

MAGASINET OM BORNHOLMSK GASTRONOMI - NO.06 / 2020

MAD

& MENNESKER



IVÆRKSÆTTERE SKUBBER
GRÆNSER

INKL. STOR GUIDE FRA GOURMET BORNHOLM

VELKOMMEN

Her er god plads til alle

Rundt omkring på øen skyder stadig flere restauranter, caféer og producenter op. Klippeøen har fået en magnetisk tiltrækningskraft på iværksættere og ildsjæle, der ønsker at udleve deres drømme i rammerne af øens smukke natur.

Der koges, syltes, fermenteres, smages og forskes for at kunne skabe nye sanseoplevelser, der kan skubbe til de gængse grænser for, hvad mad og drikke er og kan være. Der stilles større krav til fornyelse og folk gør sig derfor umage.

Økologi og bæredygtighed er i højsædet, og der tænkes hele tiden i alternativer og nye anvendelsesmetoder. Iderigdommen er stor og det nyder både lokale og turister godt af, når vejen lægges forbi de mange små perler, der ligger spredt ud over øen.

Gå på opdagelse og mød menneskerne, der brænder for at løfte smagen og oplevelsen af Bornholm. De står klar med åbne arme, og her er der plads til alle.

Så lad dig inspirere og nyd vores ø

Destination Bornholm & Gourmet Bornholm



Forside: Høstet: Camilla og Mads



MAGASINET MAD & Mennesker NO. 06
BORNHOLM 2020
Kirkebyvej 10, 3751 Østermarie,
telefon 2422 7472
Udgivet i samarbejde med
Destination Bornholm,
Gourmet Bornholm
og Magasinet Bornholm.



Den Europæiske Union
Den Europæiske
Hav- og Fiskerifond

Ansvarshavende: Daniel Mühlendorph
Redaktion: Mikkel Bach-Jensen,
Thomas Guldbæk, Camille Blomst,
Tommi Falk Petersen
og Torben Holleufer
Fotograf: Semko Balcerski
Layout: Semko Balcerski
og Augustin Lindvad
Oplag: 60.000 eksemplarer



Den Europæiske Landbrugsfond
for Udvikling af Landdistrikterne:
Europa investerer i landdistrikterne

Det klassiske italienske køkken – på Bornholm



Menuen frister bl.a. med antipasti, risotto, hjemmelavet pasta og tiramisu baseret på de bedste økologiske og bæredygtige råvarer fra Italien og Bornholm – og vinkortet bugner af lækre italienske vine.

Se åbningstider og menu på bornholmhotels.dk

Bordreservation anbefales: 5695 1913

Restaurant GSH, Strandvejen 79, Rønne





Dueoddess sand anses for at være Europas fineste og det blev både brugt i timeglas og i blækkets tid også strøget på breve for at det ikke skulle smitte af på det næste.



foto: semko balcerski



I N D H O L D

8	Med rødder i naturen
12	Drikkevarer uden dikkedarer
18	Events med smagen af Bornholm
20	Ildsjæl / Henrik Nerst
26	Sildecon Valley - fødevareiværksættere
30	Fødevareproducenter som skubber grænser
35	Specialbarer
40	Familierestauranter
44	Ildsjæl / Kalas
48	Chokoladeøen
52	Gourmetoplevelser
58	Ildsjæl / Susanne Bloch
59	Opskrift på saltet æg
60	Selvforkælelse
66	Ildsjæl / Jan Seerup
68	Honning
70	Muld-nyheder
76	Kunsthåndværk / A World Craft Region
82	Opskrift på varmtrøget laks
84	Gormet Bornholm Guide



Et vildt projekt med rødder i naturen

- Dyrkning af vilde bornholmske planter
og gamle bornholmske sorter

Af Thomas Guldbæk

En søndag formiddag mødes tre projektfolk på Nord-bornholm. "Mon der kommer nogen" – er det store spørgsmål. De har nemlig indbudt til urtetur langs kysten. Turen er en del af et ubetinget meget nørdet projekt, med den mundrette titel; "Dyrkning af vilde bornholmske planter og gamle bornholmske sorter". Med denne tur ønsker de at fortælle om projektet og fremvise urterne på deres naturlige voksesteder.

De bliver snart bekræftet i at nørderi om spiselige planter i høj grad er et spiseligt og højaktuelt emne. Da projektlederen byder velkommen, er det nemlig for en flok på over 125 personer. Men hvordan kom vi lige dertil?

Fra tanke til handling

Bornholm har en mangfoldighed af vilde samt tidligere dyrkede planter. Da smagsoplevelserne hos disse planter ofte er spændende og anderledes, er det gastronomiske potentiale ganske omfattende. Det er dog tidskrævende for restauranter og fødevarerproducenter at indsamle de vilde urter. Gældende lovgivning bringer dem også i et dilemma, da indsamling til kommercielt brug ikke bare er lovligt hvor som helst og af hvilken som helst botanisk art. Dertil

kommer, at en række planter af stor gastronomisk interesse kun findes i begrænset antal i naturen. Det er derfor særdeles aktuelt at se på, om det er muligt at opformere og dyrke planter, som ellers kun findes i den vilde natur. Disse overvejelser var grundlaget for en ansøgning, som udløste støtte fra en pulje til bevarelse af plantegenetiske ressourcer under Landbrugsstyrelsen, Miljø og Fødevarerministeriet.

Fra projekt til produktion

Der blev udfærdiget en bruttoliste på 83 arter. Gaarden lagde jord til dyrkningsforsøg og genbank. Der blev gravet, samlet, plantet og sået. De første 20 arter kom i den levende genbank. Arbejdet fortsatte også med at se på egnethed som fødevarer, kulturhistorie og dyrkbarhed. Der blev skrevet planteprofiler for arterne med mange informationer, som det ellers ville tage producenterne lang tid at grave frem. For nogle af planterne vil der gå en årrække før, der er opformeret tilstrækkeligt materiale i genbanken. Men for en håndfuld arter er dyrkningen allerede rykket videre ud hos avlere. Og der står producenter og restauranter klar til at arbejde videre med planterne i produkter som gin, brød, frugtprodukter, gourmetmad osv.





Hvor kan vi smage?

Som nævnt lavede arbejdsgruppen en bruttoliste på 83 arter. Det er derfor håbet, at der i de kommende år, kan indsamles flere arter. Og der skal også udføres mange flere eksperimenter med planterne i køkkenet – for derved at afdække nye spændende potentialer og produkter.

Kom og oplev genbanken og vær med til at eksperimentere med smagene på gaarden. Hold øje med de bornholmske produkter.

Faktum er, at der er en stigende efterspørgsel efter det unikke, det lokale og det velsmagende. Derfor er det nødvendigt at finde en vej til dette, uden at der drives rovdrift på naturens ressourcer.

I genbanken på gaarden kan følgende arter ses:

Kommen, *Carum carvi*

Kvan, *Angelica archangelica* ssp. *litoralis*

Glat burre, *Arctium lappa*

Ensidig klokke, *Campanula rapunculoides*

Strandasters, *Aster tripolium*

Strandarve, *Honckenya peploides*

Stolthenriks gåsefod, *Chenopodium bonus-henricus*

Kræge, *Prunus domestica insititia*

Vild Stikkelsbær, *Ribes uva-crispa*

Vild Humle, *Humulus lupulus*

Løgkarse, *Alliaria petiolata*

Skovløg, *Allium scorodoprasum*

Skovmærke, *Galium odoratum*

Havrerod, *Tragopogon porrifolius*

Hulkravet kodriver, *Primula veris*

Grøn mynte, *Mentha spicata*

Rundbladet mynte, *Mentha suaveolens*

Vild Asparges, *Asparagus officinalis*

Chr.ø Persille, *Petroselinum crispum*

EN

Cultivation project

Several local nature nerds have joined forces and have compiled a list of 83 species of wild herbs and plants, to establish a gene bank for propagation and cultivation for commercial use in restaurants and food productions.



1
VÆLG FORRET

2
VÆLG FRA GRILL

3
VÆLG SIDES

4
VÆLG SAUCE



SAMMENSÆT ET LÆKKERT MÅLTID I VORES STEAKHOUSE RESTAURANT

Griffen

SPA
HOTEL
RESTAURANT



Se åbningstider og menu på bornholmhotels.dk – bordreservation anbefales.

Nordre Kystvej 34, 3700 Rønne, T 5690 4244.



Forfriskende fristelser

- drikkevarer uden dikkedarer

Af Camille Blomst

Bornholm bugner af kreative bryggere, der hver især skaber øl, cider, gin, vodka, snaps og kombucha med udtræk af klippeøens natur som smagsgiver. I store kar skabes skønne drikke på baser af syrlige blade, skarpe urter, sødmefyldte bær, aromatiske blomster, saftig frugt, selv råt træ bliver råstoffet til forædlede drikke. De kvalitetsbevidste producenter vægter det lokale håndværk og en rørende gennemsigtig ærlighed. De har intet at skjule, men meget at være stolte af.



Svaneke Bryghus

I år fylder Svaneke Bryghus 20 år. Bryggeriet fejrer succesen med to nye Svanekeøl. Brygmester Jan Paul har fremtryllet "Palme Bock", der er brygget med palmesukker, som er en hyldest til den eneste palme i Svaneke, der gror på et hjørne af havnen.

Den anden jubilæumsbryg kalder Jan Paul "Sorte Muld", opkaldt den arkæologiske udgravning ved Ibsker, hvor man fandt 2500 små bornholmske Guldgubber med sirlige motiver.

Penyllan

I 2019 modtog mikrobryggeriet Penyllan Det Gastronomiske Akademis æresdiplom. Bryggeriet drives af ægteparret Christian Skovdal Andersen og Jessica Andersen og ligger

på den lille, lidt rå, industriprægede havn i Tejn. Sidste år udvidede Penyllan med en lille bar og butik, hvor der er take away udskænkning af egen bryg fra ti fadølshaner og salg af alle deres flaskeøl.

Man kan også få en gin og tonic med Penyllans egen tonic med kaninbark, havtorn, citrusfrugter og allehånde.

Penyllan laver fadlagret vildgæret øl og har tre nye øl klar: Eartha 2016, en mørk stærk rødbrun ale med et tæt, gammelrosa skum. Carolyn 2017 er en blonde ale brygget med bornholmsk hvede og gæret på et stort egetræsfad. Mistress 2015 er en øl på 13 procent, der er inspireret af de stærke og mørke baltiske portere, man har brygget igennem århundreder på Bornholm.



Small Batch Brewery

Det hele begyndte som et hobbybryggeri for gutterne Johnny Fagerlund og Anders Blomquist for tre år siden. Hvert år er bryggeriet vokset og i efteråret flyttede produktionen til nye store lokaler på Rønne havn. Blandt de nye øl er en Belgisk wit, det er en belgisk hvedeøl type og en kaffeøl, som har været mange år under udvikling. Espresso cream er en tung stout, der har en alkoholprocent på 11. Johnny Fagerlund har selv malet og brændt kaffen hos kafferisteriet Suenos ved Østerlars. Herefter lavede han 100 liter stærk espresso, som er basen for øllen.

Åvijll Æblecider

På en gård i Ekkodalen har Line Kramp og Alex Bredkjær bygget et ciderbryggeri, hvor de laver prima æblecider, der minder om en frugtlig champagne. Æblerne blive

håndplukket fra haver og skove rundt om på Bornholm. Til efteråret beplanter de deres grund med en æblelund bestående af 450 træer, der får fantastiske pladsforhold, så de kan vokse sig store og sunde.

Nordic Fermentation Kombucha

Kombucha er oprindeligt en gæret ikke alkoholisk kinesisk helsedrik, men Malene Rossil har eksperimenteret sig frem til en nordisk kombucha. Hendes tebase består af bornholmske havtornblade og lokal honning. De klare farvestrålende drikke, der indeholder immunforsvarsstærkende mælkesyrebakterier findes i gingerlime, blåbær og mynte, æble og aronia, hamp og "Urt", med urterne mynte, salvie, jernurt, citronmelisse og lavendel, det giver en frisk og let bitter drik.



Wild Distillery

Hos Wild Distillery brygges der gin i et smukt håndbygget kobberanlæg fra Tyskland og med masser af enebær, der er plukket af hele familien i Ravnedalens grove klippede terræn. Derudover findes der ginvarianter som espresso, tomat, hamp og havtorn.

Den innovative indehaver Henrik Nerst har udviklet en række klare vodkaer med smage som lakrids, appelsin, citron, æble, chokolade, blåbær og naturligvis en neutral vodka. De smukke vodkaflasker er smykket med Døndalen som stemningsgivende bagsidemotiv.

Østersøens Brænderi

En anden, der har fundet lykken i at arbejde dedikeret med alkohol og nørde med den bornholmske natur er Martin Kofoed, der ejer Østersøens Brænderi.

Alle produkter har været igennem en transformation med smukke etiketter og en ægte naturkorkprop. Martins mission er at skabe dråber af det bornholmske terroir. Det gør han med håndplukkede enebær og lyng, æbler fra Melstedgård, havtorn og hindbærblade.

Sommerens friske nyhed er en pink gin, der har hygget sig med et afkog af rabarber fra Krogsholm Frugt i Årsballe. Som noget nyt laver Martin Kofoed to typer snaps, en akvavit krydret med dild og æbler og den bornholmske honningsyp med generøse mængder Svanekehonning.

NXØ Brewery - Bornholm Naturperler

Vandkefir siges at have så gavnlig en effekt på sundheden, at daglig indtagelse af kefir menes at være forklaringen på et langt og sundt liv. I Nexø tryller Paulie Melnyk med at



fange blide bobler i sine forfriskende kefir. Han har i flere år produceret en citronkefir og hindbærbrus. Nu har mikrobryggeriet eksperimenteret sig frem til tre typer økologisk sodavand, som er sødet med ganske lidt sukker, så den rene ægte smag fylder munden. Paulie præsenterer serien Naturperler med havtorn, aronia og en tonic, der er smagt til keninbark, urt, agurk, citronmelisse, lime og kanel. I troldmandens værksted arbejder han på at ramme tidens tendens med drikke uden alkohol, han drømmer om at redefinere rødvin, hvidvin og bobler uden procenter.

Nord Snaps

Rie Uldahl har siden 2016 levet af at lave sine aromatiske bornholmske natursnapse, som hun selv sælger fra sin egen Østersø-bølge-blå butik på Glastorvet i

Svaneke. Hun har sin lille fabrik med tapperi. Rie er ikke bange for at tage fat, æblerne bliver karamelliseret i hånden og de små friske lysende lysegrønne bøgeskud til hendes Bøge Snaps plukker hun selv i sækkevis. Hun er også rundhåndet med brombær i hendes likøragtige Brombær snaps.



Beverages

Bornholm has many great brewers, who create beer, juice, cider, gin, vodka, schnapps and kombucha with extracts from the rocky island's nature as a flavour giver. You can order the different beverages in most restaurants, cafes and shops on Bornholm.





Sammen – altså rigtigt sammen

Af Thomas Guldbæk

I et år med corona, restriktioner og aflysninger er der brug for kreativitet og omstillingsparathed – ikke mindst når det gælder de mange events, som inddrager dig i den levende fortælling om smagen af Bornholm.

Sol over Gudhjem - fra live til online event

Kokkekonkurrencen Sol over Gudhjem kan ikke gennemføres i 2020. Vi kan dog glæde os over at den vender tilbage i 2021. Men Sol over Gudhjem er mere end selve konkurrencen. Den årlige produktpris for fødevarerinnovatører bliver afviklet som online event. Og Sol over Gudhjems sociale medier bugner med små videoer, hvor de dygtige kokke laver "hjemme-kokkeskoler", det er bare at gå på opdagelse. www.sogk.dk

Kulinarisk Ø – Bornholms Madfestival tilpasser sig

Festivalen afholdes i år 21. – 24. juli. Da festivalen består af en række enkelt-events rundt om hos øens fødevareraktører, kan den gennemføres i fuld tryghed og sikkerhed i forhold til de eventuelle restriktioner på det pågældende tidspunkt. Du kan derfor glæde dig til en perlerække af spændende (smags)

oplevelser. I 2020 er der tre temaer "Klima og bæredygtighed", "Lokalt producerede/dyrkede råvarer" og "Stjernesud og vildskud". Desuden vil vi se flere fællesarrangementer, hvor et antal arrangører arbejder sammen. Endelig udvikles der en "Masterclass" med kendte kokke, som sammen med deltagerne arbejder med lokale smage og produkter. www.bornholm.info/madfestival

Bornholms Drikkefestival bobler derudaf

25. - 27. september: Tre dage med fokus på alt, der kan drikkes. Alle tænkelige spændende drikkevarer og relaterede produkter er i spil med boder, salg, smagsprøver, workshops, DM i kryddersnaps, guidede ture, virksomhedsbesøg, sensoriske smagninger og meget mere.



En af de nye tiltag i år er en dikkevare-pitch – en slags Løvens Hule, hvor drikkevare-iværksættere kan pitche deres produkter for et kompetent panel af erfarne personligheder, som kan give konstruktiv feedback. Dette foregår foran publikum, som også inddrages som testpersoner.
www.bornholm.info/drikkefestival

Bornholms Kulturge

11. - 20. september: Et af de ni kulturspor i denne festival handler om madkultur. Arrangementer hos producenter, på restauranter og ikke mindst på gården tager dig med på oplevelser, du sent vil glemme. www.bornholmskulturge.dk

En underskov af små events

Foruden de større festivaler, byder spisesteder og producenter op til sjov, med en række mindre events hen over året. Her kan du plukke bær, drikke fredagscocktails, gå ture, spise ved langbord og høre historier i lange baner.

"Smagen af Bornholm" binder oplevelserne sammen

Som en forlængelse af et stort arbejde med en terroirbeskrivelse af Bornholm baseret på interviews med en række bornholmske fødeveareaktører, samt en grundig gennemgang

af både kulturelle og naturgivne forhold for Bornholm, er en bogudgivelse med titlen "Smagen af Bornholm – en terroirbeskrivelse" på vej i 2020. Desuden skal fortællingerne fra "Smagen af Bornholm" inddrages aktivt i udviklingen af festivaler og events. Både bog og festivaler giver en mulighed for et kig ind i troldmændenes værksteder. Det handler om de gode produkter og de gode råvarer, men især om menneskene og madkulturen bag smagen af Bornholm - den smukke mosaik af personer, som sammen sørger for at smagen af Bornholm hele tiden udvikler sig, og er i fremdrift.



Events

During this year there are several opportunities to participate in some of the island's events. Due to the current situation this year, regarding Covid-19, there are several changes and cancellations. But don't worry, there will still be exciting, fun and educational events this year. You can experience Bornholm's Food Festival in July, cycling race, Bornholm's Beverage Festival and Bornholm's culture week in September and much more. You can download the 'Bornholm' app to your phone to see more events.

ildsjæl Henrik Nerst

Gin fra det vilde Bornholm

Af Torben Holleufer

Henrik Nerst og hans hustru serverede gourmetmad i 15 år på Restaurant Æblehaven i Snogebæk. Nu er smagsløgene indstillet på gin af fineste kvalitet.

