

reizen

Västerbotten smaakt naar meer

Wie door Västerbotten in subarctisch Noord-Zweden reist, kan niet om de lokale heerlijkheden heen: van ijscider tot kaas in berkenbladsiroop.

tekst & foto's **Esther te Lindert**

Een houten vlot aan een
steiger in de Umeälven.
FOTO ESTHER TE LINDERT



1 UMEA Toegangspoort tot wild Västerbotten

De najaarszon piept nog net boven het beboste eilandje in de rivier uit. Traag stroomt het water van de Umeälven door Umea, de 'stad van de berken', richting de Botnische Golf. Ooit werden hier boomstammen uit de oerbossen verzaagd en voeren zeilschepen uit over de wereld. Het negentiende-eeuwse zeemanshuis-hotel Stora herinnert aan die tijd. Maar stadsbranden legden Umea meer dan eens in de as. Verwacht daarom geen historisch centrum, wel duizenden zilverbirken, die om hun hoge watergehalte als een brandwerende barrière langs de lanen werden geplant.

Tegenwoordig is Umea vooral de toegangspoort tot Västerbotten, de provincie tussen Lapland en de Botnische Golf. Tussen de landerijen licht de kas van restaurant Gotthards Krog op. Binnen staan daar 's avonds eettafels waar lokale producten worden opgediend: compote van vossenbessen, of eitjes van de snoek. De chef-kok gooit liever niets weg. Je zou als dessert dus zomaar ijs van worteltjesloof geserveerd kunnen krijgen.

gotthardskrog.se/en

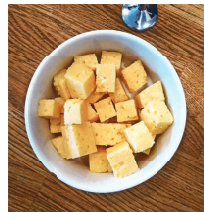
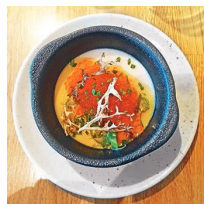
2 VÄNNÄSBY Appelsap wordt ijscider

Tien kilometer ten noorden van Umea, bij Vännäsby, ligt de boomgaard van Brännland Iscider. Ijsciderproducent Andreas Sundgren werd naar eigen zeggen aanvankelijk hard uitgelachen toen hij met het plan kwam om op zo'n 64 graden noordbreedte appelbomen te planten en ijscider te maken. Maar hij zette door, ook nadat zijn brouwsel na de eerste poging 'smaakte naar vuur en stonk als een scheet'.

Buiten staan grote containers waarin na persing het pure appelsap wordt opgeslagen. "Appeloogst en winterkou bepalen het eindresultaat", zegt Sundgren. Door de natuurlijke vorst in deze subarctische regio 's afgelopen winter vroom het 42 graden - vormen zich boven in de containers blokken ijs. Het geconcentreerde sap onderin wordt afgetapt, vervolgens wordt de suiker tijdens het fermentatieproces in vaten omgezet in alcohol.

brannlandcider.se/en/startpage

Eten in de kas van Gotthards Krog. Onder: lekkernijen uit de streek.



3 GRANÖ Verlaten dorp wordt eco-bestemming

De lucht in Granö is knisperend fris op deze vroege herfstochtend. Nevelflarden drijven over de Umeälven, een houten vlot ligt roerloos naast de steiger. Dit gehucht op de grens met Zweeds Lapland liep leeg in de jaren tachtig en negentig. Daarom staken de dorpelings in 2007 de koppen bij elkaar en zetten Granö op de kaart als eco-bestemming. Doel was het creëren van werk voor lokale ondernemers, en om toeristen kennis te laten maken met het lokale leven en eten. Huizen werden opgeknapt, nieuwkomers verwelkomd. Een jonge bakker leerde zichzelf de machines van de oude bakkerij bedienen.

Buiten hangt de geur van versgebakken kardemom-broodjes en kanelbullar. In het café waan je je in de jaren zestig: bloemetjesbehang, geblokte tafelleedjes, een vergeelde poster van het boerenleven aan de wand. Zo'n 300 zielen telt het dorpje nu. De stilte wordt slechts onderbroken door het sporadische gebelf van de Siberische husky's die aan de rand van het gehucht worden getraind.



