

SOMMER AM ENDE DER WELT

annabelle-Redaktorin Helene Aecherli ist an die Frontlinie des Klimawandels gereist. Dorthin, wo den Menschen langsam die Existenzgrundlage dahinschmilzt. Eine Reportage über stolze Walfänger, findige Rucola-Züchter und Schulkinder im Zuckerrausch.

Fotos: Kiliii Yüyan/INSTITUTE

Teamwork ist mehr als Ehrensache: Walfänger holen einen erlegten Wal aufs Eis

Die Übermutter von Utqiagvik und Reiseleiterin unserer Reporterin: Fannie Akpik (66). Unten: Ein Walkiefer, aufgestellt wie eine Skulptur



uf einem Sandstrich an der Bruchkante des Eismees bitten die Familien der Anagi und Pamiilaq zum Festmahl. Der Himmel ist grau, hart flattern die Fahnen der Ruderboote im Wind, in denen die Walfänger im Frühling jeweils vom

Eis aus ins Meer stechen, um den Wal zu jagen, der sich ihnen offenbart. Die Boote sind heute an Land gezogen worden, als Zeichen dafür, dass die Jagdsaison zu Ende und die Zeit zum Feiern gekommen ist. Zu zweit hieven Frauen und Männer riesige Töpfe vom Buffet, das im Sand aufgestellt wurde. Verteilt werden Enten-, Rentier-, und Gänsesuppe, vor allem aber Mikiaq, ein in Blut fermentierter Mix aus Fett, Fleisch, Haut und Zunge des Wals, den die Jäger erlegt haben.

Apugauti wird das Festmahl auf Inupiaq genannt, der Sprache der Ureinwohner Nordalaskas, und es erzählt von der Pflicht der Walfänger, den Wal mit der Gemeinschaft zu teilen. Genüsslich streckt Fannie Akpik ihren Teller hin – und lässt gleich noch eine Plastikschüssel bis an den Rand füllen. «Für meine Enkelinnen», sagt sie. «Ihre Leibspeise!» Mikiaq sieht aus wie Rehpfeffer, hat die Konsistenz von Calamares und schmeckt ... süsslich – ich orte einen Hauch von Gewürznelken. Fannie und die drei Frauen, die neben ihr sitzen, nicken anerkennend unter den dicken Kapuzen ihrer Anoraks. Sie haben mich eingeladen, zwischen ihnen auf der Holzbank Platz zu nehmen, und überbieten sich in ihrem Ehrgeiz, mir die Essenz des Apugauti näherzubringen, indem sie mir Häppchen aus ihren Tellern rüberschieben. Erst beim Entenkopf weiche ich zurück. «Keine Sorge», sagt Fannie schmunzelnd, «der ist für mich. Ich liebe Entenköpfe.»

Fannie Akpik ist so etwas wie die Übermutter des Walfängerorts Utqiagvik. Sie kennt jeden, jeder kennt sie. Sie koordiniert die Inupiat-Bildungsprogramme an den Schulen und offenbart die Mentalität einer Aktivistin, wenn es darum geht, Kultur, Sprache und Traditionen der Inupiat weiterzugeben. Fannie ist 66 Jahre alt, ungeheuer zierlich, geradezu winzig, hat graue Locken, ein Sonnentattoo auf dem Kinn und eine

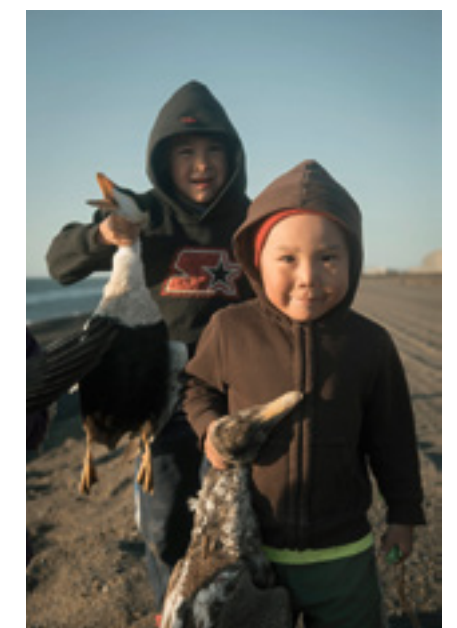
sonore Stimme, in der stets ein Lächeln mitschwingt. Sie war eine der wenigen, die mir zurückschrieben, als ich die Reportage vorbereitete, und sie ist es, die mich in Utqiagvik sofort unter ihre Fittiche nimmt.

