EISWASSER FÜR DIE SEELE

Als Jugendliche wurde Lotta Klemming gemobbt, litt unter Depressionen. Doch sie hat einen Weg gefunden, **sich selbst zu heilen:** Die 31-Jährige geht tauchen und erntet im westschwedischen Schärengarten wilde Austern. Die gelten inzwischen als Sensation

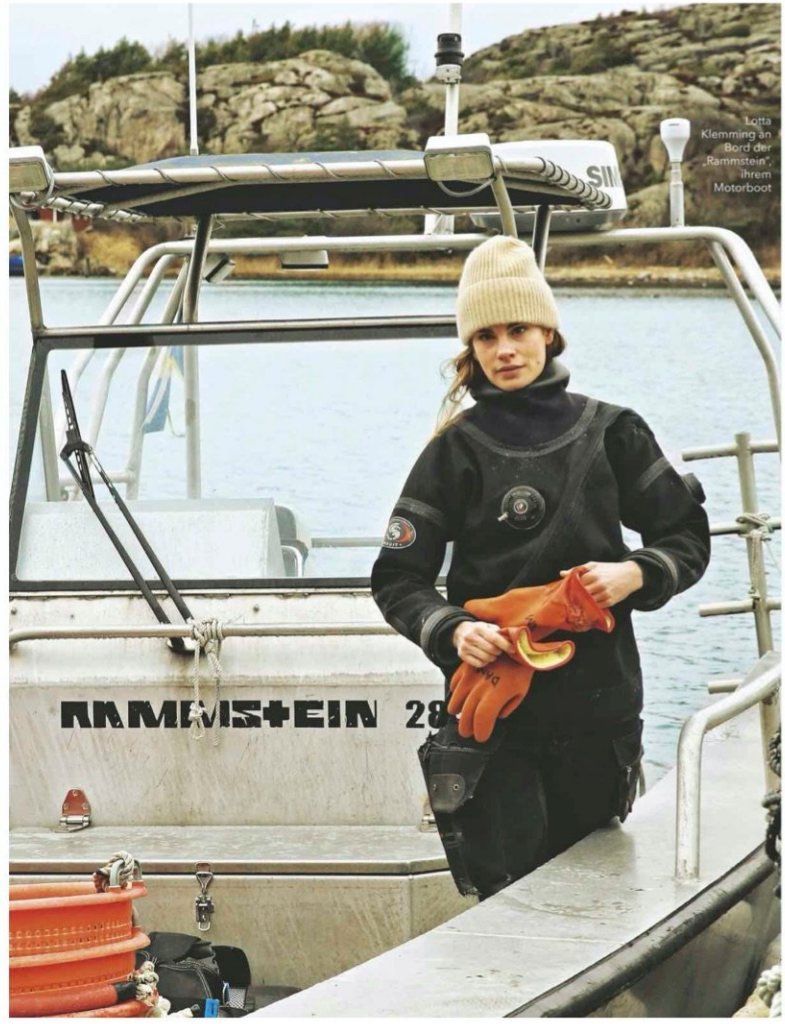


Frittierte Austern – für Foodies ein Fest

TEXT BERND HÄUSER **FOTOS** SASCHA MONTAG

Die Schären, der Himmel, das Meer: Alles ist grau, als Lotta Klemming mit ihrem Vater Peter und dessen Bruder Bengt den 350-PS-Außenborder der „Rammmstein" startet. Kurz darauf rast das schlichte Alu-Boot mit 74 Stundenkilometern über das Wasser. Der Fahrtwind ist eisig, aber Lotta Klemming, 31, geht nicht hinter der Windschutzscheibe in Deckung, ihr gerötetes Gesicht unter der Fellmütze ist ungeschützt. Sie mag es so.

20 Minuten später werfen sie in einer Bucht der westschwedischen Schäre Hällsö den Anker. Die Landesflagge am Heck ist nur noch ein bleicher Lappen, ausgefranst bis fast an die Stange. Es ist Februar, und der Winter scheint endlos. Wenn man eine Hand ins Wasser hält, beginnen die Fingergelenke zu schmerzen. Lotta Klemming zieht Fäustlinge aus Wolle an und darüber ein Paar aus Gummi. Auch die beiden Männer machen sich fertig zum Tauchgang. Beide sind schweigsame Typen, es fällt kaum ein Wort. ▸



Lotta Klemming an Bord der „Rammstein", ihrem Motorboot



3,8 Grad ist das Wasser kalt – Lotta geht trotzdem hinein

Die Klemmings sind weit über Westschweden hinaus bekannt. Früher zogen die Brüder allein los, inzwischen fährt Lotta öfter hinaus als die Männer. „Es gibt großes Potenzial für schwedische Austern", sagt sie. „Noch immer sind die französischen beliebt, dabei schmecken sie nach nichts als Salzwasser, finde ich. Aber bei uns sorgt das saubere und kalte Wasser dafür, dass die wilden Exemplare sehr langsam wachsen und besonders viel Geschmack entwickeln."

