

# BERGEN

BERGEN 1,5

**KURZE REISE,  
STARKE EINDRÜCKE.**

BERLIN



BERGEN





# WAS IST BERGEN1,5?

BERGEN

ca. 1,5 Stunde von Berlin -  
Düsseldorf - Hamburg

Die Fjorde,  
die fantastischen Fjorde...

Die Fjorde muss man gesehen haben. Sagen alle. Auch das Magazin National Geographic setzt die westnorwegischen Fjorde immer wieder auf Platz 1 der attraktivsten Reiseziele weltweit. Und die Touristen kommen von nah und fern. Egal, ob man hier aufwächst oder ob man als Tourist kommt - alle sind immer wieder über deren Schönheit überrascht. So weit, so gut.

Das wichtigste Gut der Fjorde sind die Menschen, die dort leben und die Kulturlandschaft sorgsam bewirtschaften. Sie möchten die Gegend als attraktive Wohngegend und Ausflugsziel

entwickeln, damit auch künftige Generationen sich von der Schönheit verzaubern lassen können. Die Vermittlung von lokaler Kultur und Geschichte sowie lokale Produkte garantieren den Gästen einen interessanten Aufenthalt und stehen im Mittelpunkt von Bergen1,5.

Wir wollen ihnen in diesem Magazin einige dieser Menschen vorstellen. Noch besser ist es natürlich, sie kommen zu uns. Bergen1,5 bedeutet, dass es nur 1,5 Stunden von Berlin, Hamburg oder Düsseldorf nach Bergen sind. In Bergen zeigen alle Wegweiser in die Fjorde und die von uns vorgeschlagenen Reiseziele sind nicht mehr als 1,5 Stunden voneinander entfernt.

Wir wollen den feinen Unterschied machen. Eine Busreise von A nach B mit „auf der linken Seite sehen dies und auf der rechten das“ kann man überall buchen, ganz klar. Wir möchten ihnen aber die gastfreundlichen Menschen auf den versteckt liegenden Bauernhöfen mit Fjordblick-Übernachtungen, Hausmannskost-Frühstück und Kajakverleih näher bringen. Flieger, Mietwagen, eigenes Auto, Fahrrad oder Bahn. Kurze Reise, starke Eindrücke.

Kommen Sie zu uns?



Mit freundlichen Grüßen  
Dirk Kohlmann  
Landschaftsparke  
in Hordaland

[www.landskapsark.no](http://www.landskapsark.no)



Fjord-Norwegen mit dem Auto,  
mit Boot, zu Fuß oder auf dem  
Fahrrad erleben?  
Bei uns finden sie mehr dazu.  
[www.fjordnorway.com](http://www.fjordnorway.com)



Bei uns können sie Mietwagen, Hotels und Aktivitäten  
für ihre Reise in Fjord-Norwegen bestellen. Für Buchung und mehr Info:  
[www.fjordtours.com/de](http://www.fjordtours.com/de)

Schnell und günstig direkt von Berlin nach Bergen  
mit Norwegian, Skandinaviens größtem Billigflieger.  
Buchen sie ihre Reise im Zeitraum 21. Januar - 14. März,  
geben wir ihnen **25% Rabatt** auf ihren Flug!  
Das Angebot gilt für Flüge vom 21. Januar bis 14. April.

Einfach Kode **BERGEN** für Kampagne-Preis eingeben.  
Buchung muss auf [www.norwegian.com](http://www.norwegian.com) erfolgen.  
Unter den ersten 100 Bergen1,5-Schnellbuchern  
verlosen wir eine gratis Flugreise Berlin - Bergen  
und zurück.

[norwegian.com](http://norwegian.com)



Folgen sie uns gerne auch auf Facebook:  
"Landschaftsparke in Norwegen" und "Bergen1,5"





Jedes Jahr wieder.  
Immer dieselbe Klage  
der abreisenden Gäste:  
Der Aufenthalt hätte viel  
länger sein müssen.

[www.visitbergen.com](http://www.visitbergen.com)

# Bergen - Das Tor zu den Fjorden Norwegens



Foto: iStockphoto

An europäischen Maßstäben gemessen ist Bergen vielleicht nicht besonders groß – umso mehr allerdings hat die Stadt für Erlebnishungrige zu bieten. Seine Vitalität macht Bergen einfach zu einem Muss!

Geschichte und starke Traditionen existieren Seite an Seite mit einem pulsierenden kulturellen Leben. Das Erbe der Hansezeit geht Hand in Hand mit der Gegenwart einer Europäischen Kulturstadt – und beides ist im Stadtbild gut sichtbar.

Bergen ist global gesehen eine einzigartige Stadt. Der wichtigste Grund dafür ist ihre prachtvolle Lage und die weltberühmte Umgebung: Sieben mächtige Berge und die Fjorde bilden den Rahmen für eine internationale und dabei doch ganz eigene Atmosphäre, die bei allen Besuchern Bergens einen nachhaltigen Eindruck hinterlässt.

Die Standseilbahn „Floyibanen“ bringt sie zu dem wichtigsten Ausflugsziel in Bergen.



Foto: Gunnar Nøggell Dahl

Der Bauernmarkt im September ist jedes Jahr ein Festivalhöhepunkt in Bergen.

## Gourmet auf Holmen

Foto: Trude J. Lervold



[www.cornelius-restaurant.no](http://www.cornelius-restaurant.no)

Immer öfter wünschen wir uns Restaurantbesuche, die mehr als nur eine Mahlzeit sind. Cornelius auf Holmen führt Meeresfrüchte und das Restaurantkonzept zu neuen Höhen. Der Chef Alf Roald Sætre verspricht den Gästen ein unvergessliches Erlebnis.

Das Gourmetrestaurant liegt auf einem kleinen Hügel direkt vor der Insel Bjorøy. Betrieben wird es von Alf Roald Sætre, in dritter Generation Muschel-Lieferant und Odd Einar Tufeland, Diplomkoch und Meeresfrüchte-Spezialist.

### Ein Konzept, in das man sich verlieben muss

Cornelius bietet sekundenfrische Rohwaren von einem 4-Etagen-Schalentier-Turm und Fisch von lokalen Fischhändlern an. Das Essensangebot beruht auf westnorwegischer Bootshauskultur. Alte Techniken, jedoch mit moderner Ausrüstung, werden hier verwendet. Besucht man einen Vortrag um Schalentiere, bekommt man Seeigel, Muscheln und andere Delikatessen zur Probe. Sætre taucht selbst nach Muscheln mehrmals in der Woche und nimmt dabei

die Gäste gerne mit auf See: „Ich hole im Schnitt 120 kg Rohware bei einem Tauchgang hoch, nur mit Hilfe meiner 2 Hände“, sagt er und fügt noch zu: –, Das ist kein Job, das ist ein Lebensstil.“

Eine eigene Weingrotte ist in die Felswand eingebaut und auf der Mole ist ein Hubschrauberlandeplatz. Cornelius lockt auch hungrige Bootsleute mit frischer Ware: – Bei uns gibt's „sail in“ und „sail away“ als eine Alternative zu „drive in“ og „take way“, lacht Sætre.

Von Dregge-Kai i Bergen gehen feste Schiffsrouten nach Holmen.

Mehr Info auf den nächsten Seiten

## Alte Geschichten

Im Restaurant Nøsteboden befinden sie sich inmitten eines spannenden Teils der Geschichte Bergens. Wir haben hier Spuren zurück bis 1645 finden können. In der einen Bar haben wir vom Neuen Hansekontor in Bergen die Auflage erhalten, nur „Bergens Aquavit 1818“ auszuschenken.

4

Der Nøsteboden hat heute 4 verschiedene Räume und Stammtische für viele der alten Bergensfamilien, die ihre Wurzeln oft in Deutschland haben. Die erste Stube nennen wir Krohn-Stube, weil hier das Lager des Weinproduzenten Krohn war. Ursprünglich kamen die Familienmitglieder Krohn aus Rostock.