Bevor ich ans Eismeer reiste, hatte ich Fannie auf einem Foto gesehen, das sie, in einen dicken braunen Mantel gehüllt, im Schnee vor dem Friedhof Utqiagviks zeigt. Und das ist das Besondere an dieser Reportage: Am Anfang stand nicht, wie sonst üblich, eine Recherche, sondern eine Bildersammlung aus der Serie «People of the Whale» des chinesisch-amerikanischen Fotografen Kiliii Yüyan. Kiliii wuchs bei den Hezhe auf, einem indigenen Volk an der chinesisch-sibirischen Grenze, und hat somit einen ähnlichen kulturellen Hintergrund wie die Inupiat. Das mag mit ein Grund dafür sein, dass seinen Fotografien eine seltene Intimität innewohnt.

Wir hätten daraus eine reine Fotostory machen können. Doch wir entschieden uns, selbst nach Utqiagvik zu reisen, um zu erfahren, wie die Bewohner einer der nördlichsten Städte der Welt leben, an der Frontlinie des Klimawandels – und die Reportage just dann zu publizieren, wenn sich Schweizerinnen und Schweizer vor der Sommerhitze ins kühle Nass flüchten und sich beim Bier wenig Gedanken über die Klimaerwärmung machen.

Utqiagvik liegt wie eine flachgedrückte Speerspitze am Rand des arktischen Ozeans, dort, wo die Beaufort- und die Tschuktschensee ineinanderfließen, 480 Kilometer über dem Polarkreis. Gut 5000 Menschen leben hier, rund drei Viertel davon sind Inupiat. Früher hiess die Stadt Barrow, doch nach einem Volksentscheid vor zwei Jahren erhielt sie ihren ursprünglichen Namen

Keine Trophäen, sondern zu essen: Kinder sammeln am Strand erlegte Eiderenten ein



**“KEINE SORGE”,
SAGT FANNIE AKPIK,
“DER IST FÜR
MICH. ICH LIEBE
ENTENKÖPFE”**

ES IST, ALS WÜRDE ICH IN EIN SCHAUFENSTER STARREN UND NICHT GENAU VERSTEHEN, WAS ICH SEHE

zurück, der so viel bedeuten soll wie «der Ort, an dem essbare Wurzeln wachsen».

Als ich in Utqiagvik lande, kann ich der Stadt kaum etwas Poetisches abgewinnen. Es ist Sonntag und totenstill, null Grad, und ich friere. Lehmstrassen ziehen sich schachbrettartig über die Tundra. Verfallene Häuser. Verwitterte Fassaden. Seen aus Schneeschmelzwasser, in denen, halb versunken, Schneetöfßs und Quads liegen. Die Gebäude sind auf Stelzen gebaut, damit die Wärme, die sie absondern, den Permafrost nicht aufweicht; jene Schichten gefrorener Erde, die bis zu 600 Metern in die Tiefe reichen.

Mark, mein Gastgeber, ist «a white boy from New Hampshire», 56 Jahre alt, Massagetherapeut und Suchtberater. Vor 22 Jahren verliebte er sich in das Inupiat-Mädchen Kathy, folgte ihr ans Ende der Welt – damals, als hier alle «knietief im Kokain steckten», – und lebt seither in einem gepflegten Bungalow an einer der Längsstrassen. Er ist massiv übergewichtig, trinkt seinen Kaffee mit sechs Zuckerstücken und Irish Cream. Er leidet an Arthrose am Fussgelenk, aber da er arbeitslos ist, hat er keine Krankenversicherung und kann sich deshalb nicht operieren lassen – im Gegensatz zu den Einheimischen, deren Gesundheitsversorgung kostenlos ist. Mark hat sich bereit erklärt, mir sein Wohnzimmer für 250 Dollar pro Woche zu vermieten, einen Preis, den man für ein Hotel in Utqiagvik pro Nacht bezahlen müsste. Für mich steht eine Queensize-Luftmatratze bereit. Nebst mir beherbergt Mark noch einen Lehrer aus dem Südsee-Inselreich Tonga und Garreth, einen 24-jährigen, mageren Inupiat, der ständig Kopfhörer trägt – und auf der einen Seite des Oberkiefers statt Zähnen nur ein paar Stummel hat. Bestürzt frage ich Mark, was mit Garreth los sei. «Zucker», antwortet er. «Süssgetränke und Alkohol. Du wirst schon sehen.»

