



Auf die Beeren, los!

Weltmeisterschaft im Preiselbeerenpflücken in Finnland. Ehrensache, dass wir dabei sind. ANGELIKA FRANZ ist in der Klasse »Frauen-Dreier, Pflücken per Hand« angetreten

Man muss schon vorsichtig sein hier draußen in den finnischen Wäldern. Die Jungfrau Marjatta war es nicht, wie das finnische Nationalepos Kalevala berichtet. Sie aß eine Preiselbeere – und schwupps, war sie schwanger. Doch Aulikki, Kaija und ich haben alle bereits Kinder und sind für Wunder wohl nicht mehr empfänglich. Das könnte ein Wettbewerbsvorteil sein bei der Weltmeisterschaft im Preiselbeerenpflücken.

Als Mitteleuropäer macht man sich leicht ein falsches Bild von dieser Sportart. Da denkt man, es geht vor allem ums Finden. Aber das ist das kleinste Problem hier in den Wäldern um die Stadt Suomussalmi, knapp unterhalb des Polarkreises und nahe der russischen Grenze. Die leuchtend roten Beeren stehen so dicht, dass bei jedem Schritt der Schuh kostbare Beute zermust. Es ist Anfang September, Hoherntezeit für die Preiselbeere. Die arktische Sommersonne der letzten Wochen hat kräftig Farbe in die Früchte getrieben. Jetzt, wo die Tage kürzer werden, ist ihr Werk vollbracht: Die Beeren sind reif. Preiselbeeren. Blaubeeren. Moltebeeren. Wilde Erdbeeren. Arktische Himbeeren. Sanddorn. Krähenbeeren. Und nicht nur das: Zwischen den Baumwurzeln schießen die Pilze in dichten Kissens aus dem Boden. Steinpilze. Butterpilze. Milchlinge. Pfifferlinge. Röhrlinge. Reizker. Rotkappen. Morcheln. Dazwischen immer wieder Fliegenpilze wie aus dem Märchenbuch. Die klare Luft pikst scharf in der Nase vom Duft der Kiefern und Birken wie der Aufguss einer finnischen Sauna – nur eben eiskalt.

Zwei giftgrüne Plastikeimer hat heute Morgen jeder von uns bei der Registrierung auf dem Marktplatz bekommen, bevor drei Reisebusse uns an diese vorher streng geheim gehaltene Stelle im Wald gebracht haben. »Lass deinen zweiten Eimer im Bus«, sagt Aulikki, eine Weltmeisterschaftsveteranin. »Selbst in einem guten Jahr bekommt keiner den ersten voll.« Aulikki, Kaija und ich treten in der Klasse »Frauen-Dreier, Pflücken per Hand« an. Die beiden Lehrerinnen und ich werden also kaum so große Mengen ernten wie die Pflücker mit den traditionellen Handkammern oder gar den Pflückharken und den Sammelcontainern auf dem Rücken. Etwa hundert Teilnehmer drängen sich jetzt um die Busse und spähen schon einmal nach roten Flecken im Unterholz. Letzte Minuten, um die Schnürsenkel der Wanderschuhe nachzuziehen oder das Kopftuch fester zu kneten. Dann fällt der Startschuss, und wir hechten in die Büsche.

Wenn ein »krrrrschtt rrrrrt« ertönt, dann nähert sich ein Profi mit Harke

Beeren pflücken darf in Finnland jeder. Überall. Zwar wurde es explizit nie aufgeschrieben, aber hier gilt wie in Norwegen und Schweden das uralte Jedermannsrecht. Jeder darf auf jedermanns Land nach Herzenslust pflücken, angeln, baden und sogar übernachten, solange er niemanden stört. Sorgen, dass Fremde einem die Beeren wegessen könnten, kennen die Finnen nicht. Schätzungen gehen davon aus, dass jedes Jahr um die 500 000 Tonnen von ihnen in den finnischen Wäldern wachsen. Aber selbst bei Preisel- oder Heidelbeeren, die kommerziell gepflückt werden, liegt der geerntete Anteil nur bei rund drei bis zehn Prozent. Das sind pro Finne immerhin rund 100 Kilo oder 20 Eimer – von denen er acht selber verspeist. Der Rest wird exportiert.

