

Diep in de vallei van Herdalen

In Noorwegen zijn ze dol op hun brunöst of kortweg 'bruine kaas' die stevast deel uitmaakt van een stevig Noors ontbijt. Op buurland Zweden na geniet de bijzondere geitenkaas echter nauwelijks bekendheid. Onze reporter trok diep het binnenland van Noorwegen in, op zoek naar het authentieke recept.

TEKST EN FOTOGRAFIE KAT DE BAERDEMAEKER, IVO VANHAMME



136 SEASONS

ALESUND - IN NOORWEGEN ALLEEN IVM TOERISME NIET TERLOOPS GEEN LEZERSAANB.



ALESUND - IN NOORWEGEN ALLEEN IVM TOERISME NIET TERLOOPS GEEN LEZERSAANB.



Sinds de brunöst als bij toeval het daglicht zag in de pruttelende potten van een verstrooide melkmeid, is het ruige Vikingvolk een traditie rijker. Net als hun sages en legendes ontstond ook de brunöst in de mysterieuze mistslierten van de diep ingesneden fjorden. In een afgelegen boerderij in Gudbrandsdalen had een jonge melkmeid, na het melken van de geiten en het maken van de verse wrongel, de wei in de ketel vergeten te verwijderen en liet ze het glazige vocht urenlang pruttelen op het smeulende houtvuur. Tot grote ontsteltenis van de boer trof deze een bruine, kleverige brei aan op de bodem van zijn ketel. Het pak rammel bleef echter uit, want verrassend genoeg geurde het goedje naar karamel en smaakte het best lekker.

Met de geiten de bergen in

Het bijzondere verhaal prikkelt mijn nieuwsgierigheid en ik besluit op zoek te gaan naar een plek waar de brunöst op een authentieke manier wordt gemaakt. Mijn zoektocht leidt me naar Norddal, een idyllisch dorp aan de oevers van de Norddalsfjorden, ten noorden van het westelijke fjordengebied. Al generaties lang houden de Dales er op hun familieboerderij geiten. Åshild Dale groeide er op. Aan het begin van de zomer, als de sneeuw op de hoger gelegen almen was

gesmolten, trok ze met haar grootvader met de kudde de bergen in naar Herdalssetra, de hoger gelegen bergalm, diep in de vallei van Herdalen, om de geiten te laten grazen van het malse voedzame gras. Net als de andere boeren uit de vallei bezaten de Dales er een kluster huisjes, waar de jonge Åshild met de andere kinderen de vakantiemaanden doorbrachten terwijl ze hielpen met melken en kaas maken.