Nach Utqiagvik führen keine Strassen. Wer hierher will, muss das Schiff nehmen oder fliegen. Das Gleiche gilt für das, was Menschen im 21. Jahrhundert so benötigen: Gemüse, Low-Fat-Joghurt, Kartoffelchips, Bodylotion, Laptops – alles wird eingeflogen, Alkohol aber nur gegen Lizenz. Baumaterialien, Fahrzeuge und weniger Vergängliches wie Mehl und Zucker kommen per Frachtkahn. Aus diesem Grund sind die Waren hier mindestens doppelt so teuer wie in den übrigen Staaten der USA. Ein Paket Aufback-Muffins und eine Schachtel Blaubeeren – mein Frühstück – kosten zu

meinem Entsetzen fast zwanzig Dollar. Immerhin ist auch der Grundlohn entsprechend höher. Beträgt er in New York oder Nevada acht Dollar die Stunde, so liegt er hier bei über 15 Dollar – dies ist denn auch der Grund, weshalb die Frau aus Las Vegas im AC Value Center, dem grössten Supermarkt der Stadt, an der Kasse steht. Neugierig erkundigt sie sich, woher ich komme, und zeigt dann auf den Flyer neben dem Ausgang: «Polar Bear Alert». Kürzlich wurden einige Eisbären, die sich auf der Suche nach Futter in die Stadt verirrtten, beim Friedhof gesichtet, just dort also, wo Fannie Akpik von Kiliii Yüyan porträtiert worden war.

Fannies Büro liegt im alten Primarschulhaus in der Nähe der Polizeistation, wegen ihrer knallblauen Farbe «The Blue Hotel» genannt. Das Büro riecht nach Zimt, hinter Fannies Schreibtisch hängt ein Poster, auf dem die Werte der Inupiat geschrieben stehen: «Unsere Herzen verlangen, dass wir in Güte handeln», heisst es zuoberst, darunter: «Erwarte nie eine Belohnung.» Fannie, jüngstes von 13 Kindern, war einst selbst hier zur Schule gegangen. Sie war sechs, als die US-Regierung Englisch zur alleinigen Unterrichtssprache erklärte. Als sich Fannie dem mal verweigerte und aus Trotz auf Inupiaq wechselte, stellte sie ihr Lehrer mit den Füßen in den Abfalleimer. Erst in den 70er-Jahren – «als unser stiller, versteckter Zorn ausbrach» – wurde das Verbot der Muttersprache aufgehoben. Doch wie viele ihrer Generation fühlte sie sich noch Jahre danach ihrer Identität beraubt. Ihren Schmerz erstickte sie in Alkohol und Kokain. Die Jungen, sagt sie, tun es mit Crystal Meth und Heroin.

Utqiagvik stürzt mich von Anfang an in eine subversive Unruhe. Es ist, als würde ich in ein Schaufenster starren und nicht genau verstehen, was ich sehe. Einerseits sind da diese Werte der Inupiat, das fast schon biblische Teilen des Essens am Apugauti, aber andererseits auch immer wieder diese Anspielungen auf verborgene Abgründe. Worauf sollte ich fokussieren? – Weil ich nicht mehr weiter weiss, gehe ich auf den staubigen Strassen spazieren. Etwas, das ich in den nächsten Tagen öfter tun werde. Tun muss. Meistens Richtung Stadtkern, vorbei an über Treppengeländer geworfenen Rentierfellen und halbgefrorenen Fettklumpen vor Abfallcontainern – zu meiner Rechten das Eismeer, das sich wie ein zerknittertes Leintuch gegen den Horizont streckt, dort, wo Wasser und Himmel aufeinandertreffen. «Unser Wasserhimmel», hat Fannie gesagt.

Ich habe eben vor einem Bürogebäude kurz Rast gemacht, da stürzt mir ein Mann entgegen, in seinen Händen ein Stapel Styroporschachteln mit frischem Rucola: «Schau her!», sagt er aufgeregt. «Mein erster Rucola. Isn't that amazing?» Der Gärtner stellt sich vor: Ron



Stilleben einer Jagdgesellschaft: Ein ausgeweidetes und zerlegtes Rentier



Einst eine bewährte Taktik, um nach Jagdbeute Ausschau zu halten, heute nur noch Spass: Menschen-Trampolin am Sommerfest der Walfänger

Fortunato, Gründer und Präsident von «A World Bridge», eine internationale Organisation, die im Auftrag lokaler Behörden mit Schülern Nachhaltigkeitsprojekte erstellt und dabei eng mit der Nasa kooperiert. Ron stammt aus New York, ist um die fünfzig und arbeitet daran, Rucola, Basilikum und Federkohl in Hydrokulturen zu züchten. Offenbar hatte sich der Ältestenrat Utqiagviks darüber besorgt gezeigt, dass es in den Schulkantinen kein frisches Gemüse gibt.

