



# DNF-Magazin

eine Zeitschrift der  
Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

## Norwegische Küche - Von Delikatessen und Merkwürdigkeiten

Manch einen erfüllt es mit Schauern, andere erfreut es. Die norwegische Küche, bzw. ein Teil von ihr, ist sicherlich nicht jedermanns Geschmack - interessant ist sie allemal. Darf man doch nicht unterschätzen, dass ein gewaltiger kultureller Hintergrund zu betrachten ist. Zu erwähnen ist auch, dass der zweitbeste Koch der Welt (Bent Stiansen) aus Norwegen kommt.

Sich mit der norwegischen Küche auseinander zu setzen, erfordert ein gewisses Fachwissen. Trocken-, Laugen-, Klipp- und Boknafisch sind nur der Anfang. Es gibt aber auch "Unfische". Das sind die, die äußerlich nicht gerade eine Schönheitskonkurrenz gewinnen können. Bekanntlich sind das aber oft die schmackhaftesten - zum Beispiel Seeteufel und Steinbeißer. Natürlich haben sich auch die Norweger besonnen - und Geschmack am äußerlich unschönen Tier gefunden.

### Brei, Fisch, Fleisch...

Der Pfarrer und Dichter Petter Dass hat einmal eine Hymne auf geräucherte Schinken geschrieben: "Ich hab einen Schinken, er mög euch bekommen. Er hängt im Rauch nun im neunten Herbst - gereift ist er wohl zum Genusse!" Bei so viel Schwärmerei bleibt einem fast nichts anderes übrig, als tiefer in die Genüsse abzutauchen. Geräuchertes Fleisch ist eine der Spezialitäten auf der nordischen Tafel. Hammelkeule (fena-lår), Schinken, Salami, Hammelwurst (fårepølse), Kuttelwurst (morrpølse) - dazu Sauerrahm, Rührei und Kartoffeln. Und danach einen doppelten Aquavit. Wohl bekomms! Sehr beliebt, besonders zum Frühstück, sind Breie jeder Art: Gersten-, Mehl-, Hafer-, Molke-, Gries- und sogar Wasserbrei!

### Die Zunge des Kabeljaus

Dorschzungen - hierzulande kaum ein Begriff. In Norwegen sind sie eine Delikatesse. Norwegische Schüler bekommen sogar schulfrei, wenn große Fischfänge anstehen. Die Zungen stehen gekocht, gebraten oder frittiert auf dem Speiseplan. Fisch ist fast überall in Norwegen die

Nummer 1 auf dem Speisezettel. Ob überbacken, gekocht, gebraten, als Klöße oder in der Suppe. Selbstverständlich finden sich auch Krusten- und Schaltiere auf Norwegens Tischen. Sehr beliebt ist "Bacalao", ein Gericht, welches mit Klippfisch zubereitet wird. Am Lutefisk (Laugenfisch) kommt man ohnehin fast nicht vorbei. Für mitteleuropäische Nasen allerdings ist allein der Geruch fast unerträglich. Aber diese Gerichte sind aus der norwegischen Geschichte nicht weg zu denken. Vor



Schülerin beim Dorschzungen schneiden

allem in der sogenannten dunklen Jahreszeit standen die Gerichte aus Lutefisk auf der Tagesordnung. Heutzutage ist es so, dass diese Gerichte hauptsächlich in der Vorweihnachtszeit serviert werden. Der Fisch ist mager - die Beilagen deftig. Dazu gibt es Bier - und den unvermeidlichen Aquavit.

Die Historie reicht lang zurück: bereits Olaus Magnus beschrieb im Jahre 1555 die Herstellung von Lutefisk: "Leg den Trockenfisch zwei Tage in eine starke Lauge und danach einen Tag ins frisches

Wasser. Der Frisch ist nun weich und delikats und dem Menschen bekömmlich." Nun, das möge jeder selbst entscheiden...

Äußerst beliebt sind zudem diverse Gerichte aus Fischfarce. Die Kreativität kennt fast keine Grenzen, und man könnte hier noch seitenlang darüber berichten.

