

Mad

& MENNESKER



EN NY GASTRONOMISK
TIDSALDER PÅ DEN LILLE
Ø I ØSTERSØEN

Mad

& MENNESKER

VELKOMMEN OG VELBEKOMME

ISTID

Is er Bornholms nye varemærke. Og sommerferie er lig is og softice. Nu kan du spise håndlavede, mindeværdige, lokale is hele kysten rundt.

SIDE 18-20

FISK

Om du vil fange fisken selv, få den bragt til døren eller vil deltage i Nordeuropas største trolling-event, så er mulighederne mange og helt unikke på Bornholm

SIDE 42-44

CHR. Ø

Øst for Bornholm ligger Christiansø Gæstgiveri, der er drevet af to ildsjæle. Her går mad, natur og kulturarv hånd i hånd og skaber en oplevelse, du sent vil glemme.

SIDE 48-49

Vi oplever i disse år et sandt overflødhedshorn af nye, spændende producenter, iværksættere og ildsjæle, der bruger al deres tid på skabe de bedste produkter, nye smage og gastronomiske oplevelser for øens fastboende og besøgende turister. Øens køkken udvikler sig konstant, og nyt opstår.

Men nyt udspringer ofte af gamle traditioner, som også for vores ø, er fundamentet for vores særegenhed, der er med til at skabe Smagen af Bornholm. Der bliver gået videnskabeligt til værks, når Gaarden - Bornholms Madkulturhus jager svaret på, hvad der gør bornholmske råvarer og forarbejdning unik. Der skal tages ved lære for, at udviklingen kan fortsætte.

Der er rig mulighed for selv at smage, dufte og opleve den bornholmske madkultur. Øen rundt findes små skjulte perler og velrenommerede spisesteder, der på hver deres måde giver et udsnit af Smagen af Bornholm. Oplevelsen bliver ikke mindre, når man selv giver sig i kast med at plukke urter i strandkanten, fange sin fisk i Østersøens bølger eller henter kødet hos den lokale slagter.

Så lad dig inspirere af alle ildsjælene og Smagen af Bornholm.

Destination Bornholm



FORSIDE: ÆGTEPARRET VIBEKE BENGTSON OG JONAS BOHN STÅR BAG ISSUCCESEN BORNHOLMS ISMEJERI



MAGASINET
MAD & MENNESKER NO. 03
BORNHOLM 2017
Kirkebyvej 10, 3751 Østermarie,
telefon 2422 7472.
Udgivet i samarbejde med
Destination Bornholm, Gaarden
- Bornholms Madkulturhus,
Gourmet Bornholm - en del af
Regional Madkultur, Bornholms
Brand og Magasinet Bornholm.

Ide: Jacob Ludvigsen & Daniel Mühlendorph
Ansvarshavende: Daniel Mühlendorph
Redaktion: Camille Blomst, Torben Holleufer,
Rebecca Marx
Layout: Geira Bjørn Olsen
Fotograf: Semko Balcerski
Produktion: Henrik Hørberg
Oplag: 70.000 eksemplarer
Tryk: Mediacenter Danmark A/S



FOTO ADAM MØRK

BÆREDYGTIGT HOTEL, FROKOST OG A LA CARTE

I Hotel GSH kan du bo og spise lige midt i en verdensnyhed. GSH er et banebrydende byggeri med 75 bæredygtige idéer indbygget i hotellet. Vi får strøm fra solceller i tagvinduer og glasbalkoner. Det varme vand producerer vi selv – og vi renser det også, når det er brugt.

Du bliver forkælet med mad fra vores gourmetrestaurant, som er baseret på lokale og økologiske råvarer. Restauranten har fået 2 stjerner i Den Danske Spiseguide og er med i White Guide.

Skov og strand ligger lige uden for døren og du kan nyde en drink på træbroen, der går gennem vores naturpark.

Vi glæder os til at byde dig velkommen på Bornholms bæredygtige hotel.



GREEN SOLUTION HOUSE

HOTEL GSH

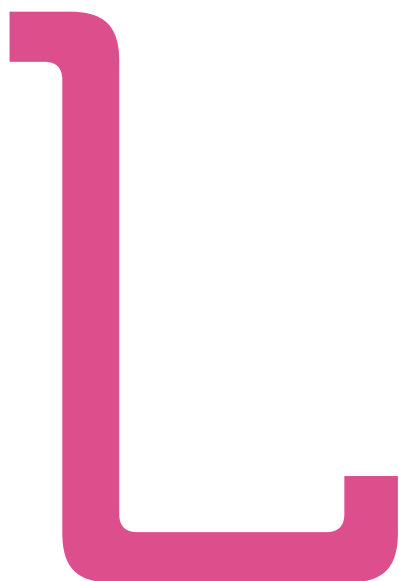
Strandvejen 79, 3700 Rønne
5695 1913 · info@greensolutionhouse.dk
www.greensolutionhouse.dk



Fra Bornholms Ismejeri til hele Danmark

Af Camille Blomst

Litervis af literis



Lykken er at lykkes. I år er iværksætter- og is-ægteparret Vibeke Bengtson og Jonas Bohn stolte. De har lavet sund, smuk og ligefrem poetisk is i Postgade i Svaneke de sidste ti år. Nu er drømmen om at sælge is uden for Svaneke gået i opfyldelse. Med støtte fra en samarbejdspartner har de bygget og åbnet et produktionsismejeri i udkanten af byen.

Findes i Fakta

Henover de ti år har Vibeke og Jonas oplevet op og nedture med deres

firma. Men de er blevet ved med i flere år at forhandle med Coop om at levere literis til landets kølediske. Sidste år fik de en prøveuge.

- De gav os uge 43 til at vise vores værd i handlen. Vi lavede 7000 enheder i hånden og holdt vejret. Det gik fantastisk og så begyndte forhandlingerne, der er endt med, at vi har fire varianter stående i landets 400 Fakta butikker, fortæller Vibeke.

- Nu starter vi dagen med at gå op på fabrikken, hvor der er helt sterilt, maskinerne kan lave 2000 liter is om dagen. Vi har allerede solgt mere is på to måneder, end vi havde håbet på at afsætte på et halvt år. Resten af dagen går vi i iscafeen i Postgade og nyder at udvikle is i små portioner og snakke med kunderne.

De er ikke kommet sovende til succesen. Der har været mange tanker og bekymringer, og vinteren er gået med at undersøge industri og maskiner, besøge andre isfabrikanter og råvarele-

verandører, udtænke planer for logistik og produktion, emballage og design.

VI HAR SKABT
EN BLØD OG
LÆKKER IS MED EN
ANELSE UMAMI
I SMAGEN, VI BRUGER
NEMLIG TANG
OG JOHANNES-
BRØDKERNEMEL I
STEDET FOR ÆG.

Køer med havudsig

- Vores is laves på Jersey mælk. Oprindeligt var vi de første, der fik lov til at hente mælken direkte hos bonden og selv pasteurisere den. Vi bruger Jersey mælk fra de to gårde, der har Jersey mælk på Bornholm, siger Jonas, og Vibeke bryder ind: >



Vibeke og Jonas har lavet en såkaldt Ønskelampe, hvorpå gæster kan hænge forslag til typer af is. Hver morgen udvælger ismesteren fire nye sedler og fortæller derefter på Facebook, hvad dagens is er, og hvem, ønsket er fra.

> - Vi plejer at sige, at vores køer har havudsigt, for uanset hvor på vores lille ø man er, er Østersøen altid lige i nærheden.

Jonas fortsætter:

- Men med fabrikken er mængderne så store, at vi samarbejder med Andelsmejeriet, der henter mælken i en særlig mælkebil. De pasteuriserer og leverer mælken til os i Svaneke. Her har vi store tanker, hvor mælken røres, og hviler til næste morgen. Derefter tappes den fra en maskine, og til sidst sætter pigerne låg og etiket på.

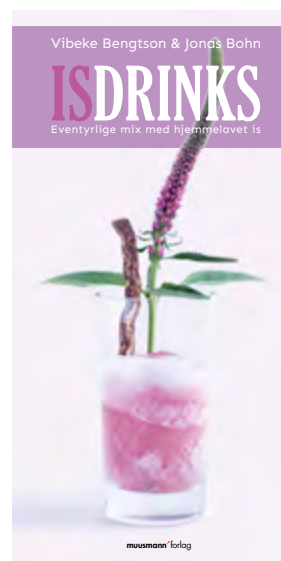
- Jeg vil gerne være med til at øge Bornholms selvforsyningsgrad. Måske kan størrelsen på vores nye fabrik være med til at organisere, at der for eksempel kommer bornholmske nødder i isen og på den måde hjælpe øen, siger Jonas.

Hemmeligheden er ikke hemmelig

- Vi har skabt en blød og lækker is med

en anelse umami i smagen. Vi bruger nemlig tang og johannesbrødkerner i stedet for æg, og det fremhæver den rene smag i vores opskrifter. Vores sorbet er selvfølgelig uden mælk, smiler Vibeke, der også har lagt et stort arbejde i at udvikle opskriften på de nybagte vafler.

- Jeg havde en passion for at vaflen holder hele isen. Altså, at den bliver ved med at være sprød og ikke løber ud. Det har jeg arbejdet med at perfektionere. Her er råvarerne også bornholmske. Vi bruger mel fra Valsemøllen og rapsolie fra Lehnsgaard.



ISDRINKS TIL AFTEN ELLER VELKOMST

Sidste år udgav Vibeke og Jonas en iskogebog, hvor de delte deres opskrifter og erfaringer fra ti års leg med is. I år har isnysgerrigheden kredset om at forvandle is til cocktails med eller uden alkohol. Det er blevet til en sød bog med spændende drinks. Et udvalg af de nyopfundne drinks vil være en del af sommeraftenerne på iscafeen i Postgade i Svaneke.

Nyd livet



Fredensborg Badehotel ligger lige ud til Østersøen. Alle værelser har en storslået havudsigt og i restauranten står køkkenchef Mette Bock i spidsen for sit team af dygtige kokke. Til frokost serverer de dansk smørrebrød, og om aftenen serveres de lækreste fiskeretter. Pladserne her er eftertragtede, så det er næsten altid et must at bestille bord på forhånd – især hvis du går efter Den Store Fiskebuffet, der serveres hver torsdag – og ved særlige lejligheder.

FREDENSBORG

Det Moderne Badehotel

KJÆRSTRUP

CHOKOLADEGLÆDE

Bornholmske fristelser

Soft ice

*Hindbær
stykker*

Fruktpure

*Hindbær
flødeballe*

HER FINDE DU OS:

SOMMER'17
hos Kjærstrup

JUNI

9. - 11. DRAGØR MARKED
16. - 18. FOLKEMØDET, BORNHOLM
27. - 30. SLAGELSE FESTUGE

JULI

TJEK KJAERSTRUP.DK OG SE VORES PROGRAM

AUGUST

3. - 5. RINGSTED FESTIVAL
5. - 6. GRANDPRIX BELLAHØJ
11. - 13. FREDERIKSBORG SLOTSHAVE
25. - 27. BERNSTORFFS PARKEN
30. BORNHOLMERDAGEN, KØGE

Bliv en del af Kjærstrup familien og morgendagens konfektur koncept, start din egen Kjærstrup butik i dit nærområde
Kontakt Peter direkte på 27259801 eller skriv på kjaerstrup@kjaerstrup.dk

KØBENHAVN, FIELDS: ARNE JACOBSENS ALLÉ 12 **SNOGEBÆK:** HOVEDGADE 9 **GUDHJEM:** MIDT PÅ HAVNEN **SVANEKE:** GRUSET 7

RØNNE: STORE TORVEGADE 13 **MOBILE-BUTIKKER:** SE HJEMMESIDEN HVOR DE BEFINDER SIG

FB: FACEBOOK.DK/FAMILIENKJAERSTRUP **WEBSHOP:** KJAERSTRUP.DK

SMAAT & GODT



KADEAU ER EN GOURMETGAVE – OGSÅ I KØBENHAVN

Restaurant Kadeau på Bornholms sydkyst har åbnet for deres 11. sæson. Men Kadeau findes også i Wildersgade på Christianshavn. Begge restauranter har genvundet deres Michelin-stjerner i år. Derudover har Kadeau Bornholm modtaget yderligere hæder, fortæller vinchef på restauranten Michael Mortensen:

- Vi er super stolte over, at Kadeau Bornholm på den anerkendte OAD-liste, nu er nummer syv i Europa. De to restauranter er ikke ens og har hver sit menukort, men begge steder er gennemsyret af Bornholm. Vores hjerte banker for øen, og vi har et stort hold, der samler bornholmske råvarer, salter, fermenterer, sylter, henkoger og laver olier og eddiker. På den måde bevarer vi nogle sommerlige smage året rundt. Det betyder, at vi også om vinteren kan servere f.eks. rabarber, hyldeblomst, svampe og andre ellers sæsonspecifikke ting.



BORNHOLMER BLÆR

Bornholmske råvarer bliver kærligt omsat til uforglemmelige måltider i København. Koefoed var den første restaurant i København, der byggede et køkken op omkring bornholmske råvarer, da de åbnede i Landgreven for 11 år siden. Det var madkunstneren Michael Rønnebæk-Rørth, der med sin bornholmske opvækst havde lyst til at kaste det dogme ned over madlavningen.

Det nye er, at Michael for nylig overlod sin kone Marie Rønnebæk-Rørth ledelsen af restauranten. Hun har indtil nu drevet Hummer i Nyhavn, der er inspireret af Hummerhytten

i Listed. Nu har hun sammen med sit hold af dygtige folk kastet sig over Koefoed, der har bornholmske råvarer på frokost- og aftenkortet.

