

Richtfest der Kongsnæs-Ventehalle in Potsdam

Dass mehr als 20 Jahre vergehen werden, bis die Wiedererrichtung der Matrosenstation Kongsnæs in Potsdam Wirklichkeit werden würde – nein, davon konnten die Initiatoren der DNF-Projektgruppe Kongsnæs im Gründungsjahr 1996 nicht ausgehen. Jetzt aber ist es soweit: Am Ufer des Potsdamer Jungfernsees ist der Wiederaufbau der im Krieg zerstörten Ventehalle in vollem Gange. Am 24. März konnte in Anwesenheit des Gesandten der Norwegischen Botschaft, Asbjørn Brandsrud und des DNF-Vorsitzenden Franz Thönnies Richtfest gefeiert werden.

Neben den weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannten Parks, Schlössern und Gärten weist die Potsdamer Kulturlandschaft als besonderes Merkmal auch eine Vielzahl von Beispielen internationaler Architekturtraditionen auf. So treffen Besucher der Stadt auf italienische Turmvillen und ein geschlossenes Holländisches Viertel, auf englische Schlossbauten und Schweizer Häuser, eine russische Holzhauskolonie und böhmische Weberhäuser. Dass aber auch Norwegen Spuren seiner typischen Landesarchitektur hinterlassen hat, war über Jahrzehnte nahezu in Vergessenheit geraten.

Kaiser Wilhelm II hatte sich 1890 dafür entschieden, die bereits geplante Erneuerung der Potsdamer Matrosenstation „norwegisch“ ausführen zu lassen. Neben der Empfangshalle (Ventehalle) und einem Zugangstor, beide 1945 abgebrannt, wurden vom Osloer Stadtbaumeister Holm Hansen Munthe zwischen 1892 und 1896 drei weitere heute noch erhaltenen Gebäude im Stil norwegischer Wohnhäuser errichtet.

Im Zuge der deutschen Nachkriegsgeschichte, das Kongsnæs-Gelände lag nach 1945 im Grenzgebiet zwischen

West-Berlin und Potsdam, geriet die norwegische Architektur weitgehend in Vergessenheit.

Erst durch einen 1996 erschienenen Artikel im DNF-Magazin wurde die Geschichte und das Schicksal von Kongsnæs wieder einer breiteren Öffentlichkeit bekannt.

Ziel der im selben Jahr gegründeten DNF-Projektgruppe war es, Kongsnæs als einmaliges Zeugnis norwegischer Holzbaukunst in Deutschland für Bewohner und Besucher der Stadt wieder als geschlossenes architektonisches Ensemble erfahrbar zu machen.

Um Mittel für das Projekt einwerben zu können, wurde 1999 der Förderverein Kongsnæs e.V. gegründet. Schon ein Jahr später konnte das in der Kaupanger Snikkarverkstad am Sognefjord originalgetreu nachgebaute Kongsnæs-Zugangstor auf seinen Originalfundamenten wiedererrichtet werden. Die Hoffnung, dass die Wiedergewinnung des Tores zur Initialzündung für einen zeitnahen Wiederaufbau der Empfangshalle und der Restaurierung der drei noch erhaltenen Gebäude führen wird, erwies sich zu diesem Zeitpunkt allerdings als zu optimistisch. Viele Jahre sollten noch vergehen, bis die Stadt Potsdam das Gelände an den Berliner Michael Linckersdorff verkauft und damit die Möglichkeit eines privat finanzierten Wiederaufbaus nach denkmalpflegerischen Gesichtspunkten eröffnete.



In wenigen Monaten nun wird das Restaurant in der Ventehalle seine Gäste empfangen können. 92 Innenplätze und 30 Plätze auf der umlaufenden Veranda werden zur Verfügung stehen. Die Aufträge zur Restaurierung der drei noch erhaltenen Gebäude sind an polnische Holzbaufachleute bereits vergeben, die Wiederherstellung des historischen Wegesystems und der nordischen Bepflanzung sind aktuell in Planung.

