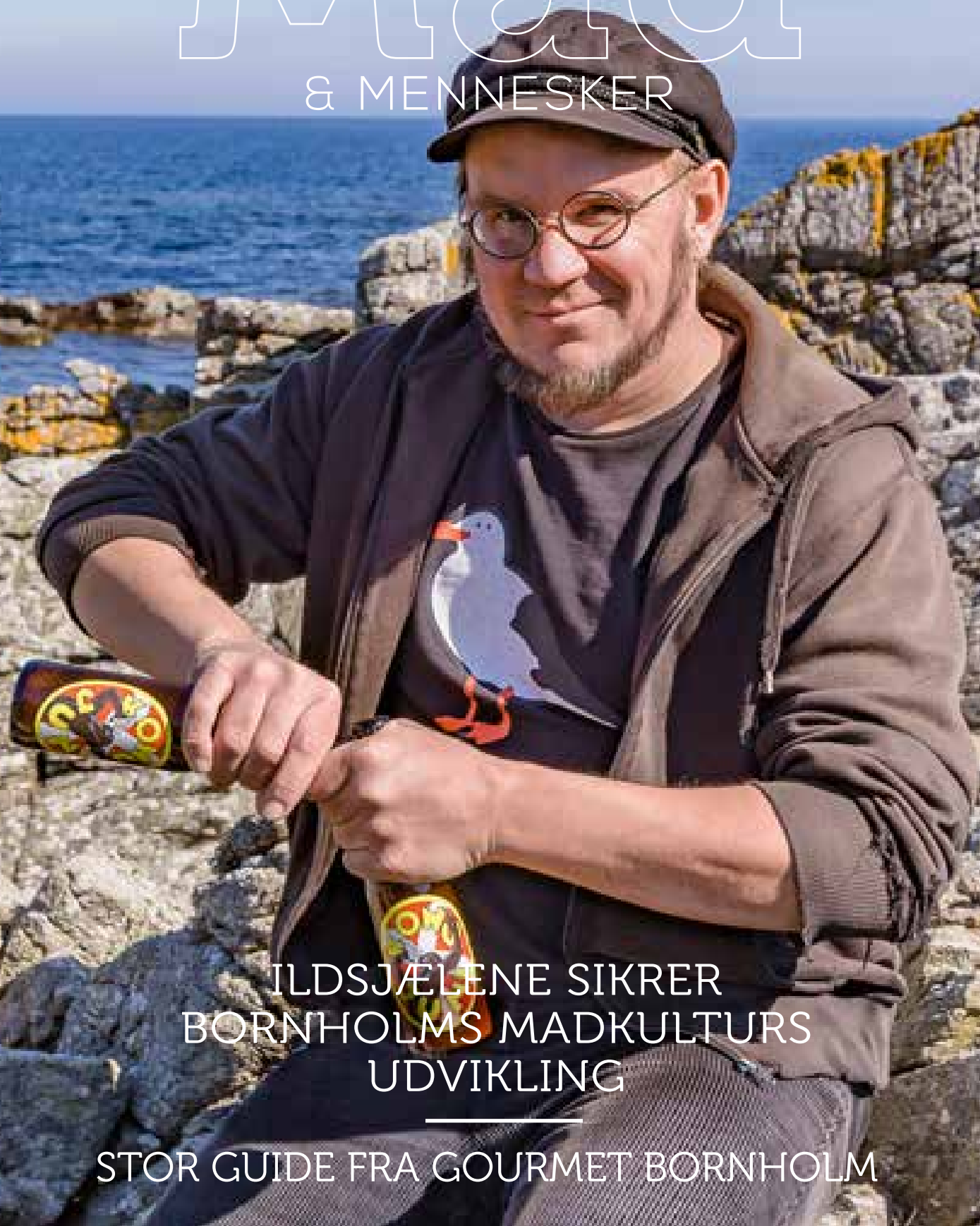


MAGASINET OM BORNHOLMSK GASTRONOMI

NO.05

Mad

& MENNESKER



ILDSJÆLENE SIKRER
BORNHOLMS MADKULTURS
UDVIKLING

STOR GUIDE FRA GOURMET BORNHOLM

Mad

& MENNESKER

KØD

Bornholmske pølser og pålæg er ofte lavet på gamle opskrifter, der er gået i arv i mange generationer. Ud over røgvarer laves der lufttørret bornholmsk skinke og ferskt friskslagtet kød fra grise, køer, geder og får.

SIDE 4

OUTDOOR MAD

Outdoor madoplevelser behøver ikke at kræve den store forberedelse og sved på panden. Det handler også om den lille luksus at pille rejer og drikke hvidvin i klipperne. Eller peppe vandflasken op med friskplukket vandmynte fra bækken.

SIDE 17

ØKO Ø

På Bornholm produceres der alt fra økologisk most og øl til dagligvarer kød, mel, æg, bær og grøntsager. Kvalitet og økologi giver glæde og nærvær og fremmer verdensmål.

SIDE 45

VELKOMMEN OG VELBEKOMME

Bornholm er indenfor en kort årrække blevet et sted man vælger til. Det gælder både når man ønsker et liv tæt på naturen med ro og tid til hinanden eller man ønsker en rejse med et afbræk væk fra en travl hverdag.

Flere mennesker med en iværksætter i maven er blevet tiltrukket, hvilket har skabt endnu større grobund for udviklingen af den bornholmske gastronomi og madkultur. Nye produkter kommer hele tiden til og ældre forfines, mens økologien og bæredygtigheden virkelig har gjort sit indtog på øen.

Vi mødes i madfællesskaber og måltiderne nydes ikke længere kun ved spisebordet. Måltidet er nu trukket med ud i naturen tilberedt over bål med unik udsigt eller ned på de mange restaurationer som lægger op til, at vi nyder maden i fællesskab.

Smagen af Bornholm har igen fået nye toner og nuancer og mulighederne for at gå på opdagelse er blevet endnu større. Du vil hele tiden kunne finde nye små perler, steder du ikke har været og mad du endnu ikke har smagt.

Passionerede ildsjæle står klar til tilberede, servere og guide dig igennem øens mangfoldige køkken. Så lad dig inspirere og nyd Solskinsøen.

Destination Bornholm & Gourmet Bornholm



FORSIDE: BRYGMESTER JAN PAUL PÅ SVANEKE BRYGHUS HAR VÆRET EN AFGØRENDE DRIVKRAFT I BRYGGERIETS UDVIKLING.



**MAGASINET MAD &
MENNESKER NO. 05
BORNHOLM 2019**

Kirkebyvej 10, 3751 Østermarie, telefon 2422 7472.
Udgivet i samarbejde med Destination Bornholm, Gourmet Bornholm og Magasinet Bornholm.

Ansvarshavende: Daniel Mühlendorph
Redaktion: Camille Blomst, Tommi Falk Petersen, Torben Holleufer, Thomas Guldbæk og Mikkel Bach-Jensen
Fotograf & Layout: Semko Balcerski
Produktion: Henrik Hørberg
Oplag: 70.000 eksemplarer



Franske lækkerier til frokost og aften

—

Fiskebuffet torsdage og fredage

- se datoer på bornholmhotels.dk



FREDENSBORG
Det Moderne Badehotel

Af Camille Blomst

DET GODE KØD



HALLEGAARD

ved Østermarie har både slagteriudsalg, café og eget slagteri. Hallegaard Slagtehus blev indviet i 2017. Her slagtes fritgående bornholmske dyr på den bedst tænkelige måde, garanterer Jørgen Christensen fra Hallegård.

”Jeg er altid på udkig efter gamle opskrifter. Den bornholmske skorstensrøgede spegepølse er en klassisk bornholmsk pølse, og jeg kendte personen, der opfandt pølsen. I dette vinterhalvår har vi udvidet pølseproduktionskapaciteten voldsomt. Jeg har bygget en tifodscontainer om til koldrygningsovn. Der inde kan jeg styre koldtrøgning på egen min måde, i de 6-8 uger, mine store spegepølser skal ryges. Vi satser på, at vi ikke løber tør for spegepølser i år,” siger Jørgen Christensen.

Det er svært at skaffe bornholmsk frilands svinekød, men Hallegård har slået sig sammen med Lennard Westh fra Simblegård i Klemensker, der sidste år begyndte at opdrætte smågrise, som går i et udendørs anlæg.

”Han kører dem op til mig dagen før, de skal slagtes her på slagteriet. Så har

vi bornholmsk svinekød året rundt, både til pølser og fersk kød i gårdbutikken.

Vores kunder går meget op i, hvordan dyrene har haft det, og at de er slagtet så nænsomt som muligt. Derfor er det centralt, at dyrene er født, opvokset og slagtet på Bornholm. Det handler om dyrevelfærd, men også om klimabevidsthed.” fortæller Jørgen.

SVANEKE SLAGTEREN

Super Åge har eksisteret i 27 år. Det var Claus Kofoeds far Wilmer Åge Kofoed, der lavede grillpølsen Super Åge til sit slagterudsalg på Vigebakken i Svaneke.

Slagteren er lukket, men i lokalerne produceres der hele året Super Åge pølser, som forhandles i dagligvarebutikker på hele Bornholm. Derudover er Super Åge pølsevognen en af attraktionerne på Svaneke Torvedage.

”Pølsevognen har jeg selv været med til at bygge,” forklarer Claus Kofoed, der oprindeligt er uddannet tømrer.

”Min far fik kopieret en original pølsevogn fra Den Gamle By i Århus. Vi lejer den også ud til begivenheder.” Super Åge produceres af kvalitetskød, primært oksemuskler, der er fedtfattige.

”Det er umuligt at skaffe de mængder oksekød vi bruger på Bornholm. ➤



- > Så vi får friske muskler hjem fra Holland hver uge. For at lave den samme pølse hver gang, så er det også vigtigt at bruge friske varer. Derfor smager Super Åge af godt kød og håndværk," slutter Claus Kofoed.

BORNHOLMERSLAGTEREN

Bornholmerslagterens kvalitetsspegepølser og pålægssalater bliver solgt i hele landet i Netto, Bilka og Føtex. I produktionen i Åkirkeby er der 10 ansatte, og der laves spegepølser i store mængder.

"I vores røgkammer har vi plads til 15000 pølser ad gangen. De hænger omkring 14 dage, og derefter hænger de i et modningsrum omkring tre uger. Vi bruger kun bornholmsk svine- og oksekød. Nogle af vores opskrifter på for eksempel Gudhjem og Sand-

vig spegepølsen er mere end 100 år gamle. Så har vi bare justeret dem for nitrit, selv om opskriften og metoden er nøjagtig det samme. Vores røg- og klimaanlæg er med rigtig bøgerøg. Det trækker 25 procent vand ud af pølsen. Det er faktisk ret nørdet at lave spegepølser, alle processerne skal gå op i en højere enhed," siger slagter Richard D. Jørgensen, der er en ivrig iværksætter. "Nu arbejder vi på en økologisk linje. Det er desværre ikke muligt at skaffe bornholmsk kød nok til grillpølser, spegepølser og salater."

Det er Bornholmerslagteren, der leverer varerne bag Nettos Øgo-brand pålægssalater og det samme i Bilka og Føtex, der hedder det bare Levevis. "Vi pakker 1400 bægre salat i timen på vores produktionsapparat. Desuden arbejder vi på en serie med pestoer og

humus med bornholmsk rapsolie, som jeg håber, vi har klar til sommer. Det skal være rigtig godt, for vi skal passe på vores gode ry og værne om det," fortæller Richard D. Jørgensen, der driver familieslagterforretningen, der startede i 1864.

Meat theme

Bornholm sausages and cold cuts are often based on old recipes that have been passed down through many generations. In addition to smoked meats, the islanders make air-dried locally sourced ham and sell fresh meat from pigs, cows, goats and sheep.



BUON APPETITO



NYHED PÅ BORNHOLM

Nu kan du nyde det traditionelle italienske køkken hos Restaurant GSH.
Vi har i samarbejde med den kendte italienske restaurant Ché Fè skabt et menukort
med de bedste økologiske og bæredygtige råvarer fra Italien og Bornholm.
Menuen frister bl.a. med antipasti, risotto, hjemmelavet pasta og tiramisu,
og vinkortet bugner af lækre italienske vine.



GREEN SOLUTION HOUSE

RESTAURANT

Bordreservation: info@greensolutionhouse.dk / 5695 1913

En festival med det hele, tak

DU SKAL IKKE ANSTRENGE DIG FOR AT FINDE EN SPÆNDENDE MAD- ELLER DRIKKEOplevelse PÅ BORNHOLM. HELE ØEN ER MED, NÅR PRODUCENTER, KOKKE, LANDMÆND, SPISESTEDER, FISKERE OG MANGE FLERE BYDER PÅ Oplevelser, som folder BORNHOLMS SPISEKAMMER UD.

Af Elisabeth Falk og Mikkel Bach-Jensen

Sol over Gudhjem sætter for 11. gang Gudhjem Havn på den anden ende, når landets dygtige kokke sætter hinanden stævne rundt om stålborde, blus og TV-kameraer. Hvis du har bare en flig af en foodie i maven, skal du opleve Danmarks største kokkekonkurrence lørdag den 22. juni. Se mere på www.sogk.dk

I umiddelbar forlængelse af Sol over Gudhjem præsenterer "Kulinarisk Ø – Bornholms Madfestival" igen et festfyrværkeri af gode smage og unikke madoplevelser, når hele øen er mad-legeplads i dagene fra søndag den 23. juni til torsdag 27. juni 2019.

I år er der over 100 oplevelser at vælge imellem: hvad med at besøge grønsagsbonden og hans keramiker-nabo, rabarbergartneren, dyrlægen med de frie grise, fiskere fra Havfrisk Fisk eller landmanden med wagyukvæg. Mærk glæden, når du er med til at grave nye kartofler op, hive fisken i land eller spise helt friske jordbær med fløde.

OGSÅ FOR BØRN

Tæt på Rø Plantage ligger Krogholms lille frugtplantage, hvor børnene kan lave deres egen marmelade til at tage med hjem. Her har Henrik og Britt i snart 25 år dyrket frugt og bær, og



foto: Torben Ager

syltet surt og sødt fra bunden. Hos Jakob i Rø kan børnene komme helt tæt på hønsene, og forældrene kan høre, hvorfor Jacob og hans familie har valgt det rolige liv på Bornholm. I naturbørnehaven kan børnene møde jægeren, og lave mad over bål. Maddannelse starter med barndommens nysgerrighed. Lad dit barn og barnebarn udforske madens verden under madfestivalen.

DET GODE MÅLTID

Hver dag under Kulinarisk Ø byder på det gode måltid hos madfestivalens spisesteder. Og der er mange at vælge

imellem. På Hallegård i Østermarie er der langbord i marken, og mad med kød og Kadeau.

På Norresan i Gudhjem træder du ind i maleren Oluf Høsts elskede landskab, tilsat lokal brunch, lokale urter, mv.

I Allinge inviterer Grønbechs Hotel til middag på kajen. På gaarden i Melsted får du fortælle-middag, madvandring og tusmørkestemning.

Du kan sejle fra Gudhjem til Danmarks østligste frokost på Christiansø, hvor du kan nyde Ruths kryddersild, Chrøøl fra mikrobryggeriet, og en guidet tur. Ruths kryddersild fremstilles efter en hemmelig familieopskrift.

I Svaneke kan du også få sild, øl og snaps, og den bornholmske specialitet kogt torsk med gudhjemmadyppe.

Og grønsagsbonden byder på vegetarmad. På den guidede tur "Svaneke smager af mere" kommer du på besøg hos fødevarerproducenter og får historier og smagsprøver.

I det hele taget sætter Bornholm spot på de oplevelser, som øen kan tilbyde med både mad og turisme som fællesnævner. Så meget faktisk, at der er oprettet et korps af Smagspiloter, som konkret har været på skolebænken, for at kunne formidle madoplevelser endnu tydeligere. Læs mere på www.gaarden.nu.

>





- > Kulinarisk Ø – Bornholms madfestival 2019 byder på over 100 madoplevelser fordelt på fem dage. Bornholm kommer til at boble over og der er meget at vælge imellem. Dyk ned i programmet og oplevelserne på www.bornholm.info/madfestival. Her er der også link til overnatning.

DRIK DIG TIL SANS OG SAMLING

Bornholm er kendt både for sine fødevarer og drikkevarer. Under Kulinarisk Ø kan du blandt andet prøvesmage most og besøge øens øl producenter, men også blive klogere på gin, når Wild Distillery Bornholm og Østersøens Brænderi inviterer til henholdsvis Gin Masterclass, og mad med gin.

Men de våde varer fylder faktisk så meget, at Bornholm har sin egen Drikkefestival. I dagene 27.-29. september smager, skåler og fejrer vi alt, hvad Bornholm kan tilbyde af drikkelige herligheder, inkl. mælk, most, kaffe, the og vand. Med markedspladser, workshops, virksomhedsbesøg, sensoriske smagninger, DM i Kryddersnaps for både

amatører og professionelle og et væld af tilbud – også kombineret med spiseoplevelser – vil der være gang i hele øen, men med den gamle brænderiby Svaneke som omdrejningspunkt. Vi dykker fx ned i forskellen på øl, kvass, kombucha, kefir, vin og mjød men også kulturhistorien og forskellige fermenteringsteknikker i workshoppen "Noget i gære", hvor du får kulturer med hjem, så du kan fermentere videre.

Eller hvad med at gå med "Når naturen kalder" – en urtetur hvor bryggeren, kokken og naturvejlederen tager dig med ud på en ud i det grønne? Hvad inspirer bryggeren til nye smage? Hvordan bruger kokken årstidens smage? Kan naturvejlederen definere en lokal egns specielle terroir? Tag med på en tur i den gode smags tjeneste – måske er du med til at sammensætte morgendagens smags-kombo.

Læs mere om Bornholms Drikkefestival og find programmet på www.bornholm.info/drikkefestival

FLERE FESTLIGE OPLEVELSER

Madsporet under Bornholms Kulturge er igen fyldt med sjove muligheder. Fx Gaardens Madkulturfest, som i år leger med sagn, myter og fortællinger. Se mere på www.bornholmskulturuge.dk Trolling Master Bornholm er et andet bud – her handler det om laks, laks og laks. Se mere på: www.tv2bornholm.dk/events/trolling

A festival with the lot

You don't have to look very hard for a fun dining experience or a charming place to grab a couple of drinks on Bornholm. The island's producers, farmers, fishermen, chefs, eateries and many others all work together to serve up Bornholm's exquisite local pantry. For example, check out the professional chef competition 'Sun Over Gudhjem', Culinary Island - Bornholm's Food Festival or drop by one of the many events at Gaarden, Bornholm's Culinary Heritage Centre.



