

MAGASINET

BORNHOLM

Under stjernerne
på Bornholm

Fornyelse ved
Tejn Havn

Strik & Drik
indtager Bornholm

Lisbeth Wulff

Humor har ofte et
alvorligt udgangspunkt

FORÅR 2024

NO. 33

GRATIS



Kære læser

Der er intet som den følelse af uendelige (gen)opdagelser, redaktionen møder, når vi fylder side efter side om Bornholms fantastiske verden.

Øen synes simpelthen at have det hele!

Denne gang håber vi på at få dig til at kigge mere op på Bornholms klare stjernehimmel, hvor du kan lade dig fascinere af kosmos og din unikke plads i det. Men der er plads til kontraster. Du kan også hente inspiration til at dykke ned i et univers af storlået black metal, hvor indflydelsen fra Bornholms rå natur viser sin unikke karakter. Vi er desuden vilde med at kunne præsentere en samtale med den skønne og sjove powerhouse-kvinde, Lisbeth Wulff, der ikke blot pryder forsiden, men også deler sine varme ord om øen.

Der er selvfølgelig meget mere (og mange flere) at udforske, så lad mig nøjes med at sige: læn dig tilbage, tag en bid af et lækkert chokoladeæg, og nyd din læsning.

Glædelig påske!

Tina Toft Møller
Redaktør



Kolofon

Udgiver:

Best Save, Kirkebyvej 10, 3751 Østermarie

Ansvarshavende chefredaktør:

Daniel Mühlendorph

Redaktør:

Tina Toft Møller

Layout:

Semko Balcherski, Berit Hvassum

Forsidefoto:

Ditte Capion

Tryk:

Erritsø Tryk Sjælland

Distribution:

FK Distribution

Annancesalg:

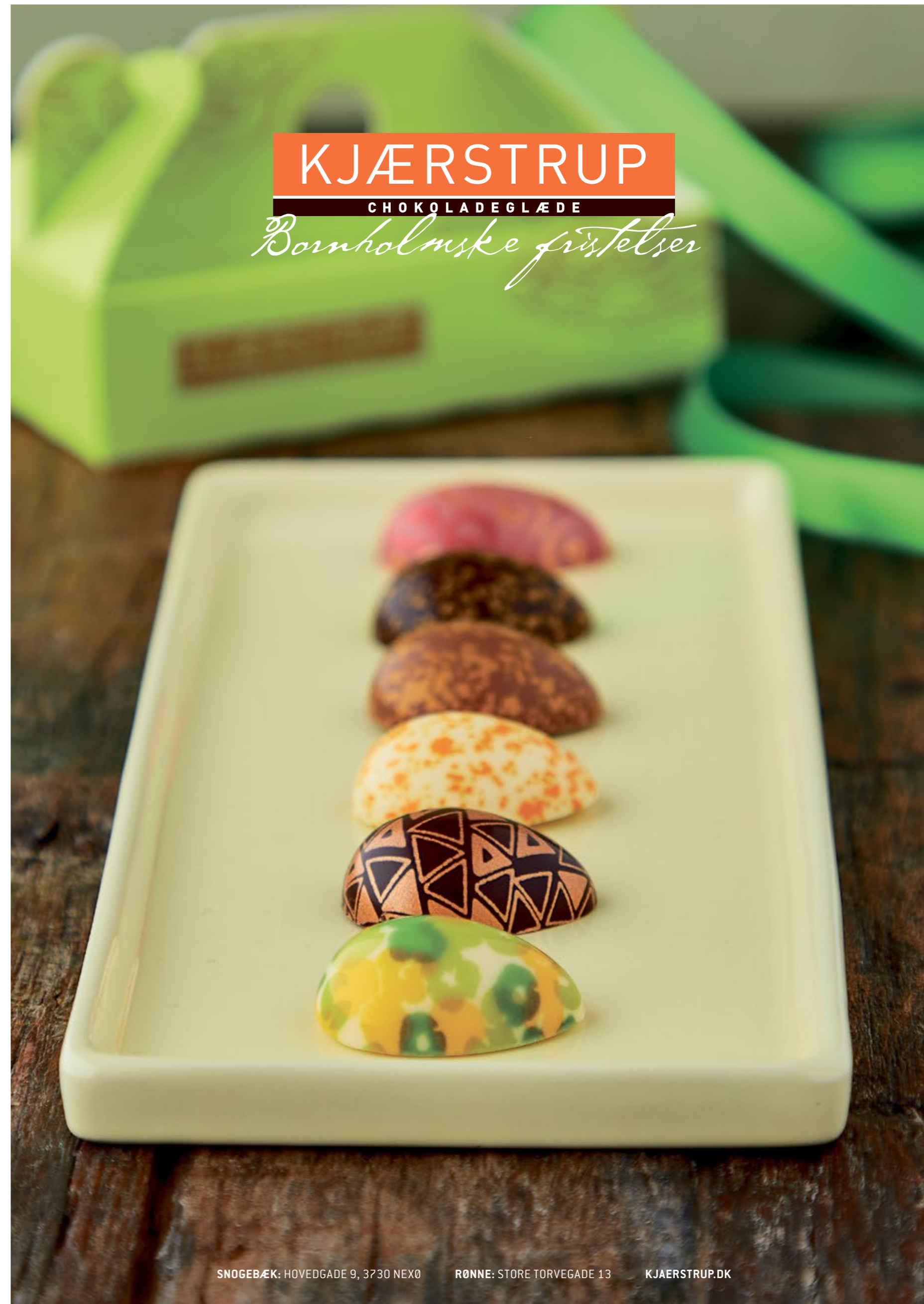
Daniel Mühlendorph - 2422 7472

Flemming Falk Hansen - 2016 2515

Per Frost - 5152 9375

Magasinet Bornholm omdeles gratis til alle husstande og butikker på Bornholm og kan hentes på færgen og i lufthavnen.

