

*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 aufgeregten 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 Mýrdalsjökull, 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! Gleitschirmflieger 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 Nýibær-Farm.

Östlich des Wasserfalls führt der Laugavegur (Trekkingweg) zum Pass Fimmvörðuháls über die Þórs-mörk 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 Eggertsson 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 Mýrdalsjökull, war früher offensichtlich eine bewaldete Gegend. Hier kann man im Skógar Museum isländische Gebrauchsgegenstände, Kunsthandwerk, Wollkleidung und Handschriften anschauen,



Landmannalaugar



Landmannalaugar



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 Hafen 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 Hafen. Zügig wurden alle Menschen evakuiert und durch umsichtiges Handeln konnte man mit Hilfe des Seewassers und dem Einfallsreichtum der Helfer den rotglühenden Lavastrom aufhalten. Die benötigten Wasserpumpen wurden aus den USA und Kanada geliefert, so dass vor allem der Hafen geschützt werden konnte. Viele Häuser wurden jedoch zerstört und alles war mit Asche bedeckt. Der gebildete Feuerberg, der Eldfell, war noch Monate aktiv.

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

che Haltdalen 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. Pferdeliebhaber kommen hierher, um zu reiten oder um Pferde zu kaufen. Interessant sind vor allem die Höhlen bei dem Hof Ægissíða, 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 geräuchertem 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 geräucherte Lachsfilet verteilen, halbieren und servieren.

Tipp:

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

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

Für die Streusel:

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