



Susanne og Mathias byder velkommen til Stammershalle.
Foto: Sune Rasborg



Julepynten er rykket ind på Stammershalle. Foto: Sune Rasborg



Et snapshot fra Stammershalle. Foto: Sune Rasborg



Æggeblomme med padrøn.

Det 'nye' Stammershalle

Kystlinjen mellem Allinge og Svaneke er den mest befærdede strækning på Bornholm om sommeren. Det er heller ikke så mærkeligt, for udsigten til havet og klipperne er nok noget af det fineste, øen har at byde på. Når man kører den vej i skoleferien, er det noget med at have den gode tålmodighed med, for turisterne nyder udsigten og kører derfor helt utrolig langsomt, og der er næsten ikke mulighed for at overhale nogen steder på den snoede kystvej. Lige der, efter Troldeskoven tårner en anderledes bygning sig op – Stammershalle Badehotel.

Sune Rasborg

MAD



NYE EJERE – NÆSTEN MED DE SAMME BOLLER PÅ SUPPEN

Henrik og Henriette har for længst solgt hotellet videre.

Som den erfarne læser ved, så har jeg et lidt mere indgående kendskab til stedet, da det var min første arbejdsplads, efter at jeg kom tilbage til øen i 2011.

Det var den første sæson med Henrik Petersen og Henriette Lassen ved roret. De har løbende restaureret hotellet, der var noget forsømt, da de overtog det i vinteren 2011. Der har i årenes løb ellers foregået en del i det gamle hotel. Det blev oprindeligt bygget af en tysk grosserer som sommerresidens i 1911. I 1930'erne startede han med at flytte tyske gæster direkte fra Berlin til lufthavnen i Rø. For at det ikke skulle være løgn, havde han ovenikøbet anlagt en mindre Zoologisk Have med blandt andet løver og bjørne. Jeg har, lige siden jeg arbejdede der, prøvet at finde den gamle bjørnegrotte, der gemmer sig inde i skoven bag ved hotellet. I starten uden held, men nu er den grundet rydning i Troldeskoven ret nem at finde. Den er i øvrigt ikke ret stor, men dyrevelfærd var nok ikke det man gik mest op i dengang.

I maj 2021 overtog de nuværende ejere, familierne Falbe-Cardel og Søgård, Stammershalle Badehotel. Det er Susanne Vang Søgård, der driver hotellet til daglig. Det er også hende jeg har en aftale med, da jeg forleden, en ret trist og regnfuld dag, svingede ind på parkeringspladsen, hvor der var fuld gang i et byggeprojekt. Efter hvad jeg har hørt, er det netop ikke byggeprojekter det har skortet på siden den dag i maj, hvor nøglerne blev overdraget. Jeg er ret spændt på, hvad der er lavet om, og hvad der sker på hotellet i det hele taget. Jeg har nemlig ikke selv haft fornøjelsen af at besøge den flotte og lækkert beliggende bygning siden H & H overdrog den til Susanne og Co.

Da jeg kommer ind, er det første der slår mig af julepynten. Det er på ingen måde overplastret med kravlenisser, men stilfuld højtidspynt, der er hængt op i de småprosede vinduer og på de gamle hattehylder i dagligstuen, hvor også den gamle udstopede løveunge holder vagt. Det er en løveunge, der blev født i den gamle zoologiske have for næste 100 år siden. Jeg ved ikke, om det er al-

deren, eller om taksidermikeren havde kigget for dybt i flasken, da Simba landede på hans bord. Men historien er sjov og jeg er vild med, at den stadig står på sin plads.

Susanne er forsinket, og det er køkkenchefen Mathias også, så jeg går bare i gang med at udforske alt det nye der er sket siden, at jeg var her sidst. En af de mest iøjnefaldende ting, er den store vinkælder, der er gravet ud i klippegrunden og med sine flotte egetræs-døre indbyder til en luksusbrandert af format. Men i det hele taget kan man godt fornemme, at der er taget sig godt af det gamle hotel.

MODERNE TAKE PÅ PERSONALEFORDDELINGEN

Mens jeg går rundt og tager billeder kommer Amanda, der fortæller mig at hun er ansat i køkkenet. Men at hun har en særlig funktion, som jeg ikke har hørt om før. Så mens vi venter, får Amanda og jeg lige en snak med den gode udsigt i baggrunden.

Kan du fortælle helt kort om dig selv?

