

BORNHOLM RUNDT *for madelskere*

En tur rundt om Bornholm kan gøres på en dag, hvis man blot tæller kilometer. Men holder du af mad, så sæt hellere lidt længere tid af. Her får du vores og de lokales bedste tips til alle *foodies*, uanset om du er til ærtebælgning og grillhygge i sommerhuset, gastronomi i verdensklasse eller det, alle taler om i år.

AF METTE HELBÆK OG EVA HELBÆK TRAM FOTO: PR



Insidertip:

**Nicolai Nørregaard,
køkkenschef på Kadeau**

"Der er mange gode silderøgerier, men de er ikke altid så skarpe når det kommer til tilbehøret til røgvarene. Mit tip til øens bedste sol over Gudhjem er derfor at lave den selv. Køb sild fra røgeriet, rugbrød hos Svaneke Brød og frisklagte æg, purløg og radiser ved en vejsidebod."
Svaneke Brød, Søndergade 2,
Svaneke



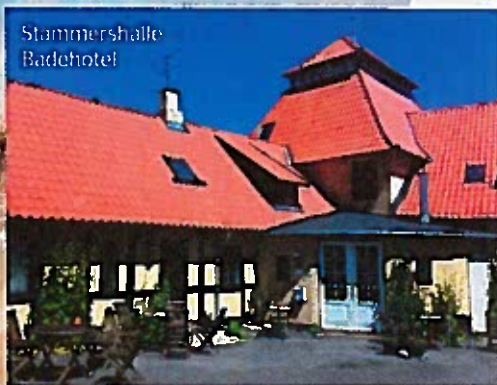
TIL GOURMIETEN

Bornholm har oplevet en eksplosiv gastronomisk opblomstring inden for de seneste år, ikke mindst på grund af den såkaldte "Kadeau-effekt". Den henviser til den påvirkning, Bornholms mest kendte gourmetrestaurant har haft på oens øvrige restaurationsliv. Flere og flere rejser til øen primært for at spise godt, og dermed tør flere restauratører satse på et eksklusivt koncept.

Gudhjem



Kadeau



Stammershalle Badehotel



Christianshøj-kroen

1. Kadeau

Kadeau er et fyrtårn, når det kommer til bornholmsk gastronomi, og restauranten er dit førstevalg, hvis du er en vaskeægte gourmet. I København har Kadeau en søsterrestaurant, som har en stjerne i Michelin-guiden. Måltidsoplevelsen på Klippeøen er nogenlunde den samme, blot tilsat et ordentligt stænk herlighedsværdi. Restauranten er indrettet i en gammel pavillon ved hvid sandstrand med udsigt til hav og klitter, så langt øjet rækker.

Baunevej 18, Vestre Sømark, Aakirkeby

2. Stammershalle Badehotel

Bag komfuret på Lassens restaurant på det traditionsrige Stammershalle Badehotel huserer Årets Kok 2012, Daniel Kruse. Han stammer selv fra Bornholm, men har været væk nogle år for at uddanne sig til kok og konditor med jobs på de fine steder. Han er især kendt for sine fantastiske desserter, men også det salte køkken holder et udmærket niveau, så her kommer du, hvis du kan lide et sikkert og godt måltid.

Sdr. Strandvej 128, Rø, Gudhjem

3. Christianshøj-kroen

Placeret midt i Almindingen, Bornholms eneste skov, finder man Christianshøj-kroen, som er en favorit blandt både lokale og tilreisende af flere årsager. En er prisniveauet, som er uhyre rimeligt, en anden naturligvis maden, som er veltillavet på lokale råvarer. Vælg stedet hvis du er til ærlig mad med nynordisk touch.

Segenvej 48, Almindingen, Aakirkeby



Hummer Hytten

Bay Frost + Ruby's

Melsted Badehotel

Munkegaard Strand

Insidertip:

Vicki Knudsen, bestyrer af gårdbutikken Skafferiet

"Vi vil jo helst holde det for os selv, men den lille strandcafe Syd-Øst for Paradis i Svaneke er et dejligt sted med en fantastisk stemning. Her er tapas, gode is, musik hver aften og den mest fantastiske udsigt over klipperne."

