

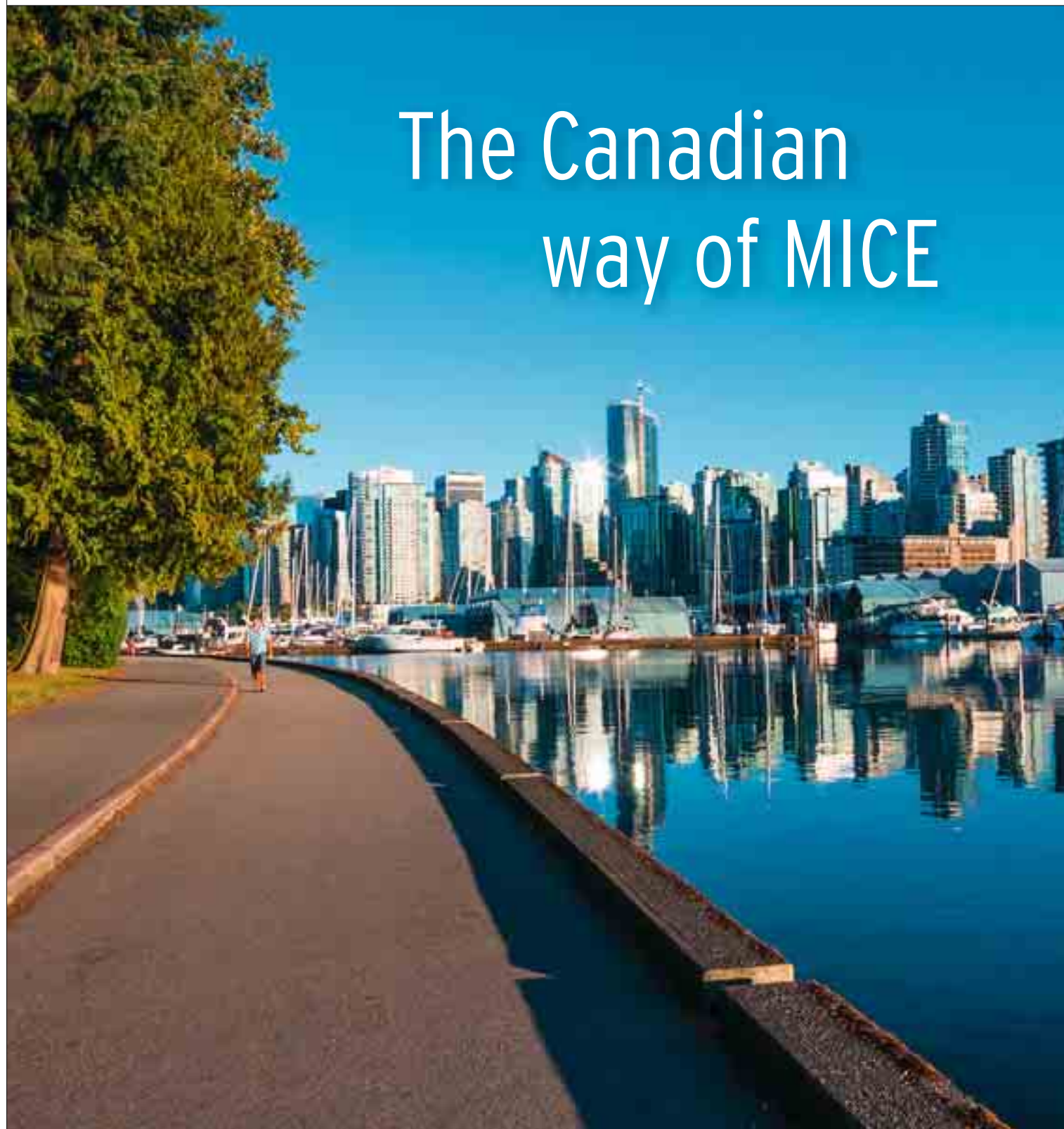
AUSGABE 4/16 | November 2016 | 8,50€

convention INTERNATIONAL

DAS MAGAZIN FÜR VERANSTALTUNGSPLANER

The Canadian way of MICE

35. JAHRGANG (SEIT 1982) /// WWW.CONVENTION-NET.DE

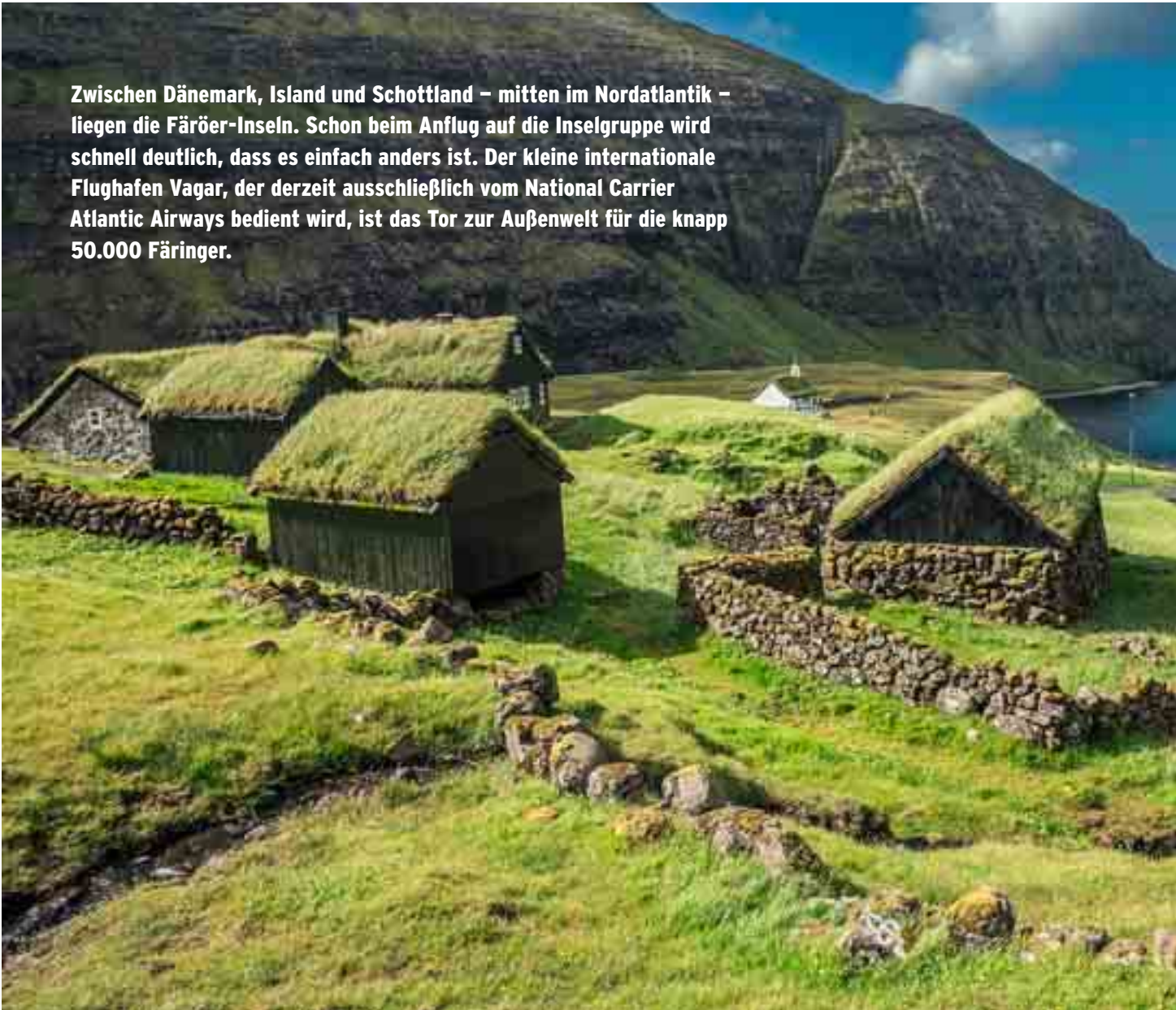


Bodenseeregion: geliebte Vielfalt • **Interview:** neue Sicherheitskonzepte nötig • **Hannover:** starkes Netzwerk
micelab: Wege aus der Veranstaltungsangst • **Tschechien:** MICE in Böhmen • **Färöer-Inseln:** Neues entdecken



convention-net.de

Zwischen Dänemark, Island und Schottland – mitten im Nordatlantik – liegen die Färöer-Inseln. Schon beim Anflug auf die Inselgruppe wird schnell deutlich, dass es einfach anders ist. Der kleine internationale Flughafen Vagar, der derzeit ausschließlich vom National Carrier Atlantic Airways bedient wird, ist das Tor zur Außenwelt für die knapp 50.000 Färinger.