Im Nøsteboden finden sie die Bar Zum Elch, Der Jägermeister St. Hubert, Bergensers Jagdstube und das Neue Hansekontor i Bergen. Handelsbeziehungen zwischen Bergen und Deutschland gibt es bereits seit dem 12.Jh.

### Über 25 Jahre lang wurde Deutschland vom Fjord vor dem Nøsteboden aus regiert

Der Puddefjord, der vor dem Nøsteboden liegt, war ab 1887 bis zum Ausbruch des 1. Weltkrieges der feste, jährliche Ankerplatz Kaiser Wilhelms. Hier lagen das Kaiserschiff Hohenzollern, Schiffe des Nachrichtendienstes, Torpedo- und Kriegsschiffe. Von seinem Ankerplatz beim Nøsteboden lenkte der Kaiser die Geschehnisse in Deutschland. Wenn der Kaiser an Land gehen wollte, benutzte er eine Schaluppe. In Nøstebodens Besitz ist heute noch die Schaluppe der Tirpitz.

Liebe Grüße,  
Roger Iversen

Mehr Info auf den nächsten Seiten



[www.nosteboden.no](http://www.nosteboden.no)

### AKTIVITÄTEN IN BERGEN

Ihre Bergen1,5-Erlebnisse beginnen hier. Gondelbahn zum Ulriken, Standseilbahn zum Floyen, Wandern in den Stadtbergen, Aquarium, Museen, Hansaviertel Bryggen, Stadtführungen, Startpunkt für Hurtigruten, Küsten- und Fjorderlebnisse. Weitere Informationen um Restaurants, Aktivitäten, Übernachtungsmöglichkeiten, Festivals und Kultur finden sie auf [www.visitbergen.com](http://www.visitbergen.com) und [www.fjordtours.com/de](http://www.fjordtours.com/de).



Karte: Fylkesmannen i Hordaland







Foto: Trini / J. Larvath

# Cornelius

## – ein Geschmackserlebnis im Schärengarten

Das Restaurant Cornelius liegt eine knappe halbe Stunde von Bergen entfernt und ist mit dem Schiff erreichbar. Trotzdem oder gerade deswegen hat sich Cornelius im Verlauf weniger Jahre zu Bergens beliebtestem Restaurant für Meeresfrüchte entwickelt.

Es wurde 2004 von den Meeresfrüchteliebhabern Alf Roald Sætre und Odd Einar Tufteland gegründet. Tufteland ist ausgebildeter Diplomkoch mit Spezialisierung auf Meeresfrüchte und einer Leidenschaft für die Geschichte des Essens. Sætre gehört zur dritten Generation einer Familie von Muschellieferanten und beschäftigt sich seit 1975 mit Meeresfrüchten. Unter dem Spitznamen *Muschelmann* (Skjellmannen) ist er mindestens ebenso bekannt. Daran ist er auch zu erkennen, wenn er seine Gäste mit großem Charme und dem Schalk im Nacken auf eine erzählte Reise in die Geschichte des Restaurants mitnimmt.

Diese beiden Herren hatten die Idee, Meeresfrüchte als Erlebnis für Gesellschafts- und Konferenzgruppen anzubieten. Daran haben zahlreiche feste Firmenkunden großen Gefallen gefunden und Veranstalter von Konferenzen und Kursen in neuen und anregenden Umfeldern mit großem Interesse reagiert.

„Wir sind tatsächlich näher am Rest der Welt als Bergen“, meint Tufteland. „Nur ein paar Minuten mit dem Bus vom Flughafen Flesland bis zum Kai von Flesland und von dort knapp zehn Minuten mit dem Schiff. Das geht schnell und man hat keine Verkehrsprobleme. Also sind wir der perfekte Standort für Kurse, Konferenzen und andere maßgeschneiderte Veranstaltungen.“

„Bei uns war sogar schon eine Firma aus Deutschland, die uns nur wegen eines Kurses und der Genusserlebnisse aufgesucht hat – und das war sehr erfolgreich“, weiß Sætre zu berichten.

Und Cornelius ist wirklich etwas Besonderes. Das Restaurant liegt auf der kleinen Insel Holmen bei Bjorøy mit wunderbarer Aussicht über Kobbaleia, Sotra und Vattestraumen. Hier haben die beiden Gründer Restaurantgebäude und Küchen auf zwei Etagen aufgebaut, dazu eine Bar, ein Gartencafé und

Konferenz-einrichtungen mit der allerneuesten Technologie. Die meisten Wände sind aus Glas, so dass die Küstennatur zum Greifen nah erscheint.

„Wir haben die Anlage Stück für Stück ausgebaut und dabei ganz bewusst auf die Wahl der Baumaterialien geachtet. Im Zuge steigender Umsätze und zunehmender Nachfrage haben wir Erweiterungen vorgenommen“, berichtet Tufteland. Er erzählt, dass man den Gästen gern ein Kompletterlebnis auf der Grundlage der alten Küstenskultur, aber mit moderner Gestaltung bieten möchte.

„Aus diesem Grund haben wir den neuesten Anbau auch Schärengartenküche genannt“, erklärt Tufteland begeistert. „Hier haben wir ein Restaurant mit offener Küche auf der Grundlage der alten Schuppenkultur hier in der Provinz Hordaland gebaut. Beim Schuppen konnte man sich früher frischen Fisch holen. Die Krabben wurden hier auch gern sofort gekocht und ein

großer Teil des sozialen Lebens fand bei den Schuppen statt“, erklärt er weiter. Man merkt sofort, wie sehr ihn dieser Themenbereich interessiert.

Neben der Küche in der ersten Etage hat Cornelius eine Vorführküche in den kombinierten Konferenz- und Restaurantträumen in der zweiten Etage. Über eine Videokamera kann Tufteland die Zubereitung der Gerichte auf einem Großbildschirm vorführen. Dank einer Unterwasserkamera können die Gäste sehen, wie Sætre Muscheln und andere Delikatessen direkt vor dem Restaurant aus dem Wasser holt. Zum Kai von Cornelius gehört auch eine der beiden offiziell genehmigten Muschelannahmestellen von Westnorwegen. Ein Turm, der aus Fässern immer wieder mit verschiedenen Muschelsorten, Seeigeln und Austern gefüllt wird, steht zum Servieren oder zur weiteren Lieferung an den Meeresfrüchtegroßhandel im Restaurant bereit. Eine Muschelprobe ist für jeden Besucher von Cornelius nahezu obligatorisch. Hier probieren viele Leute erstmals in ihrem Leben Austern, Seeigel oder Muscheln. „Die allermeisten sind angenehm überrascht“, freut sich Sætre.

Die Hauptküche liegt direkt am Kai und ist so eingerichtet, dass die Gäste auf Wunsch an einem spannenden und unterhaltsamen Meeresfrüchtekurs teilnehmen können. Die beiden Wirte suchen auch gern das Gespräch mit den Gästen, um ihnen mehr über ihre Speisephilosophie und die Zutaten zu erzählen. Dabei verzeichnet der Küchenchef großes Interesse, sowohl an der Zubereitung als auch an den Genusserlebnissen.



Koch und Mitinhaber Tufteland, Koch Joakim Borchgrevink, Mitinhaber Sætre und Fischereiministerin Lisbeth Berg-Hansen.

„Hier im Cornelius hängt die Speisekarte vom Wetter ab. Wir haben ein sogenanntes meteorologisches Konzept. Das Wetter legt den Ablauf und die Aussicht des Abends fest, während die Speisekarte auch von den saisonalen Zutaten abhängt“, erklärt Koch und Küchenchef Tufteland.

Bei schönem Sommerwetter werden die Schiebetüren geöffnet, die Tische draußen auf dem Anleger gedeckt und leichtere Speisen serviert. Bei schlechterer Witterung sorgen warme Farben und brennende Kerzen innen für die richtige Stimmung.



