

## Traumland Norwegen:

# Eine Auswanderin berichtet

Text: Christiane Hornung

Das Leben mit der Natur und den Tieren in der norwegischen Einsamkeit – die aus der Schweiz stammende Gabriela Niederberger hat in Hattfjeldal ihre Kraftquelle gefunden. „Vorher war ich Highspeed, jetzt haben meine Tage einen langsameren Zyklus, ich leiste jedoch genau gleich viel“, so die Auswanderin über die „norwegische Einstellung“. Das Leben, für das sie sich entschieden hat, nachdem das „Hamsterrad“ in der alten Heimat verlassen wurde, ist durch Einfachheit ebenso geprägt wie einer Neubewertung einstiger Lebensinhalte. „Die Lebensqualität ist jetzt so viel höher als zuvor, nicht nur vom materialistischen Standpunkt aus, sondern auch, weil ich jetzt weiß, wer Gabriela ist“. Das kostbare Gut „Zeit“, für sich selbst, aber auch ihre Hunde, „ist jetzt mein Statussymbol“. „Zufriedenheit“ ist eines der Worte, das das Leben der Wahl-Norwegerin, die zuletzt im Schweizer Jura gelebt hatte, derzeit am besten umschreibt, auch wenn Wohn- und Schlafzimmer des Morgens gut und gerne erst einmal mit einer Temperatur von 8 bis 10 Grad Celsius aufwarten und daher zunächst eines warmen Feuers bedürfen. Zwar würde es auch einfacher gehen - „ich könnte einfach den Stromofen anfeuern“, so die Schweizerin, „aber diese Wärme möchte ich nicht“. Im Winter nutzt Gabriela Niederberger die wenigen Stunden an Helligkeit um mit ihren Hunden in der Natur zu sein, denn die Schweizerin kam nicht allein nach Skandinavien. Acht Samojeden, Schlittenhunde, begleiteten sie und sollten eigentlich auf einem Fjellgård deutscher Bekannte im Rondane im Touristenbereich eingesetzt werden.



Gabriela Niederberger, die aus dem therapeutischen Bereich kommt, wollte die Besucher individuell unterstützen und „in eine andere Welt abtauchen“ lassen. Corona jedoch legte touristische Vorhaben erst einmal aufs Eis, weshalb die Schweizerin schließlich weiter nach Hattfjeldal zog, wo sie sich auf einem Småbruk niederließ.

Das Leben, das sich den Gesetzen der Natur und der Helligkeit, beziehungsweise Dunkelheit, der skandinavischen Jahreszeiten anpasst, verspricht lange Winterabende, innerhalb derer Gabriela Niederberger ihrer neuesten Tätigkeit nachgeht. Dabei entstehen am Spinnrad und durch Nähen kunstvolle, handgefertigte Produkte wie Stirnbänder und Schals. Darüber hinaus findet sich ab und an ganz spezielle Kostbarkeiten, in denen die Haare der Samojeden verflochten sind - „Sabaka“, der Name des Labels, leitet sich dabei aus dem ursprünglichen Namen der aus Sibirien stammenden Tiere, „Samoiedskaia Sabaka“, ab. Der Sommer indes wartet mit nahezu 23 Stunden an Helligkeit auf, „hier kann

ich arbeiten gehen, wann ich möchte“. Dann macht sich die Schweizerin mit ihren Hunden in die „pure Natur“ auf, die den Småbruk umgibt und in der nicht selten einmal der „König des Waldes“ höchstpersönlich zu beobachten ist.

Die Leidenschaft für Norwegen bildete sich bereits bei mehreren längeren Reisen im „Land der Mitternachtssonne“ heraus, der Abschied fiel stets schwer. Somit wurde der Entschluss gefasst, die Zelte in der Heimat abzubauen und den Sprung in den Norden zu wagen. Ob aus dem ursprünglich angedachten Schlittenhunde-Konzept doch noch etwas entsteht, ist derzeit unklar, über das Internet gibt Gabriela Niederberger jedoch ihre Coaching-Tipps. „Ob ich im Alter noch mit diesem Aufwand hier lebe, weiß ich auch noch nicht, da auch das familiäre Umfeld fehlt“. Vielleicht führt das Leben Gabriela Niederberger noch einmal zurück in die Schweiz, vielleicht bleibt sie jedoch auch im hohen Norden, „im Moment ist es stimmig, dass ich hier bin und dafür bin ich dankbar“.