Preiselbeerbüsche lassen sich melken wie das Euter einer Kuh: Zweig zwischen Daumen und Zeigefinger nehmen und dann mit sanftem Druck abstreifen. Handvoll um Handvoll wandert in den Eimer. Das größte Problem ist die Ablenkung. Wie schön wäre es, noch einen zweiten Eimer zu haben für all die leckeren Beeren und Pilze, die zwischen den Preiselbeeren stehen. Oder zumindest kurz innezuhalten, um die eine oder andere Beere im Mund verschwinden zu lassen. Aber nein, Disziplin: Die Konkurrenz ist hart! Naht ein anderer Pflücker, kündigt sich das akustisch an. »Irrrrrrt« macht es, wenn eine Handvoll Preiselbeeren in den Plastikeimer kullert. Nur »rrrrrrt« ist nicht so schlimm. Gefährlich wird es, wenn ein »krrrrschtt rrrrrt« ertönt. So klingt ein Profi-Pflücker mit Harke, der hinter sich eine entpreiselte Zone zurücklässt.

Preiselbeeren sind Wunderwerke der Natur. Sie sehen nicht nur aus wie Powerpillen, sondern wirken auch so. Zum Beispiel sind sie voll mit Flavonoiden, die den Esser so ziemlich gegen alles schützen sollen: allergische Reaktionen, Entzündungen, Viren und Mikroben, das Altern und Krebs. Und von allen Beeren haben sie den höchsten Lignangehalt. Lignane sind sogenannte Phytoöstrogene; östrogenartige

Stoffe, die von Pflanzen produziert werden. Sie sollen das Risiko mindern, an Osteoporose zu erkranken. Damit nicht genug – Preiselbeeren enthalten fast so viel Resveratrol wie rote Trauben, die den Weltrekord in dieser Substanz halten. Studien lassen vermuten, dass Resveratrol bei Krebs, Arteriosklerose, Herzkrankheiten, Alzheimer, Arthritis und manchen Autoimmunkrankheiten hilft. Schließlich stecken auch noch jede Menge Tannine in den Preiselbeeren. Und die, sagen einige Forscher, wirken antibakteriell, antiviral und entzündungshemmend.

Doch bei uns gerade geht es nicht um Gesundheit, sondern um Sport. Gestern Abend im Hotel, beim ersten Sichten der Konkurrenz, wurde es mir schon mulmig. Am Nebentisch machten sich die Frauenteamer aus Lappland breit: vierschritzig, kurzhaarig und nicht zu übersehen. Denn sie trugen alle schwarz-orangefarbene Jacken mit wild grinsenden Preiselbeeren auf dem Rücken, fusselige Ringelstulpen um die strammen Beine und auf den Köpfen Cowboyhüte. Sie sangen eher laut als schön und vernichteten große Mengen Alkohol. Jedes Jahr kämen sie her, verriet mir eine von ihnen heute Morgen auf dem Marktplatz. Nee, nicht um zu gewinnen. Mit ihrem Lachen waltete mir bierschwerer Atem entgegen. »Letztes Jahr habe ich nur 300 Gramm gepflückt. Ich war so betrunken, und die Beeren waren so klein.« Fast so bunt wie die Lappländerinnen ist das russische Team. Sie tragen weiße Perücken mit Prinzessinnenkrönchen darauf.

