

Foto: PR Stammershalle Badehotel

En bid af Bornholm

Åkirkeby

Kadeau Bornholm - Afslappet Michelin-restaurant med havudsigt og et køkken i verdensklasse.

Sandvig

Strandhotellet og Hotel Falcon. Begge hoteller har for nylig fået nye ejere, og byder på lækker indretning og gode køkkener.

Didriks Veranda

Altid god for en let servering på en hverdag.

Svaneke

Kig forbi klassikere som **Bülow Lakrids**, **Svaneke Bryghus** og **Ismejeriet**. Gå en tur ud til **Hulle Havn**, hvor du finder campingpladsens **café Syd Øst for Paradis** - og en super god klippestrand med vippe.

Nexø

I **Nexøs industrihavn** kan du shoppe keramik og glas fra **Bornholms Keramikfabrik** og **Matter House of Craft** før en god middag hos **Paloma** eller tapas fra den røde bil af firmaet **Skjiver**.

Tejn havn

Havnen ved Allinge har udviklet sig fra at være et brunt bodegaområde til blandt andet at huse en ny afdeling af **Kalas Is** og **vinbaren Kant**.

Gudhjem

Stammershalle Badehotel - stemningsfuld overnatning og gourmetmad af lokale råvarer.

Rønne

Det Røde Pakhus - Prisvenlig restaurant med delikate, sæsonbetonede retter på menuen. Anbefalet af Michelin-guiden.

Smag på Bornholm

I de seneste ti år er Bornholm røget helt til tops på den gastronomiske scene. Besøgende fra hele verden valfarter til klippeøen for at spise veltilberedte råvarer hentet i kokkenes baghaver og fremelsket af kreative, lokale producenter.

AF JULIE VÖGE
FRI@BERLINGSKEMEDIA.DK

Det føles næsten som at være dumpet ned i et afsnit af TV 2's Badehotellet med klaverspil og smilende tjenere, der går rundt og hyggesludrer med gæsterne. Det er bare ikke fiktion, men en hverdagsaften i restauranten på Stammershalle Badehotel mellem Allinge og Gudhjem.

Stedet har siden sin tilblivelse i 1911 haft et godt ry blandt Bornholms lokale og tilrejsende. Et ry, der bestemt kun er blevet bedre de sidste par år, efter at Susanne Vang Søgård og hendes mand købte hotellet. De har opgraderet den gamle badehotelsstil med moderne design som Louis Poulsen-lamper, Wegner-stole og eksklusive materialer og sanitet på alle værelser.



Under corona besluttede Susanne Vang Søgård (t.h) og hendes mand sig for at købe det gamle Stammershalle Badehotel. Siden har stedet fået ny køkkenchef, Steffen Thomsen (t.v.), og ny restaurantchef, Tim Ottosen (i midten).

Foto: Julie Vöge

Tidligere havde Stammershalle Badehotel en Michelin-anbefaling, og den er der sat nye sejl ind på at generobre. Ejerne ønsker dog også en afslappet atmosfære, der ikke er præget af en stiv stil lagt an for kritiske foodies og madanmeldere med røde kuglepenn.

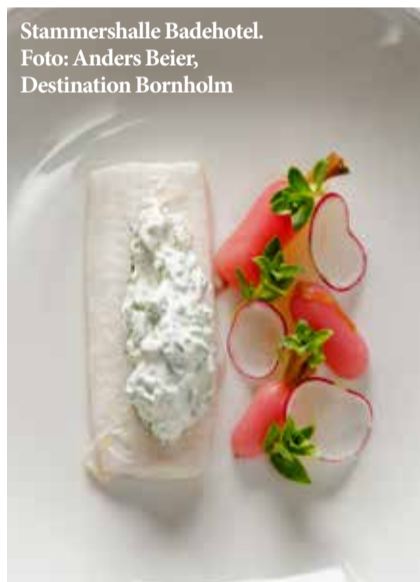
»For os er nærværet, hyggen og glade gæster mindst lige så vigtigt som vores ambitioner om en høj gourmetstandard,« siger Susanne Vang Søgård.

Fra jord til bord

Bag badehotellets gryder regerer køkkenchef Steffen Thomsen. Han er vokset op på Bornholm og udlært på Stammershalle Badehotel, og efter nogle år væk fra øen er han nu tilbage. Han tilrettelægger blandt andet restaurantens 7-retters menu, der fortrinsvist er sammensat af råvarer fra lokale producen-



Foto: Iskalas og Destination Bornholm

Stammershalle Badehotel.
Foto: Anders Beier,
Destination BornholmAnretning af lokale råvarer, Kadeau.
Foto: Destination Bornholm

På Stammershalle Badehotel serveres maden i service udviklet specielt til stedet af den lokale keramikker Sarah Oakmann. Foto: Julie Vöge

KALAS I SANDVIG
Et must-see og must-taste i Sandvig, hvis du er til uovertruffen is i smuk natur med klipper og vand.