Die Bänke liegen zwischen zwei und zehn Meter tief, nacheinander lassen sich die Klemmings ins Wasser gleiten. Lotta zieht einen orangefarbenen Korb mit sich unter die Oberfläche. Eine lange Zeit ist nichts ist zu hören als das Gurgeln kleiner Wellen am Bootsrumpf. Der Bildschirm im Cockpit zeigt die Wassertemperatur: 3,8 Grad. Manchmal tauchen die Klemmings sogar bei Temperaturen unter null, an Leinen gesichert, damit sie das Loch im Eis zum Ausstieg wiederfinden.

Dass sich Lotta für diese harte Arbeit entschieden hat, hat mit ihrer Teenager-Zeit zu tun. Wenn man sie danach fragt, erzählt sie ganz offen – von ihrer Magersucht, ihren Depressionen, die stärker wurden, als man sie in der Schule mobbte, „wegen meines Aussehens, meiner Zahnlücke ...". Sie gab es allen zurück, „mit einem dreckigen Mundwerk. Ich gab mich hart. Tatsächlich habe ich mich immer wertlos gefühlt." Die Schulnoten wurden schlecht, Therapien halfen nicht.

Mit 19 begann sie, für eine große Textilkette zu arbeiten. Sie reiste, wenn eine Filiale eröffnet wurde, nach Bulgarien, Dänemark, Südafrika, schulte das Personal. Freude machte es ihr nicht. „Ich konnte für diese Arbeit nicht einstehen, mochte die Vorgesetzten nicht und wie sie ihre Leute behandelten." Sechs Jahre ging das so. „Dann machte mein Freund Schluss." Das war der Auslöser. Sie brach zusammen, rutschte in eine schwere Krise – und begriff, dass keine Psychotherapie der Welt ihr würde helfen können, wenn sie sich nicht selbst helfen würde.

So kam sie zum Tauchen zurück. Mit zwölf hatte sie damit begonnen, sie liebte das Wasser, auch weil sie dort Zeit mit ihrem Vater verbringen konnte. „Aber ich war immer das kleine Mädchen." Damals, mit 25, fragte sie ihn, ob sie ins Geschäft einsteigen könne. „Ich konnte – und fühle mich seitdem sehr viel stärker. Im Wasser muss ich alle Ängste und Sorgen loslassen, wenn ich meine Arbeit gut machen will."

Eineinhalb Stunden dauert der Tauchgang, dann bringen die Klemmings die Ernte ein: 30 Kilo schwere Körbe, die sie dank des Auftriebs aus der Tiefe heben können. Weißliche und grünliche Brocken liegen darin, viele mit Algen bewachsen, etwa die Hälfte flach wie eine Hand, die anderen rund wie eine Faust. Die flachen Brocken sind „Ostrea edulis", Europäische Austern, die runden „Crassostrea gigas", Pazifische Felsenaustern, aus Asien nach Europa gelangt durch Exemplare, die an Schiffsrümpfen klebten; oder sie wurden durch Austernlarven aus Aquakulturen von Strömung und Gezeiten verbreitet. Seit Anfang der 90er bilden sie überall Bänke, wo Temperatur und Nahrung stimmen, vom Wattenmeer der Niederlande über Deutschland und Dänemark bis Norwegen und Schweden.

Lotta hat Tauchmaske und Handschuhe abgelegt und stapft zurück ins brusthohe Wasser, hebt die letzten Körbe hinauf zu ihrem Vater im Boot. Der schüttelt den Kopf. „Sie arbeitet ohne Handschuhe. Meine Tochter ist crazy."