Weitere Info auf [www.sabaka.team](http://www.sabaka.team)

**Liebe Freundinnen und Freunde des DNFmagazins,**

*im neuen Jahr möchten wir dem Mitglieder-Magazin ein verändertes Gewand verpassen. Mit „wir“ sind zuvorderst Christiane Hornung und Jörn Backhaus gemeint, da wir zukünftig die Geschicke des DNF-Magazins leiten werden. Dabei sollen sowohl Kultur, Sprache, Kuriositäten, Reise-Tipps, Rezepte und Erlebnisse in und um Norwegen bedacht werden. Nicht zuletzt möchten wir uns auch am Leserbedarf orientieren, daher sind Vorschläge erwünschter Themen ebenso willkommen wie interessante und spannende Geschichten eigener norwegischer Erfahrungen. Weitere Artikel und Informationen, z.B. aus den Regionalgruppen, finden Sie übrigens auch auf der Homepage der DNF, [www.norwegenportal.de](http://www.norwegenportal.de), sowie ganz neu auch auf Instagram (#deunorwfgs). Wir wünschen ein wunderbares Lesevergnügen und eine kurzweilige Reise nach Norwegen!*



**Norwegischer Brunost**  
(c) Freepik

An ihm scheiden sich die Geister, man liebt ihn oder man hasst ihn. Eine neutrale Einstellung gegenüber dem norwegischen Käse-Phänomen „Brunost“ ist selten. Überraschend ist zuvorderst der Geschmack von Karamell, der sich durch das Karamellisieren des Milchzuckers in der Molke ergibt und mit der Beschreibung „ost“, zu Deutsch „Käse“, nicht so recht übereinstimmen möchte. Ursprünglich wurde der Brunost auf

Höfen und Almen hergestellt, indem die Molke ohne Zusatz von Milch oder Sahne eingekocht wurde. Der fettreiche Brunost soll indes Mitte des 19. Jahrhunderts durch Anne Haav auf Rusthågå durch den Zusatz dicker Sahne zur Molke kreiert worden sein. Im Jahre 1908 wurde Anne Haavs Rezept zur Grundlage der Brunost-Produktion durch die Tretten Molke-erei. Hieraus entwickelte sich der allseits bekannte „Gudbrandsdalsost“.

Inzwischen bevölkern diverse Brunost-Sorten die norwegischen Käseregale. Während der Gudbrandsdalsost aus Kuhmolke und etwas Ziegenmilch besteht, wird der mildere „Fløtemysost“ aus Kuhmolke gewonnen. Deutlich herber schmeckt indes die als „ekte geitost“ („echter Ziegenkäse“) betitelte Variante, die auf reine Ziegenmilch setzt. Kulinarisch hat sich der Brunost inzwischen zu einem echten Multitalent entwickelt, das sowohl salzige als auch süße Speisen verfeinert und überdies Einzug in berühmte Restaurantküchen gefunden hat. Während sich der spezielle Geschmack sowohl auf Brotscheiben als auch Knäckebrot auf einfachste Art und Weise entfaltet, erfahren Waffeln und Lefser durch den Brunost eine besondere Note - das gewisse Etwas erhalten Panna Cotta, Konfekt, Saucen, oder auch eine originelle Kugel Brunost-Eis.

## Språkhjørnet

„Das Land gen Norden“ oder doch „Das Land entlang der schmalen Fjorde“? Um die Herkunft des Landesnamens „Norge“ in Bokmål sowie die Nynorsk-Bezeichnung „Noreg“ herrscht bis heute keine eindeutige Meinung vor. Dabei entzündet sich die Debatte an einem kleinen Buchstaben, dem ø, das

in diesem Fall den großen Unterschied ausmacht. Somit könnte sowohl das altnordische Wort „norðrvegr“ als auch der fast identische Begriff „norvegr“ als Ursprung der heutigen Landesbezeichnung in Frage kommen. Die Vertreter beider Theorien können sich auf verschiedene historische Quellen stützen, darunter ausländische wikingerzeitliche Schriftstücke ebenso wie der bekannte dänische

Runenstein von Jelling. Variationen des Landesnamens gab es zudem später auch innerhalb der norwegischen Dialekte von „Noreg“ über „Norig“ bis hin zu „Nåri“, „Nårri“, „Nårje“ und „Norge“. Während „Norge“ im Bokmål traditionell vorherrschend ist, wurde „Noreg“ 1938 als Nynorsk-Gebrauchsform etabliert.

