

DEUTSCH

# Condé Nast Traveller

THE WORLD MADE LOCAL

MAI/JUNI 2025

## ALLES NEU HOT LIST

HOTELS UND KREUZFAHRTEN,  
DIE MAN JETZT BUCHEN MUSS

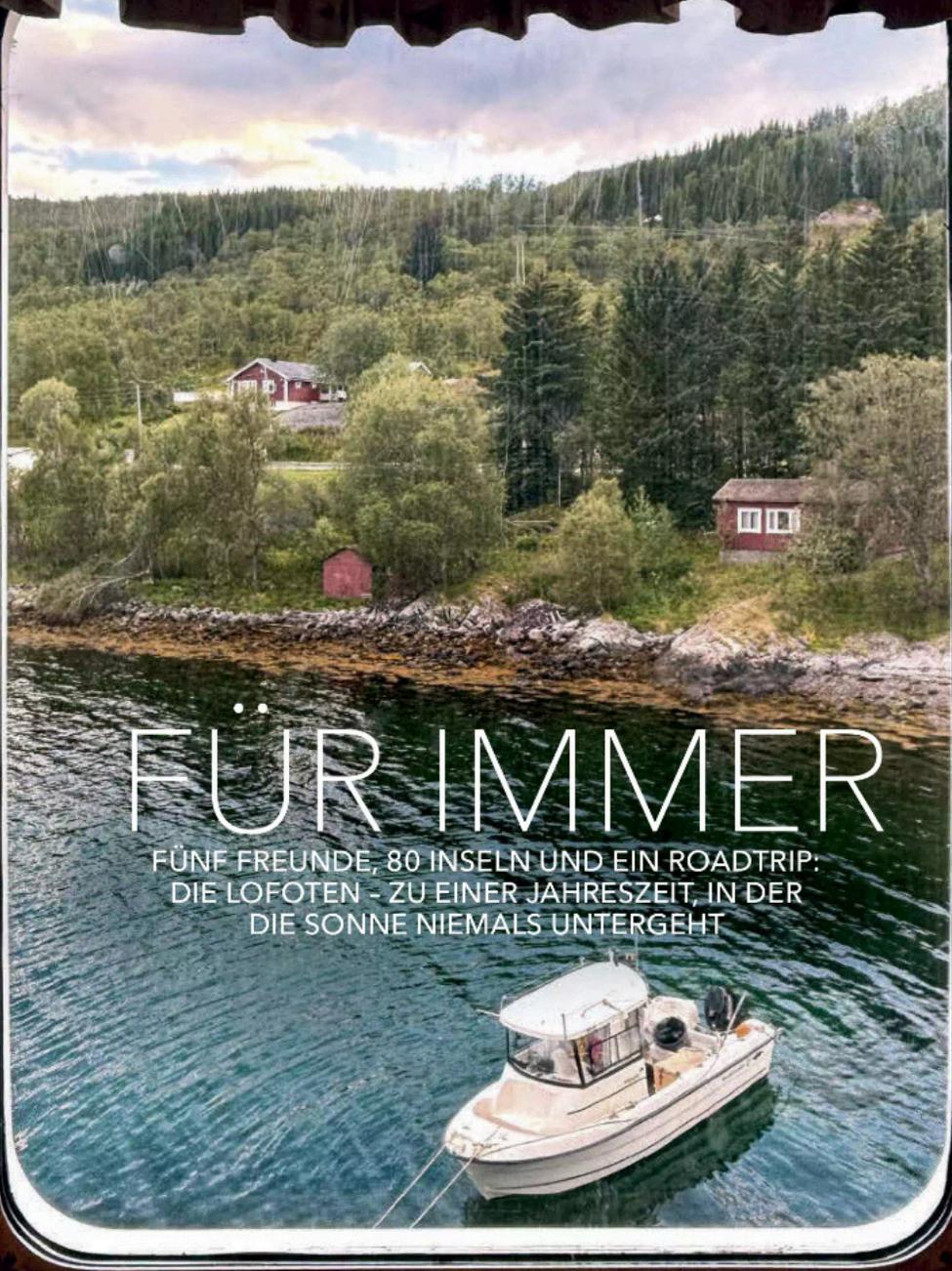


# Frei sein!

*Plus* **ABSCHALTEN IN THAILAND** • **WIEDER COOL: DER SCHWARZWALD**  
**LUZERNS WILDER WESTEN** • **IM AUTO ÜBER DIE LOFOTEN** • **SHOPPEN IN SALZBURG**

Der Hafen des  
Nusfjord Village &  
Resort. *Gegenüber:*  
Blick aus dem  
Fenster einer Fähre  
der Lofoten.

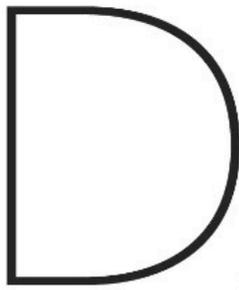
# EIN SOMMER



# FÜR IMMER

FÜNF FREUNDE, 80 INSELN UND EIN ROADTRIP:  
DIE LOFOTEN - ZU EINER JAHRESZEIT, IN DER  
DIE SONNE NIEMALS UNTERGEHT

TEXT DAVID MORALEJO FOTOGRAFIEN RICARDO DE SAN EUSTAQUIO



Der Anfang muss vom Wetter handeln. Klingt nicht sehr sexy, ich weiß. Außer, es geht um das Wetter auf den Lofoten. Denn dieser Archipel aus rund 80 Inseln in Norwegens hohem Norden, Heimat von nur rund 24000 Menschen, ist nicht normal. In vielerlei Hinsicht, wie sich zeigen wird, aber vor allem, wenn es ums Wetter geht. Ein Blick auf die Landkarte genügt: Die Inselgruppe liegt 150 Kilometer nördlich des Polarkreises. Doch die milde Strömung des Golfs von Mexiko sorgt dafür, dass genau hier, um den 67. und 68. Breitengrad, die größte Temperaturanomalie der Welt das Klima bestimmt. Deswegen sind die Winter auf den Lofoten nicht so klirrend kalt wie weiter südlich. Und die Sommer angenehm warm. Sexy, oder?