ILDSJÆL Jan Paul

BRYGMESTER JAN PAUL PÅ SVANEKE BRYGHUS HAR VÆRET EN AFGØRENDE DRIVKRAFT I BRYGGERIETS UDVIKLING FRA MIKROBRYGGERI, TIL AT MAN KAN KØBE SVANEKEBRYG I HELE LANDET.

Af Camille Blomst

Han er også et innovativt forbillede og underviser for andre bryggerier. Jan Paul blev uddannet bryggeringeniør i München. Derefter blev han ansat på Thisted Bryghus i 2004. "Jeg havde udviklet en Stenøl, som jeg præsenterede på en ølfestival i København i 2005, der mødte jeg bornholmerne. Samme aften fløj jeg med dem til Svaneke og var der i to dage. Jeg tjekkede op på alle deres øller, lavede en plan for hvordan man kunne rette op på bryghuset. Kort fortalt, pakkede jeg bilen og flyttede her over." Husker Jan Paul om sin start på Bornholm.

"Jeg følte mig hjemme her fra dag et. Der var en skaterhal i Nexø, hvor jeg kunne dyrke min gamle interesse og møde folk, jeg kunne hænge ud med. Vi drak bajere og aftenbadede, det var en fantastisk start."

Tre skridt frem

Svaneke Bryghus kom under kærlig behandling i et år, hvor Jan Paul arbejdede med især gærings- og tappeprocessen samt generel hygiejne.

"Da drift og produkt var i orden, var det på tide at lægge om til mere tidssvarende rammer. Vi fik en god investor i Ocean Prawns og kunne bygge nyt bryggeri uden for Svaneke.

Fremtiden skal sikres

Svaneke Bryghus er også forbillede, når det handler om at omlægge produktionen af øl til bæredygtig og økologisk.

"Økologi er vejen frem. Vi kan ikke stopfodre jorden med gift, der må findes andre måder at dyrke afgrøder på. Nu begynder det at kunne lade sig

gøre, at skaffe råvarerne. Alle kommer til at skulle lave denne lektie, og jeg er glad for at have det overstået.

Jeg underviser en del og deler ud af min viden både på KU Life, Den Skandinaviske Bryggerhøjskole i Valby og et college i USA. Jeg skal også til Island og undervise i bæredygtig ølbrygning.



Økologisk øl fra Svaneke Bryghus

God øl kræver tid. Nyd den.

En Svanekeøl bliver altid brygget i Svaneke. Vores øl er ufiltreret og modnes naturligt - det tager længere tid, men smages fra første slurk. Vi er et lille og agilt bryggeri, som altid eksperimenterer. Resultatet er bl.a. vores alkoholfri Don't Worry, glutenfri øl og senest en ny rebelsk ølserie på dåse.

Følg vores øl på Facebook
Instagram @svanekebryghus



Smørrebrød

anno 2019

EN RET SOM HAR EKSISTERET I GENERATIONER ER SMØRREBRØDET. DERFOR BRINGER VI HER EN LILLE GUIDE TIL HVOR DU KAN NYDE GODT DANSK SMØRREBRØD.

Af Tommi Falk Petersen





SOMMER

På Allinge havn finder man Sommer cafe og restaurant, hvor man kan sidde på terrassen og nyde udsigten over det levende havnemiljø, mens man nyder et godt stykke smørrebrød og en snaps fra bornholmske Nord.

Af de lækre stykker smørrebrød bør man bestemt smage kartoffelmadden, der er ejerens egen favorit, mens rejemaden med avokado og hasselnød også er et populært valg blandt caféens gæster.

Sommer ligger på Havnegade 19

DEN LILLE HAVFRUE

I dejlige Snogebæk finder man Restaurant Den Lille Havfrue. Den Lille Havfrue byder på lækre retter og dejligt dansk smørrebrød. Her kan man sætte sig til rette i den skønne og fredfyldte gårdhave og for eksempel nyde et ægte bornholmsk smørrebrød med saltstegt sild, hjemmerørt sennep, bløde løg og hjemmesyltede rødbeder på hjemmebakket rugbrød. Det er en ret, man ikke må snyde sig selv for, når man besøger Bornholm og Den Lille Havfrue. Restauranten ligger på Hovedgaden 5 i Snogebæk.

VIOLAS

Med udsigt over havneindløbet og den smukke hvidkalkede Sankt Nicolai kirke, ligger Violas skønt placeret i Rønnes gamle brostensbelagte bydel. Her kan man nyde lækkert smørrebrød med inspiration fra bedsteforældrenes tid, hvor man dyrkede og syltede sine egne råvarer. Her bydes på alt fra de lækre stykker med flæsketeg med smagfulde syltninger til kartoffelmadderne med hjemmelavet mayonnaise og krydderurter fra gårdhaven og den bornholmske natur og ikke mindst et stykke hjemmebak til dessert. Violas ligger i den gamle slagterbutik på Kirkepladsen.

BODERNE1

I det gamle fiskerleje Boderne, finder man en af Bornholms dejligste strande. Man finder også Boderne1, der blandt andet byder på smørrebrød og hvidvin på terrassen.

Med havudsigten og stranden et stenkast fra restauranten, kan man med fordel kombinere en badetur med lækkert klassisk smørrebrød og noget koldt til ganen.

Anbefales kan kartoffelmadden, der er inspireret af køkkenchefens mormors

kartoffelmad. Den rammer plet med det ristede, sure, cremede, salte og det sprøde.

Boderne1 byder også på fællesspisning og jazzarrangementer i løbet af sommeren, så stranden og restauranten kan snildt besøges mere end en gang. Boderne1 ligger som navnet antyder på Boderne 1.

SOLVEIG

Et besøg på Hammershus må man ikke snyde sig selv for, når man er på Bornholm. Med det flotte nye besøgscenter kan turen til Nordeuropas største borgruin nu også byde på en dejlig madoplevelse i Kadeaus nye smørrebrødsrestaurant Solveig.

Her vil man kunne fylde maven med traditionelt dansk smørrebrød med et Kadeau-twist, mens man nyder sanseindtrykkene fra den helt særlige natur ved Hammershus.

Smørrebrød theme

Open-faced sandwiches - are known the world over as a Danish food you really must try during your visit to Denmark. There are plenty of opportunities for you to treat yourself to some smørrebrød on Bornholm, where you can find plenty of restaurants and cafés offering their modern take on this classic Danish sandwich.



overlevelse eller luksus

HVAD ER DIN BEDSTE NATUROPLEVELSE?

Mange svarer; bålhygge, spise sammen under åben himmel – eller bare at nyde et glas rødvin i fredfyldte omgivelser med udsigt til stjernerne. For nogle af os er det en selvfølge. For andre en engangsoplevelse fra "dengang" på ferieturen. Fælles for os alle er at minderne giver os et veltilfreds smil på læben og tænder lysten til at komme ud (igen). Så hvorfor ikke gøre noget ved det? På Bornholm har du et hav af muligheder. Og den sjælevarmende oplevelse af at nyde mad og drikke i det fri, kan kobles på strabadserende outdoor-aktiviteter eller være målet i sig selv.

Smag dig igennem landskabet.

Mad over bål er noget særligt! Og der er ikke meget man ikke kan lave på bål – hvis man har udstyret i orden. Men for at forstærke oplevelsen yderligere, kan du vælge at bruge lokale råvarer fra vejboden, gårdbutikker og fiskehandlere – samt plukke vilde urter. Brug det som findes netop der hvor du er. Så vil din outdoor mad smage forskelligt alt efter om du er i skoven eller ved kysten.

Primitive røgeovne kan fremstilles af gryder eller sågar papkasser. Og du behøver ikke dyrt røgsmuld, men blot tynde grene af f.eks. frugttræ eller lidt enebærkviste. Husk at også grøntsager, kartofler, svampe, ost og æg kan røges.

Outdoor mad er mere end bål og overlevelse. Outdoor madoplevelser behøver ikke at kræve den store forbedelse og sved på panden. Det handler også om den lille luksus at pille rejer

og drikke hvidvin i klipperne. Eller peppe vandflasken op med friskplukket vandmynte fra bækken.

Hvis du medbringer en tallerken, lidt vand og en pakke rispapir kan du rulle



guide

Læs om Bornholms
31 steder med bålpladser,
shelters og primitiv
overnatning.
[www.bornholm.info/
app-shelter](http://www.bornholm.info/app-shelter)

gaardens naturvejleder
afholder urteture,
bållarrangementer og
røgkurser
www.gaarden.nu

de vildplukkede urter og nyindkøbte grøntsager fra vejboden, samt måske lidt tynde strimler Hallegårds-skinke eller røget laks, i de skønneste Vietnamesiske/Bornholmske forårssruller. – Indtaget ved skovbordet med udsigt over Paradisbakkerne.

Med et skærebræt og en kniv kan du fremstille en lækker sød pesto bestående af friskplukket skovsyre, spansk kørvel med anissmag, honning fra vejboden og lidt medbragte mandler. Nyd den til oste fra Lykkelund >

- > Gedemejeri og med lyden af Stavehølvandfaldet i ørerne.
Vild kamille, hyldeblomst, mynte, kirsebærblomster og meget mere kan krydre din aftente ved shelterpladsen ved Hammerknuden.

To go/To stay?

Nogle måltider kræver lidt tid til "modning". Hvorfor ikke udnytte tiden mens du vandrer, sejler havkajak eller cykler Bornholm rundt? I rygsækken og sadeltasken kan du i tætte poser linsylte friskplukkede urter, bær og svampe. Du kan krydre og marinere kød med de urter du samler op på din vej eller krydre en snaps. Du kan også vælge at trække stikket ud og blive en hel dag ved en af øens dejlige bålpladser. Samle, sylte, trække og tilberede et lokalt friluftsmåltid du aldrig vil glemme.



opskrift

Brændesnude med kyster (6-7 personer)

Brændesnude er en ret fra den tid hvor stort set alt kød blev gemt væk i et sulefad, altså et stort kar hvor kødet var konserveret i salt. Det giver stadigvæk mening at sprænge kødet, da det gør det meget saftigt og lækkert. Du kan enten sprænge kødet selv eller få din slagter til at gøre det

Retten er en vaskeægte egnsret. Det finder man ud af, når man drister sig til at servere den for en flok bornholmere, for hver husmor har sin opskrift. Hvor vidt der skal kartofler i kysterne kan diskuteres længe, men smagen kan ikke diskuteres, den er god, både på 1. dagen hvor suppen er klar og sommerlig og på 2. dagen hvor perlebyggen har jævnet suppen så den fremstår robust og fyldig. Server den med godt

rugbrød og sennep til og kødet i skiver ved siden af eller som tern i suppen.

1 ½ kg sprængt svinebryst
1 suppevisk (timian, persille, porretop)
3 l vand
1-2 persillerødder i terninger
3-4 gulerødder i skiver
5-6 kartofler i terninger
3-4 skalotteløg i skiver
2 porrer
200 g perlebyg
75 g rosiner
Salt og peber

Til suppen koges vandet op med kødet og afskummes. Suppevisk tilsættes og simrer sammen med kødet i ca. 2 timer. Kødet tages op af gryden, skæres i skiver og lægges på et fad.

Dæk til med folie og hold det varmt i en ovn ved 100 grader.
Perlebyg og grøntsager (på nær porrer) gøres klar og koger med i suppen den sidste halve time.
Porrer og rosiner tilsættes og kysterne sættes i suppen og koger med det sidste kvarter.

Kyster
250 g kogte kartofler
50 g smør
2 æg
100 g hvedemel
Salt og peber

Til kyster moses kartoflerne og smørret røres i. Æggene tilsættes et ad gangen og melet røres i. Bollerne formes med en teske og skubbes direkte i suppen.



There's more to outdoor food than a campfire

Outdoor dining experiences don't have to entail grueling work and wiping the sweat from your brow by the time dinner's ready.

They're also about the simple luxury of peeling shrimp, sitting down with a glass of white wine on a scenic vantage point or plucking water mint from the brook to make the contents of your water bottle a little more refreshing.



www.smallbatch.dk



[smallbatchbornholm](https://www.facebook.com/smallbatchbornholm)

| Tel. 6112 0719



Bornholmsk øl i balance

Bornholms Drikkefestival 2019

27, 28 & 29 september

OM I KRYDDERSNAPS!
CIDER & SIDAAR
KILDEVAND & COCKTAILS
ØL, VIN OG SPIRITTER
KEFIR & KOMBUCHA
MOST, SNAPS & SALTBRYNNMÆLK
WORKSHOPS & SMAGSPRØVER
...OG MEGET MEGET MERE!!

Det bobler af liv, når der tages hul på **BORNHOLMS DRIKKEFESTIVAL**

Vi smager, skåler og fejrer alt hvad Bornholm og resten af landet kan tilbyde af drikkelige herligheder.
Markedsstemning, prøvesmagninger, workshops og åbne døre på hele øen!

Se mere på www.bornholm.info/drikkefestival

Bornholms Drikkefestival er arrangeret af Gourmet Bornholm og Destination Bornholm
i samarbejde med Svaneke Bryghus Restaurant, Torvehal Bornholm, Team Bornholm og Bornholmtours

ILDSJÆL

Mikkel Marschall

BORNHOLMS KILDEVAND ER NYESTE TILTAG,
SOM MIKKEL MARSCHALL STÅR PÅ MÅL FOR. MEN HVEM ER
HAN, MANDEN DU OGSÅ KENDER FRA SOL OVER GUDHJEM?

Af Torben Holleufer

Mikkel Marschall popper op overalt. Knægten fra Melsted er altså bare 32, men bygger stadig på med nye måder at profilere øen, som synes at være lig med hans dna. Hvert år samles de bedste kokke i Gudhjem i Mikkel's regi, og nu vender kompasnålen mod Nexø og undergrunden. For med boring nummer 7 til en uberørt kilde 76 meter under Nexø Vandværk har han sammen med sin kreds af partnere fundet mineralvand af en kvalitet, at det er Bornholm værdigt.

Du har måske allerede set glasflaskerne og måske endda smagt de bløde bobler, som har en egen blid friskhed, mens de synes at passe perfekt til øens righoldige spisekammer? Ellers kommer du til det.

Mikkels visitkort siger: Kadeau, formel B, Søllerød Kro og Henne Kirkeby Kro som bare nogle af referencerne. Faste kunder er Mercedes og Danish Crown, for hvem han er med til at udvikle nye produkter, mens han skiftevis promoverer danske råvarer og hjertebarnet. "Jeg laver også Bornholm I København med min bror, Mads. Det er et stort arrangement på Rådhuspladsen. 50 virksomheder fra Bornholm laver en stor og fed dag på Rådhuspladsen med musik og underholdning, hvor man får en superoplevelse af vores ø. Fra Sol Over Gudhjem har vi det store mad-

marked. Du møder alt fra ejendoms-mæglere til folk, der sælger lakridser eller pølser. Det bliver jo ikke bedre", siger Mikkel Marchall med begejstring i stemmen

Mikkel Marschall er også manden bag pop-up-restauranter over hele kloden, men er der noget, der står hans hjerte nær, er det det årlige julearrangement for udsatte bornholmere med titlen

Glad Jul. Her får 100 bornholmere en dejlig dag på Bornholms Efterskole i Rønne, hvor der danses om juletræet, julemanden kommer og der er gaver og mad med hjem:

"Den enlige mor med tre børn vil få kuverter mad med hjem, samt personlige julegaver til ungerne. Smagens mand i skysovs? I hvert fald med et hjerte, der banker for Bornholm.



CHRISTIANSØ, TÆT VED VERDENS ENDE



Af Camille Blomst

Ertholmene, der til dagligt går under navnet Christiansø, består af fuglereservatet Græsholm, og de to beboede klippeøer Frederiksø og Christiansø. Øerne er de østligste i Danmark, en times sejlads fra Bornholm. Øen har 90 faste beboere, både børn, voksne og ældre. Skolen har 15 elever, og der er seks virksomheder på øen.

Det er Forsvarsministeriet, der bestyrer Christiansø. Med sine ansættelser i faste stillinger som håndværkere, skolelærere, læge, forvalter og sous-chef sørger de for, at sammensætningen af beboere styrker øens mangfoldighed og aldersfordeling. Man kan kun få en bolig, hvis man har et arbejde på øen. Øen er en fantastisk natur- og kulturoplevelse. Man kan gå en tur øerne rundt og se både fæstningsmure, fængsel, latterfrøer og på sommeraftner kan man tage til bal på Månen, øens forsamlingshus.

Chrøøl Mikrobryggeri på mikroø

Øens læge Lars Buch og hans kone Kirsten, som har været sammen i 38 år, har åbnet et mikrobryggeri. De har boet på øen i fire år og sat deres præg med originale øller, der er opkaldt efter stednavne fra øerne som Røde hul,

Lille tårn, Store brønd og Store tårn. "Vi laver håndbryggede eksperimenterende øl, der forhandles i Butik Lighuset. Det er naturligvis det gamle lighus. Derudover har vi lavet nogle typer, der passer til kroens frokost. Vi har i år lavet eksperimenter med ølkarameller og ølsirup," fortæller Kirsten Buch, der driver butikken sammen med Krista Rose Jensen.

"Min mand og jeg har egentlig aldrig kunnet lide øl. Men vores søn er ølentusiast, og så blev vi bidt af det og tog på kursus. Til jobsamtalen på øen havde vi øllerne med og sagde, at vi gerne ville starte et mikrobryggeri herovre."

Krydderierne males for lukkede døre

"Vi bliver kaldt 'Sildikonerne' herovre," griner Rikke Hansen, der er tredje generation af Ruth's Kryddersild. "Opskriften stammer fra min farmor Minna Hansen. Hun lavede kryddersildene hjemme i køkkenet. Min mor Ruth Hansen overtog i 1967. Hun begyndte at lave kryddersild for at have lidt ekstra til dagen og vejen. Senere udviklede hun karrysild og tomatsild, som begge to er uden mayonnaise." Fortæller Rikke Hansen.