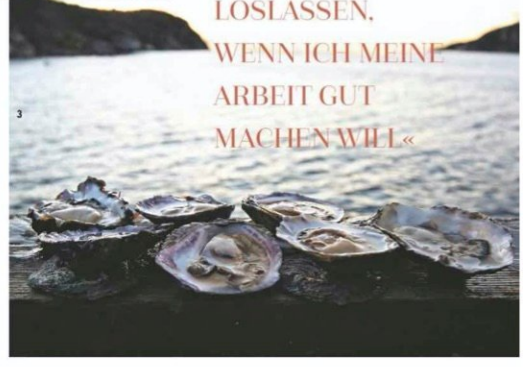
Vor Corona verkaufte Lotta jede Auster für rund drei Euro an die besten Restaurants in Göteborg, wo die Gäste doppelt so viel dafür zahlten. In der Pandemie brach ihr Umsatz massiv ein, um 85 Prozent. Obwohl es in Schweden keinen Lockdown gab, hatten und haben viele Restaurants nur am frühen Abend ein paar Stunden offen oder sind ganz geschlossen. Trotzdem fahren die Klemmings jede Woche raus zum Tauchen. „Ich habe vor allem Pazifische Austern gesammelt und in die Nähe unseres Bootshauses im Wasser wieder ausgelegt. Ich möchte gewappnet sein, wenn die Nachfrage wieder anzieht und ein Grossist eine große Menge bestellt", sagt Lotta. Inzwischen läuft das Geschäft wieder etwas besser. „Ich bin jetzt schätzungsweise bei 30 Prozent des Umsatzes von Prä-Corona."

Später, an ihrem Bootshaus in Grebbestad, einem Küstenort eineinhalb Autostunden nördlich von Göteborg, wuchten die Klemmings die Austern an einer flachen Stelle zurück ins Wasser. Am nächsten Tag sollen sie geputzt ▸



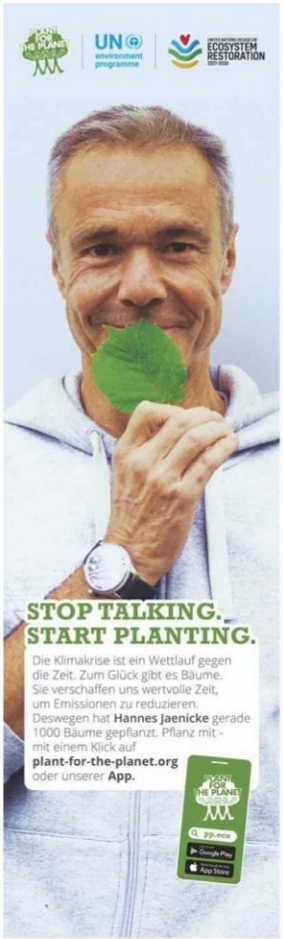






»IM WASSER MUSS ICH ALLE ÄNGSTE LOSLASSEN, WENN ICH MEINE ARBEIT GUT MACHEN WILL«

1 Lotta Klemming putzt am Bootshaus ihren Fang **2** Aus dem flachen Wasser hievt sie die Körbe ins Boot, die Austernbänke liegen oft nur wenige Meter tief **3** Das Besondere der schwedischen Austern ist ihr intensiver Geschmack **4** Eineinhalb Stunden taucht Lotta im kalten Meer – für sie der schönste Teil ihrer Arbeit



werden, jedes Exemplar muss von Seetang, Schnecken und anderem Getier gesäubert werden, eine stundenlange Handarbeit.

Die Sonne kommt für ein paar Minuten hervor, wie oft im nordischen Winter kurz vor ihrem Untergang. Lotta nimmt eine Auster, sticht am Scharnier zwischen die Schalen, durchtrennt den starken Schließmuskel, entfernt die Oberschale und wirft sie ins Wasser. In seiner Unterschale blinkt das noch lebende Tier ins warme Licht. Hebt man die Auster an den Mund, rutscht sie aus ihrem Perlmuttbett. Sie fühlt sich überraschend fleischig und fest an, schmeckt frisch und leicht nussig. Austern haben Mund und Kiemen, Magen, Herz und Eingeweide. Für Ungeübte sind diese Organe aber in der weichen Masse nicht zu unterscheiden. Schmerz können sie nicht fühlen, Austern haben kein Gehirn.

Nicht jede ist für die Restaurants geeignet. Manche sind zu klein – ideal ist etwa eine Handbreit –, manche zu jung; Europäische Austern sollten etwa fünf, Pazifische drei Jahre als sein. Mancher Auster, die Lotta nicht mitnimmt, verhilft sie zu einem besseren Leben: Wenn sie auf Felsen liegen, trägt sie die Muscheln zu einer Stelle mit Schlick, weil sie dort mehr Mikroalgen finden; kleben sie aufeinander, bricht Lotta die Haufen auseinander und verteilt sie am Grund.

Bevor Lotta mitarbeitete, verkauften die Brüder Klemming ihre Austern auf der Göteborger Fischauktion. Sie sammelten nur die europäischen „Ostrea edulis“ ein, die „Crassostrea gigas“, die Pazifischen Austern, ließen sie am Meeresgrund liegen. Sie galten als Plage und wertlos – ganz unverständlich, fand Lotta. Sie klapperte die guten Restaurants in Göteborg ab, bot eine garantierte Direktlieferung an und schaffte es, dass die Lokale auch ihre „Crassostrea gigas“ auf die Karte nehmen.