### Fleischliche Genüsse

Natürlich sind die Norweger auch den fleischlichen Genüssen nicht abgeneigt. "Wallenbergare" heißen die hierzulande als Fleischpflanzerl oder Frikadellen bekannten Teilchen. Das berühmte "Får i kol" ist nicht nur den Lesern norwegischer Krimis bekannt. Hammel in Kohl - überhaupt spielen Lamm und Hammel eine große Rolle auf Norwegens Speisezetteln. Auch der gute alte Schafskopf steht ab und an auf dem Plan. Für die Zubereitung benötigt man sogar ein paar Teelöffel Salpeter. Die geräucherte Schweinerippe steht häufig am Weihnachtsabend auf den Tafeln. Angesichts der Frauna Norwegens steht auch Wild wie Elch, Rentier, Schneehuhn oder Alk auf dem Speiseplan.

### Schatzkasten

Die norwegische Küche ist ein Schatzkasten für jeden Gourmet. Vielfältig, kreativ, voller Überraschungen. Und weit besser als ihr Ruf. Die Küche ist einfach aber durchaus schmackhaft. Und "Bio" ist fast schon Voraussetzung. Dafür um so mehr wilde Kräuter - zum Beispiel Wacholderbeeren, Kümmel, Thymian und Koriander. Gewürze und Wein sind heute die Schlagworte beim Kochen. In grauen Vorzeiten war das anders - da wurde sparsam bis gar nicht gewürzt. Zucker war früher knapp - obwohl man die nordische Küche an sich schon gerne mit dem Attribut "süß" assoziiert. Ein Trugschluss - ebenso, wie das Ammenmärchen, dass die nordische Küche nahezu ungenießbar wäre.

Jana Wunderlich-Gaideczka  
e-Mail: wunderlich@srb-wunderlich.com

## Zeit-Reisen in Norwegen (Teil 2)

Im letzten DNF-Magazin haben wir bereits vier archäologische Highlights aus Norwegens Frühgeschichte vorgestellt. In dieser Ausgabe folgt nun die Fortsetzung mit sechs weiteren Zeit-Reisezielen, denn der nächste Norwegen-Urlaub kommt bestimmt.

### Mortensnes/Ceavccageadgi kultursti - Nesseby/Finnmark

Hier wurde ein einzigartiger archäologischer Kulturpark angelegt, in dem man auf gut beschilderten Wanderwegen von frühen steinzeitlichen Siedlungsplätzen bis hin zu jüngeren Wohn-, Opfer- und Begräbnisstätten der samischen Bevölkerung durch mehrere Jahrtausende Siedlungsgeschichte wandeln kann.

Die älteren Plätze befinden sich im höher gelegenen - die zeitlich jüngeren zur Küste hin im tieferen Gelände, was durch die Landhebung nach der letzten Eiszeit verursacht wurde.

Halbkreisförmige Steinringe markieren zeltartige Behausungen der frühen steinzeitlichen Jäger und Fischer, die vor ca. 9000 Jahren dieses Gebiet durchstreiften. Die tiefer liegenden schmalrechteckigen und größeren Hausgrundrisse der jüngeren Steinzeitler um 3500 v. Chr. belegen einen Wandel der Wohnplatzform in dieser Zeit. Sehenswert ist unter den zahlreichen interessanten archäologischen Stationen dieser "Zeitwanderung" der Tran- oder Gragsesteinen - ein samischer Opferstein, der, umgeben von 13 Steinringen, einst von samischen Schamanen während der Zeremonie mit Fischöl eingelesen wurde

### Svarthola (Vistehola) - Randaberg

In der Nähe von Viste (Randaberg, Region Stavanger) liegt einer der ältesten Siedlungsplätze des Umkreises - die Svarthola. Vermutlich während der letzten Eiszeit entstanden, ist sie 9 Meter tief, 5 Meter breit und 3 Meter hoch. Erste Ausgrabungsarbeiten fanden zwischen 1910 und 1939 statt.

