

VINTER 2019 #22

MAGASINET

BORNHOLM

48 sider
GRATIS

BAMSES MOR HAR
BORNHOLM I HJERTET

CASPER SOBCZYK
SMØRBØF-KONGE OG TV-KOK

JUL PÅ
DET GAMLE
RØNNE THEATER



SILAS HOLST

FINDER RO PÅ ØNSKEØEN BORNHOLM

4
RAKETTEN ER VED AT LETTE
Robin Hounisen er 24 år og fra Allinge. Han er autodidakt ud i både film- og musikproduktion, men ikke desto mindre, så arbejder han som producer i filmbranchen og står for musikken på Wonder.

8
CHEFEN FOR ROYAL-STAGE
Carsten Larsen står blandt andet for den bornholmske produktmesse i Hillerød, men har til daglig også ledelsen for Hillerøds store kulturelle satsning Royal Stage til 175 millioner.

12
SILAS HOLST
Musicalstjernen og dansedarlingen Silas Holst er på scenen ved årets Nytårskoncert i Bornholms Idræts- og Kulturcenter. Vi har mødt manden til en snak om have travl hverdag.

18
NYT LIV PÅ PENSION LANGEBJERG
I den solide gamle stationsbygning flyttede et ungt par fra København ind for et par år siden og driver det lille pensionat. De har ikke fortrudt et sekund og glæder sig til en kommende familieforgøelse.

24
BAMSE OG BORNHOLM I HJERTET
Katrine Hauch-Fausbøll kan kalde sig "Bamses mor". Hun er en af dette lands flittigste småbørns-kulturskabere og har leveret begavet børneunderholdning med undertoner og overskud i flere årtier.

30
KOM TIL JUL PÅ DET GAMLE THEATER
Der inviteres til julefest i og omkring Danmarks ældst fungerende teater den 6. til den 9. december. Vi har taget en snak med Bodil Lundquist om hendes livs lange passion for Rønne Theater.

34
TV-KOKKEN CASPER SOBCZYK FRA SNOGEBÆK
Casper Sobczyk har trådt sine barnesko på Hotel Siemens Gaard i Svaneke, men nu står han bag de spændende nye restauranter i ZOO.

42
VINTERBADERNE
Det har aldrig været mere in at kaste sig i det kolde hav. Flere og flere er begyndt at vinterbade, det kan man mærke over hele øen, hvor den ene sauna og badeklub efter den anden er skudt frem.

VELKOMMEN

Nu nærmer tiden sig snart, hvor der kan gøres status på året der gik. Vi kan igen konstatere at vores lille ø har fået en enorm opmærksom - faktisk større end nogensinde. De rosende ord og anbefalinger, er regnet ned over Bornholm og man må sige, at der har været mange mennesker - ikke kun i højsæsonen.

Man begynder at fornemme at drømmen om en udvidet skuldærsæson er lykkedes. Potentialer er dog stadig ikke fuldt udnyttet. Det er et langt sejt træk som ligger bag, men som skal fortsættes ind i fremtiden. For de erhvervsdrivende, som har knoklet hele foråret, sommeren og nu også i efteråret, de skal tag en tørn mere. Der skal være åbent i den mørke tid, selvom der i starten vil være meget langt mellem kunderne. Spørgsmålet er om man har energi til det efter en i forvejen forlænget sæson?

Vi står med mange muligheder på hånden, kortene skal blot spilles rigtigt. Så længe vi ikke hviler på laurbærene, så ser det ud til at udviklingen vil fortsætte længe endnu.

Tager man temperaturen på aktiviteterne her på øen i november og december, kan man konstatere at Bornholm igen leverer. Her i magasinet har vi blandt andet fokus på Nytårskoncerten, men der afholdes også julekoncert på Nordlandet og Musikhuzet kan præsentere et alsidigt program i vinterperioden. Er man madglad, så er udvalget også dejlig varieret fra den ene ende af øen til den anden.

Vi har igen forsøgt at sammensætte et magasin, som giver inspiration og fortæller historien om hvor mange spændende og aktive bornholmere vi har her på øen, men også dem der lever i eksil på den anden side af vandet.

Vi håber at vores nye vinternummer vil give god og hyggelig læsning i den kommende kolde tid.

Daniel Mühlendorph
Ansvarshavende redaktør

HOLDET BAG

MAGASINET BORNHOLM
Postomdeles gratis til alle husstande, virksomheder og kan hentes på udvalgte steder og i lufthavnen

Oplag:
27.000 stk.

Udgiver og ansvarshavende chefredaktør:
Daniel Mühlendorph

Redaktion:
Camille Blomst, Tommi Falk Petersen, Torben Holleufer, Sophie Kofod Stender

Annoncesalg:
Daniel Mühlendorph
Tlf.: 24 22 74 72

DTP & grafik:
Henrik Hørberg

Fotograf:
Semko Balcerski

Forsidefoto:
Emilia Therese

Teknik & tryk:
Stibo

Distribution:
Bornholms Tidende

Adresse:
Kirkebyvej 10
3751 Østermarie
Tlf.: 28 48 93 00



Foto: Semko Balcerski / www.semko.dk

KØB ÆGGET™ OG FÅ FOD-SKAMMEL MED FRITZ HANSEN



ÆGGET™ MED FODSKAMMEL
Kun i november får du en fodskammel med i købet, når du investerer i et Æg™ designet af Arne Jacobsen polstret i enten tekstil eller læder.

SÆRPRISER FRA 41.520 KR.

Tilbuddet gælder indtil 30. november 2019

WERNER & LARSEN

SNELLEMARK 16 3700 RØNNE
TLF. 56 95 03 00 WERNERLARSEN.DK

RAKETTEN ER VED AT LETTE FRA STARTRAMPEN

HAN ER 24 ÅR OG FRA ALLINGE, OG ER KOMMET FLYVENDE FRA START MED AT PRODUCERE FILM.

LIGESOM HAN STÅR FOR MUSIKKEN PÅ ØENS FEDESTE MUSIKFESTIVAL.

MØD ROBIN HOUNISEN.



AF TORBEN HOLLEUFER
FOTO: SEMKO BALCERSKI

Selvironien fejler ikke noget. "Nu kommer han, The Rocket!", svarer Robin Hounisen, da jeg antyder, at Vibeke Windeløv og de andre kanoner indenfor dansk film snart skal til at se sig over skulderen. Alt sammen med et stort grin, selvfølgelig. Film- og musikproduktion er en holdsport, og det ved Robin bedre end de fleste: opflasket i en ånd, hvor sammenhold er en dyd, og dét at løfte i flok gør det sure slid og de lange arbejdsdage til en udsøgt glæde. Der skal være noget fedt at stå op til - så kører det bare.

Robin Hounisen er fra Allinge, men bor, som så mange andre unge bornholmere med ambitioner, på den tidligere så forkætrede lortø - som Amager kaldes i folkemunde. Det hed øen øst for Sjælland, fordi byens latriner blev hældt ud dér i gamle dage, men det er en saga blott. Nu om dage emmer Amager af aktivitet og virkelyst. Skal du ud over rampen, er det på Amager, det sker. Og selv om Amager Strand ikke just er Sandkås eller Næs, så er beliggenheden nær vandet, noget der passer knægten fra Allinge rigtigt godt. Samtidig er der gode forbindelser hjem, for Robin Hounisen der er del af musikgruppen bag Wonderfestiwall, og som i år var ham, der bandt produktionen bag scenen sammen. Populært sagt, var det i år hans tur til at indtage det lille skur bag Ankermyrscenen og samle trådene, når de store beslutninger skulle tages, nye bands ankom eller pludselige beslutninger skulle træffes. Her var det en fornøjelse at opleve ham på den festival, der blev den mest succesfulde. Se ham tage det fede øjeblik ind, hvor Suspekt til sidst spillede; Robin og de andre utrættelige tillod sig at tænde en smøg, tage en øl eller et glas bobler og stå på rampen med udsyn ud over det publikum af glade bornholmere, der om lidt skulle være med til at afsyng den obligatoriske Oasis-sang: Wonderwall. Dén sang, som rapperen Orgi-E friskt sagde, ikke var hans favorit, men

alligevel skrålede med på, fordi han var vild med Wonderfestiwall og rituallet. Ud over at have været med til at føre årets festival næsten tørskoet i land - ved hjælp af bjerge af træflis - så kunne den unge bornholmer også se tilbage på et år, hvor hans professionelle arbejde tog form, og han var i producerstolen på adskillige kortfilm. Så selv om det ikke just er Far til Fire på Bornholm, så er det en filmisk bornholmer med det rette afsæt, midt i en fremdrift der lover godt.

USTYRLIG ILD

Efter gymnasiet skulle Robin Hounisen lige finde sine ben, og et stenkast fra forældrenes hjem ligger Beredskabsstyrelsens gamle lejr, så der startede han ud. Alligevel var det som allerede 14-årig, at han kom med i aktiviteterne omkring den årlige festival samt lokale arrangementer som den årlige studenteruge. Det handlede snart om, at det var mere spændende at producere festen, end selv at stå i baren.

Robin er glad for sin rolle gennem årene på festivalen, men det var selvfølgelig helt specielt, at blive overdraget det store ansvar på dette års festival. - "Jeg syntes, at det var rigtigt skønt. Det er klart, at når man har været engageret i noget i så mange år, så får man en form for ejerskabsfølelse. Det er jo virkelig interessant, og med til at sætte præg på, hvem man er. Men det handler også om, at man netop har en eller anden ustyrlig ild indeni, der brænder og gerne vil få noget helt umuligt sat i system og virkeliggjort. Det er svært at sætte ord på, hvorfor man har den her helt ustyrlige lyst til at gøre det, men det har jeg nu engang. Men det var så også et skulderklap, at stå og se ud over koncerterne og en masse glade mennesker. Så blev man glad indeni og tænkte, at det sku er fedt, at vi gør det - og gør det sammen".

AT FINDE SIN HYLDE

Robin Hounisen sprang direkte ud i det, da det blev muligt at lave film. Det er nu halvandet år siden, og han er helt på det rene med, at der som freelancer er en masse på spil. "Nu må det bære eller bryde", som han siger. - "Jeg har hidtil lavet lidt teknikerarbejde. Lidt småjobs hist og her. Men jeg kunne godt se, at hvis jeg ville dedikere mig til enten film eller musik, eller hvilken vej man ender med at gå, så bliver man nødt til at springe ud i det med begge ben: for der er aldrig dybere, end man kan lære at svømme, er mit motto - ellers kan man altid få et job i 7-eleven, hvis det går helt galt. Men det jeg har gjort, er jeg virkelig glad for. Og som jeg plejer at sige til folk, så står jeg aldrig op og siger "åh, nej, nu skal jeg på arbejde!". Jeg tror, at hvis man har dén følelse hver morgen, så har man fundet sin rette hylde, for mit arbejde er som en hobby. Det er også lidt usundt, for man arbejder ustyrligt mange timer, men jeg vil hellere arbejde ustyrligt mange timer og være glad, mens jeg gør det, end at arbejde færre timer og ikke være glad".

Satset er foreløbig gået godt, for dels har Robin Hounisen haft mulighed for at være såkaldt line-producer på lidt større produktioner, og dels har han selv været producer på to kortfilm. Disse er begge nominerede til den eftertragtede Robert-Pris, og for den enes vedkommende også vinderen af en talentpris. -"Jeg synes, at det er et tegn på, at man er på rette vej og har øje for en eller anden kreativ proces, og hvordan man skal stykke de universer sammen", mener Robin Hounisen, der allerede har arbejdet med adskillige instruktørtalenter: blandt andre Christian Bengtsson, Mads Reuter og Mariana Jankovic, selvom han også siger, at han drømmer om en dag at finde en, han kan danne et partnerskab med. Det lyder som dating, men det er en kreativ proces.

HOLDSPILLER

Produceren er tovholder, og ikke mindst den der bevarer jordforbindelsen - specielt hvad angår balancen mellem visioner og økonomien. Ligesom det ofte ligger hos produceren at fundraise. -"Ja, man er også ude og finde fonde, og sådan nogle ting. Man sidder med den kreative vision, som man gerne vil opfylde, men på den anden side bliver man nødt til at være dén, der trækker lidt i håndbremsen og siger, at der er et budget, der skal holdes, eller andre ting der gør, at noget ikke kan lade sig gøre. Så man skal finde balancen, og det kan være rigtig svært, fordi det er individuelt for hver instruktør, hvordan de gør det", fortæller Robin Hounisen, der understreger, at det at lave film - ligesom musikfestivalen - er en holdsport: -"Det er svært at køre sololøb i det her univers. Det er også ofte kompromisets vej, for man skal huske på, at når man arbejder sammen med kreative mennesker, vil der altid være noget personligt investeret i projektet for dem. Derfor skal man nogle gange passe på, og gå lidt varsomt frem - også selv om man sidder med den økonomiske hat på", siger Robin Hounisen, der lige nu afventer, hvad der sker på filmskolen; for en dag venter skolebænken måske, selv om det er skægt og udfordrende at være midt i tingene lige nu. Men han ved også, at det passer perfekt til hans gemt at være producer og ikke indtage andre roller. Så ingen førsteelsker på film her? -"Nej. Jeg har det rigtigt godt bag kameraet med mine excel-ark og mærkelige skemaer, som jeg sidder og roder med. Det er faktisk sjovt: det med på en måde, at være med til at trække kreativiteten ud af folks hoveder. For nok har de det skrevet på papir, men at være dén, der fisker ud, hvad de har af visioner, og være med til at få det op på lærredet er en stor ting".



