AUSGABE **2022** | **10.80**EUR

Ostsee

TAGESSPIEGEL UNTERWEGS

SCHLESWIG-HOLSTEIN
MECKLENBURG-VORPOMMERN

PLUS **Bornholm** & Kopenhagen

AUSZEIT AM WASSER

Stadt & Strand, Natur & Kultur – Geschichten über Land & Leute. Tipps für Ihren Ostsee-Urlaub

ALLE INSELN
Rügen und Fehmarn
Usedom und Hiddensee

FEIN ESSEN
Kulinarische Künste
in Kühlungsborn

RUHE TANKEN
Meer oder Bodden?
Hauptsache Abschalten!

Kopenhagen

Dänemark Spezial

Bornholm

Was ist eigentlich mit dem Licht hier?

Auf Bornholm scheinen die Einheimischen einen Pakt geschlossen zu haben, der den Menschen viel Raum für ihre Ideen lässt – und Gelassenheit dem Stress vorzieht. Das muss an der wilden Natur liegen, der Weite des Horizonts und der Intensität des Lichts

TEXT **DENNIS POHL** FOTOS **MARZENA SKUBATZ**

Einen Stuhl hat sie mitgebracht, ein paar Körbe, ein Kartenlesegerät und einen Klapptisch, auf dem eine Ansammlung von Blattwerk steht. So verbringt sie hier jeden Dienstag, wie sie sagt, seit Jahren. Die Ostsee im Rücken, die Sonne auf den Schultern, die Strandpromenade vor sich.

In Sandvig, einem ehemaligen Fischerdorf von ein paar Hundert Seelen ganz im Nordosten Bornholms, ist heute Markttag. Im Hafen um die Ecke hängen Taucheranzüge zum Trocknen auf der Kaimauer, an einer öffentlichen Badestelle sitzen Jugendliche in der Abendsonne. Und entlang der Strandpromenade steht ein gutes Dutzend Menschen vor ihren Waren. Keramik, Holzhandwerk, Trödel, Bücher, Obst, Gemüse. Es herrscht reges Durcheinander, eine Handvoll Touristen schiebt sich zwischen den Ständen durch, hinter denen Bornholmer mit Nachbarn und Freunden plauschen. »Feigenbäume sind das, die besten der Welt«, antwortet die Frau hinter dem Klapptisch auf unsere Frage nach den Pflanzen, die sie vor sich hat. Das sei natürlich übertrieben, sagt sie mit einem Lächeln. Aber diese Feigen, die seien schon ein Markenzeichen von Bornholm.

1892, so will es die Legende, hätten Fischer aus Dalmatien den ersten Feigenbaum auf die rund 2000 Kilometer weiter nördlich gelegene dänische Insel gebracht. Dieser soll bis heute in Gudhjem, einem Ort rund 20 Autominuten südlich von Sandvig, stehen.

Aber wie kann das überhaupt sein? Ein Obst, das als Südfrucht gilt, wird zum Wahrzeichen einer Insel, die nördlich des 55. Breitengrades liegt? Die Frau lacht. Das habe mit geologischen Details zu tun, sagt sie. Aber auch damit, und das müsse man über Bornholm unbedingt wissen, dass hier öfter die Sonne scheint als irgendwo sonst in Dänemark. Durchschnittlich 2060 Stunden im Jahr, 200 mehr als im Rest des Landes. »Das macht etwas mit der Vegetation«, sagt die Frau. »Und auch mit den Menschen.«

> »2060 Stunden Sonne im Jahr. Das macht etwas mit der Vegetation. Und auch mit den Menschen«

Als wir knapp zwölf Stunden zuvor in Berlin ins Auto stiegen, waren wir ein wenig skeptisch. Bornholm, das klang wenig glamourös. Eine Insel mitten in der Ostsee, die, so viel wussten wir, irgendwann mal en vogue war. Vor allem bei West-Berlinern, die sich aus der geteilten Stadt über die Transitstrecke quälten, um sich, umgeben vom Putzmittelgeruch der DDR-Schifffahrt, auf die nächstgelegene Urlaubsdestination mit Meeranbindung schippern zu lassen. Nach der Wende wurde die Insel schnell zu teuer, zu abgehangen, zu miefig. Und geriet aus dem Fokus.

Andererseits hatten wir in letzter Zeit auffällig oft gehört, wie wundervoll Bornholm doch sei. Dass sich viel tue auf der Insel. Neue Hotels, Restaurants, Handwerkskunst, Design, nachhaltiger Tourismus, Sterneküche, freundliche Menschen, sogar die Supermärkte seien voll von Slow Food. Und überhaupt, diese Schönheit und Vielseitigkeit.

Also machten wir, der Autor, die Fotografin, die Neugierige und der Hund, uns auf, um dem Hype auf den Grund zu gehen. Was macht diese Insel aus, was macht sie so wundervoll und vielseitig? Was ist ihre Essenz, die immer mehr Menschen in den Bann zieht?