Kongsnæs wird mit seiner Ventehalle zu einer weiteren Sehenswürdigkeit in Potsdam werden und das Kongsnæs-Restaurant sich zu einer neuen und attraktiven Begegnungsstätte zwischen Norwegen und Deutschland entwickeln.

Davon sind wir überzeugt.

Vorstand des Fördervereins Kongsnæs
Volker Schneeweiß - Gudrun Niemeyer
- Erdmann R. Roehl

Adresse:
Matrosenstation Kongsnæs
Schwanenallee 7
14467 Potsdam

Aktivitäten der RG Franken/Oberpfalz in 2017

Wie schon es schon seit Jahren gute Tradition, bietet auch im Jahr 2017 die RG Franken/Oberpfalz schwerpunktmäßig im ersten und letzten Drittel des Jahres im Kulturzentrum Südpunkt in Nürnberg monatlich eine Veranstaltung an, die nicht nur für die Öffentlichkeit zugänglich, sondern für diese auch völlig kostenlos ist.

Nord-Finnland, einer Touristenhochburg mit 34 beleuchteten Pisten und 500 km gespurten Loipen. Abseits davon wanderten sie durch den Tief Schnee zu den Stromschnellen des Oulanka-Nationalparks. Über ver-eiste Pässe erreichten sie in Nord-Norwegen die Husky-Farm in Innset am Altevatn-Stausee. In Schwe-

ten auch eigene beeindruckende Aufnahmen und Sequenzen der Aurora Borealis. Darüber hinaus zeigten sie, wie jeder auf einer winterlichen Reise nach Norden mit der eigenen Kamera bestmögliche Fotos des Polarlichtes machen kann.

Zeitlich und inhaltlich am meisten wurde den interessierten Besuchern am Norwegen(nachmit)tag im März geboten: Auf dem „Marktplatz“ gab es allerlei zu entdecken: eine Fotoausstellung, Informationen über die DNF, über Norwegen, Köstlichkeiten, Literatur, Souvenirs etc., Kurze und längere Multivisionen („Frühlingserwachen im Norden“) in der Bibliothek nebenan luden zum Verweilen und Staunen ein. Den Abschluss des Tages bildete „Grieg Abend“: Gewohnt unterhaltsam gestaltete Prof. Dr. Joachim Dorf-müller mit Worten und musikalischen Darbietungen dieses Konzert.

Etwas für Spezialisten (oder solche, die es werden wollen) war der Abend im April: Filmemacher Werner Hoh konnte Norwegeneinsteigern, die auch einmal angeln gehen wollen, einen reich bebilderten Leitfaden über Urlaubszielauswahl, Ausrüstung und Anleitung zum Angeln geben. Tipps über Ferienanlagen, die sich auf Angler-Urlaube spezialisiert haben. Sehr praxisbezogen machten er und Harald Braun danach vor, wie die dann gefangenen Fische verarbeitet und zubereitet werden können.



Eishotel Jukkasjärvi, Sepp Martin

Im Januar war der Raum vollbesetzt, als Anneliese und Sepp Martin von ihren tiefen Eindrücken berichteten, die sie von einer 5000 km langen Reise durch das winterliche Nordskandinavien mitgebracht hatten: Durch tief verschneite Wälder führte sie ihr Weg zuerst in die Nähe von Ruka in

den besuchten sie den Bergbau-Ort Kiruna und bewunderten in Jukkasjärvi die bizarre Schönheit des Eishotels.