- Vi fortsætter i samme stil, og så vi vil styrke samarbejderne om få flere spændende bornholmske råvarer på menuen, fortæller Marie Rønnebæk-Rørth om Kofoed, der har en anbefaling i Michelin guiden.

- Vi går ikke efter en stjerne. Vi vil gerne være et afslappet sted. Det skal være elegant, men ikke dekadent, smiler hun.

Koefoed er netop blevet indstillet af Den danske Spiseguide til årets Frokostrestaurant 2017.

KJÆRSTRUP PÅ SJÆLLAND

Sidste år gik Kjærstrup i partnerskab med ægteparret Solveig Schultz og Erik Sørensen omkring Kjærstrups koncept butik i Field's. - Vi har et tæt samarbejde med familien på Bornholm. Vi driver butikken i Fields og har en mobil salgshenhed i København, fortæller Erik Sørensen. - Kjærstrups varer er af høj kvalitet, og derfor har vi det sjovt med at komme ud blandt folk og gøre dem glade med en flødebollesoftice eller en chokoladedrink. Folk står i kø for at smage Kjærstrups bornholmske opfindelser, tilføjer han.

Salgsvognen har blandt andet været på Ringsted festival, på livsstilsmesser, festuger, og den triller også til Køge Torv på Bornholmerdagen.



MELSTED BADEHOTEL



Smagen af Bornholm

Bornholm er et overflødhedshorn af mad af ypperligste kvalitet. Hvert år kommer nye madtempel til, der formulerer nye veje til stadigt flere deciderede madturister. Køkkencheferne fortæller om at lave mad for bornholmere på en ø, hvor bæredygtighed er mantraet og kvalitet en selvfølge.

Af Torben Holleufer

NORDLANDET

Toppen af Bornholm

Kadeau er gået all-in på Hotel Nordlandet. Rasmus Kofoed og co. er nu medejere af hotellet, og en fornem restaurant er opstået på højdedraget syd for Sandvig. Herfra kan du se Hammerknuden rejse sig, mens du nyder en udsøgt middag, der nu går i retning af det franske køkken under ledelse af den nye chefkok, Casper Sundin. - Casper er rundet af Søllerød Kro og Formel B. Så forvent et miks af stilarter, med foie gras og trøfler, men uden nordiske dogmer. Så hellere en beuf bearnaise med det hele, erklærer Rasmus Kofoed, der stadig kan forestille sig sirlige nordiske forretter og udpræget brug af skovens urter.

MELSTED BADEHOTEL

Ny chef i Melsted

Mange forskellige menuer i 2017. Det er udmeldingen fra Melsted Badehotels nye chefkok, Frederik Benjamin Mac Specht, der lover "et åbent og kreativt køkken, hvor de fleste kan være med." - Jeg elsker at bruge de bornholmske råvarer, som har høj kvalitet. Ikke mindst fisk og grøntsager fra de dygtige leverandører. Det hyggelige hotel i hvid

funkis-stil syd for Gudhjem forbindes af mange med den klassiske bornholmerferie. Læg dertil et fortjent ry som et spisested i en egen klasse, som for mange er et must på turen rundt på Bornholm. Så tjek Melsted ud og oplev en oase, der ud over et spændende landbrugsmuseum, altså også byder på et spisested i topklasse.

ÆBLEHAVEN

Perlen i Snogebæk

Parret bag hæderkronede Æblehaven i Snogebæk er fra henholdsvis Thailand og Danmark, men det spændende køkken er overvejende dansk-fransk. Og uden svinkeærinder eller hastige modeluner: - Forvent et køkken, der ikke bliver for "urtet", røget eller dehydreret. Vi laver en grundig forarbejdning og koncentrerer os simpelthen om mad, der er ordentligt og godt, erklærer Henrik Nerst, som er sommelier af uddannelse. Publikum fra området, der er tæt på Balka Strand, nyder det gamle bondehus på hovedgaden, hvor æblehaven bagved åbner op, når vejret er til det. Der er både fast menu og à la carte, og de er direkte berømte for deres panna cotta, som er fast dessert. Der er åbent 3. juni til 27. august.



RESTAURANT MOLEN



DET GAMLE POSTHUS

DET GAMLE POSTHUS

Ærlig mad i Allinge

Ingen går brødflove fra Det Gamle Posthus i Allinge. - Vi ligger på det rette leje. Ærlig mad som alle kan forholde sig til. Folk bliver mætte, når de kommer her, fortæller ejer Karina Nybo. Vi er midt på Kirkegade, så mere centralt bliver det ikke. Bornholmerne er stamkunder, men der er også rigeligt med spræl i fiskeretterne, som eksempelvis en vaskeægte gang chowder i Manhattan-stil med både torsk og rejer samt årstidens grøntsager, såsom ramsløg og asparges. Det Gamle Posthus emmer af hygge, og familier med børn vil føle sig til rette her.

LE PORT

Stadig en oplevelse

Udsigten over Vang med den lille maleriske havn og Østersøen er berusende, og blå Jan Hällfors-malerier med inspiration fra Oluf Høst pryder væggene. Le Port har siden 1976 med familien Jantzen ved roret haft det sublime som varemærke. En Le Port-oplevelse er et begreb på Bornholm, ikke mindst blandt de indfødte. Nu har Kim Jantzen med sin kone Gabriella overtaget det franskinspirede køkken

fra sine forældre. Som Kim Jantzen siger: - Vi står for det franskinspirede, men følger sæsonen, og fjordrejer med asparges er et hit, selvom de ikke findes på Bornholm. Her kan du også finde klassikere som Søtunge Walewska – med hummer og trøfler. Der er ny menu hver 10. dag, og Le Port har åbent til og med nytår.

MOLEN

Innovation på molen

Restaurant Molen i Nexø er to barndomsvenners drøm. Der er et formidabelt vue over havneindløbet i Nexø fra terrassen, der er vidunderlig. Mestkokken Daniel Kruse var en ubetinget succes på Stammershalle Badehotel og arbejder nu tæt sammen med Troels Madsen. Sidstnævnte er også indehaver af Christianshøjekroen, og har kørt Molen i nogle år. - Vi ændrer menuen hver uge. Fire retter med forskellige snacks ind i mellem, så man ender på otte serveringer. Men du kan selvfølgelig også vælge fra menuen, siger Daniel Kruse. - Det er ingen hemmelighed, at vi også laver mad for de lokale. Hvis vi får de lokale indenfor, er det en ekstra fjer i hatten, fastslår Daniel Kruse.

>



NORDLANDET



CHRISTIANSHØJKROEN



STAMMERSHALLE BADEHOTEL

CHRISTIANSHØJKROEN

Kro med moderne appel

Midt i Almindingen ligger idylliske Christianshøj Kroen, der med gulkalkede mure er indbegrebet af dansk hygge. Den Danske Spiseguide leverede prædikatet Årets Bedste Frokostrestaurant i 2015 og talte om "moderne opdatering af det klassiske danske smørrebrød". Det er folkene fra Molen, der står bag, og anmeldere har længe rost stedet til skyerne. Senest nyt er, at de er kommet med i spiseguiden White Guide Nordic. Bestig øens højeste punkt Rytterknægten bare to kilometer borte og få så en seriøs gourmetoplevelse på kroen. Der er åbent både frokost og aften.

STAMMERSHALLE BADEHOTEL

Urtid på Stammershalle

Du kan komme forbi, spise to-tre retter og så rykke videre. Men også tage den store menu, som i alt er omkring otte serveringer. Stammershalle Badehotel er en herlig perle midtvejs mellem Allinge og Gudhjem. Mathias Sørensen, der har en fortid på blandt andet Le Sommelier og Kong

Hans, står for menuen nu på anden sæson. - Det handler om råvarerne, smagen og sæsonen. 95 procent af frugt og grønt er fra Bornholm, fortæller Mathias Sørensen, der støtter bornholmske produkter mest muligt. Omgivelserne er Bornholm Classic, med vidunderligt uue mod Christiansø, brudt af en stensætning med bautasten. Det er bare at nyde.

GREEN SOLUTION HOUSE

Grønt vartegn

Green Solution House er Bornholms nye konferencencenter, som samtidig er vartegn for en bæredygtig ø. Ligesom fokus på konferencer betyder turisme uden for sommerperioden og øko-turister, der i stigende grad søger mod klippeøen. Men hotellet på strandvejen syd for Rønne rummer også en førsteklases restaurant, som har Kasper Beyer som chef i køkkenet. - Temaet er nordisk med et klassisk twist. Altså, velsmag og gode saucer, og så nuancerer vi med de urter, vi selv henter. Så vidt muligt støtter vi bornholmske leverandører, der blandt andet leverer limousine-oksekød af fineste kvalitet, oplyser køkkenchefen, som er en af mange bornholmere, der er vendt hjem med erfaringer ovrefra.



KADEAU

Sydkystens mirakel

Kadeau er fortsat nummer et! Michelin-stjernen har nu i flere år prydet flagskibet ovenfor stranden syd for Pedersker. Nu har anmeldere kvitteret med en europæisk 7. plads, som højest placerede danske restaurant. Medejer og sommelier Rasmus Kofoed er glad, men understreger også, at det handler om samme værdier som altid: - Det er skridt for skridt. Udgangspunktet er Bornholm og det nordiske køkken. Ligesom vores urtehave virkelig er blevet udviklet og er et formidabelt værktøj lige udenfor døren. Bordbestilling i god tid er alfa og omega, hvis man vil spise i de på en gang uhøjtidelige og hellige haller for højere gastronomi.



KADEAU

SMAAT & GODT

JEG KARAMELLISERER SELV ÆBLERNE – ET HALVT TON. OG JEG NYDER AT SAMLE BØGEBLADENE TIL MIN BØGESNAPS.

HERLIG HONNING-SYP

Bornholmerne har en gammel tradition for Honningsyp, der forbindes med jul. Honningsyppen kunne både drikkes og bruges til at dyppe kommenskringler i. Oprindeligt fik bornholmerne det privilegie at måtte brænde brændevin som tak for at have foræret Frederik den 3. deres ø i 1658. Det varede i næsten 200 år, hvor bl.a. de rige nød brændevin af sølvskåle med træske.



BØGESNAPS FRA NORD

I 2016 vandt kokken Rie Uldahl Danmarksmesterskabet i brændevin med sin "karamelliseret æble egetræ snaps", en nordisk cognac. I år har hun åbnet snapsebutikken Nord på Glastorvet i Svaneke. Stemningen er Østersøens dramatiske blå på væggen og granitstabler. - Mit mål er at få den bornholmske natur ud i verden. Mit kreative benspænd er, at jeg kun vil bruge den danske natur som råvare, siger Rie Uldahl, der er nomineret til både årets produktpris og årets virksomhed på Bornholm. - Jeg karamelliserer selv æblerne, et halvt ton. Og jeg nyder at samle bølgebladene til min bøgesnaps. Det eneste, jeg får leveret, er danske brombær til min brombærlikør. For jeg bruger 250 gram friske bær per flaske for at få en frugtig likør næsten uden at tilføje sukker, fortæller den stolte snapseopfinder.

SMAGEN AF EN UNG BORNHOLMER

- Vingården var det første hjemmebrænderi med licens i Danmark, da de begyndte at lave snaps i 2005, fortæller Jesper Paulsen, der er øens eneste vinbonde, men som også udvikler og brygger øl og spiritus. - Hvor resten af landet dyrker at nyde en Gammel Dansk, så har jeg opfundet Ung Bornholm. Lille Gadegård i Pedersker, uden for Aakirkeby, er også kendt for frugt-cognac af egne bær. Man kan besøge gården fra maj til slutningen af oktober og smage deres hjemmebrændte jordbær, solbær, ribs og stikkelsbærcognac



SNAPSEBØLGEN RULLER

Hos Den bornholmske spritfabrik laver Niels og Erna Frost syv forskellige snapse, hvor de har genopfundet den særlige bornholmer honningsyp. - Folk har fået smag for kvalitet og det lokale, vi er midt i en snapsebølge nu. Vi er også med til at udvikle og realisere snapse for andre firmaer, siger Niels Frost.



SANSERNE'S BORNHOLM



Der er rig mulighed for at forkæle alle dine sanser på Griffen Hotel & Wellness.

Hotellet er nyrestaureret i 2017. Indretningen er designet af Pernille Bülow og farverne på værelser og restaurant følger udsigten fra vinduerne. I a la carte restauranten, som har udsigt over Østersøen, serverer den anerkendte bornholmske kok Claus Seest Dam klassiske retter fra 17.00-21.30 alle ugens dage. Du kan bestille bord på 5690 4244.



Spaområdet er på over 1.000 m², og du kan vælge mellem mange behagelige wellnessbehandlinger.

Kig indenfor. Vi glæder os til at forkæle dig.

Griffen | Hotel & Wellness

Griffen Hotel & Wellness, Nordre Kystvej 34, 3700 Rønne, T 5690 4244

PÅ JAGT EFTER DEN BORNHOLMSKE TERROIR

Gaarden – Bornholms Madkulturhus ved Melstedgård har udfordret sig selv ved at stille spørgsmålet: Kan man lokalisere de specifikke lokale smagstoner i bornholmsk producerede fødevarer videnskabeligt og herefter samles om at dyrke de særlige smagsnuancer i bornholmske varer?

Af Camille Blomst

Projektet hedder Smagen af Bornholm. Som redskab til at beskrive og fordybe sig i detaljerne har projektlederne brugt den oprindelige franske metode terroir, som bruges til at beskrive lokale præg på vin og mad i franske distrikter. Med udgangspunkt i de unikke lokale påvirkninger fra jordbund, luften og kulturen for forædlingsmetoder indkredser man den kvalitet, området tilføjer råvaren.

