

Uitzicht over Edmonton
vanaf Saskatchewan
Drive.



SNOEPREIS

Dankzij de culinaire waaghalzerij van een
verse generatie chefs kruipt Edmonton uit de
schaduw van grotere Canadese steden als
Vancouver en Toronto.

tekst en fotografie INGRID HOFSTRA



Bij Café Linnea serveren ze een
combinatie van de Franse en
Scandinavische keuken.



‘Ik had altijd het idee dat Canada een beetje achterliep op het gebied van eten. Misschien omdat we nog zo’n jong land zijn.’

Als ik de wereldkaart erbij pak, valt me op dat Edmonton, de hoofdstad van de Canadese provincie Alberta, op precies dezelfde breedtegraad ligt als Leeuwarden. Maar waar ze in Friesland elk jaar tevergeefs wachten op schaatsijs, gaat het in Edmonton elke winter ‘oan’. Hier kennen ze namelijk geen warme golfstroom en zijn temperaturen van -25 °C heel normaal. Was de stad tot voor kort slechts een pitstop voor reizigers op weg naar Jasper National Park, tegenwoordig is Edmonton zelf flink aan de weg aan het timmeren als trekpleister. Dankzij lokale chefs die de show stelen met vernieuwende gerechten en een positieve vibe is de stad een culinair walhalla aan het worden, en dat valt op, in binnen- en buitenland.

ETEN EN SKATEN

Begin februari, als de druilerige winter in Nederland bijna ondraaglijk wordt, begint in Edmonton het Silver Skate Festival. Een feest gebaseerd op Nederlandse wintertradities zoals het schaatsen, voorzien van koek-en-zopieachtige taferelen – erwtensoep, kroketten en stroopwafels – in de kantine. ‘Gehaald bij de Nederlandse groothandel hier in de stad,’ vertelt de barman trots, terwijl ik aarzel of ik nog snel twee stroopwafels met ertussenin marshmallows naar binnen werk. Over een uur schuif ik namelijk aan bij een *long table dinner*, tevens onderdeel van het Silver Skate Festival. Voor deze diners heeft chef Christine Sandford diverse collega’s uit de stad bijeengebracht om tien dagen lang in een verwarmde trappentent te koken. Vanavond is Sandford zelf, samen met partner en chef Roger Letourneau, verantwoordelijk voor de

gerechten. Op het menu staan plaatselijke producten en ingrediënten als wintergroenten, biefstuk van grasgevoerde koeien, boter met bergkruiden en zelfs gerookte dennennaalden. Sandford heeft bij Michelinsterrenrestaurants in Brussel, Gent en Kopenhagen gewerkt en keerde een paar jaar geleden terug naar haar geboortestad

Edmonton. Sindsdien staat ze in de keuken van Biera, een van de beste restaurants van het land, waar je bij elke gang in plaats van wijn, bier geserveerd krijgt.

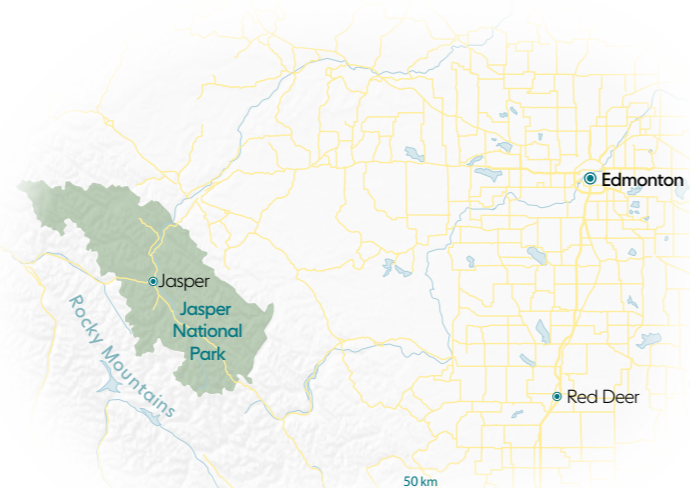
‘Ik had altijd het idee dat Canada een beetje achterliep op het gebied van eten. Misschien omdat we nog zo’n jong land zijn. Bij Biera wilde ik grenzen verleggen, op duurzaamheid focussen en een positieve werksfeer creëren,’ vertelt Sandford terwijl ik mijn hoofd om de hoek van de keuken steek en de

chef naar haar werk vraag. Sandfords kookstijl is geïnspireerd door de reizen die ze heeft gemaakt. Ook maakt ze veel gebruik van producten uit de provincie. De chef heeft de lokale eetcultuur de afgelopen jaren zien veranderen. ‘De grote hoeveelheid ketens in Edmonton maakt het moeilijker voor kleine zelfstandigen om te overleven. Maar degenen die er zijn, staan hun mannetje. Daarnaast helpen we elkaar door evenementen als deze te organiseren.’

