NZZ am Sonntag Magazin



Lotta geht dann mal tauchen

Eine persönliche Exit-Strategie

Seite 14



«Im Wasser muss ich alle Ängste loslassen», Lotta Klemming, heute Austerntaucherin.

Kaltwasserkur

Lotta litt an Depressionen. Keine Therapie half. Dann erinnerte sie sich, wie glücklich sie am Meer immer war. Von einer Frau, die sich selbst gerettet hat.

Text: BERND HAUSER *Fotos:* SASCHA MONTAG

DIE SCHÄREN, DER HIMMEL, DAS MEER: Alles ist grau. Peter Klemming gibt Gas. Augenblicklich hebt der 350-PS-Aussenborder die «Rammstein» aus dem Wasser, ein schmuckloses Boot aus mattem Aluminium. So karg wie auf dem Cover des Albums «Rosenrot» der Metal-Band sollte auch ihr Boot aussehen, wünschten die Klemming-Brüder, als sie es in Auftrag gaben. Die Männer sehen mit ihren Sturmhauben aus wie Räuber, sie verschanzen sich vor dem eisigen Fahrtwind hinter der Windschutzscheibe. Nur Lotta Klemming, 30, Tochter von Peter, sitzt vorne, ihr gerötetes Gesicht unter der Fellmütze ist ungeschützt.

Nach zwanzig Minuten tränentreibender Fahrt erreichen sie eine Bucht der Schäre Hällsö. Bengt Klemming, Lottas Onkel, wirft den Anker. Die schwedische Flagge am Heck ist nur noch ein bleicher Lappen, ausgefranst bis fast an die Stange. Der Winter scheint im Norden endlos. Wenn man eine Hand ins Wasser hält, beginnen die Fingergelenke zu schmerzen: Warum steigt da jemand freiwillig hinein?

Die Männer haben ein breites Kreuz, aber Lotta ist klein und zierlich. Bleigewichte, Sauerstoffflasche, Maske: Die Ausrüstung wiegt bestimmt so viel wie die Taucherin selbst. «Ich weiss nicht, wie viel ich wiege,», sagt Lotta. «Waagen sind nicht gut für mich. Ich hatte Magersucht.»

Sie zieht Fäustlinge aus Wolle an und darüber ein Paar aus Gummi. Die Taucher helfen sich gegenseitig. Es fällt kaum ein Wort. Peter und Bengt sind schweigsame Typen. Früher kamen die Reporter ihretwegen. Echte Kerle, die ihr Leben nicht in Büros absitzen, sondern als einzige Austerntaucher der Westküste von ihrem Erwerb leben und nebenher Schrauben von Frachtern freischneiden, wenn sich darin Taue und Netze verheddern. Auf Facebook präsentiert der 65-jährige Peter im Achsel-Shirt seine mächtigen Oberarme. Andere in seinem Alter sind schon lange in Rente. Aber daran denkt Peter nicht. «Ich gehe fünfmal die Woche ins Fitnessstudio! Also kann ich auch noch tauchen!»

Inzwischen kommen die Reporter aber wegen Lotta. «In Stockholm essen sie immer noch Austern aus Frankreich. Dabei schmecken die 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. Es gibt also grosses Potenzial.» Vater und Onkel wollen sich die Tauchstrapaze nicht öfter als einmal die Woche antun. Nicht genug, findet Lotta. Sie fährt ein zweites Mal pro Woche hinaus, manchmal ein drittes Mal.

Die Bänke liegen zwischen zwei und zehn Meter tief, nacheinander lassen sich die Klemmings ins Wasser gleiten. Auch Lotta zieht einen orangefarbenen Korb mit sich unter die Oberfläche und ist verschwunden. Zehn Minuten, zwanzig, eine halbe Stunde. Nichts ist zu hören als das Gurgeln kleiner Wellen am Bootsrumpf. Der Bildschirm 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.

Die Minuten im Boot werden lang und länger, trotz dem Ausblick. Felseninseln beugen sich flach wie Walrücken aus dem Meer, auf einem steht ein rotes Häuschen. Wo sind die Klemmings? Hoffentlich ist nichts passiert. Irgendwann, endlich, taucht einer auf, mehr als hundert Meter vom Boot entfernt: Offenbar suchen die Taucher einen grossen Radius ab.

