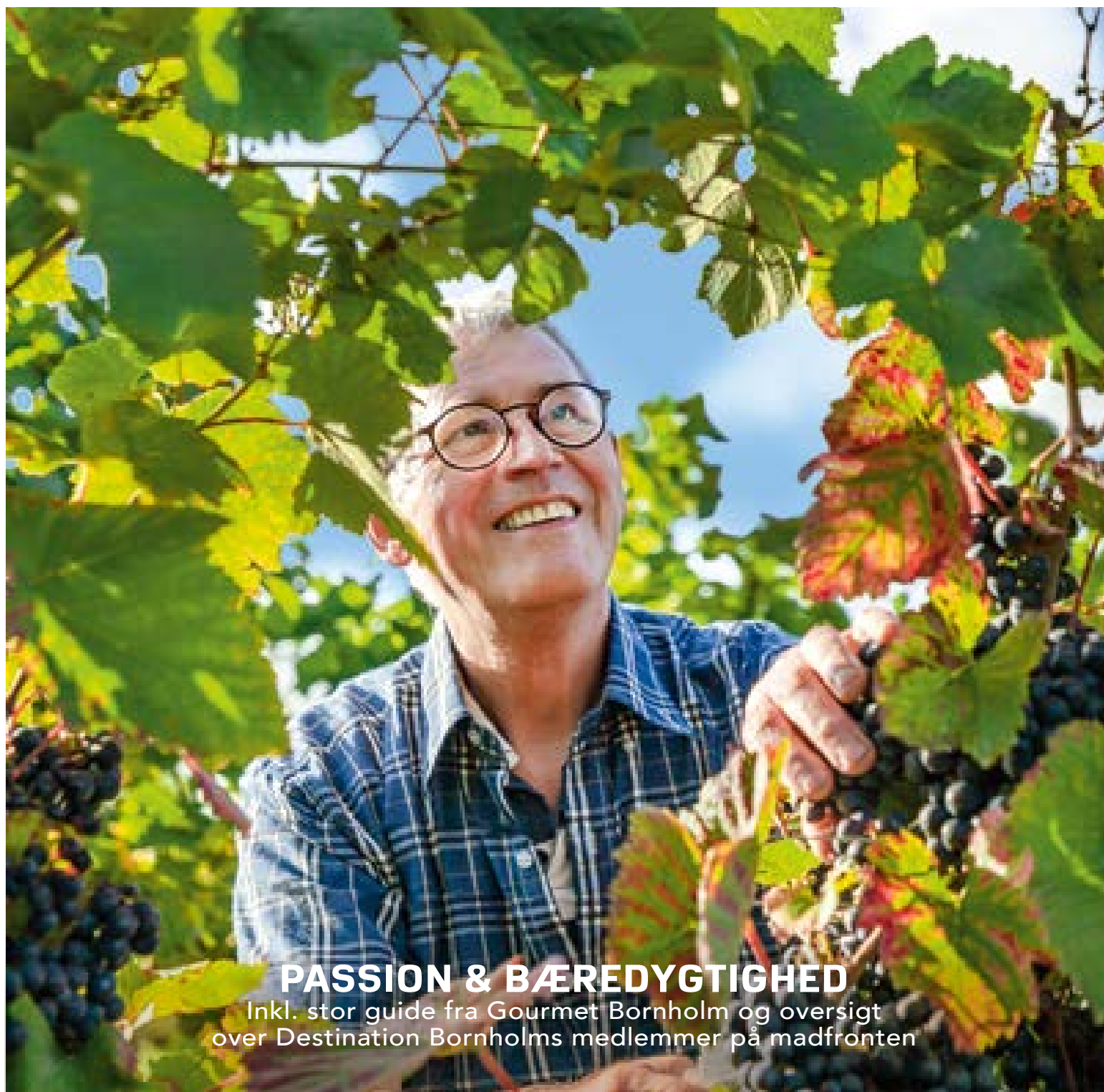


MAGASINET OM BORNHOLMSK GASTRONOMI - NO.07 / 2021

MAD

& MENNESKER



PASSION & BÆREDYGTIGHED

Inkl. stor guide fra Gourmet Bornholm og oversigt
over Destination Bornholms medlemmer på madfronten

VELKOMMEN

En legeplads af kreativitet

Aldrig har øen boblet af så meget virkelyst og iværksætteri. Bornholm har fået en solid placering i hele Danmarks bevidsthed, og gang på gang er vores lille klippeø blevet kåret som noget unikt, der må besøges.

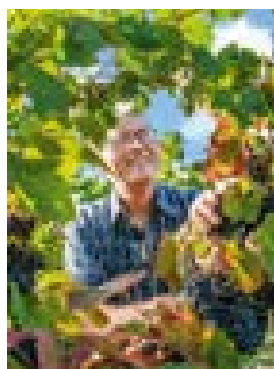
Dette opsving har skabt grobund for tilflytning, udvidelser og nyskabelser. Især inden for gastronomien og fødevareproduktionen ser vi en konstant udvikling, der hele tiden skaber rum for nye talenter eller gamle drømme, der skal udleves. Erfaringer og gode råd bliver delt og givet videre. Der er fokus på bæredygtighed og samspil med vores enestående natur.

Det er dog ikke kun på fødevareriden, at der hele tiden sker nyt. Bornholm har en lang historisk tradition for kunsthåndværk og produktion heraf. En tradition som har udviklet sig markant de sidste hundrede år. Øen er en smeltedigel for nytænkning, nyskabelser og kreativt håndværk på internationalt niveau.

Derfor har vi også valgt at tilføje Mad og Mennesker et indstik, der sætter fokus på kunsthåndværket og viser den mangfoldighed og kreativitet, som blomstrer rundt om på øen netop nu.

Tag på opdagelse og lær alle ildsjælene at kende, folk der hver dag prøver at skubbe til barren og løfte de bornholmske fødevare- og kunstopplevelser til et nyt sanseligt niveau. De står alle klar i deres udstillinger, restauranter, værksteder, caféer og produktionslokaler for at overraske og imponere dig. Læg vejen forbi og lad dig inspirere og nyd vores ø. God fornøjelse med magasinet.

Destination Bornholm & Gourmet Bornholm



Forside: Vinbonde Jesper Paulsen



MAGASINET MAD & MENNESKER NO. 07
BORNHOLM 2021
Kirkebyvej 10, 3751 Østermarie,
telefon 2422 7472
Udgivet i samarbejde med
Destination Bornholm,
Gourmet Bornholm
og Magasinet Bornholm.

Ansvarshavende: Daniel
Mühlendorph
Redaktion: Joan Øhrstrøm,
Søren Sorgenfri, Jon Albjerg
Ravnholt, Thomas Guldbæk,
Mikkel Bach-Jensen,
Foto/grafik Semko Balcerski
og Augustin Lindvad
Oplag: 70.000 eksemplarer



DIT MØDELOKALE LIGGER EN HALV TIME FRA RÅDHUSPLADSEN

BORNHOLM ER TÆT PÅ – OG LANGT VÆK



Hold dit næste møde på Bornholm

Når I mødes på Hotel GSH, Green Solution House på Bornholm, holder du mødet i et af Europas mest bæredygtige mødesteder med 75 konkrete grønne løsninger. Strøm og varme produceres af sol og vind, og græsset slås af en fåreflok. Når du holder et møde hos os – så agerer du bæredygtigt samtidig med, at du holder mødebudgettet. Og selvfølgelig forkæler vi jer, tager hensyn og holder afstand.

Book hos vores eventchef Cathrine Ingildsen, conference@bornholmhotels.dk
www.bornholmhotels.dk

GSH



DUEODDE - FOTOGRAF SEMKO BALCERSKI

Dueodde domineres af en uberørt sandstrand, som ændrer sig efter vind og vejr. Den kan være op til 100 meter bred og flere steder opstår der små laguner. Kysten er et ganske godt sted for havfugletræk, hvor du kan spotte over 1000

misteldrosler på én dag. Enkelte nøddekriger viser sig af og til. Finke- og grønsiskenflokkene trækker forbi i oktober, og hvis vinden kommer fra vest, kan der være dage med mange tusinde trækkende traner. Dagsrekord er 7000.

INDHOLD

8		Spis lokalt-spis ude
12		Den gode kaffe
16		Iværksættere
20		Ildsjæl - Ninette Ellingsen
22		Erhvervshemmeligheder
28		Opskrift - marengsroulade med havtorn
30		Lad det boble... - Cider
36		Smagens mestre
40		Der er Tejn på liv
42		Ildsjæl - Martin Bregnballe
43		Opskrifter fra Bornholmerhampen
48		Bag hver eneste godbid - Torvehal Bornholm
50		Ildsjæl - Jesper Paulsen
52		Mere end daseferie
56		Det gode brød
62		Ildsjæl Jens Borup
63		Fra forskning til produkt
66		Bornholm sprudler året rundt
70		Opskrifter - kirsebær
72		Hist hvor vejen slår en bugt
76		Bæredygtighed på bornholmsk
82-102		Støt lokalt - hele året - Gourmet Bornholm Guide
106		Oversigtskort spisesteder og fødevareproducenter m.m.





Spis lokalt – spis ude

Bornholm har i de senere år oplevet en kulinarisk revolution og restauranter med højt niveau huserer over hele øen med de velsmagende lokale råvarer i fokus. Det kan ses og smages!

Af Søren Sorgenfri

Et eventyr begynder som bekendt med "der var engang". Bare ikke når det gælder Bornholm, der lige nu oplever et sandt madeventyr, der tiltrækker medier, madanmeldere, madbloggere og madglade turister fra hele landet og resten af verden. I løbet af få år er omfanget af fødevarerproducenter på øen skudt så meget i vejret, at det samlet set er øens fjerdestørste arbejdsgiver. Det kan både ses og smages på de lokale restauranter. For antallet af spisesteder med højt niveau forankret i kærlighed til lokale råvarer er stødt stigende. Fra restauratørerne lyder et ønske og håb om endnu flere lokalt producerede råvarer. På grund af smag, kvalitet, bæredygtighed – og så smager bornholmske fødevarer bare virkelig godt. Uanset hvor man befinder sig på øen, er et spisested udover

det sædvanlige sjældent langt væk. Vi nævner i flæng: Stammershalle Badehotel nær Gudhjem, Kadeau i Vester Sømærken, Det Røde Pakhus, Le Port i Vang, Melsted Badehotel, Nordlandet og Restaurant 1B i Svaneke. Menukortene er ikke ens, men det er ambitionen om at bruge lokale gode råvarer, lyder det fra flere af øens spisesteder.

Le Port

– Vores ambition er at lave lækker mad med bæredygtige ingredienser og med så mange lokale råvarer som muligt. Vi bruger allerede alle de bornholmske råvarer, vi kan komme i nærheden af. Ønsket er dog mere lokalt produceret kød og fisk. Der drømmer vi om flere bornholmske producenter, vi kan støtte.

– Vi følger sæsonen, så vi skifter menukortet cirka hver tiende dag for at afspejle den fleksibilitet. På et lidt mere overordnet plan kan man sige, at vi hele tiden arbejder hen mod at blive et grønnere og mere bæredygtigt køkken med mindsket madspild. Vi har derfor altid en vegetarisk ret på menuen, men den er ikke vegansk, da vi er meget glade for æg, fløde og ost. Også her følger vi det lokale udbud som mange andre bornholmer-restauranter.

Melsted Badehotel

– Køkkenet er klassisk med rødder i det franske og stort fokus på velsmag og de gode råvarer. Derfor benytter vi altid lokale bornholmske råvarer i det omfang, de er tilgængelige i sæsonen. Som udgangspunkt holder vi fast i det klassiske menukort, men har altid plads til en nyhed, hvis der dukker noget spændende lokalt op alt efter råvareudvalget. Årets hovedrolle på menukortet bliver frisk fisk og hummer.

Restaurant 1B

– Vi har en frankofil tilgang til nordiske råvarer, men grundlæggende laver vi mad fra bunden med stor kærlighed til håndværket. Vi får i år omkring ti forskellige lokale leverandører af frugt, grønt, kød, most og andre gode sager, så det lokale islæt bliver tydeligt i år. Det er

også rart at mærke og opdage, at bornholmerne selv er blevet mere nysgerrige på øens restauranter.

– Vi har en fast menu med fire retter på kortet, et lille a la carte kort og smørrebrød til frokost, som skifter cirka hver fjerde uge alt efter sæsonens råvarer. Der er højt niveau i glasset og på tallerkenen, men vi render ikke rundt i slips og har heller ikke hvide duge på bordet. Det gør det hele rart og uformelt, men betyder ikke, at vi går på kompromis. Vi gør alt for at bruge lokale producenter. Både for at støtte producenterne her på øen, men også for at bruge råvarerne når de er allerbedst. Det er fjollet at importere frugt og grønt fra Sydamerika og vi vil hellere lade det lokale udbud diktere menukortet og samtidig være stolte af, at vi serverer vores råvarer samme dag, som de er plukket og høstet. Derfor bliver det også lokalt dyrkede økologiske jordbær, kartofler, blåbær, hindbær, rodfrugter, ærter, æbler, løg og kål, som får plads på menukortet, alt efter hvad der er i sæson.

Det Røde Pakhus

– Vores grundlæggende ambition er altid at hæve niveauet år for år. Man skal hele tiden søge at blive bedre og gøre det bedre. Når det er sagt, så er vores koncept lokalt orienteret og lystbetonet og holdt i en prisklasse, hvor alle kan være med.



– Bornholmske lokale råvarer er altid førsteprioritet, hvis kvaliteten er i orden. Det gælder både råvarer, men også de samarbejder vi har med forskellige kunsthåndværkere, når vi arbejder med nye smage, metoder og serveringsformer. Vi har ikke lagt os fast på en tendens; det er derfor, det er lystbetonet for os. Hvis vi ønsker at give de lokale råvarer et asiatisk eller fransk tvist, gør vi det. Skal det være nordisk, er det det, vi gør.

Nordlandet og Underbar

– Vi betegner os selv som en nordisk bistro med fransk islæt, der kører a la carte og dagens menu. Vi tilfredsstiller den gæst, der har lyst til en enkelt ret, men rækker også ud til den gæst, der har lyst til at give den mere gas. Der er klassiske smage på spil med små tvist hist og her, som man måske ikke oplever i hverdagen. Vi vil gerne støtte de lokale producenter så meget som muligt, så vi har en konstant dialog med vores lokale leverandører, hvilket menukortet afspejler. Siger vores leverandør af urter og grønt, at han har nye løg, så kører vi dem på menuen, og det samme gør sig gældende, hvis en anden lokal producent melder nye spidskål ind. Vi sætter os ikke i bås med et fasttømret menukort, men har hele tiden en snak kørende om de næste dage, så der er retter, der kører i to-tre uger og andre i en måned. Dog er friske

grønne asparges fra Anette i Rutsker altid på kortet, når de er i sæson. F.eks. som stegte asparges med blødkogte vagtelæg, sprøde brødkrummer og en vinaigre lavet på brunet smør, saltet citron, purløg og syltede hyldeblomst kapers fra sidste år. Så prøver vi altid at få så mange rabarber som muligt fra Lene, som har en flot køkkenhave gemt omme bag Allinge, og de skal også på kortet, når hun tillader det. Vi har også en passion for gris, som næsten altid er på kortet i en eller anden afskygning.

– I Underbar, som ligger under restauranten, har vi et lidt anderledes køkken med flere små retter, som ikke behøver være nordisk eller fransk inspireret. Det kunne være burrata med forskellige tomater og frisk basilikum. Grillede kyllingspyd marineret i en spicy marinade, stegt blæksprutte med espelette og koriander eller grillet brød med svinerilette.

Kadeau

– Det er svært at beskrive vores koncept med ét enkelt ord, men det ord, der kommer tættest på, er Bornholm. Bornholm er det helt centrale omdrejningspunkt og rygraden i vores projekt. Den vilde natur lige så vel som jorden, vi dyrker. Bornholmsk terrior, kalder vi vores køkken. Vi ønsker altid at blive bedre og udvikle os på alle områder,

og vores overordnede ambition er at have glade gæster og medarbejdere. At vores gæster får en oplevelse, som de sent vil glemme. De vælger jo at bruge penge og tid på at tilbringe en aften hos os. Den tillid, som det jo reelt set er, vil vi virkelig gerne honorere.

– Vores store ting er vores gemmekøkken. Vi bruger hvert år enorme resurser på at komme Bornholm på glas med cirka otte tons hvert år. Derfor forsøger vi altid på at finde nye smage, skud, kogler, blomster og andet, som vi kan sylte til senere brug og dermed være med til at skabe nye tendenser i det nordiske køkken.

EN

Eat local - eat out

In recent years, Bornholm has experienced a culinary revolution and high-level restaurants all over the island focusing on tasty local ingredients. In the article above, you will find examples of some restaurants that you can visit to get a taste of the island's exceptional culinary skills.



Vejen til den gode kaffe

Kaffe. Morgenkaffe. Eftermiddagskaffe. Aftenkaffe. Kaffe på kanden eller to go. Kaffe fra morgen til aften. Og så siger man, at hunden er menneskets bedste ven.

Af Søren Sorgenfri

Vi elsker kaffe og drikker meget af den populære varme drik, som for de fleste kaffedrikkere er en fast følgesvend gennem dagen, og kaffe har også sneget sig ind i populærkultur. Fra scenerne i 'Matador' med Luras Madam Blå, til stort set alle nutidens talkshowværter i bedste David Letterman-stil har en kaffekop stående på bordet foran de rullende kameraer.

Måske husker du scenerne fra den ikoniske tv-serie 'Twin Peaks', hvor specialagent Coopers udtrykker sin store kærlighed til god kaffe? Det er i hvert fald en form for passion, som danskerne forstår. For Danmark er i verdenstoppen, når det gælder indtag af kaffe. I gennemsnit hælder en kaffedrikkende dansker fire

kopper af den populære varme drik ned om dagen. Det er i runde tal 30.000 tons kaffebønner, som får ben og kaffekværn at gå på her til lands. Men de fleste vil også vide, at der er forskel på kaffe. De senere år har Danmark ramt af en kafferevolution med fokus på de gode bønner, ristning, smagsnuancer og selve brygningsprocessen.

En tendens, der også har sat sit præg på Bornholm, hvor oaser med fokus på den gode kop kaffe er skudt op over hele øen. Specialagent Cooper vil næppe finde meget på Bornholm, der vil minde om Twin Peaks' dybe tyste skove, men en forbandet god kop kaffe er der rig lejlighed for at nyde over hele øen.

Buchwalds Kafferisteri, Torvehallen, Rønne

Historien om Buchwalds Kafferisteri begynder med en wok tilsat et ønske om god kaffe. En kop fra en espressomaskine og et ønske om at prøve kræfter med at riste bønner selv førte til mere eller mindre vellykkede kafferistningseksperimenter over et gasblus og en wok.

I dag er det eksperimenterede element

afløst af en 12 kilos probat kafferrister og en fast plads i Rønnes delikatesse- og madmarked Torvehal Bornholm, men passionen og nysgerrigheden efter de gode kaffebønner lever i bedste velgående, hvilket et bredt sortiment af kaffe er et stærkt vidnesbyrd om. Buchwalds kaffe pakkes i særlige poser, der tager hensyn til kaffens aroma. Buchwalds Kafferisteri, Gartnervangen 6, 3700 Rønne

Sueños Kafferisteri, Østerlars

Østerlars er kendt for den imponerende rundkirke og det livlige Middelaldercenter, men er også hjemsted for en realiseret drøm. En drøm af et kafferisteri få minutters kørsel fra byens berømte seværdigheder.

Sueños er en socialøkonomisk virksomhed med kafferisteri og egen kaffefarm i Nicaragua med fokus på den gode smag og den fair handel. En lokal

familie i Nicaragua dyrker og driver kaffefarmen, og den direkte handel mellem familien og Sueños betyder, at kaffebønderne får en betaling, der ligger 25 procent over den normale pris for fair trade økologisk kaffe. Bønnerne dyrkes i naturskov uden brug af gødning og pesticider. Det giver en god kaffe på mere end én måde.

Sueños kaffe kan købes i Brugsen i Gudhjem, Svaneke og Østerlars. Desuden hos den frivillige købmand Høkeren i Årsdale, den økologiske købmand Ernst i Sorthat-Muleby, Bornholms madkulturhus i Melsted, Lykkelund Gedemejeri i Østerlars og naturligvis i Sueños egen gårdbutik. Find Sueños’ aktuelle åbningstider på Facebook.

Sueños Kafferisteri
Gamlevældevej 27, 3760 Østerlars

Kaffebaren, Rønne

Kaffebaren i Rønne er måske ikke verdens største cafe, men til gengæld er stor kaffesmag på menuen, og et talstærkt stampublikum har for længst opdaget den. Med en placering med udsigt til Rønnes Store Torv finder man ikke en mere central placering til at nyde en kop kaffe efter shopping i Bornholms hovedby. Her serveres kage, sandwich, juice, croissanter og andre lette retter og naturligvis kaffe fra et kaffekort, der tæller alle tidens kaffeklassikere. Der er et begrænset antal siddepladser inde og udenfor, men ellers tager du bare kaffen med. Der er rigeligt at kigge på i byen med god kaffe i koppen på farten. Eller vent et øjeblik på, at der bliver en plads ledig og studér menukortet imens. Det er svært ikke at blive fristet.

Kaffebaren, Store Torv 5, 3700 Rønne

Kalas, Sandvig

God kaffe med en god udsigt er win-win. Det kan iscafeen Kalas’ mange gæster skrive under på. Kaffen først. Bønnerne er fra risteriet Roast Coffee, og Kalas serverer klassiske og tidstypiske kaffevarianter med sikker hånd. Fra espresso til latte til iskaffe og alt derimellem. Kalas sælger hjemmelavet is og kager som must have følgesvend til den smagfulde kaffe. Kalas har hjemme i et gammelt kølehus fra 1946, der tidligere blev brugt til opbevaring af is til havnens fiskere, og måske blev der også hentet isklumper til de nærliggende hotellers cocktailservering. I dag er det i den grad spiselig is på lokale råvarer, der langes over disken.

Når først kaffe og is eller kage – eller begge dele – er hentet, så er det bare at tage plads på træterrassens trin, på klipperne, en bænk eller i græsset og nyde udsigten over Østersøen fra første parket.

Kalas, Strandpromenaden 14, 3770, Sandvig, Allinge.