Net als in veel andere keukens is er ook in Edmonton een trend gaande waarbij traditionele kooktechnieken worden herontdekt. ‘Voor oudere generaties, maar ook voor de inheemse bevolking, was conserveren de normaalste zaak van de wereld. Men moest destijds wel, vanwege het korte groeiseizoen hier,’ legt Sandford uit, waarmee ze op de lange, strenge winters doelt. De gunstige ligging van de stad maakt echter wel dat wat er groeit, dat ook uitbundig doet: Edmonton ligt midden in het Aspen Parkland, een vruchtbaar overgangsgedebied tussen het droge grasland in het zuiden van Alberta en de koude naaldbossen ten

ETEN & DRINKEN

Biera, biera.ca
Clementine,
barclementine.ca
Bündok, bundokyeg.com
Pip, pipveg.com
Wilfred’s, wilfreds.co
Linnea, cafeLinnea.ca
The Moth Cafe,
themothcafe.com
Strathcona Spirits,
strathconaspirits.ca

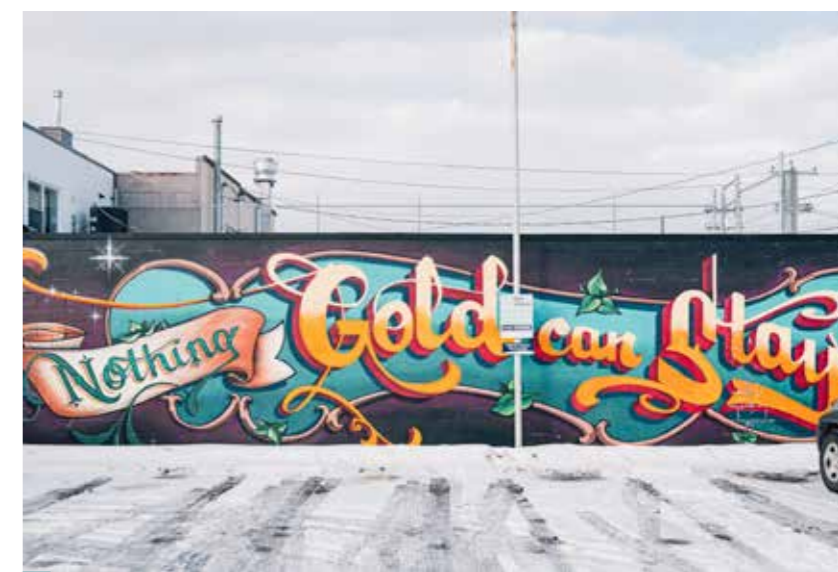


noorden van de stad. Sandford: ‘We hebben hier veel granen en peulvruchten en steeds meer boeren experimenteren met het verbouwen van nieuwe gewassen. Daarbij helpt ook dat de vraag naar groente toeneemt.’

BRUNCH EN BROUWERIJ

Er was een tijd dat chefs in Edmonton de stad ontvluchtten zodra ze de kans kregen. Sandford en veel collega’s voelden de behoefte om van gevestigde eetculturen te leren. ‘Nu zie je mensen terugkeren, met een rugzak vol ervaring en hoofd vol ideeën. Overal openen nieuwe restaurants en integreren chefs met trots lokale producten.’