Med tiden udviklede firmaet sig til noget, man kunne leve af. Ruth's hemmelige er krydderblanding. Krydderierne kommer hele og tørrede og så males de på kaffekværn for lukkede døre.

Rikke Hansen flyttede hjem til Christiansø i 2002, da Ruth gik på efterløn.

guide

Guidet øltur: "Smag Christiansø"
Det er muligt at bestille en tur med den lokale øl som omdrejningspunkt, som bookes via Christiansøfarten
www.christiansoefarten.dk

Man begynder med Ruth's kryddersild på Kroen med øl fra Chrøøl. Herefter er der guidet tur på øerne, hvor man blandt andet ser Bella Vista, det gamle bryggeri, og besøger Chrøøls mikrobryggeri med smagsprøver.



Ruths mand kørte videre i ni år, hvor Rikke var i lære, og så overtog hun i 2011.

"Vi får fileterede "sildlabber" fragtet her over på is. Dem lægger vi i salt og eddike i nogle uger eller mere. Det konserverer dem. Så tager vi dem op og trimmer dem og håndsorterer dem efter størrelse. Det tager sin tid. Så lægges de i bøtterne med urterne. Vi producerer året rundt og sælger også i specialforretninger i København," siger Rikke Hansen, der bor dør om dør med sin mor og drikker kaffe med hende hver dag.

En ærlig tallerken mad

Det er 12. sæson, at gæstgiverægteparret Charlotte og Stig Hallberg Andersen gør øen levende. Ud over købmand og kiosk med fastfood driver de et hotel med seks værelser. Restauranten har dejlig mad og smuk udsigt til Frederiksborg.

"Maden på restauranten bliver lavet fra bunden af professionelle folk. Vi er stolte af at levere en ærlig tallerken mad," siger Stig Hallberg.

Når endagsturisterne er sejlet hjem, er der 500-800 sovende gæster på øen på en god sommeraften. Hvis de ikke sover på kroen, så ligger de på campingpladsen, i hytter, i både i lystbådehavnen eller hos de fastboende.

"Om aftenen falder der en særlig ro over øen. Så skal der bades fra klipperne og spises. Vi har mange søde stamkunder. Der kommer tit spontan aftenmusik, så bliver det ekstra romantisk," fortæller Stig Hallberg om øen.

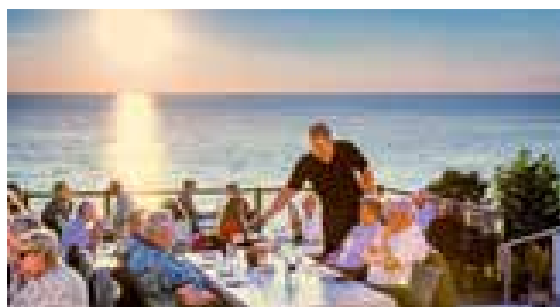
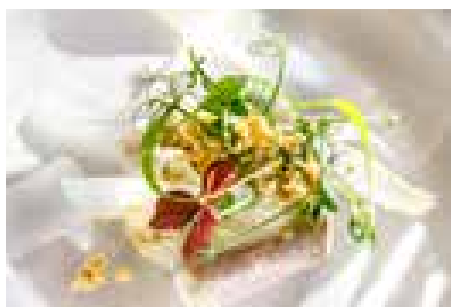


Christiansø

A rocky island outside Bornholm, that functioned as an outpost for the Danish navy.

Established in 1684.

You can go on a day trip and enjoy old culture, original nature and the local beer, herring and restaurant.



DEJLIG MAD, FANTASTISK UDSIGT

LE PORT RESTAURANT

FABELAGTIG STEMNING

www.leport.dk eller facebook.com/leportvang | Tel. 56 96 92 01

Alle kan trænge til lidt
Bornholm



Få mest ud af ferien på Bornholm,
med vores officielle rejseguide.

Med "Bornholm"-app'en får du:
Beskrivelser, priser, åbningstider,
rutekort til Bornholms seværdigheder,
oplevelser, spisesteder, butikker og
transport. Og meget mere...

**Hent den gratis her bornholm.info/app
eller scan QR-koden herunder:**



Besøg den lokale turistinformation

Der er også god hjælp at hente i den lokale turistinformation. Her står vi klar til at hjælpe dig på vej med at finde lige præcis det, du søger. Køb billetter til tog og bus og få tips og vejledning til gode oplevelser.

Find os på hele øen: Rønne, Hasle, Allinge, Gudhjem, Svaneke, Nexø og Aakirkeby. Se vores åbningstider på www.bornholm.info eller ring på 5695 9500. Vi er også på facebook. Søg efter Bornholm - Oplevelsernes Ø.

Vi glæder os til at se dig!



småt & sødt selvforkælelse

SELV I FERIETIDEN ER DET VIGTIGT AT HUSKE AT PASSE GODT PÅ SIG SELV. DEN SMUKKE NATUR GIVER RO I SJÆLEN, HAVETS BRUSEN KAN LULLE DE MEST STRESSED E ØRER TIL RO, OG ØENS HÅNDVÆRKERE I DET SØDE KØKKEN KAN GØRE SELV DE SURESTE MAVER GLADE OG MILDE.

Bornholms Ismejeri

En varm sommerdag kræver en god is, og god is får man hos Bornholms Ismejeri i Svaneke. Bornholms Ismejeri bruger lokale sæsonbaserede råvarer, men eksperimenter også gerne med de mere eksotiske af slagsen.

Ismejeriets motto er Will it ice cream, og ofte viser det sig, at ja, det vil det! De eventyrlystne ismagere har blandt andet skabt lækre forretter med laksesorbet og agurkesorbet, og har skabt et menukort med nyfortolkninger på ismanér af klassiske cocktails, der slår den irske kaffe eller en G&T med længder på en lun sommeraften.

Bornholms Ismejeri er bestemt en udflugt værdig, når man besøger Bornholm, og ligger på Postgade 3 i Svaneke.

Karamel Kompagniet

På Gudhjems smalle og stejle hovedgade ligger en skatteki- ste for karamellelskere. Her finder man Karamel Kompagniet, der laver lækre bløde karameller med de bedste råvarer fra nær og fjern. I butikken ligger karamelkogeriet, hvor man kan opleve de håndlavede karamellers tilbliven og måske endda smage de nylavede karameller. Oplev Karamel Kom- pagniet og deres håndværk på Holkavej 2 i Gudhjem.

Svaneke Chokoladeri

Hos Svaneke Chokoladeri på Svaneke torv kan du opleve, hvordan chokoladen bliver lavet. I butikkens åbne værksted, kan man se, hvordan lækkerierne bliver til. Her laves alt i hånden, og så vidt muligt med lokale økologiske råvarer og uden kunstige tilsætningsstoffer. Besøg Svaneke Chokoladeri på Svaneke Torv 5 eller butik og café på Store Torv 2 i Rønne.



Kjærstrup Chokolade

I år fejrer Kjærstrup 20 års jubilæum. Siden starten i 1999 har familien bag haft stor succes med deres vidunderlige håndværk, og er i dag kendt over hele landet.

I Kjærstrups butik og café på Hovedgade 9 i Snogebæk kan man sætte tænderne i den berømte flødebollesoftice, der kan sende enhver feinschmecker i chokoladehimlen.

Man kan også besøge Kjærstrup i Gudhjem, Svaneke og Rønne, hvor chokoladesjæle kan få alle drømme og maver opfyldt.





Spis sammen

- DET ER MEGET SJOVERE

DU SKAL IKKE ANSTRENGE DIG FOR AT FINDE EN SPÆNDENDE MAD- ELLER DRIKKEOPLEVELSE PÅ BORNHOLM. HELE ØEN ER MED, NÅR PRODUCENTER, KOKKE, LANDMÆND, SPISESTEDER, FISKERE OG MANGE FLERE BYDER PÅ OPLEVELSER, SOM FOLDER BORNHOLMS SPISEKAMMER UD.

Af Mikkel Bach-Jensen

I det hele taget er det sjovt at lave ting i fællesskab. For det gode liv handler i høj grad om at høre til, gøre noget for første gang og være nysgerrig. Vi søger sociale fællesskaber, fordi vi bliver en del af noget større og vi leder efter steder, hvor vi kan dele viden og læring og historier. Måske søger vi også det fysiske fællesskab, fordi vores moderne skærmverden tilbyder noget helt andet.

Måltidet rundt om bordet har i hvert fald altid været en fælles ramme om dannelse og fortællinger. Fordi mad er grundlæggende og basalt. Og sjovt.

På Bornholm er der mange madklubber, foreninger og fællesskaber. Om vinteren bliver vi nærmest helt stakåndede af alle de aktiviteter, vi involverer os i, men vi bliver også glade i låget. Og vi vil gerne dele vores oplevelser.

Som gæst på solskinsøen kan du blive en del af fællesskabet rundt om spisebordet på flere måder:

Restaurant Vilhelm på Grønbechs Hotel i Allinge holder hver torsdag fra den 22. juni til midten af august fællesspisninger for både lokale og besøgende. I løbet af sæsonen er der gæstekokke og gode venner af huset på programmet og stemningen er altid hyggelig og uformel. Husk at bestille plads – det kan du gøre på: www.groenbechshotel.dk
På Provianten i Gudhjem er der også fællesspisning – det er hver onsdag kl. 17.30. Også her er bestilling nødvendig – for især de lokale Gudhjem-boere er meget begejstrede gæster i det økologiske køkken (Guld, Det Økologiske Spisemærke). Så her er der 100 % lokal-garanti, hvis du altså tør møde dem. Se mere og book: www.proviantengudhjem.dk

Det Levende Køkken i Østermarie tilbyder en række sjove arrangementer – alt fra Mandehørm til Kreative Torsdage.

Her samles de lokale om måltidet i en uformel ramme, og du er også velkommen.

Se mere på: www.detlevendekokken.dk

På gaarden i Melsted er I selv med til at lave jeres aftensmad. Råvarerne er lige udenfor døren, og hver tirsdag aften fra den 25. juni til den 6. august kan I blive en del afgaardens sommermadklub. Se mere i kalenderen på www.gaarden.nu

Og der er flere muligheder, for både Permagrønt og Rø Jordbrug laver landbordsmiddage henover sommeren. Se mere på deres hjemmesider.

**Eat together;
it's a lot more fun**

There are lots of food clubs, associations and communities on Bornholm. In the winter, the sheer number of activities we take part in almost leaves us catching our breath, but it also makes us happy. And we'd love for you to join us! As a guest on the Sunshine Island, there are plenty of options for you to eat local with the locals around the dining table: at Restaurant Vilhelm at Grønbechs Hotel in Allinge, Provianten in Gudhjem, Det Levende Køkken in Østermarie or at Gaarden in Melsted.

småt & vådt

De gyldne dråber

Wild Destillery Bornholm

Ambitionerne er store hos gindestillatør Henrik Nerst, der har investeret i et håndbygget destilleri bygget i Tyskland. Men det er ikke nok, at man har anskaffet sig en maskine, så han har været ude i verden for at lære at fremstille gin.

"I England lærte jeg om krav og lovgivning, opskrifter og styringsteknikker, og hvad der kræves af en gin. Derefter var jeg i Tyskland hos en lille bondemand, hvor jeg fik lov til at kigge på, mens han destillerede. Kunsten er at justere kølingen og finde hastigheden. Hvis man lader ginen løbe for hurtigt gennem anlægget, taber den smagsaromaer, så bliver det mere brændevin," fortæller Henrik Neerst.

Han har indkøbt en særligt udviklet aromaforstærker, der trækker smagen af enebær ekstra kraftigt ud.

"Naturstyrelsen har givet os tilladelse til at sanke enebærrene på Nordbornholm. Hele familien hjælper med at samle enebær, selvom at det stikker en del," siger Henrik Neerst.

Wild Destillery Bornholm kommer med fem slags gin: Original, Navy Strength, Mynte, Tomato og Bornholmsk havtorn.

GIN

On Bornholm, several kinds of hand-brewed, quality gins are made on local ingredients as well as organic snaps with eg figs, sea buckthorn and vodka.





Snaps Bornholm

Vennerne Simon Lorentzo Jensen og Jesper Kleine Rasmussen producerer i samarbejde med Bornholmske Spritfabrikker i Nexø sprit på økologisk hvede. Det er blevet til en serie certificerede økologiske snapse med naturlige ingredienser som figner, havtorn, dild og agurk eller varianten med honning og chili. "Vores nyeste produkt er en økologisk bornholmsk vodka. Den er lagret på en kæmpe blok blå Rønne granit i seks måneder. Vi er i vækst, vi er lige kommet i Taxfree shoppen i Kastrup lufthavn og på Oslobåden," siger Jesper Kleine Rasmussen.

Østersøens Brænderi

Martin Kofoed nyder at servere den bornholmsk natur som kvalitetsspiritus på flasker. Hans lille destilleri er flyttet ind i Torvehal Bornholm. Gennem et glasparti kan man kigge på produktionen, og i cafeerne forhandles hans gin og akvavit på flotte italienske flasker. Ud over Premium Dry Gin laver han også en morbær-ginlikør. "Morbær er et historisk bær. Det kræver særlige betingelser, og de gror godt på Bornholm," siger Martin Kofoed, der også har udviklet en akvavit med lokale æbler og dild. "Den findes også i en udgave, der har lagret på sherryfade. Den smager for eksempel godt til ost," uddyber han. "Min nye "GIN" bliver destilleret med masser af enebær. Det giver en gin af typen Londin Dry gin. Man skal kunne smage ginnen gennem en tonic," siger Martin Kofoed.

Dram & Dialekt

Den lille handelsgade mellem Svaneke Torv og Svaneke havn hedder Brænderigængen. I den smalle gyde ligger meget passende spiritusforretningen Dram & Dialekt. Bag den røde bræddefacade findes et imponerende udvalg af luksusspiritus, som de selv tapper over på slanke flasker med korkprop.

Dram & Dialekt har udviklet to slags Bornholmerkaffe: Bornholmerkaffe med vanille eller med lakrids:

- | | |
|---------------------------|----------------|
| 4 cl. Snaps no. 5 Vanille | 4 cl. Kahlúa |
| 4 cl. Kahlúa | 4 cl. Espresso |
| 4 cl. Espresso | |
| 4 cl. Snaps no. 7 Lakrids | |





Kaffe med udsigt

På Bornholm sidder man ikke bare på café, man får en oplevelse af natur og kultur. Mens maverne mættes, vågner appetitten på at opleve øen.

Af Camille Blomst

Fru Petersens Café, Østermarie

Overdådigt kagebord med hjemmelavede kager. På landevejen mellem Almindingen og Østermarie ligger Fru Petersens Café. Det er som at træde ind i en fortidstidslomme fra dengang, hvor en bedstemor diskede op med det store kagebord. Her bliver hjemmebagte boller, lagkage, kringle og småkager serveret med endeløse mængder kaffe og kakao med flødeskum og søndagsfred. Sådan er der hele ugen i den hjemlige café.

Bay Frost, Listed

Listeds lille havn får liv af ægteparret Sebastian Frost og Signe Bay. De har både en eksklusiv guldsmed og café under samme tag. Signe bager kager efter sin mormors opskrifter

og her er dejlig kaffe og en uforglemmelig iskaffe. Om aftenen klæder cafeen om til ginbar med et udvalg af alverdens gin, der kan nydes med panoramaudsigt over Østersøen.

Ekkodalhuset, Ekkodalen

Den sorte bjælkehytte ved Ekkodalens enorme klippevæg har et særligt tilløbsstykke i Joans Genlyds-tartelet. Det er en kæmpe hjemmelavet kyllingetartelet. Man skal bestille bord og tartelet på forhånd, fordi antallet af siddepladser er begrænset. Ud over tarteletten er der et frokostkort med både klassisk og moderne og veltilberedt mad, også til børn. Hvad drikker Møller? Genlyd har sin egen øl. Den superlokale bryg hedder naturligvis Møllers Øl. Genlyd afholder også en række koncerter henover sommeren fra den fine scene i lysningen.



Dideriks Veranda, Sandvig

I det prangende hvide Hotel Sandvig lige midt på havnen ligger Dideriks Veranda. Ude på verandaen får man et langt kig over kysten til Hammerknuden, havnen og havet. Inde i cafeen får man samme poetiske udsigt hen over byens tage. Cafeen har foruden kaffe og kage, øl og vin, et flot udvalg af bornholmsk brugskunst og kunsthåndværk.

Syd-Øst for Paradis, Svaneke

Syd-Øst for Paradis er en verden, der strutter af farver og livsglæde. Det paradisiske smørhul ligger ved den børnevenlige klippebadestrand Hullehavn. Cafeen serverer tapas, lækker kaffe, is, økologisk øl og vin. Stemningen er sydlandsk afslappet. Om aftenen er der lyskæder og drinks. De lokale nyder også at trække mod stranden for at aftenbade og mødes i solnedgangen.

Café Slusegård, Sømarken

Gården ligger romantisk placeret ved grantræer, strand og lyng i et utrolig smukt landskab med græssende får. Hos Anja og Preben får man en kæmpe mundfuld af Bornholm. Efter at have smagt deres hjemmebagte kager, kan man gå på opdagelse i øns natur og historie. Her ligger en af Danmarks største gravpladser fra romersk jernalder, som

Dronningen var med til at udgrave. Der er en vandmølle og et historisk fiskehus.

Coffee with a view

You'll find charming cafés offering splendid views of the sea, harbours and nature all over Bornholm. They serve delicious coffee, home-made food and cakes and pastries made from locally sourced ingredients. Many of them also serve local beers, musts and ice cream and strive to offer a range of organic products in a warm, homely atmosphere.

Norresan Café, Gudhjem

Med en magisk beliggenhed ved den lille strand Nørresan i Gudhjem ligger et gammelt røgeri, der er indrettet som kafebar med hjemmebagte kager og hjemmelavet limonade. Man kan bade, spise og slappe helt af fra formiddag til sen aften. Dagen igennem er der kold frokost med bornholmske lette, mættende fristelser. Lørdag er der en kok, der laver middag ved langbord med plads til 50 gæster. Onsdag er der aftensmad med kokken Jan Gildam.