KJÆRLIGHED
TIL BRILLER
KJÆRLIGHED
TIL JULEN

WHAT A WONDERFUL JULEFROKOST



GOURMET JULEMENU

FORRET

KOLDRØGET LAKS

ricotta, tatar af langtidsbagt rødbede og karse

HOVEDRET

ROSASTEGT ANDEBRYST

æble, fennikel og kastanje

DESSERT

PECAN PIE

karamel og Amaretto iscreme

Pris pr. kuvert

AFTEN 425,-

Kun mod forudbestilling

Minimum 4 personer

ALTERNATIV JULEFROKOST

VINSMAGNING OG GOURMET

ITALIENSK VINSMAGNING

Fredag den 22. november

Pris pr. person for menu og vine 675,-

BOBLER

Fredag den 13. december

Pris pr. person for menu og vine 675,-

TRADITIONEL JULEFROKOST

SILD

KARRYSILD

smilende æg og rødløg

SALTSTEGT SILD

bornholmersennep, karamelliserede løg
og råsyltet rødbede

KOLDT

TERRIN AF CONFITERET AND

blommekompot og kastanje

KOLDRØGET LAKS

rygeostcreme, agurk og karse

VARMT

FLÆSKESTEG AF DANSK LANDGRIS

balsamicoglaseret rødkål

DESSERT

OST

kompot og kiks

RIS A LA MANDE

lun kirsebær sauce

Pris pr. kuvert

FROKOST/AFTEN 295,-/395,-

Kun mod forudbestilling

Minimum 6 personer

Julemenuer tilbydes fra 18. november - 19. december

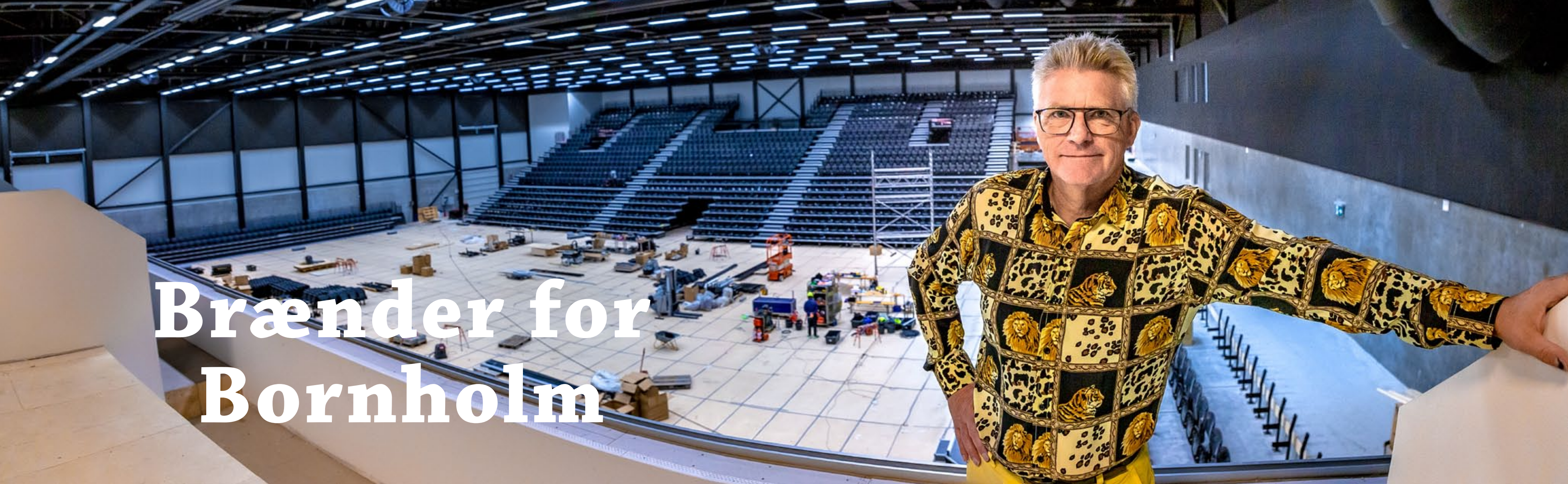
Booking: Cathrine Ingildsen på 5695 1913

eller conference@bornholmhotels.dk

Strandvejen 79, 3700 Rønne



RESTAURANT



Brænder for Bornholm

Fashion for the independent...

BAZEMENT

Pulz
Cream
Margit Brandt
Prepair
Ofelia
House of soul
Black Colour
LaCrosse
Fitflop
Depeche
Two Danes – nyhed i butikken
Blundstone - nyhed i butikken
og masser af accessories...

Åbent mandag-fredag kl. 11.00-17.30 og lørdag kl. 10.00-14.00 • Havnebryggen 9, Svaneke • Tlf. 56 44 51 57 / 24 80 41 74

AF CAMILLE BLOMST

FOTO: SEMKO BALCERSKI

Carsten Larsen er manden, der har rykket den bornholmske produktmesse, som tidligere var på Bornholmerbåden, til Hillerød. Han er chef for Hillerøds splinternye arena "Royal Stage" til 175 millioner. En bygning, som han har knoklet for at få til at lykkedes siden 2013. Nu er sport og kultur samlet på ét område, på omkring seks tønder land, midt i Hillerød by. Den første begivenhed, der får lov til at finde sted i den nye hal, bliver "Bornholm kommer til Hillerød" d. 30. november og 1. december. "Vi laver messen som en generalprøve på den nye arena, som først bliver taget rigtigt i brug i det nye år. Så jeg regner med, at der kommer mange gæster, der også bare er nysgerrige efter at se byggeriet," siger Carsten Larsen, der stolt viser den kæmpe store, gennemdesignede og moderne hal frem.

50 UDSKILLERE OG 4000 GÆSTER

For tre år siden hørte Carsten Larsen, at man måske ville stoppe med at holde "Juleskib" med bornholmskproducerede produkter. Det syntes Carsten Larsen var en skam. Han fik på få måneder stablet på benene, at messen kunne rykke til Hillerød, og han sørgede for, at stædeholderne fik mulighed for at overnatte på Hotel Hillerød lige bag hallen. "Sidste år havde vi 50 udstillere og

4000 gæster. Nordsjælland har et købestærkt publikum, som kan lide delikatesser, og de smager nysgerrigt og køber. Mit hjerte brænder stadig for Bornholm, som har forstået at lave nicheprodukter og skabe en historie omkring varerne. Det er afgørende at fortælle en god historie! Den del har bornholmerne været dygtige til, og det giver succes. Hvis jeg kan bakke op om den succes, så er det dejligt. Jeg bruger også Bornholmssnaps som julegave til vores kunder," fortæller han.

VOKSEDE OP I VESTERMARIE

Carsten Larsen er 60 år og opvokset på en minkfarm i Vestermarie. Der er en skøn tone af bornholmsk, når han taler. Hans livsbane blev stukket ud, da han i konfirmationsgave fik et kamera af sin onkel. Det blev åbningen til et nyt liv for knægten, der selv siger, at han ikke var særlig glad for skolen. "En af mine venner gik ud og tog billeder af brudepar foran kirkerne for aviserne på øen. Det begyndte jeg også på. Så stod man ude foran kirken, når de nygifte kom ud. "Tillykke, må jeg have lov til at tage et billede?," sagde man, og så snart man havde det, så var det videre på knallerten til den næste vielse. Jeg lærte hurtigt, at en vielse i Rønne tog 28 minutter, mens det tog 43 minutter i Østerlars. Når min mor

kørte mig, så kunne jeg nå to på en time. Hvis jeg ikke var kommet, så var kirken sød og trak den lidt, så jeg kunne få billedet. Jeg har haft gode forældre, der har bakket op og lært mig en masse," siger Carsten Larsen.

STATIONSLEDER PÅ TV2 BORNHOLM

Mens den kvikke dreng gik på Handelskolen, blev der en fotografstilling ledig på Bornholms Tidende, som han blev tilbudt. "Sådan en weekend dækkede man alle slags begivenheder: fra sport, til møder og forsamlinger på øen. Jeg fik tit taget 30 ruller film, og det var tæt på, at jeg fyldte hele avisen. Så var det hjem eller hen på avisen og i mørkekammeret og fremkalde billederne," fortæller Carsten Larsen. Efter at have været tilknyttet både Bornholms Tidende og Bornholmeren, så var han med til at starte TV2 Bornholm i 1984. Mens Carsten Larsen var stationsleder, var han samtidig medopfinder af TV Bingo - en idé han tog med sig, da han flyttede til København og blev ansvarlig for DanTV, som var en samlet organisation af arbejderbevægelsens tv-stationer. "Da DanTV lukkede genoptog Niels Lenden og Tonny Jensen og jeg selv TVBingoformatet. Vi startede et produktionselskab, der lavede TVbingo til Kanal 2 med June og Peter Belli. Der ud over lavede vi også rekla-

mefilm til TV2. I 1991 startede jeg så Kanal København," fortæller den super driftige mand.

CHEF FOR FORUM PÅ FREDERIKSBERG

Fra tv-branchen gik han over til at arbejde med events. I 1996 blev Carsten Larsen chef for Forum på Frederiksberg. "Jeg blev ansat til at opbygge organisationen i Forum, inden den skulle overtages af Bella Centret. Samtidig stod jeg for ombygningen af selve hallen og at sælge og udtænke udstillinger. Jeg opfandt blandt andet "Alt for Damerne live" - det var sjovt at lave. Efter Forum blev jeg ansat i et svensk TV-produktionselskab, der blandt andet lavede Eurosport. Men så blev jeg fristet af jobbet her i 2001. Hillerød trængte til et nyt syn på hallen, og på hvordan man kunne samle kommunen og de selvejende sportsklubber. Her kunne jeg bruge og videreudvikle det, jeg havde arbejdet med i Forum," siger Carsten Larsen. Han glæder sig til at åbne dørene til den funkende flotte hal og byde bornholmere og "bornholmerfans" velkommen til to dage med fødeøens herligheder.



JUL I SNELLEMARK CENTRET

Black Friday

Åbent til kl. 20

Julens åbningstider

Hverdage kl. 10-18

dog åbent til kl. 20 d. 17. december

Alle weekender i december åbent begge dage kl. 10-15

Lørdag og søndag d. 14. og 15. december

Vi får besøg af julemanden.

Han deler Ris a la mande ud begge dage kl. 12

Kom og se vores hyggelige juleudstilling
med mekaniske nisser.

Modeshow tirsdag d. 17. december

Modeshow kl. 18.30 åbent til kl. 20

Kvickly og Borre & Severin optik har andre åbningstider

Se dem på www.snellemarkcentret.dk

www.snellemarkcentret.dk

Snellemark Centret • Snellemark 17 • 3700 Rønne



JULEN UD AF HUSET

CHRISTIANSHØJKROEN, RESTAURANT MOLEN
& RESTAURANT DET RØDE PAKHUS

Uanset om du ønsker at tage den lækre julemad med hjem eller om du vil tilbringe en dejlig aften på en af vores tre restauranter, så tilbyder vi forskellige løsninger på vores restauranter.

Med venlig hilsen Daniel, Troels og vores teams

JULEMENUEN UD AF HUSET

2 x sild – Tomat – Kapers – Æg
Løg – Karrysalat – Krydderfedt
Røget laks – Stuvet spinat – Brioche
Gris – Rødkål – Sovs – Surt – Brune eller hvide kartofler
Ris Ala´mande – Kirsebærsauce
245,- pr. mave
Med saltstegt sild og Fransk sylte
325,- pr. mave
Hele molevitten (alle tilkøbene)
495,- pr. mave

TILKØB:

Saltstegt sild – Bløde løg – Sennepe – Rødbede **45,-**
Pil-selv-rejer – Citron – Salat **60,-**
Fransk sylte – Sennepe – Cornichons – Radicchio **50,-**
Andelår – Jordskok – Abrikos **70,-**
Oste – Oliven – Honning 3/5 stk **70,-/ 105,-**
Buche Noël – Appelsin – Nougat **60,-**

Kom og prøv vores julebuffet på Christianshøj Kroen hver søndag fra den 18. november - 22. december



Molen | Havnen 6, Nexø | Tlf. 8887 6733 | info@restaurantmolen.dk | torsdag til lørdag 12.00-15.00 & 18.00-20.00



Christianshøj Kroen | Segenvej 48, Åkirkeby | Tlf. 56 97 40 13 | info@christianshojkroen.dk | tirsdag til søndag fra 12.00-15.00 & 18.00-20.00



Det Røde Pakhus | Snellemark 30, Rønne | Tlf. 64 63 50 26 | info@roedepakhus.dk | 12.00- 15.00 & 18.00- 20.30

Silas Holst, 36 år.
Har datteren Maggie My på fem år og sønnen Bob Jones på to år sammen med sin eksmand Johannes Nymark. De bor begge sammen med moren Louise Mahnkopf. Nuværende kæreste: realitystjernen Nicolai Schwartz.

Det føles rart at der virkelig findes en Peter Pan Ønskeø ude i havet

Musicalstjernen og dansedarlingen Silas Holst er på scenen ved årets Nytårskoncert i Nordlandshallen.

AF CAMILLE BLOMST

Magasinet Bornholm møder danseren Silas Holst hos Mastiff-film, der producerer Vild med Dans for TV2, før en torsdagstræning op til fredagens direkte danseshow. Det er syvende gang, at Silas stiller op i TV2's seermagnet af et underholdningsprogram. Han er dygtig til at arbejde intenst med at få sin ikke-professionelle partner til at lære nye trin, dansediscipliner og få det til at se flyvende nemt ud. I år danser Silas let og elegant mand til mand med makkeren skuespiller Jakob Fauerby, der især er kendt for at være hurtig i replikken. Han har grebet danseudfordringen grundet stor appetit på at udtrykke fortællinger med kroppen, og dét lykkes i Silas' instruktion. Både seere og dommerne roser de to herres måde at danse elegant og intimt.

STOLT AF AT FLYTTE GRÆNSER

Hvad betyder det for dig at TV2 har kastet sig ud i at præsentere et dansepar af samme køn? "Det som jeg er mest glad for er, at folk er ok med, at vi danser to mænd. I det her land kan vi flytte grænser, der skaber ringe i vandet. Vi bryster os af at være et liberalt samfund, hvor der er plads til alle. Når man selv er homoseksuel, så betyder det meget, at man ved at danse med en mand, kan skabe accept omkring pardans for mænd. Det flytter grænser og skaber sympatier," siger Silas Holst, der taler mildt og roligt.

Tror du at andre lande også vil

åbne op for, at programformatet kan have to af samme køn, der danser sammen? "De har også valgt at lade to mænd danse i den israelske udgave. Men det mest overraskende er faktisk, at de også har prøvet det i den Italienske udgave. Det er lidt flot fordi, det er et dybt katolsk land, hvor accepten af homosexualitet er meget mindre end her hjemme. Her er vi kommet langt i processen med, at vi alle er lige. Det italienske herrepar kom i finalen, så det håber jeg også, at vi gør," fortæller Silas Holst. Han får fredag efter fredag point for at få det til at swinge, når han svinger sin dansepartner foran hele Danmark. For Silas Holst er det ikke fremmed at stille op i konkurrencer, hvor der dances mand og mand - han har tidligere vundet VM i dans med en maskulin partner.

TRÆNER TRE TIMER OM DAGEN

Hvordan træner I? "Vi træner tre timer sammen, fem dage om ugen. Det er ens for alle par i konkurrencen. Det er mig, der laver dansene. Jeg elsker at lave det kreative. Først på ugen øver vi alle trin, alt det tekniske og får dét på plads. Så kommer udtrykket og kontakten til sidst. Nogle gange når vi først der til, når vi skal på gulvet og adrenalin rammer. Det er så skønt, og det er tit først der, at det bliver intenst. Jakob danser godt, men jeg ved aldrig om den næste dans, vi skal kaste os ud i, er nem eller svær for ham," forklarer Silas Holst. Hans opgave er at designe dansene og træne med sin danse-

partner, så de sammen kan give et originalt bud på ugens danseudfordringer.

