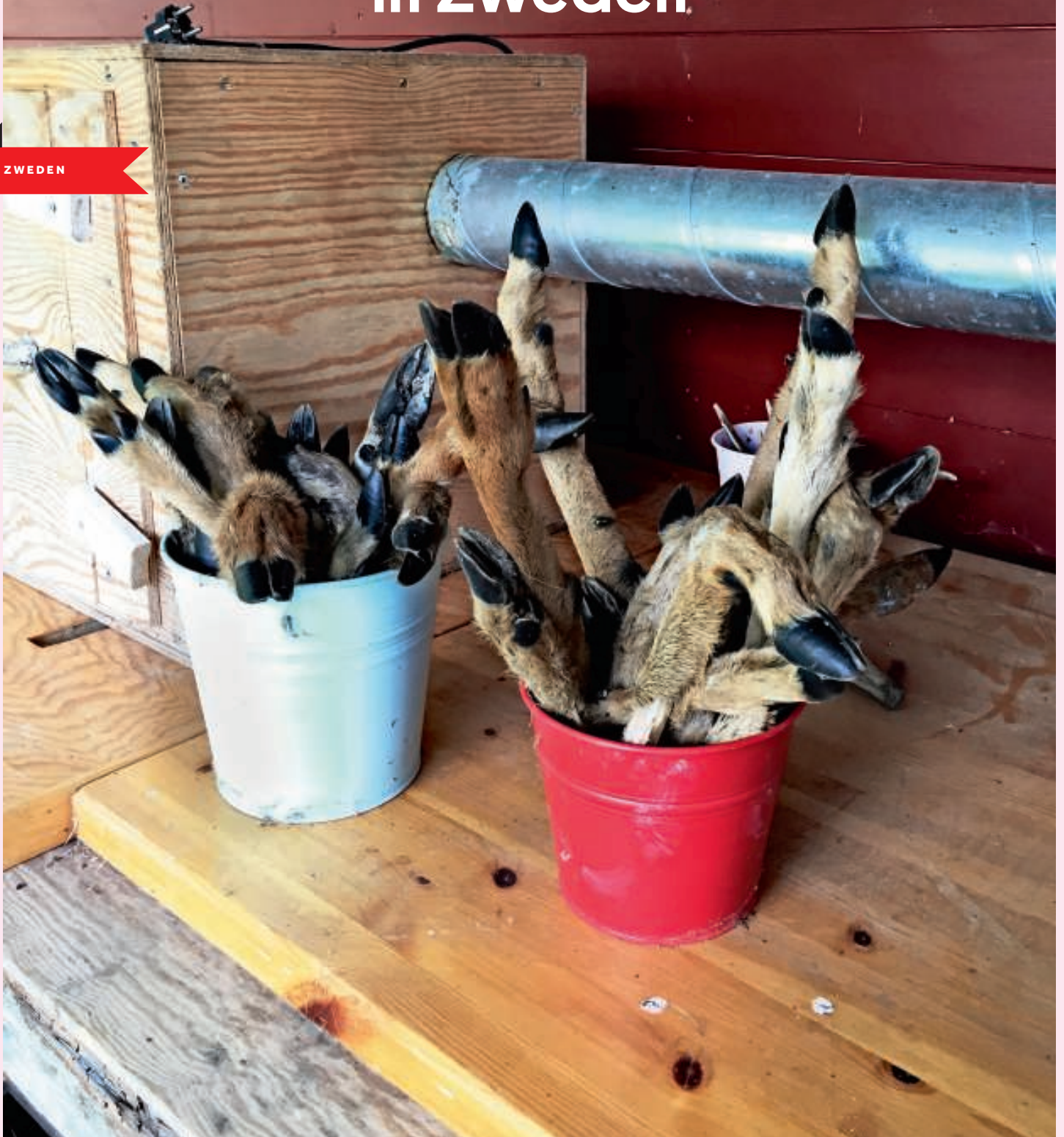


Doe eens gek: elanden spotten,  
damhert fileren en verse worst draaien  
in de Zweedse wildernis.

tekst en foto's HANS PIETER VAN STEIN CALLENFELS

# Wild weekend in Zweden

ZWEDEN



'We weten waar dit hert vandaan komt, het heeft een goed leven gehad.'