Bay Frost, Listed

Listeds lille havn er lidt en hemmelighed, men de kvalitetsbevidste kaffedrikkere kender allerede til Bay Frost ved havnekanten. Cafeen er frontkæmper for det gode liv i Listed med drinks, hjemmebak, små fine retter og ikke mindst god kaffe. Det, der begyndte i 2012 som en lille kaffebar i forlængelse af juveleren Sebastian Frosts showroom, er i dag et skønt sted til at nyde et glas, bestille en lobster roll eller fransk comté i selskab med caféens gode kaffe. Det hele er lagt i hyggelige omgivelser, hvor der ikke er så meget fart over feltet som andre steder, men til gengæld er der hjemmebakte kager og god vin. Udsigten over den lille havn i Listed og klippepynten er ubetalelig.

Cafe Bay Frost, Strandstien 1A, 3740, Listed, Svaneke

Norresan, Gudhjem

I den vestlige af Gudhjems to havne i den del af byen, hvor de fleste af gaderne er ensrettede, finder man havnen Nørresand. Oprindeligt en nødhavn anlagt til at betjene den nordlige del af Bornholm, men i dag har cafeen med navnet Norresan hjemme her. Er man kaffetørstig, kan man trygt søge i havn her og nyde den gode service toppet med et enestående vue til havet blot et kort stenkast væk. På dage med vind og vejr er det lange flade stykke langs kysten foran cafeen fremragende til at sætte drager op, hvis nu iPads og andre digitale løsninger skal afløses af lidt blæst i håret.

Norresan er egentlig en kaffebar, men ikke bare en kaffebar. Det er svært at finde et tilsvarende sted, hvor der er tænkt så meget over detaljer og udtryk. Her er et godt udvalg af øens specialøl, is fra Kalas, hjemmelavet gin og naturligvis virkelig god kaffe i kopperne ibjergbyens fine kaffebar.

Norresan, Nørresand 10, 3760 Gudhjem

Brohuset, Hammershus

Én ting er en kop varm kaffe med en god udsigt. Noget andet og et kapitel for sig er kaffe med udsigt til et af danmarkshistoriens store bygningsværker, nemlig Hammershus. Borgruinen er naturligvis en af Bornholms største seværdigheder, og placeret lige overfor finder man Hammershus Besøgscenter, hvor caféen Brohuset har hjemme. Caféens ydre er en høj og lang glasvæg med det skønneste kig til Hammershus, kløften, skoven, fårene og havet bag borgen. Caféen byder på et væld af spisemuligheder til den lette og lidt større frokost målrettet alle aldre, men er også et oplagt sted til en stille god kop kaffe, mens man bare suger til sig af udsigten.

Og kaffen naturligvis.

Brohuset, Slotslyngvej 9, 3770, Allinge

Ekkodalshuset

Ekkodalshuset er ikke mindst landskendt for at servere en frokosttartelet stor nok til at gøre Bornholm landfast med Sverige. Men traktørstedet i Ekkodalen er mere end den 500 gram tunge tartelet. Her er udover et bredt og varieret menukort også et folkekøkken med løsninger til de vandrere, der prøver kræfter med den nyanlagte gangsti gennem dalen og et særskilt kapitel på menukortet målrettet desserter og kaffeslabberas, herunder kaffe ad libitum i Ekkodalens vidunderlige omgivelser. Så hvis man råber ”Hvad drikker Møller?” i Ekkodalen, så bliv ikke overrasket, hvis det rungende svar mellem klippevæggene lyder: ”Kaffel!”

Ekkodalshuset, Ekkodalsvej 5, 3720, Aakirkeby

Banken

Ville det ikke være vidunderligt, hvis der var en butik med god kaffe, lækker tapas, indretning, design, vin og gode cocktails under samme tag? Det lyder næsten for godt til at være sandt, men er det faktisk ikke, for en sådan forførende fusionsbutik findes nemlig. Banken i Allinge tager det bedste fra cafeens klassiske univers og kombinerer det med en designbutiks æstetik og udvalg af alt godt til hjemmet eller sommerhuset. Resultatet er hjemsted for den gode kop kaffe, design fra en lang række brands og med en position på Nordbornholm i Allinges gamle bankbygning er lokale producenter bredt og stærkt repræsenteret i glas, kopper og de indbydende hylder. Banken er et rum for inspiration. Og god kaffe. Banken, Kirkegade 2, 3770, Allinge

EN

The road to great coffee

Many people love coffee, and Bornholm does not disappoint. You will find a café and a cup of great coffee all over the island. The article above is an overview of places where good coffee is guaranteed.

I VÆRK SÆTTERE

MED SMAG FOR SOLSKINSØEN



Det pibler frem med friske initiativer og et væld af nye iværksættere på Bornholm. Drømmen hos flere af dem er at re-designe standardiserede og slidte fødevarer i en mere bæredygtig retning, der smagsmæssigt overrasker og idemæssigt rokker ved vores klassiske forståelse af produkterne.

Af Joan Øhrstrøm

Nordikos – håndlavede ispinde

Smagen af havtorn, saltkaramel og hasselnød, af hindbær med hjemmelavede makroner og af blåbærsorbet overtrukket med en vaniljeis og en chokoladecoat vil snart være at finde i Nordikos' sommersortiment af ispinde, der som noget nyt, kan nydes på Bornholm. For efter ti år i Madrid, har ægteparret bag de smukke og håndlavede ispinde, Jacob Gotfredsen og Vanessa Fabiano, valgt at flytte hjem og fortsætte iseventyret på Bornholm med produktion i Åkirkeby. Grundideen er stadig at skabe et helt og færdigt isprodukt uden dikkedarer som smagsforstærkere og kunstige farvestoffer, som nemt kan hives op af en fryser. Men hvor drømmen i Madrid var at udbrede de nordiske smage, er det nye pejlemærke på Bornholm, at råvarerne bliver gradvist mere og mere lokalt baserede, og at Nordikos bliver et kendt brand blandt både gæster og bornholmere. De iskolde fristelser kan indtil videre kun købes på Bornholm hos lokale forhandlere.

Brødre

Bertram No er bidt af brød og startede i foråret 2021 bagerforretningen Brødre i Tejn. Tidligere har han arbejdet på gourmetbageriet Brød på Enghave Plads midt i København, men nu har han købt og istandsat den gamle bagerbutik i Tejn. For den nordbornholmske havneby har længe trængt til et bageri, mener den unge bager, som også drømmer om at inddrage bageriets gamle gårdhave, så sommerens turister og brødflove beboere i byen kan spise hjemmelavede pizzaer her. Ideen med bageriet er ellers at holde sortimentet nede, men kvaliteten oppe med gode råvarer og god smag til alle, der sætter tænderne i brødet fra Tejn.

De tre tjenere – Når man bare "gør"

For Restaurant De Tre Tjenere i Svaneke er bæredygtighed ikke lig med smart markedsføring. Det er et socialt ansvar. Det er en selvfølge. Her ønsker man ikke at skilte med sine

bæredygtige tiltag. Her er det bare noget man gør. Det handler om at starte i det små. I en restaurant anvendes der f.eks. typisk forskellige former for kemi til rengøring, afkalkning og desinficering. Men hvorfor ikke fremstille sin egen, fødevaregodkendte eddike, som kan nøjagtig det samme?

Det handler om at bruge rub og stub af råvarerne i køkkenet. Det handler om at begrænse brugen af ikke nedbrydelig emballage. Kan man stille krav om dette til leverandørerne? Hvis emballagen ikke kan undgås, kan den så genanvendes? Disse og flere andre tiltag udføres som en selvfølge og uden skam over fortidens manglende indsigt i bæredygtighed, men med en positivt tænkende og vejvisende forståelse for, at vi for fremtiden skal gøre det bedre.

Mayö – bornholmsk mayonnaise

I den nystartede virksomhed Mayö i Svaneke er visionen at producere en mayonnaise af høj kvalitet, der er baseret på økologiske og bornholmske råvarer og er så tro mod en hjemmerørt mayonnaise som muligt. For ifølge Nathalie Stougaard Riis, som står bag produktet Mayö, er mayonnaise meget mere end en streg på makrelmadden og kan smage af meget mere end den almindelige standardmayonnaise. Iværksætteren drømmer derfor om at rokke ved folks oplevelse og opfattelse af den lidt udskældte madvare. I hendes re-design af mayonnaisen eksperimenteres der derfor også med nye smagsvarianter. Mayö findes – udover den klassiske variant – foreløbig i to smagsvarianter: ramsløg og trøffeltang. Med tiden vil komme flere smagsvarianter efter årstiden.

Falk Bornholm

I hjertet af Nexø har Line Falk startet sit eget lille, bornholmske snapseri, hvor hun ved håndkraft producerer bæredygtige syp og snapse i små batches. Her følges årstidernes gang, og bær, urter, nødder og frugter sankes i den bornholmske natur, mens de få ingredienser, der ikke gror på øen, hentes hos udvalgte lokale bæredygtige forhandlere på øen. Den særlige bornholmske syp, som røres op med honning og bedst beskrives som en likør, var ny for Line Falk, da hun i sin tid flyttede til øen, men nu er den blevet en fast del af hendes snapsekunnen.

Sortimentet hos Falk Bornholm består udover den klassiske honningsyp af de faste varianter kaffesyp og chilikakaosyp og af de mere sæsonbaserede varianter som bærsnaps, kvædesyp og valnøddesyp.

Østersøens Brænderi ændrer navn

Hos Østersøens Brænderi har man ikke kun haft nok at gøre med at holde gang i bryggeriet af den bornholmske gin og snaps. Man har også været travlt beskæftiget med at transformere virksomhedens visuelle look. For siden ejeren, Martin Kofoed, søsatte Østersøens Brænderi i 2017 har de bornholmske dråber også fået luft under vingerne i udlandet. Firmaets navn ændres nu til Bornholms Distillery, og det er en større proces. For alt fra hjemmeside og trykmaterialer til flasker og etiketter skal re-designes.

Indholdet derimod vil forblive det samme, forsikrer Martin Kofoed, med den omhyggelighed og smagsforankring i den lokale bornholmske natur, som hidtil har kendetegnet brænderiet.



NXØ Brewery - Vandkefirperler

I Nexø drømmer kokken og iværksætteren Paulie Melnyk om at ændre vores måde at drikke sodavand på. Står det til ham, skal det være slut med alle de syntetiske sodavand, der er proppet med sukker. I stedet har den bornholmske brygger udviklet en gærbaseret, økologisk kefirvand, der er skabt på samme måde som mælkekefir med en levende kultur, der også skulle være godt for tarmsystemet. Derfor går hans vandkefirperler også under betegnelsen functional food, fordi de udover at smage af enten frisk hindbær eller citron altså også kan have en sundhedsmæssig funktion. Det bornholmske sodavandseventyr startede lidt tilfældigt med, at han fik et syltetøjsglas med kulturbakterier af en ven, da han flyttede til Nexø fra Frederiksberg. Syltetøjsglasset kom så til at stå i hans bornholmske køleskab. Og så udviklede både kulturen og ideen sig, så han nu har mindst 50 kg kultur som fundament for bogstaveligt talt at skabe en helt ny sodavandskultur.

The Falcon Hotel

Det er to vidt berejste eventyrere, der står bag det nye oplevelseshotel The Falcon Hotel i Allinge, ejeren Martin Ramstrup og hotellets direktør Mette Tiensuu. "Vi ville gerne skabe en tidslomme, hvor der er plads til store tanker og gode samtaler. En slags nutidig klub for eventyrer, hvor man kan blive inspireret til det næste eventyr, sådan et hotel, drømte vi selv om at besøge." De besluttede at hotellet skulle føles som et intenst møde mellem Karen Blixen og Indiana Jones på én gang og hotellet bærer i høj grad præg af Martins liv som jæger og falkoner, og Mettes interesser for indretning og stemning. "Vi håber at gæster der ikke bor på hotellet, har lyst til at slutte gåturen i den skønne natur af med kaffe, hjemmebagt kage og havudsiget, eller komme forbi til cocktails og snacks i de bløde stole. Eller gå ombord i The Falcon's menukort som ligeledes er eventyrligt og langt fra det nordiske køkken. Vi elsker at dele vores mad, og det skal smage, fylde og føles godt." Menukortet er hovedsageligt deleretter, inspireret af den store verden, i små bidder. Du kan både finde Mettes favorit tapas fra Catalonien og Martins Vildtgryde. Franske klassikere, marokkanske krydderier, sprøde grønsager, selvfølgelig fra de bedste af de friske, lokale råvarer.



Entrepreneurs with a taste for the Sunshine Island

Even in difficult times, new entrepreneurs still emerge on Bornholm. The dream for several of them is to make sustainable products that surprise in taste. Also, they want to nudge our ideas regarding the classic understanding of the products. The businesses mentioned above are great examples of innovative and sustainable entrepreneurs.



ildsjæl Ninette Ellingsen

Iseksperimenter i fiskerlejet

Af Jon Albjerg Ravnholt



Hun kom for kunsthåndværket og blev for isen. På havnen i Snogebæk laver Nettis flødeis og sorbet på øens friske bær og frugter.

I højsæsonen er hovedstrøget i Snogebæk spækket med mennesker, der driver rundt mellem designbutikker og spisesteder indrettet i de gamle fiskerskure og værksteder på havnen. Fiskerlejet med de fuldkommen paradisiske bountystrande har en høj stjerne, også blandt helårsbeboerne.

En af dem er Ninette Ellingsen, der kom til Bornholm i 2000 for at blive glaspuster. Hun fik værkstedplads i Snogebæk ved siden af den bornholmske ispioner Boisen is og da han ville sælge i 2013 overtog Ninette Ellingsen den og åbnede Nettis

– Jeg laver selvfølgelig flødeisen på økologisk fløde, og det, jeg kan få økologisk på øen, bruger jeg. Men fordi jeg gerne vil bruge lokale bær og frugter, tager jeg alt, jeg kan få. Så jeg får stikkelsbær fra Ekkodalen, jordbær fra Aarsballe, rabarber fra Østerlars og så videre.

Ud af dem laver hun frisk flødeis og cremede sorbeter, og på terrassen foran iscaféen kan man nyde kaffe til isen, som laves på stedet.

– Det er superfedt! Jeg bor lige oppe ad vejen, og jeg går herved med et smil, når jeg skal åbne.

Isen bliver lavet i små portioner, så opskrifterne kan tilpasses kvaliteten af de bær, der kommer ind. Det er en udfordring for hende som producent, men det er den, der gør det hele spændende, fortæller hun begejstret.

EN

Ninette Ellingsen came to Bornholm in 2000 to work as a glassblower. She got a workshop in Snogebæk next to the ice cream pioneer Boisen Is. When it closed in 2013, she opened Nettis. Ninette makes ice cream with organic cream and other organic products from the island. She uses local berries and fruits from Ekkodalen, strawberries from Aarsballe, rhubarb from Østerlars, etc.

RøGolfbaner

2 X 18 HULLER - GUDHJEM GOLFklub & NORDBORNHOLM GOLFklub



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



**GOLFMEDLEMSSKAB DKK 1.850,- ÅRLIGT
FULDT MEDLEMSSKAB AF DGU
INTET INDSKUD**

WWW.GUDHJEMGOLFklub.DK

tel. 56 48 40 50

erhvervs- knap så hemmelige hemmeligheder

De bornholmske fødevareproducenter er rigtig gode til at dele erfaringer. Også dem, som andre måske ville opfatte som erhvervshemmeligheder. Vi har hentet et par eksempler fra produktionslokalerne, for den gode udveksling af viden, erfaringer, ideer og inspiration er en af forklaringerne på, hvorfor Bornholm gør det så godt som fødevare-ø.

Af Mikkel Bach-Jensen

Fødevare-paraplyforeningen Gourmet Bornholm blev i sin tid dannet fordi de bornholmske fødevareproducenter stod med mange af de samme udfordringer. Når virksomhederne mødtes, kom samtalerne hurtigt til at handle om, hvor det var godt at købe emballage, hvordan man fik en stregkode på sit produkt eller hvor det var bedst at lave markedsføring. Sådan er det stadig, men med årene er der sket en naturlig opdeling i nystartede og etablerede, og mens de nystartede stadig har spørgsmål som ovenstående, er de etablerede mere trådt i karakter som rådgivere og hjælpere for de nye. Niels Frost har netop solgt Den Bornholmske Spritfabrik, som han sammen med sin hustru Erna overtog for 16 år siden. Han husker tydeligt, hvordan Gourmet Bornholm i starten var en summende kokekedel af spørgsmål og erfaringsudveksling. Dengang var de etablerede virksomheder blandt andre Bornholms Andelsmejeri, Espersen og konservesfabrikken Bornholm A/S (som ikke længere eksisterer), og de hjalp de nye i gang. Nu om stunder

kan han genkende billedet af, at han selv de seneste år har været med til at hjælpe nye fødevarevirksomheder på vej. SnapsBornholm er ét eksempel og det samarbejde har udviklet sig så meget, at det faktisk er SnapsBornholm, som nu har købt Spritfabrikken i Nexø. De sidste 4 år har Niels også været en tæt relation til Paulie - eller Svampebob, som Niels med en finurlig reference til vandkefirperlerne – også kalder Paulie. "Da jeg en januardag i 2017 bankede på døren til Den Bornholmske Spritfabrik, var det for at spørge, om han havde noget brugt udstyr, jeg kunne starte min produktion op med. Men jeg fik ret hurtigt en invitation til at flytte ind i et lokale, som så blev indrettet til mig. Den arbejdsgang var meget lærerig, for Niels satte mig til at designe hele min produktionslinje selv. Den hjælp jeg fik dengang fra Niels, har sparet mig for mange penge og ærgrelser," fortæller Paulie Melnyk, som oprindeligt er kokkeuddannet, men sprang ud i sit kefir-perlende eventyr i 2016. For Niels er det helt naturligt at hjælpe: "De nystartede skal komme til de

erfarne, og de erfarne skal give sig tid til at hjælpe. Vi, der har været i gamet i nogle år, har fået vores rifter på næsen, og de erfaringer, skal vi give videre.", fastslår Niels.

Det ville dog være forkert at tro, at Niels ikke også kan give lidt modstand. Det har Paulie erfaret på den kontante måde mere end én gang: "Hvis vi tilfældigt mødes i produktionshallen og måske udveksler lidt nyt, kan jeg godt nogle gange blive banket kærligt på plads, hvis jeg er lidt høj i hatten. Når Niels fx tørt bemærker at "Det bruser godt nok meget over", eller når han venligt men bestemt minder mig om, at jeg faktisk afbryder ham i det arbejde han er i gang med, er det

for mig en reminder om, at den her slags udviklingssamarbejde skal være båret af gensidig respekt for hinandens hverdag. Og af fortrolighed.

Paulie har prøvet at skulle lukke op for forretningshemmelighederne før, blandt andet i et forløb med studerende fra CBS. Derfor har han også opdaget, at det både kan være rigtigt at være meget åben, men også nogle gange lidt mere tilbageholdende. "Som helt grøn kan man spørge om det hele, ofte fordi man er lidt usikker, men med erfaringen kommer også roen. Jeg har, gennem mit samarbejde med Niels, været meget heldig at kunne vende en masse ting, fra etiketter til kunderelationer, fordi mine og Niels' produkter

på nogle punkter er relaterbare, men stadig meget forskellige".

Niels er enig: "Enhver erfaringsudveksling er til gavn for begge parter". Man fristes til at sige skål.

En anden af de go'e gamle, som altid er klar til at hjælpe de nye, er Hans Hansen fra Bornholms Oliemølle. Det er efterhånden blevet til en hel del erfaringsudveksling, for døren er altid åben hos Lehnsgaard, som nu også tæller Henrik Kai Hansen i ejerkredsen. "Helt aktuelt har en af øens nye fødevareiværksættere, Mayö, brugt vores maskiner til deres mayonnaise, men vi har også været inde over Høstet, som skulle have presset olie ud af deres



havtorn-kerner. Vi har endvidere hjulpet BornholmerHampen i deres opstart.” “Det gør vi, fordi vi opfatter os som en del af et økosystem af fødevareproducenter på Bornholm og vores relationer i branchen er ikke konkurrenter – de er kolleger. Hvis vi hjælper andre på vej, gør vi også noget godt for hele Bornholm, og det synes vi, at vi har en forpligtelse til”. Men det skal være drevet af lyst, pointerer Hans. Både for hans del, men også for dem, som kommer med spørgsmål. Det skal være tydeligt, at man kommer og spørger, fordi man er villig til at sætte noget på spil. At der er noget på spil, er man ikke i tvivl om, når man taler med Thor Kure, som driver Mønstergaard sammen med hustru Ellen. Thor er en mand med stærke holdninger – især til bæredygtighed, mangfoldighed og biodiversitet. Det er især denne del i Mønstergaards virke, som var appellerende for Bornholmerhampen, da de – ægteparret Signe Anker & Emmanuel Bellio Copa – skulle finde

deres fortælling og særlige vinkel på hampeprodukterne. “Vi deler værdisæt med Thor og Mønstergaard, og Thor har hjulpet os med at forfølge og definere vores fortælling. Faktisk er vi nu Demeter-mærket og det er i høj grad sket med god sparring og dialog fra Mønstergaard.”, fortæller Signe. “Vi opdagede ret hurtigt, at det er noget af det, som Bornholm kan, ved at være så lille; man kan ringe og spørge om hjælp, og man kan få en masse hjælp fra det lokale erhvervsfremmesystem”. Da Bornholmerhampen startede, var der god hjælp at hente hos den bornholmske fødevareklynge, som tilbød alt fra netværk med andre til info om fødevaretendenser, eksport eller hjælp til selve produktionen. Signe uddyber: “Vi fik lov til at låne produktionskøkkenet på asylcenter Slottet i Rønne mod at tage nogle asylansøgere med i høstarbejdet i en slags arbejdspraktik, og det var bestemt en gevinst for alle parter og gav anledning til megen interessant erfaringsudveksling. Bl.a.

havde vi en kvinde fra Yemen med, som havde arbejdet med marketing og helse, og som havde mange gode fif til os. I det hele taget kan vi se, at gode netværk er guld værd, uanset om man som vi bygger sin virksomhed op på organisk vis eller om man er klar med den toptunede produktionslinje fra start af.” Samarbejdet mellem Mønstergaard og Bornholmerhampen giver mening for begge parter: “Vi tænker jo ens”, fortæller Thor. “Jeg har stor fokus på det mikrobielle liv og er optaget af jordfrugtbarheden, også efter planten er høstet. Altså hvad sker der med jorden, når hampeplanten er væk igen, hvordan udvikler den sig”? Sådan noget er interessant for os, og det er en af grundende til, at vi gerne vil hjælpe til. Vi bliver selv klogere undervejs”. Ikke specielt hårdt presset må Thor da også indrømme, at han meget hurtigt bliver blød i knæene og varm om hjertet, når han har lejlighed til at hjælpe nye på vej, som deler hans værdisæt. Han dyrker i øjeblikket selve hampen

på Mønstergaards jord, men han er faktisk altid klar til at hjælpe: “Det er rart at være i et fællesskab, og det giver os mulighed for at prøve nogle nye grænser af. På den måde kan vi udvikle os. Det er vigtigt, både for os og for Bornholm”. Signe byder ind: “I samarbejdet med Mønstergaard kan vi nu koncentrere os om at høste og producere varer. Vi har suppleret hinanden rigtigt godt, også i forhold til udvikling. Fx er vores te helt igennem lokal og biodynamisk, og det er der en stor tilfredsstillelse i”. Hemmeligheden bag Bornholms kildekode er hermed givet videre - hvis du skulle have lyst til at springe ud som fødevareproducent på klippeøen.

