

360° Kanada

Das Magazin mit der Rundum-Perspektive für Urlauber, Auswanderer und Professionals

Indian Summer in Québec

Farbenprächtiges Schauspiel S. 14



Reise mit dem „Canadian“

Per Bahn quer durch Kanada
S. 8



Haida Gwaii

Wanderungen auf den
Queen Charlotte Islands S. 28



Ahornsirup

Zuckersüßes Gold Kanadas
S. 50



Den blauen Riesen auf der Spur



Jocelyn und Thomas

Wer sich am frühen Morgen auf den Weg in die Schmidt Road in Half Island Cove in Guysborough County macht, den führt die Straße durch dichten weißgrauen Nebel vorbei an Seen und Wäldern. Hier, am nordöstlichen Zipfel von Nova Scotia, ist es nahezu menschenleer. Wen es hierher verschlägt, der ist auf sich selbst und auf die Natur (ein)gestellt. Und genau das ist es wohl auch, was Reisende wie Auswanderer an dieser Region so schätzen.

„Anfangs bin ich nur zum Urlaub hierher gekommen“, sagt Thomas Schmidt (40) gebürtig aus Kulmbach, der die Gräfling Castells Forellenzucht im Allgäu leitete. „Dann haben sich Freundschaften in Kanada entwickelt und daraus haben sich wiederum berufliche Partnerschaften gebildet.“ Seit zwölf Jahren arbeitet Thomas Schmidt nun schon mit einem großen Landerschießer in Nova Scotia zusammen und bietet den amerikanischen und europäischen, darunter vielen deutschen, Interessenten Grundstücke an.

Die „Schmidt Road“ sei ein ganz besonderes Geschenk zu seinem Einzug in sein Haus gewesen und im amtlichen Straßenregister eingetragen – auch wenn sie nur aus einem Haus und seinem Anwesen bestehe. Dafür haben seine Freunde und Landerschießungspartner gesorgt. Und die Überraschung war perfekt!

Den Bluefins auf der Spur

Zwei Monate aber im Jahr – im September und im Oktober – lässt Thomas Schmidt Job Job sein und widmet sich seiner Leidenschaft: den Blauflossen-Thunfischen (*Thunnus thynnus*). Die silberblauen Riesen können bis zu 700 Kilogramm schwer und bis zu vier Meter lang werden. Diese kapitalen Exemplare leben im Atlantik und im Mittelmeer. Sie sind –

wegen der Farbe ihres Fleisches – auch unter dem Namen „Roter Thunfisch“ bekannt und vor allem in Japan beliebt, wo sie hauptsächlich für Sashimi und Sushi verwendet werden.

Ihr Bestand ist seit Beginn der Handelsfischerei stark zurückgegangen. Daher dürfen diese Thunfische in Nova Scotia, bis auf eine sehr streng reglementierte Anzahl an Ausnahmen, nicht mit großen Fangnetzen, sondern ausschließlich mit Rute und Rolle gefischt werden. Die internationalen Fischereirichtlinien und die vorgegebene Fangquote für diese Raubfische werden vom „Department of Fisheries and Oceans Canada“ (DFO) streng überwacht – an der gesamten Küste sind etliche Boote der Wasserwacht im Einsatz, die jederzeit an Bord kommen und Fänge und Lizenzen kontrollieren.

Seine Sportfischerei betreibt Thomas Schmidt so oder so mit Rute und Rolle – und von einem sogenannten Kampfstuhl oder im Stehen vom Deck des Bootes aus. Während der Saison steht er an freien Tagen um fünf Uhr in der Früh auf, fährt mit seinem Pick-up Truck in den Hafen von Canso, macht seine 30



Blauflossen-Thunfisch...



...auf Jagd

Fuß und 400 PS starke Sportcraft mit seiner Mannschaft klar, um dann die blauen Riesen aufzuspüren.

Gern bedient er sich auch der Methode des „Kite Fishing“: Ein Köderfisch, meist eine Makrele, wird an einem „Angel-drachen“ etwa 50 bis 70 Meter vom Boot entfernt befestigt. Durch sein Auf und Ab imitiert der Köder einen verletzten Fisch, der sich von seinem Schwarm abgesondert hat – und stellt eine ideale Beute für den Bluefin dar!