Zu Lottas Kunden gehört das „Vrå“ in Göteborg. Dort betreibt



1

Sofia Olsson eine der innovativsten Küchen in Schweden, sie war Lottas erste „Crassostrea gigas“-Kundin. Die Chefin bietet mit ihrem Team vollendetes Seafood, kombiniert schwedische Zutaten mit japanischer Zubereitung. „Die Gäste sagten: Was, die kann man essen? Sie kannten die Art nur von der Küste an ihren Sommerhäusern.“ Inzwischen haben auch Restaurants in Stockholm und Malmö die „Crassostrea gigas“ auf der Karte.

„Austern aus dem Schärengarten, ob Europäische oder Pazifische, haben einen intensiven mineralischen Geschmack“, sagt Sofia Olsson. „Du kannst sie kochen, frittieren, pochieren. Sie vertragen stärkere Noten als Gegengewicht, zum Beispiel ‚Ponzu‘“ – eine würzige Soße auf Basis von Zitrusfrüchten und Soja. Die Schalentiere passen gut in Sofias Konzept einer nachhaltigen Küche: „Wir können die Fischbestände schonen, indem wir sie durch Austern ersetzen.“

Auch während der Pandemie verkauft Lotta Klemming weiter an Sofia Olsson, die das „Vrå“ zwei Tage die Woche, Freitag und Samstag, öffnet. Dann fährt Lotta mit ihrem Caddy nach Göteborg und liefert die frisch geputzten und verpackten Austern persönlich ab. Dann fährt sie weiter zu Otto Häkansson ins „Champagnebaren“. „Wir verkaufen französische



2

1 Sofia Olssons Restaurant „Vrå“ in Göteborg ist bekannt für innovatives Seafood. Sofia ist Stammkundin bei Lotta
2 An der Schalenform erkennt man den Unterschied zwischen Europäischen (r.) und Pazifischen Austern

Austern vor allem als Extra zu einer Flasche Champagner“, sagt er. „Man kann problemlos sechs davon essen.“ Über den rechten Unterarm des bärtigen Chefs zieht sich das Tattoo einer Languste, auf die Innenseite hat er sich eine Auster stechen lassen. „Gäste, die sich auskennen, bestellen lieber weniger und dafür Lottas Austern, wegen ihres intensiven Geschmacks, der länger anhält. Die Nachfrage steigt.“

Die Corona-Zeit hat Lotta dafür genutzt, ihr Buch fertig zu schreiben, eine Mischung aus persönlicher Erzählung, Wissenschaftlichem über Austern und Rezepten von bekannten Köchinnen und Köchen. „Und ich war durch die viele freie Zeit gezwungen nachzudenken: Wie kann ich dieses Geschäft dahin bringen, dass ich wirklich genug verdiene, um davon zu leben?“ Ihre Idee: Leute mit hinaus aufs Wasser zu nehmen, ihnen zu zeigen, wie man Austern erntet und verarbeitet. „Gerade im Frühjahr kommen viele Menschen aus Stockholm und Göteborg in ihre Sommerhäuser zu uns an die Küste.“

Sie will ein großes Bootshaus in ihrer Gemeinde mit Gästezimmern ausstatten und eine Werkstatt zum Austernputzen einbauen. „Es gibt viel Geld in der Gegend, und ich habe schon Leute gefunden, die an das Projekt glauben.“ Ihr niederländischer Freund, ein bekannter Journalist, mit dem sie seit fünf Jahren zusammen ist, und der gerade von Amsterdam zu ihr nach Schweden gezogen ist, gehört dazu. Er hat bereits eigene Pläne für das Bootshaus: Er will dort Kurse in Journalistik geben und Bücher schreiben.

„Das Wichtigste für mich bleibt aber die Arbeit unter Wasser“, sagt Lotta. „Dadurch verbinde ich mich mit mir selbst. Und mit etwas, was mir niemand wegnehmen kann: Die Natur wird immer da sein.“



Bernd Hauser lebt in Kopenhagen, wo viele dem Winterbaden frönen. Länger als 20 Sekunden hält er es nicht im eisigen Meer aus. Wie Lotta Klemming ihre Arbeit schafft, bleibt ihm ein Rätsel.

FOTOS SASCHA MONTAG/ZEITENSPIEGEL

BRIGITTE erscheint im Verlag Gruner + Jahr, Unterstützer von Plant-for-the-Planet

