



FARVEL, HELGEFYLL?

TEXT *Michaela Bavandi*

ILLUSTRATIONEN *Inga Israel*

Entweder die Nachfahren der Wikinger trinken zu viel. Oder eben gar nicht. So deren Gepflogenheit wie auch das Image. Norwegens Verhältnis zum Konsum von Alkohol scheint ein wenig prekär. Mit einer genussreichen Trink- und Barkultur in Entwicklung, aufstrebenden Cidre-Produzenten und einer immensen Kreativbier-Bewegung beginnen sich diese im Land des Aquavits zu verändern. Mit konstanter Lust auf Kaffee bis spät in die Nacht.

»Die Darstellung von Norwegern als Menschen, die den halben Tag saufen, tut mir weh. Lasst mich das richtigstellen: Das sind die Dänen. Norweger saufen den ganzen Tag«, schrieb der deutsch-norwegische Slam-Poet und Schriftsteller BJÖRN HÖGSDAL im Jahre 2011. »Soweit ich das wahrnehmen kann, trifft das zu. Zum einen aus Geselligkeit, zum anderen als Bewältigungsstrategie während der langen dunklen Zeiten im Winter«, so Högsdal. Die Eindrücke von der Heimat seines Vaters speisen sich aus Urlauben, väterlichen Erzählungen und Familienbesuchen. *Second-hand-Erfahrungen* und gleichwohl viel selbst Erlebtes im Gepäck: »Ich wurde damit groß, als Kind bei Norwegenbesuchen Schnaps für die Familie mitzubringen. Guten Cognac für die Großeltern, Rumtöpfe, Wein für die Verwandtschaft«, erinnert der Halbnorweger.

Das Image der Norweger, eine trinkfreudige und -feste Nation zu sein, rührt ein wenig von der Vergangenheit. Die beißende Kälte, eine monatelange Dunkelheit während der Wintermonate in der konstitutionellen Monarchie mit parlamentarischen Zügen, die Einsamkeit in manchen dünn besiedelten Gegenden eines der flächengrößten Länder Europas mit nur knapp 5,3 Millionen Einwohnern. »Alles das, viel Selbstgebranntes vor allem im hohen Norden und die abenteuerreichen Wikinger haben unsere Trinkkultur geprägt. Das Zusammensein und das gemeinsame Trinken war und ist bei uns sehr wichtig«, beschreibt KENNETH GJERRUD, Norweger und Betreiber des Berliner MUNCH's Hus und Munch's Hus Catering in den Nordischen Botschaften Berlins.

Das Monopol wacht über die Prozente

Um das »Teufelszeug« und den hohen Alkoholkonsum zu Beginn des 20. Jahrhunderts zu kontrollieren, die Menge in Schach zu halten und einen gebührenden Umgang mit Alkohol einzuführen, läuft es auf der skandinavischen Halbinsel seither und auch im 21. Jahrhundert folgendermaßen: Der Staat kontrolliert durch eine Behörde namens VINMONOPOLET mit gleichnamigen Verkaufsgeschäften die Herstellung, den Import und Export praktisch aller alkoholischer Getränke: Spirituosen, Wein und Bier mit über 4,7 Volumenprozent. Das Monopol bestimmt auch, was, wie viel und welche Produkte es in den 272 norwegischen Vinmonopolet-Läden zu bestimmten Zeiten zu kaufen gibt, um das ganze Land damit zu versorgen – nur Leichtbiere können in Supermärkten gekauft werden. In speziellen Filialen wird ausschließlich Kreativbier angeboten, eine Lockerung des Monopols wie Spezialisierung im Angebot. Seit drei Jahren dürfen auch Cidre mit über 4,7 % Vol. zum Beispiel auf den Höfen der emporstrebenden Cidre- und Obstbauern verkostet und verkauft werden. »Es wäre ein Leichtes, das Land in kürzester Zeit mehr oder weniger trocken zu legen, indem man die Läden und Lager bestreikt, was die Vinmonopol-Beschäftigten bei Gehaltsverhandlungen in eine beneidenswerte Position versetzt. Wenn ihr starker Arm es will, bleibt Norwegen nüchtern. Als es vor vielen Jahren wirklich einmal zum Streik kam, erlebte das Land eine Blütezeit privater Außenhandelskontakte. Norweger strömten per Auto, Zug, Boot und Flugzeug über die Grenzen, um bei den Nachbarn die Vorräte aufzustocken ...«, schildert EBBA D. DROLSHAGEN in ihrem Buch *Gebrauchsanweisung für Norwegen* und wird so in einer verkürzten Version in der *Welt* zitiert.