Videnskabelig smagsforskning

Med mågeskrig og sangfuglefløjt som baggrundsmusik på Gaarden – Bornholms Madkulturhus' terrasse, fortæller de dedikerede smags(ud)forskere Thomas Guldbæk og Mikkel Bach-Jensen om Smagen af Bornholm.

- Gennem de sidste 15 år har Bornholm øvet sig i den gode historie om lokale råvarer. For at bevare og forfine den styrke, som bornholmske kvalitetsmadvarer har fået, er det vigtigt at producenter og restauratører står sammen om at finde de smagslementer og udpege de biologiske forhold, der skaber vores særpræg, så vi kan dyrke og dykke ned i den smag og de råvarer, forklarer Gaardens chef Mikkel Bach-Jensen.



Den bornholmske mystik

- Man skal dybt i detaljen for at finde hemmeligheden, siger Thomas Guldbæk fra Gaarden.

- Hvad er det for faktorer på Bornholm, i jordbunden, den svage salt i Østersøen og klimaet, der påvirker? For eksempel giver det lange lune efterår os ekstra modning på frugt.

Men der er også kulturelle påvirkninger i forarbejdningen af råvarer, som skaber smagen af Bornholm. Her er der en gammel tradition for at krydre simpelt, men kraftigt og især sødt, salt og bittert.

Røg fra kirsebærtræ

- Et eksempel på Bornholms terroir

LEG OG LÆR OM GAMLE DAGE

På Melstedgård og i Madkulturhuset er der rundvisninger, historiefortælling og levende aktiviteter hver dag. Som noget nyt i år kan man "lege på gammeldaws" – altså fornøje sig med de gamle lege, som vi kender fra en 1800-tals bondegård. Man kan også gi' den som malkepige ved et sjovt kunstigt yver. I skoven tæt ved museet kan man samles om den nye store bålplads. Hen over sæsonen er der events som Bier & Blomsterfestival, Kjossebærasønda, Brændevinsfestival, Røg-temadage samt Høst og Julemarked



er traditionen for at røge fisk og kød. Vi er i gang med at indhente viden om metoder fra gamle røgmestre for at finde de fine dybt lokale nuancer i røgning. Her ved Gudhjem har man for eksempel fyret med en del kirsebærtræ. Det giver en mildere røgsmag.

- Man kunne også bruge æbletræsgrene. Det giver en meget sødlig smag

sammenlignet med den røgede syrlige smagsnuance fra elletræ, fortæller Thomas Guldbæk, der er nysgerrig efter at kortlægge metoder og gennem dem finde inspiration til at udvikle smagen af Bornholm.



ØENS AROMATISKE STRANDURTER

Med ramsløgsvølgen kom der ekstra fokus på urternes særlige smag på Bornholm. Smagfulde strandurter langs kysten er velegnede til madlavning.

Bornholm er omringet af brakvand med omkring 8 promille salt i Østersøen. Ved Vesterhavet er saltmængden til sammenligning 3,3 procent.

Det påvirker smagen og forholdene for de spiselige urter med en overraskende klar smag.

Her er tre eksempler på strandurter, som man kan finde langs de bornholmske kyster.

STRANDTREHAGE: Plante og frø smager som koriander.

STRANDASTERS: Fin syrlig kraftig urtesmag.

STRANDARVE: Smager som agurkeskræl.

TJEK
HJEMMESIDEN
WWW.GAARDEN.NU
FOR MERE INFO OM
ARRANGEMENTER



Ærlige, særlige, syrlige og dejlige is er Bornholms nye varemærke. Da far var dreng, var et af sommerferiens ritualer en Krølle Bølle is. Nu kan du spise håndlavede, mindeværdige, lokale is hele kysten rundt.

Af Camille Blomst

DEN NYE ISTID



Boisen Is i Snogebæk startede en bølge af frisklavet is i 1999, hvor ispioneren Thorkil Boisen begyndte at lave is af økologisk bornholmsk sødmælk og anderledes smagsvarianter som hyldeblomst og kanel. For fire år siden solgte han isbar og opskrifter til Ninette Ellingsen.



Hos Sandvig IS Kalas kan du få frisk hjemmelavet is, som er fremstillet af bornholmsk økologisk mælk. Ud over isen, er beliggenheden helt ned til vandkanten en tur værd i sig selv.

BOISEN IS LAVET MED VARME TANKER

Ninette Ellingsen kom fra Norge til Snogebæk for at puste glas. Dengang var Boisen Is lige åbnet og Thorkil Boisen kom tit med is og kaffe til glas-pusterne.

For fire år siden købte Ninette både opskrifter og navnet Boisen Is. Hun forfiner hele tiden isen og har brugt vinteren på at tage et ismestercertifikat på Danmarks Konditorskole i Ringsted.

- Jeg lærte blandt andet at lave islagkager, så det skal jeg arbejde med at udvikle, fortæller Ninette, der nyder hver eneste dag, hvor cafeen er åben, og hun skal være kreativ med isideerne, for isen varierer efter sæsonen. Der kan være kokos, friske bær, rabarber, nougat, hyldeblomst, havtorn, lakrids, kanel, chokolade, kaffeis og vanille.

- Og kaffen er økologisk. Jeg vil have de bedste bønner, det skal være

en kaffe, jeg er stolt af at servere. Når man kører fra Hammeren til Snogebæk for at få kaffe og is, så skal det være en oplevelse, siger Ninette, der har mange stamkunder.

SANDVIG SUMMER AF SOMMER VED IS KALAS

Kan man lave fortryllende is af kardemomme, citron med birkes eller måske endda agurk?

Hos Sandvig IS Kalas kan de. De får blandt andet inspiration fra gæsterne til deres helt friske hjemmelavede is.

- Vores speciale er, at vi både laver traditionelle is og overraskelser. Isen laves af bornholmsk økologisk mælk. Frugt og bær kommer fra de usprøjtede og økologiske haver, vi kender på øen, siger Christina Andreasen, der sammen med familien driver IS Kalas.

Hun står tidligt op og bager dagens kager, mens hendes mand eller sønner laver isen.

Det er vores stille tid på dagen, hvor vi kan samle tankerne og kigge ud over havet, før den travle dag begynder. I samme hus ligger cafeen med udsøgt kaffe og Christinas kage. Her serveres også små anretninger, som kan spises i klipperne eller på terrassen.

SIKU IS UDEN MÆLK

I Det røde Pakhus ved Rønne Torv laver Julie Fensbo og Camilla Siezing is uden at bruge komælk.

- Isen er baseret på soya-, kokos- og havremælk, som jeg fylder danske bær, planter og blomster i. Jeg udviklede konceptet, fordi både mine børn og jeg selv er laktoseintolerant og mælkeallergiker. Mine belgiske vafler og pandekager er også mælkefrie, fortæller Julie.

Den indhegnede plads foran ishuset har en stor sandkasse, der kan laves om til scene med live musik.

- Man kan også sidde her om af- >



Hos Øriginal is vælger du mellem dagens ingredienser, som blandes sammen med isbase og hældes på en frysende plade. Her rulles den frosne is og serveres i et biologisk nedbrydeligt papbæger.



Nørrekås Ishus drives af tre unge søskende med efternavnet Nørager. De har været i Italien for at lære kunsten at lave is.

> tenen. Min mor har sat en masse kvinder i gang med at strikke tæpper. Og vores mænd har bygget pallestole, så man kan hænge ud, siger Julie, der har glædet sig siden sidste år til at åbne.

SOL PÅ NØRREKÅS ISHUS HELE DAGEN

For foden af Rønne med kig ud over den lille lystbådehavn ligger det yndige Nørrekås Ishus. Her er det tre unge søskende med efternavnet Nørager, der som sjette generation har overtaget familiehuset. Det ville de omdanne

til et ishus, derfor tog de til Italien for at lære kunsten at lave is.

- Vores sorbetter er uden mælk og lavet på frisk frugt, hvor vi f.eks. selv presser saften fra citronerne til citron-sorbeten. Vores maskiner er importeret fra Italien, og alle opskrifter er udviklet ved at prøve os frem sammen med familie og venner for at kunne bestemme den bedste smag, siger Nanna Nørager.

Ishuset ligger i sol hele dagen, og om aftenen kan man sidde på bænken udenfor og forelske sig i det

bornholmske lys med fuld solnedgang.

Udover is, serverer Nørrekås Ishus også hjemmelavede ispinde, softice og italiensk kaffe.

ØSTERSØUDSIGT HOS ØRIGINAL IS

I klassiske bornholmske omgivelser, tangduft og røgeriskorstene i Snogebæk ligger Øriginal Is.

Det er bornholmerknægten Gabriel Duquesnay på 23 år, der knokler for sit nytænkende iskoncept.

- Man vælger mellem dagens ingredienser: friske bornholmske sommerbær, urter eller søde kager – de kommer sammen med min isbase på en frysende plade.

Her hakker jeg det til et spiseligt maleri, før isen rulles og serveres i et biologisk nedbrydeligt papbæger og træske med en serviet af genbrugspapir, fortæller Gabriel Duquesnay, der bor på øen om sommeren og bruger vinteren på at se resten af verden som surfer.

- Mit svedige sommerhit i år er, at man kan få mælkebøttehonning som topping. En venlig ældre herre har delt sin hemmelige opskrift med mig, smiler han.



DEN BORNHOLMSKE GÅRDBUTIK

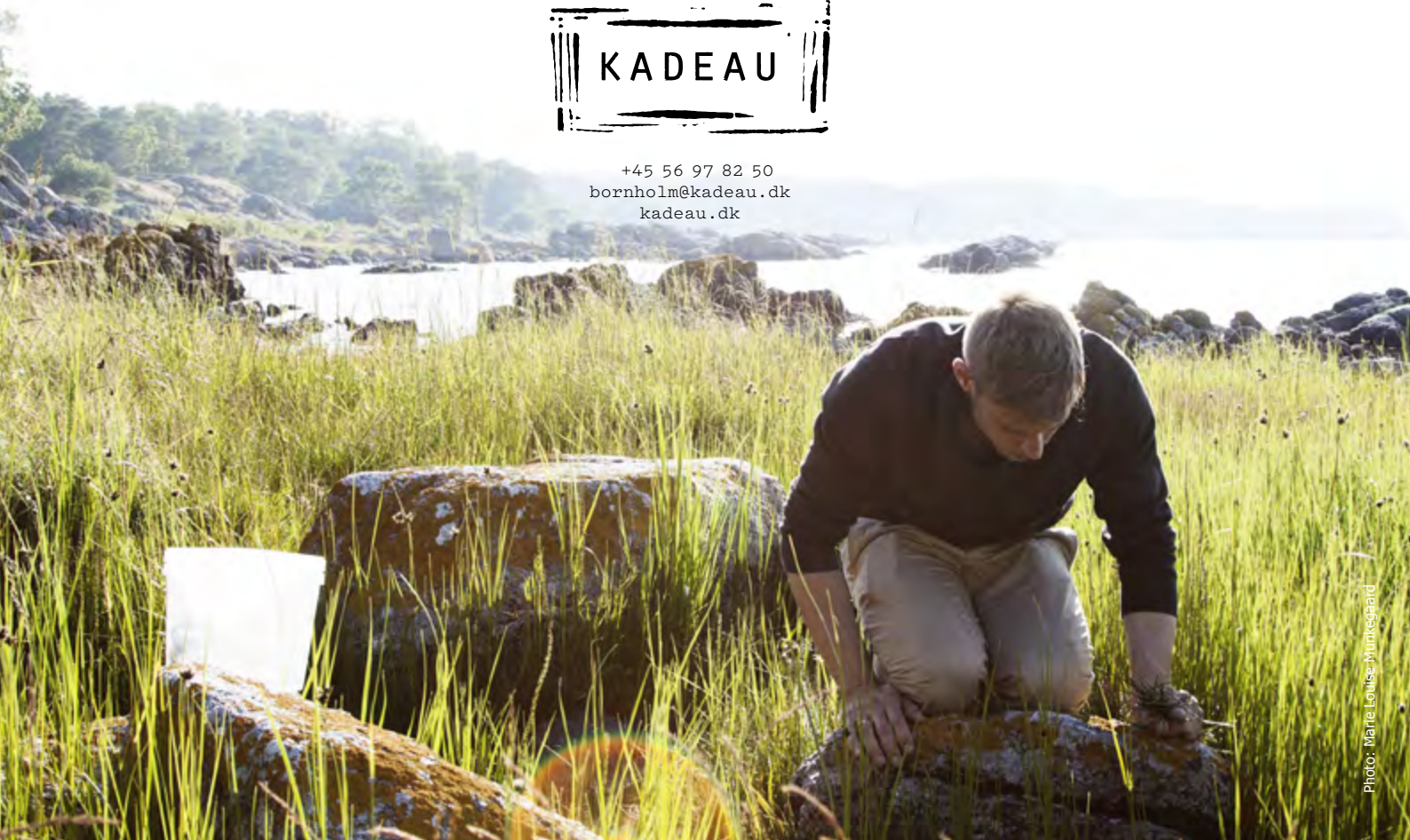
Et fælleskab for lokale producenter

Det hele startede med et ønske om at sælge lokalt produceret lammekød til bornholmerne. I dag har foreningen bag Den Bornholmske Gårdbutik 15 medlemmer, som alle sælger deres varer i butikken på Bjergebakkevejen 2 i Vestermarie.

Butikken har åbent torsdag, fredag og lørdag året rundt og bliver drevet af medlemmerne, der skiftes til at stå i butikken. Formand Jan Seerup forklarer, at man således kan sikre kunderne en god pris på produkterne, da de dyre mellemlid er skåret væk.