So kommt es, dass diese norwegischen Inseln in Wahrheit von der Sonne geküsst sind. Um sie einmal in echt zu erleben, machen wir uns mitten im Sommer auf zu einem Roadtrip: fünf Freunde aus Spanien mit wenig Gepäck, nur ein paar warme Klamotten zur Sicherheit, die aber bis auf ein Sweatshirt die ganze Zeit über im Koffer bleiben werden. Nachdem wir unsere Flugtickets in allerletzter Minute gebucht haben, checken wir unsere Handys und trauen den Wetter-Apps nicht: Die Arktis erwartet uns mit einer Woche strahlenden Sonnenscheins, Temperaturen von bis zu 23 Grad und sehr wenig Schwankungen. Die Sommertage hier sind endlos, eine richtige Nacht gibt es nicht. Tatsächlich scheint es gegen zwei Uhr dunkler zu werden. Dann aber schaltet die Sonne im Handumdrehen wieder auf volle Lichtstärke.

Der Reiseplan ist aufgrund unseres überstürzten Aufbruchs etwas unausgereift, dafür aber wunderbar einfach: Wir landen am Flughafen Harstad/Narvik in der Provinz Nordland, das Tor zu den nahe

gelegenen Lofoten, und mieten uns ein komfortables Auto. Von hier aus wählen wir eine Route, auf der nicht viel schiefgehen kann: Wir müssen nur der E10 gen Westen folgen, einer landschaftlich herrlichen Straße, die Schweden und Norwegen einmal durchquert. Hier oben auf diesem Abschnitt im Dunstkreis des Atlantiks hört sie auf den schönen Namen König-Olav-V.-Straße, zu Ehren des Monarchen, der bis zu seinem Tod 1991 dem Königreich Norwegen vorstand.

