

Kap Dyrhólaey
(Türhügelinsel-Felsen)

KAP DYRHÓLAEY (TÜRHÜGELINSEL-FELSEN) – DIE SCHROFFE SCHÖNHEIT

Nur wenige Kilometer weiter auf der Ringstraße zweigen wir auf die 218 ab, um zum Kap Dyrhólaey zu gelangen. Der aufgeschüttete Damm ermöglicht zumindest auf den ersten 5 km eine gute Fahrt. Ein weiterer Kilometer und wir sind direkt am Kap Dyrhólaey. Das Naturschutzgebiet ermöglicht eine grandiose Aussicht aufs Meer, den schwarzen Lavastrand und die sogenannten „Türhügelinsel-Felsen“, unter denen sogar Boote hindurchfahren können. Zugleich ist es ein Vogelparadies, das zu bestimmten Brutzeiten im Frühsommer teilweise gesperrt ist. Wir beobachten die vielen aufgeregt flatternden Vögel. Hier nisten vor allem Seeschwalben, Eissturmvögel und die putzigen Papageitaucher auf den bewachsenen Vorsprüngen des Kaps. Auch der Austernfischer umschwärmt uns mit seinem lauten typischen Ruf. Wir bedauern sehr, dass wir weiterreisen müssen, um rechtzeitig unsere vorbestellten Unterkünfte zu erreichen.



Küstenseeschwalbe

Skógafoss
(Waldwasserfall)



SKÓGAFOSS (WALDFASSERFALL)

Zurück zur Ringstraße fahren wir am Fuße des Myrdalsjökull, dem viertgrößten Gletscher Islands, entlang zum bekanntesten Wasserfall Islands, dem Skógafoss. Hier stürzt das Wasser des Flusses Skógá etwa 60 m in die Tiefe und das auf einer Breite von etwa 25 m. Ein einzigartiges Erlebnis! Gletschermilch neben und über dem Wasserfall runden die Erinnerung an das Naturphänomen ab.

Auf der Terrasse des nahegelegenen Restaurants genießen wir einen Island Saibling (Local Arctic char) und einen Rindfleischburger mit einem sehr erfrischenden bunten Salat. Das Fleisch stammt von der nahegelegenen Nýlboar-Farm.

Östlich des Wasserfalls führt der Laugavegur (Trekkingweg) zum Pass Fimmvörðuháls über die Þorsmörk nach Landmannalaugar.

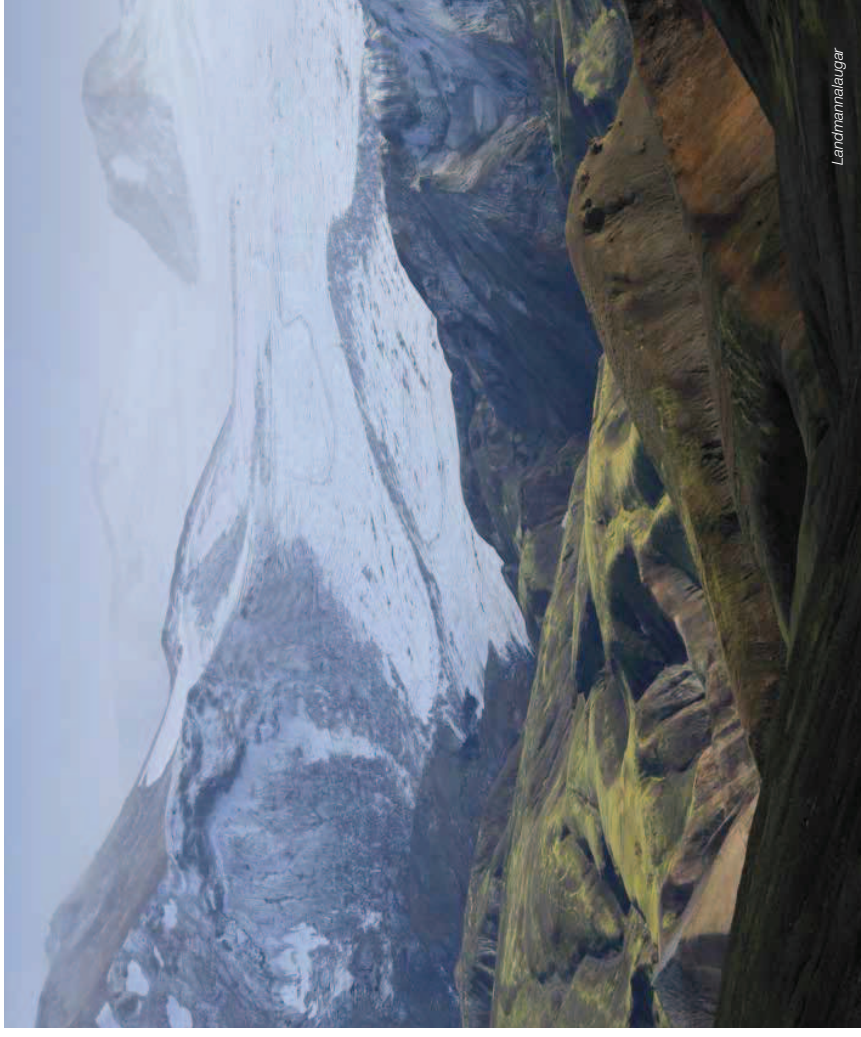
Wir erinnern uns an den Vulkan-Ausbruch unter dem Gletscher des Eyjafjallajökull im Jahr 2010 als der Flugverkehr in fast ganz Europa lahmgelegt war. Riesige Aschewolken verdunkelten den Himmel. Ólafur Eggetsson und seine Großfamilie bewohnen den Þorvaldseyri-Hof direkt davor. Der große Viehbestand mit über 200 Kühen konnte nicht rechtzeitig evakuiert werden. Doch blieben er, seine Familie und sein ganzer Besitz zum Glück verschont. Im Besucherzentrum kann man sich einen etwa 20 Minuten dauernden Film über den Vulkanausbruch anschauen.