Wenn so ein Gigant dann mit bis zu 70 und mehr Stundenkilometern angeschossen kommt, dann stockt nicht nur den Gästen der Atem: „Diese Riesen sind von unglaublicher Schönheit. Sie sind ihrer rastlos schwimmenden Lebensweise mit ihrem kräftigen, stromlinienförmigen Körper absolut angepasst“, schwärmt Thomas Schmidt.

Verliebt in eine Hummerfischerin

Und letztlich haben ihm sein „Big Game Fishing“, wie man den Fangsport nennt, auch in der Liebe das große Glück gebracht: Eines sehr frühen Morgens im Hafen von Canso erblickte er eine junge Frau auf dem Kutter nebenan. „Was machst Du denn da?“, fragte er sie im kanadatypischen Kumpelton. „Ich bin Fischerin“, war ihre Antwort. „Lobster“. Zwischen den bärtigen Männern mit verwitterten Bärten und vom Wind eingegebter Mimik war sie ihm mit ihrem blonden Haar, der hellen Haut und eiswasserklaren Augen sofort ins Auge gestochen. Das war vor fünf Jahren. Seitdem sind Jocelyn Dixon und Thomas Schmidt ein Paar.

Schon während ihre Studiums arbeitet Jocelyn auf dem Fangboot ihres Vaters, um die Gebühren für die Universität bezahlen zu können. „Ich wollte nicht verschuldet aus dem Studium hinaus gehen. Außerdem liebe ich die Ruhe des Meeres, das Arbeiten im Rhythmus der Wellen, das ist für mich wie Meditation“, sagt Jocelyn Dixon (27), die schon als Kind mit ihrem Vater, einem Berufsfischer, auf Fang gegangen ist.



360° Info

BLAUFLOSSEN-THUNFISCH: WELTREKORD UND FANGBESTIMMUNGEN

Die Fischerei von Blauflossen-Thunfischen hat in Nova Scotia lange Tradition und Nova Scotia hält auch den ungeschlagenen IGFA Weltrekord von 1.496 Pfund, der 1979 in Auld's Cove – unweit von Canso – gemeldet wurde. Der Weltrekordfisch wurde von dem Kanadier Ken Fraser gefangen – der ein enger Freund von Thomas Schmidt geworden ist.

Bis 1970 war der Blauflossen-Thunfisch ein reiner Sportfisch und der Marktpreis pro Pfund betrug 0,05 Can\$. In den siebziger Jahren entwickelte sich jedoch der japanische Fischmarkt rasant. Da der Blauflossen-Thunfisch sich hervorragend für Sushi eignet, haben japanische Fischhändler den Preis für Nova Scotia Blauflossen-Thunfisch bis auf teilweise über 40 Can\$ pro Pfund kata-pultiert. Der höchste Preis, der jemals auf dem japanischen Fischmarkt für einen Blauflossen-Thunfisch bezahlt wurde, beläuft sich auf unglaubliche 180.000 US\$.

Der Bestand der Blauflossen-Thunfische ist seit dem Ausbau der Handelsfischerei stark zurückgegangen. Die Internationale Schutzkommission für den Thunfisch im Atlantik (ICCAT) senkte deshalb die Fangquote für 2010 um rund ein Drittel auf 13.500 Tonnen. Zudem soll die Fangsaison zeitlich eingeschränkt werden und ein Plan zur Erholung des Bestandes in Kraft treten. Der Kommission gehören 48 Staaten an. Die Bestimmungen werden zwar weltweit durch die ICCAT geregelt, aber Kanada ist einer der wenigen Mitgliedstaaten, der sie seit Jahren konsequent umsetzt. In den Gewässern vor Nova Scotia darf beispielsweise nur zwei Monate im Jahr gefischt werden.



Frühmorgens geht es los


Jocelyn bei der Arbeit

Ihr Vater lenkt den Kutter, die „Deckhand“ holt die Reusen hoch und Jocelyn macht die immer gleichen Handbewegungen im Takt der Wellen: Hummer annehmen, Maßzange anlegen, Gummibänder über die Scheren, Hummer weglegen. Zwei Monate lang, sieben Tage in der Woche, zwölf Stunden am Tag. Als wolle sie die See beruhigen.

