

DNF-Magazin

eine Zeitschrift der
Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Die Geschichte des Klippfisches

Wie weiße Nistfelsen der Seevögel leuchteten die Klippen all denen entgegen, die sich in alter Zeit Kristiansund näherten. Jedoch waren es keine Vögel, die dieses Bild erzeugten, sondern Fisch.

Es ist rund 150 Jahre her, dass Klippfisch das Rückgrad des städtischen Lebens war, sowohl ökonomisch als auch sozial. Es war die hektischste Zeit, die Monate April und Mai, wenn auf den windigen Klippen Frauen und Kinder mit gebeugtem Rücken eilig die Klippfischbündel zum Waschen trugen und sie danach auf den warmen Felsen ausbreiteten. Von dort trugen andere fleißige Helfer den Fisch zum Salzboden und zur Packkammer. Wenn sich während der Trockenphase schlechtes Wetter ansagte, wurden die Fische rasch eingesammelt, zu Türmen aufeinander gestapelt und mit einem Holzdach vor Regen geschützt. So wie das Wetter sich besserte, wurden die Klippfische auf den Felsen erneut ausgebreitet.

Im Hafen und an der Küste versammelte sich das seefahrende Volk und die friedliche Szene wurde nur durch die Geräusche der Stadt, der Schiffe und hin und wieder mal von einer heftigen Böe durchbrochen. Entlang der Küste standen ehrwürdige Patrizierhäuser und in gehörigem Abstand, in Reih und Glied, waren die Packhäuser angeordnet, vor denen sich die Fischkutter sammelten.

Alles drehte sich um den Klippfisch, der auf den Felsen getrocknet, in den Kontoren verkauft, in den Packhäusern gelagert und mit den Schiffen nach Südeuropa und Latein-Amerika verfrachtet wurde. Noch in den 1950er Jahren gehörte Klippfisch in Norwegen selten zu den alltäglichen Mahlzeiten. Hier gab es Hering in allen nur denkbaren Variationen, sei es gekocht, gebraten, geräuchert, als Gratin oder als Fischkuchen. Klippfisch allerdings galt als Festtagsessen und war eher für das vornehme Volk gedacht.

Klippfisk (niederdeutsch Kleppfisch)

Klippfisch ist eigentlich eine internationale Bezeichnung. Der Ursprung dieses Wortes kommt aus dem Norddeutschen (Kleppfisch) und wurde in den nordmørre Dialekt übernommen. Im Ausland werden Stockfisch und Klippfisch sehr häufig verwechselt bzw. als das selbe

betrachtet.

Jedoch gibt es markante Unterschiede. Beim Stockfisch handelt es sich um die Konservierung durch Trocknung des Fisches auf Holzgestellen, wie es auch heute noch auf den Lofoten geschieht. Die Herstellung des Klippfisches ist jüngerer Datums und bedarf eines sorgfältigen Prozesses.

Zunächst wird der Fisch an der Bauchunterseite der Länge nach aufgeschnitten und die Rückengräten werden zum Teil entfernt. Das hat zur

Wort Bacalao nichts anderes als Dorsch.

Es ist davon auszugehen, dass es die Basken waren, die als erste Europäer in den Fischgründen Neufundlands auf Dorschang gingen. Ihnen folgten Fischer aus der Bretagne und Portugal. Schon um das Jahr 1500 ließen sie sich dort nieder und errichteten Fangstationen. Auch dort wurde Fisch zur Konservierung eingesalzen. So liegt die Vermutung nahe, dass der norwegische Klippfisch ursprünglich aus Neufundland kommt. Gestützt wird der Gedanke durch die



Foto: Wolfgang Küter

Folge, dass der Fisch aufgeklappt werden kann, was ihm so die charakteristische Form verleiht. Anschließend erfolgt die Einsalzung und Trocknung, also eine doppelte Konservierung. Die Salzungszeit beträgt bis zu drei Wochen. Hierbei wird dem Fisch Feuchtigkeit entzogen. Früher erfolgte die anschließende Trocknung auf den Klippen, heute benutzt man moderne Klimakammern.