Vechten voor een traditie

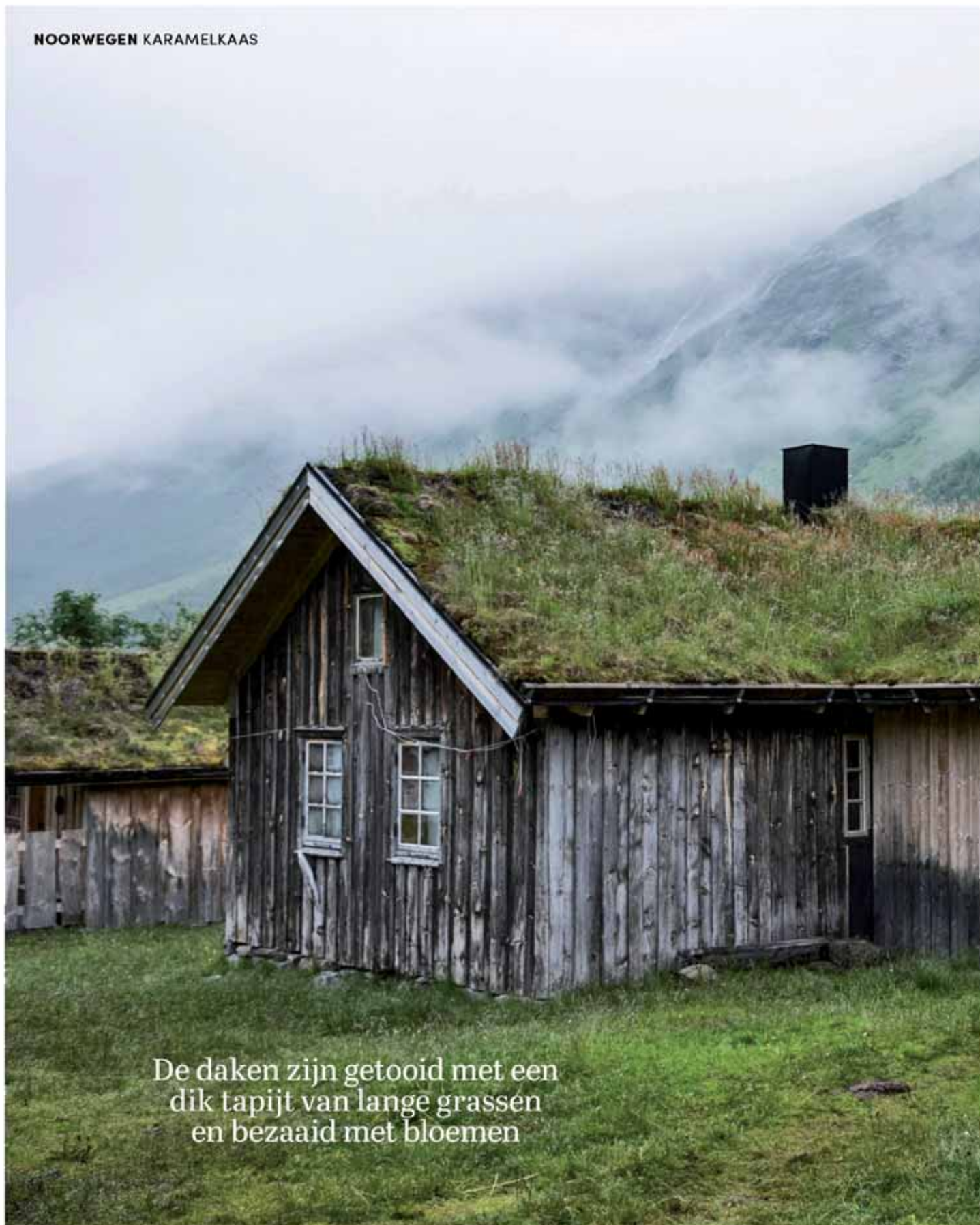
De weg meandert langs de oevers van een glinsterend fjordmeer. Besneeuwde bergpieken weerspiegelen zich in het rimpelloze water. Wanneer de zon door de wolken breekt, kleurt het fjord zich in een bijna onwaarschijnlijk licht. Na een korte overvaart met de veerboot bereik ik Norddal. Een rij vissershutten omlijst de kleine haven. De daken zijn getooid met een dik tapijt van lange grassen, bezaaid met bloemen. Echter niet Norddal maar Herdalssetra is mijn doel. Veilig verscholen tussen de pieken van het hooggebergte werd de idyllische Herdalenvallei al in de tijd van de Vikingen bewoond. Van oudsher laten de boeren uit het dal er hun geiten, paarden en schapen op de zomerweiden grazen. Net voorbij Norddal verdwijnt de weg tussen een nauwe kloof en slingert zich de bergen in. Een kolkende rivier raast onder me door. Enkele kilometers hogerop wordt de vallei breder en bereik ik de alm. Mistflarden hullen de oude huisjes in een mysterieuze deken. Ik ga op zoek naar het huisje waar ik de volgende dagen mijn intrek zal nemen en slaak een zucht van verlichting als het oude slot met een heldere klik openspringt. De volgende ochtend haalt een golf van gemak me vroeg uit de veren. Een grote kudde geiten loopt tussen de huisjes door met in hun kielzog een jonge herderin. ➤

**Door een vergeetachtige
melkmeid ontstond puur bij
toeval een zoet kaasje**



ALESUND - IN NOORWEGEN ALLEEN IVM TOERISME NIET TERLOOPS GEEN LEZERSAANB.