Unser erstes Basislager: ein Haus wie aus einem Märchen der Brüder Grimm. Oder auch: wie aus einem Roman des norwegischen Nobelpreisträgers Jon Fosse. Es steht am Ufer des bezaubernden Sees Stor-Kongsvatnet. Nur zehn Minuten mit dem Auto entfernt liegt Svolvær. Die 4000-Seelen-Stadt ist perfekt, um das Kernland der Lofoten zu erkunden, bevor man sich – so unser Plan – auf den Weg an ihre westliche Spitze macht. Alles dreht sich in Svolvær um den pittoresken Hafen. Und um das Restaurant Bacalao.

Der Name fällt uns sofort auf: Bacalao bezeichnet die spanische Zubereitungsart für Kabeljau, die auf die Handelsbeziehungen zwischen Norwegen und der Iberischen Halbinsel im 17. Jahrhundert zurückgeht. Wie in Spanien kommt auch hier der Kabeljau auf den Tisch: mit Tomaten, Zwiebeln, Kartoffeln und Petersilie – ein Gedicht.

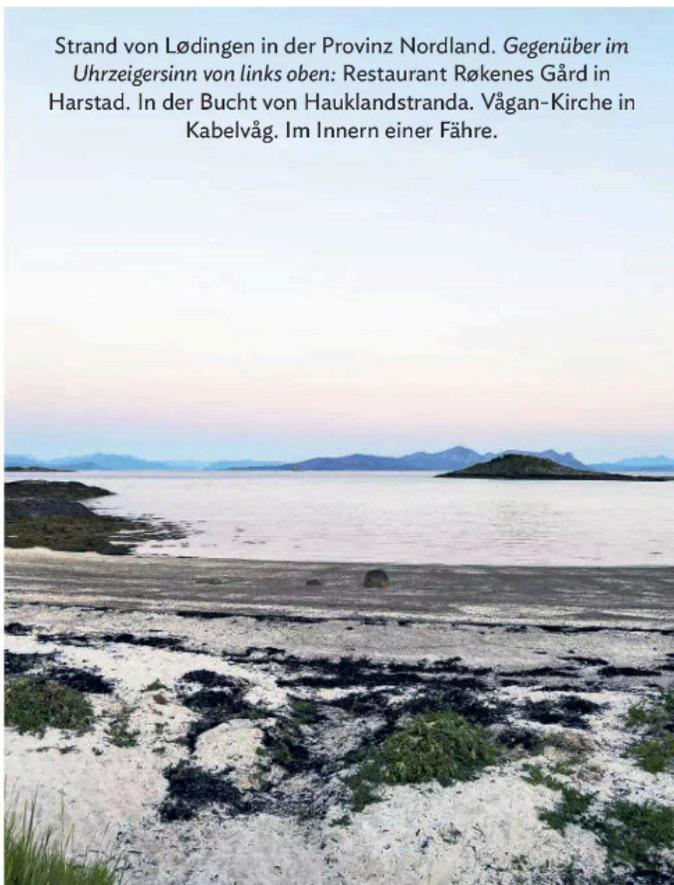
Überhaupt: Wer auf die Lofoten fährt, sollte Fisch mögen. Muss ihn mögen, auch in großen Mengen. Die ganze Inselküche basiert darauf. Das wenige Tageslicht außerhalb des Sommers schränkt die landwirtschaftliche Produktion der Region arg ein. Hering, Heilbutt, Lachs, Makrele, sogar Wal – neben Island und Japan ist Norwegen das einzige Land der Welt, das Wale noch zu kommerziellen Zwecken jagt. Mit allerlei Kräutern, Beeren und so manch anderer Überraschung aus den Gärten wird Fisch so verfeinert, dass allein schon bei der Lektüre der Speisekarten keine Langeweile aufkommt.