EN

Sharing company secrets
Gourmet Bornholm is an association of Bornholm food producers, which started because the food producers had many of the same challenges. It's a community where the established entrepreneurs help the start-ups and vice versa.



TURE I HAVTORNPLANTAGEN DRINKS PÅ LANDET - FREDAGE SMAGSPRØVER I GÅRDBUTIKKEN



HØSTET - Ibskervej 34 - 3730 NEXØ
åbningstider: HOESTET.DK



STAMMERSHALLE - FOTOGRAF SEMKO BALCERSKI

Kystlinjen ved Stammershalle er unik og særlig med sine skær. Dette skyldes, at sprækker og revner i granitten har været fyldt ud af mindre modstandsdygtige bjergarter, som havets bølger har fjernet. Vind og vejr får klipperne til at

smuldre eller forvitre. Det sker især om vinteren, når vandet i revner og sprækker fryser til is og skørner klippen. Under pålandssorme kan havet så fjerne de løsnede materialer, hvis de da ikke falder ned af sig selv.

Opskrift

- marengsroulade med havtorn

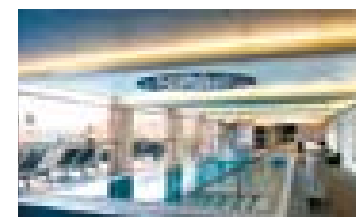
10 flotte stykker af frisk og lækker roulade med syrlighed fra havtornen og masser af sprød sødme fra marengsen.

Marengs
6 æggehvider
330 gr. sukker
50 gr. mandelflager

Pisk æggehviderne stive. Tilsæt lidt sukker ad gangen og pisk godt ind i mellem, til sukkeret er opløst. Læg bagepapir på en bageplade og smør marengsens ud i et jævnt lag, til den måler ca. 30x38 cm. Drys mandelflager ud over hele marengsen, som bages ved 140 grader i ca. 20-25 min. til den er fint gylden. Tag den ud og lad den køle lidt af, læg et stykke bagepapir på toppen og vend den over på en anden bageplade, med marengsens overflade nedad. Træk forsigtigt bagepapiret af og lad bunden afkøle helt.

Fyld
7 spsk havtornmarmelade fra Høstet
6 spsk 100% havtornsaft fra Høstet
250 gr. mascarpone
2,5 dl. piskefløde evt. 2 spsk. flormelis
1/2 tsk. vaniljepulver

Ryst havtornmarmelade og havtornsaft sammen i en meljævner. Pisk mascarpone, piskefløde, flormelis og vanilje sammen til en tyk creme. Smør mascarpone-cremen i et jævnt lag oven på den afkølede marengsbund. Hæld havtornen ud oven på cremen, jævnt fordelt over det hele. Rul forsigtigt rouladen på den lange led ved hjælp af bagepapiret. Pynt med flormelis og blendede havtornflager.



Griffen Spahotel byder dig velkommen hele året. Vi ligger med Østersøen i forhaven, og her kan du forkæle dig selv med lækre moderne omgivelser, værelser med byudsigt eller havudsigt, suiter og et stort spa & wellnessområde med dygtige massører og wellness eksperter. Nyd restaurant Gs Køkken, hvor du selv sammensætter din menu, mens du nyder udsigten til solnedgangen.

Griffen Spahotel har spændende aktiviteter hele året og byder på alt fra vinsmagninger til hyggelige jule- og nytårsaftener.

Forkæl dig selv og en du holder af med en spaweekend på Bornholm – øen er skøn både sommer og vinter.

Griffen

SPA
HOTEL
RESTAURANT

LÆS MERE OG BOOK DIT OPHOLD PÅ [BORNOLMHOTELS.DK](https://bornholmhotels.dk)





Lad det boble, boble, boble....

Sådan sang Liva Weel i den gamle reklamesang for OMA stegemargarine. Selvom det handlede om et helt andet produkt, passer det meget godt på den cider-revolution, vi oplever i Danmark og også på Bornholm i øjeblikket. Små produktioner bruser frem på klippeøen. Vi har kigget på nogle af boblerne.

Af Mikkel Bach-Jensen

"Da vi startede i 2016, var der måske fem registrerede cider-virksomheder i hele Danmark. Nu er vi fem bare her på Bornholm og mange, mange flere i hele Danmark", konstaterer Line Kramp, som sammen med Alex Bredkjær tegner Åvijll. De to kommer fra relaterede produktionsmetoder – ølbryg, brød og fermentering, og tilknytningen til Bornholm er især Lines familie.

Åvijll er bornholmsk for æble, og brugen af noget stedbundet bornholmsk er ganske kendetegnende for parret Line og Alex' tilgang til deres ciderproduktion. Det er helt lokalt og naturnært. Og så er det cider, som man kender det fra normandiet – altså

brygget efter franske principper og metoder.

"Vi laver cider på fermenteret æblemost, og vi hælder det på store flasker, så oplevelsen kan deles med andre", fortæller Line. Tanken er, at cider kan være et nordisk alternativ til vin. Når produktionen er med fransk inspiration, følger nogle ganske eftertragtede både syrlige, bitre, søde og lidt animalske smagsnuancer med, som nemt tåler sammenligning med vinens verden.

Faktisk er det vigtigt at slå helt fast, at cider fra Åvijll og andre, som bruger teknikker fra både den franske og engelske skole, absolut intet har at gøre med den relativt søde

og sodavandsagtige læskedrik, som danske forbrugere lærte at kende i 90'erne, og som stadig findes på hylderne i forskellige varianter.

Line og Alex har brugt langt tid på at finde egnede lokale sorter og ikke mindst sammensætninger, f.eks. var der hele 19 sorter i den produktion, som blev lavet på æblehøsten 2018. Danske æblesorter er ikke historisk udviklet med henblik på ciderproduktion. Alligevel kan det lykkes at lave spændende, god og lokal cider, hvis man tør overgive sig til nogle helt naturlige processer, som nogle gange ikke helt lader sig styre. Til gengæld giver det plads til mangfoldighed og et produkt, som er skønt

uens fra bryg til bryg. Line uddyber: "Det er den proces, som er vigtig for os. Vi tilsætter f.eks. ikke gær, men bruger den vildgær, som findes på og omkring æblerne. Fermenteringen – altså gæringsprocessen, hvor vildgæret spiser sukker og omdanner det til alkohol er superafgørende for smagskaraktererne".

Denne skribent kan bekræfte, at Åvill's cider er værd at stifte bekendtskab med, og det kan i øvrigt også anbefales at besøge Line og Alex på deres fine gård ved Ekkodalen, hvor de også har deres produktionshal, som i øvrigt snart skal udbygges, så der kan laves endnu mere cider.

Et andet helt lokalt ciderprodukt kommer fra Anders Klausens garagebryggeri. Her har Anders lavet cider, også efter fransk metode, siden 2011. "Projektet har altid været et hobbyprojekt, og det bliver nok ikke til mere end det. Jeg startede, fordi jeg var nysgerrig og havde set Bonderøven gøre det på TV. Desuden var jeg blevet lidt træt af at smide havens æbler på kompostbunken hvert efterår".

Selvom det bliver ved hobbyproduktionen, har Anders alligevel prøvet både at levere til Restaurant Kadeau og vinde en pris for sin cider. Det bliver aldrig kedeligt at brygge på

lokale æbler, netop fordi det færdige produkt er forskelligt fra ballon til ballon. En ballon er den store beholder, som bruges til den lille hjemmeproduktion, og som giver ca. 30 flasker færdig cider. "Det er et svært håndværk, og man skal prøve sig frem. Med tiden har jeg fundet de gode, vildtvoksende træer rundt omkring på Bornholm og jeg har lært, hvornår tiden er rigtig til at høste".

Anders kan bryste sig af at være en bornholmsk pioner som ciderbrygger, men du skal være mere end almindelig heldig for at finde hans flasker til salg. Faktisk er det kun på Æblets Dag, som finder sted den sidste søndag i september på gården i Melsted, at du kan støde på Anders og hans cider.

Men der er mere i gang på klippeøen. Faktisk er der 3-4 opstartsvirksomheder i gang, som dog for nuværende alle har fuldt fokus på at plante nye æbletræer og kun har lavet helt små prøveproduktioner. Én af dem er Pilegård Cideri på Nordbornholm. Oskar Prip er med i ejerkredsen, der i alt tæller fem venner, som på den lange bane, håber at kunne leve af deres forretningside.

"Vi har nu plantet ca. 5.000 træer fordelt på 18 sorter. Vi har blandt andet udvalgt engelske cider-sorter

og har plantet mange af træerne i espalier (gitterværk), så vi kan høste så tidligt som muligt", fortæller Oskar. Ambitionen er først og fremmest at lave en dansk cider, som også kan appellere til et nyt og bredt publikum. Oskar fortsætter: "Vi er startet med et ønske om at kunne tilbyde en økologisk, dansk cider, som kan stå på køl i et almindeligt supermarked".

Det bobler videre på solskinsøen – også hos etablerede drikkevirksomheder som Bornholms Mosteri og Small Batch, som netop nu er klar med deres cider. Alle de nye kan glæde sig over at finde vej ind på et cidermarked, der trækker på en tydelig forbrugerinteresse for naturlige og ikke mindst gærede produkter. Kig med på www.gaarden.nu, hvor vi følger boblernes på vej.

EN

Cider revolution

We are experiencing a cider revolution in Denmark and also on Bornholm at the moment. Small productions emerge everywhere on the rocky island. A fine addition to the island's many other beverage companies.

BORNHOLM CRAFT WEEKS

11 SEP - 24 OCT 2021

**Bornholm Craft Weeks
er 6 uger med
kunsthåndværk
i særklasse**

Efteråret 2021 arrangerer Maker's Island Bornholm for første gang Bornholm Craft Weeks. Med et stort og ambitiøst program skal Craft Weeks vise verden mangfoldigheden og kvaliteten af Bornholms kunsthåndværk. Programmet byder på udstillinger, workshops, master classes, tema-events og meget mere.

Se det fulde program på
makersisland.bornholm.dk

BORNHOLMS
REGIONSKOMMUNE

LAG
LOKALE
AKTIONS
GRUPPER

Bornholm Bornholms
Region

MAKER'S
ISLAND
BORNHOLM DENMARK



AF OG TIL SKAL DEN LILLE GÅ FORAN

På Svaneke Bryghus går vi foran i den grønne omstilling. Når man som os holder til på en ø midt i Østersøen, bliver man ekstra opmærksom på, hvor vigtigt det er at passe på de ressourcer, vi har. Derfor foregår al brygning og tapning af vores øl nu 100% CO2 neutralt. Det har vi fået verificeret af Force Technology. Håndværket og kvaliteten er som altid i top, og vi er stadig 100% økologiske. Naturligvis.



Med visionen om at lave den perfekte gin baseret på den Bornholmske natur, startede grundlægger og Master Distiller Henrik Nerst for tre år siden Wild Distillery.

I dag producerer Wild Distillery Bornholm ti forskellige gin, med hver deres særpræg og karakter. Senest er der også lanceret en rabarber gin, som er destilleret med rabarberrester fra Bornholm Mosteri's fremstilling af rabarbersaft.

Selvom Henrik Nerst er mere end tilfreds med resultatet af sin gin, er der altid plads til forbedringer og justeringer, derfor fortsætter jagten på at skabe den perfekte, bornholmske gin. Wild Distillery har en særlig tilladelse fra Naturstyrelsen til at sanke vilde enebær i Ravnedalen. Den unikke kombination af sol, saltvand, klippefyldte kyster og sandjord, giver enebær de bedste forudsætninger for at modne og udvikle sin karakter og stil. De bornholmske enebær bliver til deres eksklusive Wild Botanicals gin, som er smagen af den bornholmske natur. Aromaen og karakteren i ginnen varierer fra år til år, alt efter hvordan sommeren på Bornholm har været.

Smagning og rundvisning på destilleriet

Master Distiller Henrik Nerst afholder i løbet af sommeren Masterclasses, hvor man kan få et unikt indblik i produktionen af gin samt smage nogle af de forskellige varianter. Disse Masterclasses afholdes tirsdag og torsdag kl. 14:00-15:30 hver uge i juni, juli og august. Det er en enestående mulighed for at få et indblik i ginnens verden og smage på Wild Distillery's spændende, forskellige varianter. Der skal bookes tid i forvejen på deres hjemmeside.

Besøg wilddistillery.dk for at se læse mere og booke tid til deres Masterclass.



WILD
DISTILLERY
BORNHOLM - ØSTERSØEN

Smagens mestre

Af Joan Øhrstrøm

Den gode smag er langt hen ad vejen individuel, men alting smager bedre med godt håndværk, gode råvarer og ikke mindst godt selskab. Mød fire af øens smagsspecialister, der guider kunder til bedre oplevelser.

DEN ÆGTE VARE ER ALTID EKSTRA JOMFRU
Simikka Larsen – olivenoliesommelier og en del af Stigs Oliven
Der findes 1.622 forskellige olivensorter på kloden. En god olivenolie kan derfor smage godt på mange måder. De første dråber, der kommer ud, når en oliven presses er de fineste og kaldes altid ekstra jomfru. Presser du olivenene igen, får du nemlig kun jomfruolivenolie. Det første pres er ekstra jomfru. Presser du olivenene igen, får du nemlig kun jomfruolivenolie. Som olivensommelier kan man også altid smage, om den er ordentlig lavet, og om det nu også er ekstra jomfruolivenolie, man smager på, fortæller Simikka Larsen. Hun startede sin uddannelse indenfor oliven i Valencia, og sidste år blev hun certificeret olivenoliesommelier med eksamen i London.

– I starten valgte jeg at uddanne mig for at sikre, at det var den ægte vare, vi fik hos Stigs Oliven, siger olivenoliemesteren.
Sidenhen har hun forelsket så meget i hele industrien, at det er blevet hendes passion at vejlede og guide kunden til at skelne skidt fra kanel. For det, at der står ”ekstra jomfruolivenolie” på flasken, er ingen garanti for, at det også er det.

Selvom det er den ægte vare, kan der opstå fejl i produktionen, som går ud over smagen. Men Simikka Larsen ved nøjagtig, hvordan grundsmagen i en velproduceret ekstra jomfruolivenolie skal være, og hvordan den absolut ikke skal være. Hvordan smager en dårlig olivenolie?

– Det kan smage af alt muligt. Den kan smage harsk eller af eddike, af stearin og fedtfarver. Den gode olivenolie smager derimod først og fremmest frugtigt og har en bitterhed, og så skal den også kradse lidt i halsen, forklarer hun.

– Når det er den friske høst, du får, smager det af frisk frugt, bær eller grøntsager, som gør, at maden kommer til at smage endnu bedre. For olivenolie er en smagsforstærker. Det, den smager af, giver du videre til din mad, siger Simikka Larsen, der derfor opfordrer folk til at smage på den ægte vare.

– De fleste tænker, at olivenolie ikke smager særlig godt, fordi det er fedt. Men det skyldes for det meste, at det er dårlig olie, man har smagt. Når folk indtager ekstra jomfruolivenolie uden fejl, bliver 99 procent fuldstændig overraskede over, hvor anderledes godt det kan smage.

GOD GIN ER UDEN GRANNÅLE

Henrik Nerst – Stifter og ejer af Wild Distillery Bornholm

At arbejde med smag kræver en helt speciel evne til at sanse aroma- og smagsnuancer. Den evne har Henrik Nerst, og i 20 år har han brugt den i sit virke som både sommelier og master distiller.

Efter i mange år at have smagt andres vine og spiritus begyndte drømmen om at udvikle sin egen spiritus at spire. Det resulterede i, at Henrik Nerst i 2018 stiftede Wild Distillery Bornholm og startede sin egen produktion af økologisk gin med sin egen unikke smagsnuance.

Gin er ikke bare gin. Udviklingen af smagsnuancer kan sammenlignes med at komponere. Inden for gin består kompositionen af råsprit, krydderier, urter og en konstant nysgerrighed for at eksperimentere med smag. For Henrik Nerst er en velkomponeret gin ren og klar i smagen og uden farve. Har ginnen en farve, vil den stamme fra et udtræk fra krydderier, og et udtræk i alkohol er i Henriks Nersts optik en snaps.

Den eneste faste ingrediens i gin er enebær, og den vil altid udgøre grundtonen, når Henrik Nerst starter et nyt destillat af gin op. Udover enebær har Henrik Nerst komponeret sin egen grundopskrift, der består af seks andre krydderier og udgør firmaets London Dry variant.

Wild Distillery Bornholms økologiske serie af gin består af flere smagsvarianter. De økologiske råvarer er organiske og kan variere fra sæson til sæson, så det er nye levende organismer, man skal arbejde med for hvert destillat. Derudover har destillering noget at gøre med destilleringsanlægget, temperaturstyring, og hvornår man ”cutter hoved og halen” i processen, fortæller ginmesteren fra Bornholm.

– Når man starter et destillat, kalder man den første alkohol, der bliver produceret, for ’hovedet’. Det er alle affaldsstofferne: Dem drak man i gamle dage, og i værste fald kunne det resultere i, at

man blev blind, forklarer Henrik Nerst. Hos Wild Distillery Bornholm kasserer de ’hovedet’. Efter ’hovedet’ kommer ’hertet’ i destillatet, og hertet består af alt det gode. Efter ’hertet’ kommer ’halen’ – og netop hvornår man cutter halen har stor betydning for ginnens smag. Jo længere man trækker sit destillat, jo længere ’hale’ får man. I mange af de billigere ginner trækker man sit destillat rigtig langt for at få mest muligt gin ud af det. Konsekvensen af en længere ’hale’ er, at man med i smagen får flere flyvske noter. Men hos Wild Distillery Bornholm cuttes ’halen’ tidligt og frembringer det udtryk, Henri Nerst gerne vil have: En ren, klar og fin gin, som ikke smager af grannåle eller noget andet.

GODT SELSKAB GØR VIN BEDRE

Kasper Petersen – vinsommelier på Bornholms Hotels

– Vin smager efter det selskab, du er i, sagde Søren Ledet fra Michelin-restauranten Geranium, der var blandt Kasper Petersens undervisere, da han i sin tid uddannede sig til vin-sommelier i København.

Udsagnet har en sandhed i sig, oplever den bornholmske vinsommelier. For selv den dyreste og bedste vin kan smage bittert i det forkerte selskab, mens den gode vin bliver bedre af godt selskab. Men store vinoplevelser har også at gøre med fortællingerne bag vinene, mener han.

– Halvdelen af mit arbejde handler om at give gæsterne små anekdoter om producenterne. For det skaber en samtale omkring bordet og en hygge omkring vinen, som gør stemningen og oplevelsen bedre og dermed også smagen, siger Kasper Petersen, der heldigvis elsker at underholde kunderne med sjove vin-historier.
– Men som vinsommelier er min opgave selvfølgelig også at anbefale den rette vin til gæsterne. Og nogle gange er det sådan med vin, at den helst skal matche op med maden, så man for eksempel vælger en fed vin til fed mad. Men generelt vil jeg sige: Hvad er du til? Er du til den skarpe smag, eller foretrækker du lidt mere sødme, siger smagsmesteren.

Ofte hører han folk beskrive en vin som 'sur', men i vinbranchen er det lidt et fy-ord at kalde en vin sur, for så lyder det som en dårlig vin. Men det dækker som regel over, at vinen er tør. Selv er den lokale sommelier til både fedme og syre i hver sin vin.

– En vin, der smager af friske syrerige æbler og citron, er jeg helt vild med. For en syrlig vin kan ligesom et æble være så syrerigt, at det eksploderer med sødme midt i det syrlige, fordi det er så frisk. Men smag og behag er heldigvis forskelligt, og det er det, der også gør mit arbejde sjovt, siger vinentusiasten og forklarer, at prisen som regel følger kvaliteten.

I for billig vin kan man ofte nærmest både dufte og smage alkoholen, hvor den i en lidt dyrere vin vil være mere velintegreret. Men ingen regel uden undtagelse, for der findes også perler derude, hvor pris og kvalitet ikke matcher. Dyr vin kan også smage dårligt. Men som udgangspunkt er det med vin som med mad: En simreret, der har stået i flere timer, smager som regel bedre end en hurtig færdigret i ovnen.

Til gengæld er ideen om, at en god vin kan kendes på det dybe hul i bunden en kæmpe myte, som Kasper Petersen også selv er opvokset med, og skrønen lever stadig i bedste velgående, fortæller han.

EN ØL KAN KENDES PÅ SKUMMET

Morten Borup – Kellner og restaurantchef Svaneke Bryghus

Det gærer af opfindsomhed rundt omkring i de danske bryggerier, hvorfra der alene sidste år kom 1.000 nye øl på markedet. For selvom øl som regel kun består af de fire basisingredienser vand, gær, humle og malt, er den ølsmag, man kan brygge sig frem til, mangfoldig. Det handler om, hvordan ingredienserne bruges, fortæller Morten Borup, der er uddannet kellner – eller øl-sommelier.

– Det er humlen, der giver bitterheden, og malten, der både giver fylden og sødmen. Men der findes til gengæld 100 forskellige humletyper, og det er også humlen, der kan give smagen af for eksempel citrusfrugt eller hyldeblomst, ligesom man kan anvende flere humletyper i samme øl. Malt kan

også variere i smag alt afhængig af korntyper, og hvor meget det er ristet. Ristes det lidt, vil det smage meget fersk af græs og korn, hvorimod det vil smage mere af nødder og måske kaffe, hvis det ristes meget. Derfor synes jeg, at øl er ret komplekst, siger den lokale ølekspert, der oplever, at folk tager godt imod det store hav af forskellige øl.