– Jeg hedder Amanda, er 31 år, og jeg er lige flyttet tilbage til Bornholm med min mand og vores to børn. Jeg er startet på Stammershalle Badehotel, hvor jeg næsten blev udlært for små 10 år siden.

Mens du har et lidt anderledes kokkejob ikke?

– Jeg arbejder i køkkenet, men jeg har også et administrativt ansvar. Det betyder ikke, at jeg ikke laver mad – jeg er en del af holdet, der står derude – men min hovedopgave er at få alt bag kulisserne til at fungere. Det sikrer, at dem, der laver maden og sørger for gæsterne, kan fokusere på deres opgaver uden bekymringer om alt det praktiske.

Hvad indebærer det at arbejde bag kulisserne?

– Det handler blandt andet om menuplanlægning i samarbejde med Mathias, som er køkkenchef. Vi laver et årshjul, så vi har styr på alt fra selskabsmenuer til kagebordet – alt

det, som Stammershalle er kendt for. Der er meget planlægning involveret, så vi altid kan levere et stabilt og gennearbejdet produkt.

Hvorfor har du netop dette job?

– Jeg har altid brændt for at være i køkkenet, og det vil jeg nok altid gøre. Men med to små børn kan jeg ikke arbejde på samme måde, som jeg gjorde tidligere. Denne stilling giver mig mulighed for stadig at have en finger på pulsen inden for madlavning og køkkendrift, samtidig med at jeg kan prioritere mit familieliv. Det betyder meget for mig, og det er fantastisk, at de heroppe har kunnet tilbyde mig denne balance.

Howdan ser du fremtiden – skal du tilbage til 12-timers vagter?

– Det tror jeg ikke. Det passer mig rigtig godt at kunne være sammen med mine børn hver aften og holde familielivet i gang. Jeg savner selvfølgelig den intense madlavning, for det ligger i mit DNA, men jeg har stadig mulighed for at tage en servicevagt en gang imellem. Det er en fin balance for mig.

Kunne du have forestillet dig denne konstellation for 10 år siden?

– Nej, det tror jeg ikke. Dengang var mit arbejde hele mit liv. Før jeg fik børn, havde jeg slet ikke overvejet, at mine prioriteter ville ændre sig så markant. Men da vi fik vores første barn, blev det klart, at familien skulle være i centrum. Jeg er heldig, at både min tidligere og nuværende arbejdsplads har imødekommet det.

Tror du, at andre restauranter kan implementere en lignende model?

– Det afhænger meget af restaurantens størrelse og koncept. Mindre steder med få ansatte kan have svært ved at finde plads til sådan en rolle. Men på større steder, hvor der er mange aktiviteter – morgenmad, frokost, aftensmad, selskaber – giver det rigtig

Stammershalles signaturret

Confiterede æggeblommer

Heleæg To-fire

- Del de hele æg i blommer og hvider. Gem eventuelt hviderne til en anden ret.
- Læg æggeblommerne i en beholder, der kan låse at komme i ovnen, og dæk dem med olie.
- Confiter æggeblommerne i ovnen ved 65°C i 60 minutter.

Kimchi

Kinaradise En

Spidskål En

Glaskål En

Kimchi base 50 gram

(eksempelvis Momoya Kimchee base – spicy chili sauce)

- Vask og skræl grøntsagerne grundigt. Skær dem tyndt – jo tyndere, desto bedre.

- Vend de fintsnittede grøntsager i kimchi base.

- Kom grøntsagerne i en lufttæt beholder og lad dem stå ude for at fermentere i fem dage.

Blanquette

Crème fraîche (38 %) 500 gram

Grøntsagsfond 500 gram

Æg Tre

Smør 375 gram

Brunet smør 375 gram

Salt Efter smag

Citronsaft Efter smag

- Rør crème fraîche, grøntsagsfond og æg sammen til en homogen masse.

- Varm op til 80°C under konstant omrøring.

- Blend smør og brunet smør i med en stavblender, indtil saucen legerer og bliver tyk.

- Smag til med salt og citronsaft før servering.

Vinaigrette

Kimchi base 50 gram

Hvidvinseddike 70 gram

Olivenerolie 300 gram

- Blend alle ingredienser med en stavblender, indtil vinaigretten er ensartet.

- Confiterede Æggeblommer med grillede padrôn, blanquette og kimchi til to personer

- Seks padrôn der er smidt direkte ind i flammerne på dit gasblus til de har fået farve. De må gerne være en anelse sorte. Tre pebre lægges i en kran i en dyb tallerken med en confiteret æggeblomme i midten.