- 4-6 Strik & Drik indtager Bornholm
- 10-13 Humor har ofte et alvorligt udgangspunkt
- 16-17 Bringer charmen fra Venedig til Bornholm
- 20-23 Under stjernerne på Bornholm
- 26-27 ORM og de bornholmske rødder
- 30-33 Det, der driver os
- 38-39 Fornyse ved Tejn Havn
- 42-44 'Jeg ønsker at være en del af løsningen, ikke problemet'



Strik & Drik indtager Bornholm

Christine Feldthaus, Danmarks mest fremtrædende hobbystrikker, deler historien om talkshowet, Strik & Drik, der er en del af et kulturelt fænomen, og om den perfekte kemi med strikdesigner og medværtinde, Lærke Bagger.

Af Tina Toft Møller
Foto: PR/Christinefeldthaus.dk

Strik blev engang anset som en old school aktivitet, reserveret til mormødre, men det seneste årti har håndarbejdet undergået en vild transformation og er en magnet for alle samfundslag og aldersgrupper – måske fordi fordelene passer til tidsånden? Med et par strikkepinde og en garnnøgle er det i hvert fald nemt at komme i gang. Ifølge craft psykologi kan strikning endda give mental ro. Og så er håndarbejdet lig med slow fashion, som er så stort et hit, at det ironisk nok er blevet fashion-fashion; bare kast et blik på catwalken under forårs-sommer-sæsonen for 2024, hvor modeller i stribevis

– Jeg har kæmpe respekt for det, Lærke kan, og hun har kæmpe respekt for det, jeg kan. Det er på en eller anden mærkelig måde et makkerskab, som ingen havde set komme.

er iført cardigans og Fair Isle-strik, både i Paris, New York, London og Milano.

Noget, der er virkelig smart, er selvfølgelig også, at du kan tage strikketøjet med dig. Alsidigheden er med til at betyde, at strikning blomstrer overalt og skaber synlige sociale kulturaftryk. I epicentret herhjemme finder du 'Strik & Drik' – et live talkshow – som den bramfri og strikkeglade livsstilskommentator, Christine Feldthaus, er værtinde for – i øvrigt sammen med den trendsættende strikdesigner, Lærke Bagger.

– Nu spørger du sikkert, om Lærke strikker, mens jeg drikker, siger Feldthaus selvironisk, før hun dykker ned i baggrunden for konceptet. Oprindeligt var Strik & Drik nemlig en samtale-salon på Forlaget Gyldendal med forskellige forfattere. – Moderatoren var kultur- og modejournalist Chris Pedersen. Da han meldte frafald, ringede forlagschefen og spurgte, om

jeg ville tage over. Det lød sjovt, og jeg er super-strikkeglad, så jeg takkede ja, men spurgte også: "Hvorfor laver vi det ikke for 1.000 mennesker i stedet for 100?"

Sammen med Lærke testede hun visionen på flere københavnske teatre i 2021, og i dag er showet blevet deres eget, og kult, og anmelderrost og fyldt med alt det uforudsigelige, der sker, når Feldthaus og Bagger mødes.

Strik & Drik handler også om noget større end det, som navnet antyder, vurderer Feldthaus.

– At være med føles ligesom at træde ind i én stor Instagram account in the flesh. Det er et community, og det er netop dét, der gør det til en succes – fællesskab, fællesskab, fællesskab, messer hun og pointerer, at gæster med andre ord også hygger sig, selvom de ikke har et strikkeprojekt.

– Nogle kommer bare for at nyde et glas vin og et grin. Der er mange kvinder, men der er også mænd. Og vi taler ikke kun om strik, skal jeg lige fortælle – det kan godt være noget om, hvordan du laver en italiensk lukning, men det kan også være en diskussion om sex.

– Jeg tror, publikum får følelsen af, at de sidder i vores private stue. Og det er meget interaktivt, showet. Jeg har set utroligt mange shows gennem tiden, og gør det stadig, og jeg kender faktisk ikke til et show, der er lige så interaktivt som Strik & Drik!

Et makkerskab ingen havde set komme

Når spotlyset tændes, så er hemmeligheden bag Strik & Drik også, at der er tale om to timers ren spontanitet, for der er intet manuskript. Det er Christine og Lærke, der diskuterer op med masser af røverhistorier, fede præmier og andre sjove indfald.

– Hvis nogen sidder og ser sure ud, kan vi finde på at servere shots for dem, siger Christine. Hun fortsætter: – Det lyder måske lidt arrogant, at vi ikke har skrevet noget ned, men det fungerer, fordi vi kender hinanden enormt godt. Det kræver dog også, at vi overrasker hinanden undervejs. Det er aldrig det samme, og ingen af os ved, hvad den anden vil sige, så det giver en autenticitet.

Samtidig komplementerer de to hinanden på en >>

virkelig god måde, bemærker Christine.

– Lærke er jo strikdesigner par excellence med 220.000 følgere på Instagram og garanter for, at det vi laver, har noget at gøre med strik. For eksempel laver vi en strikkestafet, hvor sweateren går på omgang ved hvert eneste show, mens snakken går; mange forskellige damer har strikket på den sweater, og det er Lærke, der sørger for det, siger Feldthaus, der til gengæld er sprechthallmeisteren med 20 års rutine fra mediebranchen og ikke mindst; vild viden om dansk livsstil – en ret god cocktail!

– Jeg har kæmpe respekt for det. Lærke kan, og hun har kæmpe respekt for det, jeg kan. Det er på en eller anden mærkelig måde et makkerskab, som ingen havde set komme.

– Vi har det skidesjovt, Lærke og mig. Vi ler meget, og vi har enormt god kemi og den samme energi; fanger og griber ting hurtigt.

– Lærke er også et meget kreativt menneske, fortsætter Christine. – Hun er skøn, fordi hun improviserer, og det er li-gegyldigt, om vi sidder på en scene foran et publikum eller er alene.

