hinsehen als Schafe entpuppen. Am Ende des Plateaus steht am Klippenrand ein kleiner Leuchtturm. Die Nachbarinsel Lítla Dímun ragt als beeindruckend schroffer Felsbuckel aus dem Meer. Eine friedliche, überschaubare

Idylle, für die Geräuschkulisse sorgen nur die Seevögel, die in den Klippen brüten.

SCHAFE, MILCH, MAIRÜBCHEN UND KOHLRABI

Jógvan Jón und Eva waren früher beide Lehrer, sie für Färöisch, Mathematik und Geschichte, er für Musik, Mathematik und Sport. Eva besuchte außerdem die Landwirtschaftsschule in Norwegen, Jógvan Jón lebte in Dänemark. Irgendwann entschieden sich beide ganz bewusst dafür, nach Stóra Dímun zu gehen. Mit zu dieser Entscheidung beigetragen hat auch, dass die Farm seit acht Generationen im Besitz von Evas Familie ist und sie die Tradition fortführen wollte. Sie versuchen – soweit es das kühle Klima erlaubt – als Selbstversorger zu leben. »Wir besitzen das Land nicht, wir pflegen es nur für unsere Erben«, ist Evas Motto bei allem, was sie tut. Die Schafe liefern

Papageitaucher brüten in Erdhöhlen ganz oben auf den Klippen.



60 Nordis



Mairübchenernte vor der Kulissee von Lítla Dímun.

Fleisch, die Kuh Gerda sorgt für frische Milch, dann gibt es noch zwei große Felder, auf denen Kohlrabi und Mairübchen angebaut werden, die so weit im Norden allerdings erst Anfang August geerntet werden können. »Für Kartoffeln ist der Boden auf Stóra Dímun nicht geeignet, die wachsen auf anderen Inseln besser«, sagt Jógvan Jón. Von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang gibt es immer etwas zu tun: Mairübchen oder Kohlrabi ernten, Wiesen mähen und das Gras zu Silage verarbeiten, damit die Schafe über den Winter kommen. Oder die Hütehunde ausbilden. Ganz selbstverständlich sind die zwölfjährige Døgg und der zehnjährige Sproti bei vielen Arbeiten dabei.

Die Schafe gedeihen prächtig auf den sattgrünen, seit Jahrtausenden mit dem Guano der Seevögel gedüngten Wiesen. Wirtschaftlich am profitabelsten ist der Verkauf des Fleisches der Tiere, die auf der Insel geschlachtet werden. Anschließend wird das Fleisch zum Trocknen aufgehängt. Die Felle werden von Jógvan Jón gegerbt und gebürstet und entwe-



Heimalamb genießen das Leben als Haustiere im Hof der Farm.

der nach Tórshavn gebracht oder direkt über seinen Onlineshop verkauft. Im Juli scheren sie die Schafe. Und ziemlich frustriert beklagt sich Jógvan Jón: »Niemand braucht die Wolle. Gerade einmal zwei Kronen pro Kilo bekommt man dafür. Weil sich der Verkauf nicht lohnt, haben wir die Wolle dieses Jahr verbrannt.«

SKERPIKJÖT SCHON ZUM FRÜHSTÜCK

Den Geruch von »skerpikjöt« vergisst man nie wieder. Die Färinger kennen ihn seit der



Alle helfen mit, wenn die Wiesen gemäht werden, um genügend Silage für den Winter zu haben.