DANSEDRØM

En lille drøm er for nylig gået i opfyldelse for Silas. Han har åbnet sin egen danseskole "Silas Holst Dansestudie" i Rødovre. Han er selv opvokset på en danseskole i Brønshøj, som hans mor Lene Holst og hans bonusmor Lene Løvendahl drev. Men det er først nu, at han er klar til at åbne sit eget sted. "Det har ligget i kortene, at jeg skulle arve danseskolen efter min mor. Men jeg ville ud og lave teater. Da min mor lukkede sin danseskole for nylig, så følte det ikke godt. Så nu har jeg åbnet min egen i Rødovre. Jeg har altid sagt, at hvis jeg skulle åbne en danseskole, så skulle jeg have de fem bestemte instruktører med, og dem har jeg fået - alle sammen. Så jeg er meget tilfreds. Jeg underviser også selv lidt, men det er weekendkurser, hvor jeg ikke har børnene. Det er helt nyt og jeg er glad; det føles dejligt at sætte et skib i søen, og det så flyder ovenpå," fortæller Silas Holst, der hilser hjerteligt på alle de andre på Vild med Dans-holdet, når de kommer forbi ham i kantinen.

DANS - DET SMITTER

Kan du bruge noget af din mors viden på din danseskole? "Jeg har ansat min mor til at stå for driften i dagligdagen. Det er så trygt. Jeg er et familiemenneske. Det er nok fordi, jeg har så travlt;

men når jeg er sammen med familien, så bliver jeg rolig. På danseskolen er der både dans for børn og voksne. Man kan også komme alene og lære at danse, man behøver ikke nødvendigvis en partner for at danse. Det er sundt som voksen at træne og lære noget nyt. Det træner også hjernen."

Hvad er det, dans gør ved hjernen? "Det vækker simpelthen minder. Musikken og bevægelsen udløser endorfiner - altså lykkehormoner - der gør, at vi griner og har det sjovt. Jeg har aldrig stået med et hold mennesker og danset uden, at vi har grinet en hel masse. Man skal huske at danse, det højner livskvaliteten. At smile og danse er så sundt, man behøver ikke at stile efter at blive verdensmester for at gå til dans, bare man går glad hjem, så er det nok," siger Silas, der sidder i træningstøj og kasket, og får en kop kaffe før dagens træning. Vild med Dans-makkeren, Jakob Fauerby, ankommer med et stort smil, men bliver sendt ud at ryge imens, vi gør interviewet færdigt.

DANS DULMER DEMENS

Kan dans vække glemte følelser? "Jeg underviser tit på plejehjem, hvor der er en del demente beboere. Det er meget rørende at se, hvordan musikken vækker minder, som får dem til at danse med. Hvis man sætter Beatles på, så er der pludselig tilbage til den gang hele kroppen fungerede. Mens de danser bliver de friske - om ikke >>>

andet, så et øjeblik - især, hvis de pårørende danser med. Det mest fantastiske jeg har oplevet, var en kvinde, der havde siddet ubevægelig i en rullestol i otte år: Hendes partner havde taget hende med hen for at danse. Musikken og dansen vækkede noget i hende; hun endte med at bevæge pegefingrene fra side til side efter ikke at have bevæget sig i otte år. Det var meget rørende,” fortæller Silas Holst.

BORNHOLM BEROLIGER

Silas Holst har som regel en meget fyldt kalender - både pga. arbejdet og sin rolle som far til to.

Slapper du aldrig af?
”Jeg slapper af sammen med familien. Når jeg er hos min søster Karina i Rønne, så falder jeg helt ned. Hun har boet der i 24 år. Det startede med, at hun blev

forelsket i en bornholmsk soldat, og så flyttede hun der over og fik to børn.”

Hvad får du ud af være på øen?
”Bornholm er vidunderlig. Der er så småt. Når jeg går med min søster gennem byen, så hilser hun på alle. Jeg nyder den fællesskabsfølelse. Man er der for hinanden. Folk er på fornavn og hilser på hinanden. De bruger lige det dér minut på at spørge, hvordan det går. Det er en mangelvare mange andre steder. Vi lever i et hurtigt mig-mig-mig-samfund, hvor det handler om, at det skal være fedt for mig. Det er nærvær, hvor man lige får spurgt de andre, hvordan de har det - det nærvær oplever jeg på Bornholm,” siger Silas Holst.

Hvad forbinder du ellers med Bornholm?
”Udover at der er rart, er der helt vildt smukt. Og jeg forbinder udelukkende Bornholm med gode minder og kvalitetstid. Øens rolige tempo er en luksus; når man er der, kan man trække vejret helt ned i maven. Det føles rart at vide, at man har en ”Peter Pan Ønskeø” ude i vandet”.

Overflødighedshorn af underholdning

Kapelmeister og komponist Henrik Krogsgaard slår tonen an for året 2020 med Nytårskoncerten på Nordlandet.



Det er tiende år at dirigent Henrik Krogsgaard har sammensat et bredt program til Nytårskoncerten i Bornholms Idræts & Kulturcenter d. 18. og 19. januar 2020 kan 1800 publikummer glæde sig til at opleve et veloplagt 17-mandsliveorkester, som tidligere hed Tivolis Promenadeorkester. Solisterne er i år Gert Henning Jensen og Sofie Elkjær Jensen fra operaens verden samt Xenia Lach-Nielsen og Silas Holst fra populærmusikkens univers.

Hvad kan man forvente, at du sætter på programmet?
”Det skal være trygt og velkendt, krydret med ungdommelig friskhed. Jeg har den holdning, at forestillingen skal være en festlig, folkelig og fornøjelig oplevelse. Så jeg blander opera og populær musik. Det kan man godt, så længe det er kvalitet. Det skal lyden også være. Vi bruger mange penge på gode lydfolk, så det er koncertlyd ligegyldigt, hvor man sidder og derfor tillader vi os at

have unummererede pladser,” siger Henrik Krogsgaard, der siger om sig selv, at han er født glad. ”Man kan ikke synge og spille sig sur,” smiler han.

KAFFE OG KAGE

Publikum starter med at få kaffe og kage, så der er mulighed for at hilse på hinanden. Det er Bagermester Mortensen fra Nexø der bidrager til den gode start med kage, og så Bornholms Idræts & Kulturcenter der laver kaffen.

”Det er en helt unik stemning, som én stor familie. Det summer helt fantastisk i salen, og vi kan mærke forventningens glæde helt ude bag ved. Når vi fornemmer et feststemt publikum, så er det virkelig en fest for os at gå på scenen. Det er mit indtryk, at folk kommer i flokke. Vi ved, at 60-70 procent af billetterne gives i julegaver. Det er svært at finde på en god gaveidé, så koncertbilletter, hvor man følges, kan være den bedste

gave. Det glæder mig, at folk kommer i små flokke, det handler om at opleve sammen,” siger Henrik Krogsgaard, der boede i Svaneke i 12 år, men nu har et hus i Hornbæk.

SLOG SIG NED I SVANEKE

Hvad fik dig til at flytte til Bornholm?
”Jeg har altid elsket at være på Bornholm. Jeg var ofte i et sommerhus i Arnager, så jeg kom der en del. På et tidspunkt i mit liv havde jeg nået en mæthedsgrense i København. Jeg trængte til at lave noget andet i en periode. Der var også en tomhed, fordi mange af dem som jeg havde arbejdet med, var døde. Planen var at bo på Bornholm i tre år, men det blev til 12 dejlige år,” siger kapelmesteren, som mange husker fra fjernsynet, hvor man så han som en engageret kapelmester i alt fra Cirkus Revyen til Melodi Grand Prix.

LIVET ER EN BUKET ROSER

Hvorfor vendte du tilbage til Nordsjælland?
”Jeg er blevet godt behandlet på Bornholm. Men min familie og omgangskreds er på Nordsjælland. Jeg brugte for meget tid på transport for at komme til møder på den anden side af vandet. Møderne er jeg afhængig af, for jeg skal arbejde hele mit liv. Musikken har givet mig så mange oplevelser. Det vil jeg ikke undvære. Jeg føler mig privilegeret, når jeg får lov til at blive ved med at optræde. Som selvlært bliver jeg ved med at suge til mig. Det beriger mig, at lære af de mennesker, jeg spiller sammen med. Livet er som at holde på en buket roser, man skal lære at holde der, hvor der ikke er torne, og så skal man nyde deres skønhed og duft,” siger han og lover, at udover at lave nytårskoncert, vil han også holde fast i traditionen med komme til fællesgudstjeneste i Kyllingemoderen anden pinsedag.

JULEFROKOST PÅ GRIFFEN



JULEBUFFET

KARRYSILD OG MARINERET SILD
Æg og tomat
REJER MED RAMSLØGS-MAYONNAISE
HJEMMEGRAVAD LAKS
Rørsukker, fennikel og senneps- dild dressing
SALTSTEGT SILD
Sennep, rødbeder og bløde løg
PANERET FISKEFILET
Remoulade og citron
HØNSESALAT
Bacon og asparges
ANDEBRYST
Grønkålssalat og dressing
MØRBRADBØF
Bløde løg
FLÆSKESTEG
Rødkål
2 SLAGS OST
Druer, kompot og bornholmske rugkiks
RIS A LA MANDE

PRIS 495,- PR. PERSON

Minimum 20 personer. Kun mod forudbestilling.

JULEFROKOST

KARRYSILD
Æg og tomat
SALTSTEGT SILD
Sennep, rødbeder og bløde løg
HØNSESALAT
Bacon og asparges
HJEMMEGRAVAD LAKS
Rørsukker, fennikel og senneps- dildressing
MØRBRADBØF
Bløde løg
2 SLAGS OST
Druer, kompot og bornholmske rugkiks
RIS A LA MANDE

**PRIS FROKOST/AFTEN
295,-/395,- PR. PERSON**

Minimum 6 personer. Kun mod forudbestilling.

Julemenuer tilbydes fra 18. november - 30. december

**BESTIL BORD PÅ 5690 4244
GRIFFEN@BORNHOLMHOTELS.DK**

Griffen | Hotel & Wellness

Griffen Hotel & Wellness, Nordre Kystvej 34, 3700 Rønne, T 5690 4244

**louis
poulsen**

P.A.

Limited Edition 2019

1. oktober - 31. december 2019
PH 3/2 Ravfarvet glas gulvlampe
‘The Water Pump’,
Design af Poul Henningsen
Vejl. udsalgspris kr. 14.995



Design to Shape Light

**WERNER
& LARSEN**

SNELLEMARK 16 3700 RØNNE TLF. 56 95 03 00 WERNERLARSEN.DK



Nye ejere af Pension Langebjerg: FORSKELLEN LIGGER I DETALJEN

Det unge par fra København vil lokalsamfundet i Sandvig, og gæsterne skal føle sig hjemme i den gamle togstation.

AF TORBEN HOLLEUFER
FOTO: SEMKO BALCERSKI

Hotellets røde murstensbygning ligger idyllisk oppe på bakken, efter du har rundet svinget for enden af strandvejen mellem Allinge og Sandvig. Her lå indtil 1953 endestationen for Allingebanen, som ved åbningen i 1913, af selveste majestæten Christian den 10., blev kaldt for Danmarks uden sammenligning smukkeste. Den gjorde det muligt at tage toget fra Rønne ad de smukke spor via Kleven og Rø, som nu om dage fortrinsvis er blevet til det glimrende og stærkt naturskønne net af cykelstier.

Under navnet Pension Langebjerg har dét været et af Sandvigs traditionelle hoteller, hvor stamkunder, år ud og ind, har valgfartet for at kunne være midt i et smørhul, der indbefatter Hammerknuden, Osandbugten og lidt nede ad stien Danmarks største felt af helleristninger ved Madseløkke.

Pensionatet er her endnu. Og i den solide gamle stationsbygning flyttede et ungt par fra København ind for et par år siden, og har netop lige overstået deres anden sæson. Ringer du hotellet op, fortæller de, at de er gået på barsel; da vi møder de to, kan Clara Beier Lund heller ikke skjule, at ønskedatteren er på vej om et par måneder.

Så for at blive i termen, er Bornholm da også for Claras bedre halvdel, Jakob Beier Lund, noget der nærmest er kommet ind med modernismen. Fælles for de to er, at de vil det her. De er begge gået All In, som det hedder på ”engelsk-dansk”. Og selv om det er helligbrøde, at kalde sig bornholmer, når man er ført, elsker de den nye tilværelse af fuldt hjerte, og ser deres fremtid på bakken ved vejen komplet med antikt stoppested og den skønne udsigt til ryggen af Hammerknuden. Selve Langebjerg med Krølle Bølle og alle historierne, er en fredet klippekno, som ligger lidt længere oppe og lidt mod syd i forhold til pensionatet. Men der er tale om et

fredet stykke natur, som det klart kan anbefales at tage forbi, hvis man er på de kanter.

ÅNDELIGT HJEM

For Jakob Beier Lund var det egentlig hans mormor, som var bornholmeren i familien; Hun sørgede altid for, at der blev holdt fast i bornholmsk sprog og skikke, selv om hun var flyttet til København. Så det var ingen overraskelse, at hans forældre en dag valgte at flytte til øen.

–”Det var, da jeg startede i ot-tende klasse. Jeg boede der i tre år, til jeg blev 18 år og gammel nok til at få udeboende SU, og så flyttede jeg til København som de fleste andre unge. På Bornholm boede vi i to år inde i Rønne, og så gik jeg et år på efterskole på Sjælland. Da jeg kom tilbage var mine forældre flyttet til Bådstad mellem Tejn og Gudhjem, som er et dejligt sted med udsigt til Christiansø, men også lidt kedeligt, når man er ung”, beretter Jakob Beier Lund.

De to kommende hotelværter blev allerede venner, da de begge gik på Christianshavns Gymnasium. Da de siden blev kærestes, fandt de ud af, at de havde en ting til fælles: forkert valg af uddannelse. Selv om Danmark sikkert er gået glip af en blændende landskabsarkitekt i Clara, og Jakob er fuldbefaren ud i katastrofe- og risikomanagement, stod det snart klart for begge, at de ville noget med hotel. Og da han var god til at lave mad og begyndte at arbejde som kok rundt omkring, begyndte de at lege med tanken om deres eget sted.

–”For Jacob har det altid været en drøm at have en restaurant, mens jeg mere er fra en familie, hvor man tænker på risikoen ved tingene. Og er den for stor, gør man det bare ikke. Men vi tog ud og rejse og kom forbi mange forskellige pensionater, homestays og små hoteller, samt steder med Bed & Breakfast. Her oplevede

vi det med, at nogle havde gjort sig ekstra umage med at presse noget frisk frugt som juice, og hvordan det bare gør, at du føler dig meget mere velkommen. Eller at nogen har foldet dit håndklæde som en svane”, husker Clara Beier Lund med engagement i stemmen, mens hun taler om glæden ved, at nogen åbner sit hjem op, og hvordan hele forskellen ligger i den lille detalje. At der ikke skal så meget til at gøre en ferie rigtigt dejlig for ens gæster. At de endte på Bornholm, handlede selvfølgelig om at følge hjertet. De vidste begge, at det skulle være i Danmark, og for tre år siden bød lejligheden sig så.