### 'JONGENS, VOLGENS MIJ ZIE IK EEN ELAND!'

Meneer Wateetons trapt vol op de rem. We keren en rijden met het busje een onverharde zijweg op. Het schemert. Hobbelend over een smal weggetje tussen naaldbomen komen we bij het veldje waar een van ons de eland dacht te hebben gespot. We klimmen uit de bus en lopen het hoge gras in, dwars door mierenhoppen en moerassige plassen. Het is doodstil. Het wordt steeds donkerder. Geen eland.

Er komt een appje binnen van één van de achterblijvers in het Edsleskogs Wårdshus, het houten hotel aan het meer waar we met z'n achten logeren. Of we een beetje willen opschieten. Vijf van ons groepje waren naar het verderop gelegen Åmål gereden voor het lichtfestival, waarmee de dorpelingen traditioneel afscheid nemen van de zomer. En o ja, we wilden ook nog varkensdarm scoren in de supermarkt.

Tijd om terug te komen, maant de whatsapper, want in de rookoven van de keuken van het hotelletje ligt een hertenrug op ons te wachten. Ernaast borrelt een kom met suiker, gist en water, bedoeld om straks alcohol uit te destilleren. De Tundra Grill op het terrein is opgestookt om onze zelfgedraaide hertenworsten op te bakken. 'Onderweg!', appen we terug voor we weer in het busje stappen. 'En Jaap, gooi nog even een blok op het vuur van de hottub.'



**Praktische informatie**  
Er zijn ten minste twee wildweekenden in Zweden per jaar. De eerstvolgende editie is van vrijdag 18 tot en met maandagavond 21 november.  
Kosten: € 699 volpension, exclusief vlucht naar Oslo (circa € 100)  
[wateetons.com](http://wateetons.com)

FOTO MENEER WATEETONS



Henk, zoals we ons hert noemen, in de bus.



FOTO MIRANDA VINCENTEN

Het Edsleskogs Wårdshus.

We zijn in Dalsland, één van de vijftwintig streken waarin Zweden is verdeeld (zogenoemde *Landskapen*) zo'n 200 kilometer ten noorden van Göteborg. Zweden in het klein, omschreef prins Eugenius van Zweden, die graag landschappen schilderde, de streek ooit. Het is een heuvelachtig gebied, met eindeloos veel bossen en langgestrekte meren – even verderop ligt het Vänermeer, het op drie na grootste van Europa. Dalsland is legendarisch dunbevolkt. Je komt er dus niet voor de opera of de levendige kunstscene, nee, je komt er om te vissen, te kanoën, te wandelen, bessen te plukken, fikkie te stoken, elanden en roofvogels te spotten. Of om samen met Meneer Wateetons een damhert uit te benen en van kop tot staart te verwerken.

#### EXPERIMENTEERDRIFT

Meneer Wateetons is een Amsterdamse foodwriter, u ontmoette hem

vorige week al in het *Magazine*. Hij is begin 40, klein van stuk, baardje. Meneer Wateetons is een personage, op zijn paspoort staat een naam die hij het liefst voor zichzelf houdt. Onder zijn pseudoniem is Wateetons de afgelopen jaren uitgegroeid tot een bekend figuur in de Nederlandse culiscene. Al tien jaar blogt hij op [wateetons.com](http://wateetons.com) over al dan niet mislukte experimenten met bier brouwen, fruitvliegjes lokken en *road kill* klaar maken. En hij schreef een handvol kloeke boeken over worsten draaien, je eigen rookoven bouwen en zuurkool in je schuurtje maken. Eind dit jaar verschijnt zijn nieuwste boek *Over drank*, waarin je onder meer kunt leren hoe je wodka stookt zonder blind te worden. Het zijn boeken met een hoog doe-het-zelfgehalte, vol aantekelijke experimenteerdrijf – een erfenis uit Wateetons' vorige leven als gepromoveerd onderzoeker.