Ravnedalens vilde terræn danner en af Nordbornholms mange naturperler, og to uger i oktober kan man se Henrik Nerst i færd med at sanke enebær på de skovklædte skrån timer. Den mangeårige ejer og sommelier på gourmetstedet Æblehaven i Snogebæk, satser nu på spiritus i topklasse.

Alle vil have en gin & tonic efter maden. Det var Henriks observation i restauranten og på sine mange vinrejser. Så med restauranten solgt og hans bedre halvdel alias chefkokken i gang med et mindre sted, blev et destilleringsapparat købt i december 2018, og de trænede smagsløg gik i gang med at prøve gin-varianter af.

Sidste sommer kunne en stolt Henrik Nerst lancere to gin-serier, Wild og Ene. Ønsket var at begge skulle være 100% økologiske, men dansk natur er ikke pr. definition økologisk, så lige nu er det kun Ene-serien, som er 100% økologisk, mens Wild-serien, som laves af enebær fra Ravnedalen, stadig venter på at området bliver godkendt som økologisk område. Til gengæld er den eksklusiv på grund af den begrænsning, som Naturstyrelsen har pålagt Henrik Nerst, hvor han det første år kun måtte sanke ti kilo enebær. Lige om lidt kan Henrik også præsentere en Vodka.



Henrik Nerst

Henrik Nerst, formerly a well-known sommelier and owner of Æblehaven in Snogebæk, started WILD Distillery three years ago. He produces gin in the absolute top class. If you know about gin, then you know that the main ingredient is juniper. Henrik collects them in Ravnedalen on the Northern part of Bornholm.



Bornholms Drikkefestival 2020

25, 26 & 27 september

SAFT & SMOOTHIES
CIDER & SODAVAND
KILDEVAND & COCKTAILS
ØL, VIN OG SPIRITUS
KEFIR & KOMBUCHA
MOST, SNAPS & SKUMMETMÆLK
GIN, GIN, GIN & TONIC
...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!
"Løvens Hule" for producenter og urteture med eksperter
...og **DM i KRYDDERSNAPS!**

Se mere på facebook og
www.bornholm.info/drikkefestival



Den Europæiske Landbrugsfond
for Udvikling af Landdistrikterne
Europa investerer i landdistrikterne



BORNHOLMS
BRANDFORSIKRING



Bornholms Kulturuge 2020

**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.

VI GLÆDER OS TIL AT SE DIG D. 11. - 20. SEPTEMBER

Kulinarisk Ø

BORNHOLMS MADFESTIVAL
21-24 JULI 2020

www.bornholm.info/madfestival



Den Europæiske Landbrugsfond
for Udvikling af Landdistrikterne
Europa investerer i Landdistrikterne



Mange bornholmere har deres hemmelige favoritsted langs kysten. Med et blink i øjet og et slet skjult smil deler de det kun med dig, hvis du lover ikke at fortælle om det til andre.



foto: semko balcerski



Sildecon Valley

Af Mikkel Bach-Jensen

Sætternissen har ikke været på spil i overskriften, selvom det godt kunne se sådan ud. Sild og Bornholm er fortsat et stærkt makkerpar, selvom vi slet ikke har sild i de mængder, som vi havde i Østersøen i gamle dage. Men udtrykket Sildecon Valley - som naturligvis låner fra det californiske IT-mekka Silicon Valley med sit miks af IT-specialister, forskning, kæmpe IT-virksomheder og ikke mindst mange penge og investorer, er såmænd seriøst nok. Bornholm har de seneste år gjort sig særlig attraktiv for fødevare-iværksættere fra hele landet og listen over nye fødevareproducenter, som har valgt Bornholm som base bliver længere og længere.

Nordic Fermentation

Fermenterede produkter er her, der og alle vegne. Naturligvis også på Bornholm, hvor Malene Rossil og Ditte Brandt er den boblende duo bag den lige så boblende virksomhed. Nordic Fermentation producerer Bornholmsk Kombucha – en gæret, sødlig the, som har sin oprindelse i Asien. Den bornholmske indflydelse er tydelig med urter og bær fra øen, men også med fx havtornblade fra Høstet eller hamp fra BornholmerHampen. Og i den lokale kål, som bliver til Malene's Kraut. Mens det nærproducerede og lokale er tæt knyttet til forretningsideen, er det brede udsyn lige så meget en del af Malene og Ditte's fælles DNA. De to er ærkebornholmere, men henter begge viden og inspiration udefra. Som uddannet sygeplejerske, men med stærk interesse for naturmedicin, er Malene optaget af at formidle de åbenlyst gavnlige effekter af fermenterede produkter. For Ditte og hendes familie blev de ligefrem livsændrende især for sønnen Vitus, som var hårdt ramt af en autismediagnose. Gennem

bl.a. kostændringer og med fokus på genopbygning af tarmens flora med næring fuld af mælkesyrebakterier, kom den lille mand komplet forandret ud på den anden side. I de år var familien bosiddende i New York, hvor markedet for de fermenterede produkter eksploderede. Den samme mangfoldighed var svær at finde på Bornholm, men da Ditte og Malene mødtes i Torvehal Bornholm, blev det startskuddet til et nyt kapitel for Nordic Fermentation. Nu skal resten af verden forelske sig i den nyfortolkede livseliksir – med god hjælp fra det stærke fødevarebrand, som Bornholm er blevet: "Bornholm kan så meget og der er en stærk synergi mellem fødevareproducenter og spisesteder, mellem naturen og kokkene.", bemærker Ditte og Malene fortsætter: "Derfor var det heller ikke farligt at gå i gang som fødevareiværksætter, for der er så meget god hjælp at hente. Nu er vi også klar til at give lidt igen, og drømmer blandt andet om at komme tættere på maddannelsen hos skolebørnene." www.nordicfermentation.com

Penyllan

Øllet er fremragende – det er der mere end almindelig bred enighed om. Sidste år kvitterede Det Danske Gastronomiske Akademi med et hædersdiplom for arbejdet med fadlagringen af de komplekse damer Angela, Genevieve, Eartha, Roxy og alle de andre perlende skønheder. Som du i øvrigt kan læse mere om andetsteds i magasinet. Jessica & Christian har haft Bornholm som base for deres øl-eventyr siden 2015. Christians mormor er fra Bornholm, så for ham var det naturligt at kigge mod øst.

Heldigvis blev australske Jessica betaget med det samme, og de kunne begynde at udleve drømmen om træfadslagret og vildgæret øl – noget som i 2015 var pionerarbejde i Danmark. Jessica havde, som restaurantchef i Melbourne, arbejdet meget med at kombinere mad og øl og udvikle undervejs en særlig kærlighed til det vildgærede. Christian har en lang karriere bag sig som ølbrygger og er bredt anerkendt som en af Danmarks bedste af slagsen. Før øllet blev hans skæbne,

var han desuden en af de hurtige IT-drenge i København. "Vi startede med at købe 200 liter urt (udtræk fra malten) fra Svaneke Bryghus, som vi delte op i 20 spande og påsatte gær fra eksisterende leverandører. Men vi fandt aldrig helt det, vi ledte efter. Så vi udviklede en vildgær selv, ved at stille en balje øl ud under vores frugttræer derhjemme. Det er den samme gærstamme, som vi nu brygger Penyllans øl på.", forklarer Christian. Med en særlig interesse for den lokale, bornholmske smag, gik de to på høst-tur i naturen. Christian uddyber: "Vi har brugt mange urter og bær, brombær især. Bornholm har meget at byde på, og vi kan hele tiden arbejde for at gøre det mere lokalt. Fx bruger vi hvede og byg fra en lokal bonde. Samarbejdet på øen og med de andre bryggerier er også værdifuldt, vi hjælper hinanden og bytter erfaringer, men vi er også ret forskellige og står ikke i en konkurrencesituation. På den måde er Bornholm en sjov legeplads for os." www.penyllan.com

Ödeli

Nathalie Stougaard Riis og Emilie Gierahn står bag Ödeli. Virksomheden er i startfasen, men den store iværksætterdrøm er at lancere en række delikatesser baseret på bornholmske råvarer "Bornholm er grundlæggende et inspirerende sted", fortæller Nathalie, der sammen med sin familie er flyttet tilbage til sin fødeø. "Forholdene for en iværksætter er helt unikke i kraft af, at miljøet i den grad er præget af hjælpsomhed og åbenhed over for hinanden og ens iværksætterprojekter. Det er alt sammen med til at fremme og opretholde motivationen".

Lige nu arbejder de to benhårdt på at lande Bornholms første mayonnaise baseret på lokale og økologiske råvarer med smagsgivere fra den bornholmske natur. Alle produkter med smagsgivere fra den bornholmske natur.

EN

An important business

For many years beer, pasta, liquorice and other tasty foods from Bornholm, have been trending. The island's food industry has grown so much that it is now the fourth most important source of income for the island. The products are well-known for their high quality and can be bought in supermarkets all over the country – and even abroad.



**GOD ØL KRÆVER TID.
NYD DEN.**



FØLG ØLLET PÅ @SVANEKEBRYGHUS

Skub til grænsen

den flytter sig for det meste

Af Mikkel Bach-Jensen

Som fødevareproducent er det helt afgørende, at man stædigt, ihærdigt og nysgerrigt udfordrer sin egen produktudvikling. Supermarkederne hungre efter nyheder, fordi det sælger. Vi forbrugere forfølger nye tendenser, når de opstår. For at følge med, må fødevareproducenterne skubbe til både egne grænser, men også ofte til de grænser og rammer, som enten er opstillet af andre eller som er naturgivne. Vi har snakket med tre virksomheder, som alle har udfordret sig selv og andre.

EN

Entrepreneurs

The strong entrepreneurial collaboration and the tasty local products are among the reasons why Bornholm have been very popular with food entrepreneurs from all over the country, in the last couple of years. The list of new food producers who have chosen Bornholm for their business is getting longer every year.



Pionérarbejde hos NORDIC RELICT COMPANY

En naturlig glæde ved alt det grønne, to gange gartneruddannelsen og så lige nogle år på Christiansø blev ingredienserne til en spændende og lang pionérrejse for Kia, Klaus og familien. "Det startede med, at vi blev overraskede over at finde vild persille i Danmark og især på nogle vildblæste klippeskær i Østersøen", fortæller Klaus. "Den ligner en vindblæste persille, men den er hårdfør som kruspersille. Og den er virkelig hårdfør – i snevinteren '10 gravede vi igennem en meter sne og fandt en smuk, grøn persille." Den hårdføre persille fra Christiansø vækkede nysgerrigheden hos dem begge. Klaus uddyber: "Persillen har formentlig eksisteret et par hundrede år, og man kan i øvrigt også finde den ved Allinge, Bølshavn, Gudhjem og Svaneke. Men kun få planter."

Således opstod ideen om at opformere og lave en frøbank. "Vi har domesticeret - eller tæmmet, om man vil - persillen og lavet en såkaldt ubevidst selektion. Populært sagt har vi sat dem op på rad og række og udvalgt ensartede planter. Sådan gør man egentlig hver gang, man udvikler en ny sort. Fx er Ingrid Marie startet som et vildæble", fortæller Klaus videre.

"Det med det egnspecifikke er spændende arbejde, og ikke noget vi er særligt langt med i Danmark. Derfor startede vi Nordic Relict Company, som vil arbejde med opformering af gamle sorter, og vi er altså startet med persillen. Den har så også taget næsten 10 år. Men det har for nylig allerede vakt interesse i Frankrig, hvor en genbank har bedt om 38 gram af Christiansø-persillen, som skal fryses ned til eftertiden. Det er da lidt sjovt." slutter Klaus. www.nordicrelictscompany.dk

Kia og Klaus' søn Magnus laver en topnice persillepesto:

Bland to gode håndfulde skyllet persille med:
50 gram mandler
2 fed hvidløg
100 gram parmesan
1 dl bornholmsk rapsolie
Skallen af en halv, økologisk citron
1 dl vand
salt – i hvert fald 1 stor tsk.
Fjern de største stilke og blend det hele grundigt.
Husk at smage til.



RÂR Stinamy Jørgensen laver vild mad. Og vilde drikke. Med erfaring fra både hotelbranchen, servicesektoren og som afdelingsleder for Emmery's i Charlottenlund, var det ikke selve produkterne, som var det svære. Udfordringen lå i råvarerne, for benspændet i Râr – bornholmsk for dejligt, sjældent, rart – er, at produkterne laves med vilde urter og bær. Det lyder måske ikke som verdens største benspænd her i 2020, hvor kokke, naturfolk og endda helt almindelige forbrugere går på sanketur ved skov og strand, men når man så lige tilføjer, at produktet skal være økologisk, bliver det ganske svært. Stinamy fik faktisk at vide, at det ikke kunne lade sig gøre. Den besked var næsten den bedste motivation: "Jeg er ret stædig og ville ikke acceptere, at det var umuligt. Så jeg gik i gang med at ringe til Landbrugsstyrelsen, som er den enhed, der skal give den økologiske certificering." Når der var hul igennem til en medarbejder i styrelsen, var det altid gode samtaler. De kunne bare ikke finde regler for området og var usikre på, hvordan de bedst kunne rådgive. Efter en sommerferie var der dog pludselig hul igennem til den rigtige konsulent, som både havde styr på eksisterende lovgivning og kunne tage en beslutning, som har åbnet op for sankning af vilde urter og bær – så vidt vides for første gang i Danmark.

"Aftalen er, at jeg, i et tæt samarbejde med Naturstyrelsen på Bornholm, kan plukke urter og bær på udvalgte arealer, som Naturstyrelsen passer og dokumenterer som økologiske og usprøjtede", fortæller Stinamy. "Det var kæmpestort for mig, at det kunne lade sig gøre, og det var helt afhørende for min virksomhed. Nu skiller jeg mig ud."

I øjeblikket har Râr fire godkendelser og håber på også snart at kunne sanke røn: "Hybenrose, både bær og blad finder jeg på Hammeren. Enebær plukker jeg ved Egeby på det sydlige Bornholm og fuglekirsebær og bombær kommer fra Rø Plantage". Stinamy sanker til sin egen produktion af lækre, vilde drikke, men håber også at få hul igennem til fx restauranter, som ønsker 100% økologi.

Aftalen er betinget af, at der ikke må sankes uhæmmet. Det skal være bæredygtigt og det går ikke at høste et område fuldstændigt. Alligevel opfordrer Stinamy alle til at prøve selv – og skulle man møde hende derude med bøtten fuld af enebær eller hyben, må man endelig stoppe og spørge, skulle vi hilse og sige. www.rarverden.dk.

HØSTET laver produkter med havtorn. Men det er faktisk en underdrivelse, for det, som for over 10 år siden startede med havtornmarmelade, er nu en lang række af produkter baseret på havtorn-planten. Camilla og Mads laver saft, sirup, flager og olie. I samarbejde med andre producenter laver de blandt andet også øl, snaps og sæbe. Sågar havtorngrenene bliver drejet til knager. Og så laver de the af buskens blade.

"Ja, vi havde jo de her blade, som var spildprodukt, når vi høstede bærrene. Vi er ikke meget for spildprodukter hos os, og vi smider i hvert fald ikke noget ud, som måske kan forarbejdes og sælges, så jeg begyndte at tænke over produkter. The virkede nemt – vi skulle jo bare tørre bladene og hælde kogende vand på", fortæller Camilla.

Det skulle dog hurtigt vise sig, at det ikke var helt så nemt endda. "Ingen havde gjort det før, og derfor landede vi på EU's såkaldte Novel Food liste. Altså en liste over nyudviklede fødevarer, som vi mennesker ikke har spist i stor stil i nyere tid. For at komme videre, skulle vi enten finde lignende historier, som vi kunne dokumentere meget grundigt, eller vi skulle få produktet testet i et laboratorium. Den slags tests er meget dyre, så vi begyndte at søge efter andre eksempler.

Samtidig blev vi ved med at bombardere Fødevarestyrelsen med mere viden - og ikke mindst vores utålmodighed. Vi syntes jo, at vi havde et ret tydeligt behov. Og endelig blev de gode folk i Fødevarestyrelsen overbevist om, at produktet faktisk ikke var farligt, og vi fik lov til at producere og sælge." Høstet kan sælge alt den the, de laver, men det er stadig en lidt besværlig proces at udskille bladene. De skal faktisk håndsorteres. Derfor bliver der kun lavet til salg i gårdbutikken på Ibskervej, endnu en god grund til at lægge vejen forbi den hyggelige Fløjlegård, hvor det også er muligt at se plantagen og få en god snak om havtorn med Camilla & Mads.

"Lige nu har vi desværre ikke så meget tid til produktionsudvikling, men det er vigtigt at holde fast i den del", fortæller Camilla. "Når vi har lidt tid, prøver vi at udvinde frugtoliene fra bærrene. Havtornsmør lyder da ret lækkert, synes jeg." www.hoestet.dk

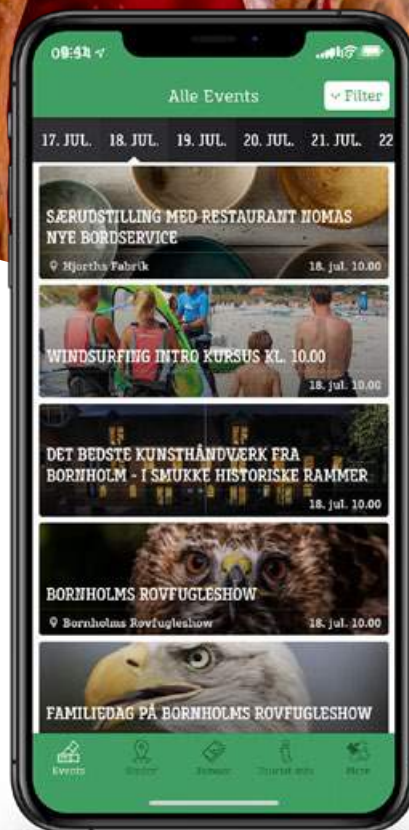




Fastfood fra den lokale...

Få mest ud af ferien på Bornholm med vores officielle rejseguide. Med "Bornholm"-app'en får du et godt overblik over øens mange spisesteder, som gør det let for dig, at gå på opdagelse i det bornholmske køkken. I app'en finder du også beskrivelser, priser, åbningstider og rutekort til Bornholms seværdigheder, oplevelser, butikker, transportmuligheder og meget mere...

Hent 'Bornholm' gratis på App Store eller Google Play.
Læs mere om app'en her www.bornholm.info/app





Blærede specialbarer

Af Camille Blomst

De bornholmske barer åbenbarer gennemtænkte og oplevelsesværdige rum fyldt med unikke bornholmske designpræg. Udvalget af drikkevarer er kvalitetsbevidst og udsøgt for at fornøje og forkæle øen mange gæster.

