

9 INDIGENES WISSEN DER KORJAKEN ZU NACHHALTIGEM FISCHFANG UND RENTIERHALTUNG

Erich Kasten

Einführung

Die indigene Bevölkerung Kamtschatkas, die Itelmenen, Korjaken und Evenen, lebt überwiegend außerhalb größerer Städte wie Petropavlovsk-Kamčatskij und bestreitet ihren Lebensunterhalt weitgehend aus erneuerbaren natürlichen Ressourcen, deren nachhaltige Nutzung für ihr Überleben und das zukünftiger Generationen von elementarer Bedeutung ist. Dazu zählt vor allem der Fischfang, die Jagd auf Meeressäuger an den Küsten sowie auf Landtiere, Rentierhaltung im Landesinneren sowie das Sammeln vitaminreicher Pflanzen und Beeren in der kurzen schneefreien Zeit des Sommers. Hinzu kommt der Pelztierfang, der seit Jahrhunderten wichtiges Tauschmittel und Einnahmequelle zum Erwerb benötigter Geräte und sonstiger Waren war und mitunter bis heute noch ist. Der vielfältige und sorgfältig aufeinander abgestimmte Mix unterschiedlicher und nachhaltig genutzter Naturressourcen sorgte somit seit jeher für eine ausgewogene und gesunde Ernährung der indigenen Bevölkerung. Wie bei den meisten Völkern des Nordens handelt es dabei um Modelle von „dual or paired economies“ (Krupnik 1993: 213), bei denen über Handelspartnerschaften Naturerträge der Küste und des Inlands getauscht werden. In unseren Gesprächen mit Einheimischen wurde immer wieder betont, wie wichtig entsprechende soziale Netzwerke – oft über ethnische Grenzen hinweg – noch in jüngerer Zeit in ihren wirtschaftlichen Strategien waren. Trotz sich daraus ergebener vielfältiger Fragestellungen soll hier eine Fokussierung darauf erfolgen, wie indigenes Wissen in der nachhaltigen Nutzung von zwei Schlüsselressourcen zum Ausdruck kommt – im Fischfang und in der Rentierhaltung.

In diesem Beitrag soll das besondere Interesse nicht allein dem indigenen Umweltwissen als solchem gelten, sondern wie es – so weit wie möglich – mit Hilfe neuer Technologien vor allem jüngeren Generationen zu vermitteln ist, um so zusammen mit modernem Wissen einstige nachhaltige Naturbeziehungen fortzuführen. Ganz im Sinne des sich seit einigen Jahren in ethnologischen Forschungen im zirkumpolaren Norden durchsetzenden neuen Paradigmas der Ko-Produktion (Krupnik 2021: xxxv; s. auch Krupnik und Bogoslovskaja in diesem Band) soll in diesem Beitrag besonders gewürdigt werden, wie Mensch-Naturbeziehungen und festgestellte Umweltveränderungen von Indigenen selbst mit eigenen Worten zum Ausdruck gebracht werden – und zwar in Form von hier länger wiedergegebenen Textpassagen aus Videoauf-

zeichnungen der vergangenen 25 Jahre bei Korjaken auf Kamtschatka.¹ Ethnologische Einordnungen sollen demgegenüber mehr in den Hintergrund treten, da es hier um die besondere Würdigung jenes indigenen Wissens geht, das Einheimische mit fremden Forschern teilten.



Abb. 1: Karte von Kamtschatka. © Kulturstiftung Sibirien.

1 Für erste Einblicke in das Umweltwissen der Korjaken wird hier auf eine Auswahl von Gesprächen zurückgegriffen, die als Videoaufzeichnungen in vollem Umfang mit Übersetzungen als Untertitel auf ek-north.org aufzurufen sind. Dort gibt es auch entsprechende ausführliche Dokumentationen zum Umweltwissen der Evenen Kamtschatkas.

Dabei interessieren uns vor allem Aussagen von Einheimischen, wie sie die Natur und ihre Umwelt wahrnehmen: insbesondere im Hinblick auf dort festgestellte Veränderungen; wie sie sich auf ihre Orientierung auswirken; wie sie natürliche Ressourcen in nachhaltiger Weise nutzen und verarbeiten und wo eine solche Nutzung vor ihnen als eingeschränkt oder bedroht empfunden wird; wie eine nachhaltige Ressourcennutzung eingebettet ist in ganzheitliche Konzepte der Reziprozität und in Werte des Zusammenlebens mit der Natur und wie diese in Weltbild und Ritual zum Ausdruck kommen und so innerhalb der Gemeinschaft vor allem auf jahreszeitlichen Festen bekräftigt und jungen Generationen vermittelt werden.

Lachsfangstrategien der Korjaken im Hinblick auf eine nachhaltige Naturnutzung

Bevor wir wiedergeben, was ältere Korjaken uns in neuerer Zeit über ihren Lachsfang im Hinblick auf eine nachhaltige Nutzung der Fischressourcen erzählt haben, werden wir zunächst untersuchen, was Forscher und Reisende in Kamtschatka hierzu in ihren frühen Berichten aus den vergangenen drei Jahrhunderten vermerkt haben. Auf seinen Reisen und Beobachtungen bei den Itelmenen, die heute vor allem noch an der Westküste Kamtschatkas leben, notierte Georg Wilhelm Steller (1774: 141–176) bereits Mitte des 18. Jahrhunderts ihre besonderen Lachsfangmethoden und er beschrieb detailliert die verschiedenen Lachs- und anderen Fischarten und deren Verhalten.

Obwohl itelmenische Fischer in der Lage gewesen wären, einen Fluss mit Fischwehren vollständig abzusperren, taten sie dies nicht, da sie offensichtlich darauf bedacht waren, eine bestimmte Menge an Fischen flussaufwärts durchzulassen, wo Verwandte und andere im Laufe der Zeit ihre Siedlungen errichtet hatten. Aus den Beobachtungen von G.W. Steller können wir schließen, dass verschiedene Familien, die in kleinen Siedlungen entlang eines bestimmten Flusssystems lebten, eine lokale Gruppe bildeten, die ihre enge Verbundenheit während ihres Festzyklus aufrechterhielt und zum Ausdruck brachte. Dazu lud man sich im Herbst und frühen Winter gegenseitig ein und besuchte sich, um gemeinsam Versöhnungszeremonien gegenüber der Natur durchzuführen, wie sie heute noch in ihrer ursprünglichen Form bei weiter nördlich lebenden Korjaken anzutreffen sind (so auf *Ololo*-Festen, siehe unten). Offenbar waren sie darauf bedacht, den flussaufwärts gelegenen Siedlungen genügend Fischressourcen zu überlassen im Hinblick auf deren Wohlergehen, damit diese dann wiederum besondere zusätzliche Ressourcen aus ihren Territorien bereitstellen konnten. Auch wollte man damit verhindern, dass sich diese Familien im Bedarfsfall an flussabwärts lebende Verwandte hätten wenden müssen. Solche in größeren Zusammenhängen gesehenen symbiotischen Einstellungen im Hinblick auf Mensch und Natur – im Gegensatz zu heute meist eher individualistischen Strategien – spiegeln sich bis jetzt in den aufgezeichneten Berichten älterer Menschen wider.

Laut Semën Trifonov Urkačan, einem Jäger und Fischer nymylanisch (korjakischer) und evenischer Herkunft aus Lesnaja (der später in Palana lebte), hat die indigene Bevölkerung ihre Tätigkeiten gut auf den vorgegebenen jahreszeitlichen Zyklus der Natur abgestimmt, den sie sehr genau beobachteten. Sie folgten bei ihren alltäglichen und saisonalen Tätigkeiten dem vorgegebenen Rhythmus der Natur – was bedeutete, dass sie zeitweise Tag und Nacht arbeiteten, denn „Fische warten nicht“, sich dann aber über längere Zeit ausruhten. Jeder wusste selbst, was er oder sie zu tun hatte, so dass sie keine Befehle von anderen brauchten; folglich ärgerten sie sich über strenge Zeitregeln, die ihnen von Neuankömmlingen zu Sowjetzeiten auferlegt wurden.

Die Einheimischen haben aus Erfahrung gelernt, die Zeichen der Natur zu verstehen und zu befolgen, die ihnen zuverlässige Orientierung für die zeitliche Planung ihrer Aktivitäten liefern. S.T. Urkačan erinnert sich: „Sobald die Bäume im Herbst ihre Blätter abwarfen und die dann auf der Oberfläche des Flusses zu schwimmen begannen, wussten die Menschen, dass sie sich darauf vorbereiten mussten, ihre besonderen Vorrichtungen aufzustellen, denn bald würden die Regenbogenforellen [*Parasalmo mykiss*] auftauchen“ und ihre Wanderung flussabwärts zu beginnen. Ähnliches berichtet Vladimir Sergeevič Jaganov aus Lesnaja: „Wenn wir im Juni an die Küste fahren, um die pazifischen Lodde [*Mallotus villosus catervarius*] zu fangen, stellen wir zunächst am Ufer Netze auf. Bei den Saiblingen [*Salvelinus leucomaenis*], die wir in der Regel zuerst fangen, öffnen wir den Magen und schauen, ob wir darin einige Lodde finden. Wenn das der Fall ist, wissen wir, dass die Loddenschwärme nicht mehr weit sind, und jeder macht sich daran, sein Fanggerät vorzubereiten.“



Abb. 2: Fang der pazifischen Loddenfische bei Lesnaja. Foto: Erich Kasten.

Aleksandra Trifonovna Urkačan, die Schwester von Semën Urkačan und Tochter einer nymylanischen Mutter und eines evenischen Rentierhalters, erzählte uns: „Wenn wir Mitte Juni den Kuckuck auf eine bestimmte Weise rufen hören (*tut-tut-tut*), wissen wir, dass bald die ersten Fische zu uns kommen werden.“ Für Sergej Antonovič Popov aus Lesnaja ist es ein Zeichen, dass „wir viele Fische und Lodden haben werden, wenn der Kuckuck auf diese Weise ruft (*tupulgatyk*), was wie ein Trommelschlag klingt.“ Und er fährt fort: „Als wir früher den Fisch aufgeschnitten haben, haben wir sehr genau auf den Zustand der Schuppen und der Eingeweide geachtet. Wenn die Innenhaut zum Beispiel eine Art Tasche bildete, wussten wir, dass es in diesem Jahr viele Fische geben würde.“ Die Korjaken Daria Vasil'evna Upit und Christofor Tanvilin, die in Tymlat an der nördlichen Ostküste Kamtschatkas leben, erinnern sich an ähnliche Vorhersagen, dass man mit vielen Fischen rechnen konnte, wenn der Schnee im Frühjahr rötlich glänzte.

S.T. Urkačan informiert uns über den saisonalen Fischereizyklus der Einwohner von Lesnaja: „Nach dem Winter, im Mai, sind die Forellen [*Salveninus malma*], die auf dem Weg hinunter zur Küste sind, die ersten Fische, die wir fangen. Diese Fische werden sofort verzehrt und nicht gelagert, und aus einigen erzeugen wir fermentierte Fische, die als Köder in den speziellen Reusen verwendet werden, die wir [später] aufstellen.“ Im Juni ziehen die Familien an die Küste, um dort die pazifischen Lodde zu fangen. Danach, sobald die verschiedenen Lachsfischzüge [Königslachs (*Oncorhynchus tshawytscha*), Ketalachs, (*Oncorhynchus keta*), Buckellachs (*Oncorhynchus gorbusha*)] einsetzen und nach und nach reichlich Fische flussaufwärts bringen, ziehen sie an die Oberläufe der Flüsse zu ihren jeweiligen Familienfischplätzen, die ihre Vorfahren seit jeher genutzt haben. In den folgenden zwei Monaten, im Juli und August, bereiten sie – vor allem durch Trocknen – den Hauptfischvorrat für sich selbst und für die Hunde für den Rest des Jahres und bis zum nächsten Frühjahr vor. Im September und Oktober geht der Fischfang zur Neige und endet mit dem Fang von Regenbogenforellen, woraufhin die Hauptjagdsaison auf Meeressäuger, Schneeschafe (bis Oktober) und Pelztiere (von November bis Februar) beginnt. Von Juni bis September sind Frauen und Kinder damit beschäftigt, Sprossen, wilde Zwiebeln, Beeren und Wurzeln zu sammeln, die auch als wichtige Zutaten für bestimmte überlieferte Gerichte verwendet werden, oft in Kombination mit Fisch. S.A. Popov informiert uns über die wichtige Rolle, die Loddenfische früher (und auch heute noch) insbesondere als Hundefutter spielten. Er erfuhr von älteren Mitbewohnern, „dass die Rentierhalter sich früher ihren Fischvorrat in der Nähe des Tajnygytgyn, einem „heiligen See“, weiter flussaufwärts am Lesnaja-Fluss beschafft hatten, wohin die Lachse zum Laichen aufstiegen, während wir zu dieser Jahreszeit, im Juni, noch damit beschäftigt waren, unsere Loddenbestände an der Küste aufzufüllen; folglich schenkten wir den Lachsen dort keine große Aufmerksamkeit.“

Fischverarbeitung

Fisch wird auf verschiedene Arten zubereitet, aus denen die Menschen – oft in Kombination mit wilden pflanzlichen und tierischen Produkten – besonders nahrhafte Gerichte herstellen. Offenbar hatten sie aus Erfahrung herausgefunden, dass diese unter den besonderen klimatischen Bedingungen des Nordens für ihren Organismus am besten geeignet sind, wie schon G.W. Steller (1774: 302) anerkennend feststellte; heute werden solche besonders nützlichen einheimischen Ernährungstraditionen immer seltener, obwohl sie mancherorts und vor allem bei der älteren Generation noch in Gebrauch sind.



Abb. 3: Essenspause während des Fischfangs bei Lesnaja mit Seehundsfleisch, Loddenfischen und dem besonders vitaminreichen Bärlauchgewächs (s.u.). Foto: Erich Kasten.