–”Det skete meget pludseligt, for det var mine forældre, der fandt ud af, at det skulle sælges. De kendte nogen, som kendte nogle venners venner, der kendte de tidligere ejere - så det var ligesom gennem dem, at det skete. Det blev ikke lagt op som annoncesalg eller på Boligsiden”, beretter Jakob Beier Lund og fortsætter: –”Vi fandt ud af, at muligheden var der, og at det rummede meget mere end, hvad vi ellers havde kigget på. Der var 16 værelser, og der var mulighed for at lave restaurant også. De andre steder vi havde kigget på, var enten meget dyrere eller i meget dårligere stand. Vi kiggede også på steder som Louisekroen i Bølshavn, men var vi gået ind der, havde vi forpligtet os til udelukkende at skabe omsætning ud fra en restaurant. Derfor var det perfekt, at vi endte med at købe Pension Langebjerg. Dertil kom, at det var en uge før sæsonen, og hotellet havde en masse bookinger og var fuldt funktionsdygtigt”. Det var bare at flytte ind og spytte i nærvenen, og det gjorde det unge par så.

RESPEKT FOR HISTORIEN

Det lå fra begyndelsen fast, at de to vil respektere husets historie; både som hæderkronet pensionat og fortiden med jernbanen. Ligesom der er fokus på den gode

mad i køkkenet, hvor Jakob Beier Lund i sæsonen, som løber fra omkring 1. maj til efterårsferien, tre aftener om ugen kører med en to-retters-menu, hvor der er fokus på husmandskost. Fortrinsvis med lokalt producerede råvarer og helst økologiske.

Dertil har de fra starten prioriteret at tage del i det lokale liv i Sandvig og Allinge, som kan være alt fra aktiviteter i hallen, tage en barvagt i forbindelse med Torsdagsscenen eller bage kager til arrangementer, hvor de lokale mødes udenfor sæsonen. Når det er turisttid fornemmer de to, at bornholmerne godt ved, at de har lynende travlt og skal indtjene det, de skal leve af resten af året. De to har hidtil klaret det meste selv, men har i år haft en mand ansat til at klare rengøringen, som indbefatter de 16 lækre værelser, der alle har deres egen karakter og stil. Igen dét med at forskellen ligger i detaljen.

De har dog også povet at ændre lidt på, hvilke gæster der kommer, og det betyder, at de mange gæster i Tyskland, som typisk booker via online-bureauer som booking.com, ikke mere kan booke alle værelser lang tid i forvejen. –”Vi har lukket ned for, at man kan booke online gennem booking.com, frem til januar-februar, fordi så giver vi lige de andre, der booker lidt senere og venter med at planlægge ferien, plads til at booke, så der ikke er fyldt op. Der skal være mere plads til de spontane gæster. Nu skal det ikke misforstås: vi vil gerne stadig have de ældre, men gerne også et yngre publikum og familier med børn. Det har vi ikke haft så meget hidtil, og når vi har det, har vi rigtig gode erfaringer med det”, siger Clara Beier Lund, som ikke mindst tror, at holdningerne omkring lokale råvarer og økologi er med til at lokke unge på pensionatsferie. Med indlagt barnegråd. Det bliver spændende med den kommende familieførøgelse på det gamle pensionat.

Minus
mbyM
Garcia
Danefæ
Isay
Woden
Depeche
Nicolas Vahé
Bahne
Finnsdottir
Ib Laursen
Spring Copenhagen
Cph Shoes
Blundstone – nyhed i butikken
RÂRnatur – bornholmske økologiske cremer

• nordvig •
MODE & BRUGSKUNST

Torvet 7, Nexø tlf. 40227077 Åbent: man-fre kl. 10 -17.30 lør kl. 10 -13

Hos os
finder du hvad du
skal bruge til jagt,
outdoor og lystfiskeri.
Samt et stort udvalg
af beklædning og
hatte.

Stort
udvalg af
vinterjakker til
både herrer
og damer.

Ocean
termoke-
deldragt fås
fra str. 4 år til
8XL og i flere
farver.

Gummi-
støvler fra
Lacrosse og Le
Cerf.

Forede
gummistøvler
fra Polyver, fås i
en kort model og
en høj model.

Check Point Marine

Sdr. Hammer 6, 3730 Nexø Tlf.: 5649 2897

Jul med Truberg 2019

TRADITION:

HØSTSILDENE:
Kryddersild, marinerede sild, æg, tomat og karrysalat.

FISKERI:
Saltstegte sild, sennep og rødbeder.
Rødspættefilet med remoulade og citron.
Skaldyrssalat.

DE LUNE RETTER:
Grovhakkede frikadeller, flæskesteg med sprød svær.
Leverpostej m/ bacon-svampe.
Mørbradbøffer med bløde løg, æbleflæsk.

LEDSAGERNE:
Agurkesalat, rødkål, rødbeder, smør/krydderfedt
samt det gode brød.

FINALEN:
Brie med surt, sødt, frisk og sprødt.
Eller: ris a la mande med kirsebærsauce.

Pris pr. person 228,-
Under 10 personer tillægges menuen
ekstra 25,- pr. person.

TRUBERGS LÆKKERBISKEN:

Her kan alt ske

STARTER:
Gin-gravade laks: fennikel, rørsukker, spidskommen,
dild, gin, sennepsdressing.

Sukker-saltede kammuslinger: toppet op med
rygeostecreme, peberrod og kørvelfnug.

KÆMPE- OG KANONGODT:
Helstegt svinehøjreb: "brændte" vinterrodfrugter.
Saltsprængt kalvekæbe: friterede kapersblomster,
hummersalat og honningbagte rødløg.

Langtidsstegt and: perlebyg, abrikoser, kål,
nøddebrud og sumack.

Fra Bageriet og Trubergs lille hjemmemøjeri:
Manitoba boller: seje, luftige og sprøde.

Focaccia brød: bagt med flagesalt,
rosmarin og olivenolie.

Pisket kærnemælks-smør.

ENTEN ELLER OG MÅSKE BÅDE OG:
2 Danske unika oste: fra danske
gårdmejerier med sødt,
surt, sprødt og friskt.

OG/ELLER:
Ris fløde kuppel med hjerte
af cognacsvesker, glaseret
med abrikossirup.

Pris pr. pers. med både og 298,-
Pris pr. person med ost eller sødt 278,-
Under 10 personer tillægges menuen
ekstra 35,- pr. person.

JULEAFTEN:

TRUBERG GØR DET GROVE
OG DU GØR DET SJØVE

Juleaften uden fedtede fingre og tid til familien.

Langtidsstegt gammeldags andesteg
med æbler og svesker.

Den gode sauce.

Sukkerbrunede og hvide kartofler.

Ribskogt rødkål-gele og surt.

Pris a 185,-

Vi tilbereder 3,6 kilos ænder og
serverer 1/4 and (bryst/lår) pr. person.

HERUDOVER TILBYDER JEG FØLGENDE:

1/1 gammeldags langtid stegt and
med æbler og svesker samt den gode sauce.

Pris pr. stk. 650,-
(rækker til 4-5 personer).

Gammeldags flæskesteg med sauce.

Pris pr. steg 450,-
(2.5 kilo).

Frilands gourmet and fra Gråsten 1/1 stk.
med æbler og svesker samt den gode sauce.

Pris pr. stk. 820,-
(rækker til 5-6 personer).

Skal bestilles inden den 15. december.

Ris a la mande med kirsebærsauce
Pris pr. person 58,-

DET PRAKTISKE:

Afhentning Solstien nr. 1 3760 Gudhjem Hos Truberg
den 23. december mellem klokken 16.00 og 18.00.

Udbringning den 23. december koster 300,-

Der følger en lille nem instruktion med din mad.
Med den i hånden, så en-to-tre-parat-til-start og din
herlige julemad står flot og klar uden de
store armbevægelser.

FØRSTE OG ANDEN JULEDAG

TRUBERG GØR DET GROVE OG DU GØR DET SJØVE.
RIGELIGT TIL 10 OG NOK TIL 12 PERSONER

Nyd med familie og venner,
Trubergs klassiske jule/sule frokost.

FISKERI:
Marinerede sild med æg/tomat og karrysalat.
Saltstegt sild med rødbeder, sennep og bløde løg.
Skaldyrssalat: rejer, krebs, krabbe samt asparges.

DE LUNE HERLIGHEDER:
Leverpostej med bacon og svampe
samt rødbeder.

Frikadeller med surt.
Mørbradbøffer med bløde løg.
Julemedister med sennep.
Tarteletter med kylling i asparges.

Pris 1.998,-
Rækker til 10-12 personer.
Ekstra person 210,-

TILKØB:
Hvidt brød samt rugbrød, smør
og krydderfedt.
Pris pr. person 20,-

Ønskes et par gode oste med sprødt,
grønt og frugt samt kiks kan
dette tilkøbes for 25,- pr. person.

En lille nem instruktion følger
med din julefrokost.

Julefrokosten kan afhentes
mellem klokken 11.00 og 13.00
den 25. og 26. december.

Hos Truberg Solstien nr. 1, 3760 Gudhjem.

Hos
TRUBERG

Solstien 1, 3760 Gudhjem / Telefon 56 49 63 75 / frank@truberg.dk / www.truberg.dk



Årets
Julekoncert
2019
Stig Rossen
Gæstesolist
Jasmin Gabay

Jubilæums koncert 25 år

LASTAS

STIGROSSEN.DK

Mandag den 25. november kl.19.30 i Bornholms Idræts- & KulturCenter

Pris kr. 375,-

Unummererede pladser .

Dørene åbnes kl. 18.30 . Baren er åben

Billetsalg:

www.bornholmbilletten.dk

eller Playmaker, Havnegade 1, 3770 Allinge



Aktum Grafisk 40360074

i samarbejde med:



JUL OG NYTÅR MED 3760

Snart er det igen tid til årets skønneste højtide og vi her på restaurant 3760 har sammensat en lækker og dejlig julemenu.

Vi bestræber os meget på at alt der kan, vil være hjemmelavet og efter gode gamle traditioner og opskrifter.

JULEFROKOST

Gammeldags modnet spegesild m/æg - tomat - rødløg.
Farmors karrysild m/æble - kartofler - asier.
Saltstegt sild m/bløde løg - rørt sennep - rødbeder.
Enebærroget østersølaks med slikasparges - æg royal - caviarcreme - dild.
Pande/smørstegt store rødspættefilet m/grov remoulade - citron.
Hjemmebagt jule leverpostej m/bacon - svampe - saltet agurk.
Krydder frikadeller m/rødkål.
Klassisk gammeldags æbleflæsk (flotte stykker af velfærdsgris fra Grambogård).
Tarteletter m/ hanekylling - asparges - persille.
Ris a la mande m/ lun kirsebærsaube ELLER
Hjemmelavet hvidløgsost (Brie i lag m/rørt flødeost - friske urter - hvidløg) hertil druer og kiks.
Forskelligt hjemmebagt brød, smør og krydderfedt er en selvfølge.

Pris pr person 245 kr

Afhentet og ved minimum 10 personer.

Dette forslag er blot et lille udvalg af det vi kan tilbyde.
Alle har specielle ønsker til deres julefrokost, så kontakt os gerne og vi sammensætter lige deres ønske.

OBS!! Åbent 1. og 2. juledag

NYTÅRSMENUEN 2019

TIL DRONNINGENS NYTÅRSTALE

3 slags østers med vinaigrette og rødløg.
Passionsfrugt og pinjekerner.
Syrnet fløde og havtorn.

95 kr

MENUEN

Cremet jordskokkesuppe med
rimmet kammuslinger - ristede kongerejer
brændte løg - saltet citron - hokkaido græskarchips
hjemmebagt focaccia brød - pisket kernemælksmør.

Tatar af dansk sort hummer med avocado
mascarpone - lime - skovsyre.

Bagt torskeroy med blomkålscreme - crudite
frisee - rugbrøds crunch - dehydreret rødbede.

Grillet kronhjortefilet
pocheret og letsaltet kalvemørbrad med skovsvampe
i portvinscreme - frisk estragon - bagte rodfrugter
sprøde kartoffel rosti - kraftig trøffel glace tilsmagt
med brunet smør.

Tærte med mazarin - chokolade ganache - hindbærmousse
låg af fragilite - kompot af bornholmske brombær.

2 retter 345 kr

3 retter 395 kr

4 retter 445 kr

NATMAD

Svensk Smorgåstårter med lys
og mørk sandwich brød
krebsemousse - æg - rejer
skinke - ost - røget laks - dild
citron - salat - vindruer.

75 kr

Der afhentes nytårsmenu i mellem kl 13.00 - 16.00 på dagen.



SPIES

Vind et rejsegavekort på 5000 kr til spies rejser !!

Bestil julefrokost eller nytårsmenu og vær med i den store og meget populære jule konkurrence om et rejsegavekort. Vinderen trækkes 1. januar og får direkte besked og kommer i medierne.

Måske er du den heldige vinder.

I ønskes alle en glædelig jul og et godt og lykkebringende nytår.

På gensyn i 2020.

Os fra 3760

Restaurant 3760 v/Jon Andersen , Brøddegade 24 , 3760 Gudhjem . Mobil 20436595.

BAMSE OG BORNHOLM BOR I HJERTET

AF CAMILE BLOMST
FOTO: SEMKO BALCERSKI





Katrine Hauch-Fausbøll kan kalde sig "Bamses mor". Hun er en af dette lands mest flittige småbørns-kulturskabere. Med samme ærlighed og kærlighed som selveste Astrid Lindgren har Katrine Hauch-Fausbøll leveret begavet børneunderholdning med undertoner og overskud. Hun har præget fire generationer af danskere med rap-kæftede Kaj og Andrea og navlepilende Bamse og hans venner Kylling og Ælling. Katrine Hauch-Fausbøll har skrevet, produceret og klippet omkring 270 afsnit af Bamses Billedbog. Selvom hun er pensioneret, sidder hun ikke stille, hun bliver ved at arbejde med

Bamse, hun har netop udgivet en Bamsebog på Carlsen og instrueret Bamse Balletten på Det Kongelige Teater.

BAMSE BALLETTER

Den lille kvinde med milde øjne tager varmt imod Magasinet Bornholm på Det Kongelige Teater, hvor hun instruerer årets udgave af Bamse balletten "Kom Bamse, nu balletter vi". Børnenes Bamse letter ikke, men danser ballet sammen med Ælling og Kylling og 50 balletbørn, så publikum letter og får Bamses univers helt ind under huden. En lille pige på tre år græder stille

efter forestillingen, mens hun får sin jakke på. "Mor, jeg vil ikke gå fra Bamse," snøfter hun ærligt til sin mor.

På væggen i medarbejderindgangens foyer er der en væg med et væld af indrammede billeder af balletstjerner fra teateret gennem tiden. Midt i dette galleri af uforglemmelige solo-dansere er et billede af de tre figurer fra Bamses Billedbog iført lyserøde balletskørter.