Wikingerzeit, er erinnert sie an Winterstürme, Härten und Widrigkeiten. Skerpikjöt ist die traditionelle Methode, Fleisch ohne Salz haltbar zu machen. Denn Salz war entweder gar nicht erhältlich oder eine unerschwingliche Kostbarkeit. Um Salz wie in südlichen Ländern durch Verdunsten von Meerwasser zu gewinnen, ist das Klima auf den Färöer zu kalt. Und Holz zum Anheizen von Siededöfen gibt es auch nicht. Deshalb blieb früher nur die Möglichkeit, rohes, ungesalzenes Schaffleisch in einem luftigen Schuppen, dem »hjallur«, aufzuhängen. Da das Klima auf den Inseln ziemlich feucht ist, kann es länger als ein Jahr dauern, bis es getrocknet ist. Man unterscheidet verschiedene Reifegrade: »Visnadur« ist nur ein paar Tage alt und ähnelt einem Dry Aged Steak, es wird allerdings nur selten gegessen. Der nächste Reifegrad ist »raestur«. Nach einigen Monaten ist das Schafsbein von einer dicken Schimmelschicht überzogen und riecht ziemlich streng. Man kann es gekocht oder in dünnen Scheiben roh aufs Brot essen. Der letzte Reifegrad ist schließlich »turur«, was so viel wie getrocknet bedeutet. Jetzt ist der strenge Geruch größtenteils verflogen und das Fleisch erinnert an luftgetrockneten, allerdings ungesalzene Schinken.

Für mitteleuropäische Nasen riecht »skerpikjöt« einfach nur streng, Kenner schmecken jedoch Unterschiede und können sagen, auf welcher Insel das Fleisch getrocknet wurde. Zu einem gut gedeckten Frühstückstisch gehört natürlich auch skerpikjöt. Jógvan Jón

und Eva schneiden sich mit einem scharfen Messer dünne Scheiben des von Schimmel bedeckten Fleisches ab und legen es sich aufs Brot. Besonders lieben sie den würzigen Geschmack von raestur.

UNTERRICHT PER SKYPE

An der Kliffkante sieht man ein verwittertes Holzgerüst, es sind die Reste einer Seilbahn, mit der früher schwere Lasten heraufgezogen wurden. Heute erfolgt der Personen- und Warentransport ausschließlich per Hubschrauber. Die Flüge werden vom Staat stark subventioniert, um die Menschen auf den kleinen Außeninseln zum Bleiben zu animieren. Bevor Døgg in die Schule musste, haben Jógvan Jón und Eva beschlossen, ein eigenes Schulhaus zu bauen. Nur ein paar Schritte von ihrem Haus entfernt steht sie, ein schwarz geteertes Holzhaus mit Grasdach, das Platz für einen Klassenraum und ein kleines Appartement für den Lehrer und seine Familie bietet. So können Døgg und Sproti entweder von Eva oder einem externen Lehrer, der dann hier wohnt, auf Stóra Dímun unterrichtet werden. Ein Teil des Unterrichts – wie auch der Geigenunterricht für Døgg – erfolgt via Skype. Damit Døgg und Sproti auch mal mit Klassenkameraden zusammen sein können, gehen sie sechs Wochen im Jahr in die Schule in Tórshavn.

Stóra Dímun ist eine der abgelegensten Inseln Europas, und doch hat man das Gefühl, dass hier eine der modernsten und glücklichsten Familien lebt. ■

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Tipps für den Urlaub auf den Färöer unter www.visitfaroeislands.com oder direkt im Touristenbüro Tórshavn Vaglið 4, Tel. +298-30 24 25 <http://visittorshavn.fo>

Die Menschen auf Stóra Dímun sind unter Telefon +298-371 260 oder per E-Mail unter dimun@olivant.fo zu erreichen. Einen ersten Eindruck gibt die Homepage <http://storadimun.fo>.

ANREISE

Atlantic Airways fliegt mehrmals wöchentlich von Kopenhagen nach Tórshavn. Dauer ca. 2 Std., ab ca. 100 Euro pro Strecke.

TRANSPORT

Die größeren Inseln sind mit Brücken und Tunneln verbunden, ansonsten gibt es Fähren. Mietwagen bekommt man am Flughafen. Einige kleinere Inseln wie Stóra Dímun werden mehrmals wöchentlich mit dem Hubschrauber angefliegen.



Eva gibt Døgg und Sproti im heimischen Wohnzimmer regelmäßig Geigenunterricht.