»For os er nær-været, hyggen og glade gæster mindst lige så vigtigt som vores ambitioner om en høj gourmet-standard«

Susanne Vang Søgård,
medejer af Stammershalle
Badehotel

arbejde mere lokalt ved at finde lokale, små producenter, som kan levere friske, gode råvarer og kombinere det med at skabe en lille have selv, så du altid har grønt udenfor døren. Kadeaus metode og succes satte positive ringe i gang hos andre spisesteder på Bornholm,« fortæller Mikkel Bach-Jensen. Han er leder af Madkulturhuset gaarden og sekretariatschef i Foreningen Gourmet Bornholm, som arbejder på at samle og promovere producenter og spisesteder af god kvalitet.

Hip luksusbistro

Medlemstallet i Gourmet Bornholm er tredoblet de sidste 30 år. Ét af medlemmerne er Nordlandet, der er indbegrebet af Bornholms udvikling på madscenen det sidste årti. Nordlandet, der både er hotel og restaurant,

ter og vilde urter hentet i badehotellets baghave Troldeeskoven og Døndalen.

»Jeg er i daglig kontakt med mine leverandører her på Bornholm, og selv om det godt kan være udfordrende og til tider nervepirrende at skulle tilrettelægge menuen efter, hvad der nærmest på dagen kommer op af jorden af f.eks. hybenroser, svampe og ramsløg, gør det jo også mit arbejde sjovt, for som kok kan du ikke ønske dig noget bedre end at have naturen og råvarerne lige uden for

døren. Her kan vi jo se gederne, hvor vores ost kommer fra, duften af tangen til salaten i Østersøen og klapperne grise, der bliver til spegepølse på morgenbuffeten. Den jord-til-bord-proces har du jo ikke som kok i København,« fortæller Steffen Thomsen.

Han flankeres af den nye restaurantchef Tim Ottosen, der glæder sig til, at stedets nye vinkælder med plads til 1800 flasker står klar til pinse. Sidste år vandt han Star Wine List med sin vinsammensætning på sin

gamle arbejdsplads restaurant Radio på Frederiksberg. Nu har han ambitioner om samme titel med Stammershalle Badehotels vine.

Kadeau som kickstarter

Stammershalle Badehotels gourmettakter er bestemt ikke, de eneste der sker på Bornholms madscene. De sidste ti år er der sket et boom i antallet af gode spisesteder og lokale producenter, der leverer kvalitetsråvarer til spisestederne.

Faktisk begyndte madrevolutionen på øen allerede tilbage i 2007, da de bornholmske barndomsvenner, køkkenchef Nicolai Nørregaard og sommelier Rasmus Kofoed valgte at åbne restaurant Kadeau i Sømarken syd for Pedersker. I 2011 fik Kadeau en Michelinstjerne, og Bornholm kom på det internationale landkort over gourmetsteder, der var værdt at rejse til langvejs fra.

»Kadeau viste os de første over for kollegerne i restaurationsbranchen, at det godt kan lade sig gøre at

Kasper Buchardt Thye er en af Bornholms mange kreative madiværksættere. Han savnede brød lavet på surdej og med en god krumme, og startede for ti år siden Svaneke Brød.
Foto: Julie Vøge



Nordlandet.
Foto:Flemming Gernyx



Brød med god krumme

Hos Svaneke Brød bliver der slået surdej op tidligt hver morgen i højsæsonen. Udover den faste surdej er firmaets populære rugbrød, franskbrød og bagværk lavet på mel fra Valsemøllen i Åkirkeby. Svaneke Brød ejes af Kasper Buchardt Thye. Han lavede bageriet for knap ti år siden, da han var træt af at besøge svigerfamilien på Bornholm uden at kunne få ordentligt brød og uden at kunne sælge sandwich med godt brød i sin nyindkøbte café Syd Øst for Paradis ved Hullehavn.

»Jeg tænkte, at det måtte kunne gøres bedre og lånte nogle bøger om bagning og gik med en makker i gang med at prøve mig frem med grydebrød og skelede samtidig lidt til Meyers og Brødflovs metoder i København. Efter nogle ret mislykkede brød gik det stille og roligt fremad, og i dag kører folk på kryds og tværs af øen for at købe vores brød,« fortæller Kasper Buchardt Thye.

Han opdagede, at alle de bornholmske bagere bagte brød med tyskindkøbt mel, fordi det var en krone billigere kiloet. Han fandt i stedet frem til økologisk og lokalt produceret mel fra Valsemøllen i Åkirkeby. I dag har Valsemøllen mange lokale faste aftagere og Svaneke Brød har en stor skare af faste kunder, der endda gerne står i kø weekendmorgener for at købe surdejsbrød.
Se mere på Facebook: Svaneke Brød.

ligger i Sandvig mellem klipper og med en storslået udsigt over Sandvig Bugten og Østersøen.

Det var i første omgang også beliggenheden med den vilde udsigt, som Martin Smidt og hans kone tilbage i 2014 blev slået omkuld af, og som fik dem til at købe hotellet, der tidligere hed Romantik. Det romantiske røg dog til fordel for en totalrenovering og med tiden en tilbygning, der i dag er indrettet i en tjekket, moderne stil med masser af træ, kunst og diskrete, støvede farver inspireret af naturens farver udenfor.