Het vergt wel wat onderzoek om deze plekken te vinden, trouwens. Edmonton is qua infrastructuur een typische Noord-Amerikaanse stad: ingedeeld in uitgestrekte blokken zonder duidelijk hart. Er is een downtown, maar een wijn- en spijswandeling kun je op je buik schrijven. Om de beste eet- en drinkgelegenheden te bezoeken pak ik daarom de auto. Zo rijd ik op een avond langs Clementine, waar



1 Het Royal Alberta Museum, het grootste museum van West-Canada.

2 Warme broodjes en zoete taartjes vind je bij bakkerij La Boule.

3 In Strathcona vind je vele muurschilderingen, zoals dit citaat van Robert Frost.

SLAPEN

Slapen doe je in Edmonton in het Fairmont Hotel Macdonald, een modern kasteel aan de rand van de stad. Het uitzicht is waanzinnig, en de service is voortreffelijk. Voor een goed ontbijt hoef je de deur niet uit. Schuif aan in de Harvest Room, of in de Confederation Lounge waar je over downtown uitkijkt. Overigens kun je er ook terecht voor uitstekende cocktails.

fairmont.com/macdonald-edmonton



1

1 Rondjes schaatsen in het Hawrelak Park tijdens het Silver Skate Festival.

2 Bar Clementine maakt de beste cocktails van Edmonton.



In het **Royal Alberta Museum**, het grootste museum in West-Canada, kom je meer te weten over de natuur in de provincie, de inheemse bevolking, en de lokale cultuur. Maar ook de museumwinkel met een groot assortiment aan plaatselijke producten, is de moeite waard. royalalbertamuseum.ca

Het **Silver Skate Festival** vindt elk jaar plaats in februari. silverskatefestival.org

ze uitstekende cocktails en hapjes serveren. Het interieur is een prettige mix van Japanse, Amerikaanse en Franse invloeden. De kaart doet bovendien niet onder voor het interieur. Zo staan er onder meer ingemaakte aardappels met aioli op de kaart. Patatas bravas, als het ware, maar dan chiquer.

Bündok is een ander restaurant dat de moeite waard is. De naam betekent zoveel als 'weg van het gebaande pad', maar ironisch genoeg ligt het restaurant, dat drie jaar geleden zijn deuren opende, in het hart van downtown. Dat mag de pret niet drukken, want het eten smaakt hier uitstekend. Chef Ryan Hotchkiss maakt veelvuldig gebruik van lokale ingrediënten en laat zich leiden door de West-Canadese seizoenen. De kaart wisselt dan ook vaak. Het valt me op dat het brood bij specifieke gerechten wordt gereserveerd. Dat is een bewuste keuze, vertelt de echtgenote van Hotchkiss, die hier in de bediening werkt: 'Het past simpelweg niet overal bij en zo blijft het speciaal.' Het team bakt al het brood namelijk zelf – het is een gerecht an sich.

Net als op veel plekken in Noord-Amerika wordt ook hier elk weekend uitgebreid gebruncht. In Edmonton werd mij aangeraden dat vooral bij Pip in de wijk Strathcona of Wilfred's in Oliver te doen. Een tip voor wie niet in de rij wil staan: kom zodra de deuren



4

om negen uur openen, want Canadezen zijn geen uitslapers. Binnen een halfuur zaten beide cafés barstensvol. Wil je langer in bed blijven liggen, dan is Café Linnea een aanrader. Linnea is iets ruimer opgezet en er hangt een ontspannen sfeer. Uitbater Warren De Bruin verhuisde tien jaar geleden van Zuid-Afrika naar Canada. Ik vraag hem wat er zo bijzonder is aan Edmonton. Zijn antwoord is kort maar krachtig: 'Het eten.' De Bruin zag net als Sandford hoe fastfoodketens het straatbeeld domineerden. 'Nu staat de stad bekend om zelfstandige en unieke restaurants.'

Hoewel je volop vegetarische en veganistische opties vindt, zijn de meeste Canadezen niet vies van dierlijke producten. Bij Pip wordt de bacon in eigen huis gerijpt en bij Linnea komt er elke week een varken of koe binnen. 'We proberen zo min mogelijk restafval over te houden en gebruiken het hele dier,' legt De Bruin uit. Van de bijproducten maken we bijvoorbeeld zelf gelatine.'

MEER WETEN?
Kijk op exploreedmonton.com



5

4 Een van de nieuwste aanwinsten in Edmonton: het nu al populaire Wilfred's.

5 Wilfred's serveert een wekelijks wisselende 'pink drink'.

vol fruit, chocolade en de nodige souvenirs loop ik vervolgens richting La Boule, waar de gebakjes eruitzien als ware kunstwerken. Bijna met tegenzin vertrek ik weer, maar, zoals ze zeggen: *always save the best for last*. En dus ga ik naar Strathcona Spirits, de eerste brouwerij van Edmonton en tevens de kleinste van heel Noord-Amerika. In een ruimte die nauwelijks groter is dan een gemiddelde woonkamer, worden drie soorten gin en een *single grain* wodka gedistilleerd.