Um 6000 v. Chr. diente sie etwa 25 Menschen als Unterkunft. Diese waren Jäger und Sammler, ab etwa 4000 v. Chr. wurde erstmals Ackerbau betrieben. Bis hinein in die Völkerwanderungszeit ließen sich hier immer wieder Menschen nieder. Die letzten Bewohner lebten hier um etwa 500 n. Chr. Die Grabungen in der Höhle förderten reichhaltige Funde aus Knochen, Horn und Feuerstein zutage. Außerdem fand man Überreste von 50 verschiedenen Tier- und Vogelarten sowie das Skelett eines ca. 15jährigen Jungen. Die Höhle befindet sich heute etwa 16

Meter über dem Meeresspiegel und liegt ein Stück vom Meer entfernt.

### Stabkirchen Urnes und Borgund

Einst gab es etwa 1000 Stabkirchen in Norwegen. Nur 25 sind in heutiger Zeit erhalten. Die beiden berühmtesten Stabkirchen stehen in Urnes (die älteste) und in Borgund (die am besten erhaltene). Oberhalb des Lustrafjords, dem nördlichsten Ausläufer des Sognefjords, liegt Urnes - ein kleines Bauerndorf, das seine Berühmtheit der Stabkirche verdankt. Die Kirche entstand zwischen 1130 und 1150. Bekanntestes Detail ist das Portal mit den filigranen Tierfiguren. Die Kirche wurde in die UNESCO-Liste der erhaltenswerten Kulturdenkmäler aufgenommen. Ebenfalls in der Nähe des Sognefjords liegt Borgund. Bis heute ist die Kirche unverfälscht erhalten. Bei ihrer Errichtung wurde kein einziger Nagel verwendet, sie ist fensterlos. Wie alle Stabkirchen ist auch sie ein Meisterwerk der Spätvikingerzeit. Die Architektur der Kirchen gründet auf die Bauweise der Wikingerschiffe.

### Arkeologisk Museum - Stavanger

In der norwegischen Ölstadt schlechthin, (in der es auch so ein kurioses Museum wie das "Konservenmuseum" gibt), befindet sich das Archäologische Museum, das erst 1998 in einem sehr futuristischen Bau in der Peder Klows-gata eröffnet wurde. Jedes Jahr finden fünf oder sechs wechselnde Ausstellungen statt; die Dauerausstellung gibt einen Überblick über Norwegens Geologiegeschichte der letzten 15.000 Jahre und 1000 Jahre Kulturgeschichte des Rogalandes. Dies alles wird unter anderem in Modellen, Videos und Computersimulationen dokumentiert. ([www.ark-museum.no](http://www.ark-museum.no))

### Vikingshipshuset - Oslo

Auf der Museumshalbinsel Bygdøy liegt das Vikingshipshuset, eine der Attraktionen in Oslo. Und dies Dank der drei fast vollständig erhaltenen bzw. detailgenau restaurierten Drachenschiffe, die über 1000 Jahre alt sind und 1867, 1880 und 1903 aus Grabhügeln am Oslofjord geborgen wurden. Absoluter "Star" dieser einzigartigen Sammlung ist die "Oseberg", die vermutlich eigens als Grabstätte für die berühmte Wikingerkönigin Åse gebaut wurde, die Südnorwegen in der zweiten Hälfte des 9. Jh. beherrschte. In einer Grabkammer hinter dem Mast wurden seinerzeit zwei Frauenskelette gefunden, die man Åse und ihrer Dienerin

zuschrieb. Die reichhaltigen Grabbeigaben legen diese Vermutung nahe. Zu sehen sind außerdem die Wikingerfrachtschiffe "Gokstad" und "Tune". Besichtigt werden können ebenso Kunstgegenstände und Bekleidungsstücke aus der Wikingerzeit.



Oseberg-Schiff

### Eisenzeithof - Ullandhaug (südlich von Stavanger)

Ein Freilichtmuseum, das dem Besucher etwas ganz besonderes zu bieten hat: die rekonstruierten Häuser aus der Völkerwanderungszeit (350 - 550 n. Chr.) sind auf ihren tatsächlich entdeckten Grundrissen wiederaufgebaut. Das ist unter den Freilichtmuseen in Norwegen einmalig. In zwei über 40 Meter langen Häusern befinden sich sozusagen die alten Feuerstellen an ihrem ursprünglichen Platz und werden für die Besucher auch immer wieder betrieben. Ein Grabhügel aus der Bronzezeit und weitere Grabfunde aus der Eisenzeit können im archäologischen Park besichtigt werden. Im Sommer werden auf dem Gelände für die Besucher alte Handwerkstechniken und archäologische Forschungsmethoden vorgeführt.