Nach eineinhalb Stunden bringen sie die Ernte ein. Sie lassen Atemgas aus der Flasche in ihre Tarierwesten strömen, dank dem Auftrieb können sie die 30 Kilogramm schweren Körbe aus der Tiefe heben. Sie sind mit weisslichen und grünlichen Brocken gefüllt, viele mit zotteligen roten Algen bewachsen, etwa die Hälfte flach wie eine Hand, die andere rund wie eine Faust. Die flachen Brocken sind *Ostrea edulis,* Europäische Austern, die runden heissen *Crassostrea gigas,* Pazifische Felsenaustern, eingeschleppt aus Asien durch Exemplare, die an Schiffsrümpfen klebten. Oder durch Austernlarven aus Aquakulturen von Strömung und Gezeiten verbreitet. Seit Anfang der neunziger Jahre bilden sie überall Bänke, wo Temperatur und Nahrung stimmen, vom Wattenmeer der Niederlande über Deutschland und Dänemark bis Norwegen und Schweden. Lotta verkauft jede Auster für umgerechnet rund drei Franken an die besten Restaurants in Göteborg, wo die Gäste doppelt so viel dafür zahlen. An die 150 Stück liegen in jedem der Körbe.

Lotta hat Tauchmaske und Handschuhe abgelegt. Sie stapft zurück ins brusthohe Wasser, wo die letzten Körbe an einer flacheren Stelle am Grund warten, hebt sie hinauf zu ihrem Vater im Boot. Peter Klemming schüttelt den Kopf. «Sie arbeitet ohne Handschuhe. Meine Tochter ist crazy.» Am Ende stehen dreizehn prallgefüllte Körbe auf dem Deck. Die «Rammstein» rast zurück zum Bootshaus in Grebbestad, einem Küstenort eineinhalb Autostunden nördlich von Göteborg. Die Kälte ist bis in die Knochen gekrochen, doch für die Klemmings ist das Tagwerk noch nicht vollbracht. Sie wuchten die Austern von Deck zurück ins Wasser, an einer flachen Stelle beim Bootshaus, am nächsten Tag sollen sie geputzt werden. Jedes Exemplar muss von Seetang, Schnecken und anderem Getier gesäubert werden, eine stunden- und tagelange Handarbeit. Zuletzt spülen die Klemmings ihre Ausrüstung mit Süsswasser und hängen die Taucheranzüge zum Trocknen auf.

Die Sonne hat sich entschieden, doch noch für ein paar Minuten zu scheinen, wie oft im nordischen Winter kurz vor ihrem Untergang, als wollte sie sagen: Es gibt mich noch, haltet durch! Lotta nimmt eine Auster, sticht geübt 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 im warmen Licht.

Wissenschaftliche Aufsätze im Internet zeigen Zeichnungen von Austern, auf denen man sieht, wo Mund und Kiemen sind, Magen, Herz und Eingeweide. Für einen Laien sind die Organe in der weichen Masse nicht



«Ich fühle mich friedlich»: Nach einem Tauchgang hievt Lotta einen Korb Austern aus dem Wasser.



Die Anlegestelle des Austern-Unternehmens der Familie Klemming an der schwedischen Westküste.

zu unterscheiden. Wichtiger ist, dass Austern kein Gehirn haben, also auch keinen Schmerz fühlen: Die Unterschale an die Lippe, und die Auster rutscht aus ihrem Perlmuttbett. Sie fühlt sich überraschend fleischig und fest an, schmeckt frisch und leicht nussig.

Aber sind die Austern alle Mühe wert? Warum hat sich Lotta für diese harte Arbeit entschieden? «Um ehrlich zu sein, es begann damit, dass ich lange depressiv war.» Sie erzählt von dunklen Teenager-Tagen. «Ich hatte eine Lücke zwischen den Schneidezähnen, meine Augenbrauen waren zusammengewachsen, und ich hatte Flaum auf der Oberlippe – genug Gründe, um gemobbt zu werden. Ich 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 achtzehn verstand ich: Ich muss mich selbst heilen! Aber ich heilte nie. Da war immer Krieg in mir.»

Mit neunzehn begann sie, für eine grosse Textilkette zu arbeiten. «Eigentlich war das nur für kurze Zeit gedacht, bis ich wusste, was ich mit meinem Leben wollte. Aber dann blieb ich hängen.» Sie reiste nach Bulgarien, Dänemark, Südafrika, schulte Mitarbeiter, wenn eine Filiale eröffnet wurde: Wie muss die Ware präsentiert werden? Wie ist der Spirit im Unternehmen? «Ich fühlte mich gefangen. Den ganzen Tag in Einkaufszentren. Ich konnte für diese Arbeit nicht einstehen, mochte die Vorgesetzten nicht, mochte nicht, wie die Mitarbeiter behandelt wurden.»