Nach fast vier Stunden auf einer modernisierten Fähre, die an Deck Barista-Kaffee ebenso anbietet wie Schlafräume für Menschen und Toiletten für Hunde, fahren wir das Auto vom Schiff und über die Uferpromenade der Hauptstadt Rønne gleich in Richtung Inselmitte. Felder wechseln sich mit Buchenwäldern ab, die gelegentlich von Granitfelsen durchbrochen werden. Immer wieder tauchen Häuschen auf, die wie Ausschnitte aus einem Prospekt für Hygge, der berühmten dänischen Gemütlichkeit, in der Landschaft stehen. Was ist eigentlich mit dem Licht hier?, fragt jemand. Wissen wir nicht. Aber es ist anders, gleißender, blauer, fast wie auf der Südhalbkugel.

Am Abend sitzen wir auf der Terrasse unseres liebevoll, aber mit Kolonial-Kitsch vollgestellten Hotels. Über einem halben Liter Tuborg lauschen wir dem nachtschwarzen Meer. Kurzes Resümee der ersten Stunden. Wir haben Eis und Kaffee in einem aus Felsen und Meer bestehenden Hinterhof genossen. Wir haben die Füße in den Sand gestreckt, zur goldenen Stunde auf die Ostsee hinaus gestarrt, uns leicht die Nasen verbrannt. Haben Menschen baden und in die öffentliche Sauna gehen sehen und auf dem Markt einen Feigenbaum erstanden. Scheint man schon aushalten zu können hier, sagen wir uns. Und bestellen noch ein Tuborg.

Bornholm ist in etwa halb so groß wie Berlin. In weniger als einer Stunde kann man die Insel mit dem Auto von Nord nach Süd durchqueren. In 20 Minuten von West nach Ost. Dazwischen fährt man durch eine landschaftliche Vielfalt wie sonst bestenfalls in einem mittelgroßen Land. Ganz im Süden liegt von Ackerbau geprägtes Flachland, das zur Ostsee hin in den Dueodde Strand mündet, ein kilometerlanger Streifen weißen Sands mit Karibik-Wasser, der zu den schönsten in Europa gezählt wird. Wenige Kilometer weiter nördlich ist die Küstenlandschaft von Gestein zerfurcht, wie etwa um die Felsformation Randkløve Skår nahe Gudhjem.

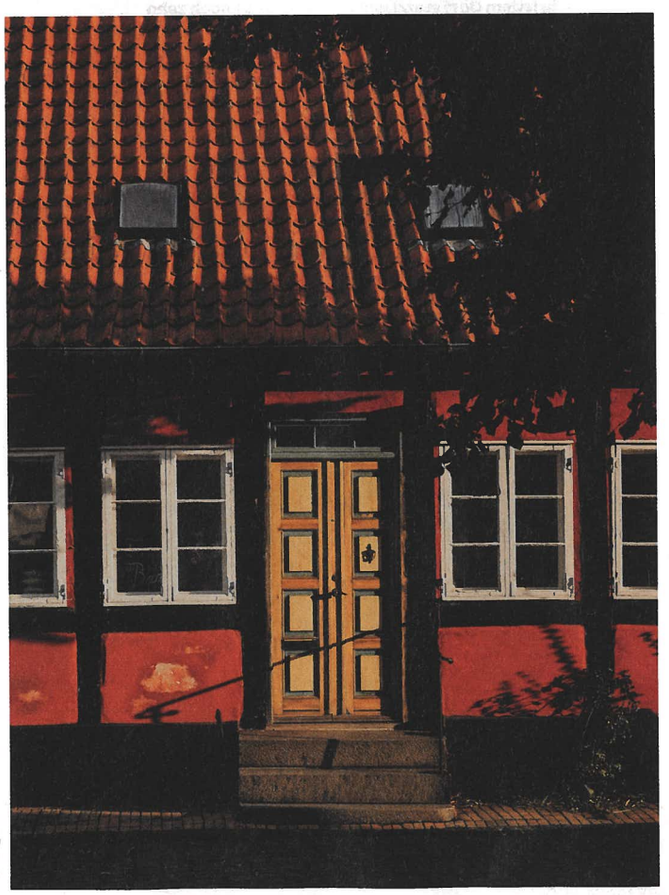
Im Norden wiederum, wo wir Quartier genommen haben, fällt die hügelige Landschaft rund um die Hammer Odde, den letzten Zipfel der Insel, teils steil in die See ab. Hinter jeder Biegung des Rundwanderwegs scheint Bornholm mit dem Klischeebild der flachen, etwas ereignisarmen Ostsee aufräumen zu wollen. Nach Warnemünde sieht hier nichts aus. Stattdessen lassen uns die dramatischen Panoramen glauben, wir wären in Irland oder Schottland gelandet. Der Wind kneift im Gesicht, die Seevögel spielen mit der Küstenthermik und für einen Moment wirkt es, als könne hinter dieser Ostsee nur noch Amerika kommen.