Høiers Iscafé, Allinge

Høiers Iscafé store terrasse ligger med overblik over Allinge havn. Stemningen er sommerlig og børnevenlig. Der er en stor espressomaskine og udvalg af kager og sandwich eller et bæger med Krølle Bølleis. Trænger man til at slukke tørsten i en øl, har de den lokale Allinge øl "Lange Bent", der bliver brygget af Small Batch Brewery.

Hammerhavnens Kiosk, Hammerhavnen

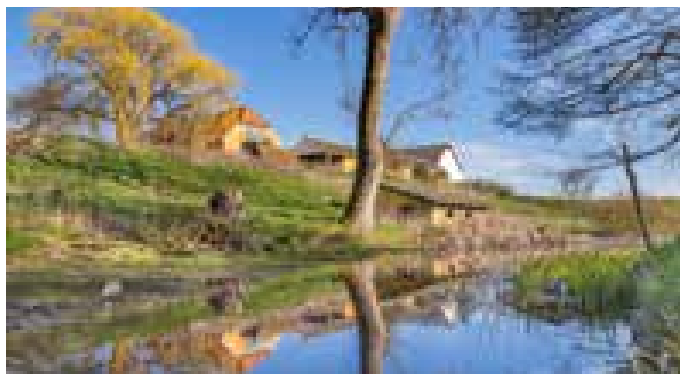
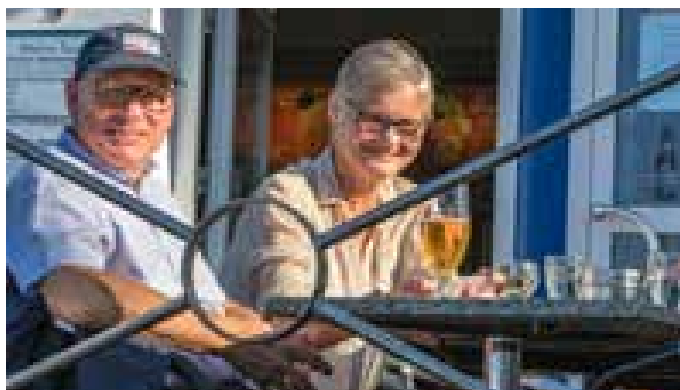
I selskab med en helt uforglemmelig udsigt kan man spise super gode frisksmurte sandwich, der er både kød- og vegetarudgaver eller rugbrødstoast. Med udsigt til den rå Hammerknude kan man også slappe af med kaffe, is og kage. Der er ren idyl med en yndig sandstrand til et lille dyp i havet.



Is Kalas, Sandvig

Sandvig Is Kalas er familiedrevet, og den charmerende café med den bedårende udsigt bygger på kvalitet. Der er et utroligt udvalg af hjemmelavede is, der er fremstillet af økologisk bornholmsk mælk.

Ud over is er der fantastisk kaffe og hjemmebak og især står folk i kø for at få Christinas svenske kanelsnurrer. Der er pladser inde, hvis det blæser, og en stor træterrasse i klipperne, hvor man kan nyde bølgenes klukken mod kysten.







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



TORVEHÅL

BORNHOLM

MAD
 CAFÉ
 LOKALE PRODUCENTER
 HYGGE
 GRØNT
 FISK
 OG MEGET MERE...

TORVEHAL BORNHOLM
 GARTNERVANGEN 6
 3700 RØNNE

ÅBNINGSTIDER:
TORVEHALBORNHOLM.DK

FØLG OS:
 FACEBOOK
 INSTAGRAM



ILDSJÆLE

Aslak og Friedhelm

SOLDALEN ER VOKSET TIL EN VERITABEL LANDSBY,
SOM RUMMER BLANDT ANDET NAVNKUNDIGE MOSTBALLADEN,
KASKETVÆRKSTED OG NATURBØRNEHAVE

Af Torben Holleufer

De sidste tre årtier har budt på en forbløffende udvikling på upåagtede Mægårdssvej i Olsker. Her startede man ud med en enkelt faldefærdig gård med tilhørende æbleplantage. Nu har man er veritabel landsby, og med næste generation i førersædet indvarsles nye tider på stedet, hvor der både er et farverigt mosteri, kasketværksted og en naturbørnehave, som er så eftertragtet, at der er ventelister.

Historien går tilbage til 1938, hvor Helene Andersen plantede 2000 æbletræer og dyrkede økologi inden begrebet overhovedet var opfundet. Da hendes tid var omme og stedet stod tomt overtog to pædagoger stedet: Isa Dam fra Østerlars og Friedhelm Gärtner. Og så tog tingene fart og det mest synlige bevis på igangsætterfam-

ilien fra Olsker har været Mostballaden, som snart brugte æbler fra hele øen. I marts gennemførte familien et generationsskifte, hvor sønnen Aslak tog over. Aslak er diplomuddannet akrobat med kinesisk pæl som specialitet, mens hans kone, Melanie Hagedorn, normalt går på slap line, noget man kan se til den årlige cirkusfestival, som parret arrangerer i september.

Alligevel er det æblerne, der er i centrum, og en økologisk plantage ved at blive til virkelighed. Aslak Gärtner forventer, at det eftertragtede øko-stempel kan komme på Mostballadens produkter om måske bare tre år. Indtil da fortsætter man med æbler fra hele øen, samt stiller æblepressen til rådighed, så du kan komme forbi Olsker med dine æbler.

-Vi kommer til at have de forskellige blandinger, for vi kommer stadig til at have den service, hvor folk kommer fra hele øen med deres æbler. Vi kommer heller ikke til at producere så mange æbler, at vi har nok selv. Der bliver stadig tale om at købe nogle ind eller samle andre steder. Så der bliver et brand, som er garanteret økologisk og så et, hvor det er som det altid har været. Altså økologisk og den gode kvalitet, vi i forvejen er kendt for, oplyser Aslak Gärtner, der lægger vægt på, at alle æbler er fra Bornholm. Ligesom der selvfølgelig er åbent hus i Soldalen, hvor butikken bugner med alt fra egen honning til brændevin. Hvis man da ikke vil besøge Aslaks bror og få en kasket med hjem. De er bestemt ikke kedelige i Olsker.





Molen | Havnen 6, Nexø | Tlf. 8887 6733 | info@restaurantmolen.dk



Kaffebaren | Store Torv 5, Rønne | Tlf. 71 72 84 38



Christianshøj Kroen | Segenvej 48, Åkirkeby | Tlf. 56 97 40 13 | info@christianshojkroen.dk



Det Røde Pakhus | Snellemark 30, Rønne | Tlf. 64 63 50 26

Specialvaremekka

I RØNNES GAMLE SLAGTEHUS,
FINDER MAN UTALLIGE BORNHOLMSKE
SPECIALITETER AF HØJ KVALITET.

Af Tommi Falk Petersen

Kvalitetsbevidste værter

I Cafe Torvehallen bydes man velkommen af forpagterparret Trine Køhlert og Brian Jensen, der serverer lækre retter lavet af torvehallens råvarer og af bornholmske producenter.

Forpagterparret arrangerer også musik- og markedsarrangementer, hvor hyggen er mindst lige så vigtig som kvaliteten, i løbet af året.

I Torvehal Bornholm er kvaliteten altid i top, og med helårsåbent har bornhol-

mere og øens gæster rigelig mulighed for en god indkøbsoplevelse.

Øens kvalitet under ét tag

I Torvehal Bornholm, der åbnede dørene i 2017 i Gartnervangen 6 i Rønne, finder man blandt andet års-tidens friske bornholmske grøntsager, bornholmsk kød hos slagteren, fersk og røget fisk fra Arnager røgeri, Gin fra Østersøens Brænderi, samt de eksotiske men lokalt bearbejdede specialiteter hos Buchwald's Kafferisteri og Stig's Oliven.

I Torvehallen finder du:

Arnager Røgeri
Buchwalds Kafferisteri
Café Torvehallen
Kvist & Kvas
Knajlinj
Ostehjørnet
Skafferiet
Stigs Oliven
Østersøens Brænderi





DE BEDSTE BILLEDER AF ØEN WALKABOUT BORNHOLM



Gastro-nyt

DET KULINARISKE BORNHOLM FORNYER SIG LØBENDE, OG I ÅR ER INGEN UNDTAGELSE. NYE SPISESTEDER ER DUKKET OP OG EKSISTERENDE HAR FORNYET SIG OG UDVIKLET HELT NYE SPÆNDENDE SMAGSOPLEVELSER.

Af Tommi Falk Petersen

RESTAURANT FB

Restaurant FB på Fredensborg Badehotel byder på det traditionelle franske bistrokøkken. Børsens madanmelder Ole Troelsø skrev sidste sommer: "Jeg har ros til restauranten på Fredensborg, som præsterede en rigtig flot, klassisk fransk foie gras terrin og en tyk saftig pighvar så frisk, at man skulle tro den lige var hevet op af vandet, der ligger et stenkast fra mit bord, som står på den flotte nye terrasse, hotellet netop har fået lavet".

Restauranten er kendt for den lækre fiskebuffet, hvor man skal huske at bestille i god tid for at være sikker på at få et bord. Restauranten fejrer på ægte fransk maner Bastilledagen den 14. juli med en særlig menu. Restaurant FB findes i Fredensborg Badehotel på Strandvejen 116.

MELSTED BADEHOTEL

Bornholms nordkyst byder på mange flotte klippeformationer og stenstrande. I Melsted byder den også på sandstrand og badehotel. Badehotellet ligger fantastisk smukt placeret ved strand og vand og byder på imødekommende service og velsmagende mad.

Her kan man blandt andet sætte tænderne i en helstegt rødspætte med brunet smør og kapers, mens man nyder duften og lyden af Østersøens vand, der slår ind på stranden lige udenfor vinduet. Man kan også nyde frokosten og et godt glas vin på terrassen, hvor man virkelig kan fornemme stedets og øens mageløse natur.

Melsted Badehotel ligger på Melstedvej 27 og har åbent alle ugens dage til både frokost og aften.





Restaurant news

The culinary scene on Bornholm is in a constant state of innovation, and this year is no exception. New eateries have sprung up, and the established ones have put together exciting new culinary experiences.

Here are some to keep in mind for the next time you're thinking about a night out: Restaurant FB, Melsted Badehotel, Det Røde Pakhus, Beyers Sushibar and Restaurant GSH.

RESTAURANT GSH

Restaurant GSH lancerede i april en nyhed på Bornholm. Nu kan man nyde det traditionelle italienske køkken baseret på økologiske og bæredygtige råvarer fra Italien og Bornholm. Restaurant GSH har nemlig indledt et samarbejde med den kendte italienske restaurant Ché Fè. Menuen frister blandt andet med antipasti, risotto, hjemmelavet pasta og tiramisu og vinkortet bugner af lækre italienske vine. Restaurant GSH findes i Hotel GSH på Strandvejen 79. Åbningstider kan findes på www.bornholmhotels.dk.

DET RØDE PAKHUS

Som om det ikke var nok med 2 restauranter, har Troels Madsen og Daniel Kruse, der er kendt fra Christianshøj Kroen og Restaurant Molen, åbnet ny restaurant i Rønne. I Det Røde Pakhus på Snellemark inviterer de indenfor til lækre frokostretter og en indbydende aftenmenu. Menukortet er en kombination af det bedste fra Christianshøj Kroen og Molen og er baseret på de bedste af årstidens råvarer. Til retterne kan tilkøbes en vinmenu, hvor mad og vin sammen løfter madoplevelse endnu højere op.

BEYERS SUSHIBAR

På Søndergade 2 i Svaneke er Kasper Beyer i gang med sin anden sæson som ejer af Beyers Sushibar. I Bornholms eneste sushibar kan man nyde maden i det rustikke og hyggelige lokale, eller man kan tage maden med hjem. I år kan man som noget nyt opleve et eksperimenterende lokalt sushikøkken, hvor farvandet omkring Bornholm skal være en del af madoplevelsen. Dette eksperimenter vil man kunne smage på, hvis man besøger Beyers Sushibar i Søndergade 2 i Svaneke.



RESTAURANT | ALLINGE

TEL: 56 48 10 42

Det Gamle Posthus ✓

- mad fra bunden, af friske råvarer

KIRKEGADE 8

| DETGAMLEPOSTHUSALLINGE.DK





Bornholms Kulturuge 2019

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

Følg ét eller flere af sporene og dyk ned i musik – klassisk & rytmisk, natur, madkultur, litteratur, kunst, teater/scenekunst, historie og kunsthåndværk – du kommer helt tæt på både kunstnere og oplevelser.

Få overblikket på WWW.BORNHOLMSKULTURUGE.DK og lad dig lokke af navne som Steffen Brandt, der i den unikke koncertrække Udenfor Sæsonen bygger bro mellem kunstnere og musikalske genrer.

Læs også om Carmen på kajen, når Bornholms Teater præsenterer Bizets Carmen i en rå og intim udgave, hvor opera og autentisk spansk flamenco krydser klinger. To operasangere, to flamencodansere og fire musikere mødes i en industribygning på Nexø Havn og fremfører en fortættet og fyrig Carmen, som du aldrig har oplevet den før.

VI GLÆDER OS TIL AT SE DIG D. 13. - 22. SEPTEMBER

småt & godt nydelse



Hvad enten man er til en tør hvidvin, en sød rosé eller en kraftig rødvin med noter af bær og chokolade, kan man finde, hvad man ønsker, på Bornholm. På øens restauranter har de helt styr på, hvilke vine der passer helt perfekt til deres retter, og i specialbutikker i øens byer finder man store udvalg af fremragende vine. Ja, man kan endda smage dejlige hedvine og rødvine fra øens egne producenter. Hermed en lille guide til nogle af Bornholms vinspecialister.

VINØST

Da sommelier Martin Barslund Jensen i 2018 besluttede, at det var på tide at flytte Bornholms Vinforsyning til Svaneke, blev butikkens koncept udvidet. De nye lokaler på Svaneke Torv består nu af vinbutik med tilhørende vinbar og eget køkken.

Bygningen i Svaneke har over vinteren gennemgået en totalrenovering indvendigt og udvendigt, og står nu klar til at tage imod gæster i smukke og indbydende rammer. Også navnet er ændret til et for en vinbar i Danmarks østligste købstad ganske passende navn, nemlig Vinøst. Vinøst fører et stort udvalg af økologiske og biodynamiske vine, og i vinbaren kan man nyde et skiftende udvalg spændende vine på glas og flaske komplimenteret af retter fra det ugentligt varierende menukort, der finder inspiration i køkkener fra hele verden. Vinøst er helårsåben og findes på Svaneke Torv 8.

VINGÅRDEN

Den usædvanligt tørre og varme sommer i 2018, kan man i 2019 glæde sig over, hvis man besøger Vingården Lille Ga-

degård ved Pedersker. Her har den ekstraordinært lange og varme sommer resulteret i den bedste vinhøst i det bornholmske vineventyr, og i en sød og fantastisk god rødvin, der enten kan nydes til et af Vingårdens mange buffetarangementer med livemusik eller på en kølig terrasse en lun sommeraften.

Man kan smage Vingården Lille Gadegårds rødvin årgang 2018 på Søndre Landevej 63, 3720 Aakirkeby.

PROVIANTEM

Provianten på Gudhjem Havn er en havnebar med fokus på økologien. Provianten importerer vin fra de Sydfranske vinområder, hvor ejerparret finder små perler hos vinbønder, der mestrer deres håndværk. Vinene er bæredygtigt produceret med fokus på biodiversitet. De fleste af vinene sejles til Gudhjem med et træslib fra 1872, som sejler for ren vind. I havnebaren er man velkommen til at smage vinen, inden man beslutter sig for et glas på Havnebaren eller hvilke flasker man tager med hjem eller med i klipperne. Provianten kan besøges på Ejnar Mikkelsensvej 28 i Gudhjem.







**PÅ BORNHOLM HAR MANGE FORSKELLIGE TYPER VIRKSOMHEDER
AMBITIONER OM AT PRODUKTIONEN IKKE SKAL SLIDE PÅ JORDEN.
DER ER STORT FOKUS PÅ BÆREDYGTIGHED OG BIODIVERSITET.
BORNHOLMS LANDBRUG & FØDEVARER OPFORDRER BØNDERNE TIL AT
SÅ VILDE BLOMSTER I GRØFTEKANTERNE I PROJEKTET #BORNHOLMBLOMSTRER.**

RØ JORDBRUG

Græsæg i regnbuens farver

Ægteparret Jakob og Line Alsted og deres to børn er nye på Bornholm. De har startet Rø Jordbrug på Vassebækvej med gårdbutik. "Vi har 350 høns i et mobilt hønsehus med siddepinde, redekasser og netbund, så hønsene går frit på græs. På den måde får de naturlig mad og leverer gødning til jorden. Det minimerer sygdomspresset og skaber balance i miljøet. For at fremme synergien skal der gå fire får foran buret, de tiltrækker larver, der næste dag bliver til føde til hønsene," fortæller Jakob Alsted. Familien flyttede til Bornholm i november sidste år og startede med at ombygge laden for året rundt at kunne gro mikrogrønt, som er en delikatesse. De er allerede faldet til på Bornholm "Vi har arbejdet hele vinteren og glæder os til at åbne gårdbutikken," siger Jakob Alsted.

MØNSTERGÅD

Brænder for kød og korn

Thor Kure på Mønstergård ved Østermarie er en visionær landmand, der har drevet gården økologisk siden 1996. Gårdens økologiske kødkvæg græsser i fuglereservatet Ølene, hvor køer, kalve og avlstyre går sammen. Om vinteren har de adgang til en lys og luftig stald med rigeligt halm. De fodres fortrinsvis med hø fra egen bedrift, som er tilpasset dyrenes fordøjelsessystem. Halm og gødning komposteres i mindst et år og bruges som gødning på markerne. "Som modpol til industriel kvægdrift glæder det mig at se køer og kalve leve sammen i naturlige omgivelser i mange måneder. Koen er vigtig som naturplejer, dens møg skaber frugtbarhed og biodiversitet. Koens tarmbakterier spiller sammen med den levende jordbund. Det har altid gjort koen til bondens vigtigste ledsager. Mønstergård er som en organisme: alt hvad der

foregår på gården, indgår i en helhed. Ud over kvæget har vi arbejdet med både durum og oldtidskornsorten emmer i 14 år. Den er fundet i udgravninger fra bondestenalderen ved Aakirkeby. Vi leverer emmer til Bornholms Valsemølle. Det er endda Demeter godkendt," siger Thor Kure

SVANEKE BRYGHUS Økologisk produktion

"Økologisk humle er svært at få fat i. Så vi har sikret os råvarer ud i fremtiden. Både af flere humlesorter og malt. Vi begyndte allerede i 2016 at lægge om til økologi ved at skaffe os de rigtige kontakter og kontrakter. Det var en stor lektie," fortæller salgschef Martin

Organic Bornholm

Bornholm is dotted with local enterprises that produce everything from organic must, kombucha and beer to everyday groceries such as meat, flour, eggs, berries and vegetables. High-quality, organic products are not only good for the body, soul and local community; they also contribute to the UN Sustainable Development Goals.