„Das Wetter beeinflusst ja auch unseren Geschmack. Bei schönem Wetter hat man Appetit auf leichtere Speisen. Und bei schlechtem Wetter bereiten wir deftigere Mahlzeiten zu, die auch von innen her wärmen“, beschreibt Tufteland die Strategie. „Bei uns sitzt man praktisch mitten im Wetter und genießt sein Essen. Wir haben uns darauf konzentriert, jederzeit die besten Zutaten anzubieten. Diese sind praktisch nur wenige Sekunden alt, und das gesamte Konzept basiert auf hoher Qualität. Wir stellen sicher, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird, von dem Moment an, in dem der Fisch aus dem Meer gezogen wird, bis er im Kühlschrank landet. Meeresfrüchte müssen bis zum jeweiligen Fischer zurückverfolgbar sein. Wenn die Anforderungen nicht erfüllt werden, kommt unsere Kritik dann auch bei der richtigen Person an“, erklärt Tufteland.

Unsere Köche verfügen über solide Kenntnisse, weil es für uns so wichtig ist, die Meeresfrüchte möglichst schonend und richtig mit Wärme

zu behandeln. Wir verwenden viel Zeit und Ressourcen darauf, unsere Kompetenz zu verbessern und auszubauen, u. a. durch die Mitgliedschaft bei „Smak av Kysten“ (Küsten-geschmack). Diese Verbindung bringt uns einen Mehrwert und einen Qualitätsstempel in Bezug auf die von uns servierten Speisen“, meint Küchenchef Tufteland.

„Wir haben auch einen gut gefüllten Weinkeller, der von unserem Sommelier Fredrik Molin zusammengestellt wurde. Er wurde direkt auf den Felsen gebaut, der sich nach unten ins Meer fortsetzt. Somit erfreut er sich ganzjährig immer einer gleichmäßig kühlen Temperatur. Fredrik verfügt über langjährige Erfahrungen und Ausbildung auf dem Gebiet des Weins und hat daher ein gutes Gespür dafür, was man am besten zu Meeresfrüchten trinkt. Dieses Wissen gibt er natürlich entsprechend an die anderen Bedienungen weiter. So können wir unseren Gästen ein ganzheitliches kulinarisches Erlebnis bieten und ihnen gleichzeitig mehr über die Geschichte und die von ihnen gewählten Speisen erzählen, wo die Meeresfrüchte herkommen und wer sie uns geliefert hat“, erklärt Küchenchef Tufteland stolz.



Und diesem Qualitätsanspruch wird man bei Cornelius absolut gerecht! Mittlerweile ist die Anreise zum Restaurant auch kein Problem mehr. Am Dreggekaien in Bergen legt das Schiff jetzt jeden Abend um 18 Uhr ab – außer an Sonntagen. Platzreservierung nicht vergessen!

[www.cornelius-restaurant.no](http://www.cornelius-restaurant.no)





Nøsteboden Bergen Norwégen

# Annó 1645



[www.nosteboden.no](http://www.nosteboden.no)

# Willkommen bei uns!



## Alte Geschichten



Lieber Gast! Meine Frau Mirela und ich betreiben das Restaurant Nøsteboden. Oder genauer gesagt, Mirela bewirtschaftet und ich restauriere und setze instand. Als Gast im Nøsteboden

finden sie sich inmitten eines spannenden Teils der Geschichte Bergens. Wir haben hier Spuren zurück bis 1645 finden können.

Wir sind Teil der Bergen1,5-Reiseroute. Sie finden uns am Hurtigruten-Kai.

Herzlich willkommen!

Mirela & Roger



# Nøsteboden







www.visitvoss.com

Foto: Your Rafting Senior

## Willkommen in Voss – im Herzen von Fjordnorwegen

In Voss finden Sie eine abenteuerliche Vielfalt und einmalige Kombination von urbaner Modernität und alten Traditionen. Nur wenige Orte bieten so abwechslungsreiche Natur- und Kulturerlebnisse wie gerade Voss.

Vossinger sind besonders stolz auf ihre Herkunft – ist es doch das Städtchen, wo die meisten olympischen Goldmedaillen in der Welt pro Einwohner versammelt sind. Voss hat viele spannende Essenstraditionen – diese werden hier besonders gepflegt, genauso wie die schöne Landschaft um Voss, die durch aktive Landwirtschaft geprägt ist.

Voss liegt zwischen den größten und berühmtesten Fjorden Norwegens, dem *Hardangerfjord* und dem *Sognefjord*, und ist deshalb ein idealer Ausgangspunkt zur Entdeckung von Fjordnorwegen. Touristen aus der ganzen Welt wählen Voss seit über 200 Jahren als Urlaubsort.

Einige suchen Ruhe und Frieden in schöner Landschaft, andere möchten die Natur – und sich selbst – durch „extremere“ Erlebnisse herausfordern. Voss bietet auch

Kulturelles: Besichtigungen von Bauernhöfen und Almen, Konzerte und Festivals beispielsweise in den Bereichen Sport, Kulinarisches und Volksmusik. Außerdem gibt es in Voss zahlreiche Museen, Gebäude und Denkmäler von historischer Bedeutung, wie z.B. *Finnesloftet*, ein Gildehaus aus dem ausgehenden 13. Jahrhundert. Für diejenigen, die einen aktiven Urlaub verbringen wollen, hält Voss Angebote wie Rafting, Paragliding, Ausritte in die Berge, Sportangeln, Bergwandern, Fahrradtouren, Kajakfahrten und Parasailing bereit. Unsere Gäste haben etwa 3000 Betten zur Auswahl, vom luxuriösen Hotel bis zu preisgünstigeren Herbergen, Hütten und Campingplätzen. Auch auf Bauernhöfen kann man übernachten.

Willkommen in Voss – kurze Reise, starke Eindrücke!

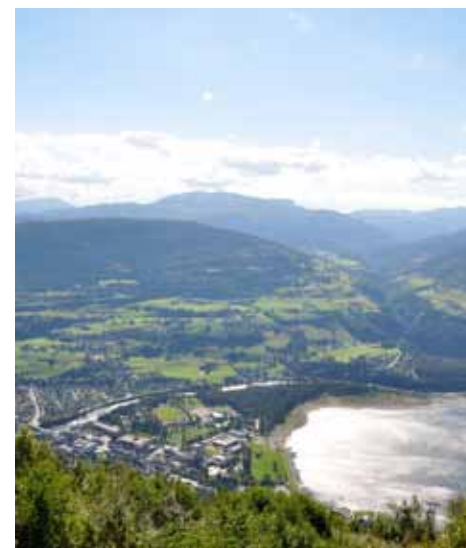


Foto: Destination Voss

### AKTIVITÄTEN IN VOSS

Mehr zu Sommer- und Winteraktivitäten in Voss finden sie auf [www.visitvoss.com](http://www.visitvoss.com) und [www.fjordnorway.com](http://www.fjordnorway.com).

### Herzlich willkommen auf dem Hof Verpelstad!



Randi E. Eide betreibt den Hof Nali und ist ein erfahrener Bergführer

Der Hof Verpelstad ist immer bestrebt den Gästen, entsprechend der westnorwegischen Gastfreundlichkeit, den besten Service zu geben. Wir liegen an der Bergen1,5-Reiseroute. Herzlich willkommen bei uns!

Handy: +47 90 84 54 02 / Tel.: +47 56 59 65 90  
E-mail: [post@verpelstad.no](mailto:post@verpelstad.no)  
[www.verpelstad.no](http://www.verpelstad.no)



www.vossabia.no

## Rustikaler Luxus in historischer Umgebung

Die Idee von VossaBia (Vossa-Biene) Renate Lunde ist es, die reichen Naturgaben des Hofes den Gästen zu Gute kommen zu lassen. Von hier reist man nur ungern weiter, mit starken Eindrücken im Gepäck. Kultur, Geschichte, Natur, Ökologie sind hier verwoben mit Gesundheit und Wohlbefinden.



Der *Vethe Hof* liegt in einer wunderschönen Landschaft, nur eine Autostunde von Bergen entfernt. Hof, Kulturlandschaft, Wald und die Berge warten auf den neugierigen Besucher und tun gut für Leib und Seele. Alles im Takt mit den Jahreszeiten. Die historischen und gut bewahrten Gebäude des Hofes haben trotz ihrer Echtheit einen erstaunlich hohen Grad an Komfort.