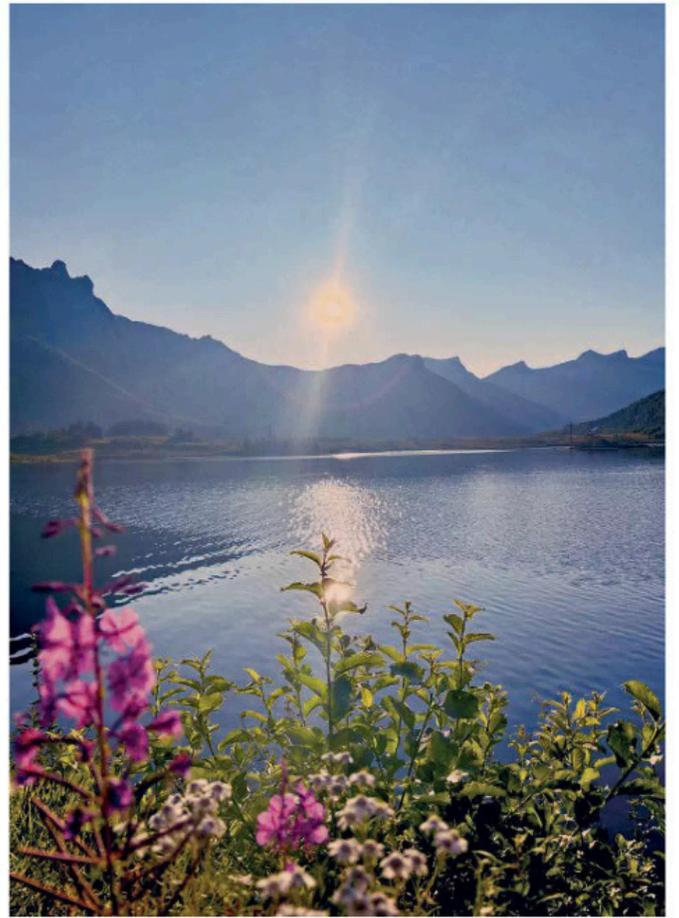
Ein gutes Beispiel: der omnipräsente Kabeljau, der selbstverständlich nicht nur als Bacalao zubereitet wird. Überall entlang unserer Route hörten wir von Tørrfisk, Stockfisch. Das einmalige Klima der Lofoten ist perfekt, um Fisch im Trockenen reifen zu lassen. Im Sommer wird die Delikatesse auf Hochzeiten serviert. Über die Jahrhunderte haben sich auf den Lofoten ganz verschiedene Arten getrockneten Fisches entwickelt: Boknafisk (entsalzen), Klippfisk (gesalzen) und Lutefisk (getränkt in Natronlauge, das sorgt für eine gelatineartige Konsistenz). Der Tørrfisk-Kosmos, er ist riesig.

Nächster Stopp auf unserer kulinarisch geprägten Rundreise: Henningsvær, rund 500 Einwohner:innen, nur eine halbe Stunde Fahrt von Svolvær entfernt. Was hier serviert wird, ist die beste Suppe meines Lebens, ganz ohne Übertreibung. „Fiskesuppe“ heißt sie schlicht, was sich unschwer als Fischsuppe dechiffrieren lässt. Sahne, Butter, Mehl, Kartoffeln, Karotten und Fisch, oft Lachs, ergeben hier auf den Lofoten ein derart herzhaft-sättigendes Gericht, dass viele Restaurants es auch als halbe Portion anbieten. Damit man genug Platz für den Nachtisch hat und ausreichend Energie für den anschließenden Bummel durch die Kunsthandwerksläden von Svolvær. Was für Wollsocken!