West-Hansen fra Svaneke Bryghus. "Bornholm og økologi passer godt sammen. Vi arbejder med bæredygtighed, med solceller og gas i stedet for olie. Nu udfaser vi plasticfadølsglas til fordel for bionedbrydelige glas," siger Martin West-Hansen.

Det næste mål er at blive de bedste på markedet inden for alkoholfri øl, det nye livsstilsprodukt.

KØBMAND ERNST

Økologisk slow shopping

I den gamle købmand i Muleby bor familien Funder Kaas. Da de flyttede tilbage til Bornholm i 2007, håbede de lokale på at få en købmandsbutik. Det var ikke planen, men da økopioneren, Ernst Holz Hansen i Hasle blev syg, tilbød han Allan Funder Kaas, at

han kunne få lov til at videreføre hans livsværk: En økologisk butik under navnet Ernst. Varesortimentet er økologiske og biodynamiske dagligvarer, lidt helsekost, frisk frugt og grønt og et stort udvalg af tørvarer i løsvægt.

"Løsvægt-ideen betyder, at vi bidrager til at reducere emballageforurening.

Folk kommer med egne opbevaringsglas. Slow shopping er nok imod strømmen, men samtidigt oppe i tiden.

Vi er også en kanal for inspiration og viden om for eksempel glutenallergi og vegansk levevis," siger Allan Funder Kaas og fortsætter:

"Det sociale er vigtigt. Vi har installeret en espressomaskine og brygger på kaffe fra Risteriet Sueños i Østerlars med egen ordentligt drevet kaffeplan-tage i Nicaragua. Man kan sidde på bænke ude foran købmanden."

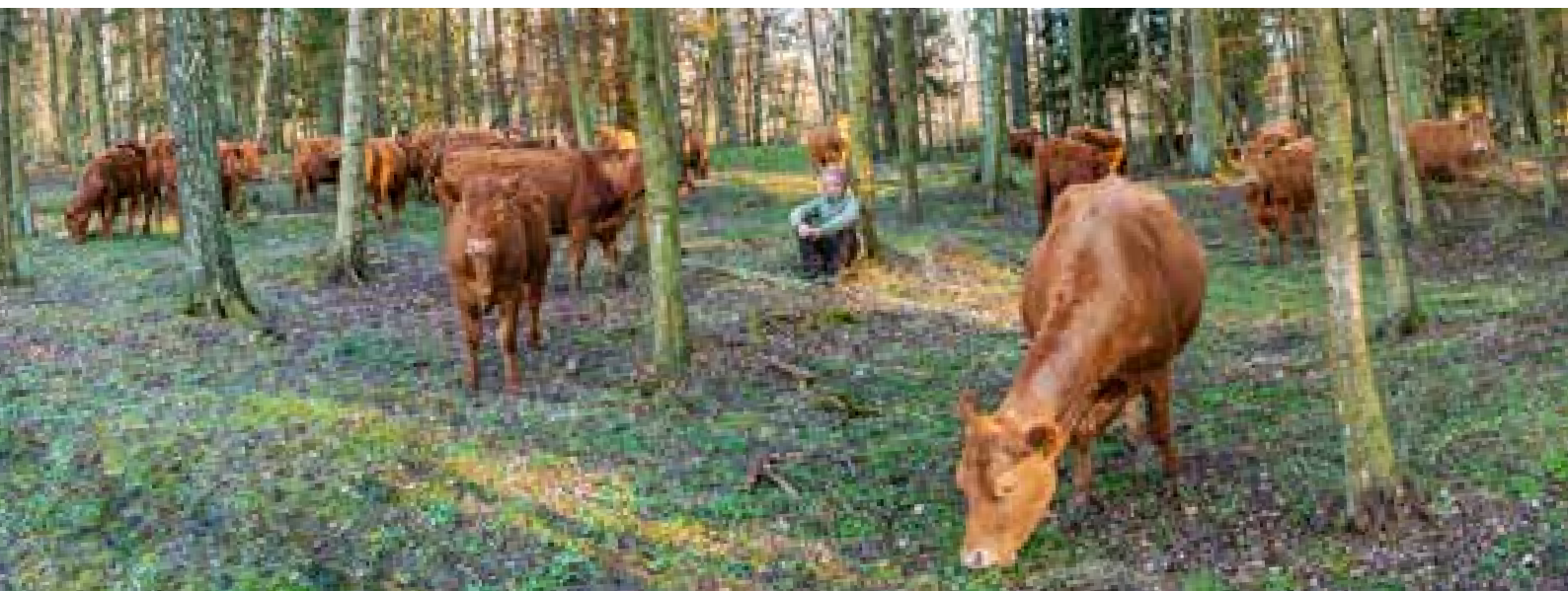
NORDIC FERMENTATION

Økologien ekstremt vigtig.

De laver deres Jun Kombucha på økologisk honning og lokale økologiske råvarer. "For os handler det om meget mere end økologien. Vi må bevare biodiversiteten og det rene drikkevand, og der hjælper økologien os et stykke af vejen", fortæller Malene Rossil.

Nordic Fermentation bruger så vidt muligt lokale råvarer, og sparer derved også miljøet for CO₂-udledningen ved lange transporter.

Nordic Fermentation er en smag af norden på en ny og miljøvenlig måde, og kan smages på adskillige af øens caféer og findes i flere af øens købmænd.





SVANEKE BRYGHUS RESTAURANT

Solid mad lavet fra bunden
Altid 10 øl på fad – nogle findes kun her!
Åbent hver dag – året rundt

Svaneke Torv 5 | 5649 7321 | svanekebryghus.dk





ØLLET SKUMMER

Af Tommi Falk Petersen

Øl har altid været en del af
det danske dagliv.
Ja, faktisk har det været en del af menne-
skets historie i mere end 10.000 år.

Øl har både været en hellig drik, et aflønningsmiddel og en måde at undgå de bakterier, der i tidligere tider trivedes i vores drikkevand. Men mest af alt er øl en drik, der kan nydes når som helst takket være de dygtige håndværkere, der verden over arbejder hårdt for at give os andre en smagsoplevelse ud over det sædvanlige. På Bornholm kan man få nogle af de fineste af slagsen. På de næste sider kan man læse om nogle af de bornholmske hellige dråber.



Svaneke Bryghus

Det er næsten umuligt at sige "øl" og "Bornholm" i samme sætning uden også at sige Svaneke Bryghus. Bryghuset, der efterhånden har eksisteret i 19 år formår til stadighed at forny sig. Bryghuset har siden 2018 været 100 procent økologisk, og har de seneste år udviklet fantastisk velsmagende alkoholfrie øl. I år fornyer Svaneke Bryghus sig igen. Bryghuset begynder at sælge deres øl på dåse. Dåserne vil blive solgt eksklusivt på Bornholm til at begynde med.

Med dåseøllen kommer også flere nye øltyper og ingredienser. Blandt nye ingredienser er bornholmsk hamp, der blandt andet giver smag i øllerne Magic Dragon Hemp Lager og Don't Worry Hemp Ale, som kan nydes fra dåse. Besøger man Restaurant Bryghuset på Svaneke Torv, vil man kunne opleve endnu en nyhed. Her serveres øllen Instinct by Svaneke fra fad.

Instinct by Svaneke brygges på restaurantens brygværk af brygmester Jan

Paul, og når fadene er tomme, vil øllen udgå af sortimentet igen, og den næste Instinct vil overtage hannerne. Så ønsker man at smage brygmester Jan Pauls Instinct, skal man altså ikke vente alt for længe med at besøge restauranten.

Small Batch

Small Batch har været gennem en rivende udvikling, siden starten på Hallegård for knap 4 år siden. I 2017 rykkede bryggeriet til Rønnes havnefront for at få mere plads til brygningen, og i år er bryggeriet flyttet til endnu større lokaler på Skansevej. Her har bryggeriet, hvis mørke IPA 5.1 Back In Black i 2018 blev kåret som den sjettebedste øllyhed ud af årets 1825 nye danske øl, fået plads til en smagslounge, hvor ølentusiaster og andre, der nyder de gyldne dråber, kan smage på håndværket i hyggelige omgivelser.

Besøger man smagsloungen i efteråret, kan man være heldig at opleve mørke

fadlagrede øl, som brygmestrene vil begynde at eksperimentere med. Derudover vil brygmestrene, der ved Danmarks største julebrygsmagning i Allerød fik sjette- og attendepladsen, i efteråret påbegynde brygningen af en fadlagret vintage juleøl, der skal lagres i 2 til 3 år, før den kommer på flaske for at blive nydt af ølelskere verden over. Der er sket meget siden Bornholms mindste bryggeri startede i Østermarie, og udviklingen ser ikke ud til at stoppe lige med det samme. Bryggeriets øl kan smages i smagsloungen på Skansevej 8b i Rønne, og kan blandt andet nydes fra fad i Allinges nye ølbar Ølståuan, hvor bryggeriets øl flyder fra 6 af hannerne.

Penyllan

2019 er et stort år for Penyllan, der har til huse i Tejn.

I april blev bryggeriet beæret med et hædersdiplom fra Det Danske Gastronomiske Akademi for deres dygtige håndværk og fadlagrede øl. Inden

sommerens start har de åbnet en bar og butik efter amerikansk forbillede i bryggeriet på Tejn havn.

I baren vil man kunne få lidt godt i maven, mens man nyder en eller flere af bryggeriets kreationer serveret fra en af barens 12 haner.

Penyllan brygger deres øl i hånden og lagrer den på træfade i op til 3 år, før den kommer på flaske. Til det bruger de ølgæren The Garden Party, som blev fremavlet under æbletræet i bryggerparret Christian og Jessicas have og passet og plejet, indtil ølgæren var perfekt til parrets vision om at skabe unikke og spændende øl. Den vision må siges at have lykkedes ganske godt, og bryggerparret glæder sig til at tag imod ølentusiaster og andre ølnydere på deres nye bar og butik på Tejn havn. Penyllans bar og butik finder man på Havnevej 8D i Tejn.

Vingården Lille Gadegård

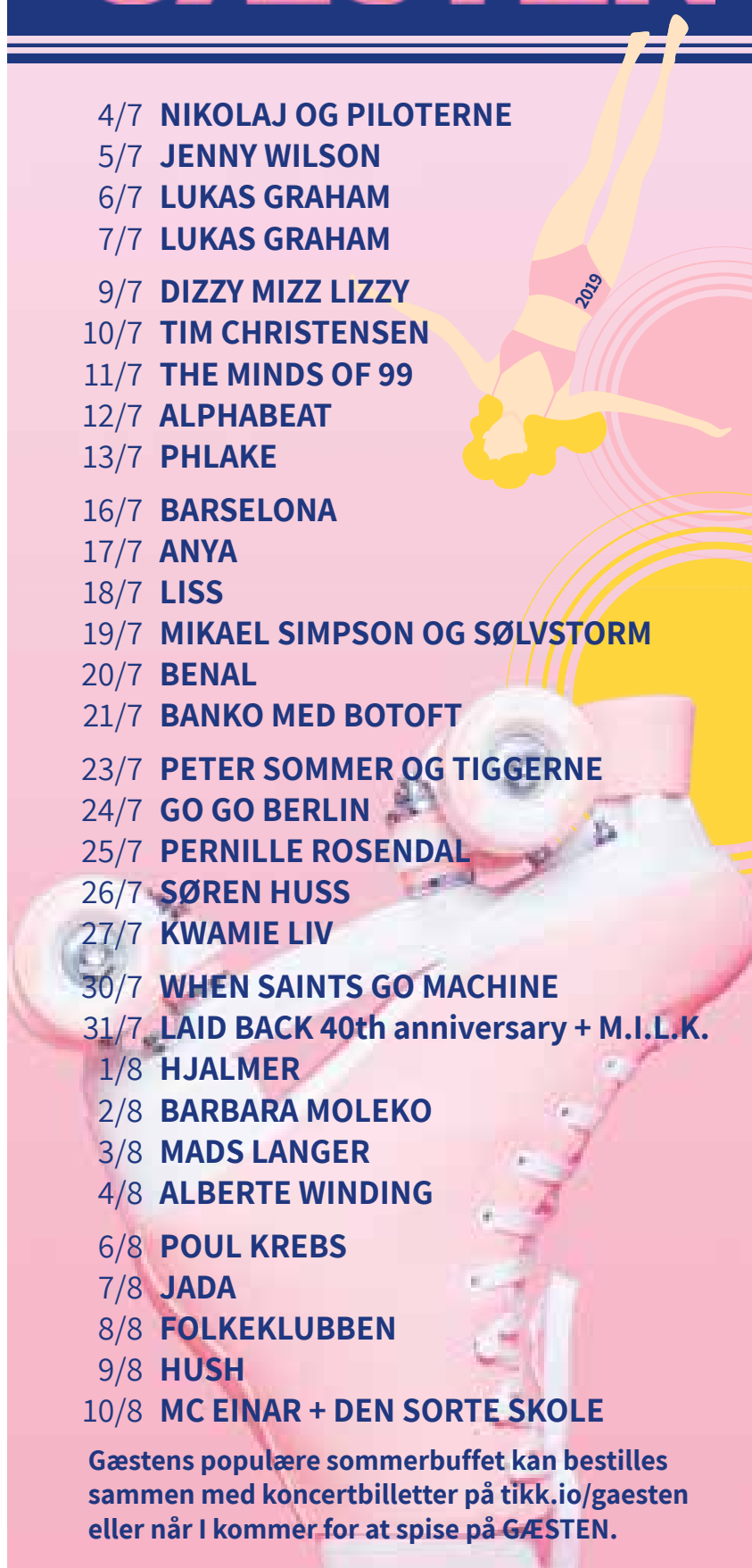
Går man og tror, at der kun laves vin, whisky og lækker mad på Lille Gadegård i udkanten af Pedersker, kan man godt tro om igen. Vingården gemmer på meget mere end det. Her kan også man smage Vingårdens egen øl fra fad.

Brygmester Jesper Paulsen laver øllet på gammeltdags manér og synes det er sjovest at eksperimentere sig frem, så man skal ikke regne med at få den samme øl, man fik for et halvt år siden. Der flyder tre vingårdsbryggede øl fra restaurantens haner. En lys og classic pilsner og en mørk øl. Vingårdens øl kan smages i Lille Gadegårds restaurant på Søndre Landevej 63 ved Pedersker.

Beer theme

The brewing scene on Bornholm is entering its glory days. There is a constant and rapid development underway where small hobby projects transform into microbreweries with lofty ambitions. The established ones are winning awards or transitioning to organic production.

GÆSTEN

- 
- 4/7 **NIKOLAJ OG PILOTTERNE**
5/7 **JENNY WILSON**
6/7 **LUKAS GRAHAM**
7/7 **LUKAS GRAHAM**
9/7 **DIZZY MIZZ LIZZY**
10/7 **TIM CHRISTENSEN**
11/7 **THE MINDS OF 99**
12/7 **ALPHABEAT**
13/7 **PHLAKE**
16/7 **BARSELONA**
17/7 **ANYA**
18/7 **LISS**
19/7 **MIKAEL SIMPSON OG SØLVSTORM**
20/7 **BENAL**
21/7 **BANKO MED BOTOFT**
23/7 **PETER SOMMER OG TIGGERNE**
24/7 **GO GO BERLIN**
25/7 **PERNILLE ROSENDAL**
26/7 **SØREN HUSS**
27/7 **KWAMIE LIV**
30/7 **WHEN SAINTS GO MACHINE**
31/7 **LAID BACK 40th anniversary + M.I.L.K.**
1/8 **HJALMER**
2/8 **BARBARA MOLEKO**
3/8 **MADS LANGER**
4/8 **ALBERTE WINDING**
6/8 **POUL KREBS**
7/8 **JADA**
8/8 **FOLKEKLUBBEN**
9/8 **HUSH**
10/8 **MC EINAR + DEN SORTE SKOLE**

Gæstens populære sommerbuffet kan bestilles sammen med koncertbilletter på tikket.io/gaesten eller når I kommer for at spise på GÆSTEN.

ILDSJÆL **Rie Uldahl**

KAN SMAGEN AF BORNHOLM KOMPRIMERES TIL ET ENKELT SMAGSINDTRYK?

Af Torben Holleufer

Allinge-pigen Rie Uldahl drog i hvert fald ud, blev kok og forfinede sansen for, hvad smagsløg er for en størrelse. Samt hvordan hun kunne få barndommens naturoplevelser komprimeret ned i en dråbe. Med sine snapse synes hun at have lykkedes. NORD handler om Norden i almindelighed og Nordlandet i særdeleshed.

Hendes brand indeholder de nøjagtige koordinater for Allinge Havn, bekender sig til nordlandet og for Rie er Hammerknuden og naturen med sprækkedale og en egen mystik det skatkammer, fra hvilken hun henter smagsgivere til sine eliksirer. Endelig er snaps et ekko af en barndom, hvor hun og hendes to søstre havde en aktiv far,

der lavede snaps, og hvor Rie tidligt lærte at snuse til et væld af naturens nuancer. Alligevel er hun endt i Svaneke, hvor hun nu åbner eget tapperi, så der er mulighed for at komme ind og følge tilblivelsen af de skønne dråber. At Rie overhovedet startede med snaps skyldtes, at hun oplevede, at den gængse kvalitet på markedet simpelthen ikke var fin nok. Og hvorfor skulle vores nationale form for spiritus ikke være en *avec* af fornem kvalitet, som man besidder med samme selvfølgelighed som en cognac? Det førte til de tre typer, der i dag tegner Rie Uldahls bornholmske mærke.