Karin Drechsel  
e-Mail: [karin.drechsel@gmx.de](mailto:karin.drechsel@gmx.de)

Jana Wunderlich-Gaideczka  
e-Mail: [wunderlich@srb-wunderlich.com](mailto:wunderlich@srb-wunderlich.com)



## Spitzbergen wird Kornkammer

Am 19.06.2006 wurde in der Nähe der Stadt Longyearbyen (Spitzbergen) der Grundstein zur wohl größten Kornkammer der Welt gelegt. Anwesend waren die Ministerpräsidenten Dänemarks, Finnlands, Islands, Norwegens und Schwedens. Im Gewölbe einer Eiswand entsteht ein Getreidespeicher sämtlicher weltweit existierender Sorten. Bei minus 18 Grad sollen die Körner aufbewahrt und somit auch nach Hunderten von Jahren keimfähig und für den Anbau nutzbar sein. Norwegens Landwirtschaftsminister Terje Riis-Johansen nennt das Projekt die "Arche Noah auf dem Svalbard-Archipel", trägt es doch zur Sicherung der Artenvielfalt bei. Das Gewölbe auf Spitzbergen, so Riis-Johansen, wird für die gesamte

Menschheit angelegt. Die eingelagerten Samenkörner bleiben aber der Besitz der Länder, die sie zur Verfügung stellen. Bereits vor 15 Jahren hat man zu Testzwecken einige Samenkörner in einem stillgelegten Stollen auf Spitzbergen eingelagert, um heraus zu finden, ob die Saat auch nach 100

Jahren noch aufgehen würde. Den Hauptteil der Ausgaben übernimmt Norwegens Regierung, wie die vollen Baukosten von drei Millionen Dollar, ferner Zuschüsse zu Einrichtung und Unterhalt. Neben den skandinavischen



Foto: Martin Schmidt

Ländern beteiligt sich Deutschland in fünf Jahren mit je 1,5 Millionen Euro. Ebenfalls beteiligt ist der 2004 gegründete unabhängige Global Crop Diversity Trust beteiligt. Die Fertigstellung ist für Herbst 2007 geplant.

## Spielend norwegisch lernen

Norwegisch lernen ohne stures Vokabeltraining - mit New Amici ist das möglich. New Amici ist ein Lernspiel, das sich an Sprachinteressierte jeden Alters (empfohlen ab 6 Jahren) wendet. Ausgelegt ist das Brettspiel für vier Teilnehmer. Mit einem Spielstein wandert der Spieler über das Spielfeld, es müssen Karten gezogen und Fragen beantwortet werden. Die Spielkarten sind mit Lautschriften versehen um sofort auch die richtige Aussprache der Begriffe zu erlernen. Auf diese Weise erarbeitet man sich spielerisch seine Sprachkenntnisse. Zusätzlich werden zu Kultur und Wesensart des Landes vermittelt. Erfunden wurde dieses Lernspiel von dem Norweger Lakki Patey. Er ist Musiker und häufig in fremden Ländern unterwegs. Während dieser Touren entwickelte er die Idee und orientierte sich dabei an der eigenen Erfahrung im Umgang mit fremden Sprachen. Bereits im Jahre 2002 erschien das erste Spiel in Norwegen. Nach und nach kamen mehrere Sprachen hinzu. Mittlerweile haben über 170 Schulen das Spiel getestet und bescheinigen ihm einen größeren Lernerfolg als einem 6-monatigen



Sprachkurs. Für das Spiel sind übrigens keine Sprachvorkenntnisse erforderlich. Zu beziehen ist die Version Deutsch-Norwegisch über den Fachhandel oder [www.amazon.de](http://www.amazon.de)

Die im Jahre 2003 von Patey gegründete New Amigos-Stiftung arbeitet erfolgreich daran, Respekt und Toleranz füreinander zu fördern. Ein Teil dieser Arbeit sind die New AmiciVile. Das sind Cafés, in denen kostenlos New Amici gespielt werden kann. Betreut werden die Spieler durch Studenten. In Köln ("Spielplatz") und Hamburg ("Pony-Bar") haben sich bereits Cafés etabliert, weitere sollen folgen.