Der Abend im Februar stand ganz im Zeichen des Nordlichtes: Biggi und Ralf Warnecke erklärten nicht nur, wie es entsteht, sondern präsentier-

Neu auf dem Markt: Reiseatlas Norwegen

1:300.000/1:1.800.000,

Aus der Reihe „Die TRAVELMAG Reiseat-lanten – kompakt und praktisch!“

- + Großer Straßenatlas mit Ortsregister, zahlreiche Ballungsraumkarten und Citypläne
- + Piktogramme zum schnellen Auffinden touristischer Highlights in der Karte
- + Reise-Service mit hilfreichen Informationen während der Tour

- + Gut lesbares Kartenbild und Info-Kar-tenrand mit weiterführenden Hinwei-sen auf die anschließenden Kartensei-ten

Verlag: Kunth Verlag

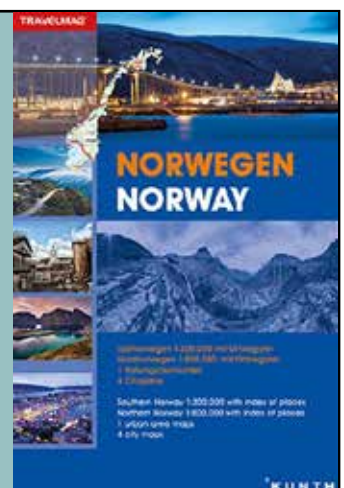
EAN: 9783955044558

Erscheinungsjahr: 2017

Produktform: Buch

Seiten/Umfang: 144 S. , 29.7 x 21 cm

Preis: 12,95 Euro



Norwegische Küche in der RG Hannover

„Die Ärmel wurden hochgekrempt, die Schürzen umgebunden und ran ging es an die Töpfe“, so der Leiter der DNF RG Hannover Bernd Fietze-Frank. Im Frühjahr wurde bereits zum fünften Mal in der evangelischen Familien-Bildungsstätte Hannover e.V. norwegisch gekocht.

Die Köche Christiane Ahmadi und Markus Classen hatten für die 23 Teilnehmer, darunter sowohl DNF-Mitglieder als auch Gäste, ein leckeres Menü zusammengestellt. Kremet rekesuppe (cremige Krabbensuppe) und eine lammepai (Lamm-Quiche) an Carpaccio aus Roter Beete mit Feldsalat und Kürbiskernkrokant bildeten die Vorspeise. Der Hauptgang umfasste Bacalao, ein Gericht, das die spanischen und portugiesischen Seefahrer mit nach Norwegen brachten und das überwiegend aus in Salz eingelegtem und luftgetrocknetem Stock- oder Klippfisch mit Kartoffeln, Tomaten und Paprika besteht, sowie aus dem Winterkabeljau „Skrei“ auf buntem Gemüsebett mit Rosmarinkartoffeln.

Auch das Dessert hatte es in sich. Es folgten zum Abschluss Marte knipe med kirsebærsaus (Pudding aus



Bild: Uta Kempff

Sago mit Kirschlorbeere), Norwegens Nationalkuchen kvæfjordkake, der auch als der beste Kuchen der Welt (verdens best) bezeichnet wird und Pavlova mit Himbeeren (eine mit Sahne und Früchten gefüllte Torte aus Baisemasse).

Nach der Vorstellung und Beratung der Speisen teilten sich die Hobbyköche auf zwei Küchen auf. Mit vielen Tipps unter den wachsamen Augen der Kochprofis wurde geschnippelt

und gebrutzelt. Nach rund zwei Stunden war es dann soweit. Der Tisch wurde gedeckt, das Menü angerichtet und serviert. Überall hörte man nur noch ein nahezu einstimmiges „Mmmmmmmmmh, schmeckt das gut“ verbunden mit einem Lob an die Küchenchefs und sich selbst. Die Freude auf das nächste Mal ist groß und alle sind gespannt, welche typisch norwegischen Gerichte dann auf der Speisekarte stehen werden.

Zwei erste Plätze:

Norwegens Glück und seine Pressefreiheit

Gleich zweimal belegt Norwegen 2017 die beiden ersten Plätze bei internationalen Vergleichsstudien. So ist das Land der Fjorde laut der UN-Studie „World Happiness Report“ das glücklichste Land der Welt und beim Ranking der Reporter ohne Grenzen zur Pressefreiheit landete das Land gleichfalls auf Platz 1. In beiden Tabellen sind auf den Plätzen zwei und drei weitere nordische Länder. So folgen beim „Glück“ Dänemark und Island. In der Rangliste der Pressefreiheit sind es Schweden und Finnland.