Ungestört, eigen und wild | von Anna-Lena Gras

Erst einmal gelandet, was durch die plötzlich auftretenden Fallwinde nicht immer einfach ist – zur Beruhigung sei aber angemerkt, dass bis zum heutigen Tag noch kein Passagierflugzeug beim An- oder Abflug in Schwierigkeiten geraten ist – betritt man eine andere Welt. Irgendwie ruhiger, irgendwie reduzierter und unheimlich authentisch. Hauptstadt ist Torshavn mit seinen circa 20.000 Einwohnern. Vom Flughafen bis in die Stadt dauert der Transfer etwa 40 Minuten. Und das ist übrigens auch die schon fast längste Entfernung auf den Färöer.

Innerhalb einer Stunde erreicht man jeden beliebigen Punkt. Auf dem Weg in die Hauptstadt fällt auf, dass die Natur hier einen ganz besonderen Reiz ausübt. Trotz Kargheit ist die Landschaft faszinierend und vor allem sehr grün. Denn neben Kartoffeln und Steckrüben wächst aufgrund des teils sehr rauen Klimas nicht viel – außer grünen Gräsern, Moosen und Flechten. Lediglich zwei Prozent der Fläche eignen sich überhaupt für die landwirtschaftliche Nutzung. Bäume sucht man hier vergeblich. Verstärkt wird die grüne Anmutung durch die Häuser, bes-

ser gesagt durch deren Dächer. Fast alle Dachflächen sind aus Isolationsgründen von einer Grasschicht überzogen. Historisch bezeichnet man diesen Haustyp als Grassodenhaus.

Einfach ein bisschen anders ...

Genau diese Eigenarten und Besonderheiten machen den speziellen Charme der Inselgruppe aus, insbesondere für die MICE-Branche. Wer auf der Suche nach riesigen Kapazitäten und standardisierten Abläufen ist, ist auf den Färöer sicherlich falsch. Wer aber etwas Neues, etwas Besonderes



ii.: Schön einsam. Auf den Färöer-Inseln dreht sich die Uhr noch etwas langsamer. Vorteil für Planer: Fokussiertes Arbeiten oder stimmungsvolle Produktlounges sind hier genau richtig. Foto: Federica Violin/shutterstock.com

u.: Laut den Einheimischen gibt es im Etika das beste Sushi der Welt. Aufgrund der Wasserqualität ist der Fisch wirklich besonders hochwertig. Das merkt man beim ersten Bissen. Foto: CI

die es sich durch Bauweise und Grasdach hervorragend einpasst. Modernes Ambiente erwartet Gäste und MICEler im Inneren des Hotels. Bodentiefe Fenster mit Blick ins Grüne bilden den entsprechenden Kontrast zu den dunklen Farben im Interieur-Design. Für Konferenzen und Events stehen Planern acht Räume zur Verfügung. Der größte Raum mit 300 qm, der sich im ersten Stock befindet, lässt sich außerdem zwei Mal teilen und bietet so weitere flexible Meetingmöglichkeiten. Direkt angeschlossen sind das Foyer sowie eine komplett eingerichtete Bar, die ebenfalls bespielt werden kann. Für ungestörte Board-Meetings wartet das Hotel mit der Prime Ministers und der Clinton Suite auf. Die fest installierten Konferenztische bieten Platz für jeweils 14 Personen.

Wenn es noch etwas einsamer sein muss

Bekannt als einer der am isoliertesten gelegenen Orte Europas ist das kleine Dorf Gjögvi auf Eysturoy, der zweitgrößten Insel der Färöer: schroffe Klippen, das tosende Meer und nur eine Handvoll Häuser. Das ist Gjögvi auf den ersten Blick – und eine interessante Möglichkeit für intime und fokussierte Meetings auf den zweiten Blick. Das Gjárgarður Guesthouse ist für diese Zwecke die richtige Anlaufstelle. Nur insgesamt 25 Zimmer bietet das einfache, aber in jedem Fall gemütliche Guesthouse mit eigenem Restaurant und voll ausgestattetem Konferenzbereich.

