

Das Nordeuropa-Magazin



Nordis

Sept./Okt. 5/08 15. Jhrg.

€ 5,-/Fr 8,80

Österreich € 5,50

K 13714 ISSN 0946-1116

skandinavien.de
nordis.de



Heft im Heft
**Kreuzfahrt-
Guide 2009**

Eine Stimme aus Island
Homestory Arndís Halla

Orca-Forschung & Walfangtradition
Lofoten kontrovers

Herdalssetra-Alm

Geißen am Geiranger

Moschusochsen im Dovrefjell (N)

Wellness Jütland (DK)

Aktiv im Småland-Herbst (S)



**Urlaub auf der westnorwegischen
Herdalssetra-Alm**

Geißen am Geiranger

Im Paradies gibt es Ziegen, Pferde,
Schafe, Kühe und abends Nudeln mit
Tomatensoße. Und somit alles, was ein
zehnjähriges Mädchen braucht, um als
Ziegenhüterin auf Zeit glücklich zu sein.

Enemenemeck und du bist weg!

Von Thomas Krämer (Text & Fotos)



Vom Norddalfjord führt eine steile Straße hinauf auf die ...



...Herdalssetra. Hier oben leben Ziegen, Kühe, Pferde und Menschen in einer eigenen Welt.

Das Feuer bullert im Ofen, ab und zu ist ein leises Knacken zu hören, es riecht ein wenig nach verbranntem Holz. Die letzten Sonnenstrahlen fallen auf die steile Felswand der Heregga, lassen dessen steile Flanke erglühen. Ein Schaf blökt und bekommt Antwort von einem Artgenossen. Dann ist Ruhe. Nur ab und zu bimmelt leise eine Glocke. Am nächsten Morgen nicht viel verändert. Nur die Richtung, aus der die Sonne scheint. Draußen vor der Holzhütte blökt und bimmelt es, im Ofen knacken die Holzscheite. So langsam wird die Hütte warm. Die Nächte können frisch werden hier im Gebirge auf gut 500 Metern Höhe. Ein Kaffee für mich, ein Kakao für Zoe; dann öffnet sich die Tür für einen neuen Tag. Unseren ersten Tag auf der Alm. Noch geblendet vom hellen Licht lande ich meinen ersten Treffer. Wo Tiere sind, da liegen auch ihre Hinterlassenschaften. Und so trete ich zielsicher in einen Schafskötel. Wo bei – zielsicher muss man gar nicht sein. Schließlich können sich die Tiere überall frei bewegen.







Gemütliche Hütte und Museum in einem: die Kaffistova.



Jakjakk: Im Leben von Jostein und Åshild (links) dreht sich nicht alles, aber vieles um ihren meckernden Milchlieferanten



Zoes Schoß legt, schon fast andächtig nach oben blickt. Das ist Liebe auf den ersten Blick!

Kulturerbe statt Wasserkraft

Die Holzlatte vor der Hütte knarzt, als ich darauf Platz nehme. Etwas erschreckt läuft ein Wollknäuel mit vier Beinen davon, eine Kuh muht neben der Nachbarhütte und blickt neugierig herüber. Die Ziegen sind schon unterwegs, klettern über die Hänge, wo der Wasserfall seine Silberfäden zu Tal schickt. Vom Stall kommt Åshild Dale herüber, winkt, wünscht einen guten Morgen. Sie ist die Heidi hier auf der Alm, die Herrin über die Ziegen. Und auch ein bisschen über die 30 Hütten, die auf dem Talboden stehen und auf die sie ein Auge hat.

Seit 1790 ist die Farm unten im Tal und ein Teil der Herdalssetra-Alm im Besitz ihrer Familie. Seit 1983 bewirtschaftet sie mit ihrem Mann Jostein Sande, einem Historiker, das Gut. Eigentlich sollten hier, wo heute Ziegen und Schafe grasen, Fische schwimmen. »Ein Stück weiter talabwärts war ein Staudamm geplant«, erzählt Åshild. Das wäre, sagt sie, das Ende des Herdalen gewesen. Und auch der Alm. Gemeinsam mit ihrem Mann kämpfte sie gegen das Projekt und verhinderte, dass das Tal geflutet wurde. Dabei kamen auch die Vereinten Nationen ins Spiel. Seit drei Jahren zählt das gesamte Gebiet rund um den Geirangerfjord zum Weltkulturerbe und ist somit geschützt. Den Antrag dafür haben auch die beiden Senner von der Herdalssetra mitgestellt. Und damit wollten sie auch eines erreichen: dass die alte Seterkultur, die die Landwirtschaft in Norwegen über Jahrhun-

IN DER KAFFISTOVA
WERDEN
SAURE-SAHNE-BREI,
PÖKEL- UND DAS
FLEISCH JUNGER
ZIEGEN SERVIERT
UND NATÜRLICH
KÄSE AUS
ZIEGENMILCH.