FOTO MENEER WATEETONS

Naast het schrijven van boeken, geeft Meneer zo'n vijf keer per maand workshops over worst draaien, fermenteren, paté maken of het verwerken van een heel varken. En twee keer per jaar reist hij met zeven liefhebbers af naar Edsleskog in Zweden (72 zielen, zegt Wikipedia) om daar, aan de rand van de Zweedse wildernis, in een lang weekend ongeveer alles te doen uit het Wateetons-pakket.

Een paar uur later staat Jan te kokhalzen terwijl hij de ingewanden uit een damhert trekt

Voor zijn Zwedenreis gaan er diverse potjes gist en giststarters mee. Calciumchloride om kaas mee te maken. Nitrietzout voor de droge worst. IKEA-zakjes met allerlei soorten gemout, gerst en graan. Een precisieweegschaal. En een refractometer; een soort verrekijker waarmee je aan de hand van de breking van het licht in een druppel vocht het alcoholpotentiël kunt meten ('die moet ik bij de douane altijd uitpakken').

Op vrijdag zijn we in alle vroegte naar Oslo gevlogen, om daarna de 200 kilometer naar Edsleskog te rijden – inclusief een korte stop bij een Noorse charcuterie stampvol gedroogde elandworst, stokvis en geitenkaas, door de eigenaar in gemengd Engels aangeprezen. De deelnemers van het Wilde Weekend zijn dit keer bijna allemaal ervaren Wateetons-klanten. Jan Kroezen (45) uit Heemstede is

FOTO MENEER WATEETONS



FOTO MAK VAN LIT

Meneer Wateetons.



ict'er en heeft zijn tuin vol staan met rookovens, barbecues en een pizza-oven. Zijn 51-jarige buurman Mak van Lit is boekhouder en visser. Jan heeft alle boeken van Meneer Wateetons – 'superleerzaam' – en is met Mak naar Zweden gekomen om 'er even helemaal uit te zijn'. Ja, in de tuin koken is leuk, en ook in zijn schuurtje staat een emmer rottende zuurkool. Maar dat haalt het niet bij fikkie stoken aan een groot meer en de hele dag bedenken wat je uit de omringende natuur gaat klaarmaken.

Een paar uur later staat Jan te kokhalzen terwijl hij met beide handen de ingewanden uit een opgehangen en opengesneden damhert trekt. Er komt

Meneer Wateetons reist twee keer per jaar af naar Edsleskog



FOTO MENEER WATEETONS

Eirik Bræk, eigenaar van de charcuterie Fenaknoken in Oslo.

#### TIEN KAMERS AAN EEN MEER

Het Edsleskogs Wårdshus ligt aan het Edslanmeer, in het plaatsje Edsleskog. 'Mijn meer', noemt de Nederlandse hoteleigenaar Johan Postma het. Hij nam in 2008 zijn gezin – vrouw en nu vier jongens van tussen de 3 en 10 jaar – vanuit Bovensmilde mee naar 'het Noordoost-Groningen van Zweden'. De nabijgelegen provincieplaats Åmål is bekend van de film *Fucking Åmål* uit 1998, waarin tieners zich vooral kapot vervelen. Er gebeurt niks, en dat is wat natuurmensen zoals hij zoeken.