– Hvor folk for få år siden blot skulle have en pilsner eller en classic, har de nu fået mere viden og større smag for specialøllene, som for eksempel IPA'en, der står for 'Indian pale ale'. Det er egentlig en gammel øl fra England. Tilbage fra kolonitiden i Indien, hvor man bryggede øllet hjemme i England. Men for at det skulle kunne holde sig under de lange sejlture, gav man øllet en lidt højere alkoholprocent og masser af humle, for det konserverede øllet. Det hænger stadig ved i dag, når man laver en IPA. Ikke fordi øllet skal kunne holde sig, men fordi man fandt ud af, at det smagte rigtig godt, og jeg tror, det er den bitre, frugtige smag, som gør den superpopulær, forklarer han.

Men hvad man forbinder med en god ølsmag er meget individuelt, understreger kellneren og tilføjer, at det videnskabeligt er bevist, at man smager bitterhed individuelt. Derfor vejleder han gerne kunder med smagsprøver for at finde ud af, hvad den enkelte smagsmæssigt er til. Han har også et lille tip til, hvordan man visuelt kan spotte, om der er meget humle i en øl.

– Hvis der er en stor flot skumhat på øllen, så er det typisk, fordi der er meget humle i, for det stabiliserer skummet. På den måde kan man hurtigt se på en øl, om den er i den bitre ende.

EN

The masters of taste

What people consider excellent taste is individual, but everything tastes better with good craftsmanship, good ingredients, and good company. Many of the island's food producers are happy to guide you to great taste experiences.



DER ER TEJN PÅ LIV

Selv om Tejn er en af øens større havne, har byen i mange år været forholdsvis stille. Fiskeriet er ikke længere det bærende på havnen, men i stedet spirer der nye spændende aktiviteter op i de gamle bygninger. Havnen og byen er under forandring.

Af Thomas Guldbæk, gaarden

Hippe madoplevelser i Danmark dækker hele spektret fra langtidstilberedte, pincet-arrangerede serveringer, - til trendy take away langet ud af en foodtruck eller et hul i en container i en foodhall.

I Tejn har det boblet lidt i nogle år med et bryggeri, som i høj grad er kommet på Danmarkskortet med deres markante og modige øltyper. Tejn er ikke en idyllisk by som Svaneke og Gudhjem – men rummer en industriel robusthed som kalder på iværksættere. 2021 er året hvor flere rykker ind i rå fiskefabrikker, i isværket og i et nedlagt bageri. Jo, der er tegn på liv i Tejn.

KALAS ISVÆRKET

Den markante bygning yderst på molen får nye funktioner. Fra at have været isværk til fiskeindustrien, transformeres den nu til ishus, café og meget mere. Den er nemlig blevet overtaget af Christina og Christian fra Kalas Bornholm. De laver her endnu en udgave af is og café konceptet, som vi kender fra Sandvig. Her er der på alle måder højt til loftet og der vil med tiden også blive holdt langbordsmiddage på molen, tema arrangementer og meget mere. Kalas' koncept med maritim formidling fra RIB-båd vil også kunne udgå fra Tejn isværk.

IVANDET

Mellem havnens yderste mole og isværksmolen er der en fantastisk lagune som også rummer vildmarksbad og sauna. Med udgangspunkt i isværket og lagunen er formidlings- og forskningsprojektet ivandet nu bogstavelig talt søsat. Der stilles skarpt på Østersøens liv. Det er de to marinbiologer Miller og Magnus, som står ved roret med udlån af fiskegrej/waders/snorkel, dagens fiske dissektion, kurser og undervisning. Ivandet samarbejder også med forskere og studerende i forskningsprojekter om muslingehaver, tang og andre mulige produktioner.

BRØDRE

Bertram No er i gang et nyt projekt som genopliver og retænker det tidligere bageri i Tejn. Han har være omkring bageriet Brød i København og har trods hans unge alder, erfaringer med sig fra bageri og restaurationsbranchen i storbyen. Bageriet er fundamentet. Der arbejdes med surdeje, lokale råvarer og et overskueligt dagligt udvalg. Men på sigt er Brødre også en cafe med både indendørs og udendørs servering, popup arrangementer og aftenåbent.

PENYLLAN

Bryggeriet kører derudaf - både med brygning og udskænkning. I 2021 udvider Jessica og Christian rækken af tappehaner med forskellige øl, således at de kommer op på 24 haner. Der er også mulighed for at købe cocktails samt flaske øl. Der bliver arrangeret tema-events og samarbejdet med foodtrucks som kommer på udvalgte dage. Penyllan går også og brygger på tanker om nabobygninger og nye produktioner. Men det er foreløbig fugle på taget.

VESTKAJEN 5

En af fuglene på taget, som rent faktisk er landet, er planerne om at overtage den 550m² store bygning ved Vestkajen 5. Folkene fra bryggeriet er sammen med andre investorer i gang med de indledende øvelser for at realisere drømmen om et hus fyldt med madoplevelser.

EN

TEJN IS IN RAPID DEVELOPMENT

Although Tejn is one of the island's major ports, the city has been relatively quiet for many years because the fishing is almost gone. But now new and exciting activities are sprouting up in the old buildings on the harbour, and great changes are on the way.



^{ildsjæl} Martin Bregnballe

Nordens sardiner

Af Jon Albjerg Ravnholt



Skidtfisk kunne dække hele Danmarks befolknings proteinbehov, hvis vi spiste dem i stedet for at bruge dem til dyrefoder. Fangst gør konservesdåsen til gourmetmad med nordens sardiner.

I Spanien fungerer fiskekonserves som en let anretning på tapasbarerne, og i Portugal er de ikoniske sardiner på dåse en hjørnesten i køkkenet. Det var inspirationen til at åbne butikken og fiskebaren Fangst i Gudhjem sidste sommer.

Her kan man både købe dåserne med hjem, eller man kan nyde en anretning med brød fra Bager Dam og mayonnaise fra Mayö, når baren genåbner efter en ombygning. Og fisken: Det er såmænd brisling, som ellers regnes for skidtfisk og bruges til dyrefoder.

– Jeg ledte efter nordens svar på sardiner og fik øje på brislingen, som er en del af sardinfamilien, siger Martin Bregnballe, der driver Fangst sammen med Sean Claxton. – Før 2. Verdenskrig lå der op mod 150 små konservesproducenter langs kysterne i de nordiske lande, og brisling blev solgt som sardiner. Men den gled ud af billedet, da de små producenter blev udkonkurreret.

Fødevareriværksætteren har indtil videre skabt i alt syv konservesprodukter med brisling, blåmuslinger, laks og hjertemuslinger. I 2021 er Fangst i Gudhjem under ombygning, men man kan smage og købe produkterne flere steder på Bornholm, der forhandler lokale fødevarer. For med produkterne fra fangst får man ikke bare stillet sulten: Brislingen får æresoprejsning som en ægte nordisk delikatesse.

EN

Martin Bregnballe

Industrial fish could cover the protein needs of Denmark's entire population if we ate them instead of using them for animal feed. Therefore, Martin started Fangst (Danish for 'catch'), which turns the tin can into gourmet food with Nordic sardines.

Opskrifter fra Bornholmerhamp



Med udviklingen af industrihamp, som er en forædlet hamp, er det blevet muligt at dyrke og udnytte hampens gode smagsmæssige potentialer. Ud over at være en plante, der med sin kraftige bladvækst optager store mængder CO₂, er det en hårdfør plante, der kan dyrkes uden brug af pesticider og ukrudtsbekæmpelsesmidler. Hampen har et hav af anvendelsesmuligheder, i Bornholmerhamp bruges den til fremstilling af hudpleje-produkter og fødevarer.

Hampefrøolie har en nøddeagtig smag og anvendes i den daglige madlavning, fx i dressinger, smoothies, brød og kager. Netop forholdet mellem omega 6 og omega 3, 3:1, er unik for hampefrøolie. Hampemel anvendes selvagt i bagværk. Den er glutenfri og rig på proteiner og fibre. Hampete smager lidt hen ad en mild grøn te dog med lidt kant og krydrede noter.

MORMORS CHOKOLADEKAGE

Hak chokoladen groft og kød den let i en blender sammen med melet og de to slags nødder. Nødderne må ikke blive for fint hakkede. Del æggene i hvider og blommer. Pisk hviderne stive sammen med halvdelen af sukkeret. Pisk også blommerne med den anden halvdel af sukkeret. Når æggeblommerne er pisket hvide sammen med sukkeret, røres chokolade og nøddeblandingen i æggemassen. Tilsæt nu gradvis olien til æggeblommeblandingen og rør, til det er pænt blandet. Til sidst vendes de stiftpiskede hvider i blandingen. Kom bagepapir i en springform og fordel dejen i formen. Bag kagen i en 170°C varm ovn i ca. 50 minutter.

TEBIRKES

Smelt smør, tilsæt mælk, gær, salt, sammenpiskede æg og hampe- og hvedemel. Ælt dejen og lad den hæve i mindst en time. Rul dejen ud til en lang rektangulær plade og pensl den med sammenpisket æg. Fold dejpladen på den lange led i tre lag, pensl med æg, drys med sesamfrø og skær dejen i passende stykker. Læg stykkerne på en plade og lad dem efterhæve et lunt sted i 30 minutter. Bages herefter i ca. 15 minutter ved 225 °C.

LANGTIDSHÆVEDE BOLLER

Rør gæren ud i det kolde vand og tilsæt herefter resten af ingredienserne. Rør dejen med en røreske til den er ensartet, dejen skal ikke æltes med hænderne. Dæk skålen til og stil den i køleskabet til næste dag. Dag 2 tænder du ovnen på 200 °C, brug to spiseskeer til at tage dejen op på bagepladen med, der vil være til omtrent 12 boller. Pynt evt. bollerne med græskærkerne og bag dem i ca. 20 minutter.

150 gr. mørk chokolade 70%
50 gr. valnødder
50 gr. hasselnødder
25 gr. hvedemel
4 æg
150 gr. rørsukker
90 gr. hampefrøolie

30 gr. gær
2 dl. mælk
600 gr. hvedemel
60 gr. hampemel
1 tsk. salt
110 gr. smør
2 æg
Til pensling og pynt:
1 sammenpisket æg og sesamfrø

15 gr. gær
3 ½ dl. koldt vand
1 tsk. salt
1 spsk. sukker
1 spsk. olie
En håndfuld sesamfrø
50 gr. hampemel
400 gr. hvedemel



www.smallbatch.dk  smallbatchbornholm | Tel. 6112 0719

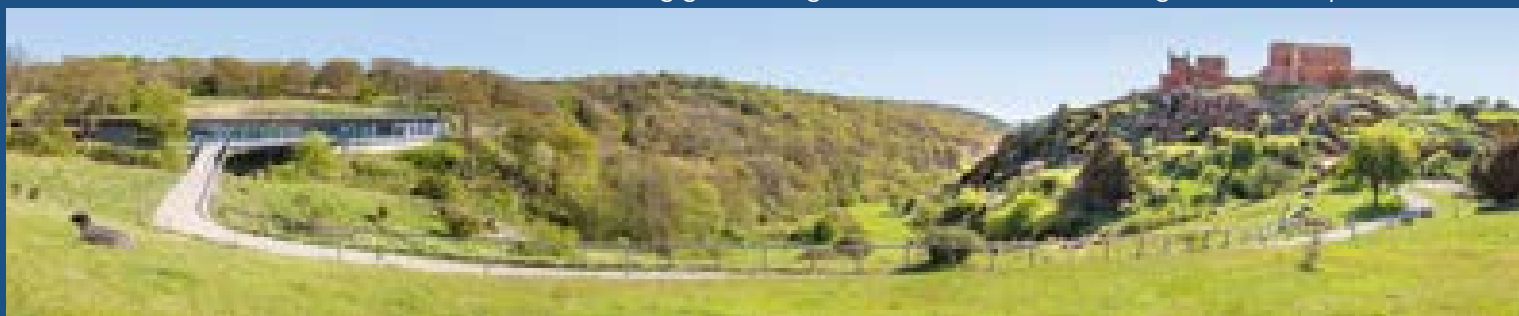
Nu også med
rundvisning
på bryggeriet

Bornholmsk øl i balance

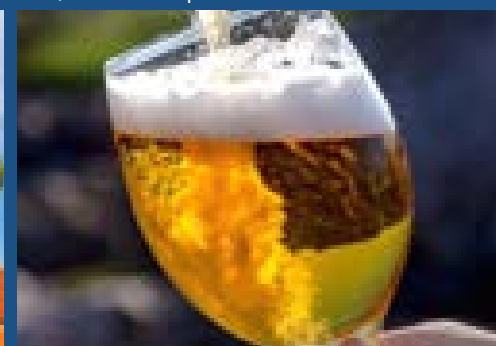
BESØG VORES FEM BORNHOLMSKE PERLER



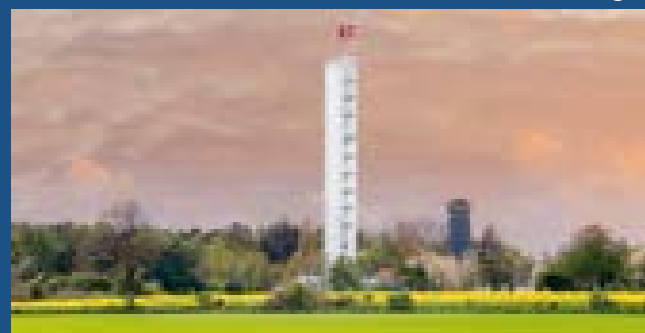
CHRISTIANSHØJKROEN - natur, historie og gammeldags kromad i skovens forsamlingshus. Find os på Facebook



BROHUSETHAMMERSHUS.DK - café & shop i besøgscentret ved Hammershus, Nordeuropas største ruin



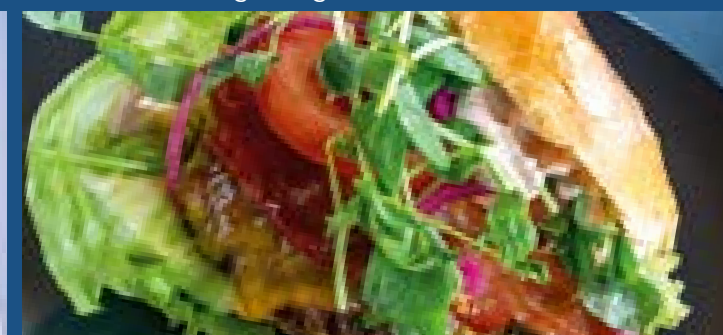
GUDHJEM MØLLE - museum, udstilling mad og drikke i historiske omgivelser. Find os på Facebook



BORNHOLMERTAARNET.DK - udsigtstårn, koldkrigs museum, militæranlæg, minigolfbane med 24 huller



HØIERS - café og vinbar med en flot udsigt til Allinge havn. Find os på Facebook





KLIPPERNE I RINGEBAKKERNE - FOTOGRAF: SEMKO BALCERSKI

Bornholms geologi består af bjergarter og aflejringer fra helt andre og ældre geologiske perioder, end i det øvrige Danmark. Den nordlige del af øen er domineret af

prækambrisk grundfjeld bestående af gnejser og granitter. Prækambrium begynder med Jordens dannelse for omkring 4.570 millioner år siden.

der er en god
historie

BAG HVER ENESTE GODBID

Bag gode fødevarer gemmer der sig altid gode fortællinger, og i Torvehal Bornholm kan kunderne høre historierne bag alle lækkerierne, når de besøger den populære slikbutik for voksne i Rønne.

Af Joan Øhrstrøm

Man forstår godt, at stadig flere turister besøger Torvehal Bornholm for at forkæle sig selv med lækre fødevarer, før de kører ud til sommerhusene med friske forsyninger. For i den gamle slagtehal i Rønne er en række af øens bedste lokalproducerede føde- og drikkevarer samt wellnessprodukter samlet under samme hyggelige tag. Bygningen emmer i sig selv af historie med originale klinker på væggene og charmerende loftsbjælker over de handlende. Der bydes ikke blot på gode fødevarer, men også gode fortællinger om hvert eneste produkt herinde, hvor man kan få lidt af hvert fra oste til specialøl og sæber. Fælles for alle varerne er, at de er skabt med kærlighed til kvalitet. Det kan man både smage og mærke herinde, hvor det lokale sortiment har grebet om sig, siden slagtehallen åbnede som torvehal tilbage i 2015.

Caféen er stadig hjertet

Selvom man i den gamle slagtehal har fingeren på pulsen i forhold til nye lokale producenter og iværksættere, er caféen stadig hjertet i hallen. Det er her, både gæster og producenter bydes velkommen, og skulle tørsten eller sulten melde sig, kan man her forsyne sig med både vin, lokalproduceret øl, lækker mad samt kaffe og kage, som om sommeren serveres i den tilstødende brostensbelagte gård. Selve hallen og gårdhaven kan også danne ramme om konfirmationer, bryllupper og diverse arrangementer.

Fra slagter til charcuteri

Maden kan man få skræddersyet fra hallens slagter, der som noget nyt er udvidet til at være et charcuteri, hvor al maden laves helt fra bunden og så

vidt muligt på bornholmske råvarer. Den skræddersyede menu kan også leveres ud af huset, ligesom man fra charcuteriet til daglig kan få et bredt udvalg af take away – fra tapas og paninier til frisksmurte sandwiches og smørrebrød.

Small Batch – øl med sjæl og hjerte

Trænger man til noget at skylle maden ned med, kan man gå på opdagelse i hallens bottle shop, hvor man finder et fint udvalg af lokale drikkevarerproducenter. Heriblandt det lille bornholmske bryggeri Small Batch, som med deres specialøl ønsker at udfordre forbrugerne med unikke øloplevelser. For selvom småt er godt, tilbyder Small Batch en bred vifte af individuelle specialøl. Det er altid muligt at smage på øllet, som findes i fadølsanlægget i caféen, når man ønsker at orientere sig



i smagsvarianterne. Small Batch har allerede høstet stor anerkendelse i flere danske øl-konkurrencer, selvom bryggeriet først kom til verden i 2015.

Krogsholm Frugt – smagen af den danske have

Hos Krogsholm Frugt eksperimenteres der ligeledes med smage, når der kreeres saft, marmelader, honning og diverse eddiker og chutneys af årstidernes høst, som altid er dyrket sprøjtefrit, skånsomt og bæredygtigt. Det har man gjort siden Krogsholm Frugtplantage tog sin begyndelse på en gold mark for 20 år siden, hvor de første buske og træer blev plantet. Sidenhen plukkede man bærrene og frugterne og begyndte at lege og koge i gårdkøkkenet, der i dag er skiftet ud med et større industrikøkken. For passionen og nørderiet bar frugt og i dag kan en lang række af deres velmagende produkter naturligvis også købes i Torvehallen.

Buchwalds Kafferisteri – velmagende kvalitetskaffe

Hos Buchwalds Kaffe, som holder til i gården med sit eget kafferisteri, nørdes der også for at få den helt rigtige smag frem. Kafferisteriet startede i en skurvogn i indehaverens have ved hjælp af et gasblus og en gammel wokgryde. Derfra tog kaffeeventyret hurtigt fart, og i dag kommer mange kunder i Torvehal Bornholm alene for at tale om kafferistning og smagen af den fuldkomne kop kaffe. Det er også Buchwalds kaffe, der bruges på espressomaskinen i caféen, ligesom man selvfølgelig kan købe den gode kaffe med hjem i poser. I caféen står kaffeposerne fint udstillet i en gammel skohyldereol fra kasernen, der stammer helt tilbage fra russertiden på Bornholm. Men nu står der altså ikke soldaterstøvler, men kvalitetskaffe på hylderne i den gamle slagtehal, som udover at være en slikbutik for voksne emmer af fine fortællinger.



ildsjæl Jesper Paulsen

Hvordan smager Bornholm?

Af Jon Albjerg Ravnholt



Fra svin til vin: For 21 år siden lagde svinebonden på Lille Gadegård produktionen om og satsede hele butikken på vinproduktion. Det har bogstavelig talt båret frugt og er blevet en attraktion for turister og nysgerrige feinschmeckere. Det kræver stædighed at sætte sig for at dyrke vin på Bornholm og det har Jesper. Så da Danmark i 2000 blev erklæret vinland, satte han i gang og plantede vindruer. Indtil da havde han været svinebonde, og han har stadig tre af de et halvt ton tunge dyr til at boltre sig på gården, mest for hans egen og gæsternes fornøjelses skyld.

– Det er de mest fotograferede svin på Bornholm, griner han. For den usandsynlige vinproduktion er blevet en mindre turistattraktion for sommerhusgæsterne i Sømarken og Dueodde.

Siden 2005 har Jesper Paulsen lavet mousserende frugt-vine på stikkelsbær, ribs, solbær og jordbær til at svale kroppen på de uendelige sydbornholmske sommeraftener. Da vinstokkene har vokset til, kunne han fremstille rødvin og hvidvin. Senere kom likør, brandy, bitter, øl, den første danskproducerede whisky siden 70'erne og, naturligvis, den bornholmske brændevinsklassiker: Honningsyp. Idéen kom fra bevægelsen Nyt Nordisk Køkken – men smagen er sin egen umiskendeligt bornholmske. Faktisk så meget, at Jesper Paulsen denne sommer lancerer en whisky, der bogstavelig talt smager af øen.

– Jeg gravede tre fade whisky ned for fire år siden, og der har de så ligget og trukket smagen af Bornholm siden. Til sommer finder vi ud af, hvad smagen af Bornholm så egentlig er.

EN

From pig to wine

Twenty-one years ago, the pig farmer on Lille Gadegård invested in wine production, becoming an attraction for tourists and curious gourmets. This summer, Jesper is launching a whiskey that tastes of the island. He dug three barrels of whiskey down four years ago, where they have been absorbing the taste of Bornholm since.



Jørgen fra Hallegård

Fastfood fra den lokale...

Tak fordi du læser med i Destination Bornholm og Gourmet Bornholms madmagasin.

Vi vil rigtige gerne gøre det let for dig, at gå på opdagelse og smage på det bornholmske køkken, når du besøger øen. Derfor har vi samlet alt det bedste fra Bornholm i vores officielle rejseguide app "Bornholm". Med "Bornholm"-app'en får du bl.a. et godt overblik over øens mange spisesteder. Du finder også turbeskrivelser, rutekort til øens seværdigheder, eventkalender, butikker, åbningstider, transportmuligheder og meget mere...