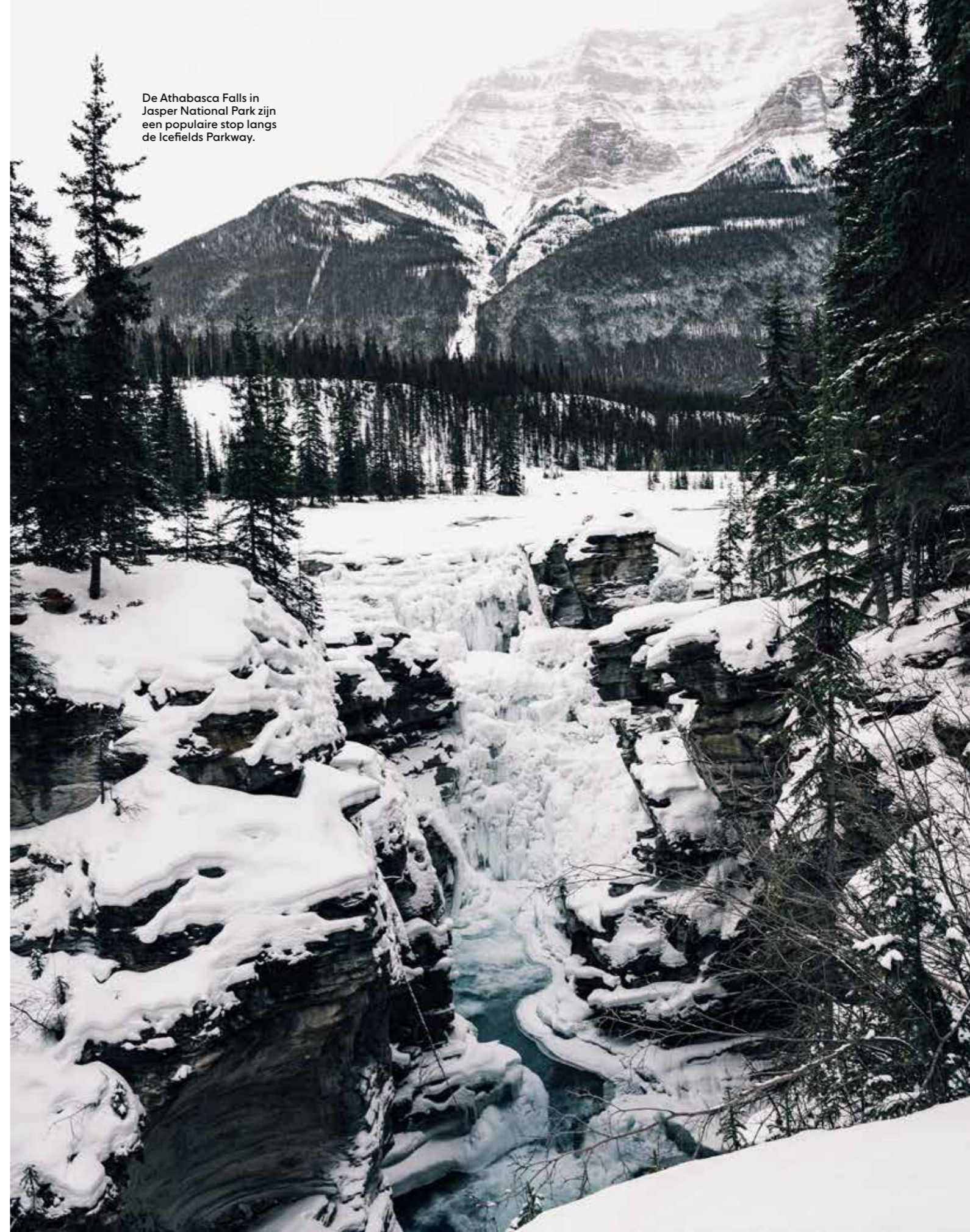
Vol enthousiasme vertelt onze gastvrouw over de geschiedenis van de brouwerij. Zo was het gebouw in 2014 een oefenruimte voor de band van eigenaar Adam Smith. Toen hij en zijn vrienden een koelkast voor het bier wilden aanschaffen, hielden ze een inzamelingsactie waarbij meerdere bands werden uitgenodigd. De avond was zo'n groot succes dat Smith en zijn vrienden besloten om het pand tot een illegale nachtclub om te toveren. Toen de gemeente er lucht van kreeg, moest Smith de kroeg sluiten. Rond dezelfde tijd kwam er nieuwe wetgeving voor mensen die op kleine schaal bier en andere dranken wilden brouwen. Zo kwam de eigenaar op het idee om Strathcona Spirits op te richten. Tegenwoordig zijn de *spirits* van de jonge brouwerij in bijna veertig restaurants en cafés verkrijgbaar en kun je op bijna elke straathoek zelf een fles (of twee) kopen.