derte geprägt hat, erhalten bleibt. Draußen trabt ein Pferd mit seinem Fohlen vorbei. »Kann ich?«, fragt Zoe. Klar kann sie. Danach sogar reiten. Denn eine der Sennerinnen hier oben ist begeisterte Reiterin und lässt die Zehnjährige später im Sattel auf dem gutmütigen Fjordpferd Platz nehmen. Doch jetzt will sie die Stute erst einmal streicheln. Und dann läuft noch Ziege Nummer 7008 vorbei, im Schlepptau den meckernden Nachwuchs. Ein Prachtexemplar, das sich bereitwillig das weiche Fell kraulen lässt. Jede Scheu geht verloren, als die Ziegenmama ihren Kopf in

Zu Tisch mit zwei Pferden

Unterdessen nimmt Åshild auf einer Steinplatte vor einer ihrer Hütten Platz. Drin sind die Utensilien für die Käseherstellung. Denn ein Teil der Milch der Kühe und Ziegen bleibt oben auf der Alm, wird zu Käse verarbeitet. In der Kaffistova, die gleichzeitig auch ein kleines Museum ist, werden Saure-Sahne-Brei, Pökel- und das Fleisch junger Ziegen serviert. Und natürlich Käse aus Ziegenmilch und auch jene Spezialität, die die Geschmäcker scheidet: brauner Käse, der die Konsistenz von Fensterkitt hat und süßlich schmeckt und – wie Åshild sagt, eigentlich ein Abfallprodukt aus der Käseherstellung ist. Denn der Brunost wird nicht aus der Milch, sondern aus der abgetrennten Molke hergestellt. »Acht, gar neun Stunden dauert es, bis der Käse fertig ist«, sagt die Sennerin. So lange wollen wir nicht warten. Noch dazu bei diesem Wetter. Mittlerweile steht die Sonne hoch am Himmel. Ob der nahe gelegene See warm genug zum Baden ist? »Probiert es aus«, sagt Åshild und grinst dazu. Also stapfen wir am Flüsschen entlang talabwärts, springen über Steine und hinein in Pfützen, klettern auf Felsen und bahnen uns den Weg durch matschige Sumpfwiesen. Ein Frosch flüchtet unter einen Ast, ein Vogel fliegt lautlos zeternd in ein Birkenwäldchen davon.



Das Gatter ist geöffnet, die Ziegen drängen hinaus auf die Almwiesen



Fjordpferde sind gutmütig, aber auch neugierig und verspielt, was Zoe schnell merkte



Das Wasser im See ist doch sehr, sehr frisch, außerdem wiehern am gegenüberliegenden Flussufer die Pferde. Und die findet Zoe doch erheblich attraktiver als das kalte Wasser. Mit hochgekrempelten Hosen waten wir durch den Fluss und kommen drüben mit roten Füßen an. Bereitwillig lassen sich die beiden Vierbeiner klopfen, auch wenn das Fohlen noch etwas schüchtern ist.

Die Scheu haben die Tiere jedoch am Abend abgelegt. Der Plan, die Spaghetti mit Tomatensoße draußen vor der Hütte einzunehmen, um den Gras- und nicht den Hüttenboden mit roten Flecken zu garnieren, wird flugs fallen gelassen. Wer will schon sein Abendessen mit zwei hungrigen Gäulen teilen?

Ziegen auf der Flucht

Am Morgen wabert der Nebel über die Wiesen des Hochtals. Verhüllt die Hütten, lässt Konturen verschwinden, zaubert Wasserperlen an die Grashalme. Das polnische Pärchen, das in der Nachbarhütte wohnt, kommt von der Arbeit. Es ist halb acht. Sie haben bereits rund 300 Ziegen gemolken. So wie immer kurz nach dem Aufstehen. Täglich zwei bis drei Liter Milch werden aus dem Euter jeder Ziege gesaugt. Elektrisch. »Sonst würden wir diese Menge nicht schaffen«, sagt Åshild, die die Tiere aber auch noch von Hand melken kann. Zwei Mal pro Woche kämpft sich ein Milchlaster die steile Straße hinauf auf die Alm und holt die kostbare Fracht ab. Aus ihr wird Snøfrisk-Käse gemacht, der aufgrund

seiner dreieckigen Verpackung auch im Käseregal deutscher Geschäfte auffällt.

Eigentlich leben die Tiere hier oben im Paradies. Sie können grasen, wo immer sie wollen, dürfen sich von den Touristen streicheln lassen. Und wenn ihnen das nicht passt, dann trollen sie sich eben von dannen. Dorthin, wo ihnen niemand mehr folgen kann und will. Trotzdem sind sie weg. Noch am Morgen waren die Tiere am Ufer des Sees entlanggestrichen. Doch irgendwann war das gewohnte Bimmeln der Glocken verstummt. Aufgefallen war das jedoch erst, als es Zeit war, die

EIGENTLICH
SOLLTEN HIER, WO
HEUTE ZIEGEN UND
SCHAFE GRASEN,
FISCHE SCHWIMMEN.
EIN STÜCK WEITER
TALABWÄRTS WAR
EIN STAUDAMM
GEPLANT.

