

MATHANTVERKET UTVECKLAR SLÄKTFÖRETAGET

EFTER YRKESHÖGSKOLEUTBILDNINGEN I MATHANTVERK PÅ ELDRIMNER VÅGADE MADELÉN HEMMINGSSON TA STEGET OCH TA ÖVER SLÄKTENS ANRIKA ANLÄGGNING I FJÄLLHALSEN I BYDALSFJÄLLEN I JÄMTLAND. NU ÄR HON TREDJE GENERATIONEN SOM DRIVER VERKSAMHETEN OCH HON HAR REDAN SATT SIN PRÄGEL PÅ DEN MED EN HELT UNIK MATHANTVERKSPRODUKT.

TEXT Annelie Lanner • FOTO Stéphane Lombard







Bydalsfjällen i Jämtland beskrivs som en medelstor skidort med trevlig atmosfär. Svänger man av stora vägen, upp mot fjället, en dryg kilometer innan man når fram till huvudorten Bydalen kommer man till Fjällhalsen där Madelén Hemmingsson arrenderar byggnaden, sköter uthyrningen av några stugor till turister samt driver café, restaurang och butik. I butiken finns en mathantverkshörna, där både egentillverkat mathantverk

och produkter från andra lokala mathantverkare säljs. Här finns bland annat bärsirap, marmelad, kakor, hjortronsylt, godis och inlagda kantareller. Här finns även bröd och ostar och Fjällhalsens kock har rökt kött och fisk som också finns till försäljning. Madeléns svärmors honung från en fjälldal lite längre västerut finns också att köpa.

– Min tanke är att mathantverksprodukterna ska sälja varandra. Jag upplever att kunderna är villiga att betala lite mer när

de är på semester. De vill köpa kvalitetsprodukter och lyxa till det i sina stugor, säger Madelén.

FJÄLLHALSENS besökare är både de som åker utför i liftsystemet och de turåkare eller fjällvandrare som startar eller avslutar sin tur här. Även sommartid har Madelén öppet. Det serveras lunch och våfflor på dagen. Under högsäsong går det boka in sig i restaurangen även på kvällstid och njuta av antingen schnitzel eller fondue.



Det var Madeléns farmor och farfar som byggde vägen till Fjällhalsen redan 1959 och från 1960 drev de våffelstuga där. Därefter tog Madeléns mor och far över och drev restaurang till 2014. Fram till att Madelén tog över var restaurangen utarrenderad under några år.

– När mina barn blivit lite större kände jag att jag verkligen ville göra något med Fjällhalsen. Jag är ju i princip uppvuxen både på platsen och i företaget och var även anställd av mina föräldrar i sex år, berättar hon.







Jag tror att mathantverk och fjällturism är en kombination som kommer att växa.



FÖRSTA SOMMAREN hon hade öppet i egen regi var 2021.

– Jag märker ju att kundunderlaget är ett helt annat, trots, eller kanske tack vare pandemin. För mig har det varit bra att starta under den här perioden, eftersom högsäsongen har varit lite lugnare och folk har fått upp ögonen för att även besöka fjällen under sommaren, säger Madelén.

EFTER ÅREN som anställd på Fjällhalsen fick Madelén och hennes sambo barn. Då provade hon, det hon kallar, ett vanligt jobb på kontor.

– Det gick helt enkelt inte. Jag funderade mycket på vad jag skulle bli och behövde ny inspiration, men just då tänkte jag inte på Fjällhalsen. Nu senare har jag insett fördelarna med det här stället. Och även om det är mycket jobb är det väldigt roligt.

Madelén gick Eldrimners ettåriga yrkeshögskoleutbildning i mathantverk med inriktning mot bär-, frukt- och grönsaksförädling och när barnen blivit lite större började tanken på att driva Fjällhalsen vidare gro.

– Stället ligger bra till och jag hoppas och tror att mathantverk och fjällturism är en kombination som kommer att växa.

FÖRSTA SÄSONGEN med Fjällhalsen bestod av otroligt mycket jobb för Madelén. Därför har hon redan gjort förändringar.

– Till den här säsongen har jag lyckats anställa en superduktig kock och dessutom en fantastisk tjej som sköter serveringen, säger hon.

Mathantverket ska få ta allt större plats i Madeléns företagande. Drömmen är att själv tillverka den egenkomponerade drycken Fjällbrus med smak av blåbär eller lingon. Redan nu finns den dock att köpa, eftersom företaget Sodalicious tillverkar den på uppdrag av Madelén enligt hennes recept.

– De tillverkade en första omgång i höstas som enbart säljs här. Det känns väldigt roligt, men jag hoppas kunna ta hem tillverkningen och tillverka den här bubbliga, brusande drycken på fjällvatten framöver.

Det är bara en av Madeléns framtidsplaner och än så länge är hon nöjd över att hon vågade ta över och driva släktens anrika verksamhet vidare, fast som hon vill göra det.

– Det kan bli långa kvällar när jag ligger och funderar och inte kan somna och det är mycket jobb, men det gäller att se fördelarna: friheten, det kreativa och alla möjligheter som finns, säger Madelén.