-Jeg har jo tre snapse: den ene er Bøgesnapsen, som er lavet på små, nye bøgeblade, og den har nogle utroligt fine noter og går fint til frokostbordet, specielt til fisk. Den ligesom løfter maden. Utrolig fin smag, med en egen karakteristisk og også en skarphe

-Så er der karamelliserede æbler- og egetræssnaps, som er lavet af håndkaramelliserede æbler, det friske egetræ fra Hammerknuden, som giver den specielle fad-effekt, samt garvesyre og kalk fra egetræet, og endelig det frugtige æble, der giver et resultat, der er fuldt på højde med calvadoz fra Normandiet, fremhæver Rie Uldahl, som også laver en meget lækker snapselikør, som er fuld af de mange brombær, som gror på klippeløkker overalt på Nordlandet.

Så det er med at indstille ganen, hvis koordinaterne siger Svaneke. Skål!



Keramik fra Hjorths Fabrik valgt til noma 2.0

HJORTHS FABRIK I RØNNE, HAR SAMMEN MED EN RÆKKE ANDRE KERAMIKERE LAVET DEN NYE BORDSERVICE TIL RESTAURANT NOMA'S NYBYGGEDE OG ARKITEKTONISK IMPONERENDE RESTAURANT

Keramikerne fra Hjorths Fabrik har arbejdet i tæt parløb med noma's stylist igennem hele processen, hvor lokalt ler,

glasur og stærk keramisk tradition, og de stærkt formulerede principper for noma's mad forenes. Kunsthåndværk og moderne cuisine går hånd i hånd.

Produktionen på fabrikken går tilbage til 1859 og sker i dag i regi af Bornholms Museum.

Denne sommer kan gæsterne ud over at opleve produktionen også se noma's borddækning i sin helhed og få indblik i tankerne bag dette design.



Kan du heller ikke få nok af Bornholm?

Drømmen om et bedre familieliv, roen og Bornholms unikke natur fik Susanne og Thomas til at flytte til Bornholm. Familien er blot en af de mange familier, som **Næste stop Bornholm** har hjulpet.

Vi ved, at det er en stor beslutning at flytte væk fra det liv, du kender, og begynde et nyt liv på Bornholm. Hvor vil du bo? Hvad skal du arbejde med? Hvordan er ø-livet? Hvad med børnene?

Hos **Næste stop Bornholm** står vi klar til at hjælpe dig med alle dine spørgsmål.

Ring til Rune Holm på 31 21 88 80 eller kontakt os på tilflytter@bornholm.biz.

naestestopbornholm.dk

 Følg os på Facebook
Næste stop Bornholm



FORKÆL DIG SELV MED G'S KØKKEN.



SAMMENSÆT SELV DIT MÅLTID.

SE WEEKENDFROKOST- OG AFTENMENU PÅ [BORNHOLMHOTELS.DK](http://bornholmhotels.dk)

SPA
HOTEL
RESTAURANT

Griffen
Hotel & Wellness

Nordre Kystvej 34, 3700 Rønne, T 5690 4244, www.bornholmhotels.dk



Kulinarisk Ø

BORNHOLMS MADFESTIVAL
23-27 JUNI 2019

www.bornholm.info/madfestival

Guide til smagen af Bornholm

Kom. Smag. Spis. Drik. Oplev.
Bornholm er en honningkrukke af oplevelser.

UK New places to eat, new food producers, new events and festivals are popping up every year on Bornholm and Gourmet Bornholm's network of 72 members make sure that the island's guests get a taste of a distinct and regional culinary heritage. Meet our local food heroes on the following pages and read more on www.gaarden.nu

GUIDE TO THE TASTE OF BORNHOLM



Den gastronomiske scene på Bornholm er i konstant udvikling

Nye restauranter, nye producenter og nye mad-events skyder hvert år op af den bornholmske muld. Samtidig formår de bornholmske spisesteder og producenterne år efter år at forfine og udvikle både menuer, produkter, events og oplevelser.



» Smagen af Bornholm fylder kort sagt mere og mere. Det gælder især for Gourmet Bornholms medlemmer, når vi som fødevarer-paraplyforening involverer os i øens mange festivaler og events,« fortæller Maria Haugaard Barslund, forkvinde for Gourmet Bornholm og fortsætter:

»Allerede i juni har vi Sol Over Gudhjem, hvor Danmarks bedste kokke dystes på bl.a. bornholmske råvarer. Ugen efter er der 'Kulinærisk Ø – Bornholms Madfestival' med mere end 100 spændende aktiviteter.«

»I løbet af sommeren bugner Bornholm af utallige tiltag og muligheder for hele familien for at komme tæt på, se, høre, opleve og blive klogere den gode historie. F.eks. er der **gaardens** sommerklub hver tirsdag. Hos vores medlemmer er der alt fra 'Drinks på Landet' om fredagen hos Høstet til fællesspisning på Restaurant Vilhelm på Grønbechs Hotel om torsdagen, ligesom flere øens producenter inviterer på langbords arrangementer. Kom og mød os, spis med og smag på Bornholm. Du skal være så velkommen.



Maria Haugaard Barslund
Forkvinde/chariman Gourmet Bornholm

Sekretariat

Mikkel Bach-Jensen, 2030 2820 /
mikkel@gaarden.nu / www.gaarden.nu

Gaarden - Bornholms Madkulturhus



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 vafler. 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



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 potentialt – 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 Møsteri
Skansevej 8, 3700 Rønne +45 56 90 75 00 / bhm@bhm.as
www.bornholmsmøsteri.dk



SVANEKE RØGERI - 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 »Solstrejfe 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.

Svaneke Røgeri / Pia og Jan Ole Kofoed
Fiskergade 12, 3740 Svaneke, +45 56 49 63 24
www.roegerietsvaneke.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 stenkværne. 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-valsemølle.dk

SMALL BATCH

Respekt for det gode øl har vundet mange priser til det lille bryggeri

På vores lille bryggeri Small Batch brygger vi bornholmsk øl i balance. Med grundighed, kærlighed og respekt for det gode øl giver vi dig en unik øloplevelse: American Pale Ale, Havtorn, Brown Ale, Back in Black, Golden Ale. Porter, Imperial Stout med mange flere...



UK Our small brewery - Small batch - is producing beer in balance. With thoroughness, love and respect for the good brew we give you a unique beer experience. Try our American Pale Ale, Buckthorn, Brown Ale, Back in Black, Golden Ale. Porter, Imperial Stout amongst many others.

Small Batch

Skansevej 8b, 3700 Rønne,
+45 61 12 07 19
www.smallbatch.dk
f Small Batch Bornholm

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.



Lehnsgaard

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

DEN BORNHOLMSKE SPRITFABRIK

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. Sevablødder - produceret efter skibsproviantør H.S. Munchs opskrift fra 1909. Du finder dem i butikkerne. **UK** The taste of Bornholm. The taste of adventure: Bornholmer Akvavit. Bornholmer 1855 Traditions Akvavit. Bornholmer Bitter. Easter and Summer Aquavit. »Honningsyp« (honey alcohol). All The products are sold through detail trade.



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

WILD DISTILLERY BORNHOLM

Økologisk gin og gin af håndplukkede, bornholmske enebær

Enebærrene fra Ravnedal på Nordbornholm ender i et lille kobberdestilleri. 35 dage senere er den vildeste bornholmske gin klar til at blive tappet på flasker. Wild Distillery producerer også en økologisk gin. Det lille destilleri i Aakirkeby forventer at producere 10.000 flasker om året.



UK Handpicked juniper from the slopes of Ravnedal (Northern Bornholm) is key element. The rest is love, care and time - and a small copper distillery. 35 days later the gin is readymade for bottles. And do your self a favour, taste Wild Distillery's organic gin made from a variety of botanicals.

Wild Distillery Bornholm

Brovangen 7, Aakirkeby
70 70 77 42
www.wilddistillery.dk
f Wild Distillery Bornholm



BORNHOLMERHAMPEN

Klimavenlig superfood: The, mel og olie fra naturens skatkammer

I Bornholmerhampens brænder vi for at gøre en forskel for dig, din sundhed og miljøet. Vores produkter af økologisk industrihamp er således supersunde, velsmagende samt klimavenlige. Vi har som de første fået godkendt vores danske hampete af Fødevarestyrelsen. Vi producerer også salver og sæber. **UK** With our hemp products we want to make a difference for you, your health and the environment. Organic hemp is perfect for producing tasty superfood: tea, flour, oil. We produce soap and skin cream as well. Cultivating hemp has a big, positive impact on reducing carbon dioxide.

Bornholmerhampens / Signe Anker og Emmanuel Bellio.
www.bornholmerhampens.dk Bornholmerhampens, +45 61 70 15 37



RØ JORDBRUG

Økologisk mikrogrønt og farvede græsæg

Med cirkulære løsninger og et regenerativt sigte, drives Rø Jordbrug af en lille familie. Der skal være kort vej fra jord til bord, og vi producerer lokale råvarer af høj kvalitet. Vi sælger økologisk mikrogrønt - små friske skud med stor næring og stor smag. Og vi sælger farvede græsæg fra høns, der bor i mobile hønsehuse på marken. **UK** Rø Jordbrug is family farming with the intent of making high quality, organic local produce: Microgreens - small edible plants - with high content of taste and nutrients. Eggs full of vitamins and minerals from chickens living with grass under their feet under the blue sky.

Rø Jordbrug

Jakob Alsted / Vassebæksvej 3, 3760 Gudhjem
www.røjordbrug.dk Rø Jordbrug roejordbrug



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

Landgreven 3 · 1301 København K, +45 56 48 22 24
www.restaurant-koefoed.dk Restaurant Koefoed

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 to 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 Johannes Dam & Søn





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 creampuffs and a selection of local specialities and when the sun is out: 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 Svaneke Chokoladeri



PENYLLAN BRYGGERI OG BAR

Mikrobryggeri på Tejn Havn

Lokale råvarer. Vildgær. Tøndelagring. Tid. Små mirakler. Christian og Jessica Andersens øl har været fire år undervejs og er anerkendt for at være blandt det ypperste inden for sin stilart. Bryggeriet er åbent for besøgende hele sommeren og der serveres også vin, drinks, kaffe og snacks. **UK** Amazing beers made on the wharf in Tejn. Local raw materials. Wild yeast. Barrel aging. Time. Small miracles by Christian and Jessica Andersen. The beer has been under way for four years and is acknowledged as being among the best within its style. The brewery is open for visitors the whole summer. Wine, coffee, drinks and snacks are also served.

Penyllan Brewery and bar
Havnevej 8D, 3770 Tejn / Jessica@penyllan.com.
www.penyllan.com Penyllan Brewery



FRISKE FRUGTER OG GRØNTSAGER

Æblemost, marmelade, sirup og syltede asier

Vi dyrker og sælger friske grøntsager og frugt, samt blomsterbuketter - alt håndplukket og dyrket uden sprøjtemidler. Vi sælger også vores egen æblemost, frugtsafter, æbleeddike, marmelader og chutney, honning mm. Presning af æbler for private, få egen most retur. **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 krogsholmfrugt

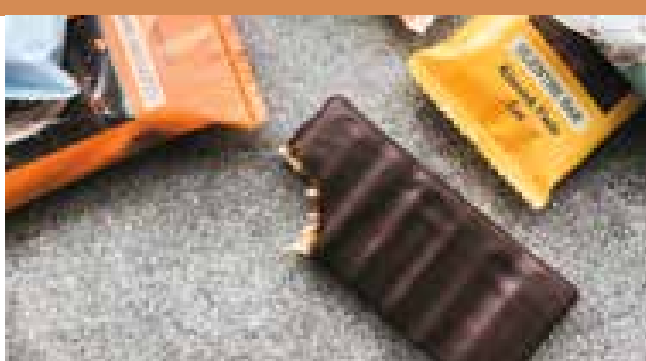


EKKODALSHUSET er mad, musik, begejstring, gin og rom, vilde tarteletter og en sprækkedal

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 drop 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.ekkodalshuset.dk





KARAMEL KOMPAGNIET

Håndlavede gourmetkarameller i verdensklasse

Hos Karamel Kompagniet skaber vi udsøgte smage og perfekte karameloplevelser, udviklet fra den opskrift fra 1894 som Anna Knightbridge første gang lavede karameller efter sammen hendes engelske bedstemor. Det er vores bornholmske version du får i dag og vi synes selv, vi laver verdens bedste gourmetkarameller – vi håber, du er enig.

UK We create exquisite tastes and perfect gourmet caramel experiences, based on the recipe that Anna Knightbridge made caramels from as a child, in the kitchen with her English grandmother. We believe we make the world's best gourmet caramels – we hope you agree.

Karamel Kompagniet

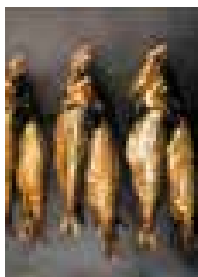
Holkavej 2, Gudhjem og Borgmester Nielsens Vej 24, Rønne
+45 56 44 22 55 / www.karamelkompagniet.dk



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

Kjærstrup er flødeboller, 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 guldsgnegl. Flødebollerne 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 were 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

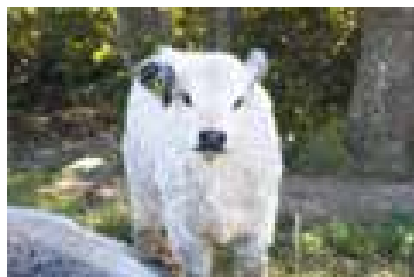


HASLE RØGERI som i gamle dage med åbne skorstene og ellebrænde

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.hasleroeegeri.dk / Salg: www.smagbornholm.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, pålægsdelikateser 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



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 marmelade, sirup, flager og saft på Fløjlegård med udsigt over Østersøen. Kig forbi Fløjlegård, gå en tur i plantagen, besøg gårdbutikken og få historien om havtorn.



UK Denmark's first organically certified plantation of sea buckthorn is overlooking the Baltic Sea. Camilla and Mads Meisner make jam, syrup, 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:
havgornbornholm



Hverdage fra 15-17



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 håndslanger 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 are airy and porous with a big taste. Come visit us. We love to show you how it is done.

Bolcheriet Svaneke

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



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

B's ligger smukt på molen på Svaneke Havn. Vores dna er lækre fiskeretter tilberedt med hjertet. F.eks Røget Kartoffel med ristet torsk eller Fiskebanditten - en hjemmelavet fiskeburger. Til aften Grønsaltet Torsk med nye kartofler og sennepssovs. Husk: Vi har også en velhængt New Zealandsk oksesteak til både frokost og aften. - Velkommen. **UK** B's is situated right on the harbour in Svaneke. We prepare an ocean of delicious fish dishes. E.g. Smoked Potatoes with roasted Cod or the Fishbandit our special fishburger. Remember: We do have a tender Beef-Steak from New Zealand for both lunch and evening. - Welcome.

Restaurant B's Fiskeværksted / Per Hansen

Gruset 2, 3740 Svaneke / +45 56 49 29 49
www.fiskevaerkstedet.dk B's Fiskeværksted

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 Bornholmerbutikken 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 shop owners 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
bornholmerbutikken
www.torvehallernekbh.dk



MOST & SNAPS

i Mostsmagestuen
på Nordbornholm

Mostballaden forarbejder friske, solmodne, bornholmske æbler og bær helt uden tilsætningsstoffer. Vi tilbyder mellem 10 og 15 forskellige mostsorter. I gårdbutikken finder du også et godt udvalg af æblesnaps. Vi serverer kaffe og kage - og præsenterer Soldalen's håndlavede produkter f.eks. Wilgart's unikke kasketter.



UK Mostballaden is the place to go if you are into juice, schnapps and unique caps from Wilgart - handmade in Soldalen. We produce and sell up to 15 different juices made from local apples and berries without the use of additives. We serve coffee and cake as well.

Mostballaden

Melanie Hagedorn &
Aslak Gärtner
Maegårdsvej 4, lidt uden
for Olsker, 3770 Allinge
+45 71627460
info@mostballaden.dk
www.mostballaden.dk
www.cirkusisoldalen.com



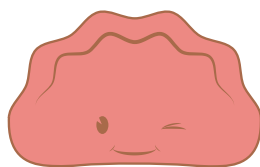
VANDKEFIRPERLER

Økologisk fermenteret læskedrik

På NXØ Brewery producerer vi fermenterede læskedrikke: Citron, Hindbær, Havtorn, Aronia og TONIC. 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% økologisk, naturligvis. **UK** At NXØ Brewery we produce tasteful fermented softdrinks: Lemon, Raspberry, Seabuckthorn, Aronia and Tonic. The softdrinks are simple but at the same time complex in taste. They contain 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 Vandkefirperler



FikuMiku

FIKUMIKU

En skør verden af smag og kultur

FikuMiku - et lyserødt univers som får dig til at glemme hverdagens trummerum. FikuMiku - en verden af smag og kultur, hvor mennesker og mad er i bevægelse. Uprætentiøs, uformel, passion og masser af smil og varme - uanset om du bestiller én, to, tre retter, tager maden med hjem eller drikker håndbajer eller hjemmelavet læskedrik. **UK** Come join our pink universe full of taste and culture. Unpretentiously. Informal. Passion driven with a bunch of smiles regardless of who you are or what you buy. Order 1-2-3 dishes - your choice. Bring it home or enjoy our dishes at FikuMiku on the quayside in Nexø.

FikuMiku

Havnen 2, 3730 Nexø, +45 22 16 47 46
www.fikumiku.dk

FUGLESANG HAVEPARA-

DIS 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 besøgshave 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 Scandinavia's 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





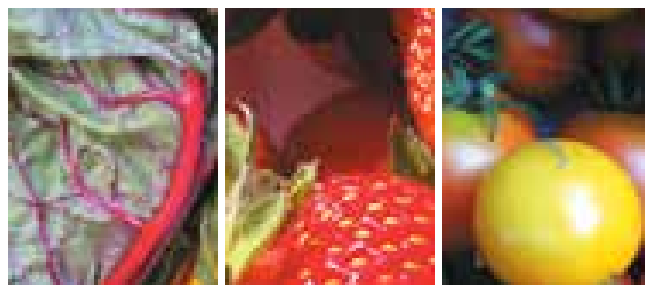
ØSTERSØENS BRÆNDERI

Spiritus i eksklusive partier inspireret af årstiderne og den bornholmske natur

Naturen på Bornholm udgør en udtømmelig kilde til inspiration og gode råvarer, som kommer produkterne fra Østersøens Brænderi til gode. Især kendt er de forskellige gin som med deres karakteristiske, men klassiske smage har opnået stor anerkendelse. **UK** At Baltic Sea Distillery we thrive on nature's inexhaustible source of inspiration and wild commodities. Our gins have achieved numerous accolades and recognition for their characteristic and classic taste.