Banken, Allinge - Masser af selvforkælelse

På Kirketorvet i Allinge er den tidligere banks mondæne, højloftede, lyse lokaler blevet forvandlet til elegant caféunivers i knivskarpt nordisk design med specialøl, gode vine, lokale gin og kold bornholmsk tapas og slowshopping. Her kan du gå på opdagelse i Bankens 260 m² butik og café med et stort udvalg af design, brugskunst, møbler og ting til børn - alt er til salg. Stemningen er uhøjtidelig, afslappet og man får lyst til at blive hængende. Bag den elegante egetræsbar, finder man værtinden Bente Sørensen. Hun har boet i Allinge det meste af sit liv og har kastet sig ud i drømmen om at åbne sit eget sted med alt det, hun selv savnede i Allinge.

Râzapâz, Rønne - Man skal ikke nøjes, man skal nyde

Rønnedrengen Patrick Hults nyåbnede kvalitetsbevidste og kreative café og spisested Râzapâz (vildbasse på bornholmsk) emmer af hjemlig stemning. Han sætter sig på en skammel, før man bestiller og hører, hvad man har lyst til at spise og drikke. "Jeg elsker at udfordre smagsløgene, også i mine friske voksenlimonder med urter og bær. For eksempel med jernurt, ristet hør og citron. Det giver en tør karamel-colalignende smag", fortæller Patrick Hult, der er uddannet tjener på Michelin restauranten Noma.



Mikkeller, Årdsale - Ølskum og havskum

Sidste år åbnede succesbryggeriet Mikkeller en gennemdesignet ølbar på havnen i det tidligere ishus i poetiske Årdsale. Her serveres frisktappet, skummende fadøl fra blanke fadølshaner med udsigt over den mørkeblå Østersø. Der er servering ude og inde, og på menuen er der saftige kvalitetsburgere og sprøde fish 'n' chips. Det er Nikolaj Eis, der med stor respekt for byen og bygningen, har forvandlet ishuset, til et attraktivt mødested for lokale og turister. Daglig leder af Mikkellers bryggeri, Jacob Gram Alsing, har en stærk tilknytning til Bornholm. "Vi er enormt stolte over det sted. Det er en meget lokal by, og vi er taknemlige for, at vi har fået lov til at komme ind i byen og tilføje en smule af vores særlige internationale atmosfære."

Vinøst, Svaneke - Vinder hjerter med vin

Den gamle bagerforretning på Torvet i Svaneke har gennemgået en totalrestauration og er forvandlet til vinbutik og restauranten Vinøst. "Det var et kæmpe privilegie at istandsætte hele huset. Målet var fornyelse og forbedringer med respekt for bygningens historie", fortæller indehaver Martin Barslund Jensen. Vinøst holder åbent året rundt med et flot udvalg af økologisk og biodynamisk vin. Man kan enten købe med hjem eller nyde vinen i de lækre omgivelser.





Underbar, Sandvig - Dragende hotel med malerisk udsigt

I den charmerende badeby Sandvig ligger Nordlandets æstetisk indrettet restaurant og bar med panoramaudsigt over Østersøen. Det ærlige nordiske køkken serverer smukke tallerkener med veltilberedt, mættende mad af lokale råvarer. "Baren Underbar er åben eftermiddag og aften med drinks, snacks og god vin og magisk udsigt. Man kan sidde på terrassen, på den store plæne eller tage det glas vin med i klipperne", frister hotelmanager Jonas Pedersen.

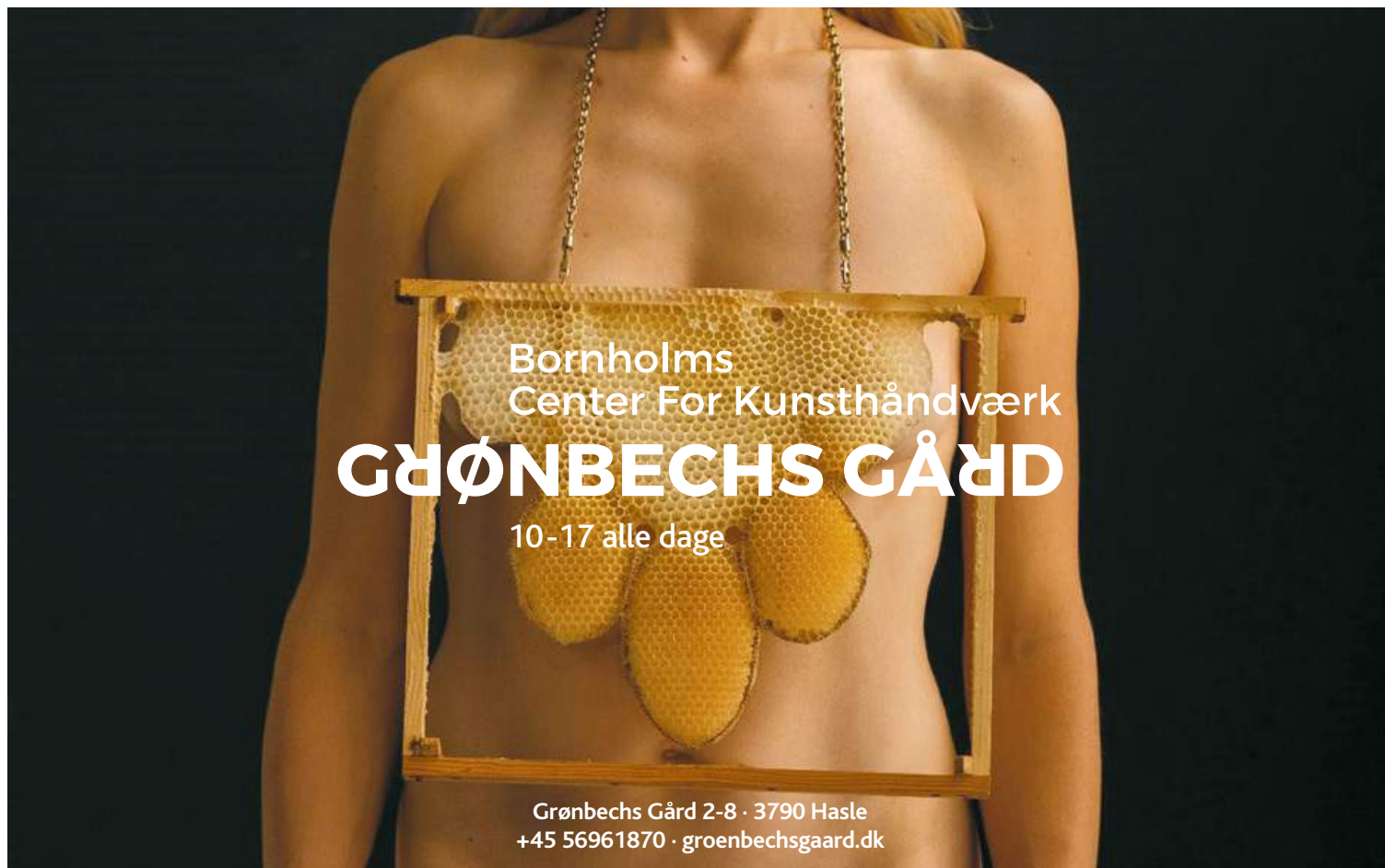
Provianten, Gudhjem - Essensen af Gudhjem er vin på havnen

På Gudhjem Havn kan man tage på en smagsrejse i økologiske og biodynamiske vine i Maria Gill og Thomas Larssons uformelle vinbar. Her oplever man som gæst den særlige Gudhjemstemning af humør og sammenhold, der findes her også uden for sæsonen. "Vi dyrker den lokale ånd, man gerne selv vil omfavnes af på en rejse. Vi kan lide at facilitere møder mellem mennesker, der snakker sammen på tværs af bordene", fortæller Maria.

EN

Bars

There are several bars on Bornholm. Some bars focus mostly on wine, where you will find a large and varied selection. Others focus on beer and offer many different types of beer from different breweries. Visit the little gems, whether they are located by the harbour or in the towns.





Restauranter

med plads til alle

Af Torben Holleufer

Familierne er i fokus på Bornholm, hvor restauranter og caféer har tænkt på børnene. Du finder legehjørner, hvor børn kan se en film, lave tegninger til ophængning i restauranten eller måske lege med togbanen, mens mor og far nyder maden i ro og mag.

DET GAMLE POSTHUS

Traditionel nytænkning i hjertet af Allinge

Den populære Allinge-restaurant ligger perfekt med kig til havnen i centrum. Her holder Karina og John fast i den bæredygtige profil med lokale råvarer. Der er altid friskfangede lokale fisk på menuen, og stedet er berømt for usædvanligt meget tilbehør, som gør at en middag betyder, at du er mæt. Vegetaren er heller ikke glemt og der er tænkt på ungerne, både hvad angår farver og malebøger, halve portioner og børnemenu. I år har Karina fået en god ide og lavet et nyt frokost koncept, der hedder tre-på-stribe, som passer perfekt som take away til en strandtur.

BRØDDAN

Familien i fokus

I hyggelige Gudhjem, på stejle Brøddegade, med sublim udsigt over havet, ligger restaurant Brøddan. Her er plads til alle. I de lyse og lækre lokaler, med lokal kunst på væggene og spændende akustikløsninger, er der rummelighed og i den varierede

buffet, er der noget for hele familien. Når børnene har spist, har de mulighed for at hygge videre i et børnehjørne med spændende legetøj, plads til at tegne og male eller måske se en film. Book eventuelt et af bordene tæt på legeområdet, hvor den store is-buffet også er, så er du sikret en børnevenlig aften. Det er naturligvis også muligt at nyde den gode mad og et glas vin på den store terrasse. Vi snakker hygge og lækker mad, hvor enhver kan være med.

MARGERITTEN

Uprætentiøst uden dikkedarer

Margeritten er den kendte familie-restaurant på Kirkepladsen. Her kan man få næsten alt, og fra bordene udenfor er der udsigt til den smukke, gule Allinge Kirke. Der er også en hyggelig gårdhave, som er afskærmet og perfekt, hvis børnene er med. De er selvfølgelig velkomne i alle aldre og vil de tegne, er der farver og papir og de flotteste tegninger bliver hængt op og udstillet. Husets pizzaer serveres med en stor variation af toppings og på en lækker, sprød italiensk

pizzabund, og det værdsættes, ikke mindst af de mange, der ringer og henter selv. Det er nostalgi og rummelighed i hjertet af Allinge.

FRU PETERSENS CAFE

Da bedstemor var ung.

Den store gård emmer af idyl. Fru Petersens Café har til huse i en nedlagt kirkeskole fra 1908, og er beliggende mellem Almindingen og Østermarie. Caféen er en skøn blanding af et "klunkehjem" og et museum, og minderne går helt naturligt tilbage til vore bedsteforældre. Det store sortiment er det samme som altid, med variation: "Mange stamgæster betyder nytænkning, så jeg er konstant på jagt efter nye kager", beretter Kit, som har den gamle café på landet i Østermarie. Her skal I prøve den bornholmske pendant til det berømte sønderjyske kagebord. Eller frokostbordet med alt fra klassiske tarteletter til rødgrød med fløde. Glem ikke den dejlige have med legehuse, gynges og petanque-bane, eller gå på jagt efter bornholmske specialiteter i den velassorterede butik.



CAFE-MUNTER

En lille bid af Bornholm

Caféen på Store Torv går all in på bornholmske råvarer. Burgerbøfferne er fra Hallegaard, bollen hertil speciallavet af Jensens Bageri og fadøllet er fra Svaneke Bryghus - øl fra det øvrige Danmark findes ikke. Nyt i år er klassikeren stjernesnud, smørrebrød er altid en sællert og om søndagen roterer kyllinger på grillen. De bliver serveret med hjemmelavede råstegte kartofler og mormorsalat, som værten

Torben siger det. Torsdag byder han på stegt flæsk vendt i husets egen BBQ rub med kartofler og persillesovs. Yderligere om aftenen hiter Ribeyesteak, marineret lammesteak og ovnstegt laks med diverse saucer altid. Skønne og skæve veganske retter, varme som kolde gør menukortet favner alle. Oppe i den rolige ende af Store Torv, er der altid hyggeligt, men vælger I at sidde indenfor, er der bornholmsk fotokunst på alle vægge, mens glaskunstneren Pernille Bulow har stået for indretning.

TEXAS

Amerikansk i hjertet af Rønne

Du træder ind i et stykke Amerika, når du besøger den hyggelige restaurant på gågaden. Jens Petersen har rejst overalt i Guds eget land og kan alle detaljerne. Texas-Bornholm handler om kærligheden til det amerikanske køkken og kultur - altså kød, hamburgere og spareribs i portioner, der mætter. Der er mad i børnehøjde, med lidt grønt til eller den dejlige hjemmelavede kartoffelmos. Du kan



også udleve den amerikanske drøm med en flok Budweiser på is og chicken wings til. Texas-Bornholm er på ti år blevet en institution. Tag familien med og find ud af hvorfor.

DEN LILLE HAVFRUE Optimistisk i Snogebæk.

Vi er ved Snogebæk Strand og Randi Hansen tager imod i lokaler med hjemlig hygge og rummelighed. Frokostmenuen er en rejse værd og de saltstegte sild på bornholmsk manér

med hjemmelavet sennep og rødbede laves ikke bedre. Der er også tænkt på børn, som sværger til hakkebøf serveret på egeplanke med kartoffelmos og måske er til klassikeren is med chokoladesauce og frisk frugt bagefter. Aftenkortet er elegant med blandt andet fiskesuppe, skaldyr-sauté og dagens friske fisk - spørg tjeneren, hvad der er blevet fanget. Desserterne er et kapitel for sig, men prøv sortimentet af bornholmske oste og de velkendte rugkiks fra Aakirkeby.

SVANEKE BRYGHUS RESTAURANT 20 år med stil

Hvis du vil se et bryggeri i mini-format, skal du spise på Svaneke Bryghus Restaurant. Her er oplevelser for alle, for den store kobberkedel er konstant i brug og brygger 1000 liter skummende bornholmsk øl ad gangen. Det er brygmester Jan Pauls helt egen legeplads og eksperimentarium. Restauranten styres af Morten, som foreslår at man nyder det velhængte oksekød og smager øl, som kun findes i restauranten i den gamle købmandsgård fra 1750 på torvet i Svaneke.

B's FISKEVÆRKSTED Lokal tapas og comeback til Østersølaks

Det populære mekka for fisk på møllen i Svaneke har et nyt udtryk i interiøret både inde og ude. Men bare rolig: bornholmeræggekage, Sol Over Gudhjem og især børnenes favorit, Fiskebanditten, er fortsat på kortet. Nyt på aftenkortet er lækre bornholmske tapas med lokale råvarer og dertil frisk laks fra Østersøen. "Vi får laksen direkte fra R252 Ramona, som er den sidste kutter, der hører til her i Svaneke havn", beretter Per Hansen, der for syv år siden skabte det populære sted i Svaneke-fiskeren Benny Ellebys ånd. Deraf B'et.

NORDBORNHOLMS RØGERI Den store buffet

Nordbornholms Røgeri ligger uimodståeligt direkte ved klipperne i Allinge med kig til Gudhjempynnten. Carsten Grønning præsenterer i år en buffet, der er kommer hele vejen rundt med alt, hvad den moderne familie kan ønske sig. De aromatiske supper varmer vidunderligt, der er laks i utallige variationer. Vi kommer hele vejen rundt, laver selv soft-ice på ismaskinen, og dypper i mange toppings. Den populære fiskebutik er gearret til ud-af-huset med alt det bedste fra havet og spændende menuer. Så velkommen til det gamle røgeri ved Kæmpestranden.

DUEODDE DINER & STEAKHOUSE Pivmørt på sydspidsen.

Afslut en perfekt dag i de hvide klitter på den børnevenlige badestrand med at besøge Dueodde Dinner og Steakhouse. Vi er i skoven, og ungerne kan boltre sig, mens familien nyder maden. Prøv amerikansk okse-kød, som er opfodret med majs på prærien og smager formidabelt. Der er original amerikansk steakhouse-pizza og husets spareribs er marineret efter egen opskrift. Der er vegetarburger og sprøde nachos med ost, ligesom laksen på spinat anbefales af mange. Prøv husets US-style cheesecake på falderebet.



Family restaurants

There are many family-friendly restaurants on Bornholm and there is always something for everyone, whether you are into traditional cuisine or something completely different. Several eateries on Bornholm have varied menus. You can also try one of the island's smokehouses, which is always fun for children.

Kalas med ny ildsjæl visioner

Af Torben Holleufer

Ildsjælene fra klipperne i Sandvig udvider konceptet i ny dimension på havnen i Tejn, hvor næste generation får en vigtig rolle.



Da Kalas Is for 8 år siden slog dørene op for det familiedrevne ishus med hjemmetlavet is i Sandvig, fik byen en ekstra dimension. Nu kender alle den lille café med de lækre is i et gammelt kølehus lige ud til klipperne. Christina og Christian flankeret af børnene sørger for den gode stemning.

De to er fra Rønne og drog begge fra øen, men da de fik børn, var de enige om, at hjemme var bedst. For to årtier siden fandt de et hyggeligt hus i Sandvig og fra 2012 har det hele handlet om at lave de fabelagtige is. Christian Heide holder af at fiske havørreder, og de tre sønner er så bidt af naturen, at en i dag er marinebiolog og de to andre involveret i familiens outdoor-projekter, der i år får vokseværk.

Familien har overtaget Espersens gamle frysehus ude på molen i Tejn, og her indretter de en afdeling af Kalas Is. Der bliver også plads til et naturprojekt, hvor alle kan få indblik i Østersøens havmiljø, anført af sønnerne, som allerede har stået for dykning med sæler ved Christiansø og har egen båd i både Sandvig og Tejn. Læg dertil en forfriskning og den gode is og du har opskriften på en ny oplevelse på Nordbornholm.



Is Kalas

Christina Andreasen and Christian Heide own the beautifully located ice cream shop Kalas in Sandvig, where they serve ice cream produced from scratch. The two entrepreneurs have now joined forces with their sons regarding a new project at Tejn harbour, where they have purchased the old ice factory, which will soon become a place for lots of activities.