# Ein Erlebnis in der Residenz des norwegischen Botschafters.

Text: Thomas Mertens

Durch die Unterstützung von Jörn Backhaus erhielt ich Anfang Dezember die persönliche Einladung der Botschaft zur Präsentation des neuen Buches von Frau R. Jutta Falkner und Frau Renate Kissel „Gourmet-Nation Norwegen“. Geladen wurde nicht in die Botschaft, sondern in die Residenz des Botschafters im Grunewald. Eine nette Dame begrüßte mich schon von Weitem mit den Worten: „Guten Abend Herr Mertens, schön dass Sie kommen konnten! Sie kommen genau richtig!“ Auf die Frage, woher sie denn wisse, wer ich sei, entgegnete Sie: „Na so viele sind wir ja nicht...“ Aha! Was das bedeuten sollte, merkte ich dann sehr schnell: Es gab genau 7 (!) geladene Gäste. Und einer davon war ich! Wie surreal war das denn? In einem rechts liegenden Raum stand ein großer Herr und begrüßte mich: „Schön, dass Sie kommen konnten. Mein Name ist Petter Ølberg, ich bin der Botschafter“ und drückte mir einen Teller in die Hand, denn in dem Raum hatte der Inhaber des Restaurants „Munch’s hus“, Kenneth Gjerrud, ein norwegisches Vorspeisenbuffet mit Lachs, Elch und Kabeljau und anderen Leckereien aufgebaut. Im weiteren Verlauf des Abends kam dann noch „Får i kål“ und zum



In der Residenz des Botschafters © Thomas Mertens

Abschluss Waffeln mit „Brunost“ und Marmelade dazu... Zur Präsentation des Buches saßen die beiden Autorinnen, Kenneth Gjerrud und der Botschafter an einem gemeinsamen Tisch, jedoch entwickelte sich ein spannendes Gespräch mit den Teilnehmern, das weit über die norwegische Küche hinausging, zweimal unterbrochen durch die Hauptspeise und das Dessert. Ich erfuhr dann noch, dass die 4 Skizzen an der Wand Originale von Munch seien... Wir sprachen auch noch zu Dritt über die derzeitige Situation

in Norwegen, insbesondere Energie und Zukunftstechnologien und der Botschafter berichtete mir detailliert über seinen vor kurzem stattgefundenen Besuch mit dem Bundespräsidenten in Norwegen. Einfach irre! Als die Veranstaltung dann zu Ende ging, musste ich erstmal 5 Minuten ruhig im Auto sitzen bleiben, um zu verstehen, dass das real war! Ich habe niemals erwartet, etwas so Tolles erleben zu dürfen! Das geht – so glaube ich – auch nur mit Norwegern... Ich bin immer noch beeindruckt und ergriffen!

## Gewinnspiel:

Das Buch „Gourmet-Nation Norwegen“ bietet einen kompakten Überblick über die norwegische Küche und deren Hintergründe. Das Vorwort kommt vom norwegischen Starkoch Arne Brimi. Abgerundet wird das Ganze eine Menge Rezepte, bei denen man ebenfalls einige Hintergrundinformationen zu den Zutaten oder dem Bericht bekommt.

Neugierig geworden? Wir verlosen ein Exemplar dieses Buches unter den Mitgliedern der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft. Bitte schreibt bis zum 25. März eine E-Mail mit dem Betreff „Gourmet-Nation Norwegen“ an joern.backhaus@dnfev.de. Das Los entscheidet, der Rechtsweg ist wie immer ausgeschlossen. Vi krysser fingrene!



