

Mad

& MENNESKER

SPIS BORNHOLM
GÅ PÅ OPDAGELSE
I DEN BORNHOLMSKE
MADKULTUR

NYE 17 SIDERS
GUIDE FRA
GOURMET BORNHOLM
SIDE 49-67

Mad

& MENNESKER

GIN DET NYE SORT

Smagen af øens urter er blevet indfanget i gin, og flere og flere får lyst til at give sig i kast med at destillere deres eget bud på gin fra Bornholm.

SIDE 8-9

BORNHOLMSK OG BLÆRET MEL

Øens mange producenter af bagværk tilbyder et overflødhedshorn af brød af høj kvalitet. Det gode brød kan, blandt andet, tilskrives Valsemøllen, hvor man med økologien i højsædet, stræber efter det allerbedste mel.

SIDE 10-14

SMAGEN AF BORNHOLM

Bornholm er et mekka af madoplevelser, hvor restauranterne kombinerer høje madambitioner, faglig indsigt og international fantasifuldhed med lokale råvarers særlige smag af klippeøens terroir.

SIDE 24-28

KOM MED TIL KULINARISKE FESTER PÅ SOLSKINSØEN

De senere år er Bornholm kommet på alles læber, især i gastronomiske sammenhænge. Opblomstringen på Bornholm hænger i høj grad sammen med en nyfunden selvforståelse om, at alt kan lade sig gøre på vores ø. Vi ønsker at se mulighederne i stedet for begrænsninger.

Disse muligheder er særligt udfoldet i vores kulinariske traditioner og den natur vi omgiver os af. Ildsjæle og madopfindere har de seneste år fremstillet et væld af produkter, hvilket har inspireret endnu flere ildsjæle og iværksættere.

Gastronomien i alle afskygninger, har løftet øen ind i en hel ny tidsalder. Ideer om nye spisesteder, madoplevelser og produkter skyder op over alt, og der er fokus på at forske i madkulturen og uddanne formidlere, der sikrer inspiration og viden til både bornholmere og gæster.

Vi ønsker at give læsere af Mad & Mennesker en indsigt og et overblik, som forhåbentligt vil inspirere til at gå på opdagelse i øens kulinariske muligheder.

Tag vennerne og familien med under armen og udforsk en verden af smage og dufte du ikke kendte til. Gør det på egen hånd eller under kyndig vejledning af de mange ildsjæle, som brænder for at formidle deres produkter og deres unikke historie.

Rigtig god læselyst!

Destination Bornholm & Gourmet Bornholm



FORSIDE: SIDEN 1855 HAR AAKIRKEBY HAFT BAGER DAM. JESPER OG JACOB ER FEMTE OG SJETTE GENERATION I BAGER DAM SLÆGTEN.



MAGASINET

MAD & MENNESKER NO. 04 BORNHOLM 2018

Kirkebyvej 10, 3751 Østermarie,
telefon 2422 7472.

Udgivet i samarbejde med
Destination Bornholm &
Gourmet Bornholm

Idé Jacob Ludvigsen & Daniel
Mühlendorph

Ansvarshavende Daniel Mühlendorph

Journalister Camille Blomst,
Tommi Falk Petersen, Torben Holleufer,
Louise Skøtt Gadeberg, Thomas Guldbæk
og Mikkel Bach-Jensen

Layout Geira Bjørn Olsen

Fotograf Semko Balcerski

Produktion Henrik Hørberg

Oplag 70.000 eksemplarer

Tryk InterMail Danmark A/S



| Fransk Bistro



| Fransk Menu

FREDENSBORG | Det Moderne Badehotel

Morten Pedersen har sammen med kæresten Line Rix skabt nyt og blomstrende liv i det gamle slagteri i Rønne.



TORVEHAL BORNHOLM

Liv & stil i slagtehuset

Det gamle slagteri i Rønne er blevet forvandlet til Torvehal Bornholm.

Af Camille Blomst

TO ILDSJÆLE har med Torvehal Bornholm skabt en afslappet storbystemning i Rønnes gamle slagtehus. Øen har fået et fremtidigt, æstetisk og rustikt madmarked og samlingspunkt for bornholmsk kvalitet og nydelse.

Årdsdalepigen Line Rix og hendes kæreste Morten Pedersen driver et digitalt designbureau i København, men bor halvdelen af året på Bornholm.

De længtes efter at skabe et berlinsk madmarkedsmiljø på Bornholm. Og Rønnes nedlagte slagtehal havde netop de kvaliteter.

Solide bornholmske fliser og klinker

"Vi faldt pladask for rummene. Huset er lavet af lækre bornholmske materialer, det kriblede i fingrene for at gøre det lækkert. Så snart vi fik nøglen, knoklede vi uafbrudt i tre måneder med at rense fliserne, pudse vægge op, kalke, bygge bar og borde. Målet var, med

genbrug af det eksisterende, at vise rummenes rå skønhed" fortæller Morten Pedersen, mens han viser rundt i torvehallen i Rønne.

Delikat delikatessevindue

"Vores projekt passede godt til slagtehusets historie. Andelsslagteriet blev bygget for at fremme folkesundheden, så man ikke skulle slagte uhygiejnisk ude på gårdene. Og nu hænger Hallegaards skinker synligt til modning og man kan købe ferskt lokalt kød," siger Morten Pedersen.

Ud over lækkerier i torvehallen arbejder han og Line Rix videre med nye ideer.

"Vi er i gang med at sætte et lokale i stand til lokalt kunsthåndværk. Lige nu afprøver vi arrangementer som fredagsbar med DJ og drinks af lokal råvarer. Og vi har haft god opbakning på vores høstmarked, julemarked, workshops og grillevents."



ENGLISH Two enthusiasts have with Torvehal Bornholm, created a relaxed city atmosphere in Rønne's old slaughterhouse. The island has got a modern, aesthetic and rustic food market and a centre for Bornholm quality. A mecca of small Bornholm delicacies that you can enjoy there or bring home with you.

HOS BORNHOLMS TORVEHAL:

Bager Dam
Høstet
Svaneke Bryghus
Bornholms Valsemølle
Pastariget
Kjaerstrup Chokolade
Hallegaard
Nord Snaps
Kobbevang
Ostehjørnet
Stigs Oliven
Bornholms Mosteri
Kvist & Knas
Buchwald's Kafferisteri
Samt skiftende
pop-up boder

SMAAT & Sød

LIGEGYLDIGT HVAD
DINE SMAGSLØG LÆNGES
EFTER, HAR KARAMELLERIET
EN LÆNGSELSSLUKKER,
DER PASSER TIL.

BECH CHOKOLADE

2018 markerer 10-års jubilæet for BECH Chokolade, der i 2008 begyndte med at producere honningkager i Nexø. Siden da er sortimentet blevet udvidet kraftigt, og inkluderer nu både masser af honningkager og god chokolade i butikken i Snogebæk samt chokoladebutik og café i produktionslokalerne i Gudhjem. Ejer Rina Thyssen Hansen fortæller, at forretningens vokseværk kom bag på dem, men at de er stolte af, at det har været muligt.

Allerede i 2009 begyndte BECH Chokolade at lave Rinas favoritchokolade, Spejderkugler, der er en stor chokoladekugle med lakridskaramel i midten, rullet i lakridspulver. "Den kan jeg ikke holde fingrene fra!", fortæller hun. I caféen i Gudhjem serveres blandt meget andet en moderne 1970'ers klassiker, der ikke er for alt for voksne sjæle: Flødebollesandwichen. Sandwichen er Rina Thyssens

Hansen blevet inspireret til, efter at have hørt sine forældre fortælle om dengang de købte franskbrød og fyldte dem med flødeboller. Flødebollesandwichen er ifølge Rina ikke det, de sælger mest af, men den er et sikkert hit hos dem, der vælger den. Det skal smages!

BOLCHERIET

Efter 23 år i spidsen for Svaneke Bolcher, har Thomas Brandt Ibsen, der grundlagde bolchekogeri- et i 1994, givet depechen videre til sin nevø Thomas Brandt Touray og dennes kone Mariam Brandt Touray.

Den nye ejer har været med fra Svaneke Bolchers spæde start, og arbejdede der indtil 2001, hvor han åbnede eget bolchekogeri i Jylland, så der er ingen grund til at være nervøs for kvaliteten. Thomas og Mariam Brandt Touray har taget navnet fra det jyske med til Bornholm, så Svaneke Bolcher hedder derfor nu Bolcheriet. Skal man forkæle sig selv med lidt ekstra godt, kan



man prøve Bolcheriets gourmetserie, der blandt andet byder på jordbær/æble/ingefærbolcher, hvor ingefæren juices samme dag, som bolcherne koges, så den helt rigtige smag opnås.

KARAMEL- LERIET

Hos Karamelleriet på Svaneke Havn finder du den bornholmske natur i karamelform. Blandt de mange håndproducerede karameller er serien Klippestykker, der er inspireret af det man ser, når man bevæger sig rundt på Bornholm.

Bornholmsk Granit er en hård lakrids- og mintkaramel med lakridspulver, der er lige så elegant og sofistikeret i smagen, som granit er, når det er blevet bearbejdet af en dygtig stenhugger. Marksten er en chokoladekaramel med et strejf af lakrids, inspireret af de rødbrune sten, der hver år dukker op på markerne. Rokkesten er en hård salmiak- og eukalyptuskaramel med lakridspulver, der er kraftig og stærk i smagen, og endelig er Strandsten en hård flødekaramel med kokos og malt rystet i flormelis.

ØKOLOGISK ØL BRYGGET I SVANEKE

Ja, du læste rigtigt! Øllet fra Svaneke Bryghus er nemlig blevet 100% økologisk. Bryggeriet har altid haft den filosofi, at man får den bedste øl, når øllet får lov at modne naturligt. Det tager længere tid, men mærkes fra første til sidste slurk. At fortsætte ud af den naturlige tangent ved også at omstille til økologi gør blot øllen endnu bedre for krop og sjæl – og sine omgivelser.

Svaneke Bryghus brygger mere end 30 øl-varianter om året, så der er helt sikkert en eller flere som vil smage dig. Nogle sælges i hele landet, andre fås kun på Bornholm. I 2017 lancerede vi vores alkoholfri Don't Worry Pale Ale, og vi har netop brygget vores første glutenfri øl, American Hoppy Ale.

God øl kræver tid. Nyd den.

Følg øllet på facebook
@svanekebryghus



Martin Kofoed med sin gin-baby:
Destilleringsmaskinen.



Det nye sort

To bornholmske ginproducenter gør deres entré efter flere års forarbejde.

Af Camille Blomst

Martin Kofoed på 32 år gik i flere år rundt med en gin-drøm. I efteråret købte han et destilleri og de første 300 flasker knastør London dry

Gin fra Østersøens Brænderi blev solgt med det samme.

Hans gin smager af urter som lyng og enebær, som han selv finder i det rå bornholmske landskab: "Målet er at fange essensen i naturen. Den forandrer sig året rundt og år for år. Den lille variation dyrker jeg ved at give hver produktion et partinummer og flaskenummerering."

"Mit destilleri skal tilbage til grundtanken om at eksperimentere med alkohol af lokal natur. I støbeskeen er en akvavit med hjemmedyrket dild og æbler lagret på gamle sherryfade," fortæller Martin Kofoed med drenget glæde.

Destillerer når børnene er puttet

"Til efteråret skal jeg lave

eau de vie med figer og morbær, så man kan nyde den dybe sødme fra de sene efterårsfrugter foran pejsen en vinteraften," siger Martin Kofoed, der til daglig er Falckredder.

Vi vil have gin og tonic

Henrik Nerst fra restaurant Æblehaven i Snogebæk, ville bruge æblerne fra plænen til Calvados. Men en menings-



Bay Frost på Listed havn sikrede sig flasker fra det første parti gin fra Østersøens Brænderi. Her kan du nyde en drink med bornholmske dråber og se solen synke i Østersøen.



2 SOMMERDRINKS FRA BAY FROST MED

Gin

ENGLISH Entrepreneurship is flourishing on Bornholm, but to go from an idea to a product takes a lot of hard work. Two gin producers make their entrance on the island after several years of preparation, and they are now ready with the taste of herbs from Bornholm in a liquid form.

måling blandt de spisende gæster viste, at der var mere interesse for gin og tonic.

"Det er fem år siden, at jeg begyndte at rykke på at lave gin. Men nu er destilleriet bestilt. Maskinen bliver leveret til efteråret og kan lave 20.000 flasker gin hen over 35 dage. Den er håndlavet hos en familie i Tyskland. De får 1000 henvendelser om året og laver

60 maskiner," siger Henrik Nerst og lover, at der er gin på markedet til foråret.

Enebærrets fine smag

"Enebær er to år om at modne og vi har arbejdet med at udvikle en metode til kun at høste de modne bær og ikke de grønne, som man skal bruge næste år, uden at stikke os for meget. Og så har jeg investeret i en aro-

maforstærker, der monteres på destilleriet og fremhæver enebærrets krydderi," slutter Henrik Nerst.

EN RIGTIG HERRE-GIN&TONIC

3 cl Østersøens
Premium dry gin
3 cl Sipsmith V.J.O.P. 57,7%
Hældes over is helst i et stort glas. Toppes med en Fentimans tonic.

Garniture og smagsforstærker: Friske blåbær, ribs, brombær eller havtorn!

LET SOMMER-APERITIF

5 cl Østersøens
Premium dry gin
5 cl Lillet Rosé
2 friske jordbær
i skiver
1724 tonic

BLÆRET MEL

Hold øje med brød, pizza og pasta fremstillet af mel fra Bornholms Valsemølle.
Det både smager og bager ganske blæret.

Af Camille Blomst

Melmester Niels Jespersen er tredje generation på Valsemøllen i Aakirkeby. Han driver møllen med sans for kvalitet og fremtidige kornsorter.

"Oprindeligt ville jeg have været skovløber, men jeg endte med at arve familiens mølle. Derfor trives jeg godt med at have kontakt med både jordbruget og møllens mekanik," siger Niels Jespersen, der er inspirations og kommunikations bindeleddet mellem landmændene, bagerne og forbrugere.

Nye og genopdagede korntyper

"Jeg er i dialog med øens dedikerede bønder og bagere. Alle har været gode til at produktudvikle, så vi hen over årene har fået bornholmsk Manitoba, Emmer og Durumhvede. Det som er særligt godt for kornet her på øen, er den lange lune sensommer. I øjeblikket arbejder vi på en ny kornsort, Tritordeum. Det er en krydsning mellem byg og durum, som er udviklet i Spanien. Tritordeum giver durummelets hårdhed og - ud over sødme fra byggen - også de helsebringende stoffer. Vi håber, at vi kan få den til at gro godt på Bornholm," fortæller Niels Jespersen.

DET SOM ER
SÆRLIGT GODT
FOR KORNET HER
PÅ ØEN, ER DEN
LANGE, LUNE
SENSOMMER.

Valsemøllen arbejder også tæt sammen med andre af landets møllere om at udveksle både tanker og mekanik.

"Jeg nyder virkelig godt af samarbejdet med møller Anders Borgen. Han går videnskabeligt til værks i både udviklingen af nye og genopdagelse af ældgamle kornsorter. Han er også den, der tager til EU og kæmper for, at vi får lov til at dyrke de lidt mere flippede frø."

Fornemmelse for finmekanik

"Min oldefar var både møllebygger og drev en mølle. Dengang var en mølle den mest tekniske installation - næst efter Bornholmerure. Han byggede i øvrigt Bornholmerure i sin fritid. Det gjorde min far også. Han støbte de

små tandhjul og filede dem til. Han var tekniker ud over det sædvanlige.

Vi havde samtidig en dygtig maskinmester her, han byggede også Bornholmerure. Ham rendte jeg i hælene på og har lært meget af. Han byggede os hver et Bornholmerur."

"Det ligger dybt i generne at forstå finmekanik. Og jeg har også selv været med til at bygge møllen op," forklarer Niels Jespersen, mens han viser den indvendige mølle frem.

"De ældste maskiner er kram fra 1930'erne, der stadig arbejder i døgn-drift. Der er 16 forskellige valseprocesser fra korn til sigtet mel og det tager 24 timer."

ENGLISH Bornholms Valsemølle has, in close cooperation with the island's visionary farmers, made grains such as durum grow on Bornholm. Local pasta and bread are made from these wheats. The bakers on the island bakes bread and cakes of Valsemøllen's many types of organic flour.



>

> MORGENBRØD OG MORGEN-BADNING

DET KREATIVE ÆGTEPAR Kasper og Julie Buchhard Thye startede med at bage brød til deres café Syd-Øst for Paradis på Hullehavn i Svaneke. Dengang var ambitionen bare at blive selvforsynende med brød til sandwich og tapas. Men behovet for friskbagt surdejsbrød i Svaneke var åbenlyst, så de åbnede et bageri i Svaneke og siden også på Amager.

Butik på Svaneke Havn

Nu flytter Svaneke Brød fra boheme baggårdsbageriet i Søndergade til hjørnet af Svaneke Havn. Kasper bager langtidshævet brød, mens solen står op af havet. Og han har udviklet nye morgenlækkerier til morgenbaderne: Svanekeskruen med lys remonce og thebirkes med marcipan.

”På Syd-Øst for Paradis arbejder vi på at få bevilling til at lave dagens varme ret til aftenbadningen,” siger Kasper Buchhard Thye.

”Vi bager af Valsemøllens økologiske mel, også i vores signaturbrød, rugbrødet uden hvedemel, som vi også sælger på Amager. Der er mange som har besøgt os på Bornholm, som svinger ind om vores Amagerafdeling og køber brød. Det er lidt sjovt.”

TRYLLERI MED ØKOLOGI

SIDEN 1855 HAR Aakirkeby haft Bager Dam. Jesper og Jacob er femte og sjette generation i Bager Dam slægten.

For tre år siden kom Jacob hjem efter at have arbejdet som bagermester for Claus Meyer. Han overbeviste sin far, Jesper, om, at Dam's brød skulle være moderne langtidshævet på køl, med nye eller rettere gamle økologiske kornsorter som Øland, Purpur,



Vi bruger Valsemøllens økologiske mel, også i vores signaturbrød, rugbrød uden hvedemel, fortæller Kasper Buchhard Thye.

Emmer osv. Kernerne bliver malet på egen stenkvarn, umiddelbart inden at dejen æltes sammen.

Efter at brød og kager var blevet 100% økologiske, kom turen til kaffen i butikken.

Ny fræk rugkiks

Bager Dam har i flere generationer været kendt for sin ”Bekendte Rugkiks”, rullet i 27 sprøde lag.

”Alle nye produkter skal være økologiske. Jacob og jeg blev enige om, at verden havde brug for en ny økologisk kiks. Opskriften fandt vi frem til i første

forsøg. Resultatet blev en økologisk version med chiafrø og sort sesam. Vi er rigtig stolte af at have udviklet en ny variant af familiekiksen sammen.”

”I det hele taget er vi utrolig glade for at forfine og udvikle opskrifter. Der er flere af øens spisesteder, der kommer med produktønsker, som vi løser. Vi bager blandt andet megatarteletter til Ekkodalshuset/Cafe Genlyd, og briocheboller til Bobbabella i Besøgscentret på Hammerhus. Vi er også i gang med at lave en god pizzadej til et nyt sted i Svaneke,” smiler far og søn hemmelighedsfuldt.



Michael Hansen i gang med dagens bagning med mel fra Valsemøllen.

ØJET SKAL BLIVE FORNØJET

BAGER JENSENS BRØD og kager er bagt af bornholmsk mel.

"Vi har altid brugt mel fra Valsemøllen. Det er skørt ikke at bage med det gode lokale mel, også selv om det koster en krone mere kiloet," siger Michael Hansen, der ejer bagerierne Jensens Bageri og Knirkeline i Rønne.

Med på moden

I 2009 overtog Michael Hansen bageriet efter sin svigerfar. Både svigerinde, kone og svigerfar er med i virksomheden, hvor han selv blev udlært.

"Jeg havde en afstikker i 10 år, hvor jeg var kok og bager på boreplatforme. Det var hårdt. Men når jeg havde fri,

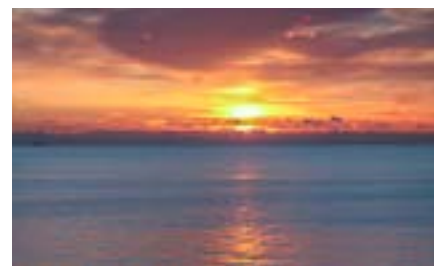
kunne jeg være sammen med børnene eller lave hus," fortæller Michael Hansen, der tog imod tilbuddet om at overtage butikken og modernisere.

"Jeg købte en kølebox, så alt vores brød kan langtidshæve, selv rundstykkerne. På den måde kunne jeg ændre bagerens mødetid og arbejdsdag og brødet. De to dage med hævnning på køl giver mere saft og krumme."

Godt håndværk

"Jeg vil have, at vi hver dag leverer den samme kvalitet. Og det er svært at skaffe faglært arbejdskraft. Men jeg har lige fået en bager, som kommer fra Meyers. Han og hans kæreste var friske på nye udfordringer og er flyttet herover. Det er jeg glad for."

