



Willkommen daheim:  
Anna und Oli Rubeksen  
(links) kochen in ihrer  
Wohnküche für Gäste  
aus aller Welt

› Faroese hospitality:  
Anna and Oli Rubeksen  
(left) entertain guests  
from around the world  
at their home

Abend durch die kleinen Fenster, während der erste von 18 Gängen serviert wird: Jakobsmuscheln frisch aus dem Atlantik. Es folgen Seeigel, windgetrocknetes Lamm, Tatar vom Heilbutt und eben die Mahagoni-Muscheln, die Ziska aus dem Fjord gefischt hat, begleitet von Algen, Moosen und Blüten. Kurzum, es schmeckt, als würde man in die Landschaft der Färöer hineinbeißen. Betörend anders.

Mit welch abenteuerlichen Methoden die Färingernoch an Essbares kommen, erfahren wir am nächsten Tag bei einer Wanderung mit Jóhannus Hansen von Reika Adventures, einem Veranstalter von Trekking- und Klettertouren. Der 30-Jährige nimmt uns auf der einstigen Route des Postboten entlang steiler Klippen mit in das Dorf Gásadalur. Wir wagen es kaum, in den Abgrund zu schauen, während Hansen erzählt, wie er sich dort immer im Mai abseilt, um Eissturmvögeln die Eier aus ihren Nestern zu stibitzen. „Sie sind doppelt so groß wie Hühnereier und schmecken köstlich“, sagt er. „Als der Sohn von Johnny Cash kürzlich für einen Auftritt auf die Färöer kam, habe ich ihm eins gebraten.“ So weltgewandt ging es nicht immer zu in seiner Heimat. Hansen zeigt auf das Dorf unter uns: „Dort hat meine Großmutter früher in einem Haus ohne Heizung gelebt. Jeden Tag lief sie mit der Milchkanne auf dem Rücken strickend den Berg hinauf, um ihre Kühe zu melken.“ Schon als Sechsjähriger sei er allein über den Berg gekraxelt, um sie zu besuchen. Mittlerweile gebe es einen Tunnel, aber ihm komme die Bergroute noch immer wie ein Spaziergang vor. Als wir in Gásadalur ankommen, teilen sich die Nebel und geben den Blick frei auf ein Panorama, das so kitschig schön ist wie ein Spraypaint-Gemälde: Unterhalb einer knallgrünen Wiese ergießt sich ein

old shepherd's hut are so low that very few people can stand upright. The evening sun shines brightly through the small windows as the first of 18 courses is served: fresh Atlantic scallops. This is followed by sea urchins, wind-dried lamb, minced halibut, and the aforementioned mahogany clams, plucked from the fjord only hours before, served with seaweed, moss and wildflowers. It tastes like biting into a slice of the Faroe Islands – enticingly different.

Next day, during a guided hike with Jóhannus Hansen, 30, of Reika Adventures, a trekking and climbing tour operator, we learn about some of the hair-raising lengths the Faroese will go to to find food. He takes us on what was once the postman's path along vertiginous cliffs to the hamlet of Gásadalur. We hardly dare to look down, as Hansen casually mentions that he abseils here in May to lift fulmar eggs from the nests. "They're twice the size of hens' eggs and taste absolutely delicious," he says. "When Johnny Cash's son came here for a concert recently, I fried one for him." It hasn't always been as cosmopolitan here as it is today. Hansen points down to the village: "My grandmother lived there in a cottage without heating. Every day, she would knit as she walked up the mountain with an urn strapped to her back to milk the cows." Even as a six-year-old, he would climb the mountain alone to visit her. There's a tunnel now, but the mountain route still feels like a pleasant stroll to him. As we arrive in Gásadalur, the fog lifts, revealing a view as enchantingly beautiful as a glossy calendar panorama: Below a lush, bright-green meadow, a waterfall tumbles off the cliffs into the sea. On the hill above is one of the islands' very few fertile fields. "The best turnips in the

# STEILE

FOTOS ROMAN PAWLOWSKI

travel

Schroffe Gegend,  
lässiger Typ: Poul  
Andrias Ziska (rechts)  
führt das ungewöhn-  
lichste Sterne-  
Restaurant der Welt  
➤ A rugged setting for  
a visionary chef: Poul  
Andrias Ziska (right)  
runs the world's most  
extraordinary Miche-  
lin-starred restaurant