## Vorbehaltlich andauernder Einschränkungen/Versammlungsverbote zur Corona-Prophylaxe!

Regionalgruppe	Tag	Uhrzeit	Veranstaltungsort	Thema
<b>Bremen/Nordwestl. Niedersachsen</b> Renate von Rüden (0421) 98 50 69 23 Karsten Siemer (0421) 82 92 50	08.03.2022	19:30 Uhr	Bürgerhaus Obervieland, Alfred-Faust-Str. 4, Bremen	Die wilden Vögel – Leben und Werk von Edvard Munch. Vortrag Dr. Hans-Thomas Carstensen, HH
	12.04.2022	19:30 Uhr	Presseclub Schnoor27, 28195 Bremen	Erinnerungen an den 80. Jahrestag des Überfalls auf Norwegen, Kooperationsveranstaltung mit der Gesellschaft Gegen Vergessen Für Demokratie e.V.
<b>Franken / Oberpfalz</b> Christian Römling (09131) 395 54 Marianne Kuhn (0911) 80 38 41	26.02.2022	18:30 Uhr	„Südpunkt“, Pillenreuther Str. 147, 90459 Nürnberg	Vasalauf – mit Ski und Rad in Schweden. Multivisionsvortrag
	26.03.2022	18:30 Uhr	wie oben	Oslo und Kopenhagen – zwei faszinierende Hauptstädte im Norden Vortrag mit Stereo-Bildern („3D“)
	30.04.2022	18:30 Uhr	wie oben	Norwegisch für den Urlaub – ein kleiner Sprachkurs
<b>Hannover</b> Bernd Fitze-Frank (0511) 71 65 43 65 Rainer Kloth (05171) 98 93 54	19.03.2022	11:00 Uhr	Kulturtreff Vahrenheide, Wartburgstr. 10, 30179 Hannover	„Norwegisch/Skandinavisch kochen“
	19.03.2022	11:00 Uhr	wie oben	„Norwegisch/Skandinavisch kochen“
	10.04.2022	11:00 Uhr	wie oben	„Jostedalbreen und die Region am Nordfjord“ Referent: Frank Winkler
<b>Kurpfalz</b> Peter Hauffe (06231) 1053 Andreas Fieg (07272) 959247	11.03.2022	19:00 Uhr	KSC-Gaststätte, Teichgartenweg 2, 67063 Ludwigshafen-Friesenheim	DNF-Stammtisch
	08.04.2022	19:00 Uhr	KSC-Gaststätte, Teichgartenweg 2, 67063 Ludwigshafen-Friesenheim	Spitzbergen, Jan Mayen, Island, Arktische Inselwelten (Marianne Hielscher)
<b>Westfalen</b> Barbara Teske (02368) 515 99	15.03.2022	18:00 Uhr	Vereinsheim des SV Titania Erkenschwick, Zuwegung an der Lippestr. 20 (für Navi) 45739 Oer-Erkenschwick	Stammtisch

## Am 13. November 2021 fand die Mitgliederversammlung im Kulturtreff Vahrenheide in Hannover statt. Dabei wurden folgende Mitglieder in den Vorstand gewählt:

**Ralf Warnecke (1. Vorsitzender) - Klaus Hofmann (2. Vorsitzender) - Barbara Teske (Kassenwartin) - Marianne Kuhn (Schriftführerin) - Beisitzer: Thomas Mertens (im Bild rechts außen), Christiane Hornung und Jörn Backhaus (beide nicht im Bild)**



Der neue Vorstand © Uta Kempf

### Das sind die neuen Vorstandsmitglieder:

**Thomas Mertens**, 53 Jahre alt, freiberuflicher Unternehmensberater. Neben seiner Tätigkeit als Beisitzer ist er kommissarischer Regionalgruppenleiter Berlin/Brandenburg/Mecklenburg-Vorpommern.

**Christiane „Chrissi“ Hornung**, geboren 1990, Skandinavistik-Studium in Tübingen und Bergen sowie Master of Education (Deutsch und Englisch) in Tübingen. Tätig u.a. als Norwegisch-Lehrerin und freie Journalistin.

**Jörn Backhaus**, Jahrgang 1973, langjähriges DNF-Mitglied, Skandinavistik-Studium mit Schwerpunkt Norwegisch in Bonn und Stavanger. Seit 2014 für den Nordis Verlag tätig, inzwischen Geschäftsführer. Betreut nun mit Chrissi Hornung das DNF-Magazin.

