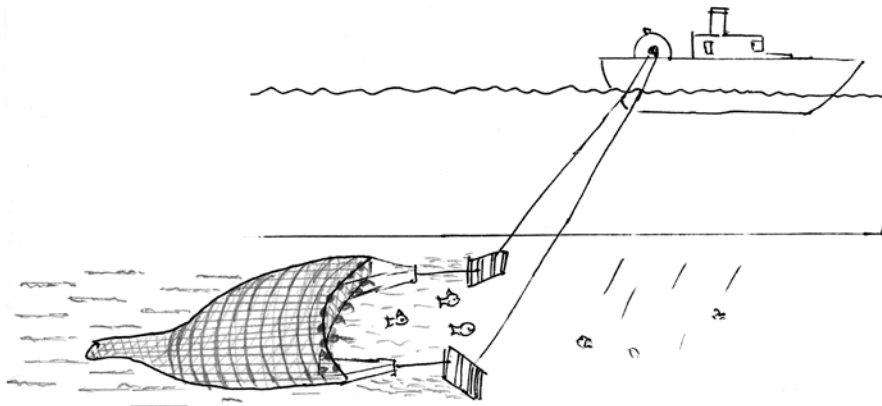


## Material I1 – Geschichte 1: An Bord eines Trawlers arbeiten

Sie stehen im Scheinwerferlicht an Deck. Der Novemberhimmel ist stahlgrau und das schwache Tageslicht schwindet gerade. Es ist sehr windig und die Temperatur liegt weit unter Null. Das Meerwasser überspült das Deck und gefriert. Es ist gefährlich glatt auf dem Deck des Trawlers. Die Schleppnetze voll mit Heilbutt werden langsam hochgezogen. Larseraq und Inoraq arbeiten mit einigen anderen auf dem Schiffsdeck. Gelegentlich muss einer von ihnen das Eis vom Netz abschlagen, um sicherzustellen, dass das Boot auf der einen Seite nicht zu schwer wird. Es ist eine harte und gefährliche Arbeit auf dem rutschigen Deck zu arbeiten, während das Schiff fährt.

Zu dieser Zeit im Jahr, wenn es viele Herbststürme gibt, ist die Arbeit auf einem Trawler lang und hart. Zu wissen, dass Naja unten in der Kombüse steht und ein köstliches Abendessen vorbereitet, lässt die Männer bei der Arbeit ausharren. Sie macht immer ein ausgezeichnetes Essen – egal wie stark der Wind weht. Die Männer wundern sich, wie sie es schafft, dass die Pfannen auf dem Herd bleiben, das Essen nicht durcheinander gerät und sie nicht aus dem Gleichgewicht kommt. Sie lässt die Männer nicht im Stich, egal wie viele Tage sie da draußen bei Sturm arbeiten.



Zeichnung: © Sebastian Schmitz

Das Netz wird an Bord geholt und es ist ein guter Fang. Mehrere Tonnen Heilbutt werden in den Laderaum gebracht. Zuerst muss der Fisch gesäubert werden, d.h. die Eingeweide entfernt und der Fisch gewaschen werden. Dies muss vor dem Einfrieren gemacht werden.

## Übung I

Dem folgt das langatmige aber notwendige Säubern der Netze von Fisch- und Fangresten (Fry). Die schleimigen, glitschigen Reste sind Bestandteil des Fanges, auch wenn sie nicht verwendet werden können. Zur Reinigung wird mit Dampf und Druck gearbeitet.

Der meiste Heilbutt wird als "Japanschnitt" gefroren. Hier wird nur der Kopf und der Schwanz des Fisches entfernt. Der Preis für den ganzen Fisch ist meist höher als für Filetteile, auch wenn die Entfernung der Haut direkt nach dem Fang den Fisch länger haltbar macht als das Schneiden und Vorbereiten von aufgetautem Fisch.

So wie der Trawler jetzt fährt, ist es nicht leicht und sehr anstrengend mehrere Stunden den Fisch aus den Netzen zu holen und sie mit Wasserdampf zu reinigen. Viele Stunden Arbeit auf einem schwankendem Schiff ist nichts für Menschen, die schnell seekrank werden. Die Mannschaft, die unter Deck die Fische reinigt und fürs Einfrieren vorbereitet, muss noch einige Zeit weiter arbeiten, während die Mannschaft auf Deck sich - sobald sie das Deck gesäubert haben – zum Essen begeben kann.

Der beste an der Arbeit auf einem Heilbutt-Trawler ist wahrscheinlich der gute Lohn und die längeren Zeiten, die man zu Hause sein kann. Aber diese Freizeiten bedeuten auch, dass die Arbeiter danach wieder für bis zu 3 Monaten am Stück auf dem Trawler arbeiten müssen,



ohne Freizeit, ohne Wochenende und ohne Auszeit. So ist ihr Leben: drei Monate auf See, drei Monate bei der Familie zu Hause, aber die Löhne liegen weit über denen der anderen Beschäftigten.

Foto: © Royal Greenland

So ein Leben ist schwer mit einer Familie zu vereinbaren. Nicht alle Familien kommen damit zurecht, wenn der Mann oder die Frau für so lange Zeit fort ist oder für längere Zeit ohne Arbeit zu Hause ist. Daher sind viele Arbeiter geschieden. Dies könnte auch der Grund sein, dass viele der Arbeiter auf den grönländischen Trawlern aus Island und anderen Ländern kommen. Es ist schwierig, genug Grönländer zu finden, die unter diesen Bedingungen über mehrere Jahre hinweg arbeiten wollen.