Østersøens Brænderi / Martin Kofoed

Gartnervangen 6, 3700 Rønne (Torvehal Bornholm) / +45 40 36 96 27
www.braenderi.dk Østersøens Brænderi



PERMAGRØNT & VERA'S

Kærlighed til markens frugter og den gode smag

Vi producerer permakulturelle krydderurter, spiselige blomster, jordbær, frugtbuske og et væld af grøntsager lidt udenfor Melsted. Vera's producerer bl.a. jordærsirup og urtesalt - lækre, smukke og ærlige produkter. Køb vores grøntsager og bær i vejboden ved Melstedgård Landbrugsmuseum. Smag Vera's delikatesser om lørdagen ved Svaneke Torvedage **UK** Taste our herbs, edible flowers, strawberry, other berries and a huge diversity of vegetables from our fields (permaculture!) at our small shop outside Melstedgaard Agricultural Museum just south of Gudhjem. Taste Vera's unique, delicious and honest strawberry syrup and herbal salt Saturdays at Svaneke Market Days.

Permagrønt & Vera's

Vera Keim og Thue Wiborg / +45 93 86 68 40
www.permagrønt.dk Permagrønt

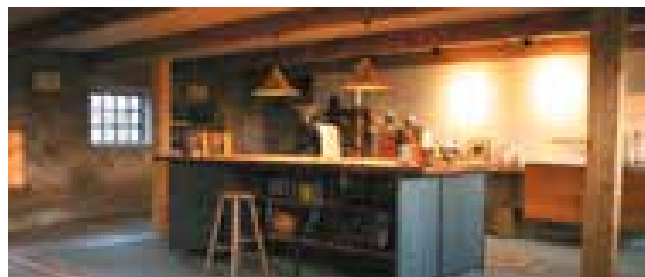


SVANEKE BRYGHUS RESTAURANT God mad og Svaneke Instinct i den gamle købmandsgård

God mad lavet af sæsonens råvarer - og helst fra lokale producenter. I hallerne har vi Svaneke Instinct - håndbrygget, ufiltreret, upasteuriseret øl, som brygmester Jan Paul har udviklet på den store kobberkedel i restauranten. Åbent hver dag året rundt. **UK** We bring you the best local produce to the plates. We bring you Svaneke Instinct exclusively: Handbrewed, unfiltered and unpasteurized beer from the hand of brewmaster Jan Paul - created on the big copper boiler in the middle of the restaurant. 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 svanekebryghusrestaurant



SUEÑOS KAFFEN kommer fra vores egen skov i Nicaragua og er ristet på Bornholm.

På Gamlevældegård rister vi arabica-kaffe fra vores skov i Nicaragua: Blød og fyldig med strejf af blomster og chokolade, dyrket i skyggen af cedertræer, orkidéer og bananplanter uden kunstgødning og sprøjtemidler og i partnerskab med familien Velásquez Acuña. Med Risteriet Sueños søger vi at forbedre kaffebøndernes vilkår. **UK** At Gamlevældegård we roast coffee from our own farm 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: Soft and voluminous, with a light acidity and notes of chocolate. Through Risteriet Sueños, we aim to improve the conditions for coffee farmers.

Risteriet Sueños / Jakob Kronik & Helle Munk Ravnborg

Gamlevældevej 27, Østerlars, / +45 25 47 16 57 /
www.suenos.dk RisterietSuenos





SOL OVER GUDHJEM Kokke-eliten dystet på lokale, danske råvarer på havnen i Gudhjem

Danmarks største kokkekongurrence med udsigt til vand og klipper. En forret. En hovedret. Danmarks bedste kokke. Fire dommere. Sol over Gudhjem hylder også de bedste lokale produkter. Stort bornholmsk fødevaremarked. 10.000 foodies, besøgende, turister og journalister. 2019: 22. juni fra kl. 10 – 18. **UK** Denmark's largest elite chef competition with spectacular view from the harbour of Gudhjem. Big local food market. 10.000 visitors, tourists and journalists. 2019: 22 June from 10 - 18.

Sol over Gudhjem

Mads Marschall / info@sogk.dk
www.sogk.dk



OSTEHJØRNET I RØNNE Unikke oste. Lækkert kødpålæg. Fra Bornholm - og resten af verdenen

Birgit Gren Hansen har i mere end 30 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!

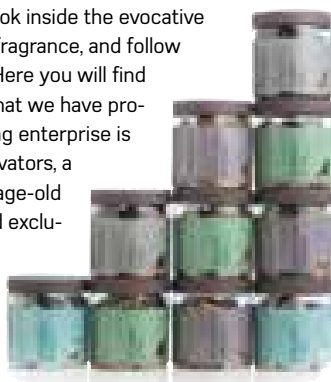
Osthjørnet Birgit Gren-Hansen

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

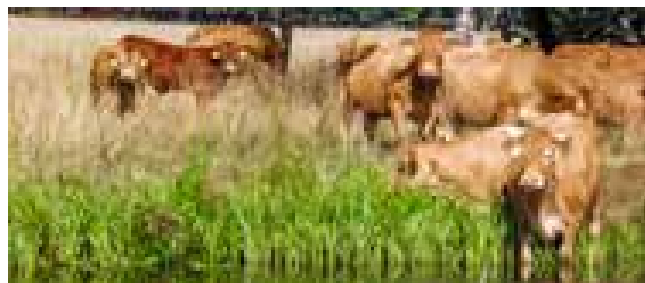
HÅNDLAVEDE KARAMELLER

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.



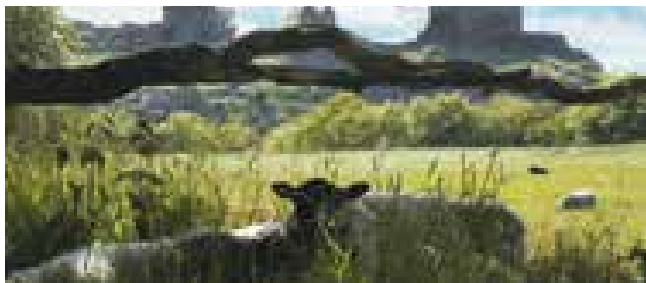
Karamelleriet Tine Ipsen og Charlotte Vigel
Havnebryggen 2 A, 3740 Svaneke, +45 56 49 35 13
[København / Jægersborggade 36, 2200 Kbh. N]
www.karamelleriet.com



ØKOLOGISK KØD FRA MØNSTERGÅRDS ANGUS- OG LIMOUSINEKVÆG

I over 30 år har Thor Kure opdrættet kvæg midt i fuglereservatet Ølene, hvor bl.a. mjødurt og engblomster giver det saftige og fedtfattige kød en unik smag. Kvæget sikrer frugtbare marker og en mangfoldig og robust natur. Provianten i Gudhjem serverer kød fra Mønstergård på øens første økologiske/biodynamiske restaurant og vinbar. Kødet sælges bl.a. fra Den Bornholmske Gårdbutik i Vester Marie, Høkeren i Årdsale, Skafferiet på Melstedgård. Dagli'Brugsen i Gudhjem har en fryser med bøffer og fars. **UK** For more than 30 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 mainly sold on the island.

Mønstergård Thor Kure og Ellen Augustesen
Havrehøjvej 9, 3751 Øster Marie, +45 26 78 47 05
www.moenstergaard.dk [f](#) [Mønstergård](#)



DEN BORNHOLMSKE GÅRDBUTIK

Smagen af Bornholm

Her sælges naturplejekød fra lam, kvæg, frilandsgrise, lamaer og geder som afgræsser øens klippeløkker, strandenge og moseområder – bl.a. Hammershus og Ølene. Du kan også købe skind fra lam og kvæg, juice, most, frugt og grønt. Vi er også kendt for at sælge kødudskæringer, som kun undtagelsesvis findes i supermarkederne. Den Bornholmske Gårdbutik er en forening af lokale fødevareproducenter og sælger udelukkende lokale produkter – også økologiske. **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.

Den bornholmske gårdbutik Jan Seerup

Bjergebakkevej 2, Vestermarie, 3700 Rønne / +45 25 31 91 43.

Åbningstider: www.den-bornholmske-gårdbutik.dk



RESTAURANT VILHELM

Midt i Allinge - madglæde hver dag.

Restaurant Vilhelm har med sin jordnære charme og gode mad, bidt sig fast som én af favoritterne både blandt lokale og turister. Bag komfuret står Mathias Sejer Sørensen, og i restauranten sørger resten af teamet for en uforglemmelig aften. Nyd et godt måltid i aftensolen eller kom med til en af vores hyggelige langbords-middage i højsæsonen.

UK Restaurant Vilhelm is loved by the locals and the tourists all the same. With its welcoming charm and friendly staff you are always sure of a great experience. In the kitchen Mathias Sejer Sørensen creates exiting dishes inspired by the many good producers from the island. Your are also welcome to join our cozy long-table dinners.

Restaurant Vilhelm Grønbechs Hotel

Vinkelstræde 2 / 3770 Allinge / +45 2835 6900

www.groenbechshotel.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



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. Frokost hver weekend fra 12.00-15.00 **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. Lunch every weekend from 12.00-15.00.

Restaurant G's Køkken Griffen Hotel & Wellness

Ndr. Kystvej 34, 3700 Rønne, +45 56 90 42 44

www.bornholmhotels.dk

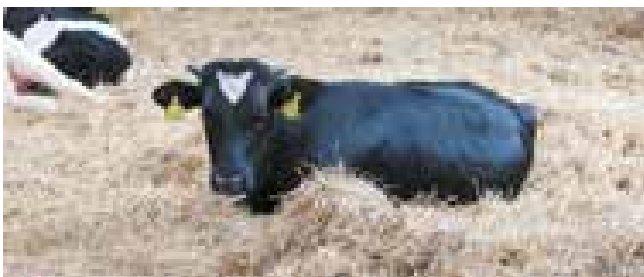


BORNHOLMS KILDEVAND Smagen af Bornholm. Med og uden brus.

Bornholms Kildevand kommer fra en krystallklar og uberørt kilde - dybt, dybt nede under grundfjeldet omkring Paradisbakkerne. Grundfjeldet giver vandet sin rene og karakteristiske smag - med et strejf af både mineraler og salt. Vi filtrerer bare vandet og putter det på flaske. Den unikke smag gør, at både mad, vin og spiritus stortrives i selskab med Bornholms Kildevand. **UK** The pure and characteristic taste of Bornholms Kildevand (spring water) comes with a light touch of minerals and salt due to its origin deep down in the bedrock of Bornholm. All we have to do - is to filter and bottle. Nature does the rest.

BORNHOLMS KILDEVAND

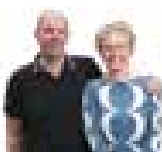
Piledamsstræde 6, 3730 Nexø, +45 21 61 54 76
www.bornholmskildevand.dk  bornholms kildevand



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 højkalitetskød 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 entire calf is aged by hanging for at least two weeks which provides unique tenderness and greatly intensifies the taste. We deliver to leading Bornholm restaurants. Visit our farm shop. Here you can buy danish salami, liver paste, entrecôte, tenderloin steaks etc.

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



SKAFFERIET Bornholms største special-butik for bornholmske fødevarer

Køb dine bornholmske specialiteter i Skafferiet på **gaarden**. Tag børnene med, 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 is Bornholm's biggest speciality shop for local foods as well as a lovely café. Bring the kids - we have farm animals and fun activities for all. Enjoy a sandwich, homemade cake, a beer, an ice cream or a coffee. You can also grill you own lunch.

Skafferiet

Melstedvej 25, Gudhjem, +45 40 26 16 89
 Se åbningstider på www.gaarden.nu eller  skafferietpaagaarden



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. 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

LILLE GADEGÅRD

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

Lille Gadegård er én af Danmarks største vingårde: rødvin, hvidvin, whisky, likør, et utal af mousserende frugtvine, brændevin, honning-syp og øl. Jesper Paulsen tilbyder også frokost, grillbuffetter og musikaftener - i 2019 bl.a. med Kalle Brandt.



UK Lille Gadegård is one of Denmark's biggest vineyards: red wine, white wine as well as whisky, liqueur, bubbling fruit wines, spirits, Honey Snaps and beer. Jesper Paulsen also offers a light lunch, vineyard barbecues and music - in 2019 among other Kalle Brandt

Vingaarden Lille Gadegård

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



DER ER KÆLET FOR MADEN.

Der er kælet for omgivelserne. Det bliver næsten ikke smukkere.

Direkte til Østersøen. Stammershølle 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, Stammershølle 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.

Stammershølle Badehotel

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



NETTIS I SNOGEBÆK

Italiensk is med et bornholmsk twist

I 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 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

1999
2019

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', 'Sme-

dens Hot Håndværker', 'Smedens karri 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 more simple? How can we optimize quality? The rest is history. And René Pedersen is now produ-

cing 'Smedens originale ketchup', 'Smedens Hot Håndværker', 'Smedens karri 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



BORNHOLMSK HONNING - rørt med kærlighed og omhu

Bornholmer Honning bliver produceret på biernes vilkår. Vores bier bliver lejet ud til landmændene over hele øen. Naturen er med til at give en unik og smagfuld honning. Den cremede konsistens får vi ved at koldrøre honningen. Forårs-, sommer- og sensommerhonning kan bl.a. købes i Skafteriet på Melstedgård og Torvehallen i Rønne samt SuperBrugsen i Aakirkeby.



UK Honey the natural way - 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. The creamy and luxurious texture is a result of very careful stirring. We sell our spring, summer and late summer honey through Skafteriet at Melstedgaard, Torvehallen i Rønne and SuperBrugsen i Aakirkeby.

Bornholmer-honning

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

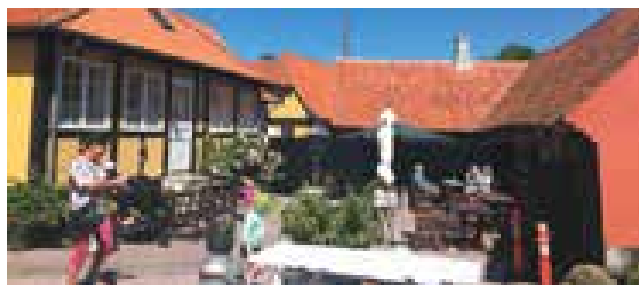


ØENS BEDSTE BURGERE Det siger de ihvertfald ude på øen og nede i byen...

Kom glad. Virkelig god vin, tapas af de allerbedste råvarer og fantastiske burgere med bornholmsk naturkvæg, serveret med gavmildhed og uden dikkedarer. Masser af plads til børn, hunde og en atmosfære af at være midt i årets hyggeligste havefest. **UK** The best burger - so they say around the island and downtown Gudhjem. Wonderful wine, tapas made from the best produce and amazing burgers made with local cattle served with generosity and without any frills. Room for children, dogs and an atmosphere of being in the midst of the coziest garden party ever.

Spektakel

Pernille Gettermann / Åbogade 2, 3760 Gudhjem
+45 23 44 69 11 / www.spektakel-gudhjem.dk
f Spektakel-bar



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

Svaneke ismejeri er en af de hyggeligste cafeer på Bornholm og ligger på Svaneke Torv med en dejlig gårdhave med ude- og indeservering. Ud over hjemmelavet Svaneke is tilbyder Ida og hendes team kager, kaffe og vand til de mange gæster, der hver sæson lægger vejen forbi caféen.

UK Svaneke ismejeri is one of the nicest cafes on Bornholm and is located on Svaneke Torv with a lovely courtyard with outdoor and indoor serving. In addition to homemade Svaneke ice cream, Ida and her team offer cakes, coffee and water to the many guests who visit the café.

Svaneke Is

Svaneke Torv 3, 3740 Svaneke, +45 69 15 37 40
www.svaneke-is.dk f svanekeis

RESTAURANT FJB

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 og fredag 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 and Friday in the high season and on special occasions. Open daily.

Restaurant FJB

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





HOTEL GSH

Italiensk gastronomi til frokost og aften

Nu kan du nyde det traditionelle italienske køkken hos Restaurant GSH. Vi har i samarbejde med den kendte italienske restaurant Ché Fè skabt et menukort med de bedste økologiske og bæredygtige råvarer fra Italien og Bornholm. Tjek menu og åbningstider på bornholmhotels.dk.

UK Now you can enjoy our traditional italian kitchen. In cooperation with the esteemed italian restaurant Ché Fè we have created a menu with the best organic and sustainable ingredients from Italy and Bornholm. Please find our menu and opening hours on bornholmhotels.dk

Hotel GSH

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



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 founder Leif Søgaard Nielsen, generations ago, discovered the perfect blend of 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



PONY X NORDLANDET Klassisk menu inspireret af Bornholm og det nordiske køkken

Maden er enkel, men kompromisløs i kvalitet og smag. Vi benytter så mange lokale råvarer som muligt. Menuen følger årstidernes gang i den bornholmske natur. Vinene er saftige og klar til at drikke. Og udsigten...den er usammenlignelig. Pony X Nordlandet er en del af Kadeau familien. **UK** Pony X is serving simple food - without any compromise in quality and taste. The menu is seasonal and our most favourite supplier is...Bornholm. And the view...is incomparable. We are part of the Kadeau family.

Nordlandet / Pony X / Underbar

Strandvejen 68, 3770 Allinge, +45 56 48 03 44
www.nordlandet.dk 📍 Nordlandet 📱 nordlandet.dk



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

Svanekeøl brygges lokalt på vores økologiske bryggeri med naturen og ø-mentaliteten som inspirationskilde. Vi udnytter positionen som lille og agilt bryggeri til at være innovative og udfordre det danske ølmarked. F.eks. med den alkoholfri 'Don't Worry' og senest med en ny rebelsk dåseserie bl.a. brygget på Bornholmerhamp. God øl kræver tid. Nyd den.

UK Svaneke Bryghus is an organic craft brewery. As one of the first microbreweries in Denmark, Svaneke Bryghus is widely known for its authentic taste, sustainable production and wide range of craft beers including alcohol free and gluten free beers as well as Hemp Ale.