'We gingen hier al vijftien jaar op vakantie. Ik werkte als leidinggevende op een afdeling verpleegkunde, maar was liever buiten. In 2008 kwam dit hotel te koop en hebben we de knoop doorgehakt: emigreren.' Het Wårdshus, het huis van de herbergier, heeft tien kamers. 's Zomers zijn er 'gewone' vakantiegangers, in het laagseizoen krijgt Postma groepen (ijs)visser, wandelaars, skiërs en worstdraaiers over de vloer. 'Ik doe met mijn gasten wat ik zelf leuk vind: buiten zijn, vissen, met wild werken. Gewoon: stoken, stenen en vuurtjes.' [edsleskogswardshus.se](http://edsleskogswardshus.se)

een zware wildlucht uit het beest, die zich mengt met de geur van de halfverteerde maag- en darminhoud. Het hert komt van een nabijgelegen wildpark, is die ochtend geschoten en op sommige plekken nog warm. Boekhouder Mak mocht de eerste snee in de buik maken, door de vacht en de buikvliesen heen – 'best een dingetje', zegt hij er later over.

Ook de andere deelnemers zijn even stil van het hert dat die ochtend nog rondliep en nu ondersteboven voor onze neus hangt. Miranda Vincenten (39) uit Leiden en Kelly Bennis (32) uit Wormer kennen elkaar van Vegatopia, een receptenwebsite en online-community van vegetariërs. Allebei aten ze tot voor kort geen vlees, nu

staan ze met plastic handschoenen aan een damhert te ontweiden. Dat zou je merkwaardig kunnen noemen, maar Miranda vindt van niet. In het dagelijks leven leidt ze de klantenservice van een waterleidingbedrijf, maar haar interesse betreft koken. Een jaar lang at ze geen vlees, maar ze miste het te erg. Op deze manier kan ze er mee leven. 'We weten waar dit hert vandaan komt, het heeft een goed leven gehad. Mijlener van het bio-industrievlees uit de supermarkt. Als je dan dierlijke eiwitten wilt eten, is dit zo ongeveer de enige manier.' Diëtiste Kelly Bennis, die sporadisch vlees eet, vult haar aan: 'Je moet respect voor het dier hebben. Dit hert is voor ons gestorven.'

Met elkaar stropen we de vacht van het dier af en hangen een groen gaasdoek over het kadaver, tegen de vliegen. Lever, hart, nieren en longen gaan in de koeling. Henk, zoals we ons hert noemen, mag nog een nachtje hangen om te besterven. Morgen gaan we hem uitbenen en verder verwerken. 'Dat wordt lekker, jongens!,' zegt Meneer Wateetons.

Wat bezielt iemand op het vliegtuig naar het hoge Noorden te stappen om daar een hert boven een vuurtje te roosteren? Het makkelijke antwoord: da's een manning. Terug naar de natuur, het jagerinstinct voeden, even het kantoor inwisselen voor de elementen. Maar bij Wateetons' Wilde Weekend is het anders – al was het maar omdat de helft van de deelne- →



Er gebeurt hier niks, en dat is wat natuurmensen in deze hoek van Zweden zoeken.

mers dit keer uit vrouwen bestaat. En het is niet alsof die volgens het oer-menscliché alleen maar bessen en paddenstoelen plukken; ze doen net zo hard mee met villen, uitbenen en worsten draaien (overigens maken de mannen zich omgekeerd ook verdienstelijk met wildplukken als we op zondagochtend een wandeling maken naar het hoogste punt van Dalsland, de 301 meter hoge piek Baljåsen).

Wat is het dan wel? Voor Miranda Vincenten is het antwoord simpel. 'Als je alle traditionele kookworkshops wel een keer hebt gehad, is dit een mooie en ruige volgende stap. Bovendien: bij andere kop-tot-staartworkshops been je nooit zelf een dier uit.' Dat zijn de anderen met haar eens. 'Wanneer doe je dit nou?', zegt Jan Kroezen. De Wild Weekend-deelnemers leren nieuwe technieken, de chemische achtergrond van kookprocessen, wisselen tips uit, rommelen de hele dag in de keuken of bij het vuur. Een ruig droomweekend voor foodies. Vrijwel elk gesprek gaat over eten of koken – van de nieuwste sous-videtechnieken tot het plezier dat je kunt hebben van een slow-cooker. Wat het weekend vooral bijzonder maakt, is dat vrijwel álles waarmee we werken uit de directe natuur komt. Het damhert, natuurlijk. Maar ook de aardappels, die we zelf rooien in de moestuin bij het hotel.