NOORWEGEN KARAMELKAAS

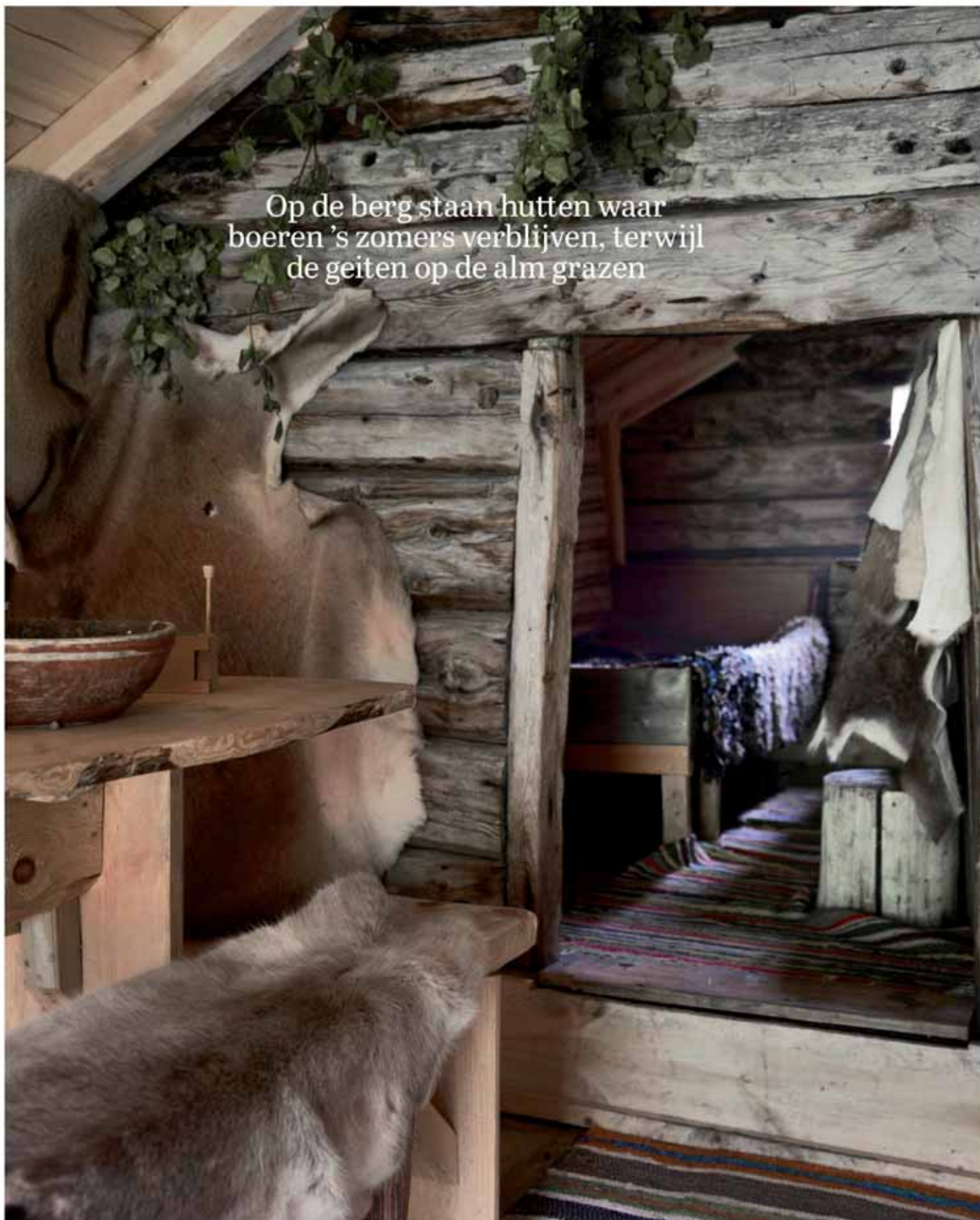


De daken zijn getooid met een
dik tapijt van lange grassen
en bezaaid met bloemen

ALESUND - IN NOORWEGEN ALLEEN IVM TOERISME NIET TERLOOPS GEEN LEZERSAANB.