### Erlebnisse, die berühren

Der Winter lockt mit Mondscheinwanderungen auf den schneebedeckten Bergen mit Milliarden leuchtender Sterne über uns. Eine Rotwildsafari macht die Wanderung extra spannend, wenn in der Nacht süße Hirschaugen im Lichtkegel aufleuchten. Ski- oder Schneeschuh-Touren zur



Alm geben neue Energie und laden zu Reflexion und Meditation ein. Oder wie wäre es mit einer Bienensafari im Frühling/Sommer und anschließendem Werkstattkurs, wo sie ihre eigenen Hautpflege- oder Speiseprodukte aus den Rohstoffen der Bienen herstellen können? Vielleicht ein Wellness-Kurs mit Wanderungen in der Kulturlandschaft, wo sie Kräuter für eine aromatische und 100% ökologische Wellness-Kur sammeln können? Die Bierbraukunst hat lang Traditionen auf dem Hof. Jetzt können die Gäste am Brauprozess teilnehmen und natürlich auch das eigene Hofbier probieren!

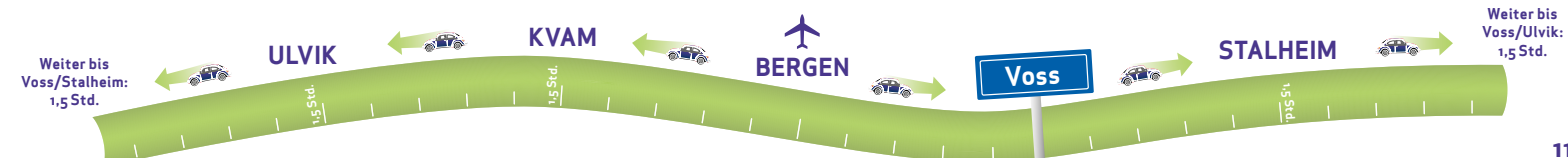
### Probier!

Verkostungserlebnisse sind sehr wichtig für VossaBia. Abgesehen vom traditionellen, ökologischen Essen wagt es Renate auch zu experimentieren. „Wilde“ Gerichte und Getränke mit Kräutern und Pflanzen der Umgebung stehen auch auf dem Menü.

VossaBia will den Gästen eigenständige Sinneserlebnisse von Schaffenskraft, Ästhetik, Biodynamik und Geschmack vermitteln. Mit Fokus auf Zeit, Ruhe, Zwischenmenschlichkeit, Natur und Kultur wollen wir sie gern auf unseren Hof willkommen heißen!



Karte: Flyvekartene i Hordaland







# Erlebnisse in Stalheim Landschaftspark

– nahe am Puls der Natur

Die wunderschöne Aussicht von Stalheim Hotel über den Narøyfjord



Wollen sie Natur pur und Atmosphäre in einer einzigartigen Umgebung?  
Dann kommen sie mit ihrer Familie, ihren Freunden und Kollegen in den Stalheim Landschaftspark.  
Eine halbe Stunde vom Stadtlärm in Voss finden sie ein Paradies für alle Sinne.

www.stalheimoppleving.no

Stalheim Oppliving bietet Traktorsafaris zu alten Almten in der wilden Berglandschaft.

## Riechen

– Kaffee, der über dem Lagerfeuer brodelt während man sich von der Wanderung ausruht

## Schmecken

– Hausgemachte Hirschwurst vom Bauern unten im Tal

## Sehen

– die fantastische Aussicht von der *Alm Botn* 839m NN

## Hören

– die Stille im Wald auf einer Wanderung mit Packpferd

## Fühlen

– das Gras unter den Füßen auf dem *Königsweg*, der schon von Reisenden im 17.Jh. beschritten wurde.

Touristen kommen schon lange nach *Stalheim*. Schon Anfang des 19.Jh. war Stalheim ein bevorzugtes Reiseziel für neuromantische Künstler, die ihre Motive in der wilden und zaubernden Natur suchten. Finden sie ihren eigenen Traumplatz. Vielleicht hoch in den Bergen, auf gut gekennzeichneten Wanderwegen, auf dem Königsweg oder am Aussichts-

punkt über das *Tal des Narøyfjords*, der zum UNESCO-Welterbe gehört. Ein Spaziergang auf der alten, steilen Reichsstraße *Stalheimskleiva* wird sie überraschen – hier war vor einigen Jahren noch reger Busverkehr.

Natur, Geschichte und die gastfreundliche Lokalbevölkerung sind die Grundzutaten für Aktivtourismus, der für alle Altersgruppen, Anzahl Gäste und jede Form von Arrangement etwas bereit hält. Wir wollen die Natur und Kulturlandschaft bewahren, deshalb sind unsere Touren naturschonend angepasst und historische Einblicke in eine vergangene Zeit ein natürlicher Bestandteil. Wir geben ihnen gern eine Kostprobe lokaler Essensspezialitäten.

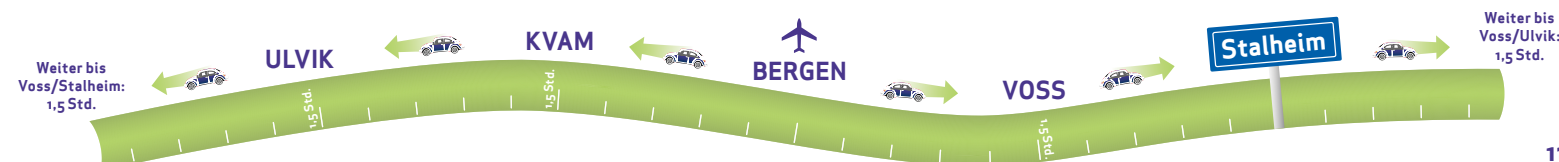
Wir bieten: Auerhahnsafari, gute Wanderwege, Traktorsafari zu den *Almen*, Alm-Staffette, Packpferdtouren, Reiten oder Besuch bei einer norwegischen Familie. Wollten sie immer schon mal wissen wie Norweger wohnen? Im Sommer bieten wir Touren an festen Wochentagen oder auf Anfrage spezialangepasst für sie.



Zu Fuß, auf dem Fahrrad oder im Auto – Stalheimskleiva ist ein beeindruckendes Erlebnis!



Karte: Fylkesmannen i Hordaland







www.ulviklandskapspark.no

# Ulvik – die Perle im Hardanger

Die Gemeinde Ulvik liegt am innersten Ende des Hardangerfjords. Das Wetter der Region entsteht aus einer guten Mischung von Inlands- und Küstenklima – im Winter kalt, im Sommer warm und sonnig, aber mit genug Feuchtigkeit für die Fruchtgärten. Das können sie nicht nur sehen, sondern auch schmecken.

Besuchen Sie einen der Fruchtbauern und kosten Sie seinen hofproduzierten Saft oder Cidre. Wir empfehlen ein Bad im blauen Fjord, der im Sommer Badetemperaturen hält. Die Straße nach Osa ist für die meisten Besucher nahezu unbekannt. Sie führt auf das Hochplateau Hardangervidda. Fjord, Gebirge und Wasserfälle wie im Bilderbuch – eine Aussicht, die sie ganz ungestört erleben können.

Ulvik hat eine 150-jährige Tradition alle Besucher als Gäste zu empfangen und als Freunde zu behandeln, die wir nur noch nicht kennen. Unser größter Wunsch ist es, ihren Urlaub nicht nur mit Natur pur sondern auch mit erinnerungswürdigen Erlebnissen füllen zu können. Kulturarrangement, offene Bauernhöfe, Wanderpfade, Aktivitäten am Fjord, Naturführungen in Osa sind nur einige der Angebote in Ulvik. Übernachten können Sie bei uns in Hotels, Pensionen, Bed & Breakfast, Hütten, auf Campingplätzen und im Hardanger Basecamp – etwas für jeden Geschmack.