- Kimchi fordeles på pebrene.

- Mariner blade af grønkål i kimchivinaigrette og fordel dem på kimchien.

- Ved servering hældes blanquette over æggeblommen.

- Velbekomme.

god mening. Det frigiver tid for kokkene og køkkenchefen, som ellers ville blive fanget i administrative opgaver, der ikke er grunden til, at man vælger at blive kok.

Har du taget ekstra kurser for at kunne varetage de administrative opgaver?

– Nej, det er erfaring og tid, der har lært mig det. Jeg startede i lære i 2012, og de sidste tre-fire år arbejdede jeg på Dragsholm Slot, hvor der også var stort fokus på planlægning og samarbejde mellem afdelinger. Det har været en glidende overgang til den rolle, jeg har i dag.

Jeg synes at det er ret interessant og en meget moderne måde, at drive sin restaurationsforretning på. I mit stille sind, håber jeg at der er andre restauranter, der er villige til at lytte til deres medarbejders behov og ønsker, i stedet for at presse dem umenneskeligt meget. Det er trods alt medarbejderne, der er det dyreste i en restaurant – det er da vigtigt at passe godt på dem.

Nu er køkkenchefen Mathias kommet og udsigten er, trods regnen stadig god, så jeg bliver siddende mens Mathias overtager Amandas stol.

KØKKENCHEFENS ORD

Mathias, kan du fortælle lidt om dig selv?

– Jeg hedder Mathias Nielsen, og jeg er 25 år. Jeg har altid vidst, at jeg ville være kok. Det ligger i familien – der er mange køkke blandt mine familiemedlemmer. Allerede som barn vidste jeg det, og der har aldrig været nogen tvivl. Jeg begyndte at gå i praktik i restauranter, mens jeg stadig gik i folkeskole, og det bekræftede mig bare i, at det var den rette vej.

Hvor var du i praktik?

– Jeg var i praktik hos Casper Rønne Hansen, og det var en sjov oplevelse. Efter folkeskolen startede jeg på kokkeskolen i Randers, hvor jeg tog grundforløbet. Da jeg var 18, flyttede jeg tilbage til Bornholm og tog en uges praktik hos Casper igen. Derefter startede jeg på hovedforløbet og fik min læreplads her på Stammershalle Badehotel.

Hvordan har din læretid været her?

– Jeg har haft flere køkkenchefer undervejs – det første år arbejdede jeg under Daniel Kru-

se og senere kom der flere nye chefer til. Jeg blev udlært for halvandet år siden, og siden da har jeg arbejdet som køkkenchef her på stedet.

Hvordan er det at være køkkenchef?

– Det var lidt en omvæltning i starten. Det er en helt anden rolle end bare at være kok. Der er mange administrative opgaver, men jeg får god hjælp fra holdet her, og vi har en særlig konstellation, hvor det administrative er godt fordelt. Det gør det hele mere overskueligt.

Hvordan vil du beskrive maden, I laver her?

– Vores mad er meget sæsonbetonet og bundet op på Bornholmske råvarer. Vi bruger det, vi kan finde og plukke selv, og vi samarbejder med lokale producenter. Vi forsøger altid at lade det bornholmske skinne igennem – ikke kun i maden, men også i detaljerne. For eksempel bruger vi tallerkener fra Sarah Oakman og glas fra Bornholmske kunstnere.

– Når det kommer til råvarerne, så arbejder vi tæt sammen med producenter her på øen. Vi får for eksempel frisk most og cider, gårdæg, grøntsager fra økologiske landmænd og øl samt spiritus som gin og rom fra de lokale bryggerier. Det handler om at få det bedste ud af det, vi har omkring os, og samtidig give det et twist, der gør det spændende.

– Det grønne køkken fylder også mere og mere hos os. Der er en stigende efterspørgsel på vegetariske retter, og det ser vi som en mulighed for at udfordre os selv og lave nogle lige så smagfulde retter, som dem folk kender. Når der er tid, sanker vi selv i naturen – i Troldeskoven, Døndalen eller oppe i klipperne. Vi finder ting som vilde urter, bær og svampe, som vi også bruger i retterne.

– Vi tænker meget på bæredygtighed, og derfor sylter og fermenterer vi også. Det giver ikke bare en god smag, men gør også, at vi får mere ud af råvarerne. Det er en del af at være tættere på omgivelserne og bruge det, vi har på den bedst mulige måde. Kort sagt, prøver vi at lave mad, der tager gæsterne med på en smagsrejse gennem Bornholm – fra havet til skoven – altid med respekt for råvarerne og øen, vi bor på.