Sogenannte »private Außenhandelsbeziehungen«, konkret schlichte Einkaufstouren in norddeutsche Küstengebiete und Städte wie Kiel, betreiben die Norweger immer noch, um die privaten Vorräte ein wenig und vor allem um ein Vielfaches preiswerter aufzutanken. So wie viele Schweizer das benachbarte Konstanz (oder Österreicher Ungarn) zum Einkauf bestimmter Waren besuchen, pflegen die Norweger ihren Einkaufstourismus in Getränkeabteilungen mit Waren zum zollfreien Verkauf. Deshalb, weil Alkohol in Norwegen begrenzt und vor allem sehr teuer ist. Nun mag das in jenem Land mit einem sehr hohen

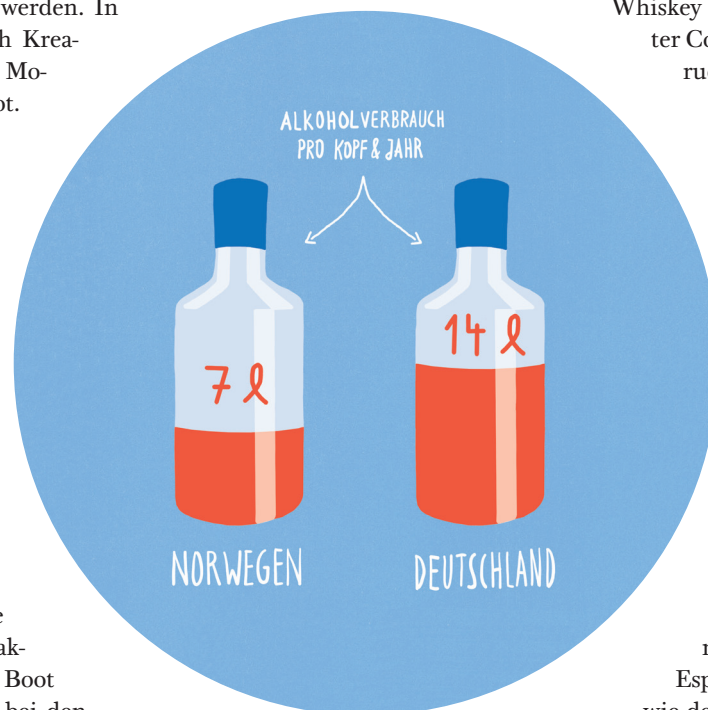
Pro-Kopf-Einkommen aufgrund von Erdölindustrie oder Wasserkraft und einer geringen Einwohneranzahl verwunderlich erscheinen. Doch im relativ jungen Norwegen, das viele Jahrhunderte in Personalunion mit Dänemark und Schweden geführt wurde, sind Alkoholika aufgrund der hohen Besteuerung sogar für Einheimische extrem hochpreisig. Zudem sind sie erst ab 18 Jahren erhältlich, das Trinken auf öffentlichen Plätzen ist untersagt und wird schwer bestraft. Und natürlich sind jegliche Werbemaßnahmen für alkoholische Produkte verboten.