Anderthalb Stunden weiter nach Nusfjord. Mitten in dem traditionellen Fischerdorf liegt das edle Nusfjord Village & Resort, das seit 2024 zu den „Small Luxury Hotels of the World“ gehört. Hier übernachten wir in hübsch restaurierten Fischerhütten, „rorbu“ genannt. Ein Besuch im Resort sei wie eine „Safari des Nordens“, heißt es. Das liegt an seiner einmaligen Lage: Orcas schwimmen am Ufer entlang, Seeadler segeln zwischen den Klippen. Bevor wir uns zu den Wildtieren

Strand von Lødingen in der Provinz Nordland. Gegenüber im Uhrzeigersinn von links oben: Restaurant Røkenes Gård in Harstad. In der Bucht von Hauklandstranda. Vågan-Kirche in Kabelvåg. Im Innern einer Fähre.



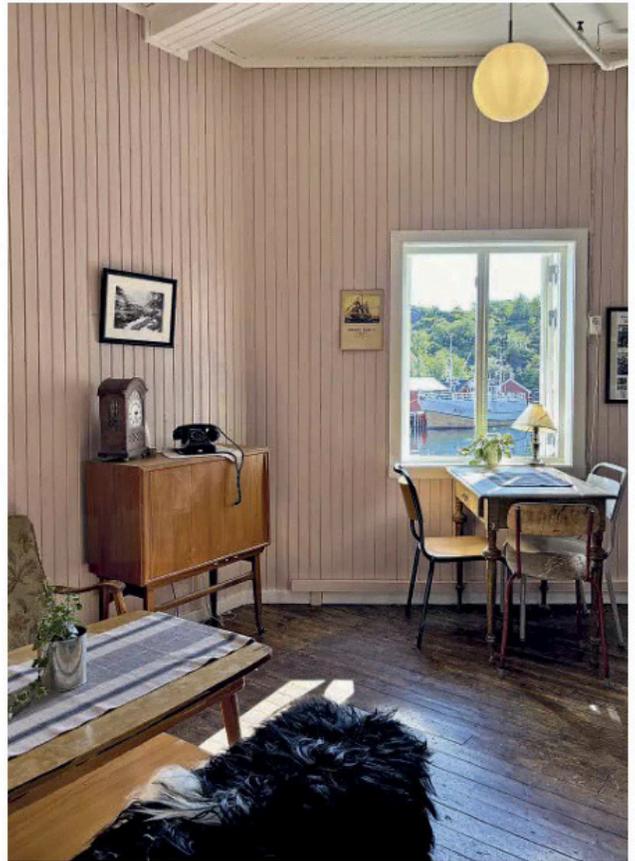


UM ZWEI UHR NACHTS SCHEINT ES DUNKLER ZU WERDEN. DANN  
ABER SCHALTET DIE SONNE WIEDER AUF VOLLE LICHTSTÄRKE

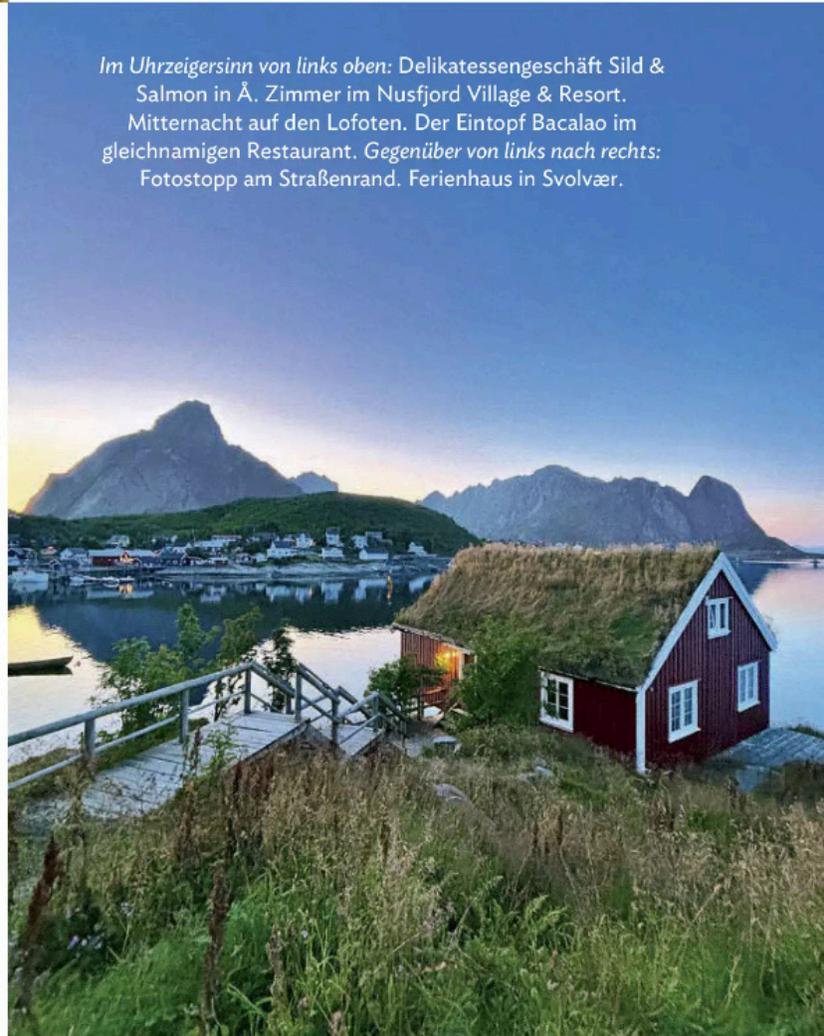


Strand von Rørvikstranda  
Gegenüber: Im Sommer blüht  
viel auf den Lofoten – wegen  
der vielen Sonnenstunden.





Im Uhrzeigersinn von links oben: Delikatessengeschäft Sild & Salmon in Å. Zimmer im Nusfjord Village & Resort. Mitternacht auf den Lofoten. Der Eintopf Bacalao im gleichnamigen Restaurant. Gegenüber von links nach rechts: Fotostopp am Straßenrand. Ferienhaus in Svolvær.