Das russische Team trägt weiße Perücken mit Prinzessinnenkrönchen

Die härteste Konkurrenz aber kommt unscheinbar daher, in gedeckten Karohemden und in stiller Konzentration: die Einheimischen. Sie schaufeln Beeren mit einer Effizienz, als hätten sie das Pflücken gleich nach dem Laufen gelernt. Haben sie auch. »Klar habe ich schon als Kind Beeren gepflückt, um mein Taschengeld aufzubessern. Wie wir alle«, verrät Alpo Rissanen, im Hauptberuf Tourismus-Manager von Suomussalmi. Die finnische Beerenindustrie und vor allem lokale Restaurants kaufen bis heute von Privatleuten Selbstgepflücktes. Das Jedermannsrecht macht es möglich: Um Geld zu verdienen, braucht man kein eigenes Land, nur einen Eimer und Geduld.

Seit etwa zehn Jahren beernten zunehmend Ausländer die finnischen Wälder. »Das Jedermannsrecht gilt natürlich auch für Fremde«, erklärt Rissanen. »Die meisten Pflücker kommen heute aus Südostasien.« Wenn es auf den heimischen Reisfeldern eine Ruhepause im Jahreszyklus gibt, fahren sie nach Finnland zur Beerenernte. Doch von den Reisbauern ist heute niemand bei der Weltmeisterschaft. »Selbst wenn sie die 95 Euro Preisgeld gewinnen, wäre es ein Verlustgeschäft für sie«, meint Rissanen. »Wenn sie von morgens früh bis abends spät durchpflücken, kommen sie mit ihrer regulären Arbeit auf einen höheren Tagessatz.«

Zwei Schüsse hallen durch die klare Luft. Das bedeutet: noch fünf Minuten! Zeit, zum Zielbanner zu wandern. Mein Eimer ist erst halb voll. Da kommt auch schon Kaija. »Na ja, ich war nicht so schnell«, sagt sie, lacht gemütlich und zeigt ihren deutlich leichteren Eimer. Aulikki ist immer noch tief über die Büsche gebeugt. Sie pflückt bis zur letzten Sekunde. Am Ende ist ihr Eimer drei viertel voll. Jetzt geht es zum Wiegen. Mit der Startnummer 29 haben wir noch reichlich Zeit, bis wir aufgerufen werden. Das ist fatal. Kaija greift immer wieder den Eimer und nascht von ihrer Beute. 7,5 Kilo bringen wir auf die Waage; 2,45 Kilo davon sind mein Beitrag. Damit scheinen wir uns ganz gut im Mittelfeld zu halten. Der Weltrekord liegt zwar bei 28 Kilo pro Person in einer Stunde – aber das war in einem guten Erntejahr in der Einzelkämpferklasse mit Pflückharke.

Wenn wir wollten, könnten wir unsere Beeren jetzt gleich hier verkaufen. Ein Händler hat seinen Stand neben der Waage aufgebaut. Er zahlt 1,30 Euro pro Kilo. Ganze 3,18 Euro könnte ich also als Profit mit nach Hause nehmen. Aber ich schenke meine Beeren lieber Kaija. Die friert sie ein. »Wir essen so viele Beeren«, sagt sie. »Meist zum Frühstück im Haferbrei, aber gerne auch einfach so.« Bald türmen sich die Preiselbeerenkisten hinter der Waage hoch in den Himmel. Wir alle zusammen haben während der Weltmeisterschaft im Preiselbeerenpflücken 2011 in einer Stunde knapp 400 Kilo Preiselbeeren geerntet. Ein mittelmäßiges Jahr, wie ich erfahre. Im bisher besten war die Ausbeute mehr als doppelt so hoch. Zum 14. Mal veranstaltet die

Organisation Arctic Flavours den Wettbewerb schon, um für finnische Naturprodukte zu werben.