BAMSE MØDER SYLFIDERNE

"I 2008 kontakter Det Kongelige Teater mig, fordi Nikolaj Hübbe gerne

vil lave en balletforestilling med Balletskolebørnene og Bamse, Ælling og Kylling på Gamle Scene. Opgaven var sammen med koreografen Thomas Lund at finde ud af, hvordan ballet og Bamse kunne mødes. Jeg sagde med det samme, at det skulle være med de rigtige skuespilere inde i Bamse, Ælling og Kylling. Og vi blev nødt til at have Bamses hus med på scenen, så børnene var sikre på, at det var den rigtige Bamse. Det næste, vi skulle løse, var, at Bamse ikke skulle være stum, som de normalt er i ballet, men skulle snakke, som han plejede på tv. Og det var derfor oplagt, at han skulle oversætte ballettens kropssprog og mimen for publikum. Så Thomas og jeg fik sammen med balletskolebørnene, Bamse, Kylling og Ælling skabt en forestilling, der er blevet en tradition, og det er 11. sæson, vi spiller den," fortæller Katrine, der har inviteret Magasinet med ind i sin garderobe på teateret. Manden, der træder ud af den store gule Bamsedragt er hendes lillebror, Søren Hauch-Fausbøll.

LAVET PÅ BORNHOLM

Det var ikke fremmed for Katrine at drømme om at blive filminstruktør, for hendes mor Jytte Hauch-Fausbøll var også filminstruktør, manusforfatter og producer. Som ung var Jytte på ferie med sin kæreste forfatteren Ole Sarvig på Bornholm. Hvor hun mødte maleren Poul Hauch-Fausbøll, der stod og malede i Gudhjem. "Min mor forelsker sig, og det ender med, at hun ikke tager med Ole hjem, men bliver på Bornholm, og jeg bliver til. Men da jeg er fem år, bliver mine forældre skilt. Min mor og jeg bliver boende i København, og min far flytter senere tilbage til Bornholm, hvor han gifter sig igen. Men jeg kom på Bornholm i ferierne, og det har jeg gjort lige siden," siger Katrine og fortæller om det tætteste bånd til øen: "Historien fortæller, at min mor gik i Gudhjem med mig i barnevognen, og så mødte vi en anden barnevogn, hvor der sad en pige på min alder. Det var keramikeren Julie Høm, vi tog hinanden i hånden og ville ikke slippe. Så var vi veninder. Hun er stadig min bedste veninde, og jeg besøger hende ofte i Gudhjem."

SONJA FRA SAXOGADE I GUDHJEM

Blandt de tv-udsendelser, som moderen Jytte Hauch-Fausbøll skabte, var ungdomsudsendelserne "Format 24", Peberkværnen og filmene om Sonja fra Saxogade. Sammen med fotografen Helmer Lund Hansen fik Jytte datteren Julie. Og de flyttede til Absalonsgade på Vesterbro. Det var på grund af lille Julie, at Sonja-figuren blev født i Jyttes fortællefantasi. "Inspirationen til Sonja kom af en rigtig pige, som min lillesøster Julie mødte engang i sandkassen på en legeplads på Vesterbro. Min søster ville ikke gå i børnehave, så vi havde en ung pige, der passede hende. Julie

og den fremmede pige havde leget godt, og så spurgte Julie, om hun ikke ville med hjem og spise hakkebøf. Det ville hun gerne, hun elskede hakkebøf. Ved ottetiden sagde min mor, ved din mor, hvor du er? Nej, svarede pigen, og så løb vi ellers hjem med hende. Da moren åbnede døren, sagde hun bare, at det var da godt, at Sonja havde spist. Det var inspirationen til Sonja serien, hvor min lillesøster Julie spillede Sonjas veninde," fortæller Katrine Hauch-Fausbøll.

"Sonja på Bornholm" blev optaget i Gudhjem med skuespillere som Freddy Fræk, Jytte Abildstrøm og Jesper Klein. "Vi havde det så sjovt. Hele holdet boede på Jantzens hotel i Gudhjem. Min mor havde skrevet manuskriptet, og jeg var hjælpeinstruktør. Alle i familien havde roller. Min far spillede sig selv, han var en kunstmaler, der malede i sit atelier. Mine halvsøsken-de Morten, Søren og Tine var med, og Julie var igen med som Sonjas veninde," mindes Katrine Hauch-Fausbøll, der bor tæt på sin søster Julie og har arbejdet sammen med hende på flere projekter.

SERVEREDE WHISKY TIL MØDERNE

"Jeg har, siden jeg var helt ung, drømt om at lave spillefilm. Jeg gik i gymnasiet, da min mor lavede ungdoms-tv-programmet "Peberkværnen" sammen med Mogens Vemmer. Redaktionsmøderne foregik hjemme hos min mor i Absalonsgade. Jeg var med og sørgede for, at de fik kaffe og whisky til møderne. Der mødte jeg faktisk min fremtidige mand. Mogens spurgte mig under et møde: Hvad vil du være, når du bliver stor. Jeg svarede: Jeg vil være berømt filminstruktør."

Hvorfor blev det så fjernsyn og ikke film, du kom til at arbejde med?

"Mogens, der var chef for hele B&U, sagde: Det er TV, der er fremtiden. Jeg synes, at du skal prøve det i stedet for. Han gav mig muligheden for som 20-årig at blive producerassistent for Per Nielsen, der havde lavet de mange fine dukkejulekalendere. Vi lavede blandt andet de store juleprogrammer "Mens vi venter" for de små. Jeg skulle afvikle det live med fire kameraer. Der var ikke mange prøver. Det var bare om at holde styr på Jørgen Clevin, Bodil Kjær, Gunver Bjerre og Trille med flere, der alle sammen var i studiet."

GIFT MED CHEFEN

Mogens Vemmer var allerede gift, hvordan blev du kæreste med ham? "Det var sådan set ret udramatisk. Jeg kom meget i deres hjem, for det var i deres hus, at alle talenterne blev udklækket, og møderne foregik. De havde været gift og fået børn meget unge. Da børnene var blevet store, mødte hun skuespilleren Christian Clausen, og hun og Mogens blev skilt i 1971. Samme år flyttede

jeg ind hos Mogens, og vi blev gift i 1980."

"GODDAG GODDAG" OPTAGET I GUDHJEM

Katrine Hauch-Fausbøll var producer på børneudsendelsen "Goddag goddag", hvor Gudhjem var kulissen. "Udkastet til børneudsendelsen "Goddag goddag" blev født på et tredages idéseminar med DR, som vi afholdt i Gudhjem. Så det var oplagt, at det blev skræddersyet til at blive optaget der," fortæller Katrine om den kaotiske optagelsesoplevelse med Aske Bentzon, Olaf Nielsen, Pernille Skov, Poul Nesgaard og Thomas Winding selv. "Thomas skrev, og jeg var producer. Vi skulle optage ti udsendelser på tre uger. Det var en kamp at få det til at lykkes, for Thomas havde mange ideer og pludselige indfald. En af de ting, han havde opfundet, var en fantastisk grøn orm, som de manglede en person til at være indeni. Det blev så min bror Søren, som på det tidspunkt var med i en teatergruppe på Bornholm. Den lille rolle leverede han så godt, at Thomas huskede ham, da de skulle bruge en mand inden i Bamse."

ANDREA BLIVER TIL

Et af dine fantastiske bidrag til danske småbørn er Kaj og Andrea, hvordan opstod de?

"Jeg var kommet til at brænde for at lave tv til småbørn. Hvis det interesserer dem, så sluger de det. Hvis det ikke gør, så forlader de simpelthen skærmen. Du skal være meget fantasifuld for at holde på dem," siger hun og fortsætter: "Vi havde et B&U udviklingsseminar, hvor blandt andet Poul Kjøller og Kjeld Nørgaard var med. Vores chef Jimmy Stahr sagde til mig: Kan du få nogle ideer sammen med Kjeld og Poul? Jeg har de første håndskrevne manusser fra Kjeld. Lige nu ligger de i en montre på en udstilling på Frederiksborg Slot, der handler om børnefjernsynets historie. Da jeg havde læst Kjelds oplæg, syntes jeg, det var dødkedeligt. Det var nemlig de to mænd, der i 25 minutter sad ved et bord og snakkede. Jeg foreslog, at Keld fik en papegøje, der kunne bryde ind og spørge løs og være fræk og lidt jomfrunalsk. Så jeg spurgte Hanne Willumsen, om hun ville sy en papegøje og lægge stemme til. Først var der kun Andrea. Men så havde Jimmy Stahr været i USA. Han kom hjem med en Kermit-fig fra Muppet Show, som han viste frem ved et redaktionsmøde. Kjeld blev så begejstret, at han osse ville have en frø med sammen med Andrea. Den skulle hedde Kaj, og Kjeld skulle selv spille frøen," husker Katrine Hauch-Fausbøll, der producerede Kaj og Andrea og skrev manuskripterne sammen med Kjeld.

BAMSE MED NAVLEN

"I 82 holder Kaj og Andrea pause. Vi holder en brainstorm på nye ideer hjemme hos Mogens og mig. Thomas Winding, Finn Bentzen og Poul Nesgaard var der, og idéerne fløj om ørerne til "Døren går op - hvem kommer ind", men de var meget voksne. Så jeg spurgte: Hvad kan småbørnene identificere sig med, og så foreslog jeg en to meter stor gul, dejlig bamse, som går lidt i vejen og er lidt naiv. I mens sad Finn og tegnede på et stykke papir, og så viser han mig tegningen: Ser Bamsen sådan ud? Ja, siger jeg. Den skal bare have en stor gul navle. Jeg har stadig tegningen. Første gang, jeg ser Bamse i "Døren går op", er det min bror Søren, der er i den," siger Katrine og fortsætter: "Efter at serien var slut, og ingen ville bruge Bamse i andre sammenhænge, spurgte jeg, om jeg måtte adoptere ham. Jeg ville have Kylling, Pernille og Aske med. Jeg aftalte med Finn Benzen og Thomas Winding, at i den sidste "Goddag goddag" gik Bamse ud med nogle brædder og virkede hemmelighedsfuld. Jeg ville have ham ud i skoven og bo i en hytte i Bamse's Billedbog. Bamses hytte var inspireret af vores sommerhus i Gilleleje, som min morfar byggede i 1928. Det var et pilskævt, sort bræddehus med blå skodder for vinduerne. De første manusser blev skrevet af Hanne Willumsen og Elin Bing. Elin foreslog på et tidspunkt Lunafiguren,

en sød alfe-agtig person, der kunne bo i sin frakke. Så den rolle skrev hun til Thomas' datter Alberte. Senere blev det mig, Gitte Melgaard og Julie Stephensen, der skrev manus til Bamses Billedbog," siger Katrine Hauch-Fausbøll.

HAR SKREVET OVER 25 BØGER

Blandt de mange priser, som Katrine Hauch-Fausbøll har modtaget i sit liv, er prisen for årets børnebog. 18.000 børn havde stemt på hendes dejlige Kaj og Andrea-bog "Hurra! Vi skal i skole", der forvandler skoleskræk og sommerfugle i maven til tryghed ved alle de nye regler og rum.

Katrine Hauch-Fausbøll blev pensioneret fra DR i 2012. "Men i 2017 ringede de fra Ramsjang med en drøm om at lave en tv-film med Bamse. Det blev til "Bamse møder den store verden", som jeg skrev sammen med Gitte Melgaard, der er inde i Ælling. Jeg producerede, instruerede og klippede den selv," fortæller den flittige og fantasifinurlige forfatter og lover: "Jeg holder aldrig op med at beskæftige mig med Bamse på den ene eller anden måde." "Bamse møder den store verden" handler om, den eneste gang Bamse går væk fra sit hus og ud i verden, og er netop udkommet som en flot billedbog skrevet over filmen, der vækker latter og eftertanke hos både små og store.

Cafe Latte

Espresso

Bornholmer Most

Salater

Sandwich

Guldbønnen

CAFE

Cappucino

Cortado

Italiensk Kaffe

Svanek Øl

Dansk Smørbrød

Hjemmelavede kager

Vi har klassisk italiensk kaffe på kanden!

Mange er vilde med vores Himmerlandsburger!

Andre er vilde med vores frokostsandwich!

Alle er 'vilde' med vores atmosfære!

NYT NYT NYT

Farmer fritter m/Chilimayo

Fiskefilet i tempuradej

Kom glad!



Havnen 7, 3730 Nexø, Tlf. 21456494

Åbent mandag-lørdag kl. 10-17. Søndag lukket.

Bornholmsk dialekt på tryk, specialimporteret og bornholmsk spiritus, samt olier og eddiker og andre bornholmske produkter.

VI SES I SVANEKE

ÅBENT ÅRET UD
November:
tors-fre-lørdag kl. 11-15
dog fredag d.29 nov.
(BLACK FRIDAY) kl. 14-18
December frem til d. 21:
lørdag og søndag kl. 11-15
* uge 51: kun lørdag
Mellemjulen:
d.28 dec: kl. 11-13

f i

- julegaver til dem du har kær eller mandelgaven til julefrokosten? følg med på **facebook** og **instagram** for tilbud, spørgsmål, åbningstider m.m. [**@dramogdialekt**]

Dram & Dialekt, Brænderigænet 6A, 3740 Svaneke, tlf: 7190 1864, mail@dram-dialekt.dk

WWW.BORNHOLMERDYNEN.DK

Slut med at tælle får...

Håndsyede ulddyner

HØJBOVEJ 6 · 3730 NEXØ · TLF. 6188 0646

SE ALLE PREMIER LEAGUE-KAMPE MED WAOO STOR TV-PAKKE

BORN FIBER

viaplay | Total

WAOO VIASAT STOR TV-PAKKE

0,-

DE FØRSTE 2 MÅNEDER *

WAOO FIBER EXTRA 300/300 MBIT

249,-/MD.

DE FØRSTE 6 MÅNEDER - SPAR **720,-**

INKL. 6 MDR. **viaplay** | Film & Serier **

OPRETTELSE **0,-**

SPAR OP TIL 1995,-***

Tilbuddet på oprettelse, Waoo Viasat Stor og Waoo Fiber Extra gælder ved bestilling senest d. 6. januar 2020. *Efter 2 mdr. fortsætter abonnementet på Waoo Viasat Stor til normalpris 619,-/md. Du kan herefter frit skifte til en anden TV-pakke, 6 måneders binding. TV-pakke forudsætter bredbånd fra BornFiber. **Efter 6 mdr. fortsætter abonnementet på Waoo Fiber Extra til normalpris 369,-/md. og abonnementet på Viaplay Film & Serier fortsætter til normalpris 99,-/md. ***Tilbuddet om tilslutning gælder udvalgte adresser, samt personer der ikke har været aktiv kunde de seneste 12 mdr. Vi henviser til vores betingelser på bornfiber.dk/kundeservice.