Når man kigger i butikken kan man ➤



DEJLIG MAD – FANTASTISK UDSIGT

Imødekommenhed - Iørefaldende musikarrangementer - Fabelagtig stemning

LE PORT RESTAURANT

FOR ÅBNINGSTIDER OG INFORMATION:

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

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



NÅR MAN KOMMER IND I EN BAGERBUTIK, SKAL ØJNENE SIGE WOW!

> se, at her er en bager, der sværger til klassisk bagerhåndværk med præcision, jævn afbagning og detaljeret afpyntning.

"Jeg har det selv sådan, at når man kommer ind i en bagerbutik, så skal øjnene sige wow."

GUDHJEM HAR FÅET EN MAVEGAVE

LIDT INDE I EN gård i Skyttegængen i Gudhjem ligger et nyt bageri. Det er den humørsmittende japanskfødte bager Mayako Yumotos, der har indrettet et fluesvampeprykket åbent bageri og café. Hun står op midt om natten og laver økologisk brød og kager af alle slags.

Mange kender hendes kvalitet og originalitet fra den Pippi-Langstrømpe stand, hun havde med sit kreative bagværk i Torvehallerne i København.

Drøm om egen ko

Mayako Yumotos er dybt optaget af økologi, i sin ungdom i Japan læste hun til landbrugsmedarbejder, men hun elskede også at bage. Det førte hende til Århus, hvor hun blev udlært hos Emmerys sidst i 1990'erne. Sidste år flyttede hendes veninde til Gudhjem og efter et besøg på øen, tænkte hun, at her kunne hun få opfyldt en gammel drøm: "Jeg har altid ønsket mig at have min egen lille ko. Bare en, der giver fløde nok til, at jeg kan lave mit eget smør til bolleterne her i Café Rosa," fortæller Mayako Yumotos fra sin fine lille café.

"Selvfølgelig bager jeg af Valsemøllens mel. Jeg har samarbejdet med andre dygtige melproducenter som Aurion før, men det her er godt lokalt mel."

NORDSØ MORGENSTYKKER

Opskriften er fra bagermester Michael Hansen, der udviklede opskriften, da han var kok og bager på en boreplatform i Nordsøen.

350 gr hvedemel

75 gr rugmel

200 gr mysli

1,5 dl kærnemælk

1,6 dl vand

50 gr olie

10-15 gr gær

13 gr salt

15 gr honning

Alle ingredienser blandes og æltes til dejen er glat/skær. Fedt en skål med lidt olie og lad dejen hvile i den i ca 2 timer ved stuetemperatur med film over. Del dejen i 10 lige store stykker og lad hvile i 1-2 timer. Drys evt med mysli eller en mild revet ost. Bages ved ca 210 grader i ca 12 min, afhængig af ovn, til de er gyldne og lækre.



KØKKEN

SAMMENSET SELV DIT MÅLTID.
VÆLG EN RET FRA GRILLEN, SIDES OG SAUCE.

FORRETTER

HUMMERBISQUE - 130
smørstegte jomfruhummer
trompetsvampe
jordkokchips

KING PRAWNS - 130
hvidløgsristede
Frennegårdspasta i persille-
creme og syltet tomat

**KALV VITELLO
TONNATO - 130**
tunmayonnaise
bagt citron

SAUCES

CHILIMAYONNAISE - 15

HVIDLØGSSMØR - 15

MANGOCHUTNEY - 20

BEARNAISE - 20

RØDVINSGLACE - 20

**ÅBENT HVER DAG
17.00 - 21.30**

KØD FRA GRILLEN

ENTRECOTE 150/300 GRAM - 175/245

KALVEMØRBRAD 200 GRAM - 215

LAMMEMØRBRAD ROSMARINMARINERET

100/200 GRAM - 165/215

NORSK LAKS – SKINDSTEGT 200 GRAM - 195

SIDES

POMMES FRITES - 30

NYE SMÅ KARTOFLER - 30

Rosmarinristede

BØGEHATTE - 30

citronristede

2 SLAGS ASPARGES - 30

sauterede

LØG M/TOP - 30

sauterede med hel gul sennep

CÆSARSALAT - 30

VANDMELONSALAT - 30
græskarkerner - rucola - feta

SPIDSKÅL - 30

grillet og bagt
med olivenolie - persille

DESSERT

VALNØDDEIS - 95

valnødder - nougat
marcipan

RABARBERDESSERT - 95

sorbet - sauce - vaniljebagte
rabarber - mandelkage

CHOKOLADEMOUSSE - 95

marmoreret - chili
appelsinsorbet - mandel-
krokant - hindbærpuré

OSTETALLERKEN - 95

3 bornholmske oste på
mascarpone m/ hybenrelish
og mandler



**FORKÆL DIG SELV MED SPA
- OG G'S KØKKEN**

Griffen | Hotel & Wellness

Vandkefir på flaske

På havnen i Nexø brygger Paulie Melnyk økologiske læskedrikke med vandkefir.

Af Tommi Falk Petersen



I en sidebygning til Den Bornholmske Spritfabrik i Nexø har Paulie Melnyk sin iværksættervirksomhed NXØ Brewery Vandkefirperler.

Da den kokkeuddannede Paulie flyttede til Nexø med sin kone og deres børn, vidste han, at han ville være selvstændig i den gastronomiske verden. Han var dog ikke sikker på, hvad hans produkter skulle være. Det var en gave fra en ven, der gjorde ham overbevist om, at det var læskedrikke med vandkefir, han skulle i gang med.

"Jeg fik et glas med vandkefir, som fik lov til at stå i køleskabet i et stykke tid, inden jeg fandt det frem. Jeg var på barsel og tænkte,

at jeg kunne eksperimentere med vandkefiren."

Paulie plukkede bær og frugter i den bornholmske natur, og prøvede dem af med vandkefiren. Bedst blev en udgave med hindbær: "Min nabo kom og spurgte, om hun måtte få en flaske af hindbærdrikken. Hendes mand talte ofte om barnedommens elskede hindbærsodavand fra bryggeriet i Nexø, og så måtte han jo smage min. Hun fik selvfølgelig en flaske, og jeg følte, at jeg havde fundet mit kald. Derfra gik det stærkt!"

Iværksætterdrøm

I sommeren 2017 startede Paulie sin produktion af hindbær- og citrondrikke, efter at Niels Frost fra Den

Bornholmske Spritfabrik havde tilbudt ham lokalerne i fabrikkens sidebygning.

"Niels var fantastisk for mig. Jeg troede, det ville tage tid at starte mit eventyr, men han fremskyndede processen."

Paulie mener, at det bornholmske erhvervsliv og øens indbyggere altid er klar til at hjælpe en god idé frem, og at det hjalp drømmen til at blive virkelighed.

"Jeg ved ikke, om det er Nexøs historie med masser af selvstændige håndværkere, eller om byen bare er et rent iværksættereventyr. Jeg føler, at Nexø og Bornholm er det perfekte sted for en iværksætter som mig."

Sortimentet bliver udvidet med en havtorn-drik, så Vandkefirperler nu producerer tre forskellige læskedrikke.

Først med vandkefir

Paulie Melnyk var en af de første i landet, der satsede på at bruge vandkefir i sine læskedrikke. Han tror på, at danskerne er så bevidste om, hvad de køber og indtager, at hans økologiske læskedrikke kan blive en succes: "Vi køber flere økologiske varer og varer lavet på naturlige råvarer. Der passer vandkefir perfekt ind

fordi indholdet er økologisk, naturligt og godt for kroppen."

Paulies læskedrikke var blandt de tre bedste drikkevarer ved prisuddelingen Økologisk Guld 2018 og findes hos købmænd og restaurationer på Bornholm og i København.

KEFIR
ER ET PRODUKT
AF EN GÆRINGS-
PROCES, SOM
FORETAGES AF EN
KOLONI AF SYMBIO-
TISKE BAKTERIE-
OG GÆRARTER
I VAND

ENGLISH In 2017, Paulie Melnyk started his organic soft drink production, making soft drinks with water kefir. NXØ Brewery is located in Nexø, where they produce bubbly soft drinks with lemon, raspberries and sea buckthorn. In 2018 they were nominated for the best organic drink, at the Organic Gold Award (Økologi Guld prisuddelingen). You can get Water Kefir in several shops and restaurants on Bornholm.

SMAA holdde

ET HIT HOS BØRN
OG VOKSNE ER
AGURKESORBET
MED SELLERI
OG ÆBLE.



IS OVER SVANEKE

Ægteparret Jonas Bohn og Vibeke Bengtson har i over ti år arbejdet dedikeret på at lave udsøgt is af bornholmsk Jersey mælk.

De har både deres isværksted i iscafeen i Svaneke, hvor de laver is til disken og så et større ismejeri i udkanten af byen, hvor de laver literis til salg i blandt andet Fakta og Kvickly over hele landet.

Besøger man den lille iscafe, er det muligt at nyde isen i deres solrige gårdhave med klipper, hvor

bede med bær og urter, som bliver brugt til isen, giver en autentisk stemning. Derudover er det muligt at købe Bornholms Ismejeris is som vafler på det nye besøgscenter ved Hammershus.

ISHUS VED STRANDEN

De tre unge søskende med navnet Nørager åbnede sidste år et idyllisk ishus i Rønne lige ud til Nørrekås lystbådehavn og stranden. Som sjette generation satte de familiehuset i stand og rejste til Italien for at

uddanne sig i at lave ægte italiensk is (gelato). Udvalget består af hjemmelavede sorbet, mælkeis og soft-ice - alt sammen frisklavet hver eneste dag. Nørrekås Ishus har allerede pustet nyt liv i stien langs kysten, hvor der er mulighed for at dykke tæerne på den lille sandstrand, mens man nyder en velsmagende is.

IS KALAS

IS Kalas i Sandvig blomstrer fordi Christina Andreasen, hendes mand og tre sønner hjælpes ad. "Drengene kommer hjem om sommeren, for at være med i cafeen og selv om vi knokler, så er vi samtidig sammen," siger Christina Andreasen. Udbuddet af is varierer hen

over sommeren, afhængig af sæsonens bær, blomster og frugter.

"Drengene plukker hyldeblomster i vennernes haver og så bruger vi bl.a. rabarberne fra vores egen have. Vi har både velkendte is som jordbær, chokolade og vanilje; men vi laver løbende nye varianter. I år har vi en mælkeis lavet på lange peberkorn. Fra sidste år gentager vi blandt flere, lavendel-honning-skyris og skovmærke, der har en fin blomstersmag. Et hit hos både voksne og børn er agurkesorbet med selleri og æble."

Is Kalas ligger midt i klipperne ud til havet: "Noget så enkelt som vand og klipper gør børnene søde og forældrene milde," griner Christina Andreasen.



100% ØKOLOGISK **HAVNEBAR** I GUDHJEM

Provianten i Gudhjem byder på egen vinimport,
100% økologi og fællesspisning hver onsdag.

Af Tommi Falk Petersen

I køkkenet i havnebaren

Provianten i Gudhjem står ejer Maria Gill og gør det, hun allerhelst vil – laver den mad, hun selv gerne vil spise, og hun laver den med 100% økologiske råvarer.

Egentlig betegner hun og hendes mand, der er med-ejer af Provianten, sig som vinimportører, men alligevel åbner de med stor glæde havnebarens døre hver dag.

Sejlskibsimpporteret vin

Parret importerer hvert år mange tusinde flasker vin fra Frankrig. Vinen bliver sejlet til Gudhjem i sejlskibet Nordlys, der blev bygget i 1873.

"Når man taler økologi, er man også nødt til at se på, hvordan transporten af råvarerne foregår. Vi får vores vine sejlet til Gudhjem helt uden brug af diesel. Det, mener vi, er det rigtige, fordi hele idéen med økologi går tabt, hvis en osende lastbil skal køre tusindvis af kilometer, for at bringe vores varer her til," forklarer Maria

VI TAGER NED
OG STÅR PÅ
VINMARKEN.
VI TALER MED
BONDEN OG
HANS VIN-
STOKKE.
NÅR VI KAN,
FØLGER VI
VINENS TIL-
BLIVEN I
MARKEN OG
I KÆLDEREN.

Gill, der gør en dyd ud af at besøge vingårdene mindst en gang om året.

"Jeg elsker at følge hele processen, vores råvarer går igennem. Vi tager ned og står på vinmarken og taler med bonden og hans vinstokke, når vi kan, så vi følger vinens tilbliven både i marken og i kælderen."

Hårdt arbejde lønner sig

Der ligger hårdt arbejde bag Proviantens økologiske råvarer og produkter, og Maria Gill føler, at det giver en større glæde, når det hårde arbejde ender i vine og retter, der bliver serveret for havnebarens gæster.

"Det giver mig glæde, at jeg har kunnet være med hele vejen fra vinstok til havnebar og at kunne se gæsternes udtryk, når de nyder det store arbejde, som så mange mennesker har lagt i vores mad og vine."

Et sted for alle

Parret, der oprindeligt er fra København, har oplevet, at restauranter i det københavnske har en tendens til at tilpasse sig kundesegmenterne, og ende med at blive ensrettet mod en bestemt gruppe. Sådan er det ikke i Provianten, der besøges af mange forskellige gæster, fra alle grupper i samfundet.

"Jeg elsker, at vi har så mange forskellige gæster,

der kommer herved og besøger os. I København er det helt anderledes. Vi har lyst til at være til for alle, og vi får besøg af alle grupper, og både af lokale og turister. Det gør mig glad, når jeg kommer på arbejde."

Man kan besøge Provianten og smage deres økologiske vin og mad på Ejnar Mikkelsensvej 28 i Gudhjem. Lige overfor Christiansøfærgens leje.

ENGLISH Provianten in Gudhjem offers organic wine which has been sailed from France to Gudhjem in a sailboat without engines. All food and drinks in the harbor bar are 100% organic, and there is communal eating every Wednesday. Provianten is located at Gudhjem Harbor just opposite the ferry port.



OPSKRIFT FRA PROVIENTEN

Porchetta

Tag et stykke svineslag eller svinebryst (den tynde ende) og skær i en firkant på ca. 30 gange 30 centimeter.

Drys hele indersiden med hakket persille, en hel citron i små tern, hakket hvidløg og rigeligt med salt og sort peber.

Rul det til en tæt rulle og snør det op med kødsnor.

Bages ved 175 grader et par timer til kødet opnår en kernetemperatur på 70 grader.

Serveres varm med små kartofler og pesto eller kold i tynde skiver med fintsnittet kål vendt i salt, citron og olivenolie med godt brød til.



Proviantens vine er importeret fra Frankrig og sejlet til Gudhjem for vindkraft af sejlskibet Nordlys.



Brygmester Jan Paul er ude og køre med sin alkoholfrie Pale Ale "Don't Worry".

ØENS ØL PÅ KØL

De bornholmske bryggerier sætter sig højere kvalitetsmål hvert år og brygmestrene detaljenøder utrætteligt med humle, malt og gær.

Af Camille Blomst

SVANEKE BRYGHUS HAR

siden år 2000 været pionerer indenfor brygning af kvalitets specialøl. I år er det lykkedes at omlægge hele produktionen til økologisk.

"Vi er stolte over, at alle øller i vores navn nu er økologiske. Økovejen er fremtidssikring, omsorg for naturen, man kunne kalde det rettidig omhu," siger brygmester Jan Paul.

4 tons økologisk humle

"Omlægningen har været to år under vejs. Det er en forholdsvis lille omstilling, der gør så meget gavn.

Det svære var ikke at skaffe økologisk malt. Men jeg har kæmpet en brav kamp for at indkøbe de omkring fire ton humle, vi bruger om året. Nu har jeg fundet de rette kanaler og sat mig på økologisk humle flere år ud i fremtiden," fortæller Jan Paul.

Nyheder på flaske

Ølopfinder Jan Paul arbejder med nye tendenser. I år har han skabt en glutenfri øl: American Hoppy Ale.

"Øllen bliver glutenfri ved at man tilsætter et enzym under gæringen, der ned-

bryder gluten proteinen," forklarer han.

En anden nyhed er Brown Ale i køreøl-serien "Don't worry", der også har den alkoholfrie Pale Ale.

Kærlighed til Svaneke

Mad og øl forenes i Bryghusets restaurant på Svaneke Torv, men sælges også i supermarkeder på Bornholm og i resten af Danmark. Selvom at bryggeriet vokser, holder de fast i et vigtigt dogme: øllen skal altid brygges i Svaneke, det giver den rigtige slow beer og arbejdspladser.



DET ER LYKKEN AT BRYGGE ØL

Seks spisesteder i Allinge er gået sammen om at få brygget en Allingeøl. Den hedder



Långe Bent og er udviklet og skabt af mikrobryggeriet Small Batch Brewery.

Johnny Fagerlund og Anders Blomquist begyndte at brygge øl på Lille Hallegård for tre år siden. Men efter en lykkelig skilsmisse er de flyttet ud på den yderste molespids på industridelen af havnen i Rønne.

"Vi brygger alt, hvad vi kan med vores tre nye tanke. Kapaciteten er 2400 halvliters flasker. Sådan en produktion kan vi lave en gang om måneden," fortæller Johnny Fagerlund.

"Vi satser på kvalitet. Vi

ønsker ikke at lægge os i detailhandlen. Der bliver man presset på prisen, og så tvinges man til at gå på kompromis med kvaliteten. Da vi ikke pasteuriserer, egner vores øl sig ikke til at stå i et varmt butikslokale. De produktionsprocesser stjæler vigtige smagsnoter. Vi filtrerer ikke øllet for urenheder, men bundfælder og tapper fra toppen af tanken, hvilket giver en meget klar øl."

Øl som fællesskab

De to lune gutter hygger sig med at mødes og brygge.

Når der skal tappes 1500 flasker, så hjælper koner og børn til. De kan godt lide, at øllet giver sammenhold.

"Til sommer samles vi en masse og plukker fuglekirsebær til vores juleøl Christmas Cherry Tripel. Bagefter griller vi og drikker øl," griner Johnny Fagerlund.

"Den eneste måde vi kan overleve på, er med så høje kvaliteter som muligt. Vi vil gerne hygge os med at lave øl mange år ud i fremtiden."

ENGLISH The island has several microbreweries that brews original craft beer - also organic, gluten-free or non-alcoholic beer. Quality goals are set higher and higher each year and the brewmasters go in to every detail regarding hops, malt and yeast.

Madkultur for alle

gaarden i Melsted forener moderne madkultur med madtraditioner fra gammel tid.
Mad bliver både konkret og sanseligt for de besøgende.

Af Mikkel Bach-Jensen

MELSTED ER EN udflugt værd. På ét og samme sted finder du det levende frilandsmuseum Melsted-gård, Bornholms Madkulturbus og Skafferiet.

Det hedder tilsammen gaarden, fortæller bestyrer i Skafferiet Vicki Knudsen. Hun er født med et glimt i øjet og en umiskendelig og charmende bornholmsk dialekt:

"Idéen med gaarden er at arbejde med madkultur

både i gammeldags stil og på den moderne måde. Hele tiden så komplimenterer de to hinanden. Vi har egne marker, dyr, mølle, bålplads, æblepomet, køkkenhave og meget mere, så vi kan gøre det sanseligt og konkret hele tiden. Sling din egen honning, lav din egen senep i gammeldags bornholmsk stil med en kanonkugle. Eller vær med, når vi kærner smør, laver frisk ost eller is. Der er altid en hilsen

til det gamle, men vi gør det også på en ny måde".

Plads til børnene

Det er især børnene, som er i fokus, for der dykkes ned i, hvad vi som moderne forbrugere spiser, og hvor maden kommer fra. Der er faste ugeprogrammer, der kører hele højsæsonen, og i specielle MadLabs kommer man ind og leger med maden, vel at mærke med et formål. I løbet af en uge

kommer de dygtige madformidlerne rundt i alle afkroge af køle- og viktualieskabet, f.eks. kød & vildt, mælk & æg, korn og alt godt fra havet.

Her kan I opleve madens oprindelse, og det hele er illustreret i praksis.

"Skafferiet er både øens største specialbutik for bornholmske fødevarer og en café. Her laver vi bonde-mad til vores gæster. Der er altid suppe i gryden og kaffe



ARBEJDE+FAMILIE+FRITID=BORNHOLM

Forestil dig et sted, hvor du kan få arbejde, familie og fritid til at hænge sammen. 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





Vicki Knudsen inviterer alle indenfor i Skafferiet på gaarden.

på kanden, varme på grillen, så I kan lave frokosten selv, gode madder og sandwich,

men også kager, is, most og øl. Vi glæder os til at se jer og til at give jer en god,

gammeldags og nærværende oplevelse,” slutter Vicki med et smil.

ENGLISH Melsted by the town Gudhjem is worth a trip. Here you find an open-air museum, an old-fashioned farmhouse, a modern food culture house and a shop “Skafferiet” where the cafe always lures with great local products and delicacies. The place is called gaarden. The idea is to work with food culture both in an old-fashioned and in a modern way. We have our own fields, animals, mill, bonfire, orangery, apple trees, vegetable garden and much more. Make your own honey and mustard or join us when we make butter, fresh cheese or ice cream.