4 GRANÖ'S BOSSEN Gele cantharellen en gouden bessen

Gids Christoffer Storm gaat in de bossen rond Granö voor in de zoektocht naar eetbare paddenstoelen. En 'goud'. In het hoge noorden van Zweden groeit een amberkleurige bosbes die temperaturen verdraagt tot wel -40 graden. In de nazomer worden de mandjes tevorschijn gehaald voor de pluk van deze kruipbraam, ook wel 'bosgoud' genoemd.

Het pad voert over verende humuslagen en langs kabbelende bergbeekjes. Dieper in het bos zijn nog kuilen te zien, sporen van menselijke arbeid. Eeuwenlang stookten bewoners de wortels van de grove den tot sprongier teer dat werd vervoerd naar Umea, en verder.

Al wandelend wijst Storm op het donzig dikke *björnmossa*, letterlijk 'berenmos', zo isolerend dat je het als een deken over je heen kan trekken. Hij vertelt over de antiseptische werking van veenmos en over cantharellen, geel als berkenbladjes in de herfst. We plukken vossenbessen, die zo wrang en zuur zijn dat je kaken ervan trillen, en eekhoortjesbrood. Maar helaas, voor het felbegeerde 'goud' komen we te laat.

HOE KOM JE ER?

Trek een aantal dagen uit om Västerbotten met het ov te bereiken. Reis met de **trein** via Kopenhagen en Stockholm naar Umea.

nsinternational.nl/sj.se/en

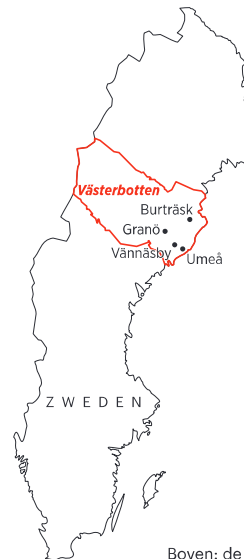
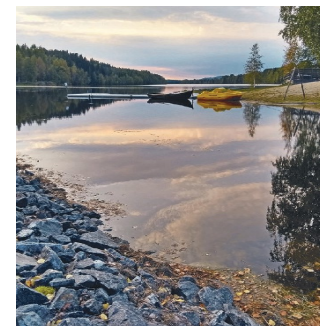
Vanuit Umea rijdt **bus 15** naar Vännäsby, **bus 31** naar Granö, en **bus 21** naar Burträsk. Naar Skelleftea rijden **directe bussen**, waaronder **bus 12**.

CULTURELE STEDEN

Umea en Skelleftea zijn de culturele toegangspoorten tot Västerbotten. In Umea vind je het **Bildmuseet**, een openluchtmuseum, en net buiten het centrum een beeldtuin: visitumea.se/en

Aan de rand van Skelleftea is **Bonnstan** een bezoekje waar, een negentiende-eeuws kerkdorpje waar kerk-gangers overnachten die van ver kwamen: visitskelleftea.se/en

Of stap binnen bij het **Wood Hotel** dat volledig is opgebouwd uit hout: sarakulturus.se



Boven: de rivier Umeälven. Onder: een oud houten huis in Granö.

5 BURTRÄSK Geboorteplek van de Västerbottenkaas

Is het de kalkrijke grond in deze regio? Zijn het de bijzondere bacteriestammen? Of ligt het aan de midzomernachten en de - wellicht bijgevolg - blijde koeien? In de kaasmakerij in Burträsk, zo'n 100 kilometer ten noordoosten van Granö, worden feiten over de *västerbottensost* bevestigd en mythes ontkracht. Vaststaat dat Ulrika Eleonora Lindström deze kaassoort als eerste maakte. De legende wil dat dit melkmeisje in 1872 iets te lang werd afgeleid door haar minnaar, waardoor ze de melk te laat karnde en de kaas 'mislukte'. Maar waarschijnlijk was het kennis en kunde. De Zweedse koning prikte tijdens het jaarlijkse Nobeldiner al eens met zijn vork in een västerbottensost-tijbaal. De gewone man kan onder andere in dit bezoekerscentrum de pittige en kruimelige kaas proeven, met kristalletjes die knisperen tussen je kiezen.

burtraskexperience.se

