



Efter trettio år blev drömmen sann.

Hembakat fikabröd, lunch och möjlighet till övernattnig – det har företaget Café Blåbacka i Störåsen kunnat erbjuda kunderna sedan juli 2018

Drygt en mil utanför Föllinge ligger byn Störåsen. Marsvädret visar upp sig från sin bästa sida när Bettina Elsner öppnar upp dörren till sitt hem och arbetsplats. Från att tidigare ha bott i en tysk stad med en halvmiljon invånare är det sedan två år tillbaka en liten jämtländsk by med 55 bosatta som är Bettinas hemvist.

Bettina är född i Tyskland, men hennes förälskelse till Sverige började redan på 1980-talet när hon jobbade en kortare period som kock i Linköping. Redan då kände Bettina att hon ville återvända till Sverige permanent någon gång i framtiden. Det skulle dröja mer än 30 år innan drömmen blev till verklighet.

– Jag har alltid tyckt om Sverige på grund av människorna som bor här och naturen landet har att erbjuda, så längtan att flytta hit har alltid funnits. När jag då hälsade på en vän här i Störåsen för två år sedan och det här huset fanns till salu, då kändes allting rätt, säger hon.

Redan när Bettina såg huset Blåbacka från vägen var hennes vision klar – det gula huset på kullen skulle dels bli blått (hennes favoritfärg), men platsen skulle även bli hennes hem och arbetsplats. Här skulle hon kunna få kombinera sina största passioner i livet: matlagning och bakning, med natur i toppklass.

– Jag har alltid tyckt om att arbeta inom hotell- och restaurangbranschen, så att jag ville ha en sådan verksamhet var en självklarhet. Sedan var det också väldigt viktigt för mig att känna frihet. Att ha jobbet på samma ställe där jag bor, med den här naturen och tystnaden, det ger mig just den frihetskänslan jag längtat efter, säger Bettina.

I samband med att företaget grundades anmälde sig Bettina till Nyföretagarcentrum Jämtland. Genom tjänsten Timbanken har hon fått fem timmars kostnadsfri rådgivning av en redovisningskonsult.

– Hon hjälper mig med redovisningen första året, vilket är något som har underlättat mycket för mig.

Cirka ett år efter att huset i Störåsen blev hennes, öppnades Café Blåbacka i juli 2018. Sedan dess har caféet, vars strävan är att använda så mycket ekologiska råvaror som möjligt, öppet varje fredag till söndag 11.00-16.00. Förutom att erbjuda hembakta tårter, kakor, lunch och olika varianter av kaffe, finns även möjligheten till övernattnig. Det går även att köpa hem tårta, smörgåstårta och hembakat tyskt bröd.

– Just nu är det bara öppet på helgerna, men hur det blir i framtiden får vi se. Jag kollar hela tiden på olika möjligheter för att kunna utveckla företaget ytterligare, säger Bettina.

Vad är det viktigaste när man driver ett café?

– Att kvalitén är väldigt hög. Allt det kunderna äter eller dricker ska vara väldigt gott. Det viktigaste för mig är att mina gäster går hem med ett leende när de går härifrån, avslutar Bettina.

Felix Persson