+45 56 97 82 50
bornholm@kadeau.dk
kadeau.dk



Grilldyppeelse

Sommerens sovs til grillmaden er sennep og ketchup. På Bornholm bliver der produceret dyppeelse i en kvalitet, der giver genlyd i Danmark.

Af Camille Blomst

SENNEP FRA STENKVÆRN

En af de varer, der har været med til at sætte gang i produktionen af unikke kvalitets delikatesser fra Bornholm, er Lehnsgaard, der både laver den berømte koldpressede rapskimolie, sennep og dressinger.

- I år har vi lavet en stærk sennep, som er helt ubehagelig at producere, siger den lune bornholmer Hans Hansen, der ejer Lehnsgaard.

- Først males vores sennep, som er dyrket ved Østerlars, til mel. Derefter samler vi den i en vandkølet stenkværn. Halvdelen af vores sennep sælges her på øen. Derudover er vores vigtigste vindue færgen, hvor turisterne lige skal have en sprække af solskin med hjem.



ORIGINAL KETCHUP

Oprindeligt arbejdede René Pedersen som maskinarbejder og smed, men efter en arbejdsulykke i 2004 kunne han hverken arbejde, sidde eller gå for smerter.

- Så opdagede jeg, at når jeg lavede min egen chilisovs ekstra stærk, dæmpede det gradvist smerterne.

Desværre kommer en ulykke sjældent alene, og under en reparation af færgen Leonora Christina kom René Pedersen voldsomt til skade flere steder på kroppen. Lægerne vurderede ikke, at han ville komme til at arbejde igen. Men han afviste førtidspension og ville sælge sin chilisovs. Den grossist, han kontaktede havde mere brug for en ketchup. Derfor gik René Pedersen hjem og begyndte at svejse nogle store gryder, da han

ikke havde råd til at købe nye. Og så begyndte han at koge ketchup. Han arbejdede med ketchupkonsistensen i et år, og pludselig var den der. Nu sælges den økologiske ketchup i store spande til engros i hele landet og i glas og flasker på Bornholm.

Ud over sit fuldtidsarbejde knokler smeden med at lave mindst 500 kilo ketchup om ugen.

- Det er ved at blive stort. Mere kan jeg ikke sige, svarer den flittige mand hemmelighedsfuldt på spørgsmålet om fremtiden for fabrikken.





SOL OVER GUDHJEM

Madmekka på Gudhjem Havn

Gudhjem havn er fyldt til bristepunktet når kokkekonkurrencen Sol over Gudhjem løber af stablen hvert år i juni.

Madboder, musik, lokale fødevarerproducenter og selvfølgelig konkurrencen, hvor nogle af verdens bedste kokke dystes om titlen som vinder, lokker hvert år mellem 10.000-15.000 mad-entusiaster fra hele verden til Gudhjem.

Arrangør Mikkel Marschall anbefaler, at man river dagen ud af kalenderen og giver sig god tid til at opleve alle de ting som sker på pladsen, måske med et glas vin eller en øl i hånden. Stemningen er helt unik, og du får mulighed for at komme helt tæt på dygtige kokke og lokale madproducenter fra hele landet, som brænder for deres fag og produkter.

Sol over Gudhjem er ikke bare en konkurrence. Det er et madmekka, hvor dine sanser og smagsløg udfordres.



hotel
nordlandet
bar & restaurant



SVANEKE BRØD SLÅR ET STØRRE BRØD OP

I Søndergades skarpe sving i Svaneke, ligger Svaneke Brød. Stemningen i butikken med det åbne bageri, er sydlandsk og bagerne bager friske økologiske surdejsbrød og solide kager, så det kilder i næsen og maven knurrer.

Gennem et stykke tid har de bagt rigeligt med brød lørdag nat og er taget til Skt. Jakobs Plads på Østerbro for at sælge Svaneke Brød.

- Vi har fået en partner i København og vi har lavet det dogme, at vi vil kun åbne nye bagerier på øer, og vi har lige åbnet et bagerudsalg på Amager Strandvej 140. Med udsigt over stranden og vandet, hvor vi sælger surdejsbrød og pizza. Den kalder vi Svaneke Brød 2300. Til september åbner vi i det nye Nordhavn kvarter på Østerbro. Det bliver en Svaneke Brød 2150 med café, og der bliver både brød og kager med udsigt til den nye lange badebro. Stedet hedder Gøteborg Plads, og ligger lige ved siloerne.

Svaneke Brød har også caféen Sydøst for Paradis, med havudsigt på den lille strand Hullehavn i Svaneke.

Her kan man hænge ud dagen lang. Om aftenen er der de-likate drinks, og stemningen er sydlandsk med tapas og glade mennesker.



- I øjeblikket producerer vi årligt 6,5 tusind tons ost ud af bornholmsk mælk. Vi er klar til at blive større, fortæller direktør Per Olesen fra Sct. Clemens.

Ost er guld fra Bornholm

Bornholmske oste sælges i 35 forskellige lande verden over. Nu skal Indien og Pakistan også opdage ostene.

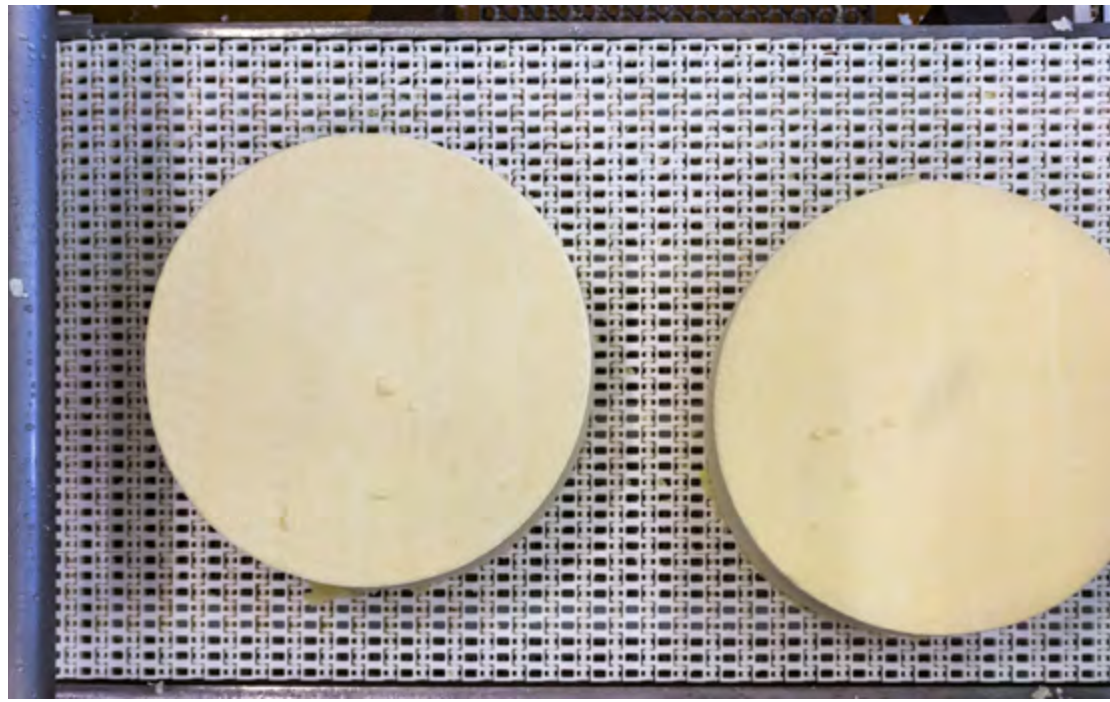
Af Camille Blomst

I DANMARK HAR landbruget en sund andelstradition, hvor producenterne sammen ejer slagterier eller mejerier. Mælkebønderne bag Bornholms Andelsmejeri, der blev opført i 1950, kan glæde sig over en særdeles vel-fungerende virksomhed. Mejeriet ejes kollektivt af 32 mælkeleverandører. Ved generalforsamlingen har hver andels-haver en stemme lige meget, hvor mange køer bonden har. I år blev der stemt om en udvidelse.

Udbygger for 30 millioner

- Succesen betyder, at vi skal tænke stort. Derfor bygger vi 3000 kvadratmeter produktions- og lagerhaller til vores oste. Byggeriet forventes at stå klar til indretning i starten af 2018, fortæller direktør Per Olesen fra Sct. Clemens.

- I øjeblikket producerer vi årligt 6,5 tusind tons ost ud af bornholmsk mælk. Vi er klar til at blive større. Det hele vokser, mælkebønderne vokser,



og vores biler bliver større. Vi har en mælkeleverandør, der leverer 30 ton mælk hver anden dag.

Mælk af høj kvalitet

- Eksportmarkedet skal udvides. Vi handler med 35 lande over hele verden i dag. Det er EU, der er det store marked. Mellemøsten var også et stort marked for os, indtil urolighederne begyndte.

- Nu arbejder vi på Indien og Pakistan. De spiser meget ost, for de har været under det engelske kongehus, så der er kulturel baggrund for især at bruge ost i mad. Vi er i gang med at udvikle ost målrettet deres smag. De kan lide blødere ost med en meget mælket smag og den skal kunne steges uden at smelte ud, fortæller Per Olesen.

- Det der giver os en fordel i kvaliteten af vores ost er, at vi har den renhed i vores mælk sammenlignet med for eksempel indernes eget

- SUCCESSEN BETYDER, AT VI SKAL TÆNKE STORT. DERFOR BYGGER VI 3000 KVADRATMETER PRODUKTIONS- OG LAGERHALLER TIL VORES OSTE

mælkemarked. Der kommer bonden med sin ko og malter den ved en opsamlingsstation. Det giver flere bakterier og dermed mere svingende mælkekvalitet.

Osten skal matche landet

- Vi tilpasser ostene til de markeder, vi arbejder med. For eksempel vil det meste af det nordlige Europa gerne have meget skimmel i den blå ost. Længere syd på vil kunderne have mindre skimmel. Derfor har ostemes-trene udviklet forskellige opskrifter alt efter, hvem kunden er. Før dagens produktion starter op, ser man hvad for et

land, der skal laves ost til, og så har vi en database, hvor man slår opskriften til den nation op, forklarer Per Olesen.

Bornholmske guldvindere

Blandt de prisbelønnede bornholmske oste er Bornzolaen, der vandt guld ved VM i ost i Wisconsin i 2014. Den økologiske Sct. Clemens Bleu er et af mejeriets osteoplevelser.

- Vi bruger størstedelen af den bornholmske mælk på oste, der eksporteres, men vi leverer også mælk til de bornholmske forbrugere, så vi er en del af hinandens hverdag, slutter Per Olesen.



DIDERIKS VERANDA



NORRESÅN



DEN LILLE HAVFRUE



FRU PETERSENS CAFÉ



HUMMERHYTTEN

SMÅ PERLER

DIDERIKS VERANDA

Kunst, café og udsigt over Sandvig havn

Hos Dideriks Veranda kan du købe kunsthåndværk og specialvarer fra små fødevarerproducenter, men du kan også få friskpresset juice, lækre sandwiches og kage. Om vinteren kan man opleve små koncerter, digtaften og andre hyggelige events. Dideriks Veranda er alt det man forventer, plus lidt ekstra. Det er et unikt og hyggeligt sted, som skal opleves.

NORRESÅN

Summer lovin' i Gudhjem

Café Norresån i Gudhjem drives af ægteparret Peter & Pernille Funch. Engang var det et røgeri, men nu finder du loungeområde, borde, stole, is, sandwiches, god kaffe, vin og masser af hygge i den smukke gamle bygning ved Norresån. Den unikke beliggenhed, 20 meter fra vand og klipper, byder både på solopgang og solnedgang. I løbet af sommeren vil det også være muligt at opleve forskellige events i

form af grillarrangementer, musik og meget andet. Følg med på caféens Facebookside og bliv inspireret.

FRU PETERSENS CAFÉ

Kage og husmandskost midt på øen

Fru Petersens café ligger i hjertet af Bornholm, og det passer meget godt til stemningen på stedet. Den er rolig og varm, og man føler lidt, at man er på besøg hos én man holder af. Også selvom det er første gang, man er der. På Fru Petersens Café spiser man godt. Der er kagebord, mormors frokostbord, farfarmad, og som noget helt nyt er der 4 dage i juli med Jazz og husmandskost i haven. Et skønt sted, som man ikke må snyde sig selv for.

DEN LILLE HAVFRUE

En rolig oase i Snogebæk

På Hovedgaden 5 i Snogebæk finder man en lille oase med ro og tid til at slappe af, mens man nyder en herlig frokost på den skønne terrasse med udkig over havet. Oasen hedder Den

Lille Havfrue. Hos Den Lille Havfrue er der fokus på råvarerne. De skal være lokale og friske. De serverer blandt andet dagens fisk, som er afhængig af, hvad der kan fås på dagen. Randi Hansen, som er ejer af restauranten, går meget op i, at maden skal være fyldt med smag, og er ikke bange for at tage gamle klassikere og tilføje dem et twist af noget nyt. Hun laver alt fra bunden, og så laver hun sovs – ikke sauce. En af hendes specialiteter er rabarbersovsen. Den Lille Havfrue holder åbent hele året.

WEEKENDHYTTEN

Uhøjtidelig atmosfære på Balka

Et stenkast fra vandkanten ved Balka strand, en af Danmarks skønneste strande, ligger Weekendhytten. Weekendhytten er en hyggelig, familievenlig café, hvor man kan nyde en af de mange traditionelle caféretter, som findes på menuen. De er især kendt for deres burger og rotisserie kyllinger. I højsæsonen er der buffet med helstegt pattegris på torsdage og lørdage. Det er en god ide at bestille bord.