RESTAURANT & HOTEL ÅBENT næsten hele året
Telefon + 45 56 48 42 | 0 www.stammershalle-badehotel.dk



KADEAU'S RET PÅ TALLERKENEN: GRILLEDE DANSKE ØSTERS, URTER,
TØRREDE ÆRTER OG MUSLINGEBOUILLON



nyd

SMAGEN AF BORNHOLM

Bornholm er et mekka af madoplevelser, der bare venter på at blive fortæret og nydt i fulde drag. Restauranterne på øen kombinerer høje madambitioner, faglig og international fantasifuldhed med de lokale råvarers særlige smag af klippeøens terroir. Og denne særlige gastronomiske flid er efterhånden landskendt. Her fortæller køkkenchefer og restaurationsejere om, hvad 2018 byder på i deres køkkener.

Af Louise Skøtt Gadeberg

KADEAU

Naturen fortolket ned på tallerkenen

Hos Kadeau arbejder de tre bornholmske kokke, med deres Michelinstjerne i hus, videre med deres vante fokus – nemlig at fortolke den bornholmske natur ned på gourmettallerkenen. Men i 2018 byder menuen selvfølgelig på helt nye oplevelser, idet holdet er gået endnu videre med at fortolke smagsuniverset af nordiske råvarer, der vokser lige uden for restaurantens dør. Smagen er nemlig særlig – både i den vilde og den tæmmede natur – og det smages, når f.eks. stedets syltekøkken finder helt nye og spændende veje at bevæge sig ned ad smagsmæssigt. Området omkring restauranten er desuden ved at tage form som selvforsynende leverandør af alt grønt.

RESTAURANT GSH PÅ HOTEL GREEN SOLUTION HOUSE

Lokal, økologisk og bæredygtig gastronomi

Siden 2015 har Restaurant GSH fokuseret på det grønne, bornholmske køkken og især på økologiske, lokale råvarer og en bæredygtig tilgang til det at drive restaurant. Råvarerne skal have kortest mulig vej fra jord til bord og derfor helst være fra lokale landmænd og urtehaven. I 2018 vil Restaurant GSH fokusere på nye sammensætninger af ingredienser i retterne. Oftest spiller kødet den naturlige hovedrolle, og det vil teamet i køkkenet udfordre, ved at gøre den grønne del af tallerkenen endnu mere indbydende. Menukortet vil også blive suppleret med veganske og vegetariske retter. Den populære, bæredygtige brunchbuffet med bl.a. brunchpølser fra Hallegård, økologisk skyr, pan- ➤



BISTRO PÅ FREDENSBORG BADEHOTEL



CHRISTIANSHØJKROEN I ALMINDINGEN

> dekager og ikke mindst et glas mousserende vin, fortsætter i hele 2018 – hver lørdag og søndag fra 9 til 12.

RESTAURANT G'S KØKKEN PÅ HOTEL GRIFFEN

The Home of Steaks & Cocktails

Her huserer og inviterer en af Bornholms dygtigste kokke, Claus Seest Dam, på middag og byder på alt, hvad hjertet kan begære på et moderne steak house. Konceptet er enkelt: Du vælger dit kød fra grillen, og så supplerer du med 'side orders' og sauses. Et lille fif fra kokken lyder: Vælg noget andet end din borddame – og smag så hos hinanden. Og brødet, der naturligvis er hjemmebagt og koldhævet natten over, er efter sigende blandt Bornholms bedste.

BISTRO PÅ FREDENSBORG BADEHOTEL

Traditionelle, franske lækkerier

Nyd franske klassikere som fois gras terrine, østers, dampede muslinger med urter, Tournedos Rossini, Salade Nicoise og masser af andre lækkerier på bistroen på Fredensborg Badehotel, der netop har gennemgået en omfattende renovering. I Frankrig bruges ordet 'bistro' ikke bare om en restaurant, men om et trygt, hyggeligt og familiært sted at spise. Det betyder, at maden på Fredensborg Badehotel er enkel, ærlig og fransk. Altid baseret på råvarer af

høj kvalitet. Igen i år tilbyder Fredensborg Badehotel den populære fiskebuffet, der i 2018 serveres hver torsdag i højsæsonen og på udvalgte torsdage i forår og efterår. Som noget nyt for fiske-entusiaster fås nu også en fredags-fiske-tallerken med en selektion af østers, jomfruhummer og andre skaldyr.

DET GAMLE POSTHUS I ALLINGE

Fiskesuppe fra Sydstatene

Siden Karina og John overtog Det Gamle Posthus i 2006, har parret holdt fast i en klassisk madprofil, hvor bæredygtig tankegang og lokale råvarer altid prioriteres. Lokalfanget fisk, kvalitetskød fra sundt kvæg og lokale lam kommer på tallerkenen. Stedet er desuden kendt for sin chowder, en tæt fiskesuppe med inspiration fra det sydamerikanske køkken, bestående af bagt torsk, rodfrugter og urter, overhældt med en pighvarbisque. Alle retter og alle ingredienser er lavet fra bunden af ejerne selv, der glæder sig til løbende at præsentere 'spændende overraskelser' sommeren igennem.

LE PORT I VANG

Ny italiensk kok sætter gang i gryderne

Både Kim og Gabriella Jantzen, ejerne af restauranten med en af øens bedste udsigter, er begge udlært i senfirserne og



LE PORT I VANG



STAMMERSHALLE MELLEM TEJN OG GUDHJEM



RESTAURANT GSH I RØNNE

i det franske køkken. Dét har de praktiseret indtil nu med succes, men nu kommer der nye toner i stedets køkken. En italiensk kok fra Palermo er ansat i denne sæson, og det vil betyde nye retter og masser af italiensk inspiration på tallerkenerne. Stadig med et nordisk twist og lokale råvarer, især fisk og kartofler, men også med italiensk inspiration på menuen. På Le Port er det altid muligt at få resten af sin ret med hjem, hvis man ikke kan spise det hele – for andet er spild af lækker mad, mener man her. Menuen skifter hver 10. dag i sæsonen, så aktuelle råvarer som hyldeblomst, skovmærker og jordbær i desserterne får lov at fylde.

CHRISTIANSHØJKROEN I ALMINDINGEN

Sildesymfoni på frokostbordet

Hos Christianshøj Kroen får silden første parket i 2018, idet man her tilbyder et varieret sildebord med min. fire varianter til frokost samt to desserter og lune retter for stedets gæster året igennem. Til frokost tilbydes desuden et særdeles velassorteret ostebord med en spændende selektion af danske og udenlandske oste. På Christianshøj Kroen i Almindingen er filosofien at fortsætte de gode takter med klassiske, franske retter til 'den vulgære side', men også at gøre plads til eksperimenterende tiltag, f.eks. 'tøm køleskabet'. Desuden afholdes et kokketræf i slutningen af året,

hvor forpagter Troels Madsen inviterer forskellige kokke forbi – fordi det er hyggeligt at lave mad sammen og smage nogle andres mad, fortæller han. Interesserede skal følge med på Facebook og på hjemmesiden. Allerede 27. maj er der gang i køkkenet, når kokkeelever fra kroen og Molen i Nexø skaber en tre retters menu med snacks, vin og kaffe.

STAMMERSHALLE BADEHOTEL PÅ ØSTLANDET

Klassisk frokost i bedårende omgivelser

Nyd en lun, klassisk frokostret baseret på lokale råvarer på dette skønne Badehotel, hvis omkringliggende natur er perfekt til en gåtur før eller efter middagen, frokosten eller kaffen. Her er der i den grad fisk på menuen, to tredjedele af råvarerne er lokale – og i køkkenet er nye kræfter kommet til. Stammershalle kører også med Boble Brunch på udvalgte søndage. Her får du køkkenets brunch-favoritter, hvor udvalget er begrænset, men fuldt af kvalitet og smag. Desuden har Stammershalle i år indført en hverdags-a-la-carte-menu med gedigne hovedretter til en god pris, så det nu er nemmere at dumpe forbi på hverdage.

MOLEN I NEXØ

Lystfølelse på tallerkenen på kajkanten

På Molen på Nexø havn følger man ikke normerne men går ➤



SVANEKE BRYGHUS



RESTAURANT NORDLANDET MELLEM SANDVIG OG ALLINGE

➤ med lystfølelsen, sæsonernes lokale råvarer og køkkenets egne yndlinge. Her er altid mulighed for fisk og skaldyr i en eller flere serveringer – og fisken er altid fra bornholmske have, der i havnebassinet støder helt op til restaurantens terrasse. Menukortet er meget bredt og rummer også flere kødretter. Til fælles har retterne, at her serveres altid det, der er i sæson og helst lokalt dyrkede råvarer. Udeservering umuliggør den friske havblæst fra øst – men udsigten fra de store panoramavinduer er fantastisk, rå og bringer minder frem om tidligere tiders fiskeeventyr netop på disse kaj-kvadratmeter. Molen tilbyder en fast menu for 425 kroner for 4 retter + løse serveringer, hvilket reelt vil sige 6-7 retter. Kompasset er sat – destinationen er kvalitet.

SVANEKE BRYGHUS

Øl-kundskab og solid kost

Morten Borup Carstensen er restaurantchef på Svaneke Bryghus og landets første kelner, dvs. øl-sommelier, blandt nu seks på landsplan. Øl-kundskaben og bryggeriets produktioner passer godt med husets frokostkort, som byder på lækkert smørrebrød, på fortrinsvis lokale ingredienser. Hertil kan kunderne vælge mellem 50 forskellige, heraf 25 faste, hjemmeproducerede øl, foruden sæsonens drikbare påfund. Desuden brygges der øl i restauranten, der kun serveres her, og huset byder også på rundt regnet 25 forskellige slags sæsonbetonet snaps, hvor 'det, der springer ud, kommer i flasken. Maden har også aftryk af kærligheden til den bryggede drik, og f.eks. rullepølsen koges på øl og ser-

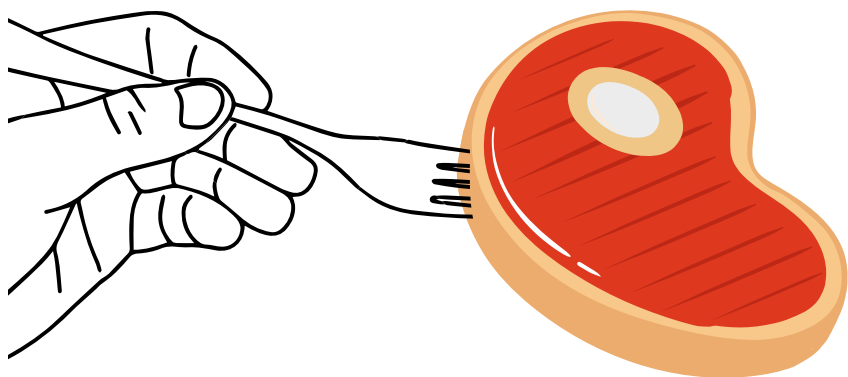
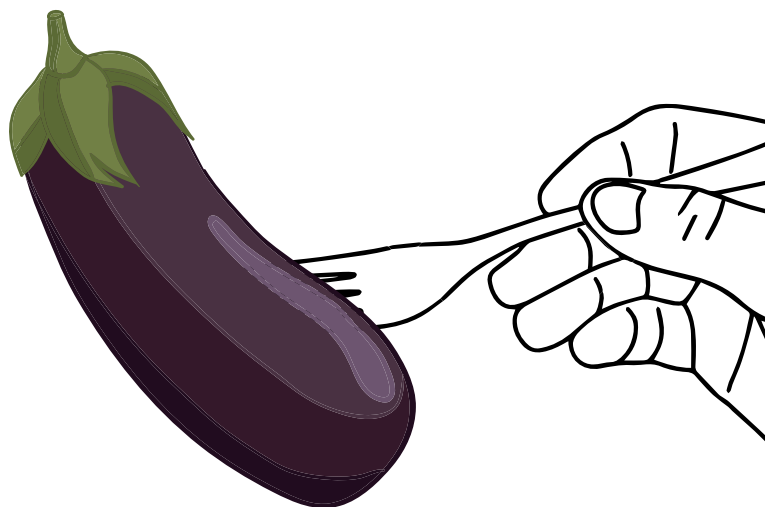
veres med sky af øl. Aftenkortet er også bredt og solidt – og her er oksekødet i år dansk Hereford, dvs. både fritgående og glade køer ender på tallerkenene.

RESTAURANT NORDLANDET & UNDERBAR

Klassisk og lokalt oppe og nede

Øverst i huset serveres Restaurant Nordlandet klassiske, franske retter fra køkkenchefen Annes hånd. Hun har en fortid på Søllerød Kro og her er fokus på lokale råvarer og kvalitetsprodukter som f.eks. kød fra Hallegaard. I kælderens ulmer Underbar, og her serveres enkle hovedretter i den hyggelige stemning af et skønt udvalg af lokale og internationale øl. På Nordlandet får køkkenet over sommeren besøg af en flok kokke fra søsterrestauranten Pony i København, og da alle er medlem af Kadeau-familien, kan her forventes fantastiske serveringer. Menukortet er enkelt og består af 4 forretter, 4 hovedretter og 2 desserter – og menuen er selvfølgelig sæsonbetonet. Tilmed er udsigten fantastisk.

GRØNT



RØDT

Restaurant GSH byder på lækker økologi og fra menukortet kan du vælge de lækreste veganske og vegetariske retter – eller du kan få en bøf, hvis du er til kød.

Restauranten har fået 2 stjerner i Den Danske Spiseguide. Der er åbent til frokost og a la carte mandag - lørdag hele året. Lørdag og søndag serveres lækker brunch. Check hjemmesiden for åbningstider fra 1. juli - 15. august.



GREEN SOLUTION HOUSE

RESTAURANT GSH

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

MÆRK MADEN

26 nye smags- og fødevareguider er netop udklækket fra gården. De er sluppet løs på øen, så øens mange besøgende kan blive klogere på smagen af Bornholm.

Af Mikkel Bach-Jensen

Forestil dig et korps af guider, som er eminent dygtige til at fortælle om, hvad Bornholm smager af. Guider, som kan fortælle dig sjove anekdoter, give dig anderledes madoplevelser og endda gøre dig klogere undervejs. Fødevare-paraplyforeningen Gourmet Bornholm har sammen med gården lavet et uddannelsesforløb, som til sæsonen 2018 har udklækket 26 nye smags- og fødevareguider.

Viden skaber vækst

Kursisterne har fået undervisning i både sensorik (videnskaben om sansernes virkemåde) men også i formidlingsteknik, antropologi, oplevelsesøkonomi, markedsføring, fødevarerelovgivning, fødevaresikkerhed og meget mere.

Uddannelsen er et initiativ fra fødevare-paraplyforeningen Gourmet Bornholm. Sekretariatschef Mikkel Bach-Jensen uddyber:

"Ideen er grundlæggende at levere relevant viden, så producenter og spisesteder på Bornholm kan blive dygtigere til at skabe vækst og en sund økonomi, når der f.eks. kommer en

MADOPLEVELSER KAN VÆRE ANDET END AT SPISE.

gruppe, som ønsker en rundvisning eller når der skal udtænkes en aktivitet til en madfestival eller en event.

Nogle af smags- og fødevareguiderne kan også hjælpe f.eks. turistgrupper og dermed overtage formidlingen på et producentbesøg, hvis producenten ikke selv har mulighed for at formidle."

Det er gårdens Formidlingschef Thomas Guldbæk, som har været Uddannelsesleder for guidekorpsen, og han er gået begejstret til opgaven.

"Arbejdsopgaverne på gården er altid spændende, men hvor har det dog været berigende at strikke et uddannelsesforløb sammen med superkompetente folk fra Smag for Livet og undervisere fra blandt andet Københavns og Århus Universitet, Sol

over Gudhjem-brødrene Marschall og madkunstner Mette Martinussen fra 1.th, Madeleines Madteater og meget mere," fortæller Thomas.

Kreative tanker om mad

Mette Martinussen gjorde kursisterne klogere på, hvordan man kan koble anderledes og meget kreative oplevelser til det at spise og smage, og mon ikke de alle gjorde sig en tanke eller to, da hun startede med at give dem et fodbad i gedemælk fra Lykelund Gedemejeri.

"Madoplevelser kan være andet end at spise og de her 26 dejlige kursister har virkelig fået meget viden med sig. Det skal blive spændende at se, hvordan de kan bruge det fremadrettet. Bornholm har mange gæster, vi er gode til fødevareoplevelser og Bornholm har jo faktisk en stedbunden smag, et terroir, om man vil. Så det har været en helt naturlig udvikling at lave den her uddannelse," slutter Thomas Guldbæk.

De nye smags- og fødevareguider er nu sluppet løs på øen, så hvis du finder dig selv i selskab med en guide,



ENGLISH gaarden (The farm) Bornholm has just completed training of 26 brand new taste and food guides. They can tell you all about the taste of Bornholm and they also deliver fun anecdotes and give you different food experiences. Thomas Guldbæk from gaarden is the leader of the program: "Food experiences is more than eating and the 26 guides have really picked up a lot of knowledge about this. It's going to be exciting to see how they can use this knowledge in the future. Bornholm has many visitors, and we are excellent at creating food experiences, and the sunshine island actually has a local flavor – a terroir."

FØDEVAREGUIDER PÅ BESØG HOS HAVTORNPLANTAGEN HØSTET.

kan det være, at du bliver beriget med særlig viden om, hvordan Bornholm smager. Ellers tag forbi på gaarden ved Melsted, hvor de altid leger med smag og oplevelser og elsker at fortælle.

NATIONALT RESSOURCECENTER

De 12 kursusgange er en slags testforløb og kursisterne har været prøvekaniner. Fødevare-øen Bornholm arbejder nemlig på at etablere et nationalt ressourcecenter for maddannelse & oplevelsesøkonomi. Læs mere om både centeret og uddannelsen på www.gaarden.nu

Bornholms Kulturuge 14.-23.2018 september

**BORNHOLMS KULTURUGE FINDER STED HVERT ÅR I
UGE 38 OG BYDER PÅ NI SPÆNDENDE KULTURSPOR.**

Følg et kulturspor og gå på opdagelse i rytmisk og klassisk musik, historie, madkultur, natur, kunst, litteratur, kunsthåndværk, teater og scenekunst. Du kommer tæt på kulturen og der er tid til dialog. Der er plads til eksperimenter, kreativitet og overraskelser.

Oplev bl.a. Steffen Brandt skabe bro mellem kunstnere og musikalske genrer i den unikke koncertrække **Udenfor Sæsonen**.

Læs mere på www.bornholmskulturuge.dk



BORNHOLMSKE LÆKKERIER I HOVEDSTADEN

Københavnerne og deres gæster fra hele verden elsker bornholmske fødevarer af enhver art. Storbyen har således taget kærligt imod både Gorm's pizzaer, Svaneke Brød, Karamelleriets nye butik i Magasin og Kadeau-drengenes grillbar 'Bobbabella' i Tivoli.

Af Louise Skøtt Gadeberg



GORMS PIZZA I MAGSTRÆDE.

GORM'S PIZZA ER i den grad et smukt iværksætter-eventyr for mange bornholmske iværksættere at spejle sig i, idet det er lykkedes Gorm Wisweh og de øvrige seks ejere at 'mande op'

ved at sælge 67 procent af Gorm's til norske Orkla, der også ejer chipsproducenten Kims og Odense Marcipan.

"Der har været flere om buddet, men det har været vigtigt for os at finde ud af,

hvem der var den rigtige køber, så vi ikke solgte ud men fik flere muskler til at booste forretningen," forklarer Gorm Wisweh.

Gorm's har spredt sig over dele af Danmark og det

er ikke slut endnu. Drømmen hedder mellem 20 og 30 restauranter herhjemme.

KØBENHAVNERNE HAR SØDE TÆNDER

Kasper Buchardt Thye ejer Svaneke Brød og åbnede i august 2017 første butik uden for Svaneke – nemlig på Amager. Og det er en helt anden oplevelse at sælge brød til københavnere end til Svanekeboerne.

"Folk i københavnsområdet har travlt. De vil gerne forkæles og have tingene hurtigt og til tiden – og det er en meget lærerigt oplevelse. Også den søde tand har vi måtte tilfredsstille i højere grad der. Vi er jo meget sunde og bruger surdej uden gær og er 100 procent økologiske, men vi har måttet gøre Svanekesneglen mere sød og wienerbrødsagtig, samt indføre tebolles, tebirkes og en Svanekeskrue, som er sød og af blød dej," forklarer han.



BOBBABELLA I TIVOLI.

PÅ BOBBABELLA ER ALT HJEMMELAVET, OG FÅR ET TVIST MED VORES EGNE BORNHOLMSKE SYLTERIER.

BOBBABELLAS HJEMME-LAVEDE GRILLMAD HITTER

Nicolai Nørregaard er køkkenchef og medejer af Kadeau, og han forklarer, hvordan Bobbabella-universet af underjordiske troldebørn er tænkt som en moderne afløser for Krølle-Bølle-trolden – og restauranten som en moderne familierestaurant, hvor store og små kan få hjemmelavet, lækker grillmad.

