

Avomeren saaret *vievät kauas historiaan*

Klobbenin idylli.

Kalastajasaaren
mökkit on rakennettu
perinteitä
kunnioittaen.

Ahvenanmaan pohjoispuolella sijaitsevat Silverskärin saaret ovat tunnelmaltaan keskenään aivan erilaisia matkailukohteita.

Teksti Kari Martiala ja Helena Lylyharju
Kuvat Kari Martiala.

Silverskär Pohjois-Ahvenanmaan Saltvikissa on noin 35 minuutin ajomatkan päässä Maarianhaminasta. Autotien päätyttyä meren rantaan, Silverskärin satamaan, edessä on vielä kymmenen minuutin venematka lähimmälle saarelle.

Pääsaari Silverskär on perinteinen saaristolaistila, joka on saanut nimensä saarella aikaisemmin sijainneesta hopeakaivoksesta. Ihan lä-

hellä sijaitsevat myös kalastajakylä Klobben, erakko-saari Sviskär sekä Veuve Cliquot'n juomiin yhdistyvä Samppanjaluoto.

Pääsaari Silverskär sopii kaiken kokoisille ryhmille, yöpymään mahtuu 55 henkilöä ja konferenssi- tai juhlatilaa on jopa 100 hengelle.

Jokaisella Silverskär-saarella on oma sielunsa ja tunnelmansa. Ne muistuttavat matkailijaa ajasta, jolloin saaristolaiset asuivat karuilla saarillaan pienissä mökeissä, avomeren äärellä. Vaikka lähellä, silti kaukana kaikesta.



Silverskärissä aitous ja yksinkertaisuus ovat ylellisyyttä.



Rakentaja
Johan Mörn
valitsee puuta
uusiin
rakennuksiin.

Silverskär on
vuodesta 2014 asti
sertifioitu Green Keys
-sääntöjen mukaan.
Kohde tekee kaikkensa
ollakseen ”vihreä saari
sinisessä meressä”.



Hopeinen nimi.
Silverskäri
saari on saanut
nimensä entisen
hopeakaivoksen
mukaan.

Silverskärissä yhdistyvät vanhojen aikojen tunnelma ja moderni majoitus. Astuupa minkä tahansa Silverskär-saaren rantaan, voi tuntea, miten muu maailma jää taakse.

Autiosaari on mahdollisuus pakomatkalle kaikkea arkista, järjestää kokouksia, juhlia ja nauttia hienosta saaristoluonnosta, vuorokaudeksi, viikonlopuksi tai vaikka koko viikoksi.

Esimerkiksi Klobben-saarella on kymmenkunta mökkiä, joihin mahtuu yöpymään 32 vierasta. Klobbenilla ovat käyneet muun muassa Pohjoismaiden pääministerit **Juha Sipilän** kaudella syyskuussa 2016.

KLOBBENIN KALASTAJAMÖKIT. Saaren mökit on rakennettu perinteisellä käsityötaidolla Saltvikin metsien 500-vuotiaiden, hitaasti kasvaneiden mäntypuiden hirsistä, jotka saavat kauniin harmaan patinan ajan myötä.

Tapaamme saarella **Johan Mörnin**, joka on rakentanut Klobbenin saaren saaristolaismökit ja joka vastaa Silverskärin saarten rakennuksista ja kehittää niissä tapahtuvaa toimintaa yhteistyössä omistajaperhe **Holmbergin** kanssa. Mörn on kestävyysajattelun puolestapuhuja, keskustelun herättäjä, joka ottaa kantaa luonnon puolesta. Hänet onkin palkittu erilaisista kestävyysprojekteista.

Erityisesti linnut ja meren hyvinvointi ovat lähellä sydäntä. Mörn on myös paikallisen ruoan lähettiläs, joka on keksinyt axgan-nimen kuvaamaan Ahvenanmaalla tuotettua ja jalostettua ruokaa.

Kohteet on rakennettu pieteetillä, perinteisin rakennusmenetelmin ja paikallisia materiaaleja hyödyntäen. Saaren päärakennuksen rakentamiseen



Kuin silloin.
Silverskärin
majoitusrakennus
huokuu entisen ajan
tunnelmaa.



Iso ruokasali.
Päivällinen
Silverskärissä on
kätevää nauttia
ulkoilmassa.



Pätevä kokki.
GSilverskärin
keittiömestari
Gustav Eriksson
kokkaa fine dining
-tasoista ruokaa.



on käytetty puuta 1700-luvulta peräisin olevasta laivasta.

Saaren mökeissä ei ole sähköä, joten valaistukseen käytetään kynttilöitä ja myrskylyhtyjä. Viileinä päivinä lämmityksestä huolehtivat mökkien puukaminat.

LÄHIRUOKAA PARHAIMMILLAAN. Silverskärillä tarjottava ruoka on lähiruokaa. Raaka-aineet metsästetään, kalastetaan, viljellään tai haetaan lähimetsästä – sienet, marjat, yrtit poimitaan keittiöön itse. Ruoassa maistuu ahvenanmaalaisuus paikallisten kalastajien ja maanviljelijöiden yhteistyönä.

Silverskärissä on oma lihaleikkaamo, jossa paloitellaan ja riiputetaan paikallisen laidunkarjan lihaa. Ja jos kalaonni ei itseä suosi, saadaan lähiseudun tutuilta kalastajilta pöytään päivän saalista.