ALESUND - IN NOORWEGEN ALLEEN IVM TOERISME NIET TERLOOPS GEEN LEZERSAANB.



ALESUND - IN NOORWEGEN ALLEEN IVM TOERISME NIET TERLOOPS GEEN LEZERSAANB.



ALESUND - IN NOORWEGEN ALLEEN IVM TOERISME NIET TERLOOPS GEEN LEZERSAANB.

NOORWEGEN KARAMELKAAS



> Sinds ruim drie eeuwen hooeden de Dales 's zomers op Herdalssetra hun geiten en maken ze er kaas. Vroeger had elk huisje er zijn eigen piepkleine kaashut. Begin jaren zestig kwam er echter een kentering. Toenemende industrialisatie van de landbouw en strengere wetten en regels hielden steeds meer boeren in het dal. Langzaam maar zeker verdween het pastorale leven uit de Noorse fjorden en verkommerden de zomerboerderijen er op de almen en met hen de unieke biodiversiteit. Een ontwikkeling die de Dales, Åshild in het bijzonder, niet beviel.

De valleien van Herdalen en het vlakbij gelegen Geiranger werden midden jaren tachtig tot overmaat van ramp het onderwerp van grootse energieplannen. Voor Åshild en haar echtgenoot Jostein – als bio-landbouwingenieur een fervent voorstander van biodiversiteit – was het moment aangebroken om de strijdbijl op te graven, ter verdediging van het ecologisch en historisch belang van het gebied. Met succes. In 2003 werd Åshild gelauwerd met de Rachael Carson-prijs, een prestigieuze onderscheiding voor vrouwen die een belangrijke bijdrage hebben geleverd inzake milieubehoud. Dat de valleien van Herdalen en Geiranger in 2005 werden uitgeroepen tot Unesco Werelderfgoed en sindsdien worden beschermd, was uiteraard de onverhoopte kers op de taart.

De honingkleurige massa gaat in een houten bak om een nachtje te rusten, dan is de kaas klaar

Kuip met verse geitenmelk

Voor de derde zomer op rij heeft een jong stel Polen de dagelijkse zorg over de melkerij. Sinds Åshild en Jostein een dagje ouder worden, overnachten ze niet meer op de alm maar laten zich bijstaan door jonge enthousiastelingen uit alle uithoeken van de wereld. Nadat vroeg in de ochtend de geiten worden gemolken, brengt een jonge Duitser de kaasschuur in gereedheid voor Åshild om er de kaas en vervolgens de brunöst te maken. Onder aanwijzingen van Jostein wakkert hij het vuurtje aan onder de gietijzeren kuip en vult die met de verse geitenmelk. "Op de alm gebruiken we slechts een klein deel van de geitenmelk", legt Jostein uit, die de dagelijkse leiding over de melkcoöperatie heeft. Met zo'n vierhonderd geiten voorziet de melkerij niet alleen de alm van verse geitenmelk voor het maken van de brunöst, maar bevoorraadt ze ook de grote geïndustrialiseerde kaasmakerijen.

Zeven uur lang roeren

Åshild maakt zich klaar voor het maken van de witte kaas. Ze roert in de warme melk en voegt het stremsel toe. Als de melk gaat schiften vist ze de wrongel uit de wei en perst hem in rieten mandjes. "Deze zijn nog van mijn moeder. Tegenwoordig moeten ze van plastic zijn. Gelukkig gelden op de alm deze regels niet", lacht ze. "Met de overgebleven wei wordt de brunöst gemaakt. Om de suikers beter te laten karamelliseren wordt er een beetje verse room aan toegevoegd. Belangrijk is dat er voortdurend wordt geroerd. Anders verbranden de suikers. Het is een karwei dat zo'n zeven uur in beslag neemt, te lang voor mijn oude botten", lacht ze hartelijk en geeft de roerlepel aan de jonge Duitser. Na urenlang geduldig roeren is het vocht gaandeweg >



ALESUND - IN NOORWEGEN ALLEEN IVM TOERISME NIET TERLOOPS GEEN LEZERSAANB.