RøGolfbaner

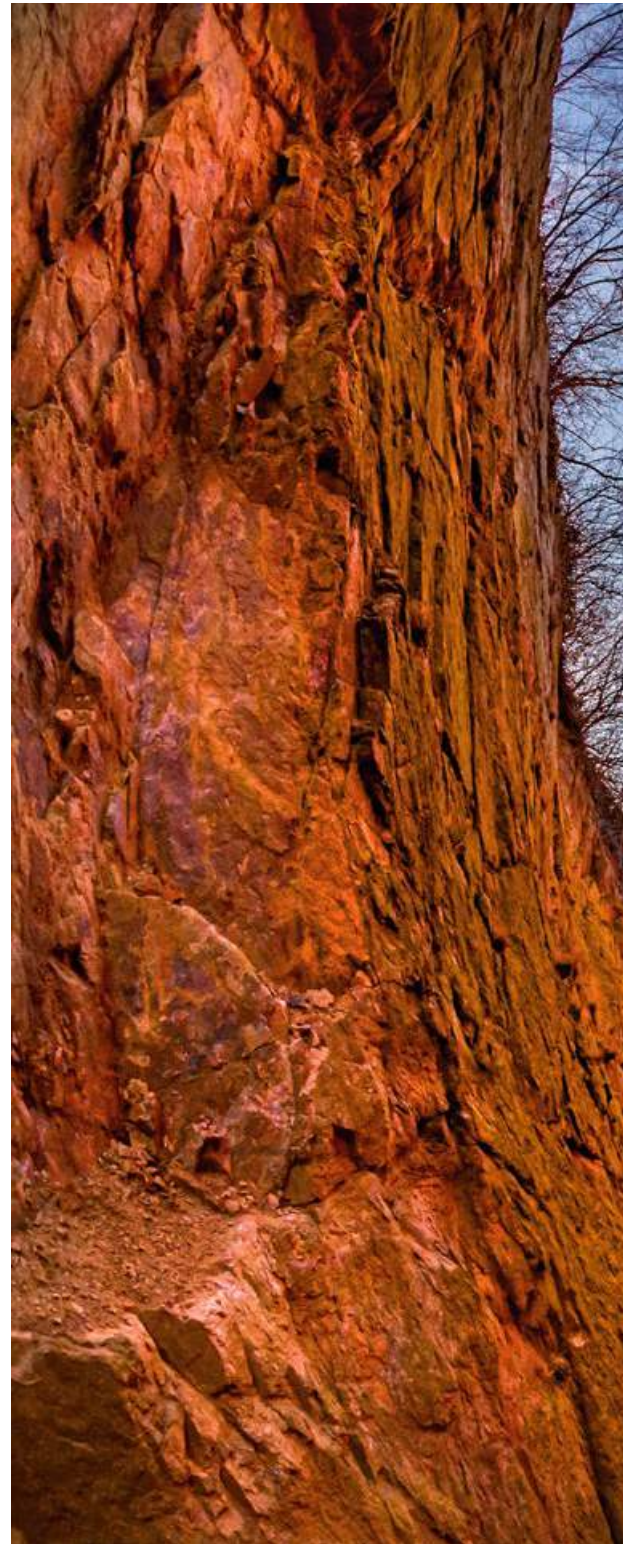
2 X 18 HULLER - GUDHJEM GOLFklub & NORDBORNHOLM GOLFklub



GOLFMEDLEMSSKAB DKK 1.850,- ÅRLIGT
FULDT MEDLEMSSKAB AF DGU
INTET INDSKUD
WWW.GUDHJEMGOLFklub.DK
tel. 56 48 40 50

FAKTABOKS

- 2 x 18 huller
- Driving range
- Putting green
- Par 3-bane, Pay & Play
- Fodboldgolf
- Protræner
- Restaurant
- Bo på golfbanen
- Ugekort - frit spil 1.000,-
- Proshop
- Pintrip host



Vidste du at bornholmsk granit fra Vang har dannet ramme om Folketinget siden genopførelsen af Christiansborg efter branden i 1888?



foto: semko balcerski



Chokoladens Ø

Af Tommi Falk Petersen

Da familien Kjærstrup i 1999 startede deres produktion af håndlavet kvalitetschokolade, satte de gang i en bornholmsk chokoladerevolution. Inden da sad de store chokolade- og slikfabrikker på chokolademarkedet, og deres masseproducerede godter var det, danskerne bød deres husgæster på. I dag 21 år senere er lækker håndlavet chokolade blevet allemandseje, og flere fantastiske bornholmske chokoladeværksteder har markeret sig på det danske landkort. Flere er allerede kendt og anerkendt for deres dygtige håndværk, og flere endnu er godt på vej til at skabe chokolader, der vil tage verden med storm. Man bør gøre sig selv den tjeneste at besøge dem rundt omkring på Bornholm.



Chokoladeglæden startede i Snogebæk

Man kan ikke sige chokolade uden også at sige Kjærstrup. Siden begyndelsen for 21 år siden, har familien Kjærstrup stået for chokoladeoplevelser i højeste klasse. Især flødebollerne og de fyldte chokolader er tilløbsstykker, men på varme sommerdage er deres landskendte flødebollesoftice dog uden lige for en chokoladeelsker. Blandt årets nyheder hos Kjærstrup finder man en ny lyserød flødebolle bestående af lækkert hindbærskum overtrukket med den lækre rubychokolade. Den kan også vælges som flødebollesoftice toppet med hindbærpure og frysetørrede hindbær.

Fra Fiji til Bornholm

I Hasle kan man møde ægteparret Heidrun og Hans Jørn Koefoed, som brænder for god chokolade. Så meget at de faktisk tilbringer en del af året med at arbejde i deres egen kakaoplantage i Fiji, hvor de arbejder med deres lokale ansatte, eller er på besøg hos de lokale vaniljeproducerende kvinder. Kakaobønnerne og vaniljen bearbejdes på Bornholm og bliver til lækker mørk

chokolade i mange varianter. Parret, der lægger stor vægt på, at de ansatte på Fiji skal have en fair løn, og at børnene går i skole og kun voksne arbejder, udbyder deres håndværk fra hjemmet og hjemmesiden rainforestchocolate.dk, hvor man også kan læse om den internationale chokoladefestival Nordic Bean-to-Bar Festival, som parret er arrangører af i slutningen af november.

Fra honningkager til lækker chokolade

På Gudhjem havn finder man Bech chokolade, der i begyndelsen slet ikke skulle have været et chokoladeværksted. Her skulle den berømte bornholmske honningkage produceres efter den originale opskrift og overtrækkes med en lækker håndlavet chokolade. Chokoladekunsten var dog så spændende, så det blev den, der blev omdrejningspunktet. I butikken kan man nu nyde favoritten Spejderkugler eller en original honningkage med en kop kaffe eller en kold bornholmsk øl, mens man oplever den hyggelige stemning på Gudhjem havn.



Chokoladeri i hjertet af Svaneke

På Svaneke Torv finder man Svaneke Chokoladeri, hvor værksted og butik går ud i et. Her er chokoladen siden 2014 blevet kreeret af makkerparret Daniel og Janne, der til stor glæde for store og små chokoladeelskere, viser deres håndværk frem i den åbne produktion bag butikkens glasruder. Især de høje lækre flødeboller er et hit i butikken, mens der til sæsonerne brilleres med alt fra lækre farverige påskeæg til fantastiske kransekager i en udgave, man næppe før har smagt men aldrig vil glemme.

Smagen af Bornholm

De lækre bornholmske chokolader kan ikke kun smages i chokolatiernes værksteder. Kjørstrup har afdelinger i Snogebæk, Rønne, Svaneke og Gudhjem. Bechs Chokolade kan besøges i Gudhjem og Snogebæk, og Svaneke Chokoladeri

er både i Svaneke og Rønne, ligesom lækkerierne også er at findes i begge Bechs Chokolade butikker. Så det er bare afsted. Der sker vel heller ikke noget ved at prøve den samme chokolade flere gange?



The Chocolate Island

Bornholm has a long chocolate tradition. Twenty-one years ago, the first pioneer started its chocolate production. Today, several chocolate shops have opened, and they have received high recognition for their skilled crafts, which can be tasted in shops around the island.





Nyd et glas på badebroen
– og fransk gourmet i restauranten
- se åbningslister og menu på bornholmhotels.dk



FREDENSBORG
Det Moderne Badehotel

Bordreservation anbefales.
Fredensborg Badehotel, Strandvejen 116, 3700 Rønne, T 5690 4444

Gourmet- oplevelser

Af Tommi Falk Petersen

Bornholm har i efterhånden mange år været kendt som en ø, der alene på grund af maden er værd at rejse til. Øens unikke natur indgår ikke kun i de hæderkronede restauranternes ydre rammer, men også i selve maden. Bornholm har alt en dygtig kok kan ønske sig. Det har flere af øens restauratører udnyttet i så dygtig en grad, at Michelin-guiden nu tager et smut forbi Bornholm flere gange årligt. På Bornholm leveres madoplevelser på et niveau, der er værd at rejse efter.

Mellem historie og perfektion

På Bornholms østvendte kyst brillerer kokkene på det over 100 år gamle Stammershølle Badehotels restaurant med sæsonbestemt mad inspireret af det franske køkken og det lokale terroir.

I den hyggelige restaurant forkæles gæsten af personalet, der dygtigt guider igennem mad- og vinkort, og ikke er blege for at dele deres viden om, hvorfor lige præcis dén vin matcher dén ret til perfektion. Man kan med fordel gå en tur i området inden maden og se resterne af den gamle zoo i skoven bag hotellet. Skoven hedder Trolde-skoven, og her finder man også spor af oldtidsgrave i det spændene terræn bestående af klipper og nedfaldne træer.









Michelin-stjerne i Sømarken

Det er ikke mange restauranter forundt at få den ærefulde stjerne ved den årlige Michelinuddeling. Især ikke udenfor de store byer. Men i Sømarken kan bornholmere og øens gæster altså igen i år opleve madkunst på højeste niveau. Her i strandkanten tilbyder Restaurant Kadeau madoplevelser, man sent vil glemme. De serverer en oplevelse baseret på den lokale flora og fauna, og deres eksperimenteren med råvarerne gør måltidet helt unikt. Man får ikke en Michelin-stjerne forærende. Og at beholde den er endnu sværere. Så man må i den grad sige, at Kadeau er en rejse værd.

Spis i skovens grønne idyl

I Almindings idylliske natur finder man Christianshøj-kroen, der tidligere er blevet kåret som årets frokostrestaurant af Den Danske Spiseguide, og niveauet er bestemt ikke faldet siden.

Her kan man nyde en frokost i de smukke gamle lokaler, fra det skiftende menukort, eller man kan slutte dagen af med en lækker middag akkompagneret af restaurantens mange vine. Derudover er det værd at bemærke, at restauranten har et stort udvalg af spændende kryddersnaps, der kan krydre ethvert middagselskab ekstra op.



Hoteller tilbyder madoplevelser i topklasse

På nogle af Bornholms største og fineste hoteller, er det ikke blot muligt at blive forkælet med lækre værelser og luksuriøs wellness. Det er også muligt at få madoplevelser i topklasse, uanset om du bor på hotellerne eller blot ønsker et spændende måltid, alle er velkomne.

Restaurant GSH i Rønne

Her serveres fantastiske retter fra det italienskinspirerede køkken, der ligesom selve hotellet har fokus på økologi og bæredygtighed. I restauranten, der samarbejder med den hæderkronede restaurant Ché Fé, sørger nogle af Bornholms bedste kokke for, at gæsterne vil få et mindeværdigt måltid serveret af de ligeledes topprofessionelle tjenere i skønne omgivelser.

G's Køkken på Griffen Spa Hotels

G's Køkken forkæler gæsterne med dejlig mad, hvor gæsten selv sammensætter måltidet. Restauranten ligger også i Rønne. Her indbyder menukortet til at mikse og matche retternes bestanddele, så kalvemørbraden for eksempel nydes med glaserede rødbeder, eller en laksesteak med en god gang pommes frites og rødvinsglace. Det er kun fantasien, der sætter grænsen for, hvordan menuen kan sammensættes, da gæsten selv er med til vælge. Maden serveres blandt smuk kunst på væggene, men det smukkeste er dog udsigten over Østersøen gennem panoramavinduerne, der giver et uforstyrret og skønt blik af solnedgangen.

Succeshistorie i Det Røde Pakhus

På kun 1 år er det lykkedes for gastroiværksætterne bag nogle af Bornholms bedste restauranter at opnå en anbefaling i Michelinguiden med deres nyeste restaurant, Det Røde Pakhus. Iværksætterne, der også står bag Christianshøj Kroen og Restaurant Molen, tilbyder i nyindrettede lokaler i Rønne fabelagtige madoplevelser, hvor alle kan være med. Her kræses der for gæsten, og man kan glæde sig til maden lige fra forret til dessert.

Bornholms måske bedste udsigt

I Vangs stejle bakker finder man Restaurant Le Port, der udover at kunne tilbyde gæsterne et fantastisk måltid fra det nordiskinspirerede franske køkken, kan prale af at have Bornholms måske bedste havudsigt. Restaurantens menukort ændres hver tiende dag og er proppet med sæsonbaserede lokale råvarer, og der er altid en god vin, der passer til måltidet. Det kan varmt anbefales at nyde solnedgangen og udsigten over Hammeren på terrassen, mens man nyder en vellavet drink eller et godt glas vin fra restaurantens store udvalg.

EN

Gourmet experiences

Bornholm is by many, known as an island, that is worth travelling to because of the food. The island's unique nature is not only part of the exterior of the restaurants, but also in the food itself. Bornholm has everything a skilled cook can wish for. The Michelin guide now takes a trip to Bornholm several times a year. Food experiences on Bornholm are worth travelling for.



LE PORT RESTAURANT

DEJLIG MAD, FANTASTISK UDSIGT FABELAGTIG STEMNING



Bestil bord på www.leport.dk eller på tel. 56 96 92 01 - følg os facebook.com/leportvang

STÆRMOSE

Modetøj til hele familien



Boderne 2 · DK-3720 Aakirkeby · tlf: 5697 4226 · www.butik-staermose.dk · åben hver dag 10-18

Susanne Bloch

Fra styrmand til pasta-dronning i eget rige

Pastariget fra Svaneke har bevist, at selv støvlelandet kan få kamp til strengen.



Af Torben Holleufer

Susanne, der tidligere sejlede som styrmand på 'Povl Anker' og siden overfartschef i Helsingør, besluttede i 2006, at realisere sin gamle drøm om at bosætte sig på Bornholm. Drømmehuset var i Rønne, men ved et tilfælde mødte hun bonden Finn Harild og året efter flyttede Susanne ind på Frennegaard, hvor hun opdagede, at Finn dyrkede durumhvede. I sin opvækst i Espergærde sejlede Susanne ofte til øen Hven, for at spise lokal pasta, da øens durumhvede var berømt. Tanken var oplagt og hos Susanne, er der ikke langt fra tanke til handling, rejsen gik til Italien og maskiner blev indkøbt. Resultatet kan kun anbefales, og vi bliver alle mindet om, at Bornholm kan noget særligt, også når det gælder pasta.

På Frennegaard i Svaneke giver den lerede muld gunstige betingelser til den krævende durumhvede, der skal have rigeligt med sol og varme. Den bornholmske pasta er af så fin kvalitet at selv italienere lovpriser den, og selv skeptikere har måtte overgive sig. Igen bliver vi mindet om, at Bornholm kan noget særligt, også når det gælder pasta.

Vi startede ud i den tro, at frisk pasta var bedst. Men vi blev klogere og selv i Italien, spises der næsten kun tør pasta. Med en tørretid på over 18 timer, gennemgår pastaen en proces, der giver et langt bedre bid og en dybere smag, fortæller Susanne Bloch, som med tiden har udviklet 17 varianter, hvor de nyeste er kantarel og tang.

EN

World-class pasta

Susanne Bloch is the devoted woman behind Pastariget at Frennegaard south of Svaneke where she started an adventure with her husband Finn Harild, who grows durum wheat that turns into the finest pasta. Today, they have developed 17 variants, all of which can be purchased in their farm shop and in shops around Bornholm.

Opskrift

Røgede æggeblommer fra Brommevej

Af Thomas Guldbæk, gaarden

Gaardens naturvejleder kan ikke lade være med at eksperimentere. Det kom der bl.a. dette tilbehør ud af. Det lyder skørt, men er ret vildt! Koncentreret umami med røgsmag. Lige til at høvle over et stykke smørrebrød, over en gang bornholmsk pasta, i en salat eller i en hjemmelavet mayo.

Først skal æggeblommerne tørsaltes i køleskabet i 5 dage. Hæld et tykt lag groft salt i en beholder. Lav fordybninger med en ske eller tommelfinger. Så skal du skille æggeblommerne fra hviderne. Brug gerne æg fra bornholmske græshøns (fritgående høns), de har en fantastisk flot farve på blommen. Æggeblommerne placeres i fordybningerne og dækkes med mere salt.

Efter 5 dage tages blommerne forsigtigt op af saltet og børstes fri for salt. De er blevet mere faste – men stadig lidt fugtige/bløde. Derefter eftertørres de på en rist med bagepapir i en 65 grader varm ovn i to timer.

De har nu konsistens som parmesanost og kan godt bruges, som de er. Men... Det var så her at naturvejlederen "kom til" at udvikle lidt på smagen ved at give dem lidt røg. Placer (og tænd) en stribe røgsmuld på en folie/metal-bakke i bunden af kuglegrillen og placer æggeblommerne på en anden bakke, på grillristen. Giv dem 3 timers koldrøg og lad dem "køle af"/eftertørre i den slukkede grill en halv times tid. De kan holde sig et godt stykke tid i køleskabet.



en dag

i selvforkælelsens tegn

Af Torben Holleufer

Forestil dig at du har en dag på Bornholm, hvor den skal have én på opleveren, og du skal smage på en bid af Danmark, som er fuldkommen unik. Her er et bud på, hvordan det kan gøres.



Der er intet i Danmark, der trumfer borgruinen Hammershus set fra havet, hvor den ligger majestætisk på toppen af de dramatiske klipper, mens dagen går på hæld over den svenske kyst.

Vi er om bord på den prægtige yacht Genesis. Vi har noget godt i glasset, og Justine serverer lækker tapas fra lokale producenter, imens skipperen Torben, som er indfødt bornholmer, fortæller spændende anekdoter. Det er den perfekte kulmination på en dag i gastronomiens og naturens tegn på Bornholm.

Dagen starter med at vi ankommer med færgen til Rønne med Sankt Nicolai Kirkes berømte spir lige for. Midt i den idylliske gamle by finder vi på Rønne Torv Kaffebaren, ja, den hedder faktisk Kaffebaren, hvor du kan få en dejlig kop kaffe og morgenmad med udsigt til Rønne, der vågner. Vi venter med "klippekortet" for det flade Sydlandet venter. Her fristes vi af en af de mange diskrete boder ud til landevejen, hvor private sælger friske bær og andre fristelser. Det er selvfølgelig selvbetjening.





Sydkysten på Bornholm har noget af det fineste hvide sand, og vi skal til selve sydspidsen, som er det herlige, store klitområde, Dueodde. Her går man den sidste kilometer, på en sti af træ, gennem det imponerende sandlandskab med høje klitter og marehalm til alle sider. Prøv at tage en afstikker fra stien og bestig en af de store klitter, for på toppen har du et vue over hele den runde horisont med lokkende strand og vand. Læg dig i en sandgryde og slik lidt solskin. Og hop så i Østersøen.

En dukkert giver jo appetit. Fra Dueodde er der få kilometer til Nexø, og vi har nu havet på højre hånd hele vejen op til øens østligste punkt, smukke og idylliske Svaneke. Her er det tid til at strække benene, for vi er i de kulinariske værksteders by. Besøg først Karamelleriet nede på havnen, hvor Tina og Charlotte viser det gamle håndværk, og der er alt til den søde tand. Drej derefter op på torvet, som for

alvor appellerer til lækkermunde med Bolcheriet og Svaneke Chokoladeri liggende dør om dør. Her er nok at se og smage på og kvaliteten er udsøgt. Men det er tid til en is, og her slentrer vi ned i Postgade, hvor Bornholms Ismejeri ligger hyggeligt i en gammel bindingsværksejendom.

