



Wasser, Weite, wenige Häuser: Das Dorf Valnesfjord ist ein ruhiger, idyllischer Ort inmitten der Natur.



MEHRWERT AUS DEN GABEN DER NATUR  
**KRUMME KAROTTEN  
 AUS 67° NORD**

Am Polarkreis kochen Mathilde und Håvard Winther Möhrenmarmelade mit Mehrwert. Damit wirken sie der »Wegwerfmentalität« entgegen – und sind mit viel Stolz bei der Sache.

**TEXT & FOTOS:** MARTINA BERLINER

**Viel Licht** und niedrige Temperaturen: Kühle Polarsommer verleihen Karotten besondere Süße. Und wenn der Boden wie im nordnorwegischen Valnesfjord fruchtbar und tiefgründig ist, reifen wahre Delikatessen heran. Weil die Konsumenten aber nur optisch perfekte Ware kaufen, landete ein Großteil der Ernte auf dem Müll – gäbe es Mathilde und Håvard Winther nicht. Dem umweltbewussten Paar aus Bodø ging die Verschwendung von Lebensmitteln seit jeher gegen den Strich. Möhren müssten nicht zwingend lang, schlank und gerade sein; schließlich handele es sich nicht um Models, sondern um Gemüse, meinten sie.

Und ließen ihrer Überzeugung Taten folgen. Erstmals 2013 nahmen sie einem 45 Kilometer östlich von Bodø angesiedelten Bauern seine verwachsenen Karotten gegen einen geringen Obolus ab, kochten daraus in der heimischen Küche Marmelade und nannten sie »Han Sylte«.

Märkten reißenden Absatz. Er passt gut zu Käse, Wurstwaren und Fleisch, eignet sich als Basis für verschiedene Saucen und zaubert vielen Norwegern den Geschmack der Kindheit auf die Zunge. Denn bis in die 1950er und 60er Jahre stellten viele Hausfrauen Möhrenmarmelade her.

**»Möhren müssten nicht zwingend lang, schlank und gerade sein; schließlich handele es sich nicht um Models, sondern um Gemüse.«**

Der aromatische Gaumenkitzler, eher Reilish als Brotaufstrich, fand auf lokalen

Mathilde und Håvard, damals in Sozialarbeit und Pflege tätig, konnten die Nachfrage

schon bald nicht mehr befriedigen. Sie mussten sich entscheiden: Entweder das Hobby aufgeben oder es zum Beruf machen, zur Existenzgrundlage ihrer wachsenden Familie. In Valnesfjord, in Sichtweite der Möhren-Äcker »ihres« Bauern, stand ein großes Holzhaus leer. Es bot viel Platz und fantastischen Ausblick auf Wasser und Berge. 2016 nahmen sich die Winthers ein Herz, kündigten ihre Jobs und zogen mit Kind und Kegel aus der lebendigen, expandierenden Hafenstadt hinaus aufs dünn besiedelte Land.

**ZEIT FÜR HANDARBEIT**

Wer in ihre leuchtenden Augen und lächelnden Gesichter sieht, muss nicht fragen, ob die Entscheidung richtig war. Trotz der durch Maschineneinsatz erweiterten Produktions-Kapazität bleibt immer noch eine Menge für Handarbeit, die beiden so viel Spaß macht. Und auch das ursprüngliche Konzept

