



northern
norway

LOKALE SPEZIALITÄTEN NORDNORWEGEN



DE

Foto: News On Request AS/Rune Nilsen/Fylkesmannen i Nordland

INHALT

- 1 Scandic Hotel Kirkenes
- 2 Myken Destilleri AS
- 3 Bark Spiseri & Bar
- 4 Jaga Mikrobryggeri
- 5 Toves Tradisjonsmat
- 6 Lyngen Reker AS
- 7 Molta A/S
- 8 Vollan Gjestestue AS
- 9 Hrogn AS
- 10 Basecamp Explorer Spitsbergen
- 11 Lofoten Farm Trail
- 12 Inga Sami Siida
- 13 Smak Svalbard
- 14 Nordtun Gård
- 15 Kroglia kulturgård
- 16 Matkollektivet i Vikgården / ArktiskMat
- 17 Inger og Monikas Gårdsmat
- 18 Restaurant Lofotmat
- 19 Handelsstedet Forvik
- 20 Utværet Lånan
- 21 Røstlam
- 22 Scandic Vadsø
- 23 Dalheim Gård
- 24 Refsnes Matglede AS
- 25 Biotope
- 26 Kranes Kjøkken AS
- 27 Arktisk kje SA
- 28 Skodi Rein
- 29 Visit Varanger





Scandic



1

Wir bieten folgende Produkte an:

- Barents Safari - www.barentssafari.no
- Kirkenes Schneehotel - www.snowhotelkirkenes.com
- Passvik Turist - www.pasvikturist.no
- Polarlicht
- Mitternachtssonne
- Königskrabbensafari
- Schlittenhundsafari

www.facebook.com/ScandicKirkenes

Foto: Scandic Kirkenes.

Scandic Hotel Kirkenes

2017 wurde das Frühstücksbuffet des Scandic Hotels Kirkenes als Bestes der ganzen Finnmark prämiert. Das Hotel liegt zentral und in der Nähe des Schneehotels und des Varanger Museums. Tagungen und Besprechungen können in 6 Konferenzräumen und mit bis zu 270 Teilnehmern veranstaltet werden. Zum Entspannen kann man die hoteleigene Spa-Abteilung mit Schwimmbekken und Sauna benutzen. Natürlich gibt es auch gratis WIFI und viele Parkplätze für die Gäste des Hotels. Die schöne Lage mitten in der arktischen Natur macht das Scandic Hotel Kirkenes zu einem idealen Ausgangspunkt für Ausflüge und Expeditionen. Man kann zum Beispiel mit dem Boot auf Königskrabbengang gehen. Beliebt sind auch Schneemobil- und ATV- Fahrten entlang der russischen Grenze. Für die, die es etwas langsamer mögen, ist eine Hundeschlittenfahrt in der fantastischen Umgebung Kirkenes zu empfehlen.

Kontakte

Ingrid Jansen / +47 986 87 933 / ingrid.jansen@scandichotels.com / www.scandichotels.com



MYKEN

Destilleri



2

Wir bieten folgende Produkte an:

- Myken Arctic Single Whisky
- Myken arktischer Sommer-Gin
- Myken arktischer Winter-Gin
- Myken 4-tägige Whisky-Kurse

Myken Destilleri AS

2014 wurde die Brennerei Myken auf der kleinen Insel Myken, 32 Kilometer vom Festland entfernt, gegründet. Es ist die allererste arktische Whisky-Brennerei. Die Produktion, mitten im Ozean, und die Lagerung unter arktischen Verhältnissen, mit Mitternachts-sonne und Polarlicht, geben den Produkten einen ganz besonderen Charakter. Reines Meerwasser wird zum Einen im Abkühlprozess verwendet, zum Anderen, nach einem Entsalzungsprozess, zur Spirituosenproduktion. Auf gutes Handwerk und Gründlichkeit wird Wert gelegt, ganz nach dem Motto: „Qualität vor Quantität“. Der Whisky wird traditionsgemäß langsam in Kupferpfannen destilliert. Neben Whisky wird auch Gin produziert. Sommer-Gin mit einem deutlichen, arktischen Aroma nach Kräutern, die man direkt auf Myken erntet. Der Winter-Gin ist etwas kräftiger und einen Hauch süßlich. Das macht ihn zum idealen Getränk für kalte Polarnächte. Ein Besuch der Brennerei Myken ist auf jeden Fall ein einzigartiges Erlebnis, entweder als Tourist oder als Whisky-Enthusiast bei einem unserer 4-tägigen Whisky-Kurse.

www.facebook.com/mykdest

Foto: Myken Destilleri.

Kontakte

Roar Larsen / +47 926 32 560 / post@mykendestilleri.no / www.mykendestilleri.no



Wir bieten folgende Produkte an:

- Lokale Gerichte
- Lokales Bier

www.facebook.com/barkharstad

Foto: Eget arkiv.

Bark Spiseri & Bar

Im Restaurant und der Bar „Bark“ wird man mit freundlichen Blicken in einer weltoffenen Atmosphäre willkommen geheißen. Traditionelle und lokale Gerichte werden mit den besten Rohwaren Nord-Norwegens zubereitet. Zum schmackhaften Essen kann man lokal gebräutes Bier aus Harstad oder aber auch „Bark`s“ eigenen Hauswein aus Frankreich genießen. Ganz nach dem Motto: „Wer gut isst und trinkt, lebt auch besser“. Ein Besuch bei „Bark`s“ mit der Familie, mit Freunden oder Geschäftspartnern ist wirklich immer ein besonderes Erlebnis.

Kontakte

Nils Arthur Gjeitanger / +47 913 15 325 / nils@bark.as / www.barkspiseriogbar.no



Wir bieten folgende Produkte an:

- Lager Bier „Lettlurt“ 4,5%
- Irisches Dunkelbier „Arbeidskar“ 4,5%
- Indian Pale Ale 9,3%
- Brown ale 6,2 %
- Getrockneter, honigmarinierter Lammshinken
- Chaga
- Gerstenkorn zum Mahlen
- Schaffelle
- Antiquitäten und Kunst

www.facebook.com/Antikstorer-187614204604488

Foto: Hanne Solveig Landa, Alf Emil Paulsen.