S.T. Urkačan geriet regelrecht ins Schwärmen, als er uns im Detail erklärte, wie die Menschen früher die Zubereitung von fermentiertem Fisch in Gruben beherrschten: „Die Grube wurde sorgfältig mit Weidenzweigen ausgelegt, und zwischen die Schichten wurden Fische und Fischköpfe gelegt, woraufhin die Grube geschlossen wurde“, um den Fisch eine Weile gären zu lassen. „Als sie später die Grube öffneten, hatte der Geruch ein solches Aroma, dass er auf der Zunge zerging“, wie er es ausdrückte. „Es war ganz anders als das Aroma des fermentierten Fisches, den wir auf einfachere Weise für Hundefutter zubereitet haben.“ Eine andere Methode wurde im Herbst angewandt, als gelegentlich ganze Keta-Lachse aufgehängt wurden, um sie zunächst eine Weile gären zu lassen und dann für den späteren Verzehr im Winter einzufrieren.“ Dann wurde der Fisch nach dem Auftauen geschnitten und mit See-

hundsöl serviert, und vor allem der Fischrogen, der mit Löffeln gegessen wurde, galt als echte Delikatesse.“ Tatjana V. Kotovinina aus Tymlat im Norden Kamtschatkas beschreibt spezielle Lagergruben im Permafrostboden „wie kleine Häuser, sogar mit Türen und Treppen“, in denen sie leicht fermentierten Fisch aufbewahrten, um seinen besonders köstlichen Geschmack zu erhalten.

Fischköpfe der ersten Forellen im Frühjahr wurden vorzugsweise roh verzehrt, nachdem sie in kleine Stücke geschnitten worden waren. Auch Fischköpfe von Lachsen wurden und werden im Sommer roh verzehrt, vor allem ihr Vorderteil, der als besonders schmackhaft gilt und in dem, wie sie offenbar aus Erfahrung gelernt hatten, offenbar kaum gefährlichen Parasiten (russisch: *glisti*, *gilminti*) vorkommen.



Abb. 4: Beliebter Verzehr von rohen Fischköpfen unmittelbar nach dem Fang in der Nähe von Palana. Foto: Erich Kasten.

Aus Lachs machten die Menschen auch Fischmehl als Teil ihrer Winternahrung, wie S.A. Popov berichtet: „Wir gingen den Fluss hinauf, etwa 15–20 Kilometer zu den Laichbächen des Keta-Lachses. Dort sammelten wir die weiblichen Fische (*schigolgo*), die nach dem Laichen bereits geschwächt und kurz vor dem Sterben waren; wir rösteten sie über dem Feuer und machten aus dem Fleisch Fischmehl. Aber die Häute haben wir gegessen, also haben wir nichts weggeworfen.“ Auch T.V. Kotovinina weist darauf hin, dass nach einem ähnlichen Verfahren zur Herstellung von Fischmehl die Häute für den Winter aufbewahrt wurden und dann zusammen mit Fett gegessen wurden. Für Ch.P. Tanvilin war Fischmehl ein wichtiges Grundnahrungsmittel für den Winter, und er vergleicht es verschmitzt mit Fertigsuppen aus China [oder

Korea], die in letzter Zeit in Kamtschatka recht populär geworden sind: „Innerhalb von fünf Minuten kann man es zubereiten, und man kann getrocknete wilde Zwiebeln oder Seehundsfett dazugeben.“

Das Hauptnahrungsmittel war jedoch der getrocknete Lachs, *jukola* genannt. Die Fische waren auf eine besonders exakte und gleichmäßige Weise zu halbieren, damit die Fliegen ihre Eier nicht in kleine Löcher legen konnten, da die Maden später einen ganzen Vorrat zerstören konnten. Ch.P. Tanvilin räumt ein, dass selbst das nicht hilft, wenn Fliegen massenhaft auftreten, so dass man dann täglich die Innenseite der geschnittenen Fische von Maden reinigen muss. Deshalb bevorzugt er für die Herstellung von *jukola* den späten August und September, wenn die Hauptsaison der Fliegen vorbei ist. Laut S.A. Popov ist die beste Zeit zum Trocknen von Lachs in Kamtschatka jedoch Juli und August, wenn die Luftfeuchtigkeit gering ist, so dass die Fische schnell trocknen können und Maden keine Zeit haben, sich zu entwickeln.



Abb. 5: Trocknen der Lachse am oberen Lesnaja-Fluss. Foto: Erich Kasten.

Nachdem die geschnittenen Fische auf Gestellen eine Zeitlang trockneten, werden sie zunächst unter der Plattform des *balagan*, einer Art Lagerhütte auf Pfosten, aufgehängt, wo der Fisch durch den Wind weiter gut getrocknet wird, während er vor Regen und durch Netze vor Vögeln geschützt ist. Später werden die getrockneten Fische in der darüber liegenden Hütte gelagert. *Jukola* wird vor dem Verzehr in Stücke gebrochen und in Seehundöl getunkt. Im Winter dient er vor allem auch als Hundefutter und ist ebenfalls bei Rentierhaltern als Notfutter für Rentiere in gelegentlichen Krisensituationen im Spätwinter begehrt. A.T. Urkačan berichtet, dass *jukola* von einigen Familienmitgliedern als nahrhafte Ergänzung zum üblichen Rentierfutter im

März zubereitet wurde, um den Rentieren zusätzliche Kraft zu geben, wenn im April die Geburt junger Rentiere bevorsteht.

Die Gewinnung von Fischöl ist zumindest heute in Kamtschatka nicht anzutreffen und war dort bei den dortigen indigenen Bevölkerungen (anders als bei Kosaken und Russen) offensichtlich niemals richtig verbreitet, wie etwa bei einigen First Nations im kanadischen pazifischen Nordwesten, da Korjaken und Itelmenen an den Küsten stets ausreichende Mengen an Öl aus dem großen Vorkommen an Seehunden und anderen Meeressäugern gewinnen. G.W. Steller (1774:175) konnte jedoch noch feststellen, dass fermentierter Fisch gelegentlich in Einbäumen gekocht wurde, die mit Wasser gefüllt waren und in die man erhitzte Steine geworfen hatte, woraufhin das Öl schließlich von der Oberfläche abgeschöpft wurde – ganz ähnlich, wie es die Dzawadañuxw der Kwakwaka'wakw (früher: Kwakiutl) auch heute noch praktizieren (Kasten 1990: 54–68).

Um die Mitte des 18. Jahrhunderts beobachtete G.W. Steller (1774:168) bei den Itelmenen deren Abneigung gegenüber gesalzenem Fisch, während dies bei den Kosaken und Russen bereits die bevorzugte Art der Konservierung war. Auch J.K.E.Kegel (in Gülden 2011:192) bemerkte 1843 in Siedlungen der Korjaken in der Karaga-Region, dass Salz dort nicht zur Konservierung verwendet wurde. Und T.V. Kotovinina aus dem nahegelegenen Dorf Tymlat erinnert sich noch heute daran, „dass wir keinen gesalzenen Fisch kannten, denn Salz war uns im Allgemeinen unbekannt“.

Auch das Räuchern von Lachs war bei den Itelmenen und Korjaken offensichtlich nie eine ausgeprägte Tradition gewesen, wie bei anderen indigenen Völkern entlang des Nordpazifiks. G.W. Steller (1774:174) stellte fest, dass der Fisch dann manchmal einen bitteren Geschmack bekommt, was er auf die Verwendung von nicht ausreichend getrocknetem Holz zurückführte. Evdokija Lukinična Nesterova aus Lesnaja erklärte uns jedoch, wie der Lachs auf traditionelle Weise in Gruben geräuchert wird. Erst in den 1920er Jahren, als Salz in größeren Mengen zur Verfügung stand, begannen auch die Korjaken, Räucherlachs (*balyk*) herzustellen und Fisch auf verschiedene Weise zu salzen, um ihn zu konservieren. Letztere Methode wurde zu Sowjetzeiten als „rationeller“ (da weniger arbeitsaufwändig) gepriesen und wird heute überwiegend angewendet. Es hat sich jedoch herausgestellt, dass der Verzehr von getrocknetem Lachs, der auf traditionelle Weise konserviert wurde, gesünder ist als der Verzehr größerer Mengen gesalzenen Fisches wie heute. Infolgedessen leiden heute auffallend viele Einheimische dieser Region an Kreislauferkrankungen, die in früheren Zeiten, wie sich ältere Menschen erinnern, nicht so häufig auftraten.

Laut A.T. Urkačan war getrockneter Fischrogen eine besondere Delikatesse und wurde auf verschiedene Weise verzehrt: „Nachdem wir die Haut abgezogen hatten, wurde er zusammen mit Zedernnüssen gegessen. Auf diese Weise schmeckte er besonders gut, fast wie Milch, und er klebte nicht so sehr zwischen den Zähnen. Wir aßen es gewöhnlich zum Frühstück, oder die Frauen brachten es mit, wenn sie in die Tundra gingen, um Sprossen zu sammeln, und wo wir es zusammen mit dem

Fruchtfleisch des Bärenklaus [*Heracleum lanatum*] aßen, während unserer Sammel-pausen, wenn wir Tee tranken.“ Ch.P. Tanvilin erklärt mit großer Begeisterung, wie getrockneter Fischrogen mit der inneren Schicht der Birkenrinde und vermischt mit Robbenfett gegessen wurde, „auf echt korjakische Art“. Auch G.W. Steller (1774: 171f.) beschreibt bereits, wie getrockneter Fischrogen zusammen mit bestimmten Pflanzen im Voraus als Reiseproviand zubereitet wurde. E.L. Nesterova wies darauf hin, dass es wichtig war, den Fischrogen auf richtige Art und Weise zu trocknen, indem man eine Schicht aus geflochtenen Gräsern verwendete, auf die er gelegt wurde, damit er nicht bitter wurde.



Abb. 6: Trocknung von Lachsrogen am Kabana-Fluss, Bystrinskij-Bezirk. Foto: Erich Kasten.

Getrockneter Lachsrogen wurde auch als Zutat für das traditionelle Gericht *tylktyl* (russisch: *tolkuša*) verwendet. Dieses Gericht besteht aus verschiedenen Arten von getrockneten und zerkleinerten Pflanzen, Wurzeln und Fischrogen und wurde vor allem bei Festessen und als rituelles Gericht während des *Ololo*-Festes serviert. Dieses Gericht wurde auf unterschiedliche Weise zubereitet. S.A. Popov erinnert sich: „Wenn wir zu den Festen der Rentierhalter gingen, servierten sie uns ‚weißes *tylktyl*‘ (*éčgy tylktyl*), dem sie das innere Fett des Rentiers dazugaben. Eine andere Art von *tylktyl*, die das getrocknete und zerkleinerte innere Fruchtfleisch des Weidenröschens [*Chamerion angustifolium*] enthält, wird ‚schwarzes *tylktyl*‘ (*igirga tylktyl*) genannt.“

Ein verbreitetes anderes Fischgericht ist *kylykyl*. Es besteht aus zerkleinerten Stücken von gekochtem Lachs, von dem die Gräten sorgfältig entfernt wurden und denen Krähenbeeren [*Empetrum nigrum*] – die nicht wirklich schmackhaft, aber besonders vitaminreich sind – und Seehundsöl hinzugegeben werden. Man kann auch



Abb. 7: Sammeln der auf Kamtschatka vorkommenden Bärlauchart bei Lesnaja. Foto: Erich Kasten.

jede andere Art von Beeren hinzufügen, wenn es viele davon gibt, wie z.B. Moltebeeren [*Rubus chamaemorus* L.] und Heidelbeeren [*Vaccinium uliginosum* L.], wie uns E.L. Nesterova zeigte. Dieses Gericht gilt nicht nur als gesund, sondern wird besonders geschätzt, weil es auch sättigend ist.

Nicht zuletzt ist die Fischsuppe (russisch: *ucha*) zu erwähnen, als beliebtes Gericht vor allem im Sommer. Denn sie schmeckt am besten, wenn sie unmittelbar nach dem Fang von frischem Lachs gekocht wird und wenn man ihr die dort vorkommende besondere Bärlauchart [*Allium ochotense* Prokh.] und – wie früher – Knolliges Tellerkraut [*Claytonia tuberosa* Pall. ex Schult] hinzufügt.

Generell ist der Verlust eigener Ernährungstraditionen offensichtlich eine der Hauptursachen für zahlreiche Gesundheitsprobleme der heutigen indigenen Bevölkerung. Leider wird das entsprechende indigene Wissen nicht mehr in dem Umfang wie früher an die Jugend weitergegeben, und einige traditionelle Nahrungsressourcen sind für viele indigene Völker weniger oder fast gar nicht mehr verfügbar. Dies betrifft vor allem den Mangel an früher – durch Tauschbeziehungen auch für Küstenbevölkerungen – regelmäßig verfügbarer Rentierfleischnahrung, denn offenbar leiden heute viele unter Hämoglobin- und Kalziummangel. Vielen Einheimischen fehlen zunehmend die besonders vitaminreichen Fischöle, da sie weniger Fisch als früher essen. Ein weiteres Problem kann der Verlust des traditionellen Wissens über die richtige Zubereitung und den Verzehr von Lachs sein. Bestimmte Fische, wie z.B. der Rot- (Sockeye) Lachs [*Oncorhynchus Nerka*], müssen nach dem Einsalzen und

vor dem Verzehr mindestens 40 Tage ruhen, damit die Parasiten ihre krankheitsserregende Wirkung verlieren (Elena Dulčenko, persönliche Mitteilung, 10.04.2010). Der Erhalt der Fischressourcen in Verbindung mit dem traditionellen Wissen der Einheimischen über deren richtige und gesunde Zubereitung stellt daher eine wichtige Herausforderung für die Zukunft dar. Neben der Bewahrung des Wissens über die Zubereitung schmackhafter einheimischer Gerichte sollten solche nahrhaften traditionellen Lebensmittel auch wieder populärer gemacht werden; dies ist jedoch keine leichte Aufgabe, da „westliche“ Lebensmittel, die in den Medien beworben werden, heute von vielen jüngeren Menschen als „prestigeträchtiger“ angesehen werden.