Foodies welcome!

Die Gastro-Szene der Färöer ist einfach nur beeindruckend: hauptsächlich lokal geprägt, frisch angehaucht und extrem vielseitig – was bei dem Gedanken an die geringen Möglichkeiten auf den Inseln schon fast als Widerspruch erscheint. Aber die färöischen Köche haben gelernt, sich mit der Situation zu arrangieren und das Beste daraus zu machen. Selbstverständlich wird

heutzutage auch viel von dem, was auf dem Teller landet, importiert; allerdings ist ein Großteil der Gerichte nach wie vor von den lokalen Gegebenheiten geprägt. Fisch, Lamm und fermentiert – das sind die drei (Stich-)Worte, die die Speisekarten der Restaurants dominieren. Während Begriffe wie Fisch und Lamm wohl jedem bekannt sind, ist „fermentiert“ es nicht zwangsläufig. Hierbei werden Lebensmittel – vereinfacht gesagt – getrocknet. Fisch, Fleisch und sogar Gemüse wird diesem Vorgang unterzogen, der früher einer Art Konservierung diente und heute darüber hinaus zur Menü-Kreation genutzt wird. Das Spannende an den Restaurants vor Ort ist die Tatsache, dass die meisten in ehemaligen Wohnhäusern untergebracht sind. Dadurch entsteht ein heimeliger Charakter, den sich auch Planer zunutze machen können. Ein Restaurant-Buy-out für exklusive Lunches oder Dinner auch mit kleineren Gruppen ist nicht nur denkbar, sondern ebenso leicht realisierbar.

Einen großen Anteil an der Variation der Gastro-Szene auf den Färöer hat das bereits erwähnte Hotel Føroyar. Denn neben dem Hotelrestaurant Gras, das für die kulinarischen Genüsse der Hotelgäste sorgt, gehören derzeit noch das Hotel Torshavn (drei Sterne) sowie mehrere Restaurants im gesamten Stadtgebiet zum Portfolio des Føroyar. Weitere Adressen sind bereits in Planung.

In direkter Nähe zueinander gruppiert, warten das Áarstova, das Barbara, das Raest und das Fútastova mit vier voll-



will, das neben einem enorm hohen Individualitätspotential schon allein durch die Umgebung positive Effekte in puncto Konzentration und Entschleunigung bietet, liegt hier richtig: außergewöhnliche Erlebnisse kreieren und sich auf das Wesentliche konzentrieren.

In einem Workshop, von tmf dialogue in Zusammenarbeit mit visitfaroerislands organisiert, an dem auch wir teilnahmen und mitwirkten, wurde deutlich, wie ambitioniert die lokalen Partner für das MICE-Produkt arbeiten.

Einer dieser Partner ist zum Beispiel das Hotel Føroyar. Das Vier-Sterne-Haus liegt oberhalb von Torshaven und bietet aus den insgesamt 106 Zimmern einen beeindruckenden Blick in die Natur, in



O.: Eines der ältesten immer noch bewohnten Bauernhäuser steht in Kirkjubø, dem südlichsten Ort auf der Insel Streymoy – historische Bauernstube für Events inklusive.

Foto: Nick Fox/shutterstock.com

U.: Im sechsten Stock befindet sich der neueste Konferenzraum des Hotel Hafnia – mit Blick über den historischen Kern und den Hafen von Thorshavn.

Foto: Hotel Hafnia

← kommen unterschiedlichen kulinarischen Konzepten auf, die es allesamt zu entdecken gilt. Wir hatten das Vergnügen, im Barbara Fish House zu dinieren. Im Barbara orientiert man sich grundsätzlich an



der spanischen Tapas-Kultur und damit an der Darbietung der Speisen als Häppchen, serviert aber werden ausschließlich lokale Gerichte mit Fokus auf Fisch und Meeresfrüchte. Bereits im Vorfeld hörten wir viel über die hervorragende Qualität der Gewässer rund um die Inseln. Zum ersten Mal bewusst wurde uns diese Qualität aber zum einen in puncto Trinkwasser – das lässt sich auf den Färöer wirklich aus jedem Hahn zapfen –, zum anderen und insbesondere bei den Fischgerichten. Denn die Fischqualität ist, bedingt durch die Sauberkeit des Wassers, enorm hoch. Neben den kulinarischen Highlights hatten wir aufgrund der Lage unseres Tisches das Glück, auch immer wieder einen Blick in die interessante Küche des Fútastova werfen zu können, denn dieses Restaurant liegt direkt gegenüber.