Juga Mikrobryggeri

Die Juga Mikro-Brauerei liegt ungefähr auf dem 70. Nördlichen Breitengrad in Lakselv. Lakselv hat 2300 Einwohner und liegt mitten in Sapmi/Finnmark in Nord-Norwegen. Die Brauerei liegt ungefähr 5 Minuten vom Flugplatz, direkt am Meer. Die Brüder Alf Emil und Mats Ørjan Paulsen gründeten die Brauerei und eine Mälzerei in der sie ihre selbst angebaute Gerste mälzen. Es werden nur Wasser, Malz, Hopfen, Bierhefe und selbstgepflückte, lokale Kräuter zur Bierherstellung verwendet. Die Brauerei und Mälzerei wurde selbst entworfen und besteht aus mehreren 700-Liter Kupferkesseln, 8 großen Edelstahl-Lagerungstanks und einer Abfüllanlage. Das Brauhaus ist im traditionellen norwegischen Stil errichtet und es werden Führungen und Kurse angeboten. In Verbindung mit der Brauerei betreibt die Familie auch einen großen Antiquitäts- und Kunsthandel, sowie ein Restaurant in dem man, nach Vereinbarung, traditionelle nordnorwegische Gerichte und Delikatessen genießen kann. Der Hof der Familie liegt ca. 7 Kilometer von der Brauerei entfernt, dort werden neben dem Gerstenanbau auch ca. 300 Schafe gehalten.

Kontakte

Alf Emil Paulsen / +47 977 06 899 / post@juga.no / www.juga.no



Wir bieten folgende Produkte an:

- Lefser in verschiedenen Varianten
- Flatbrød, ein sehr dünnes, knuspriges Brot
- Kartoffellefse, hergestellt aus selbstangebauten Kartoffeln
- Möhren-Marmelade, sehr lecker zu Käse
- Kräutermischungen, in verschiedenen Sorten
- Beerengelee, von selbstgepflückten Beeren
- Weihnachtsgebäck
- Sauer eingelegter Hering und mit Tomaten eingelegter Hering
- Verkauf von Kräuterpflanzen im Juni
- Verkauf von Sommerblumen der Saison

www.facebook.com/Bondens.marked.Tromso

Foto: Privat.

Toves Tradisjonsmat

Toves traditionelle Lebensmittel, ist ein Betrieb der auf Tradition, Handwerk, lokale Rohwaren und Nachhaltigkeit Wert legt. Man findet Toves Hofladen inmitten einer idyllischen Landschaft, umgeben von Bergen und einen Fjord, nur 40 Kilometer von Tromsø entfernt. Im eigenen Hof-Cafe kann man eine gute Tasse Kaffee und selbstgebackenen Kuchen genießen. Besonders zu empfehlen sind die leckeren „Lefser“ einer norwegischen Spezialität. Tove ist nicht nur eine erfahrene Köchin, sie baut auch mit viel Liebe ihre eigenen Kräuter und Sommerblumen an. Die Mitternachtssonne und das kühle Klima gibt den Kräutern, Beeren und Gemüse ihr kräftiges Aroma. Tove bereitet aus ihren Rohwaren die schmackhaftesten Kräutermischungen, leckere Beerengelees und andere Gemüse Produkte zu. Diese werden dann auch im Hofladen zum Verkauf angeboten. Wilde Kräuter mit Aroma werden auch gepflückt und verarbeitet. Man kann Tove auch oft auf dem Bauernmarkt in Tromsø oder auf anderen Messen und Märkten sehen.

Kontakte

Tove Seljevold / +47 916 03 714 / [seljevold@online.no](mailto:seljevol@online.no) /



Wir bieten folgende Produkte an:

- Lyngenfjord, handgeschälte Garnelen
- Lyngenfjord, frische Garnelen mit Schale
- Lyngenfjord, maschinell geschälte Garnelen

www.facebook.com/lyngenreker

Foto: Lyngen Reker AS.

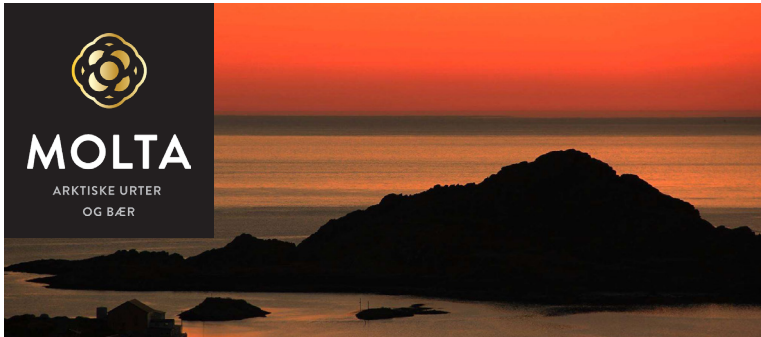
Lyngen Reker AS

Lyngen Reker AS verarbeitet die feinsten Garnelen/Shrimps direkt aus dem Lyngen Fjord in Nord-Norwegen. Das reine, kalte Wasser des Lyngenfjordes gibt diesen Garnelen ihren frischen Geschmack, ihr festes Fleisch und ihre natürliche rote Färbung. Diese von Kennern geschätzten Garnelen leben in Temperaturen von nur 0 bis 8 Grad Celsius. Genau wie die Erde Einfluss auf den Geschmack von Weintrauben oder Gemüse hat, werden die Lyngenfjord Garnelen von dem Gewässer in dem sie leben beeinflusst.

Die Lyngenfjord Garnelen As ist zertifiziert vom „Marine Stewardship Council“ (MSC) und setzt sich für nachhaltige Fischerei ein, um die Meere zu schonen und die weltweiten Fischbestände zu schützen. Die Marke „Lyngenfjord“ steht für über 50 Jahre Erfahrung und ist bei Kunden bekannt für allerhöchste Qualität.

Kontakte

Jack Robert Møller / +47 777 11 030 / post@lyngenreker.no / www.lyngenreker.no



Wir bieten folgende Produkte an:

- Torfbrombeer-Marmelade
- Löwenzahnsirup, mit leichtem Honiggeschmack
- Rhabarber- und Engelwurz- (Angelica) Marmelade
- Frische Torfbrombeeren
- Krähenbeeren-Geleé
- Trüffelsalz
- Krähenbeeren-Tee
- Torfbrombeeren, einzeln gefroren
- Flatbrød 1, sehr dünnes, knuspriges Brot, zubereitet mit getrockneten Krähenbeeren, Mädesüss-Kraut und Engelwurz
- Flatbrød 2, sehr dünnes, knuspriges Brot, zubereitet mit getrockneten Preiselbeeren, und Birkenblättern

www.facebook.com/molta71

Foto: Linn Sæther.

Molta A/S

Molta ist norwegisch und bedeutet Torfbrombeere. Die Torfbrombeeren wachsen in Norwegens Feuchtgebieten und man sagt, dass sie die rötliche Färbung von der Mitternachtssonne bekämen. Die Beeren von Molta A/S wachsen auf Rolvsøy, einer abseits gelegenen Insel im Norden der Finnmark, ungefähr auf dem 71. Nördlichen Breitengrad. Die Beeren haben, einen durch das Klima bedingten, langen Reifeprozess und einen, durch den besonderen Boden bedingten, hohen Eisengehalt. Die Firma ist ansässig in der „Tuffjord Brygge“, einer alten Fischfabrik. Neben Beeren werden auch Blumen und Kräuter gesammelt. Für Besucher stehen eigene, restaurierte Hütten, eine Kaianlage und ein Café/Restaurant zur Verfügung. Wer sein Glück beim Fischen versuchen will, kann auch ein Boot und Angelausrüstung leihen. Wer will kann auch den Tag in einem aufgewärmten Badezuber, unter dem ewigen Licht der Mitternachtssonne, abschließen.