Wie bereits erwähnt, diente Fisch nicht nur als die wohl wichtigste Nahrungsquelle für den Menschen. Nach indigener Weltanschauung waren die Menschen darauf bedacht, alle Teile eines getöteten Tieres zu verwerten und nichts oder nur so wenige Reste wie möglich übrig zu lassen. So wurden die inneren Bestandteile des Lachses als Hundefutter verwendet und in Gruben gegeben, um sie zusammen mit anderen Fischen fermentieren zu lassen. A.T. Urkačan berichtet uns, dass „in der Nähe der Gruben ein Pfahl in den Boden gesteckt wurde, damit man sie im Winter, wenn sie vom Schnee bedeckt waren, finden konnte, wenn das Futter für die Hundegespanne gebraucht wurde“. Für Hundefutter wurden auch die Fischgräten (*niëlkev*) zusammen mit dem Kopf von aufgeschnittenen Fischen getrocknet und mit *jukola* unter dem *balagan* aufgehängt.

A.T. Urkačan erinnert sich, dass früher sogar Fischhaut von späten Fischzügen des Keta-Lachses als Material für bestimmte Kleidungsstücke wie Umhänge, Mützen und Handschuhe verwendet wurde, vor allem für Meerestierjäger, da diese leicht waren und einen guten Schutz gegen Wind und Regen boten. T.V. Kotovinina berichtet dasselbe und wie Fischhaut auch zur Herstellung von Leim verwendet wurde, zum Beispiel um die Rentierhaut als Membran an den Rahmen einer Trommel zu kleben; und D.V. Upit erwähnt, dass „wir aus Fischhaut Körbe für unsere Sammelreisen in die Tundra machten“. Zachar Stepanovič Jaganov aus Lesnaja erzählte uns, dass in seiner Jugend gelegentlich noch Fenster aus der Haut des Keta-Lachses hergestellt wurden: „Man nahm die Haut von alten Keta-Lachsen, die nach dem Laichen kurz vor dem Sterben waren, da diese fast kein Fett mehr hatten. Nachdem man die Schuppen entfernt und sie gut gewässert und getrocknet hatte, wurden sie bereits zu einer leichten und schönen Haut, die man dann über die Fensteröffnung spannte. In der Mitte machten sie ein kleines Loch, durch das sie schauen konnten. Im Winter aber, wenn die Hunde hungrig waren, versuchten diese manchmal, die Haut zu essen.“

Nachhaltige Nutzung der Fischbestände

Indigene Gruppen an der Ost- und Westküste Nordkamtschatkas verwendeten für den Lachsfang in den Flüssen vor allem ein bestimmtes hölzernes Fischwehr (*tkapp*). T.V. Kotovinina erinnert sich, wie sie als Kind ihren Eltern half, „runde Steine zu

Stapeln zu sammeln, um Öffnungen zu verschließen, durch die die Fische nicht entkommen konnten. Auf diese Weise schlossen wir [Teile] des Flusses [in der Nähe der Reuse] gut ab“. Der Aufbau und die Funktion der Reuse wird von Aleksei Pavlovič Appolon (2010: 79ff.) ausführlich erläutert und dargestellt: „Mit einem speziellen Fischwehr wurde der Fluss geschlossen, aber so, dass auch Fische zu ihren Laichplätzen durchkommen konnten [...]“. Das *tkapp* war so konstruiert, dass man nicht alles mit einem Mal entnahm, denn man war sich bewusst, dass man auch an den nächsten Tag denken musste. Ihm zufolge „waren solche Wehre bis Mitte der 1960er Jahre an der Westküste Nordkamtschatkas weit verbreitet, während in jüngerer Zeit der Fischfang mit Netzen und Reusen die gängigere Praxis geworden ist. Varvara Kondrate'vna Belousova aus Kinkil (einer kleinen Siedlung in der Nähe von Lesnaja) erinnerte sich: „Wenn wir die Reuse benutzten, konnten wir in dem Holzbehälter genau die Menge an Fisch ersehen, die wir brauchten oder die wir zubereiten konnten. Dann hoben wir den Behälter empor, leerten ihn und brachten den Fisch nach Hause, während wir das Wehr offenließen, damit andere Fische hindurch gelangen konnten.“ Ihr zufolge hatte jede Familie eine genaue Vorstellung von der Fischmenge, die für das Jahr für die eigene Ernährung und für das Hundegespann benötigt wurde.

S.T. Urkačan bestätigt dasselbe: „Die Menschen nahmen nur so viele Fische mit, wie sie brauchten, und sie kannten ihre Jahresration sehr genau. Von frühester Kindheit an wurden wir ermahnt, nie zu viele Fische auf einmal zu fangen, sondern genug Fische übrig zu lassen, damit sie stromaufwärts zu den Orten ihres Ursprungs schwimmen konnten, um dort neues Leben zu erzeugen, nachdem die alten Fische sterben würden. So konnten wir sicher sein, dass es auch im nächsten Jahr noch genügend Fische geben würde.“ Und Ch.P. Tanvilin betont, dass „wir nur so viele Fische



Abb. 8: Fischwehr bei Anavgaj, Bystrinskij-Bezirk.
Foto: Erich Kasten.

fangen, wie wir brauchen, dann hören wir auf, es ist genug, wir lassen [andere Fische] für das nächste Jahr übrig. So lebten wir einst unser Leben, bis sich vieles radikal veränderte“.

Aus ihrer Kindheit in den 1950er Jahren erinnert sich A.T. Urkačan an ähnliche Situationen, als sie von den Ältesten angewiesen wurden, nie zu viele Fische zu fangen. „Als ich jung war, kam ich gelegentlich mit meinem Vater, der Rentierhalter war, zu einem Angelplatz in der Nähe des heiligen Ortes „Steiniger Mann“ (*Vyvkaljak*) bei Palana. Dort fischten wir eine Weile zusammen mit unseren Verwandten, die dort lebten, und brachten schließlich die Fische in unseren Tragetaschen (*lepche*) zurück zum Rentierlager. Dort, an der Angelstelle, bemerkte ich und fragte mich zunächst, warum sie bestimmte Fische zurück in den Fluss warfen, und sie sagten mir, dass diese (weiblichen) Fische noch mehrere gebären würden, so dass Du und Deine Kinder später immer genug haben werden.“ Solche und ähnliche Äußerungen anderer zeugen im Gegensatz zu manchen heutigen Einstellungen eindrucksvoll davon, wie ernst indigene Bevölkerungen oft bis heute noch eine langfristig nachhaltige Naturnutzung nehmen und wie sie dabei eine besondere Verantwortung gegenüber zukünftigen Generationen an den Tag legen.

Man achtete darauf, dass eine ausreichende Anzahl von Fischen flussaufwärts durchgelassen wurde „damit es in Zukunft viele Fische gibt“, wie V.K. Belousova ausführte und sie fügte hinzu, dass sie zu diesem Zweck weibliche Fische auswählten und sie zurück in den Fluss warfen. Sie beklagte, dass heute gerade diese Fische wegen ihres besonderen Wertes für die Kaviarproduktion in großen Mengen entnommen werden. S.A. Popov hat ebenfalls beobachtet, dass heute zu viele weibliche Fische entnommen werden, um die Aufträge von Händlern oder Geschäftsleuten (*komersianti*) zu erfüllen, die für den lukrativen, aber aus ökologischer Sicht katastrophalen Kaviarhandel verantwortlich sind. „Einmal wurde ich selbst angeheuert, um für sie zu arbeiten. Aber als ich merkte, dass sie im Begriff waren, die Reste der Fische, denen sie den Rogen entnommen hatten, in der Tundra zu entsorgen, um sie dort ungenutzt verrotten zu lassen, kündigte ich. Man darf nie mehr Fische fangen, als man später zubereiten kann. Ihr müsst daran denken, dass diese Fische uns schließlich geschenkt worden sind.“

V.K. Belousova berichtete uns, dass die Einheimischen früher, als sie jung war, nicht viel Lachskaviar zu sich nahmen. Sie trockneten ihn und verwendeten ihn u.a. in zerkleinerter Form als Zutat für das traditionelle Gericht *tolkuša*, das während des jährlichen *Ololo*-Festes im frühen Winter zubereitet wurde. Erst in der späteren Kolchose, als Salz in größeren Mengen verfügbar war und zur Konservierung verwendet wurde, begann man, Fischrogen oder Kaviar in größeren Mengen in Fässern zu lagern und in die Städte zu transportieren. In der späteren Sovchose wurde Lachskaviar zu einem zunehmend gefragten Handelsgut und wurde in noch größeren Mengen von einzelnen Fischern und Fischereibrigaden gesammelt. Schließlich geriet der Kaviarhandel insbesondere während und nach der Perestroika-Zeit mehr oder

weniger außer Kontrolle, mit den bekannten Folgen für die Lachspopulationen in einigen Flüssen Kamtschatkas.

Aus den Erinnerungen von V.S. Jaganov erfahren wir, wie die Bewohner von Lesnaja allmählich in das neue, zunehmend „globalisierte“ Wirtschaftssystem hineingezogen wurden, das sich nun – über den früheren Pelzhandel hinaus – noch stärker auf Lachs und andere Nahrungsressourcen zu konzentrieren begann. Allerdings wurde dieses System von den Einheimischen anfangs wegen einiger für sie unmittelbar spürbaren Vorteile geschätzt: „Nachdem die meisten Familien im Juni an die Küste gezogen waren, um die dortigen Loddenbestände zu fischen und als Hundefutter für den Winter vorzubereiten, verteilten sie sich auf ihre individuellen Familienfangplätze entlang des Lesnaja-Flusses, wo sie während des ganzen Sommers fischten. Als wir unsere eigenen Vorräte an getrocknetem Fisch und anderen Wildpflanzen und Beeren für den Winter zusammen hatten, gaben wir das, was wir nicht für uns selbst benötigten, an die Sovchose ab. Dafür erhielten wir im Gegenzug Vorräte und Baumaterialien, so dass wir an unseren Winterjagdplätzen, wo wir früher in Zelten lebten, warme Hütten errichten konnten.“

Aber obwohl sich der Übergang zu einem neuen Wirtschaftssystem bereits abzeichnete, waren überlieferte Weltanschauungen und Wertesysteme der indigenen Bevölkerung offensichtlich noch vorhanden, um eine Übernutzung und den Missbrauch der Lachsressourcen zu kontrollieren. Nach Perestroika jedoch wurden neue Orientierungen an die vermeintlichen Errungenschaften der freien Marktwirtschaft und eines westlichen Lebensstils für indigene Jugendliche immer attraktiver, und selbst innerhalb der Familien kam es zu Konflikten über die Nutzung des Lachsrogens. Während ältere Menschen wie Nadežda Grigor'evna Barkavtova darauf bestanden, den Lachsrogen in kleinen Mengen auf traditionelle Weise zu trocknen, beklagten die jungen Leute dies als „Verschwendung“, da Lachskaviar nun ihr „Geld“ geworden sei, wie sie es nannten.

In ähnlicher Weise geraten eher individualistische Orientierungen der neuen Marktwirtschaft zunehmend in Konflikt mit überlieferten Werten des Teilens, die unter Fischern und Jägern in entlegeneren Dörfern wie Lesnaja noch bis heute zu beobachten sind. S.T. Urkačan erinnert sich: „Eine bestimmte Anzahl von Fischen eines guten Fangs wurde sofort per Boot oder auf Pferden zu denen gebracht, die zu alt oder zu schwach geworden waren, um selbst zu fischen. Es war tief in unserer Lebensweise verwurzelt, sich gegenseitig zu helfen“. V.K. Belousova erzählte uns dasselbe: „Ich wurde von meinem Vater angehalten, dass wir nach einer erfolgreichen Jagd oder wenn wir reichlich Fische gefangen hatten, diese mit anderen teilen mussten, vor allem mit denen, die in Not waren, wie Waisen oder Familien mit vielen Kindern und mit behinderten Menschen. Das war eine strenge Regel, auch wenn ich sie anfangs selbst nicht wirklich verstanden habe.“ Gelegentliche Überschüsse dienten demnach dazu, Ungleichheiten innerhalb der lokalen Gruppe auszugleichen, während die Produktion von (unbegrenzten) Überschüssen – und der damit verbun-

dene Druck auf entsprechende natürliche Ressourcen – noch nicht zum Selbstzweck geworden war.

Weltbild und Ritual

Die Völker Kamtschatkas brachten ihren besonderen Respekt vor dem Lachs durch das „Ritual des ersten Lachses“ zum Ausdruck. Vor allem, wenn der erwartete Fischzug nicht rechtzeitig einsetzte, gingen die Menschen an das Flussufer und führten dort ein bestimmtes Ritual durch. Laut Ekaterina Grigorevna Jaganova riefen sie die Fische mit einer bestimmten Beschwörungsformel: „*Ččnu, ččnu, ččnu*, ihr Fische kommt her und schwimmt herbei.“ Und wie A. T. Urkačan hinzufügte: „Aus Kamtschatka-Mädesüß [*Filipendula camtschatica*] banden sie eine Figur, die wie ein Fischkopf aussah. Zuerst schwenkten sie sie im Wasser und sangen: ‚Oh, wie viele kommen, kommt schnell!‘ und dann ließen sie es [das Bündel] mit der Strömung treiben. Und gewöhnlich tauchten nach 2–3 Tagen die ersten Fische auf.“ Die Menschen glaubten, dass die Fische durch den starken Geruch der jeweiligen Pflanze angelockt und auf diese Weise den Fluss hinaufgeleitet würden, denn man befürchtete, sie könnten zuvor die Orientierung verloren haben.