– Engang fandt jeg en cheeseburger i min hat, som hun havde glemt at fortælle, hun havde købt på en MacDonald's i Stavanger. Til gengæld havde jeg købt 12 flasker norsk akvavit og gemt i hendes taske. Det er ikke bare et arbejdsfællesskab – vi kan godt lide at gøre hinanden glade. Vi gør os umage med hinanden. Vi overrasker hinanden. Og hold kæft, hvor vi også vi glæder os til Bornholm!

– Vi har faktisk selv valgt, at vi supergerne ville til Bornholm, da denne tour skulle planlægges. Jeg har været på Bornholm mange gange til Folkemødet, og jeg er helt pjattet med øen. Jeg var der også i sommers og til nytår for at besøge nogle venner, der har overtaget Nansens Gård i Svaneke.

Der er vidunderligt. Jeg elsker Ekkodalen, Strandhotellet, Hammershus, Opalsøen og det nedlagte kalkbrud ved Skelbro og Risebæk. Jeg er også helt oppe at køre over Teglkås. Den der stemning! Noget af det bedste brød i livet kan man få i Svaneke. Bornholm er lig med masser af god mad, lækre spisesteder. Uh, og stranden ved Snogebæk; jamen helt seriøst. Jeg kan blive ved i tre dage med med at rose Bornholm, ler hun.

Christine Feldthaus

er født i 1962 på Frederiksberg, er opvokset i Sønderborg og uddannet lægesekretær. Hun har arbejdet i reklamebranchen i mange år – siden 2004 har hun været skribent, kommentator og foredragsholder og kendt for sin medvirken på dansk tv, herunder programmer som 'Kender du typen?' (DR1, 2004-2009), 'So F***ing Special' (DR2 og DR1, 2012-2016) og 'Gæsten og Hesten' (DR2, 2019-2021). Hun er desuden forfatter til 'Feldthaus skruer ned – En dagbog om at spare på miljøet' (2008). Kilder: Den store danske, christinefeldthaus.dk, Wikipedia

Strik (& drik) med!

Christine Feldthaus og Lærke Bagger kommer til Bornholm med showet Strik & Drik den 11. april i Musikhuset.



Christine Feldthaus fortæller om hemmeligheden bag succeses-talk-showet Strik & Drik – et uventet makkerskab, humor, autenticitet og en forkærlighed for strikketøj i alle afskyninger.



SOL OG STRAND

– ferie med det gode hjerte

Vi giver din udlejning større værdi

De første
46.100 kr.
er skattefri i 2024

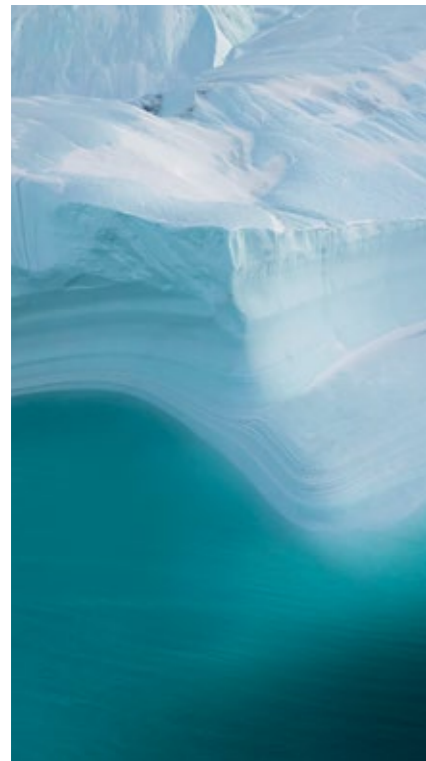
- Personlig service
- Lokalt nærvær
- Ingen binding
- Gratis pooltjek - og spaservice
- kemi er gratis / også når huset ikke er udlejet
- Fotodokumenteret rengøring og tilsyn
- Gratis tryghedsforsikring

