

# GASTRO VIT MAGI

I den senaste utgåvan av *White Guide* – Sveriges svar på *Guide Michelin* – regnar superlativer över Åres krogar. Välförtjänt. Följ med på en kulinarisk rundtur i en unik by med unika restauranger.

TEXT HÅKAN WIKE

**DET ÄR FAKTISKT SVÅRT** att äta något riktigt dåligt i Åre. Måhända finns det olika åsikter om smak och stil; mat och krogupplevelse handlar förstås i mångt och mycket om just personlig smak. Men det finns trots allt några grundkriterier; vällagad mat, bra service, rent och snyggt. Åre är därmed ett säkert kort.

Och det har blivit riktigt, riktigt bra de senaste två tre åren.

— Det handlar mycket om att de flesta som driver krog här bor i byn, året runt, säger Thomas Christiansson, gedigen Årebo som äger Villa Tottebo tillsammans med sin bror Per-Åke. Ingen vill vara dålig och det blir en vänskaplig fight mellan krogarna som gör att alla utvecklas.

Thomas menar också att det finns en tradition av finmat i byn och det kommer hela tiden in nytt friskt blod och inspiration utifrån, ibland i form av konkurrens men även tack vara den dragningskraft som växande gourmetby och matmetropol Åre nu har blivit.

Tittar vi bara tolv år bakåt i tiden så var Marmite krogen som fick hela byns krögare att snäppa upp sig en pinnhål. En nykomling, med ambitioner dessutom. Det systrarna Carina och Ulrika Brydning skapade tillsammans med Jörgen Calmsund var början på en ny epok. De hade sin absoluta storhetsperiod ett år före alpina VM 2007 och toppade Årelistan i den guide som på den tiden hette Gourmets 199 bord. En titt i densamma från 2004 visar att det då bara fanns tre krogar med på den listan. Villa Tottebo, Marmite och Buustamons fjällgård. 2012 fanns det inte mindre än nio Årekrogar i *White Guide*.





Magnus Nilsson har med sin innovativa matlagning på Fäviken Magasinet slagit hela restaurangvärlden med häpnad.



Thomas Christianssons och brodern Per Åkes Villa Tottebo är en ikon bland restaurangerna i byn.





*"Till Tottebo ska du också gå för att dricka gott vin. Listan är lång, källaren välfylld och Thomas och Hanna Oleträ i matsalen är dryckesproffs ända ut i fingerspetsarna."*



Upplagging på Dahlboms



Petter Stordalen och hans nya besättning gjorde allt rätt och helt plötsligt hade hotellet **Copperhill** utöver gäster även två fina restauranger.

och Hanna Oleträ i matsalen är dryckesproffs ända ut i fingerspetsarna. Vill du prata annat än terroir och ärgångar kan du ta upp gammal puckelsteknik med Thomas och cykling med Hanna. De är, eller var, proffs på det också.

**DEN ANDRA PÅLITLIGT** stadigvarande restaurangen på krogguideslistan är Buustamons fjällgård. Långt där uppe på fjällslutningen, en stoppsladd från Långsvängen i Rödkullens skidområde, ligger stället där rustikt fjällmys bara är förnamnet. Grundmurat (fast det är timmer) i ett förlutet som väffelstuga men ombyggt och tillbyggt i omgångar sedan det kom på nuvarande plats lagom till alpina VM 1954.

Det går utmärkt att äta förnämligt goda luncher här när skidbenen behöver vila och magen tarvar påfyllning. Gör gärna det men ta dig även hit framåt kvällskvisten. Bränneriet, ett av Sveriges första och lagligt privata, är förstas en bra start på en kvällsvistelse. Framlidne "hembrännaren" Jan Florins själ svävar fortfarande över mäsik och destillat i källaren, men ingen kunde som han berätta historier om bränneriets uppkomst och kampen mot myndigheters trilska kring premiärbränningen för tolv år sedan. Lämna bo-lagsspriten därhän, här bör du bara botanisera bland de smaker som bara finns här. Sikrommen på rårika blir ännu lite godare när du vet att citrussnapsen på rent fjällvatten puttrat en trappa ner. Du ska sedan njuta av långsamt lagade kött-rätter, en vällagad gryta som serveras i gjutjärn på bordet eller en ugnsbakad röding för två. Avrunda med hjortronpavlova eller en färmjölksglass så är du redo för sängen. För sova över ska du göra. Det förlänger upplevelsen och frukost vid ett sydligt fönsterbord förstärker bara gårdagskvällens middagssupplevelse.