Tartelet rimer på mæt

Hvis man vil spise i Ekkodalen, bør man smage den gigantiske Genlyds-tartelet. Men man skal bestille ikke bare bord, men reservere et antal tarteletter, for frokostrestauranten har et maksimum på 80 tarteletter om dagen. Det er blevet til 24.000 solgte tarteletter på 24 måneder.

I det sorte træhus, der holder åbent hele året, bydes man velkommen af en hund. Det er Joan og Christian Froberg Dals gamle hund Ekko.

- Hunde er velkomne, siger Christian. Signaturretten er Joans opfindelse. Det er en økologisk tarteletbund bagt af bagermester Dam fra Åkirkeby med 144 lag butterdej, som Joan fylder 400 gram hjemmelavet høns i asparg-

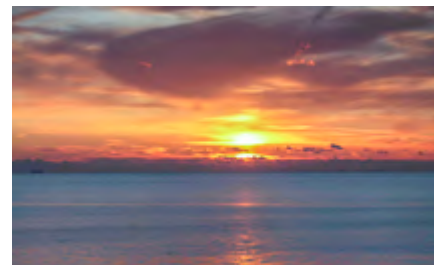
es med store mundrette kyllingestykker i. - Det skal man ikke tage så tungt; De fleste "tar'-det-let", råber Joan fra køkkenet.

- Den store nyhed for os i år er, at det er lykkedes os at overtale Svaneke Bryghus' brygmester Jan Paul til at skabe den optimale øl til tarteletten. Hør bagsideetiketten: "En aromatik drikkevenlig lagerøl med hvidt skum og et saftigt humle ekko. Korn, urter og blomster hviler i smag og duft og bæres af en behagelig maltsødme," smiler Christian og fortsætter: vi udskrev en navnekonkurrence på Facebook og det endte med Møller's Ekkodal øl.

- Flere har spist tre tarteletter á 500 gram. Men en jysk herre, almindelig størrelse, fløj ind for at slå rekorden.



Han spiste fire tarteletter og toppede sejren med en is med tre kugler i kiosken. Dagen efter kom vores bornholmske rekordindehaver fra Klemensker og spiste fire for at holde på den bornholmske rekord, fortæller den underholdende vært.



DEJLIG MAD – FANTASTISK UDSIGT

Imødekommenhed - lørefaldende musikarrangementer - fabelagtig stemning

LE PORT RESTAURANT

FOR ÅBNINGSTIDER OG INFORMATION:

www.leport.dk eller følg med på vores facebookside:

<https://www.facebook.com/leportvang/>



SAMMEN OM ØLLET

Bornholms forskellige brygmestre har et fantastisk samarbejde. Sammenholdet er kendetegnende for bornholmsk fødevareproduktion.

Af Camille Blomst

VI BRYGGERE bakker op og løfter hinanden. Det har været en af de fantastiske ting ved at starte. Vi har så dejlig en samhørighed og kan låne råvarer og flasker hos hinanden. Sidste år havde vi en julefrokost, hvor vi kom slæbende med øl alle sammen.

- Vi snakkede øl, så tagstenene raslede flere dage efter. Det var karma på flaske, fortæller Johnny Fagerlund fra Small Batch Brewery.

VI SNAKKEDE ØL, SÅ TAGSTENENE RASLEDE FLERE DAGE EFTER. DET VAR KARMA PÅ FLASKE.

Solid øl med hjerteblod

Hallgård øl er de sidste to år blevet brygget på gården af en flok dedikerede ølidealister, der har håndbrygget 160 liter solid øl om ugen. Men nu bygger Johnny Fagerlund og Anders Blomkvist et 1000 liters bryggeri på en af molerne i Rønne havn. Samtidig skifter øllen navn til Small Batch Brewery.

De fortsætter den høje mikrobryggerikvalitet, hvor øllen ikke pasteuriseres, eftergærer på flasken og ikke tilsættes kulsyre.

- Indtil videre har vi brygget i fritiden og ikke trukket løn. Vi har været

drevet af kærligheden til at lave et fantastisk produkt. Det får en til at komme klokken tre søndag morgen og først komme sent hjem til familien. Vi fik vores kvalitetsværdier på Hallegård, og det opdrag tager vi med os. Vi bliver ved med at dryppe hjerteblod i, siger Johnny Fagerlund.

Vingården brygger Borgmesterøl

Hvis man drejer ned til Lille Gadegård i Pedersker uden for Aakirkeby, kommer man til Vingården, der også serverer hjemmelavet kromad. Her kan man drikke husets egen Borgmesterøl fra hanen. Jesper Paulsen, der er vært og vinmester, begyndte at brygge øl tilbage i 2011. Nu er efterspørgslen så stor, at han har ansat en brygger.

Lille Gadegård er levende dagen lang fra maj til slutningen af oktober. Hver torsdag aften er der levende musik og egegrillet gris, lam, limousine, og stemningen føres an af den festlige vært, der er fuld af historier.

Politisk korrekt hit: Økologisk kørebajer

Svaneke Bryghus har en af landets mest dedikerede gærnørder som brygmester.

- Gæren og jeg har et "gærlighedsforhold" tror jeg, siger Jan Paul, der studerer gæren nøje. Både på sit brygmesterkontor, i laboratoriet og i privaten har han forskellige mikroskopopsætninger.



Jan Paul er brygmester for Svaneke Bryghus. Han har et "gærlighedsforhold" til gæren.

Han har undervist på den Skandinaviske Bryggerhøjskole siden 2006 i Brygning og mikrobiologi og på Sterling College, Vermont, USA siden 2016 i Brygning, mikrobiologi og bæredygtig ølproduktion.

De sidste år har han fordybet sig i at udvikle og forfine en alkoholfri øl, mere folkeligt kendt som kørebajer, der er en smagsoplevelse.

- Det er en ære at præsentere vores to nye alkoholfrie og økologiske øl i serien "Don't Worry". De bliver brygget "fra bunden" med en helt speciel gærstamme, der holder alkoholen nede, forklarer Jan Paul.

En anden nyhed er drikkeglas med øldigte til Bryghusets poetiske øl.

PREMIERE PÅ BORNHOLMSK VILDGÆRØL

Bryggeriet Penyllan på Tejn Havn tilbyder i år fadlagret øl, brygget med bornholmsk vildgær. Øllet har gæret færdigt i egetræstønner, i to et halvt år.

- Gæren er fra 2014, hvor vi flyttede til Bornholm. Dengang satte vi en spand sukkervand ud under æbletræet og lod den samle gær fra træet og luften. Det er den gær, vi har arbejdet videre med i vores Gårdøl, forklarer Christian Skovdal Andersen. Sam-

men med sin australske kone Jessica Jenkins ejer og driver han bryggeriet Penyllan.

- Vi kalder den Gårdøl fordi det var sådan, øl smagte for 150 år siden, før man begyndte at brygge med kontrolleret gær. Gårdøllen smager syrligt, sommerligt, lidt som cider. Vi har 40.000 liter øl, der ligger i 220 og 2500 liters tønder. Med lidt held bliver nogle af vores frugtøl også klar til servering

denne sommer. Der ligger både kirsebær, brombær, hindbær, solbær og blommeøl og eftergærer.

Penyllan har åbent hele året og har tilføjet længere åbningstider og levende musik. Og det er ikke bare den bornholmske tørst de er klar til at slukke. De er i gang med at eksportere øl til lande som Australien, Frankrig og Italien og andre nordiske lande.



Når man har klappet gederne, er der mulighed for at købe oste og hjemmelavet is i gårdbutikken på Lykkelund.

Glade klappegeder på Lykkelund

På husmandsstedet Lykkelund ved Østerlars har Bornholm fået et mikromejeri, der forvandler gedemælk til seks forskellige oste og is til børnene, og gederne må klappes, når man besøger gårdbutikken.

Af Jacob Ludvigsen

Dyrlægeparret Lene Schrøder og Lene Mortensen har åbnet et gedeparadis på Krækketsvej ved Østerlars, hvor dyrenes vel og økologi er vigtigt. De har 50 geder af gammel dansk race, heraf to bukke. Gederne går ude på grunden og græsser.

Men geder bryder sig ikke om regn, så derfor har Lene og Lene bygget en lade, hvor dyrene får serveret økologisk hø om vinteren.

Fra Hundested til gedegård

- Lene Mortensen har altid holdt meget af geder. På en ferie i Frankrig, hvor vi spiste vidunderlige gedeost, fik vi den tanke, at vi kunne lægge vores liv om, fortæller Lene Schrøder.

Før drømmen opstod, drev de sammen en dyrlægeklinik i Hundested.

- Det var stressende med aftaler hvert kvarter, og vi trængte til at være mere ude i det fri.

- Vi lærer gederne at kende og giver dem navne, og så lægger vi mærke til, hvem af dem der er oplagte at avle på, i forhold til at være klappegeder og gode mødre, fortsætter hun.

Dyrevelfærd før økonomi

Hver ged leverer omkring to liter mælk i døgnet. Hver morgen og aften malkes gederne, der gumler foder imens. Når der er kid, får de mælken i løbet af dagen. - Det er ikke økonomisk i forhold til at have et mejeri, men det er

dyrevelfærd, og det er vigtigere, smiler Lene Schrøder.

Sofistikeret ostesortiment

Bestanden giver samlet cirka 25.000 liter mælk om året, og det forvandles til brie i aske, rødkit, blåskimmel, camembert, feta i olie og friskost med urter. Lene og Lene har lært at fremstille ost på kurser og øvet sig med store gryder hjemme på køkkenbordet. Nu er de klar til at lave store portioner i de nye 300 liters ostekar på mikromejeriet.

Bukkeiddene får lov at græsse hele sommeren, men så slagtes de. Lykkegaard vil både sælge køller og ryg og få fremstillet grillpølser og skindene garves.



HASLE RØGERI

Historien om den røgede sild

Ved Fælledalen i Hasle ligger et røgeri. Røgeriet består af 3 bygninger. I den ene bygning ryges der sild på gammeldags manér. Faktisk er Hasle Røgeri det sidste røgeri på øen, som røger med åbne ovne, ligesom i gamle dage. Udover at være det sidste røgeri, som bruger denne gamle metode, så er der også en anden ting, som gør Hasle Røgeri til noget særligt. Dette særlige finder du i bygning 2 og 3. Her arbejdes der nemlig på at skabe et oplevelsesunivers, hvor man kan dykke ned i den røgede silde historie, og hvordan røg kan bruges til at konservere madvarer.



oplevelseden

gaarden
Bornholms madkulturhus

Kom. Oplev. Leg. Smag. Smag på Bornholm

Kom. Kom til Melsted lidt uden for Gudhjem. Kom og smag. Kom og hør. Kom og vær med. **Bornholms Madkulturhus** og **frilandsmuseet Melstedgård** åbner dørene til det bornholmske spisekammer. Fuld fart seks dage om ugen: Kom og prøv et MadLaboratorium. Oplev dagens råvarefortælling, hils på dyrene sammen med bonden, lav din egen is, malk en ko, vi bager i stenovn, vi griller eller går i haven sammen med gartneren, vi tager på urtetur eller laver snaps. Kød og vildt om mandagen. Tirsdagen handler om korn og mælk. Onsdag plejer vi den søde tand. Torsdag er frugt og grønt i fokus. Fredag er det fiskens dag. Lørdag samler vi kræfter og holder lukket. Søndag drikker vi - drikkelser i enhver afskygning. Læs meget mere og se **dagens program** på www.gaarden.nu

JUNI **Urter for madnørder** / De bornholmske urter i kulturhistorien, i sundhedens tjeneste eller i kokkekunsten / Gratis / 22. juni / 10-13 / Start: Kæmpestranden 2, Allinge / Thomas Guldbæk / **JULI** **Bier og Blomster Festival** / Hvor ville vi være uden bierne? Hvor ville vi være uden blomsterne? / 02.+03. juli / Madkulturhuset / **Kjøssebærasønda** / En hel dag, hvor vi hylder kirsebærret på næsten 100 måder / 23. juli / Madkulturhuset / **SEPTEMBER** **Æblets dag** / En hel dag i æblets tegn. Vi bager, vi presser juice, vi... / 24. september / Madkulturhuset.

Stor kalender

NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv.

Melstedvej 25, 3760 Gudhjem | 56 95 07 35 | www.gaarden.nu



MOSTBALLADENS MOST-STUE

Der er altid en smagsprøve klar! Æblemost fra Mostballaden er en ren bornholmsk vare. Æblerne kommer fra mange private frugthaver og tre ældre plantager med gamle højstammetræer. Isa Dam og Friedhelm Gärtner holder gerne æblesorterne adskilt, og man kan derfor smage og købe 10-12 forskellige slags most og andre æblespecialiteter året rundt i deres Mostestue. **Maegårdsvej 4, udenfor Olsker.**

Åbent: Juli + august, mandag-fredag kl. 11.00-17.00.
www.mostballaden.dk Tlf. 5132 6303



SVANEKE BRYGHUS

Restauranten er netop blevet frisket op, og kokkene tilbereder mad lavet fra bunden af sæsonens friske råvarer. Svaneke Bryghus brygger ufiltreret specialøl af fem ingredienser; vand, malt, humle, gær og tid, hvor tiden er hemmeligheden bag den gode ølsmag.

Brygmesteren Jan Paul udforsker øllets muligheder, leger med begrebet, men bevæger sig ikke ud i det ekstreme. En øl skal hvile i sig selv – ligesom den, der drikker den.

Svaneke Torv 5, Tlf. 56 49 73 21
www.svanekebryghus.dk



DET GAMLE POSTHUS

Karina og John Nybo, Det Gamle Posthus i Allinge, skifter spisekort flere gange i løbet af sæsonen, så der kan blive plads til årstidens råvarer. Hammershuslam, oksekød fra Kildegaarden i Himmerland, tapas med godbidder fra Hallegaard og lammepølser fra Bjerregaard. Sild og syp og æggekage med bacon er populært, især til frokost.

