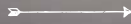


FÄRÖARNA



Lunnefåglarnas rike

Vädret må vara oförutsägbart men vad gäller naturupplevelser så slår Färöarna det mesta. Nu har den karga och isolerade ögruppen blivit hetare än någonsin.

text FREDRIK BRÄNDSTRÖM *foto* JOHAN MARKLUND





landskapet hade passat som *stand in* för Westeros vilken dag som helst.

Gänget från Ryssland och Ukraina har precis spenderat en vecka på Island men gillar redan Färöarna bättre.

– Island var fint men det är för mycket turister, särskilt vid de kända platserna, säger Alex Karamanov.

OLI LYFTER UPP ETT AV DE TOVIGA LAMMEN OCH TAR FRAM KNIVEN FÖR ATT MÄRKA DET I ÖRAT. BLODET DROPPAR NER PÅ HANS TRÖJA.

FISKET STÅR FORTFARANDE för drygt 90 procent av Färöarnas ekonomi, men turistnäringen är på stark frammarsch. Bland vandrare, fågelskådare och äventyrliga turister med smak för udda destinationer har öarna varit kända länge men nu börjar även andra typer av besökare att få upp ögonen för Färöarna.

– Turismen är viktig, vi behöver ett extra ben att stå på. Det är vanskligt att vara för beroende av fiskeindustrin, säger Oli Rubeksen medan han ropar kommandon till sin svarta bordercollie.

Oli har stickad kofta, runda glasögon och snabbt grått hår. Till vardags är han

socialarbetare men på fritiden bjuder han och hans fru in besökare till sitt hem i byn Vebastadur för en genuin upplevelse av Färöarna.

Vallhunden springer som ett jehu över det gröna fältet och föser fårlocken framför sig. På Färöarna finns mer än dubbelt så många får som människor, men det är inget som ger några stora pengar, menar Oli som är nybliven fårägare.

– Nej, det är mer en livsstil. Färskötsel är fantastiskt kul, säger han och lyfter upp ett av de toviga lammen och tar fram kniven för att märka det i örat. Blodet droppar ner på hans tröja.

Inne i Oli och Annas hem bjuds vi på en färöisk måltid som givetvis inkluderar fermenterat lamm, vilket betyder att köttet hängs upp för att ruttna i den fuktiga havsluften under flera månader. Det smakar långt bättre än det låter. Soppa på rökt lax följs av grillade lammribbs och rabarberlemonad varvat med lokal öl och snaps. Genom fönstret har vi magisk panoramavyer över havet mot ön Hestur.

– Så gott som allt som serveras kommer från gården, eller i alla fall i närheten, deklamerar Anna stolt.

Färöiska sedvänjor avhandlas och efter ett tag kommer vi in på valjakt. Fortfarande jagas en ►



"Färskötsel är en livsstil, inget man tjänar stora pengar på", säger Oli Rubeksen.