Eine andere Art, die Fische herbeizurufen, berichtet uns E. L. Nesterova, an die sich aus ihrer frühen Kindheit erinnert: „Damals, als wir für die *Gospromchoz* fischten, gab es einmal wenig Fische, und meine Schwester sagte zu mir: ‚Jetzt hör mal, wie ich die Fische herbeirufen werde!‘ Sie sagte: ‚Nimm eine Blume der arktischen Brombeere [*Rubus arcticus* L.]‘; und wir gingen zum Meer. Mit der Blume riefen wir die Fische, damit sie sich an der Mündung des Flusses versammeln würden. Wir blieben ein paar Tage dort, und dann kamen die Keta-Lachse.“

Natalja Ionovna Grigor'eva aus Esso, die von Evenen und Korjaken abstammt, informierte uns: „Wenn der Fisch kommt, gehen sie zum Fluss und machen ein Feuer in der Nähe des Ufers. Dann werfen sie kleine Opfergaben in das Feuer und sagen, dass wir hierhergekommen sind, um euch zu verehren. Wir haben früher hier Opfergaben für die Seelen unserer verstorbenen Vorfahren dargebracht; deshalb haben wir diese Prozession zum Fluss gemacht. In der Nähe des Flusses stellen wir drei Pfähle auf, und dann werfen wir kleine Essensreste in das Wasser. Während der Zeremonie sagen wir: ‚Fluss, gib uns Fisch. Wir haben dir Nahrung gegeben, und du wirst uns Fische geben.‘ Auf diese Weise bitten wir die Seele des Flusses, dass es viele Fische geben wird, wenn der Fischzug einsetzt.“

Dementsprechend mussten Flüsse mit Respekt behandelt werden und galten nahezu als heilige Stätten, in die zu urinieren oder in ihrer Nähe seine Notdurft zu verrichten verboten war, da der Geruch die Fische irritieren könnte, wie uns V. K. Belousova berichtete; und A. T. Urkačan fügte hinzu: „Zur Zeit des Fischzugs war es untersagt, (rote) Erlenrinde zum Gerben zu verwenden, da dies die Augen der Fische schließen würde, die sich dann nicht mehr orientieren könnten.“ Diese Schilderun-

gen zeigen, dass die indigenen Bevölkerungen um die Empfindlichkeit der Lachse auf ihrer schicksalhaften Suche nach ihren Laichplätzen wussten und sich bewusst waren, dass sie jegliche Störungen des Ökosystems, in dem die Fische sich bewegten und sich fortpflanzen mussten, zu vermeiden hatten.



Neben den erwähnten Ritualen des „ersten Fisches“ wird der rituelle Dialog mit den Kräften der Natur auch spontan bei täglichen Aktivitäten durchgeführt. In jedem Gebiet gibt es eine Anzahl von besonderen heiligen Orten. Wenn jemand an diesen Plätzen vorbeikommt, soll man laut Ch.P. Tanvilin dort einige kleine Gegenstände sowie *Lauten* (ein „heiliges“ Sumpfgas aus der Art der Seggen-Gewächse, [*Carex*], Perlen oder Munition als Opfergabe ablegen.

Abb. 9: *Lauten*-Pflanze, in der Nähe von Lesnaja. Foto: Erich Kasten.

Auch wenn während einer Teepause in der Tundra ein Feuer entzündet wird, werden kleine Essensbestandteile dort hineingeworfen. Das Feuer gilt als Pforte oder wichtige Verbindungslinie zu den jenseitigen Welten, in denen die Seelen der Ahnen und der Tiere wohnen, und durch das, was ins Feuer geworfen wird, soll ihnen Respekt erwiesen werden und sie sollen sich daran erfreuen. Auch war es streng verboten, Fischgräten (und Seehundsknochen) ins Feuer zu werfen, da die rituelle Verwendung dieser Tierreste einer anderen Logik unterlag, nämlich ihrer Wiederbelebung. T.V. Kotovkina erzählte uns, dass „die Fischgräten an das Flussufer geworfen werden mussten, damit diese Fischreste ins Meer gelangen und [als Fische] wieder zu uns kommen. Manche Leute verstehen das nicht, man darf die Gräten nicht ins Feuer werfen, sondern sie gehören ins Wasser“.

An der Küste bei Lesnaja wurde dem Meer eine kleine Opfergabe gegeben, als seinerzeit die ersten pazifischen Lodden eintrafen, wobei A.T. Urkačan leise sprach:

„Das ist für dich, Meer, du ernährst die Menschen und wir sind dir dankbar, dass die Lodden gekommen sind, und dass du uns hilfst, dass die (Meeres-) Jäger und Fischer Glück haben.“ Sogar heilende Kräfte werden dem Meer zugeschrieben, wie sie uns später erklärte: „Manchmal webten wir ein kleines Boot und legten die Blüte der arktischen Brombeerpflanze [*Rubus arcticus L.*] mit etwas Nahrung darauf und stießen es ins Meer, denn das sollte uns vor Krankheiten schützen.“

Die Menschen baten in Zeiten der Not die Kräfte der Natur um Hilfe und waren darauf bedacht, den unverzichtbaren „Austausch“ mit den Tieren und den Repräsentanten der Kräfte der Natur durch einen rituellen Dialog zu pflegen. Sie wussten, dass ihnen Jagd- und Fangerträge verwehrt bleiben würden, wenn sie sich nicht auch in ihrem alltäglichen Handeln gegenüber der Natur angemessen verhielten.

So wird es noch heute von älteren Menschen als ein schweres Sakrileg empfunden, Reste oder Teile von erlegtem Wild oder Fischen ungenutzt zu lassen, wie bereits in einigen Beispielen oben erwähnt. Folglich sind fast alle, die wir dazu befragt haben und die das überlieferte Wissen und Werte noch verinnerlicht haben, verärgert und empört darüber, wie viele Menschen heute mit den Lachsressourcen umgehen, indem sie nur den Rogen für die Kaviarproduktion entnehmen und den Rest des Fisches am Ufer verrotten lassen. Dabei denken sie weniger daran, dass dies illegal ist oder gegen Umweltgesetze verstößt, sondern sie sagen unisono, dass „die Natur sich dafür rächen wird“ – die für sie offensichtlich immer noch die höchste und mächtigste Autorität darstellt.

Ausblick

Auch wenn solche Überzeugungen und Rituale heute von vielen aus rational-wissenschaftlicher Sicht als überholt angesehen werden, spiegeln sie doch bestimmte Wahrnehmungen und Einstellungen zur Natur wider, die indigenen Völkern lange Zeit die nötige Orientierung gaben, um ihre natürlichen Ressourcen auf nachhaltige Weise zu nutzen. Darüber hinaus sorgten die besonderen Wertvorstellungen wie das Teilen und die tief empfundene Verantwortung für künftige Generationen, wie oben gezeigt, für eine entsprechende Nutzung der natürlichen Ressourcen, die oft in scharfem Gegensatz zu dem steht, was wir heute sehen.

Viele Indigene, wie S.T. Urkačan, beklagen den zunehmenden Druck auf die Lachsbestände von außen: „Sie kommen mit ihren großen Hightech-Fischereischiffen und können riesige Mengen aus dem Meer fischen, so dass nicht genug Fisch in die Flüsse und zu ihren Laichgründen gelangt. Niemand kontrolliert wirklich die Menge, die Fremden können dort fischen, aber den Einheimischen werden Fangquoten gesetzt, die viel zu gering sind, als dass sie sich auf herkömmliche Weise ernähren könnten.“

Andererseits beteiligen sich Einheimische bisweilen selbst an der Wilderei und an weniger nachhaltigen Formen der Nutzung der Lachsressourcen, wenn auch oft als letztes „Glied in der Kette“ des Kaviargeschäfts, das weitgehend von gut organisier-

ten Syndikaten außerhalb Kamtschatkas kontrolliert wird und, wie oft berichtet wird, nicht selten auf die eine oder andere Weise von offiziellen Stellen gedeckt wird. Sergei Sinyakov (2006:52) drückt diesen Missstand etwas verhaltener aus: „Wilderei kann auf keinen Fall gutgeheißen werden, vor allem nicht als groß angelegte, organisierte Form einer solchen Aktivität. Aber es sollte beachtet werden, dass die Wilderei ihrem Wesen nach eine gesellschaftliche Reaktion auf die ungleiche Verteilung der Erträge aus natürlichen Ressourcen ist.“

Gleichzeitig haben Umweltorganisationen und staatliche Fischereiaufseher eine nahezu hoffnungslose Aufgabe zu bewältigen, wie S.A. Popov bemerkte: „Ich erinnere mich, wie sie einmal zum Oberlauf des Lesnaja-Flusses fuhren, wo sie einige [Wilderer] erwischte und mit einer Geldstrafe belegt hatten. Aber kaum waren die Fischereiaufseher weg, kehrten die Wilderer zurück und setzten ihre illegale Arbeit fort, denn die Händler, für die sie arbeiteten, setzten sie mit ihrem Verlangen nach Kaviar unter Druck.“

In der Tat ist es in der weiten und dünn besiedelten Wildnis Kamtschatkas fast unmöglich, an „jeder Biegung“ der zahlreichen Flüsse einen Fischereiaufseher zu postieren, um die Lachswilderei unter Kontrolle zu bringen. Daher sind gesetzliche Maßnahmen gegen die Lachswilderei zwar sicherlich notwendig, aber es hat sich gezeigt, dass sie unter den gegebenen Bedingungen nur bedingt zielführend sind. Deshalb sind Gesetze allein kaum in der Lage, diesen verhängnisvollen Trend zu stoppen. Aus Äußerungen vor allem der älteren indigenen Bevölkerung können wir jedoch schließen, dass neben gesetzlichen Verordnungen durch Rückbesinnung auf überlieferte Weltbilder in Bezug auf die Natur und eine überzeugende Vermittlung dieser Werte an die Jugend eine nachhaltige Nutzung der Fischressourcen möglicherweise wirkungsvoller umzusetzen sei.

Überliefertes Wissen korjakischer Rentierhalter im Hinblick auf die nachhaltige Nutzung einer wichtigen Naturressource für die indigenen Völker Kamtschatkas

Für das Wohlergehen und den Bestand der Rentierherde ist es wichtig, im jahreszeitlichen Wechsel bestimmte Weideflächen und solche Orte aufzusuchen, die optimale Ernährungsbedingungen und Schutz vor abträglichen klimatischen Einflüssen bieten. Juri Michailovič Ninvit, der Leiter eines korjakischen Familienunternehmens, das mit mehreren Herden Rentierhaltung im Landesinneren von Tymlat im Nordosten Kamtschatkas betreibt, erzählte uns, dass man im März einen geschützten Ort aufsucht, wo später die Kalbung junger Rentiere stattfindet, worauf man sich auf den Weg zu den Sommerweiden macht. Dabei folgen die Rentiere, wie Jatty Amontovič Ukupa aus dem Bystrinskij-Bezirk berichtet, den emporsproßenden frischen Gräsern, bis die Herde schließlich in die höhergelegenen Täler gelangt, wo es weniger

Mücken und noch kühlende Schneereste gibt. Innokentii Innokent'evič Koerkov aus dem nördlichen Tigil'ski-Bezirk ist jedoch von Älteren darauf hingewiesen worden, die Rentiere sich dabei nicht zu lange auf dem Schnee oder in feuchten Gebieten aufhalten zu lassen.



Abb. 10, 11: Rentiere auf kühlenden Schneeflächen und bei der Tränke im Landesinneren westlich von Tymlat. Foto: Erich Kasten.

Von August bis Oktober haben die Rentiere möglichst viel Wasser zu trinken, damit sie genügend Fett für den Winter ansetzen. Denn seine Eltern hätten ihn immer besonders auf eine wohlüberlegte und gut kontrollierte Tränke der Rentiere zu verschiedenen Jahreszeiten hingewiesen, die vor allem am Abend oder bei beginnender Dunkelheit stattfindet. Die Bedeutung einer umsichtigen Tränke vor allem zu dieser Jahreszeit wurde uns gegenüber immer wieder betont, so von I.I. Koerkov, Tomne Apel'kovič Ukipa, Jutte Penelkutovič Solodjakov, Valeri Inkavav Javelkut und anderen. J.A. Ukipa erwähnt, dass an besonders heißen Tagen die Rentiere bis zu sechsmal zur Tränke zu führen sind.

Nach den ersten einsetzenden Frostnächten wird die Rentierflechte feucht, so dass sie sich tagsüber gut essen lässt, wie J.A. Ukipa vermerkt. Auch Viktor Večetovič Ukipa, der ebenfalls aus dem Bystrinskij-Bezirk stammt, hält es für wichtig, dass Rentiere nach den vielen Gräsern des Sommers beginnen, nun auch trockene und feuchte Rentierflechte essen.

Im Herbst hat man die Rentiere sorgfältig im Auge zu behalten und mitunter jene wieder aufzuspüren, die sich nach dem Genuss von (Fliegen-) Pilzen von der Herde entfernt hatten. Andererseits sah man es gerne, dass sich Rentiere von den vielen anderen vorkommenden Pilzen ernährten, was sich offenbar günstig auf die Fleischqualität auswirkte, und man fütterte früher auch Transportrentiere zusätzlich damit, wie uns Annyle Kačevna Pelat aus dem Sobolevo-Bezirk sagte. Als weitere gelegentliche Zusatznahrung erwähnte sie auch Seehundsfett und *jukola* (Trockenfisch).

Bevor die Brunftzeit beginnt, hat man den starken Bullen sorgfältig die Geweihe zu entfernen, da sie sich sonst gegenseitig verletzen könnten, worauf I.I. Koerkov hinweist. Danach zieht man zu den Winterweiden, wo Rentierhalter heutzutage oft in festen Behausungen leben. J.M. Ninvit fühlt sich jedoch in den mit Rentierfellen bedeckten Jurten wohler, da er sie für wärmer hält. I.I. Koerkov hält Winterweidegebiete an der Küste für günstig, weil die Schneedecke dort niedriger ist. Auch V.V. Ukipa erwähnt, dass man in seinem Gebiet im Sommer ebenfalls in die Nähe des Meeres zog, wo es dann kühler war, während andere, wie die Ninvit-Familie, ihre Sommerweiden im Gebirge haben.