Im Laufe des Sommers laden die Einwohner von Ulvik zu verschiedenen Veranstaltungen ein. Die Wahl liegt bei ihnen. Besuchen sie uns an einem lebhaften Wochenende oder lieber, wenn Ulvik eine friedliche Oase im Hardanger ist.

### AKTIVITÄTEN IN ULVIK

Wollen sie mehr über das Hardanger Basecamp in Osa, Aktivitäten, Restaurants, Übernachtungsmöglichkeiten, Festivals und andere kulturelle Ereignisse in Ulvik erfahren, dann besuchen sie die Homepage [www.ulviklandskapspark.no](http://www.ulviklandskapspark.no).



Fleisch, Saft und Cidre gibt es auf dem Hof Syse



Asbjørn Børsheim wohnt und produziert auf dem ersten Hofentlang der Saft- und Cidre-Route.



Saft und Cidre von Nils Lekve ist landesweit bekannt

# Cidre aus dem Hardanger

[www.hardangersider.no](http://www.hardangersider.no)  
[www.hakastadsider.no](http://www.hakastadsider.no)

Die Kunst der Cidre-Produktion kam mit Mönchen in den Hardanger im 13.Jh.. Seitdem sind die Geheimnisse des Cidres hauptsächlich in den Kellern der Bauernhöfe bewahrt worden, mal abgesehen von einer kurzen Epoche der industriellen Cidre- und Fruchtwein-Produktion um 1900. Danach folgten strenge Gesetze und ein staatliches Monopol. Der Verkauf von Alkohol direkt vom Hof wurde verboten.

Heute können die Obstbauern Cidre produzieren und einige haben in den letzten Jahren größere Produktionen aufgebaut. Cidre wird nach traditionellen Rezepten produziert und bekam 2009 einen gesetzlich geschützten, geografischen Produktnamen entsprechend der geschützten Herkunftsbezeichnungen.

Im Ulvik Landschaftspark liegt die Frucht- und Cidreroute mit 2 Cidre-Produzenten, die eine staatliche Genehmigung haben. Bei Hardanger Saft- und siderfabrikk und Ulvik Frukt & Cideri kann der Besucher eine Kostprobe bekommen. Hardanger-Cidre wird aus Apfelsaft hergestellt, dem oftmals Zucker zugesetzt wird. Durch Apfelschale bekommt man eine Wildgärung, die bei einem Alkoholgehalt von 5 – 10% endet. Sie finden eine Vielzahl von Geschmacks- und Aromavariationen im Hardanger, abhängig von Apfelsorte und Produzent. Hardanger-Äpfel haben einen frischen, säuerlichen Geschmack, beeinflusst von den besonderen klimatischen Wachstumsverhältnissen. Kühle, aber lange Vegetationsperioden geben den Äpfeln einen hohen Inhalt an geschmacksprägenden

Fruchtsäuren. Der Hardanger ist das beste Obstanbaugebiet Norwegens.

Cidre mit ca 6% Alkoholgehalt von Asbjørn Børsheim, Ulvik Frukt & Cideri finden sie auf der Grünen Woche 2011 in Berlin.



Karte: Fylkesmannen i Hordaland







Photo: CH/Innovation Norway



**BRAKANES GROUP**

# Wo sich Romantik, Märchen und Abenteuer begegnen ...

Wenn Sie den perfekten Aufenthalt in Hardanger und Voss anstreben, sollten Sie eines unserer sechs Hotels wählen. Sie befinden sich am majestätischen Hardangerfjord und nahe des hübschen Mittelgebirgsortes Voss – umgeben von Landschaften, die selbst in Norwegen einzigartig sind.

Die Hotels der Brakanes Group, die den Ruf haben, Gastfreundlichkeit an erste Stelle zu stellen, sind der ideale Platz für Ihre ganz persönliche Liebesbeziehung zu Hardanger.

[www.brakanes-group.no](http://www.brakanes-group.no)



**BRAKANES HOTEL** Ulvik i Hardanger  
T: +47 56 52 61 05 | [www.brakanes-hotel.no](http://www.brakanes-hotel.no)

**ULVIK HOTEL** Ulvik i Hardanger  
T: +47 56 52 62 00 | [www.brakanes-hotel.no](http://www.brakanes-hotel.no)

**STRAND FJORDHOTEL** Ulvik i Hardanger  
T: +47 56 52 63 05 | [www.brakanes-hotel.no](http://www.brakanes-hotel.no)

**HARDANGERFJORD HOTEL** Øystese i Hardanger  
T: +47 56 55 63 00 | [www.hardangerfjord-hotell.no](http://www.hardangerfjord-hotell.no)

**QUALITY HOTEL & RESORT VØRINGFOSS** Eidfjord i Hardanger  
T: +47 53 67 41 00 | [www.voringfoss.no](http://www.voringfoss.no)

**OPPHEIM HOTEL & RESORT** Oppheim ved Voss  
T: +47 56 52 25 00 | [www.openheimresort.no](http://www.openheimresort.no)



www.lauklines.no, www.hamremoe.no



Kultur  
Umsicht  
Erlebnis



www.berg-dalstunet.no, www.histu.no



www.ersgard.no, www.fagerheim.no



## Auf Tuchfühlung mit Menschen und Erlebnissen

Kulturlandschaft, Essen, bauliche Traditionen, Geschichte, Nebenstraßen, Umwege, Gastgeber, Guides, Geschichtenerzähler - all das trägt dazu bei, Ihnen ein abgerundetes Reiseerlebnis zu bieten.

Die Erlebnisse erwarten Sie im ländlichen Norwegen!



Norsk Kulturarv



[www.olavsrosa.no](http://www.olavsrosa.no) [www.hanen.no](http://www.hanen.no)





Foto: Harald Høgenrud

Ein traumhafter Ausblick vom Berg Trolltunga

## Der Hardangerfjord – ein Eldorado für Groß und Klein

Bergen ist das Tor zu den Fjorden und dem Hardanger, den man schon lange als einen der schönsten Landschaften Norwegens bezeichnet. Der Hardanger ist schon seit dem frühen 19. Jh ein bekanntes europäisches Reiseziel. Atemberaubende und bezaubernde Natur mit Wasserfällen, Fjorden, Bergen und Gletschern, die abenteuerliche Wandermöglichkeiten bieten. Bei uns können sie in traditionsreichen, guten Hotels wohnen, in Hütten oder auf einem der zahlreichen Campingplätze. Genießen sie aktive oder ruhige Tage am Fjord im Hardanger.

Ausführliche Infos auf [www.hardangerfjord.com](http://www.hardangerfjord.com)

### Kultur und Tradition:

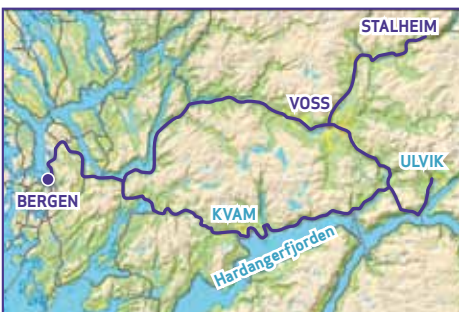
Der Hardanger hat lange kulturelle Traditionen, viele Museen und Besuchszentren.

### Essen und Trinken:

Seit dem 13. Jh. wird im Hardanger Apfelsidre produziert. Andere regionale Frucht- und Essensspezialitäten finden sie in Hofläden und Restaurants mit eigenem "Hardanger-Menü".

### Aktiv in der Natur:

Die Via Ferrata Klettertouren, Rafting, Meereskajak, Flusskajak, Fahrradtouren, Gletscherwanderungen, Angeln und Sommer-Ski auf dem Gletscher sind Erlebnisse für die ganze Familie.



Karte: Fykesund in Hardanger



## Fyksesund Landschaftspark – eine Schatzkammer der Natur

Unter Landschaftsparks versteht man ausgewählte norwegische Landschaften, die als besonders schön und bewahrenswert gelten. Die Einwohner möchten ihre Heimat als attraktive Wohngegend und Ausflugsziel entwickeln. Die Vermittlung von Kultur und Geschichte sowie lokale Produkte garantieren den Gästen einen interessanten Aufenthalt.