De kano en hottub lonken, maar we hebben geen tijd – we moeten stoken, brouwen, gisten. En eten

De gelei van onderweg geplukte bessen, die we bij het hertenvlees en de zelfgefermenteerde yoghurt eten. De lunch na de wandeling: roerei met zelfgeplukte boleten. Dalsland voedt ons.

#### HENK IN STUKKEN

Op zaterdagmiddag ligt Henk in stukken in de keuken. Meneer Wateetons legt de fundamenten van het worst maken uit: het magere hertenvlees door de gehaktmolen halen, zo koud mogelijk mengen met goed vet varkensvlees en alles lekker kruiden. Geheimtruc: een schepje melkpoeder bij het vlees, voor de binding. Deelnemer Jaap Reijnierse (48) draait niet voor het eerst een worst, hij had vroeger een bijbaan in een slagerij. Toch leert hij bij: 'Dat van dat melkpoeder wist ik niet.'

Van de lever wordt paté gemaakt, de schouders en taaiere losse delen gaan door het gehakt voor de worsten. Andere stukken van Henk gaan in de Oosterse stoofpot die buiten in een gietijzeren pan op het vuur staat te pruttelen. Van de nek zal Jan de volgende dag een fantastische ragout maken, gecombineerd met verse pasta en venkel uit de oven. Als lunch eten we op houtvuur gegrilde hertensteaks en de botermalse haas. Niets van Henk blijft ongebruikt – van de uitgekookte botten maken we een terrine.

Meneer Wateetons begeleidt de zaak met zachte hand, ondersteund door hoteleigenaar Johan Postma (46), een uitgesproken Drent die acht jaar geleden met zijn gezin naar Zweden emigreerde. Het hele weekend rent hij dolenthousiast van hot naar her om de kokers te helpen. 's Avonds schenkt hij Zweedse whisky en serveert hij gedroogde elandworst. Voor Meneer Wateetons is dit de vierde keer in Zweden. Vaker zou kunnen, maar dat hoeft van hem niet zo. 'Het moet geen werk worden, hè.' Elke ochtend stelt hij samen met de groep het programma van de dag op. Zaterdag wordt vleesdag, zondag staat in het teken van alcohol. Johan Postma verpulpt de appels uit zijn tuin om er cider van te maken, 's middags schroten we het mout voor het bier (dat is ambachtelijk jargon voor het met een deegroller rammen op gekiemde gerst, om er later de suikers uit te kunnen koken). De kano, de vishengel en de hottub lonken, maar we hebben geen tijd – we moeten stoken, brouwen, gisten. En eten.

Op zondagavond bakken we als dessert pannenkoeken bij het kampvuur. We roken sigaren en drinken onze zelfgestookte alcohol, op smaak gebracht met een vleugje citroen en wat houtsnippers. Een tikje overmoedig spreken we de volgende ochtend af om vijf uur op te staan om nog een poging te wagen elanden te spotten. Met een nevelig hoofd stappen we in de ochtendschemering het busje in. Tussen de rood-witte houten huisjes hangen flarden mist. We zien een das voorbijrennen, wat reeën. Twee uur lang rijden we rondjes door de bossige heuvels van Dalsland. Bijna geven we het op.

Dan, als we bijna terug bij het hotel zijn, schrikt Mak op. 'Jongens, kijk daar eens!' Honderd meter verderop staren een elandmoeder en twee kleintjes ons onnozel aan. Dan verdwijnen ze tussen de bomen. ←