So ging das sechs Jahre lang. «Ich definierte mich über mein Aussehen und wie meine jeweiligen Freunde mein Aussehen fanden. Dann machte mein Freund Schluss. Ich brach endgültig zusammen.» Da habe sie begriffen: «Eine Stunde pro Woche zu einem Psychologen zu gehen, reicht nicht. Ich muss mir endlich selbst helfen.»

Nur, wie geht das? «Bisher hatte ich geglaubt: Wenn mein Freund happy ist, meine Mutter happy ist, bin ich es auch. Aber das funktionierte nicht.» Also musste sie etwas finden, bei dem ihr Wohlbefinden nicht mehr von anderen abhing. Sie erinnerte sich an die Kindheit im Schärengarten. «Mein Vater kam damals nie auf den Fussballplatz, wenn ich ein Spiel hatte. Ich begriff früh: Wenn ich mit ihm zusammen sein will, dann muss ich mit ihm aufs Wasser. Und dort war ich immer gerne.» Mit zwölf fing sie an zu tauchen. «Aber ich war immer das kleine Mädchen. Dachte, die Austern seien Männerarbeit – bis ich vor fünf Jahren meinen Vater fragte, ob ich ins Geschäft einsteigen könnte. Ich konnte – und fühle mich seitdem stark!» Man spüre weniger Gewicht beim Tauchen. «Ich fühle mich friedlich. Abgekoppelt.» Nicht nur vom Smartphone. «Im Wasser muss ich alle Ängste und Sorgen loslassen, wenn ich meine Arbeit gut machen will.»

Nicht jede Auster ist für die Restaurants geeignet. Sie dürfen nicht zu gross und nicht zu klein sein, etwa eine Handbreit. Die Europäischen Austern sind dann etwa fünf Jahre alt, die pazifische Art drei. «Ausserdem



«Sie arbeitet ohne Handschuhe. Meine Tochter ist crazy»: Lotta mit Vater, Onkel und Bruder.



«Kenner bestellen lieber weniger, dafür Lottas Austern», sagt ein schwedischer Wirt.

helfe ich den Austern, die ich nicht mitnehme, damit sie bessere Bedingungen erhalten.» Wenn sie auf Felsen liegen, trägt Lotta sie zu einer Stelle mit Schlick, weil sie dort mehr Mikroalgen finden. Wenn sie aufeinander kleben, bricht sie die Haufen auseinander und verteilt sie am Grund, wie ein Gärtner, der dafür sorgt, dass jedes Gemüse genug Platz zum Gedeihen bekommt. «Vielleicht ist das besonders wichtig für mich: Ich weiss, wie gut ich bin. Niemand kann diesen Job besser als ich.»

Damit meint sie die Arbeit unter Wasser, aber auch an Land. Bevor sie mitarbeitete, hatten die Brüder Klemming ihre Austern en gros auf der Göteborger Fischauktion verkauft, und lediglich die *Ostrea edulis,* die flachen Europäischen Austern. Die *Crassostrea gigas,* die Pazifischen Austern, liessen sie am Meeresgrund liegen. Sie galten als invasive Plage und als wertlos – ganz unverständlich, meint Lotta: «Es ist diese Art, die aus französischen Aquakulturen nach Schweden kommt.» Sie klapperte die guten Restaurants in Göteborg ab, bot eine wöchentliche, garantierte Direktlieferung an, und sie schaffte es, dass die Restaurants in der zweitgrössten schwedischen Stadt auch ihre *Crassostrea gigas* auf die Karte nahmen.

Am nächsten Tag will Lotta morgens die Austern säubern und nachmittags nach Göteborg liefern. Unter anderem ins Restaurant Vrå, dort betreibt Sofia Olsson eine der innovativsten Küchen in Schweden, sie war Lottas erste *Crassostrea-gigas*-Kundin. Die Chefin bietet mit ihrem Team vollendetes Seafood, indem sie schwedische Zutaten und japanische Zubereitung kombiniert. «Vor vier Jahren sprach ich Peter Klemming an, ob er *Crassostrea gigas* liefern könne», berichtet sie. «Aber er sagte Nein. Kurz darauf rief Lotta an und fragte: Wie viele wollt ihr?»

Der Beginn eines Trends in Schweden. «Die Gäste sagten: Was, die kann man essen? Sie kannten die Art ja von der Küste an ihren Sommerhäusern.» Inzwischen haben auch Restaurants in Stockholm und Malmö die *Crassostrea gigas* von der Westküste auf der Karte. Bei Austern sei es wie beim Wein: «Ihre Güte hängt vom Terroir ab.» Austern aus dem Schärengarten, ob Europäische oder Pazifische, hätten einen intensiven mineralischen Geschmack. «Dagegen schmecken die Exemplare aus französischen Farmen, die in grosser Zahl in kleinen Bassins heranwachsen, nach nichts.» Die Kraft der einheimischen Austern erlaube es, mit ihnen zu experimentieren: «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 passten gut in Sofias Konzept einer nachhaltigen Küche: «In den Meeren sind nicht mehr allzu viele Fische übrig, also können wir die Bestände schonen, indem wir sie durch Austern ersetzen.»