Der kleine spärlich bewohnte Ort Skógar, zwischen den Gletschervulkanen Eyjafjallajökull und Myrdalsjökull, war früher offensichtlich eine bewaldete Gegend. Hier kann man im Skógar Museum isländische Gebrauchsgegenstände, Kunsthandwerk, Wollkleidung und Handschriften anschauen,

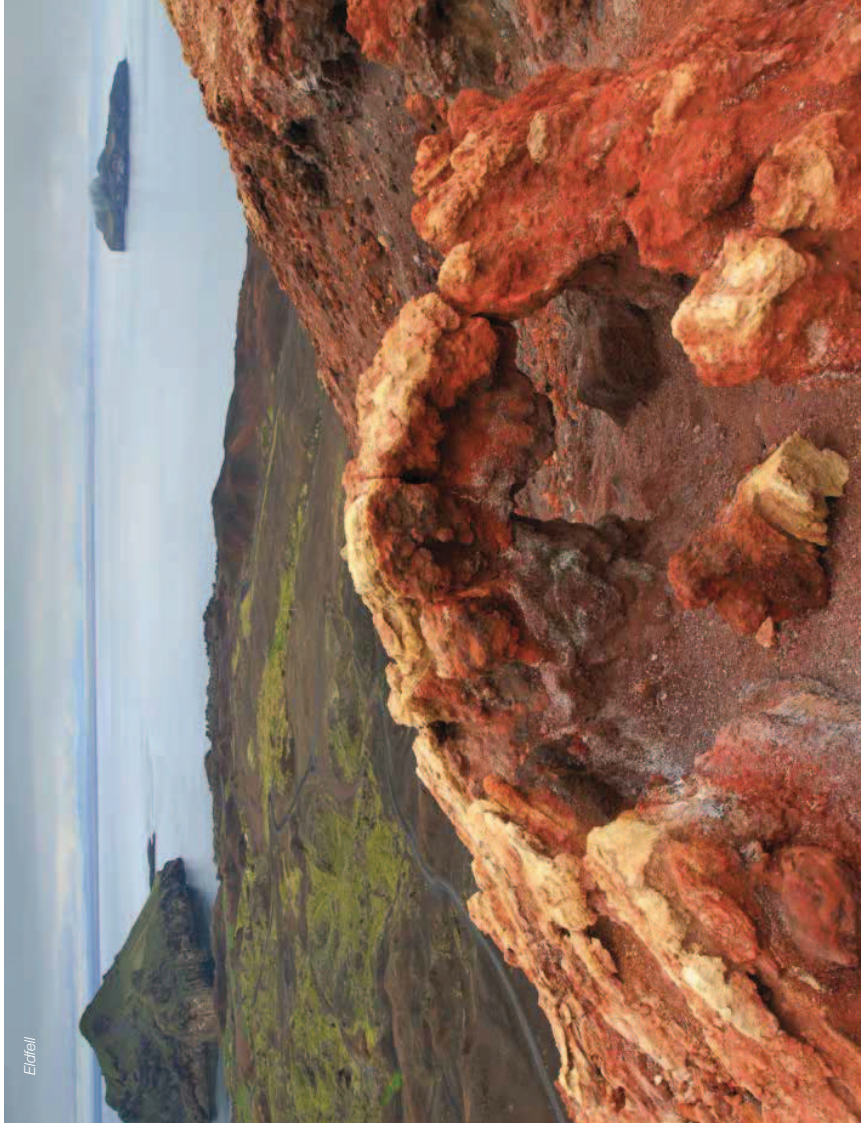
Unsere Reiseroute: 22 Tage rund um die Insel – 89