In Deutschland meist als „Maine Lobster“ bezeichnet, kommen zwei Drittel des American Lobster (*Homarus americanus*) nicht aus den Gewässern vor Maine, USA, sondern aus den Fanggebieten vor Nova Scotia, Newfoundland und Labrador. Die Hummer in den kalten Atlantikgewässern gelten als die schmackhaftesten der Welt.

Doch die Lizenzen sind teuer und aufgrund der strengen Fangbestimmungen, die auch für den Hummer gelten, kaum noch refinanzierbar. Deshalb hat Jocelyns Vater ihr auch geraten, „etwas Anständiges“ zu lernen und sich nicht vom Fischen abhängig zu machen. Und so arbeitet sie, seitdem


...mit reicher Beute

sie ihr Studium vor drei Jahren abgeschlossenem hat, zehn Monate als Lehrerin, zwei als Fischerin.

Der Maine Lobster mit seiner oliv gesprenkelten bis schwarzen Kruste wird zwischen 20 und 60 Zentimeter groß und kann von einem Pfund bis zu vier Kilo wiegen. Der größte bislang gesichtete soll einen Meter gemessen und 20 Kilo gewogen haben. Gefangen wurde er – Erzählungen zufolge – in Nova Scotia. Bedenkt man, dass ein Hummer fünf bis sieben Jahre benötigt, um ein Gewicht von einem amerikanischen Pfund zu erreichen, wird das Alter dieses Hummers auf 60 bis 70 Jahre geschätzt. „Aber die sind dann alt und zäh und taugen allenfalls noch für Suppenkonserven“, lacht Jocelyn.

Manches Mal bringt Jocelyn die delikaten, kleinen zwei bis drei Pfund Lobster mit nach Hause, um sie mit zerlassener Butter und selbstgemachtem Coleslaw-Salat anzurichten. Die schwer essbaren Schalentiere wurden einst in Unmengen an die Strände Nova Scotias gespült und waren lange als Arme-Leute-Essen verpönt. Gehalten hat sich deren Zubereitung: Jocelyn sucht die schönsten Lobster aus, legt sie lebendig in das siedendheiße Wasser, beschwert den Deckel und lässt sie exakt 15 Minuten kochen – bis die olivgrün bis schwarzgesprenkelte Kruste sich in ein appetitliches Lachsrot verfärbt. Ein halbes Dutzend Lobster vom heutigen Fang liegen auf der Anrichte und warten auf die fachgerechte Zerteilung mit der Zerlegezange, die an einen Nussknacker erinnert.

Nicht für den „Normalangler“

Überhaupt, im ganzen, stattlichen Holzhaus in der Schmidt Road mit Blick auf den See dahinter, leben die Fische fort. Ein Koiteich mitten im Wohnzimmer, bunte Fischtopflappen in der modernen, offenen Küche – und Fotos von übergroßen Thunfischen und ihren stolzen Fängern an der Wand.


Jocelyn in der Küche



Auf die Unterwasserfotos der übergroßen Blauflossen-Thunfische, die in der ersten Etage seines Hauses hängen, wo auch allerlei Fischereigerät und sein erster „Kampfstuhl“ museumsgleich zu besichtigen ist, ist Thomas Schmidt besonders stolz. Sie sind von dem Unterwasserfotograf Gilbert van Ryckevorsel, der schon Anfang der 1970er-Jahre mit dem National Geographic Team in der St. Margarets Bay von Nova Scotia tauchte. Seit diesem Abenteuer hat sich Ryckevorsel auf Unterwasseraufnahmen in Kanada spezialisiert. „Gilbert ist ein fantastischer Künstler mit viel Feingespür für den Umgang mit diesen Giganten – und mittlerweile auch ein guter Freund von mir. Er ist einer der wenigen Menschen, die das Gefühl kennen, von gigantischen Blauflossen-Thunfischen, immerhin Raubfischen, umkreist zu werden!“, begeistert sich Thomas Schmidt.

Die Bluefins sind immer in Bewegung, schwimmen ohne Rast im Meer umher. Denn Thunfische entnehmen dem Wasser durch eine Art Druckventilation Sauerstoff und müssen dadurch immer in Bewegung sein.