Lotta stürmt mit eineinhalb Stunden Verspätung ins Restaurant. Sie wirkt gestresst. «Entschuldigung. Ich bin seit sechs Uhr auf den Beinen, aber das Putzen und Packen der Austern dauert immer länger als gedacht.» In ihrem VW Caddy kurvt sie kreuz und quer durch die Stadt. «Dieser Verkehr macht mich fertig. Und das Liefern braucht immer so viel Zeit. In dieser Branche gibt es viele junge Männer, die alle gerne plaudern wollen.» Lotta sagt es ohne Koketterie. Sie greift nach einer braunen Banane auf der Mittelkonsole und isst sie in zwei, drei Bissen.

Seit vier Jahren ist sie mit einem Niederländer liiert. «Früher besuchte ich ihn oft in Amsterdam, aber ich mag die Stadt nicht. Zu viel Lärm, zu viele Menschen, überall schiessen Radfahrer an dir vorbei.» Jetzt kommt der Freund, ein bekannter Fernsehjournalist, öfter zu ihr, mindestens alle drei Wochen. «Er ist der Erste, der mir das Gefühl nimmt, nicht gut auszusehen und nicht zu genügen.»

Es wird dunkel, als Lotta die letzten Restaurants anfährt. In der «Champagnebaren» nimmt Otto Håkansson die Austern entgegen. «Wir verkaufen französische Austern vor allem als Extra zu einer Flasche Champagner. Sie sind eher für Anfänger, man kann ohne Probleme 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. «Aber Kenner bestellen lieber weniger und dafür Lottas Austern, wegen ihres intensiven Geschmacks, der länger anhält. Und die Nachfrage steigt.»

Dennoch kann sie von dem Austerngeschäft noch nicht richtig leben. «Momentan zahle ich mir monatlich nur 10000 Kronen aus.» Das sind etwa tausend Franken. «Den Rest investiere ich in den Betrieb. Ich möchte mehr Abnehmer in Stockholm. Und neue Produkte anbieten. Ich habe jetzt mit Tang angefangen.» Eine kleine Tüte mit der streichholzlangen Alge *Osmundea pinnatifida,* die auch auf Austern wächst, nimmt ihr das Kopenhagener Restaurant Noma für fünfzig Franken ab, gerade habe sie eine Rechnung über umgerechnet 3000 Franken geschrieben. «Auch habe ich die Idee, eine Art Gutshof zu eröffnen.» In einem Bauernhof im Umland von Grebbestad sollen die Gäste wohnen und, wenn sie mögen, im Austern-Geschäft mithelfen. Es soll Kochkurse mit Chefs aus Göteborg geben, Vorträge über das Meer und gesunde Ernährung und ein kleines Restaurant. «Es gibt viel Geld in der Gegend, und ich habe schon Leute gefunden, die an das Projekt glauben.» Ihr niederländischer Freund träume mit, er könnte dort Kurse in Journalistik geben und Bücher schreiben. Im Interview mit der Amsterdamer Zeitung «Trouw» sagte er über seine Freundin: «Sie hat dieses heilige Feuer!»

Das Wichtigste für sie bleibe die Arbeit unter Wasser, sagt Lotta. «Dadurch habe ich mich mit mir selbst verbunden. Und mit etwas, was mir niemand wegnehmen kann: Die Natur wird immer da sein.»

Ein paar Tage später, ein Orkan tobt gerade in Europa, sind die Klemmings wieder draussen. Vater Peter postet Fotos auf Facebook. Mächtiger Seegang, ein fast überfluteter Bootssteg, Lotta im Wasser zwischen den Wellen. Peter schreibt dazu: «Die kleinste Austernfischerin kämpfte heute tapfer im Sturm.» Es gibt viele Likes und Kommentare. «Seid vorsichtig!» – «Ein harter Kerl!» – «Sie ist aus dem richtigen Holz geschnitzt.» Lotta kommentiert den Post nicht. Lotta taucht. ■

BERND HAUSER, wohnhaft in Kopenhagen und Winterschwimmer, weiss Lottas Härte einzuschätzen. Mehr als 20 Sekunden hält er es nicht im Wasser des Nordens aus.