Tiere zusammenzutreiben. Dann der Anruf aus dem Tal: »Die Tiere sind auf dem Weg zum Fjord«, sagt der befreundete Landwirt am anderen Ende der Leitung. Jetzt muss es schnell gehen, die vertraute ruhige Landidylle wandelt sich in ein hektisches Treiben. Åshild steigt in den Geländewagen, Pjotr und Helen folgen ihr. Alle suchen die Hänge ab, ob die Tiere nicht vielleicht doch unterwegs... Aber nein. Gut zehn Kilometer sind es hinunter ins Tal. Bei den ersten Gehöften sind die ausgebüchsten Milchlieferanten zu sehen. Schnell wird am Weg eine Sperre gebaut, und die Tiere werden in ein Behelfsgatter getrieben.

»Es sind die Hormone, die die Tiere ins Tal getrieben haben«, glaubt Jostein. Die Suche nach einem Bock sei stärker gewesen als der Schutz auf der heimischen Alm, glaubt er. Und wenn einige wenige Tiere sich auf den Weg machen, dann folgen alle anderen. »Herdentrieb«, meint er und zuckt mit den Achseln. Immerhin passiert so etwas nicht jeden Sommer. »Das letzte Mal sind sie vor zehn Jahren ausgebüchst«, erinnert sich der studierte Senn.

Åshild und Jostein steht ein langer Abend bevor. Die schweren Euter baumeln unter den Bäuchen der Ziegen, eigentlich ist nun Melkzeit. Doch bis dahin wird es noch eine Weile dauern. Denn die Tiere müssen erst einmal wieder hinauf auf die Herdalssetra gebracht werden. Aber wie bringt man 300 Ziegen vom Tal auf den Berg? Und das mög-



Im Sommer bieten die Wiesen rund um die Herdalssetra einen üppigen Weidegrund



»Ich brauche eine Pause.« Ziegen hüten macht Spaß und auch durstig



»Jakkijakkijakkijakk.« Zoe hat schnell das Kommando gelernt, mit denen Áshild ihre Tiere antreibt. »Jakkijakkijakkijakk« hilft sie Helen, die Tiere berganwärts zu treiben. Es ist geschafft. Friedlich knabbern die Tiere an den saftigen Grashalmen, während sich die Zehnjährige mit ein paar Keksen stärkt. Und Nummer 7008 ist auch dabei. Zum Glück!

Am liebsten schnell? Tier für Tier werden sie auf die Ladefläche eines Anhängers getrieben, und nach oben auf die Alm transportiert. An diesem Abend müssen alle lange arbeiten. Bis weit nach Mitternacht ist das Meckern der Ziegen zu hören, brummt der Generator, der den Strom für die Melkmaschine erzeugt.

Die natürliche Uhr der Tiere kennt keine Gnade. Die Sonne hat es gerade über den Bergkamm geschafft, da staksen sie schon wieder auf die Weide. Doch diesmal wird die Richtung vorgegeben. Nicht zum See, hinauf in die Berge sollen die Tiere.

Info

Herdalssetra

N- 6214 Norddal
Tel. +47 70 25 91 08/
+47 97 01 20 35
aashidd@online.no,
www.herdalssetra.no

Allgemeine Infos zu Norwegen:

visitnorway
ABC-Straße 19
20354 Hamburg
Tel. 0180 500 15 48 (0,14 Euro/Min.)
Fax 040 22 94 15 88
www.visitnorway.de
germany@innovationnorway.no

Anreise

Am bequemsten mit den Schiffen der Color-Line (www.colorline) von Kiel nach Oslo und dann weiter über die E6 und die Str. 15 nach Norddal. Von dort 10 km über eine gebührenpflichtige, bisweilen sehr steile Schotterstraße hinauf auf die Herdalssetra.



Unterkunft

Einige der Almhütten können gemietet werden. Strom gibt es keinen, gekocht wird mit Gas und geheizt mit Holzöfen. Wasser muss in Eimern von einem Wasserhahn zur Hütte getragen werden, 2 Plumpsklos stehen für alle Hütten zur Verfügung. Verpflegung muss mitgebracht werden. Die Übernachtung in einer Hütte kostet rund 600 NOK pro Nacht. Angeln und auch Jagen können arrangiert werden.

Sehenswert

Zu Fuß sind es 12 km, mit dem Auto eine knappe Stunde von der Herdalssetra nach Geiranger mit dem imposanten gleichnamigen Fjord. Hier lohnen eine Bootsfahrt oder ein Ausflug auf den Aussichtsberg Dalsnibba. Zudem kann man zu alten Höfen oder rauschenden Wasserfällen wie dem Storseterfossen wandern. Auch Rafting und verschiedene andere Ausflüge – sogar zum Gletscher Jostedalbreen – sind möglich. Sehenswert und lehrreich ist außerdem das Fjordzentrum in Geiranger.

Informationen und Buchungen

Geirangerfjord Service
N-2616 Geiranger
Tel. +47 70 26 30 07
booking@geirangerfjord.no
www.geirangerfjord.no

Destinasjon Geirangerfjord Trollstigen

N-6216 Geiranger
Tel. +47 70 26 38 00
www.visitgeirangerfjorden.com
info@visitgeirangerfjorden.com