Ich folge Ron ins Labor. Auf den Tischen stehen reihenweise Apple-Computer der neusten Generation, in der Mitte des Raums Teile von Drohnen, an der Wand die Hydrokulturen in einem Glasschrank in der Grösse eines Ikea-Billy-Regals. Ein Schüler kontrolliert gerade den Nährstoffgehalt der Jungpflanzen. Ein anderer bereitet eine Drohne vor, die mittels

hochauflösender Kameras Längsschnittbilder der Küste herstellen soll. Rons Team will damit Aufschluss über das genaue Ausmass der klimabedingten Küstenerosion erhalten – «die Behörden brauchen konkrete Daten». Denn in Utqiagvik zeigt sich eine Entwicklung, die der Stadt schon vor Jahren die Bezeichnung «Ground Zero for Climate Change» eingebracht hat. An fast keinem anderen Ort dieser Welt erwärmen sich die Temperaturen so drastisch wie hier; seit 1979 sind sie um gut fünf Grad gestiegen, doppelt so viel wie im globalen Durchschnitt. Einer der Gründe ist die polare Verstärkung, eine Art Selbsterwärmungseffekt: Die Eisschicht reflektiert neunzig Prozent der Sonnenenergie. Doch je weniger Eis vorhanden ist, desto mehr Energie wird vom Meerwasser und vom Erdboden aufgenommen, was die Temperaturen zusätzlich erhöht. Die Hauptursache von alledem: Der Anstieg von Treibhausgasen, insbesondere von Kohlenstoffdioxid, CO₂. Mein Flug hierher wird das Seine dazu beigetragen haben.

Geradezu paradox: Rund 85 Prozent des Haushaltsbudgets Alaskas werden durch die Gewinne aus der Ölproduktion finanziert, künftig sollen Öl- und Erdgasbohrungen sogar im Arctic National Wildlife Refuge erlaubt werden. Doch auch die Inupiat profitieren vom Öl, das auf ihrem Land gefördert wird. Sie erhalten jährlich Gewinnanteile, je nach Kooperative und Geschäftsgang etwa 5000 Dollar pro Person.

Der Klimawandel auf Ground Zero habe zur Folge, so sagt man mir, dass jährlich eine Packeissschicht von etwa der Grösse Kaliforniens schmilzt. Das hebt den Meeresspiegel an, wodurch die Stürme heftiger und die Wellen brachialer werden. Betrug die Erosion früher zwei Zentimeter pro Jahr, werden heute jährlich rund zwanzig Meter weggespült. Mit einem Erdwall, der stets von neuem aufgeschüttet wird, versucht man, die Küste zu schützen. Eine Sisyphusarbeit. Als ich Ron einige Tage später wiedersehe, zeigt er mir Auswertungen ihres Drohneinsatzes. An manchen Stellen hat sich die Küste zu einem veritablen Tal verformt.

«Wir zerbrechen uns den Kopf darüber, wie wir in Zukunft einen 26-Tonnen-Wal aufs Eis ziehen. Das Eis ist an viele Stellen so dünn geworden, dass es uns ständig wegbricht», sagt Ross Wilhelm, alias Captain Makalik, 45 Jahre alt, seit 2008 Chef einer Walfangcrew. Er und seine Frau Justina empfangen mich in ihrem Haus, das an derselben Längsstrasse liegt wie jenes von Mark. Das Paar hat zwei Kinder, eine 11-jährige Tochter und einen 9-jährigen Sohn, beide trotz Schneeregens in Shorts gekleidet, es ist schliesslich Sommer. Ross trägt Trainerhose und T-Shirt, seine mächtigen Arme sind mit Tattoos bedeckt. Im Wohnzimmer, gegenüber des gigantischen Flachbildschirms, stehen Walrossschädel mit Stosszähnen. «Die Tiere sind keine Trophäen», sagt Ross, als er meine Blicke sieht. «Wir jagen, um zu essen.» Ross und seine Frau haben Kostproben vorbereitet: Rentiersuppe, Mixed Pickles mit Walfleisch und Maktak, gekochte Walhaut mit Fett. Die grösste Sorge bereite ihm der Permafrost, sagt Ross. «Taut der weiter auf, stecken wir bald im Sumpf.» Bereits knicken Stelzen ein, auf denen die Häuser stehen, Mauern



Der Wal zeigt sich: Für das indigene Volk der Inupiat eine göttliche Offenbarung

bekommen Risse, Scheiben zerbrechen. Aber schlimmer noch: Die Ice Cellars tauen auf. Das sind tief in den Permafrost hineingegrabene Keller, wo das Fleisch der Tiere lagert, allem voran Walfleisch. Mancherorts liegt bis zu einer Tonne. Die Ice Cellars haben zudem eine spirituelle Dimension: Sie gelten als die letzte Ruhestätte des Wals. «Der Wal muss wissen, dass er nach seinem Tod an einen Ort kommt, der sauber ist und gut gepflegt wird», erklärt Ross, «dann fühlt er sich willkommen und respektiert. Deshalb ist der Eiskeller so etwas wie die Seele unseres Hauses.»