90 – Zu Gast auf Island



Unsere Reiseroute: 22 Tage rund um die Insel – 91



Elfdell

die vom Museumsgründer Þórður Tómasson mit viel Liebe zusammengetragen wurden. Selbst ausgefallene Gegenstände wie eine Kuhblase, die in früheren Zeiten zur Wettervorhersage verwendet wurde, sind zu sehen. Das Ruderboot „Pétursey“, mit dem man zum Fischen fuhr, erinnert an harte körperliche Arbeit. Das Museum zählt zu den schönsten Islands.

Die Westmänner-Inseln (Vestmannaeyjar) sind durch unterseeische Vulkanausbrüche entstanden. Von Bakki aus ist es möglich mit dem Flugzeug in ca. zehn Minuten nach Heimaey zu fliegen. Man kann sich aber auch der Autofähre „Herjólfur“ im nahegelegenen Hafn Landeyjahöfn bedienen. Im Winter oder bei schlechtem Wetter steuert die Fähre Þorlákshöfn an.

Von den ca. 15 Inseln und Klippen, die durch unterseeische Vulkanausbrüche entstanden sind, ist nur die Insel Heimaey ständig bewohnt. Die Menschen leben vom Fischfang und der Fischverarbeitung, aber auch der Tourismus gewinnt ständig an Bedeutung.

Im Januar 1973 brach in der Nacht die Erde am Vulkan Helgafell auf. Die herausgeschleuderte Lava wälzte sich in Richtung Hauptstadt und Hafn. Zügig wurden alle Menschen evakuiert und durch umsichtiges Handeln konnte man mit Hilfe des Seewassers und dem Einfallisreichtum der Helfer den rotglühenden Lavastrom aufhalten. Die benötigten Wasserpumpen wurden aus den USA und Kanada geliefert, so dass vor allem der Hafn geschützt werden konnte. Viele Häuser wurden jedoch zerstört und alles war mit Asche bedeckt. Der gebildete Feuerberg, der Elfdell, war noch Monate aktiv.

Heute sieht man nur noch wenig von dem schrecklichen Ereignis. Eine Kopie der norwegischen Stabkir-

che Håltedalen wurde im Juli 2000 zum tausendjährigen Jubiläum der Christianisierung auf Anregung der isländischen Regierung als Geschenk Norwegens errichtet.

Die jüngste Insel Surtsey, die zum UNESCO-Welt-erbe gehört, ist durch einen Vulkanausbruch im Jahr 1963 entstanden. Sie steht unter Naturschutz.

Wir sind weiter auf der Ringstraße unterwegs und passieren den Ort Hella am Ufer der Ytri-Rangá. Es ist ein regionales Handelszentrum, vor allem für landwirtschaftliche Erzeugnisse. Pferdeleibhaber kommen hierher, um zu reiten oder um Pferde zu kaufen. Interessant sind vor allem die Höhlen bei dem Hof Ágissíða, die von irischen Mönchen vor der Besiedlung im 9. Jh. stammen sollen. Hier lagerten Heu und andere Gerätschaften noch bis ins Jahr 1980. Hin und wieder finden in den Höhlen wegen der hervorragenden Akustik Konzerte statt.