Kontakte

Siss Heidi Hansen / +47 900 90 569 / siss@molta.no / www.molta.no



Wir bieten folgende Produkte an:

- Hotel und Übernachtung
- Café und Restaurant
- Kurse und Konferenzen
- Gastronomie außer Haus
- Bierwirtschaft
- Fitnessstudio
- Wintererlebnisse
- Bergwandern
- Fahrradverleih

www.facebook.com/VollanGjestestue

Foto (t. h): Benzin AS.

Vollan Gjestestue AS

Das ländlich/modern eingerichtete Volla Gästehaus liegt im Nordkjosbotn. Im Restaurant werden lokale Gerichte aus dem Balsfjord serviert. Alle Zimmer haben gratis Internetzugang (WIFI), Kabelfernsehen, einen Schreibtisch und Aussicht auf die Berge.

Volla Gjestestue eröffnete schon 1948 und ist als Ausgangspunkt für zahlreiche Aktivitäten, wie Bergwandern und Radfahren, bestens geeignet. Eintritt in das lokale Fitnessstudio ist inbegriffen und ein großer Parkplatz steht allen Gästen zur Verfügung. Fahrräder können im Hotel geliehen werden und ein eigenes Programm für spannende Wintererlebnisse kann in Zusammenarbeit mit einem lokalen Unternehmen zusammengestellt werden. Wer will kann auch einfach die beeindruckende Aussicht auf den Fjord genießen oder den bekannten „Piggstein“ besuchen. Der Flughafen Tromsø, Langnes liegt nur 75 Kilometer entfernt.

Kontakte

Thomas Wikstad Knutsen / +47 777 22 300 / post@vollangjestestue.no / www.vollangjestestue.no



Bottarga Borealis

Norwegian cod roe. Salted & dried. That's it.



9

Wir bieten folgende Produkte an:

- Bottarga Borealis, gesalzener und getrockneter Dorschrogen, ganze Stücke
- Bottarga Borealis, gesalzener und getrockneter Dorschrogen, gerieben 60g

www.facebook.com/BottargaBorealis

Foto: @aromi.group.

Hrogn AS

Bottarga ist die internationale Bezeichnung für gesalzene und getrocknete Fischrogen. Diese Spezialität wird vielfältig in der Mittelmeer-Küche angewandt.

Bottarga Borealis ist eine nordnorwegische Delikatesse aus gesalzene und getrocknetem Dorschrogen. Der Bottarga Borealis wird ganz frisch handverlesen und nur die beste Qualität wird verarbeitet. Nach dem Salzen und einer Trockenzeit von 10 bis 15 Wochen hat der Rogen sein volles Aroma entfaltet. Der intensive Geschmack nach Meer und Umami macht den Bottarga Borealis zu einem idealen, natürlichen Geschmacksverstärker. Gerieben und eventuell mit etwas Olivenöl kann man mit ihm Pasta und Gemüse verfeinern. In Scheibchen geschnitten macht er jede Pizza zu etwas Besonderem. Bottarga Borealis war einer der Finalisten im „Die Norwegische Mahlzeit“ Wettbewerb und bekam eine besondere Auszeichnung als norwegische Spezialität.

Kontakte

B. Joakim Wikström / +47 412 56 465 / joakim.wikstrom@hrogn.no / www.bottargaborealis.com



**BASECAMP
EXPLORER™**



10

Wir bieten folgende Produkte an:

- Hundeschlittenfahrten
- Schneemobilfahrten
- Kajakausflüge
- Nordlicht-Abenteurer
- Boot-Safari
- Gletscherwanderungen
- Wanderungen
- Nordenskjold Lodge
- Isfjord Radio Adventure Hotel
- Basecamp Hotel

www.facebook.com/BasecampExplorer

Foto: Basecamp Explorer.

Basecamp Explorer Spitsbergen

Basecamp Explorer Spitsbergen ist ein ökologischer Reiseveranstalter der einzigartige Erlebnistouren anbietet. Nachhaltigkeit und Umweltschutz stehen hierbei im Fokus. Das Basecamp Hotel in Longyearbyen ist im traditionellen Trapper-Stil eingerichtet und verbindet arktische Atmosphäre mit persönlichem Service. Isfjord Radio Adventure Hotel war früher Radiostation und im Winter oder bei schlechtem Wetter, die einzige Verbindung nach Norwegen. Heute können sich dort Hotelgäste im Feinschmeckerrestaurant verwöhnen lassen. In der Umgebung leben Walrosse, Füchse, Eisbären und Rentiere in der ungestörten Wildnis. Nordenskjold Lodge liegt tief im Inneren des Fjordes am Nordenskjold-Gletscher, ganz zurückgezogen in einer einzigartigen Natur. Hier kann man die Stille genießen, den Gletscher erkunden oder einen spektakulären Ausflug mit dem Kajak machen. Obwohl auf Spitzbergen schon lange Bergbau und Jagd betrieben werden, ist das allermeiste immer noch unberührte Natur. Basecamp Explorer Spitsbergen geht mit dieser Natur so schonend wie möglich um und unterstützt außerdem das Tierschutz-Projekt „Masai Mara“ in Afrika.

Kontakte

Linn Tove Øyahals / +47 908 64 893 / linntove@basecampexplorer.com / www.basecampexplorer.com



Wir bieten folgende Produkte an:

- Geführte Bergwanderungen auf alten Pfaden
- Reiten auf Islandspferden
- Das Leben auf dem Bauernhof kennenlernen
- Übernachtung
- Traditionelle Gerichte
- Kräutergarten und Hofladen
- Angeln in Seen und Bächen
- Bei Aktivitäten auf dem Hof mitzuhelfen
- Geschichtenerzählungen

www.facebook.com/lofotenfarmtrail

Foto: Runa Sundsfjord, Christel Sundsfjord, Maria Fouad.