Kirkegade 8, Allinge Tlf. 56 48 10 42
www.detgamleposthusallinge.dk



GÆSTGIVEREN I ALLINGE

Velkommen til Gæstgiveren i Allinge – hvor de seje spiser, hygger og spiller. I år kan du opleve bl.a. The Savage Rose, Ukendt Kunstner, The Minds of 99, Peter Belli, De Eneste To, Folkeklubben, Katinka, Coco O, Bisse, Teitur, Mads Langer, Dúné, Poul Krebs, Sanne Salomonsen, Christopher, Lukas Graham og mange flere fantastiske kunstnere. Restauranten åbner kl. 17, ingen bordbestilling, men masser af plads og lækker mad og musik. Vi ses på Gæstgiveren i Allinge.

www.gaestgiveren.dk

Guddommelige karameller fra Gudhjem

Sommer som vinter er bornholmske karameller en skøn mundfuld og en sød gave.

Af Camille Blomst

Karamel Kompagniet i Gudhjem koger mageløse karameller, som kan købes i hele landet. De står på hylderne hos landets 250 førende kaffe- og tehandler og hos Interflora. Her kan man sende karamelhilsner i de nye anledningsindpakninger, for eksempel "God bedring", "Mor er bare den bedste" og "Fordi, du er noget særligt". Ægteparret AnnA og Carsten Niberg-Zehngraff løber aldrig tør for nye ideer til deres karamelunivers.

Morgenkarameller i den mørke tid

Den nye gourmetjulekalenderbølge med en udsøgt lækkerbidsken de 24 decemberdage skyller også ind over karamellerne.

- Lige nu arbejder vi på emballage-designet til vores karameljulekalender. Det er en dele-julekalender med to karameller til hverdag. Indpakningen bliver lige så lækker som karamellerne, den har virkelig fået gas, så hele

produktet bliver i en særlig kaliber. Vores politik er, at den ikke skal koste mere end, at de fleste kan følge med, for vi vil hellere have mange, der vågner til en karamel, fortæller AnnA Niberg-Zehngraff.

Sanseleg i butikken

I den romantiske eventyrinspirede karamelverden på Holkavej i Gudhjem kan man denne sommer, for et mindre beløb, hver onsdag aften besøge butikken og få udfordret sanserne.

- Vi laver en karamelsmagning, hvor vi driller hjernen lidt. Man skal gætte smagen, mens man rører ved nogle helt andre ting. Det er en sjov leg, hvor vi laver lidt liv i butikken og snakker med kunderne om at smage, smiler AnnA Niberg-Zehngraff og fortsætter:

- En anden ting, vi har udviklet til butikken i Gudhjem er forkælelses-VIP-aftner. Her lukker vi butikken, og så kan 8-10 gæster få en særlig ople-

velse. Vi starter med karamel-mindfulness, hvor karamelmesteren guider en smagning af karameller. Så får man lov til at dekorere sine egne Slentre-bidder som man dypper i chokolade og ruller i et udvalg af topping. I løbet af aftenen får man lavet sin helt egen goodiebag.

Slentre Baren er blevet storebror

- Årets store nye vare, har vi arbejdet på længe. Det er vores Slentre Bar omset til mundrette kugler og karamellen bliver dyppet i chokolade. De blev lanceret sidst på sommeren sidste år og efterspørgslen har været så stor, at vi ikke kunne følge med i chokoladedyppe-processen. Men nu har vi købt en chokoladesmelter, og vi glæder os til at lave en masse Slentre Kugler til sommerens lækkersult, siger AnnA Niberg-Zehngraff stolt.





NU SKAL DER TYGGES

Bæredygtigt tyggegummi er faktisk en mangelvare. Det råder en bornholmsk iværksætter nu bod på med GUM by Hviid

Af Torben Holleufer

Det startede egentlig som en drøm af den slags, vi har, når vi sover.

I drømmen stod Sussi Hviid i sit køkken i Svaneke og baksede med en kæmpe klump tyggegummi. Og med journalistens medfødte sans for research gik hun stædigt i gang med at undersøge, hvordan det stod til med tyggegummi, kun for at opdage, at det var en branche, der var alt andet end bæredygtig:

Tre ud af fire stykker tyggegummi, der markedsføres til børn i Danmark indeholder hormonforstyrrende stoffer. Det fremgår af Forbrugerrådet Tænks undersøgelse i 2016.

Den i forvejen driftige journalist og forfatter Sussi Hviid, er nu også

iværksætter. Hun videreudviklede på idéen om, at lave tyggegummi, som både var bæredygtig og delikat.

I samarbejde med sin mand og bror, lancerede hun efterfølgende Gum by Hviid, med prædikatet verdens mindste fabrik. Og lille er den. Alt sammen laves i et tidligere bageri i Hasle.

- Vi bruger den naturlige gummi-base, kaldet chicle, som laves af saften fra et træ, der gror vildt i junglen i Mellemamerika. Det blander jeg med ingredienser, der alle er naturlige og økologiske. Og det er anderledes end konventionelt tyggegummi. Det er både mere lækkert i munden end konventionelt tyggegummi, og dertil holder smagen rigtig længe. Det er et ægte bornholmsk produkt, både hvad

angår kvalitet og smag, skønner Sussi Hviid, som i første omgang sender tre slags tyggegummi på gaden, nemlig

Havtorn, Lakrids/Anis/Fennikel og Krusemynte, eller som det hedder på tyggegummisproget amerikansk: spearmint.

Der er tale om tyggegummi, der kan pustes i store bobler og føles helt rigtigt, lover opfinderen selv, som kommer til at lancere Gum by Hviid på sin hjemmeside samt i en lang række butikker, hvor

blandt andre COOP har vist stor interesse for endnu et bæredygtigt produkt med kvalitetsstempet Bornholm.



Hallegård – slagtehal og torvehal

Hallegårds romantiske gårdbutik, der drives af den kvalitetsbevidste kødforkæmper Jørgen Christensen, har fået opført et slagteri beklædt med planker fra Østerlars Savværk ved siden af gården. Det er et mikro-slagteri, hvor der slagtes højst to bornholmske køer ad gangen og maximum fire til seks på en dag.

- Nu har vi mulighed for at slagte på en måde, hvor vi tænker på dyrevelfærd. Dyret skal ikke køres til Tyskland for så at blive slagtet. Jeg kan tage hen til marken, hvor dyret går, skyde det og lade det bløde af, før jeg kører det på slagteriet. Så ved jeg, hvor dyret har græsset og kan skrive det på et skilt i butikken, fortæller Jørgen Christensen.

Han har netop modtaget Born-

holms Landbrugs Initiativpris for at bygge slagteriet.

Besøg Bornholms Torvehaller

Sidste sommer åbnede Hallegård et fint lille kødudsalg i Svaneke på "Gruset". Den driftige slagter er del af en gruppe initiativtagere, der denne sommer åbner Bornholms Torvehaller i Rønne.

- Det er det gamle slagteri, der står helt råt. Markedet bliver New Yorkerstyle, og her kan mine lufttørrede skinker hænge og modne i tre etager. Der bliver en glasvæg, så man kan se dem. Markedet bliver en sammensætning af faste stader med fødevarer og stader med udskiftning efter årstidens udbud, forklarer visionære Jørgen Christensen.



HÅBER I FÅR JERES LIVS FERIE!



MEN HVORFOR IKKE BLIVE LIDT LÆNGERE?

Forestil dig et sted, hvor solen skinner mere end andre gode steder. Forestil dig et sted, hvor naturen er helt sig egen. Forestil dig et sted, hvor køer er noget, der går på marken. Forestil dig et sted med huse til 'fornuftige priser'. Forestil dig et sted med mange jobåbninger. Forestil dig en tilflytterkonsulent, der ikke helmer, før I er på plads med hus og arbejde. Forestil dig Bornholm...Tilflytterkonsulent Rune Holm har selv 'taget turen' - og kunne ikke forestille sig et bedre sted at bo og leve: Du ringer bare 31 21 88 80, skriver rh@bornholm.biz eller checker det ud på www.flyttilbornholm.dk eller Facebook: Næste Stop Bornholm.



NÆSTE STOP BORNHOLM

Næste Stop Bornholm drives af Business Center Bornholm på vegne af det bornholmske erhvervsliv og i samarbejde med Bornholms Regionskommune



ÆBLER

SENSOMMERENS SPRØDE SÆRPRÆG

På Gaarden - Bornholms Madkulturhus vil de bevise, at et varmt sensommerklima og ekstra solskinstimer sikrer et sødere æble. Det ser også ud til at bornholmerne gennem generationer har fremavlet søde æblesorter.

Af Camille Blomst

M

Gaarden - Bornholms Madkulturhus har en æblehave med 25 bornholmske æblesorter, som stammer fra gårde rundt om på øen. De vil bevise videnskabeligt, at bornholmske forhold som det varme sensommerklima og de ekstra solskinstimer sikrer et sødere æble. Det ser faktisk også ud til at bornholmerne igennem generationer har avlet på at lave søde æblesorter.

- Frilandsmuseet i Brede har nogle af de bornholmske æblesorter voksende. De har smagt på æblerne

og gjort os opmærksomme på, at bornholmske æblesorter umiddelbart smager sødere end de øvrige danske æbler. I år skal vi have analyseret æblernes indhold af sukker, pektin og andre nyttige stoffer, forklarer Thomas Guldbæk.

Arbejdsglæde og magisk most

Bornholms Mosteri forvandler 120 tons æbler om året til gylden most. Mosteriet har to ufravigelige værdier: Økologi og social ansvarlighed.

På fabrikken er det ikke bare de årlige 1,3 millioner solgte flasker økologisk most, der er en succes. Lige så vigtigt er det, at antallet af bornholmere, på kanten af arbejdsmarkedet, >

VI VIL VÆRE
ANSVARLIGE HELE
VEJEN IGennem,
DERFOR ARBEJDER
VI PÅ AT FINDE
ANVENDELSE FOR
DE 40 TON REST-
PRODUKT, VI HAR
TILOVERS, NÅR VI
HAR MOSTET 120
TONS ÆBLER.



Hos Mosteriet har de valgt at bruge mennesker frem for maskiner, fordi det at have et arbejde, er en vigtig del af menneskers identitet.

> kommer tilbage i et arbejdsliv efter en arbejdsprøvning på mosteriet.

- Det er et valg. For det er dyrere at bruge mennesker end maskiner, men det at arbejde, er en vigtig del af vores identitet, og vi indretter produktionen efter de små skavanker og hensyn, vi skal tage til de medarbejdere, vi har. Den selvtillid, vi kan give, er vigtig for det enkelte menneske og for øen, siger direktør Morten Kolind, der har omkring 25 ansatte.

Sund succes

- Vi vil gerne være ansvarlige hele vejen igennem, derfor arbejder vi lige nu på at opfinde anvendelse for de 40 ton

restprodukt, vi har tilovers, når vi har mostet 120 tons æbler, siger Morten Kolind.

- En anden ting, vi har arbejdet med i år, er slushice lavet på vores most. Vi har lavet en rabarber og en hyldeblomst, som man roligt kan give sine børn eller selv drikke med alkohol i.

Regionalitet er nerven

Udenfor Olsker har ægteparret Isa Dam og Friedhelm Gärtner lavet en verden for sig. De driver et pensionat og øens mindste børnehave "Liden Stina" med 14 børn, og så elsker de æbler. Gårdens gamle æbleplantage, der blev plantet af en kvinde i 1940'erne,

er siden blevet drevet uden brug af sprøjtegifte. Den rigdom satte gang i Mostballaden.

Æbler er ikke bare æbler

- Vi moster vores egne æbler, men får også æbler fra mange andre haver på øen. Bornholmske æbler har en særlig intens smag. Øen har lange solfyldte sensommer uden regn, derfor smager æblerne ikke af vand og mosten bliver en oplevelse, fortæller mostemester Friedhelm.

Og så er der mangfoldigheden af smagsretningerne. En ren Filippa most smager helt anderledes end en ren Ingrid Marie most eller Elstar mos-



Friedhelm Gärtner driver sammen med sin kone Isa Dam Mostballaden lidt uden for Olsker. De moster egne æbler, men får også æbler fra mange andre haver på øen.

ten. Mostballaden disket op med 12 forskellige mostsorter, som kan smages direkte i Moststuen på Soldalen.

Æblets dag på Gaarden - Bornholms Madkulturhus

Boder med æbler, most, snaps, chutney, blomsterbinding, æbleis, dukketeater med æbler, hvor man laver æbledukker, æbleflæsk fra det gamle køkken. Datoen er 24. september kl. 10.00-16.00



ÆBLESNAPS

OPSKRIFT AF SUNE RASBORG

1 FLASKE VODKA
1 LITER ÆBLEMOST, DER ER KOGT NED TIL EN DECILITER

MOST OG HALVDELEN AF VODKAEN BLANDES OG STÅR I TO DAGE. SPÆD EVT OP MED MERE VODKA

KAN VARIERES I DET UENDELIGE



VIN OG GRIN PÅ LILLE GADEGÅRD

Vinbonde Jesper Paulsen er en sjov mand, der elsker at fortælle historier. Men også en iværksætter, der aftvinger respekt

Af Torben Holleufer

17 ÅR ER GÅET siden en tidligere svinefarmer i Pedersker besluttede at satse på vin. De 17 år har - med hans egne ord - givet flere grå hår end et ægteskab. Og Jesper Paulsen har endda været gift adskillige gange. Det er ingen hemmelighed. Tjek bare hjemmesiden.