”Vi har længe godt kunnet tænke os, at lave noget helt jordnært, og det synes vi en grillbar er. Det er elementært med kvalitetspomfritter, burger og shawarma. På Bobbabella er alt så tilmed hjemmelavet, og får et twist med vores egne bornholmske sylterier osv.”

Bobbabella åbner til sommer også på Hammershus Besøgscenter på Bornholm.



FROKOST I EKKODALEN

Café Genlyd



INTIMKONCERTER I EKKODALSHUSET

ERIK GRIP 30/7 ANN-METTE ELTEN 9/8
RUGSTED & KREUTZFELDT 2/8
SHU-BI or not SHU-BI 11/8 🍷
IVAN PEDERSEN 13/8
JOHNNY MADSEN 15/8
SHAMROCK 7/8 *Irish folk*

Tjek vores hjemmeside www.ekkodalshuset.dk



A LA CARTE RESTAURANT
Café Genlyd
EKKODALSHUSET
SIDEN 1903

ÅBEN 12-18:00

EKKODALSHUSETS GENLYDS-TARTELET MED CA. 500 GR. HØNS I ASPARGES NYBAGT, HJEMMELAVET OG 16 CM I DIAMETER.



Stor, sprød og smagfuld

NOGEN TAGER DET TUNGT. ANDRE TARTELETTER!

Må vi præsentere vistnok Danmarks største tartelet! Tilvirket fra bunden som vores farmor lavede den. Friskbagt og med 144 lag som en rigtig butterdej skal bages! God krumme og store mundrette hønsekødsstykker. Kort og godt: Ingen dikkedarer! Kun for meget af det gode!

EKKODALSVEJEN 5 - 3720 AAKIRKEBY - TLF: 56 97 00 60



KARAMELLERIET I MAGASIN

> KARAMELLERIET ÅBNER BUTIK I MAGASIN

Bag Karamelleriet står svanekekvinderne Charlotte Vigel, i dag bosat i Vanløse, og veninden Tine Ipsen, der bor i Roskilde. Indtil nu har de to kvinder dels haft butik og produktion på Nørrebro i

København og dels på Bornholm. Sidste år åbnede de deres første shop i shop-butik i Magasin på Kongens Nytorv.

"Det har været så sjovt at skabe en ny butik med helt frie rammer til at udfolde vores DNA. Vi er stolte af

den, og det går fornuftigt med salget. Især kan vi mærke at det giver noget ift. kendskabsgraden – og så er kunderne meget glade for vores karameller" forklarer Charlotte Vigel.

BORNHOLMERBUTIKKEN I TORVEHALLERNE

I Bornholmerbutikken i Torvehallerne på Israels Plads ved Nørreport sælger Stine Holgersen masser af bornholmske varer, og det går godt:

"Vi ligger et godt sted med mange turister og god synlighed, så vi er en god markedsføringsplatform for bornholmske varer. Mange kommer også bare for at kigge. Generelt oplever jeg et øget kendskab til de

bornholmske, gastronomiske fyrtårne, og mange elsker, når der kommer nye bornholmske produkter. Især hverdagsprodukter som pesto, marmelade, chutney og syltevarer efterspørger kunderne," slutter hun.

ENGLISH The Copenhageners and their guests from all over the world love Bornholm. Food of all kinds from the island in the Baltic Sea is now very popular in the capital city. Candy, pizza, bread and shops have been very well greeted.



KOM. OPLEV. LÆG. PRØV. SMAG PÅ BORNHOLM...

gaarden åbner dørene til det bornholmske spisekammer. Fuld fart seks dage om ugen: Prøv et MadLaboratorium. Hør dagens råvarefortælling. Hils på dyrene sammen med bonden. Lav din egen is. Malk en ko. Prøv en stenovn. Gå en tur i haven med gartneren. Tag på urtetur. Vi laver snaps. Kød og vildt om mandagen. Korn og kun korn om tirsdagen. Onsdag står i mælken og æggenes tegn. Torsdag er frugt og grønt i fokus. Fredag er det fiskens dag. Lørdag samler vi kræfter og holder lukket. Søndag drikker vi - drikkeelse i enhver afskygning. Husk: I Skafferiet kan du tanke op med bornholmske produkter, nyde kaffe, kage, is og/eller en let frokost!

Kulnariskø / Madfestival / 24-28. juni
DM i krydderbrændevin / 28. juni
Bier og Blomster / 01. juli
Kjøssebærasønda / Kirsebær / 22. juli



Stor kalender

NORDEA FONDEN
 Vi starter gode liv

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

SMAA perler

DEN LILLE HAVFRUE ER
HELÅRSÅBEN OG INVITERER
PÅ FROKOST OG AFTENSMAD
ELLER EN KOP KAFFE.

CAFE KAAS

1. juli 2017 åbnede Café Kaas dørene for første gang. Siden har cafeen bispist et utal af tilfredse gæster, der har nydt en sandwich, en gammeldags isvaffel eller et glas vin på havnekanten. Ejer Trine Poulsen fortæller, at hun er blevet overrasket over, hvor meget der faktisk sker hele året i og omkring lystbådehavnen Nørrekås i Rønne, hvor caféen ligger helt ned til vandet. Trine byder på hjemmebakket morgenbrød fra kl. 7 og på hjemmebakte kager og lækre sandwich resten af dagen. Café Kaas er et sted, hvor der er tid og plads til at slappe af og

nyde lidt god mad og et glas rosé, mens man lytter til caféens musik og bølgerne sagte skvulpen og nyder den smukke udsigt.

CAFE GENLYD

I 5 år har Joan og Christian Frolund Dahl og den trofaste hyrdehund Ekko skabt genlyd i Ekkodalen. Her har de i Café Genlyd serveret op mod 25.000 friskbagte tarteletter på 500 gram om året, til tarteletglade gæster. Nogle kommer langvejs fra med det ene formål at forsøge sig med flere tarteletter for derved at blive for-eviget på Ekkodalshusets facebookside. Rekorden på 4 tarteletter magter de færreste dog at tangere.



Ekkodalshuset byder også på husets egen Ekkodalssal, der er lavet af den eneste danske masterblender, bornholmske Søren Beyer.

DEN LILLE HAVFRUE

Ingen sommer må gå uden et besøg i idylliske Snogebæk. Efter en tur på strandene, der omgiver byen eller en tur ud ad den lange mole, kan man med fordel besøge Den Lille Havfrue og smage ejer Randi Hansens gammeldags danske smørrebrød. Randi Hansen fortæller, at hendes gæster især er glade for

den saltstegte sild med hjemmerørt sennep og hjemmesyltede rødbeder, der har omvendt mange sildeskæptikere. En anden ret, der bør fremhæves på Den Lille Havfrue, er den stegte kalvelever, der serveres med bløde løg, rødbeder og agurkesalat. En klassisk dansk ret, der desværre sjældent ses på spisestedernes menukort. Smørrebrødet nydes bedst i Den Lille Havfrues smukke gårdhave, der kan jage stressen ud af enhver. Den Lille Havfrue er helårsåben og inviterer både på frokost og aftensmad eller en kop kaffe i gårdhaven.





LYSTFISKERTIPS FRA BJARKE BORUP

Havets sølv er havørreden. Men det er også en viden-skab at fange den. Mød Bjarke Borup, der har gjort det til sin mission at guide de tilrejsende entusiaster, når de skal finde de gode fiskepladser.

"Bornholm ER fabelagtig. Øens størrelse gør, at der altid er læ et sted, så duer det ikke på østkysten, er det måske nede på de regulære strande på sydkysten, at du har heldet med dig," siger

Bjarke Borup, som selv foretrækker sin fluestang, hvor favoritfluerne er Polar-Magnus, Kobberbassen og en gul reje!

Sammen med gården – Bornholms Madkulturhus står Bjarke i år bag en festival, hvor havets torpedo, hornfisken, er i fokus. Det holdes i Kr. Himmelfartsferien.

"Vi har inviteret gården, der skal ryge fisk på stedet. Jeg har selv konstrueret

en ovn, der kan bruges til formålet. Altså kan vi præsentere lækker grillmad på kysten, så fiskeriet bliver en fest for hele familien, komplet med bålkafe og pølser," oplyser Bjarke Borup, der også har tilsagn fra Svaneke Bryghus om forfriskninger.

ENGLISH Silverware in a Bornholm setting means the illusive Sea Trout. Bjarke Borup is the man, guiding you fly rod in hand. Rocky coasts and gentle sands. And on top a brand new festival, where you bring the kids for Garfish galore and a party on the beach.



Dagens fangst

Lystfisker Bjarke Borup koger bålcaffe og laver hornfiskekonkurrence for hele familien. Fisker-Bo og hans kutter R32 Ninni er verdensberømt på Bornholm, hvor 370 både hvert år stævner ud fra Tejn i verdens største trolling-konkurrence.

Af Torben Holleufer

Bornholm er et mekka, når vi snakker fisk. Med Hasle som havn sørger Bo Johansen og hans kutter R32 Ninni for frisk fisk til alle.

Han er en lille kæmpe med et smil, der emmer af hav. Bo kommer oprindeligt fra Tejn, han har opkaldt sin kutter efter sin bedre halvdel og gjort R32 Ninni til at være lig med frisk fisk, enten på kajen eller rundt

på Bornholm, hvor Bo dukker op med sin velkendte fiskebil. Han har formået at møde tidens trend om fisk direkte fra havet til din tallerken, tilvejebragt af den samme, som sejlede ud om aftenen og efterfølgende trak havfriske delikatesser op fra Østersøen. På den landsomspændende webportal HavFriskFisk.dk kan du følge med i, hvor Bo er og hvad han har fanget. Det ryger nemlig på Facebook på vej ind til Hasle havn.

Bornholmerne er vant til Bo, og møder troligt op for at købe hans fisk, som for det meste er torsk, skrubber, rødspætter og helleflynder. Andre arter skal bestilles på forhånd, som laks, der er 100 procent bæredygtig og fløjet ind fra Færøerne.

"I kan møde mig mandag og tirsdag nede på min kutter i havnen i Hasle, og på Facebook kan man se

de nøjagtige tider, hvor jeg kommer ind med den friske fisk, samt hvad jeg har fanget. Der er også en anden båd, for vi er to fra Hasle, der sælger via HavFriskFisk.dk," oplyser Bo Johansen, der resten af ugen besøger andre steder på øen. Så er du til fisk, ser du på nettet og så er den venlige fisker nok i nærheden.

ENGLISH Meet Fisherman Bo Johansen and his boat R32 Ninni that is world famous – on Bornholm. Visit the coast with your fishing rod in hand, or bring the kids to Bjarke Borups all-day Garfish competition. Participate or watch on live TV, 370 boats trolling for the biggest Salmon. Or learn how to make Sun Above Gudhjem, the famous open sandwich with locally smoked herring.

>





>

TROLLING

NÅR 370 BÅDE STÆVNER UD

Trolling? Det smager af trolddom, men er såmænd en sport, der bliver mere og mere populær. Mød Jan Jørgensen fra TV 2/Bornholm, der fortsat er primus motor bag verdens førende konkurrence.

Indenfor sporten trolling trækkes store blink bag voluminøse motorbåde. Her er selve fighten med kæmpelaksen gevinsten, der får garvede mænd til at

blive som børn. Igen i år står TV 2/Bornholm i spidsen for verdens største tv-transmitterede trolling-konkurrence. Her dyster fiskere fra hele verden om hovedpræmien, der er sat op til 100.000 kroner til den, der fanger den største laks!

Direktør Jan Jørgensen fra TV 2/Bornholm er en af tre dommere og understreger, at der bliver taget hensyn til miljøet og kun de

største fisk kommer på land.

"Fiskene skal måle mindst 80 centimeter, og du må højst veje fire fisk ind om dagen. Vi vil gerne give det signal, at vi ikke rovfisker og at dem, der er mindre, bliver sat ud igen," oplyser Jan Jørgensen, der hvert år glæder sig til det går løs.

Konkurrencen afholdes hvert år i maj måned.

ENGLISH No, it's not the notorious Trolls of Bornholm! Join 370 boats live or on TV. 100.000 d.kr (app. \$16600), is at stake for the biggest salmon. Join us in Tejn for the biggest competition of trolling in the world. It is Bornholm in May.

Opskrift

SOL OVER GUDHJEM

Det var i Gudhjem, at Brødrene Koch i 1886 åbnede det første silderøgeri. Siden har røgede sild været fast forbundet med den populære turistby, og selvfølgelig hedder hofretten Sol over Gudhjem.

1 skive groft rugbrød
smør
1 røget sild
purløg
1 rå æggeblomme
radiser i skiver
løg i ringe

Først smøres rugbrøds-skiven. Silden pilles på følgende måde: den åbnes i bugen og med en ikke for skarp kniv fjernes sidebenene. Silden lægges på rugbrødet og skind og eventuelle finner trækkes af. En fordybning laves ovenpå silden, hvor en løgskive placeres, på hvilken man lægger den rå æggeblomme. Pyntes med radisser, hakkede eller i skiver, klippet purløg, samt lidt groft fingersalt. Smager fabelagtigt med en kold øl.





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 Mariager Fjord, tapas med godbidder fra Hallegaard og lammepølser fra Bjergegaard. Sild og syp og æggekage med bacon er populært, især til frokost.

Kirkegade 8, Allinge Tlf. 56 48 10 42

www.detgamleposthusallinge.dk



BUTIK PIA STÆRMOSE

I det idylliske Boderne finder du Butik Pia Stærmoose, indrettet i et gammelt charmerede bindingsværkhus i flere længer. Her finder du et kæmpe udvalg af tøj til både mænd, kvinder og børn i alle de kendte mærker som: Armani, By Malene Birger, Saint Tropez, Paul & Shark, On Stage, Tommy Hilfiger, Wolford, Lego, Day, Bitte, Sand, Soya, Vila, Hugo Boss og mange flere.

Boderne 2, 3720 Aakirkeby, Telefon: 56 97 42 26

www.piastaermose.dk



GÆSTGIVEREN I ALLINGE

Kom og spis lækre lokale råvarer i Gæstgiverens stemningsfulde sommerrestaurant.

Bliv og hør koncerter med Jesper Binzer, Aura, Hanne Boel, Thomas Helmig, Phlake, Go Go Berlin, Lukas Graham, Marie Key, C.V. Jørgensen, Dizzy Mizz Lizzy, Karl Wiliam, Mads Langer, Poul Krebs, Klumben og Raske Penge, The Minds of 99, Søren Huss, Sebastian, Peter Sommer, Gangway, Alberte Winding med flere... Velkommen til dejlig mad og musik på Gæsten, hvor de sprøde spiser og spiller.

Billetter på **www.gaestgiveren.dk** og i døren på Gæsten.

Theaterstræde 2, Allinge



SVANEKE BRYGHUS RESTAURANT

God mad og gode øl i den hyggelige købmandsgård

Mad lavet fra bunden af råvarer, der følger sæsonen - og helst fra bornholmske producenter.

Vores kød er fra Dansk Hereford.

Vi har altid 10 af vores egne øl på hanen. Nogle gange er der overraskelser på, da brygmesteren udvikler nye øl på den store kobberkedel midt i restauranten.

Vores åbningstider er nemme: Åbent hver dag året rundt.

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



MED MADFOTOGRAFEN PÅ ARBEJDE

Bornholm er en fotogen ø. Det ved om nogen Mad & Menneskers fotograf Semko Balcerski.

Af Camille Blomst

"EN GANG SPURGTE en ven mig: Har du tænkt på at skønhed mætter? Og det havde jeg ikke, men det passer perfekt, når jeg tænker over det," smiler Mad & Menneskers fotograf Semko Balcerski.

Han rejser på fotojobs i hele verden, men har en fast base på Bornholm.

"For nogle år siden fik jeg en lille opgave på Bornholm. Efter at have boet i Shanghai, og fotograferet politikere, business, kongelige og folketingsdelegationer i to år, savnede jeg de bløde værdier og åbensindede

folk med fødderne nede på jorden. Det fandt jeg her. Jeg fandt et skønt sted at bo og gik rundt i naturen og tog en masse uimodståelige billeder. Bornholm er virkelig en fotogen ø," fortæller Semko.

Enkel æstetik

"Jeg kan godt lide at fotografere mad og andre livsstilsrelaterede opgaver. Den autentiske stemning på øen er en foræring, så min opgave er at finde det æstetiske frem. Jeg vægter økologi, dyrevelfærd og etik højt. Derfor er det smittende

at arbejde med bornholmske producenter og med deres idealisme og fremsynethed," fortæller Semko.

"Det er spændende at komme omkring og følge med bag kulisserne, hvad enten det er politikere, der udfolder sig på scenerne, forskere, som undersøger delfiner under vandet eller en Michelinkok, der forbereder den næste ret i køkkenet. Det er et væld af oplevelser, der åbner sig for mig igennem mit virke."

Semko har været fotograf i over 20 år og har fotograferet alt fra reklame til Illu-

streret Videnskab og Louisiana.

Rundt om på Bornholm kan du møde hans naturbilleder.

"Jeg har et kæmpe arkiv med billeder af øen, som folk oftest bruger til at udsmykke og dekorere med. Min søgen efter skønhed betyder, at jeg fotograferer rigtigt meget. Og så nyder jeg at se den igen og lade detaljerne komme frem i efterbehandlingen."

Se en del af Semkos billeder på www.semko.dk

KULINARISKE FESTER

Midsommersol og kokketræf under navnet Sol over Gudhjem. En ny madfestival, der inddrager hele øen og gaarden, der indfører dig i den gode mads oprindelse. Bornholm er essensen af store smagsoplevelser.

Af Torben Holleufer

SOL OVER GUDHJEM

Konkurrencen Sol over Gudhjem er i kokkekredse blevet et begreb. For det er når alle, med det kulinariske i blodet, møder op på kajen i Gudhjem og fire af de bedste kokke dyster om fine præmier, samt ikke mindst æren.

Initiativtager Mikkel Marschall - der selv har rødder i Melsted syd for Gudhjem, hvor også gaarden ligger - har blandt andet det born-

holmske flagskib Kadeau på cv'et, og fortæller om sit hjertebarn:

"Idéen kom i 2009, og de sidste mange år er det min bror og jeg, der står for det. Det er med vilje, at det kun er fire kokke, der dyster. Det skal være eksklusivt, og samtidig nemt at følge med i for det altid medlevende publikum," beretter Mikkel Marschall. De fire kokke dyster ikke kun på bornholmske

råvarer, selv om de selvfølgelig er i fokus. Men der er også nyheder på paletten i år.

"Der kommer flere oplevelser for publikum på Gudhjem havn. Der kommer madmarked og workshops, hvor man eksempelvis kan lære at lave ost og smage ting. Publikum kommer for alvor med i Sol over Gudhjem i år."

Mikkel Marschall beretter

om restauranter, der lukker for at tage til Bornholm på personaletur og om, hvordan mange af de bedste kokke møder op til, hvad der nærmest er et kulinarisk folkemøde. Men det handler også om stilen: "Jakkesæt og slips er en ting, men håndbajer og klipklapper er noget andet. Mød din yndlingskok i Gudhjem, samtidig med at der konkurreres på kajen i Gudhjem!"

KJØSSEBÆRASØNDA PÅ GAARDEN

I "de gode gamle dage" holdt bornholmerne meget af kirsebær. Og i en stor bondehave kunne der godt være flere kirsebær-sorter. Dertil kommer, at øen rent botanisk er kendt for at rumme mange vilde kirsebær i hegn og krat, og dem udnyttede bornholmerne også. Bærrene blev brugt både friske, syltede, tørre-

de, som saft, som suppe, i brændevin og så videre.

Også de potentielt giftige "små bittermandler" i kirsebærstenene, blev i et vist omfang udnyttet. Faktisk var bornholmerne så glade for kirsebær, at de havde en særlig mærkedag. I kirsebærtiden samlede man familie og venner om søndagen efter kirketid - og

så høstede man kirsebær. Efter kirsebærhøsten blev der festet, spist og drukket for at fejre, at kirsebærrene var i hus.

gaarden har genoplivet traditionen og inviterer atter bornholmerne og turisterne til "Kjøssebærasønda". På gaarden bliver der eksperimenteret med kirsebær, så kun fan-

tasién sætter grænser. Har du f.eks. smagt fermenteret kirsebær?

Restauranter og fødevarereproducenter på hele øen leger med og lader denne dag kirsebær indgå på kreative måder i dagens menu eller produktion; kirsebæris, kirsebærkage, kirsebærfyldte chokolader, kirsebærøl. Eller hvad med

NY MAD- FESTIVAL

Kulinarisk Ø - Bornholms Madfestival er en anden stor event, der samler hele øen.

Det er første år, hvor mad-producenter på alle niveauer åbner op for publikum over fem dage. Elisabeth Falk fra Bornholms Landbrug og Fødevarer siger det klart: "Sol over Gudhjem er gourmet i allerhøjeste potens, mens madfestivalen handler om at brede madoplevelser på Bornholm ud. Vi synes efterhånden, at vi har en fantastisk vifte af store og små, af iværksættere og småproducenter, af madoplevelser og nye produkter, som vi vil have fokus på."