»Vi havde ingen fast plan med købet af hotellet, men vi tænkte, at kan vi ikke lave noget succesfuldt med så magisk en beliggenhed og et sted med så meget energi, kan intet lykkes. Og nå ja, dér tilbage i 2014, havde Bornholm i min bog ramt et lavpunkt, hvad angik spisesteder. Der fandtes ikke så mange restauranter ud over Kadeau, der skilte sig ud, så vi tænkte, at der er bestemt plads til os,« fortæller Martin Smidt. Nordlandet blev og er en succes.

Nordlandet er bestemt også stedet at tage til, hvis du drømmer om smuk natur og bistro i luksusklassen. Det er cool, hipt og samtidig afslappet i en grad, hvor dresscode med ejerens egne ord er no go.

Ifølge Martin Smidt afhænger restaurantens succes også i høj grad af de lokale producenter, som Nordlandet flere gange har hjulpet i gang med investeringer:

»Vi er afhængige af producenterne, ligesom de er afhængige af os spisesteder. Det er jo ikke nok at sige, at vi godt vil købe tre gulerødder i maj. De skal også være sikre på, at vi vil købe næste år, ligesom vi skal sikre os, at der er gulerødder næste år. Jo flere gode spisesteder, desto flere gode, lokale leverandører. Derfor er mit ønske, at vores hotelgæster ikke bare spi-

Nordlandet.
Foto:Flemming Gernyx



ser på vores restaurant, men tager ud og oplever flere restauranter, og får så lyst til at komme tilbage. Og måske de tager deres venner med.«

Kokken Thomas Hust er køkkenchefen Anne Bruun Jessens højre hånd. Han fortæller, at når gæster ringer og spørger til menuen tre måneder frem i tiden, så kan han som kollegaen fra Stammershalle ikke give et svar.

»Vi planlægger ud fra beskeder fra vores lokale samarbejdspartnere nogle gange på dagen. Det kan være en sms med asparges og spidskål er perfekte lige nu, og så laver vi mad ud fra det.«

Gedemejeri med visioner

Lidt udenfor Gudhjem ligger Lykkelund Gedemejeri og besøgs gård. Her bor 40 geder og i øjeblikket 70 kid, som bliver passet og plejet af

ejerne, dyrlæge Lene Schrøder og veterinærsygeplejerske Lene Mortensen. I ti år har parret produceret gedeoste og haft ismejeri med is lavet på gedemælk.

De flyttede i sin tid til Bornholm for at lave gedemejeri og troede dengang, at det ville blive et hyggeligt hobbyprojekt. I dag ved parret, at det er mere end fuldtidsarbejde at tage sig af et dyrehold med henblik på fødevarerproduktion. Ostene og isen bliver solgt fra gårdens café. Ostene bliver også leveret til udvalgte spisesteder, herunder Stammershalle og Melsted Badehotel på Bornholm.

Det er en fjer i hatten, når gode restauranter foretrækker gedeost lavet af Lene og Lene, men Lykkelund Gedemejeri er også historien om, hvor hårdt det er at være økologisk producent.



Lykkelund Gedemejeri producerer gedeoste og is, som blandt andet sælges til lokale restauranter. Foto: Julie Vøge

»Vi elsker naturen herovre. Elsker arbejdet med dyrene og al den energi, der er blandt kolleger i fødevarerbranchen, men vi har kun holdt en uges ferie hvert år de sidste mange, mange år, og derfor står vi nu og overvejer at skære kraftigt ned på antallet af dyr og måske endda skippe osteproduktionen,« fortæller Lene Schrøder.

Den ægte vare

Madscenen blomstrer på Bornholm, men det er også et brand, som skal plejes. Gourmet Bornholm har netop fuldt fokus på at værne om den bornholmske madfortælling. Den kan nemlig hurtigt udvandes, hvis for mange firmaer fører sig frem på at levere bornholmske fødevarer, men hvor varerne reelt har ingredienser fra andre steder i landet.

»Der er vi vagthunden, der træder i karakter, hvis det sker. Kunderne skal kunne stole på, at bornholmske fødevarer virkelig er lavet af råvarer herfra, for de er noget særligt.

Placeringen midt i Østersøen gør det nemlig muligt at lave unikke fødevarer og retter. Bornholm er simpelthen en slags Silicon Valley for fødevarer,« siger Mikkel Bach-Jensen.

Han forklarer, at vi fra vinens verdens ved, at det betyder alverden for en vins smag, hvor druen vokser. Det kan overføres til fødevarer. Den jord og luft, der omgiver afgrøder giver en note til smagen, og især på Bornholm, fordi øen midt ude i Østersøen har sit eget mikroklima.

»Vores forår er koldt og forsinket i forhold til resten af Danmark, mens vores sensommer er varmere, og vi kan modne durum og figer, ligesom vi har flere solskinstimer og derfor et højere sukkerindhold i bær og grøntsager. Vi har ikke meget salt i havet, hvilket giver gode vækstbetingelser for tang og en anden smag til f.eks. urter, der vokser tæt ved havet. Alt det giver ikke bare de 40.000 bornholmere unikke fødevarer, men også de 700.000 gæster, der besøger øen hvert år,« slutter han.