Og et besøg på vingården er da også fra først til sidst et show, Jesper Paulsen Show, hvis man da ikke kommer for at feste med ham i den imponerende gildestue, som har noget, der kan minde om 60'er-charterferiens legendariske grisefester, med vin, øl, musik og kød i stride strømme. For det er en bornholmsk levemand af rang, der modtager sit publikum.

Han er også en meningernes mand, der ikke mindst vil genoplive den slumrende bornholmske musikscene. Over den kommende sæson afholder han 45 arrangementer med levende musik, ikke mindst med lokale ko-

ryfæer som den afholdte sanger fra Aarsdale, Kalle Brandt, også kendt som Det Syngende Postbud.

Rondo og pinot noir

Alligevel er det vinen og de mange former for spiritus, der er i centrum på gården. Rødvinen er lavet af Rondo-druer, og Jesper Paulsen er også nu gået i gang med at plante pinot noir-druer, som både kan give rød- og hvidvin. Dem venter han sig meget af. Og han producerer alt muligt spiritus af varierende styrke og pris, fra de berømte frugtvine, bitter, calva, whisky og alt muligt andet. Ikke mindst vinbondens egen favorit: stikkelsbærvin.

Til sine berømte aftener serverer Jesper Paulsen stolt sit eget oksekød lavet på limousine-køer. Sammen med tamsvin, som han har løbende vildt i skoven, bliver køerne til delikatesser, som får bornholmerne til at dukke talstærkt op.

Og til de aktive: dukker man op den 1. oktober, kan man være med til høsten af druerne: Syv tons på en eftermiddag.

Vinbonden får det sidste ord:

- Midt i august skifter druerne farve fra grønne til blå druer og 1. oktober, er de klar til høst. Så kan man møde op her, og få udleveret spand, saks, hæfteplaster og så gå i gang. Derefter er der fest, siger Jesper Paulsen, der har følgende motto:

- Alle kan lave det, der er muligt. Men at lave det umulige muligt, dér ligger en udfordring.

Sådan! Den livsglade entusiast fra Pedersker - der i øvrigt på professionel manér høster på maskine resten af måneden og laver spiritus på de druer, som ikke egner sig til vin - er i hvert fald garant for, at det aldrig bliver kedeligt.



Madbilleder i verdensklasse

Fotograf Anders Beier og madstylist Sune Rasborg har sammen med grafiker Malene Sommer skabt bogen "Bornholm - folk, fæ og flere foodies" med smukke billeder af bornholmsk natur, personligheder og måltider. Bogens betagende billedside har netop vundet en specialpris ved World Gourmand cookbook Awardprisuddelingen i Kina, hvor de var i kategori med Michelle Obama.

- Bornholms succes nu er, at vi er holdt op med at se hinanden som konkurrenter. Vi er utrolig gode til at hjælpe hinanden. Det er rart, at der altid er en anden fagperson meget tæt på, der har svaret på det, man tumler med. Vi er venner om at skabe og løfte her på øen, tænker Sune Rasborg højt.



RESTAURANT & HOTEL ÅBENT næsten hele året
Telefon + 45 56 48 42 10 www.stammershalle-badehotel.dk





TA' MED UD Å'
FISK

Der er rigeligt med muligheder for nærkontakt, hvad enten du vil fange fisk eller få dem leveret friske til din dør. Trolling efter kæmpelaks og vild fight med øens naturlige stamme af havørreder er stort, når badevandet kun er for vikinger.

Af Torben Holleufer

Ørreddagen

Langfredag er lig med Ørreddagen, hvor sportsfiskere dystes på hele øen om at fange den største havørred. Det er Bornholms Sportsfiskerforening, der står for den årlige event, og skulle du være på øen i påsken 2018, kan du deltage. Prisen er 100 kroner.



Der er alternativer til brølende motorer og både, der tilbagelægger mange sømil i jagten på havets sølv, som laksen kaldes: Bornholm er berømt for sine naturlige havørreder, men det kræver ekspertise og lokal viden at få dem på krogen. Det er der råd for. Bjarke Borup har med **bornholmsfiskeguide.dk** skræddersyede løsninger til dem, der vil løse mysteriet og lande de hårdt fightende fisk. Men husk, at det skal være bæredygtigt: maks tre ørreder per fisker om dagen!



Trolling Master

Fiskeri fra de hurtige trollingbåde er blevet et hit, og især Tejn på nordkysten er blevet et hit. Her er forberedelserne til næste års udgave af Trolling Master Bornholm allerede i gang. I en event, der er blevet et internationalt tilløbsstykke, stillede 350 deltagere op i år for at dyste om, hvem der kunne få de største laks op af dybet. Ukrainske Yuriy Bocharov landede årets største fisk på over 20 kilo - et udtryk for at den lokale konkurrence har vokseværk med appel langt hinsides Bornholm.



Havfrisk fisk

Bo Grønbech Johansen og hans fiskebil er ved at blive kendte på Bornholm. Og han takker websiden HavFriskFisk.dk - en portal, hvor fiskere over hele landet finder kunderne. Du kan også gå på Facebook og se efter Bo's side R32 Ninni: - Vi er tre fiskere her på Bornholm, der arbejder hver for sig, men ud fra samme koncept. Du kan også tilmelde dig, og så modtager du en sms, når vi lander med fisken, beretter Bo Johansen, der sejler ud fra Hasle, men sælger over hele øen.



LÆS MERE OM
DE MANGE
FISKEMULIGHEDER PÅ
WWW.BORNHOLM.INFO



FISKEBANDITTEN OPSKRIFT FRA B'S FISKEVÆRKSTED

Ingredienser:

1 kg groft hakket torskefilet
(hak evt. med kniv)

2 æg

Revet løg

30 g kapers

Salt & peber

De hakkede torskefileter røres med de øvrige ingredienser.

Del farsen i seks dele og form til krebinetter, som er 1,5-2 cm tykke.

Vend de formede krebinetter i hvedemel, derefter i pisket æggebomme og til sidst i rasp.

Steg Fiskebanditten i smør til den er gylden på begge sider.

Servér i stor grovristet burgerbolle med friter og chilimayo.

Velbekomme.

B's to fiskeværksteder

Det er en afdød Svanekefisker, der æres med B'et i B's Fiskeværksted, der siden 2013 har satset 100 procent på fisk i landets østligste by. I de lyse lokaler direkte på havnen, serveres alt fra traditionelle stjernesked til den berømte Fiskebandit, en burger som som får selv barnlige sjæle til at få øjnene op for fisk! Det nye scoop er røgede kartofler, hvis man da ikke lige skal prøve en af restaurantens egne kryddersnaps. Ejeren er Per Hansen, som efter 30 års arbejde med fiskeeksport besluttede, at nu skulle der serveres lækre retter direkte til folk. Og selv om fokus er på fisk, har velhængt australsk oksekød også sneget sig ind på fiskekortet. Du kan også finde de driftige folk i Nexø, hvor Fiskeværksted nr. 2 er en butik med alskens lækkerier.

ØKO- LOGISK GRØNT LIGE TIL DØREN

Med øKASSEN har bornholmske forbrugere fået en direkte vej fra jord til bord af alt, hvad man kan begære fra klippeøens herlige haver.

Af Torben Holleufer

HERLIGT GRØNT DIREKTE fra jorden til kunden. Sådan har det været, siden øKASSEN begyndte at bringe sine markante trækasser ud, bugnende med grønt fortrinsvis fra de dygtige producenter på Bornholm. Tidligere fandt dygtige chefkokke urter i skovene, som kunderne nød i højt rangerede lokale restauranter, men i dag er det muligt for forbrugerne selv, at trylle i køkkenet med de knasende friske grøntsager.

Flere leverandører

Og øKASSEN kan meget vel blive et hit. I år har Mugen Adler og Ann Charlott Skogoy i hvert fald allieret sig med en række leverandører, der holder den fineste kvalitet, og på nettet kan abonnenterne give sit besyv med, hvis der er specielle ønsker. Det har blandt andet ført til, at man præsenterer frugt og grønt fra udenlandske producenter, såsom herlige italienske tomater, eller kiwifrugter. Alt sammen økologisk selvfølgelig og underlagt de høje standarder, som øKASSEN sætter for sine varer.

De to ejere er kendte, for de drev



tidligere på kompetent vis køkkenet på Christianshøjkrøen under navnet Gaia. Men nu er det øKASSEN, og det er både muligt for lokale abonnenter og turister at få leveret en kasse hver uge, for øKASSEN har indgået samarbejde med BORNHOLMTOURS, hvor gæster kan vælge varer inden deres ophold på øen.

De bedste grøntsager fra øen

- Vi sammensætter en kasse af de bedste og mest bæredygtige bornholmske grøntsager og frugt. Folk abonnerer på kasserne, og vi kører ud og leverer en gang om ugen, fortæller Mugen Adler. Hun tilføjer, at vil man møde de to ildsjæle selv, er de at finde med alle de herlige varer på markedet i Snogebæk.

TJEEK
HJEMMESIDEN
WWW.OKASSEN.COM
DER ER EN LEVENDE
UDVEKSLING MED
BRUGERNE

Kasserne er produceret af medarbejdere i det kommunale projekt Plantagen udenfor Svaneke.

- Sidst har der været et ønske om, at vi kommer forarbejdede bornholmske specialiteter ned i kassen som et supplement. Det er ikke mindst BORNHOLMTOURS glade for, fordi turisterne så gerne vil nyde de berømte produkter, der hele tiden kommer op, siger Mugen Adler.



Lotte Rudkalder sig selv udegående moderne kogekone, og hun har en vision om at få os til at spise bedre.

Moderne kogekone

Lotte Rued Møller er ernærings- og phytoterapeut.

Hendes mål er at give bornholmerne øget opmærksomhed på maden

Af Torben Holleufer

Lotte Rued Møller er en ildsjæl, som har virket indenfor det alternative på Nordbornholm i mange år. Hun er bosat et unikt sted i Olsker, som kunne ligne rendyrket Astrid Lindgren-idyl med en omfattende urtehave.

Det er dog ikke stedet, det drejer sig om. Det er kvinden, som definerer sig selv som udegående moderne kogekone. Hun ved en masse om, hvad vi spiser og

har en vision om at få os til at spise bedre.

Lotte Rued Møller driver firmaet Bid For Bid (bidforbid.dk), samt en klinik, hvor hun arbejder med individuel kostterapi.

Foredrag og workshops

Desuden holder hun foredrag og workshops, hvor hun lærer fra sig om, hvordan man tilbereder vegetarisk mad, hvor farver,

sundhed og hvad, hun definerer som "den gode smag", er i højsædet.

I en tid, hvor vi taler om livsstilssygdomme, åbner Lottes arbejde op for helt andre veje og tilgange til det gode liv.

- Jeg har altid elsket at lave mad og har søgt det sunde. Men det var efter, at jeg tog min uddannelse som ernæringsterapeut, at jeg fik øjnene op for,

hvor stor betydning kosten har for vores sundhed og vitalitet. Men også at vi alle er forskellige, og hver enkelt bør behandles individuelt, beretter Lotte Rued Møller.

Simpel tilgang

Hendes tilgang er simpel:
- Som ernæringsterapeut arbejder jeg med din kost. Du skriver ned, hvad du spiser i tre dage, vi kigger på det, ser på dine symp-



LOTTE'S GRÆSKAR- KÆRNE POSTEJ

Tilberedningstid ca. 20
minutter plus bagetid

Ingredienser

500 g revet persillerod
200 g revet selleri
100 g risemel
200 g groft kværnet
græskarkerner
4 æg
1 ½ dl. olivenolie
1 håndfuld friskhakket
persille
3 tsk. Herbs de Provence
2 tsk. karry
1 tsk. gurkemeje
4 tsk. pulver bouillon (Her-
bamare eller anden god
grøntsagsbouillon)

Sådan gør du: Det hele
blandes godt sammen. En
bageform med bagepapir på
1 liter passer til mængden.
Massen trykkes godt ned i
formen og pensles med olie.
Bages ved 180 grader 1 time,
måske op til 15 min. mere.
Når toppen er godt brun, er
den færdig. Den er nem-
mest at skære i fine skiver,
når den er kold.
Opbevares køligt og tørt.

toer, dine ubalancer og dit liv. Så justerer vi kosten. Tilføjer vitaminer, mineraler og fedtsyrer, samt fjerner belastende fødevarer. Derved kan du opleve, hvor fantastisk det er, at kunne skabe balance i en krop via noget så grundlæggende som kosten. At ændre på sin kost er ikke nødvendigvis en let vej eller noget, der går hurtigt. Men gør man det bid for bid i eget tempo,

kommer de fleste i mål, siger Lotte Rued Møller.

Hun arbejder på Bornholm blandt andet med børn, som via hende har fået en på opleveren, når grøntsager og frugt i Lottes hænder bliver forvandlet til delikatesser.

Lotte Rued er i 2017 tilknyttet Gaarden - Bornholms Madkulturhus som kogekone i Skafferiets café.

Den moderne kogekone laver en række workshops og kurser rundt om på øen. Du kan kontakte Lotte Rued Møller via hjemmesiden Bidforbid.dk

Om retten: Denne ret er både nærende og mættende. Den er rig på grøntsagsfibre, og man kan tillade sig at tage godt for sig af de grønne skiver. Velegnet til aftensmaden i stedet for kød eller som pålæg på et stykke godt brød. Prøv den med en god økologisk mayonnaise, karse og tomat. Velbekomme!

NYE OVERRASKELSER PÅ CHRISTIANSØ

Traditionel og lokal mad er i højsædet hos gæstgiveren på Christiansø.
Og vil du overnatte, er der også plads til det. Men bestil i god tid.