Festivalen finder sted den 24.-28. juni 2018, og følger i kølvandet på Sol over Gudhjem.

"Vi har hele Bornholm som festivalplads. Programmet kan ses på www.bornholm.info/madfestival og på app'en, som kan hentes på www.bornholm.info/app," beretter Elisabeth Falk.

Du kan vælge en tidlig morgentur til bistaderne, pluk-selv med rundvisning i frugtplantagen, picnic med sommerfugle, og et besøg hos Bornholms første wagyu-kvæg eller lade italienske Vincenzo, på Casa Mia i Rønne, blende bornholmske råvarer med sydlandsk inspiration. Kun fantasien synes at sætte grænser.



DER KOMMER FLERE OPLEVELSER FOR PUBLIKUM PÅ GUDHJEM HAVN. PUBLIKUM KOMMER FOR ALVOR MED I SOL OVER GUDHJEM I ÅR.

kirsebærsaft, kirsebær snaps, kirsebærdrinks, kirsebær-røget ost? Bare lad være med at spise stenen, for så vokser der kirsebærtræer i din mave. En tradition er blevet genopfundet - årets Kjossebærasønda er den 22. juli på gaarden. Læs mere på www.gaarden.nu, hvor du også kan læse om en række af gaardens andre

events og festivaler, blandt andet Bier & Blomster den 1. juni, gaardens Madkulturfest under Kulturugen den 15. og 16. september, Æblets Dag den 30. september og vinterens Julemarked.

**Læs mere på
www.gaarden.nu**

ENGLISH The summit of foodies named Sol Over Gudhjem is now in its 10th year. Masterchefs in flipflops and beer in hand. A new Food Festival taking in the entire island. And gaarden (The Farm) combining history of great food, with today. Bornholm is as always, the essence of great taste.

Ligegyldigt hvor du går tur på Bornholm, kan du finde spiselige urter og bær. Ofte er det kystturene, som byder på den største variation i plantezoner og derved også spiselige urter.

Af Thomas Guldbæk

A man wearing a dark cap, a dark long-sleeved shirt, and dark shorts is walking on a rocky, grassy coastline. He is looking down at something in his hands, possibly a plant or berry. The background shows a blue sea and a clear sky. The foreground is a shallow, rocky area with some green plants and water.

SPIS ØENS URTER & BÆR



FIGEN



MORBÆR



SANKTHANSURT

Eksotisk og anderledes

FIGEN OG MORBÆR En af de spændende og varierede ture man kan bevæge sig ud på, er strækningen fra Gudhjem til Melsted. Her starter man på klipper og slutter af i det fine sand. Og derved bevæger man sig forbi mange spændende planter, også nogle som smager anderledes, end de gør i resten af Danmark. Allerede i Gudhjem kan man finde nogle af de planter, som gør Bornholm særlig eksotisk.

Bornholm har tempereret kystklima. Det medfører blandt andet, at øen nyder godt af en meget lang, varm sensommer. Og den sydlandske sensommer betyder, at eksotiske planter som figen og morbær gror særligt godt på øen. En interessant vinkel på disse eksotiske frugter ses i bornholmernes benævnelse af dem. For hvor

næsten alle andre frugter, urter og dyr benævnes ganske anderledes på det bornholmske tungemål, så er de eksotiske morbær og figner aldrig blevet "omdøbt" af bornholmerne - på trods af flere hundrede års tilstedeværelse på øen. De var, og er, noget ganske særligt!

Et hårdt liv i klipperne

SANKTHANSURT er en såkaldt blad-sukkulent. Det vil sige, at dens blade er tykke og indeholder en stor mængde vand. Den trives i de tørre bornholmske klipper, hvor andre urter tørrer ud og visner bort. Plantens indhold af vand gør, at den kan leve videre i nogen tid efter plukning. Denne magiske evne til at "vokse ind i fremtiden" gjorde, at den i tidligere tiders folketro, blev brugt til at spå med. Blandt andet

kunne holdbarheden af kæresterfolks forelskelse måles ved at observere urtens vækst efter plukning.

Man troede, at urten havde særlig magisk kraft Sankt Hans aften - og den skulle derfor plukkes netop da - deraf navnet. I både dansk, svensk, tysk og engelsktalende lande er urten gennem årene blevet opkaldt efter noget med kærlighed, kysseri og spådom.

Så vi kan roligt lade den indgå i en god romantisk midsommer middag - for den er nemlig spiselig. Smagen af bladene minder lidt om sukkerærter - dog med et syrligt kål-agtigt strejf. Og de har et sprødt bid, som bælgærter. Pluk altid de nyeste/friske blade, da de ældre blade bliver bitre. Friske blade kan plukkes så længe der er vækst i planten - altså fra midt i april til hen på sensommeren. Brug dem i rå tilstand, da de sprøde blade kollapsede ved varmebehandling. ➤



STRANDARVE



STRANDTREHAGE



STRANDASTERS

> Tydelig smag af Bornholm

STRANDASTERS Der er Strandasters ved kysten i hele Danmark. Du finder den der, hvor landet bliver oversvømmet af det salte vand. Den tåler dog ikke alt for kraftige bølger. Men på Bornholm, hvor den kan hage sig fast mellem klipperne, vokser den helt ude i vandkanten.

Bladene er sprøde og har en dejlig saftig konsistens. De smager af hav, tang, salt, rå østers og med en skarp syrlig næsten citrusagtig smag. Smagen af bladene på strandasters varierer meget fra sted til sted og kan være meget kraftig. På Bornholm, hvor Østersøen ikke er særlig saltholdig, smager den meget mindre af salt end andre steder i Danmark. Derved bliver den friske syrlige urtesmag mere

tydelig. Bladene fra strandasters mister sprødheden, hvis du tilbereder dem for længe – men de kan lige klare en meget skånsom tilberedning.

Smager som koriander

STRANDTREHAGE findes de samme steder som strandasters. Strandrehages smag er overraskende lig koriander – specielt på Bornholm, hvor den ikke er så salt som andre steder. Blomster og frø smager kraftigst – men frøene bliver hurtigt træede. Bladene er til gengæld sprøde og saftige hele sæsonen.

Strandrehage tåler ligesom strandasters ikke kraftig tilberedning – så brug den rå eller tilsæt til retten i sidste øjeblik.

Lette at kende

STRANDARVE De små juletræsliknende planter af Strandarve er lette at kende. De danner tætte tæpper i det løse sand på stranden ved Melsted. De kan plukkes fra maj til oktober. Men midt på sommeren blomstrer planten og i denne periode er den meget træagtig og bitter. I sensommeren skyder den igen friske, saftige og sprøde skud i toppen.

Strandarve smager meget tydeligt af agurk – men også salt og mildt bittert. Dette er endnu en plante, som smager mindre salt på Bornholm. Brug den alle de steder du ellers vil bruge agurk eller vendt i rugmel og friteret.

ENGLISH No matter where on Bornholm you go for a walk, you will encounter edible herbs and berries. Often it is walks around the coast, that offers the largest variety in hardiness zones and thus also edible herbs. One of the exciting and varied tours you can go on, is the trip from Gudhjem to Melsted. Here you start on cliffs and end up in the fine sand. On the trip you will pass many exciting plants - also some that taste different than they do in the rest of Denmark. In Gudhjem you can find some of the plants that particularly makes Bornholm exotic. Bornholm has a temperate coastal climate. This means, among other things, that Bornholm has a very long and warm late summer season. The Mediterranean feel in late summer, means that exotic plants like the fig and mulberries grow very well on the island.



FIND URTER PÅ
EGEN HÅND ELLER
FÅ VEJLEDNING AF
GAARDENS NATUR-
VEJLEDER

BRUG **STRANDURTERNE** I KØKKENET

SANKTHANSURT

Put bladende i grøn salat eller kartoffelsalat. Lad dem supplere agurken i **tzatziki**. De fungerer også rigtig godt fintsnittet på østers.

En favorit: En simpel, sprød sommersalat med sankthansurt, tern af vandmelon og et drys finthakket mynte (gerne vild vandmynte som bl.a. vokser ved Melsted-bækken) – perfekt "vild madtilbehør" til en grillet kotelet af bornholmsk lam.

STRANDARVE

Strandarve tåler lidt tilberedning, men mister hurtigt sin fine agurkesmag. **Brug den**

alle de steder du ellers vil bruge agurk - i salater, i tzatziki osv. Men også i kold kartoffelsalat eller let blancheret som tilbehør til diverse retter. Den fungerer rigtig fint som syltet eller fermenteret urt. Prøv den også i en **Bloody Mary** i stedet for den klassiske bladselleri. Eller i gin & tonic i stedet for agurkeskræl.

STRANDASTERS

Bladene fra strandasters kan bruges **rå som drys/pynt**.

Eller strimlet/hakket i en olie og dryppet over en pasta-, skaldyr- eller fiskeret. Hvis du vil tilberede dem, skal du

blanchere dem ganske kort eller sautere dem kort i lidt smør. De kan syltes, men de bør ikke koge med i syltelagen. De store blade kan bruges til at snøre om en fisk, som skal dampes. Bladenes salte, syrlige og sprøde karrater gør, at de fungerer i de fleste retter. Men det er naturligvis oplagt at bruge dem til alt (andet) godt fra havet. **Blomsterne kan bruges til at pynte med.**

STRANDTREHAGE

Da den jo **smager af koriander** er det nærliggende at bruge den i asia-

tisk- og middelhavsinspireret mad. Kom den også gerne fintsnittet i fiske/skaldyrssupper lige før servering. Brug dem i vietnamesiske friske forårsruller, fintsnittet i salat, på pizza, på en æggemad, i humus, i en **spicy salsa** eller hvad du nu holder af. Frøene kan blandes med andre frø og krydderier – ristes på panden – og bruges til at tilsmage diverse marinader og retter.



Postgade 3 • 3740 Svaneke • Åbent alle dage

Kom, se, oplev, **smag** på Bornholm...

Igen et år med en masse nye produkter. En regional fødevarestrategi. Et madkulturhus. 26 nye smags- og fødevareguider. En ny ø-dækkende madfestival. **Maria Barslund**, forkvinde for foreningen Gourmet Bornholm, forstår godt, hvorfor 'foodies' fra hele verden strømmer til øen.

Af Mikkel Bach-Jensen

- Ja, man skal være på tæerne for at følge med. I 2018 slipper vi f.eks. 26 nye, uddannede smags- og fødevareguider løs, fortæller Maria Barslund, forkvinde for Gourmet Bornholm og fortsætter: - Et samarbejde mellem Gourmet Bornholm, Bornholms Regionskommune og Bornholms Landbrug & Fødevarer har resulteret i en regional fødevarestrategi - og den nye madfestival, Kulinarisk Ø, løber af stabelen fra den 24. - 28. juni med madoplevelser over hele øen: Hvad med en tidlig morgentur til biavlerens bistader? Eller picnic med sommerfugle? Eller klappe-tur hos øens første wagyu-kvæg, som bliver til de ultramøre kobe-bøffer?

Silicon Valley for fødevareudvikling

Bornholm er kendt for gode råvarer, innovative producenter, en stærk fortælling og et solidt brand. - Vi har sammen med gode partnere udviklet et dynamisk udviklingsmiljø, siger hun og peger på, at Danmarks første regionale madkulturhus i Melsted fungerer som branchehus og udviklingscenter for producenter fra hele landet - og allerede nu trækker iværksættere til Bornholm.

Gourmet Bornholm

Gourmet Bornholm arbej-



der for at fremme udvikling, salg og oplevelser af kvalitetsfødevarer fra Bornholm. - Med foreningen sikrer vi et stærkt bornholmsk fødevarebrand gennem fornyelse og udvikling med respekt for tradition, kultur og historie: fra jord til bord, fortæller Maria: - Derfor er **gaarden** med madkulturhuset, frilandsmuseum Melstedgård og gårdbutikken Skafferiet et vigtigt pejlepunkt i udviklingen af det bornholmske fødevarebrand.

ENGLISH New places to eat, new food producers, new events and festivals popping up every year on Bornholm. This year we are proud to introduce 26 new taste- and food guides, a new food festival and quite a few new

members to Gourmet Bornholm, the island's network of restaurants, cafés and producers with a distinct and regional culinary heritage. Read all about it at www.gaarden.nu and on the following pages.

•

Gourmet Bornholm

Mikkel Bach-Jensen, 2030 2820, mikkel@gaarden.nu
www.gaarden.nu
Facebook: Gaarden - Bornholms Madkulturhus

FOTO: ALLAN RIECK, BORNHOLMS TIDENDE

Læs. Kom, se, oplev, smag på Bornholm...

16 sider med omtale af de mange innovative aktører i den bornholmske fødevarebranche.



spis&drik

BORNHOLM

Medlemmer af Gourmet Bornholm og Destination Bornholm.

BRØD

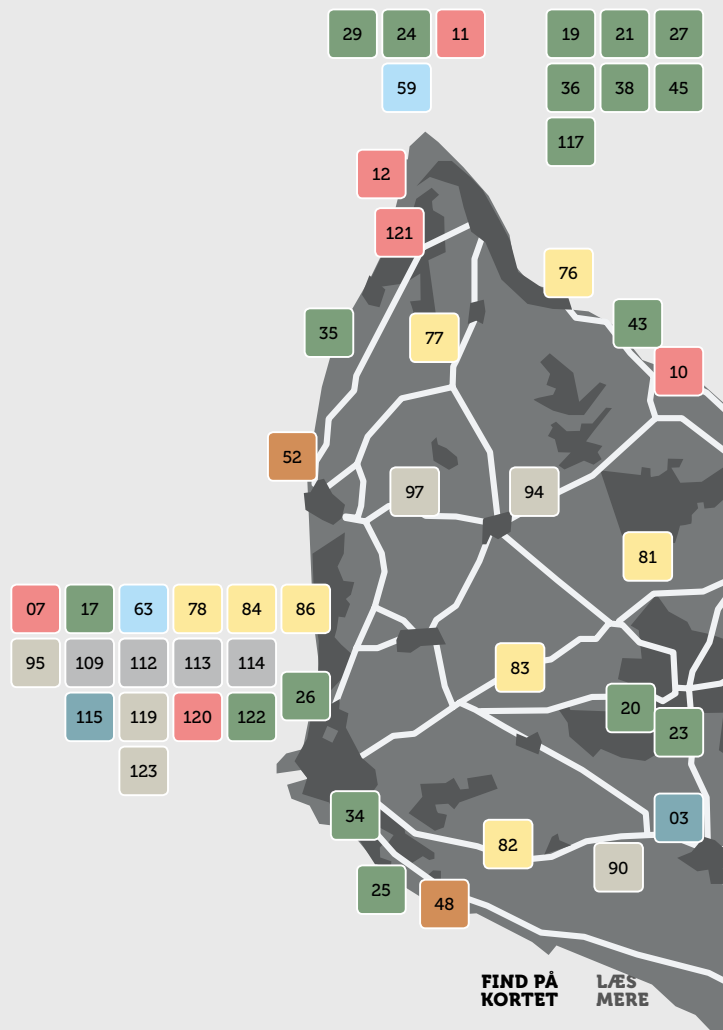
Café Rosa • Facebook: Café Rosa	04	
Jensens Bageri • www.jensensbageribornholm.dk	115	
Johannes Dam & Søn • www.bagerdam.dk	03	54
Svaneke Brød • Facebook: Svaneke Brød	02	53

CAFÉER & KIOSKER

Café Baltic • www.cafebaltic.dk	120	
Cafe Bobabella • www.bobbabella.dk	121	
Bay Frost • Facebook: Bay Frost	05	
Cafe Klint • www.cafeklint.dk	06	
Café Kaas • Facebook: Cafe Kaas	07	
Café Skansen Svaneke • Facebook: Cafe Skansen Svaneke	08	
Café Slusegaard • www.slusegaard.dk	09	
Dines Lille Maritime Café • Facebook: Dines Lille Maritime Café	10	
Dideriks Veranda • www.dideriksveranda.dk	11	
Hammerhavns Kiosk • Facebook: Hammerhavns kiosk	12	
Fru Petersens Café • www.frupetersenscafe.dk	13	
Norresan Gudhjem • Facebook: Norresan	62	
Pandekage Huset • www.pandekagehusetgudhjem.dk	14	
Provianten • Facebook: Provianten	15	
Syd-øst for Paradis • Facebook: Sydøst for Paradis	16	
Weekendhytten • www.weekendhytten.dk	116	

RESTAURANTER

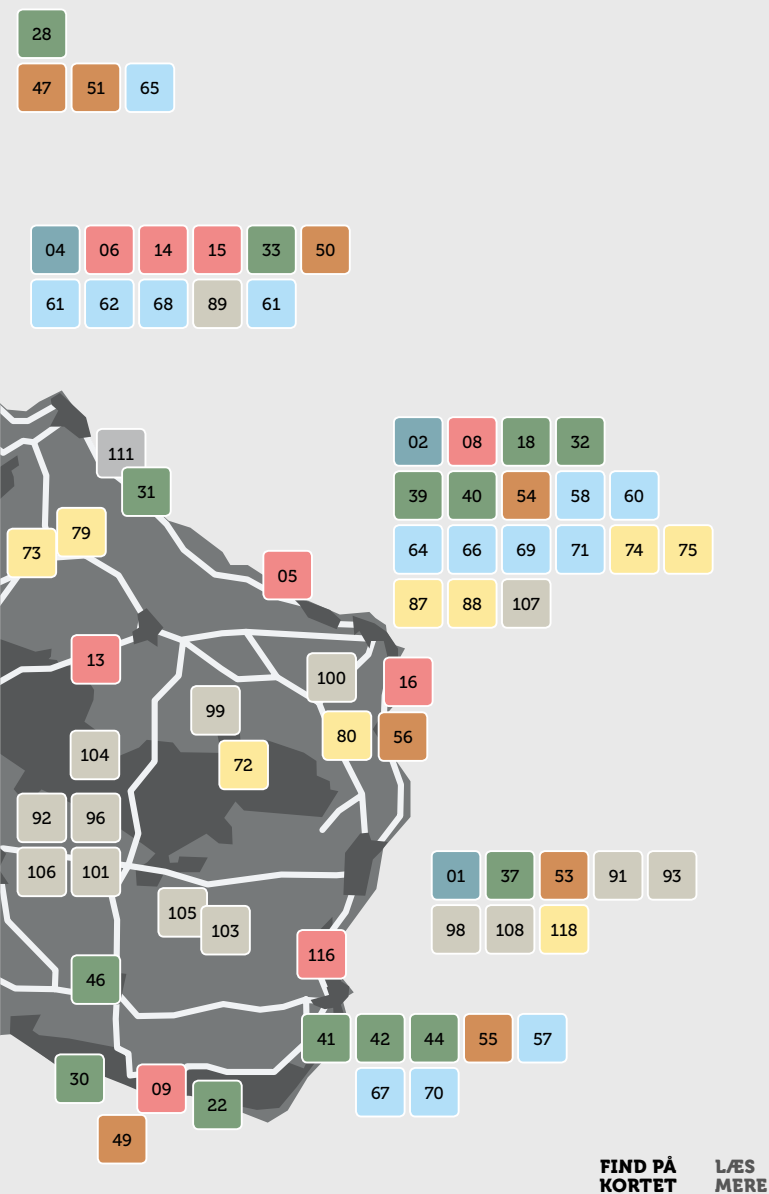
Brazz - Spise og Levested • www.brazz.dk	17	
B's Fiskeværksted • www.fiskevaerkstedet.dk	18	52
Café Sommer • www.timos.dk	19	
Christianshøj Kroen • www.christianshojkroen.dk	20	
Den lille Havfrue • www.denlillehavfruebornholm.dk	42	
Det gamle Posthus • www.detgamleposthusallinge.dk	21	55
Dueodde Diner og Steakhouse • www.dueoddesteakhouse.dk	22	
Ekkodalshuset • www.ekkodalshuset.dk	23	58
Ellas Restaurant & Konditori • www.ellasrestaurant.dk	24	
Fredensborg Badehotel • www.bornholmhotels.dk	25	57
G's køkken, Griffen Spa Hotel • www.bornholmhotels.dk	26	52
Gæstgiveren • www.gaestgiveren.dk	28	
Hectors Café og Restaurant • www.ectorsbornholm.dk	29	
Kadeau • www.kadeau.dk	30	57
Melsted Badehotel • www.melsted-badehotel.dk	31	
Restaurant Bryghuset • www.svanekebryghus.dk	32	60
Restaurant Brøddan • www.broddan.dk	33	
Restaurant GSH • www.greensolutionhouse.dk	34	63
Restaurant Koefoed • www.restaurant-koefoed.dk	KBH	58



Restaurant Le Port • www.leport.dk	35	66
Restaurant Margeritten • www.margeritten.dk	36	
Restaurant Molen • www.restaurantmolen.dk	37	
Restaurant No-9 • www.no-9.dk	38	
Restaurant Nordlandet • www.hotelnordlandet.com	117	
Restaurant Pakhuset Svaneke • www.restaurantpakhuset.dk	39	
Restaurant Siemensens Gaard • www.siemensens.dk	40	
Restaurant Vilhelm • www.groenbechshotel.dk	27	58
Restaurant Æblehaven • www.aeblehaven.com	41	63
Selmas Home Cooking • www.restaurantselmas.dk	122	
Stammershalle Badehotel • www.stammershalle-badehotel.dk	43	59
Sørens Værtshus • www.sorensvaertshusbornholm.dk	44	
Underbar • www.hotelnordlandet.com	45	
Vingården Lille Gadegård • www.a7.dk	46	64