Syd-Øst for Paradis, Skovgade 34, Svaneke

TIL FIRST-MOVEREN

Bornholm får hvert år en masse nye sommersteder, og i år er ingen undtagelse. Det lille ferieparadis synes at virke som et fluepapir på entreprenante restaurationsfolk fra hovedstaden og omegn, som udhytter det faktum, at oen hvert år oversvømmes af sultne turister. Her er de steder, du skal prøve i år, hvis du gerne vil være med helt fremme på beatet.

4. Bay Frost + Ruby's

Den lille cafe Bay Frost er et besøg værd i sig selv for sin gode kaffe, hjemmebagte kager, champagne på glas og den hyggelige stemning. Men i år gentages en succes fra sidste år, når den københavnske cocktailbar Ruby's kommer på gæstevisit hele juli måned. Så på med panamahatten og de runde solbriller, der er velshakede cocktails i sigtel Strandstien 1A, Listed, Svaneke - Ruby's gæstespiller hver aften frem til 8. august (søndag lukket)

5. Melsted Badehotel

Det fine Melsted Badehotel har tradition for at have skiftende koncepter i køkkenet. I år er det Frederik Bille-Brahe fra den hypede københavnercafe Atelier September, som står for maden. Det betyder supersimpel men velkomponeret og kreativ mad lavet på virkelig gode råvarer. Er du til naturvin, og er du lidt Intellektuel af sind, er det her, du gerne vil ses i år.

Melstedvej 27, Gudhjem

6. Hummerhytten

Eksilbornholmeren Michael Rønnebæk-Rørth fra Restaurant Kofoed i København er denne sommer rykket til Hummer Hytten i det lille fiskerleje Listed. Her serveres hjemmedyrkede grøntsager fra Kofoeds egne marker side om side med hummere, høreb og fisk, som grilles på den store, udendørs grill. Børn er også meget velkomne her, og stedet er for dig, der ønsker det bedste men uden, at det er pakket alt for flint ind.

Strandstien 10, Listed, Svaneke

7. Grønningen

Ved Bornholms nye madkulturhus "Gaarden" finder man Grønningen. Her kan man købe alt, hvad hjertet kan begære af lokale råvarer i den tilstødende gårdbutik, og så selv smide sine Indkøb på den grill, som er stillet til rådighed. Det er ikke en restaurant men et rigtigt godt alternativ til dig, der ikke er til at smøre madpakker, når turen går ud i det blå.

Melstedvej 25, Melsted

8. SommerPony

Folkene fra Kadeau har i år åbnet en afslappet filial i Allinge, som er en aflægger af den populære restaurant Pony på Vesterbro i København. Køkkenchef og madstil er den samme som i København, så stedet er for dig, som elsker ærlig, simpel mad, men som sætter pris på at få serveret noget, du ikke lige kunne have fundet på at lave i dit eget køkken.

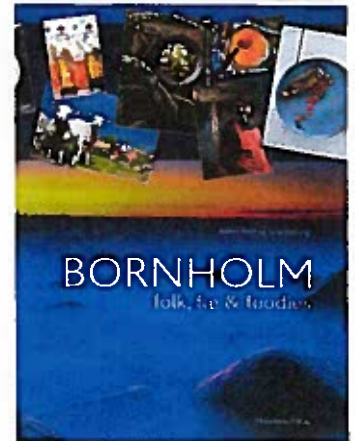
Hotel Nordlandet, Strandvejen 68, Allinge



Ismejriet
Mermaids i
Svaneke.



Røget sild er en af
Bornholms mange
specialiteter.