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





mere end daseferie

Af Søren Sorgenfri

Bornholm er naturligvis kendt for klipper og kyststrækninger med de skønneste strande, men den bornholmske natur byder på meget mere end sand mellem tæerne. Øen har en rigdom af muligheder for udendørs oplevelser, lige fra den fredfyldte stund ved det lune bål, til den aktive ferie med kilometer i benene eller en fascinerende verden under bølgenes blå.

Jagt – under vandet

Undervandsjagt er en intens og aktiv form for fiskeri. Under havoverfladen venter en ny og spændende verden, hvor fiskestangen er byttet ud med harpun eller fiskespyd. I perioden juni til september, og så længe vandet er minimum 14 grader varmt, kan man prøve kræfter med denne fiskedisciplin hos Bornholm Outdoorcenter på et kursus af to-tre timers varighed. Man skal være tryk ved vand, være en rimelig svømmer og kurset indledes med sikkerhedsinstruktion, hvorefter jagten i dybet går ind. Læs mere på: Bornholmsoutdoorcenter.dk

Vandring og højskole er in

Vandreturisme vinder voldsomt frem i Danmark, og Bornholm går forrest i feltet med et stort netværk af vandre-ruter og stisystemer. Der er strækninger til den korte formiddagstur for hele familien med fokus på den smukke udsigt som ved Hammeren eller Åstier langs nord- og sydkysten.

Højlyngsstien går fra Sandvig strand via Hammershus tværs over øen til Aarsdale, men ikke i fugleflugtslinje. Rutens 67 kilometer er anlagt efter de smukkeste mulige naturoplevelser med skov, åbent terræn og sprækkedale

hen over højderygge. Undervejs er der anlagt shelters og bålpladser med overnatningsmuligheder, og hvem kan ikke lade sig friste af mad over bål, mens sommeraftenen tænder for stjernerne.

Det samme gælder for den store tur rundt om Bornholm, hvorfor en vandreferie kan strække sig over en til to uger og med fordel kan kombineres med ophold på Bornholms højskole, der tilbyder vandre- og outdoorcurser.

Læs mere på:

Bornholm.info

Naturstyrelsen.dk

Bornholmshøjskole.dk



Lær om liv i vandet

Der foregår noget i vandet i Tejn Havn. For det første er Tejn i hastig udvikling som bysamfund, hvor den store erhvervshavn er ved at få nyt liv, men for det andet åbner projektet ivandet i Tejn døren til en verden, som vi normalt nyder at se på fra oven. Nu kan især familiens mindste lære mere om livet i havet, når to lokale havbiologer hen over sommeren og sensommeren underviser nysgerrige poder med mod på at få havvand og sand under neglene i en del af et gammelt havnebassin. Der er udstyr til at udforske verdenen i vandet og foregår ved det gamle isværk yderst på havnefronten.

Læs mere på: facebook.com/ivandetbornholm

Sæler og speedbåd

Havet er et livsvilkår for Bornholm og Christiansø. Man kan sejle med pas-sagerfærge fra Gudhjem til den gamle fæstningsø, og når vejret tillader det,

sejler Boating Bornholm fra Sandvig havn i RIB med plads til op til 10 personer. Der sejles fra Allinge Havn til Christiansø med to timers fritid på øen og et stop med kig på områdets mange gråsæler og den fascinerende verden i farvandet omkring Christiansø. Der er afgang tidligt om morgenen, og efter sejlturen er der mulighed for at leje SUP boards og indtage Sandvig strands fine og rolige bugt. De mere erfarne kan bruge dem til surf i bølgerne. Læs mere på: Boatingbornholm.dk

Spis din vandretur

Melstedgaard er lige dele landbrugs-museum og madkulturhus. Gaarden har stort fokus på ikke bare det, vi dyrker, men også det, der vokser omkring os mellem klipper, i skovene, lynglandskabet og bakkerne. Med urtekurser og vandreture åbnes der op for nye og spiselige sider af den bornholmske natur lige til at toppe salatskålen, når grillen er tændt. Læs mere på: Gaarden.nu

Indtag havet

Havkajak har vundet mange vand-hundes hjerter de seneste år, og Go Bornholm anbefaler fire fede spots til havkajak med mulighed for at leje udstyr, undervisning og anden sikkerhed: Hammershus, Sandvig, Aarsdale og Balka strand. Alle fire lokationer har ideelle forhold og vidunderlige omgivelser og udsigt. Go Bornholm guider også til mange andre udendørsaktiviteter.

Læs mere på: Gobornholm.dk



More than a lazy vacation

Bornholm offers much more than exciting nature. The island has many outdoor experiences ranging from the peaceful moments by the warm campfire to the active holiday cycling or diving under the waves. It is an island of opportunities.



Det gode brød

Af Joan Øhrstrøm

Spørger man nogle af øens bedste brød-bagere, er forudsætningen for det gode brød både tid og mel af høj kvalitet. Til gengæld er grundopskriften enklere, end man skulle tro.

Selvom moderne diætister nok ville give Jesus ret i, at mennesket ikke skal leve af brød alene, er der ikke meget, der kan slå smagen og duften af et nybagt brød. Men hvad er egentlig hemmeligheden bag det gode brød?

Spørger man Kasper Buchardt Thye fra Svaneke Brød er svaret enkelt:

– Surdej, vand, mel og kærlighed, kommer det klart og uden tøven fra den kyndige bagermester, der anser gær som et levn fra 1970'erne, hvor man ville have brødene til at eksplodere. For lader man en brøddej puste sig op på ingen tid, er der flere ulemper. Dels går det udover holdbarheden, dels er det mindre sundt, og sidst, men ikke mindst, går det ud over brødkvaliteten, forklarer han.

– Et gærbrød er som regel allerede stenhårdt dagen efter, og så er den måde, du optager gluten på mindre sund for dig. Bruger du til gengæld surdej, holder brødet sig bedre, og krummen bliver en helt anden med mere fylde og mæthed.

Hos Bager Dam i Åkirkeby sværger man også til surdejen, når målet er at bage det bedste brød med en bedre smag, der samtidig også er sundere for maven.

– Hvis du køber et almindeligt gærfranskbrød, går der tre timer, fra du slår dejen op, til det kommer ud af ovnen, og på den korte tid kan der ikke nå at ske noget med stivelsen i meltyperne, siger bagermester Jacob Dam, der giver sin bagerkollega ret i, at tid er en vigtig faktor.

– Efter tre timer er stivelse stadig stivelse. Venter du derimod



12, 18 eller 24 timer, bliver stivelsen nedbrudt til sukker og kan optages af kroppen, forklarer bagermesteren, der selv lader sine brød ligge i op til et døgn, før de kommes i ovnen. Udover at gøre det mere fordøjeligt giver den lange liggetid også brødet en bedre smag og god krumme, der i brødmes-terens verden er svampet og med store lufthuller.

Gennemsigtighed

Men smag og konsistens afgøres i høj grad også af meltypen og af kvaliteten på melet, man bruger, og hos både Svaneke Brød og Bager Dam bruges der udelukkende økologisk mel eller kerner fra øens eneste melproducent, Valsemøllen Bornholm, hvor man bogstaveligt talt har rent mel i posen.

– Hos Valsemøllen Bornholm sætter vi en ære i at have en høj gennemsigtighed og en tydelig sporbarhed i forhold til vores leverandører, som vi har et tæt samarbejde med, fortæller direktør Nils Jespersen, der også fremhæver Bornholm som en ø, hvor det kan lade sig gøre at dyrke melsorter, som man normalt kun dyrker i Spanien og Italien, fordi klimaet på solskinsøen er lidt lunere.

Når det handler om at slå et flot brød op, fremhæver møl-lemesteren deres populære ølandshvede, som har et højt proteinindhold og giver en tilpas blød struktur.

Bagermester Jacob Dam sammenligner kornkernerne med kaffebønner, som man får mest smag ud af, hvis man maler dem selv, så derfor får han blot kornene leveret fra Valsemøllen for at bevare så meget smag som muligt.

Godt bagt

Men før der kan smages, skal der bages. Hos Johannes Dam & Søn bages det gode brød i en stenovn ved relativ høj varme og i så kort tid så muligt. Her bages brødene typisk ved 270 grader i 25 minutter.



The good bread

If you ask some of the island's best bakers, the prerequisite for good bread is both time and high-quality flour. The Bornholm bakeries bake exceptional bread every day, baked with local products.



MOSEKONEN - FOTOGRAF SEMKO BALCERSKI

Mosekonens bryg er et gammelt begreb for en tågeart, der optræder på øen i det sene efterår ved tuskørke, når det er vindstille eller når en varm dag følges af pludseligt

temperaturfald. I dalsænkninger, lavninger, moser og på fugtige enge lægger den kolde luft sig som et låg på den vandmætte varme luft, og der opstår en kompakt, mælket tåge.

Bornholms Kulturuge 2021

Nyd Bornholm i september og følg ét eller flere af kultursporene og dyk ned i klassisk musik, rytmisk musik, natur, litteratur, madkultur, kunst, scenekunst, historie og kunsthåndværk. Tæt på øens kunstnere og øens smukke omgivelser. Oplev bl.a.

STEFFEN BRANDT m.fl. i koncertrækkerne **UDENFOR SÆSONEN**,

BORNHOLMS LITTERATURFESTIVALS mange arrangementer,

LATE NIGHT CONCERT med klassisk musik i verdensklasse,

KUNST der flytter grænser,

TEATER der udfordrer formerne og meget, meget mere.

Vær med til at fejre Bornholms Kulturuges 20 års jubilæum ved åbningen

17. SEPTEMBER I ALLINGE, som afholdes i samarbejde med Foreningen Folkemødet.

Følg med på vores hjemmeside **WWW.BORNHOLMSKULTURUGE.DK**
og lad dig inspirere.

VI GLÆDER OS TIL AT SE DIG 17.-26. SEPTEMBER

Kulinarisk Ø

BORNHOLMS MAD- OG DRIKKEFESTIVAL

2-5 SEPTEMBER 2021

www.bornholm.info/madfestival

ildsjæl Jens Borup

Ud af huset, uden begrænsninger

Af Jon Albjerg Ravnholt



To af Svaneke's mest erfarne restauratører og catere er i Svaneke Deli gået sammen om at skabe en catering, der kan agere ekstra afsætningskanal for de lokale madproducenter.

Catering forbindes ikke umiddelbart med gourmetmad, men der er ingen grund til, at de to ting skal udelukke hinanden. Det var den tanke, der lå bag, da Jens Borup fra Svaneke Bryghus' restaurant sammen med Per Hansen fra B's Fiskeværksted overtog Restaurant Pakhuset og slog cateringdelen af de tre restauranter sammen i én virksomhed.

Svaneke Deli trækker på ressourcer og menuer fra de tre restauranter, og det store hold af madhåndværkere skaber alle menuer fra bunden, understreger de. Erfaringen fra restauranterne tager de med sig over i den catering, der leverer til både frokoster, fester og familier over hele øen.

Den alsidige erfaring betyder, at de kan tilbyde såvel vegetarmenu, som jagtgryde og såvel tapas, som klassisk smørrebrød. Egentlig har Jens Borup nok at se til med Svaneke Bryghus' restaurant, men da muligheden for at købe Pakhuset sammen med Per Hansen opstod, kunne han se fornuft i at lade personalet i restauranten fokusere på kunderne og lægge catering ud et andet sted. Samtidig betyder Svaneke Deli, at de mindre bornholmske producenter får endnu en salgskanal for deres produkter, der indgår i menuerne fra Svaneke Deli. Så det kan godt være, at det er mad ud af huset, men ansvaret for den bornholmsk madkulturs omdømme følger med hele vejen hjem.

EN

Two of Svaneke's most experienced restaurateurs and caterers Jens Borup and Per Hansen have joined forces in Svaneke Deli to create a catering that can act as an extra sales channel for the local food producers with a focus on Bornholm's food culture.

Fra forskning til produkt

Af Laura Warming og Thomas Guldbæk

Godnathistorier hører nok ikke til i nærværende magasin. Og så måske alligevel. I 2020 blev jeg som "urte-mand" og konsulent kontaktet af produktudvikleren Laura Warming fra Århus. Det handlede bl.a. om mulighederne for at skaffe kirsebær på Bornholm og om produktudvikling. Nu er det tid til at fortælle jer historien. Derfor tager vi en snak om, hvordan fødevareinnovation i Århus kan relateres til produktudvikling på Bornholm.

Mit første spørgsmål til Laura er simpelt nok "Hvorfor dette projekt"?

"Inden for de seneste 20 år er danskerne begyndt at sove mindre, og op imod 45% af alle voksne danskere er generede af søvnproblemer. Dette har store samfundsmæssige og personlige konsekvenser, da manglende søvn er associeret med manglende koncentrations- og præstationsevne, overvægt, visse kræftsygdomme, dårlig social trivsel og psykisk ustabilitet. Søvnbesvær kan skyldes mange ting, men det kan blandt andet være en bivirkning af de mange

muligheder i det moderne informationssamfund samt forventningen om, at vi er 'på' døgnet rundt. Men det er søvnen, der gør os i stand til at yde maksimalt i de vågne timer. Det er altså lige så afgørende for at vi trives som sund kost og motion. Derfor er formålet med projektet at udvikle et nyt produkt, som kan forbedre danskernes søvnkvalitet. Produktet står i kontrast til de mange energidrikke og kosttilskud, der findes på markedet i dag.

Jeg vil i samarbejde med Gourmet Bornholm og Teknologisk Institut udvikle en prototype til det nye

produkt. Prototypen er tænkt som en drik, der skal indtages en halv til en hel time inden sengetid. Den vil blive baseret på naturlige råvarer som bl.a. kirsebær, udvalgte urter og fraktioner af råmælk. Bioaktive fødevarekomponenter i disse råvarer er nemlig blevet bevist at have en effekt på forbedret søvnkvalitet".

"Hvad er din baggrund og motivation for at starte forskningsprojektet?"

"Jeg er stifter af virksomheden Warmings og udover at udvikle mit eget produkt, beskæftiger mig med rådgivning inden for fødevarebranchen med fokus på forbrugerdrevet produktudvikling og markedstendenser. Jeg har en Cand.scient. i Molekylær Ernæring og Fødevareteknologi fra Aarhus Universitet med speciale i, hvordan aroma og mundfølelse påvirker forbrugernes oplevelse og accept af sukkerreducerede drikkevarer. Derudover har jeg hands-on erfaring fra tidligere stilling som produktudvikler af alkoholiske drikkevarer.

Mine faglige erfaringer samt personlige erfaringer med manglende søvn, er min drivkraft til at starte dette projekt. Projektet er støttet af Future Food & Bioresource Innovation, der er godkendt af Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse og finansieret af EU's Regionalfondsmidler".

"Hvordan kom Bornholm med ind i billedet?"

"Jeg havde fra start fået øjnene op for den positive effekt af kirsebær har på søvn, og blev i den forbindelse opmærksom på jeres kirsebær og urter på Bornholm. Råvarerne til produktet kan således komme fra producenter og medlemmer i foreningen Gourmet Bornholm".

"Jeg (red: Thomas) kan her supplere med at Bornholm rent botanisk er kendt for at være det sted i landet med flest vilde kirsebær. Faktisk så store mængder, at det vil være muligt at sanke disse til kommercielt brug. Ligeledes har vi dygtige planteavlere, som kan sætte gang i eventuelle urteproduktioner. Endelig har vi dygtige fødevareforædlere, der kan presse, destillere og forarbejde - eller hvad der nu ellers bliver brug for ved produktion af det endelige produkt".

"Hvad er dine fremadrettede planer og drømme i forhold til projektet?"

"Når vi i sommeren 2021 har en prototype, skal der findes en samarbejdspartner, som kan hjælpe med at producere produktet. Til denne fase skal der måske søges midler gennem et nyt projekt, som kan sikre produktion, emballage, logistik osv. Drømmen er, at vi i sidste ende står med et helt nyt produkt med bornholmske råvarer, som kan sælges via helsekostbutikker og onlinehandel, og som selvfølgelig vil få god positiv feedback fra forbrugerne".

EN

Cherries are wonder berries

Laura Warming from Aarhus is developing a drink prototype that will help people with sleep disorders. It is based on natural raw materials such as cherries, selected herbs, and fractions of colostrum. Bioactive food components in these raw materials have been proven to affect improved sleep quality.

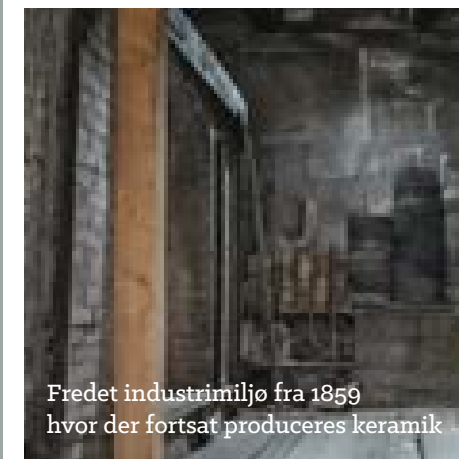
OPLEV KERAMISK HISTORIE

BESØG DET GAMLE
FABRIKSANLÆG, PRODUKTIONEN
SAMT UDS STILLINGERNE MED
HISTORISK KERAMIK
OG SAMTIDSKERAMIK



Hjorths Fabrik
Krystalgade 5 Rønne
bornholmsmuseum.dk

SÆRUDSTILLING:
Michael Geertsens vs. Hjorth



Fredet industrimiljø fra 1859
hvor der fortsat produceres keramik



Udstillinger med den bedste
bornholmske keramik gennem 120 år

Kan du heller 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 3121 8880 eller kontakt os på tilflytter@bornholm.biz.



naestestopbornholm.dk





Bornholm sprudler året rundt

Af Søren Sorgenfri

Det er ikke kun om sommeren, der er liv og glade dage på Bornholm. Sensommeren, efteråret og vinteren byder på en lang række spændende og ofte smagfulde events.

Forår med højt skum

Det bornholmske bryggeri Small Batch afholder sammen med Bornholms Håndbrygger Laug ø-mesterskab i ølbrygning. Bornholm har mere end 30 registrerede håndbryggere, som i dysten skal stille med et ølbryg, som de selv har udviklet med opskrift fra bunden. De skal brygge øllen, hvorefter et dommerpanel blindtester i kategorierne Double IPA og Imperial IPA. Vinderøllen brygges der herpå 1.000 liter af. Konkurrencen afvikles i april. Læs mere på: www.smallbatch.dk

De næste talenter

Kokkekonkurrencen Sol over Gudhjem tyvstarter foråret med konkurrencen Rising Star, hvor fire talenfulde unge kokke dystes. Der skal duelleres i de bedste råvarer, og dommerne, der skal bedømme de unge talenter madlavning, kommer fra den absolut øverste hylde, når Danmarks næste kokketalent skal findes. Konkurrencen afvikles i det tidlige forår. Læs mere på: www.sogk.dk

Kokke i kamp

Gudhjem er igen scenen for Danmarks største kokkekonkurrence, når fire af landets bedste kokke skal duellere på knive, pletter og pander og frem for alt kulinariske kreationer, der kan sparke ben og smagsløg væk under et stærkt dommerpanel. Deltagerfeltet tæller

i 2020: Gabriel Hedlund, vinder af Sol over Gudhjem 2019, Mette Dahlgaard fra Nimb Gemyse, Mathias Sejer Sørensen fra Hotel Siemsens Gaard samt Jonathan K. Berntsen fra Clou. Dommerpanelet udgøres af den gastronomiske iværksætter og blæksprutte Claus Meyer, Jesper Koch fra Alsik, Nicolai Nørregaard fra Kadeau og Rasmus Munk fra Alchemist. Læs mere på: www.sogk.dk

Kulinarisk Ø - 2-5 september

I det tidlige efterår er der Kulinarisk Ø på hele øen. Det er i år både mad- og drikkefestival og der bliver budt på oplevelser og smagsprøver på øens nuancerede produktion af dejlige dråber, lækre produkter og gode spisesteder. Der er noget for enhver smag for turister, lokale, unge og mere erfarne spisere såvel som madnørderne og dem, der bare er udkig efter en bornholmsk godbid. Læs mere på: www.gaarden.nu og på www.bornholm.info/madfestival

Værd at vente på

Det er muligt, at den økologiske slagter Hallegaard ligger langt fra alfarvej, men smagsoplevelsen af det skønne kød går rent hjem. Her er café, gårdbutik og pølsemakeri med alt godt til dagligdagen eller en lang weekend med blus på grillen. I efterårsferien holder Hallegaard kom-og-spis-pop-up-arrangementer

styret af kyndige kokkehænder. Her er bæredygtigt kød og økologiske delikatesser med god samvittighed. Hold øje med Hallegaards hjemmeside for andre events i løbet af sommeren og efteråret. Læs mere på: www.hallegaard.dk

Smag på kulturugen

Bornholms Kulturuge fra 17. til 26. september har en bred palette af gastronomiske indslag over hele øen med fokus på den lokale og stærkt forankrede madkultur. Fra det grønne Rø til havtorn nær Nexø og forskellige pop-up-indslag. Det er ikke en tilfældighed, at Danmarks første regionale madhus har hjemme på Bornholm, nemlig Gaarden i Melsted lidt udenfor Gudhjem. Læs mere på: www.bornholmskulturuge.dk

Hyldest til æblet

I madkulturhuset Gaarden dyrker man sjældne æblesorter, som hyldes med deres egen dag i sensommeren eller det tidlige efterår. Æblets dag fejres på Gaarden i Melsted med æblebaserede retter, desserter og stader for at hylde gamle lokale æblesorter. Man er dog velkommen til at spise æbler året rundt. Et æble om dagen, ved du, men denne dag er den sprøde frugt i centrum. Læs mere på: www.gaarden.dk

Nexø byder julen velkommen

Det er muligt, at julen varer lige til påske, men på Bornholm begynder den allerede i slutningen af november. Bornholms Julemarked afholdes i Nexø og julehygger i de fire advents-weekender fra 26. november til 19. december helt uden julestress og højtidsjag. Den gamle fiskerby Nexø trækker i juletojet og bliver til en helhjetet juleby, hvor hele den indre bydel med dens hyggelige, små butikker, og et helt havneområde med små, pyntede træboder, forvandles til et stort julemarked.

