

## Hardanger Gjestegård

An einem der für uns schönsten Streckenabschnitte der Straße 550 liegt zwischen Utne und Jondal, ca. 12 Kilometer hinter Utne bzw. ca. 20 Kilometer hinter Jondal, der Hardanger Gjestegård. Für die Gäste werden Selbstversorger-appartements und Ferienwohnungen mit Blick auf den Hardangerfjord angeboten. Frühstück wird nur für große Gruppen angeboten. Doch in den Geschäften ganz in der Nähe der Fähranleger von Utne und Jondal erhält man alles Wichtige für ein richtig gutes Frühstück am Fjord. Nirgendwo in Norwegen ist es möglich, zu diesem hervorragenden Preis-Leistungsverhältnis in einem so einzigartigen Ambiente norwegischer Innenarchitektur zu übernachten.

### *Hardanger Gjestegård - Blick über den Hardangerfjord*



Überaus interessant ist es zu erfahren, wie es zu dieser interessanten und traditionell eingerichteten Übernachtungsherberge kam. Laßt Euch entführen in den Obstgarten Hardanger. Dieser Text ist eine deutsche Übersetzung von [www.norgesvenner.de](http://www.norgesvenner.de) aus dem Buch "En reise i Norge" - "Eine Reise durch Norwegen".

### **Cideri Anno 1898 - Hardanger Gjestegaard, Utne**

In Alsåker, genau an der idyllischen Landstraße zwischen Utne und Jondal, finden wir den Hardanger Gjestegård. Schön gelegen direkt am Hardangerfjord und im Schutz des mächtigen Gråfjelles, mit der Såta, 1100 Meter über dem Meer, als höchstem Punkt und umgeben von endlosen Reihen Apfelbäumen. Und - es war gerade die Fruchtzüchtung die am Ende des 19. Jahrhunderts, die Grundlage schuf für den Aufbau des Gebäudes, welches heute Hardangers vielleicht charakteristischste Übernachtungsstätte beherbergt.

## *Hardanger Gjestegård*



Der junge Bauer auf dem Hof Alsåker, Sjur Alsåker, war ein ideenreicher und weitsichtiger Mann. Er war sehr interessiert am Frucht- und Beerenanbau, und experimentierte ständig damit, neue Arten zu pflanzen und neue Apfelsorten zu veredeln. Er war unter anderem der Urheber der Apfelsorte mit dem Namen "roter Torstein". Außerdem war er unaufhörlich damit beschäftigt wie man Produkte weiterveredeln könnte und erst 22jährig ließ er 1898 eine Frucht- und Beerenpresserei bauen, oder Cideri wie es auch genannt wird. Hier wurden die meisten der angebauten Früchte weiterveredelt zu Saft oder Wein. Außerdem lieferten ihm die eifrigen Beerenpflücker unter anderem Erdbeeren, Blaubeeren und Stachelbeeren, die auch für die Produktion sowohl von Wein als auch Saft und Marmelade gebraucht wurden.

## *Hardanger Gjestegård - Alte Cideri*



Das Projekt des jungen Bauern erwies sich schnell als sehr erfolgreich. Vom Beginn bis zum Ende der 20er Jahre steigerte sich die Produktion gleichmäßig und unermüdlich und das ursprüngliche Gebäude musste ganze dreimal ausgebaut werden. Nach jedem Ausbau wuchs auch das Bedürfnis den Transport zu und von der Produktionsstätte zu erleichtern und Sjur begann deshalb mit dem Bau eines großen Gebäudes an dem Dampfschiffe anlegen konnten. Von hier wurde der Wein zu verschiedenen Weinhändlern im In- und Ausland verteilt bis zum 30. November 1922, als das A/S Weinmonopol gegründet wurde nach einem Beschluss des Stortings (der Regierung in Oslo). Von da an wurden alle in Alsåker produzierten Weine durch das Weinmonopol in Bergen weiterverkauft.