**Kvartetti
kerrallaan.**
Sviskärin
erakkosaarelle
majoitetaan
korkeintaan
neljä henkilöä.





Illan hämy.
Tunnelmallinen
ilta Klobben-
saarella päättyy
hienosti
auringonlaskuun.

Leivät ja leivonnaiset leivotaan itse paikallisen myllyn luomujauhoista, vihannekset ja juurekset saadaan paikallisilta viljelijöiltä.

– Kauden aikana meillä on yli 50 paikallista tavarantoimittajaa, koska useimmat toimittajat tekevät vain yhtä tai korkeintaan muutamia tuotteita. Tämän ansiosta meillä on monipuolinen menu koko vuoden ajan, Silverskärin keittömestari **Gustav Eriksson** kertoo.

Vierailumme aikana Eriksson kattaa pöytään muun muassa savustettua siikaa, haukimakkaraa, merimetsoa, lammasta, ahventa sekä Ahvenanmaan juustoa ja uuden sadon hunajaa.

ERAKKOSAAREN ASUKKAAKSI. Yksi Silverskärin saarista on erakkosaareksi kutsuttu Sviskär, joka on kooltaan 28 hehtaaria – ja kokonaan vain vieraiden käytössä. Autiosaarella sijaitsee neljälle hengelle sopiva tupa, joka muistuttaa vanhoja ulkosaaristossa sijaitsevien kalastajakyläiden taloja saunoineen. Sviskär onkin mainio paikka kokea yhteyttä luonnon kanssa ja ladata akkuja, istua petrolilampun hehkussa ja nauttia yksinkertaisesta elämästä.

Silverskär järjestää yöpymisen ja ruokatarjoilun ohella vene- ja kalastusretkiä sekä muun muassa juomamaistajaisia. Saarilla on myös mukavia saunoja ja Silverskärin saunaterassilla vielä poreallas.

Lisätiedot: www.silverskar.ax/fi ✕



Lähi ruokaa.
Ruokalistan kalat on
pyydetty lähivesistä.

Isollekin seurueelle.
Klobbenin
päärakennuksessa
on keittiö ja
ruokailutilat 35
hengelle.



Viinitesti. Ahvenanmaan vesiltä 2010 löydetty hylky on inspiroinut samppanjatalo Veuve Clicquot'n rakentamaan hylyn löytöpaikan läheisyyteen kokeellisen vedenalaisen viiniholvin. Merenpohjaan upotetaan vuosittain samppanjapulloja erikoisvalmisteisessa, lukittavassa häkissä.

Samppanjaluodon mereen haudatut

AHVENANMAAN FÖGLÖN edustalle yli 100 vuotta sitten uponneesta aluksesta nostettiin vuonna 2010 kaikkiaan 168 samppanjapulloa. Pulloista 47 oli ranskalaisen Veuve Clicquot -samppanjatalon tuotteita. Lasti oli luultavasti menossa Suomessa sijainneeseen Venäjän linnakkeeseen vuoden 1840 tietämillä ja oli siis ollut meren pohjassa melkein 200 vuotta.

Samppanjoista myytiin muutamia pulloja huutokaupoissa 2010-luvun alussa. Eniten, 30 000 euroa, maksettiin Veuve Clicquot'n samppanjasta arviolta vuodelta 1841. Hyvin painetta kestäneet pullo onnistuttiin ajoittamaan vuosien 1839 ja 1841 välille.

Ahvenanmaalainen sukeltaja **Christian Ekström** sukelsi ahvenanmaalaisruotsalaisen sukellusryhmän kanssa 55 metrin syvyydessä olleeseen hylkyyn ja nosti sielä muutamia kymmeniä pulloja. Sittemmin käynnistyi yhteistyö Veuve Clicquotin ja Reimsin yliopiston kanssa *Cellar in the Sea (Merikellari)* -tutkimusprojektissa, jonka tarkoituksena on selvittää, kuinka varastointi meren pohjassa vaikuttaa uuteen samppanjaan.

Hankkeessa Saltvikin vesiin upotetaan joka vuosi 40 metrin syvyy-

teen lukituissa telineissä satoja pulloja ranskalaistalon samppanjaa. Kahden vuoden välein asiantuntijat selvittävät, miten juoman maku on muuttunut merenpohjassa. Tavoitteena on saada ensimmäiset meren pohjassa ikääntyneet samppanjapulot myyntiin vuonna 2035.

Ensimmäiset koemaistajaiset järjestettiin vuonna 2017, ja niitä verrattiin samalla Reimsin viinikellareissa varastoituihin pulloihin. Huomat-

tiin, että merenpohjassa varastoitu samppanja oli ikääntynyt ja kypsytynyt hitaammin kuin vastaava kellarissa varastoitu samppanja, mikä on eduksi juoman laadulle.

Samppanjapullojen upotuspaikan läheiselle pienelle 120-neliömetrin puuttomalle luodolle rakennettiin samppanjavahdintupa, ja siellä vieraiden on mahdollisuus majoittua ja nauttia Veuve Clicquot'n samppanjasta.



KUVA: VEUVE CLICQUOT



Pikkuporukalle.
Samppanjaluodon vartijantuvassa voi majoittua 3–4 henkilöä.