Blauflossen-Thunfische können bis zu 25 Jahre, manche Quellen nennen auch nur bis zu 15 Jahren, alt werden. Ebenso sind sich Forscher noch nicht einig, in welcher Größe und ab welchem Alter der Blauflossen-Thunfisch fortpflanzungsfähig ist, spekulativ wird von acht Jahren ausgegangen. Die Bestimmung des Alters und Wachstums ist bei dieser seltenen Spezies sehr wichtig für ihren Erhalt.

Zwischen den Monaten Juni und Oktober ist für die Blauflossen-Thunfische intensive Futtersuche an der Tagesordnung. Beutefische, wie Makrelen und Hering mit sehr hohem Fettgehalt, ermöglichen erwachsenen Tieren in diesem Zeitraum bis zu 40 Prozent an Körpermasse zuzulegen.

„Die Blauflossen-Thunfische sind ihr Leben lang gierige Räuber. Dieser überdurchschnittliche Appetit resultiert daraus, dass sie, ähnlich wie etwa der Mako-Hai, Bewegungsenergie in Wärme umwandeln können“, erklärt Schmidt. Ihre Kör-

pertemperatur sei damit bis zu 15 Grad wärmer als die der meisten Beutefische. Diese Tatsache, kombiniert mit dem für Geschwindigkeit ausgelegten Körperbau, macht den Blauflossen-Thunfisch zu einem schnittigen Jäger.

Dem Thrill der Bluefins waren schon Berühmtheiten wie US Präsident Franklin Roosevelt und Al Capone erlegen. Beide waren mehrmals auf den Gewässern vor Nova Scotia auf Jagd. „Man kann es nicht beschreiben – man muss es einfach selbst erleben“, meint Thomas Schmidt.

Allein schon die Attacken der Blauflossenthune auf den Köderfisch würden zu einem Erlebnis, das niemand so schnell vergisst. „Angeln von Bluefins ist nichts für den Otto Normal-Angler. Es ist Adrenalin, Abenteuer, Action pur!“ Manch ein Sportfischer vergleiche den Drill eines Blauflossen-Thunfisches mit dem Versuch, ein Auto bei einer Geschwindigkeit von 50 Meilen zu stoppen. ■

360° Autorin: Saskia Eversloh



Nach Osteuropastudien und Reportertätigkeit in Russland und Polen hat es unsere Autorin in den vergangenen Jahren eher in die westliche Welt verschlagen. Vor allem in die USA und nach Kanada. Besonders beeindruckt hat sie bei ihrer Nova Scotia-Rundreise die junge Lehrerin, die den Fischereibetrieb ihres Vaters fortführt. Mit ihr ist sie im Frühnebel auf den Atlantik hinausgeschippert und hat im Takt der Wellen Hummerscheren abgebunden. Um mit ihrem Partner auf Thunfischfang zu gehen, muss sie allerdings noch ein wenig an ihrer Seekrankheit arbeiten...

360° Info

SELBST FISCHEN: ABENTEUER BLUEFIN, TAGESTOUR HUMMERFANG

TunaXXL bietet Reisenden das Abenteuer vom Angeln riesiger Blauflossen-Thunfische im Atlantik vor Nova Scotia an – natürlich unter Einhaltung der strengen Fangvorschriften!

Thomas Schmidt und seine Partner organisieren den Aufenthalt inklusive Flug, Leihwagen, Boots-Charter und Unterkunft. Gäste können die Angel-Touren aber auch jederzeit einzeln und unabhängig von anderen Dienstleistungen buchen.

Um den Bestand zu sichern, ist die Fangsaison auf September und Oktober begrenzt.

Hummer-Special: Ein Tag mit einem einheimischen Hummerfischer an der Atlantikküste von Nova Scotia – manchmal ist es auch eine Hummerfischerin, so wie Jocelyn Dixon, Thomas Schmidts Partnerin.

Um den Bestand zu sichern, ist die Fangsaison auf die Monate Mai und Juni begrenzt.

CMA Canada Ltd, R.R. #2Guysborough, 45 Schmidt Rd., Half Island Cove, Guy's Co., B0H 1N0, NS, Canada

E-Mail: info@tunaxxl.com, www.tunaxxl.com



Mitten im Wohnzimmer: Kois