Dorsch (spanisch Bacalao)

Das unverrückbar mit Klippfisch in Verbindung stehende Gericht Bacalao hat spanischen Ursprung. In der Übersetzung bedeutet das spanische

Geschichte des Holländers Jappe Ippe, Bürger Trondheims, der im Jahre 1691 die königliche Handelslizenz erhielt und seine Waren zum Beispiel Terra Novafisk nannte.

Es dauerte zwischen 100 und 200 Jahren, bis sich der Klippfisch auch in Norwegen etablierte. Und es waren Ausländer, die das Wissen rund um den Klippfisch ins Land brachten. In Europa, aber auch in Latein-Amerika, herrschte eine große Nachfrage und die Reichhaltigkeit des Meeres im Norden wie auch die klimatischen Gegebenheiten bildeten die Grundlage für einen florierenden Wirtschaftszweig.

Die Entscheidung für Kristiansund, in frü-

herer Zeit hieß es Lille-Fosen, beruhte auf den naturgegebenen Voraussetzungen. Die Fischgründe für Dorsch hatte man direkt vor der Haustür. Die Sonne schien ausgiebig auf nahezu endlos vorhandene Klippen und stets sorgte ein kühlender Wind für das richtige Trocknungsklima. Durch die geschützte Lage im Sund war der Hafen der Stadt selbst bei Unwetter nutzbar.

Klippfisch als Handelsware

So entwickelte sich Norwegen zum Großexporteur für Klippfisch über Generationen, und Kristiansund wurde das Handelszentrum. Der Großexporteur, Konsul Nikolai Knudtzon III, avancierte zum vermutlich reichsten Mann Norwegens. So ist bekannt, dass er 1892 sein versteuerbares Einkommen mit 550.000 Kronen und sein Vermögen mit 4,5 Millionen Kronen angab. Zu dieser Zeit verdienten die Arbeiter zwischen 500 und 1.000 Kronen im Jahr. Die

Firma Lorenz Lossious & Co. betrieb den Fischexport über sechs Generationen und schlug Waren im Wert von 50 – 60 Millionen Kronen um. Als erster der Familie Lossious kam übrigens Lorenz als ausgebildeter Bergwerksingenieur im Jahre 1620 von Göttingen nach Kongsberg. Später leistete er Pionierarbeit im Kupferabbau in Røros.

Noch heute ist Klippfisch ein wichtiges norwegisches Handelsgut. Manches hat sich allerdings zum Leid der Nostalgiker verändert. So gelangt der gesalzene Klippfisch nunmehr in Kühlcontainern von den Lofoten über Land nach Kristiansund und Bergen, verbringt dort 14 Tage in modernen Trocknungsanlagen und wird von dort in die Welt verschickt. Das sogenannte vornehme Volk hat ein Privileg eingeübt: Bacalao oder Klippfisch hat in jeden Haushalt Einzug gehalten.

Barbara Teske
e-Mail: b.teske@dnfev.de

Kristiansunder Bacalao

1 kg Klippfisch wird 24 Stunden pro cm Dicke gewässert. Dabei muss das Wasser ca. alle 4 Stunden gewechselt werden. Der Fisch wird anschließend in 5 cm breite Stücke geschnitten.

2 kg Kartoffeln werden geschält, gewaschen und in 7mm breite Scheiben geschnitten.

Aus 45g Tomatenmark, je eine kleine Dose Tomaten und Paprika, 500 ml Olivenöl, eine halbe kleingeschnittene Zwiebel, 1 EL zerdrückten Knoblauch und 3-4 scharfe Peperoni (schwarze Oliven nach Geschmack) bereitet man eine Sauce. In einem Topf werden nun Fisch, Tomatensauce und Kartoffeln lagenweise übereinander geschichtet. Bei kleiner Hitze wird das Bacalao in 3-4 Stunden langsam gegart bis die Kartoffeln weich sind. Alternativ kann das Gericht auch im Backofen zubereitet werden.