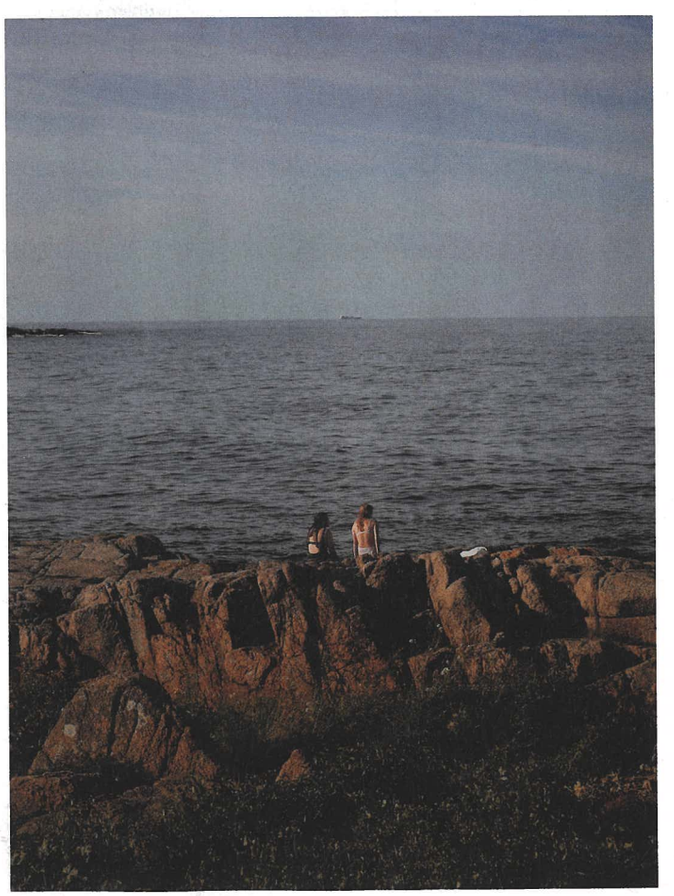
Unser Auto schneidet sich durch dichten Morgennebel und Platzregen. Der Abwechslungsreichtum, müssen wir feststellen, bezieht sich auf Bornholm auch auf das Wetter. Sonneninsel, schon klar. Aber eben auch mitten in der Ostsee, von jedem Festland mindestens 90 Kilometer entfernt. Bestlage in der Wetterküche also. Die Felder, die Wälder, die Häuser, die am Vortag noch in der Nachmittagssonne schmorten, liegen heute eingewickelt da in Wolken, Wind und Wasser. Im Westen der Insel, auf einem Plateau etwas oberhalb des Hafens von Hasle, haben die Bäume über die Jahre unter der Last des Westwinds ihre aufrechte Form

Da möchte man gleich einkehren: In der Inselhauptstadt Rønne strahlen viele alte Häuser dänische Gemütlichkeit aus (u. l.)

Im Fischerort Gudhjem dreht sich seit Jahrhunderten alles um Hering: Hier steht auch der älteste Feigenbaum der Insel (o.)

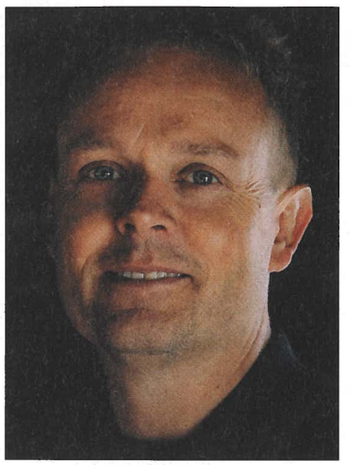
Die Küste Bornholms ist so vielfältig wie das Inselinnere: Nordische Felsen und »karibische« Strände wechseln sich ab (u. r.)





verloren. Wie vom Leben gekrümmte Menschen biegen sie sich von der Küste weg. Die Ostsee peitscht an die Kaimauer, der Regen fährt fast waagerecht durch die Luft. Wir retten uns in die Obhut eines weiß getünchten Hauses, das von einem gemauerten Schornstein überragt wird. Im Innern riecht es wie Kleidung am Tag nach einem Grillfest.

»Wir machen hier Silber zu Gold«, sagt Søren Jensen, während er Kisten stapelt. Müssen heute noch verschickt werden. Jensen, ein kräftiger Mann mit freundlichen Augen und trockenem Humor, leitet die Hasle Røgeri, das örtliche Räucherhaus. 137 davon gab es noch vor wenigen Jahrzehnten auf Bornholm. Die meisten Dörfer hatten ein eigenes. Heute zählt die Insel noch zehn. »Und unseres hier ist das einzige, das mit der klassischen Technik arbeitet«, sagt Jensen. »Wie vor 200 Jahren.« Während er zu seiner Räucherstelle am anderen Ende des Raums geht, erzählt er, dass er eigentlich vom Festland stammt und als Student für Ferienjobs nach Bornholm kam. Dann habe er durch Zufall zum Räuchern gefunden, sich in das Leben auf der Insel verliebt und beschlossen, zu bleiben. »Ich liebe die Gelassenheit hier«, sagt er.