Læs mere på: www.bornholm.info/julemarked

EN

Great events all year round

It is not only in the summer that you will find numerous events and happy days on the island. Late summer, autumn and winter offer a wide range of exciting and inspiring events. Experience Bornholm's Culture Week, Bornholm's Drink Festival, the food festival Culinary Island, the cooking competition Sol Over Gudhjem and Bornholm's Christmas Market.



THE SPIRITS OF BORNHOLM

Bornholm Distillery

WWW.BORNHOLMDISTILLERY.DK

CHARMEN VED AT FØLGE ÅRSTIDERNE

I takt med at bær, blomster og frugt modnes, høster vi og vores dygtige leverandører de ingredienser, vi skal bruge til de forskellige varianter af gin. Om sommeren plukker vi eksempelvis morbær- og figenblade, stikkelsbær, havtorn og rabarber og om efteråret bær, lavendel og rosmarin. Derfor er nogle af vores produkter sæsonvarer, som du ikke kan få hele året. Det er charmen ved at følge årstiderne.



LOKALE INGREDIENSER

Ingen steder i Danmark er naturen mere varieret end på Bornholm. Fra de lange hvide sandstrande og dramatiske klippekyster til de dybe skove og vindblæste højlandssletter, er Bornholm et sandt skattekammer, når det gælder frugt, bær og blomster. Vi får ingredienser fra overalt på klippeøen, og har en særlig tilslutning fra Naturstyrelsen til at sanke urter fra Slotslyngen nær Hammershus på Nordbornholm. Derfor er det ikke tilfældigt, hvis du kan dufte og smage Bornholm i vores håndlavede spiritus.

www.bornholmdistillery.dk



Opskrifter - kirsebær



Af Thomas Guldbæk

Fuglekirsebær

Juli og august er kirsebærtid. I "de gode gamle dage" holdt bornholmerne meget af kirsebær. Og øen er kendt for at rumme mange vilde kirsebær i hegn og krat, og dem udnyttede bornholmerne. Bærrene blev brugt både friske, syltede, tørrede, som saft, som suppe, i brændevin og så videre. Faktisk var bornholmerne så glade for kirsebær at de havde en særlig mærkedag; Kjøssebærasønda. I kirsebærtiden samlede man familie og venner om søndagen efter kirketid, og så høstede man kirsebær. Efter kirsebærhøsten blev der festet, spist og drukket for at fejre, at kirsebærrene var i hus. Pluk selv vilde kirsebær langs skovstierne eller køb ved vejboderne.



Kirsebær Vinaigrette

Kirsebæreddike og væsken fra de honningsyltede kirsebær kan røres sammen med lidt god olivenolie, salt og peber til en fantastisk vinaigrette, som kan hældes over salater. Hvis man vil, kan man udstene og grovhakke nogle af de honningsyltede kirsebær og lade dem komme med i denne salatdressing.

Kirsebæreddike

Duftende eddike som i de kolde måneder kan minde dig om varme bornholmske sommerdage. Den bruges f.eks. til at tilsmage en sauce til and eller andre fede kødtyper. 500 gr. mørke fuglekirsebær, 1 spsk. sukker, 6 dl. rødvinseddike. Skyl bærrene og kom dem på sylteglas. Hæld den let opvarmede eddike over, tilsæt sukker og luk til. Lad det stå i mindst 12 døgn, men gerne meget længere, hvorefter det sies og kommes på flasker.

Honningsyltede kirsebær

Det er super simpelt. Og lige så godt som amarena kirsebær. Skyl bærrene og hæld nogle håndfulde bær i et sylteglas og fyld glasset op med flydende honning. Lad det trække i et koldt rum i en måned eller to. Det er muligt, at det fermenterer/bobler en smule, så stil glassene på en bakke og let lidt på låget en gang i mellem. Dette er blot med til at give ekstra dybde i smagen. De kan opbevares i flere år, hvis du da ikke spiser dem før.



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



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



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

Hist hvor vejen slår en bugt

Hist hvor vejen slår en bugt, ligger der en gård så smukt – det kan man sige om mange gårde på Bornholm, en af dem er Bornholms levende frilandsmuseum Melstedgård. Gården har ligget på sin plads siden 1796. Går man en tur ind igennem porten kan man, lige som ejer Hans Svendsen gjorde i midten af 1860'erne, stille sig og beundre de gule gårdlænger. Dengang var gården just blevet færdig efter en større fornyelse.

Af Sanne Steenberg Hansen

Duften og lydene møder også dig, for Melstedgård er et levende sted med både dyr og mennesker. Har du børn med, vil de nok løbe direkte til dyrene i stalden. Her er de hvid- og sortplettede grise i deres båse, hvis de da ikke er udenfor og slikker solskin. Lugten af kokasser fra gårdens røde malkekøer er også autentisk. Gårdens køer står her, når de ikke er ude og græsse i "løkken" sammen med Frederiksborg hestene, får, geder og gæs. Til gårdens dyr hører også de hvide landkaniner, høns og katte. Nogle af dyrene kan man komme helt tæt på.

På vej over gårdspladsen vil du nok være stødt på en af karlene eller "bonamajnen" på vej med mad til dyrene eller i gang med nogle andre praktiske opgaver f.eks. at slå reb. Det kunne også være hestevognen på vej ind, og den kan man få en tur med rundt i nabolaget.

Duft og liv er der også masser af i gårdens dejlige stuehus. Tager du den beskedne daglige indgang med

stalddør og husløg på taget, går du næsten direkte ind i køkkenrummene, hvor der dagligt bliver lavet mad og bagt på smedejernskomfuret eller i den store bageovn i bryggers, som er husets grovkøkken. Her forbereder "paiarne" maden og her vasker de op. Smage maden kan du også f.eks. hjemmelavet sennep eller en god gang grød. I husets hvidkalkede folkestue summede der tidligere af liv, når de 10-12 folk på gården skulle have mad 5 gange om dagen. Det var også her man kunne slappe lidt af om aftenen. Tager du i stedet den fine dobbelte dør i den anden ende af huset, møder du i stedet for hvidkalkede vægge og travlhed, stormønstrede tapeter og en roligere stemning. Her er du nemlig kommet til den fine del af huset. Denne del var til "repræsentation" og kun i brug til bl.a. fester i husets bagerste sal. Faktisk var størstedelen - og den bedste del af huset – ikke i brug til hverdag.

En stor del af hverdagen for gårdens mænd var udenfor i markerne og haven. Her arbejdes og dyrkes der stadig til husets behov for foder til dyrene, korn til mad og bagning samt frugt og grønt. Læg særlig mærke til de bornholmske æbletræer. Arbejdet udenfor foregår både med håndkraft, hestekraft og traktorkraft.

Haven står stadig som dengang den var gårdkonens stolthed. Bord og bænke står stadig og indbyder besøgene til at sætte sig og spise mad og drikke kaffe. Hvis vinden er i den rigtige retning, kan du høre det nærliggende havs brusen. Vind satte man pris på, for uden den kunne Møllen ikke dreje. Du må ikke gå glip af en tur op til Melstedgårds Mølle, hvor du på udvalgte tidspunkter kan komme ind i møllens maskinrum og slå en sludder af med mølleren. Det giver også mulighed for at tage et nærmere kig på markerne. Husk også lige at se om der leges på Grønningen bag gården. Ja - Melstedgård er en oplevelse for alle sanser.

Melstedgård er en del af gården med Bornholms Madkulturhus og skafferiet. På den måde er det historiske landboliv flettet sammen med vore dages interesse for "bonderøvs livet" med fokus på lokale råvarer, selvforsyning og hvordan vi forholder os til vores resurseforbrug. I Madkulturhuset kan du være med på madlabs og andre aktiviteter. I skafferiet kan du købe lokalt producerede fødevarer og lidt let frokost og kaffe.





EKKODALEN - FOTOGRAF SEMKO BALCERSKI

Ekkodalen strækker sig over to kilometer, og er dermed øens største sprækkedal. Den store "spalte" nede i urfjeldet opstod ved de enorme spændinger, der har været i undergrunden, og som har fået grundfjeldet til at slå revner. Smeltevand fra istidens gletsjere har borteroderet jord og fjeld, og der er opstået en kløft. Da Bornholm efter danske forhold ligger højt over havet, er der stadig meget "tryk" på regnvæjrsvandet og smeltevandet, når det skal på sin tur ned mod Østersøen.

Bæredygtighed på bornholmsk

Hvor dygtig til at bære, skal man egentlig være,
for at være bæredygtig?

Af Thomas Guldbæk, gaarden

Svaneke Bryghus – Danmarks eneste bryggeri med CO2-neutral produktion

På Svaneke Bryghus har de taget det første lange seje træk for at mindske klimaaftrykket og samtidig bidrage til, at Bornholm bliver et bæredygtigt og klimavenligt ø-samfund.

Nu bliver det lidt teknisk – så snup en øko-øl og følg med her; Bryggeriet er 100% økologisk. De har introduceret dåser med markant lavere miljøbelastning end engangsflasker.

Bryggeriet bruger biogas og drives af vedvarende energi, hvoraf 35% kommer fra egne solceller og de resterende 65% købes som grøn certificeret vind- og solenergi. Det betyder at bryggeriet ikke udskiller CO2 på hverken varmeenergi eller elektricitet.

Bryggeriet har et genindvindingsanlæg til kulsyre, som gør at bryggeriet er i stand til at genanvende den overskydende kulsyre, samt sælge det overskydende til egne kunder med fadølsanlæg på Bornholm og i resten af landet. Bryggeriet bruger naturligvis bionedbrydelige engangsglas og har minimeret brugen af ikke

nedbydelig plast. Alle etiketter og pap til kartoner er FSC-mærket. Fra januar 2021 er det verificeret at al brygning og tapning af øl i Svaneke Bryghus er CO2-neutral.

Bornholms Mosteri – Når den sociale vinkel er vigtig

Bornholms Mosteri er naturligvis økologisk. De sætter en ære i at rendyrke råvarens originale smag. De minimerer forbruget af sukker og bruger ingen tilsætningsstoffer. Men der er også et andet fokus. Der fremstilles saft og most, som ikke bare smager dejligt, men samtidig skaber jobs til socialt udsatte.

Bornholms Mosteri er oprindeligt startet som et kommunalt beskæftigelsesprojekt i 2006. Mosteriet har udviklet sig og er blevet privatiseret. Der produceres økologisk saft og most til butikker, cafeer og restauranter i hele Norden. Men kernen i Bornholms Mosteri er stadig ansvar. Mosteriet har forpligtet sig til fortsat at skabe beskæftigelsesmuligheder for socialt udsatte på Bornholm.

Over halvdelen af medarbejderstaben består af



psykisk sårbare borgere. I dag drives mosteriet ved hjælp af Bodil, Mark, Michael, Kristoffer, Jacob, Pia, Birgit, Lisbeth, Karina og mange flere. De er mosteriets vigtigste råvare.

Certificering af bæredygtige madoplevelser og grønne restauranter

Bornholm skal være bæredygtig. Ikke kun af ord – men også i handling. Både fordi vores børns og børnebørns fremtid afhænger af vores evne til at bringe bæredygtighed fra marken og stalden, og helt ind på tallerkenen, men også fordi nye forbrugere og gæster ser dagens lys; bæredygtighed vil i fremtiden både være "a reason to go", og "a reason to buy". Derfor er der etableret et samarbejde mellem HORESTA, Destination Bornholm, Gourmet Bornholm og Bornholms Landbrug & Fødevarer om at udvikle de bornholmske fødevareroplevelser i en bæredygtig retning.

Bornholms Regionskommune bakker økonomisk op om projektet, som også har modtaget støtte fra Dansk Erhvervsfremmebestyrelse og Landdistriktpuljen.

Selv om mange i turismeerhvervet allerede tænker bæredygtigt, er antallet af certificerede spise- og overnatningssteder lille på Bornholm. Målet er, at alle bornholmske fødevarevirksomheder får viden om, og inspiration til, hvordan de kan arbejde med bæredygtighed. Specifikt er målet for 2021 og 2022, at mindst 2-3 spisesteder på Bornholm bliver certificerede under "Green Restaurant" og får det økologiske spisemærke, og 3-4 spisesteder herudover bliver "screenet", således at "Green Restaurant" og "Det økologiske spisemærke" kan opnås på kort sigt. HORESTA administrerer certificeringen "Green Key", som er et internationalt turisme-miljømærke,

og har i 2019 lanceret "Green Restaurant", hvor spisesteder ved at opfylde en række bæredygtigheds- og klimaparametre kan bruge mærket. Herudover udvikles og afprøves 10 bæredygtige madevents sammen med fødevareproducenter og Gaarden/ Gourmet Bornholm, til glæde for bornholmere og tilrejsende gæster.

Backstage Bornholm – udenfor sæsonen

Under overskriften Backstage Bornholm gøres der en koordineret indsats for at skabe bæredygtige oplevelser udenfor sæsonen. Destination Bornholm har sammen med konsulentfirmaet Orange Elevator og Gourmet Bornholm udviklet oplevelsestilbud på tværs af overnatningssteder, fødevareproducenter og oplevelsesoperatører.

Aktiviteterne foregår i vinterhalvåret. Som gæst kommer du helt ind i maskinrummet hos producenter, kunst- og mad-håndværkere. Du deltager aktivt og får en masse ny viden med hjem. Og der er noget for enhver smag, ambitionsniveau og pengepung. Temaerne for de forskellige tilbud kommer vidt omkring; Mere grønt/vegetarisk, fortælling gennem fødevarer, undervandsjagt med harpun, innovative fødevarer og klimavenlig

køkkenstil, fisk på menuen, bålmad med vilde urter og lokale produkter, det gode håndværk – både kunst og madhåndværk, syltning, fermentering og røgning.

Resten af Bornholm er også med

Økologiske og lokale produkter af alle mulige slags – lige fra grønsager til gin, fra kombucha til kartofler, fra mel til most - er alle at finde i gårdbutikkerne, i supermarkederne og hvor du ellers handler. Økologiske iværksætter-projekter gødes og spirer i den bornholmske muld. Kommunale og private tilbud arbejder med det sociale ansvar. På affalds- og energisiden arbejdes der i retning af bæredygtige løsninger. Bornholm er der ikke helt endnu – men vi er på vej.

EN

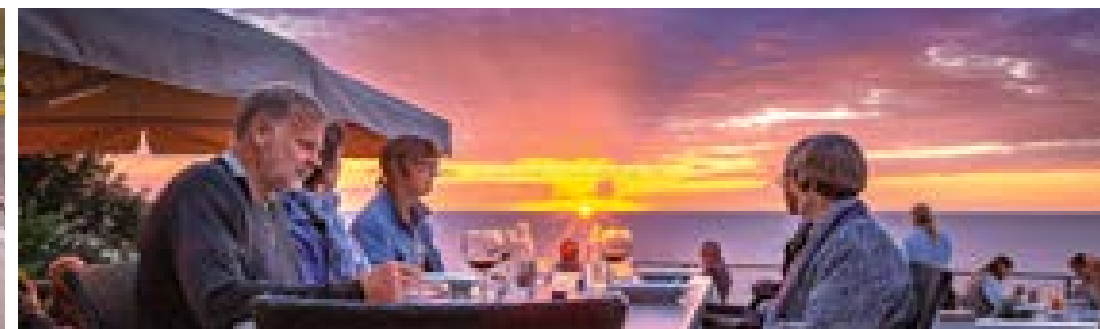
Sustainability on Bornholm

The island contains a very diverse palette of food producers, restaurants, and others who, through views and activities can deliver sustainable experiences benefitting both locals and guests.

LE PORT

RESTAURANT

DEJLIG MAD, FANTASTISK UDSIGT FABELAGTIG STEMNING



→ BESTIL BORD PÅ WWW.LEPORT.DK ELLER PÅ TEL. 56 96 9 2 01 - FØLG OS FACEBOOK.COM/LEPORTVANG





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



Sammen er vi stærkere

På Bornholm er vi fælles om visionerne for et stærkt fødevarenetværk.

Unikke fødevarer og spiseoplevelser kan noget i sig selv, men når vi står sammen, kan vi det hele. Det er en af hemmelighederne bag Bornholms stærke fødevareposition, der er baseret på det aftryk, som vores dygtige producenter og spisesteder har været med til at skabe gennem flere årtier.

Den bornholmske madscene er i konstant udvikling. Hvert år kommer der nye producenter og spisesteder til, der sætter krydderi på vores gastronomiske position. De både udfordrer og forfiner måden at gøre tingene på, men vores medlemmer i paraplyforeningen Gourmet Bornholm er også bevidst om, at de står på skuldrende af de mere etablerede virksomheder og de foreningsgrundtanker, som blev skabt i 00'erne.

Når vi soler os i den stærke fødevareposition, som vi oplever i dag, er det derfor med en stor hilsen og anerkendelse til alle de fødevareproducenter og spisesteder, der har været en del af rejsen gennem årene. Det er en fornøjelse, at 75 fødevareproducenter og spisesteder bakker op om Gourmet Bornholm, og at vi hvert år bliver flere.

Sammen kan vi det hele – og det skal vi også, hvis vi vil fortsætte den stærke udvikling, som vi er en del af i disse år!

Maria Haugaard Barslund
Formand/Chairman - Gourmet Bornholm

EN

STRONGER TOGETHER

Gourmet Bornholm's network of 75 members have made it their business to make sure that you get a taste of a distinct and regional culinary heritage. They help and support each other in their efforts to strengthen the quality of the products and heighten the awareness of what great food and produce our wonderful island has to offer.

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

Gourmet Bornholm er en forening af der består af nogle af de bedste fødevareproducenter, restauratører og distributører på øen.

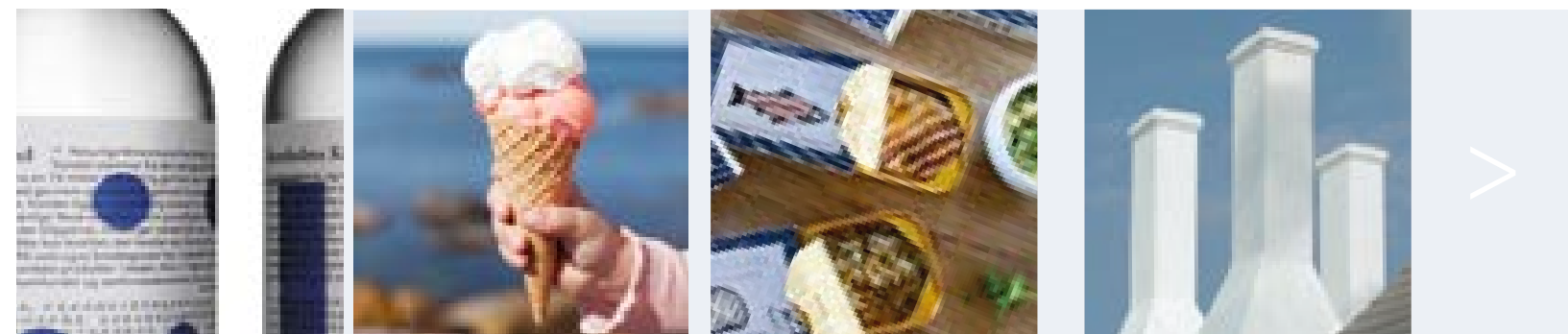
De 75 medlemmer står sammen om at hjælpe hinanden med udvikling af de bornholmske fødevarer. Sammen styrker vi kvaliteten og kendskabet til de fantastiske og enestående produkter og madoplevelser der de seneste år har været med til at gøre Bornholm synonymt med kvalitet.

Gå på opdagelse

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



og på de næste sider hvor alle medlemmer af
Gourmet Bornholm er fremhævet.



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 56 92 78 99
plantagen@brk.dk



SMEDENS

Økologi, rene råvarer, ingen tilsætningsstoffer, stor passion og kærlighed til vores produkter

Vores intention med det, vi laver, kan siges i én sætning:

Unikke Fødevarer med ærlig omtanke.

Vores hjerter banker for at udvikle fødevarer, der er så tæt på deres naturlige form som muligt. Derfor har vi et godt netværk af landmænd og grøntsagsavlere, som hjælper os til alle de gode råvarer, som vi så videreforarbejder til vores fantastiske produktvarianter – Vi bruger ingen tilsætningsstoffer, **kun rene økologiske råvarer!**

EN: The intent behind what we do can be summed up in a few words: **Unique foods with genuine consideration.** Our passion is to develop organic food products there are so close to their original form as possible. That's why we have a great network of farmers and vegetable growers who help us to find the perfect ingredients, ingredients we turn into our amazing products – That without using any additives, **just pure organic ingredients!**

Smedens
Stokkekildevej 1, 3720 Aakirkeby • +45 31 38 78 19 • www.smedens.dk



SANDVIG IS KALAS

Fløjsblød is på økologisk mælk og lokale frugter i sæsonen

Når de første rabarber dukker op og hylden blomstrer, så begynder issæsonen i det lille ishus ved havnen i Sandvig. Lækker is, nyristet kaffe, vin, kager, solvarme klipper, roen og den helt fantastiske udsigt over havet til Hammerknuden. Nyd cocktailen til den smukke aftenhimmel.

EN: **Sandvig Is Kalas** is silky smooth gelato, made using organic milk and seasonal local fruit. Enjoy the tranquillity from the sea, the view and the sunwarmed rocks, coffee made from freshly roasted beans, children exploring nature, wine, light meals or a cocktail to go with the beautiful evening sky.

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

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
Fiskergade 12, 3740 Svaneke • +45 56 49 63 24
www.svanekeeroegeri.dk • kontakt@svanekeeroegeri.dk



MOST, SNAPS OG MERE PÅ SOLDALEN

Soldalen ligger idyllisk midt i den Nordbornholmske natur. Vi huser en bred vifte af kreative virksomheder med fokus på kvalitet og håndværk: **Mostballaden** forarbejder bornholmske frugter og bær og fremstiller unikke moste. I gårdbutikken finder du bla. **Mold**, som har alt fra marmelade til chiliso, og **RåR**, én af de eneste i Danmark som sanker råvarer i fredede naturområder som Almindingen - og **Wilgart**, Nordens Sidste Kasketmager.

EN: **Soldalen/Mostballaden** is the place to go if you are into juice, snaps or unique caps from **Wilgart**. We produce and sell juices made from local apples and berries as well as products from **RåR** and **Mold**. We focus on quality and craftsmanship.

Soldalen/Mostballaden
Maegårdsvej 4, 3770 Allinge • +45 71 62 74 60
Mostballaden • www.mostballaden.dk

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. Fra vores gårdbutik sælger vi årstidens grønt, mikrogrønt, svampe samt farvede græsæg fra høns, der bor i mobile huse på marken. Du kan få magiske oplevelser i naturen, som gæst i vores dejlige glampingtelte.