Gennadij Vladimirovič Tnagurčin erwähnt, wie einzelne Mitglieder des Rentierhalterteams (oder wie seit der Sowjetzeit auch heute noch „Brigade“ genannt) im Ačajvajam-Gebiet gelegentlich auch andere Aufgaben übernahmen. So verblieben einige der Älteren unterwegs an Fischplätzen, um Vorräte für den Winter anzulegen, während wiederum andere einen Abstecher an die Küste zur Seehundsjagd machten, um sich auszukochende Fette zu beschaffen, die dann eingesalzen wurden. Außerdem wurden aus den Häuten der Seehunde und Bartrobben auch Riemen für Lassos und Rentiergeschirr hergestellt, wozu dann im Winter genügend Zeit blieb. Mit dem Bau von Schlitten beginnt man allerdings bereits im September, denn zu dieser Zeit kann man die Birkenholzteile noch gut biegen, aus Bäumen, die bereits im Frühjahr geschlagen und vorbereitet worden sind.

Die Weiderouten der Herden werden unter den jeweiligen Teamleitern oder Brigadiern im Voraus abgestimmt, wozu man im Frühjahr zusammenkommt und sich auf der Grundlage langjähriger Erfahrungen berät. T.A. Ukipa erinnert sich, dass die Entscheidung über Weiderouten einst auch durch Weissagungen vorgenommen bzw. ergänzt wurde. Dazu legte man Rentierschulterblätter in heiße Asche, wobei die sich dann bildenden Risse darauf hindeuteten, was eine günstige oder weniger gefährliche Route sein könnte. Dasselbe erzählte uns auch V.V. Ukipa und fügte hinzu, dass man solche Weissagungen auch unter dem Einfluss von vorher zu sich genommenen Fliegenpilzen vorgenommen hat. S.T. Urkačan erwähnt, dass sie sich üblicherweise bei Sonnenuntergang vollziehen, in dessen Richtung dann der Weissager schaut, wenn der Knochen abgekühlt ist. So soll gezeigt werden, in welche Richtung man zu gehen hat. Denn wo sich Risse kreuzen, bedeutet das, dass es sich um eine gefährliche Route handelt, die man besser meiden sollte. Ikku sagte: „Schau auf diese Kreuzungen, irgendetwas wird uns dort in die Quere kommen und uns behindern“. Aus einer bestimmten Position von Holzkohle in der Feuerstelle oder Geräuschen des Feuers leitet man auch Vorahnungen ab, wie die Ankunft von Gästen, woran sich S.T. Urkačan aus seiner Kindheit erinnert. Auch hier zeigt sich, dass das Feuer offenbar ein wichtiger Ort oder ein Portal für die Aufnahme der Verbindung mit anderen Kräften ist. Solche herbeigeführten Wahrnehmungen spiegeln offenbar indigenes Verständnis wider, bei schwierigen Entscheidungen auf diese Weise in einen Dialog mit den Kräften der Natur zu treten, um auch deren Rat miteinzuholen, da sie für Einheimische eine besondere Autorität besaßen.

Obwohl die Rentierhalter über Funkverbindung, die früher zu bestimmten Zeiten des Tages aktiviert wurde, und neuerdings über Mobiltelefone in Kontakt stehen, verwendet man immer noch überlieferte Zeichen früherer Verständigung zur gegenseitigen Orientierung. So zeigt die Stange, an welcher der Kessel am Dreifuß über der Feuerstelle hängt, immer in die Richtung, in die man dann gehen wird – so dass andere wissen, wohin die einzelnen Herden unterwegs sind. Mitunter werden an ihr auch weitere schriftliche Mitteilungen hinterlegt.

Was die Orientierung anbetrifft, erzählte uns G.V. Tnagurčín eine Anekdote, wie es zwischen ihm und einem Rentierhalter einer anderen Brigade zur Verwirrung über Ortsbezeichnungen gekommen war. „Während der andere davon sprach, sie seien an dem ‚Konfekt-Fluss‘ (*kanpet-vajam*), bestand ich darauf, es sei der ‚Karton-Fluss‘ (*jaček-vajam*). Das Missverständnis löste sich schließlich auf, indem beiden klar wurde, dass vor langer Zeit jemand dort einen Karton mit Süßigkeiten vergessen hatte, worauf jede Gruppe dem Fluss seinen eigenen, aber ähnlichen Namen gegeben hat. „Es handelte sich um einen Ausfluss aus einem See, so hätte man dem Fluss eigentlich den Namen ‚Rachenschlund‘ geben können, doch heißen schon viele Flüsse so.“ Daran sieht man, dass man neben kartografischen Angaben zur Orientierung auch auf mündlich überliefertes lokales Wissen zurückgreift, das dann von allen anderen aber auch geteilt werden muss.

I.I. Koerkov weist darauf hin, dass man die Rentiere behutsam zu den Kalbungsplätzen zu treiben hatte, damit die Jungtiere sich in den Leibern des Muttertiers nicht zu sehr stoßen, was zu Frühgeburten führen konnte. Überhaupt sollte man zu schnelles Treiben auch im Hinblick auf Verletzungen möglichst vermeiden (J.A. Ukipa). Auch J.M. Ninvit bestätigt das und fügt hinzu, dass die neugeborenen Tiere anfangs nicht zu viel essen sollten. Denn ihre Mägen würden dadurch anschwellen und ihr Wachstum würde zurückstehen. I.I. Koerkov erwähnt, dass Rentierkühe zu dieser Zeit nicht zu viel Fett angesetzt haben sollten, was die Geburt erschweren kann. Ljubov' Il'inična Ninvit erwähnt, dass man vor der Kalbung der Rentiere vor allem windgeschützte Plätze aufsuchte, damit die neugeborenen Tiere sich weiterhin an dem Geruch Mutter orientieren können und nicht von heftigen Windstößen umgeweht werden. Bevorzugt waren auch solche Plätze, wo es bereits einige schneefreie Flecken mit dann bald emporsprießenden ersten frischen Gräsern gab.



Abb. 12: Kalbungsplatz der Rentiere in der Nähe von Ačajvajam. Foto: Erich Kasten.

I.I. Koerkov weist darauf hin, dass der Kalbungsplatz nicht in der Nähe von reißenden Flüssen liegen sollte, in welche die anfangs noch unsicheren Jungtiere fallen und dort ertrinken könnten. Auch Kirill Adukanov rät, dass man sich deshalb zu dieser Zeit eher an Bächen und kleineren Flüssen aufhalten sollte. Eltyn Apel'kovič Ukipa berichtet, dass man im Fall einer größeren Herde diese aufgeteilt hatte, wobei trüchtige Rentierkälber ausgesondert wurden. Dann hätten die Mütter es leichter mit ihren Kälbern und die Hirten hätten einen besseren Überblick über die Neugeborenen. Auch wird so vermieden, dass Kälber des Vorjahres ebenfalls zu säugen beginnen, wobei das Neugeborene dann manchmal verworfen wird. Früher konnte man ca. 75 % der Neugeborenen auf diese Weise am Leben erhalten. Gelang einer Brigade eine

höhere Quote, erhielt sie von der Sovchosen-Leitung eine Prämie, zunächst in Geld, später in Form eigener Rentiere für den Privatbesitz. V.I. Javelkut ist beeindruckt von den Ergebnissen der damaligen Rentiersovchose bei Palana, wo er einst gearbeitet hatte, wo in der Regel um die 95 % der neugeborenen jungen Rentiere überlebten. Auch V.V. Ukipa erwähnt, dass man vor und während der Zeit der Geburt bemüht war, Rentierbullen und -Kühe sowie jüngere Tiere möglichst voneinander getrennt zu halten. A.P. Pelat stimmt dem zu, da es dann insgesamt friedlicher zugehe. V.I. Javelkut erwähnt, dass man Neugeborenen mitunter mit etwas Fett und Salz half, worauf aber auch gleich alle anderen Rentiere angelaufen kamen, die immer begierig nach Salz sind. So suchten sie im August auch nach bestimmten salzhaltigen Blumen.

Der Herbst ist die Zeit der Schlachtung der Rentiere, die für den Verkauf bestimmt sind. Wie J.M. Ninvit berichtet, werden zuvor Mitte September von einem Veterinär von etwa 200 Tieren Proben für Blutuntersuchungen genommen. Wenn die Rentiere dann später für die Auswahl zur Schlachtung in Gatter getrieben oder mit Netzen zusammengehalten werden, werden die Tiere auch gezählt und Neugeborene werden durch Einschnitte im Ohr mit Eigentumsmarken versehen. Bei der Gelegenheit werden den Tieren auch Medikamente verabreicht, die verhindern, dass Bremsen [*Tabanidae*] ihre Eier in das Fell legen, wo die sich daraus entwickelnden Larven Löcher verursachen und die Qualität der Felle mindern würden. Hinsichtlich der vielen gespritzten Medikamente meint J.P. Solodjakov jedoch, dass es eine der Ursachen dafür sein könnte, dass Rentiere nun weniger Fett ansetzen, als er es von früher kannte. Auch sei das Fleisch nicht mehr so schmackhaft und die Qualität der Felle hätte sich verschlechtert. Er spricht mit Hochachtung von der Erfahrung der alten Rentierhalter, wie Evkume, Kakkyku und anderen, die auf Grund ihres Wissens und ihrer Verantwortung geradezu eine unausgesprochene Dynastie bildeten und von denen er vieles lernte. Auch I.I. Koerkov kennt die Bedenken, dass sich die Injektionen möglicherweise auf die Qualität des Fleisches auswirkten, wobei die Fasern brüchig und die Haare des Fells sich verändern würden. Dennoch befürwortet er diese Art der Behandlung, da der Schaden durch Larven im Fell noch größer wäre. Zudem stellen Bremsen eine große Belästigung für Rentiere dar, besonders wenn sie in deren Nasen gelangen, worauf die Rentiere in Panik geraten und nur schwer zu kontrollieren sind, wie T.A. Ukipa vermerkt. Auch V.I. Javelkut gibt im Hinblick auf die Medikamente, die bei der Behandlung der Hufkrankheit verwendet werden, zu Bedenken, dass das Fleisch seitdem nicht mehr so schmackhaft ist. Er erinnert sich, dass man mitunter der ganzen Herde Medikamente gegen Bremsen spritzte. Von seinem Vater erfuhr er, wie umsichtig man ursprünglich mit Infektionen umging, indem man die Klinge des Messers, mit dem man ein erkranktes Rentier behandelt hatte, anschließend ins Feuer legte.

V.V. Ukipa erwähnt, dass man von den Älteren angehalten worden war, sich im Winter auch von Bärenfleisch zu ernähren, um so die Bestände der Rentierherden zu schonen. Auch für J.P. Solodjakov ist es eine geeignete Methode den Bestand einer

Herde zu halten oder zu erhöhen, indem man (zeitweise) stärker auf andere reichhaltig vorhandene Jagdressourcen zurückgreift, wie auf Schneeschaf und Bär. Auch sollte man möglichst wenig weibliche Rentiere schlachten, damit die Herde schneller anwachsen würde. V.I. Javelkut beklagt, dass man heutzutage zu viele Rentiere schlachtet, während man sich früher mehr um den Erhalt und das Anwachsen der Bestände kümmerte. Vodka würde dabei eine schlimme Rolle spielen. Und manche schießen auf sie, so dass alle andere Rentiere sich erschrecken [und ihr Verhalten ändern].

V.V. Ukipa berichtet von dem guten Zustand der Rentierherden zur Sowjetzeit, als man im Bystrinskij-Bezirk jedes Jahr um die 1200–1300 Rentiere schlachten konnte, was sich seit Perestrojka rapide verschlechtert hatte, da benötigte Ausrüstung und lebenswichtige Güter für die Brigaden mit einem Mal ausblieben. Er führt weiterhin aus, dass es früher nur wenige Jäger im Dorf gab, die mit einer Lizenz eine geringe Anzahl von Tieren jagten. Heute „sei jeder in der Siedlung ein Jäger“. Und ebenso gehen die einst reichhaltigen Fischbestände drastisch zurück. Früher jagte man für den eigenen Bedarf, und was man übrig hatte, gab man an die *Gospromchos*. Damals achtete man auch darauf, dass z.B. ein weiblicher Zobel nicht in die Falle geriet, und wenn dieser nicht stark verletzt war, ließ man ihn wieder frei, dass er sich weiter vermehren konnte. (vgl. die ähnliche Auswahl beim Fischfang, s.o.)

A.K. Pelat erzählt uns, dass man während Zeit der Kolchose und Sovchose² gut ernährte, fette Rentiere hatte. Aber nun sterben die erfahrenen alten Rentierhalter nach und nach weg. Einer der letzten von ihnen im Bystrinskij-Bezirk sei Kirjak Petrovič [Adukanov], der alles noch von Kindesbeinen an von den Vorfahren gelernt hat.