Læs mere om maden på Bornholm i bogen "Bornholm - folk, fæ & foodies", der kommer tæt på øens natur, producenter og giver dig opskrifter baseret på øens unikke produkter. Muusmann Forlag, 300 kr

DET SKAL DU OGSÅ SMAGE

Øl fra Svaneke Bryghus:

Det lokale bryghus byder på friske, velafbalancerede øl.
www.svanekebryghus.dk

Den lokale mælk og ost:

Bornholm har sit eget, uafhængige andelmejeri, St. Clemens andelsmejeri, som især er kendt for deres prisvindende danablu. Mælken derfra er også rigtig god.
www.sct-clemens.dk

Figner: Bornholms særlige mikroklima gør det muligt for figner at vokse her. Hold øje med friskplukkede figner sidst på sommeren - de er en helt særlig delikatess.

Morbær: Ligesom figner er også morbærrene en råvare, som er særlig for Bornholm, og som man ikke finder til salg i almindelige butikker på grund af deres korte holdbarhed. Kig efter dem på markedsdagene i Svaneke i august og september.

Mel: Bornholms helt egen valsemølle maler øens forskellige kornsorter til godt og velsmagende mel.
www.bornholms-valsemoelle.dk

NÅR KUN DET BEDSTE ER GODT NOK

Bornholms bedste is

Der er ikke fuld enighed om, hvor man får Bornholms bedste is, men kampen står mellem to kandidater: Sandvig IS Kalas og Mermaids i Svaneke. Begge laver is på lokale råvarer og uden tilsætningsstoffer.
Sandvig IS Kalas - Strandgade 8, Sandvig Mermaids - Postgade 1-3, Svaneke

Øens bedste flødebolle

I chokoladebutikken og -værkstedet hos Svaneke Chokoladeri får man øens bedste flødeboller.
Svaneke Torv 5, 3740 Svaneke

De bedste flødekarameller

I Gudhjem finder du Karamelkompagniet, som er Danmarks første karamelkøgeri. Her tilvirknes flødekarameller og andre gode sager efter indehaverens bedstemors gamle engelske opskrifter.
Holkavej 2, 3760 Gudhjem

Det bedste røgeri

De fleste er enige om, at Bornholms bedste røgeri ligger i Årsdale. Faktisk er det ikke røgede sild, som er deres specialitet, men derimod deres langtidskoldrøgede østersølaks og gode fiskefrikadeller.
Gaden 2, Årsdale, Svaneke

Den bedste saltstegte sild

Alle kender sol over Gudhjem men faktisk er den saltstegte sild en lige så traditionsrig spise blandt bornholmerne selv. Den bedste får du på røgeriet i Hasle.
Søndre Bæk 20, Hasle



TIL HJEMMEKOKKEN

Hvis sommer for dig er lig med lange hyggestunder med ærtøbælgning, jordbærnipning og tilberedning af mad over grill, er Bornholm det perfekte feriemål, for råvarerne er rigelige, og der er ikke langt mellem øens mange vejsideboder. Her kan du gå på jagt efter æg, urter, grøntsager og bær. Skal der kød og forædlede, lokale produkter på bordet, er der også gode steder at finde det.

En af øens mange lækre vejeboder.