**REDAN FLERA ÅR INNAN** datumet för det alpina VM 2007 närmade sig började en febril aktivitet i byn. Inte bara i alpina kretsar. Det byggdes, det planerades. Redan namnkunniga kockar och restaurangprofiler i Sverige började kika norrut. Ägartrion på Marmite funderade däremot på att sälja.

Bröderna Jonas och Anders Dahlbom köpte inte Marmite utan öppnade Dahlbom på torget, precis till VM, och lika snabbt som en äkta slalomgrensling etablerade de sig som både finkrog, lagomkrog och Åres nya heta barhäng. Tack vare Jonas och Anders båda medaljer i Årets kock, Jonas fina placering i matlagnings-EM Bocuse d'Or 2005 och framgångskonceptet Trädgår'n i Göteborg så var det låga odds på att de skulle lyckas. Dahlboms har under fem år gjort mer än så. Ett Åre utan Dahlbom på torget skulle numera kännas märkligt, rentav tomt. En av anledningarna till omfamningen är förstas att de har öppet året om. Det är vägen åtminstone till Årebornas hjärta

*"Inriktningen på jämtländska råvaror är tydlig. Så tydlig att menyn till och med har en jämtländsk karta över råvarornas ursprung."*

**VAD HÄNDE PÅ DE DÄR** åtta åren? Vi tar oss en vandring mellan de viktigaste kroghändelserna i byn med *White Guide* 2012 som ledsagare. Vi tillåter oss även en längre taxiresa österut för att besöka Åres stora stjärna.

Villa Tottebo är en ikon bland restaurangerna i byn och de har sedan 1995 levererat matupplevelser av hög klass. Nere vid järnvägsstationen stod i begynnelsen kocken Anders Lundberg vid grytorna och han är en av de viktigaste anledningarna till Tottebos självklara och grundmurade ställning i byn. Anders är inte kvar men de höga ambitionerna i köket lever vidare. Och Anders också för den delen, men som frilansande mästerekock och korvmakare.

Inriktningen på jämtländska råvaror är tydlig. Så tydlig att menyn till och med har en jämtländsk karta över råvarornas ursprung. Men köket backar inte för att drapera ett lokalt lammlägg med harissa. Renen får nytt ackompanjemang med jämna mellanrum och ibland dyker härligt exklusiva fjäderfän som tjäder och ripa upp och överraskar. Matsalen ser fortfarande ut som den (nästan) alltid har gjort, och det är väl tur det för atmosfären i väggarna är något som absolut inte får byggas bort. Här osar det historia och den gamla jaktvillan inger ett tydligt lugn trots en ofta fullsatt matsal. Eller matsalar – det finns även tre mindre rum, och ute i foajén erbjuds det numera möjlighet att sitta vid höga barbord med slink-in-möjlighet. Till Tottebo hittar alla. Restaurangen är alltid ett säkert kort men tyvärr tvekar en del att ta klivet in, för att "det ser så fint och dyrt ut". Men mitt bland exklusiva rätter på ren, älg, torsk eller röding gömmer sig alltid guldkorn som middagsmat eller viltköttbullar till en överkomlig prislapp.

Till Tottebo ska du också gå för att dricka gott vin. Listan är lång, källaren välfylld och Thomas



**Fjällpuben** blev namnet men så mycket klassiskt grabbig pub är det inte. Mer fjällmys, "lite kvinnligare", som Melker Andersson uttryckt det.

bröderna Dahlbom som redan väletablerad förtrupp på torget slog denna stjärnkocksduo till med köp.