ALESUND - IN NOORWEGEN ALLEEN IVM TOERISME NIET TERLOOPS GEEN LEZERSAANB.

NOORWEGEN KARAMELKAAS



> verdampt en hangt er een fijne zoete geur van karamel rond de kleine hut. Van de meer dan zestig liter wei rest nog een stugge honingkleurige brei. Tijd voor Jostein om het werkje over te nemen. "Tijdens het roeren komen minuscule metaalmoleculen van de gietijzeren ketel vrij. Samen met de gekaramelliseerde suiker geven deze de unieke smaak aan de brunöst." Hij knikt goedkeurend en schept met een brede spatel de dikke brei in een houten trog. Met een houten stamper worden de kleine klontjes nog even extra fijngemalen. Dan gaat het smeulige, dampende goedje in houten mallen en is de brunöst na een nachtje koelen klaar om te worden gegeten.

Zoetzout aroma

De volgende ochtend piekt voor het eerst sinds mijn aankomst de spits van de majestueuze berg Hereggja (1.557 m) boven de ijle mistfarden uit. Een imponerend beeld dat ook de Vikingen wist te bekoren. Ik haal de verse brunöst uit de houten mal. Het houtsnijwerk heeft een fraai patroon op het karamelkleurige kaasje achtergelaten. Met een kaasschaaf schraap ik flinterdunne sneetjes van het stevige bruine blokje en maak als ontbijt een 'skive', een Noorse open sandwich belegd met brunöst. Ik geniet van het bijzondere zoetzoute aroma. Een aroma dat niet meteen in woorden kan worden omgezet en op mijn verhemelte lang na blijft zinderen. Niet alleen is deze ambachtelijke brunöst onovertroffen van smaak, door dit kaasje werd een eeuwenoude traditie levend gehouden en voor de generaties die nog moeten komen gewaarborgd. ➡



Naar de zomerboerderij

Seasons vloog vanaf Amsterdam naar Ålesund en huurde ter plaatse een auto van Sunny Cars (www.sunnycars.nl). Daarna richting Norddal, 85 kilometer van Ålesund. Vanuit Norddal is het nog ruim een uur naar Herdalssetra, met een oversteek per veerpont vanuit Norddal naar Eidsdal, aan de overkant van het fjord. Via een tolgeweg bereik je uiteindelijk de alm waar de zomerboerderij van Åshild Dale en Jostein Sande staat. De boerderij is geopend van half juni tot half september. De kaas kan ter plaatse worden gekocht en geproefd. www.herdalssetra.no

Overnachten

Op Herdalssetra staan dertig huisjes die toebehoren aan zos Noorse families uit het dal. In sommige kan worden overnacht. Ze zijn basic ingericht met een gasfornuis en een houtstook en zijn geschikt voor vier tot zes personen. Ze beschikken niet over elektriciteit. Reserveren kan via Lars Roar Storås: 0047 70257967. In Norddal kun je in een historische woning overnachten: hotel Petrine's Gjestgiveri. www.petrines.com

In de omgeving

Herdalssetra en Norddal maken deel uit van het westelijk fjordgebied. Het spectaculaire Geirangerfjord, eveneens Unesco Werelderfgoed, ligt op circa een uur afstand. De beste manier om de schoonheid van het fjord te ervaren is per boot. Dagelijks zijn er meerdere afvaarten. www.geirangerfjord.no/english
Meer informatie over Norddal en Noorwegen in het algemeen: www.visitnorway.nl

