



TROLLSTIGEN

Klippfisch & Akvavit – kulinarisches Norwegen

Auf unserer kulinarischen Norwegenreise entdecken Sie nicht nur Spezialitäten der norwegischen Küche, sondern lernen gleichzeitig das traditionsreiche Handwerk verschiedener Produktionsstätten kennen. Kultur, die Sie schmecken!

1. Tag: ANREISE NACH KIEL

Einschiffung auf eines der Fährschiffe der **STENA LINE** zur Fahrt nach Göteborg. Großes Abendbuffet an Bord.

2. Tag: 315 km GÖTEBORG/OSLO

Am Morgen erreichen Sie Göteborg. Sie fahren entlang der schwedischen Schärenküste über die malerischen Inseln Orust und Tjörn. Bei Uddevalla besuchen Sie einen Elchpark. Danach geht es weiter zu Ihrem Tagesziel Oslo. Im historischen Viertel Oslos kann im Engbret Café von 1857 ein Abendessen bestellt werden. Übernachtung im **Scandic Holmenkollen Park**.

3. Tag: 285 km OSLO/BEITOSTØLEN

Vormittags unternehmen Sie eine 3-stündige Stadtführung in Oslo mit dem Themenschwerpunkt "Bier und Essen" (montags nicht buchbar). Anschließend fahren Sie den Tyrifjord-See entlang nach Hønefoss und durch das Begnatal nach Aurdal, wo Sie Hof Noraker besuchen. Hier wird in der 14. Generation Rakfisk (in Salzlake eingelegter Speisefisch) hergestellt – eine gefragte Delikatesse. Auf nach Fagernes, wo jährlich das Rakfiskfestival stattfindet. Der Fisch von Hof Noraker hat bereits mehrfach den ersten Preis des Festivalwettbewerbs gewonnen. Übernachtung im **Radisson Blu Mountain Resort** in Beitostølen.

4. Tag: 305 km BEITOSTØLEN/ÅNDALSNES

Die Straße Valdresflya führt Sie quer durch das Jotunheimgebirge. Bei Lom besuchen Sie die Alm Brimi Seter. Während einer Führung erfahren Sie allerhand Wissenswertes über den Betrieb und die Erzeugnisse der Alm und probieren die hier hergestellte Wurst. In Geiranger besteht die Möglichkeit zu einer 1-stündigen Bootsfahrt auf dem Fjord. Anschließend fahren Sie über die Adlerstraße nach Linge und dann den Trollstigen mit seinen beeindruckenden Serpentinaufhängungen entlang. Genießen Sie den Blick auf die geschlängelte Bergstraße von der Aussichtsplattform. Übernachtung in Åndalsnes im **Grand Hotel Bellevue**.



NORAKERGARD



REISEMERKMALE

- Norwegische Spezialitäten kennenlernen - von Klippfisch bis Akvavit
- Führungen in traditionsreichen Produktionsstätten mit Verkostung
- Schöne Landschaftsrouten mit historischen Gebäuden

9 TAGE

8 x HALBPENSION

ARRANGEMENTSPREIS p.P.

Beispieltermin 20.06.2021

€ 859,-

Einzelzimmerzuschlag ab

€ 166,-

REISETERMINE

Vom 20.06. bis 15.08.2021

LEISTUNGEN

- 6 Hotelübernachtungen mit Halbpension
- 2 Nachtpassagen in Doppelinnenkabinen mit DU/WC inkl. Frühstücks- und Abendbuffet
- Eintritt Elchpark Moose af Annerød
- Örtliche Führung für 3 Std. mit dem Fokus Essen + Bier in Oslo
- Besuch auf einem Rakfisk-Hof mit Verkostung
- Besuch auf der Alm Brimi Seter
- Eintritt + Führung im Klippfischmuseum
- Eintritt + Führung im Jærundgard Mittelaltermuseum
- Waffeln + Kaffee im Jærundgard Mittelaltermuseum
- Besuch auf dem Bauernhof Mølstad
- Besuch + Verkostung Brennerei Atlungstad
- Besuch Stora Saluhallen (sonntags geschlossen)

AUFSCHLÄGE/EXTRAS

- Doppelaußenkabine ab € 49,-
- Einzelinnenkabine ab € 198,-
- Abendessen im Engbret Café **auf Anfrage**
- Eintritt + Führung Freilichtmuseum Maihaugen € 16,-
- Schifffahrt Geirangerfjord (1 Std.) € 39,-
- Rückfahrt ab Oslo mit COLOR LINE ab € 93,-



FÜR WEITERE
INFORMATIONEN
NORDICTOURS.DK



ATLUNGSTAD BRENNERI

5. Tag: 155 km ÅNDALSNES/KRISTIANSUND

Über Åfarnes fahren Sie an die kleinen Fischerorte Bud und Hustad an der Küste. Der Höhepunkt des Tages sind die acht Brücken der Atlantikstraße. Auf einer Führung in Kristiansunds Klippfischmuseum wird über Klippfisch, jahrhundertlang eines der wichtigsten Exportprodukte Norwegens, berichtet. Norwegischer Klippfisch, gesalzener und getrockneter Kabeljau, ist ein Kulturerbe mit Wurzeln aus der Wikingerzeit. Der Fisch wurde damals für lange Schiffsreisen mit Salz konserviert und blieb so die gesamte Reisezeit über haltbar. Klippfisch zeichnet sich durch Vielseitigkeit und einen markanten Geschmack aus. Übernachtung im **Scandic Kristiansund**.