Når man kører nordpå fra Svaneke, begynder klippeøen for alvor at træde i karakter. Listed er det første fiskerleje, og nede på havnen serverer Bay Frost de lækreste Lobster Rolls, mens mange vælger en gin & tonic eller et glas champagne. Vi er i den lille havn, og her er en dejlig afslappet stemning.

Fra Listed kører vi mod nord i retning af Gudhjem, som vi skimter med den markante hvide mølle og stejle gader ned mod en af de to havne. Vi bliver budt velkommen om bord på den luksuriøse 46 fod lange yacht og vel fri af klippeskærene, drejer vi mod bagbord og ind i Salenebugten. Hele turen





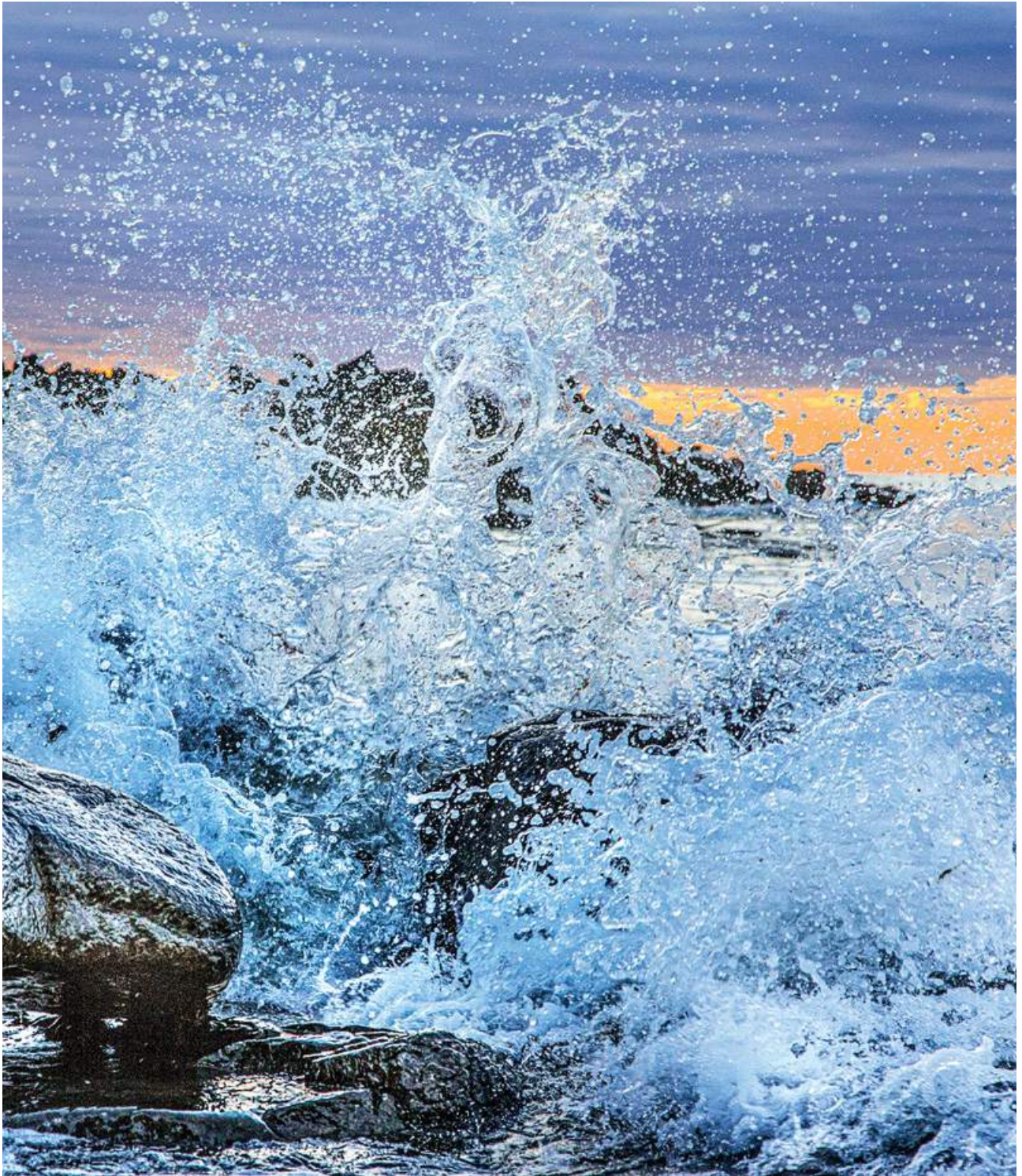
går tæt på klippekysten, og vi har tid til at besigtige Helligdomsklipperne og turen videre op mod Allinge-Sandvig og den imponerende Hammerknude, som vi skal rundt om. Torben Kofoed fortæller, han kender hvert et fuglefjeld, og snart skimter vi Hammershus med de røde mure højt oppe over havet med kamelhovederne nedenfor. Havet er nu turkist sølv og dagen kulminerer med lækre tapas fra bornholmske producenter. Vi vender om, mens solen stadig er på himlen. For vi vil have synet af den blodrøde sol, der synker i havet, bag skyggen af Bornholms nordspids. Med fyret på Christiansø som sidekammerat sejler vi mod syd og når Gudhjem, inden det bliver mørkt.



A day of tasting

There are many opportunities to taste Bornholm's cuisine. Take a trip around the island by car, bus or bike, find the small eateries, the little grocery shop, or the delicious restaurant. Go and taste Bornholm. The possibilities are endless, whether you are going for fish, meat, vegetarian, sweets or something else.





ildsjæl Jan Seerup

Det handler om god naturpleje

Af Torben Holleufer

Jan Seerup har Danmarks smukkeste arbejdsplads, den bornholmske natur. Hvor han går og plejer sine dyr, som er kendt for deres gode og velsmagende kød. Dertil kommer den velassorterede gårdbutik udenfor Vestermarie.

Hammershuslam er blevet et begreb, og ofte træffer du dyrene, når du er ude i naturen. Tag en tur på Hammerknuden, og du har en chance for at møde manden bag, der på gammeldags manér har sine hunde i arbejde med at drive får og geder sammen. Jan betegner sig selv som hyrde, og han elsker arbejdet med dyrene. Jan og hans kone startede i 1992 Hammershuslam, og fra starten blev det afgørende, at deres dyr både kunne færdes i- og vedligeholde naturen. Hvilket harmonerer godt med at Jan, ved siden af arbejdet med dyrene, er ansat som naturplejer.

Familien er også drivkraften bag Den Bornholmske Gårdbutik på Lille Bjerregård, som ligger lige udenfor Vestermarie. Her er ti producenter med bæredygtighed og naturpleje som udgangspunkt, gået sammen og har igennem 11 år præsenteret varer af høj kvalitet. Blandt dem er Hammershuslam- og kvæg, kød og garn fra Engly Lam, Mostballaden, havtorn fra Høstet i Ibsker og strik fra Stavsdal og meget andet.

Det er hårdt arbejde at producere økologiske produkter og tage vare på naturen, men dette glemmer man dog for en stund, når man står i butikken, og lader sig imponere over det store udvalg af lækre produkter eller møder hyrden på tur uden i naturen, med en flok veltrimmede dyr og gøende hunde.



Hammershus lamb

Jan Seerup started the company Hammershus lamb in 1992. Despite the name, he has sheep, goats, cattle and pigs, which are situated around 50 beautiful fields around the island. When they are later butchered, they will be sold from the family's farm shop.



Jagten på den perfekte gin



For tre år siden fik grundlægger og Master Distiller Henrik Nerst en åbenbaring: Hvorfor ikke forsøge at lave den perfekte gin baseret på den omkringliggende vilde natur på Bornholm?

I dag er hans drøm blevet til virkelighed, og han har for længst søsat ti forskellige gin med hver deres særpræg. Wild Distillery har en særlig tilladelse fra Naturstyrelsen til at sanke vilde planter langs den bornholmske klippekyst. Den unikke kombination af sol, saltvand, klippefyldte kyster og sandjord, giver enebær de bedste forudsætninger for at modne og udvikle sin karakter og stil. WILD Botanicals Gin laves i begrænset mængde på 700 flasker om året: 350 WILD og 350 flasker WILD Sloe. Smagen varierer fra år til år, alt efter hvordan sommeren på Bornholm har været.

ENE er den anden serie gin fra Wild Distillery. ENE er ikke bare en forkortelse for enebær, det er en filosofi om at finde ind til kernen af den rene og balancerede gin. Stilen er nordisk med en meget fin og klar smag. Med udelukkende økologiske ingredienser er det lykkedes at fremstille en serie på otte spændende typer gin. Fra den helt klassiske rene ginsmag til mere eksotiske undertoner af havtorn, mynte, tomat, espresso, slåen eller hamp.

Besøg wilddistillery.dk for at se hele udvalget.



WILD
DISTILLERY
BORNHOLM • DENMARK

honning

Af Thomas Guldbæk

Der er ikke mange steder, hvor lokal smag bliver så konkret, som når tusindvis af arbejdere knokler rundt i alle kroge af Bornholm for at samle den søde smag af øens blomster

Honning er ikke bare honning

Når du køber et glas lokal honning, køber du essensen af årstidens nuancer og en specifik lokalitets smag. Det er nemlig stedets og årstidens udbud af blomster, som bestemmer smag, konsistens og farve. I modsætning til honning fra store samlecentraler, er bornholmsk honning lavet i mindre og meget mere smags-specifikke portioner. Bornholms alsidige landskaber med levende hegn, lyngarealer, lysåbne skove, sprækkedale, frugtplantager samt dyrkede kløver og rapsmarker giver mange forskellige smagsoplevelser hen over året.

Formanden for Bornholms Biavlerforening, Jannie Jordal fortæller, at det netop er spændende at smage på og sammenligne honning fra forskellige lokaliteter. Øens 75 biavlere sælger den gyldne sødme på glas i den lokale brugs eller ved de mange vejboeder samt i både Torvehal Bornholm og på gården.

En sød smag af historie

Bornholms Biavlerforening har 132 år på bagen, men bygger på en endnu ældre tradition. Bornholmerne har nemlig altid haft en sød tand. Historisk set kunne de både lide søde æblesorter, søde drikke (Honningsyp og Sevablødda), sød (og stærk) sennep osv. Det ser ud til at man på Bornholm i længere tid end resten af landet, holdt fast i brugen af honning, i stedet for at gå over til det mere "moderne" sukker.

Kan du fornemme noter af rose, læder og røgelse?

Og kan du smage forskel på honning fra Nordbornholm og Sydbornholm? Hvorfor ikke lave en prøvesmagning hjemme i stuen, i sommerhuset eller ved havebordet? Stop op og køb noget af den honning du møder på din vej rundt på Bornholm. Prøv så om du kan genkende og sætte ord på smagene. Måske opdager du at honning ikke bare er sødt – men indeholder oplevelser du aldrig havde drømt om at finde i det lille glas. Ved professionelle bedømmelser af honning bruger man ord som: Frisk frugt/tørret frugt. Krydret/harpiksagtig/balsamisk/parfumeret. Røget træ/karamelliseret. Kan du fornemme det? Eller vidste du at honning kan smage af svesker, muskatnød, vanilje, pebermynte, earl gray te, læder, stald, kaffe, flødekaramel, nyslået græs og kokosnød?

EN

Honey theme

The honey is the taste of Bornholm and has been for hundreds of years. When you buy a glass of local honey, you get the essence of the season. It is the location and season of flowers that determine the taste, texture and colour. Unlike honey from large collection centres, honey on Bornholm is made in smaller and much more flavour-specific portions.



Kan du ikke få nok af Bornholm?

Drømmen om et bedre familieliv, roen og Bornholms unikke natur fik Nana og Jonas 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



Business
Center
Bornholm



Nyheder fra den bornholmske muld



Imarksætteri og lysegrønne drømme

Før kokke og fødevareproducenter kan trylle råvarer om til fantastiske smagsoplevelser, skal der dyrkes og avles. På en lysegrøn ø som Bornholm, skal det naturligvis gøres i forskellige nuancer af grøn – og både med nye og gamle vinkler på primærproduktion. Vi ser på tre af de grønne nuancer. Og på mulighederne for at få bornholmsk muld under neglene.

Af Mikkel Bach-Jensen & Thomas Guldbæk

PLANTAGEN

Lidt udenfor Svaneke ligger den socialøkonomiske virksomhed Plantagen, som er et arbejdstilbud til udsatte borgere under Bornholms Regionskommune. Der dyrkes økologisk frugt og grønt og fremstilles specialiteter som eksempelvis marmelader, eddike og honning.

I 2019 var det tid til generationsskifte i ledelsen, og plantagen var heldig at få en ny leder, som ikke bare er kendt for tidligere projekter med økologisk mad i offentlige køkkener, men som også har en fortid som innovativ kok og underviser. Nikolaj Løngreen er således manden, som skal bringe plantagen videre.

Men kan et sådant generationsskifte så mærkes?

En snak med Nikolaj afspejler en stor respekt for de mange opnåede resultater. Men måske er der brug for lidt konsolidering, - "at udvikle sig fra projekt til virksomhed" - som han kalder det. "Efter lidt tid tegner der sig et billede af at der er steder, hvor det er smart at lægge sin energi. Produkter og potentialer, som ikke er udnyttet af andre på Bornholm". Det er oplagt at udbygge den eksisterende produktion af f.eks. stikkelsbær. Der er også gjort nogle erfaringer med druesaft, som der kan arbejdes videre med. Men det kunne også være sjovt med noget nyt... Derfor arbejdes der sammen med Cafe Slusegaard på en gran-marmelade. Slusegaard er nemlig i forvejen kendt for sin gran-snaps.

Og så udfører plantagen ikke mindst eksperimenter med dyrkning af udendørs tomater. Der er således en mulighed for både at udnytte et hul i markedet og det særlige bornholmske ø-klima som ofte medfører en solrig, varm sensommer. Og tomaterne...? De kan både sælges direkte og "forædles" til chutney, relish og andet spændende.

BORNHOLMS ØKOJORD

"Vi får dine penge til at gro". Sådan lyder det fra Bornholms Økojord. Men inden du ser dollartegn og køber nyt hus, skal du lige læse videre, for de fortsætter: "Altså rent fysisk ude på marken. Eller med andre ord; for dine penge får vi ting til at gro." Der er nogle utroligt dygtige økologiske primærproducenter på Bornholm. Økologisk frugt og grønt bliver brugt i forædlede produkter. De bornholmske offentlige samt kommercielle køkkener bliver også mere og mere økologiske. Men trods øget efterspørgsel efter lokalt producerede økologiske produkter, kan det være svært at etablere sig som ny producent. Det vil foreningen ØkoBornholm gøre noget ved.

De udbyder derfor aktier i Bornholms Økojord A/S - som gennem opkøb af jord og gårde arbejder for:

Jordbrugets fremtid og mere liv på landet – ved at understøtte generationsskifte i landbruget, diversitet i dyrkningsformer og fremme tilflytningen til Bornholm.

Lokal fødevarerproduktion – ved at udvikle og udvide den bornholmske fødevarerproduktion og gøre lokalt producerede fødevarer tilgængelige for bornholmerne og øens gæster.

Klimatilpasning, biodiversitet, rent grundvand og dyrevelfærd – ved at skabe bæredygtige og langtidsholdbare løsninger. "Vi tror, at mange bornholmere og andre med kærlighed til Bornholm gerne vil investere i at fremme den grønne omstilling på Bornholm." siger Mads Kissow, der er formand for Foreningen ØkoBornholm.

DE FEM I MARKEN

Janus, Jimmi og brødrene Henrik, Mikkell og Bjørn er på vej til at blive vinbønder. Som et socialt fællesskab i en konkret ramme og i første omgang også som et fritids- og kærlighedsprojekt. Ikke noget, de skal leve af, men et meningsfuldt supplement til deres almindelige arbejdsliv. Et projekt, som skal være drevet af glæde. De kommende bønder har lige plantet 1000 vinstokke på markerne ved gaarden i Melsted – oppe vedgaardens bålplads, også kendt som "Det varme hul". Her er betingelserne optimale for druerne, som mestendels består af sorten solaris, men også andre såkaldte hybridsorter – alle tilpasset et køligt klima. Drømmen er at producere sprød, frisk og naturlig hvidvin.

At det blev bornholmsk muld, som stokkene skal stå i, er der flere grunde til. "Fire af os fem kommer fra Bornholm – så en del af det er også at styrke vores relation til øen. Men Bornholm er klimatisk set også en af de få områder i Danmark, hvor det for alvor giver mening at dyrke vin. Og at der så er en spændende udvikling i det bornholmske samfund og især på fødevarerområdet i disse år, og at det var muligt at blive en del afgaardens "Imarksætter" miljø, har kun gjort beslutningen nemmere", forklarer Mikkell Thomassen, vinbonde in spe og til dagligt postdoc og innovationsspecialist. "Desuden er arbejdet med vin – med gæringsprocesser, lagring m.m. - i den lidt nørdede og teknisk udfordrende ende af fødevarerproduktionen, og det tiltaler os alle fem, selvom vi kommer på en stejl læringskurve", indrømmer Mikkell med et grin. "Det vigtigste er dog lysten til at være fælles om noget håndgribeligt og jordnært, som er helt anderledes end det, vi laver til hverdag." Hvis alt går vel, er der vin på flasker om 4-5 år. Langsommeligheden i vinproduktionen er et yderligere plus, men det er også en sjov tanke, at nogen måske om 5-6 år sidder med de fems hvidvin og tænker "Det var pokkers - den her vin kan kun laves på Bornholm."

"IMARKSÆTTERI PÅ GAARDEN"

gaarden tilbyder imarksættere – altså grønne iværksættere - et fællesskab. Tænk på det, som et slags grønt kontorfællesskab, med økologi som fællesnævner. Ressourcerne er blandt andet:

- Jordlodder fra 100 m2 til 3 ha.
- Netværk med andre imarksættere
- Sparring med gaardens ansatte – både indenfor landbrug og fødevareinnovation.
- Mulighed for at låne/leje landbrugsmaskiner - og vi kan formidle kontakt til andre med forskellige maskiner.

Læs mere på www.gaarden.nu og www.oekobornholm.dk



EN

The News from the soil on Bornholm

Before chefs and food producers can transform ingredients into tasty dishes, they must be grown and bred. Of course, on a sustainable Island like Bornholm, new and old angles on primary production are well thought of. You can visit several fields and roadside stalls on Bornholm to taste the delicious fruit and vegetables. 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.



Ravnedalen. En af øens mest velbevarede hemmeligheder – en ægte tidslomme fra bronzealderen, for ca. 4.000 år siden. Den gemmer på både bautasten og gravrøser i sprækkedalens hedelyng.



foto: semko balcerski





Bornholm har noget at have det i. Og på.

Af Mikkel Bach-Jensen

Røgeriskorstenene kom først. Men også drejeskiver og glasovne har sat sit præg på Bornholm længe før både 70'ernes keramikhold og vore dages DIY-trends. Bornholm har helt siden begyndelsen af 1800-tallet været kendetegnet ved først keramik og siden også glas og anden kunsthåndværk af meget høj kvalitet. I mange danske hjem drikkes morgenkaffen af bornholmsk keramik og danske gourmetrestauranter kæler for alle sanser, når de sætter hånddrejede tallerkner eller glas fra Bornholm på bordet.