EN: **Rø Jordbrug** is family farming with the intent of making high quality, organic local produce. Short way from soil to table is a standard. From our little farmshop we sell a variety of seasonal greens, microgreens, mushrooms, and eggs full of vitamins and minerals from chickens living with grass under their feet. You can make lovely nature-memories as a guest in one of our glampingtents.

Rø Jordbrug • Vassebæksvej 3, 3760 Gudhjem
+45 28 14 20 36 • www.rojordbrug.dk Rø Jordbrug roejordbrug



BORNHOLMSK PASTA I VERDENSKLASSE

Gourmetpasta af lokal durumhvede

På Frennegaard i Svaneke ligger Danmarks eneste pastafabrik, der laver håndlavet gourmet pasta, af lokalt dyrket durum, friske danske æg og naturens krydderihylde. Prisvindende pasta, der smager og mætter dobbelt så godt. Kom forbi, se produktionen og besøg gårdbutikken på Frennegaard lige udenfor Svaneke.

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

Pastariget
Aarsdalevej 81, 3740 Svaneke • +45 56 49 72 50
www.pastariget.dk Pastariget



KARAMEL KOMPAGNIET

Håndlavede gourmetkarameller i verdensklasse

Karamel Kompagniet bygger på et arvestykke - min mormors slidte kogebog fra 1894. Det er barndoms minderne fra hendes køkken hjemme i England og al den kærlighed, hun rørte ned i kobbergylden. Det er alt det, jeg har taget med mig til Bornholm. Hver gourmet karamel skal være som en gave, du glæder dig til at åbne. Hver gang skal det kunne smages, at vi har gjort os umage. Kærlig hilsen Anna

EN: **Karamel Kompagniet** is built on an heirloom – my grandmother's worn cookbook from 1894. It's childhood memories from her kitchen back in England and all the love, she stirred into her copper pot. It's all that I have brought with me to Bornholm. Every single gourmet caramel is to be a gift you look forward to opening. And every time you taste it, you will taste the care we put into it. Love Anna

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



SVANEKE BRYGHUS

Økologisk Craft Beer brygget CO2 neutralt i Svaneke

Hos **Svaneke** finder du et bredt sortiment fra den velkendte Mørk Guld og Classic til den alkoholfri serie Don't Worry og senest øl på dåse. Årets største nyhed er, at vi som det første bryggeri i Danmark brygger al vores øl CO2 neutralt, og det fejrer vi med en ny øl, som vi kalder Game Changer.

EN: Svaneke Bryghus is an organic and sustainable 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. This year we are proud to announce that all our beer is brewed carbon neutral in Svaneke.

Svaneke Bryghus
Brygmester Jan Paul • Svanevang 10, 3740 Svaneke • +45 56 44 56 56
www.svanekebryghus.dk   svanekebryghus



TRE TJENERE BORNHOLM

Smukt beliggende ved havnen i Svaneke

Tre Tjenere er en ægte ø-restaurant, der henter inspiration i de islandske og bornholmske madtraditioner. Restauranten er drevet af tre islændinge der elsker ægthed, gæstfrihed og ø-mentalitet. De sørger for varm gæstfrihed og kyndig service. Smag spændende fiskeretter eller deres signaturret; Islandsk lam og Mønstergaard oksekød. **Tre Tjenere** fokuserer på økologi og bærdygtighed.

EN: Tre Tjenere is a real island restaurant which seeks inspiration from the food traditions of Iceland and Bornholm. The restaurant is run by three Icelanders who love authenticity, hospitality and island mentality. They provide warm hospitality and knowledgeable service. Taste exciting fish dishes or their signature; Icelandic lamb and Mønstergaard beef. **Tre Tjenere** focuses on organic produce and sustainability.

Tre Tjenere Restaurant
Havnebryggen 5, 3740 Svaneke • +45 81 71 78 98
www.tretjenere.dk  tretjenere



GRIFFEN SPAHOTEL

Forkæl dig selv med spa – og G's Køkken

Forkæl alle dine sanser på **Griffen Spahotel**: 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.

EN: Spoil all your senses at Griffen Spahotel: Cold and hot baths, sauna and steam room. Enjoy a drink and the finest view over the Baltic Sea while the sun goes down followed by a dinner in **Restaurant G's Kitchen**, where you combine meat from the grill with starters and side orders. Every day from 17.00-21.30.

Restaurant G's Køkken - Griffen Spahotel
Ndr. Kystvej 34, 3700 Rønne • +45 56 90 44 44
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 fødevarereproducenter 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 56 95 97 00
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 56 97 40 39 • www.bornholms-valsemoelle.dk

BORNHOLMS ISMEJERI

Lykken er...

Frisk, hjemmelavet is fyldt med øens solmodne frugter og bær. Vi fremstiller både sorbet, flødeis og vegansk is. Kom forbi og smag vores spændende, nye varianter - nyd en kop gourmet kaffe eller en is-cocktail i vores smukke gårdhave.

EN: Happiness is...

Delicious homemade ice cream filled with local fruit and berries. We make sorbet, dairy based and vegan ice cream. We invite you to come and taste our many unique varieties - enjoy a cup of superb coffee or an ice cream cocktail in our beautiful garden.

BORNHOLMS ISMEJERI
Postgade 3, 3740 Svaneke • +45 56 49 37 40 • www.bornholms-ismejeri.dk



SUEÑOS KAFFEN dyrkes økologisk i vores egen naturskovi Nicaragua og ristes 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 cedrertræer og orkidéer i partnerskab med familien Velásquez Acuña. Med **Risteriet Sueños** søger vi at forbedre kaffebøndernes vilkår. 100% økologisk.

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 and orchids: Soft and voluminous, with a light acidity and notes of chocolate. Through **Risteriet Sueños**, we aim to improve the conditions for coffee farmers. 100% organic.

Risteriet Sueños
Gamlevældevej 27, Østerlars • +45 25 47 16 57 • www.suenos.dk •  RisterietSuenos

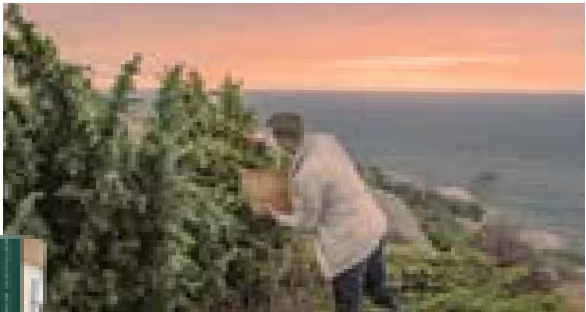
NXØ BREWERY - Økologiske drikke

NXØ Brewery har med rod i Nexøs brygge tradition, håndbrygget smagfulde og forfriskende kvalitets drikke på Østbornholm siden 2017. Rent, rå og ærligt. Uden hokus pokus og naturligvis økologisk. Glæd jer til at smage de fermenterede læskedrikke **vandkefirperler** og den nye sodaserie **naturperler**.

EN: NXØ Brewery have been brewing tasteful and refreshing quality drinks at Østbornholm since 2017. Clean, raw and honest. Without hocus pocus and, of course organic. Look forward to taste the fermented soft drinks **vandkefirperler** and the new soda series **naturperler**.

Nxø Brewery • Sønder Hammer 156 • 3730 Nexø • +45 22 58 91 35
www.nxobrewery.dk   nxobrewery





BORNHOLM DISTILLERY

- The Spirits of Bornholm

På Slotslyngen mærker du Bornholms sjæl. Det kan du smage i vores håndlavede spiritus. For netop i dette vilde urlandskab samler vi både inspiration, bær og blomster til produktionen hjemme på vores lille destilleri i Rønne. Vores ambition er, at du kan dufte og smage Bornholm i hvert eneste produkt fra **Bornholm Distillery**.

EN: In Slotslyngen you sense Bornholm's soul. And you taste it in our craft liquor. For it is here in this rugged, primeval landscape that we gather berries and flowers as well as inspiration for our small distillery in Rønne. Our ambition is for you to smell and taste Bornholm in every single product from **Bornholm Distillery**.

Bornholm Distillery

c/o Torvehal Bornholm
Gartnervangen 6, 3700 Rønne • +45 40 36 96 27
www.bornholmdistillery.dk/ [f](#) bornholmdistillery



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 fødevarer sikkerhed og dyrevelfærd er i højsædet. Produkterne fremstilles efter vores egne originale familiercepter og traditionelle arbejds- og rygeprocesser. Sortimentet består af pålægssalater, 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 • Brovangen 18, 3720 Aakirkeby
+45 56 90 52 00 • www.bornholmerslagteren.dk



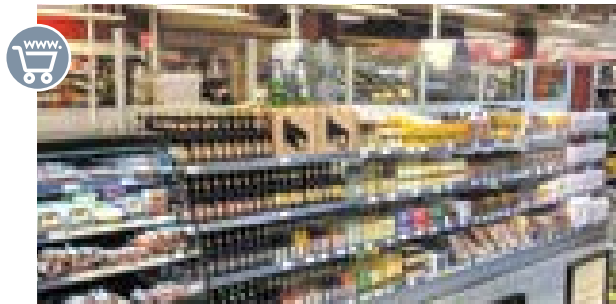
B'S FISKEVÆRKSTED - Kærlighed til den gode fisk, til havet, til naturen, til Svaneke og Bornholm

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 56 49 29 49
www.fiskevaerkstedet.dk [f](#) B's Fiskeværksted



BORNGROS - Specialisten i salg og distribution af bornholmske fødevarer

Borngros Distribution er det kommercielle bindeled mellem de mange mindre og mellemstore producenter og detailhandel, special- og dagligvarebutikker samt restauranter. Mange butikker indretter en bornholmsk sektion, som vi servicerer. Hos os finder du også det bornholmske online-varehus **3xbornholm.dk**.

EN: **Borngros Distribution** is selling and distributing local Bornholm foods. We serve as link between the wide array of small and medium-sized producers and supermarkets, grocer's shops and speciality shops – as well as restaurants. A "Bornholm Product Section" - serviced by us - has been set up in many shops. We also operate **3xbornholm.dk** - the online convenience store of Bornholm.

Borngros Distribution

Store Torvegade 103, 3700 Rønne • +45 56 95 28 48
www.borngros.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 27 97 92 89
www.krogsholmfrugt.dk [f](#) krogsholmfrugt



GRØNBECHS HOTEL - Meget mere end et hotel

Grønbechs Hotel rummer både købmandsforretning, bageri, vinbar og restaurant. I restauranten tilbyder vi morgenmad, frokost og aftensmad eller små snacks i smukke omgivelser, tæt på havnen i Allinge. Smag på en af vores egne importerede biodynamiske vine i vores gårdhave eller kom forbi og hent friskbagt morgenbrød, hjemmelavet is eller en god øl fra bryggeriet **TO ØL**. **Grønbechs Hotel** – Hotel med mere.

EN: **Grønbechs Hotel** - much more than a hotel.

Grønbechs Hotel has a grocery store, a bakery, a wine bar and a restaurant. We offer breakfast, lunch and dinner, or a small snack, at our beautiful hotel, close to the harbor in Allinge. Try one of our own imported biodynamically produced wines or come by for freshly baked bread, homemade ice-cream or a nice beer from the brewery **TO ØL**.

Grønbechs Hotel

Vinkelstræde 2, 3770 Allinge • +45 28 35 69 00 • 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. mjødurt og engblomster giver det saftige og fedtfattige kød en unik smag. Kvæget sikrer frugtbare marker og en mangfoldig og robust natur. De Tre Tjenere i Svaneke og Provianten i Gudhjem, øens første økologiske/biodynamiske restaurant og vinbar, serverer kød fra **Mønstergård**. Kødet sælges bl.a. fra Den Bornholmske Gårdbutik i Vestermarie, Høkeren i Årdsdale, Skafferiet på Melstedgård.

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 26 78 47 05 • 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 56 96 62 00 • www.st-clemens.dk



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 56 49 62 82
www.svanekebolcher.dk

BORNHOLMERSENNEP

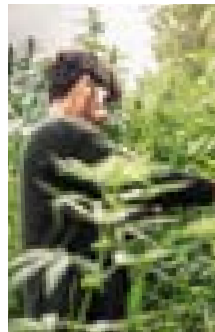
Bornholmernes foretrukne i generationer

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 water, mustard seeds, salt, sugar and spices.



Bornholmersennep
Mølleby 16 A, 3730 Nexø • +45 56 47 04 00 • www.bornholmersennep.dk



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

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

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.

Bornholmerhampnen
+45 61 70 15 37 • www.bornholmerhampnen.dk
f i Bornholmerhampnen

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 23 23 61 71 • 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 56 95 33 85
www.dagrofabornholm.dk

BORNHOLM KOMBUCHA

Økologisk kombucha af højeste, reneste kvalitet

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

EN: **Bornholm Kombucha** brew premium kombucha with a light, sweet & sour taste – and a hint of umami. We only use organic produce – most of which are handpicked on Bornholm. We are relentless in our quest for organic, high quality ingredients and have made it our business to serve honest and meaningful products.

Bornholm Kombucha
Gl. Rønnevej 17A, 3730 Nexø • www.bornholmkombucha.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



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 22 16 47 46
www.fikumiku.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

Bornholms Mosteri

Skansevej 8, 3700 Rønne • +45 56 90 75 00
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



FALK BORNHOLM - Håndlavede og bæredygtige syp og snapse

FALK Bornholm er et lille håndværkssnapseri, der blev grundlagt i 2020 i Nexø. Ingredienserne sanker Line Falk ved håndkraft i den bornholmske natur. Hvad der ikke gror i naturen, dyrkes og plukkes i egen og andres private haver eller købes hos lokale, bæredygtige importører. **FALK Bornholms** syp og snapse produceres i små batches, og sortimentet skiftes løbende ud i takt med årets gang.

EN: **FALK Bornholm** is a small craft liquor factory that was founded in 2020 in Nexø. The ingredients are hand-picked by Line Falk in the wild of Bornholm. What does not grow in the wild is grown in private gardens or bought from local, sustainable importers. **FALK Bornholm's** schnapps are produced in small batches, and the assortment is continuously changed in step with the course of the year.

FALK Bornholm

Stenbrudsvej 35, 3730 Nexø • +45 60 68 37 30
www.falk-bornholm.dk

NETTIS I SNOGEBÆK -Italiensk is med et bornholmsk twist

I 22 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 22 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 28 30 96 67 • 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 20 47 86 57 • www.nygaard-pilegaard.dk



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 22 75 93 13
www.gedemejeri.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 53 54 21 24
www.hoestet.dk



OSTEHJØRNET I RØNNE

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

Birgit Gren Hansen har i mere end 30 år sørget for at bornholmere og turister kan finde, smage og købe alverdens fine kvalitetsoste, bornholmsk produceret kødpålæg og andre bornholmske specialiteter. Og husk: Hver dag friskbagte brød til sandwiches - af den rigtig gode slags.

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 specialties. Birgit also makes sure she has freshly baked bread every day - for sandwiches!

Ostehjørnet

Østergade 40B, 3700 Rønne
+45 56 95 05 99 • www.ostehjornet.dk



RESTAURANT F|B - Fransk bistro på Fredensborg Badehotel

Restauranten serverer franske bistroretter med lokale råvarer. Nyd maden og havudsigten på den store overdækkede terrasse. Pladserne er eftertragtede, så husk at bestille bord. Særligt hvis du gerne vil nyde Fiskebuffeten. Se åbningstider og menu på www.bornholmhotels.dk.

EN: The restaurant serves French bistro dishes with ingredients from Bornholm. 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. Opening hours and menu – please check www.bornholmhotels.dk.

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 56 48 42 10 • 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 [f](#) [svanekebryghusrestaurant](#)



FANGST - nordisk fiskekonserves

En gang lå der talrige, små konservesproduktioner langs kysterne ved de nordiske vande. I dag er de næsten alle forsvundet, og stolte traditioner er gået tabt. Men havene omkring os er stadig fyldt med nogle af de fineste fisk og skaldyr i Verden. **FANGST** har sat sig for at genopdage og forny vores kultur for konserves i Norden. Find forhandlere på Bornholm samt webshop på www.fangst.com.

EN: A century ago there were numerous small canning companies along the coastlines of the Nordic waters. Today, almost all have disappeared, and proud traditions have been lost. Yet some of the finest fish and shellfish in the World still swim in the North. **FANGST** has set sails to revive and renew the Nordic culture for canned seafood. Find retailers on Bornholm and webshop on www.fangst.com.

FANGST
+45 27 89 29 79 • www.fangst.com



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. Enjoy all the well-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 menu inspireret af Bornholm og det nordiske køkken

Maden er enkel, men kompromisløs i kvalitet og smag. Vi benytter så mange lokale råvarer som muligt. Menuen følger årstidernes gang i den bornholmske natur. Vinene er saftige og klar til at drikke. Og udsigten...den er usammenlignelig.

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 [i](#) [Nordlandet](#) [f](#) [nordlandet.dk](#)

DEN BORNHOLMSKE GÅRDBUTIK - Smagen af Bornholm

Her sælges naturplejekød fra lam, kvæg, frilandsgribe, 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 25 31 91 43.
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 Chocolate**: Creampuffs, filled chocolates etc. We cross the bridge between 'the classics' and 'innovation'. Year round we chase the best input and commodities for our chocolate. Our creampuffs were crowned as »Best in Denmark« by the magazine 'Smag & Behag'.

Kjærstrup
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 kichen 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 56 96 92 01 • www.leport.dk

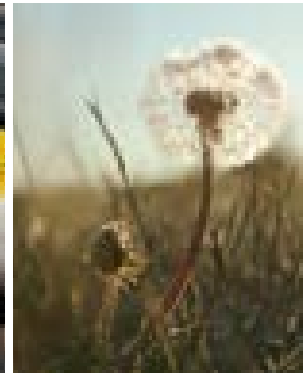
BORNHOLMS KILDEVAND

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



ÅVIJLL CIDER OG MIKROVINERI

Kærlighed til æbler, natur og håndværk - på flaske

Åvijll betyder æble og startede med dét; Det vidunderlige æble. Nænsomt gæret til liflig cider på bedste pet nat facon. I vores lille gårdvineri, med udsigt til Ekkodalen, har cidere i dag selskab af både blomstervine og andre frugtvine - for vi kan ikke lade være. Kom og oplev frugtstunden, dyrene og udsigten og hør meget mere om nørdede processer, naturnær dyrkning, smag og terroir.

EN: **Åvijll** means apple and started with just that; The lovely apple. Gently fermented into sparkly ciders in the best pet nat style. In our small farm winery, overlooking the Echovalley, the cider is now accompanied by both wines of wild flowers and other fruits - 'cause we just can't help ourselves. Come and experience the orchard, the animals and the view and learn more about geeky processes, naturelike farming, tastes and terroir.

Åvijll Mikrovineri

Ålmindingsvej 43, 3720 Åkirkeby • +45 29 87 37 20 • www.avijll.dk 📍📷 avijll

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 21 97 05 80
www.nordsnaps.com 📍📷 NORD-Snaps by Rie Uldahl



STIGS OLIVEN

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 30 23 72 60 • www.stigsoliven.dk 📍 Stigs Oliven 📷 Evooliven

HASLE RØGERI

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 56 96 20 02
Åbningstider: www.hasleroeeri.dk • Salg: www.smagbornholm.dk



CHOKOLADE, PASSION OG GLÆDEN VED HÅNDVÆRKET

Passionen for chokoladen og dét at skabe inspirerer os. Sanserne stimuleres. Magien opstår. Kvalitet og håndværk går hånd i hånd. Svaneke Chokoladeri emmer af forkælelse & nydelse: Chokolade, flødeboller, et udvalg af lækre bornholmske produkter og is i Rønne om sommeren.

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 Chokoladeri

Svaneke Torv 5, +45 20 71 43 50 / Store Torv 2, Rønne +45 40 79 76 80
www.svanekechokoladeri.dk 📍 Svaneke Chokoladeri

SMALL BATCH

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

På vores lille bryggeri **Small Batch** sætter vi kvalitet frem for kvantitet. Med grundighed, kærlighed og respekt for det gode øl ønsker vi at give dig en unik øloplevelse: IPA, NIPA American Pale Ale, Havtorn, Brown Ale, Back in Black, Golden Ale, Imperial Stouts med mange flere...

EN: At our small brewery - **Small batch** - we value quality over quantity. With thoroughness, love and respect for the good brew we give you a unique beer experience. Try our American Pale Ale, Buckthorn, Brown Ale, Back in Black, Golden Ale. Porter, Imperial Stout amongst many others.



Small Batch

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



SOL OVER GUDHJEM - Kokkeeliten dyser selvfølgelig igen. Hold øje med vores [www](#) 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, glade gæster og masser af smagsprøver, men tjek lige [www](#), for 2021 er et lidt anderledes år. 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 in the picturesque village of Gudhjem 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 - 2021 is a little different

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 luxurios 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 29 25 72 78



HOTEL GSH - Italiensk gastronomi til frokost og aften

Nu kan du nyde det traditionelle italienske køkken hos **Restaurant GSH**. På menukortet finder du italienske lækkerier baseret på økologiske og bæredygtige råvarer fra Italien og Bornholm. Se åbningstider og menu på www.bornholmhotels.dk

EN: Now you can enjoy the traditional Italian kitchen at **Restaurant GSH**. You can find Italian dishes based on organic and sustainable ingredients from Italy and Bornholm. Opening hours and menu – please check www.bornholmhotels.dk

Hotel GSH
Strandvejen 79, 3700 Rønne • +45 56 90 44 44
www.bornholmhotels.dk

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

Jacob Dam er 6. generation og sammen med sin far Jesper, 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 kæmpetartletter til Ekkodalshuset.

EN: Jacob and his farther Jesper 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 56 97 42 00 [f](#) Johannes Dam & Søn



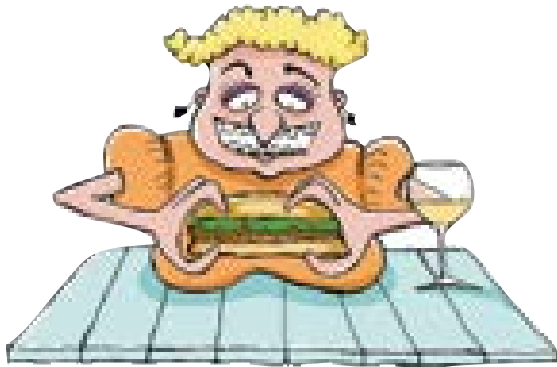
WILD DISTILLERY BORNHOLM

Den vilde perfektion

Serien **ENE** fra **Wild Distillery** løfter ginoplevelsen til nye højder. Med grundtoner af enebær har hver af varianterne sin egen twist, som f.eks. tomat, kaffe, mynte, hamp og havtorn, og selvfølgelig en nærmest mytisk **Navy Strength**. Det er eksklusiv ginentusiasme og ekspertise, som på smukke æstetiske flasker, finder ind til kernen af ren og afbalanceret gin. Det er hemmelighedsfuld fuldkommenhed og vild perfektion for gin-elskere.

