

# Almferien über dem Fjord

Im westnorwegischen Herdalsseter fühlen  
sich Mensch und Tier wohl behütet

Von Heidrun Braun



Es ist ein breiter, sandiger Weg, der auf die Alm führt. Fünfhundert Meter über dem Fjord ist es ein stiller Ort mit kleinen, grob gezimmerten Almhütten, wie sie wohl schon vor 100 Jahren hier standen. Auf ihren Dächern wachsen Moos und Gras. Saftig grüne Bergweiden erstrecken sich bis zum Torvsla, dem mit 1882 Metern höchsten Berg der Region und Wächter über allem. Die Schneeflecken auf seinen Hängen künden einen kurzen Sommer an. Nur der Juli und August sind sicher schneefreie Monate.

Sommerfarmen wie Herdalsseter, auf denen Milch und Käse produziert wurde, gab es im 18. Jahrhundert in Fjordnorwegen zu Tausenden. Die Modernisierung der Landwirtschaft ließ sie nach und nach verschwinden. Dafür floriert dank des milden Klimas in der Region Norddal der Obstbau und Handel mit Kirschen, Aprikosen, Äpfeln, Birnen und Pflaumen. In Valldal, dem „Tal der Erdbeeren“, werden jährlich tonnenweise Beeren geerntet, die im nahen Alesund, dem Handels- und Fischereizentrum Westnorwegens, auf den Weg zu den Käufern gebracht werden. Auf umgekehrtem Weg gehen von der Küstenstadt Seefische und Krabben auf die Reise ins Land. Einmal in ihrer Nähe, sollte man sich die Stadt ansehen. Schon wegen der schönen Jugendstilbauten und dem Meeresaquarium. Sogar Almhütten gibt es und Wikingerboote, wenn auch nur im „Sunmore Museum“. Ganz wie auf der Alm. Diese allerdings ist alles andere als ein Museum, vielmehr die einzige weit und breit, die noch in Betrieb ist. Mit 400

Ziegen sogar eine der größten des Landes. Auch Kühe gibt es, einige Fjordpferde und eine Unzahl Schafe. Um die Mittagszeit ist außer den Pferden vom lieben Vieh allerdings nichts zu sehen. Jostein Sande, Chef der Gemeinschaftsalm, sitzt in der Herdalsstova bei einem Teller Rjomegraut, einem Brei aus



Weizengrütze und saurer Sahne. Diese traditionelle Almkost probiert jeder Neuankömmling obligatorisch. Dazu werden das knäckebrotähnliche Flatbrod, luftgetrocknetes Fleisch, Wurst und Schinken gereicht und zum Abschluss ein Stück vom deftigen Ziegenkäse. Natürlich steht auch viel Fisch auf der Speisekarte: Forelle, Lachs und der Klippfisch. Bei Letzterem handelt es sich um Kabeljau, der in alten Zeiten entgrätet und ausgenommen auf den Klippen getrocknet wurde. Obwohl der Kabeljau seit mehr als 300 Jahren auf den für die Nordmeerküste typischen Trockengestellen aufgehängt wird, hat er den Namen Klippfisch behalten.

Gäste sind auf der Herdalsalm willkommen und werden als zusätzliche Einnahmequelle für den Landwirtschaftsbetrieb immer wichtiger. In einigen der Almhäuser können Touristen wohnen. Ihre Einrichtung ist spartanisch und urgemütlich zugleich. Kein Fernseher, Radio oder Telefon stören die Ruhe,

allein Bergbach und Wasserfall plätschern gelassen vor sich hin. Am Abend leuchtet Kerzenlicht aus den Fenstern. Leben wie in uralten Zeiten, ein Luxus, der seinen Preis hat, rund 50 Euro pro Nacht.

Für schmalere Geldbeutel gibt es einen Zeltplatz. Nach

„Leben wie in uralten Zeiten, ein Luxus, der seinen Preis hat.“

dem alten „Jedermannsrecht“ in Norwegen gibt es kaum Orte, an denen man sein Zelt nicht aufschlagen kann. Schließlich ist das Wandern der Nordländer Volkssport Nummer Eins.

Von der Herdalsalm führen Wege in viele Richtungen ins Gebirge. Eine Woche lang kann man gut wandern, ohne den gleichen Weg zweimal zu gehen. Die Bergführer sind auf thematische Touren zu Flora

und Fauna, Geologie und Geschichte eingestellt. Eine führt zum Beispiel zur Weide „Boen“, wo noch die Grundmauern der alten Höfe zu sehen sind, die hier im frühen Mittelalter oder vielleicht sogar in der Wikingerzeit standen. Auch Herdalen war um 1600 ein Weiler mit drei Höfen, die aber verlassen wurden. In den Bergen sind noch Spuren von der Jagd aus diesen Zeiten zu sehen.

Südlich der Alm liegt der Ort Geiranger, der eigentlich Marak heißt, aber wegen seiner exponierten Lage am Ende des berühmten Geiranger-Fjordes, nach diesem genannt wird. S-förmig schlängelt sich der nur 16 Kilometer lange, aber gewaltig wirkende Fjord durch 1700 Meter hohe Berge und Steilwände mit immer neuen Wasserfällen. Am spektakulärsten anzusehen ist der Wasserfall „De Syv Sostre“ (Sieben Schwestern), von denen im Sommer allerdings nur drei sprudeln. Der 90-Minuten-Trip über den Fjord, von dem

die Norweger sagen, es sei ihr schönster, ist schon deshalb ein Muss, weil sie auch sagen, wer das nicht gesehen habe, kenne Norwegen nicht. Leider wissen das schon zu viele, denn Ruhe sucht man in Geiranger vergebens. Mindestens ein Kreuzfahrtschiff liegt immer vor Anker, es können auch mal fünf sein. Autofahrer verzweifeln auf der Suche nach einem Parkplatz oder beim Warten auf die Autofähre, die hoffnungslos überlastet ist. Im Juli und August füllt sich der 200-Seelen-Ort, die 3000 Gästebetten sind belegt. Doch wenn man einmal hier ist, muss man auch noch zum Flydalsjuvet, wo sich Busladungen von Amateurfotografen drängen, um zu sehen, was man schon x-mal auf Kalendern und in Prospekten gesehen hat, das beliebteste Fotomotiv Norwegens: die Sicht von oben auf den Geiranger-Fjord. Es stimmt, der Blick ist unglaublich schön.

Und schön ist es, am Nachmittag wieder auf der friedlichen Alm zu sein, wenn Ziegen und Zicklein von den höher gelegenen Almen mit viel Gemacker zurückkehren, nicht ohne alle paar Schritte stehenzubleiben, um am kurzen Berggras zu zupfen.

Auch die Wanderer trudeln ein, kühlen ihre Füße im Gebirgsbach oder schauen zu, wie in einem großen Kessel Karamel gerührt wird. Daraus entstehen die in runden Spanschachteln verkauften Almkaramellen. Zugehen und gekostet werden darf auch, wenn die Käserei der Alm den Ziegenkäse herstellt. Noch bevor die Sonne sinkt, ziehen die meisten Wanderer die Tür hinter sich zu, um in einen gesunden Schlaf zu sinken. Denn morgen wartet die nächste Tour. ■