International hæder og et styrket samarbejde

Bornholm har altså noget at have det i og på – både kaffen, karamellerne, osten, øllet og alle de andre lækre fødevarer. Foruden begejstringen for øens kunsthåndværkere. Traditionen og historien er fulgt med og i dag finder du gedigen bornholmsk håndværk kombineret med helt nyt design og nye fremstillingsmåder. Blandt andet derfor blev Bornholm i efteråret 2017, som det første sted i Europa, hædret med den eftertragtede titel World Craft Region.

Titlen blev tildelt af den UNESCO anerkendte organisation World Craft Council. Den internationale hæder gives til kunsthåndværkerregioner i særklasse og er kunsthåndværkernes internationale kvalitetsstempel. Med titlen blev Bornholm anerkendt som et kraftcenter på allerhøjeste niveau med en stor koncentration af talent, faglighed, tradition, kvalitet og samarbejder.

Juryen lagde særlig vægt på øens stærke position inden for kunsthåndværk og de mange aktører, som understøtter kunsthåndværket.

Titlen gav blod på tanden til et endnu tættere samarbejde, der kalder sig Maker's Island Bornholm. Det er et styrket samarbejde mellem en række af øens aktører og institutioner. Alle arbejder for at udnytte det uudnyttede vækstpotentiale, som er inden for kunsthåndværk.

Kunsthåndværk og fødevarer klæder og understøtter hinanden i mange sammenhænge, og det giver god mening at fortsætte og dyrke den kobling endnu mere. Samarbejder mellem fx Kadeau og Lov i Listed, NOMA og Hjorts Fabrik, KOKS på Færøerne og Oh Oak eller Majbritt Zelmer Olsens leverancer til både Geranium, Christianshøjkrøen, Molen og til den danske deltager Kenneth Toft-Hansen ved Bocuse d'Or Europe 2018 er inspirerende for begge faggrupper.





Det bornholmsk dækkede bord

På Grønbechs Gård i Hasle, som er center for det bornholmske kunsthåndværk, og i Skafferiet på gården – øens største gårdbutik med bornholmske fødevarer, dækker vi det bornholmske bord i en stilsikker og kærlig blanding af kunsthåndværk og fødevarerprodukter. Begge steder står bordet hele sæsonen som en del af udstillingen, så kig forbi og lad dig inspirere til, hvordan håndens værker fra Bornholm – både kunst og fødevarer – kan fremhæve hinanden på smukkeste vis. Vi krydrer bordene med sjove fortællinger og sørger for, at du nemt kan kopiere de gode ideer derhjemme. Se mere på www.grønbechsgaard.dk og www.gaarden.nu.



A World Craft Region

In 2017 Bornholm was awarded the coveted title World Craft Region as the first place in Europe. The title was awarded by the World Craft Council, an organization recognized by UNESCO. The international honour is given to regions with outstanding arts and crafts and is a global quality stamp of the craft makers on Bornholm. This summer you will be able to experience a set table inspired by the arts, crafts and food on Bornholm at Grønbechs Gård in Hasle and in Skafferiet at gården in Melsted. www.makersisland.bornholm.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





WORLD
CRAFT
REGION
BORNHOLM

MAKER'S ISLAND

Mette Duedahl er en af Bornholms mange professionelle kunsthåndværkere. Bornholm blev i 2017 som det første sted i Europa og som første ø i verden hædret med titlen World Craft Region af World Craft Council Europe. Titlen er en international anerkendelse af Bornholms unikke kunsthåndværkermiljø med en høj koncentration af talent, faglighed, tradition, kvalitet og samarbejder.

www.makersisland.bornholm.dk

BORNHOLMS
REGIONSKOMMUNE

Opskrift

Varmrøget laks

fra gården

En af de meget populære workshops på gården er den, hvor vi lærer at varmrøge laks på en kuglegrill. I det hele taget handler det meget om at bruge det man har – grill, røgmateriale osv, så kan alle være med. Her får du essensen af workshoppen. Men kom gerne og prøv det sammen med os, så får du også lidt ekstra fif.

Røg – men med hvilke planter?

Alt løvtræ kan i princippet bruges. Derudover naturligvis også enebær. Traditionelt set er der blevet brugt træ af rød-el, bøg og kirsebær. På Bornholm ser det ud til at man har haft regionale forskelle på præferencerne af disse trætyper. Det fortælles, at man f.eks. i Gudhjem/Melsted området brugte særlig meget kirsebær.

Saltning

Tørsaltning: Laksestykket lægges i et fad og drysses med 2/3 salt og 1/3 sukker (gerne brun farin). Det skal ikke dække fisken – men der drysses med rund hånd. Lad laksen trække/salte i køleskabet et lille døgn's tid. Hvis du har travlt, så drys så meget på at laksen er dækket og reducer tiden til 2 timer (men det bliver ikke lige så godt).

Saltningen krydrer laksen og trækker lidt væske ud, hvilket giver en bedre konsistens. Man kan også lagesalte (det gør de på røgerierne). Her laver du en lage på 12-14 %. Laksen trækker i lagen i 1-2 timer. Efter saltning skylles og duppes laksen nænsomt med viskestykket.





Tørring

Det er MEGET vigtigt, at laksen får tid til at tørre, så den har en helt tør overflade. Det optimale er at vindtørre den i et flueskab/tørreskab på terrassen. Du kan også selv sidde og vifte fluer og katte væk, mens du drikker en øl. Hvis den ikke er tør, får du ikke en pæn gylden overflade på det færdige produkt. Nogle hævder også at smagen bliver sur, hvis den ikke er tør.

Røgning

Tænd grillstarteren, skænk (endnu) en øl og gå i gang med at klippe grene. Til en normal/stor kuglegrill skal du bruge en 2/3 fyldt grillstarter med kul, så kommer det til at passe med temperaturen i grillen. Nu skal du og eventuelle gæster i gang med at klippe røgmaterialet. Måske har I været i naturen efter et bundt kirsebær-grene, mirabelle-grene eller andet. Eller I beskærer hurtigt havens frugttræer og får derved fjernet en del af de op til finger-tykke nye skud. Grenene klip-

pes i stykker på 2-3cm. Det er ganske hyggeligt at sidde rundt om en spand og klippe grene i småstykker. Når kullene er klar, har I sikkert grenstykker i spanden i en mængde som svarer til størrelsen på en Galia-melon.

Hæld kullene i en kulholder i den ene side af grillen. Læg røgmaterialet/grenstykkerne oven på kullene. En tommelfingerregel siger, at der skal være så tykt et lag grenstykker, at du kan holde hånden ovenpå bunken i mindst 5 sek. uden at brænde dig – så er der røgmateriale nok til mindst 45 minutters røgudvikling.

Placer risten på grillen og placer laksen (i en foliebakke med huller eller en træplanke) på risten - i den modsatte side i forhold til kul og røgmateriale. Laksen er naturligvis tør og ligger med skinsiden nedad. Læg låg på grillen, men med fuld luftgennemstrømning. Det varer ikke mange sekunder før de friske grene begynder at give røg. Det gode ved denne type røg kontra

købte, tørre (og vandopblødte) spåner, er at denne røg er mere behagelig aromatisk lige fra starten – i stedet for den vanddamp/røg som kommer fra vandopblødte spåner. Efter 25-35 minutter er laksen færdig – ja du læste rigtig – så hurtigt. Medmindre det er pivkoldt og grillen køles meget ned af vinden. I røgerierne vil de nok give den 2-3 timer ved lidt lavere temperatur. Men så bliver kødet måske mere tørt – vi gider ikke spise tør laks.

Det er vigtigt at holde temperaturen nede under røgningen. Hvis laksen begynder at "svede protein" bliver den tør. så tjek lige et par gange undervejs og reguler varmen via udluftningen. Kærnetemperaturen i laksen skal ikke være over 47 grader i for lang tid. Ved denne metode på ca. 30 min i en kuglegrill, får du en tilberedt men stadig fugtig og helt gennemrøget laks. Røgsmagen er mild, men meget tydelig. Den varierer meget, alt efter den træsort du har brugt. Laksen spises, mens den er lun.

Støt lokalt – hele året

Det er en god ide at handle og spise lokalt hele året rundt.
Som forbruger har du muligheden for at træffe et aktivt valg og støtte lokalt.

De lokale fødevarer - både dem på hylderne og dem på tallerkenen, er en stor del af en bornholmsk ferieoplevelse. Som gæst på øen kigger du nok lidt nærmere på øens produkter mens du er på Bornholm, og det er altid interessant at se det spisested, du måske har læst eller hørt om. Eller besøge en producent og komme med rundt i produktionen. Måske endda at være testkanin på en ny smagsvariant.

Du gør en forskel for vores fødevarerproducenter og spisesteder, når du støtter os lokalt. Du er med til at holde hjulene i gang, for som fødevarerparaplyorganisation er alle 73 medlemmer i Gourmet Bornholm en del af øen største branche. Vi er en del af den gode ferieoplevelse, og vi kan alle mærke det, når det går godt på Bornholm. Omvendt skal vi også hurtigt justere, når der ikke er travlt.



Som forbruger kan du gøre en forskel hele året. Ved at ændre på dine indkøbsvaner, så der ryger lidt flere lokale varer i kurven, er du med til at sikre, at de lokale producenter og spisesteder også er her på den lange bane.

Os der bor her, prøver at gøre det samme. Det er faktisk et erklæret Bornholmermål, fortæller Gourmet Bornholms bestyrelsesformand Maria Barslund, med henvisning til Bornholms samlede strategi for en bæredygtig udvikling. Flere lokale indkøb gør det desuden nemmere at holde mere åbent hele året. Sådan at der altid er noget at rejse til Bornholm efter. Men hvis det ikke lige muligt at besøge et spisested eller en producent sådan helt fysisk, er der heldigvis god hjælp at hente i dit supermarked eller på det store internet, hvor du kan købe mange af de bornholmske produkter. Det vigtigste er, at du foretager et valg og handler lokalt, når du kan - vi ses derude!

EN

GUIDE TO THE TASTE OF BORNHOLM

The Bornholm food scene is an important part of the island's tourism and when you are here on a visit, the local food is a big part of your experience. Thank you for supporting the local restaurants and food producers – Gourmet Bornholm's network of 73 members have made it their business to make sure that you get a taste of a distinct and regional culinary heritage.

Meet our local heroes on the following pages and read more on www.gaarden.nu

Maria Haugaard Barslund

Formand/Chairman - Gourmet Bornholm

Gå på opdagelse

...i supermarkedet,
rundt i de små gårdbutikker,
...og på nettet



GOURMET BORNHOLMS SEKRETARIAT

Mikkel Bach-Jensen tlf. 2030 2820

mikkel@gaarden.nu • www.gaarden.nu

facebook.com/bornholmsmadkulturhus





PLANTAGEN

Alle har brug for at trives og gro

Plantagen er et beskæftigelsestilbud i Bornholms Regionskommune, hvis hovedformål er at hjælpe borgere med at få tilknytning til arbejdsmarkedet. Det gør vi ved at være en rummelig virksomhed, der driver økologisk gartneri med bær, frugt og grønt. Vi producerer specialiteter som æblecidereddike, marmelader, chutney, honning, saft mm. og desuden snedkervarer, eksempelvis højbede og trækasser.

EN: **Plantagen** is part of a socio-economic project in the municipality of Bornholm. The idea is to help citizens strengthen their relations to the job market. We do that through the production of organic products from our own gardens and we make jams, chutney, sirups, honey, apple winegar and more. We also produce wooden boxes and the like.

Plantagen

Østermarievej 4D, 3740 Svaneke • +45 3018 2107
plantagen@brk.dk



SMEDENS

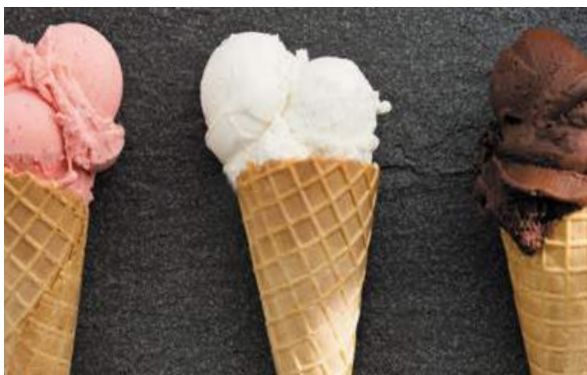
Økologi, rene råvarer, ingen tilsætningsstoffer, stor passion og kærlighed til tomat

Smedens er virksomheden bag økologisk ketchup fra Bornholm. Vores intention med det, vi laver, kan siges i én sætning: Unikke fødevarer med ærlig omtanke. Vi mener at vi har så meget at give og vi er klar til at dele, så næste gang du skal have en **hammer-god** ketchup oplevelse, så smag en af dem fra Smedens.

EN: At **Smedens** (Danish for blacksmith) we are passionate about making organic ketchup on Bornholm with no additives - except for our love for tomatoes. What we do can be summed up in one sentence: Unique foodstuffs through care and honesty. We think we have a lot to give and we are ready to share. So the next time you want a ketchup-hammering, taste one of ours.

Smedens

Stokkekildevej 1, 3720 Aakirkeby
+45 3138 7819 • www.smedens.dk



SANDVIG IS KALAS

Fløjsblød 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, småspiseri, solvarme klipper, roen og en helt fantastisk udsigt over havet til Hammerknuden. Nyd en cocktail - og den smukke aftenhimmel.

EN: **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 6019 1384 • www.kalasbornholm.dk  sandvigiskalas

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 "Solstrejf over Svaneke" ligger og byder sig til. Vi er 4. generation af "røgere" og den 5. er klar til at føre røgeritraditionen videre.

EN: 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

Sønder Hammer 156, 3730 Nexø • +45 2258 9135
www.svanekeeroegeri.dk • kontakt@svanekeeroegeri.dk





MOST, SNAPS, CIRKUS OG MERE PÅ SOLDALEN

Soldalen har åben have hele sommeren: Smag et par af **Mostballadens** 15 sensationelle moste, lavet af udelukkende friske, solmodne, bornholmske æbler og bær, prøv vores snaps, køb lokale produkter som fx. Wilgart's unikke kasketter i vores gårdbutik, nyd kaffe og kage i cafeen eller picnic i skoven og oplev vores onsdagscirkus!

EN: **Soldalen/Mostballaden** is the place to go if you are into juice, snaps or unique caps from Wilgart - handmade in Soldalen. We produce and sell up to 15 different juices made from local apples and berries. We serve coffee, cake and picnic in the forest as well as a circusevent every wednesday.

Mostballaden

Maegårdsvej 4, lidt uden for Olsker, 3770 Allinge • +45 7162 7460
info@mostballaden.dk • www.mostballaden.dk • www.cirkusisoldalen.com

RØ JORDBRUG

Med cirkulære løsninger og et regenerativt sigte, drives **Rø Jordbrug** af en lille familie. Der skal være kort vej fra jord til bord for at sikre råvarens kvalitet og minimere unødigt transport, og sidst men ikke mindst give besøgende indsigt i, hvor maden kommer fra. Fra vores lille gårdbutik sælger vi mikrogrønt, svampe, årstidens grønt samt farvede græsæg fra høns, der bor i mobile hønsehuse på marken.

EN: **Rø Jordbrug** is family farming with the intent of making high quality, organic local produce. We sell our produce, a variety of microgreens, mushrooms, seasonal greens and eggs full of vitamins and minerals from chickens living with grass under their feet under the blue sky.

Rø Jordbrug • Vassebæksvej 3, 3760 Gudhjem
+45 2814 2036 • www.røjordbrug.dk [f](#) Rø Jordbrug [i](#) roejordbrug



BORNHOLMSK PASTA I VERDENSKLASSE

Gourmetpasta af lokal durumhvete

Håndlavede gourmet pasta efter italienske traditioner, produceret af lokalt dyrket durum, friske danske økologiske æg og naturens krydderihylde. Bæredygtig og klimavenlig pasta, fra jord til bord. Kom forbi og se produktionen og besøg gårdbutikken på Frenegaard lige udenfor Svaneke.

EN: Just outside Svaneke **Pastariget** is creating gourmetpasta made from local durum wheat. The pasta has received numerous prizes and accolades for its unique taste and quality. Available in supermarkets, specialty shops, at our webshop or... you're always welcome to visit our farmshop

Pastariget
Aarsdalevej 81, 3740 Svaneke • +45 5649 7250
www.pastariget.dk [f](#) [i](#)



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.

EN: 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 5644 2255 • www.karamelkompagniet.dk



ØKOLOGISK ØL FRA SVANEKE

Brygget med omtanke, nysgerrighed og tid

Med 20 år i markedet er **Svaneke Bryghus** en pioner inden for craft beer. Hos Svaneke finder du et bredt sortiment fra den velkendte Mørk Guld og Classic til den alkoholfri Don't Worry og senest øl på dåse. Øllet brygges fortsat i Svaneke med de bedste økologiske råvarer og Bornholms prisvindende postevand. Solcellerne på bryggeriets tag bidrager til brygprocessen, og ultimo 2020 bliver Svaneke's ølproduktion – som det første i Danmark - CO2 neutral.

EN: **Svaneke Bryghus** is an organic craft brewery and one of the first microbreweries to open in Denmark back in 2000. Svaneke Bryghus is today widely known for its authentic taste, sustainable production methods and wide range of craft beers including non-alcoholic beer, gluten-free beer and canned beer.

Svaneke Bryghus

Svanevang 10, 3740 Svaneke • +45 5644 5656
www.svanekebryghus.dk [f](#) [i](#) [svanekebryghus](#)



PERMAGRØNT

kærlighed til jordens frugter og den gode smag

Hos **Permagrønt** finder du økologiske krydderurter, spiselige blomster, bær, frugt og et væld af grøntsager dyrket efter permakulturelle metoder. Køb vores grøntsager og bær i vejboden ved Melstedgård Landbrugsmuseum eller direkte fra marken, lige op ad cykelstien fra Melsted mod Østerlars.

EN: At **Permagrønt** you'll find organic herbs, edible flowers, berries, fruits and a huge diversity of vegetables grown after permaculture methods. Buy our produce at our small shop outside Melstedgaard Agricultural Museum just southeast of Gudhjem, or directly from our field just up the bike path.

Permagrønt

+45 9386 6840
www.permagrønt.dk [f](#) [i](#) [Permagrønt](#)



GRIFFEN SPAHOTEL

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

EN: 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 Spahotel

Ndr. Kystvej 34, 3700 Rønne • +45 5690 4244 • www.bornholmhotels.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.

EN: 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 5695 9700
www.campusbornholm.dk



BORNHOLMS VALSEMØLLE

Hvede, spelt, durum, ølandshvede, manitoba og emmer

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

EN: 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

Møllebakken 5, 3720 Aakirkeby • +45 5697 4039 • www.bornholms-valsemoelle.dk

BORNHOLMS ISMEJERI - Smagen af is som i gamle dage

Smag de mange spændende flødeis og sorbeter – af bornholmsk jersey-mælk fra udvalgte gårde, fyldt med solmodne frugter og bær. Følg produktionen af is og vaffer. Nyd en kop gourmet kaffe eller en forfriskende is-cocktail blandt klipper og blomster i vores gårdhave.