Lofoten Farm Trail

Lofoten Farm Trail ist eine Vereinigung für landwirtschaftliche Betriebe, die Aktivitäten auf dem eigenen Bauernhof oder in der Gemeinde anbieten. Der Name Lofoten Farm Trail (Lofoten Bauernhof Wanderwege) steht nicht nur symbolisch für die alten Verbindungswege zwischen den Bauernhöfen untereinander. Diese Verbindungswege wurden ausgeschildert und wieder in Gebrauch genommen, sodass man heute wieder von einem Hof zum Nächsten wandern kann. Lofoten Farm Trail wurde 2017 von Aalan Gård in Lauvdal, Reinmo Gård in Hellosan und Lofothest AS im Rolvsfjord gegründet. Runa Sundsfjord von Lofothest (einem Pferdehof) ist Repräsentant für Lofoten Farm Trail auf der IGW in Berlin. Die Höfe bieten authentische Erlebnisse, Wandern, Geschichtserzählungen, lokales Essen und Übernachtung an. Lofoten Farm Trail hat mit einem Pilotprojekt angefangen das zu einem Hauptprojekt weiterentwickelt wurde. Im Rahmen dieses Projektes wurden unter anderem auch mehrere Aktivitätspfade angelegt, Broschüren gedruckt und ein Buch mit Heimatgeschichten herausgegeben. Ansonsten arbeitet man mit passenden Parkplätzen, neuen Übernachtungsmöglichkeiten und dem Bau einer Schutzhütte in den Bergen.

Kontakte

Runa Sundsfjord / +47 454 73 355 / runa@lofothest.no / www.lofotenfarmtrail.no



Wir bieten folgende Produkte an:

- Samische Spezialitäten, traditionell und modern
- Rentiere zum Kennenlernen
- Samische Kultur und Gesang
- Übernachtung im traditionellen Samenzelt, dem Lavvo

www.facebook.com/INGA-S%C3%81MI-SIIDA-171351898700

Foto: Folkehøgskolen Nord-Norge,
Magnus Strøm, Ian Robins.

Inga Sami Siida

Die Samen sind Nord-Europas Urbevölkerung und viele leben auch noch heute auf althergebrachte Weise. Hinnøya, auf samisch Linnasollu, ist Norwegens größte Insel und liegt in der wunderschönen Gegend der Vesterålen. Hier betreibt die Familie Inga schon seit Generationen Rentierhaltung. Besucher können die stolzen Traditionen der Inga Familie erleben und ihre Geschichte kennenlernen. Auf dem Hof der Familie kann man zahme Rentiere bestaunen und die Küche serviert samische Spezialitäten, traditionelle aber auch einige moderne Varianten. Alle Mitglieder der Familie geben gerne ihr Wissen über die samische Kultur weiter. Bei einem Besuch kann man auch Duodji (samische Handarbeit), Rentierfelle, Rentierfleisch oder sogar ein handgemachtes Messer der Samen erwerben.

Kontakte

Laila Inga / +47 908 77 558 / lailainga@hotmail.com / www.inga-sami-siida.no



Smak Svalbard 2019



13

Wir bieten folgende Produkte an:

- Weinverkostungen bei „Funken“
- Bierproben in der Svalbard Brauerei
- Pop-Up Restaurants
- Verschiedene Kurse
- Volksfest
- Champagnerverkostung
- Ganzes, am Spieß gegrilltes Rentier
- Schokoladverkostung bei „Fruene“
- Verkauf von lokalen Produkten
- Eigenes Festzelt
- Junior Kochmeisterschaft

www.facebook.com/SmakSvalbard

Foto: Agurtxane Concellon, Publik Polina.

Smak Svalbard

Smak Svalbard festivalen ist ein Festival der kulinarischen Genüsse.

Das nördlichste Festival für gutes Essen und Trinken wurde zum ersten Mal 2017 arrangiert. Dahinter stehen mehrere Restaurants und Lebensmittelproduzenten in Longyearbyen. Das Festival ist ein Mekka für alle die sich gerne kulinarisch verwöhnen lassen und es ist eine einzigartige Gelegenheit die arktische Küche besser kennen zu lernen. Die Anbieter selbst sind alle bestrebt die arktische Küche auf dem 78. Nördlichen Breitengrad weiter zu entwickeln. Es wird auf Spitzbergen gebrautes Bier, verschiedene Schinken und hausgemachte Wurst angeboten. Auch gibt es reichlich Fischprodukte und sogar eine eigene Schokoladenmarke. Alles zusammen ein einzigartiges Erlebnis in faszinierender Natur das man einfach selbst erleben muss. Tone Løvberg ist Projektleiter für „Smak Svalbard“ und verantwortlich für die Durchführung des Festivals. Sie ist sehr engagiert und hat lange Erfahrung mit der arktischen Küche.

Kontakte

Tone Løvberg / +47 971 88 994 / post@arctic-interest.com / www.visitsvalbard.com



14

Wir bieten folgende Produkte an:

- Verschiedene Sorten fester Käse
- Verschiedene Sorten Frischkäse
- Brie „Polarlicht“
- Karamelisierter Frischkäse „Gomme“
- Kaffekäse
- Gerichte mit Rohwaren aus eigener Produktion
- Walk a Lama, Erlebnisse mit den Tieren des Hofes
- Bauer für einen Tag, folge dem Bauern und lerne viel über die Tiere und den Hof
- Verkostungen
- Hofgeschäft

www.facebook.com/Nordtun-gård-220384111308543/

Foto: Privat, Marthe Strickert, Olga Kaputstina.

Nordtun Gård

2015 konnte man auf dem Nordtun feiern, dass der Hof schon seit 150 Jahren in Familienbesitz ist. May und Stig Johannessen ist schon die 5. Generation und sie übernahmen den Betrieb von Stigs Vater 1999. Der Hof ist ein Familienbetrieb und da ist es normal, dass alle mitarbeiten, um die anfallenden Arbeiten zu erledigen. Hier wird Milch, Käse und Fleisch produziert und ein Hof-Café betrieben. Die Kühe auf Nordtun grasen tagsüber in den Bergen. Besucher treffen aber bestimmt auf mehrere dieser glücklichen Kühe oder auf eines der Lamas die auch gehalten werden. In der hauseigenen Käserei werden verschiedene, leckere Käse zubereitet. Diese kann man entweder zum Mitnehmen kaufen oder aber direkt im gemütlichen Hof-Café genießen.

Kontakte

May Johannessen / + 47 926 44 906 / may@nordtungard.no / www.nordtungard.no



Wir bieten folgende Produkte an:

- Traditionelle Gerichte aus lokalen Rohwaren
- Konzerte mit bekannten Artisten
- Wanderausflüge nach Absprache
- Konzerte in der Natur
- Gesellschaftslokale für große und kleine Feiern, Kurse und Besprechungen

www.facebook.com/kroglia

Foto: Fylkesmannen i Nordland/Rune Nilsen/
News on Request, Pål Bikset.