aufmachen, genießen wir erst mal einen fantastischen Snack aus Krabben, Brot und Butter. Danach gibt es – wie könnte es anders sein – noch eine halbe „Fiskesuppe“ zu essen. Arktisches Highlife, so einfach, so warm, so wunderbar wohltuend.

Etwa in dieser Art nimmt unser Roadtrip seinen Lauf. Zwischen Kabeljau, Lachs und Fischsuppe geht es etwas anarchisch hin und her auf der Straße von König Olav V. Neben der nächsten Mahlzeit lassen wir uns die Tagesroute vor allem von den Stränden diktieren. Im Sommer rufen sie einen in jeden Winkel der Lofoten: links zu dieser

Wenn ein Ort auf den wunderbar Namen Å hört, ist allein das schon ein Grund, ihn zu besuchen. Es bedeutet so viel wie Bach. Å liegt auf Moskenesøy und ist der letzte Ort der Lofoten, der sich über den Landweg erreichen lässt. Das logische Finale unseres Roadtrips.

Nur rund hundert Menschen leben in Å. Aber es gibt zwei Museen und ein charmantes Hotel namens Rorbuer. Zum Sonnenuntergang scheint sich darin der ganze Ort zu treffen – auch wenn die Sonne hier im Sommer natürlich nicht wirklich untergeht. Gleich nebenan liegt das Fischgeschäft Sild & Salmon, das fantastische Lachs- und Hering-