Bodil Lundqvist

Jul på det gamle Rønne Theater

AF SOPHIE KOFOED STENDER

FOTO: SEMKO BALCERSKI

”Det kimer nu til julefest...”, således begynder Grundtvigs julesalme fra 1817: Dén tid, der betegnes som den danske guldalder - tiden hvor dansk kunst- og kulturliv blomstrede. Det var i dén tidsalder, at Rønne Theater opstod (nærmere bestemt: 1823), og derfor dén tid vi d. 6. - 8. december 2019, bliver inviteret til julefest i og omkring Danmarks ældst fungerende teater. En julefest der har vagt forventningens glæde i en grad, som arrangørerne ikke havde forudset. Men det lader også til, at det bliver en juleweekend, der ikke har set sit lige på øen før. De to arrangører bag ”Jul på det gamle Rønne Theater” er formanden

for Rønne Theater: Bodil Lundqvist, og Bornholms Teaters formand: Signe Koefoed, der i sin tid fik idéen. Men før vi bevæger os knap 200 år tilbage i den søde juletid, skal vi gøre et stop i foråret 1973. For her begyndte Bodil Lundqvist sin livslange passion på de skrå bornholmske brædder. Aller første forestilling var Rasmines Bryllup med Svaneke Aktørerne. Herefter fulgte forestillinger og rejser med Nexø Amatørscene som både skuespiller og kostumier. ”Og hvad jeg ikke oplevede dér”, udtaler Bodil, som i dag kan se tilbage på adskillige store sceneoplevelser; deriblandt tre store revyer og siden 10 år som instruktør af Snogebækrevyen.

UNDER ÅBEN HIMMEL

Når man som jeg, har fået lov at komme ind i Bodil Lundqvists hjem for at få et indblik i en meget interessant bornholmsk personlighed, er det tydeligt, at teaterkunsten har været en følgesvend gennem det meste af hendes tilværelse. Den er præsent i såvel Bodils hjem, i form af malerier, fotos og den kostumekjole, hun selv har syet, som hænger i stuen ved siden af os, som i anekdoterne fra hendes spændende liv: Sideløbende med moderrollen og sit erhvervsarbejde, der omfatter en bred vifte af alt fra kontormedarbejder til autodidakt bankdame i Sparekassen, har Bodil Lundqvist

nemlig beskæftiget sig frivilligt med teaterverdenen på Bornholm. Ikke alene har hun mestret teaterkunsten, men også kunsten at få den til at gå op i en højere enhed med privatlivet. Som eksempel herpå, fortæller hun varmt om stykket ”Under åben himmel”, som foregik 1984 i Paradisbakkerne, og omhandlede Martin Andersen Nexø. Med på de samme skrå brædder som hende selv, var Bodils søn Per, og i barnevogn ved siden af scenen: hendes nyfødte datter Ditte. Et smukt maleri på væggen i Bodils stue foreviger dette familieminde, og viser forestillings udklædte drenge i tidssvarende kostumer.



Udstyr for
35.000 kr.
med i prisen.

Udpluk af standardudstyr

- 18" alufælg
- Fuldautomatisk klimaanlæg, 2-zoner
- Regn- og skumringsensor
- Smart Entry & Start (nøglefri adgang)
- 12 parkeringssensorer
- Parkeringsassistent
- Aut.-foldbare sidespejle m. C-HR-logo Projektor
- Blind Spot Monitor (BSM)
- Lane Change Assist (LCA)
- Rear Cross Traffic Alert (RCTA)
- LED-forlygter med dynamisk blinklys
- LED-tågeforlygter

Toyota Safety Sense:

- Nødbremseassistent m. fodgængerovervågning (PCS)
- Adaptiv fartpilot
- Vognbaneassistent med ratkontrol
- Fjernlysassistent

**Toyota C-HR Hybrid C-LUB
Premium Selected fra 298.990 kr.**

A** Brændstofforbrug v/bl. kørsel 20,8 km/l. CO₂-udslip 109 g/km. Modellen er vist med ekstraudstyr.



ALWAYS A
BETTER WAY



Toyota har for 17. år i træk de mest tilfredse kunder både hos forhandlerne og på værkstederne (Kilde: FDM og Loyalty Groups AutoIndex 2019)



Midtbornholms Auto A/S

Brovangen 20 · 3720 Aakirkeby · Tlf. 56 97 56 05

SIYIL SIYIL

Her i Bodils hyggelige stue går det hurtigt op for mig, at hun ikke kun brænder for teatret, men også bornholmsk historie og i særdeleshed det bornholmske ”sprog”. Bodil fremstår faktisk for mig som indbegrebet af bornholmsk patriotisme. For med Bodil får man ikke ”bare” et interview, man får en indføring i bornholmsk (teater)historie, oplæsning af den korrekte, gamle bornholmske dialekt, og en sang om rådne Ørreder (fra forestillingen, hvor der blev kastet med sild). Og jeg bliver såmænd selv deltagende aktør ved stuebordet, når jeg opfordres til at læse op fra Wessels ”Sjyl! Sjyl!”, et skuespil på bornholmsk dialekt.

DEN MENIGE MAND PÅ GULVET

Selvom der ikke er nogen tvivl om, at Bodil favner bredt og er vant til at stå foran et publikum, afsløres alligevel en vis generthed: ”Jeg kan bedst lide at optræde i en rolle, hvor jeg ikke skal være mig selv”. Derfor var rollen som formand, om end oplagt, uvant for hende, og hun afslører en beskedn tilgang til sit virke: ”Jeg vil hellere være den menige mand på

gulvet”. Derfor er denne interviewsituation, med Bodil selv i rampelyset, ligeledes uvant og indledningsvis en smule angstprovokerende for hende – men snakken, sangen og anekdoterne om et spændende liv, flyder dog snart muntert over kaffen og småkagerne. Ovenstående til trods, har Bodil Lundqvist bestridt formandsposten siden 2017. Og foran hende ligger nu nogen vellykkede tiltag; senest det førømtalte ”Jul på det gamle Rønne Theater”. Arrangementet er blevet taget så godt imod, at hun og Signe Koefoed har måttet takke nej til mange flere stædeholdere, end de 14 der er plads til inde i teatret.

JUL PÅ DET GAMLE RØNNE THEATER

Selvom de to kvindelige formænd udfører et enormt koordineringsarbejde i forbindelse med ”Jul på det gamle Rønne Theater”, kan man tydeligt høre på Bodil Lundqvist, at arrangementet nok aldrig var blevet en realitet, hvis ikke hænder fra hele Bornholm havde løftet i flok. Det har ifølge hende, været overvældende at mærke opbakningen fra det bornholmske lokalsamfund; ”alle folk - de er ellevilde med det, når de hører

om det”, udtaler Bodil. Hun omtaler begejstret pynten, alle de gode ting stædefolkene kommer med, samt de gammeldags flæskestegssandwich præpareret af ”mina manja”, som Bodil kalder scenograffolkene fra Bornholms Amatørscene. Det dufter af jul, men også lidt af én, der både er vellidt af, men også formår at samle, det bornholmske lokalsamfund til julefest. Og det er måske heller ikke så underligt, når man har den indstilling, at alt frivilligt arbejde for de respektive teaterforeninger ”udelukkende gøres for at skabe glæde for andre”, som Bodil siger.

”...RØR BLOT IKKE VED MIN GAMLE JUL. JUL, JUL, JUL, JUL, JUL, JUL...”

Foran mig lægger Bodil et stemningsfuldt rødt postkort, som de fleste bornholmere nok efterhånden er stødt på rundt omkring på øen. På dét har Esben Bagger smukt illustreret det gamle Rønne Theater og Teaterstrædet. Postkortet vækker hos mig den indledningsvis omtalte: ”forventningens glæde” om ægte julestemning. Når teatret slår dørene op for den gammeldags jul, fortæller Bodil Lundqvist, vil man blive mødt med juletraditioner, der rodfæster

sig i 1800-tallets Danmark. I Teaterstræde vil vægtene gå med lygtestave mellem balfade og synge om julen ”dengang”, og i hele strædet erstattes biler af hestevognskørsel og duft af julelækkerier. Inde i selve teatret vil man kunne opleve alt fra levende nisser og engle, til selveste julemanden, toner fra 1800-tallet og samtidssvarende pynt som kommenskringler, julenøg og juleroser i silkepapir. ”Det er så fantastisk, hvad folk bidrager med”, lyder det gentagende gange fra Bodil - og man kan godt forstå begejstringen! Ja nærmest se udsmykningen for sig allerede og høre tonerne fra 1800-tallets julesalmer og -sange i baggrunden. I mine tanker skabes der associationer til navnlig disse verselinjer:

”Pyntet smukt af en usynlig hånd
står nu træet der med lys og bånd.
Døren åbnes, og man strømmer ind,
kredsen sluttes med begejstret sind...
...Drej kun universet helt omkring,
vend kun op og ned på alle ting,
jorden med, thi den er falsk og hul,
rør blot ikke ved min gamle jul.
Jul, jul, jul, jul, jul, jul,
rør blot ikke ved min gamle jul”
(Peter Faber, 1848)

Nytårskonserter 2020 i Bornholms Idræts- & Kulturcenter i Allinge



10 ÅRS
JUBILÆUM
- det skal
fejres!

XENIA LACH NIELSEN
SILAS HOLST
GERT HENNING-JENSEN
SOFIE ELKJÆR JENSEN
HENRIK KROGSGAARD & PROMENADEORKESTERET

Lørdag:

18. januar kl. 16

eller

Søndag:

19. januar kl. 14

Pris kr. 375,-

Unummererede pladser
Dørene åbnes 2 timer før
Baren er åben

Billetsalg:

bornholmbilletten.dk

eller

Playmaker, Havnegade 1
3770 Allinge . 56 48 00 41



i samarbejde med:

Bornholm Billetten
www.bornholmbilletten.dk



Thiesens El-Service

Bager Mørtensen
KØBMAGERGADE NEXØ



NORDBORNHOLMS
BYGGEFORRETNING

PENSION
SLÆGTSGAARDEN
ALLINGE



FULD FART MED TRUBERG IND I DET NYE ÅR.

Nytår 2019-2020.

Forret:

Bisque (suppe) af strandkrabber/jomfruhummer (total Gudespeise) med brud af nytårs torsk "brændt" fennikel, rugbrøds Crumbel ristet i andefedt samt sprængt kalvekæbe og krydderurteperler. Hertil det gode hjemmebagt brød.

Hovedret:

Helstegt oksemørbrad (château Truberg) rullet i kåbe af 2 slags sesam, knust rosen peber, timian og sumack.

Ledsagerne:

Bagt pastinak/gulerødder vendt i pesto af grønkål, hampefrø og macadamianødder. Kartoffeltårn i baconsvøb/mozzarella og poppede vilde ris. Kraftig intens reduceret rødvin Gastrik med spidsmorkler (konge svamp).

Dessert:

Brownie chok, saltet karamel, dehydreret chokolade, yuzu creme samt sukker slør og flødekaramel kugle.

Priser:

Hovedret 225,-
2 retter 320,-
3 retter 390,-

Flabet luksus: (God happer til Dronningens nytårs tale.)

Lille hummer hotdog/roll: smørholdig brioche fyldt med friskkogt hummer i salat/salsa af mango, knust tomat og peberrod.

Pris for 3 gode mundfulde a 58,-

Natmad (en god afslutning på herlighederne)

Flødelegeret kartoffelsuppe med vinter porre og varme krydderier. Topping af sprøstegt baconkrumme/purlog. Hertil saltbagt rugbolle bagt med porter.

Pris pr. person a 78,-

HOS TRUBERG: Intet minimums antal personer.

BESTILLING: Kan ske på telefon: 56 49 63 75 eller på e mail frank@truberg.dk

PRAKTISK INFO:

Afhentning Hos Truberg Solstien nr. 1 3760 Gudhjem mellem klokken 13.00 og 15.00 nytårs aften den 31. december.

Udbringning 300,-

Der følger en lille nem instruktion med menuen således at du selv kan gøre det sidste klar til årets sidste store festmåltid. nemt og hurtigt uden de store armbevægelser. Truberg og Co ønsker en forrygende samt flot nytårs aften og takker for 2019.

Solstien 1, 3760 Gudhjem / Telefon 56 49 63 75 / frank@truberg.dk / www.truberg.dk

JUL OG NYTÅR PÅ LE PORT



JULEMENU

Ovnbagt torsk med linser & blomkål

Røget andebryst, andeconfit & syltede grønne tomater

Sprængt økologisk svinebryst med svær, grønkål, æbler, kastanjer og trøffelglace

Ost & maltknækbrød

Hvid chokolademousse, blommer i madeira & yoghurt-is

Pris 2 retter 385,- (**retter med fed skrift**)

Pris 3 retter 435,- (**retter med fed skrift**)

Pris 4 retter 485,- Pris 5 retter 535,-

JULEFROKOST:

Hold gerne Deres julefrokost på Le Port.

Vi åbner ved forudbestilling af min. 8 kuverter.

LE PORT RESTAURANT

ÅBNINGSTIDER

21. nov. – 21. dec.

Torsdag - lørdag

17:30 - 20:30

Lukket: 23., 24., 25., 26. & 30. dec.

Jul og nytår

Åbent: 22., 27., 28. og 29. dec.

NYTÅRSMENU "UD AF HUSET"

Torsk og jomfruhummer i sprød kartoffel, blomkål & muslinge/pighvarcreme

Let røget Rokkedahl kylling, kyllinglevermousse, trøffelmayo, brombærgelé & svampestøv

Kviemørbrad, saltbagt selleri, rodfrugtpuré, smørsyltet løg, indbagt kartoffel & morkelglace

Chokoladebar med moccacreme, karamel, mælkeis med vanilje & crumble

Pris per person 3 retter kr. 435,- (**retter med fed skrift**)

Pris per person 4 retter kr. 485,-

Natmad:

Jomfruhummersuppe med brødcroustons & porrer

Pris per person kr. 60,-



JUL PÅ KAFFEBAREN

Kom ind til julehygge i den kolde tid. Vi står klar til at servere dejlig kaffe, bornholmsk the, varm chokolade, dejlige kager samt grillede sandwich.

Det hele kan nydes i eller på lokal keramik i de uhøjtidelige lokaler eller I kan tage kaffen med på turen rundt i byen, på færgen eller i bilen, på vej videre. Vi glæder os til at forkæle jer.

Med venlig hilsen Nathalie, Daniel, Troels og holdet på kaffebaren.

Åbent dagligt fra kl. 7.30-17 (fre kl. 18) samt lør-søn kl. 10-15.

Instagram: @kaffebarenroenne

Facebook.com/kaffebarenroenne

SMØRBØF-KONGEN ER HOLDSPILLER PER DEFINITION

TV-kokken Casper Sobczyk er fra Snogebæk og trådte sine barnesko på Hotel Siemens Gaard i Svaneke. Lige nu er han bagmand for de spændende nye restauranter i ZOO.