## Ladies Floor im Grand Hotel

Als erstes Hotel in Europa hat das zur Rica-Gruppe gehörende Grand Hotel in Oslo die Zimmer einer komplette Etage gezielt und ausschließlich auf die Wünsche ihrer weiblichen Kunden eingerichtet. Neben der zum Standard gehörenden Ausstattung sind diese Zimmer mit exklusiven Kosmetikprodukten, einer Yogamatte und Büchern und CDs zur Entspannung ausgestattet. Auch ein spezielles Roomservice-Menü wurde in das Programm aufgenommen. Die Frauenetage ist auf Anregung von Urlaubs- und Geschäftsreisenden, aber auch von namhaften Künstlerinnen, Schauspielerinnen und Sportlerinnen entstanden. Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.ladiesfloor.no](http://www.ladiesfloor.no) und [www.rica.no](http://www.rica.no)

## Neues Generalkonsulat in Hamburg

Nach der Schließung vor drei Jahren eröffnet Norwegen wieder ein Generalkonsulat in Hamburg. Damals galt die Schließung als herber Schlag für den Wirtschafts- und Konsularstandort. Die Auswärtige Vertretung wird neue Räume beziehen und es werden alle Marketing-Aktivitäten Norwegens unter einem Dach vereint: das Generalkonsulat, der norwegischen Export-Rat, der Netzwerk-Berater Innovation Norwegen und das Norwegian Seafood Council. Zum Generalkonsul wurde Botschaftsrat Morten Paulsen berufen. Der 1962 geborene Paulsen war bereits Botschaftssekretär in Singapur und Bonn und seit 2003 Botschaftsrat in Berlin.

## Neuheiten auf Norwegens Buchmarkt - die Herbsthighlights

Bokstavelig diesmal anders. Buchempfehlungen aus dem norwegischen Herbstprogramm. Bjørn Gabrielsen: "Selvberget" - über seinen Aufenthalt in Nordmarka Toril Brekke: "Drømmen om Amerika" über norwegische Auswanderer Anne Holt: "Presidentens valg" über

den Besuch der ersten amerikanischen Präsidentin in Oslo Knut Faldbakken: "Nattefrost" - sein dritter Roman mit Jonfinn Valmann in der Hauptrolle. Außerdem: Neues von Gunnar Staalesen, Levi Henriksen, Herbjørg Wassmo, Ari Behn und vielen anderen. Es verspricht, ein spannender Buchherbst zu werden!