G.V. Tnagurč'in berichtet, dass auch in nördlichen Bezirken um Ačajvajam die einst großen Herden bald schrumpften, nachdem es immer weniger alte erfahrene Rentierhalter gab. Besonders dazu beigetragen hatte auch der unkontrollierte Handel mit Vodka im Gegenzug für Rentiere. Wenn die Rentiere dann bei der Zählung fehlten, sagte man: „Die Bären und Wölfe haben sie genommen – aber heutzutage gibt es zu viele ‚zweibeinige‘ Wölfe ...“

Vor den herbstlichen Schlachtungen waren auch die Markierungen und Zählungen vorzunehmen, die dann im Oktober abgeschlossen waren, wie uns J.P. Solodjakov sagte. A.K. Pelat erinnert sich, dass sie bereits im Alter von acht Jahren dabei half, mit dem Messer Eigentumsmarkierungen in Rentierohren zu schneiden. J.P. Solodiakov erzählte uns von seiner eigenen Methode, die Rentiere seiner Herde mit Hilfe von kleinen Stöckchen zu zählen, die er in seiner Hosentasche trug, so dass er sich immer ein Bild über den Bestand nach einzelnen Kategorien wie Alter, Geschlecht und Aussehen machen konnte. Denn für jede Gruppe wurden unterschiedliche Stäbchen verwendet, und schmunzelnd erklärte er, dass es eigentlich auch so etwas wie ein Spiel für ihn gewesen sei. Denn früher hatte man keine Stifte bei der Rentierzählung und so verwendete man Stäbchen, oder man machte Markierungen auf der (Leder-)Hose.

2 Weiter zurück reichen die eigenen Lebenserinnerungen meistens nicht.



Abb. 13: Zählen von Rentieren mit Hilfe kleiner Stöcke nördlich von Palana. Foto: Erich Kasten.

S.T. Urkačan berichtet, wie man mitunter die Rentiere einer Herde zählte, indem man sich an einem Platz niederließ, wo die Herde in einer Reihe an einem vorbeizog. Dort ritzte man in einen Stock die Anzahl der Tiere nach jeweiligen Kategorien. „Unsere Vorfahren sagten oft, dass sie im Vergleich zu uns sehr intelligent gewesen seien. Sie beginnen mit dem Zählen im Frühjahr und im Sommer wissen sie genau, wie viele sie von jeder Kategorie haben [...]. Es stimmt nicht, dass sie angeblich nicht gut unterrichtet waren. Sie dachten sehr genau daran, was in der Zukunft sein würde.“

L.I. Ninvit berichtet, dass im Sommer möglichst viele gesammelte vitaminreiche Gewächse den Rentiergerichten beigefügt wurden. Auch Vera Vasil'evna Kiččepina erwähnt ein Gericht aus gekochter und gestampfter Rentierleber (*kiľ'yški*), was dann später mit Beeren und Fett vermischt wird. Im Winter hatte man darauf zu achten, dass man Fleischklößen genügend ausgelassenes Fett dazu gab, damit sie nicht zu fest gefrieren, wenn Rentierhalter sie unterwegs bei der Herde bei starkem Frost zu essen hatten. Morgens hatten sie ein umfangreiches Mahl zu sich zu nehmen, wozu sie während des Tages mit der umziehenden Herde dann meistens nicht mehr kamen. G.V. Tnagurčin schwärmt davon, wie wohltuend für den Magen vor allem fermentierte (Rentier-) Blutsuppe ist, besonders wenn man sie zu getrocknetem Rentierfleisch oder *jukola* isst. Heutzutage wird solche Blutsuppe seltener gegessen, was offenbar dazu führt, dass junge Rentierhalter häufig über Magenprobleme klagen, was Ärzte damit erklären, dass die [sonstige] Nahrung allein zu „grob“ sei.

Die gefürchtetste Erkrankung der Rentiere sind Verletzungen und darauffolgende Entzündungen an den Rentierhufen, woran sich bald danach auch andere Tiere in der Herde infizieren können. Deshalb müssen sie so schnell wie möglich behandelt werden. Man erkennt es daran, dass ein Rentier zu hinken beginnt – woran man sieht, wie aufmerksam die Hirten die Herde und den Gang der Tiere immer im Blick haben müssen. Zwischen Frühjahr und Sommer ist die Haut zwischen den Hufzehen besonders dünn, wie J.A. Ukipa bemerkt. Zu den Verletzungen kann es dann kommen, wenn Rentiere vor allem durch Rebhühner [*Perdix perdix*] aufgeschreckt werden und dann überhastet über steinigen Untergrund laufen. J.M. Ninvit erzählt, dass sein Großvater Rebhühner deshalb „Teufelsvögel“ (*ninvitptikanu*) nannte. S.T. Urkačan sieht eine Ursache auch darin, dass Rentiere mitunter nicht umsichtig genug getrieben werden, wenn sie sich auf steinigem Grund und zwischen Büschen bewegen, ebenso wie bei Flussdurchquerungen.



Abb. 14: Behandeln der Hufkrankheit im Landesinneren westlich von Tymlat. Foto: Erich Kasten.

Vladimir Alekseevič Nesterov beschreibt und demonstriert³ ausführlich, wie die Hufkrankheit geheilt wird. So betont er, dass, wenn die Erkrankung heute bemerkt wird, sie unbedingt am nächsten Tag behandelt werden muss. Er ergänzt, dass es nicht nur zu Verletzungen kommen kann, wenn andere Tiere sie aufschrecken, sondern auch durch (Ast-) Splitter, wenn Rentiere im Frühjahr nach Wurzeln scharren. Die Entzündung wird aufgeschnitten und der Eiter ausgepresst bzw. auch mit dem

3 <https://ek-north.org/video/vladimir-alekseevich-nesterov/de> (Zugriff am 24.11.2021).

Mund abgesaugt. Darauf wird die Wunde mit etwas Streptomycin eingepudert und verschlossen, und zusätzlich wird noch Penicillin gespritzt. J.A. Ukipa bestätigt, wie wichtig die sofortige Behandlung erkrankter Tiere ist. Man hatte dafür immer entsprechende Medikamente und Verbände bei sich. S.T. Urkačan erwähnt, dass diejenigen Rentiere, die nicht geheilt werden konnten und nicht mehr in der Lage waren, sich in gewohnter Weise zu bewegen, geschlachtet wurden.

Früher jedoch gelang eine Heilung offenbar auch ohne die erwähnten Medikamente, denn er hatte miterlebt, wie eitrige Entzündungen lediglich aufgeschnitten und ausgepresst wurden. T.A. Ukipa führt den Rückgang der Rentierbestände u.a. darauf zurück, dass [nach Perestroika] weniger Medikamente zur Verfügung standen. V.V. Ukipa jedoch erwähnt, dass ihm sein Vater gesagt hatte, dass einst – obwohl es damals noch keine Medikamente gab – die Hufkrankheit bei weitem nicht so verbreitet war. Auch A.K. Pelat bestätigt, dass man die Hufkrankheit früher auch ohne Medikamente, nur durch Aufschneiden und Auspressen gut heilen konnte. Sie erinnert sich, wie man allmählich immer mehr an Medikamente gewöhnt wurde, während es einem bis dahin auch mit eigenen Methoden mehr oder weniger gelang. Sie erwähnt die frühere Behandlung von Augenerkrankungen, besonders bei neugeborenen Rentieren, durch Einschnitte mit dem Messer, dem Einträufeln einer Lösung und des anschließenden Verschlusses durch ein Stück Haut. Auch V.I. Javelkut erinnert sich, wie man Hornhauterkrankungen des Auges mit Messerschnitten behandelte. K. Adukanov weist darauf hin, dass Augenerkrankungen bei Rentieren mit Hilfe der Bärentraubepflanze *pačo* [Arctostaphylos] gelindert wurden.

Ab September und den ganzen Winter über ist die Herde Angriffen von Wölfen ausgesetzt. J.M. Ninvit beklagt, dass die entsprechende Ausrüstung fehlt, um sie immer abwehren zu können. Deshalb müssen Rentierhalter im Wechsel Tag und Nacht die Herde umkreisen, vor allem bei starkem Frost und Schneestürmen, denn die Wölfe wissen nur zu gut, wann sie sich der Herde zu nähern haben. Auch K. Adukanov sah den einzigen Ausweg darin, Tag und Nacht die Herde sorgfältig zu bewachen, wobei man oft auch im Kreis Feuer anlegte. Ähnliches bestätigt auch T.A. Ukipa. V.V. Ukipa erinnert sich, dass man früher gezielt Wölfe gejagt hatte, die daraufhin weniger in Erscheinung traten. J.P. Solodjakov beklagt, dass neuerdings Bären und Wölfe die Rentierhaltung stärker beeinträchtigen als früher, als seiner Meinung nach Wölfe fast vollständig verschwunden waren, wobei sie nun wieder verstärkt auftreten. Man hätte die Wölfe sofort zu bekämpfen. „Man kommt morgens zur Herde und findet vielleicht 12 Rentierkadaver. Dabei töten sie sie nur und essen kaum davon. Die ganze Herde kann innerhalb einer Woche verloren gehen, wenn man sie nicht sofort bekämpft.“ Zachar Stepanovič Jaganov berichtet, dass Wölfe schnell die halbe Herde vernichten können und sie das Fleisch noch nicht einmal essen. Früher hatte man sie [mit Strychnin] vergiftet.

E.A. Ukipa erinnert sich an Zeiten, in denen es einfacher war, gegen Wölfe vorzugehen. Wenn man einen Helikopter anforderte, wäre er sofort gekommen und

man hätte die Wölfe von dort aus erlegt. Aber jetzt sei der Helikopter sehr teuer und niemand kann ihn bezahlen. Und wenn man nur einen einzigen Motorschlitten in halbwegs gutem Zustand hat, reiche das nicht aus. Man würde dazu mindestens zwei benötigen. Auch V.I. Javelkut bemerkt, dass man früher kaum Wölfe hatte, da sie vom Helikopter aus erlegt wurden. Und auch er erwähnt, dass man die ganze Nacht über Feuer brennen ließ. Petr Michajlovič Kavav berichtet, dass man sie mit einem „amerikanischen Winchester Gewehr“ jagte, oder vom Hubschrauber aus. Aus seiner Kindheit erinnert er sich, wie seine Eltern die Herde gegen Wölfe in der Kälte und bei Schneestürmen verteidigten. Wenn Wölfe Menschen bemerken, trauten sie sich nicht näher heranzukommen. Man vermutet bei ihnen „Magie“ oder einen Spürsinn dafür, ob Menschen in der Nähe sind oder nicht. Üblicherweise folgten sie im Winter den Spuren der Rentiere.



Abb. 15: Rentiere in den Bergen westlich von Esso graben sich durch den Schnee auf der Suche nach Flechtennahrung. Foto: Erich Kasten.

Eine besondere kritische Ernährungssituation entsteht, wenn durch – in letzter Zeit häufiger auftretende – Wärmeeinbrüche im Winter Regen auf die Schneedecke fällt und dieser dann gefriert, so dass die Rentiere sich mit ihren Hufen nicht mehr durch den sonst lockeren Schnee zu den Flechten durchgraben können. V.I. Javelkut hatte beobachtet, dass ältere stärkere Rentiere – so weit wie möglich – die Eisdecke mit ihren Hufen aufschlagen, um damit zunächst auch jüngeren und schwächeren Tieren Zugang zu den Flechten zu schaffen. Aber vor allem versuchen die Hirten die Herde dann zu windigen Stellen zu treiben, wo die Schneedecke dünner ist, wie T.A. Ukipa vermerkt und was auch V.V. Ukipa bestätigt. Auch J.P. Solodjakov schätzte deswegen trockene und kalte Winter.

I.I. Koerkov erwähnt, dass man große und kräftige Tiere ausgewählt hatte, um sie zu Transportrentieren zu trainieren. J.A. Ukipa ergänzt, dass man vor der Weidewanderung im Frühjahr damit begann. Zunächst hatte man sie mit Zaumzeug einzufangen, dann auf den Boden zu werfen, wonach das Zaumzeug übergestreift wurde. Während des Tages hält man sie angebunden. A.K. Ukipa erzählt, dass man Transportrentiere schon ab einem frühen Alter von zwei Jahren trainiert hatte. Das ältere Rentier war in einem Gespann in der Regel auf der linken Seite angebunden.

A.K. Pelat erinnert sich, dass man früher immer mit Transportrentieren die Weidewanderungen vollzogen hat. Aber als sie erwachsen wurde, reiste man bereits mehr mit Pferden, was sich seitdem bei Korjaken und Evenen des Bystrinskij-Bezirks während des Sommers allgemein durchgesetzt hatte, während winterliche Transporte nun weitgehend mit Motorschlitten erfolgen. Auch S.T. Urkačan berichtet noch von einer Reise von Palana rund um das nördliche Ochotskische Meer bis Paren' mit vier aneinandergebundenen Rentieren, die regelmäßig ausgetauscht wurden, so dass sich andere unterdessen ausruhen konnten. V.V. Ukipa sagte uns, dass jede Familie ungefähr 50–100 Transportrentiere besaß. Es gab solche für den Wintertransport, welche Lastschlitten zogen, und andere für den Sommertransport. So mussten z.B. auch die Zeltstangen transportiert werden, wobei die kürzeren an den Seiten des Rentierkörpers befestigt wurden und dann die längeren mit dem Schlitten. Die Rentiere waren bereits daran gewöhnt und gingen ruhig, wenn man darauf achtete, sie nicht zu überladen. Nachdem man eines der Transportrentiere eingefangen hat, kommen die anderen von selbst herbei. Transportrentiere sind heutzutage nicht mehr in Gebrauch, da man zunehmend Motorfahrzeuge und Pferde für Transporte verwendet, die man früher kaum sah. A.K. Pelat erinnert sich, dass Transportrentiere bei gut gefrorenem Schnee trainiert wurden, sowohl von Männern als auch von Frauen. Schon als Kind gab man ihr ein junges Rentier, um daran zu üben, und es trug dann schon kleinere Gegenstände. Mitunter legte man große Entfernungen in Rentierkarawanen zurück, bis zur Hauptstadt Petropavlovsk-Kamtschatskij, und man transportierte so auch die Teile der Jurte mit ihren vielen Rentierfellen. S.T. Urkačan erklärt ausführlich, wie Rentiere für Schlittengespanne nach bestimmten Regeln anzuschirren waren. Von seinem Vater weiß er, dass man ihnen zuzurufen hatte, denn sie seien wie Menschen, intelligent und würden alles verstehen. Wenn man sie entsprechend behandle, würden sie einen nicht im Stich lassen. Er fährt fort, dass man immer Schneeschuhe bei sich haben sollte, wenn man mit dem Rentierschlitten unterwegs war. Denn man könnte jederzeit in eine Schneewehe geraten oder man hat die Rentierflechten [unter dem Schnee] zu prüfen oder einen geeigneten Flussübergang.