»Ich liebe die Gelassenheit hier«

Søren Jensen, Hasle Räucherei

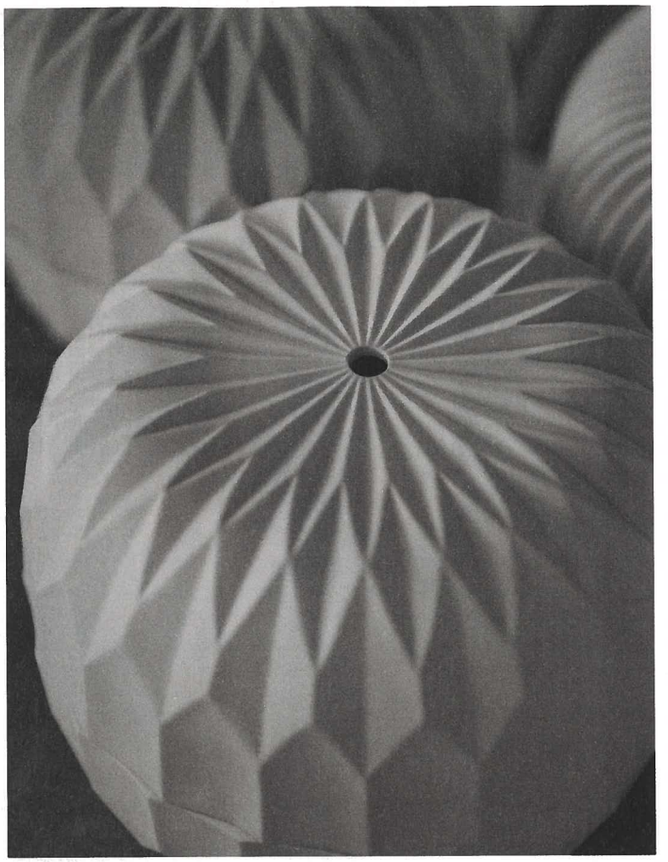
In einer Wanne kokeln Dutzende Holzstücke vor sich hin, die Apparatur darüber sieht aus wie ein Folterinstrument aus Zeiten der Inquisition. Ketten, Stangen, Riegel aus vom Rauch geschwärzten Metall. Jensen greift sich einen Hering, »unser Silber«, wie er sagt. Mit geübtem Griff zieht er ihn durch Kiemen und Maul auf eine Stange, dann den nächsten und wieder einen anderen. Zweihundertmal macht er das am Tag, seit 15 Jahren.

»Wir erhitzen die Fische zuerst bei niedriger Flamme«, sagt Jensen und scharrt mit bloßen Händen in den Kohlen herum. »Dann werden sie bei mehr Hitze getrocknet.« Er öffnet zwei Luken, um die Luftzufuhr zu erhöhen, schachert das Feuer an. »Und am Ende kommt das eigentliche Räuchern«, sagt er, während er mit einem Eimer vorsichtig Wasser in die Flammen gießt. Rauch erfüllt den Raum, eilig schließt Jensen Türen und Fenster, damit die Luft in Richtung Schornstein zieht. Gut sechs Stunden dauert es vom frischen Fisch bis zu Räucherhering. Jensen kramt einen fertigen Hering aus einer der Kisten hervor, golden glänzt die Haut des Tieres, es ist um rund ein Drittel geschrumpft. Am besten isst man ihn mit Gurken und etwas Kraut auf Schwarzbrot.

Bornholmer Silber: Schon bald werden die Heringe nach köstlichem Rauch duften. In der Hasle Røgeri wird nach alter Tradition geräuchert

Schornsteine mit Stil: Früher hatte Bornholm 137 Fischräuchereien, fast in jedem Dorf stand eine. Heute gibt es noch zehn

Hat viel zu tun, aber immer Zeit für Gäste: Mie Mølgaard fertigt in ihrer Werkstatt in Rønne skandinavisch-schlichte Objekte



Keramik ist auf Bornholm allgegenwärtig: Um die 80 Werkstätten gibt es auf der Insel, darunter weltbekannte wie Lov i Listed

Der Regen ist in der Zwischenzeit noch stärker geworden. Die Scheibenwischer sind an ihrer Belastungsgrenze, als wir mit einem halben Tagesfang von Jensens Fisch im Gepäck in Rønne einfahren. Nur knapp 14000 Einwohner zählt die Bornholmer Hauptstadt, verfügt aber über Theater, Galerien, Museen und sogar einige Clubs.

Wir haben inzwischen gelernt, dass es auf Bornholm das Beste ist, einfach mal anzuklopfen. Deshalb stehen wir jetzt im Dauerregen vor einem einstöckigen Werkstattgebäude direkt am Hafen. Es klappt. Mie Mølgaard winkt uns herein. Regnet ja.

Zu tun hat sie augenscheinlich genug, wie ein Blick durch den mit allerhand Formen vollgestellten Raum verrät. Zeit für uns, auch das ist so eine Besonderheit dieser Insel, hat sie trotzdem. Sie bietet dem Hund Wasser an und uns Feigen aus dem Garten. Hier in ihrem Atelier fertigt Mølgaard etwas, das für Bornholm steht wie kaum etwas anderes: Keramik. Tassen lagern in ihrer Werkstatt neben Tellern, dahinter Kannen und Lampen aus Porzellan. Alles zurückgenommen skandinavisch, mit klarer Formsprache und reduzierter Farbgebung. In einer Ecke arbeitet ein 3-D-Drucker am Prototyp eines neuen Entwurfs. »Keramik hat hier eine lange Tradition«, sagt Mølgaard während sie uns zeigt, wie man die Rohmasse in die Form einer Espressotasse gießt. Genauer gesagt wird auf Bornholm seit über 200 Jahren Keramik hergestellt. Hintergrund ist der Boden. Auf der Insel gebe es viel Steingut, wie Mølgaard sagt, jenes Rohmaterial, das man für Porzellan braucht. Das hätte man im restlichen Dänemark kaum. Also entwickelte sich das Töpfern hier rasch zu einem der Hauptwirtschaftszweige. Heute gibt es unter Kennern zwei Adressen, wenn man sich etwas wirklich Besonderes auf den Tisch stellen will und, auch das gehört zur Wahrheit, bereit ist, den eigenen Geldbeutel signifikant zu erleichtern: Japan und Bornholm. Etwas mehr als 80 Keramikwerkstätten gibt es hier, bei einigen davon ist es unmöglich, mal eben einen Teller oder eine Schale zu kaufen. Lov i Listed, eine kleine Manufaktur im Osten der Insel, etwa beliefert einige der besten Restaurants der Welt – aber nur, wenn eine persönliche Verbindung besteht. Die Warteliste ist lang.