Af Torben Holleufer

STIG HALLBERG ANDERSEN er en glad mand. Han føler sig privilegeret, for Christiansø er gået i blodet på både ham og hans kone Charlotte. Ja, de mødtes faktisk på Christiansø, og han friede på øen, eller øerne, som det jo retteligt hedder.

Så da muligheden for at overtage forpagtningen af gæstgiveriet med tilhørende hotel, kro og kiosk opstod, vidste de to instinktivt, at her lå deres lykke.

Nu er de på tiende sæson og har lige forlænget med fem mere.

**VI ELSKER DET.
OG DET ER HELE
ÅRET ... DET ER ET
PRIVILEGIUM AT FÅ
LOV AT VÆRE PÅ
SÅDAN ET STED.**

- Vi elsker det simpelthen, og det er hele året, sommer såvel som vinter. Det er et privilegium at få lov at være på sådan et sted. Det er en lille perle og fuldkomment unikt at være her, fastslår Stig Hallberg Larsen, som har baggrunden i orden efter en årrække på det anerkendte københavnske frokoststed, Café Sorgenfri.

Frokost med tradition

Og det er da også i høj grad frokosten, restauranten er kendt for, og her er de-



Traditionelle sild fra Ruths på Frederiksø smukt anrettet. Så bliver det ikke mere lokalt

visen klar: Det er de traditionelle bornholmske klassikere, såsom saltstegte sild, ferskrøget laks og Ruths berømte kryddersild – fremstillet lokalt på Frederiksø – som er de mest populære på frokosttallerkenerne.

I det hele taget sker der meget på Ertholmene, hvor sælerne forbandes af fiskerne og elskes af turisterne.

Stig Hallberg Andersen anbefaler, at man i den ikoniske kro med de historiske våbenskjolde, tager sig tid til at smage den lokale øl, der faktisk bliver fremstillet af øernes læge.

- Det er så nyt, at det ikke har fået navn endnu. Men der bliver vist en pale og en stout, og jeg tror, at der



venter en positiv lokal overraskelse, erklærer Stig Hallberg Andersen, som i øvrigt både i kiosken og i køkkenet sværger til lokale fødevarer fra Bornholm.

Christiansø på tallerkenen

Der er desuden Christiansø på tallerkenerne. Restauranten får nemlig grøntsager, der er dyrket lokalt på øen.

Der er fantastisk hyggeligt på gæstgiveriet, og sidder du udenfor på en sommerdag med udsigten over havnen og Frederiksø, kan du måske blive fristet til ikke at tage båden tilbage til Bornholm.

Her er devisen, at man bestiller i



Stig og Charlotte Hallberg Andersen fandt lykken på Christiansø. Og det går igen i kærligheden til maden.

god tid. Men også at der stort set er åbent hele året hos det gæstfrie par:
- Vi har seks dobbeltværelser, og sæsonen er fra påske til efterårsferien.

Men udenfor sæsonen kan vi også modtage gæster. Det skal bare aftales i forvejen, slutter Stig Hallberg Andersen.

BESTIL BORD
OG LÆS MERE
OM KROEN PÅ
WWW.CHRISTIAN-SOEKRO.DK

DE BEDSTE BILLEDER AF ØEN WALKABOUT BORNHOLM



WWW.SEMKO.DK | S@SEMKO.DK | +45 2030 4002

SPIS BORNHOLM

Her er adresser og telefonnumre på restauranter og fødevarer specialister, der er medlem af Destination Bornholm. Det tilrådes at tjekke åbningstider og reservere bord. Velkommen til en verden af madoplevelser på vores 586 kvadratkilometer store klippeø.

Destination Bornholm er turisterhvervets udviklings- og markedsføringsorganisation. Siden 1992 har den overordnede opgave været at skabe økonomisk vækst og øget beskæftigelse.

Destination Bornholm

Ndr. Kystvej 3, 3700 Rønne, 56959500
www.bornholm.info – E-mail: info@bornholm.info

Gaarden – Bornholms Madkulturhus

Melstedvej 25 A, 3760 Gudhjem, 20302820
www.gaarden.du – mikkel@gaarden.nu



CAFÉER Bornholms Ismejeri

Postgade 3
3740 Svaneke
56493740

Cafe Baltic
Snellemark 17
3770 Rønne
56912666

Café Juice
Havnebryggen 5
3740 Svaneke
56913828

Cafe Klint
Ejnar Mikkelsens-
vej 20
3760 Gudhjem
56485626

Café Slusegaard
Strandvejen 10
Østre Sømark
3720 Aakirkeby
2222358

Dideriks Veranda
Strandpromenaden 5
3770 Allinge
51502418

**Dines Lille
Maritime Café**
Røstadvvej 10
3760 Gudhjem
56484297

**Fru Petersens
Café**
Almindings-
vej 31
3751 Østermarie
56470618

**Hansens
Kaffebar**
Strandgade 48
3770 Allinge
30538102

Hectors
Hammershusvej 2
3770 Allinge
56480005

Krølle Bølle Bar
Strandgade 3
3770 Allinge
40274613

**Norresan
Gudhjem**
Nørresand 10
3760 Gudhjem
20335285

Nørrekås Ishus
Nørrekåsgade 1
3700 Rønne
22460775

Pandekage Huset
Brøddegade 15
3760 Gudhjem
40102041

Syd-Øst for Paradis

Skovgade 34
3740 Svaneke
40758411

Sandvig IS Kalas

Strandpromenaden 14, Sandvig
3770 Allinge
60191384

Sødt & Sundt

St. Torv 2
3700 Rønne
61408379

Weekendhytten

Boulevarden 14
Balka, 3700 Nexø
56492524

FØDEVARE- PRODUKTION Bech Chokolade

Ejnar Mikkelsens-
vej 19
3760 Gudhjem
56486008

Boisen Is

Hovedgaden 4
Snogebæk
3730 Nexø
28309667

Bornholms Andelsmejeri

Skt. Klemens-
gade 17
3782 Klemensker
56966200

Bornholms Bolcheværksted

Sverigesvej 3
3770 Allinge
25688537

Bornholmer- slagteren

Brovangen 18
3720 Aakirkeby
56905200

Bornholms Torvehal

Gartnervangen 6
3700 Rønne
27115081

Bornholmer- sennep ApS

Mølleby 16 A
3730 Nexø
56488011

Bornholms Mosteri A/S

Skansevej 8
3700 Rønne
56907500

Bornholms Valsemølle

Møllebakken 5
3720 Aakirkeby
56974039

Den Bornholmske Gårdbutik

Bjerrebakkevej 2
Vestermarie
3700 Rønne
25319143

Den Bornholm- ske Senneps- fabrik

Lykkesvej 11 B
3720 Aakirkeby
61517185

Den Bornholmske Spritfabrik ApS

Søndre
Hammer 156
3730 Nexø
70202969

Den Gamle Skole, Honning- specialiteter

Louisenlund 5
3751 Østermarie
56470183

Gaarden – Bornholms Madkulturhus

Melstedvej 25
3760 Gudhjem
56950735

Gårdbutikken Bornholmske Varer/Bornshop

Vellensbyvej 10
3700 Rønne
27145543

Hallegård Gårdbutik

Aspesvej 3
3751 Østermarie
56470247

Høstet – Havtorn Bornholm

Fløjlegård
Ibskervej 34
3730 Nexø
53542124

Jensens Bageri

Lille Madse-
gade 70
3700 Rønne
56900367

Johannes Dam & Søn – Born- holmske Rugkijs

Østergade 1
3720 Aakirkeby
56974200

Karamel Kompagniet

Holkavej 2
3760 Gudhjem
56442255

Karamelleriet

Havnebryggen 2A
3740 Svaneke
56493513

Kjaerstrup Chokolade

Hovedgaden 9
Snogebæk
3730 Nexø
56488089

Lakrids by Johan Bülow

Glastorvet 1
3740 Svaneke
32176822

Lehnsgård Rapsolie

Lykkevej 11 B
3720 Aakirkeby
23236171



**Lykkelund
Gedemejeri**
Krækketsvej 3
3760 Gudhjem
22759313

Lokale Rødder
Kan bl.a. købes
her: Gaarden/
Bornholms
Madkulturhus
Melstedvej 25
3760 Gudhjem
21634253

Pastariget
Årsdalevej 81
3740 Svaneke
56497250

Penyllan Bryggeri
Havnevej 8D
Tejn
3770 Allinge
60608986

Puks Delikatesser
Vangsbovej 2
3730 Nexø
27293003

Stigs Oliven
Munch
Petersensvej 30
3700 Rønne
40261689

Svaneke Bolcher
Svaneke Torv 7
3740 Svaneke
56496282

**Svaneke
Bryghus**
Svanevang 10
3740 Svaneke
56445656

Svaneke Brød
Skovgade 2
3740 Svaneke
40758411

**Svaneke
Chokoladeri**
Svaneke Torv 5
3740 Svaneke
56497021

Svaneke Is
Svaneke Torv 3
3740 Svaneke
56493740

RESTAURANTER
B's Fiskeværksted
Gruset 2
3740 Svaneke
40254630

Brazz
Store Torv 2
3700 Rønne
56954400

**Christianshøj
Kroen**
Segenvej 48
3720 Åkirkeby
56974013

**Det Gamle
Posthus**
Kirkegade 8
3770 Allinge
56481042

**Dueodde Diner
& Steakhouse**
Fyrvejen 5
Dueodde
3730 Nexø
56485510

Ekkodalshuset
Ekkodalsvejen 5
3720 Aakirkeby
56970060

**Ellas Restaurant
& Konditori**
Strandgade 42,
3770 Allinge
56480329

**Fredensborg
Badehotel**
Strandvejen 116
3700 Rønne
56904444

GSH
Strandvejen 79
3700 Rønne
56951913

Griffen Spa Hotel
Ndr. Kystvej 34
3700 Rønne
56904244

Gæstgiveren
Theaterstræde 2
3770 Allinge
56446230

Kadeau
Baunevej 18
Vestre Sømark
3720 Aakirkeby
56978250

**Stammershalle
Badehotel**
Sdr. Strandvej 128
3760 Gudhjem
56484210

**Restaurant
Bryghuset**
Svaneke Torv 5
3740 Svaneke
56497321

**Restaurant
Brøddan**
Brøddegade 20
3760 Gudhjem
56485022

**Restaurant
Koefoed**
Landgreven 3
1301 København
56482224

**Restaurant
Le Port**
Vang 81
3790 Hasle
56969201

**Restaurant
Margeritten**
Kirkepladsen 1B
3770 Allinge
56482209

**Restaurant
Molen**
Havnen 6
3700 Nexø
88876733

Restaurant No-9
Havnegade 9
3770 Allinge
56481108

**Restaurant
Nordlandet**
Strandvejen 68
3770 Allinge
33252223

**Restaurant
Pakhuset**
Brænderigængen 3
3740 Svaneke
56496585

**Restaurant
Siemenss Gaard**
Havnebryggen 9
3740 Svaneke
56496149

**Restaurant
Svanen**
Storegade 1B
3740 Svaneke
56496999

**Restaurant
Æblehaven**
Hovedgaden 15
Snogebæk
3730 Nexø
56488885

**Melsted
Badehotel**
Melstedvej 27
3760 Gudhjem
56485100

Skipperkroen
Sdr. Strandvej 3
Tejn
3770 Allinge
56481185

Sommer
Havnegade 19
3770 Allinge
56484849

**Spiserestaurant
Den lille Havfrue**
Hovedgaden 5
Snogebæk
3730 Nexø
56488055

Sørens Værtshus
Hovedgaden 1G
Snogebæk
3730 Nexø
56488020

**Vingården
Lille Gadegård**
Søndre Landevej
3720 Aakirkeby
21628857

RØGERIER
Allinge Røgeri
Sverigesvej 5
3770 Allinge
56480533

**Arnager Røgeri
og Restaurant**
Arnagervej 4
3700 Rønne
6972200

Bakkarøgeriet
Østre Sømarksvej
28 Østre Sømark
3720 Aakirkeby
56977120

Gudhjem Røgeri
Ejnar Mikkelsens-
vej 9
3760 Gudhjem
56485708

Hasle Røgeri
Søndre Bæk 20
3790 Hasle
56962002

**Nordbornholms
Røgeri**
Kæmpestranden 2
3770 Allinge
56480730

**Røgeriet i
Svaneke**
Fiskergade 12
3740 Svaneke
56496324

Snogebæk Røgeri
Hovedgaden 6
Snogebæk
3730 Nexø
56488011

**Aarsdale
Silderøgeri**
Gaden 2
3740 Svaneke
56496508

**SPECIAL-
BUTIKKER**
**Fiskeværkstedet
i Nexø**
Havnen 2
3730 Nexø
56493240

**Gudhjem
Special**
Ejnar Mikkelsens
Vej 26
3760 Gudhjem
56485359

Ostehjørnet
Østergade 40
3700 Rønne
56950599

Risteriet Suenos
Gamlevældevej 27
3760 Gudhjem
41984898

**Svaneke
Købmandshandel**
Svaneke Torv 2
3740 Svaneke
41970949

Ø-liv, Øl & ØstersØ

Book nemt og hurtigt i Danmarks eneste ø-bookingportal, og spar tid og penge.

Book på tlf. **6991 1651** eller
danskoferie.dk/bornholm

Bornholm

BORNHOLMERPAKKEN

4 nætter, 2 personer inkl. færge

- Færge + bil tur/retur Ystad - Rønne
- Valgfrit overnatningssted, f.eks Hasle Hytteby

Mulighed for tilkøb af ekstra nætter, billet til Øresundsbron, Greenfee og mange andre spændende aktiviteter.

BESTIL FRA

2569 DKK

Pakkeeks. 4 nætter, 2 personer + færge Ystad

DanskØferie®

— I samarbejde med Færgen®