## ES IST KEINE LANDSCHAFT DER GROSSEN WORTE. DER ORT AM ENDE DER LOFOTEN HÖRT AUF DEN WUNDERBAR SCHLICHTEN NAMEN Å

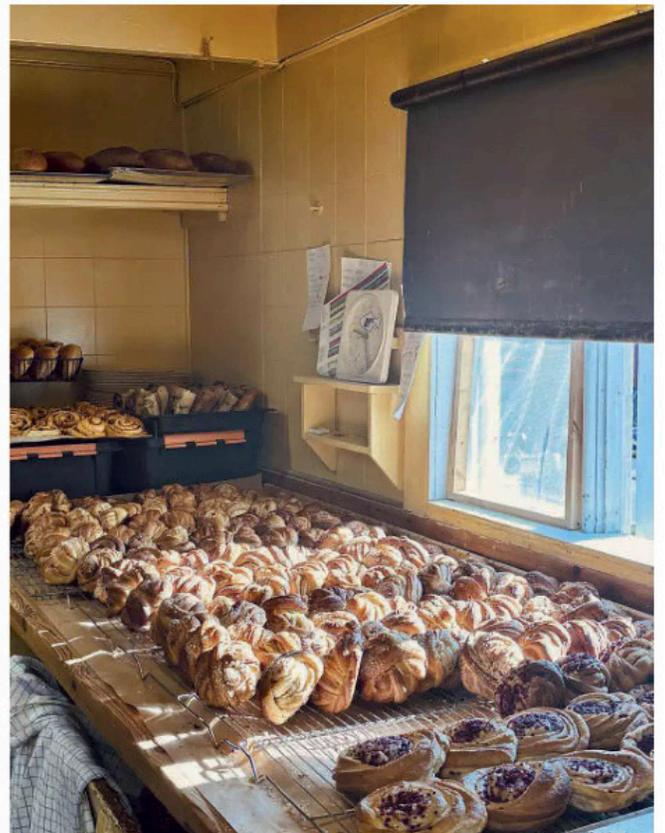
Bucht abbiegen? Oder lieber in die entgegengesetzte Richtung fahren, bis man das Wasser erreicht? Eigentlich kann man nichts falsch machen. Egal für welchen der Hunderte von Stränden man sich entscheidet, sie verzaubern einen so gut wie alle mit weißen Sandbänken, kristallklarem Wasser und gewaltigen Panoramen. Kurz: Sie berühren einen tief. Zumindest mir geht es jeden Tag aufs Neue so.

Ein kleines Aber gibt es allerdings schon. Man muss sich darüber im Klaren sein, dass alles seinen Preis hat. Die auch im Sommer konstanten 13 bis 14 Grad der Norwegischen See fühlen sich genauso frisch an, wie sie sich anhören. Aber gar nicht ins kühle Nass zu springen, wäre auch keine Option. Was soll ich sagen: Obwohl ich wärmere Gefilde gewohnt bin, fühle selbst ich mich ab dem dritten Bad in den arktischen Gewässern so wohl wie ein Kabeljau. Wer eine echte Frostbeule ist, dem sei allerdings verraten: Die Süßwasserseen im Landesinneren sind im Vergleich angenehm mild.

Sandwiches verkauft. Und dann sollte man unbedingt The Bakery at Å besuchen: Die Zimtbrötchen, die an jedem Sommertag aus dem mehr als hundert Jahre alten Holzofen gezogen werden, sind die leckersten, die ich je gegessen habe. Die süßen Gebäckteilchen sorgen bisweilen für Pilgerfahrten in den Ort.

In Å ist die Straße zu Ende – und unsere Reise auch fast. Von hier geht es für uns nicht mehr weiter, nur zurück. Also machen wir noch einen kurzen Abstecher in die Ofoten, den östlichsten Bezirk der Provinz Nordland. Sie liegen so weit am Rand, dass die Lofoten hier bereits ihren westlichsten Buchstaben verloren haben. Mit der Rückfahrt haben wir es nicht eilig. Warum auch? Es gibt keine einbrechende Dunkelheit, vor der wir nach Hause kommen müssen.