RØGERIER

Allinge Røgeri • www.allinge-rogeri.dk	47	
Arnager Røgeri og Restaurant • www.arnager-rogeri.dk	48	
Bakkarøgeriet • www.bakkaroeget.dk	49	
Gudhjem Røgeri • www.smokedfish.dk/gudhjem	50	
Hasle Røgeri • www.hasleroeget.dk	52	59
Nordbornholms Røgeri • www.nbr.dk	51	62
Nexø Gamle Røgeri • www.n-g-r.dk	53	



Røgeriet i Svaneke • www.roegerietsvaneke.dk	54	64
Snogebæk Røgeri • www.smokedfish.dk/snogebaek	55	
Aarsdale Silderøgeri • www.aarsdalesilderoegeri.dk	56	65

IS, SLIK & CHOKOLADE

Bech Chokolade • Hovedgaden 1, Snogebæk, Nexø	67	
Bolcheriet Svaneke • www.bolcheriet.dk	64	65
Bornholms Bolcheværksted • www.bornholmsbolchevaerksted.dk	65	
Bornholms Ismejeri • www.bornholms-ismejeri.dk	60	61
Gudhjem Special • www.gudhjemspecial.com	61	
Karamel Kompagniet • www.karamelkompagniet.dk	68	61
Karamelleriet • www.karamelleriet.com	69	57
Kjærstrup Chokolade • www.kjaerstrup.dk	70	59
Lakrids by Johan Bülow • www.lakrids.nu	66	
Nettis Is • www.nettis.dk	57	60
Nørrekås Ishus • Facebook: Nørrekås Ishus	63	
Sandvig Is Kalas • www.sandvigiskalas.dk	59	55

Svaneke Chokoladeri • www.svanekechokoladeri.dk	71	52
Svaneke Is • www.svaneke-is.dk	58	66

KOM, KØB OG SMAG

Bornholmerbutikken • www.bornholmerbutikken.dk	KBH	60
Bornholmske varer • www.bornholmskevarer.dk	82	
Den Bornholmske Gårdbutik • www.den-bornholmske-gaardbutik.dk	81	56
Dram & Dialekt • Facebook: Dram & Dialekt	87	
Fiskeværkstedet Nexø • Facebook: Fiskeværksted Nexø	118	52
Hallegaard Gårdbutik • www.hallegaard.dk	72	58
Høstet • www.hoestet.dk	80	53
Krogsholm Frugt • www.krogsholmfrugt.dk	83	62
Lykkelund Gedemejeri • Facebook: Lykkelund Gedemejeri	73	56
Nord - Snaps by Rie Uldahl	74	66
Ostehjørnet • www.ostehjoernet.dk	84	62
Pastariget • www.pastariget.dk	75	61
Penyllan BeerHere • www.penyllan.dk	76	63
Risteriet Suenos • www.suenos.dk	79	61
Soldalen Mostballaden • www.mostballaden.dk	77	64
Stigs Oliven • Facebook: Stigs Oliven	78	63
Svaneke Købmandshandel • www.svanekekoebmandshandel.dk	88	
Torvehal Bornholm • www.torvehalbornholm.dk	86	64

PRODUCENTER

Bech Chokolade • www.bech-chokolade-gudhjem.dk	89	
Bornholmerhonning	90	54
Bornholmersennep • www.bornholmersennep.dk	91	56
Bornholmerslagteren • www.bornholmerslagteren.dk	92	57
Bornholms A/S • www.bornholms.dk	93	66
Bornholms Andelsmejeri • www.st-clemens.dk	94	62
Bornholms Mosteri • www.bornholmsmosteri.dk	95	54
Bornholms Valsemølle • www.bornholms-valsemoelle.dk	96	59
Bornholms Oliemølle • www.lehnsgaard.dk	102	54
Den Bornholmske Kalv • www.nygaard-pilegaard.dk	97	53
Den Bornholmske Spritfabrik • www.bornholmersnaps.dk	98	53
Den Gamle Skole • www.bornholmskhonning.dk	99	
Fuglesang Haveparadis • www.fuglesang-haveparadis.dk	100	55
Johannes Dam & Søn • www.bagerdam.dk	101	54
Mønstergaard - øko oksekød • www.moenstergaard.dk	104	52
Nordic Fermentation • www.nordicfermentation.dk	103	
Puks Delikatesser • www.puksdelikatesser.dk	105	
Small Batch Brewery Bornholm • Facebook: Small Batch Brewery Bornholm	119	55
Smedens Ketchup • www.smedens.dk	106	56
Svaneke Bryghus • www.svanekebryghus.dk	107	65
Vandkefirperler, Nxø Brewery • www.vandkefirperler.dk	108	65
Østersøens Brænderi • www.braenderi.dk	123	

ANDRE

Campus Bornholm • www.campusbornholm.dk	109	67
Gaarden/Bornholms Madkulturhus • www.gaarden.nu	111	
Marchall Food Event • www.sogk.dk	KBH	67

DISTRIBUTION

Dagrofa Bornholm • www.dagrofabornholm.dk	112	67
Carlsberg Danmark • Rønne, 33273327	113	
Borngros • www.borngros.dk	114	67



HOTEL GRIFFEN

Forkæl dig selv med spa – og G's Køkken

Forkæl alle dine sanser på Griffen Hotel & Wellness: Kolde og varme bade, sauna og dampbad. Nyd den fantastiske udsigt og en drink på terrassen, mens solen går ned - og grillen bliver varm. Hos restaurant G's Køkken kombinerer du kød fra grillen med starters og tilbehør. Alle ugens dage 17.00-21.30. **UK** Spoil all your senses at Griffen Hotel & Wellness: Cold and hot baths, sauna and steam room. Enjoy a drink and the finest view over the Baltic Sea while the sun goes down followed by a dinner in Restaurant G's Kitchen, where you combine meat from the grill with starters and side orders. Every day from 17.00-21.30.

Restaurant G's Køkken Griffen Hotel & Wellness
Ndr. Kystvej 34, 3700 Rønne, +45 56 90 42 44
www.bornholmhotels.dk



ØKOLOGISK KVÆG Angus og limousine. Midt i en fantastisk smuk natur

I 20 år har Thor Kure dyrket økologisk spelt og emmer og opdrættet kvæg i fuglereservatet Ølene. Mjødurt og markblomster giver det saftige og fedtfattige kød en helt unik smag. Produkterne sælges bl.a. fra Den Bornholmske Gårdbutik, Høkeren i Årsdale og er på menuen hos Provianten i Gudhjem året rundt. **UK** For more than 20 years Thor Kure has raised cattle grazing in the landscape at Ølene bird sanctuary, where spiraea and wild flowers give the juicy meat its unique taste. Products are sold at Den Bornholmske Gårdbutik in Vestermarie, Høkeren in Aarsdale and on the menu at Provianten in Gudhjem year round.

Mønstergård Thor Kure og Ellen Augustesen
Havrehøjvej 9, 3751 Østermarie, +45 26 78 47 05
www.moenstergaard.dk



CHOKOLADE, PASSION og glæden ved håndværket - både i Svaneke og Rønne

Passionen for chokoladen og dét at skabe inspirerer os. Sanserne stimuleres. Magien opstår. Kvalitet og håndværk går hånd i hånd. Svaneke Chokoladeri emmer af forkælelse & nydelse: Chokolade, flødeboller, et udvalg af lækre bornholmske produkter og is i Rønne om sommeren. **UK** We are inspired by the passion for chocolate and by the craftsmanship. The senses are stimulated. Magic happens. Quality and craftsmanship walk hand in hand: Chocolate and cream puffs and a selection of local specialties and when the sun is up: ice cream in Rønne, of course, with all of the trimmings.

Svaneke chokoladeri Janne Lundberg og Daniel Mikkelsen
Svaneke Torv 5, +45 2071 4350 - Store Torv 2, Rønne +45 4079 7680
www.svanekechokoladeri.dk • Facebook: Svaneke Chokoladeri



B'S FISKEVÆRKSTED Kærlighed til den gode fisk, til havet, til naturen, til Svaneke og Bornholm

B's ligger smukt yderst på molen på Svaneke Havn. Vores dna er lækre fiskeretter tilberedt med hjertet. F.eks. Torsk i rugbrød eller Røget kartoffel med ristet torsk. Måske Grønsaltet torsk med nye kartofler og sennepssovs. Husk: Vi har også velhængt australsk oksesteak til både frokost og aften. **UK** B's - is situated right on the harbor in Svaneke. We prepare an ocean of delicious fish dishes. E.g. Cod in Ryebread or Smoked Potatoes with roasted Cod. Remember: We do have a tender Australian Beef-Steak for both lunch and evening. Velkommen. Welcome.

Restaurant B's Fiskeværksted / Per Hansen
Gruset 2, 3740 Svaneke / +45 56 49 29 49
www.fiskevaerkstedet.dk • Facebook: B's Fiskeværksted



SURDEJSBRØD
og **SØDE SAGER**
af det gode økolo-
giske bornholmske
mel tilsat omhu og
et drys kærlighed

Svaneke Brød er lavet
med kærlighed på den
gammeldags måde med
respekt for håndværket
og bagetraditioner. Vi gør
os umage med at lave
det sundeste og bedste
koldhævede brød på surdej



uden gær. Åbningstider i
Svaneke og København
får du på Facebook. **UK**
Artisan sourdough bread
and sweet pastries from
Svaneke Brød made from
good organic Bornholm
flour. Mixed with nothing
but care and affection.
Svaneke Brød is made the
old fashioned cold-fer-
menting our bread using
sourdough (no yeast). For
opening hours in Svaneke
and Copenhagen please
visit our Facebook-page.

Svaneke Brød
Kasper Buchardt Thye
Storegade 2, Svaneke
+45 40 75 84 11
Facebook: Svaneke brød



Jeppe og Kristina producerer og sælger fedtfattigt
og delikat **KALVEKØD** med fokus på dyrevelfærd

Den Bornholmske Kalv er opvokset på vores gård uden for Hasle.
Vores høj kvalitetskød er modnet i 14 dage. Det giver mørhed og stor
intensitet i smagen. Vi leverer til førende bornholmske restauranter.
Besøg vores gårdbutik: spegepølser, leverpostej, entrecotes, steaks og
mørbradbøffer m.m.m. **UK** Jeppe and Kristina Nielsen produce and sell
delicate, lean, high-quality veal with a focus on animal welfare. The enti-
re calf is aged by hanging for at least two weeks which provides unique
tenderness and greatly intensifies the taste. We deliver to leading Born-
holm restaurants. Visit our farm shop. Here you can buy danish salami,
liver paste, entrecôte, tenderloin steaks etc.

Den Bornholmske Kalv Jeppe og Kristina Nielsen
Simblegårdsvej 22, 3790 Hasle, +45 20 47 86 57
www.nygaard-pilegaard.dk



DEN BORNHOLMSKE SPRITTFABRIK
Smagen af Bornholm, smagen af eventyr.
Siden 1994.

Bornholmer Akvavit, Bornholmer 1855 Traditions Akvavit. Bornholmer
Bitter. Påske Akvavit med Perikum. Sommer Akvavit med Hyldeblomst.
Bornholmer Juleakvavit. Bornholmer honningsyp i samarbejde med
Den Gamle Skole. Sevablødda - produ-
ceret efter skibsproviantør H.S. Munchs
opskrift fra 1909. Du finder dem i butik-
kerne. **UK** The taste of Bornholm. The
taste of adventure: Bornholmer Akvavit.
Bornholmer 1855 Traditi-
ons Akvavit. Bornholmer
Bitter. Easter and
Summer Aquavit.
»Honningsyp«
(honey alcohol).
All The products
are sold through
detail trade.



Den Bornholmske Spritfabrik Niels Frost
Sdr Hammer 156, 3730 Nexø, + 45 70 20 29 69
www.bornholmersnaps.dk

Høstet dyrker
ØKOLOGISK
HAVTORN og
producerer blandt
andet marmelade,
sirup og saft

Høstet er Danmarks første
økologiske plantage med
havtorn. Camilla og Mads
Meisner producerer mar-
melade, sirup, flager og saft
på Fløjlegård med udsigt
over Østersøen. Kig forbi
Fløjlegård, gå en tur i plan-
tagen, besøg gårdbutikken
og få historien om havtorn.



UK Denmark's first organi-
cally certified plantation of
sea buckthorn is overloo-
king the Baltic Sea.
Camilla and Mads
Meisner make jam,
sirup, juice and
flakes from the
yellow berries.
If you drop by
'Fløjlegård'
in Ibsker,
you may
take a walk
between
the bushes,
visit the farm
shop and
get the story
about this
fascinating
berry.



Høstet
Fløjlegård, Ibsker
Ibskervej 34, 3730 Nexø,
+45 53 54 21 24
www.hoestet.dk
Instagram:
havtornbornholm





BORNHOLMSK HONNING - den bornholmske natur bestemmer smagen. Rørt med kærlighed og omhu

Vores bier udlejes til landmænd over hele øen. Det giver en unik honning. Den optimale, lækre konsistens får vi ved at koldrøre honningen - nogle gange klokken 2 om natten, nogle gange tidligt om morgenen. Naturen bestemmer. Forårs-, sommer- og sensommerhonningen sælges bl.a. gennem Skafferiet på Melstedgård og Gårdbutikken, Vellensbyvej i Rønne. **UK** Bornholmer Honning's honey is unheated. The bees collect honey from white clover and Bornholm's versatile wildlife as we rent out our bee hives to farmers all over the island. The wildlife determines the taste – and the time when the honey must be stirred to get an ideal, luxurious texture. We sell our spring, summer and late summer honey through Skafferiet at Melstedgaard and Gårdbutikken on Vellensbyvej in Rønne.

Bornholmerhonning Poul-Erik Kristoffersen, Åkirkeby + 45 29 25 72 78

RAPSOLIE OG SENNEP

Vi fanger solens stråler og producerer bl.a. rapskimolie og sennep

Tæt kontakt til de bornholmske landmænd, kort transport og nænsom behandling er altafgørende for kvaliteten. Rapsolien har en delikat nøddeagtig smag. Sennepen fås i rigtig mange varianter. Solceller og intelligent opvarmning gør, at produktionen er tæt på CO₂-neutral. **UK** Close cooperation with local farmers, fast delivery and gentle processing is crucial for the good quality. The rapeseed oil has a delicious nut-like flavour. The mustard is available in many different flavors. Solar panels and the use of residual products as livestock feed or fuel for heating makes the production close to CO₂-neutral.



Bornholms Oliemølle A/S

Lykkesvej 11B, 3720 Aakirkeby / +45 23 23 61 71
www.lehnsgaard.dk



SMAGEN ER PRESSET TIL DET YDERSTE – økologisk og uden brug af tilsætningsstoffer

Vi fremstiller økologisk saft og most af naturens egne bær, frugter og blomster. Samtidig skaber vi jobs til mennesker, der ellers ville være langt fra arbejdsmarkedet. Vi sætter en ære i at rendyrke råvarens originale smag samt fremelske potentialet – naturligt såvel som menneskeligt. **UK** We make delicious organic fruit juice and nectar while simultaneously creating jobs for socially marginalised people. People that due to psychical or mental disabilities are unable to manage an ordinary full time job. We take pride in purifying the original taste of the raw materials to foster the potential of both the ingredients and our employees.

Bornholms Mosteri

Skansevej 8, 3700 Rønne +45 56 90 75 00 / bhm@bhm.as
www.bornholmsmosteri.dk

DE BORNHOLMSKE RUGKIKS har været en succes i næsten 100 år. Jesper Dam og hans søn er 5. og 6 generation.

De bornholmske rugkiks værdsættes kloden over for ekstrem sprødhed og den fine smag af rug med et strejf af kommen. Hemmeligheden er en opskrift fra 1924, gode bornholmske råvarer samt håndsortering og håndpakning. Jesper Dam og søn tilbyder også økologisk brød, kager og wienerbrød.

UK Bornholm Rye Crackers is valued all over the world for their crispiness and their fine taste of rye with a touch of caraway. The secret is a recipe dating back 1924, quality Bornholm ingredients and hand-sorting and hand-packing of every single cracker. Jesper Dam and his son is fifth and sixth generation - and also offer organic bread and pastry.

Johannes Dam & Søn A/S Jacob og Jesper Dam / Østergade 1, Aakirkeby, 45 56 97 42 00/ Facebook: Johannes Dam & Søn



SMALL BATCH BREWERY

Bornholms
mindste bryggeri.

Small Batch Brewery Bornholm er grundighed, kærlighed og respekt den tid, det tager at lave gode øl. På havnen i Rønne producerer vi blandt mange flere: American Pale Ale, Havtorn, Brown Ale, Dirty Dozen 1, Golden Ale. Porter, Vintage 2018 og Imperial Stout, Juleøl. Påskeøl. Øl til enhver lejlighed. Du ringer bare.



UK Small Batch Brewery Bornholm is known for going an extra mile and pay tribute the time it takes to produce excellent beer. On the dockside in Rønne we produce amongst many others: American Pale Ale, Havtorn, Brown Ale, Dirty Dozen 1, Golden Ale. Porter, Vintage 2018 og Imperial Stout, beer for X-mas and Easter. Beer for any occasion. Just call us.

Small Batch Brewery Bornholm

Tværmolen 2, 3700 Rønne,
+45 61 12 07 19
Facebook: Small Batch
Brewery Bornholm



DET GAMLE POSTHUS

Mad fra bunden af og friske råvarer

Mad tilpasset sæsonen: Hammershuslam, sild og syp, selvplukket ramsløg og friske kutter-rødspætter. Tapas fra Hallegaard og Bjerregaard. Vi inddrager naturens goder og urter, når de er bedst. Plads til fester og receptioner. Åbent hele året. **UK** At Det Gamle Posthus the menu is adapted to the season focusing on local produce: Hammershus lamb, herring and schnapps, hand-picked wild garlic and fresh plaice straight from the net. Tapas dishes include ingredients from Hallegaard and Bjerregaard farms. We involve bounty and herbs when they are at their best. It's a place for receptions and birthday celebrations. Open all year.

Det Gamle Posthus Karina og John Nybo
Kirkegade 8, 3770 Allinge, +45 56 48 10 42
www.detgamleposthusallinge.dk



SANDVIG IS KALAS Fløjlsblød is på økologisk bornholmsk mælk og lokale frugter i sæsonen...

Når de første rabarber dukker frem, når hylden blomstrer - så går is-sæsonen i gang i det lille ishus ved Sandvig Havn. Lækker is, nyristet kaffe, vin, småpiseri, solvarme klipper, roen og en helt fantastisk udsigt over havet til Hammerknuden. Nyd en cocktail - og den smukke aftenhimmel. **UK** Sandvig Is Kalas is silky smooth gelato, made using local organic milk and seasonal local fruit. Enjoy the tranquillity from the sea, the view and the sunwarmed rocks, coffee made from freshly roasted beans, children exploring nature, wine, light meals or a cocktail to go with the beautiful evening sky.

Sandvig IS Kalas
Strandpromenaden 14, 3770 Allinge-Sandvig / +45 60 19 13 84
www.kalasbornholm.dk

FUGLESANG HAVEPARADIS

Besøgshave,
plantecenter og en
unik æblesnaps



Fuglesang Haveparadis laver den unikke paradisæble snaps. Du kan også købe morbær, figen, fersken og gamle lokale æblesorter - lige til at plante ud. Det er Bornholms største besøgs- have med syv temahaver - tæt på Sorte Muld, der er én af Skandinaviens mest betydningsfulde jernalderbopladser. **UK** Fuglesang Haveparadis produces the unique crab-apple schnapps. You can also buy mulberry plants, fig trees, peach trees and old apple trees - ready for planting. Visit Bornholm's biggest publicly accessible garden covering 12,000 square metres and featuring seven different garden areas - close to Sorte Muld one of Scandinavians most important settlements in the Germanic Iron Age.

Fuglesang Haveparadis

v/Else-Marie Knudsen
Korshøj 5, Svaneke,
+ 45 21 62 88 13
fuglesang-haveparadis.dk



LYKKELUND GEDEMEJERI

Økologisk gedeost
og is af økologisk
gedemælk

Geder er sjovere end får og nemmere end køer - og så laver de noget fantastisk mælk. Gudemælk indeholder mere næring end de fleste typer komælk og er desuden lettere at fordøje. På Lykkelund får du is af økologisk gedemælk og økologisk gedeost produceret på eget gårdmejeri. Tag en tur på landet, se gederne blive malket, få en smagsprøve, besøg vores gårdbutik.



UK Goats are more interesting than sheep and easier to manage than cows. And they produce wonderful milk. At Lykkelund you get ice cream made from organic milk and organic goat's cheese produced at the farm's own dairy. Drop by and watch the goats being milked, peruse the products in our farm shop.

