



Viel Platz für Menschen, Schafe und Träume:  
Agathe Devisme in Grönland

# AGATHE DEVISME, WELTENVERBINDERIN

## DIE GRÖNLÄNDISCH-FRANZÖSISCHE KÜCHE

TEXT & FOTO: STEFAN RAMBOW

**T**ikilluarit – *Bienvenue!*« Die zierliche Frau Mitte dreißig winkt dem Besucher schon von ihrem Landesteg entgegen. Der Tunulliarfik-Fjord im Süden Grönlands, in den ein nahe gelegener Gletscher auch im Sommer stetig Eisberge schiebt, ist Lebensader und Transportweg für die Farm von Agathe Devisme. Seit April 2009 lebt die Französin hier mit ihrem Mann, dem Inuit Kalista Poulsen, und ihrer bald vierjährigen Tochter Ina. Ihre Farm Ipiutaq liegt am Fuße eines Berges, vom Küstenstädtchen Narsaq 20 Minuten entfernt – in einem schnellen Motorboot.

Alternativ kann man Ipiutaq von der Landseite in einer mehrstündigen Wanderung erreichen, entlang des fischreichen Flusses Ilua, eines der besten Plätze Grönlands, um im Sommer Wandersaiblinge zu angeln. In diesem Jahr war es ungewohnt lange warm, bis Ende September. Ist das der Klimawandel? »*Es scheint wärmer zu werden und mehr zu regnen. Aber das ist für uns gut*«, sagt Agathe. »*Wir können mehr anbauen und die Schafe haben mehr zu fressen.*« Von den Schafen, die auf den bis tief an den Fjord reichenden Wiesen grasen, soll das beste Lammfleisch der Welt stammen: Mit Heidekräutern, wildem Thymian und aromatischen Krähenbeeren würzen sich die Tiere beim Grasens quasi selbst.

Anfang Mai wurden in Ipiutaq die ersten Lämmer geboren, im Oktober wurde die etwa 300 Tiere zählende Herde auf ein Lastschiff getrieben und zum Schlachthof in Narsaq verschifft. Das war die erste Einnahme nach vielen Investitionen: in die landwirtschaftlichen Maschinen aus Dänemark, das kleine Boot, mit dem alle Einkäufe herangeschafft werden, und das neue Gästehaus, das sechs bis acht Besuchern Platz bieten soll. Es wurde mit Holz von alten Baracken der ehemaligen US-Militärbasis Nasarsuaq errichtet, die eine wichtige Rolle bei der Berliner Luftbrücke spielte und nun Grönlands zweitgrößter Zivilflughafen ist. Noch trocknen in den kahlen

Zimmern Pilze und Kräuter, Zutaten der speziellen *Cuisine Groenlandaise*, mit der Agathe im nächsten Sommer ihre Gäste verwöhnen möchte.

Wir trinken Kaffee. Die offene Küche geht in ein Spiel- und Wohnzimmer über, von dem man einen wunderbaren Blick auf den Fjord und die vorüberziehenden kleinen Eisberge hat. Agathe hat ein kleines Buffet mit Kostproben ihrer Kochkunst angerichtet. Grönländische Zutaten, verarbeitet mit einem Schuss französischem *Savoir-faire*: *Mattak* etwa, Würfel aus zunächst zäher Walhaut mit Speckschicht, die bei längerem Kauen einen nussartigen Geschmack entwickeln. Es gibt Kekse, Pickles und Chutney auf Basis der rhabarberartigen, rund

### Vor dem großen Wohnzimmerfenster ziehen langsam kleine Eisberge vorüber

um das Farmhaus prächtig gedeihenden Heilpflanze Engelwurz.

Die Zutaten für die Hauptgänge, geräucherte Rentierwurst, Moschusochsenfilet, marinierte Kabeljau-, Polarhasen- und Lummestreifen, werden auf dem lokalen Freiluftmarkt gekauft, wo Jäger und Fischer ihre Ware anbieten. Zum Dessert wird es dann französisch: Schokocreme und Mini-Clafoutis mit Sauerampfer. Die Inuit kannten früher keine Süßspeisen, übernahmen aber gerne den Zucker und dänische Kuchen zum *Kaffeemik*.

»*In Grönland essen die Menschen zuerst, um zu überleben, um gesund zu bleiben*«, sagt Agathe. »*Hier ist es nicht wie in Frankreich, wo man das Essen zelebriert.*« Vermisst sie kulinarisch etwas? Den Wein? Oder Käse? »*Über Mangel sollte man sich hier besser keine Gedanken machen. Ich richte meine Küche nach der Saison aus und dem Tagesangebot. Ich liebe es, mit den Mitteln, die mir zur Verfügung stehen, etwas Schönes zu schaffen.*«

Dann fällt ihr doch etwas ein, was ihr fehlt. »*Auberginen. Und ohne Knoblauch geht es nicht, aber der wächst hier*

*einfach nicht. Jedes Mal, wenn ich nach Frankreich fahre, bringe ich deshalb so viel mit, wie es geht. Was wäre eine Bouillabaisse Groenlandaise ohne Knoblauch?*«

»*Wir sind schon einen großen Schritt weiter*«, erzählt Agathe auf einer kurzen Tour über das Gelände. Das neue Wasserreservoir ist fertig, einige Hühner sollen angeschafft werden, vielleicht sogar eine Kuh. Bislang gibt es nur welche in Upernaviarsuk, der nahe gelegenen Experimentalfarm, auf der die Französin ihren Mann Kalista während eines Praktikums kennengelernt hat. Agathe träumt von einem großen Gemüsebeet und einem Gewächshaus an der Stelle, wo bisher nur Gelbsenf als Gründünger blüht.

Die junge Frau hält kurz inne und isst ein paar Kekse. »*Ich bin schon wieder unterzuckert.*« Sie ist Diabetikerin, doch das wurde erst nach der Übersiedelung festgestellt, während ihrer Schwangerschaft. Geboren wurde ihre Tochter Ina in der hochmodernen Klinik von Nuuk, der Hauptstadt Grönlands, in der etwa 15000 der knapp 67000 Grönländer leben. In Ipiutaq wächst die Kleine ohne Spielkameraden auf, was für Mutter und Tochter nicht immer einfach ist. Das wird sich wohl erst ändern, wenn Ina eingeschult ist. Dann wird ihre Mutter auch mehr Zeit zum Kochen haben.

Einen ersten Erfolg kann Agathe jetzt schon verbuchen: Sie wurde, als Quereinsteigerin, zu einem Treffen der besten Köche Grönlands eingeladen. Auch sonst fühlt sich die Auswanderin akzeptiert. »*Unter Grönländern gibt es eine große Solidarität. Hier draußen in der rauen Natur kann man sich auf seine Nachbarn verlassen.*« Zurück nach Frankreich will sie nicht. »*Meine Tochter ist in Grönland geboren, mein Zuhause ist jetzt Ipiutaq.*« Zum Abschied sagt sie: »*Qujanaq – Merci!*«

#### IPIUTAQ GUEST FARM

Post Box 163  
DK 3921 Narsaq, Greenland  
Telefon: +299/19 92 22  
[www.ipiutaq.gl](http://www.ipiutaq.gl)