EU als Ausbeuter der Meere entlarvt

Fischereiflotten werfen jährlich 1,4 Mio. Tonnen Fische weg

Mit jährlich 1,4 Mio. Tonnen Fisch-Beifängen, die ungenutzt und verendet wieder ins Meer zurückgeworfen werden, ist die kommerzielle Fischerei in der EU alles andere als nachhaltig. Die Umweltorganisation Oceana <http://www.oceana.org> kritisiert die Haltung der EU in diesen Belangen und argumentiert, dass 88 Prozent der europäischen Fischereizonen hoffnungslos überfischt sind. Erst vor wenigen Tagen hat der Guardian ein Video eines britischen Trawlers online gestellt, auf dem zu sehen ist, wie 80 Prozent der gefangenen Fische als unbrauchbarer Beifang über Bord geworfen werden.

Experten wie etwa Jose Rodriguez von Oceana erklären gegenüber presstext, dass Fische, die in den großen Netzen landen, egal ob sie nun industriell verwendet werden können oder nicht, zum Zeitpunkt der Löschung bereits tot sind. „Das bedeutet, dass das Überbordwerfen keinerlei Nutzen darstellt“, so Rodriguez. Auch von der Welternährungsorganisation FAO wird die Beifang-Problematik als eines der größten Probleme der kommerziellen Fischerei gesehen. Norwegen hat es als einziges Land Europas geschafft, diese Beifang-Problematik einigermaßen zu lösen. „Seit 35 Jahren geht die norwegische Fischerei andere Wege“, so Rodriguez. Einerseits sei das Überbordwerfen von Beifängen verboten, andererseits sind Fischer dazu verpflichtet, in bestimmten Regionen, in denen die Beifangrate besonders hoch ist, nicht mehr zu fischen. Damit wird zunächst einmal das Risiko großer Beifangquoten minimiert.

„Zudem hat die norwegische Fischereibehörde ein sehr ausgeklügeltes und vor



Kleinere Fischkutter richten deutlich weniger Schäden an.
Foto: Heike Goertz-Liedtke

allem dynamisches System ins Leben gerufen, das immer wieder Regionen zu Schutzgebieten erklärt und andere dafür freigibt“, erklärt Rodriguez. In Norwegen liege die Beifangrate bei unter vier Prozent, in den EU-Gewässern bei 14,6 Prozent. „In Norwegen wird wirklich darauf geachtet nur jene Fische zu fangen, die auch tatsächlich gebraucht werden.“ Besonders wichtig sei es auch darauf zu achten, dass nicht zu viele Jungtiere in den Netzen landen. Dies könne etwa durch Maschengrößen der Netze oder einem temporären Fangverbot gesteuert werden. Was die Umweltschützer in diesen Zusammenhang am meisten stört, ist, dass das norwegische Modell für die anderen EU-Staaten keineswegs als Vorbild gelte. „Bilaterale Abkommen erlauben etwa der EU-Flotte in norwegischen Gewässern zu fischen und umgekehrt“, so der Experte. Das sollte allerdings auch die Einhaltung gewisser

Standards beinhalten und nicht dazu führen, dass britische Fangschiffe in norwegischen Gewässern fischen und den Beifang anschließend in der EU-Zone über Bord werfen. „Das legt nahe, dass hier Handlungsbedarf in Form einer besseren Zusammenarbeit besteht“, erklärt Rodriguez.

„Kleinere Fischkutter fangen in der Regel weniger Beifang als große Trawler“, meint Rodriguez. Die immensen Mengen an ungewollter Fischfracht ziehen die großen Schiffe an Bord. „Es ist sehr wohl zu kritisieren, dass weniger wertvolle Fische, die aber dennoch verkauft werden könnten, als wertlose Fracht über Bord gekippt werden, um wertvolleren Arten im Kühlraum der Schiffe Platz zu machen.“ Dies sei eine unethische und abzulehnende Praxis, kritisiert der Oceana-Experte.