Hvordan ser jeres julemenu ud?

– Vi holder det ret klassisk men med vores eget twist. Der kan være elementer som risalamande eller andre retter, der leder tankerne hen på julen. Personligt er jeg ikke den største jule-entusiast, men jeg søger for, at maden afspejler sæsonen og skaber den rette stemning.

Nu er du tilbage på Bornholm og på det sted, hvor du blev udlært. Er det her, du ser dig selv i fremtiden?

– Indtil videre, ja. Jeg kan sagtens se mig selv blive her længe. Det virker helt rigtigt for mig lige nu.

DIREKTØRENS ORD OG TANKER

Nu da jeg alligevel sidder så godt i Wegners klassiske Y stol, så kan Susanne, der netop er kommet ned af trappen til restauranten, lige så godt overtage, hvor Mathias slap.

Hvordan blev du ejer af Stammershalle Badehotel?

– Det var faktisk lidt af et tilfælde. I foråret 2021 opdagede jeg, at Stammershalle Badehotel var til salg. Vi havde egentlig kigget efter noget helt andet – måske en kursusvejledning eller en vingård i Provence – men så så jeg hotellet på Instagram, og så gik det stærkt. Tre uger senere stod vi her.

Det lyder som en hurtig beslutning!

– Ja, vi stod nærmest på spring for at komme i gang. Det var lige efter corona, og jeg havde haft et år hjemme uden arbejde og masser af energi til at starte på et nyt eventyr. Vi overtog hotellet i april og åbnede allerede den 6. maj samme år.

Hvordan var det at starte op uden branchekendskab og netværk?

– Det var en udfordring, især fordi vi ikke kendte nogen på Bornholm og ikke havde erfaring fra branchen. Vi måtte have fat i headhuntere til at finde personale og var heldige at få hjælp fra de tidligere ejere, Henrik og Henriette, som pegede os i retning af en god køkkenchef. Derudover var nogle af de tidligere ansatte heldigvis interesserede i at fortsætte, men det var stadig en udfordring at finde de folk, vi skulle bruge.

Hvordan er personalets roller fordelt i dag?

– Det har været vigtigt for os at skabe en struktur, hvor vores ansatte kan trives og samtidig bidrage til hotellets høje standard. For eksempel har vi Amanda, som har en unik stilling. Hun arbejder både i køkkenet og med det administrative bag kulisserne. Hendes opgave er at sikre, at alt spiller, så køkkenet kan fokusere på at levere den bedst mulige madoplevelse til gæsterne. Det er en afgørende rolle, som giver ro og balance i det daglige arbejde.

Hvordan bruger du Bornholm i din hverdag på hotellet?

– Bornholm er blevet mit andet hjem, og jeg elsker at være her. Når jeg ikke er på hotellet, nyder jeg at komme ud i naturen – især klipperne, strandene og vandet. Jeg holder også af at udforske øens madscene ved at besøge andre restauranter. Der er så meget kultur og kreativitet her, som vi også forsøger at inddrage på hotellet.

Hvordan tænker I på bæredygtighed?

– Bæredygtighed er vigtigt for os. Vi tænker på transportveje og vælger lokale leverandører så vidt muligt. Vi har også fokus på at sortere affald og implementerer løbende nye bæredygtige tiltag. Cecilie, som arbejder hos os, har nærmest en universitetsgrad i bæredygtighed og driver mange af vores initiativer i den retning.

I har også renoveret hotellet blandt andet med en ny vinkælder. Hvordan gik det?

– Ja, det var lidt af et projekt! Det tog to vin-tre, men vi fik gravet en vinkælder ud, selvom vi stod på klipper undervejs. Nu har vi en flot vinkælder, som vores gæster elsker. Den bliver brugt både til opbevaring og som en del af rundvisninger. Det er dejligt at kunne tilbyde en ekstra oplevelse til gæsterne.

Hvad er næste skridt for hotellet?

– Vi arbejder på at åbne en spa, som skal inkludere opvarmet saltvand, jacuzzi, sauna og dampbad. Vi håber, det bliver klart til næste år. Det bliver fantastisk at kunne tilbyde spaophold om vinteren, kombineret med god mad og den smukke udsigt over Østersøen. Det bliver en stor opgradering for os – og for Bornholm som helhed.