Einkaufstourismus mit Rausch

Regelmäßige Fähr-Touristen aus dem Norden favorisieren dann zumeist den Irish Coffee an Hotel- und anderen Bars. Eine Beobachtung von MIXOLOGY-Chefredakteur NILS WRAGE aus seiner frühen Bartender-Tätigkeit in Kieler Sternehotels, die auch von ANDREAS HOTTER aus dem Englhof im österreichischen Tirol geteilt wird. »Neben Gin & Tonic galt das Triumvirat aus Kaffee, Zucker und Irish

Whiskey mit Sahne obendrauf früher als beliebter Cocktail in unseren Bars«, weiß auch Gjerud. Insbesondere wegen der Zutat Kaffee.

Die Norweger lieben Kaffee, trinken den Wachmacher von früh bis spät und rangieren im internationalen Vergleich im Pro-Kopf-Konsum (2016) mit rund zehn Kilogramm Kaffee an zweiter Stelle hinter Finnland. »Wir lieben die Bitterkeit, den Geschmack, kalt oder warm«, sagt ODD STRANDBAKKEN, Barmanager der vielfach ausgezeichneten Osloer Bar HIMKOK. Literweise Filterkaffee von früh bis spät – wobei spät bei den spärlichen Lichtverhältnissen gerade im Winter dehnbar scheint – und andere Spezialitäten des beliebten Heißgetränks werden nicht nur zu Hause, sondern in diversen Espresso-bars und nationalen Kaffee Ketten wie der KAFFEBRENNERIET oder STOCKFLETHS getrunken. Der preisgekrönte und mehrmalige Barista-Weltmeister TIM WENDELBOE bietet in seiner Osloer Espresso Bar samt Coffee Shop neben exzellenten Kaffees auch Tastings und sogar Röst-Workshops an.



Trinken im Zwiespalt aus Genuss und Wirkung

Man glaubt also, die Norweger tranken zu viel Alkohol. Die Statistik zum Alkoholkonsum europäischer Länder jedoch widerlegt das Image der vieltrinkenden Norweger: Mit rund sieben Litern Alkohol pro Kopf und Jahr trinkt der Norweger um die Hälfte weniger als der Deutsche, der sich mit mehr als 13 Litern Alkoholkonsum per anno hinter die Einwohner Litauens oder Tschechiens reiht. Laut *World Health Organization* rangiert Norwegen im europäischen Vergleich bis dato stets auf den untersten Rängen, was den realen Alkoholkonsum angeht.

Das eigenartige Verhältnis der Skandinavier zum Alkoholkonsum fußt auch in der Geschichte im 18. und 19. Jahrhundert



Hier zeigt sich ein zwiespältiges, zwanghaftes Verhältnis; die Schwierigkeit der Norweger im gemäßigten Umgang mit Alkohol, die so kontrovers scheint wie die unterschiedlichen Lichtverhältnisse in Sommer und Winter. Während nämlich Franzosen oder Italiener ein Gläschen Wein oder mehr zum Essen trinken, tun die Norweger dies nur an Freitagen und Samstagen. Allerdings: Dann füllen sie die Statistik kraftvoll auf und trinken alles auf einmal und viel. Norwegen hat kein Alkoholproblem, sondern Probleme mit dem Timing: »In Norwegen ist es Tradition, sich eher an zwei Tagen in der Woche ordentlich einen hinter die Rübe zu kippen als genussvoll durch die Woche zu trinken. Entweder volle Kanone oder gar nicht. Während der Woche ist es verpönt und man tut das einfach nicht. Außerdem wären ein Bierchen oder Wein »vergeudete Tropfen«, erklärt der Wahlberliner Gjerrud. Auch Odd Strandbakken kennt den eingepägten, erlernten Verhaltenskodex, nur an ausgewählten Tagen zu trinken: »Wir würden niemandem erzählen, außer an Freitag und Samstag Bier getrunken zu haben.« Als der Barmanager nach einer Nachtschicht seiner Mutter von einem Glas Bier erzählte, habe sie schockiert geantwortet: »Bist du Alkoholiker?!«