### Landskapspark

Der Landschaftspark Fyksesund liegt 1,5 Std. von Bergen, Voss entfernt. Der Fyksesund ist ein märchenhaft schöner Arm des Hardangerfjords mit einer uralten Kulturlandschaft, die sie beeindruckt wird. Einen ersten Halt machen sie am besten beim Obsthof *Steinstø*. Direkt an der Straße, im Café *Steinstø Frukt- og Kakebu* riecht es verlockend nach Kuchen und Kaffee.

Von *Steinstø* aus kann das Schiff *M/S Peer Gynt* sie mit in den engen Fjord zu einer Siedlung ohne

Straßenverbindung nehmen. Hier, in *Botnen* wurde vor langer Zeit die erste Hardangerfiedel, Norwegens Nationalinstrument, gebaut. Zu Fuß erreicht man *Botnen* durchs Gebirge von *Hamlagrø* aus. Im Tal erwartet sie *Botnen Gjestetun* mit Übernachtungsplätzen und Gaststube mit lokalen Spezialitäten. Auf der Speisekarte stehen u.a. Hirsch, Lamm, Forelle und Schottisches Hochlandsrind. Das Hofrestaurant *Gamlastovo* in Fykse serviert ihnen ausgezeichnetes Essen, kombiniert mit Kultur in der Gaststube von 1810. Viele Gerichte kommen aus der eigenen Hoffleischerei. Hier treffen sie Kurt, einen deutschen Fleischer-

meister bei der Arbeit. Vor oder nach dem Essen sollten sie der Steinzeithöhle *Døse* einen Besuch abstatten.

Im Fyksesund finden sie eine Vielzahl von gut gekennzeichneten Wanderwegen. Es ist ein erhebendes Gefühl über die Baumgrenze zu kommen und den Hardangerfjord in seiner ganzen Pracht zu sehen. Der Landschaftspark hat eine aktuelle Wanderkarte, die auch über andere Angebote wie Führungen in Obstgärten, Kajakverleih, Klettertouren, die Schauanlage für Zuchtlachs und Übernachtungsplätze Auskunft gibt.

## Herzlich willkommen auf dem Hof Steinstø!



Der Hof liegt 1,5 Stunde Fahrt von Bergen entfernt. Direkt an der RV 7 liegt unser Café *Steinstø Frukt og Kakebu*, geöffnet täglich vom 10. Juni bis Ende September. Mit Sitzplätze drinnen und draußen haben sie von hier aus eine herrliche Aussicht über den Hardangerfjord mit Gletscher Folgefonn im Hintergrund. Das Café bietet hausgemachte Klein-gerichte und Leckeres zum Kaffee, und selbst-

verständlich auch unseren berühmten Apfelmkuchen. Außerdem verkaufen wir auch Obst, Beeren, Marmelade und Backwaren aus eigener Herstellung, sowie weitere Hofspezialitäten.

Wandern sie durch unseren Obstgarten, besuchen sie unseren Hof und lassen sie es sich gutgehen bei uns.

### Steinstø Fruktgard

Fyksesundvegen 768, 5612 Steinstø, Norwegen  
E-mail: [post@steinsto-fruktgard.no](mailto:post@steinsto-fruktgard.no)  
Tel.: +47 996 91 527 / +47 922 52 637

[www.steinsto.no](http://www.steinsto.no)

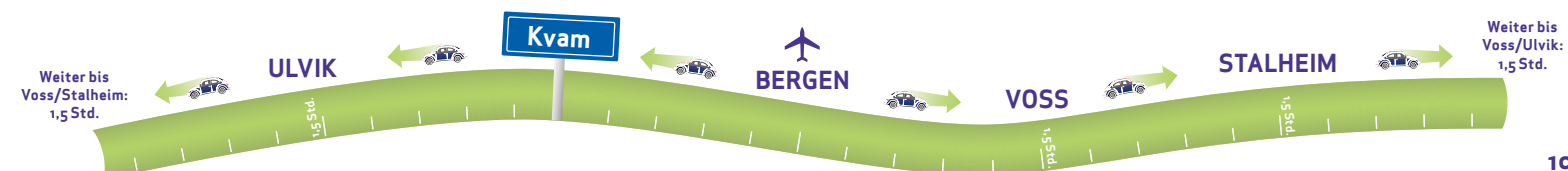
### AKTIVITÄTEN IN FYKSESUND

Der Fyksesund ist ein Seitenarm des Hardangerfjords und liegt in der Gemeinde Kvam. Wollen sie mehr über Übernachtungsmöglichkeiten, Sehenswürdigkeiten, Aktivitäten, Fahrpläne der Fähren und Busse in der Region erfahren, dann besuchen sie die Homepage [www.hardangerfjord.com](http://www.hardangerfjord.com).

Angebote im Fyksesund Landschaftspark unter [www.fyksesund.no](http://www.fyksesund.no).



Karte: Fykesund in Hardanger







# Hardangerfjord

Apfelblüte in Lofthus © Destination Hardanger Fjord

## Der Obstgarten Norwegens

Der Hardanger ist nicht weit von Bergen entfernt und ist als eine der schönsten Gegenden Norwegens bekannt. In Norwegen verbindet man den Hardanger mit Äpfeln, Pflaumen und Kirschen. In den Sommermonaten herrscht hier mildes Klima mit langen, warmen Sommerabenden - ein Klima, das perfekte Bedingungen für den Obstanbau bietet. Das Obst aus dem Hardanger ist daher von bester Qualität. Der Anbau von Äpfeln und die Produktion von Cidre reicht bis in das 13. Jh. zurück. Sie finden heute noch Obstbauernhöfe, die seit mehreren hundert Jahren betrieben werden. Gestalten Sie Ihren Aufenthalt ganz nach Ihren Wünschen mit unterschiedlichen Übernachtungsangeboten unter [www.hardangerfjord.com](http://www.hardangerfjord.com).



In den einzelnen Ab-Hof-Verkäufen finden Sie ein reichhaltiges Angebot an lokalen Delikatessen:

<b>Måge Gardsbutikk</b> ① Nå, (+47) 53 66 20 00 <a href="http://www.maage-gardsbutikk.no">www.maage-gardsbutikk.no</a>	<b>Kjerland Gardsbutikk</b> ② Granvin, (+47) 56 52 54 36	<b>Lutro Gard</b> ③ Lofthus, (+47) 952 37 206 <a href="http://www.lutrogard.no">www.lutrogard.no</a>	<b>Steinstø Fukt - og Kakebu</b> ④ Steinstø, (+47) 996 91 527 <a href="http://www.steinsto.no">www.steinsto.no</a>	<b>Gardsmatbutikken</b> ⑤ Kvam Frukttlager Øystese, (+47) 56 55 50 48 <a href="http://www.frukttlageret.no">www.frukttlageret.no</a>	<b>Sysegard</b> ⑥ Ulvik, (+47) 416 49 906 <a href="http://www.sysegard.no">www.sysegard.no</a>
---	--	---	---	--	---

### Obst- und Cidreroute ⑥

In Ulvik können größere und kleinere Gruppen drei Obstbauernhöfe besuchen und dort an Führungen mit Verkostung teilnehmen. Die Hardanger Saft- und Siderfabrikk produziert Apfelmarmelade, Cider und Apfelbrandwein. Hier gibt es auch ein Restaurant, in dem Gruppen bis zu 90 Personen auf Vorbestellung bewirtet werden können. Sysegard ist ein vielseitiger Bauernhof, auf dem Marmelade, Konservenobst und Apfelmarmelade hergestellt und außerdem Schafe gehalten werden. Der Hof hat einen eigenen Verkauf. Ulvik Fukt & Cideri produziert Apfelsaft und Cider. Auf diesem Hof werden 24 verschiedene Apfelsorten angebaut, die eine große Palette an Geschmacksvariationen bei Apfelsaft und Cider gewähren. Die Obst- und Cidreroute befindet sich im Landschaftspark Ulvik.