In restaurants in Edmonton zit je tussen jong en oud, hipsters, veganisten en mensen die een halve fles *maple syrup* over hun bacon gieten.

DOEN
In het nieuwe **Rogers Place** kun je de Edmonton Oilers ijs hockey zien spelen. Een prima manier om de Canadese sportcultuur te proeven. rogersplace.com



Een wapiti langs de weg in Jasper National Park.



De Athabasca Falls in Jasper National Park zijn een populaire stop langs de Icefields Parkway.

DE STAD UIT: JASPER EN DE ROCKY MOUNTAINS

Na al het gastronomisch vertier in Edmonton is het tijd voor een frisse neus en de nodige beweging. Op vier uur rijden van de stad ligt Jasper. Achter het plaatsje rijzen de Rocky Mountains op. Deze bergketen, die van Alaska tot aan New Mexico reikt, ontstond ruwweg 185 miljoen jaar geleden toen twee landmassa's tegen elkaar aan botsten. Zo groots als het landschap is, zo klein is Jasper, met slechts vijfduizend inwoners. Desondanks is het dorp een uitstekende uitvalsbasis voor avonturiers. Jasper bevindt zich midden in een van de grootste nationale parken van Noord-Amerika, Jasper National Park, dat bekendstaat om zijn kraakheldere meren, reusachtige bergen, diepe kloven, denderende watervallen en een arsenaal aan wildleven. Daarnaast is het park het op een na grootste Dark Sky Preserve ter wereld. De lichtvervuiling is hier minimaal, waardoor na zonsondergang ontelbaar veel sterren met het blote oog zijn te zien, en voor wie geluk heeft: het noorderlicht. Tijdens mijn bezoek blijft dat helaas uit, maar dankzij een bezoek aan het Jasper Planetarium leer ik dat er naast aurora borealis nog genoeg aan de hemel te ontdekken valt. Constellaties, vallende sterren, kraters op de maan: ze zijn vanuit Jasper – met een telescoop – goed zichtbaar. Maar er is in Jasper nog veel meer te beleven. Zo werd het plaatsje in 2018 uitgeroepen tot beste

skidorp door de Amerikaanse krant *USA Today*. Niet alleen de uitstekende pistes, après-ski mogelijkheden en goede infrastructuur, maar ook de laagdrempelige sfeer en vriendelijke uitstraling trekken veel bezoekers over de streep. Na een paar dagen in Jasper begrijp ik precies waar de krant op doelt. Wil ik eigenlijk nog wel naar huis?

INTO THE WILD

Een van de betoverendste ervaringen in de omgeving van Jasper is een wandeling door Maligne Canyon. Deze kloof is uitgesleten doordat water vanuit een ondergrondse rivier het kalksteen erodeert. In de winter is het wijs om samen met een gids door de canyon te lopen. Het water dat via de ondergrondse rivier de kloof instroomt, befrist nauwelijks. Hierdoor is het niet altijd even duidelijk waar je kunt lopen. Daarnaast word je ook veel wijzer over de natuur en geschiedenis van dit gebied. Zo vertelt onze gids Dave dat het lang geleden een oceaan was. In de omgeving zijn dan ook allerlei fossielen in het kalksteen ontdekt.