**AF SOPHIE KOFOD STENDER
FOTO: SEMKO BALCERSKI**

Sagen er bøf - smørbøf. Det er en viral virkelighed på nettet, og har gjort Casper Sobczyk fra Snogebæk langt mere kendt, end han var i forvejen. For pludselig skulle alle en tur op på Hotel Marienlyst ved Helsingør for at smage fænomenet. En trend der er fortsat i ZOO, hvor kæden Madkastellet, med bornholmsk signatur i form af Rasmus Pors, har åbnet tre nye restauranter og hyret kokken med den sikre smag til at styre, hvad der rammer vores ganer. Inklusive selvfølgelig: den lækre smørbøf, som altså er blevet synonym med kokken Casper Sobczyk og dét, han kan bedre end de fleste.

Men han har altså også altid skullet ud over kanten, den nu 31-årige familiefar med opvækst og baggrund i Snogebæk. Her husker han med glæde en opvækst, hvor man ikke var curlingbarn og derfor tidligt kunne tage chancer: som at færdes på Balka Strand og Havnen i al slags vejr uden overbeskyttende forældre til at bremse én. Hvor skolegangen foregik på Nexø Skole og sluttede efter niende klasse, fordi han allerede vidste, at han ville være kok. Du kender ham sikkert specielt fra TV 2, for han har været voldsomt meget eksponeret i medierne, og har da også lige været endnu en gang på Bornholm for at optage en ny serie tv-programmer. Hvor optagelserne konkret fandt sted, må han ikke sige endnu, men det er ikke en hemmelighed, at holdet var en del på Nordlandet. Og han kan heller ikke slippe sin oprindelse, for det kan man ikke, når Bornholm er stemplet på sjælen, og med en lille datter på snart to år, har man

selvfølgelig også lyst til, at hun kommer til at opleve mere af det paradis, som hendes far forlod, fordi der bare skulle sprænges grænser hinsides Østersøens blå horisont. -"Jeg tænker meget på at finde et sommerhus og så begynde at lave pop-up-restauranter i det bornholmske sommerland", siger Casper Sobczyk uden at blive mere konkret. Han var også eneste bornholmske deltager i den årlige kokkekongurrence Sol Over Gudhjem i 2017, hvor han ikke vandt, men alligevel havde en kæmpe oplevelse. Når det er sagt, har Casper Sobczyk unægteligt sit at se til. Da jeg fangede ham første gang på telefonen, var han i fuld firspring på vej fra sin "normale" arbejdsplads i Zoologisk Have - eller ZOO, som man konsekvent siger i en tid, hvor branding er alt - til tv-optagelse på endnu en sæson af Familien Fra Bryggen, hvor holdet bag holder afslutningsfest, og sagen skal være smørbøf. Men ellers er omdrejningspunktet Nordsjælland, hvor han bor med sin kone, som er ejendomsmægler og den førømtalte datter på snart to år. Det tager han sig tid til, for familielivet er trods en stresset hverdag helligt, ligeledes er morgenturen til vuggestuen med den lille hellig.

STARTEDE I SVANEKE

Efternavnet er polsk og går flere generationer tilbage, men det blev siddende fast. Barndommen blev det meste af tiden tilbragt på Nørrevej i Snogebæk, hvor mor og stedfar blandt andet drev Snogebæk Havnegrill. Som så mange andre unger fra det lille fiskerleje, søgte man ind til Nexø for at

gå i skole, men Casper Sobczyk ville på kokkeskole, og så gik det via lærere som Thomas Rothe, sønnen fra det velansete mangeårige konditori på Snellemark, og Adam Williamson i Svaneke, som er et sted som Casper Sobczyk nærmest betragter som sit andet hjem på Bornholm.

Så kom Casper i praktik, og her havde han allerede forberedt sig via et års forberedende læretid. Nemlig på Hotel Siemens Gaard på havnen i Svaneke, som er et sted som Casper Sobczyk nærmest betragter som sit andet hjem på Bornholm. - "Det blev til vidunderlige fire og et halvt år på Hotel Siemens Gaard. Svaneke er en fin by, og det var et sublimt sted at udvikle sig, for Hotel Siemens Gaard er en alsidig læreplads med mange forskellige kokke. Det er jo en sæsonrestaurant som har verdens bedste chef i min verden. Jeg elsker simpelthen Jens Ipsen!", siger Casper Sobczyk om manden, der fortsat ejer det hotel, som er en institution i Danmarks østligste købstad.

Casper Sobczyk lærte også Gorm Wisweh - altså Pizza-Gorm - at kende. For Gorms mor arbejdede i receptionen på hotellet og havde også haft Glascafeen, hvor Gorm var startet ud med sine berømte pizzaer, der blev så gode, at hele Bornholm valfartede til Svaneke. Men Gorm var draget videre - det var den tid, hvor den bornholmske madscene eksploderede. Forbindelsen til Gorm Wisweh havde også noget at gøre med, at hans mor startede i receptionen på Hotel Siemens Gaard, >>>



og via det bekendtskab stod en plads åben på Gorms restaurant i Snekkersten, da Casper var udlært. Gorms sted hed Skotterup Spiseri & Enotek, og det var perfekt for en ung kok, som nu virkelig havde mod på eventyr og andre scener at udfolde sig på:

- "Min far har altid sagt til mig, at Bornholm var for småt til mig. Jeg ved godt, at det godt kan lyde lidt forkert, for jeg elsker at være på Bornholm. Men jeg har bare skullet andet og mere end det også, hvis man kan sige det uden at lyde høj i hatten? For det ønsker jeg ikke at være, og sådan skal det endelig ikke forstås", siger Casper Sobczyk, som da også omgående fortæller om sit forhold til fødeøen:

- "Ja, men øen er også det mest fantastiske sted. Når vi er på Bornholm, står den på ro og afslapning og muligheden for at vise min kone og lille datter alt det, jeg har fået ved at vokse op på Bornholm. Jeg elsker jo at være på Bornholm. Og hvis besøget ikke er spontant eller hurtig, så tager jeg altid fra Snogebæk og op til Svaneke til lærepladsen for at sige hej. For Hotel Siemens Gaard er 100 procent som et andet hjem for mig.

HOLDDET BETYDER ALT

Casper Sobczyk har i sin karriere arbejdet på en perlerække af landets

bedste restauranter, og sine blot 31 år til trods, har han haft mulighed for at sætte sit præg på nye køkkener, der skulle bygges op. Så på trods af fast plads på kokkelandsholdet og andre æresbevisninger, er det især som entreprenør, han ser sig selv. Derfor er det nye job med at styre de tre restauranter i den københavnske Zoo perfekt, ligesom han føler, at han endelig er landet et sted, hvor han har et job i bevægelse, uden at familien igen skal rykke teltplæne op.

- "ZOO er meget spændende. Jeg er jo entreprenør og elsker at bygge op. Jeg elsker at finde på, og jeg elsker at udvikle. Jeg kan ikke mere stå og køre service - det er ikke dét, der fanger mig nu. Jeg vil gøre noget, hvor andre tænker, at det kan man bare ikke. Sådan har det været med de sidste par restauranter, jeg har åbnet. Selv om det selvfølgelig fortsat er sådan, at alt du smager er opfundet og udviklet af mig, så er det mine medarbejdere, som styrer showet efter mine opskrifter", siger Casper Sobczyk, som er god til at holde på de ansatte, han selv har lært op:

- "Jeg har jo seks-syv kokke, der har fulgt mig de sidste fire år på tre forskellige restauranter. Og det er altså ikke normalt, at kokke og souschefer følger én på den måde, men jeg tager mig altså også godt af dem. Jeg havde ikke haft den succes, jeg har, hvis jeg

ikke havde haft det stærke hold bag mig. Så det er sådan, at når man hyrer mig, hyrer man et helt team; De følger med, og sådan er det bare". Noget der giver ro og tro på, at opholdet i ZOO kommer til at passe bedre i forhold til det nybyggede hus og datterens dagsinstitution er, at han i realiteten er ansat af Luftkastellet, en koncern der i øvrigt også har bornholmske entreprenører i førersædet.

KONEN SOM GUIDE

Casper Sobczyk har fokus på holdet, også det hjemlige, for hans hustru Heidi har været altafgørende for den retning, hans liv har taget. Via hende turde han satse på at komme op i første division som kok og blive den producer, som han også er i dag - altså evne at tænke originalt og have det, der skal til for at føre ting ud i livet. Heidis inputs førte ham tidligt ind på den meget krævende Kødbyens Fiskebar på Vesterbro i København. - "Ja, min kone, som ellers ikke er i branchen, kendte ejerne af Fiskebaren, og så søgte jeg ind til det hårdeste job, jeg nogensinde har haft. Jeg kom nemlig til en restaurant, hvor alt var engelsktalende, og så var det bare et køkken, der var bygget op på den engelske måde: hvor man har Køkkenchefer, souschefer, semi-chefer og kokkeelever - hele vejen med et

kæmpe hierarki, og det var hårdt. Jeg havde heller ikke arbejdet på det niveau før. Men det er nok også det sted, hvor jeg har lært allermost", beretter Casper Sobczyk.

Efter den oplevelse skulle der sættes på Heidi, som skulle uddannes i Jylland, så han kom på restauranten ET i Aarhus, der kører med fransk køkken i topklasse. Igen var det en speciel oplevelse, fordi Casper var den første kok, de havde haft udefra. Siden, med Heidi som udlært ejendomsmægler, har scenen været Sjælland: de fornemme adresser, som den første udgave af Restaurant Alchemist i Århusgade på Østerbro, hvor chefen Rasmus Munk gav plads til Caspers behov for at bygge op, Søren K - K for Kierkegaard - på Det Kongelige Bibliotek i Den sorte diamant og inden ZOO, de to år oppe på Hotel Marienlyst. Men nu er det altså ZOO og udsigt til pandaer, som er sagen. Men dem får den kreative bornholmer nu nok ikke lov til at lave smørbrøffer af.

Byd naturen indenfor

Se mere på Café Munter i Rønne, restauranten Det Gamle Posthus i Allinge og på semko.dk



Naturbilleder af Semko Balcerski



RESTAURANT DET GAMLE POSTHUS

- mad fra bunden af friske råvarer - ALLINGE

NYTÅRSMENU 2019/2020 UD AF HUSET

TIL DRONNINGENS NYTÅRSTALE

– EN LILLE STARTER:

L. UFTTØRRET SKINKE, ØLPØLSER
OLIVEN OG NØDDER
RYGEOST, GRISSINI OG CHIPS

PRIS 79,-

FORRETTER:

SUPPE

BISQUE AF JOMFRUHUMMER MED
SKALDYR OG URTER
HUSET'S LANGTIDSHÆVEDE SURDEJSBRØD

PRIS 109,-

TAPAS-TALLERKEN

RIMMET HELLEFISK, SAFRAN, URTEMAYO OG SELLERI
GRILLET TUN MED WASABIMAYO OG SESAM
KOLDRØGET LAKS, FRISK OST, CRUDITÉ OG RADISE
HUSET'S LANGTIDSHÆVEDE SURDEJSBRØD

PRIS 119,-

HOVEDRET:

ROSASTEGT KALVEMØRBRAD
BAGTE, GRILLEDE RODFRUGTER
KARTOFFELRØSTI, SELLERI
SVAMPESAUCES MED BORNHOLMSKE KARL JOHAN

PRIS 229,-

DESSERTER:

MØRK CHOKOLADEMOUSSE MED
SYLTEDE INGEFÆR OG BAGT HVID CHOKOLADE

PRIS 79,-

POSTHUSET'S NYTÅRSKAGE MED BÆR OG
CHOKOLADETRØFFEL

PRIS 89,-

AFHENTES MELLEM 13-15

• VI AFTALER TIDSPUNKT
VED BESTILLING.
VEJLEDNING TIL MENUER
FØLGER MED VED AFHENTNING.

1. JANUAR 2020 NYTÅRSBURGER UD AF HUSET MELLEM 14.30-18.30

MED SKIVESKÅRET OKSE, DIVERSE SALATER OG
PESTO, FRITTER OG HVIDLØGSMAYO

PRIS 98,-

ER DU VEGETAR? –RING FOR MENUFORSLAG
VED AFHENTNINGEN AF MENU, BYDER VI PÅ ET GLAS
BOBLER OG HJEMMEBAGT KRANSEKAGE

BESTIL JERES NYTÅRSMENU OG NYTÅRSBURGER PÅ
JOHNNYBO61@GMAIL.COM
TLF: 5648 1042

SE MERE PÅ WWW.DETGAMLEPOSTHUSALLINGE.DK

SELSKABER MODTAGES HELE ÅRET - OGSÅ UD AF HUSET

KIRKEGADE 8, 3770 ALLINGE
TLF.: 56481042
WWW.DETGAMLEPOSTHUSALLINGE.DK
MAIL: JOHNNYBO61@GMAIL.COM



FESTINA
Watches since 1902

F20005/3 1.298,- F20005/2 1.298,- F20005/4 1.298,-

SWISS MADE COLLECTION
[SAFIRGLAS] 10ATM

F20009/3 1.198,- F20009/4 1.198,- F20006/2 1.298,- F20006/3 1.298,-

F20010/1 1.298,- F20010/2 1.298,- F20007/4 1.198,- F20007/3 1.198,-

F20011/4 1.298,- F20011/3 1.298,-

KL Guld & Sølv
Østergade 2 · 3720 Aakirkeby · Telefon 5697 4102

PREMIUM GIN OG AKVAVIT I SMÅ PARTIER

Østersøens Brænderi er resultatet af én mands dedikation til udvikling af premium spiritus og en genoplivning af de stolte traditioner på Bornholm, hvor bornholmerne tidligere var privilegeret med en ret til at brænde brændevin. Martin Hintze Seremet Kofoed producerer alt selv i de smukke, blanke kedler i rustfrit stål og kobber han selv har været med til at udvikle.

Sortimentet fra Østersøens Brænderi omfatter London Dry Gin, Navy Strength Gin, Pink Gin, Island Terroir Gin, Cask Aged Gin samt Akvavit. Produkterne sælges online, via specialhandelen og på udvalgte cocktailbarer. Find forhandlerne på braenderi.dk

"Beliggende i Torvehal Bornholm er jeg omgivet af alle de bedste produkter, Bornholm har at tilbyde. Stedet summer af kreativitet og samspelet med cafeen med bl.a. smagninger giver mig et fantastisk miljø at arbejde i."

ØSTERSØENS BRÆNDERI
EST. 2017
Baltic Sea Distillery

Østersøens Brænderi - Baltic Sea Distillery | C/O Torvehal Bornholm
Gartnervangen 63 | 700 Rønne | Bornholm | Danmark | www.braenderi.dk

NYTÅR UD AF HUSET FRA

RESTAURANT MOLEN & RESTAURANT DET RØDE PAKHUS

Slip for at tænke på nytårsmenuen og overlad den til os på Restaurant Molen eller Restaurant Det Røde Pakhus, så kan du nyde aftenen med familie og venner.