<b>Hardanger Saft- og Siderfabrikk</b> (+47) 901 22 835 <a href="http://www.hardangersider.no">www.hardangersider.no</a>	<b>Sysegard</b> (+47) 416 49 906 <a href="http://www.sysegard.no">www.sysegard.no</a>	<b>Ulvik Fukt &amp; Cideri</b> (+47) 911 02 215 <a href="http://www.hakastadsider.no">www.hakastadsider.no</a>
--	---	--

Obstgarten in Ulvik © N. Lekve    Am Destillationsgerät © Nils Lekve

### Obstbauernhof Steinstø ④

Dieser Familienbauernhof wird bereits von der 8. Generation betrieben. An der RV7 gibt es ein Café mit Verkauf von frischen, erstklassigen Früchten und Beeren, hausgemachtem Apfelsaft, Marmelade und Gelee, bestrichenen, weichen Fladen und vielen anderen Leckereien. Gruppen können Bewirtung im Restaurant bestellen und an einer Führung im Obstgarten teilnehmen. Der Obstbauernhof Steinstø liegt im Landschaftspark Fykkesund.

**Steinstø Frukttgard**  
(+47) 996 91 527  
[www.steinsto.no](http://www.steinsto.no)

Im Apfelgarten auf Steinstø © RHF

### Bleietunet ①

In direkter Nähe zum Nationalpark Folgefonna liegt der Landschaftspark Nå i Vikebygd. Hier können Sie die Siedlung Bleietunet besuchen - drei benachbarte Höfe mit einer interessanten Geschichte. Die Gäste können die Siedlung, den Garten und modernen Obstanbau aus nächster Nähe erleben und dabei Cidre und frisches Obst probieren. Hier gibt es auch einen Ab-Hof-Verkauf, Gesellschaftsräume und Übernachtungsangebote.

**Bleietunet**  
(+47) 911 79 795  
[www.bleietunet.no](http://www.bleietunet.no)

Kirschen essen auf Bleietunet © Olav Bleie

# Der Traum vom Haus am Fjord



Es gibt viele, die behaupten, die guten Jobchancen und der hohe norwegische Lebens- und Sozialstandard wären Gründe genug, sich in diesem westlichsten der skandinavischen Länder niederzulassen. Aber das reicht bei weitem nicht aus. Was wäre das Land unserer Träume ohne diese intakte Natur und diese spektakulären Landschaften – gigantische Höhen und unendliche Tiefen.

Wir reisten vor langer Zeit im Juni zum Angeln ins „Vestland“ und kamen dann jedes Jahr wieder. Wir erinnern uns noch gut an die ersten unbeschreiblichen optischen Eindrücke der ständig wechselnden Landschaften, die *Hardangervidda*, den *Vøringsfossen*, den *Eidfjord* und die in voller Blüte stehenden Obstbäume an den Straßenrändern auf der Fahrt von *Utne* nach *Jondal*.

Wir lieben die Unkompliziertheit der Norweger, den Geschmack des Wassers und das leckere, traditionelle und ursprüngliche Aroma des Essens. Und wir bewundern die erstaunlich gut funktionierende Logistik und Organisation der überwiegend selbst verwalteten Kommunen – was für eine Leistung zum Wohle der Menschen. Für uns beginnt das 3. Jahr hier in Jondal am Folgefongletscher – es ist kalt im Winter,

aber nicht kälter als in Deutschland - Winter auf dem Land ist schöner als in der Stadt. Gegen die längere Dunkelheit zünden wir Kerzen an, in unserem kleinen *Jondal Hotel und Cafe* – nachdem wir lange gesucht, vieles erwogen und vieles verworfen haben. Hier ist es behaglich und warm. Es riecht nach frischem Essen und selbst gebackenen Plätzchen.

Die norwegischen Freunde, ohne die das alles unmöglich gewesen wäre, kommen auf Besuch und warten gemeinsam mit uns auf den Sommer, auf die warme Sonne und die hellen Nächte, auf die explodierende Blütenpracht der Hardanger-Natur, auf die Fähre mit den vielen norwegischen und internationalen Gästen, auf Bade-, Angel- und Sommerskiztouristen, und darauf, daß dieser kleine Ort und unser Jondal Hotel wieder zum Leben erwachen.

Von uns aus ist es nicht weit zum Fjord. Der Blick und diese Atmosphäre sind unbezahlbar. Unsere kleine Familie ist angekommen, hier im Westen des Nordlandes, in unserem kleinen Hotel. Und der Traum vom eigenen Haus am Hardangerfjord rückt näher.



*Günter, Kerstin und Caroline von Gernsheim in Hessen nach Jondal in Norwegen*  
[www.jondal-hotel.no](http://www.jondal-hotel.no)

[www.flytttilhardanger.no](http://www.flytttilhardanger.no)

### WOHNEN IM HARDANGER (FLYTT TIL HARDANGER)

Dieses Projekt versucht speziell im Ausland neue Einwohner für die Region Hardanger zu werben. Um einen Umzug zu erleichtern, hilft das Projekt bei der Wohnungs- und Arbeitssuche. Auch in anderen praktischen Fragen in Verbindung mit einem Umzug in eine wunderschöne, aber für Neuankömmlinge unbekannt Region, steht „Flytt til Hardanger“ gern für sie bereit. Mehr zum Projekt und für Kontaktaufnahme:

[www.flytttilhardanger.no](http://www.flytttilhardanger.no)

FAKTEN



Sommerliche, alpine Erlebnisse im Folgefonn Skisenter







## Fahrten durch die schönsten norwegischen Natur- und Kulturlandschaften!

[www.nasjonaleturistveger.no](http://www.nasjonaleturistveger.no)  
[www.visitnorway.com](http://www.visitnorway.com)  
[www.dehistoriske.no](http://www.dehistoriske.no)  
[www.turistforeningen.no](http://www.turistforeningen.no)  
[www.hanen.no](http://www.hanen.no)  
[www.nasjonalparksenter.no](http://www.nasjonalparksenter.no)

Die Nationalen Touristenstraßen sind 18 Strecken, die aufgrund ihrer besonderen landschaftlichen Schönheit und ihrer nationalen Bedeutung für Kultur und Tradition ausgewählt wurden. Diese mit braunen Hinweisschildern gekennzeichneten Straßen finden sie in ganz Norwegen. Ein sichtbares Grundelement der Straßenauswahl sind die norwegischen Berge, Fjorde und die Küstenlandschaft. Gekonnte und preisgekrönte Architektur, umgeben von imposanter Natur, bildet das Einzigartige dieser Touristenattraktion.

Entlang der nationalen Touristenstraßen finden sie eine Vielzahl lokaler Produzenten von norwegischer Hausmannskost, traditioneller Fleisch- und Obstprodukte, aber auch Anbieter, die ihren Urlaub mit Erlebnissen und Aktivitäten füllen können.

Besuchen sie uns! Herzlich willkommen in Norwegen!

### Die alte Strynefjellstraße

Die 27 km lange Alte Strynefjellstraße führt über das Gebirge *Strynefjell* und verbindet *Grotli* und die Hochebene im Osten mit dem am Steilhängen gelegenen *Alm Videseter* im Westen.

Neben den beeindruckenden landschaftlichen Gegensätzen und der weitgehend unberührten Natur macht zudem die historische Entstehungsgeschichte den touristischen Reiz der Wegstrecke aus. Der frühere Handelsweg ist ein Monument alter Ingenieurskunst.

[www.nordfjord.no](http://www.nordfjord.no)  
[www.visitjotunheimen.com](http://www.visitjotunheimen.com)

### Die Nationale Touristenstraße von Geiranger zum Trollstigen

Auch als „Golden Route“ bekannt, er ist vermutlich die verwegenste Strecke Norwegens! Hier imponieren insbesondere die Kunst der Straßenbauingenieure im nahezu senkrechten Fels, malerische Dörfer, die grandiose Natur, regionale kulinarische Köstlichkeiten und künstlerisch gestaltete Rastplätze. Ein echtes Highlight!