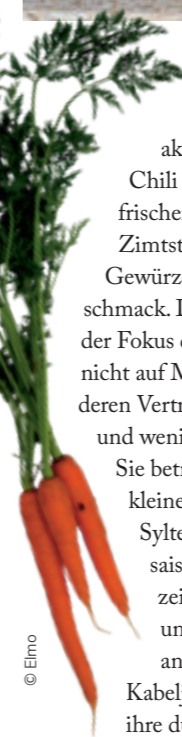
hat Bestand. Noch immer werden »hässliche« Karotten verarbeitet, obwohl die Nutzung gerade gewachsener Wurzeln die Herstellung bedeutend vereinfachen würde. Hauptgrund dafür ist das Bestreben, der auch in Norwegen verbreiteten »Wegwerfmentalität« entgegenzuwirken. Indem sie aus Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden, Delikatessen zubereiten, schaffen sie einen besonderen »Mehrwert«. Ein Plusprodukt, wie die Winthers es nennen. Das macht sie stolz und freut den Bauern, der dank ihrer Initiative auch am »missratenen« Teil seiner Feldfrüchte etwas verdient. Inzwischen hat das experimentierfreudige Paar sogar einen Weg gefunden, das vitaminreiche Möhrenkraut für die Herstellung von Pesto zu verwerten. Eine geniale Idee. Denn der rechtzeitige Schnitt des Grüns – Mathilde und Håvard ließen eigens zu diesem Zweck eine Mähmaschine entwickeln – verfeinert auch die Möhrenmarmelade. Zwei Wochen vor der Ernte ihrer Blätter beraubt, konzentrieren die Karotten nun alle Inhaltsstoffe in der Wurzel. Das macht sie noch aromatischer.

**KÖSTLICHE BISTRO-KÜCHE**

Auch bezüglich der Rezeptur entfalten die Marmeladenköche in der Versuchsküche



← Mathilde und Håvard Winther haben ihr Hobby zum Beruf gemacht.  
 ↙ »Han Sylte« gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen im Café der Winthers.  
 ↓ Mathildes Möhrensuppe mit frisch gebackenem Brot ist eine echte Delikatesse.



© Elmo

Kreativität. Das Han-Sylte-Sortiment umfasst aktuell drei Varianten: Klassisch, Chili und Cognac. Zitrusfrüchte, frischer Ingwer, Vanille- und Zimtstangen, Cognac und andere Gewürze sorgen für erlesenen Geschmack. Doch längst beschränkt sich der Fokus der jungen Unternehmer nicht auf Marmeladenherstellung und deren Vertrieb an Hotels, Restaurants und wenige ausgewählte Geschäfte. Sie betreiben in ihrem Hause einen kleinen Laden mit Café: »Han Sylte Kolonial«. In der Sommersaison und in der Weihnachtszeit bietet Mathilde Kuchen und köstliche Bistro-Küche an. Ihre Möhrensuppe mit Kabeljau ist ein Gedicht. Und für ihre duftenden Zimtschnecken kommen die Leute von weit her. Aber auch das von Håvard gebraute

und nur im eigenen Hause verkaufte Bier »Han Sylte Nanobrygger« kommt gut an. Seit Kurzem kann man bei den Winthers sogar Urlaub machen: Das »Han-Sylte Heimen« bietet Bed&Breakfast. Im Obergeschoss stehen zehn gemütliche Zimmer und Gemeinschaftsräume zur Verfügung. Aus den Dachfenstern sieht man im Sommer die Mitternachtssonne strahlen und im Winter das Polarlicht am Firmament wehen. Letztlich schöpfen Mathilde und Håvard auch mit der Vermietung eine Art von Mehrwert aus den Gaben der Natur. Das himmlische Leuchten auf 67° Nord ist ein Augenschmaus erster Güte. Ihn nicht zu genießen ist reine Verschwendung! ■

Valnesfjord liegt in der Region Salten etwa 150 Kilometer nördlich des Polarkreises unweit des Provinzstädtchens Fausta und östlich der zweitgrößten nordnorwegischen Stadt Bodø. Die Europastraße 6 führt nah an Valnesfjord vorbei. Auch mit Bus und Bahn ist der kleine Ort gut zu erreichen. Hier liegt die nördlichste Station der Eisenbahnlinie Oslo–Bodø. Bodø wird mit dem Postschiff und Kreuzfahrtschiffen angefahren und hat zudem einen Flughafen. Sehenswürdigkeiten in der Nähe sind der weltstärkste Gezeitenstrom Saltstraumen, der Rago Nationalpark und der Sjunghatten Nationalpark sowie die Stadt Bodø mit dem Luftfahrtmuseum und einigen sehr guten Restaurants. Weitere Infos unter [www.hansylte.no](http://www.hansylte.no) (nur norwegisch). Håvard Winther spricht Englisch und etwas Deutsch. Tel: +47 970 18 490