Wegen der Klimaerwärmung drohen nun ausgerechnet diese heiligen Keller zur tödlichen Falle zu werden. Denn beim Auftauen des Permafrosts entsteht Methanogas, ein geruchloses und hochgiftiges Treibhausgas, dem schon zwei Menschen in Utqiagvik zum Opfer gefallen sind. Derzeit wird mit begehren Kühlstränken experimentiert, die mit erneuerbaren Energien betrieben werden. Für Ross eine pragmatische Alternative: «Die Zeiten ändern sich.»

Die Jagd auf den Bowhead Whale jedoch, den Grönlandwal, ist seit Jahrtausenden die Lebensader der Inupiat. Er lebt ausschliesslich in der Arktis, ist bis zu 18 Metern lang und 50 Tonnen schwer. Sein Kopf umfasst etwa ein Drittel seiner Körperlänge, was ihm ermöglicht, Eisschichten zu durchbrechen, die bis zu dreissig Zentimetern dick sind. Im Frühling, wenn er entlang des Packeises nordwärts zu seinen Brutstätten zieht, fahren Captain Makalik und seine sechs Männer auf ihren Schneetöfss bis an den Rand des Eises und stellen dort ihre Zelte auf, um auf den Wal zu warten. Bis zu 30 000 Dollar kostet die Saison auf dem Eis. Die Jagd, so Ross, könne sich nur leisten, wer genug verdient. Er

“DER WAL MUSS WISSEN, DASS ER NACH SEINEM TOD AN EINEN ORT KOMMT, DER SAUBER IST UND GUT GEPFLEGT WIRD”

“HAST DU STREIT MIT JEMANDEM ODER BIST ÜBERHEBLICH, WIRD DER WAL SICH DIR NICHT ZEIGEN”

arbeitet als Projektleiter einer Baufirma. Als Whaling Captain berappt er Munition, Schlitten, Benzin, Nahrungsmittel, Stiefel und Jacken für die ganze Crew – und den Tabak. Alkohol ist verboten. Wer trinkt, wird vom Eis geschickt. Ross' Frau organisiert jeweils von zuhause aus den Nachschub. Walfang ist Teamwork.

Manchmal, sagt Ross, hocken sie wochenlang in ihren Zelten, rauchen und erzählen einander Geschichten, ohne dass etwas geschieht. «Aber du musst im Kopf bereit sein für den Wal. Hast du Streit mit jemandem oder bist überheblich, wird er sich dir nicht zeigen.» Sichten sie einen Wal, sprechen sie ein Gebet und paddeln los: bis auf mindestens drei Meter an das Tier heran, in einem Boot, dessen Aussenwand aus sieben Seehundhäuten besteht, die mit den Sehnen der Hinterläufe von 24 Rentieren zusammengenäht wurden – wohlwissend, dass der Wal sie jede Sekunde mit in die Tiefe reissen könnte. Harpuniert wird der Wal, wenn er nach dem Luft holen wieder ins Meer zurücksinkt.

Hat er das Glück, einen Wal erlegt zu haben, könnte Ross lachen und weinen zugleich. «Du siehst all diese Leute, die voller Freude zu dir ins Haus strömen, um das Fleisch entgegenzunehmen, das du geholt hast, und du bist dankbar, ein Ernährer deines Volkes zu sein. Dafür lebt ein Whaling Captain.» Seine Leidenschaft hat sich bereits auf die Kinder übertragen. Neulich sagte sein Sohn: «Dad, I wanna feed someone!»

Mitte der 1970er-Jahre hatte die Internationale Walfangkommission IWC den Inupiat jegliche Waljagd verboten, da Studien der US-Regierung zeigten, dass sich die Zahl der Tiere im Beringmeer auf weniger als 2000 reduziert hatte. Der Grönlandwal schien vom Aussterben bedroht. Das Verbot löste eine existenzielle Krise aus. Parolen wie: «Hunger kennt keine Gesetze» oder: «Haben wir nicht das Recht zu leben?» werden noch heute zitiert. Vertreter der Alaska Eskimo Whaling Commission, zu der sich die elf Walfangdörfer der Region zusammenschlossen, konnten jedoch belegen, dass die

besagte Studie falsch war. Die Forscher hatten ausser Acht gelassen, dass Grönlandwale lange Strecken im offenen Meer und unter dem Packeis zurücklegen; das Gros der Tiere also gar nie sichtbar gewesen war. Heute geht man von 20 000 Tieren aus, und die Dörfer haben eine Fangquote, die regelmässig neu verhandelt wird. Derzeit liegt sie bei insgesamt 67 Walen pro Jahr, davon 25 für Utqiagvik – die Zahl der tatsächlich erlegten Tiere ist meist tiefer. Zum Vergleich: Laut Schätzungen der IWC verenden weltweit jährlich über 300 000 Wale und Delfine in Fischernetzen und Lobsterkörben.