Wolfgang Weitlaner (presstext.com)



Wikinger Museum Haithabu.
Foto: Fotolia/Gretfir.

Die Wikinger

14.12. 2008 bis 12.07.2009

Beutehungrige Piraten und geschickte Händler, geniale Schiffsbauer und kühne Entdecker, einfache Bauern und phantasievolle Kunsthandwerker, skrupellose Söldner und tapfere Krieger – das Bild der Wikinger ist bis heute widersprüchlich und von zahllosen Mythen umrankt. Das Historische Museum der Pfalz widmet den Wikingern ab dem 14. Dezember 2008 eine umfassende Sonderausstellung und dokumentiert die Dramatik dieser Epoche mit archäologisch und kunsthistorisch bedeutenden Hinterlassenschaften jener Zeit.

Rund 300 Leihgaben, darunter wertvoller Schmuck, Runensteine, Waffen, Silberschätze, Münzen, Schiffsteile, seltene Zeugnisse des Christentums und vieles mehr – kommen aus Museen, Sammlungen und Instituten aus den skandinavischen Ländern wie auch aus den Gebieten, mit denen die Wikinger in Kontakt standen.

Die Kultur und die Gesellschaft der skandinavischen Länder und ihre Verbindung mit Europa in der Zeit von etwa 800 bis 1100 n. Chr. stehen im Mittelpunkt der Ausstellung. Das Historische Museum der Pfalz wird zeigen, dass die Wikinger eben nicht nur Plünderer und Brandschatzer waren, sondern auch Gründer neuer Reiche in Ost und West, wage- mutige Entdecker und Besiedler neuen Landes im Nordatlantik.

Daneben waren sie versierte Händler, die Handelsbeziehungen von Bergen bis Bagdad und von Irland bis zur russischen Wolga unterhielten.

Auf der Grundlage der neuesten Forschungsergebnisse bietet die Ausstellung einen umfassenden Einblick in die Welt der Wikinger. Sowohl die Siedlungsgrabungen in Haithabu als auch die Erkenntnisse der experimentellen Archäologie, wie die jüngsten Seereisen auf rekonstruierten Wikingerschiffen, finden Berücksichtigung.

Gleichzeitig bietet die Ausstellung ein einzigartiges Erlebnis, das es den Besuchern erlaubt, dank aufwändiger Inszenierungen die Lebenswelt der Wikinger mit all ihren Facetten kennen zu lernen.
www.wikinger.speyer.de

Weihnachtsmarkt im Folkemuseum Oslo

Auf der Museumsinsel Bygdøy in Oslo befindet sich das Norsk Folkemuseum, ein Freilichtmuseum mit über 150 Gebäuden aus verschiedenen Epochen in typischen Baustilen norwegischer Regionen.

Am ersten und zweiten Wochenende im Dezember findet hier ein traditioneller Weihnachtsmarkt statt, zu dem alle Museumsgebäude ihre Türen öffnen. Weihnachtlich herausgeputzt erstrahlen sie in den Farben rot und grün und über allem liegt der Duft von Zimt und Kardamon. Liebevoll dekoriert ist auch das Innere der Gebäude. Die Tische in den herrschaftlichen Stuben sind reich gedeckt mit Schweinebraten und Kransekaker, Äpfeln und Nüssen. Dem gegenüber stehen die Gebäude des einfachen Volkes, dessen Weihnachtsschmuck aus Zeitungspapier hergestellt wurde.

Zahlreiche Vorführungen lassen den Besucher am damaligen Leben teilhaben. Man kann zusehen, wie die traditionellen Weihnachtskerzen gezogen, Bier gebraut und Brot und Lefse gebacken werden. In der für Kinder eingerichteten Weihnachtswerkstatt basteln sie Weihnachtsgeschenke und –schmuck und schreiben ihren Wunschzettel für den Julenissen. Es bietet sich die Gelegenheit, um den Weihnachtsbaum zu tanzen und norwegische Weihnachtslieder zu singen.