6. Tag: 340 km KRISTIANSUND/GÅLÅ

Durch eine fantastische Landschaft fahren Sie über Oppedal und durch das Gudbrandstal nach Sel, wo Sie im Jørundgard Mittelaltermuseum willkommen heißen werden. Der rekonstruierte mittelalterliche Hof entstand für die Verfilmung des historischen Romans „Kristin Lavransdatter“ von Nobelpreisträgerin Sigrid Undset. Nach einer Führung durch die historischen Gebäude werden Kaffee und Waffeln serviert. Weiterfahrt nach Gålå. Übernachtungen im **Wadahl Høyfjellshotel**.

7. Tag: 180 km GÅLÅ/HAMAR

Auf der heutigen Tagesetappe haben Sie die Möglichkeit, das Freilichtmuseum Maihaugen in Lillehammer zu besuchen. In Nes sehen Sie sich den Bauernhof Mølstad an, wo Schwarze Johannisbeeren kultiviert werden. Im Anschluss Besuch der Brennerei Atlungstad mit Akvavitproduktion südlich von Hamar. Übernachtung im **Scandic Hamar**.

8. Tag: 415 km HAMAR/GÖTEBORG

Zurück nach Göteborg. Bleibt etwas Zeit, können Sie die Markthalle in Schwedens zweitgrößter Stadt besuchen. Im Sommer lassen sich Einheimische und Touristen die frischen Köstlichkeiten aus der „Stora Saluhallen“ gerne direkt am Kanal schmecken, während sie die Füße über dem Wasser baumeln lassen. Ein Wahrzeichen Göteborgs ist die sog. Fischkirche. Hierbei handelt es sich jedoch lediglich um eine Pilgerstätte für Köche und Feinschmecker: Seit 1874 werden in der Markthalle Fisch und andere Meeresspezialitäten verkauft. Einschiffung auf **STENA LINE** zur Fahrt nach Kiel.

9. Tag: HEIMREISE VON KIEL

Kulinarische Reisen

Täglich erleben wir, dass die Nachfrage nach Rundreisen mit dem Themenschwerpunkt Essen & Trinken stetig wächst. Reisende wünschen sich nicht nur, dass für das leibliche Wohl gesorgt ist. Sie interessieren sich für Spezialitäten, die die lokale Küche, landestypische Traditionen und die Kultur einer Region widerspiegeln. Hochwertige Speisen, die die Identität eines Reiseziels prägen, haben das Potential, Ihren Gästen authentische Erlebnisse zu verschaffen.

In unseren Reisepaketen mit kulinarischem Schwerpunkt laden wir Sie dazu ein, die Einzigartigkeit Ihres Reiseziels mit allen (!) Sinnen zu erfahren. Dabei lernen Sie die Produktionsgeschichte eines Erzeugnisses kennen und die Einzigartigkeit lokaler Spezialitäten zu verstehen. Die Besuche qualitativ hochwertiger Produktionsstätten mit Verköstigung sorgen darüber hinaus für geschmacklichen Genuss, der auf keiner Reise fehlen darf!

Auch der Norden ist reich an kulinarischen Höhepunkten. Sehen Sie auch unsere Reise "Schwedische Leckerbissen" auf S. 54!



DAS ROMSDALMUSEUM IN MOLDE

Das Volksmuseum ist eines der größten des Landes und zeigt Gebäude und Einrichtungen aus der ganzen Region. Die Stadtstraße «Bygata» zeigt typische Stadthäuser aus der Vorkriegszeit in Molde. Das Museum liegt eingebettet in einer schönen Parkanlage.

Eintritt € 10,-



RINGEBU STABKIRCHE

Diese unverwechselbare, inmitten von Hügeln und Ackerland gelegene Stabkirche entstand ca. 1220. Bei Renovierungsarbeiten im 17. Jh. kam der leuchtend rote Turm hinzu. Der Innenraum erstrahlt wieder in der originalen Farbgebung.

Eintritt + Führung € 7,-



MIKROBRYGGERI LILLEHAMMER

Lokale Bierliebhaber haben diese 1983 geschlossene Brauerei in historischem Stil wiedereröffnet und brauen heute in kleinem, aber sehr hochwertigen Umfang in einem Ambiente der 1850er Jahre.

Bierverkostung € 15,-



FÜR WEITERE INFORMATIONEN
NORDICTOURS.DK