Der Walfang ist nur Angehörigen der Inupiat erlaubt, Weisse dürfen nicht einmal mit in die Boote. Verkaufen darf man Walfleisch nicht, jegliche Kommerzialisierung ist verboten. Trotzdem ist das Thema heikel. Fremden, insbesondere Journalisten, wird mit Misstrauen begegnet. Das bekomme ich zu spüren, als ich eingeladen werde, der Crew von James Pebley beim Zuschneiden von Walfleisch zuzusehen.

James Pebley war 18 und hatte eben die Highschool abgeschlossen, als ihm sein Vater den Titel des Whaling Captains vererbte. Heute ist er 35 Jahre alt und darauf spezialisiert, Baumaschinen Hunderte von Kilometern weit übers Eis nach Utqiagvik zu transportieren. Er betreibt seine Walfangcrew mit der Hilfe seiner Grossmutter, die ihm finanziell unter die Arme greift, und spendet einen Teil des Wals an alleinstehende Mütter. Pebleys Werkstatt befindet sich im Vorgarten der alten Dame. Als ich ankomme, ist die Session bereits im Gang: Arbeitsfläche ist die Holzrampe eines Grosslasters. In einer Ecke liegen drei riesige, halbgefrorene Fleischklumpen – einer davon ein Stück Zunge –, die von Pebleys Schwager aus Tonga, einem gewaltigen Kerl in Shorts und T-Shirt, mit einer langstieligen Machete und einem Fleischhaken hervorgewuchtet werden. Pebleys Harpunier zerhackt das Fleisch in handliche Stücke und schiebt sie den fünf Frauen an der Längsseite der Rampe zu, die diese mit ihren Ulus, dem Frauenmesser der Inupiat, weiter zerkleinern. Die Frauen tragen Gummihandschuhe, auf dem Rampenrand liegt ein iPhone, aus dem Mariah Careys Stimme trällert, während der Captain seiner Freundin Sprite aus der Petflasche einflösst.

Ich trete an die Laderampe heran, nehme ein Stück teilgefrorenes Walfleisch entgegen, das mir eine der Frauen zum Kosten reicht – es schmeckt wie eine Mischung aus Thunfisch und Austern –, und frage, ob ich Fotos machen darf. James Pebley winkt energisch ab. Er wolle nicht, dass solche Bilder auf Facebook kursieren, sagt er und zeigt auf die Fleischklumpen. Ich nicke verständnisvoll, aber die unbeschwertere Stimmung ist dahin. Als ich gehe, sehe ich, wie die junge Frau, die mir das Fleisch gab, einen Brocken weisse Schokolade aus ihrer Jackentasche zieht und ihn sich in den Mund schiebt. Ich winke ihr zu. Sie lächelt. Auch sie hat Stummelzähne.



Im Eis zuhause: Ein Bewohner von Utqiagvik in seinem Permafrost-Keller (l.) und Bernadette Adams, die erste Inupiat-Frau, die einen Wal harpuniert hat und den Titel Whaling Captain trägt

«Viele Leute hier sind süchtig nach Süssgetränken», sagt Fannie Akpik. Sie sitzt am Steuer ihres Autos, wir sind auf dem Weg ins Spital; der «Midnight Sun Coffee Shop» in der Spital-Lobby ist eines von drei Takeaways in Utqiagvik – und er macht richtig guten Kaffee. Ich versuche, die Diskrepanz zwischen dem Zuckerkonsum und dem Bedürfnis nach Walfleisch als Sinnbild für nachhaltige Ernährung irgendwie auf die Reihe zu bringen. «Der Zucker kam mit den Missionaren und den kommerziellen Walfängern», erklärt Fannie. «Seither existieren Zucker und Wal nebeneinander her. Nur ist der Zucker allgegenwärtig. Im Supermarkt siehst du Regale mit Soda und Energydrinks, nach Wasser musst du suchen. Die Kinder haben sich so daran gewöhnt, dass sie nichts anderes mehr mögen. Als Gino anfang, an den Schulen Mahlzeiten mit weniger Zuckergehalt zu verteilen, haben sich die Eltern anfänglich beklagt. Die Kinder warfen das Essen weg.»