EN: 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

Postgade 3, 3740 Svaneke • +45 5649 3740 • www.bornholms-ismejeri.dk



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.

EN: 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

Gamlevældevej 27, Østerlars • +45 2547 1657 • www.suenos.dk • [f](https://www.facebook.com/RisterietSuenos) RisterietSuenos

NXØ BREWERY - Økologiske drikke

NXØ Brewery står bag de fermenterede læskedrikke **Vandkefirperler**, og har siden 2016, med rod i Nexøs brygge tradition, håndbrygget smagfulde og forfriskende kvalitets drikke på Østbornholm. Rent, rå og ærligt. Uden hokus pokus og naturligvis økologisk. Bryggeriet er i konstant vækst for at optimere og udvikle nye spændende produkter for alle der nyder deres læskende drikke.

EN: **NXØ Brewery**, is the company that makes the fermented soft drinks **Vandkefirperler**. Since 2016 they have been hand brewing tasteful and refreshing quality organic drinks on Eastern Bornholm. Clean, raw and honest. Without hocus pocus. The brewery is constantly growing to optimize and develop new exciting products for anyone enjoying their soft drinks.

Nxø Brewery • Sønder Hammer 156 • 3730 Nexø • +45 2258 9135
www.nxobrewery.dk [f](https://www.facebook.com/nxobrewery) [ig](https://www.instagram.com/nxobrewery) nxobrewery



ØSTERSØENS BRÆNDERI

Spiritus i eksklusive partier inspireret af årstiderne og den bornholmske natur



Naturen på Bornholm udgør en uudtømmelig 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.

EN: 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

Gartnervangen 6, 3700 Rønne
c/o Torvehal Bornholm
+45 4036 9627 • www.braenderi.dk
f Østersøens Brænderi



BORNHOLMERSLAGTEREN

Håndværk gennem fem generationer

Vores vision er at producere varer af høj kvalitet ved anvendelse af gode bornholmske råvarer i så stor udstrækning som muligt, hvor fødevaresikkerhed og dyrevelfærd er i højsædet. Produkterne fremstilles efter vores egne originale familiercepter og traditionelle arbejds- og rygeprocesser. Sortimentet består af pålægs-salater, leverpostej og spegepølser i økologiske og konventionelle udgaver samt grillpølser. Varerne kan købes i de bornholmske dagligvarebutikker.

EN: Original Bornholm products, where craftsmanship, quality and local ingredients go hand in hand. The assortment consists primarily of cold cuts salads, liver pâté and salami sausages in organic and conventional versions as well as grill sausages. The products are offered in local convenience stores

Bornholmerslagteren • Brovænge 18, 3720 Aakirkeby
+45 5690 5200 • www.bornholmerslagteren.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 brasiliansk oksesteak til både frokost og aften. - Velkommen.

EN: 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 Brazil for both lunch and evening. - Welcome.

Restaurant B's Fiskeværksted

Gruset 2, 3740 Svaneke • +45 5649 2949
www.fiskevaerkstedet.dk f B's Fiskeværksted



BORNGROS - Specialisten i salg og distribution af bornholmske fødevarer

Borgros 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. Hos os finder du også det bornholmske online-varehus **3xbornholm.dk**.

EN: Borgros 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 us - has been set up in many shops. We also operate **3xbornholm.dk** - the online convenience store of Bornholm.

Borgros Distribution

Store Torvegade 103, 3700 Rønne • +45 5695 2848
www.borgros.dk • www.3xbornholm.dk

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.

EN: 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

Kongensmark 12, Aarsballe, 3700 Rønne • +45 2797 9289
www.krogsholmfrugt.dk • [f](#) krogsholmfrugt



RESTAURANT VILHELM - Midt i Allinge: Madglæde hver dag

Vilhelm byder på klassisk tradition med moderne og internationalt touch, uden nogen dogmer, men med afsæt i rigtig god mad, de bedste vine og ikke mindst den særlige atmosfære af uformel hygge. Vilhelm er nemlig et sted, hvor alle kan være med – hotelgæst eller ej. Du kan både nyde en hel aften i selskab med Vilhelm, snuppe et par retter inden koncerten eller drikke en cocktail i vores fantastiske gårdhave under stjernerne. Det er helt op til dig!

EN: Vilhelm offers classic tradition with a modern and international touch. No rules or dogmas, just really good food, the best wines and of course the special atmosphere of quaint and informal surroundings. Vilhelm is a place for everyone – hotel guest or not. Enjoy an entire evening, get a few dishes before a concert or sip a cocktail in our amazing garden under the stars – it is all up to you.

Restaurant Vilhelm • Grønbechs Hotel

Vinkelstræde 2, 3770 Allinge • +45 2835 6900 • www.groenbechshotel.dk

ØKOLOGISK KØD FRA MØNSTERGÅRD

Angus- og limousinekvæg

I over 30 år har Thor Kure opdrættet kvæg midt i fuglereservatet Ølene, hvor bl.a. mjøddurt 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 Vestermarie, Høkeren i Årdsale, Skafferiet på Melstedgård. Dagli'Brugsen i Gudhjem har en fryser med bøffer og fars.

EN: 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 • Havrehøjvej 9, 3751 Østermarie

+45 2678 4705 • www.moenstergaard.dk • [f](#) Mønstergård



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.

EN: Taste a World Championship Cheese Contest winner. 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 5696 6200 • www.st-clemens.dk



BOLCHERIET SVANEKE - Ærligt. Ægte. Fuld af smag

I **Bolcheriet Svaneke** fremstiller vi bolcher på den traditionelle måde - i hånden. Vi elsker at have besøg og vise dig, hvordan vi gør. Vi håndslynger 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.

EN: 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 5649 6282
www.svanekebolcher.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.

EN: 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

Mølleby 16 A, 3730 Nexø • +45 5647 0400 • www.bornholmersennep.dk



BORNHOLMERHAMPEN - Klimavenlig superfood: Te, mel og olie fra naturens skatkammer

I **Bornholmerhampen** brænder vi for at gøre en forskel for dig, din sundhed og miljøet. Produkter af hamp er således supersunde, velsmagende samt klimavenlige. Vi dyrker hampen på biodynamisk vis og er særlig stolte af vores hampete. Vi producerer også hudplejeprodukter baseret på økologisk hampefrøolie.

EN: 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.

Bornholmerhampen

+45 6170 1537 • www.bornholmerhampen.dk
f i Bornholmerhampen

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. Senneppen fås i rigtig mange varianter. Solceller og intelligent opvarmning gør, at produktionen er tæt på CO2-neutral.

EN: 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 2323 6171 • www.lehnsgaard.dk



DAGROFA

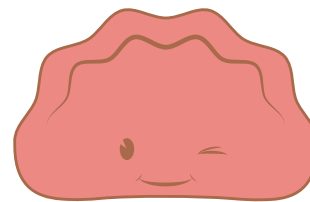
Bindeled mellem lokale producenter og restaurant- og cateringvirksomhederne

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.

EN: **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

Ved Lunden 18, 3700 Rønne • +45 5695 3385
www.dagrofabornholm.dk



FikuMiku

FIKUMIKU

En skør verden af smag og kultur

FikuMiku - et lyserødt univers som får dig til at glemme hverdagens trummerum. 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.

EN: 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 2216 4746
www.fikumiku.dk

BORNHOLM KOMBUCHA - Kombucha af højeste, reneste kvalitet

Bornholm Kombucha brygger kombucha af højeste, reneste kvalitet. Smagen er let og lækende med sød-syrlige noter og en kant af umami. Vi benytter udelukkende 100% økologiske råvarer – primært håndplukket på Bornholm. Vi fokuserer kompromisløst på kvalitet, og sætter en ære i at levere hele og ærlige produkter, der giver mening.

EN: **Bornholm Kombucha** makes premium kombucha with a light, mouth-watering, sweet & sour taste – along with a hint of umami. We use organic produce only – most of which are handpicked on Bornholm. We are relentless in our quest for high quality products and have made it our business to deliver honest results that make sense.

Nordic Fermentation

Gl. Rønnevej 17A, 3730 Nexø • www.nordicfermentation.dk



BORNHOLMS BIKOMPAGNI - Rå honning - Høj kvalitet - I små serier

Biavler Susanne Stenholm arbejder i samspil med naturen.

De fine nuancer i smag og duft kommer fra de blomster bierne har hentet nektar i. Bigårdene ligger i den smukke bornholmske natur. På låget af hvert glas står sæsonen og den unikke bigård, hvor honningen er høstet. Uspoleret honningen, skånsomt behandlet uden brug af opvarmning.

EN: Raw honey - high quality - in small batches. Beekeeper Susanne Stenholm works in interaction with the nature. Shades of taste and scent coming from the flowers the bees have collected nektar from. The apiaries are located in the beautiful nature of Bornholm. On the lid of each glass the harvest season and the unique apiary is written. Unspoiled honey, gently processed without heating.

Bornholms Bikompagni

Biavler Susanne Stenholm • Kærbyvej 19, 3700 Rønne • www.bornholmsbikompagni.dk



SMAGEN ER PRESSET TIL DET YDERSTE

Økologisk og uden brug af tilsætningsstoffer

Vi fremstiller økologisk saft og most af naturens egne bær, frugter og blomster. Samtidig skaber vi jobs til mennesker, der ellers ville være langt fra arbejdsmarkedet. Vi sætter en ære i at rendyrke råvarens originale smag samt fremelske potentialet – naturlig såvel som menneskeligt.

EN: We make delicious organic fruit juice and nectar while simultaneously creating jobs for socially marginalised people. People that due to psychical or mental disabilities are unable to manage an ordinary full time job. We take pride in purifying the original taste of the raw materials to foster the potential of both the ingredients and our employees.

**BORNHOLMS
MOSTERI**

EST. 2010

Bornholms Mosteri

Skansevej 8, 3700 Rønne • +45 5690 7500
bhm@bhm.as • www.bornholmsmosteri.dk



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.

EN: 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 [f](#) Penyllan Brewery



EKKODALSHUSET

- er mad, musik, begejstring 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! Her finder du bl.a. de berømte kæmpetarteletter med 500 gr. hjemmelavet fyld. Ekkodals Rom. Specialøl. Og en smuk og unik sprækkedal med eget ekko.

EN: 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 home-cooked stuffing. Ekkodals Rum. And a beautiful, unique and very famous rift.

Ekkodalshuset

Ekkodalsvejen 5, 3720 Aakirkeby
+45 5697 0060 • www.ekkdalshuset.dk

NETTIS I SNOGEBÆK - Italiensk is med et bornholmsk twist

I 21 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.

EN: Ice cream and Snogebæk has been in love for 21 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

Hovedgade 4, Snogebæk, 3730 Nexø • +45 2830 9667 • www.nettis.dk





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

Den Bornholmske Kalv er opvokset på vores gård uden for Hasle. Vores høj kvalitetskød er modnet i 14 dage. Det giver mørhed og stor intensitet i smagen. Vi leverer til førende bornholmske restauranter. Besøg vores gårdbutik: spegepølser, leverpostej, entrecotes, steaks og mørbradbøffer m.m.m.



EN: 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 supply the leading restaurants. Visit our farm shop, buy danish salami, liver paste, entrecôte, tenderloin steaks etc.

Den Bornholmske Kalv
Simblegårdsvej 22, 3790 Hasle
+45 2047 865 • www.nygaard-pilegaard.dk



Økologisk havtorn fra **HØSTET** er delikatesser med en intens smag, der leder tankerne hen på sol og sommer

HØSTET handler om havtorn og den gode smag. Camilla og Mads, der står bag, producerer havtorn-marmelade, -saft og -sirup, samt andre lækre delikatesser. Det hele kan opleves i gårdbutikken på Fløjlegård, hvor I kan komme og høre meget mere om havtorn eller gå en tur i plantagen, der ligger lige ved siden af.

EN: **HØSTET** means harvested and it's all about sea buckthorn. Camilla and Mads, makes jam, juice and syrup, among other delicacies, all with the tart yellow berries, from their own plantation. You can visit their farmshop, for a taste and a tour around the beautiful sea buckthorn plantation.

Høstet
Ibskervej 34, 3730 Nexø, +45 5354 2124
www.hoestet.dk [havtornbornholm](https://www.instagram.com/havtornbornholm)



LYKKELUND GEDEMEJERI & BESØGSGÅRD

Geder er mere selskabelige end får og nemmere end køer. Geder laver noget fantastisk mælk, som indeholder mere næring end de fleste typer komælk. Mælken er samtidig lettere at fordøje. På **Lykkelund** får du bl.a. is og gedeost af økologisk gedemælk fra vores gårdmejeri. Kom og besøg dyrene og få en smagsprøve på vores produkter i gårdbutikken

EN: Goats are more interesting than sheep and easier to manage than cows. And they produce wonderful milk. At **Lykkelund** you get ice cream made from organic milk and organic goat's cheese produced at the farm's own dairy. Come and visit the animals and get a sample in our farm shop.

Lykkelund Gedemejeri
Krækketsvej 3, Østerlars • +45 2275 9313
www.gedemejeri.dk [Lykkelund-Gedemejeri](https://www.facebook.com/Lykkelund-Gedemejeri)



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.

EN: Come taste and buy all sorts of fine quality cheeses - **Ostehjørnet** on Østergade in Rønne is the place to go. You will also find Bornholm-produced meat toppings and other Bornholm specialities. Birgit also makes sure she has freshly baked bread every day - for sandwiches!

Ostehjørnet
Østergade 40 B • 3700 Rønne
+45 5695 0599 • www.ostehjoernet.dk



RESTAURANT F|B - Fransk bistro på Fredensborg Badehotel

Restauranten serverer franske bistroretter med lokale råvarer. Nyd maden og havudsigt 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.

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

DER ER KÆLET FOR MADEN

Der er kælet for omgivelserne. Det bliver næsten ikke smukkere

Direkte til Østersøen. **Stammershalle Badehotel** har en storslået udsigt fra restaurant og værelser. Med over 100 år på bagen er hotellet dybt forankret i det bornholmske - og derfor er vores køkken også baseret på nærhed, sæson og mange lokale råvarer.

EN: Directly facing the Baltic Sea, **Stammershalle Seaside Hotel** has a magnificent view from the restaurant as well as the rooms. With more than 100 years of age, the hotel is deeply anchored in the history of Bornholm - naturally serving a cuisine based on proximity and season.

Stammershalle Badehotel
Sdr. Strandvej 128, Rø, 3760 Gudhjem
+45 5648 4210 • www.stammershalle-badehotel.dk



SVANEKE BRYGHUS RESTAURANT

God mad og Svaneke Instinct i den gamle købmandsgård

God mad lavet af sæsonens råvarer - og helst fra lokale producenter. I hannerne 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.

EN: 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
Svaneke Torv 5, 3740 Svaneke • +45 56 49 73 21
www.svanekebryghus.dk [fb](https://www.facebook.com/svanekebryghusrestaurant) [svanekebryghusrestaurant](https://www.facebook.com/svanekebryghusrestaurant)



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.

EN: **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 [fb](https://www.facebook.com/svanekeis) [svanekeis](https://www.facebook.com/svanekeis)



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.

EN: 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 [f](#): torvehalbornholm



NORDLANDET

Klassisk menuinspireret 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.

EN: **Nordlandet** 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.

Nordlandet / Underbar

Strandvejen 68, 3770 Allinge • +45 56 48 03 44
www.nordlandet.dk In:Nordlandet [f](#): nordlandet.dk

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, geder og kvæg samt en lang række bornholmske mad- og drikkevarer. Vi er også kendt for at sælge kødudskæringer, som kun undtagelsesvis findes i supermarkederne. **Den Bornholmske Gårdbutik** er en forening af lokale fødevarerproducenter og sælger udelukkende lokale produkter – også økologiske.

EN: **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

Bjergebakkevejen 2, Vestermarie, 3700 Rønne • +45 2531 9143.
Åbningstider: www.den-bornholmske-gårdbutik.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 guldsnegl. Flødebollerne er blevet kåret til Danmarks bedste af 'Smag & Behag'.

EN: Welcome to **Kjærstrup Chokolade**: 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

Hovedgade 9 - 13, 3730 Nexø
+45 56 48 80 89 • www.kjaerstrup.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
Vang 81, 3790 Hasle
+45 5696 9201 • www.leport.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**.

EN: 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
Pilestræde 6, 3730 Nexø
+45 2161 5476
www.bornholmskildevand.dk
@ bornholms kildevand



STIGS OLIVEN - Oliven, ekstra jomfru olivenolier og balsamico

Stig Larsen har siden 1998 solgt oliven, balsamico og andre delikatesser fra Middelhavsområdet. Nu om stunder modner **Stigs Oliven** på store kar på Bornholm, hvor produktionen ligger.

Stigs hustru Simikka tog til Valencia i 2018 for at følge et olivenolie-sommelier program og blev certificeret i februar 2020. Simikka er nu blandt ganske få oliven-sommelierer i Danmark og hun kan guide og vejlede omkring de gyldne dråber.

EN: Since 1998, Stig Larsen has sold olives, vinegars and other Mediterranean specialties. For many years in Copenhagen, but now from Bornholm, where the olives mature. In 2018 his wife Simikka started an olive oil sommelier programme and she got her certificate in 2020 and is now part of a select few in Denmark. Stig and Simikka really know their olives.

Stigs Oliven

Torvehal Bornholm, Gartnervangen 6, Rønne
Torvehallerne Rømersgade 18, 1362 København K
+45 3023 7260 • www.stigsoliven.dk [f](#) Stigs Oliven [@](#) Evooliven

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.

EN: 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
Søndre Bæk 20, Hasle • +45 5696 2002
Åbningstider: www.hasleroeeri.dk • Salg: www.smagbornholm.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 - kolddryges i adskillige timer ved mindre røg end normalt.

EN: 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.

Årsdale Silderøgeri

Gaden 2, Årsdale, 3740 Svaneke • +45 5649 6508
www.aarsdalesilderogeri.dk

NORD SNAPS - ØENS DNA

Ny akvavit: Dild, fennikel & malurt – nyt tapperi

Nord Snaps har høstet priser - du kan nu høste smagsoplevelserne. Ud fra vild natur og bornholmsk køkkenhavemuld har vi skabt elegant og anderledes spiritus, som udfordrer både krop og mindset. Den nye akvavit er med de mange friske smagsnuancer et hit som et alternativ til gin i en gin & tonic. Her fås flasker til frokost, kaffe & cocktails.

EN: The products from **Nord Snaps** have won several awards and you should award yourself the pleasure of a taste. From the wild, Bornholm nature, we have created an elegant and different spirit that will challenge your senses. The new aquavit is packed with fresh tastes and is a hit as an alternative to gin in a classic G&T. We make products great for both lunch, coffee & cocktails.

Nord-Snaps by Rie Uldahl

Glastorvet 7 & Vestergade 1 (tapperi), Svaneke • +45 2197 0580
www.nordsnaps.com NORD-Snaps by Rie Uldahl



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 Chocoladeri emmer af forkælelse & nydelse: Chokolade, flødeboller, et udvalg af lækre bornholmske produkter og is i Rønne om sommeren.