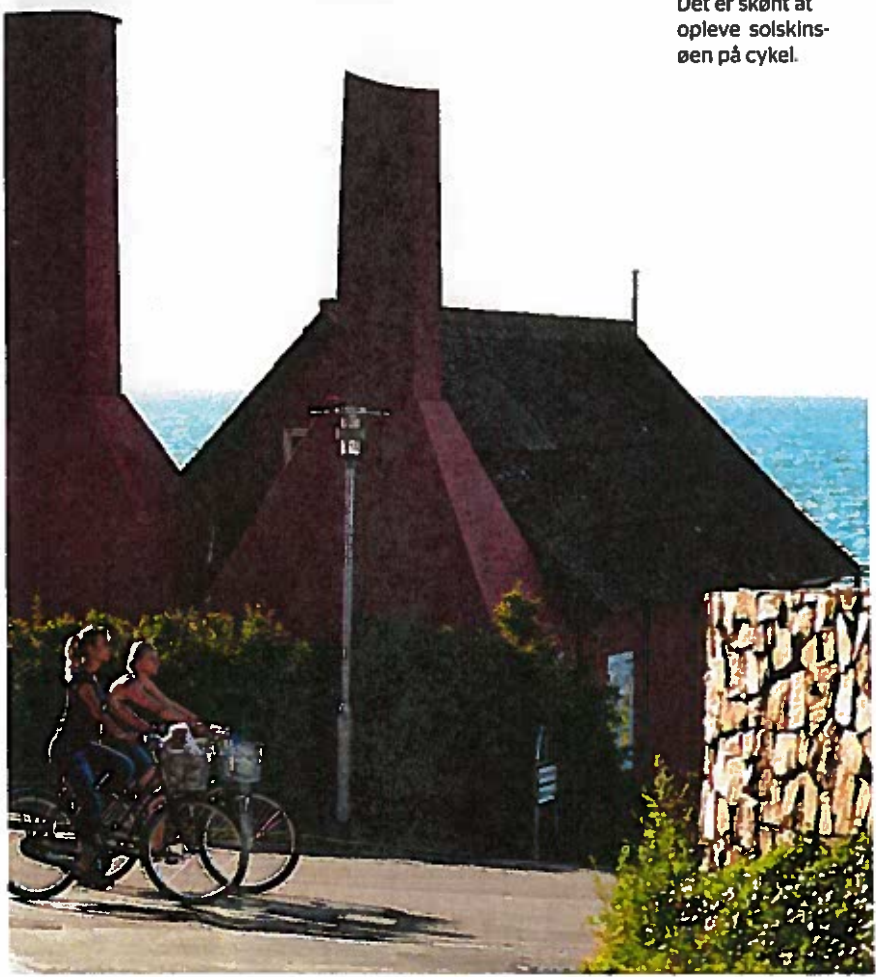
Svaneke



Hallegaard Gårdbutik

Insidertip:
Helle Mogensen, presseansvarlig på Destination Bornholm
 "En tur i havkajak med champagne og sandwich til at spise på klipperne er et godt tip til de søstærke."
www.havkajakbornholm.dk

Det er skønt at opleve solskinsøen på cykel.



9. Skafferiet

Bornholms nye madkulturhus har en gårdbutik, som samler meget af det bedste fra lokale producenter. Her kan man på samme sted få både frisk fisk, grøntsager, fersk kød, charcuterivarer og en lang række af de pakkede og forædlede varer, som øen har at byde på.

Melstedvej 25, Melsted

10. Hallegaard Gårdbutik

Hallegaards spegepølser er kendt for at være nogle af de bedste i Danmark, men bedøm selv. Gårdbutikken har i hvert fald mange fristelser og er et besøg værd.

Aspevej 3, 3751 Østermarie

11. Svaneke Torvedag

Svaneke har to ugentlige torvedage, onsdag og lørdag, hvor man kan finde en lang række gode, lokalproducerede sager, heriblandt mange spiselige. Krydderurter, moster, pandekager, grøntsager, oste og ikke mindst den gode stemning er noget af det, der trækker folk til torvet i Svaneke.

Svaneke Torv

12. Havfrisk Fisk

På havnen i Hasle finder man kutterne Jeanette, Ninni og Tina, som er tilknyttet ordningen Havfrisk Fisk. Efter tilmelding på hjemmesiden HavFriskFisk.dk får man en sms en time før kutterne kommer i havn med en ny fangst.

Havnen, Hasle

13. Nydal Gårdbutik

Hvis du vil komme de samme grøntsager i gryderne, som de bruger på gourmetrestauranten Kadeau, skal du besøge Nydal Gårdbutik. Her finder du øens bedste økologiske grøntsager.

Rømeregårdsvej 33, Rønne