Men de valde att inte fortsätta det etablerade finkrogskonceptet i lokalerna. Ut med krusiduller, gamla tofsar och avecvagn. Spegelväggen revs med buller och bång. In med krogdesigners från göteborgsnorska Stylt och upp med så mycket hemslojdsmys och tyg som det bara gick.

Man må tycka vad man vill om superdesignade krogar, träslevar som körts fast med förzinkad skruv i väggarna och en brasa i form av en loopad film på platt-tv med gnistgaller och allt, men succé blev det.

Och god mat serverades, inte tu tal om det. Det skruvade konceptet skapade faktiskt en härlig stämning. Rustik och vällagad mat, rejäla skidåkarportioner i kombination med ett härligt gäng i kök och matsal såg till att alla kände sig välkomna från första början. Oavsett om det var Zlatan (japp, han har varit där) eller familjen på sportlov. Till sin hjälp rekryterade rutinerade Melker och Markus en av Åres duktigaste kokkar, den ödmjukt briljante Jasper Bergström, som de placerade i köksmästarrocken. (I vinter har Jasper dock efter fyra år tagit sig upp på fjället och Buustamons fjällgård istället.)

Fjällpuben blev namnet men så mycket klassiskt grabbig pub är det inte. Mer fjällmys, "lite kvinnligare", som Melker Andersson uttryckt det. Det är hur som helst fortfarande en fullfjädrad restaurang med en konsekvent och permanent meny med vissa rätter lika fastskruvade på menyn som slevarna är på väggen. Hit går du med andra ord tillbaka om du inte vill bli överraskad av en ny, obekant meny. Å andra sidan är den så pass innehållsrik att du kan gå hit en hel vecka utan att behöva äta samma mat. Så går det till när proffs är i farten.

**EFTER FJÄLLPUBENS TILLKOMST** puttrade grytorna på under några år. Mest intressanta saker hände en bra bit från Åre torg. På gården Fäviken fick en ung man vid namn Magnus Nilsson i lugn och ro bygga upp ett så unikt krogkoncept att det på några år slog hela världen med häpnad. Fäviken Magasinet med 16 sittplatser i ett gammalt sädesmagasin på finansmagnaten Patrik Brummers gods har blivit den stora snackisen i krogsvrige. Tack vare ett exceptionellt driv från Magnus i kombination med vältajmade besök av några framsynta krogrecensenter tog det fart. Först i Sverige där affärstidningen *Dagens Industrier* recensent gav upplevelsen full pott. Den första någonsin i tidningens historia.

Segertåget fortsatte och Magnus kallades inom bara några år för Sveriges största matgeni. Uppmärksamheten internationellt var inte mindre och listan över långväga gäster som ställt sig på kö för en plats blev längre och längre.

*"På gården Fäviken fick en ung man vid namn Magnus Nilsson i lugn och ro bygga upp ett så unikt krogkoncept att det på några år slog hela världen med häpnad."*

— och mage. Möjligen inte helt affärsekoniskt försvarbart alla veckor på året men är det folk i byn så tycks de förr eller senare hamna på Dahlboms. Så har de också jobbat sig in bland återkommande besökare. Oavsett årstid.

Den som läst på om Jonas Dahlboms bravader i Bocuse d'Or och har lite förutfattade meningar om göteborgare tror förstås: Vad är väl denne man duktig på om inte fisk? Men låt dig inte bli för enkelspårig. Här lagas stor mat även på ett brett utbud animalier, gärna med en liten touch asiatiskt. Det är en Jonas-fäbless som är något mindre dokumenterad men ack så trevlig.

När krogvärlden så rapat klart sin VM-champagne och slickat såren efter intensiva säsongen 2007 var det dags för nästa etablering. Lagom till hösten 2008 köpte krogproffsen Melker Andersson och Markus Aujalay restaurang Marmite. Tjuvkikat på Åre hade de gjort under VM-vintern, skidor gillade de att åka och med nämnda