Und so geben wir uns, so lange es irgendwie geht, der Wunschvorstellung hin, dieser Roadtrip möge so unendlich sein wie die Sommertage hier im hohen Norden. 🇳🇴





## ÜBER NACHT

### NUSFJORD VILLAGE & RESORT

Das Herz des Fischerdorfes ist dieses Hotel aus hübsch restaurierten Hütten. Die Zugehörigkeit zu den „Small Luxury Hotels Of The World“ hat sich das Resort mehr als verdient. Neben allen Vorzügen eines Hotels gibt es einen bezaubernden Dorfladen und einen charmanten Hafen, von dem aus man zu Angeltörns aufbrechen kann. [nusford.de](http://nusford.de)

### VILLA LOFOTEN

Einst gehörten diese traditionellen Häuser den Fischer:innen und Landwirt:innen von Kvalnes, heute sind dort Gäste willkommen. Villa Lofoten gilt als Vorzeigeprojekt für nachhaltigen Tourismus. Drei Nächte muss man mindestens einchecken. Das ist kein Nachteil – bleiben möchte man ohnehin viel länger. [villalofoten.com](http://villalofoten.com)

### HOLMEN LOFOTEN

Doppelzimmer und Suiten mit nordischem Charme, aber auch Hütten für Familien bietet diese gemütliche Anlage in Sørvågen. Besonders beliebt ist das Ferienensemble, wenn hier jedes Jahr das viertägige Kulinarik-Festival „Kitchen on the Edge of the World“ stattfindet. [holmenlofoten.no](http://holmenlofoten.no)

### REINE RORBUER

Die Unterkunft in der kleinen Ortschaft Reine gehört zu den „Nordic Classic Hotels“ und ist das perfekte Quartier, um den Westen der Lofoten zu erkunden. Angeboten werden Sightseeingtouren und Kajak-Ausflüge – oder man setzt sich einfach in das entspannte Restaurant Gammelbua. [reinerorbuer.no](http://reinerorbuer.no)

## ZUM VER(Z)EHREN

### LOFOTEN FOOD STUDIO

Koch Roy-Magne Berglund ist ein Meister seines Fachs, in Ballstad betreibt er dieses Restaurant, das Platz für gut drei Dutzend Gäste bietet. Das Konzept: saisonale Menüs in einer intimen und sehr urigen Atmosphäre. [lofotenfoodstudio.no](http://lofotenfoodstudio.no)

### BACALAO

Wer sich auf den ansonsten eher menschenleeren Lofoten nach etwas mehr Trubel sehnt, ist in Svolvær genau richtig – angenehm ruhig bleibt es trotzdem. Das Restaurant ist der Mittelpunkt der Stadt, in dem der Kabeljau in seiner schönsten iberischen Form serviert wird. Am besten genießt man ihn auf der Terrasse. [bacalaobar.no](http://bacalaobar.no)

### FISKEKROGEN

Es gibt mindestens drei gute Gründe, warum man Henningsvær einen Besuch abstatten sollte. An erster Stelle steht unangefochten dieses Restaurant. Die Fischsuppe ist ein absolutes Gedicht. [fiskekrogen.no](http://fiskekrogen.no)

### RØKENES GÅRD

Harstad liegt abgelegen, selbst für lofotische Verhältnisse, ist aber auch nicht unerreichbar – ein Abstecher lohnt sich. Vor allem wegen dieses fabelhaften Restaurants, an das sich ein schönes Hotel anschließt und das außerdem mit einem Handwerksladen im obersten Stockwerk aufwartet. [roekenesgaard.no](http://roekenesgaard.no)

Die Köpfe getrockneter Seeteufel gelten als Spezialität. Oben: Für die Lofoten typisch zubereitete Shrimps. Gegenüber im Uhrzeigersinn von rechts oben: Fischerhütten in Å. Die Zimtbrötchen in The Bakery at Å. Blick aus unserem Haus in Svolvær. Am Strand von Haukland.