Jana Wunderlich-Gaideczka



## Veranstaltungskalender der Regionalgruppen November/Dezember 2006

Regionalgruppe	Termin	Ort	Thema der Veranstaltung
<b>Augsburg</b> Silvia Wenger (08296) 90 98 67 Franz Maier (0821) - 88 32 69	<b>01.12.06</b> , 19:00 Uhr	„Restaurant Orlando“, Franz-Kobiger-Straße 9a, Augsburg Stadtteil Pfersee	Infos bei der Gruppenleitung
<b>Bremen/Nordwestl. Niedersachsen</b> Renate Leopold (04242) 30 06 Reinhard Geisler (04203) 23 73	<b>11.11.06</b> , 19:30 Uhr <b>09.12.06</b> , 18:00 Uhr	Freie Christengemeinde, Am Mohrenshof 1, 28277 Bremen Hotel „Horner Eiche“	Wandertour 2006 Jahresabschlussfeier (Anmeldung bis 20.11.06)
<b>Düsseldorf</b> Helmut + Angelika Steinhäuser (0201) 54 06 65	<b>18.11.06</b> , 16:00 Uhr <b>10.12.06</b> , 16:00 Uhr	jeweils: Treffpunkt bitte erfragen	Norwegen - eine Zeitreise, Vortrag: P. Westerwalbesloh Julebord
<b>Hamburg</b> Christiane Blank (04101) 74 393 Frauke Witzel (040) 64 28 805	<b>07.11.06</b> , 18:00 Uhr <b>05.12.06</b> , 18:00 Uhr	jeweils: Seemannskirche, Ditmar-Koel-Straße 4, Hamburg	Terje Vigen, Vortrag: Signe Windolph Julebord (Anmeldung bis 28.11.06)
<b>Hannover</b> Peter Gronske (05132) 55 865 Gerhard Rutzen (05121) 44 225	<b>05.11.06</b> , 11:00 Uhr <b>03.12.06</b> , 11:00 Uhr	jeweils: Kulturtreff Vahrenheide, Wartburgstraße 10, Hannover	Gruppentreffen mit Vortrag von B. Franck Jahresrückblick bei Kerzenschein
<b>Harz</b> Joachim Sachs (05323) 98 76 66 Heiner Grimm (05323) 82 774	<b>11.11.06</b> , 14:30 Uhr <b>02.12.06</b> , 14:30 Uhr	Treffpubnkt bitte erfragen	„Mit dem Rad durch Island“, von J. Sachs Gruppentreffen, Thema bitte erfragen
<b>Köln</b> Christina Becker (02263) 69 70	<b>09.11.06</b> , 19:00 Uhr <b>07.12.06</b> , 19:00 Uhr	jeweils: Bootshaus „Alte Liebe“ in Köln Rodenkirchen	Gruppentreffen Weihnachtsfeier, Anmeldung erbeten
<b>Kurpfalz</b> Silvia Dieffenbach (06235) 49 13 07	<b>17.11.06</b> , 19:00 Uhr <b>16.12.06</b> , 19:00 Uhr	jeweils Ort bitte bei der Regionalgruppenleitung erfragen	Gruppentreffen Weihnachtsfeier, Infos und Anmeldung bei Regionalgruppenleitung
<b>Mittelholstein</b> Gabriela Meyer (0431) 69 76 12 Monika Jung (04331) 67 90	<b>23.11.06</b> , 19:30 Uhr <b>07.12.06</b> , 19:00 Uhr	jeweils: Landgasthaus "Zum Griesenbötzel, An der B 202, Schönwohld	„Norwegische Volksmusiktradition“, mit Jens-Peter Müller Julebord (rechtzeitige Anmeldung erbeten)
<b>Münsterland</b> Jürgen Stockel (02506) 21 31	<b>06.-17.11.06</b> <b>01.12.06</b> , 19:00 Uhr	Stadthaus 1 „Strandhof“, Münster-Angelmodde	„Kristiansand - Münsters lebenswerte Partnerstadt in Norwegen“ mit Fotos u.a. von Jürgen Stockel Norwegischer Weihnachtsabend
<b>München</b> Günter Schweitzer (0911) 61 15 07 Hermann Haller (089) 70 76 63	<b>24.11.06</b> , 18:00 Uhr <b>08.12.06</b> , 18:00 Uhr	jeweils: Akademikerpastoral, Lämmerstraße 3, München	Gruppentreffen mit Planung 2007 Weihnachtsfeier mit Julebord
<b>Niederrhein</b> Odd Andreassen (02064) 55 396 Eduard Frömmel (02855) 43 24	<b>02.11.06</b> , 19:00 Uhr <b>09.12.06</b> , 17:00 Uhr	Gasthaus „Zur Kutsche“, Issum-Sevelen, „Bürgerhaus“	„Portrait über Jostein Gaarder“, von Alexander Pahl Julebord
<b>Nordhessen</b> Harald Kornmann (06457) 449	<b>14.11.06</b> , 19:30 Uhr <b>03.12.06</b> , 14:00 Uhr <b>12.12.06</b> , 19:30 Uhr	Restaurant Flugplatz Siegerland Wehrda, „Landeck Center“ Gasthaus „Zum Alten Kino“ Kirchhain	Mitgliedertreffen Stimmungsvolle Adventsfeier Mitgliedertreffen
<b>Nürnberg/Franken</b> Christian Römling (09131) 39 554 Marianne Kuhn (0911) 80 38 41	<b>25.11.06</b> , 18:30 Uhr Dezembertermin bitte erfragen	Südstadtladen, Steinheilstraße 7, Nürnberg „Fjordstube“, Amberg	Satirische Betrachtung über Merkwürdigkeiten der norwegischen Sprache Julebord
<b>Ostwestfalen</b> Heiko Flömer (05743) 92 01 45	<b>05.11.06</b> , 14:00 Uhr <b>02.12.06</b> , 18:00 Uhr	jeweils: Gasthaus „Friedrich Kaiser“, Hauptstr. 1, Espelkamp Isestedt	Urlaubsvideo über Island, von Eheleute Krieger
<b>Weserbergland/Thüringen</b> Feodor Hagendorff (05505) 14 38	<b>09.12.06</b> , 14:30 Uhr	„Dorfgemeinschaftshaus“, Schachten, Grebenstein	Weihnachtsfeier (Anmeldung bis 30.11.06)
<b>Westfalen</b> Barbara u. Jürgen Teske (02368) 51 599 Gerhard Prott (02364) 16 122	<b>17.11.06</b> , 19:00 Uhr <b>09.12.06</b> , 18:00 Uhr	jeweils: Café Kleinkunst, Christoph-Stöver-Str., Oer-Erkenschwick	„Norwegens Küche“ - wir sammeln Rezepte Jahresabschluss (Anmeldung bis 30.11.06)