Nicht nur das Bruttonationaleinkommen wird als Kriterium von den Forschern der UN herangezogen. So gingen in die Befragung von jeweils 3.000 Menschen in 155 Ländern auch Bewertungen zur Selbstwahrnehmung der Einwohner, die geistige Gesundheit, die

Lebenserwartung, das soziale Umfeld, das Vertrauen in die Regierung und die Unternehmen sowie die Arbeitslosigkeit ein. Auch die eigene Einschätzung, wichtige Entscheidungen für das eigene Leben treffen zu können, zählt ebenso wie Sorgen.

Bei Norwegen ist wohl stark mitentscheidend, wie das Land den Umgang mit seinem hohen Wohlstand praktiziert. Es scheint der Eindruck zu bestehen, dass die Einnahmen weitgehend allen und nicht nur dem oberen Teil der Gesellschaft zugutekommen, und das mit dem Pensionsfonds für die Zukunft gut vorgesorgt werde. Deutschland landete bei der Bewertung wieder auf Platz 16.

Den gleichen Rang belegt das Land der Dichter und Denker auch bei der Bewertung der Pressefreiheit. Die Re-

porter ohne Grenzen kritisieren hier unter anderem, dass es gegen Journalisten Anfeindungen, Fälle von Gewalt und gar Todesdrohungen gebe. Medienvertreter würden bei Demonstrationen von Rechtsradikalen und Rechtspopulisten beschimpft und angegriffen. In Norwegen dagegen herrschten wie in den anderen nordischen Ländern gute Arbeitsbedingungen für Pressevertreter. Hier gebe es im relativen Vergleich der Länder die meisten Zeitungsleser und in Norwegen habe man gar die Auswahl unter 200 verschiedenen Druckerzeugnissen. Auch die Auskunftspflicht der Behörden und die Respektierung des Informantenschutzes wurden gewürdigt.

Regionalgruppe	Tag	Uhrzeit	Veranstaltungsort	Thema
Franken / Oberpfalz Christian Römling (09131) 395 54 Marianne Kuhn (0911) 80 38 41	24.06.2017			BSt.-Hans-Feier zusammen mit der DFG, Näheres bei der RG-Leitung
Hannover Bernd Fitze-Frank (0511) 71 65 43 65 Rainer Kloth (05171) 98 93 54	Termine der Fachgruppen bitte der Homepage der RG Hannvor entnehmen.			
Kurpfalz Silvia Dieffenbach (06235) 49 13 07 Andreas Fieg (07272) 95 92 47	14.07.2017	19:00 Uhr	KSC-Gaststätte, Teichgarten 2, Ludwigshafen-Friesenheim	Gruppentreffen
	18.08.2017	19:00 Uhr	Ort erfragen	Terrassenabend
Mitteldeutschland Uwe Bischof (0345) 95 89 90 71 Martin Schmidt (0345) 5 22 32 60	01.07.2017	17:00 Uhr	Schloss Machern bei Leipzig	Sommerwendefest, Fortführung am 02.07.2017 (Übernachtungsmöglichkeit)
München Ute Seidler-Schlösser (08178) 34 91	07.07.2017	17:30 Uhr	„Schwedische Gemeinde in Bayern e.V.“, Adlzreiterstraße 3, München	Gruppentreffen mit Schlußbesprechung des Ausfluges
	22.07.2017			Ausflug
Weserbergland Regina Gerhard (05554) 24 05	16.07.2017	11.00 Uhr	DGH Thüdinghausen, Schulstraße 7	Sommerfest mit Grillen