> Wir haben gelernt, dass es auf Bornholm das Beste ist, einfach mal anzuklopfen

Auch Mie Mølgaard produziert nur in begrenztem Umfang. »Sonst könnte ich nicht mehr alles in Handarbeit herstellen«, sagt sie und deutet auf ihr Lager. In dem kleinen Raum stehen ein knappes Dutzend Produkte. »Mehr schaffen wir nicht.« Regelmäßig bekomme sie Anfragen von Läden aus aller Welt, die ihre Produkte verkaufen wollen. Jedes Mal lehnt sie dankend ab.

So ist Bornholm, lieber entschleunigt und hochwertig als zu groß gedacht und stressig. Klänge es nicht so hoch gegriffen, könnte man sagen: Die Menschen hier wirken, als

Mit dem »Nordlandet« hat Spitzenköchin Anne Bruun Jessen einen sympathisch-lokalen Gegenentwurf zur Michelin-Küche geschaffen

Vieles, was im »Nordlandet« auf Bornholmer Keramik landet, ist auf dem Inselboden gewachsen – und im französisch-nordischen Stil zubereitet

hätten sie auf der Insel ein kleines Refugium vor der globalen Wachstumsdoktrin gefunden. Einen Ort, an dem sie den Dingen nachgehen, die ihnen Freude machen. Zu ihren eigenen Konditionen, nach ihrem eigenen Tempo.

Mølgaard lacht. Ja, da sei etwas dran. Sie selbst sei nach Bornholm gekommen, um an der Designschule in Nexø zu studieren, die als eine der besten Adressen für Keramik- und Glasgestaltung in ganz Skandinavien gilt. Und dann kurzerhand geblieben. »Weil mir klar wurde, dass ich hier einfach mit dem, was ich tue, ein gutes Leben führen kann.« Wegen der Menschen hier, der Bedingungen. Des Sinns für Gemeinschaft. Der Hilfsbereitschaft. »Die Leute hier sind einfach unglaublich cool«, sagt Mølgaard.

Wenige Minuten später stehen wir im Wohnzimmer eines Fremden und betrachten Keramikskulpturen. Mølgaard hatte gesagt, um die Ecke wohne jemand, den wir unbedingt kennenlernen müssen. Und uns kurzerhand hingebracht. Michael Geertsen, ein hagerer Mann, dessen Erscheinung den Gestus des Punk auch mit Mitte 50 nicht abgelegt hat, steht in einem langgezogenen Raum unter dem Dach seines Hauses und hört sich geduldig an, was wir zu seiner Arbeit zu sagen haben. Seine Skulpturen sehen aus wie Objekte, die in einen Schiffsmotor gehören, fast dystopische Formen einer vergangenen Vorstellung von Industrie. Gleichzeitig aber feingliedrig und elegant. Geertsen nickt. Passt schon, sagt er. Seit gut 40 Jahren arbeitet Geertsen mit Keramik. Heute gehört er zu den gefragtesten Keramikkünstlern der Welt, seine Objekte werden unter anderem im New Yorker MOMA ausgestellt, kürzlich hat er eine Lampe mit dem dänischen Möbelgiganten Fritz Hansen realisiert.

Eigentlich gehöre er zur Kopenhagener Szene, sagt Geertsen. Seine Frau, die Architektin Bettina Køppe, und er haben sich aber vor einem knappen Jahr entschieden, die dänische Hauptstadt zu verlassen. »Kopenhagen ist ein bisschen eingeschlafen, da ist keine Energie mehr«, sagt Geertsen. »Als dänischer Künstler ist Bornholm gerade der place to be.« Erstens, sagt Geertsen, seien die Preise hier niedriger. Er zeigt auf seine geräumige Werkstatt, die mit Inspirationsquellen vollgestellt ist. Skandinavische Keramik aus dem 19. Jahrhundert, russische aus dem 20. »Wir haben hier ein Loft wie in New York City – nur mit Meerblick.« In der Hauptstadt hätten sie in einer kleinen Wohnung gelebt und dafür das Dreifache gezahlt. Zweitens sei die Insel vor ein paar Jahren als erster Ort in Europa und erste Insel weltweit zur »World Craft Region« erklärt worden, um dem »einzigartigen Kunsthandwerkermilieu Rechnung zu tragen«, wie es in der Begründung heißt. Er zündet sich in seiner Werkstatt eine Zigarette an, legt die Füße hoch. »Und drittens können wir hier einfach so leben, wie wir es für richtig halten.«