Kroglia kulturgård

Etwas südlich des Polarkreises liegt der Kroglia Kulturhof. Der Stall und die Scheune sind so umgebaut, dass man sie als Gesellschaftslokal und Konzertbühne nutzen kann. Anstelle einer kompletten Erneuerung der Gebäude hat man Wert darauf gelegt das Meiste so zu belassen wie es war. So konnte die richtige Atmosphäre geschaffen werden um lokale Traditionsgerichte zu servieren. Essen wie bei Großmutter ist das Motto. Kroglia ist bekannt für seine Gastfreundlichkeit und große Portionen. Andere Aktivitäten, Konzerte und Unterhaltung können auch organisiert werden. Kroglia ist der geeignete Ort um zu genießen und entspannen.

Kontakte

Eldbjørg Fagerjord / +47 481 02 814 / post@kroglia.no / www.kroglia.no



Wir bieten folgende Produkte an:

- Gutes Essen
- Kochkurse
- Brauerei
- Café
- Koch-Lehrveranstaltungen
- Projekt Arktisches Essen

www.facebook.com/Matkollektivet-i-Vik%C3%A5rden-480245668758508

Foto: Lovise Myrnes Steinrud.

Matkollektivet i Vikgården / ArktiskMat

Vikgården ist ein altes Handelshaus aus dem 18. Jahrhundert. Die Geschichte und die Atmosphäre des Hauses ist gut bewahrt und sie bildet die Grundlage für das Angebot von ausgefallenen, kulinarischen Erlebnissen. Das Angebot im Vikgården reicht von Back- und Kochkursen, über Lebensmittel Lehrveranstaltungen, einem offenen Café und bis zu 10 Gänge Menüs. Es werden wenn möglich nur lokale Produkte von unseren Hauslieferanten verarbeitet. Im hauseigenen Garten werden Gemüse und Kräuter angebaut. In der Bäckerei stehen ein holzbeheizter Backofen, eine offene Feuerstelle und ein Trockenraum für die selbstgemachten Schinken und Würste. Um das alles zu vervollständigen brauen wir unser eigenes Bier in einer kleinen Brauerei nicht weit entfernt. Vikgården arbeitet eng zusammen mit der Berufsschule in Mosjøen, speziell zu erwähnen wäre das Projekt „Arktisk Mat“ (Arktisches Essen). Vom 13. bis 15. September 2019 sind bekannte Sterneköche, Lebensmittelproduzenten, Journalisten, Berufsschüler und andre Interessierte zu einem internationalen Treffen eingeladen. Es wird ein Wochenende mit fachlichen Gesprächen, Vorträgen und jeder Menge gutem Essen. Arktisk Mat soll das Wissen der jungen Köche fördern, ihre Rekrutierung stärken und insgesamt soll das Lebensmittelfach promotiert werden. Außerdem soll Arktisk Mat ein Ausstellungsfenster für die gesamte Region sein und Aufmerksamkeit auf das Lebensmittelfach und die nachhaltige Annäherung an dieses lenken. Arktisk Mat soll ein internationales Profil haben und ein Treffpunkt für junge und etablierte Köche, sowie andere Interessierte sein.

Kontakte

Per Theodor Tørrissen / +47 452 40 850 / pertor@vgs.nfk.no / www.arkmat.com



Wir bieten folgende Produkte an:

- Fenalår, in Salz und Sirup mariniertes und luftgetrockneter Lammschinken
- Lammerull, ein Aufschnitt aus gefülltem Lammfleisch
- Boknalår, nur trockengesalzener, luftgetrockneter Lammschinken
- Pinnekjøtt, traditionelles norwegisches Gericht aus luftgetrocknetem Lammfleisch

www.facebook.com/Ingerogmonikas

Foto: Monika Hansen.

Inger og Monikas Gårdsmat

Inger und Monika betreiben eine ökologische Schafzucht. Seit 2005 haben diese zwei tüchtigen Landwirte, Lammfleisch in der traditionellen „Insel-Schafhaltung“-Weise produziert. Das bedeutet dass die Schafe den ganzen Sommer auf verschiedenen Inseln in der West-Finnmark verbringen. Sie bewegen sich frei und grasen in Strandnähe oder in fast 1000 Metern Höhe, ganz nach Belieben. Weil die Schafe ganz ungestört leben, erreicht man eine ganz hervorragende Fleischqualität. Das in ganz Norwegen beliebte „Pinnekjøtt“ und die Bokna-Schinken werden in grobes Salz gelegt und danach in der frischen Meerluft getrocknet. Für „Fenalår“, luftgetrockneter Lammschinken, werden die Schinken zuerst in grobes Salz gelegt, dann in Salzlake mit etwas Zuckersirup und zum Schluss an einem luftigen Ort zum Reifen aufgehängt. Die Lammrolle, eine Art Aufschnitt, wird noch von Hand hergestellt. Der Betrieb befindet sich in dem kleinen Dorf Nyvoll am Korsfjord, im Westen der Finnmark. In diesem Gebiet wird schon seit sehr langer Zeit Schafzucht betrieben. Natürlich werden keine künstlichen Zusatzstoffe verwendet. Man bereitet noch nach alten, überlieferten Rezepten zu, um einen reinen, natürlichen Geschmack zu erhalten.

Kontakte

Monika Hansen / +47 952 81 113 / mo-thoma@online.no /



Wir bieten folgende Produkte an:

- Restaurant mit traditionellen Gerichten
- Fischspezialitäten
- Nordnorwegische Rohwaren
- Saisonale Rohwaren
- Spezialitäten Verkauf

www.facebook.com/Lofotmat

Foto: Restaurant Lofotmat.

Restaurant Lofotmat

Das Restaurant Lofotmat liegt in dem lebendigen Fischerdorf Henningsvær auf den schönen Lofoten-Inseln. Siv Hilde Lillehaug und Geir Robertsen sind beide ausgebildete Köche und betreiben ihr Restaurant mit viel Engagement. Die Beiden starteten ihr erstes Restaurant 2010 und wegen des anhaltenden Erfolges verlagerten sie 2015 ihren Betrieb in ein größeres Lokal gleich nebenan. Von Anfang an hat Lofotmat sich darauf spezialisiert lokale Rohwaren in seiner Küche zu verwenden. Das genuine Interesse und ihre lange Erfahrung geben zusammen mit den besten Ingredienzien der Lofoten eine große Auswahl an vortrefflichen Gerichten. Das Restaurant ist immer gut besucht, Reisende und Einheimische essen hier gleichermaßen gerne. Dazu kann man Bier von nahegelegenen Brauereien oder eine Auswahl Qualitätsweine genießen. In einer Ecke des Restaurants kann man regionale und internationale Delikatessen zum mitnehmen erwerben.