## *Hardanger Gjestegård*



In der Zwischenzeit, als der vierte Ausbau fast fertig war am Ende der 1920er Jahre, ging die Bank, bei der Sjur Kunde war, Konkurs und die Pläne für neue Erweiterungen mussten aufgegeben werden. Während des ganzen verlor Sjur aufgrund des Konkurses viel Geld. Er entschied sich dafür die Produktion von Saft und Marmelade zu beenden und von jetzt an war es nur noch Wein der produziert wurde hier am Hardangerfjord. Sjurs Weine waren schlicht und machten ihren Weg. Er nahm ständig neue Preise und Aufmerksamkeiten für guten Wein entgegen und die Produktion wurde fortgesetzt bis 1940 als der zweite Weltkrieg (in Norwegen) begann. Der Krieg führte eine Rationierung einer Reihe von Waren mit sich, unter anderem Zucker, eines der wichtigsten Rohmaterialen der Weinproduktion. Schnell wurde es unmöglich die Tätigkeit fortzusetzen. Die Produktion in Alsåker wurde eingestellt und in den nächsten fünfzig Jahren wurde das Gebäude als Lagerplatz, für die Produktion von Fruchtkisten und als Schuppen für Lachsfische, einer Aktivität auf dem Hof während dieser Zeit, benutzt.

### *Hardanger Gjestegård - nach der Ernte*



Nach einigen Jahren geschah es, dass das Produktionsgebäude in schlechterer und schlechterer Verfassung war und zum Schluss musste man eine Entscheidung treffen. Sollte das Gebäude abgerissen werden oder sollte man es neu herrichten? Als was könnte man es eventuell benutzen?

### **Von der Cideri zum Gasthof**

Es waren Torild Skiaker Mælen und Per Mælen die schlussendlich diese Entscheidung treffen sollten. Per ist das Enkelkind von Sjur Alsåkers Schwester, und zusammen mit seiner Frau Torild hatte er bereits 1975 den alten Familienhof Ytre Alsåker übernommen, der durch Erbschaft von Generation zu Generation in mindestens 15 Generationen übergegangen war.

1989 übernahmen sie auch die alte Frucht- und Beerenpresserei. In dieser Zeit war Per Bauer in Vollzeit. Mit bedeutender Fruchtproduktion, in der Hauptsache Äpfel und zusätzlich mit einem großen Waldeigentum hatte er genug zu tun. Torild an seiner Seite, war außer Bauersfrau und fünffacher Mutter auch Lehrerin in der Grundschule. Was sollten sie machen mit dem alten Gebäude?

### *Hardanger Gjestegård*



Torild hatte viele Jahre davon geträumt, ein Hotel zu betreiben und warum nicht in Alsåker. Ein Ort wohin Gäste kommen können, um die Stille zu genießen und die mächtige Hardanger-Natur, um Touren ins Gebirge zu machen oder eine Skitour auf dem Folgefonnagletscher, um Forellen zu fischen im Alsåkerfluss, oder Dorsch, Köhler, Schellfisch im Hardangerfjord. Nein, an attraktiven Aktivitätsangeboten war kein Mangel. Es waren die Übernachtungsstätten die fehlten. War es möglich, das alte Haus als etwas solches zu gebrauchen?

### *Hardanger Gjestegård*



Nun begann die Planung. Nach vielen Reisen ins In- und Ausland waren Torild und Per sich darüber einig was sie sich wünschten - eine kleine, charakteristische und intime Übernachtungsstätte. Sie wollten gleichzeitig modernen Komfort und Bequemlichkeiten anbieten und wünschten sich ein lebendiges Museum basierend auf der alten Produktion zu schaffen. Es war wichtig Rücksicht auf die alte Ciderie zu nehmen, die als solche hier stand und deren meistes Inventar intakt war, und die die einzig bewahrte in Hardanger war und vielleicht im ganzen Land und somit auch sehr schutzwürdig.