Die Freundlichkeit, die Gelassenheit. Das eigene Taktgefühl. Die Freiheit, die Möglichkeiten. Fragt man Bornholmer danach, was diese Insel besonders macht, hört man immer wieder dieselben Vokabeln. Es sind diffuse Anhaltspunkte, die sich nicht in Felsformationen, Strandlängen

oder absoluten Bettenzahlen aufwiegen lassen. Sondern Eckpunkte eines stillen Pakts, den die Bewohner geschlossen zu haben scheinen. Dass hier Raum sein soll für Menschen und ihre Ideen. Menschen wie auch Anne Bruun Jessen. Jessen ist Spitzenköchin, auch wenn sie den Begriff verabscheut. Gearbeitet hat sie, groß gewachsen, bestimmt im Ton, immer eine Spur Sarkasmus, in einigen der besten Restaurants Dänemarks. Etwa dem gefeierten Geranium in Kopenhagen. Sie hat sich Michelin-Sterne erkocht, war Teil des dänischen Koch-Nationalteams, befand sich auf dem Weg, ein Star zu werden. Heute sagt sie: »Ich hasse Sterneküche und die ganze Denke dahinter.«

»Wir machen hier als Team alles zusammen und suchen unsere Zutaten auf der Insel«

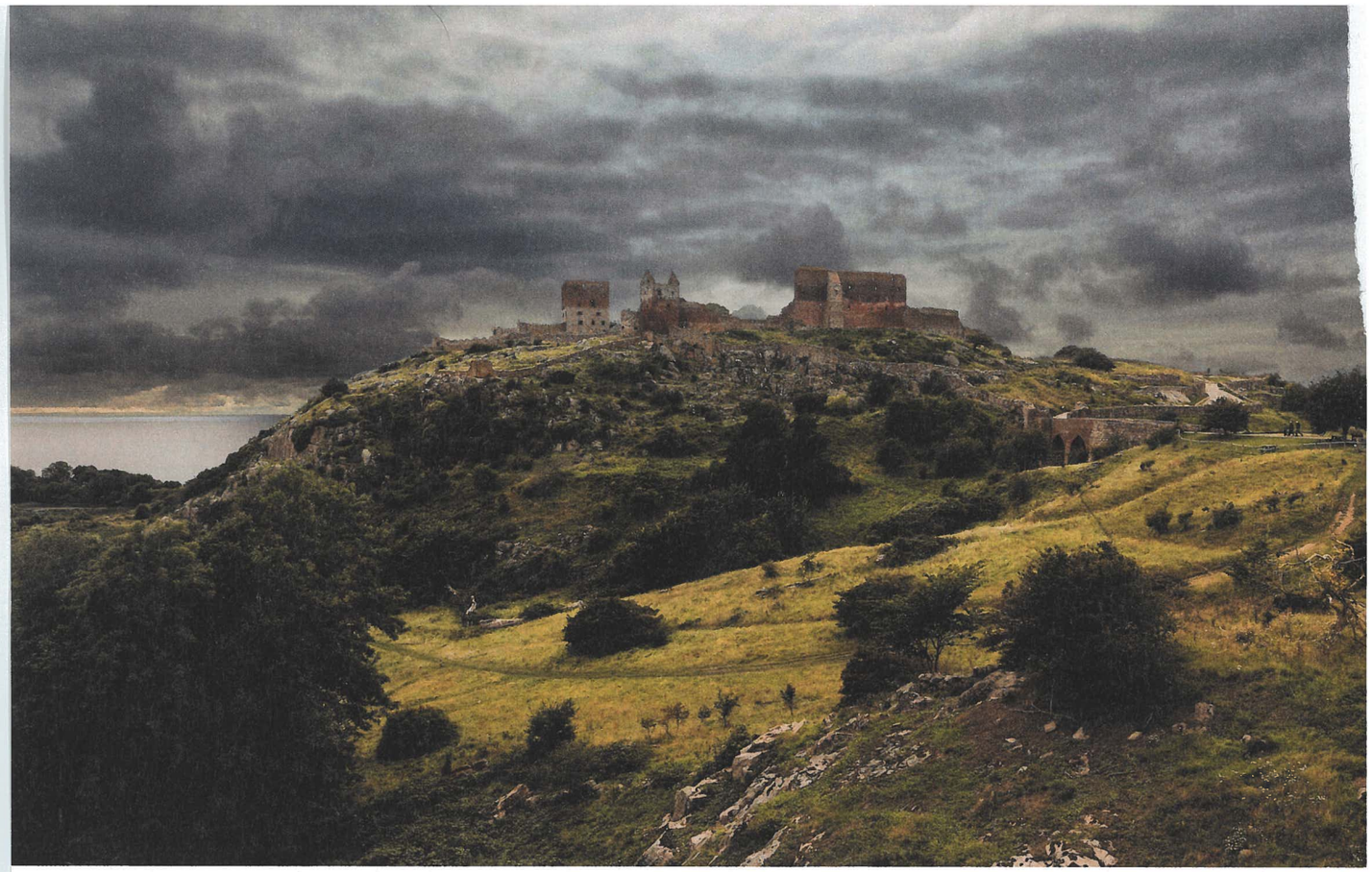
Anne Bruun Jessen, »Nordlandet«

Jessen steht in der offenen Küche des »Nordlandet«, einem Hotel mit angeschlossenem Restaurant in Sandvig. In einer knappen Stunde kommen die ersten Gäste, Jessen und ihre Mitarbeiter rotieren zwischen Ofen, Kühlschrank und Herd. Von der teils schroffen Atmosphäre anderer Gourmetküchen ist hier nichts zu spüren. Während hinter den großen Fenstern des Restaurants die Abendsonne auf Ostsee und Felsen scheint, wird in der Küche gescherzt und gelacht.