Kontakte

Siv Hilde Lillehaug / +47 977 17 059 / lofotmat@gmail.com /



Wir bieten folgende Produkte an:

- Küstenkaffee
- Wildniskaffee
- Alba Espresso
- Frau Arntsen - Kaffee
- Alter Arntsen - Kaffee

www.facebook.com/HandelsstedetForvikAS

Foto: Riktig Spor, Hanne B Arntzen.

Handelsstedet Forvik

Handelsplatz Forvik, eine Kaffeerösterei an der Küste. Forvik ist ein alter Handelsplatz aus dem Jahre 1792. Hier wird Kaffee aus der ganzen Welt geröstet. Der Betrieb ist schon seit 4 Generationen in Familienbesitz und Kaffee wird jetzt schon seit zehn Jahren hier geröstet. Kaffee aus Forvik kann man in ganz Nord-Norwegen finden. Der Handelsplatz Forvik bietet auch Zimmerverleih und einen kleinen, ruhigen Campingplatz an. Im Sommer ist das Restaurant geöffnet und serviert lokale Gerichte. Außerdem gibt es natürlich eine Kaffeebar/Cafe in der man den frischgerösteten Kaffee genießen kann.

Kontakte

Hanne Birgitte Arntzen / +47 482 63 148 / post@handelsstedetforvik.no / www.handelsstedetforvik.no



Wir bieten folgende Produkte an:

- Eiderenten-Safari
- Ausflüge auf Lånan
- Als Vogelwächter auf Lånan leben
- Boottouren

www.facebook.com/Utværet.Lanan

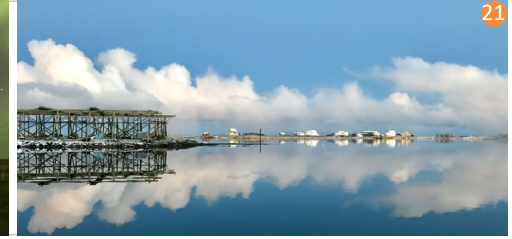
Foto: Cyril Ruoso, Aftenposten.

Utværet Lånan

Lånan ist eine alte Küstensiedlung in dem Archipel der Vega-Inseln. Die Vega-Inseln liegen an der Küste von Helgeland ungefähr auf dem 65. nördlichen Breitengrad. Die Inselgruppe besteht aus mehreren tausend Inseln und Schären. Auf Lånan hat man sich schon seit langer Zeit auf das Daunensammeln spezialisiert. Vega kam 2004 auf die UNESCO Liste des Weltkulturerbes. In der Begründung des Komitees heisst es: „Der Vega-Archipel zeigt, wie Generationen von Fischern und Bauern basierend auf der heute einzigartigen Tradition des Geschäfts mit den Eiderenten über die letzten 1500 Jahre hinweg eine nachhaltige Lebensweise in einem dem Wetter ausgesetzten Gebiet nahe am Polarkreis aufrechterhalten haben. Der Status würdigt auch den Beitrag der Frauen bei der Daunerverarbeitung“. Heutzutage wohnt niemand mehr das ganze Jahr auf Lånan, aber jedes Frühjahr im April reisen Vogelwächter zur Insel und verbringen den Sommer dort. Sie bauen kleine Holzhütten in denen die Eiderenten ihre Nester anlegen können. In Gegenzug kann dann ab und zu etwas Daunen aus den Nestern der Enten eingesammelt werden. Die Daunen werden dann von Hand gereinigt und in exklusiven Daunebetten weiterverarbeitet. Im Juni und Juli kann man die Vogelwächter besuchen und die Insel erkunden. Weil es Brutzeit ist allerdings nur zusammen mit einem der Vogelwächter. Wer will kann sich auch als Vogelwächter bewerben und eine Zeitlang auf Lånan leben.

Kontakte

Hildegunn Nordum / +47 452 72 654 / hildegunn@lanan.no / www.lanan.no



Wir bieten folgende Produkte an:

- Lammfleisch von Røst

www.facebook.com/rostlamno-1863651450385217

Foto: Tor Sivertstøk.

Røstlam

Lammfleisch von der Insel Røst. Am äußersten Ende der Lofoten, 100 Kilometer vom Festland entfernt, liegt die Insel Røst. Auf Røst wohnen rund 550 Menschen. Wegen des Fischreichtums des umliegenden Meeres gibt es auf Røst eine der größten Seevogel-Kolonien Europas. Der höchste Punkt Røst's liegt nur 11 Meter über dem Meeresspiegel. Die ungehinderte Aussicht lässt einen fantastischen Rundumblick zu. Mitternachtssonne und Polarlicht sind gut zu beobachten, weil es keine Berge gibt die die Sicht behindern. Die Menschen von Røst haben schon immer im engen Bund mit der Natur gelebt. Im Meer um die Insel befindet sich einer der wichtigsten Laichplätze des arktischen Dorsches und es wird Fischerei im großen und kleinerem Stil betrieben. Während der Lofotfischerei werden viele der gefangenen Dorsche noch nach alter Tradition auf großen Stativen zum Trocknen aufgehängt. Um Røst herum liegen 365 kleinere, grasbedeckte Inseln und Schären. Røst's Lage im offenen Meer und der Golfstrom sorgen dafür, dass es fast nicht schneit auf Røst. Das Gras ist nahrungsreich und eignet sich sehr gut als Futter für unsere Schafe. Obwohl über dem Polarkreis können so die Schafe das ganze Jahr über frisches, grünes Gras fressen. Kräuter und frischer Seetang bieten auch eine willkommene Abwechslung. Wenn eine Schäre abgegrast ist, werden die Schafe und Lämmer auf die nächste gebracht. Das hat zusätzlich den Effekt, dass die Schären vor dem Verwildern und Überwuchern bewahrt werden. Das Fleisch von Røstlam ist besonders geschmackvoll und außerdem ökologisch und nachhaltig in der Produktion.

Kontakte

Kari-Anne Nilsen / +47 911 65 171 / knilse@gmail.com / www.rostlam.no



Scandic



Wir bieten folgende Produkte an:

- Übernachtung
- Frühstück
- Mittagessen
- Restaurant
- Konferenzräume
- Komplett Angebote
- Essen-Lieferservice
- Hochzeiten
- Konfirmationen
- Feierlichkeiten

www.facebook.com/ScandicVadso

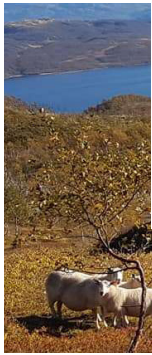
Foto: Scandic.