Fermented only

Das jüngste Restaurant des Føroyar-Portfolios ist das Raest. Schon der Name – Raest bedeutet im Deutschen fermentiert – steht bezeichnend für die kulinarische Ausrichtung. Das im Mai 2016 eröffnete Restaurant bietet ausschließlich fermentierte Speisen an. Im gemütlichen Ambiente des etwa 400 Jahre alten Holzhauses können bis zu 27 Personen den traditionellsten Teil der färingischen Küche genießen.

Das erste färingische Sushi-Restaurant der Welt

Seit 2009 gibt es das Etika, ebenfalls im Hafenviertel Torshavns gelegen. Eine kleine silberne Plakette an der Eingangstür weist darauf hin, dass es sich um das erste färingische Sushi-Restaurant der Welt handelt; ein Restaurant, in dem die

Sushi-Spezialitäten ausschließlich aus heimischem Fischfang zubereitet werden. Und das macht ehrlich gesagt neugierig. Das Team des Etika überzeugt auf ganzer Linie: Qualitativ hochwertig und variationsreich präsentieren sich die Speisen. Im Vier-Augen-Gespräch geben die Einheimischen sogar zu, dass sie nirgendwo anders auf der Welt Sushi essen. Denn die heimische Fischqualität sei einfach nicht zu toppen.

Direkt gegenüber dem Etika befindet sich übrigens ein weiteres Vier-Sterne-Hotel: das Hafnia. Das familiengeführte Haus mit 74 Zimmern bietet Planern eine wirklich tolle Möglichkeit hoch über den Dächern Torshavns. Erst kürzlich wurde die obere Etage des Hafnia vollständig renoviert und zum Meetingbereich umfunktioniert. Bodentiefe Fenster, dunkler Teppich und moderne Ausstattung runden das Paket ab – nicht zu vergessen der Blick über die Dächer, direkt auf den alten Hafen der Hauptstadt.

Kirkjubø – kulturelles und kulinarisches Highlight

Etwa eine Viertelstunde von Torshavn entfernt liegt der kleine Ort Kirkjubø. Das Erlernen der Aussprache des Namens erfordert allerdings wesentlich mehr Zeit. Das südlichste Dorf auf der größten Färöer-Insel Streymoy beeindruckt mit seiner Geschichte. Noch heute sind die sehenswerten Ruinen der Magnus Cathedral zu besichtigen. Darüber hinaus findet sich hier die Sankt-Olav-Kirche aus dem 12. Jahrhundert und mit Kirkjubøargarður – zu deutsch King's Farm – eines der ältesten immer noch bewohnten Bauernhäuser der Welt. Erbaut wurde es bereits im 11. Jahrhundert und bietet heute einen interessanten Einblick in vergangene Zeiten. Bewohnt ist das Bauernhaus durch die Patursson-Familie – mittlerweile in der 17. Generation. Das Gebäude dient aber nicht nur den Paturssons als Familiensitz, es wird zudem als Museum, Restaurant und Eventlocation genutzt. Und ehrlich gesagt, geht es nicht authentischer. Ein langer Holztisch im ehemaligen Wohnzimmer – inklusive altem Herd und typischen Artefakten der färingischen Kultur – lädt dazu ein, in netter Runde einen gemütlichen Abend bei typisch färingischer Küche zu realisieren.