Hier und da begegnet den Besuchern



Foto: Heike Goertz-Liedtke

auch der Julenisse, der sowohl in traditioneller wie auch moderner Gestalt erscheint. In der Stabkirche werden Adventsmessen abgehalten und im Gebetshaus wird der „Kirkekaffe“ serviert. Auf dem Festplatz werden Folkedans und Kindervorstellungen dargeboten. Sicher ein besonderer Höhepunkt ist die Vorführung des Nissedans, bei dem Kinder in Trachten gemeinsam mit dem Julenissen tanzen und singen.

Zu all dem Treiben gehört natürlich auch ein gut sortierter Weihnachtsmarkt, der keine Wünsche offen lässt. Und wenn es dann noch schneit, ist die weihnachtliche Stimmung perfekt.

Bilder haben wir für Sie auf unserer Homepage unter dem Menüpunkt Kultur/Tradition/Feste und Feiertage bereitgestellt, die einen Eindruck vom Geschehen wieder geben.

www.norskfolke.museum.no

Weinreben in Norwegen

Im Zuge eines Austauschprojektes der DLR (Dienstleistungszentrum für den ländlichen Raum) Rheinhessen-Nahe-Hunsrück legten Gärterschüler an der Partnerschule Oksnevad videregående skole in Kleppe bei Stavanger einen Weinberg an.

Zuvor wurden die Reben über ein Jahr lang in Töpfen im Gewächshaus bis auf eine Pflanzhöhe von 3,50 m vorgezogen. Aufgrund einer Niederschlagsprognose von 2.000 Millimetern in Norwegen gegenüber ca. 500 Millimetern hier wurde die Pflanzung in schwarzer Folie vorgenommen.

Die Norweger hoffen schon jetzt auf eine große Traubenernte und wollen sich bei der Weinbereitung von deutschen Spezialisten professionell beraten.

Für den im Jahre 2009 geplanten Gegenbesuch der norwegischen Schüler steht der Besuch der Weinbauschule in Oppenheim schon fest im Programm.

Neben dem Anlegen eines Weinberges experimentierte die Gruppe mit Schiefernaturstein und Weihnachtssterne wurden gezogen.

Das Projekt wird von der Internationalen Weiterbildungs- und Entwicklungsorganisation Inwent unterstützt.

Kurz notiert

Nördlichstes Surferparadies

Eine von Felswänden umgebene Bucht, weißer Sandstrand, Wind aus Südwest und perfekte Wellen. Diese für Surfer genialen Bedingungen finden sich nicht in der Karibik sondern in Unstad, einem Ort auf den Lofoten. Drei Profisurfer haben bei vier Grad Lufttemperatur und Schneefall diesen Surfspot ausgiebig getestet.

Jubiläum im Munch-Haus

Der Edvard-Munch-Haus Warnemünde e. V. feierte sein 10-jähriges Bestehen. Nach einer aufwendigen Renovierung des denkmalgeschützten Hauses Am Strom 53, in dem Munch in den Jahren 1907/08 lebte, wurde dieser Ort durch den Verein zu einer kulturellen Begegnungsstätte gemacht. Schwerpunkt der Vereinsarbeit ist das Stipendienprogramm, dass zeitgleich KünstlerInnen aus Deutschland und Norwegen den Aufenthalt im Munch-Haus ermöglicht. Internet: www.edvard-munch-haus.de