Vermittlung von Rentierhalterwissen

Als problematisch wird angesehen, wie das für die Rentierhaltung erforderliche Wissen heutzutage noch an jüngere Generationen zu vermitteln ist und so erhalten wer-

den kann. J.A. Ukipa bedauert, dass Jugendliche nun sogar im Sommer in der Siedlung [Esso und Anavgaj] leben, während sie früher [zumindest zu dieser Zeit] ständig bei der Herde und ihren Eltern waren, von denen sie alles gelernt hatten und wo ihnen die Furcht vor all den [späteren] Mühen genommen war. Nun beginnt die Ausbildung zu Rentierhirten in einer Berufsschule nach der 10. Klasse. Als G.V. Thagurčín anfang in der Rentierhaltung zu arbeiten, sagten ihm seine Eltern: „Wo immer du hier arbeitest, schau Dir sofort gut an, wie sie arbeiten, wie sie dieses und jenes machen.“ V.I. Javelkut erinnert sich, dass man ihn unmittelbar nach Ferienbeginn zur Rentierherde gebracht hatte, wo er dann bis September bei seinen Verwandten lebte. Nun sei es nicht mehr so wie einst, als man bereits in frühem Alter in die Rentierhaltung miteinbezogen war. „Heutzutage müssen sie erst mal lernen, wie man ein Lasso wirft, [wenn sie von der Fachschule kommen]“, wie er anmerkt. Auch V.V. Kiččepina verbrachte ihre Kindheit und die Ferien im Rentierlager bei ihren Eltern, so dass ihr Interesse offenbar geweckt war und sie gleich nach der Schule dort zu arbeiten begann.



Auch sie berichtet ausführlich, wie sie in der üblichen Weise durch Teilnahme und Nachahmung in den praktischen Tätigkeiten unterrichtet wurde. L.I. Ninvit begann ebenfalls erst nach der Schule im Alter von 19 Jahren im Rentierlager zu arbeiten, wo sie – offenbar ohne größere Vorkenntnisse – sogleich von ihrer Mutter und ihren Großmüttern eingewiesen und angeleitet wurde. Das betraf sowohl die besonderen Nähtechniken bei der Verarbeitung von Rentierfellen wie auch die Zubereitung der speziellen Speisen aus jenen Nahrungsmitteln, die im Rentierlager zur Verfügung stehen. Zinaida

Abb. 16: Fellbearbeitung im Lager bei Rentierhaltern im Landesinneren westlich von Tymlat. Foto: Erich Kasten.

Sidorovna Volkova berichtet, dass sie erst in fortgeschrittenem Alter, nach ihrer Heirat, mit ihrem Ehemann zur Rentierhaltung kam, und wie mühsam es zunächst war, all die Tätigkeiten zu erlernen, die von Frauen dort erwartet werden. „Anfangs zeigen sie uns lediglich, wie man [Felle] zuzuschneiden hat, dann schnitten wir selber und lernten, wie wir zu nähen hatten, Schritt für Schritt lernten wir es.“

Aus den aufgezeichneten Lebenserinnerungen korjakischer Rentierhalter auf Kamtschatka geht hervor, dass ihnen das notwendige besondere Wissen vor allem durch mündliche Überlieferung von Erfahrungen, die sich über Generationen erstreckten, vermittelt worden war. Das geschah immer in Verbindung mit gleichzeitig früher Teilnahme an den jeweiligen Tätigkeiten und Entscheidungen. Somit erklären sich auch die deutlich erkennbaren Brüche im Wissenstransfer an jüngere Generationen im Verlauf der erzwungenen Internatsschulerziehung zur Sowjetzeit, auch wenn man sich dieser noch hin und wieder entziehen konnte. Zumindest hielten sich Kinder und Jugendliche zunächst noch während der langen Sommerferien bei ihren Eltern und Verwandten im Rentierlager auf. Die übrige Zeit, d.h. den größten Teil des Jahres waren sie jedoch vom alltäglichen Leben mit der Herde getrennt und von der Weitergabe des für die Rentierhaltung notwendigen Wissens abgeschnitten, über das ältere Generationen noch verfügten.

Weltbild und Ritual

In den hier wiedergegebenen Kommentaren von Korjaken klang bereits immer wieder durch, wie praktisches Umweltwissen im Hinblick auf eine nachhaltige Nutzung der Ressourcen in tief verwurzelte Werte eingebettet ist und entsprechend tradierte Einstellungen im Zusammenleben mit der Natur, als deren Teil man sich versteht. So ist nach indigenem Verständnis die Natur nicht zu beherrschen oder zu besiegen (russ.: *pobedit'*), wie es lange Zeit sowjetischen Losungen entsprach, die sich aber indigene Völker Kamtschatkas offenbar nie zu eigen gemacht hatten. Demgegenüber sind sie der Überzeugung, dass man die Natur niemals beherrschen kann, sondern dass man sich mit ihr zu arrangieren hat, indem man durch angemessenes Verhalten die Repräsentanten der Kräfte der Natur (in früherer Literatur auch „Herr der Tiere“ genannt) zufrieden stellt. Dazu durchgeführte Rituale wurden zwar zur Sowjetzeit in choreografisch-inszenierter Form zu kulturpolitischen (Umerziehungs-) Zwecken transformiert (Kasten 2004). Auch heute noch liefern sie Anregungen für andere Kunstschaffende, womit sie zu einem wichtigen Bestandteil lebendigen indigenen Kulturerbes werden (Kasten 2021: 242). Dennoch konnten viele Rituale und Feste in ihrer ursprünglichen Form und auf der Grundlage überlieferter eigener Weltbilder in abgelegenen Gebieten weiterhin praktiziert werden und auf diese Weise dort bis heute überdauern. Hervorzuheben sind hier die im Herbst stattfindenden jahreszeitlichen *Ololo*-Feste der Küstenkorjaken (Nymylanen) sowie die zur Zeit der Kalbung

der Rentiere im Frühjahr durchgeführten *Kilvej*-Feste der Rentierhalter-Korjaken (Čavčuvenen).

Bei dem *Ololo*-Fest werden die Seelen der getöteten Tiere der vergangenen Saison während der ganzen Nacht durch Tanz und Gesang geehrt. Ihre Anwesenheit wird durch hölzerne und geflochtene Figuren symbolisiert, die an einem heiligen Baum im Haus aufgehängt werden. Schließlich werden die Seelen durch das Feuer „verabschiedet“, nachdem die Figuren mit einer bestimmten rituellen Speise (*tolkuša*) besmied bzw. „gefüttert“ worden sind. In der jenseitigen Welt sollen sie berichten, dass sie von den Jägern und von der ganzen Gemeinschaft gut behandelt worden sind, so dass viele von ihnen im nächsten Jahr zurückkehren werden.⁴



Abb. 17: Während des *Ololo*-Festes in Lesnaja werden kleine Figuren in den heiligen Baum gehängt, welche die Seelen der im Laufe des Jahres erlegten Tiere symbolisieren.

Foto: Erich Kasten.

Ein solches Verständnis beruht auf der grundsätzlichen Vorstellung, dass sich die Tiere dem Menschen hingeben, indem man reziproke Beziehungen und einen angemessenen Umgang mit ihnen pflegt,⁵ im Gegensatz zu – vor allem bei uns weit-

4 Eine ausführliche Darstellung des *Ololo*-Festes findet sich in Kasten 2021: 177–181 sowie dessen Filmdokumentation unter: <https://ek-north.org/video/das-o-lo-lo-fest-der-nymylanen/de> (Zugriff am 24.11.2021).

5 In seinen Beschreibungen zum Jagdverhalten (der Jukagiren) erfasst Jochelson elementare Mensch-Natur-Beziehungen, die für jene Völker charakteristisch sind: „Zwischen dem Jäger und dem Tier besteht ein geheimnisvolles Band. Liebt das Tier den Jäger nicht, so konnte er es nicht erlegen. Welch eigenartige Liebe, sich zum Verzehren preiszugeben! Aber der Schutzgeist des Tieres, *Pädshul*, welcher den Jäger, der das Tier zur Ernährung erlegt, mit Nachsicht

verbreiteten – Vorstellungen, dass der Mensch sich freizügig an der Natur bedienen kann.

Auch wenn sich dieses Fest vor allem auf Seehunde und Schneeschafe bezieht, die durch Jagd erlegt wurden, zeigt es doch das Fortbestehen bestimmter Weltanschauungen und Einstellungen zur Natur, die sich auch auf die Nutzung anderer Ressourcen wie den Fischfang auswirken. Die Menschen fühlen sich als Teil der Natur und müssen einen rituellen Dialog mit deren Kräften führen, um – vor allem durch Schamanen – herauszufinden, was Menschen falsch gemacht haben könnten, wenn zeitweise bestimmte Tiere oder Fische ausblieben. Oder man zollt den Kräften der Natur auf gemeinschaftlichen jahreszeitlichen Festen besonderen Respekt, um sie wohlwollend zu stimmen.



Abb. 18: Einsammeln der rituellen Gegenstände des *Kilvej*-Festes vor dem Morgengrauen bei Ačajvajam. Foto: Erich Kasten.

Einer anderen Logik folgt das jahreszeitliche *Kilvej*-Fest korjakischer Rentierhalter, da es sich bei ihnen um domestizierte Rentiere handelt, die von keinem „Herrn der Tiere“ geschickt werden können. Hier richten sich die Rituale eher an kosmische Kräfte wie an die Sonne, damit sie für günstige Weidebedingungen sorgen, sowie an den Beistand der Ahnen, wobei man sich auch hier ähnlicher Speiseopfer bedient.⁶

behandelt, wird aufgebracht, wenn der Mensch zwecklos Tiere tötet.“ (Jochelson 1900, in: Jochelson 2017: 55). Auch dem Autor dieses Beitrags berichteten Meeresjäger immer wieder, dass sich die Seehunde den Menschen geradezu anbieten geschossen zu werden, wenn sie neugierig ihren Kopf aus dem Wasser strecken.

6 Eine ausführliche Darstellung des *Kilvej*-Festes findet sich in Kasten 2021: 173–176; siehe auch:

Nicht unerwähnt bleiben sollen die „heiligen Plätze“ (Kasten 2017: 12–27), die bei all den genannten Völkern ebenfalls eine wichtige Verbindung zu den Kräften der Natur oder des jeweiligen Ortes bilden. Wenn man unterwegs an solchen – meist markanten – Orten vorbeikommt, wird innegehalten und man hinterlegt dort kleine Opfergaben, wie Patronen, Münzen, Tabak oder etwas Nahrung, ganz so, wie man auch das Feuer damit gelegentlich „füttert“, besonders wenn man sich Jagd- oder Sammelglück davon verspricht.

Erhalt und Vermittlung von indigenem Umweltwissen

Es stellt sich die Frage und die besondere Herausforderung, wie überliefertes indigenes Umweltwissen zusammen mit den entsprechenden Werten und Einstellungen hinsichtlich einer nachhaltigen Naturnutzung jungen Generationen zu vermitteln ist. Eine besondere Rolle spielt dabei auch die umfangreiche Erzähltradition, in der bei den Korjaken über die Figur des Rabens (*Kutkynnjaku*) umweltgerechtes und soziales Verhalten vermittelt wird. Insgesamt erfolgte Lernen somit früher eher informell, selbstbestimmt und situationsbezogen, wobei es sich seit jeher um oral vermittelte Überlieferungen handelt, die einer gleichzeitigen Überprüfung und Nachahmung in der Praxis bedürfen.

Deswegen liefert die indigenen Jugendlichen zunächst befremdlich erscheinende formelle schulische Erziehung offensichtlich nicht immer die hinreichende Anleitung und Motivation. Unsere Erfahrung der letzten 25 Jahre hat gezeigt, dass im Schulunterricht verwendete Print-Medien⁷ ihrem Ziel nur bedingt gerecht werden können, auch wenn sie mit neu aufkommenden elektronischen Technologien nach und nach durch CDs⁸ und DVDs⁹ ergänzt wurden.

Der von uns seit einiger Zeit angestrebte neue Ansatz zielt darauf ab, dem bewährten Charakter oraler Traditionen in Form von Videoaufzeichnungen gerecht zu werden, in denen das Wissen vor allem älterer Generationen situationsbezogen anschaulich vermittelt wird, ganz so wie es früher innerhalb der Familien und in der Gemeinschaft der Fall war. Denjenigen Jugendlichen, die die indigene Sprache nur noch teilweise beherrschen, werden Übersetzungen als Untertitel angeboten.

Diese Videofilme werden über das Webportal der Kulturstiftung Sibirien *Environmental Knowledge of the North* (ek-north.org) vor allem indigenen Gemeinschaf-

<https://ek-north.org/video/ablauf-des-kilvej-festes-in-achajvajam/de> (Zugriff am 24.11.2021).

7 Siehe das Schulbuch *Historisch-ethnografische Lehrmaterialien zum itelmenischen Sprachunterricht*. Chalojmova, Klavdija, Michael Dürr, Erich Kasten und Sergej Longinov 1997.

8 Siehe die CD *Itelmen Language and Culture*. Dürr, Michael, Erich Kasten und Klavdija Chalojmova, 2001.

9 Siehe die Lernmaterialien der Reihe *Languages and Cultures of the Russian Far East* als Printausgabe mit begleitenden DVDs. <https://dh-north.org/verlag/languages-and-cultures-of-the-russian-far-east/de> (Zugriff am 24.11.2021).