Scandic Vadsø

Das Scandic Hotel Vadsø ist für alle die Vadsø, Varanger oder die Finnmark erleben wollen ideal. Vadsø ist die „Hauptstadt“ der Finnmark und liegt im Schnittpunkt der norwegischen und finnischen Kultur. Ob Jazzfestival, Königskrabben, Jagd, Meeresfischen, Schneemobilsafari oder Polarlicht bestaunen, es ist für jeden etwas dabei. Außerhalb der Stadt kann man auf die Jagd gehen oder einfach eine lange Skitour machen. Die Gegend um Vadsø ist bekannt für ihren großen Vogelreichtum. Man kann die verschiedensten Vögel mit dem Fernglas beobachten oder zu den Papageientauchern schnorcheln und diese Vögel aus nächster Nähe beobachten. Während der Zeit des Varangerfestivals gibt es viele kulturelle Veranstaltungen. Das Scandic Hotel Vadsø serviert Frühstück und Tellergerichte mit internationalem Charakter aber auch lokale Spezialitäten. Den Gästen steht ein hoteleigener Fitness-Raum, gratis WIFI und ein großer Parkplatz zur Verfügung. Für Tagungen hat das Hotel Konferenzräume für bis zu 120 Personen. Der Flughafen Vadsø liegt nur wenige Minuten vom Hotel entfernt.

Kontakte

Tron Olsen / +47 942 55 632 / tron.olsen@scandichotels.com / www.scandichotels.no



Wir bieten folgende Produkte an:

- Lammfleisch, ganz oder in Stücken
- Schaffelle

www.facebook.com/dalheimgaard

Foto: Privat.

Dalheim Gård

Der Bauernhof Dalheim ist ein Familienbetrieb mit langer Erfahrung in der Schafhaltung. Es begann in der Mitte der 30er Jahre, als Leonard und Magda Pettersen sich ein Waldstück in Refsnes im Kvæfjord kauften. In langer Handarbeit rodete Leonard den Wald und begann seine Landwirtschaft aufzubauen. Der Anfang wurde mit einer Kuh und ein paar Schafen gemacht. Heutzutage wohnt die dritte Generation der Familie auf dem Hof. Oddny und Arvid Norskott haben den Betrieb weiterentwickelt und geben ihn bald an die vierte Generation weiter. Auf dem in einer wunderschönen Gegend gelegenen Hof werden 3 verschiedene Schafrassen gehalten. Norwegische Weisse Schafe (NKS), Alt Norwegische Schafe (GNS) und Ostfriesische Milchschafe. Jede Rasse hat ihre speziellen Vorzüge. Desweiteren werden einige Lamas, Hühner und Kaninchen gehalten. Die Hirtenhunde des Hofes sind ein wichtiges Hilfsmittel um die ca. 260 Schafe zusammen zu treiben. Zurzeit arbeitet man daran eigene Angebote für Touristen auszuarbeiten. Ab Sommer 2019 sind geführte Ausflüge mit den Lamas geplant. Außerdem kann man an der Schafhaltung teilnehmen und zum Beispiel dabei sein wenn die Schafe im Herbst von der Alm geholt werden.

Kontakte

Arvid Norskott / +47 902 32 931 / norskott@online.no /



Wir bieten folgende Produkte an:

- Marmelade und Geleé
- Würstchen und Schinken
- Salami und Corned elg
- Salz und Räucherwaren

www.facebook.com/Refsnes-Matglede-As-367585213996163

Foto: Vizuelli Harstad, Hip hurra Harstad.

Refsnes Matglede AS

Im Jahr 2012 sind Thomas und Susanne nach Nordnorwegen ausgewandert und leben seitdem in Refsnes. Refsnes liegt in der Gemeinde Kvæfjord in Søndtoms. 2014 haben sie durch einen Zufall eine kleine Hobbyproduktion mit selbstgemachter Marmelade begonnen. Schon ein Jahr später hatten sie acht unterschiedliche Marmeladen und verschiedene Grillwürstchen in ihre Produktpalette aufgenommen. Seit 2017 sind sie offiziell ein anerkannter Betrieb der auf lokale Produkte spezialisiert ist. Die Produktpalette hat sich auf über 50 verschiedene Waren erweitert, unter anderem Rentiersalami, "Corned Elg" und Schinken sowie 20 verschiedene Marmeladen. Man kann bei ihnen aber auch Catering zu den verschiedensten Anlässen bestellen. Zusammen mit Katze Whisky und Hund Herman sorgen sie für gute und einzigartige Geschmackserlebnisse.

Kontakte

Susanne Hentschel / +47 941 44 025 / post@refsnesmatglede.no / www.refsnesmatglede.no



biotope
ARCHITECTURE & NATURE



Birding **VARANGER**

biotope

25

Wir bieten folgende Produkte an:

- Reiseführer: „Birding Varanger – Biotope guide to the best bird sites in Arctic Norway“

www.facebook.com/biotope.no

Foto: Tormod Amundsen.

Biotope

Biotope ist ein Architektenbüro das sich auf Naturprojekte spezialisiert hat. Der Sitz der Firma ist in Vardø, Varanger Kommune im arktischen Norwegen. Biotope beschäftigt sich hauptsächlich mit ökologischem Tourismus und Naturschutz in Nord-Norwegen. Unter anderen wurde ein Bestseller-Buch herausgegeben: „Birding Varanger – Biotope guide to the best bird sites in Arctic Norway“. Das Buch handelt von der Vogelbeobachtung und den besten Vogelbeobachtungsplätzen im arktischen Norwegen.

Kontakte

Tormod Amundsen / +47 993 34 982 / tormod@biotope.no / www.biotope.myshopify.com



Wir bieten folgende Produkte an:

- Fiskfrikadellen
- Geräucherter Lachs
- Geräucherter Dorsch
- Gräucherter Wild-Lachs
- Frisches Heilbutt Filet
- Frisches Dorsch Filet
- Lutefisk
- Fischklößchen

Foto: Privat.

Kranes Kjøkken AS

Kranes Kjøkken (Kranes Küche) produziert hausgemachte Lebensmittel der Finnmark. In der kleinen Produktionsküche werden Fisch- und Fischprodukte auf althergebrachte Weise zubereitet. Ganz so, wie es schon die Großmutter machte. Der Betrieb liegt in Breivikbotn auf der Sørøya (Südinsel) in der Finnmark. Sørøya ist auch bekannt als eine Gegend in der man besonders große Fische fängt. Viele der größten und schwersten Fische Norwegens wurden hier gefangen. Kranes Küche liegt direkt am Kai und es werden täglich Fische angeliefert. Frischer und mit besserer Qualität geht es nicht! Fischfrikadellen, Fischklößchen, Fischterrinen und natürlich frische Fischfilets werden sofort von Hand zubereitet. Räucherfisch gibt es vom Dorsch, Lachs und Rotbarsch. Die typischen, norwegischen Spezialitäten Lutefisk und Bokna-Fisch fehlen natürlich auch nicht im Angebot.