EN: We are inspired by the passion for chocolate and by the craftsmanship. The senses are stimulated. Magic happens. Quality and craftsmanship walk hand in hand: Chocolate and cream puffs and a selection of local specialties and when the sun is out: ice cream in Rønne, of course, with all of the trimmings.

Svaneke Chocoladeri

Svaneke Torv 5, +45 2071 4350 / Store Torv 2, Rønne +45 4079 7680
www.svanekechokoladeri.dk Svaneke Chocoladeri

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...

EN: 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 6112 0719 • www.smallbatch.dk
 Small Batch Bornholm

SOL OVER GUDHJEM - Kokkeeliten dyster selvfølgelig igen. Hold øje med vores [www](http://www.sogk.dk) og Facebook

Danmarks største kokkekongurrence med udsigt til vand og klipper. Nogle af Danmarks bedste kokke bag komfuret og nogle af Danmarks bedste kokke i dommerpanelet. Stort fødevaremarked på havnen i Gudhjem, over 10.000 glade gæster og masser af smagsprøver. Oplevelser, viden og inspiration – som vi desuden kan levere året rundt som konsulenter – kontakt os for en snak.

EN: Denmark's largest elite chef competition is on again in the picturesque village of Gudhjem and will fill up the harbour with skilled food producers, chefs, tastings, food-experiences, judges, foodies and more. Find the date for the next event on our website.

Sol over Gudhjem
info@sogk.dk • www.sogk.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 Skafferiet på Melstedgård og Torvehallen i Rønne samt SuperBrugsen i Aakirkeby.

EN: 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 Skafferiet at Melstedgaard, Torvehallen i Rønne and SuperBrugsen i Aakirkeby.

Bornholmer-honning
Poul-Erik Kristoffersen • 3720 Åkirkeby
+45 2925 7278



HOTEL GSH - Italiensk gastronomi til frokost og aften

Nu kan du nyde det traditionelle italienske køkken hos **Restaurant GSH**. Vi har isamarbejde 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.

EN: 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 5695 1913
www.greensolutionhouse.dk

JOHANNES DAM & SØN A/S - En af Bornholms mest ikoniske producenter med en lang familiehistorie

Jesper Dam er 5. generation og sammen med sin søn Jacob, sikrer de to både tradition og fornyelse. **Bager Dam** er nok mest kendt for de bekendte og sprøde kiks i forskellige varianter – fx er den blå med rug og et fint strejf af kommen den oplagte ven til osten. Men Jacobs nye ideer har forplantet sig i hele bageriet, som nu laver 100% økologisk, langtidshævet brød på gamle kornsorter, kager og wienerbrød samt en ny, økologisk variant af rugkiksen med sort sesam og chiafrø – et fælles projekt i forlængelse af familietraditionen. Desuden leverer de blandt andet også kæmpetarteletter til Ekkodalshuset.

EN: Jesper Dam and his son Jacob are fifth and sixth generation of this iconic Bornholm bakery, probably best known for their crispy rye crackers, but they also offer outstanding organic bread and pastry from their **bakery in Åkirkeby**.



Johannes Dam & Søn A/S
Østergade 1, Aakirkeby • +45 5697 4200 [f](https://www.facebook.com/johannesdam) Johannes Dam & Søn





WILD DISTILLERY BORNHOLM - Økologisk gin og gin af håndplukkede, bornholmske enebær

ENE er en ny serie gin fra det Bornholmske Craft destilleri **Wild Distillery**. På håndbankede kvalitets kobberkedler fra Müller Brennerei Anlagen i Oberkirch, har Master Distiller Henrik Nerst i mere end et år smagt sig frem til den perfekte gin. Nu er resultatet klart. ENE er ikke bare en forkortelse for enebær, det er en filosofi om at finde ind til kernen af den rene og balancerede gin. Med udelukkende økologiske ingredienser er det lykkedes at fremstille en serie på 10 spændende typer gin. Vi håber du er klar til at udforske og blive udfordret.

EN: **ENE** is a new series of 100% organic gin from **Wild Distillery**. Master Distiller Henrik Nerst has spent more than a year creating the perfect gin on his beautiful and hand crafted distillery from Müller Brennerei Anlagen. Find your favorite among the 10 varieties.

Wild Distillery Bornholm
Brovangen 7, 3720 Aakirkeby • +45 7070 7742
www.wilddistillery.dk [f](#) Wild Distillery Bornholm



MULIGVIS ØENS BEDSTE BURGERE

Hjemmelavet og smækfyldt med kærlighed

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.

EN: 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
Åbogade 2, 3760 Gudhjem
+45 2344 6911 • www.spektakel-gudhjem.dk [f](#) Spektakel-bar



HÅNDLAVEDE KARMELLER

Karamelleriet i Svaneke. Ægte tjerlighed!

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, frugt-karameller. Velkommen i **Karamelleriet**

EN: 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 • Havnebryggen 2A, 3740 Svaneke • +45 5649 3513
København: Jægersborggade 36, 2200 Kbh. N • www.karamelleriet.com

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. Seablødda - produceret efter skibsproviantør H.S. Munchs opskrift fra 1909. Du finder dem i butikkerne.

EN: 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
Sdr Hammer 156, 3730 Nexø
+45 7020 2969 • www.bornholmersnaps.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.

EN: Nordbornholms Røgeri. Rocks, beach, full vies of the rocky coast towards Gudhjem. More than 120 years tradition with freshly smoked herring. Try our sumptuous fish buffet. Smokehouse shop offers fresh fish, home-made salads and delicious smoked fish, which can also be purchased online.

Nordbornholms Røgeri

Kæmpestranden 2 3770 Allinge • +45 5648 0730 • info@nbr.dk

Åbningstider: www.nbr.dk [f](#) Nordbornholms røgeri [i](#) NordbornholmsRøgeri

FUGLESANG HAVEPARADIS - Besøgshave, plantecenter og en unik æblesnaps

Fuglesang Haveparadis laver den unikke paradisæble schnaps. 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.

EN: 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
Korshøje 5 3740 Svaneke • +45 2162 8813
www.fuglesang-haveparadis.dk



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.

EN: 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 5648 2224
www.restaurant-koefoed.dk [f](#) Restaurant Koefoed



RAINFOREST CHOCOLATE

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.

EN: 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-2-bar chocolate. No additives. Vegan. Glutenfree with high content flavonoides and antioxidants.

Rainforest Chocolate
Kirkegade 4, 3770 Allinge • +45 5174 3897 • www.rainforestchocolate.dk



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

Hallegaard er særlig kendt for sine spegepølser. Alt laves i hånden, på traditionel vis og uden brug af farvestoffer og nitrit. Dyrene slægtes på eget slagteri. Hallegård laver også lufttørrede skinker, pålægsdelikatesser etc.

EN: 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
Aspevej 3, 3751 Østermarie • +45 2933 0991
Åbningstider: www.hallegaard.dk



DET GAMLE POSTHUS

Mad fra bunden af og friske råvarer

Mad tilpasset sæsonen: Hammershuslam fra Ll. Bjerregaard, hjemmelavet frokost sild, selvplukket ramsløg og friskekutter-rødspætter. Vi inddrager naturens goder og urter med blandt andet mikrogrønt fra Kumlehøj. Plads til fester og receptioner. Åbent hele året.

En: 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
Kirkegade 8, 3770 Allinge • +45 5648 1042
www.detgamleposthusallinge.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.

EN: 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
Storegade 2, 3740 Svaneke
+45 4075 8411 [f](https://www.facebook.com/Svanekebrød): Svaneke brød



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.

EN: **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.

Vingaarden Lille Gadegård
Søndre Landevej 63, 3720 Aakirkeby,
+45 2162 8857 • www.a7.dk



KADEAU Vi dyrker, plukker, gemmer, serverer
og **ELSKER BORNHOLM**

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

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

KADEAU

Vestre Sømark • Baunevej 18, Pedersker, 3720 Åkirkeby • +45 5697 8250
København • Wildersgade 10B, 1408 Kbh. K • +45 3325 2223
www.kadeau.dk Kadeau Restaurant

Melsted er en udflugt værd!

På ét og samme sted finder du det levende frilandsmuseum Melstedgård, Bornholms Madkulturhus og Skafferiet. Det hedder tilsammen gaarden og idéen er at arbejde med madkultur både i gammeldags stil og på den moderne måde. Skafferiet er både øens største specialbutik for bornholmske fødevarer og en café. Her laver vi bondemad til vores gæster. Der er altid suppe i gryden og kaffe på kanden. Grillen er varm, så I kan lave frokosten selv – vi sælger kødet og tilbehøret i Skafferiet. Desuden laver vi lækre egnsretter i en moderne fortolkning og kager, som din mormor lavede dem (hvis hun altså lavede gode kager). På hylderne er der desuden skønne drikkevarer, chokolade, kiks, pasta, ost, olie, sennep og alt det andet,

som du kender fra de bornholmske producenter. På markerne, på gårdpladsen og i den gamle bondegård Melstedgård er der gang i den: Damerne byder indenfor i stuehuset – både til smagprøver på retter fra gamle dage og til livet som bondekone. Bonden og hans hjælpere sår, høster og passer dyrene og klarer de mange andre gøremål et landbrug kræver, afhængigt af årets gang. Når kornet skal males kører møllen og alle på gården er klar til en snak og et smil... – og dyrene er altid klar til at blive kløet lidt bag øret.

gaarden har et fast ugeprogram sommeren igennem og hver ugedag har sit eget tema som præger dagen, både på Melstedgård og i Madkulturhuset.



Madkulturhus

I Madkulturhuset leger vi med traditionerne i nye fortolkninger



Bornholms Madkulturhus er også åbent for både virksomheder og private til selskaber. Vi er ikke en restaurant, for her laver du selv maden!

Vi hjælper med at arrangere aftenen, og sammensætter menuen sammen med jer - med et stort element af lokale råvarer. Derefter guider vi jer igennem tilberedningen. Måske starter vi med en tur i markerne eller urtehaven, for at sanke urter eller høste grøntsager til maden og så er vi med jer i køkkenet, til maden står på bordet. Det er altid både sjovt og hyggeligt. Måske lærer I en ting eller to: Om mad måske -

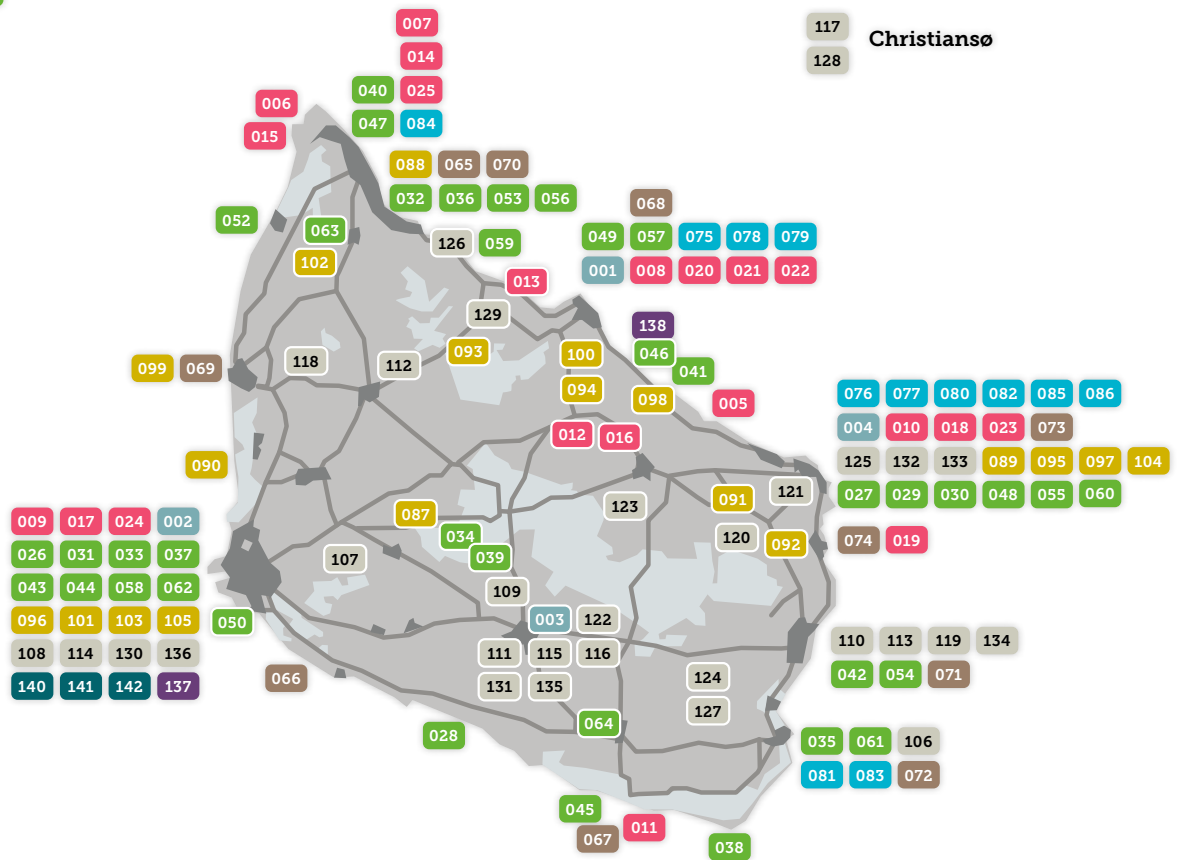
for mad-ambitionerne er altid høje - men måske også om hinanden.

Om sommeren er der madLabs, hvor køkkendøren er åben og man kan kigge ind til leg og inspiration fragaardens dygtige madformidlere. Året rundt er der kurser og workshops, som man kan tilmelde sig for at gå i dybden med et enkelt emne. For eksempel is, surdejsbrød eller slagtning.

Vi glæder os til at se jer og til at give jer en god, gammeldags, nærværende og inspirerende oplevelse. Velkommen til...

gaarden
www.gaarden.nu

København 139
051



- 038 Dueodde Diner og Steakhouse**
dueoddesteakhouse.dk
- 039 Ekkodalshuset**
ekkodalshuset.dk
- 040 Ellas Restaurant & Konditori**
ellasrestaurant.dk
- 041 Louisekroen**
louisekroen.dk
- 042 FikuMiku**
fikumiku.dk
- 043 Restaurant FJB**
bornholmhotels.dk
- 044 G's køkken, Griffen Spa Hotel**
bornholmhotels.dk
- 045 Kadeau**
kadeau.dk
- 046 Melsted Badehotel**
melsted-badehotel.dk
- 047 Nordlandet**
hotelnordlandet.com
- 048 Pakhuset Svaneke**
restaurantpakhuset.dk
- 049 Restaurant Brøddan**
broddan.dk
- 050 Restaurant GSH**
greensolutionhouse.dk
- 051 Restaurant Koefoed**
restaurant-koefoed.dk
- 052 Restaurant Le Port**
leport.dk
- 053 Restaurant Margeritten**
margeritten.dk
- 054 Restaurant Molen**
restaurantmolen.dk
- 055 Restaurant Siemensens Gaard**
siemensens.dk
- 056 Restaurant Vilhelm**
groenbechshotel.dk
- 057 Spektakel**
spektakel-gudhjem.dk
- 058 Selmas Home Cooking**
restaurantselmas.dk
- 059 Stammershalle Badehotel**
stammershalle-badehotel.dk
- 060 Svaneke Bryghus Restaurant**
svanekebryghus.dk
- 061 Sørensværtshus**
sorensvaertshusbornholm.dk
- 062 Texas**
texas-bornholm.dk
- 063 The Ranch**
TheRanchrutsker
- 064 Vingården Lille Gadegård**
a7.dk

RØGERIER

- 065 Allinge Røgeri**
smokedfish.dk/allinge
- 066 Arnager Røgeri og Restaurant**
arnager-rogeri.dk
- 067 Bakkarøgeriet**
bakkarøgeriet.dk
- 068 Gudhjem Røgeri**
smokedfish.dk/gudhjem
- 069 Hasle Røgeri**
haslerøgeri.dk
- 070 Nordbornholms Røgeri**
nbr.dk
- 071 Nexø Gamle Røgeri**
n-g-r.dk
- 072 Snogebæk Røgeri**
smokedfish.dk/snogebaek
- 073 Svaneke Røgeri**
svanekeeroegeri.dk
- 074 Aarsdale Silderøgeri**
aarsdalesilderøgeri.dk

IS, SLIK & CHOKOLADE

- 075 Bech Chokolade Gudhjem**
bechchokolade.dk
- 076 Bolcheriet Svaneke**
bolcheriet.dk
- 077 Bornholms Ismejeri**
bornholms-ismejeri.dk
- 078 Gudhjem Is**
gudhjemis.dk
- 079 Karamel Kompagniet**
karamelkompagniet.dk
- 080 Karamelleriet**
karamelleriet.com
- 081 Kjørstrup Chokolade**
kjaerstrup.dk
- 082 Lakrids by Johan Bülow**
lakrids.nu
- 083 Nettis Iscafe**
nettis.dk
- 084 Sandvig Is Kalas**
kalasbornholm.dk
- 085 Svaneke Chokoladeri**
svanekechokoladeri.dk
- 086 Svaneke Is**
svaneke-is.dk

KOM, KØB OG SMAG

- 087 Den Bornholmske Gårdbutik**
den-bornholmske-gaardbutik.dk
- 088 Det Griser**
detgriser.dk
- 089 Dram & Dialekt**
Dram & Dialekt

- 090 Ernst Økologisk Købmand**
Ernst i Muleby
- 091 Hallegaard Gårdbutik**
hallegaard.dk
- 092 Høstet**
hostet.dk
- 093 Krogsholm Frugt**
krogsholmfrugt.dk
- 094 Lykkelund Gedemejeri**
Lykkelund Gedemejeri
- 095 Nord - Snaps by Rie Uldahl**
nordsnaps.com
- 096 Ostehjørnet**
ostehjoernet.dk
- 097 Pastariget**
pastariget.dk
- 098 Permagrønt**
permagront.dk
- 099 Rainforest Chocolate**
rainforestchocolate.dk
- 100 Risteriet Suenos**
suenos.dk
- 101 Rådhuskiosken**
raadhuskiosken.dk
- 102 Mostballaden**
mostballaden.dk
- 103 Stigs Oliven**
Stigs Oliven
- 104 Svaneke Købmandshandel**
svanekekøbmandshandel.dk
- 105 Torvehal Bornholm**
torvehalbornholm.dk

PRODUCENTER

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

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

ANDRE

- 137 Campus Bornholm**
campusbornholm.dk
- 138 Skafferiet på gaarden**
gaarden.nu
- 139 Marshall Food Events**
sogk.dk

DISTRIBUTION

- 140 Dagrofa Bornholm**
dagrofabornholm.dk
- 141 Carlsberg Danmark**
Rønne, 33273327
- 142 Borngros**
borngros.dk

Ferie i Danmark med DAT



SUPP^{ORT}
DENMARK



Book på

dat.dk



DAT