Svaneke Bryghus / Brygmester Jan Paul,

Svanevang 10, 3740 Svaneke +45 56 44 56 56 📍 & 📱 [svanekebryghus](http://svanekebryghus.dk)
www.svanekebryghus.dk



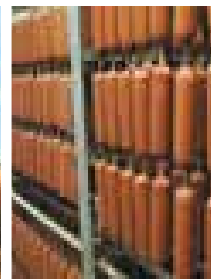


RESTAURANT LE PORT Bornholms smukkeste havudsigt og et lækkert, klassisk køkken

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



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** Lever 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



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 view 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

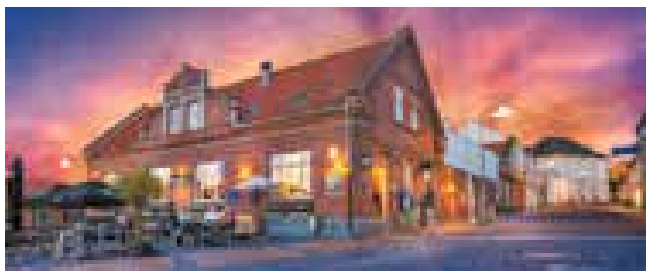


GASTRONOMUDDANNELSEN er en vigtig del af den bornholmske madkultur

Campus Bornholm uddanner dygtige og kreative kokke ved at lade eleverne arbejde med de bedste lokale råvarer og produkter. Vi samarbejder med øens fødevarerproducenter 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





DET GAMLE POSTHUS

Mad fra bunden af og friske råvarer

Mad tilpasset sæsonen: Hammershuslam fra Ll. Bjerregaard, hjemmelavet frokost sild, selvplukket ramsløg og friske kutter-rødspætter. Vi indtager naturens goder og urter med blandt andet microgrønt fra Kumlehøj. 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, homemade herrings and schnapps, hand-picked wild garlic and fresh plaice straight from the net. We involve bounty, herbs and micro greens from Kumlehøj 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

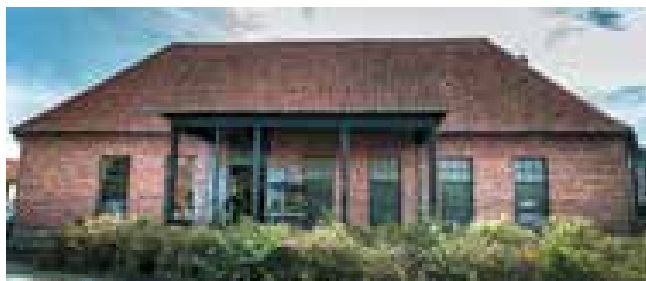


STIGS OLIVEN Oliven, artiskokhjerter, soltørrede tomater - og m.m.m. siden 1998

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 [Stigs Oliven](#) [evooliven](#)



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. Bornholms Torvehal in Rønne is the place. 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 [torvehalbornholm](#)



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

Som det eneste mejeri i verden har vi vundet 'World Championship' Cheese Contest (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 Championship Cheese Contest. 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 hearts of cheese lovers.

Bornholms Andelsmejeri
Sct. Klemensgade 17, 3782 Klemensker +45 56 96 62 00
www.st-clemens.dk





RAINFORESTCHOKOLADE

Bornholms nye gourmet chokolade

Bæredygtig, vild kakao fra Fijis regnskov. Dyrket på egen mark uden kunstgødning og kemikalier - dyrket i et tæt, frugtbart og udviklende samarbejde med fijianerne. Håndlavet Bean-to-Bar chokolade. Ingen tilsætningsstoffer. Vegansk, glutenfri med højt indhold af flavonoider og antioxidanter. **UK** Sustainable wild cocoa from the rainforests of Fiji. Grown at our own farm without artificial fertilizer and chemicals - grown in a close, prosperous and developing cooperation with local fijians. Handmade bean-to-bar chocolate. No additives. Vegan. Gluten-free with high content flavonoides and antioxidants.

Rainforestchokolade

Heidrun & Hans Jørn Koefoed, chokolademagere.
Søndre Bæk 10, 3790 Hasle
www.rainforestchocolate.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

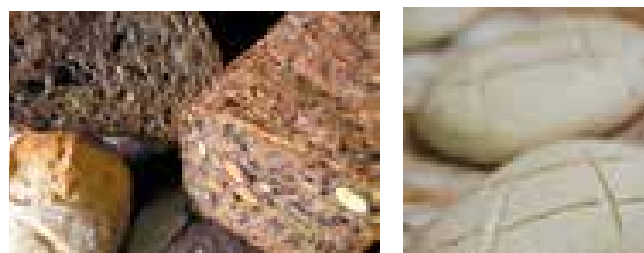


100 års tradition. Røgede sild, laks, torsk og DE BERØMTE FISKEFRIKADELLER

Røgmesteren ryger fortrinsvis lokalt fangede fisk: Østersølaks, torsk og fladfisk. Den røgede bornholmer (sild) får vi ofte fra den vestlige Østersø. Vores storsælger - Østersø laksen - 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.aarsdalesilderoegeeri.dk



SURDEJSBRØD og SØDE SAGER af det gode økologiske bornholmske mel, 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-fermenting our bread using sourdough (no yeast). For opening hours in Svaneke and Copenhagen please visit our Facebook-page.

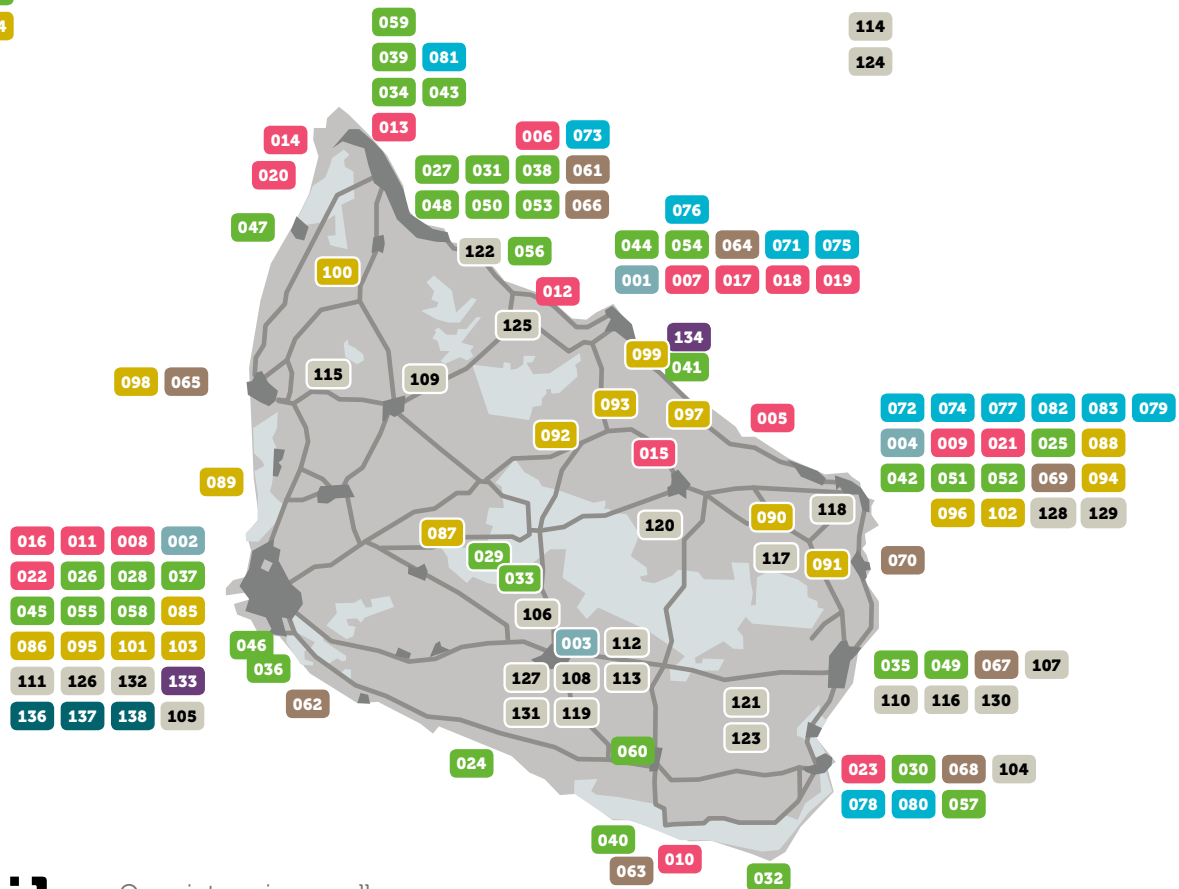
Svaneke Brød / Kasper Buchardt Thye

Storegade 2, Svaneke, +45 40 75 84 11
Facebook Svaneke brød



København

135
139
084



spis&drik BORNHOLM

Oversigten viser medlemmerne af henholdsvis Destination Bornholm og Gourmet Bornholm

BRØD

- 001** Café Rosa
f Café Rosa
- 002** Jensens Bageri
jensensbageribornholm.dk
- 003** Johannes Dam & Søn
bagerdam.dk
- 004** Svaneke Brød
f Svaneke Brød

CAFÉER & KIOSKER

- 005** Bay Frost
f Bay Frost
- 006** Café Den Grønne Frø
f Café Den Grønne Frø
- 007** Cafe Klint
cafeklint.dk
- 008** Café Kaas
f Cafe Kaas

- 009** Café Skansen, Svaneke
f Cafe Skansen Svaneke
- 010** Café Slusegaard
slusegaard.dk
- 011** Café Twist It
cafetwistit.dk
- 012** Dines Lille Maritime Café
f Dines Lille Maritime Café
- 013** Dideriks Veranda
dideriksveranda.dk
- 014** Hammerhavnsens Kiosk
f Hammerhavnsens kiosk
- 015** Fru Petersens Café
frupetersenscafe.dk
- 016** Kaffebaren Rønne
f Kaffebaren - Rønne
- 017** Norresan Gudhjem
f Norresan
- 018** Pandekage Huset
pandekagehusetgudhjem.dk

- 019** Provianten
f Provianten
- 020** Solveig
brohusethammershus.dk/solveig
- 021** Syd-Øst for Paradis
f Syd-Øst for Paradis
- 022** Viola's
f Violas
- 023** Weekendhytten
weekendhytten.dk

RESTAURANTER

- 024** Boderne1
boderne1.dk
- 025** B's Fiskeværksted
fiskevaerkstedet.dk
- 026** Cafe Munter
cafe-munter.dk
- 027** Café Sommer
timos.dk

- 028** Casa Mia
casamia-bornholm.dk
- 029** Christianshøj Kroen
christianshojkroen.dk
- 030** Den lille Havfrue
denlillehavfruebornholm.dk
- 031** Det gamle Posthus
detgamleposthusallinge.dk
- 032** Dueodde Diner og Steakhouse
dueoddesteakhouse.dk
- 033** Ekkodalshuset
ekodalshuset.dk
- 034** Ellas Restaurant & Konditori
ellasrestaurant.dk
- 035** FikuMiku
fikumiku.dk
- 036** Restaurant F/B
bornholmhotels.dk

- 037** G's køkken,
Griffen Spa Hotel
bornholmhotels.dk
- 038** Gæstgiveren
gaestgiveren.dk
- 039** Hectors Café og
Restaurant
hectorsbornholm.dk
- 040** Kadeau
kadeau.dk
- 041** Melsted Badehotel
melsted-badehotel.dk
- 043** Pony X Nordlandet
nordlandet.dk
- 044** Restaurant Brøddan
broddan.dk
- 045** Restaurant
Det Røde Pakhus
roedepakhus.dk
- 046** Restaurant GSH
greensolutionhouse.dk
- 139** Restaurant Koefoed
restaurant-koefoed.dk
- 047** Restaurant Le Port
leport.dk
- 048** Restaurant Margeritten
margeritten.dk
- 049** Restaurant Molen
restaurantmolen.dk
- 050** Restaurant No-9
no-9.dk
- 051** Restaurant Pakhuset
Svaneke
restaurantpakhuset.dk
- 052** Restaurant
Siemensens Gaard
siemensens.dk
- 053** Restaurant Vilhelm
groenbechshotel.dk
- 054** Spektakel
spektakel-gudhjem.dk
- 055** Selmas Home Cooking
restaurantselmas.dk
- 056** Stammershalle Badehotel
stammershalle-badehotel.dk
- 042** Svaneke Bryghus
Restaurant
svanekebryghus.dk
- 057** Sørensen Værtshus
sorensenværtshusbornholm.dk
- 058** Texas
texas-bornholm.dk
- 059** Underbar
hotelnordlandet.com
- 060** Vingården Lille Gadegård
a7.dk

RØGERIER

- 061** Allinge Røgeri
allinge-roegeri.dk

- 062** Arnager Røgeri og
Restaurant
arnager-roegeri.dk
- 063** Bakkarøgeriet
bakkaroeget.dk
- 064** Gudhjem Røgeri
smokedfish.dk/gudhjem
- 065** Hasle Røgeri
hasleroeget.dk
- 066** Nordbornholms Røgeri
nbr.dk
- 067** Nexø Gamle Røgeri
n-g-r.dk
- 068** Snogebæk Røgeri
smokedfish.dk/snogebaek
- 069** Røgeriet i Svaneke
roegerietsvaneke.dk
- 070** Aarsdale Silderøgeri
aarsdalesilderoeget.dk

IS, SLIK & CHOKOLADE

- 071** Bech Chokolade
Gudhjem
bechchokolade.dk
- 072** Bolcheriet Svaneke
bolcheriet.dk
- 073** Bornholms
Bolcheværksted
bornholmsbolchevaerksted.dk
- 074** Bornholms Ismejeri
bornholms-ismejeri.dk
- 075** Gudhjem Special
gudhjemspecial.com
- 076** Karamel Kompagniet
karamelkompagniet.dk
- 077** Karamelleriet
karamelleriet.com
- 078** Kjærstrup Chokolade
kjaerstrup.dk
- 079** Lakrids by Johan Bülow
lakrids.nu
- 080** Nettis Iscafe
nettis.dk
- 081** Sandvig Is Kalas
sandvigiskalas.dk
- 082** Svaneke Chokoladeri
svanekechokoladeri.dk
- 083** Svaneke Is
svaneke-is.dk

KOM, KØB OG SMAG

- 084** Bornholmerbutikken
bornholmerbutikken.dk
- 085** Bornholms Thehandel
bornholmsthehandel.dk
- 086** Buchwald's Kafferisteri
buchwalds.dk
- 087** Den Bornholmske
Gårdbutik
den-bornholmske-gaardbutik.dk

- 088** Dram & Dialekt
f Dram & Dialekt
- 089** Ernst Økologisk
Købmand
f Ernst i Muleby
- 090** Hallegaard Gårdbutik
hallegaard.dk
- 091** Høstet
hostet.dk
- 092** Krogsholm Frugt
krogsholmfrugt.dk
- 093** Lykkelund Gedemejeri
f Lykkelund Gedermejeri
- 094** Nord - Snaps by
Rie Uldahl
nordsnaps.com
- 095** Ostehjørnet
ostehjoernet.dk
- 096** Pastariget
pastariget.dk
- 097** Permagrønt og Vera's
permagront.dk
- 098** Rainforrest Chocolate
rainforestchocolate.dk
- 099** Risteriet Suenos
suenos.dk
- 100** Mostballaden
mostballaden.dk
- 101** Stigs Oliven
f Stigs Oliven
- 102** Svaneke
Købmandshandel
svanekekoebmandshandel.dk
- 103** Torvehal Bornholm
torvehalbornholm.dk

PRODUCENTER

- 104** Bech Chokolade
Snogebæk
bechchokolade.dk
- 105** Bornholmerhampen
bornholmerhampen.dk
- 106** Bornholmerhonning
.
- 107** Bornholmersennep
bornholmersennep.dk
- 108** Bornholmerslagteren
bornholmerslagteren.dk
- 109** Bornholms Andelsmejeri
st-clemens.dk
- 110** Bornholms Kildevand
bornholmskildevand.dk
- 111** Bornholms Mosteri
bornholmsmosteri.dk
- 112** Bornholms Valsemølle
bornholms-valsemoelle.dk
- 113** Bornholms Oliemølle
lehnsgaard.dk
- 114** Chrøel
f Chrøel

- 115** Den Bornholmske Kalv
nygaard-pilegaard.dk
- 116** Den Bornholmske
Spritfabrik
bornholmersnaps.dk
- 117** Den Gamle Skole
bornholmskhonning.dk
- 118** Fuglesang Haveparadis
fuglesang-haveparadis.dk
- 119** Johannes Dam & Søn
bagerdam.dk
- 120** Mønstergaard
moenstergaard.dk
- 121** Nordic Fermentation
nordicfermentation.dk
- 122** Penyllan
penyllan.dk
- 123** Puks Delikatesser
puksdelikatesser.dk
- 124** Ruth's Kryddersild
f Ruth's kryddersild
- 125** Rø Jordbrug
rojordbrug.dk
- 126** Small Batch Bornholm
f Small Batch Bornholm
- 127** Smedens Ketchup
smedens.dk
- 128** Svaneke Bryghus
svanekebryghus.dk
- 129** Svaneke Slagteren
f Svaneke Slagteren
- 130** Vandkefirperler
Nxø Brewery
vandkefirperler.dk
- 131** Wild Distillery Bornholm
wilddistillery.dk
- 132** Østersøens Brænderi
braenderi.dk

ANDRE

- 133** Campus Bornholm
campusbornholm.dk
- 134** Skafferiet på gaarden
gaarden.nu
- 135** Marshall Food Events
sogk.dk

DISTRIBUTION

- 136** Dagrofa Bornholm
dagrofabornholm.dk
- 137** Carlsberg Danmark
Rønne, 332/3327
- 138** Borngros
borngros.dk

gaarden



MADKULTURHUSET



SKAFFERIET



MELSTEDGÅRD

kom, oplev, leg, mærk, snus, prøv, smag, lyt, synk
glæd dig



www.gaarden.nu

Melstedvej 25 & 25A • 3760 Gudhjem

www.instagram.com/gaarden_bornholmsmadkulturhus
www.facebook.com/Bornholmsmadkulturhus