Gino – das ist Gino Ceccarelli, der Food Service Manager der Schulen im North Slope Borough District, ein Zweimetermann mit Bocksbart und oranger Mütze, irgendwo jenseits der fünfzig, unter den Jugendlichen als «Chef Gino» bekannt. Ich treffe ihn bei seiner Arbeit in der Aula der Mittelschule. Gut

hundert Kinder sitzen an Tischen, hocken auf der Bühne oder stehen feixend am Buffet an, aus den Boxen dröhnt Bill Haleys «Rock Around The Clock». Hier findet gerade der offene Mittagstisch statt, ein Angebot, das der Bürgermeister eingeführt hat, damit die Kinder auch während der Sommerferien ausgewogen ernährt werden, denn vielen Eltern fehlt die Zeit dafür. Heute gibts Reis mit Poulet und Gemüse und einen Beerenmix zum Dessert, dazu Wasser. Dreihundert Portionen werden täglich serviert.

Gino war in den 90er-Jahren Privatkoch für Donald Trump, damals noch Hotel-Tycoon und in Dauerangst, vergiftet zu werden. Danach arbeitete er in Trumps «Taj Mahal Hotel» in Atlantic City, zog als Chefkoch nach Las Vegas, begann, Kirchengemeinden mit Lunches zu versorgen. Vor fünf Jahren nahm er den Job in Utqiagvik an. Heisst: Er verbannte Schoggimilch und Fertigmahlzeiten aus der Kantine und brachte seinen Mitarbeitern bei, Pastasaucen mit Kräutern zu würzen oder Cookies aus Linsen und Blaubeeren herzustellen. Nun holt er auch immer häufiger frische Kräuter aus Ron Fortunatos Hydrokultur. Könnte er nicht dazu noch Wal- und Rentierfleisch aus Utqiagvik servieren, frage ich. Gino schüttelt den Kopf. Lebensmittel für



Stadt am «Wasserhimmel»: Utqiagvik, aufgenommen im Frühling, kurz vor der Schneeschmelze

ALS SIE IHREN ERSTEN WAL HARPUNIERTE, WAR DAS FÜR IHRE GEMEINSCHAFT EINE GROSSE SACHE – ABER NICHT FÜR SIE SELBST

Bernadette wirkt erst spröde, betont zurückhaltend. Sie sagt, dass sie gezögert habe, mit mir zu reden, weil sie fürchtete, ich würde ihre Lebensweise verurteilen. Erst als ich ihr versichere, dass ich doch nichts gegen ihre Walfang-Tradition haben könne, solange wir in Europa Tiere im Sekundentakt schlachten, taut sie auf.

Da sie keine Brüder hat, wurde Bernadette früh vom Vater mit auf die Jagd genommen. Und früh hat sie es sich zur Gewohnheit gemacht, auf der Tundra Zusatzrunden zu drehen, um für Witwen eine Extraportion Rentier zu holen. «Denn schon immer habe ich meine Leute essen sehen wollen.» Sie ging noch in den Kindergarten, als sie mit ihrem Vater zum ersten Mal im Umiaq, dem traditionellen Ruderboot der Walfänger,

aufs Meer paddelte. Vor zwei Jahren harpunierte sie dann als erste Inupiat-Frau einen Wal – ihr Mann hatte ihr im Boot den Sitz des Harpuniers überlassen. Für ihre Gemeinschaft war das eine grosse Sache. Sie aber, sagt sie trocken, hätte kein Aufheben darum gemacht. Um ihre Söhne an das Leben zu gewöhnen, das ihnen in die kollektive DNA geschrieben ist, aber auch, um sie in ihrer Freizeit beschäftigt zu halten, nehmen Bernadette und ihr Mann die beiden mit auf die Jagd. «Und wenn wir sehen, dass jemand eine Krise hat, nehmen wir auch ihn mit. Mein Schwager war Alkoholiker. Das Leben auf dem Eis hat ihn nüchtern gemacht.» Ich erzähle ihr von Garreth. Sie nickt. «Unsere Gesellschaft ist gespalten in jene, die Zugang haben zu unseren Traditionen, und jene, die ausserhalb stehen.» Dann blickt sie mich an und sagt: «Du siehst: Alles, was wir tun, dreht sich um den Wal.» Und was, wenn die Jagd auf ihn wegen des brüchigen Eises und der immer heftigeren Herbststürme einmal nicht mehr möglich sein wird? «Dann verhungern wir», sagt Bernadette. Und sie meint nicht körperlich, wenn sie wiederholt: «It's all about the whale.» •

Die Recherche in Utqiagvik wurde finanziell unterstützt durch den Medienfonds Real21

die Schule müssten unter staatlich verordneten Hygienebedingungen hergestellt werden. Das sei bei der hiesigen Jagd nicht der Fall. Seit er daran arbeite, die Ernährung zu ändern, sagt er, meldeten ihm die Lehrer, dass sich die Leistungen der Schüler verbessert haben. «Wir stehen aber erst am Anfang», fügt er hinzu. «Noch immer essen zu viele Kinder bloss «Cheez Doodles» zum Lunch.»

