

# Im Reich der wilden Lachse

Seit mehr als 20 Jahren lebt Julia Schlutius als Fischerin in Alaska. Trotz der harten Arbeit genießt die Westfälin noch immer die Fahrten auf dem Kutter und ist stolz auf ihren erstklassigen geangelten Wildlachs

Fischerin in Alaska, das will ich werden.“ Als die damals 25-jährige Julia Schlutius aus Münster in Westfalen erklärte, wie sie ihren Lebensunterhalt verdienen wolle, hatte sie eine Ausbildung zur Krankengymnastin abgeschlossen; ihre Eltern waren fest überzeugt, die Tochter werde bald zurückkommen. Doch Schlutius heiratete einen amerikanischen Fischer, und inzwischen hält sie es schon mehr als 20 Jahre auf Baranof Island am Südostzipfel von Alaska aus; drei Kinder hat die heute 46-Jährige mittlerweile, 13, 11 und 5 Jahre alt. In der Lachssaison von Mai bis September fährt sie noch immer begeistert mit ihrem Mann und zwei Crewmitgliedern hinaus im Golf von Alaska: „Ich liebe die Einfachheit auf dem Meer. Weit weg vom Alltag ist die Fischerei für mich mehr wie ein Urlaub, die Möglichkeit, in der Nähe meines Mannes zu sein.“

Und schließlich hat sie es mit einem weltweit begehrten Spitzenprodukt zu tun: Wildlachs aus Alaska. Vom familieneigenen Boot „Seanna“ aus fängt Julia Schlutius den Silberlachs (*coho*) mit zwei bis acht Leinen. Im Vergleich zur Netzfischerei sind die Erträge dabei gering, die Qualität ist dafür umso höher. „Der Fang mit der Leine ist sehr schonend“, erklärt Schlutius, „unsere Fische werden in keinem Netz zerdrückt, und weil es kleine Mengen sind, können sie an Bord sofort ausgenommen und schockgefroren werden. Ich sage gern: Die Zellen wissen noch nicht mal, dass sie tot sind, da sind sie schon konserviert. Diese Frische macht sich später im Geschmack natürlich bemerkbar.“

Fünf Sorten Lachs gibt es in Alaska: Königslachs (*king salmon*), Rotlachs (*sockeye*), Buckellachs (*pink salmon*), Ketalachs (*chum salmon*) und Silberlachs. Schlutius ist außer auf Silberlachs auf den Königslachs spezialisiert; den verkauft sie vor allem in den USA, wo der fettreiche Fisch hoch geschätzt und teuer bezahlt wird. Generell hat Wildlachs ein viel festeres, weniger fettes Fleisch als Lachs aus Aquakultur, schließlich müssen sich die Tiere während ihres Lebens im Nordostpazifik viel bewegen. Die vielen Krebse, die sie dort fressen, färben ihr Fleisch auf ganz natürliche Weise rot. Die Vermarktung der Ware ist in der Familie Schlutius Chefsache: In Deutschland

beliefert sie exklusiv die „Räucherei“ im niedersächsischen Klein-Meckelsen, einen Familienbetrieb, der für die exzellente Qualität einen fairen Preis bezahlt.

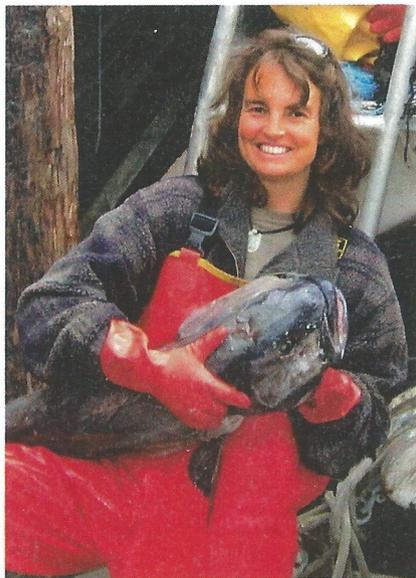
Die harte körperliche Arbeit auf dem Kutter hat Julia Schlutius nie geschreckt. Auch wenn sie angesichts der Belastungen an ihre Grenzen stößt, wurde sie als einzige Frau unter den Männern auf See immer akzeptiert: „Im Endeffekt zählt nur die Leistung, die jeder bringt.“ Noch sind Frauen in diesem Beruf selten, aber dass einzelne Familien von der Fischerei mit einem kleinen Boot leben können, wird in Alaska gezielt gefördert.

Seit das Nordwestende des Kontinents 1959 der 49. Bundesstaat der USA wurde, ist die nachhaltige Nutzung von Fisch und Meeresfrüchten dort in der Verfassung festgeschrieben. Darum werden Bestände und Wasserqualität ständig kontrolliert, vor allem aber gibt es strenge Fangquoten und eine limitierte Zahl von Fischereilizenzen. Die werden nicht im Paket an Großunternehmen vergeben, sondern gehen gezielt an kleine Familienbetriebe. So hofft man, die exzellente Qualität des Alaska-Fisches zu bewahren. Jede Lizenz ist auf ein bestimmtes Fanggebiet, eine Fischart und eine Fangweise begrenzt. Küstenwache und Fischereipolizei wachen streng über die Regeln, Verstöße werden mit Geldbußen bis zu 20 000 Dollar, dem Entzug der Lizenz oder sogar des Bootes bestraft.

Schlutius' Familie besitzt eine von nur 350 Leinenfang-Lizenzen für Lachs im Gebiet South East Alaska. Zu welchen

Zeiten damit gefischt werden darf, wird jedes Jahr neu festgelegt – abhängig von der jeweiligen „Entkommensquote“, also der Zahl von Fischen, die es unversehrt zu den Laichplätzen geschafft haben. Julia Schlutius ist stolz auf das nachhaltige Management der Fischbestände und das MSC-Gütesiegel des Marine Stewardship Council (siehe Seite 21). Das wurde dem Alaska-Lachs schon vor zehn Jahren verliehen und macht ihn zu einem jener Wildfische, die umweltbewusste Verbraucher mit gutem Gewissen kaufen können. „Alaska ist ein Vorbild für alle anderen Fischnationen“, sagt Julia Schlutius: „Es wäre schön, wenn die Fischerei überall so verantwortungsvoll betrieben würde.“

Svenja Kreitz



Auf See allein unter Männern: die Deutsche Julia Schlutius, hier mit einem *black cod* (Kohlenfisch)