Scan QR-kode eller læs mere på blivudlejer.dk

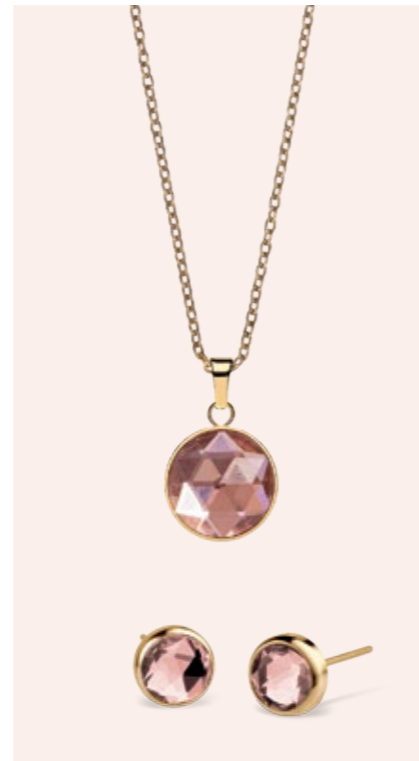


Besøg os i Havnegade 1, Rønne eller ring til os tlf. 96965550

Colours of BERING



Halskæde: 436-156-X0, DKK 399,-
Ørestikker: 722-156-05, DKK 299,-



Halskæde: 436-2712-X0, DKK 399,-
Ørestikker: 722-2712-05, DKK 299,-

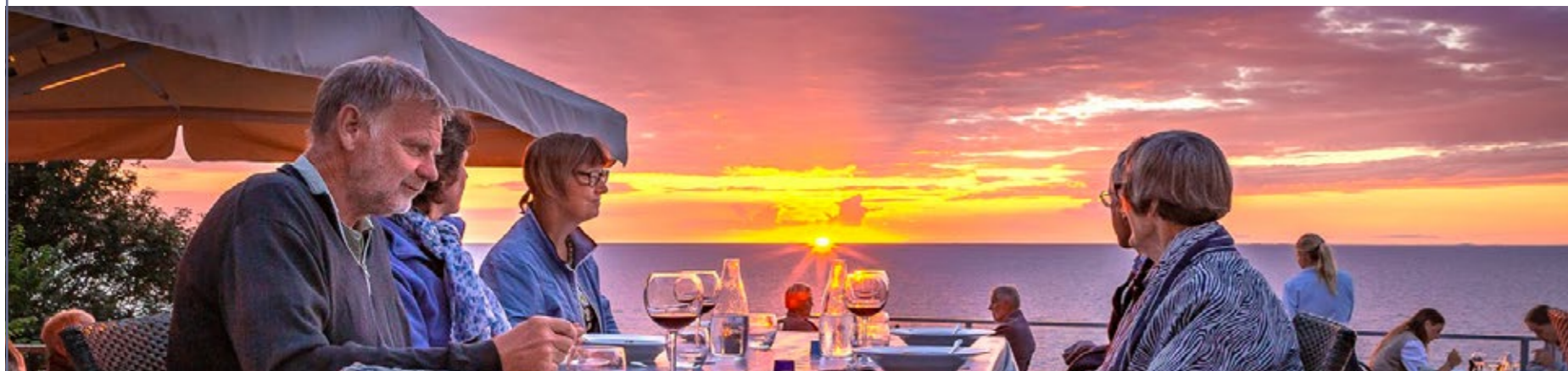


Halskæde: 430-155-X0, DKK 399,-
Ørestikker: 714-155-05, DKK 299,-

KL Guld & Sølv

LE PORT RESTAURANT

PÅSKE MED HAVUDSIGT



MENU:

Saltet kold pocheret torsk, stenbiderrogn, skaldyrsmayo & peberrodscreme fraiche
Qroquette af trøffelrisotto, grønkål & svampeskum
Oksefilet af Nordjysk Naturkød*, røget marv, sprøde jordskokker, kål, puré & estragonglace
4 slags oste med kompot & maltnækbød
Citronfromage, brændt hvid chokolade, yoghurt-is & kandiseret citron

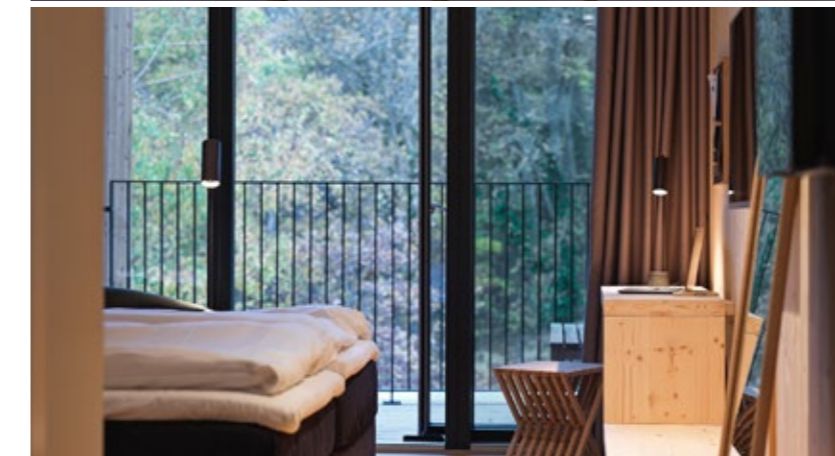
Pris 3 retter 525,-
Pris 4 retter 575,-
Pris 5 retter 625,-



FØLG OS PÅ FACEBOOK.COM/LEPORTVANG - INSTAGRAM: RESTAURANT_LEPORT
ÅBNINGSTIDER, FROKOSTKORT & EVENTS KAN SES PÅ WWW.LEPORT.DK

Hotel GSH

www.bornholmhotels.dk
Strandvejen 79, 3700 Rønne
Tel. 56 90 44 44



DK / Overnatning

Træd ind i en verden, hvor bæredygtighed og komfort forenes i skøn harmoni. Green Solution House, også kendt som Hotel GSH, er mere end blot et sted at overnatte – det er en oplevelse, der vil inspirere dig og vække din nysgerrighed. Dette prisvindende hotel innoverer og inspirerer med sine bæredygtige tiltag og løsninger. Udforsk tagterrassen, hvor du finder en spaafdeling bygget med fliser af genbrugsglas. Se den karakteristiske bornholmske granit, integreret i et mødelokale, hvor den hjælper med at regulere temperaturen. Oplev den CO2-neutrale værelsesfløj, bygget i træ, der byder på kompromisløs komfort. Hotel GSH danner rammerne for både afslappende hotelophold, effektive møder og mindeværdige begivenheder. Og så må du ikke gå glip af en gastronomisk oplevelse på Restaurant GSH, der ikke blot forkæler dine smagsløg, men også stolt bærer det økologiske spisemærke i sølv. Hotellet har åbent hele året.

EN / Accommodation

Step into a world where sustainability and comfort unite in beautiful harmony. Green Solution House, also known as Hotel GSH, is more than just a place to stay – it is an experience that will inspire you and awaken your curiosity. This award-winning hotel innovates and inspires with its sustainable initiatives and solutions. Explore the rooftop terrace, where you'll find a spa section built with recycled glass tiles. See the distinctive Bornholm granite, integrated into a meeting room, where it helps to regulate the temperature. Experience the CO2-neutral room wing, built in wood, that offers uncompromising comfort. Hotel GSH provides the setting for both relaxing stays, efficient meetings, and memorable events. And don't miss out on a gastronomic experience at Restaurant GSH, which not only treats your taste buds but also proudly carries The Organic Cuisine Label in silver. The hotel is open all year round.