[www.visitgeirangerfjord.com](http://www.visitgeirangerfjord.com)  
[www.fjordtours.com](http://www.fjordtours.com)  
[www.jurvet.com](http://www.jurvet.com)  
[www.lake.no](http://www.lake.no)  
[www.fjord-magic.com](http://www.fjord-magic.com)

### Die Nationale Touristenstraße Hardanger

Wasserfälle, Gletscher, Fjorde und das größte Obstanbaugebiet Norwegens.

Diese Touristenstraße quert Europas größte Hochebene, die *Hardangervidda*. Der atemberaubende, steile Wasserfall *Vøringsfossen* markiert den Übergang in die Tal-Landschaft. Das Gebiet um den *Hardangerfjord* ist eines der größten Obstanbaugebiete des Landes.

Neben grünen Tälern und tiefblauen Fjorden wartet die Region mit einer Vielfalt an Attraktionen und Aktivitäten auf: die *Museumswerft* (Fartøyvernserenter) in Norheimsund, das *Hardangervidda Natursenter* in Eidfjord oder der *Gletscher Folgefonna*, auf dem auch im Sommer Ski gefahren werden kann.

Als größter Nationalpark Norwegens erschließt sich die *Hardangervidda* Wanderern durch ein ausgedehntes Netz markierter Routen und Touristenhütten. Vielleicht erhaschen Sie sogar einen Blick auf die hier wildlebenden Rentierherden.

[www.fjordtours.com](http://www.fjordtours.com)  
[www.hardangerfjord.com](http://www.hardangerfjord.com)



### Die nationale Touristenstraße Rondane

Die Fahrt auf dem Rv. 27 zwischen *Enden* und *Folldal* ist eine hervorragende Alternative zu den Haupttrouten durch das *Gudbrandsdal* und das *Østerdal*.

Die nationale Touristenstraße Rondane folgt dem Grenzland zwischen dem *Rondanemassiv* und einer sehr gut bewahrten Kulturlandschaft. Sowohl von Süden als auch von Norden kommend, liegt Rondane wie eine Kulisse entlang der Strecke.

Von dem preisgekrönten Rastplatz *Sohlbergplassen* hat man genau den Blick auf das Bergmassiv, den Harald Sohlberg in seinem Gemälde "Winternacht in Rondane" festgehalten hat.

Der *Rondane Nationalpark* wurde 1962 als Norwegens erster Nationalpark eingerichtet. Rondane trägt charakteristische Zeichen der Eiszeit. Ein trockenes Klima und festes Gelände sind Qualitäten dieses Wandergebiets, das mit gekennzeichneten Wanderwegen und mehreren Touristenhütten erschlossen ist. Rondane ist das Habitat eines der letzten Wildrennstämme Norwegens.

*Strømbu* ist ein beliebter Ausgangspunkt für Bergwanderungen in Rondane. Im Winter sind die Bedingungen für Langläufer in dieser Region perfekt.

[www.rondanevegen.no](http://www.rondanevegen.no)  
[www.lillehammer.com](http://www.lillehammer.com)  
[www.fjellnorway.com](http://www.fjellnorway.com)



### Die nationale Touristenstraße Valdresflye

Auf der Fahrt über die *Hochfläche Valdresflye* können Sie den Blick weit über Berge, Seen und das *Gebirgsmassiv Jotunheimen* schweifen lassen. Man möchte meinen, die Straße schwebte auf der Hochfläche - bis zu 1389 m ü.d.M. Almwirtschaften und Weiden prägen die Kulturlandschaft.

Das Gebiet bei *Gjende* ist das Tor zum *Nationalpark Jotunheimen*. Die Berghütte *Gjendesheim* ist Ausgangspunkt des größten Wegenetzes des Wandervereins DNT. Ein Netz von

Wanderpfaden überzieht die von Seen durchsetzte Bergwelt. Machen Sie es wie die Norweger, lassen Sie sich über den *Bergsee Gjende* übersetzen, um in den Fußspuren von Peer Gynt die *Besseggen-* oder *Bukkeleger-Route* oder das *Bitihorn* zu erwandern.

[www.valdresflye.no](http://www.valdresflye.no)  
[www.valdres.no](http://www.valdres.no)  
[www.beitostolen.com](http://www.beitostolen.com)  
[www.lemostolen.no](http://www.lemostolen.no)  
[www.visitjotunheimen.com](http://www.visitjotunheimen.com)  
[www.brimiland.no](http://www.brimiland.no)



### Die Sognefjellstraße

Hoch oben im *Jotunheimen-Gebirge* verläuft die *Sognefjellstraße* zwischen dem *Sognefjord*, dem zweitlängsten Fjord der Welt, und dem *Gudbrandsdalen*.

Die *Sognefjellstraße* führt über das "Dach Norwegens" - vom Bergdorf *Lom* in Oppland hinunter nach *Gaupne* am *Sognefjord*. Ihr höchster Punkt liegt 1434 m ü.d.M.

Der Streckenabschnitt vom *Sognefjord*, dem längsten Fjord der Welt, hinein ins *Gudbrandsdal* bietet nicht nur schöne Panoramablicke sondern auch hervorragende Outdoormöglichkeiten: von leichten Wanderungen bis zu extremen Gipfelbesteigungen - Aktivurlauber werden hier bestimmt fündig. Norwegens höchster Berg, der *Galdhøpiggen*, ist ebenso Teil dieser Strecke wie der größte Gletscher des Landes, der *Jostedalbreen*.

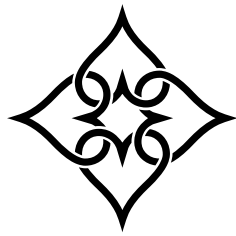
Der Kontrast zwischen Binnenland, Hochgebirge und Fjordlandschaft, sowie die Unterschiede bei Klima, Flora und Fauna tragen wesentlich zum touristischen Reiz der Strecke bei. Im Winter ist die Strecke gesperrt.

[www.sognefjord.com](http://www.sognefjord.com)  
[www.visitjotunheimen.com](http://www.visitjotunheimen.com)  
[www.komtillom.no](http://www.komtillom.no)  
[www.sognefjellet.com](http://www.sognefjellet.com)



**Nasjonale turistveger**  
National Tourist Routes in Norway





DE HISTORISKE  
historic hotels & restaurants



Foto: Terje Rakke/Nordic Life/Fjord Norge



Foto: Terje Rakke/Nordic Life/Fjord Norge



The screenshot shows the De Historiske website interface. At the top, there is a navigation menu with links for Home, About, News, Jobs, and Contact Us. Below the navigation is a large banner image of a historic town by the water. The main content area is divided into several sections:

- Make your reservation:** A form with fields for Name, E-mail, Arrival Date, Departure Date, Rooms, and Traveler details. There are also buttons for 'Check Availability' and 'Check online'.
- Experience Norway - special offers:** A grid of promotional cards. One card features a 'Spring offer from Sandnessen Hotel' for 1290,-. Another card features 'Just the best of all' for 5100,-. Other cards show 'Historic Evening at Marines Museum' for 1395,- and 'Just the best of all' for 850,-.
- Special offers and short breaks:** A calendar view showing months from January to December.
- Our hotels are not 'ordinary' hotels:** A short paragraph describing the unique nature of the hotels.

## Willkommen in Norwegen

De Historiske, oder auf Deutsch Die Historischen, stellt eine einzigartige Mitgliedsorganisation dar, die aus vielen der reizendsten Hotels und Restaurants Norwegens besteht. Mit der Vergangenheit als Hintergrund möchten wir unseren Gästen durch spannende Erlebnisse neue Eindrücke vermitteln. Unsere Hoffnung ist es, dass diese Eindrücke noch lange nach der Heimkehr in der Erinnerung weiterleben.

Buchung:

[www.dehistoriske.com](http://www.dehistoriske.com)