Ein Paar in traditionellen
Islandpullovern



Feuer und Flamme

Eldur og logi

Für den Belag die Zwiebel möglichst am Vortag abziehen, in dünne Ringe schneiden, mit dem Öl übergießen und den Senf unterrühren.

Für den Teig die beiden Mehlsorten mit Trockenhefe, Zucker und Lavasalz vermischen. Mit der Butter zu einem Teig abbröseln. Öl, Skyr und 1–2 Esslöffel Wasser zufügen und alles kurz verkneten. Abgedeckt in einer Schüssel 30–40 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Inzwischen die Zutaten für den Belag vorbereiten. Die Pilze putzen und in Stücke zerkleinern. Den Lauch waschen und in Ringe schneiden. Die Mohrrübe schaben und wie die Rote Bete in Scheiben schneiden. Den Grünkohl waschen, blanchieren, abschrecken, trockentupfen und hacken. Das Lammfleisch würfeln. Die Blaubeeren waschen. Die Zutaten für die Streusel abbröseln.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Den Teig zum großen Oval ausrollen. Skyr und Schmand verrühren und den Teig damit bestreichen. Mit fünf Abschnitten belegen. Die erste Reihe mit Pilzen, Lauch und etwas eingelegter Zwiebel. Die zweite Reihe mit Mohrrübe und Zwiebel, die dritte mit Grünkohl, Zwiebel und geräucherter Lammfleisch. Die vierte mit Rote Bete und zerbröseltem Schafskäse und die fünfte mit Blaubeeren und Streuseln.

Im Backofen mittlere Schiene 18–20 Minuten backen. Auf die Mohrrüben das geräucher- te Lachsfilet verteilen, halbieren und servieren.

Für 2 Portionen

Für den Teig:

- je 65 g Weizen- und Roggenmehl
- 1 ½ TL Trockenhefe
- je 1 TL Zucker und Lavasalz
- 30 g Butter
- 1 EL Öl
- 2 EL Skyr

Für den Belag:

- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- 2 TL Senf
- 2–3 Kl. Pilze
- ¼ Stange Lauch
- 1 Kl. Mohrrübe
- 1 Kl. Rote Bete, vorgekocht
- 1–2 Blätter Grünkohl
- 1 Scheibe ger. Lammfleisch
- 75 g Blaubeeren
- je 2–3 EL Skyr und Schmand
- 40–50 g Schafskäse
- 60 g ger. Lachs

Tipp:

Mit diesem Gericht sind sie für jede Expedition gut gerüstet. Eine Mahizeit, die von Vorspeise, über Fisch- und Fleischgang – und auch den Käse nicht verges- send – bis zum Dessert keine Wünsche offen lässt.

Für die Streusel:

- 2 EL Mehl
- 1 EL brauner Zucker
- 1 Msp. Vanillemark
- 1 EL Butter



SUPPEN UND EINTÖPFE

400 g fr. Blaubeeren
ersatzweise TK-Ware
1 Kl. Zimtstange
1 Msp. Vanille, ersatzweise
1 EL Vanillezucker
75 g Zucker
3 EL Speisestärke
125 ml Sahne

Blaubeersuppe Bláberjasúpa

Die frischen Blaubeeren waschen, tiefgekühlte Beeren etwas auftauen lassen. Blaubeeren mit 1 l Wasser in einen Topf geben, Zimtstange sowie Vanille zufügen und erhitzen. Den Zucker einstreuen. Die Speisestärke mit 3 Esslöffel kaltem Wasser verrühren und ebenfalls zufügen. Bei niedriger Temperatur einige Minuten kochen lassen.

Die Sahne halb steif schlagen und einrühren oder das Ganze mit Zimtstreusen servieren. Dazu 50 g Butter mit 100 g Mehl, 40 g Zucker, je 1 Messerspitze gemahlene Vanille und Zimt zu Streusen verarbeiten. Den Backofen auf 180 °C Ober und Unterhitze vorheizen. Die Streusel auf einem Backblech verteilen und goldgelb backen. Über die Blaubeersuppe streuen.

Tipp:

Ab Mitte/Ende August reifen fast überall Blaubeeren! Die Suppe kann sowohl warm als auch kalt serviert werden.

Wer um seine schlanke Linie besorgt ist, kann anstelle der Sahne auch Dickmilch (Súrmjólk) verwenden.