Lykkelund Gedemejeri

Lene Schrøder
Krækketsvej 3, Østerlars,
+45 22 75 93 13
www.gedemejeri.dk
Facebook:
Lykkelund-Gedemejeri



BORNHOLMERSENNEP

Bornholmernes foretrukne i generationer

Kun ganske få mennesker kender den hemmelige opskrift på Den ægte Bornholmersennep. Og sådan har det været siden købmand Leif Søgaard Nielsen for generationer siden ramte den rigtige blanding af vand, sennepsfrø, salt, sukker og krydderier. **UK** Few people know the secret recipe for the Genuine Bornholmer Mustard. It has been like that, since Grocery Leif Søgaard Nielsen, generations ago, discovered the perfect blend of water water, mustard seeds, salt, sugar and spices.

Bornholmersennep Rina og Thomas Arvidsen
Mølleby 16 A, 3730 Nexø, +45 56 47 04 00
www.bornholmersennep.dk



DEN BORNHOLMSKE GÅRDBUTIK

Smagen af Bornholm

Vi sælger naturplejekød fra lam, kvæg og geder som afgræsser øens klippeløkker, strandenge og moser - bl.a. Hammershus og Ølene. I butikken kan der også købes skind, juice, most, frugt og grønt. Den Bornholmske Gårdbutik er en forening af lokale fødevarerproducenter. **UK** Den Bornholmske Gårdbutik is outlet for meat from lamb, cattle and goat - all animals grazing on rocky pastures, marshes and meadows on the island. In the farm shop you can also buy hides, juice, fruit and vegetables. Den bornholmske gårdbutik is a union of local foodproducers.

Den bornholmske gårdbutik Jan Seerup
Bjergebakkevej 2, Vestermarie, 3700 Rønne / +45 25 31 91 43.
Åbningstider: www.den-bornholmske-gårdbutik.dk



SMEDENS KETCHUP OG CHILISAUCE

Ingen dikkedarer.
Kun rene råvarer.

René Pedersen er smeden - én af de smede, der ikke kan lade være med at spørge: Hvordan kan vi gøre det mere simpelt? Kan vi gøre det mere skånsomt og dermed øge kvaliteten? Resten er egentlig historie. I dag producerer og sælger smeden René Pedersen: 'Smedens originale ketchup', 'Smedens Hot Håndværker',

'Smedens karry ketchup' og 'Smedens Chili Sauce'. Alt sammen uden dikkedarer, kun rene råvarer og økologisk certificeret. **UK** René

Pedersen is the smith - one of these smiths always asking questions like: How can we make this a more simple? How can we optimize quality? The rest is history. And René Pedersen is

now producing 'Smedens originale ketchup', 'Smedens Hot Håndværker', 'Smedens karry ketchup' og 'Smedens Chili Sauce' - without frills, with only pure raw materials and organic certified.



Smedens

Stokkekildevej 1,
3720 Aakirkeby,
+45 50 45 35 00
www.smedens.dk



RESTAURANT F|B

Fransk bistro på Fredensborg Badehotel

Restauranten serverer franske bistroretter med lokale råvarer. Nyd maden og havudsigten på den store overdækkede terrasse. Pladserne er eftertragtede, overvej evt. at bestille bord – især hvis du går efter Fiskebuffeten, der serveres hver torsdag i højsæsonen og ved særlige lejligheder. Åbent alle ugens dage. **UK** The restaurant serves French bistro dishes with Bornholm ingredients. Enjoy the food and the sea view on the large covered terrace. The places are coveted, so it's a good idea to book a table - especially if you go for the fish buffet which is served every Thursday in the high season and on special occasions. Open daily.

Restaurant F|B Fredensborg Badehotel
Strandvejen 116, 3700 Rønne, +45 56 90 44 44
www.bornholmhotels.dk



BORNHOLMERSLAGTEREN

Håndværk gennem fem generationer og 150 år gamle familieopskrifter

Leverpostej, spegepølser, grillpølser og salater - skinkesalat, sildesalat, kyllingesalat, rejesalat og æggesalat. Vi bestræber os på at bruge lokale bornholmske råvarer i så stor en udstrækning, som det er muligt. Flere af vores produkter er på Bornholm gamle velkendte produkter, og andre er udviklet i samråd med vore kunder. **UK** Liver pâté, salami, grill sausages, and salads – ham salad, herring salad, chicken salad, shrimp salad and egg salad – are sold through retail outlets. We strive to use local Bornholm ingredients wherever possible.

Bornholmerslagteren Richard Jørgensen
Brovangen 18, 3720 Aakirkeby (kun produktion), +45 56 90 52 00
www.bornholmerslagteren.dk



KADEAU Vi dyrker, plukker, gemmer, serverer og elsker Bornholm

Kadeau serverer det bedste den bornholmske natur byder på, men altid legende og eksperimenterende. Maden er frisk og sprød, men også dyb og kompleks. Og udsigten er blandt landets bedste.

UK Kadeau transforms the unique nature of Bornholm into delicate and refined dishes. We harvest, pick, and forage from our gardens and from the wild nature, in order to pickle, salt, dry, and ferment and bring out the deep preserved flavours. The Kadeau cuisine is crispy and fresh but deep and complex. And the view is second to none.

kadeau Bornholm Vestre Sømark
Baunevej 18, Pedersker, 3720 Åkirkeby, +45 56 97 82 50
[København / Wildersgade 10A, 1408 Kbh. K, Tlf. +45 33 25 22 23]
www.kadeau.dk / Facebook: Kadeau Restaurant



HÅNDLAVEDE KARAMELLER

Karamelleriet i Svaneke. Ægte tjærlighed!

Kig ind i de stemningsfyldte karamelkogerier, bliv forført af duften og følg produktionen på nærmeste hold. Karamelleriet er et produkt af to ildsjæle, en fælles drøm og respekt for et gammelt håndværk. I Karamelleriet finder du udelukkende håndlavede produkter fra egen produktion: Flødekarameller, klippestykker, karameller med chokolade, fudge, peanut crunch, frugtkarameller. Velkommen i Karamelleriet. **UK** Look inside the evocative toffee cookers, be enticed by the fragrance, and follow the production process close-up. Here you will find exclusively hand-made products that we have produced ourselves. Our toffee-making enterprise is a product of two enthusiastic innovators, a shared dream, and respect for an age-old craft. At Karamelleriet, you will find exclusively hand-made products from our own production process. Welcome to Karamelleriet.



Karamelleriet Tine Ipsen og Charlotte Vigel
Havnebryggen 2 A, 3740 Svaneke, +45 56 49 35 13
[København / Jægersborggade 36, 2200 Kbh. N]
www.karamelleriet.com





RESTAURANT KOEFOED er en hyldest til Bornholm og øens råvarer

Restaurant Koefoed har fokus på klippeøens specialprodukter i høj kvalitet. Menukortet er klassisk – men altid med et moderne twist. Restaurant Koefoed er siden 2009 blevet anbefalet af Michelin Guiden – og er kendt som ét af de bedste frokoststeder i København. **UK** Restaurant Koefoed is a tribute to Bornholm. Focus is on the rocky island's many small producers of specialty products of high quality. The menu is classic – but always with a modern twist. Restaurant Koefoed has been recommended by the Michelin Guide since 2009.

Restaurant Koefoed Marie Rønnebæk-Rørth
Landgreven 3 · 1301 København K, +45 56 48 22 24
www.restaurant-koefoed.dk / Facebook: Restaurant Koefoed



RESTAURANT VILHELM

Midt i Allinge - madglæde hver dag.

God mad er den bedste lykkepille, og på Bornholm har vi nogle af landets bedste råvarer og producenter. Restaurant Vilhelm serverer madglæde på tallerkenen - morgen, middag og aften. Så kom forbi og smag hvad Bornholm har at byde på - og lad holdet bag restaurant Vilhelm forkæle dig. Vi glæder os! **UK** Food is the best medicine and on Bornholm we have some of the best producers in the country. Let the team at Restaurant Vilhelm spoil you and indulge in the tastes of Bornholm. Welcome to the new Bornholm.

Restaurant Vilhelm Grønbechs Hotel
Vinkelstræde 2 / 3770 Allinge / +45 2835 6900
www.groenbechshotel.dk



EKKODALSHUSET er mad, musik, begejstring, gin og rom, vilde tarteletter og en sprækkedal

Frokost i Ekkodalen. Nogle af Danmarks mest populære musikere kommer forbi og giver intimkoncerter. God 'mormor-mad' tilvirket fra bunden og uden dikkedarer! Kæmpe økologiske tarteletter fra Bager Dam i Aakirkeby med 500 gr. hjemmelavet fyld. Ekkodals Rom. Ekkodals Gin. Og en smuk og unik sprækkedal med eget ekko. **UK**. Lunch in Ekkodalen. Some of Denmark's most popular musicians is dropping by for intimate concerts. 'Grand mother cuisine' with no shortcuts. Giant organic patty shells and homecooked stuffing. Ekkodals Rum. Ekkodals Gin. And a beautiful, unique and very famous rift.

Ekkodalshuset & Café Genlyd
Joan og Christian Froberg Dahl / Ekkodalsvejen 5, Aakirkeby
+45 56 97 00 60 / www.ekkdalshuset.dk



Danmarks måske **BEDSTE PØLSEMAGER** klarer sig helt uden nitrit, farve- og tilsætningsstoffer

Hallegaard er særlig kendt for sine spegepølser. Alt laves i hånden, på traditionel vis og uden brug af farvestoffer og nitrit. Dyrene slægtes på eget slagteri. Hallegård laver også lufttørrede skinker, pålægsdelikatesser etc. **UK** Hallegaard Farm probably has one of the best sausage-makers in Denmark, whose products are free from colourants and nitrite. Everything is made by hand, according to traditional methods: Salamis, hams, sumptuous cold cuts etc. Livestock are slaughtered on the farm.

Hallegaard Jørgen Toft Christensen
Aspevej 3, Østermarie, +45 56 47 02 47
Åbningstider: www.hallegaard.dk



BORNHOLMS VALSEMØLLE Hvede, spelt, durum, ølandshvede, manitoba og emmer.

Bornholms Valsemølle A/S drives af Nils Jespersen og hans datter Sidsel - tredje og fjerde generation, . På Bornholms Valsemølle vægtes kvalitet højere end kapacitet, og alt korn formales på skånsom vis. Der fremstilles både økologisk og konventionelt mel malet på valser eller stenkvarne. Kornet dyrkes fortrinsvis på Bornholm af udvalgte landmænd, og der er fuld sporbarhed fra jord til bord.

UK Bornholms Valsemølle A/S is a family-owned company founded in 1920 by Emil Jespersen and it is currently run by the third and fourth generations: Nils Jespersen and his daughter Sidsel. Bornholms Valsemølle gives higher priority to quality than capacity and gently mills all its grain. Both conventional and organic flour are



milled on rollers or quern-stones: traditional Danish rye, spelt, durum, øland, manitoba and emmer. The grain is cultivated primarily on Bornholm by selected farmers for complete traceability.

Bornholms Valsemølle Nils Jespersen
Møllebakken 5, 3720 Aakirkeby, + 45 56 97 40 39.
www.bornholms-valsemoelle.dk



DER ER KÆLET FOR MADEN. Der er kælet for omgivelserne. Det bliver næsten ikke smukkere.

Direkte til Østersøen. Stammershalle Badehotel har en storslået udsigt fra restaurant og værelser. Med over 100 år på bagen er hotellet dybt forankret i det bornholmske - og derfor er vores køkken også -baseret på nærhed, sæson og mange lokale råvarer. **UK** Directly facing the Baltic Sea. Stammershalle Seaside hotel has a magnificent view from the restaurant as well as the rooms. With more than 100 years of age, the hotel is deeply anchored in the history of Bornholm - naturally serving a cuisine based on proximity and season.

Stammershalle Badehotel
Sdr. Strandvej 128, Rø, 3760 Gudhjem, +45 56 48 42 10
www.stammershalle-badehotel.dk



HASLE RØGERI som i gamle dage med åbne skorstene og ellebrænde

På Hasle Røgeri har der været røget fisk i omkring 100 år. Kom og oplev de gamle røgovne og få historien om det gamle håndværk. Den nyrøgede fisk kan nydes i vores restaurant eller tages med hjem: Varmrøget laks, makrel, sildefilet, rejer, fiskefrikadeller med meget mere. **UK** We have been smoking fish for about 100 years at Hasle Smokehouse - still proud torchbearers of the tradition with open chimneys and alder wood. Here you can experience and learn more about the old trade. The freshly smoked salmon, mackerel, herring and other fish products are available in our restaurant and shop.

Hasle Røgeri

Hasle Røgeri, Søndre Bæk 20, Hasle, 45 56 96 20 02.
Åbningstider: www.hasleroege.dk / Salg: www.smagbornholm.dk



KJÆRSTRUP CHOKOLADE Håndværk, omhu og respekt for det enkle og det kendte

Kjærstrup er flødebolle, fyldte chokolader, mandelbrud og m.m.m. Vi bygger bro mellem klassikerne og 'det nye'. Året rundt jagter vi de bedste råvarer. Vi har bl.a. modtaget Slow Foods guldsnegl. Flødebolle er blevet kåret til Danmarks bedste af 'Smag & Behag'. **UK** Welcome to Kjærstrup Chocolate: Creampuffs, filled chocolates etc. We cross the bridge between 'the classics' and 'innovation'. Year round we chase the best input and commodities for our chocolate. Our creampuffs was crowned as »Best in Denmark« by the magazine 'Smag & Behag'.

Kjærstrup Birgitte Kjær & Peter Bræstrup
Hovedgade 9 - 13, 3730 Nexø, +45 56 48 80 89
www.kjaerstrup.dk



SKAFFERIET

Bornholms største special-butik for bornholmske fødevarer

Køb dine bornholmske specialiteter i Skafferiet. Tag børnene med og besøg det levende landbrugsmuseum Melstedgård og det bornholmske madkulturhus på samme adresse. Bestil en sprød sandwich, grill selv din frokost, nyd en kaffe med hjemmebagt kage eller snup en lokal is, øl eller most i caféen.



UK Skafferiet at Melstedgaard Agricultural Museum just outside Gudhjem is Bornholm's biggest speciality shop for Bornholm foods as well as a lovely café. You will find the Skafferiet shop, a demonstration agricultural museum (Melstedgaard) and gaarden – Denmark's first Centre of Culinary Heritage. Buy your Bornholm specialties at Skafferiet. Bring along your children to Melstedgaard, the demonstration agricultural museum,

Gårdbutik & Café
Skafferiet
Melstedvej 25, Gudhjem,
+45 40 45 08 79
Se åbningstider på
www.gaarden.nu eller
Facebook:
[skafferietpaagaarden](https://www.facebook.com/skafferietpaagaarden)



NETTIS I SNOGEBÆK

Italiensk is med et bornholmsk twist

I næsten 20 år har der været lavet frisklavet is i Snogebæk. Is af friskmalket økologisk mælk, af hyldeblomst, havtorn, rabarber, jordbær - smagen af sommer og Bornholm. Men også kanel, kokos, nougat, kaffe, vanille og chokolade. Få en smagsprøve. Se isen blive lavet. Nyd udsigten og en kop økologisk gourmet kaffe. **UK** Ice cream and Snogebæk has been in love for almost 20 years: Fresh, organic milk, fruit and berries. Elderflower, seabuckthorn and rhubarbs - the taste of summer and Bornholm. But also: cinnamon, coconut, nougat, coffee, vanilla and chocolate. Taste before you buy. Watch the ice cream being made. Enjoy the view and an cup of organic gourmet coffee.

Nettis Ninette Ellingsen
Hovedgade 4, Snogebæk, 3730 Nexø, +45 28 30 96 67
www.nettis.dk



SVANEKE BRYGHUS RESTAURANT

God mad og gode øl i den hyggelige købmandsgård

Mad lavet fra bunden af. Råvarer, der følger sæsonen - og helst fra bornholmske producenter. Øl fra Svaneke Bryghus. Nogle gange har vi overraskelser i hannerne, fordi brygmesteren udvikler nye øl på den store kobberkeddel midt i restauranten. Åbent hver dag året rundt. **UK** We bring the best local produce to the plates. We're never too busy to help you choose from our custom craft beers on tap. And there's always time at Svaneke Bryghus to chat about our two favourite subjects: beer and food. Open for you every day, all year round.

Svaneke Bryghus Restaurant Jens Borup
Svaneke Torv 5, 3740 Svaneke / +45 56 49 73 21
www.svanekebryghus.dk / Facebook: [svanekebryghusrestaurant](https://www.facebook.com/svanekebryghusrestaurant)

BORNHOLMER-BUTIKKEN

Smagen af Bornholm midt i København

Bornholmerbutikken i Torvehallerne samler det ypperste fra Bornholm: Rapsolie, karameller, lakrids, sennep, honning, marmelader med bl.a. økologisk havtorn, øl og snaps - og alt det andet. Vi har selv rødder på Bornholm - så kom forbi til en snack og en snak.



UK Visit the Bornholmer-butikken in Torvehallerne - in the middle of Copenhagen and get the taste of Bornholm: Rapeseed oil, toffees, licorice, mustard, honey, jam, herring, beers and 'snaps' etc. Everything from small dedicated producers of the island - carefully handpicked by the stage retainers who have roots on Bornholm.

Bornholmer-butikken

Stine Holgersen
Torvehallerne
Hal 1, Stade F6,
Rømersgade 18, 1362
København K,
+45 30 72 00 07
bornholmerbutikken.dk
Facebook:
[bornholmerbutikken](https://www.facebook.com/bornholmerbutikken)
www.torvehallernekbh.dk





Prisvindende bornholmsk pasta fra **PASTARIGET I SVANEKE.**

Pasta fra Svaneke er unik i både kvalitet og smag. Lokal durumhvæde. Mætter dobbelt så godt som almindelig pasta – mindst 4 portioner i en pakke. 14 lækre varianter. Mulighed for at se produktionen og handle i gårdbutikken. **UK** Pasta from Svaneke - unique quality and taste. Twice as filling as ordinary pasta - at least four portions in each package. 14 delicious varieties. Please come visit us - experience our production and our farmshop.

Pastariget Finn Harrild og Susanne Bloch.
Aarsdalevej 81, 3740 Svaneke +45 56 49 72 50
www.pastariget.dk / Facebook: pastariget



SUEÑOS BETYDER DRØMME....

Sueños-kaffen er bornholmsk ristet fra egen gård i Nicaragua

På Gamlevældegård rister vi arabica-kaffe fra vores skov i Nicaragua: Smagen er blød og fyldig med strejf af blomster og chokolade. Kaffen er dyrket i skyggen af cedertræer, orkidéer og bananplanter uden kunstgødning og sprøjtemidler og i partnerskab med familien Velásquez Acuña. Med Risteriet Sueños forsøger vi at forbedre kaffebøndernes vilkår. **UK** Sueños means dreams.... At Gamlevældegård we roast coffee from our own coffee farm in the mountain cloud forest in Nicaragua. Café Sueños is grown in partnership with the family Velásquez Acuña in the shade of cedar, orchids and banana trees without agro-chemicals. The taste is soft and voluminous, with a light acidity and notes of chocolate.



Risteriet Sueños / Jakob Kronik & Helle Munk Ravnborg
Gamlevældevej 27, Østerlars, / +45 25 47 16 57 / www.suenos.dk
Facebook: RisterietSuenos



BORNHOLMS ISMEJERI

Smagen af is som i gamle dage.

Smag de mange spændende flødeis og sorbetter – af bornholmsk jerseymælk fra udvalgte gårde, fyldt med solmodne frugter og bær. Følg produktionen af is og vaffer. Nyd en kop gourmet kaffe eller en forfriskende is-cocktail blandt klipper og blomster i vores gårdhave. **UK** Ice cream as in the good old days made by genuine local jersey milk from chosen farms. Taste the many varieties filled with sunripe fruits and berries. Watch when we make the ice cream and the waffles. Enjoy a good cup of coffee or a refreshing ice cocktail amongst rocks and flowers in our cozy and sunny backyard.

Bornholms Ismejeri Jonas Bohn og Vibeke Bengtson
Postgade 3, 3740 Svaneke, +45 56 49 37 40
www.bornholms-ismejeri.dk



KARAMEL KOMPAGNIET

Håndlavede gourmetkarameller i verdensklasse

I Gudhjem finder du vores hyggelige butik og karamelkøjeri, hvor vores søde eventyr begyndte i 2004. Her startede vores passion for at lave uimodståelige, tyggevenlige karameller, der vil forkæle dine smagsløg. Hos os er kvalitet det vigtigste, fra ingredienser til smagsoplevelse. Vi synes selv, vores gourmetkarameller er blandt verdens bedste – vi håber, du er enig. **UK** In the charming streets of Gudhjem you'll find our cosy shop and bronze toffee broilers, where our sweet adventure began in 2004. This is where our passion for making irresistible gourmet toffees started, always with quality being key. We think our gourmet toffees are among the best in the world – we hope you agree.