Zurück auf dem Marktplatz von Suomussalmi, erwarten uns Stände mit finnischen Snacks. Kaija kauft ein Kalakukko, das wie ein Laib Brot aussieht, aber gefüllt ist mit gebackenen Maränen. Ich entscheide mich für einen Pfannkuchen mit Beerenmarmelade. Kauend warten wir auf die Preisverleihung. Der Rekord in diesem Jahr liegt bei 13,9 Kilo. »Das ist Eeva«, sagt Aulikki. »Sie gewinnt jedes Jahr etwas. Und meist schafft sie mehr als die Männer.« Tatsächlich: Dem

Sieger in der Männerkategorie fehlt zu Eevas Ergebnis fast ein Kilo. Von den 17 Teams in unserer Klasse erreichen wir immerhin Platz 10 – trotz meiner beerenlosen Kindheit und Kaijas Appetit. Dann leert sich der Marktplatz. Bald wird es dunkel. Die Herbstkälte beginnt in den Jackenärmeln und Hosenbeinen hochzukriechen. Am Ende eines finnischen Tages gibt es jetzt nur noch eines zu tun: ab in die Sauna und den vom vielen Bücken verspannten Rücken ausstrecken.

www.zeit.de/audio

Suomussalmi

Anreise: Mit Finnair über Helsinki nach Kajaani (drei Flüge täglich). Von dort mit dem Mietwagen über die E 63 weiter nach Suomussalmi. Die Fahrt dauert etwa eineinhalb Stunden



Unterkunft: Hotel Suomussalmi, Scandic Kiannon Kuohut, Jalankatu 1, 89600 Suomussalmi, Finnland, Tel. 00358-8/71 07 70, www.scandichotels.com/Hotels/Countries/Finland/Suomussalmi/Hotels/Scandic-Kiannon-Kuohut/ DZ ab 103 Euro inkl. Frühstück

Arctic Flavours: www.arktisetaaromit.fi/en/frontpage/

Auskunft: Visit Finland. www.visitfinland.de

Bis 31.10.2011 buchen und sparen!

Nordamerika: 450 € Ermäßigung



AIDA
DAS CLUBSCHIFF



AIDA INKLUSIVE ROUTE NORDAMERIKA 3

- Vollpension mit Tischgetränken
- Attraktive Sport- und Wellnessangebote
- Entertainment der Spitzenklasse
- Kinderbetreuung im Kids Club
- Deutsch als Bordsprache
- Trinkgelder



Buchen Sie Ihren Traumurlaub mit attraktiver Ermäßigung!

AIDA ist die schönste Verbindung aus Kreuzfahrt, Wellness, Städtereise und Naturerlebnis. Unsere schwimmenden Hotels begleiten Sie zu den faszinierendsten Orten der Welt. Genießen Sie die herrlich entspannte AIDA Atmosphäre und die grenzenlose Vielfalt an Bord und an Land.

Früh buchen, doppelt freuen: Buchen Sie Ihren AIDA Lieblingsurlaub bis zum 31.10.2011 und sichern Sie sich bis zu 450 Euro Frühbucher-Plus-Ermäßigung pro Person und Reise! Dieses Angebot gilt für viele AIDA PREMIUM Reisen im Katalog 2012/2013 für die 1. und 2. Person in der Kabine. Am besten schnell buchen, denn das Kontingent ist limitiert.

Jetzt buchen in Ihrem Reisebüro, auf www.aida.de oder im AIDA Kundencenter, Tel. +49 (0) 381/20 27 07 07 (Mo–Fr 08:00–22:00 Uhr und Sa–So 09:00–20:00 Uhr)

Wie wäre es zum Beispiel mit AIDA Route Nordamerika 3 mit AIDA Lunaluna?
September bis Oktober 2012

14 Tage ab/bis New York

ab **1.815 €* p.P.**

An- und Abreisepaket inkl. AIDA Rail&Fly Ticket ab 906 €* p.P.

* AIDA PREMIUM Preis bei 2er-Belegung (Innenkabine IC), inkl. 450 Euro Frühbucher-Plus-Ermäßigung bei Buchung bis 31.10.2011, jeweils limitiertes Kontingent, inkl. 5 Euro Treibstoffzuschlag p.P. (ab 16 Jahren) und Tag
** Limitiertes Kontingent, inkl. Kerosinzuschlag und Kostenbeitrag zur Luftverkehrssteuer