Buchvorstellung Ein treuer Freund

Jakob Jacobsen ist stets ein Einzelgänger gewesen, seit seiner Jugend in einem abgelegenen Tal in Norwegen. Sein bester Freund Pelle ist eine Handpuppe, mit der er lange Gespräche führt und die deutlich schlagfertiger ist als er selbst. Und er hat ein merkwürdiges Hobby: Jakob geht gern auf fremde Beerdigungen. Er gibt sich dort als Freund des Toten aus, bei den Familien der Toten fühlt er sich wohl. Dumm nur, wenn jemand sein falsches Spiel durchschaut ... So wie Agnes. Jakob verliebt sich in sie und hofft, dass sie ihn trotz seiner Eigenart und des vorlauten Pelle erhört.

„Ein treuer Freund“ ist ein philosophischer Schelmenroman, eine herrlich

schräge Liebesgeschichte und eines von Jostein Gaarders schönsten Büchern.

Der Autor

Jostein Gaarder, (*1952) studierte Philosophie, Theologie und Literaturwissenschaften. Er unterrichtete 10 Jahre lang Philosophie und lebt heute als freier Schriftsteller in Oslo. Bereits 1993 erschien im Hanser Literaturverlag der Weltbestseller *Sofies Welt*.

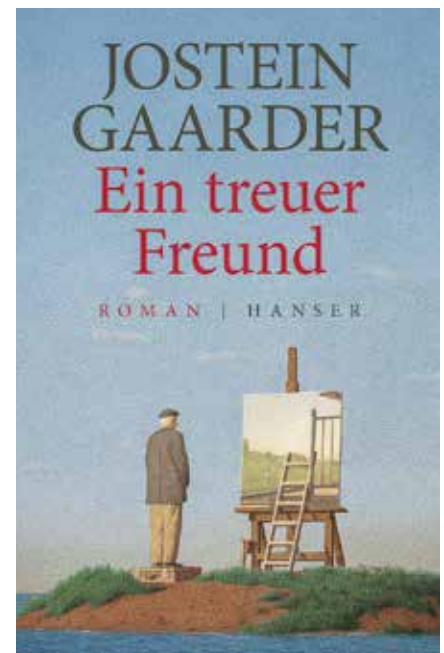
Jostein Gaarder

Ein treuer Freund, Roman

Übersetzt aus dem Norwegischen von Gabriele Haefs

272 Seiten, ISBN : 978-3-446-25443-5

Preis: €22,00 Euro



Norweger lieben Bio

Biologisch erzeugte Lebensmittel werden von der norwegischen Bevölkerung verstärkt nachgefragt. Der Umsatz stieg im vergangenen Jahr um ein Viertel gegenüber dem Vorjahr und erreichte umgerechnet rund 271 Millionen Euro. An erster Stelle stehen hier Milch und Milchprodukte, gefolgt von Obst und Gemüse, einschließlich Beeren und Nüssen. Die Nachfrage nach ökologisch erzeugten Lebensmitteln konzentriert sich nach Dar-

stellung des Ministeriums für Landwirtschaft vor allem auf die größeren Städte. In der Hauptstadt und in der vorgelagerten Provinz Akershus wird gemäß Erhebung bereits ein Drittel des gesamten Ökoumsatzes erzielt.

Allein die landwirtschaftliche Produktion der Waren kann dem Ökoboomb nicht folgen. Die Anbaufläche war seit 2011 nicht zuletzt aufgrund der guten Marktbedingungen im konventionellen Bereich sogar leicht rück-

läufig und hatte erst im letzten Jahr wieder leicht auf 44.700 ha oder 4,8% der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche zugelegt. Auch die Umstellungsflächen sollen deutlich gesunken sein. Während für 2011 vom norwegischen Statistikamt noch gut 12.000 ha ausgewiesen wurden, waren es 2016 gerade einmal 2900 ha. In der Konsequenz ist die Abhängigkeit des norwegischen Ökomarktes von Importen in den vergangenen Jahren deutlich gestiegen.