Lesen Sie mehr in „Kurz notiert“ auf unserer Homepage www.dnfev.de

Veranstaltungskalender der Regionalgruppen November / Dezember 2008

Regionalgruppe	Termine	Ort	Thema der Veranstaltung
Bad Bevensen/Uelzen Gesine Haram (05822) 13 84 Liselotte Zinke (04131) 79 00 10	14.11.08 , 19:00 Uhr Termin erfragen	jeweils: „Wiesen Café Hof Haram“, Natendorf, Oldenburg II	„Film über die MS Astor- Fahrt durch Norwegen“ Weihnachtsfeier
Berlin/Brandenburg Wolfgang Nitzsche, (030) 41 18 176 Jürgen Berger (030) 38 12 377	07.11.08 , 19:30 Uhr 05.12.08 , 19:30 Uhr	jeweils: „Schwedische Viktoriagemeinde“, Landhausstraße 26-28, Berlin	„Gruppentreffen“ Weihnachtsfeier, Anmeldung bei RG-Leitung
Bremen/Nw. Niedersachsen Renate Leopold (04242) 30 06 Reinhard Geisler (04203) 23 73	11.11.08 , 19:30 Uhr 29.11.08 , 18:00 Uhr	Freie Christengemeinde Bremen, Am Mohrenhof 1, Bremen Hotel Horner Eiche, Im Hollergrund 1, Bremen	Wanderung '08 von Hütte zu Hütte im Dovrefjell, Heimat der Moschus, Diavortrag -Wandergruppe Jahresabschlussfeier, Anmeldung bis 11.11.2008
Düsseldorf/Essen Helmut Steinhäuser (0201) 54 06 65 Klaus Wirth (0201) 53 92 15	15.11.08 , 16:00 Uhr 14.12.08 , 16:00 Uhr	Ort bitte bei der RG-Leitung erfragen	„Gruppentreffen“ und Jahresplanung 2009 Julebord
Franken/Oberpfalz Christian Römbling (09131) 39 554 Marianne Kuhn (0911) 80 38 41	29.11.08 , 18:30 Uhr 06.12.08 , 18:30 Uhr Jeden Do. 18:30 Uhr	„Kulturladen Gartenstadt“, Frauenlobstraße 7, Nürnberg „Fjordstube“, Amberg-Immersricht Café Dante (Im Bildungszentrum Nürnberg), Gewerbemuseumsplatz	„Als Tourist in Norwegen in den 1970er Jahren“, Vortrag Anton und Marianne Kuhn Julebord (mit Tombola und Norwegen-Quiz) in einer norwegischen Kota „Vi prater norsk“- norwegischer Stammtisch für Norwegisch-Sprechende
Hannover Gerhard Ruten (05121) 44 225 Friedrich-Karl Schell (05137) 75 696	09.11.08 , 11:00 Uhr 14.12.08 , 11:00 Uhr Mittwochs in ungeraden KW, ab 19 Uhr Tanzgruppe	jeweils: „Kulturtreff Vahrenheide“, Wartburgstraße 10, Hannover	„Finnland – Norwegens Nachbarn im Norden“, Vortrag von Rolf Wengler „Jahresrückblick im Adventskerzenschein“
Harz Joachim Sachs (05323) 987666 Heiner Grimm (05323) 82 774	15.11.08 , 14:30 Uhr 13.12.08 , 14:30 Uhr	jeweils: Ev. Studentengemeinde“, Graupenstr. 1a, Clausthal-Zellerfeld	„Island per Rad - vor 12 Jahren“, Vortrag von Heiner Grimm Dezembervortrag in weihnachtlichem Ambiente
Köln Christina Becker (02263) 69 70 Hajo Kaps (02174) 59 56	13.11.08 , 19:30 Uhr 14.12.08 , 19:30 Uhr	jeweils: Bootshaus „Alte Liebe“, Leinpfad, Köln-Rodenkirchen	„Gruppentreffen“ „Weihnachtsfeier“
Kurpfalz Silvia Dieffenbach (06235) 49 13 07 Andreas Fieg (07272) 95 92 47	14.11.08 , 19:00 Uhr 13.12.08 , 15:00 Uhr	KSC-Gaststätte, Teichgartenweg 2, Ludwigshafen-Friesenheim Gaststätte „Landhaus“, Langgartenstr. 52, Ludwigshafen (beim Willersinnweiher)	„Vortrag von Andreas Fieg“ „Weihnachtsfeier“ – weitere Informationen und Anmeldung bei der RG-Leiterin