Lisbeth Wulff: Humor har ofte et alvorligt udgangspunkt

Skuespiller Lisbeth Wulff er aktuel i DR's tv-serie 'Mysteriet på Bornholm' – her fortæller hun om sin forbindelse til øen, sin ikoniske rolle i Borgen og om humoren, der ligger gemt i det triste, tragiske og trælse.



Af Tina Toft Møller
Foto: Ditte Capion

Efter årtiers besøg på Bornholm blev Lisbeth Wulff overrasket over, at det stadig var muligt for hende at opdage nye sider af øen. Det skete under tv-optagelserne til 'Mysteriet på Bornholm', DR's aktuelle action-drama, som bygger videre på 'Det forsvundne Ravkammer' – begge serier kan streames på kanalen lige nu.

– Jeg troede, at jeg kendte Bornholm, men jeg har aldrig været i Vang Granitbrud før, udbryder hun. – Det er jo kæmpestort – eddermame et spændende sted! Man har det lidt for sig selv, og det er så smukt – specielt med de klipper, erklærer hun og tilføjer, at stedet skal udforskes endnu mere i sommerferien.

– For mig har det været et kæmpestort plus at få muligheden for at prøve noget nyt. I stedet for at filme hverdagsrealisme rundt om en køkkenø, har jeg fået lov til at være med i noget helt andet de mest vidunderlige steder på en ferieø, siger hun begejstret og tilføjer, at enkelte scener bl.a. invol-

verede en lille-bitte afstikker til det svenske, hvor crewet filmede i labyrintiske grotter i hele tre dage.

– Det skulle forestille at være under jorden på Bornholm og var så koldt og rådt, at vi havde elektronisk opvarmende undertøj på, for vi gik jo rundt dernede i otte-ti timer om dagen. Men det var fedt at prøve en mere fysisk udfordrende rolle. Jeg havde det som om, jeg var med i Jurassic Park, griner hun.

I serien spiller Lisbeth chefen for Oluf Høst museet, og for at undgå spoilers, kan hun ikke fortælle alt for meget, men siger dog, at hun greb udfordringen i den spøjse type med stor glæde.

– Jeg så hende som en lille omvandrende keramikkrug, og det var skideskægt at være med til at udvikle kostumet; hennafarvet pagehår, stor ravkæde og Marimekko-tøj. Hun gav mig chancen for at dykke ned i noget meget anderledes, både udseendemæssigt og følelsesmæssigt. > >

siger Wulff. Hun reflekterer videre: – Serien er i øvrigt ekstra spændende i sæson to, fordi børnene er blevet lidt ældre. Dynamikken mellem de fire unge karakterer på sommerferie ... Der var et eller andet, der gjorde, at jeg også tænkte, at det var noget, jeg havde lyst til at beskæftige mig med – serien rammer den tid i livet, der er så vigtig, fordi man skal til at finde ud af, hvordan man er sammen og leger sammen på en helt ny måde.

En ikonisk rolle

Lisbeth Wulff har lige siden hun blev færdiguddannet i 1997 markeret sig både på københavnske teaterscener og i danske film og tv-serier, men det er i rollen som den selvopfrende redaktionssekretær – Pia Munk – i det politiske drama 'Borgen', at hun for alvor blev landskendt. Ikke mindst for evnen til at skildre tidens kvinder med stor autenticitet. Inspirationen hentede hun i dette tilfælde på et to dages praktikophold på TV-Avisen, hvor hun blev påvirket af den intense atmosfære og det konstante tidspres.

– Jeg blev dybt fascineret af adrenalinrusen, der ramte folk til møderne og på gangene på Christiansborg. Der skulle leveres noget til kl. 21 hver dag – lige meget hvad. Bagefter var alle superlettede, og så startede det hele ellers forfra næste dag, husker hun.

– Jeg kender det lidt fra skuespillerfaget. Adrenalin er som en naturmedicin, der giver dig dit drive. I hvert fald når den ikke bliver til dårlige nerver. Den gode adrenalin gør dig klar og nærværende, så du tør lytte til rummet og kan mærke magien – alt det, der opstår imellem dig, os og det, der er. 'Borgen' fik global premiere på Netflix i 2022 med sin fjerde sæson, og at serien ville gå sin sejrsgang i så mange lande, var ikke noget, Wulff havde forestillet sig, da hun hørte om rollen første gang.

– Da tænkte jeg faktisk: 'Politik? Christiansborg? Bliver det ikke en smule tørt?' Så jeg var spændt, for dengang var jeg optaget af politiske serier, dog ikke serier som The West Wing, hvor arenaen er et parlament eller et folketing. Men 'Borgen' viste sig at være en kæmpe bedrift begået af alle bag den ... dybt interessant og dramafyldt, fortæller Wulff. – Publikum blev konstant udfordret med komik, alvor og spænding, og der var så mange arketyper – det var som om, der var et stykke af hele Danmark i det univers. Og alene det at placere en kvinde i en så dominerende hovedrolle dengang – som statsminister – det var stort.

– Om min rolle kan jeg huske, at jeg følte en dyb forbindelse med den lille kvinde på gulvet – at spille hende var både udfordrende og indtagende. Efterfølgende har jeg tænkt meget over, at jeg virkelig godt kunne tænke mig at spille en antihelt i en fremtrædende rolle. Selvom Pia fra Borgen måske virker som en grå mus, så er hendes liv dybt dramatisk, og det er altid interessant at udforske et skjult potentiale. Jeg vil enormt gerne forsvare kvinder som hende!

Legesyg ånd

Spørger man, hvornår Lisbeth Wulff fik lyst til at blive skuespiller, så er svaret kort og godt "altid". – Jeg kan faktisk ikke huske at have haft lyst til andet og tror, at det skyldes min kærlighed til leg og kreativitet. Som barn havde jeg konstant gang i en eller anden form for optræden, og jeg blev bekræftet i at forfølge talentet af mine forældre og lærere. I dag er det stadig sådan, at min dag fungerer bedst, når jeg kan lege.