»Diese Diagnose deckt sich exakt mit meinen Beobachtungen«, meint Wrage. »Die wenigsten betrunkenen norwegischen Reisenden, die ich im Laufe meiner Hotelzeit bedient habe, zeichneten sich dadurch aus, dass sie extrem große Mengen Alkohol vertragen konnten. Aber sie haben »zielgerichtet« getrunken, mit dem tiefen Rausch als klarer Absicht. Ein Gast, der alle paar Monate im Haus wohnte und auf »Einkaufstour« war, hat das einmal ganz klar präzisiert: drei Tage Trinkurlaub – erst einen Tag und eine Nacht auf der Fähre, dann einen Abend in Kiel im Hotel, dann wieder auf der Rückfahrt. Danach erst mal eine Woche ausnüchtern.«

Verwunderlich ist diese Entwicklung aber nicht, sie dürfte in ganz Skandinavien aus ähnlichen Gründen organisch gewachsen und vergleichbar sein: Besonders im 18. und 19. Jahrhundert erlangten pietistische, stark reglementierende Formen des Protestantismus in Norwegen, Schweden und Finnland immer mehr Einfluss. Generelle Enthaltensamkeit und Askese bilden einen Grundpfeiler vieler dieser Weltanschauungen, oft auch grundsätzliche Abstinenz. Wenn dann doch getrunken wird, dann aber auch richtig. Doch täglicher, gewohnheitsmäßiger Alkoholenuss – undenkbar!

Beim Skifahren gelten andere Regeln

Als Ausnahme gilt – natürlich – das *Après-Ski* in der ganzjährigen Wintersport-Nation, die sich wie Deutschland und Holland im Fußball in einem konstant sympathisierenden Wintersport-Wettstreit mit anderen skandinavischen Ländern befindet. »Im Ski-Gebiet ist es erlaubt. Dort wird getanzt, gelacht, getrunken«, schildert Gjerrud. Das könnte auch erklären, warum der Wintersport in dem höchst entwickelten und »demokratischsten Land der Welt« also immer Saison hat.

Eine andere Perspektive bilden Großstädte wie die Hauptstadt Oslo und ihr Ballungsraum, Bergen, Trondheim oder Stavanger, wo die heimische Barkultur mit unzähligen Bar-Konzepten (allen voran das *Himkok* – aktuell bei den *World's 50 Best Bars* an 17. Stelle gelistet) mit regionalen, saisonalen Zutaten und heimischen Spirituosen ein europäisch angehauchtes Parkett für Trinkkultur aufschlägt. Vor allem in den Städten entwickelt sich langsam die Manier, auch während der Woche einen Drink oder eine Flasche Wein zu genießen, ohne gleich als Säufer zu gelten. Allemaal besser als fünf Tage lang nur auf *Helgefyll*, den Wochenend-Suff, zu warten.

Der norwegische *Fjellbekk*-Klassiker mit Aquavit, Vodka, Limette und Sprite oder der *Nordic Julep* bekommen Konkurrenz. Nicht nur von aufstrebenden heimischen Cidre-Produzenten mit unzähligen Sorten und einer wachsenden Bier-Szene, Gin- oder Vodka-Produzenten und ihren nationalen Produkten, sondern von kreativem Engagement hinter den Tresen. Im *Himkok* etwa mit seinen insgesamt vier Tresen-Bereichen (nebst eigener Destille und Sauerbier-Bar) serviert man Cocktails wie »Fjellbekk-San« auf Basis hauseigenen Aquavits, Sake, Limette und Holunderblüten-Tonic. Oder den Signature Drink »Birch« im Martini-Stil mit *Himkok Birch Old Tom Gin*, Birke-infundiertem Wermut, Lagavulin 16, Olive und *Kraftkar*, einem weltbekannten norwegischen Blauschimmelkäse.