So begann der Ball zu rollen. In naher Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftschef Olav Fagerbakke vom Landwirtschaftsbüro in Odda, dem Chefarchitekten Kjell Andresen beim Bezirkskonservatorium in Hordaland sowie dem Baumeister und Innenarchitekten Geir Vetti, der zu dieser Zeit Geschäftsführer des Folgefonn Design Zentrums in Jondal war, wurden die Ideen geformt und Pläne gemacht und nach zwei Jahren, im Herbst 1991, konnte die praktische Arbeit starten.

### *Hardanger Gjestegård*

Von da an ging es Schlag auf Schlag. Das Dach wurde repariert und Teile der äußeren Außenverkleidung mussten ausgetauscht werden. Alle Fenster in dem alten Gebäude wurden ausgetauscht mit Kopien der ursprünglichen Fenster und Mauern wurden unten innen und außen verputzt. Der nächste Schritt war, das Gebäude in verschiedene Räume einzuteilen, die wieder die Namen nach den Funktionen, die sie in den alten Tagen wie „Kontoret“ (Büro), „Tønneloftet“ (Fassboden), „Verksteden“ (Werkstatt), „Tapperiet“ (Verkorkung) und „Presseriet“ (Presserei) hatten, erhielten. Großes Gewicht wurde auch auf die Ausstattung selbst gelegt. Einzigartige Installationen wie Maschinen und Weinfässer wurden bewahrt und gemischt mit Antiquarischem und handgemachten Kopien von Möbeln und Inventar, das im Gebäude aus alten Tagen verblieben war. Zusammen schaffte dies ein sehr charakteristisches Milieu.



### Hardanger Gjestegård heutzutage

Es war eine mühsame Arbeit, aber im Frühjahr 1994 war die Restaurierung der alten Frucht- und Beerenpresserei endlich vollzogen und Torild und Per konnten die ersten Gäste im Hardanger Gjestegård willkommen heißen. Außer dem alten Gebäude, das jetzt unter anderem Zimmer, Apartments, das Restaurant und den Weinkeller beherbergt, wurde auch das alte

Altenteilhaus des Hofes zu einer schönen und intimen Ferienwohnung umgestaltet. Zwei Mühlenhäuser wurden ebenfalls neu hergerichtet wie auch der alte Bootsschuppen, der schöne Holzruderboote beinhaltet, die auszuleihen sind. Der alte Kai wurde wieder aufgebaut, nur noch größer als früher, um Besucher begrüßen zu können, die gerne auf dem Seeweg kommen möchten. Ja, selbst ein Helikopter könnte jetzt am Kai landen.

*Hardanger Gjestegård - neuer Bootsschuppen*



*Hardanger Gjestegård*



Später wurde auch noch ein großer neuer Bootsschuppen mit großen und komfortablen Ferienwohnungen in der zweiten und dritten Etage gebaut. Heutzutage ist der Hardanger Gjestegård ein ganz einzigartiges Übernachtungsangebot am berühmten Hardangerfjord. Weil man hauptsächlich auf Ferienwohnungen gesetzt hat, basiert im Sommer das meiste auf Selbstversorgern, aber im Rest des Jahres wird Vollpension für geschlossene Gesellschaften und Firmen angeboten. Torild, die eine Ausbildung zur Hauswirtschaftslehrerin hat, serviert sie gern, selbst gemachte Traditionsgerichte, wie Schnörkelkuchen, Fladen, Fladenbrot, Brei aus saurem Rahm, Hacksteak, Räucherlachs, Kumler, Betasuppe und vieles mehr, aber auch anderes Gesellschaftessen steht auf dem Menu. Und wenn du Glück hast, kannst du auch ein kleines Glas des ausgesuchten Weines, der einstmals produziert wurde oben in der alten Cideri, probieren.

***Kontakt:***

Hardanger Gjestegård

Alsåker, N-5778 Utne, Norwegen

**Mobiltelefon:** +47/97 10 18 78 oder +47/90 16 76 32

**Email:** [post@hardanger-gjestegard.no](mailto:post@hardanger-gjestegard.no)

**Internet:** [www.hardanger-gjestegard.no](http://www.hardanger-gjestegard.no)