Hvis jeg skal prøve at forklare det, så handler det vel om en frihedsfølelse; jeg føler mig mig fri, når jeg også kan få lov til at lege mig ind i en helt anden verden.

Den legesyge ånd har ikke kun formet karrieren som skuespiller, men også evnen til at jonglere med ord, timing og humor. Som tekstforfatter har Wulff eksempelvis haft kæmpe succes med 'Trines Mor', der indgår i satireserien 'Rytteriet', og hvor morens grænseoverskridende opførsel over for datteren – og måske i virkeligheden også dynamikken mellem dem – bliver ultrakomisk.

– Humor har ofte et alvorligt udgangspunkt, forklarer Wulff, der spiller Trine. – Hos mig opstår humoren først, når jeg har tænkt: "Hvad i alverden skete der lige der?" Eller: "Det var lige godt satans!" Det er ofte en form for frustration, der driver mig til at angribe emner, og jeg ved, at det skal gøres med humor for at det kan fungere.

– Da jeg begyndte at skrive 'Trines Mor', var jeg rasende på dominerende mødre – ikke min egen – men jeg var i mine 30'ere og havde en 'fuck dig'-følelse over dominerende kvinder, især ældre kvinder, som jeg har følt mig undertrykt



'Du forstår ikke din egen mor' – af Lisbeth Wulff.

Samling af 20 telefonsamtaler mellem Trine og hendes mor. Bogen indeholder bl.a. også billeder fra karakternes hverdag, skærmbilleder af deres sms-beskeder og wordfeud-kampe.

(Foto: Politikens Forlag)

af i visse situationer.

– Men med tiden har jeg udviklet en ømhed for karakteren og skriver om hende på en anden måde. Jeg har fået følelser for hende, og det geniale ved Bodil Jørgensen, der portrætterer moren, er, at hun altid har forsvaret hende og tilføjet nuancer, hvilket gør det supersjovt. Hun kunne godt have spillet hende aggressivt, men hun er mere dragende på denne måde.

Nye eventyr

Trods vellykkede forfatterprojekter driver Lisbeths legesyge natur hende til fortsat at ville arbejde med skuespillets mange facetter. Som hun forklarer: – Jeg har virkelig nydt at genoptage min rolle som skuespiller i efteråret, og jeg elsker at være en del af mange forskellige projekter. Jeg er ikke typen, der insisterer på, at alt skal være på min måde, men nyder at bidrage til forskellige holdindsatser, og det er uanset, om det er inden for tv, film eller teater.

– Nu fylder jeg snart 52, og i den her branche ved man aldrig, hvad der kan ske – alt kan ske, og intet kan ske, men ønskedrømmen er at få lov til at fortsætte med at spille roller, der spænder lige fra det komiske til det dybt alvorlige.

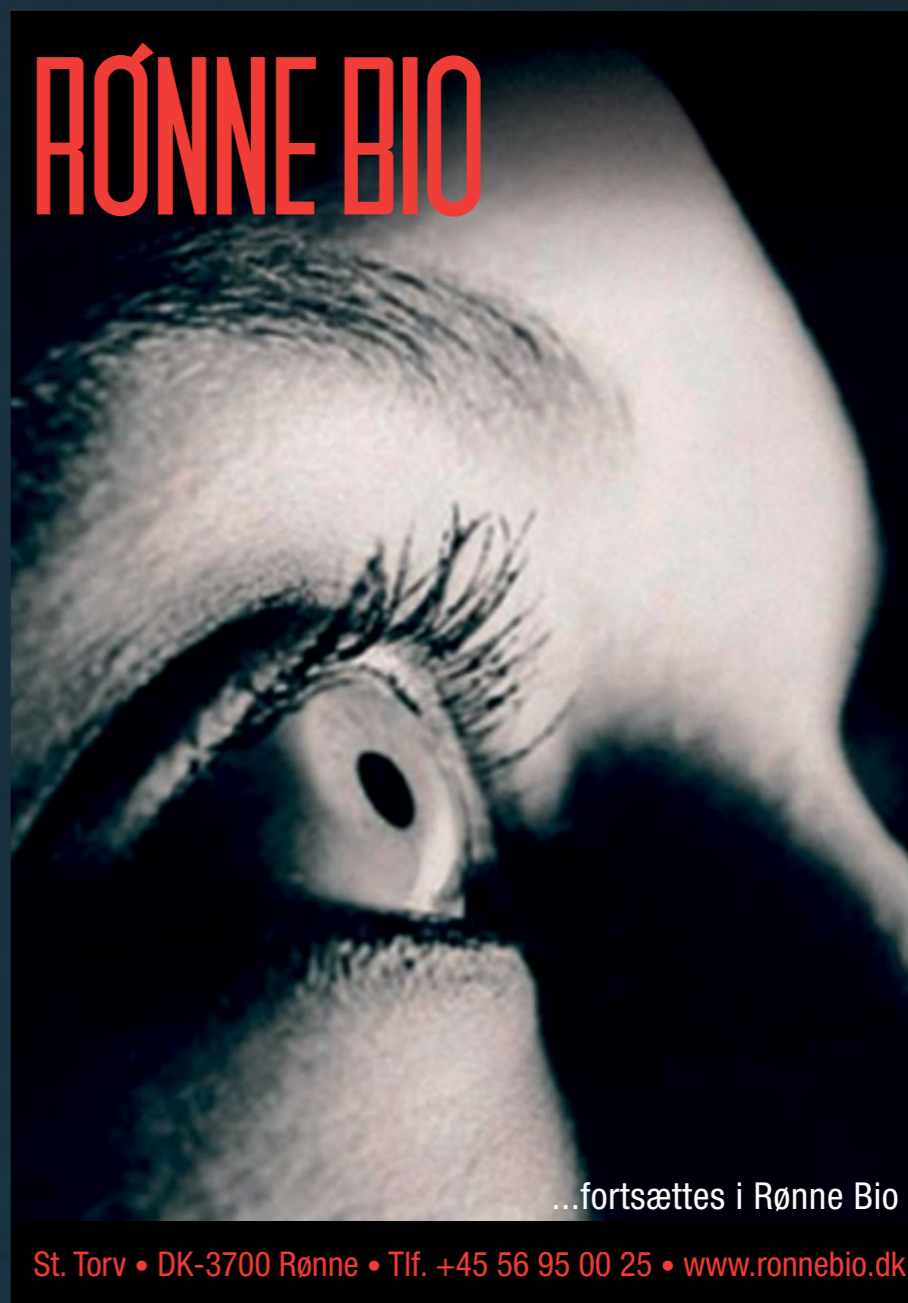
Kunne du finde på at skrive endnu en bog på et tidspunkt?