Aquavit, der große Identitätsstifter

Der vielfach als »Gin des Nordens« bezeichnete Nationalschnaps Norwegens (wie auch Dänemarks) ist und bleibt Aquavit; ein Kartoffel- oder Getreidebrand mit Kümmel oder Dill in gereifter oder ungereifter Variante. »Gerade in den letzten fünf Jahren ist Aquavit sehr in das nationale wie weltweite Interesse gerückt. Sowohl bei der älteren Generation als auch bei jungen Leuten, die Aquavit gerade, aber nicht nur zu weihnachtlichen Fischgerichten sowie auch in Longdrinks und Cocktails schätzen«, weiß Strandbakken, dessen Team einen speziellen Fokus auf die Herstellung der Nationalspirituose und deren Präsenz in der Bar legt. Dass die jährliche internationale »Aquavit Week« nicht in Oslo, sondern im amerikanischen Portland entstanden ist, hat mit den dortigen Einwohnern und ihren skandinavischen Wurzeln zu tun. In Frankreich sind es die Hersteller des herkunftsgeschützten Edeldestillats Cognac Bache-Gabrielsen, Larsen oder auch Sverre, die auf norwegische Wurzeln stolz sein dürfen: »Viele Familien dieser Häuser sprechen auch heute zu Hause oft noch Norwegisch«, weiß Gjerrud.

Auch *Hardanger Cider* ist seit neun Jahren eine geografisch geschützte Bezeichnung. Seit geraumer Zeit sind die Herstellung und der Konsum von Fruchtweinen ziemlich populär in Norwegen, dessen Apfelplantagen in der Region Hardangerfjord und Sognefjord im Südwesten Sorten wie Summered, Discovery oder Gravenstein gedeihen lassen. Mittlerweile sind es mehr als 50 Obstbauern alleine in der Cider-Allianz von Hardanger, die daraus die bis in die Wikingerzeit zurückreichende Cider-Produktion seit den 1980er-Jahren ankurbeln. Schon die Wikinger haben *Bjør* oder *Mjød* getrunken, dem Cider ähnliche Mischungen aus Äpfeln und Honig. Laut Tourismusverband ist Cider die am schnellsten wachsende Produktkategorie des norwegischen Weinmonopols, und Produzenten dürfen – wie eingangs erwähnt – ihre Ware nun auch selbst verkaufen. Norwegischer Cider, aber auch Apfelbranntweine und Apfel-Liköre werden nicht nur im eigenen Land und in den heimischen, städtischen Bars geschätzt: Mit zwei Gold- und sechs Silbermedaillen bei den vorjährigen »CiderWorld Awards« in Frankfurt erhielten die Apfelweine und Apfelschaumweine auch kräftig internationale Beachtung. Auch Apfelmus wird aus den vielfältigen Apfelsorten hergestellt und findet sich in einer der beliebtesten norwegischen Nachspeisen: im »Verschleierte Bauernmädchen« mit Apfelmus, Sahne, karamellisierten Bröseln und Zimt.

Einfach auf einen Drink ausgehen: Das muss Norwegen noch lernen

Laut Statistik des Statistischen Zentralamtes Norwegen gilt das Königreich historisch betrachtet und bis 1920 als eine Nation mit der Vorliebe für Spirituosen. Den in Norwegen raren Wein konnte sich kaum jemand leisten, daher war er, wie in so vielen Gegenden, wohlhabenden Großstädtern vorbehalten. Alkoholkonsum und das Interesse an Wein sowie die Möglichkeit diesen zu erstehen, begannen erst in den 1990er-Jahren zu wachsen, was auch mit der Wohlstandsentwicklung bis 2008 zu tun hat. Bier hat man in Norwegen schon immer gebraut und gerne getrunken. Der Bierkonsum fing in den 1970er-Jahren enorm zu wachsen an und gedeiht vor allem durch die »Craft Beer«-Bewegung und das Entstehen vieler Mikrobrauereien weiterhin. Auch Norwegen hat die Bier-Revolution erfasst. Dort setzt man neben den kommerziellen Bieren wie Ringnes, das zu Carlsberg gehört, Hansa und Mack oder den Dutzenden traditionellen Weihnachtsbieren – Juleøl – auf Vielfalt und Einzigartigkeit im Geschmack und beim Experimentieren mit Hopfen, Malz und Aromen. Die Anzahl der Mikrobrauereien im Land hat sich von 2008 bis 2018 laut Statista.de verzehnfacht und liegt demnach bei einem Bestand von über 100 kleinen Manufakturen mit einem jährlichen Bierausstoß bis zu 1000 Hektolitern. Nicht enthalten darin sind kleinere Brauereien mit weniger Produktion.