Nach mehreren Tagen als Gast in Marks Haus weiss ich, dass der Lehrer aus Tonga dasselbe Volumenshampoo benutzt wie ich und Mark oft stundenlang vor dem Computer sitzt und Jobportale scannt, denn er braucht eine Festanstellung, um endlich seinen Knöchel operieren zu lassen. «Fuck, I need a job, this pain is killing me!» ist längst zu seinem Mantra geworden. Als ich an diesem Abend ins Haus komme, sind Mark und der Lehrer ausgeflogen, Garreth, der Junge mit den Kopfhörern, sitzt am Küchentisch und trinkt Kaffee. Ich lächle ihm zu. «Hallo, wie gehts dir?» Garreth nimmt die Kopfhörer ab. «Okay.» – «Was machst du so?» – «Nichts» – «Nichts?» – «Nein. Wir haben Ferien.» – «Hmm, hast du Freunde?» – «Einen. Aber der nimmt Drogen.» Da fängt Garreth unvermittelt an zu weinen. Ich schaue ihn bestürzt an, reiche ihm verlegen ein Stück Haushaltspapier. «Und deine Familie?» – «Kein Kontakt.» – «Warum?» Garreth schnieft. «Du fragst wie ein Cop. Bist du ein Cop?» Ich schüttele den Kopf und

stottere was von Reportage und Klimawandel. Garreth nickt: «Yeah, eines Tages werden wir vom Ozean weggeschwemmt.» – «Gehst du auch mit aufs Eis?», frage ich. «Nein, ich kenne niemanden, mit dem ich mitkönnte.» – «Aber es gibt hier doch viele Whaling Crews.» Garreth schüttelt den Kopf. «Ich kenne niemanden. Ich bin draussen.» – Warum? – «Meine Eltern waren auch Walfänger. Aber sie mussten aufhören, weil sie auf dem Eis getrunken haben.»

Ich weiss nicht mehr, was ich sagen soll. Wieder befällt mich diese subversive Unruhe. Zeit, mal wieder auf den staubigen Strassen spazieren zu gehen. Unterwegs erreicht mich eine Nachricht von Bernadette Adams; der einzige weibliche Whaling Captain der Stadt ist bereit, mich zu treffen.

Bernadette Adams (35) lebt mit ihrem Mann und den beiden Söhnen an der Kuchenesser-Strasse, der Cake-Eater Road, am Rande der Stadt. Als ich an ihre Türe klopfe, ist es zehn Uhr abends, die Buben sitzen vor dem Fernseher. Bernadette entschuldigt sich für die Unordnung. Sie und ihr Mann arbeiten beide hundert Prozent, sie ist Ökonomin am Barrow National Department of Capital Improvement Management. Unter der Woche passen ihre Eltern auf die Kinder auf. Bernadette bittet mich, auf einem Barhocker Platz zu nehmen, sie trägt ein T-Shirt mit der Aufschrift «Lady Whaler».

Allianz Cinema

allianzcinema.ch

annabelle Ladies Night



Thelma & Louise

Drama, US, 1991, 130 min | Regie: Ridley Scott

ZH Fr 10. August 20:55
BS Fr 24. August 21:00

Ihr Geschenk an der annabelle Ladies Night

Holen Sie sich an der annabelle Ladies Night nach Filmende gratis Ihr kostbares Beauty-Geschenk ab, offeriert von BIOEFFECT.

Weitere Programm-Highlights

ZH Fr 17. August 20:45
BS Fr 17. August 21:05



Molly's Game

Drama, US, 2017, 140 min
Regie: Aaron Sorkin

ZH Sa 4. August 21:05
BS Fr 10. August 21:20



The Shape Of Water

Drama, US, 2017, 124 min
Regie: Guillermo del Toro

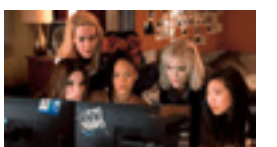
ZH So 19. August 21:00
BS Sa 25. August 21:00



Everybody Knows

Drama, E, 2018, 132 min
Regie: Asghar Farhadi

ZH Do 9. August 21:00
BS Fr 3. August 21:25



Ocean's 8

Komödie, US, 2018, 110 min
Regie: Gary Ross