»Das ist genau das, was ich wollte«, sagt Jessen in einer kurzen Pause.»Die Arbeit in einer Michelin-Küche ist extrem steif, jeden Tag macht man dasselbe, alles ist auf den Chef ausgerichtet. Das tötet auf Dauer jede Kreativität.« In gewisser Art ist Jessen hier im Norden Bornholms vor einigen Jahren angetreten, das Gegenteil zu entwerfen. »Wir machen hier als Team alles zusammen, suchen unsere Zutaten auf der Insel, versuchen, jede Woche aufs Neue mit dem, was wir hier haben, kreativ zu werden«, sagt sie, bevor sie den ersten Gang ihres aktuellen Menüs auftischt.

Jessens Küche ist französisch geprägt, aber mit deutlich nordischem Einschlag. Es gibt fermentierten Fisch, wie er auf Bornholm seit Jahrhunderten gegessen wird, abgerundet von Kohlrabi und einer schwer zu definierenden, aber köstlichen Emulsion aus Kräutern, die aus Bornholmer Gärten stammen. Ihr Rind mit Beeren und Kräutern, das schmeckt, wie die Insel in der Abendsonne aussieht. Ein Dessert, das auf der Zunge auftaut und dabei flüchtige Nuancen von Erde und Himbeeren freigibt. Sterneküche ist das, nur ohne das Label. »Und ein bisschen ehrli-

ANZEIGE

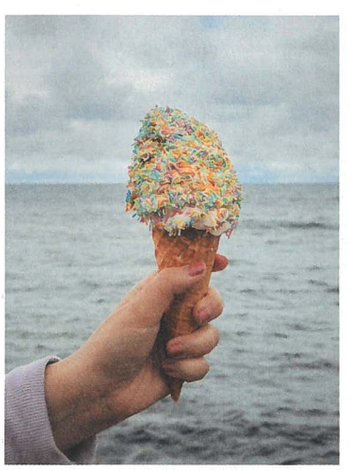


Sind wir doch in Schottland gelandet? Bei der Burgruine Hammershus zeigt Bornholm sich von seiner grünsten Seite

cher«, sagt Anne Bruun Jessen. »Wir wollen, dass man beim Essen merkt, dass hier der Spaß am kreativen Umgang mit Ressourcen im Vordergrund steht.«

Knapp 15 Stunden, aber nur ähnlich viele Kilometer später sind wir trotzdem beinahe erleichtert, vor einer amtlichen Snackbude zu stehen. Wir haben den Morgen damit verbracht, die Hammer Odde zu erkunden, haben eine Schulklasse dabei beobachtet, wie sie von den gut zehn Meter hohen Klippen in den kalten Opalsee gesprungen ist, haben von einem kleinen Gipfel aus die Aussicht über die halbe Insel genossen. Wir sind abgebogen zum Hammershus, einer Burgruine aus dem 13. Jahrhundert, die 74 Meter über dem Meer auf einer Klippe liegt, haben uns von dort über Hunderte Stufen den Weg zum Küstenweg gebahnt, unter dem die Ostsee die Westseite der Insel bearbeitet und stehen wenig später im Hammerhavn vor zwei Buden, die mit ihrer reduzierten, zweckdienlichen Form als Musterbeispiele dänischer Architektur durchgehen könnten.

Es gibt etwas explizit Dänisches: Hot Dogs. Und zwar die »französische« Variante, bei der die Wurst zusammen mit allerlei Senf und Ketchup in einem nach unten hin geschlossenen Brötchen steckt.



Hot Dog oder Softeis »mit alles«? Wie schön, dass Bornholm auch Trash kann

So bleibt, stellen wir fest, zumindest die Kleidung sauber. Dazu eine Tasse Kaffee, Kuchen und Eis als Grundlage für den weiteren Weg.

Ein paar hundert Meter weiter nördlich steht ein einsamer Angler zusammen mit seinen zwei Hunden auf einem der Felsen. Immer wieder wirft er die Schnur aus und zieht sie geduldig wieder ein. Es dauert ein paar Minuten, bis wir feststellen, dass der Mann wie wir aus Deutschland stammt. Aus Bayern, um genau zu sein. Seit fast 30 Jahren komme er nun schon nach Bornholm, sagt er, mindestens einmal im Jahr. Diese Insel, sie sei über die Jahre zu seiner Heimat im Herzen geworden. Vor einiger Zeit hätten er und seine Frau sich nun ein Haus an der Ostküste gekauft, sie verbringen gut die Hälfte des Jahres hier.

»Bei uns war es genau wie bei vielen anderen«, sagt er. »Wenn man hier einmal herkommt, dann lässt einen diese Insel nicht mehr los. Man kommt immer wieder.« Aber wir sollten Bornholm bitte nicht zu sehr loben, sagt er noch, als er erfährt, dass wir für ein Magazin aus Berlin hier sind. Nachher kämen noch zu viele Menschen. Wir versprechen, auf die begrenzte Zahl an Übernachtungen hinzuweisen. Mehr können wir nicht tun.

TIPPS

HINKOMMEN

Von Berlin rund 3,5 Stunden mit dem Auto zum Fährhafen Sassnitz auf Rügen, mit der Bahn 4,5 Stunden. Einmal am Tag geht von dort die Fähre nach Rønne (ca. vier Stunden).