Nicht ganz so rustikal, sondern eher auf Sterne-Niveau geht es im Koks zu, das übrigens auch zum Føroyar-Universum gehört. Im





Vergleich zu anderen europäischen Spitzenköchen ist Poul Andrias Ziska noch sehr jung, was aber der Qualität und der kulinarischen Ausrichtung des Koks in keiner Weise entgegensteht. Ziska gilt als einer der Vertreter der „Next Generation of Nordic Kitchen“. Inoffiziell hört man auf den Färöer derzeit, dass der Gault Millau bereits vor Ort war und eine Sterne-Auszeichnung für das Restaurant somit nur noch eine Frage der Zeit sei. Und verdient hätten es sowohl das Koks als auch Küchenkünstler Ziska in jedem Fall. Wer beim Koks ein normales Restaurant mit Küche und Gasträum erwartet, wird enttäuscht sein: In einem typisch skandinavischen Einfamilienhaus empfängt das Koks seine Gäste. Gasträum ist das einst geplante Wohnzimmer. Dadurch entsteht ein sehr gemütliches Ambiente, das eher die Stimmung eines Abends bei Freunden als den eines Restaurants vermittelt. Besondere Herausforderung für Ziska, dessen Stil als frisch, einfach und rein gilt, ist die Tatsache, dass er sein Menü ausschließlich mit und aus lokalen Produk-



ten kreiert. Einzig die korrespondierenden Weine oder Biere, die von der Schweizerin Karin Visth arrangiert werden, stammen nicht von den Inseln. In jedem Fall ein Erlebnis, das niemand verpassen sollte, der auf den Färöer-Inseln zu Gast ist.

Willkommen bei Freunden

Wenn sich „normale“ Restaurants in Einfamilienhäusern befinden, liegt es doch nahe, das eigene Haus ebenfalls Gästen zu öffnen. Das haben sich auch Anna und Oli gedacht. Und so ist es möglich, sich zum Abendessen bei den beiden zu Hause einzubuchen. Bis zu 30 Personen bewirbt das Ehepaar im eigenen Wohnzimmer. Eine absolut charmante Erfahrung, die sich Gruppen auf keinen Fall entgehen lassen sollten. Denn eigentlich ist Anna Krankenschwester und Oli Lehrer. Sie haben aber zudem einen eigenen Bauernhof, bieten Ausritte auf ihren eigenen Pferden an. Und außerdem liebt Oli Luxemburg, da seine Schwester seit Jahren im Großherzogtum lebt. Es wird also deutlich, dass die beiden eine Menge zu erzählen haben. Und das tun sie auch – während des Essens. Über färöische Kultur, über das Leben auf den Inseln und natürlich das von Anna gezauberte Essen, das meist ausschließlich aus eigener Produktion stammt.

The Nordic House – Kultur- und Kongresszentrum der Färöer

1983 eröffnete das Nordic House oder auch Norðurlandahúsið seine Türen – seitdem das wichtigste Kultur- und Kongresszentrum der Färöer. Architektonisch besticht das Haus des Nordens mit viel Glas und – wie könnte es anders sein – dem typischen Grasdach. Aufgrunddessen passt es sich

auch hervorragend in seine Umgebung ein. Innen präsentiert sich das Gebäude als vielfältig beispielbare Location. Für verschiedenste Anlässe, von der Kulturveranstaltung über Kunstausstellungen bis hin zu klassischen Konferenzen mit Workshop, sind die unterschiedlichen Räume nutzbar. Die größten Kapazitäten (380 pax.) entfallen dabei auf die Main Hall, die sich im Zentrum des Nordic House befindet. Hier sprach schon der ehemalige US-Präsident Bill Clinton anlässlich der Feierlichkeiten zum 25-jährigen Jubiläum. Direkt angeschlossen an die Main Hall ist der sogenannte Raum Klingran, der zugleich an die Lobby angrenzt. Bei entsprechender Kombination können daher Kapazitäten für bis zu 890 Personen geschaffen werden. Insgesamt verfügt das Nordic House über acht unterschiedliche Räumlichkeiten sowie das Restaurant „Smakka“.

O.: Der Weinkeller im Hotel Føroyar lässt sich für kleinere Gruppen hervorragend bespielen. Schon zahlreiche Management-Tagungen haben sich für den stylischen Raum entschieden. Foto: Hotel Føroyar

u.li.: Etwa 80.000 Schafe leben auf den Färöer-Inseln. Damit gibt es auf den 17 bewohnten Inseln mehr Paarhufer als menschliche Einwohner. Foto: CI

u.: Die Küche der Färöer ist geprägt durch frische Zutaten und inspirierte und einfallsreiche Köche. Beispielsweise bietet das Barbara Fish House Fischspezialitäten im Tapas-Stil an. Foto: Hotel Føroyar