Die norwegische Trink- und Genussskultur befindet sich an einem Wendepunkt: »Es ist ein großer Unterschied, ob man auf ein Getränk ausgeht oder ausgeht, um zu trinken«, beschreibt ADAM MACDONALD, Head of Business Development bei der Osloer Agentur BEHIND BARS, den fundamentalen Unterschied im Trinkvergnügen und den neuen Ausgehmodus, den Norwegen gerade erst beschreitet. »Verändert die Rollen! Genießt ein Gläschen Wein oder einen Cocktail während der Woche, anstatt den Fokus auf eine dreistündige Binge-Drinking-Session

VINMONOPOLET & DAS ALKOHOLMONOPOL

Wie in allen skandinavischen Staaten außer Dänemark gilt auch in Norwegen ein staatliches Alkoholmonopol. Geregelt und umgesetzt wird das Monopol durch die staats-eigene Aktiengesellschaft Vinmonopolet, deren Gründung 1922 im Zuge der »norwegischen Prohibition« stattfand.



Das Vinmonopolet, im Volksmund auch »Polet« abgekürzt, hat das alleinige Recht, in Norwegen außerhalb der Gastronomie Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 4,75 % Vol. zu verkaufen. Es werden über 300 Filialen betrieben.

Die Vinmonopolet-Geschäfte haben bis 18 Uhr geöffnet, am Samstag lediglich bis 15 Uhr. Abseits davon können im Einzelhandel nur Cider und Leichtbiere erworben werden, doch auch dafür existieren zeitliche Beschränkungen.

Heute kümmert sich das Vinmonopolet um einen ganzheitlichen Blick auf die Alkoholwirtschaft: Es treibt z. B. die Entwicklung nachhaltiger Verpackungen voran und prüft laufend stichprobenartig die Arbeitsbedingungen bei ausländischen Herstellern und Lieferanten.

Für spätiverwöhnte deutsche Großstädter schwer zu verstehen: Das Vinmonopolet genießt in der Bevölkerung großen Rückhalt und wird keinesfalls als Kontrollinstanz wahrgenommen. In jährlichen Umfragen gehört es regelmäßig zu den populärsten Unternehmen des Landes.

Durch seine Größe und Reichweite kann das Vinmonopolet von seinen Zulieferern hohe Qualität zu fairen Preisen verlangen. Die Geschäftsführung betrachtet das Vinmonopolet auch als Schutzinstrument vor minderwertigen Produkten.

am Ende jeder Woche zu legen. Bartender geben euch die Zeit und inspirieren euch, auch zu Hause bessere Drinks zu genießen.« Obwohl sich schon während der Woche die norwegischen Großstadt-Bars über Genuss-Trinker freuen dürfen, ist deren Anteil an Expats und Touristen recht hoch – die Einheimischen kommen in großem Ansturm am Wochenende. Weekend-Drinking ist angesagt, besonders bei den weniger Gebildeten. Erst die häusliche Pre-Party – eben das klassische »Vorglühen« –, um anschließend angezündet die nächste Bar zu stürmen. Für Barbetreiber und Bartender ein immenser Druck, um genau in diesem Zeitraum halb Norwegen zu bedienen und auch noch Geschäft zu machen, um die Gäste rechtzeitig zum Nachspiel in die eigenen vier Wände zu verabschieden. »Drinking better, not just stronger«, so lautet MacDonalds Devise. Aber das will auch erst mal erlernt sein.