RUMKOMMEN

Mit eigenem Auto oder Mietwagen (Stationen vieler Anbieter in Rønne). Von Rønne fahren stündlich auch Busse in alle größeren Orte. Praktisch: Man kann überall ein- und aussteigen. Einfach winken. bat.dk

UNTERKOMMEN

The Falcon
Erst 2021 eröffnete dieses Boutique-Hotel in Sandvig. Ein wenig zu viel Kolonial-Romantik mit Safarihelmen und Bärenköpfen, aber ein liebevolles Basislager. thefalconhotel.dk

Det Lille Hotel
Kleine, familiengeführte, für dänische Verhältnisse preiswerte Bleibe mitten in Rønne. Achtung: Den winkligen Hinterhof will man gar nicht mehr verlassen. detlillehotel.dk

Nordlandet
Skandinavisch-reduziert und luxuriös, ohne zu überziehen. Zugänge fürs Baden im Meer zwischen Felsen. Hauseigenes Restaurant für Feinschmecker. hotelnordlandet.com

ERLEBEN

Dueodde Strand
Der weißeste Sand, die tollsten Dünen. An diesem Acht-Kilometer-Streifen im Süden der Insel fühlt man sich schon wegen des türkisen Wassers so gar nicht wie an der Ostsee.

Hammer Odde
Am nördlichsten Zipfel Bornholms fallen Hügel steil ins Meer ab, Seevögel kreisen, die Natur ist rau und wild. Dreistündiger Rundwanderweg.

Mie Mølgaard Keramik
Über 80 Keramiker gibt es auf Bornholm, darunter berühmte wie Lov i Listed in Svaneke. Eine der Sympathischsten ist Mie Mølgaard am Hafen von Rønne. Jedes Stück ist ein Unikat. miem.dk

Køppe Contemporary Objects
Bettina Køppe und Michael Geertsen bieten Keramik-Ausstellungen von Weltrang. Lassen Sie sich unbedingt Michaels Skulpturen zeigen! contemporary-objects.com

Schlossruine Hammershus
Von den Türmen dieser 800 Jahre alten Ruine bieten sich die schönsten Panoramen auf ganz Bornholm.

Christiansø
Eiland eine Bootsstunde östlich von Bornholm mit beeindruckender Festung und unberührter Natur.

Hjorths Fabrik
Seit 150 Jahren wird hier, im Zentrum von Rønne, zeitgenössische Keramik hergestellt. Fachkundige Touren, hjorthsfabrik.dk

GENIESSEN

Sandvig Is Kalas
Hausgemachtes Sahneeis, dänische Snacks, frischer Most. Das alles mit den Füßen in der Ostsee zwischen Felsen, das geht in diesem kleinen Café in Sandvig. kalasbornholm.dk

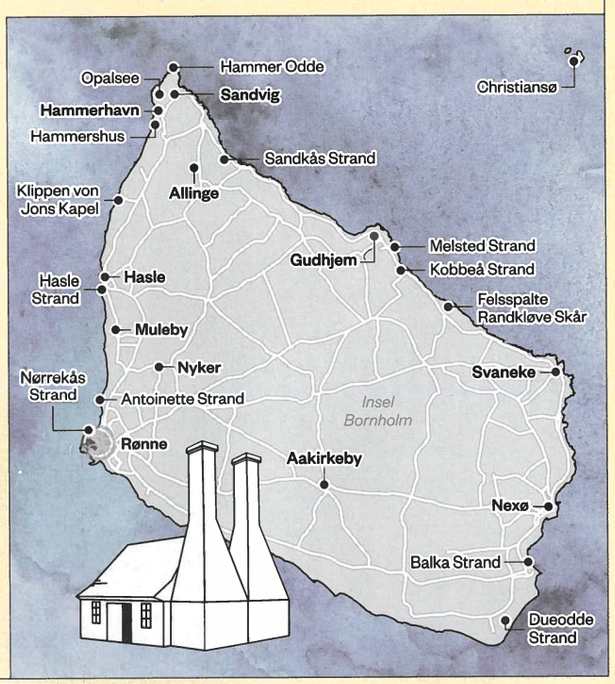
Hasle Røgeri
Die letzte Fischräucherei auf Bornholm, die noch arbeitet wie vor 200 Jahren. Und das schmeckt man. Im schnuckeligen Restaurant neben der Räucherstube kann man mit Blick über die Ostsee speisen.

Café Rosa
Hygge im Taschenformat. Dieses winzige, charmante Café im Ortskern treibt dänische Gemütlichkeit auf die Spitze. Die hausgemachten Kuchen allein sind eine Reise wert.

Kadeau
Der Nukleus des Bornholm-Hypes. Sterneküche mit erlesenen Zutaten aus eigenem Garten in einem Strandkiosk an der Südküste, kadeau.dk

Hammerhavnens Kiosk
Ein unaufgeregter Ort. Kaffee, Eis und dänische Snacks auf der Kaimauer, Sænevej 15, 3770 Allinge

Die unabhängige Recherche für diese Reise wurde unterstützt von Destination Bornholm. bornholm.info



ANZEIGE

Wenn Sie auch ganz hin und weg von der Ostsee sind:

zapf umzüge
UMZIEHEN. LAGERN, MATERIAL

030 - 61 0 61

Jetzt mit virtuellen Besichtigungen via www.zapf.