Kontakte

Morten Strifeldt / +47 970 01 477 / morten@kranekjokken.no /



ARKTISK KJE



Wir bieten folgende Produkte an:

- Luftgetrockneter Ziegenschinken
- Frisches Schinkenfleisch zum Braten
- Vakuum gepackter Schinken
- Pinnekjøtt von der Ziege
- Gepökeltetes Ziegenfleisch
- Sattelstücke von der Ziege
- „Pulled“, bei niedriger Temperatur langsam gegartetes Ziegenfleisch

www.facebook.com/Arktisk.kje.Sa

Foto: Atle Aronsen.

Arktisk kje SA

Arktisk Kje AS bietet junges Ziegenfleisch an. Das Fleisch ist hell und zart, der Geschmack mild und delikater. Es eignet sich gut zum Grillen, in Eintöpfen oder als Frikassee. Langsam im Ofen gebratener Ziegenschinken ist auch sehr zu empfehlen. In der Weihnachtszeit wird außerdem gesalzenes und getrocknetes „Pinnekjøtt“ und luftgetrockneter Schinken angeboten. Arktisk Kje ist eine Zusammenarbeit von 34 Landwirten und zwei Fleischproduzenten (Mydland und Nortura) mit Vorliebe für lokale Rohwaren. Diese enge Zusammenarbeit macht es möglich, exklusive Ziegenspezialitäten auf dem kürzesten Wege vom Produzenten zum Verbraucher zu schaffen. Es ist ein gutes Beispiel für nachhaltige Fleischproduktion. Arktisk Kje ist modernes Essen mit dem Geschmack der arktischen Natur.

Kontakte

Atle Aronsen / +47 916 46 687 / arktisk.kje@gmail.com /



Wir bieten folgende Produkte an:

- Getrocknetes Rentierfleisch, original
- Getrocknetes Rentierfleisch, knusprig
- Rentierfleisch Snack
- Rentierzunge Snack
- Rentierherz Snack
- Geräucherter Rentierkalb-Schinken

www.facebook.com/SkodiRein

Foto: John Anders Sara, Jan Helmer Olsen.

Skodi Rein AS

Skodi Rein produziert ein exzellentes Rentierfleisch mitten im Herzen der Finnmark. Es werden nur erste Klasse Rentiere aus der eigenen Rentierherde, nach alten samischen Handwerkmethoden, verarbeitet. Die Rentiere leben das ganze Jahr über draußen in der freien Natur unter Mitternachtssonne und Polarlicht. Die Rentierherde wandert jedes Jahr hunderte von Kilometern und hat ihre festen Aufenthaltsorte, je nach Jahreszeit. Rentiere grasen an arktischen Moosen und Heidekraut, das gibt dem Fleisch seinen besonderen, wilden Geschmack. Skodi Rein kennt alle Tiere der Herde von der Geburt bis zur Schlachtung. Die samischen Traditionen werden beibehalten und das bedeutet auch, dass alle Teile der Rentiere zu Produkten verarbeitet werden. Die Firma Skodi hat sich auf getrocknete Rentierprodukte spezialisiert. Es werden keine künstlichen Zusatzstoffe verwendet und das Fleisch trocknet in reiner, arktischer Luft. Es war ein langer Prozess, Skodi Reins Produkte auf dem nationalen Markt zu etablieren. Unter anderem hat man an wichtigen nationalen Lebensmittelwettbewerben teilgenommen. Das führte zu einer Silber- und einer Goldmedaille in der norwegischen Lebensmittelmeisterschaft. 2018 wurde schließlich Skodi Rein vom norwegischen Landwirtschaftsminister und der Rentier-Samen Vereinigung als „Rentierfleisch Vermittler des Jahres“ ausgezeichnet.

Kontakte

Karen Utsi Sara / +47 913 47 291 / karen@skodi-rein.no / www.skodi-rein.no



Wir bieten folgende Produkte an:

- Wandern
- Vogelbeobachtung
- Königskrabbe-Safari mit dem Boot
- Meeresfischen mit dem Boot

www.facebook.com/visitvaranger

Foto: Emile Holba, Bjarne Riesto.

Visit Varanger

Visit Varanger (besuche Varanger) möchte Sie zu einer einzigartigen, arktischen Erfahrung in Varanger einladen. Die Firma ist eine kommerzielle Buchungsagentur, die von 11 Reiseveranstaltern gegründet wurde. Sie vertritt heute 26 verschiedene Übernachtungsstätten und Reiseveranstalter in der Region Varanger. Die Region Varanger, mit ihren atemberaubenden Landschaften und herzlichen Menschen, bietet eine perfekte Mischung aus Natur, alter und neuer Kultur und einer faszinierenden Geschichte. Ein Schmelztiegel mit tiefen Wurzeln.

Kontakte

Veronje Kelly / +47 930 67 177 / veronje@varanger.com / www.visitvaranger.no

NORDNORWEGEN

In Nordnorwegen leben wir in der Natur und von der Natur. Vielleicht ist das der Grund dafür, dass sich so viele Gäste bei uns wohlfühlen? Die Jahreszeiten bringen Naturphänomene mit sich, deren Erlebnis fasziniert und inspiriert. Von September bis März, abhängig von Wetter und Sonnenstürmen, bildet das Nordlicht die Hintergrundkulisse für viele der Aktivitäten, an denen Sie hier teilnehmen können. Ab Mai tritt dann die Mitternachtssonne ins Rampenlicht. Stellen Sie sich vor, es sei hellichter Tag, wenn es in Wirklichkeit mitten in der Nacht ist! Rund um die Uhr hängt die Sonne über dem Horizont und schenkt allen Lebensformen Licht und Energie. Wie jedoch ein reimendes norwegisches Sprichwort sagt, taugt der Held ohne Speise und Trank nichts („Uten mat og drikke duger helten ikke“). Hier auf der Grünen Woche können Sie Kostproben der nordnorwegischen Küche genießen, bei der sich alles um lokale Rohwaren und um die Ernte aus der Natur dreht. Wenn Sie weitere Informationen zur Gestaltung Ihres Urlaubs in Nordnorwegen wünschen, können Sie unter www.nordnorge.com/de den Reiseführer Nordnorwegen herunterladen.

Finden Sie Nordnorwegen auf:

Facebook: facebook.com/NorthernNorway

Twitter: [@Northern_Norway](https://twitter.com/Northern_Norway)

Instagram: [@northernnorway](https://instagram.com/northernnorway)

Pinterest: no.pinterest.com/visitnorway/northern-norway



1) *Idar Nilssen/Fylkesmenn i Nordland,*
2), 3) og 4) *News On Request AS/Rune Nilsen/Fylkesmenn i Nordland.*

Diese Broschüre ist finanziert durch Fylkesmenn in Nordland, Troms und Finnmark und Innovation Norwegen.