Mitteldeutschland Jürgen Büttner (034205) 86 835 Martin Schmidt (0345) 52 23 260	28.11.08 , 19:30 Uhr	Edvard-Grieg-Gedenk-und Begegnungsstätte, Talstr. 10, Leipzig	„Norwegische Märchenstunde und Julebord“
Mittelholstein Gabriela Meyer (0431) 69 76 12 Monika Jung (04331) 67 90	01.11.08 , 15:00 Uhr 20.11.08 , 19:30 Uhr	jeweils: Landgasthaus „Zum Griesenbötöl“ An der B 202, Schönwohld	„Kaffekos – Norske bunader“ „Om alle land laa øde“ – Mine vandringer med Petter Dass“, Vortrag in deutscher Sprache von Karin Waligorski, Kiel
München Hermann Haller (089) 70 76 63 Günther Schweitzer (0911) 61 15 07	14.11.08 , 17:00 Uhr 05.12.08 , 17:00 Uhr	jeweils: „Akademikerpastoral“, Lämmerstraße 3, Münche	„Gruppentreffen“ „Weihnachtsfeier“
Niederrhein Odd Andreassen (02064) 55 396 Hanni Rosowski	06.11.08 , 19:00 Uhr 13.12.08 , 17:00 Uhr	„Zur Kutsche“, Grutkamp 2, Voerde „Bürgersaal Sevelen“, Issum	„Gruppentreffen“ „Julebord“, Informationen bei der RG-Leitung
Nordhessen Harald Kornmann (06457) 449 Rudolf Gerhard (02743) 93 03 38	11.11.08 , 19:30 Uhr 30.11.08 , 14:00 Uhr 09.12.08 , 19:30 Uhr	„Gasthaus Burger Hof“, Herborn-Burg „Begegnungszentrum Sonneck“, Wehrda „Hallenbad Gaststätte“, Kirchhain	„Gruppentreffen“ „Adventskaffee“ „Gruppentreffen“
Ostwestfalen Heiko Flömer (05743) 920145	02.11.08 , 14:00 Uhr 06.12.08 , 18:00 Uhr	jeweils: Gasthaus „Friedrich Kaiser“, Hauptstraße 1, Espelkamp	„Schön war die Zeit“, Dias der ersten Norwegenreise von Horst und Hannelore Krieger Gem. Beisammensein, Jahresplanung 2009, anschließend Weihnachtsfeier ab 19:30 Uhr
Weserbergland/Thüringen Regina Gerhardt (05554) 24 05	06.12.08 , 14:00 Uhr	„Kath. Pfarrheim“, Stiftsplatz 8, Nörthen-Hardenberg	„Weihnachtsfeier“, Anmeldung bei RG-Leitung
Westfalen Barbara Teske (02368) 51 599 Gerhard Prott (02364) 16122	07.11.08 , 18:00 Uhr 07.12.08 , 15:00 Uhr	Jeweils: Café „Kleinkunst“, Schulhof, Christoph-Stöver-Str., Oer-Erkenschwick	„Weihnachtsbäckerei“ „Adventskaffeeeklatsch“

Die Termine und den Treffpunkt der Regionalgruppe **Münsterland**, Jürgen Stockel (02506-2131) Regionalgruppe **Augsburg**, Silvia Wenger (08296-909867) standen bei Redaktionsschluss noch nicht fest.

IMPRESSUM:

Geschäftsstelle Essen, Postfach 100816, 45008 Essen, Internet: www.dnfev.de, Tel.: (02833) 94 91 64, Fax (01803) - 66 33 88 76 105, e-Mail: info@dnfev.de

Geschäftszeiten: Di. 9:00 - 13:00 Uhr, Do. 12:30 - 16:30 Uhr, Auflage: 3.500, Layout: Heike Goertz-Liedtke, Druck: Druckerei Drewke, Köln,

Redaktion: Barbara Teske, Heike Goertz-Liedtke, (Themen und Terminänderungen vorbehalten), Redaktionsschluss: Ausgabe 1-2009 - 17.12.2008

Die Distribution des DNF-Magazins erfolgt als Beilage in Nordis, dem Nordeuropa-Magazin.