– Ja, det kunne jeg faktisk godt, selvom jeg ikke ved, om jeg kan kalde den, som jeg har lavet, for en rigtig bog. Men jeg tror godt, jeg kunne skrive noget, der i hvert fald er sjovt og lidt anderledes. Jeg elsker at besøge boghandler, især når jeg er ude at rejse, og i lande som USA eller England, så er det bemærkelsesværdigt, hvor mange genrer og nicher, du finder på hylderne. Der en helt anden – og meget rig – tradition for litteratur med humor. Så det kunne der godt være en plads til på det danske marked, tror jeg.

Selvom Lisbeth altid er åben for nye udfordringer, er der noget, hun med sikkerhed ved, hun holder fast ved: – Vi har lavet 'Trines Verden' i 16 – snart 17 år nu, og det har været fantastisk skønt at lov til at arbejde videre med de samme karakterer, ligesom så mange andre karakterer fra 'Rytteriet'. De fungerer stadig, og de kan udvikle sig på en meget fin måde, siger hun eftertænksomt og slutter: – Forestil dig, hvor frygteligt, og hvor frygteligt sjovt, det kunne være, når Trines mor er 90 og Trine 70 – og de ikke har ændret sig særlig meget. Mor *is still going strong*, og Trine kan stadig ikke sætte grænser.

Lisbeth Wulff

- Fødselsdato: 17. marts 1972
 - Født og opvokset i: Birkerød. Boede også i Afrika som barn.
 - Uddannelse: Skuespillerskolen ved Aarhus Teater, 1997
 - Privatliv: Gift med skuespiller Rasmus Botoft, søn Willi født i 2007
 - Kendt for bl.a.:
 - Medvirken i alle fire sæsoner af 'Borgen'
 - Medforfatter og skuespiller i DR's satireserie 'I Hegnet' (2010-2014), nomineret til Robert for bedste kvindelige birolle
 - Medvirken i 'Live fra Bremen' (2011) og skrev og medvirkede i 'Mens vi presser citronen' til DR2 (2015)
 - Tekstforfatter og skuespiller i satiren 'Rytteriet' siden 2008, kendt for karakteren 'Trines mor'
 - Forfatter til 'Du forstår ikke din egen mor' (Politikens Forlag, 2017)
 - Instruktør og manuskriptforfatter til DR2's adventskalender 'Jul med Trines mor' (2020)
 - Spillede hovedrollen i tv-serien 'Ambassadøren' på Viaplay (2020)
- Andre kilder: Kristeligt Dagblad, denstoredanske.lex.dk, Wikipedia



Vi støtter lokalt

Bornholms Brand støtter foreningsliv, kultur og turisme på Bornholm.
I 2023 har vi støttet 81 forskellige lokale formål med mere end samlet 2,5 mio. kr.

Støtten er bl.a. gået til:

Animationsspillefilmen Krølle Bølle
Arnager Havn
Baltisk Bro
Boderne Havn
Bornholms Brandvæsen
Bornholms Dynamiske Skytter
Bornholms Internationale Gadeteater
Bornholms Middelaldercenter
Bornholms Musikfestival
Bornholms Musikforening

Bornholms Rovfugleshows Venner
Bornholms Sommerrevy
Bornholms Ø-arkiv
Cirkusbygningen i Sandvig
Det Kongelige Akademi
DGI
FDF Jarlsgård
Fonden For Entreprenørskab
Kulturugen
LAG Bornholm

Litteraturfestival
Løvfrøen
Martin Andersen Nexø
Nexø Borgerforening
Nexø Sejlklub
Nordlandets Rideklub
Oluf Høst
Redningsdykker.dk
Scala Gudhjem
Skoleskak

Stop Spild Lokalt
Svanekegården
Sydbornholms Privatskole
Trup Ting Tang
Vang Havn
Viking Fodbold
Viking Gymnastik og Trampolin
Værftet Nexø
Aakirkeby Idrætsforening



**BORNHOLMS
BRANDFORSIKRING**

HVAD VIL DU HAVE RÅD TIL?

Kvalitet – Indlevelse – Indsigt



Dan Andersen Ole Bonderup Anders Kofoed Jacob Vejdiksen



RØNNE REVISION
Statsautoriseret Revisionsvirksomhed

St. Torvegade 12 · 3700 Rønne · Tlf. 5695 0595

www.ronnerevision.dk

ÅBENT ALLE DAGE I PÅSKEN

DAME
MAX MARA
PERNILLE BÜLOW
WOLFORD
BITTE
MOS MOSH
ARMANI
BRAX
FRANSA
NYDJ
PART TWO
CABANA LIVING
NEO NOIR
MY ESSENTIAL
WARDROBE
LEVETE
RED GREEN
AERONAUTICA
UBR
REGN
LALA BERLIN
SEA NEW YORK

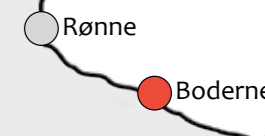
HERRE
ARMANI
SAND
BRAX
HUGO BOSS
SEA RANCH
HOLEBROOK
RED GREEN
POLO
RALPH LAUREN
UBR
LACOSTE

100% KASHMIR



STÆRMOSE

BODERNE 2. TEL. +45 56 97 42 26
ÅBENT ALLE UGENS DAGE 10.00-18.00



Glød Glas Studio bringer charmen fra Venedig til Bornholm

Tobias Sode og Lene Dahl Jacobsen driver Glød Glas Studio på Balka, som åbnede dørene i sommeren '23. Nu ser det kreative par frem til første komplette sæson med stor spænding.