Die Termine der Regionalgruppen **Berlin/Brandenburg**, Gudrun u. Rolf Niemeyer (030) 85 96 25 36, **Bad Bevensen/Uelzen**, Gesine Haram (05822) 13 84, Liselotte Zinke (04131) 79 00 10, **Mitteldeutschland**, Heiko Scholze (034292) 75 681, Martin Schmidt (0345) 52 23 260 standen bei Redaktionschluss noch nicht fest.



Zu Weihnachten bietet [www.norwegisch-schlemmen.de](http://www.norwegisch-schlemmen.de) einige Besonderheiten: Neben einem heiß geräucherten Lachs in sehr guter Qualität bieten wir zusätzlich frisches Rentierfleisch. Hier gibt es ausgesuchte Bratenstücke ab 1,5 kg gegen Vorbestellung bis zum 01.12.2006. Für das besondere Weihnachtsgeschenk bieten wir kleinere und größere Präsente. Diese werden auf Wunsch individuell zusammengestellt. Ein Gutschein kann in beliebiger Höhe ausgestellt werden. Weiterhin haben wir zusätzlich zur Weihnachtszeit einen ausgefallenen Adventskalender. Die Teilnahme lohnt sich – es kann jeder gewinnen. Ein besonderes Highlight ist die Food & Life vom 07.-10.12.2006 in München. Hier stellen wir unsere Produkte und Präsente vor. Außerdem sind einige zusätzliche Aktionen geplant. Da lohnt es sich, vorbei zu kommen. Während der Adventszeit findet ein Lagerverkauf statt. Unser Lager befindet sich in Osterode am Harz und ist von 10 – 15 Uhr geöffnet. Bei Kaffee und Plätzchen ist Zeit für ein gemütliches Schwätzchen.

#### IMPRESSUM:

Geschäftsstelle Essen, Postfach 10 08 16, 45008 Essen, Internet: [www.dnfev.de](http://www.dnfev.de), Telefon: (02833) 94 91 64, Telefax (02833) 94 91 65, E-Mail: [info@dnfev.de](mailto:info@dnfev.de), Geschäftszeiten: Dienstag 9:00 - 13:00 Uhr, Donnerstag 12:30 - 16:30 Uhr, Auflage: 4.000, Layout: Heike Goertz-Liedtke - Druck: Druckerei Drewke, Köln (Termine und Terminänderungen vorbehalten.) **Die Distribution des DNF-Magazins erfolgt als Beilage in Nordis, dem Nordeuropa-Magazin.**