Med venlig hilsen Daniel, Troels og vores teams

Terrine af laks og torsk – Persille – Frisse – Muslinger
Hummer og kammusling i tærte – Squash – Bisque
Kalvemørbrad – Løg – Kartoffel – Fylt sauce
Chokoladebaren – Mandelbund – Pære – Mynte
Pris Pr. mave **495,-**

Pris Pr. mave med alle tilkøb **745,-**
(CAVIAR ER IKKE MED I PRISEN)

TILKØB:

2 Salte Snacks **35,-**

3 stk. Østers med citron og vinaigrette **75,-**

3 stk. Oste med knækbrød, honning og oliven **95,-**

Kransekage **50,-**

Natmadsbolle med BBQ gris – Coleslaw – Surt **75,-**

1 dåse Caviar med syrnede fløde, brioche og løg **375,-**
(4 personer på 1 dåse)

Maden kan bestilles frem til den 28. december på Restaurant Det Røde Pakhus.

Afhentning kan ske fra enten Restaurant Molen i Nexø eller

Det Røde Pakhus i Rønne mellem kl. 11.00 - 14.00



Molen | Havnen 6, Nexø | Tlf. 8887 6733 | info@restaurantmolen.dk | torsdag til lørdag 12.00-15.00 & 18.00-20.00



Det Røde Pakhus | Snellemark 30, Rønne | Tlf. 64 63 50 26 | 12.00- 15.00 & 18.00- 20.30

Vi ved, hvor vigtigt det er at kende nabolaget



Derfor skal du vælge EDC BornholmerBo når du skal sælge din bolig

- ✓ Stort lokalkendskab
- ✓ Altid fordelagtige salgsvilkår
- uden startomkostninger for sælger
- ✓ Intet salg - ingen udgifter til ejendomsmægler "Solgt eller Gratis"
- ✓ Særlig velbesøgt hjemmeside:
edc.dk/roenne
- ✓ Effektiv markedsføring.
- ✓ 10 veluddannede medarbejdere
- heraf 7 uddannede ejendomsmæglere



BornholmerBo

Det handler om at gøre sig umage

Tornegade 1-3
3700 Rønne
Tlf. 56 95 56 83
371@edc.dk

Har du opgaven - så har vi løsningen!

Vi ligger på knæ for at sikre dig den bedste gulvløsning



NEXØ
TÆPPER & VINYL
TÆPPER - VINYL
LINOLEUM - TRÆGULVE
LAMINAT - VÅDRUMSVINYL
Gulvbranchen
Garanti for gode gulve
VI HAR ALT HVAD DU KAN STÅ PÅ

NEXØ
TÆPPER & VINYL
MADRASSER - HYNDER
MØBEPOLSTRING - KALECHER
PRESENNING - SOLSEJL
MARKISER - REPARATION - VASK
IMPRÆGNERING AF TELTE
HAR DU OPGAVEN HAR VI LØSNINGEN

NEXØ
TÆPPER & VINYL
GULVSLIBNING
GULVBEHANDLING
LAKERING - OLIERING -
SÆBEBEHANDLING
SLIBNING AF BORDPLADER
LINOSLIB (SLIBNING AF LINOLEUMSGULVE)
VI LIGGER PÅ KNÆ FOR DINE GULVE

byg
garanti
www.bygggaranti.dk

NEXØ
TÆPPER & VINYL

SDR. HAMMER 33 - 3730 NEXØ
MOBIL: 29650474
THOMAS@NEXOVOD.DK

ØENS
GULVSLIBER

Gulvbranchen
Garanti for gode gulve
Gulvbranchens
Vådrumskontrol

JULEN FEJRES I SNELLEMARK CENTRET

JUL MED MANÉR

I år fejres julen for femogtyvende gang i Snellemark Centret. Som de forudgående 24 jule kan man godt regne med, at julen i Bornholms største og eneste storcenter bliver fejret med manér - og Julemanden kommer naturligvis også på besøg!

BLACK FRIDAY

Den 29. november går centeret i sort. Her starter julesalget for alvor med den nytraditionelle udsalgssdag Black Friday, der de seneste år har været den dag på året, hvor der er købt mest i Danmark. Så vil man klare juleindkøbene tidligt og samtidig spare penge, skal man kigge forbi Snellemark på Black Friday.

ØNSKEJULETRÆET TÆNDES

Også lørdag den 30. november er det en god ide at kigge forbi Snellemark Centret. Her tændes juletræet, hvorpå de små kan hænge deres juleønsker. Juletræet er doneret af Hasle-Rønne Rotary Klub, der også sørger for at de heldigste får deres ønsker opfyldt.

LATE NIGHT OG MODESHOW

Præcis en uge før juleaften, tirsdag den 17. december, holder butikkerne i Snellemark Centret længe åbent til årets jule Late Night. Her vil der være masser af tilbud, lækre julegodter og en sjælden mulighed for at møde julemanden og måske tage et selfie med ham. Derudover vil der være stort modeshow, hvor butikkernes viser deres flotteste kollektioner frem på catwalken.

Mon ikke en tur i Snellemark Centret kan inspirere til et par julegaver, til dem man elsker?





VINTERBADERNES BORNHOLM

Vinterbadning er blevet mere og mere populært gennem de sidste mange år. I Danmark har over 52.000 vinterbadere meldt sig ind i vinterbadeforeninger og mange vinterbadere er slet ikke medlem af nogen forening. Rundt omkring på Bornholm vinterbades der også i stor stil. >>>

AF TOMMI FALK PETERSEN
FOTO: SEMKO BALCERSKI

**NÆSTEN 300 MEDLEMMER
I SANDVIG**

I Sandvig Sauna og Vinterbadeforening har de grund til at klappe i hænderne. Her er de på kort tid kommet op på næsten 300 medlemmer, og septembers indmeldingsperiode gav en fremgang på 50 medlemmer. Line Larsen, der på det tidspunkt var formand for foreningen, fortæller, at mange, der ikke nåede at melde sig ind, har givet tilsagn til at melde sig ind i næste års indmeldingsperiode.

SAMMENHOLD HELE ÅRET RUNDT

Line Larsen fortæller, at de grundlagde den folkeoplysende

forening Sandvig Sauna og Vinterbadeforening for at skabe et stærkere sammenhold blandt de efterhånden rigtig mange vinterbadere i byen. Foreningen skal også lave vinterbadearrangementer i løbet af vinterhalvåret. “Vi har tidligere mødtes til højtider som jul, nytår og påske og foreningen har bla fuldmånebadning og vinterbaderdåb på tegnebrættet,” siger hun, og fortsætter “arrangementerne er også med til, at der sker noget i Sandvig udenfor sommersæsonen. Vi har noget at mødes om, så vi ikke bare sidder derhjemme hele vinteren.”

DEN FEDE OPLEVELSE

For Line Larsen betyder vinterbadning meget. Hun fortæller, at det giver en helt speciel følelse i kroppen at starte dagen med en tur i det kolde hav, selvom turen ned i vandet kan kræve lidt overvindelse. “Selve oplevelsen når du går ned i vandet er for mit vedkommende ikke det fedeste. Det er bare mæg koldt.” Siger hun og tilføjer “Det er den fornemmelse, du får i kroppen bagefter, der gør det hele til en fed oplevelse. Kroppen arbejder på højtryk for at varme dig op igen og du kan mærke at blodet strømmer rundt i din krop.”

Den fede oplevelse varer ved og giver Line et godt fundament at starte dagen på. “Hvis jeg bader om morgenen er jeg klar til at angribe dagen på en helt anden måde, end på de dage jeg ikke har været i havet. Så på den måde er vinterbadningen også med til at give mig et psykisk overskud.” Forklarer hun.

NYE BEKENDTSKABER

Vinterbadning er ikke kun for en bestemt type mennesker. Her kan man møde mange forskellige typer og befolkningsgrupper, som bare har det til fælles, at de nyder havet året rundt. Line Larsen har også gjort sig mange nye bekendtskaber den vej igennem.

“Jeg har fået mange nye bekendtskaber gennem vinterbadningen. Med nogle mennesker jeg ikke tror, jeg ville have haft en relation til ellers,” forklarer hun og slutter “Det er bare hyggeligt at bade sammen.”

**VINTERBADNING FRA KLIPPERNE
I NEXØ**

Også andre steder på Bornholm vinterbades der på livet løs. I Nexø er der flere gode vinterbadesteder med trapper og tovværk i vandet, så man har en sikkerhedslinje at holde fast i, mens man er i det kolde vand. Ved Halleklipperne starter mange nexøboer deres vintermorgener med en tur i Østersøen i en af de naturlige klippespræk-

ker, der danner mange perfekte små badesteder. Her starter 45 årige Flemming Holmgaard fra Nexø så mange dage som muligt med en tur i vandet fra klipperne. “Jeg forsøger at komme derned så ofte som muligt,” siger Flemming, der ofte er på forretningsrejser og derfor ikke kan vinterbade hver dag. “Turen ned til klipperne, hvor jeg går gennem skoven er en fed tur, som jeg nyder”, siger han. “Men når jeg så står dernede, og vejret måske ikke lige er så godt, kan jeg godt tænke for mig selv, at det nok er bedre at gøre det i morgen”, fortætter han. “Men jeg hopper i alligevel, og hold op, hvor føles det godt i både krop og sind hver gang”, slutter

Flemming, der kan mærke, at den diskusprolaps, han fik for 5 år siden, generer ham mindre, de dage han har været i Østersøen.

BAD MED ANDRE

Får man lyst til selv at hoppe i det iskolde vand omkring Bornholm, er det en god ide at tage sig nogle forholdsregler. Både Flemming Holmgaard og Line Larsen råder til, at man starter med at bade, mens vandet stadig har lidt varme i sig, og så fortsætter en dag eller uge ad gangen. “Sæt dig nogle nye mål hele tiden”, råder Line Larsen. “Sæt for eksempel et mål om at bade helt til 1. december. Sæt så et, der hedder juleaften, og så

videre. På den måde skubber du hele tiden dine egne grænser, og det giver en fed følelse, når det lykkes”, slutter hun.

Vil man springe ud i det med andre, mødes Sandvig Sauna og Vinterbadeforening på Sandvig havn hver lørdag formiddag klokken 10. Her er det muligt at få gode råd og også købe gæstebillet til saunaen, så man kan nyde varmen efter det kolde gys.



JUL PÅ BRYGHUSET

Bryghusets Julefæde

Fra d. 15. november - 30. december (ikke d. 24. dec.)

Alle dage fra kl. 12.00 - 17.00

Kan også fås til aften ved forudbestilling

4-retters julemenu

Kryddersild - æg og tomat

Håndskåret flæsketeg - rødkål og surt

Andebryst - svesker og rødkål

Risalamande - kirsebærsovs

169,- pr. pers.

6-retters julemenu

Kryddersild - æg og tomat

Saltstegt sild - bløde løg, ølsennep og rødbeder

Fiskefrikadeller - remoulade og citron

Håndskåret flæsketeg - rødkål og surt

Andebryst - svesker og rødkål

Risalamande - kirsebærsovs

209,- pr. pers.

8-retters julemenu

Kryddersild - æg og tomat

Saltstegt sild - bløde løg, ølsennep og rødbeder

Fiskefrikadeller - remoulade og citron

Bryghusets rullepølse - kogt i øl - ølsky og løg

Håndskåret flæsketeg - rødkål og surt

Andebryst - svesker og rødkål

Hønsesalat - bacon

Risalamande - kirsebærsovs

229,- pr. pers.



Og så er der lige den gode øl, hvis du er lækkerstørst!

Vi har åbent alle ugens dage fra kl. 11.00. Køkkenet åbner kl. 12.00



Svaneke Torv 5 • 3740 Svaneke • Tlf. 56 49 73 21 • www.svanekebryghus.dk • [fb](https://www.facebook.com/svanekebryghusrestaurant) [ig](https://www.instagram.com/svanekebryghusrestaurant) #svanekebryghusrestaurant

Karamelleriet.

HÅNDLAVEDE KARAMELLER
I SÆRKLASSE

LÆG ET LILLE STYKKE AF BORNHOLM UNDER JULETRÆET.

♥Christmas love♥ Limited Edition

Karamelleriets Juleunivers 2019 er ren LOOOOOVE – fuld af kærlighed til den klassiske jul, smukt klædt på i RØD – i en verden af guld, glimmer og gloss.

Tag Hr Kram og Fru Kys under armen, eller hop ombord i vores julekalender der gemmer på 2 karameller bag hver låge. Nok til at dele med den du holder af.

Glæd familie og medarbejdere med en "Glædelig Jul" gaveæske, eller overrask med den modige "Fuck du fik mandlen" som årets mandelgave.

Besøg os på havnen i Svaneke, hvor vi holder åbent hver weekend frem til jul.

Kærlig julehilsen fra alle os Karamelleriet



MENY

MENY UD AF HUSET

JULEFROKOST

Marinerede sild med karrysalat.

Stegt fiskefilet med remoulade.

Ribbenssteg med rødkål.

Sylte med sennep og rødbeder.

Julepostej med bacon.

Risalamande med kirsebærsauce.

Brød og smør.

Minimum 10 kuverter. Bestil i butik eller på meny.dk senest 4 hverdage før afhentning.

PR. KUVERT

129⁹⁵

BESTIL PÅ
MENY.DK

Bestil minimum 6 kuverter inden 23. december, og få en gratis flaske crémant til en værdi af 89,95.*
Læs mere på meny.dk



NYTÅRSMENY

APPETIZER

Tapas toast med anderlette og tyttebær og tapas toast med skagensalat.

FORRET

Røget laks med rygeostcreme, citronolie, parmaflager, rodfrugtchips og ærteskud. Hertil pagnottellabrød og smør.

HOVEDRET

Oksemørbrad med kartoffelgratin med emmentaler, balsamicosauce pisket med frisk smør, ærtepuré og syltede italienske svampe.

DESSERT

Praline og karamelkage med mascarpone quenelle, hindbær crumble, skovbær coulis og friske bær.

Begrænset antal.

Minimumsbestilling er 2 kuverter.

Bestil i butik eller på meny.dk senest 30. december kl. 12 og afhent i butik 31. december.

4 RETTER

298,-

BESTIL PÅ
MENY.DK

*Kampagneprisen på afhentningsdagen 31. december, hvor du også får din crémant udleveret.



Store Torv • 3700 Rønne

Åbningstider: Mandag - fredag 8.00-20.00

Lørdag 8.00-18.00 • Søndag 9.00-18.00





ALLINGE BYGGEMARKED
& TRÆLASTHANDEL A/S

Gå julen i møde I XL-BYG ALLINGE



**JULETRÆER I
NORDMANNSGRAN**
150,- pr. stk.
(1,5-2,0 meter)
**FRIT
LEVERET**