EN: **ENE** from **Wild Distillery** takes the gin experience to new heights. With tones of juniper each of the variants has its own twist such as tomato, coffee, mint, hemp and sea buckthorn and of course an almost mythical **Navy Strength**. It is exclusive gin enthusiasm and expertise which in beautiful aesthetic bottles finds its way to the core of the pure and balanced gin. It is secretive and wild perfection for gin lovers

Wild Distillery Bornholm
Brovangen 7, 3720 Aakirkeby • +45 70 70 77 42
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 23 44 69 11 • www.spektakel-gudhjem.dk [f](#) Spektakel-bar



HÅNDLAVEDE KARAMELLER

Karamelleriet i Svaneke. Ægte tjærlighed!

Kig ind i de stemningsfyldte karamelkogerier, bliv forført af duften og følg produktionen på nærmeste hold. Karamelleriet er et produkt af to ildsjæle, en fælles drøm og respekt for et gammelt håndværk. I **Karamelleriet** finder du udelukkende håndlavede produkter fra egen produktion: Flødekarameller, klippestykker, karameller med chokolade, fudge, 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 56 49 35 13
København: Jægersborggade 36, 2200 Kbh. N • www.karamelleriet.com

BORNHOLM SPIRITS - Celebrating Life

Bornholm Spirits består af et dedikeret hold, med 100 års erfaring. På vores fabrik **Den Bornholmske Spritfabrik** producerer vi premium og økologiske produkter i unikt design - så som Snaps Bornholm, Vodka Bornholm, Sevablødda, Bornholmer Akvavit, 1855 Traditions Akvavit, Bitter og juleakvavit . Vi ønsker at sprede kendskabet til den fineste bornholmske spiritus af bedste kvalitet . **#celebratelife**

EN: **Bornholm Spirits** consists of a dedicated team, with more than 100 years of experience. We create tasty products, framed in a unique design. At our factory **Den Bornholmske Spritfabrik**, we produce premium and organic products - such as Snaps Bornholm, Vodka Bornholm, Sevablødda, Bornholmer Aquavit, 1855 Traditionel Aquavit, Bitter and christmas aquavit. We want to spread the word about the quality of the finest Bornholm spirits. **#celebratelife**



Bornholm Spirits
Sdr Hammer 156, 3730 Nexø
+45 20 72 26 71 • www.bornholmspirits.com



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 56 48 07 30 • info@nbr.dk
Åbningstider: www.nbr.dk [f](#) Nordbornholms røgeri [i](#) NordbornholmsRøgeri

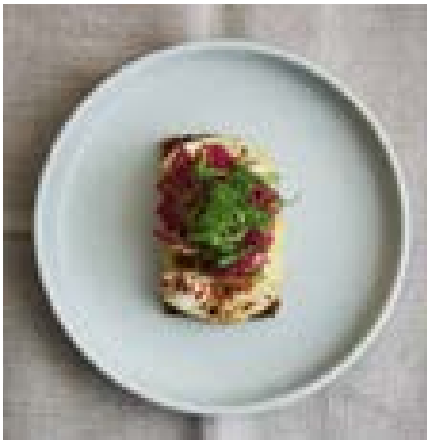
MAYÖ - Naturlig mayonnaise

MAYÖ er Bornholms første mayonnaise. Og vi taler ikke hvilken som helst mayonnaise. **MAYÖ** er en økologisk kvalitetsmayonnaise med naturlige smagsgivere, der er fri for tilsætningsstoffer, og som vi selvfølgelig rører på vores fødeø Bornholm. **MAYÖ** lander på de bornholmske fødevarehylder denne sommer i form af tre smagsvarianter: Klassisk, Ramsløg og Trøffeltang.

EN: MAYÖ is Bornholm's first mayonnaise. And we are not talking any mayonnaise. **MAYÖ** is an organic quality mayonnaise with natural flavorings that is free of additives, and which we of course make ourselves on Bornholm. You will find **MAYÖ** on Bornholms grocery shelves this summer in three flavors: Classic, Wild Garlic and Truffle Seaweed.

MAYÖ

Stokkekildevej 7, 3720 Aakirkeby • +45 61 46 28 13
www.mayö.dk [i](#) mayobornholm



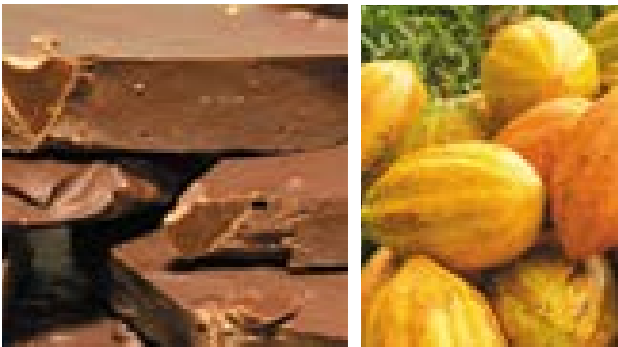
RESTAURANT KOEFOED er en hyldest til Bornholm og øens råvarer

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 56 48 22 24
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. 100% slavefri chokolade.

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. 100% slave-free chocolate.

Rainforest Chocolate

Kirkegade 4, 3770 Allinge • +45 51 74 38 97 • 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 29 33 09 91
Åbningstider: www.hallegaard.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 40 75 84 11 [f](#) Svaneke brød



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 56 48 10 42
www.detgamleposthusallinge.dk



LILLE GADEGÅRD - Rødvin, hvidvin, whisky, likør, brændevin, mousserende frugtvine og øl.

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

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 21 62 88 57 • 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 56 97 82 50
København • Wildersgade 10B, 1408 Kbh. K • 45 33 25 22 23
www.kadeau.dk [Facebook](#) Kadeau Restaurant

HOTEL SIEMSENS GAARD - Bornholms bedste havblik

I restauranten på **Hotel Siemsens Gaard** sammensætter vi vores menuer efter de råvarer, som årstiderne stiller os til rådighed. Vi går på opdagelse i naturens egne bæredygtige råvarer – især dem, vi har på Bornholm – alt lige fra grøntsager, frugter og bær til frisk danskfanget fisk samt økologisk og bæredygtigt producerede slagtervarer fra mikroslagteriet Hallegaard i Østermarie.

EN: The menu in our restaurant is based on what the seasons on Bornholm provide. We explore the island's natural larder and sustainable foodstuffs and find anything from vegetables, fruits & berries to fresh, danish fish as well as organic and sustainably produced meats and charcuterie from the micro slaughterhouse Hallegaard only a short drive from our restaurant in Svaneke.

Hotel Siemsens Gaard
Havnebryggen 9, 3740 Svaneke • +45 56 49 61 49
www.siemsens.dk [Instagram](#) hotelsiemsensgaard [Facebook](#) Hotel-Siemsens-Gaard

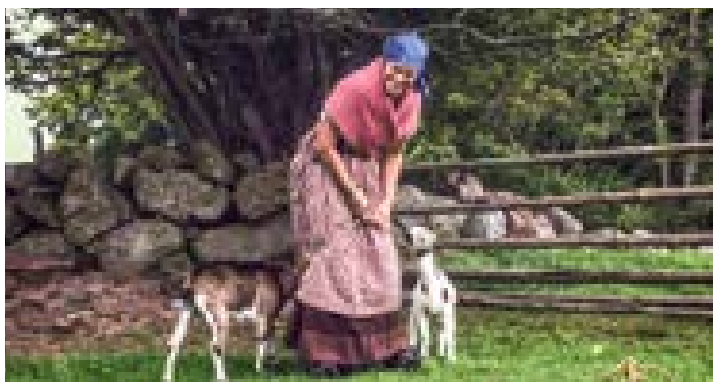


NORDIKOS - Nordisk sommer på en pind

Vi håndlaver vores nordiske ispinde her på Bornholm, hvor vi bruger masser af sunde nordiske bær og frugt for at opnå intense smage og rige teksturer. Og skal det være mere dekadent, så prøv vores bestsellere Saltkaramel eller cremet Hasselnød dyppet i mørk chokolade. Du finder vores ispinde hos udvalgte bornholmske forhandlere, se **nordikos.com**.

EN: We handcraft our Nordic ice pops here on the island of Bornholm. We use vitamin-rich berries like sea buckthorn and cloudberry to create intense flavors and rich texture. Fancy something more decadent? Try our bestselling Salty Caramel or creamy Hazelnut dipped in dark chocolate. Find our pops at trusted Bornholm retailers, see **nordikos.com**.

Nordikos
+45 50 11 83 90 • www.nordikos.com [Instagram](#) nordikosgourmetpops



Madkulturhus

I Madkulturhuset leger vi med traditionerne i nye fortolkninger



Bornholms Madkulturhus på **gaarden** er 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 slagting.

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



LYNG PÅ NORDBORNHOLM - FOTOGRAF: SEMKO BALCERSKI

Finnens Top ved Slotslyngen er en klippehede, der bliver holdt åben ved rydning og fåregræsning. Derfor er området præget af lyng, enebær, klipper og sten. Det er et kultur-

landskab, der ser ud som store dele af Bornholm så ud i det 19. århundrede - et "guldalderlandskab" og en højlyng, som klippehederne kaldes på Bornholm.

spis&drik BORNHOLM

Oversigten viser medlemmerne af henholdsvis Destination Bornholm og Gourmet Bornholm

BRØD

- 001

Brødre
brodrebageri
- 002

Café Rosa
Café Rosa
- 003

Jensens Bageri
jensensbageribornholm.dk
- 004

Johannes Dam & Søn
bagerdam.dk
- 005

Svaneke Brød
Svaneke Brød

CAFÉER & BARER

- 006

Banken
bankenbornholm.dk
- 007

Bay Frost
Bay Frost
- 008

Brohuset Hammershus
brohusethammershus.dk
- 009

Café Den Grønne Frø
Café Den Grønne Frø
- 010

Cafe Klint
cafeklint.dk
- 011

Café Kaas
Cafe Kaas
- 012

Café Solvang
cafesolvang.dk
- 013

Café Slusegaard
slusegaard.dk
- 014

Den Glade Gårdbutik
dengladegårdbutik.dk
- 015

Dines Lille Maritime Café
Dines Lille Maritime Café
- 016

Dideriks Veranda
dideriksveranda.dk
- 017

Hammerhavnsens Kiosk
Hammerhavnsens kiosk
- 018

Fabers
fabers.net
- 019

Fru Petersens Café
frupetersenscafe.dk
- 020

Kaffebaren Rønne
Kaffebaren - Rønne
- 021

Madvig – Pub og lounge
Madvigpuboglounge
- 022

Mikkeller
MikkellerAarsdale
- 023

Norresan Gudhjem
Norresan
- 024

Pandekage Huset
pandekagehusetgudhjem.dk

- 025

Pilen Bar & Bodega
pilen.bar
- 026

Provianten
Provianten
- 027

Rubinen
rubinen.dk
- 028

Syd-Øst for Paradis
Syd-Øst for Paradis
- 029

Violas
Violas
- 030

Underbar
hotelnordlandet.com

RESTAURANTER

- 031

Bonalás
Bonalassvaneke
- 032

B's Fiskeværksted
fiskevaerkstedet.dk
- 033

Cafe Munter
cafe-munter.dk
- 034

Café Sommer
timos.dk
- 035

Casa Mia
casamia-bornholm.dk
- 036

Den lille Havfrue
denlillehavfruebornholm.dk
- 037

Det gamle Posthus
detgamleposthusallinge.dk
- 038

Det Røde Pakhus
roedepakhus.dk
- 039

Dueodde Diner og Steakhouse
dueoddesteakhouse.dk
- 040

Ekkodalshuset
ekodalshuset.dk
- 041

Ellas Restaurant & Konditori
ellasrestaurant.dk
- 042

Louisekroen
louisekroen.dk
- 043

FikuMiku
fikumiku.dk
- 044

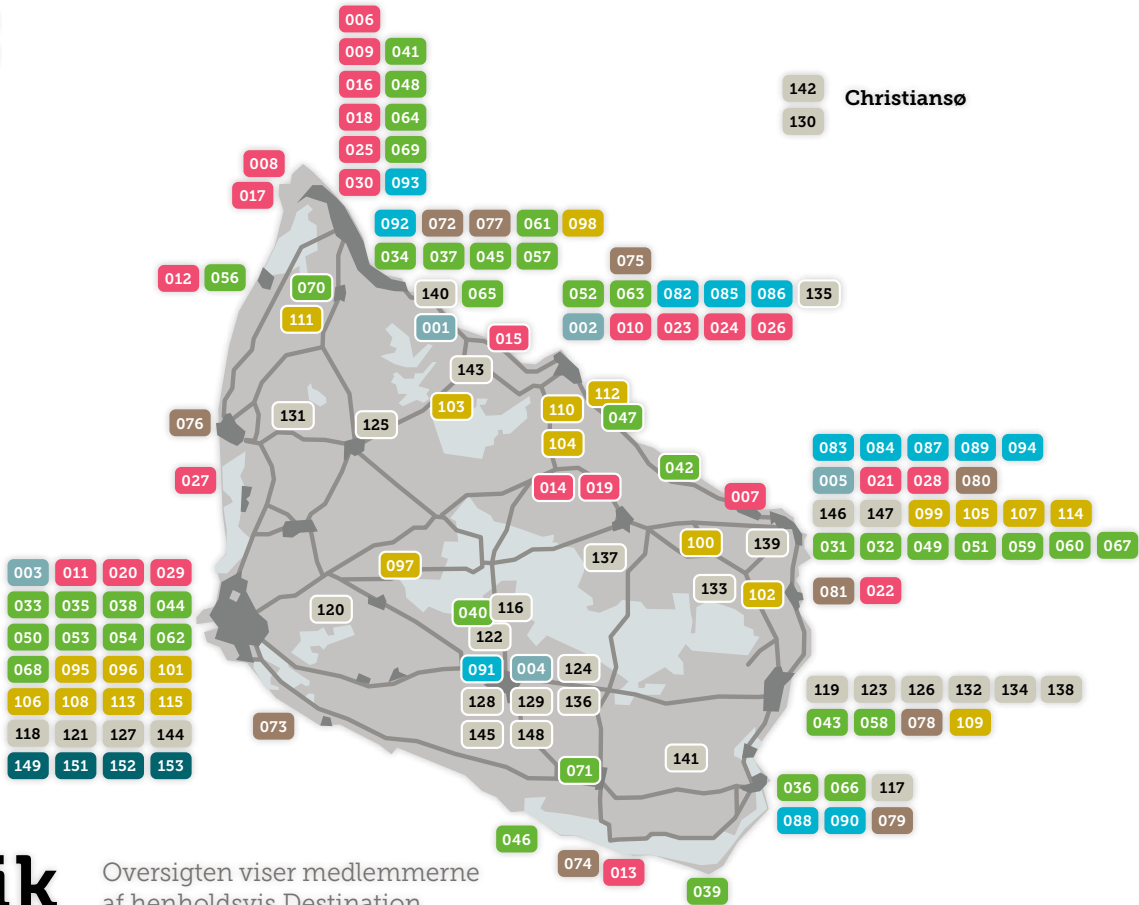
G's køkken,
bornholmhotels.dk
- 045

Gæstgiveren
gaestgiveren.dk
- 046

Kadeau
kadeau.dk
- 047

Melsted Badehotel
melsted-badehotel.dk
- 048

Nordlandet
hotelnordlandet.com



- 049

Pakhuset Svaneke
restaurantpakhuset.dk
- 050

Råzapåz
razapaz.dk
- 051

Restaurant 1B
restaurant-1b.dk
- 052

Restaurant Brøddan
broddan.dk
- 053

Restaurant GSH
greensolutionhouse.dk
- 054

Restaurant F|B
bornholmhotels.dk
- 055

Restaurant Koefoed
restaurant-koefoed.dk
- 056

Restaurant Le Port
leport.dk
- 057

Restaurant Margeritten
margeritten.dk
- 058

Restaurant Molen
restaurantmolen.dk
- 059

Restaurant Siemensens Gaard
siemensens.dk
- 060

Restaurant Svaneke Bryghus
svanekebryghus.dk

- 061

Restaurant Vilhelm
groenbechshotel.dk
- 062

Selmas Home Cooking
restaurantselmas.dk
- 063

Spektakel
spektakel-gudhjem.dk
- 064

Spisestedet KokkenBerg
kokkenberg.dk
- 065

Stammershalle Badehotel
stammershalle-badehotel.dk
- 066

Sørens Værtshus
sorensvaertshusbornholm.dk
- 067

Tre Tjenere
tretjenere.dk
- 068

Texas
texas-bornholm.dk
- 069

The Falcon Hotel
thefalconhotel.dk
- 070

The Ranch
TheRanchrutsker
- 071

Vingården Lille Gadegård
a7.dk

RØGERIER

- 072

Allinge Røgeri
smokedfish.dk/allinge
- 073

Arnager Røgeri
arnager-rogeri.dk
- 074

Bakkarøgeriet
bakkarøgeriet.dk
- 075

Gudhjem Røgeri
smokedfish.dk/gudhjem
- 076

Hasle Røgeri
haslerøgeri.dk

- 077

Nordbornholms Røgeri
nbr.dk
- 078

Nexø Gamle Røgeri
n-g-r.dk
- 079

Snogebæk Røgeri
smokedfish.dk/snogebaek
- 080

Svaneke Røgeri
svanekeroegeri.dk
- 081

Aarsdale Silderøgeri
aarsdalesilderøegeri.dk

IS, SLIK & CHOKOLADE

- 082

Bech Chokolade,
bechchokolade.dk
- 083

Bolcheriet Svaneke
bolcheriet.dk
- 084

Bornholms Ismejeri
bornholms-ismejeri.dk
- 085

Gudhjem Is
gudhjemis.dk
- 086

Karamel Kompagniet
karamelkompagniet.dk
- 087

Karamelleriet
karamelleriet.com
- 088

Kjærstrup Chokolade
kjaerstrup.dk
- 089

Lakrids by Johan Bülow
lakrids.nu
- 090

Nettis Iscafe
nettis.dk
- 091

Nordikos
nordikos.com
- 092

Rainforest Chocolate
rainforestchocolate.dk
- 093

Sandvig Is Kalas
kalasbornholm.dk
- 094

Svaneke Chokoladeri
svanekechokoladeri.dk

KOM, KØB OG SMAG

- 095

Bornholm på Hjul
Bornholm på Hjul
- 096

Buchwald's Kafferisteri
buchwalds.dk
- 097

Den Bornholmske Gårdbutik
den-bornholmske-gaardbutik.dk
- 098

Det Griser
detgriser.dk
- 099

Dram & Dialekt
Dram & Dialekt
- 100

Hallegaard Gårdbutik
hallegaard.dk
- 101

Hos Jon & Thomas
hosjonogthomas.dk
- 102

Høstet
hostet.dk
- 103

Krogsholm Frugt
krogsholmfrugt.dk

- 104

Lykkelund Gedemejeri
Lykkelund Gedemejeri
- 105

Nord - Snaps by Rie Uldahl
nordsnaps.com
- 106

Ostehjørnet
ostehjoernet.dk
- 107

Pastariget
pastariget.dk
- 108

109

Pizza Deli
pizzadeli.dk
- 110

Risteriet Suenos
suenos.dk
- 111

Soldalen
mostballaden.dk
- 112

Skafferiet på gaarden
gaarden.nu
- 113

Stigs Oliven
Stigs Oliven
- 114

Svaneke Købmandshandel
svanekekøbmandshandel.dk
- 115

Torvehal Bornholm
torvehalbornholm.dk

PRODUCENTER

- 116

Åvijll
avijll.dk
- 117

Bech Chokolade, Snogebæk
bechchokolade.dk
- 118

Bornholm Distillery
bornholmdistillery.dk
- 119

Bornholm Kombucha
nordicfermentation.dk
- 120

Bornholms Bikompagni
bornholmbikompagni.dk
- 121

Bornholmerhampen
bornholmerhampen.dk
- 122

Bornholmerhonning
- 123

Bornholmersennep
bornholmersennep.dk
- 124

Bornholmerslagteren
bornholmerslagteren.dk
- 125

Bornholms Andelsmejeri
st-clemens.dk
- 126

Bornholms Kildevand
bornholmskildevand.dk
- 127

Bornholms Mosteri
bornholmsmosteri.dk
- 128

Bornholms Valsemølle
bornholms-valsemoelle.dk
- 129

Bornholms Oliemølle
lehnsgaard.dk
- 130

Chrøøl
Chrøøl
- 131

Den Bornholmske Kalv
nygaard-pilegaard.dk

ANDRE

- 149

Campus Bornholm
campusbornholm.dk
- 150

Marshall Food Events
sogk.dk
- 151

Dagrofa Bornholm
dagrofabornholm.dk
- 152

Carlsberg Danmark
- 153

Born gros
born gros.dk

- 132

Den Bornholmske Spritfabrik
bornholmersnaps.dk
- 133

Den Gamle Skole
bornholmskhonning.dk
- 134

Falk Bornholm
falk-bornholm.dk
- 135

Fangst
fangst.com
- 136

Mayö
mayö
- 137

Mønstergaard
moenstergaard.dk
- 138

NXØ Brewery
nxobrewery.dk
- 139

Plantagen
BRKPlantagen
- 140

Penyllan
penyllan.com
- 141

Puks Delikatesser
puksdelikatesser.dk
- 142

Ruth's Kryddersild
Ruth's kryddersild
- 143

Rø Jordbrug
rojordbrug.dk
- 144

Small Batch Bornholm
Small Batch Bornholm
- 145

Smedens Ketchup
smedens.dk
- 146

Svaneke Bryghus
svanekebryghus.dk
- 147

Svaneke Slagteren
Svaneke Slagteren
- 148

Wild Distillery Bornholm
wilddistillery.dk



DAT

Danmarks indenrigsfly



Billetter fra **299,-** en vej
Book på dat.dk