In de categorie 'onvergetelijkste ervaringen' scoort de hondensledetocht door de Robson Valley, georganiseerd



1



2

1 Jasper is een perfecte uitvalsbasis voor wintersporters en natuurliefhebbers.

2 Een van de houten cabins van Bear Hill Lodge.

3 De husky's van Cold Fire Creek Dog Sledding.

4 'Homemade cookies' zijn vaste prik tijdens een hondensledetocht.

door Cold Fire Creek Dog Sledding, het hoogst. Twee aan twee rennen zes husky's voor een slee door een winters landschap over wat ook wel een *trapline* wordt genoemd, een overblijfsel uit de tijd van pelshandelaars (*trappers*). Een *trapline* is een pad waarlangs trappers vallen plaatsten om wild te vangen. In de winter trekken de honden er dagelijks op uit. De populairste tocht bestaat uit twintig kilometer heuvelachtig terrein. Halverwege is het tijd voor een lunch. Boven een vuurkorf worden broodjes met worst, maar ook onze koude handen en voeten opgewarmd. Al is het in de slede qua temperatuur goed toeven. Wie liever in beweging wil blijven, mag zelf menner spelen en op de slee staan. En dat doen we, zij het een beetje nerveus. De instructies zijn gelukkig op één hand te tellen. Belangrijkste tip: rem op tijd en hou je voet vervolgens op het anker. Anders gaan de honden er zonder problemen alleen vandoor.

In zo'n vredig landschap zou je het niet snel verwachten, maar toch zijn er ook zorgen in Jasper. De afgelopen jaren heeft de bergdenkever huisgehouden in de Rocky Mountains. Warme, droge zomers en mildere winters hebben een wildgroei van

JASPER Eten

Voor een stevig ontbijt ga je in Jasper naar Coco's, dat door Lynn Wannop wordt gerund en voor de beste scones en koffie rij je langs Bear Paw's Bakery. bears pawbakery.com cocoscafe.ca

Slapen

Bear Hill Lodge ligt op loopafstand van de hoofdstraat van Jasper. de lodge heeft verschillende soorten knusse houten cabins, cottages en chalets, maar gewoon een kamer boeken kan ook. Vanaf 132 euro per nacht. bearhilllodge.com



3



4

De lichtvervuiling is hier minimaal, waardoor na zonsondergang ontelbaar veel sterren met het blote oog zijn te zien, en voor wie geluk heeft: het noorderlicht.

het beestje veroorzaakt. Een groot deel van de naaldbossen is aangevreten. Een zieke boom is te herkennen aan zijn bruine naalden, maar ook veel van de op het eerste gezicht gezonde bomen zijn helaas al geïnfecteerd. Voorheen was het bos hier minder dicht begroeid en vonden er periodiek gecontroleerde bosbranden plaats. Dat veranderde toen dit gebied een nationaal park werd. Sommige experts pleiten nu voor het opnieuw platbranden van delen van het bos om verdere verspreiding te voorkomen. Ook extreme kou kan de kevers uitroeien, al komt dat steeds minder vaak voor vanwege het veranderende klimaat. Gelukkig is er ook hoop: er groeien momenteel andere soorten bomen die beter bestand zijn tegen de kever. Daarnaast hebben sommige van de oudere bomen de plaag overleefd, waardoor er in de toekomst

hopelijk een bos ontstaat dat beter bestand is tegen deze insecten.

Ondanks deze zorgen blijft Jasper National Park een geweldige omgeving om op adem te komen en te genieten van een winter zoals wij die hier niet kennen. De besneeuwde bergen en bevroren meren vormen een prachtig landschap waar je op vele manieren van kunt genieten. Het is hier stiller dan in het hippe Banff dat op drie uur rijden ligt, maar daar staat tegenover dat je ook meer waar voor je geld krijgt. Dit geldt eigenlijk ook voor Edmonton, dat tot dusver in lijstjes vaak onder Calgary eindigt. In deze regio van Alberta sluit je nog niet op elke hoek achter een rij van tourbussen aan en kun je in alle rust de ongerepte natuur en authentieke Canadese cultuur tot je nemen. En dat is in deze gejaagde wereld best welkom.

Ingrid Hofstra is foodjournalist en -fotograaf. Ze publiceert onder meer in Suitcase en Harper's Bazaar, en maakt en fotografeert kookboeken. Voor Traveler maakte ze eerder een reportage over de eetcultuur van Philadelphia.