The screenshot shows the website 'Environmental Knowledge of the North' (ek-north.org). The header features the title and a landscape image. Below the header, there are navigation links for 'Startseite', 'Themen', 'Regionen', 'Ethnien', and 'Dossiers'. A 'Dossiers' section is highlighted, with a sub-header 'Es werden hier kürzere Videos zu bestimmten Aktivitäten zusammengestellt.' Below this, there are six video thumbnails arranged in a 3x2 grid, each with a title and a short German description:

- Semmerlager der Rentierhirten:** Die hier gezeigten Filme vermitteln Einblicke in das Leben korjakischer Rentierhalter des Karaginski-Bereichs während der Sommerweide. Für die Aufzeichnungen zu dieser Dokumentation haben Erich Kasten und Aleksandra Urkashan von Tymbit in der Landeshälfte von Nord-Kamtschatka. Die kurzen Filmdokumentationen vermitteln zunächst einen Einblick vor dem Ort ähnlichen Transportbedingungen.
- Fischfang der Korjaken bei Lesnaja:** Für Korjaken (Korjaken), die an der nördlichen Weichseln-Kamtschatka um das Dorf Lesnaja leben, spielt der Fischfang eine besondere Rolle als deren wichtiger Lebensgrundlage. In den hier gezeigten Filmen berichten Entdecker über sakrale Aspekte ihrer Aktivitäten in Verbindung mit dem gemeinsamen betriebligen Aufkommen der verschiedenen Fischerei- und Kleinfischfangarten einzelner Familien.
- Sammeln von Pflanzen in der Nähe der korjakischen Siedlung Lesnaja:** Die Korymjanen (Korjaken) der Siedlung Lesnaja an der nördlichen Weichseln-Kamtschatka sammeln in der Region schiere Teile des Sommers zahlreiche Pilze. Diese sind der Bestand wichtiger Vitamine für den Winter gedreht. Manche Pflanzen dienen auch zu Heilwecken. Bestimmte Pflanzen sind sehr wichtig für die Herstellung von Gerbstoffen.
- Jagd und Pelztierfang der Korjaken von Lesnaja:** Das Schweißschaf gilt als das bevorzugte Jagdwild für die indigene Bevölkerung auf Kamtschatka. Allerdings sind dessen Bestände in vielen Teilen der Halbinsel in den letzten Jahren durch Wilderei und Jagdbourgeoisie stark zurückgegangen. In den Bergen um die korjakische Siedlung Lesnaja gibt es noch genügend dieser schwer aufzuspüren und zu verfolgenden Tiere, auf die Jäger jeden Herbst auf die Jagd gehen.
- Jagd der Korjaken von Lesnaja auf Meeressäugtiere:** Neben dem Fischfang bietet die Jagd auf Meeressäugtiere den Korjaken von Lesnaja an der nördlichen Küste von Kamtschatka eine weitere wichtige Lebensgrundlage. Dort werden vor allem Seehunde und Bartenwalen getötet. In diesen Filmen wird auch wichtige Werkzeuge sehen.
- Versöhnungsfeier mit der Natur:** Die Versöhnungsfeier der Korymjanen (Korjaken) und Gaurjaken (Gorjaken) korjaken) besteht aus bestimmten Tänzen und Aktionen, die die Zusammenhänge mit ihren Beständen Lebensgrundlagen betonen.

Abb. 19: Die Webseite *Environmental Knowledge of the North* (ek-north.org). Kulturstiftung Sibirien.

ten allgemein zugänglich gemacht.¹⁰ Besonders Jugendliche können mit Hilfe von Smartphones jederzeit und überall leicht darauf zugreifen, auch wenn sie sich z.B. in der Tundra und Taiga befinden, um das Wissen der Älteren vor Ort in konkreten Situationen zu Rate zu ziehen oder zu überprüfen. Durch interaktive Module können sie sich mit Hilfe eigener Aufzeichnungen damit auseinandersetzen und mit selbst hochgeladenen Smartphone-Filmclips die betreffende Seite ergänzen. Auf diese Weise wird mit modernen Hilfsmitteln weitgehend eine Lernsituation simuliert, die bewährtem ursprünglichen Wissenstransfer bei gleichzeitig angeregter eigener Teilnahme entspricht. Auf dem Webportal ek-north.org befinden sich nicht nur Filme zu indigenem Wissen, sondern ebenfalls auch naturwissenschaftliche Beiträge zu den entsprechenden Themen, die Einheimischen damit nähergebracht werden können.

Insgesamt könnte dies ein Weg sein, um gerade indigenen Jugendlichen – unserer Hauptzielgruppe – die Gelegenheit zu geben, überliefertes indigenes Wissen in Verbindung mit neuesten naturwissenschaftlichen Erkenntnissen und mit Hilfe

10 Siehe auch den Beitrag von Stephan Dudeck in diesem Band.

modernster Informationstechnologien zu erhalten und in der Gesamtheit eines komplexen neuartigen Wissenssystems weiter auszubauen (vgl. Lavrillier and Gabyshev 2017, siehe auch deren Beitrag in diesem Band).

Zu den indigenen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen



Abb. 20: Aleksandra Urkačan.
Foto: Erich Kasten.

Dieser Aufsatz ist das Ergebnis einer Ko-Produktion mit vielen indigenen Mitarbeitern, wobei Aleksandra Urkačan den weitaus umfassendsten Beitrag geleistet hat. Seit unserer Bekanntschaft im Jahr 1999 machte sie mich während unserer gemeinsamen Feldforschungen mit den besonderen Denk- und Verhaltensweisen ihres Volkes vertraut. Sie bestärkte mich in dem bereits bei meinen Arbeiten mit den Itelmenen seit 1993 entwickelten Ansatz, dokumentiertes indigenes Wissen in geeigneter Form den Ursprungsgesellschaften zurückzugeben, um es sich so dort weiterentwickeln zu lassen. Gemeinsam erstellten wir Lernmaterialien,¹¹ auch wenn viele erst nach ihrem Tod im Jahr 2014 erscheinen konnten und noch werden. Überall dort, wo wir arbeiteten, trug Aleksandra Urkačan entscheidend mit dazu bei, dass wir Workshops und Veranstaltungen¹² – oft in

Schulen – abhalten konnten, um mit den jeweiligen Gemeinschaften unsere bisherigen Ergebnisse zu teilen und dort neue Diskurse anzuregen. So sind dieser Beitrag und sonstige vielfältige Ergebnisse unserer Arbeit zur Kultur und Sprache der Korjaken in besonderem Maße Aleksandra Urkačan mitzuverdanken.

Auch viele andere im folgenden aufgeführten Personen wirkten in diesem Projekt mit. Die meisten von ihnen sind inzwischen verstorben, da ein großer Teil der Aufzeichnungen bereits vor ca. 20 Jahren gemacht wurde. Für die Nachfahren bzw. deren Familien und indigene Gemeinschaften sind sie ein wertvolles Vermächtnis, das als Video-Dokumentationen in voller Länge über ek-north.org auf einfache Weise und offen zugänglich ist.

Im Gegensatz zu anderen Veröffentlichungen zu diesem Thema wird der Beitrag der benannten Personen in diesem Artikel jeweils namentlich erwähnt, um ihre besondere Rolle als Ko-Produzenten anzuerkennen. Durch die zusammenstellende Moderation des von ihnen beigesteuerten Wissens leistet der Autor seinen innovativen Beitrag, der auf dem Wissen anderer aufbaut – wie es bei wohl allen Publikati-

11 <https://dh-north.org/verlag/languages-and-cultures-of-the-russian-far-east/de> (Zugriff am 24.11.2021).

12 <https://dh-north.org/dossiers/workshops-und-seminare/de> (Zugriff am 24.11.2021).

onen der Fall ist und entsprechend zu kennzeichnen wäre. Dabei stellt das indigene Wissen der Ko-Produzenten im Hinblick auf dessen Urheberchaft ebenfalls ein von Vorfahren und im Austausch mit anderen erhaltenes letztlich kollektives Wissen dar (vgl. Kasten, S. 13, in diesem Band).



Kirill Adukanov
Palana, Starikovskoe
Tigil'skij Rajon



Valeri Inkavav Javelkut
Palana
Tigil'skij Rajon



Aleksei Pavlovič Appolon
Ossora
Karaginskij Rajon



Petr Michajlovič Kavav
Palana, Starikovskoe
Tigil'skij Rajon



Nadežda Grigor'evna
Barkavtova, Esso
Bystrinskij Rajon



Vera Vasil'evna Kiččepina
Tymlat
Karaginskij Rajon



Varvara Kondrate'vna
Belousova, Palana
Tigil'skij Rajon



Innokentii Innokent'evič
Koerkov, Palana
Tigil'skij Rajon



Natalja Ionovna
Grigor'eva, Esso
Bystrinskij Rajon



Tat'jana Vasil'evna
Kotovinina, Tymlat
Karaginskij Rajon



Vladimir Sergeevič
Jaganov, Lesnaja
Tigil'skij Rajon



Vladimir Alekseevič
Nesterov, Tymlat
Karaginskij Rajon



Zachar Stepanovič
Jaganov, Lesnaja
Tigil'skij Rajon



Evdokija Lukinišna
Nesterova, Lesnaja
Tigil'skij Rajon



Ekaterina Grigorev'na
Jaganova, Lesnaja
Tigil'skij Rajon



Ljubov' Il'inichna
Ninvit, Tymlat
Karaginskij Rajon



Jatty Amontovič Ukipa
Anavgaj
Bystrinskij Rajon



Juri Michailovič Ninvit
Tymlat
Karaginskij Rajon



Zinaida Sidorovna
Volkova, Tymlat
Karaginskij Rajon



Annyle Kačevna Pelat
Esso
Bystrinskij Rajon



Jutte Penelkutovič
Solodjakov
Palana, Starikovskoe
Tigil'skij Rajon



Sergej Antonovič Popov
Lesnaja
Tigil'skij Rajon



Gennadij Vladimirovič
Tnagurčin, Tiličiki
Oljutorskij Rajon



Christofor Petrovič
Tanvilin, Tymlat
Karaginskij Rajon



Viktor Večetovič Ukipa
Esso
Bystrinskij Rajon



Eltyn Apel'kovič Ukipa
Anavgaj
Bystrinskij Rajon



Daria Vasil'evna Upit
Tymlat
Karaginskij Rajon



Tomne Apel'kovič Ukipa
Anavgaj
Bystrinskij Rajon



Semën Trifonov
Urkačan, Palana
Tigil'skij Rajon

Literatur

- Appolon, Aleksej 2010. Национальные особенности изготовления орудий лова, предметов быта коренного населения Корякии. *Фольклор и художественное творчество народов Севера Камчатки*. Э. Кастен (сост., ред.), 79–86. Fürstenberg/Havel: Kulturstiftung Sibirien.
- Chalobjmova, Klavdija, Michael Dürr, Erich Kasten und Sergej Longinov 1997. *Istoriko-ětnografičeskoe učebnoe posobie po itel'menskomu jazyku*. Petropavlovsk-Kamčatski: Izdatel'stvo Kamšat. Neuausgabe: 2012, Fürstenberg/Havel: Kulturstiftung Sibirien.
- Dürr, Michael, Erich Kasten und Klavdija Chalobjmova 2001. *Itelmen Language and Culture*. CD. Münster/New York: Waxmann.
- Jochelson 1900. Die Jukagiren im äussersten Nordosten Asiens. Sitzungsberichte der Geographischen Gesellschaft in Bern XVII: 1–48. In *Aus dem fernen Osten Russlands. Deutschsprachige Schriften (1881–1908)*. E. Kasten (ed.), 43–78. Fürstenberg/Havel: Kulturstiftung Sibirien.
- Kasten, Erich 1990. *Maskentänze der Kwakiutl: Tradition und Wandel in einem indianischen Dorf*. Berlin: Dietrich Reimer Verlag.
- 2004. Variacii tanceval'nych i muzykal'nych tradicij v menjajuščemca kontekste: sochranenie nematerial'nogo kul'turnogo nasledija. 4. Internationale Konferenz „Echolot 2004“: Audiovisuelles Erbe. Staatliche Tretjakov Gallerie, Moskau, 1–2 Dezember 2004.
- (ed.) 2017. *Worldviews and Ritual Practice, Coastal Koryaks (Nymylans), Lesnaya*. Fürstenberg/Havel: Kulturstiftung Sibirien.
- (Hg.) 2021. *Schamanen Sibiriens und ihr Vermächtnis*. Fürstenberg/Havel: Kulturstiftung Sibirien.
- Kegel, Johann Karl Ehrenfried 2011. *Forschungsreise nach Kamtschatka. Reisen und Erlebnisse des Johann Karl Ehrenfried Kegel von 1841 bis 1847*. Werner Friedrich Gülden (Hg.). Fürstenberg/Havel: Kulturstiftung Sibirien.
- Krupnik, Igor 1993. *Arctic Adaptations. Native Whalers and Reindeer Herders of Northern Eurasia*. Hanover and London: University Press of New England.
- 2021. Running up the Arctic Information Highway. In *Library and Information Studies for Arctic Social Sciences and Humanities*. S. Acadia and M.T. Fjellestad (eds.), xxxiv–xxxix. London & New York: Routledge.
- Lavrillier, Alexandra and Semën Gabyshev 2017. *An Arctic Indigenous Knowledge System of Landscape, Climate, and Human Interactions: Evenki Reindeer Herders and Hunters*. Fürstenberg/Havel: Kulturstiftung Sibirien.
- Sinyakov, Sergei 2006. *Rybnaja promyšlennost' i promysl lososei v sravnenii s drugimi otrasljami ekonomiki v regionach Dal'nego vostoka*. Petropavlovsk-Kamčatski: Kamchatpress.
- Steller, Georg Wilhelm 1774. *Beschreibung von dem Lande Kamtschatka*. Erich Kasten und Michael Dürr (Hg.) 2013. Fürstenberg/Havel: Kulturstiftung Sibirien.