Karamel Kompagniet
Holkavej 2, Gudhjem og Borgmester Nielsens Vej 24, Rønne
+45 56 44 22 55 / www.karamelkompagniet.dk





Har du nogensinde tænkt over, hvor godt en dobbelt **VERDENSMESTER-OST** smager?

Som det eneste mejeri i verdenen har vi vundet World Cheese Champion' (Verdensmesterskabet i ost) to gange. Mælken til Bornholms berømte Danablu kommer fra lokale køer. Den unikke smag nyder godt af den salte vind og den særlige bornholmske jordbund. En smag som begejstrer osteelskere verden over. **UK** Taste a 'World Champion Cheese'. As the only one in the world, we have won the World Cheese Championship twice with our famous Danablu. The milk derives from local cows. Natural surroundings give it its unique taste of soil, sea, wind and sun. Our cheese still win the heart of cheese lovers.

Bornholms Andelsmejeri Per Olesen

Sct. Klemensgade 16, 3782 Klemensker, +45 56 96 62 00
www.st-clemens.dk



FRISKE FRUGTER OG GRØNTSAGER.

Æblemost, marmelade, sirup og syltede asier

Vi dyrker og sælger friske grøntsager og frugt, samt blomsterbuketter - håndplukket og dyrket uden sprøjtemidler. Vi sælger også vores egen æblemost, frugtsafter, æbleeddike, chutney og rødbeder, honning mm. Mulighed for selvpluk af jordbær, andre frugter og æbler. **UK** We cultivate, hand-pick and sell fresh seasonal vegetables, fresh fruit and flower bouquets - without using any pesticides. In addition, we process the harvested produce into products such as apple and fruit juices, jams, syrup, cider vinegar and pickled gherkins and beetroot, etc.

Krogsholm Frugt Henrik og Brith Messerschmidt

Kongensmark 12, Aarsballe, 3700 Rønne, +45 27 97 92 89
www.krogsholmfrugt.dk / Facebook: krogsholmfrugt



DET SMUKKE NORDBORNHOLM

Lækre fisk og bornholmske specialiteter

Nordbornholms Røgeri. Klipper, strand og udsigt til klippekysten mod Gudhjem. Mere end 120 års tradition med nyrøgede sild. Prøv vores overdådige fiskebuffet. Røgeriets butik byder på frisk fisk, hjemmelavede salater og lækre røgvarer, som også kan købes online. **UK** Nordbornholms Røgeri. Rocks, beach, full vies of the rocky coast towards Gudhjem. . More than 120 years tradition with freshly smoked herring. Try our sumptuous fish buffet. Smokehouse shop offers fresh fish, home-made salads and delicious smoked fish, which can also be purchased online.

Nordbornholms Røgeri

Kæmpestranden 2, 3770 Allinge, +45 56 48 07 30
Åbningstider: www.nbr.dk / info@nbr.dk



OSTEHJØRNET I RØNNE Unikke oste. Lækkert

kødpålæg. Fra Bornholm - og resten af verdenen

Birgit Gren Hansen har i mere end 20 år sørget for at bornholmere og turister kan finde, smage og købe alverdens fine kvalitetsoste, bornholmsk produceret kødpålæg og andre bornholmske specialiteter. Og husk: Hver dag friskbagte brød til sandwiches - af den rigtig gode slags. **UK** Come taste and buy all sorts of fine quality cheeses - Osthjørnet on Østergade in Rønne is the place to go. You will also find Bornholm-produced meat toppings and other Bornholm specialties. Birgit also makes sure she has freshly baked bread every day - for sandwiches!

Osthjørnet Birgit Gren-Hansen

Østergade 40 B · 3700 Rønne, +45 56 95 05 99
www.osthjoernet.dk





STIGS OLIVEN Oliven, artiskokhjerter, soltørrede tomater - og meget, meget mere.

Vi marinerer op til 30 forskellige olivensorter, soltørrede tomater og artiskokhjerter i Rønne. Vores oliven er friske og fri for tilsætningsstoffer og kemikalier. Fra Italien, Spanien og Grækenland henter vi ekstra-jomfru-olivenolier, balsamico, eddiker, sardiner, pesto, tapenade, ansjoser og hvidløg m.m.m. **UK** We marinate up to thirty different varieties of olives, sun-dried tomatoes and artichoke hearts in Rønne. We import our products from Italy, Spain and Greece: extra virgin olive oils, balsamic vinegars, vinegars, sardines, pesto, tapenade, anchovies, garlic and much more besides.

Stigs Oliven

Torvehal Bornholm, Gartnervangen 6, Rønne
Torvehallerne Rømersgade 18, 1362 København K,
+45 30 23 72 60 / Facebook: Stigs Oliven

20
ÅR



SNOGEBÆK. HYGGELIG. MODERNE.

Et køkken baseret på egne eller lokale råvarer

Det bedste fra det dansk/franske køkken - med et moderne twist. Mad lavet af råvarer fra urtehaven eller drivhuset. Måske kommer Kenny med kartofler, Fini med jordbær og Jan kommer med lam. Ægteparret Henrik og Sopha sørger for delikate menuer, gode vine og en hyggelig afslappet atmosfære. **UK** The food combines Danish and French cuisine with a healthy modern twist. Everything is made from scratch in the kitchen - mainly from the restaurant's vegetable garden, their own greenhouse or from local produce. Kenny brings potatoes, Fini brings strawberries, and Jan brings lamb.

Restaurant Æblehaven

Sopha og Henrik
Hovedgade 15, Snogebæk, 3730 Nexø, +45 56 48 88 85
www.aeblehaven.com



PENYLLAN BREWERY

Fantastisk øl fra havnen i Tejn

Lokale råvarer. Vildgær. Tøndelagring. Tid. Små mirakler. Christian og Jessica Andersens nye øl har været tre år undervejs. Foråret 2018 kom Nina, Linnea, Genevieve og Natalie på flasker - og de har allerede fået prædikatet 'samlerobjekt'. Prøv det. På havnen i Tejn. Kom forbi. Vi er der hele sommeren. Kom og smag. **UK** Amazing beers from the dockside. Local commodities. Wild yeast. Barrel storage. Small miracles by Christian and Jessica Andersen. Spring 2018 Nina, Linnea, Genevieve and Natalie got bottled after three years of nursing. New to the market, already labelled 'collectors item'. Please drop by all summer. Come. Come and taste.

Penyllan Brewery

Havnevej 8D, 3770 Tejn / Jessica@penyllan.com.
www.penyllan.com



HOTEL GSH

Økologiske lækkerier i grønne rammer

Restaurant GSH byder på de lækreste økologiske, veganske og vegetariske retter - eller en bøf, hvis du er til kød. Restauranten har fået 2 stjerner i Den Danske Spiseguide. Åben til frokost og à la carte mandag - lørdag hele året. Lørdag og søndag serveres lækker brunch - husk at bestille bord. Check hjemmesiden for åbningstider fra 1. juli - 15. august. **UK** Organic delights in green surroundings. Restaurant GSH offers delicious ecology: Choose vegan and vegetarian dishes, chose a steak if you prefer meat. The restaurant has been awarded 2 stars in the Danish Dining Guide. Open for lunch and à la carte Monday - Saturday all year. Saturday and Sunday you can have brunch - please book in advance. Check the website for opening hours from 1st of July to 15th of August.

Hotel GSH

Strandvejen 79, 3700 Rønne, + 45 56 95 19 13
www.greensolutionhouse.dk



LILLE GADEGÅRD

Rødvin, hvidvin, whisky, likør, brændevin, mousserende frugtvine og øl.

Lille Gadegård er én af Danmarks største vingårde. Her producerer Jesper Paulsen rødvin, hvidvin, whisky, likør, et utal af mousserende frugtvine, brændevin, honning-syp og øl. Jesper tilbyder også frokost, grillbuffetter og musikafrener.



UK Lille Gadegård is one of Denmark's biggest vineyards. Jesper Paulsen produces red wine, white wine as well as whisky, liqueur, bubbling fruit wines, spirits, Honey Snaps and beer. Jesper also offer a light lunch, vineyard barbecues and music.

Vingaarden Lille Gadegård

Jesper Paulsen
Søndre Landevej 63,
3720 Aakirkeby,
+45 21 62 88 57
www.a7.dk



RØGERIET I SVANEKE - røget fisk med den vildeste udsigt

Allerede før ovnene åbnes ved 11-tiden vejres den umiskendelige duft fra varme, nyrøgede sild. Makrellerne, ørreden, den varmrøgede og den koldrøgede laks, ålen, de lune fiskefrikadeller, de røgede rejer og klassikeren »Solstrejf over Svaneke« ligger og byder sig til. Vi er 4. generation af »røgere« og den 5. er klar til at føre røgeritraditionen videre. **UK** Even before the ovens open around 11 a.m., there is the unmistakable fragrance of newly-smoked herring, hot-smoked, cold-smoked salmon, and smoked mackerel, trout, prawns and eel, as well as warm fish cakes and the classic »Ray of Svaneke Sunshine« herring dish.

Røgeriet i Svaneke / Pia og Jan Ole Kofoed
Fiskergade 12, 3740 Svaneke, +45 56 49 63 24
www.roegerietsvaneke.dk



BORNHOLMS TORVEHAL

Stedet for bornholmske fødevarer!

Kom. Se. Smag. Bornholm er 'vild' på fødevarer. Mød de kendte bornholmske fødevarer. Test de nye produkter, som ikke har ramt supermarkederne endnu. Arrangementer året rundt: Den store Bagedag, Workshops, Høstmarked og meget mere. **UK** Come. See. Taste. Bornholm is hot on foodproducts - and Bornholms Torvehal in Rønne is the place and. Come enjoy all the known brands. Test new products before they hit the supermarket shelves. Events all year: Great baking day, Workshops, Harvest market etc.

Torvehal Bornholm

Gartnervangen 6, 3700 Rønne, +45 27 11 50 81
www.torvehalbornholm.dk / Facebook: torvehalbornholm

MOST& VIN

i Mostsmagestuen på Nordbornholm

Mostballaden forarbejder bornholmske æbler og bær helt uden tilsætningsstoffer. Most er et must - vi tilbyder 10 forskellige Mostsorter. I gårdbutikken finder du også et godt udvalg af æblesnapper og vin fra Franken, Pfalz og Nahe - tre fremragende vinregioner i Tyskland.



UK Mostballaden - at the top of Bornholm, just outside Olsker - is the place to go if you are into juice, wine and schnapps. Mostballaden processes local apples, and berries without the use of additives. Our most (juice) is a must - we produce and sell up to 10 different varieties of juice. In our farmshop you will find a selection of apple-schnapps and wine from Franken, Pfalz and Nahe - three outstanding wineregions in Germany.

Mostballaden

Isa Dam og Friedhelm Gärtner
Maegårdsvej 4, lidt uden for Olsker
3770 Allinge
+45 51 32 63 03
info@soldalen.dk
www.mostballaden.dk
www.bacchusbornholm.dk



VANDKEFIR-PERLER

Økologisk
læskedrik -
hindbær, citron
eller havtorn

På Nxø Brewery producerer vi fermenterede læskedrikke baseret på vandkefir: Hindbær, citron og havtorn. De er tydelige og træder i karakter med en enkel, men kompleks smag. Kefiren indeholder probiotiske mikroorganismer, såsom bakterier og gær, som kan give sundhedsmæssige fordele. 100 procent økologisk. Naturligvis



UK At Nxø Brewery we produce tasteful fermented soft drinks based on kefir culture: Raspberry, lemon and seabuckthorn with a both simple and complex taste. It contains probiotic microorganisms which can improve your health. 100 percent organic. Naturally.

Nxø Brewery

Sønder Hammer 156,
3730 Nexø
+45 22 58 91 35
www.vandkefirperler.dk



ØL FRA SVANEKE Økologi, omtanke, innovation og kærlighed til øllet

Bornholm, naturen og ø-mentaliteten er vores inspirationskilde. Svaneke Bryghus er et 100% økologisk bryggeri, som brygger al sin øl i Svaneke. Det bliver til mere end 30 varianter om året, hvor Mørk Guld er en klassiker efterfulgt af SolskinsAle og India Pale Ale. En alkoholfri serie og glutenfri øl er seneste tiltag. God øl kræver tid. Nyd den.

UK Svaneke Bryghus is an organic craft brewery. As one of the first microbreweries to open in Denmark, Svaneke Bryghus is today widely known for its authentic taste, sustainable production methods and wide range of specialty beers including alcohol free and gluten free beers.

Svaneke Bryghus

Brygmester Jan Paul, Svanevang 10, 3740 Svaneke
+45 56 44 56 56 / www.svanekebryghus.dk
Facebook / Instagram: svanekebryghus



100 års tradition. Røgede sild, laks, torsk og DE BERØMTE FISKEFRIKADELLER

Røgmesteren ryger fortrinsvis lokalt fangede fisk: Østersølaks, torsk og fladfish. Den røgede bornholmer (sild) får vi ofte fra den vestlige Østersø. Vores storsælger - Østersølaksen - koldryges i adskillige timer ved mindre røg end normalt. **UK** The master seafood smoker smokes locally caught fish, like cod and flatfish, as well as Wild Baltic Salmon. The best - and renowned - Smoked Bornholmer (smoked herring) comes from the western Baltic. The popular favourite - cold-smoked Baltic salmon - is smoked for many hours and with less smoke than usual.

Årdsdale Silderøgeri

Gaden 2, Årdsdale . 3740 Svaneke, +45 56 49 65 08
www.aardsdalesilderoegeeri.dk

BOLCHERIET SVANEKE

Ærligt. Ægte. Fuld
af smag.

I Bolcheriet Svaneke fremstiller vi bolcher på den traditionelle måde - i hånden. Vi elsker at have besøg og vise dig, hvordan vi gør. Vi håndslnger bolchemassen på krog, og det er en fest at få lov at nørde med motiver til f.eks. logo- og dåbsbolsjer. Bolcheriet drives af ægteparret Mariam og Thomas Brandt Touray og vandt Creative Circle award for flotteste emballage design af deres Gourmetlinie.



UK We make sweets and toffees in the traditional way - by hand using open fire, each batch is drawn on a hook. Bottomline is that our sweets is airy and porous with a big taste. Come visit us. We love to show you how its done.

Bolcheriet Svaneke

Svaneke Torv 7, Svaneke,
+45 56496282
www.svanekebolcher.dk





RESTAURANT LE PORT Bornholms smukkeste havudsigt og et lækkert, klassisk køkken

Le Port er blot en smuttur fra Hammershus eller 20 bilminutter fra Rønne. Kokkekunsten får næring fra gode, friske råvarer, gerne lokale og økologiske - samt en udsigt og solnedgange noget ud over det sædvanlige. **Le Port** er også berømt for sit mørke anisbrød.

UK Le Port is situated in Vang, just a short distance from the castle ruin Hammershus or about 20 minutes by car from Rønne. The quality of the classic kitchen derives from good and fresh seasonal ingredients, preferably local and organic. Test the amazing and breathtaking sea view. We are known for our dark bread with anis.

Restaurant Le Port Gabriela og Kim Jantzen
Vang 81, 3790 Hasle, +45 56 96 92 01
www.leport.dk



SVANEKE IS er den ny nordiske is: enkel, ren og naturlig - lavet af lokal Jersey-mælk

Bornholmsk jersey mælk. Ingen kunstige aromaer eller farvestoffer. Sødet med lokal honning fra Ibsker. Inspireret af den nordiske natur, der omgiver os: renhed, friskhed og enkelhed. Kig forbi i vores hyggelige iscafé og nyd den frisklavede is i vores solrige gårdhave. **UK Svaneke Is** is the new Nordic ice cream inspired by the nature that surround us: purity, freshness and simplicity. Made from local jersey cream. Sweetened with local honey from Ibsker. No artificial additives. Visit our ice cream café, and enjoy freshly made ice cream in our sunny backyard.

Svaneke Is
Svaneke Torv 3, 3740 Svaneke, +45 69 15 37 40
www.svaneke-is.dk / Facebook: svanekeis



FISKEHAPSEN er frisk, velsmagende og mild - lige efter børnenes smag. Fisk i børnehøjde

Fiskehapsen er perfekt til madkassen, til sportstasken, som snack - fuld af gode kalorier. Fiskehops med torskerogn er lavet af fisk fra bæredygtigt fiskeri. Udover Fiskehapsen producerer vi også torskerogn, torskelever, forskellige fiskepatéer, muslinger, fiskeboller, kippers, krabbekød med videre. **UK Fish Bite** (Fiskehapsen) is perfect for lunch boxes and sports bags, or as a mid-morning/afternoon snack packed with healthy calories. Our latest new Fish Bite with cod roe is made of fish from sustainable fishery. In addition to Fish Bite, we also produce cod roe, cod liver, various fish pastes, mussels, fish cakes, kippers, crab meat and more.

Bornholms
Stenbrudsvej 35, 3730 Nexø, +45 56 49 27 77
www.bornholms.dk



NORD SNAPS Nyd snapsen, der også gør sig som calvados, cognac, likør og portvin

Rie Uldahl, som er uddannet kok, har fanget sin barndom i den unikke og rå nordbornholmske natur og kommet den på flaske. Det fine, det flygtige, det sammensatte: Bøgesnaps - sølv ved verdensmesterskabet '17 - er smagen af det tidlige forår. Prøv den bløde snapselikør med frugterne fra brombærkrattet. Prøv Danmarksmesteren fra '16: Karamelliseret æble- og egetræs-naps. **UK** Rie Uldahl has caught childhood experiences and impressions from the unique and raw nature on the north of Bornholm and captured it in her bottles: Blackberry Liquor Snaps, Caramelized Apple & Oak Tree Snaps and the Beech Wood Snaps. Danish Championship '16 and silver at the WC '17.

Nord-Snaps by Rie Uldahl
Glastorvet, Svaneke / Torvehal Bornholm i Rønne / +45 28 55 49 79
www.nordsnaps.com / Facebook: NORD- Snaps by Rie Uldahl





Kokkelev Steffen Thomsen

GASTRONOMUDDANNELSEN er en vigtig del af den bornholmske madkultur

Campus Bornholm uddanner dygtige og kreative kokke ved at lade eleverne arbejde med de bedste lokale råvarer og produkter. Vi samarbejder med øens fødevareproducenter og restauranter, samt giver vores elever inspiration fra branchens dygtigste kokke. **UK** The professional chef education on Campus Bornholm educates bright and creative professional chefs by providing the students the opportunity to work with the best local produce and cooperate with local food producers. We invite the industry's most talented chefs to give inspiration to our students.

Campus Bornholm

Minervavej 1, 3700 Rønne, +45 56 95 97 00
www.campusbornholm.dk



BORNGROS specialisten i salg og distribution af bornholmske fødevarer

Borngros Distribution er det kommercielle bindeled mellem de mange mindre og mellemstore producenter og detailhandel, special- og dagligvarebutikker samt restauranter. Vi har salgsvogne i hele det østlige Danmark. Mange butikker indretter en bornholmsk sektion, som vi servicerer. **UK** Borngros Distribution is selling and distributing local Bornholm foods. We serve as link between the wide array of small and medium-sized producers and supermarkets, grocer's shops and speciality shops – as well as restaurants. A "Bornholm Product Section" – serviced by Borngros – has been set up in many shops.

Borngros Distribution Jess Hoffmeyer Nielsen

Store Torvegade 103, 3700 Rønne, +45 56 95 28 48
www.borngros.dk



SOL OVER GUDHJEM Danmarks bedste kokke dyster på danske råvarer på havnen i Gudhjem

En forret. En hovedret. Danmarks bedste kokke. Fire dommere. På havnen i Gudhjem. Hvert år. 50.000 til vinderen. Sol over Gudhjem hylder også årets bedste, nye produkt. Stort bornholmsk fødevaremarked. 10.000 foodies, besøgende, turister og journalister. 2018: 23. juni. 2019: 22. juni. **UK** One starter. One main course. Denmark's best chefs. Four judges. At the Gudhjem harbour. Every year. 50.000 kr. to the winner. Sun over Gudhjem pay tribute to best new product of the year. Big local food market. 10.000 foodies, visitors, tourists and journalists. 2018: 23. june. 2019: 22. june.

Sol over Gudhjem

Mads og Mikkel Marschall / +45 21 61 42 23
www.sogk.dk



DAGROFA - bindeled mellem lokale producenter og restaurant- og cateringvirksomhederne

Dagrofa er foodservice totalleverandør med både cash&carry-butik og effektiv distribution af bornholmske fødevarer ud til øens restauranter og cateringvirksomheder. Vi håndterer hver dag mellem 250 og 300 lokale produkter - og er dermed med til at udvikle de regionale fødevarer. **UK** Dagrofa is a total food-service supplier with both cash&carry shop and effective distribution of products from Bornholm's food producers out to the island's restaurants and catering businesses. Every day we handle between 250 and 300 local products - and thus a driving force in regional food development.

Dagrofa Bornholm Jesper Svendsen

Ved Lunden 18, 3700 Rønne, +45 56 95 33 85
www.dagrofabornholm.dk



Kulinarisk Ø

BORNHOLMS MADFESTIVAL
24-28 JUNI 2018

www.bornholm.info/madfestival