Af Tina Toft Møller

Foto: Karl Melander og Kristoffer Linus

Den rødglødende smelteovn buldrer konstant i værkstedet i den lille kystby Balka, og det gør lidenskaben også. Efter flere år med et kunstnerisk nomadeliv, har glaspusterne Tobias Sode og Lene Dahl Jacobsen slået sig ned her – 300 meter fra stranden – i en muremestervilla, der er forbundet med en stor hal. Hallen er i dag forvandlet til et lyst og indbydende værksted med galleri og butik, hvor du både finder unik glaskunst og brugskunst, der er skabt af de to ildsjæle.

– Vi har brugt tre år på at istandsætte værkstedshallen, og vi

har selv lavet det meste. Vi har brugt og genbrugt materialer fra Sydbornholm for at sikre, at omgivelserne ikke blot afspejler vores personlige æstetik, men også integrerer nærområdet – det er en lille hyldest til Bornholm, og jeg synes, vi har skabt et helstøbt univers, fortæller Tobias Sode, som opfordrer alle nysgerrige til at kigge forbi for at opleve glaspustningen på nært hold, ligesom man hjertens gerne må stille spørgsmål.

Han ser en stor værdi i at formidle den kreativitet, tekniske



snilde og ikke mindst omhu, der ligger bag kunsthåndværket, når nu der er mulighed for det. Som han forklarer:

– Glaspusteri er virkelig nuets kunst, for det kræver en dyb tilstedeværelse. Når du først går i gang, så er der ingen vej tilbage; du skal færdiggøre værket, og der er ikke plads til at begå fejl – sindssygt fascinerende.

– Desværre kan jeg konstatere, at vejen til at blive glaspuster i Danmark er blevet vanskeligere. I dag er der en tendens til, at alle bør stræbe efter at blive sygeplejersker, og når politikerne ikke tør satse mere på de kreative fag, kan der være en risiko for, at lokal kunst langsomt uddør.

En drøm blev til virkelighed

Drømmen om at have sit eget glaspusteri har levet længe i både Tobias og Lene, og i dag er de glade for, at de har taget springet, selvom de også er spændte på nærmeste fremtid.

– Vi åbnede midt om sommeren i 2023 uden nogen form for markedsføring. Det har naturligvis haft en indflydelse, men selvom vi stadig er i en opstartsperiode, oplever vi en overvældende interesse lige nu, som vi slet ikke så for bare et halvt år siden, lyder det fra Tobias.

Han fortæller, at galleriets besøgende typisk reagerer med imponerede "wow"-udbrud, når de træder indenfor. – Det bekræfter os i, at vi har gjort noget rigtigt. Vi anvender især traditionelle venetianske teknikker, som vi kombinerer med et moderne og skandinavisk udtryk, hvilket er ret unikt på Bornholm, forklarer han.

– Jeg har besøgt Venedig mange gange og har blandt taget et kursus hos en italiensk mester ved navn Elio Quarisa, som lærte mig at skabe et tvistet mønster med farveløse, farvede og hvide glasstænger, hvilket jeg har øvet utrætteligt siden. Det er udfordrende, men resultatet er nærmest tryllebindende, fortæller Tobias og bemærker, at stilen stammer fra øen Murano, der har findyrket de elegante mønstre siden 1200-tallet.

– Med mønstre kan man lege med en 3D-effekt, så glasset virkelig kommer til sin ret og undgår at få en "død" overflade. Det giver et lidt mere grafisk look, siger han og tilføjer, at han og Lene især elsker at udforske teksturer til formålet.

– Vi synes, der er enormt spændende med tekstur, og vi kan finde inspiration overalt – selv i et togsæde.

Bornholms kunstneriske fællesskabsånd

Lene stammer fra Nordnorge, og hun mødte Tobias på Glaskolan i Kosta, Sverige – parret kom sammen til Bornholm, fordi det var muligt at videreuddanne sig på Kunstakademiets Designskole i Nexø.

– Vi havde arbejdet med glas i mange år og ønskede at fordybe os i procesorienteret undervisning og designfilosofi. Da vi fik vores første søn, besluttede vi dog, at kun én af os skulle tage på skole, og det blev så Lene, mens jeg arbejdede videre som glaspuster.

– Uddannelsen varighed var tre år, men undervejs fik vi tre børn – nu har vi fire. Derfor endte det med, at Lene gik på skolen i syv år på grund af barsler og hverdagens udfordringer, siger Tobias og forklarer, at parret oprindeligt havde planer om at rejse videre og finde inspiration rundt omkring i verden, præcis ligesom tidligere, men en hverdag med børn, børnehaver og skoler, betød, at de blev rodfæstede.

– Pludselig følte det som om, Bornholm voksede på os. Jeg ved ikke, om man kan sige, at det var noget, der var bestemt på forhånd, men Bornholm blev bare det helt rigtige for os, uden at vi vidste det. Her er også en enormt stærk kunstnerisk fællesskabsånd, og titlen som World Craft Region er ikke givet tilfældigt, fortæller Tobias, der selv er født i København, men også føler sig hjemme af en helt anden grund:

– Jeg boede i Svaneke som teenager sammen med mine for-



ældre. Det var dejligt trygt, selvom det selvfølgelig var noget helt andet end København – man kunne ikke lave noget, uden at ens mor hørte om det!

– På Svaneke skole var der et meget kreativt miljø – en masse unge, der ville en hel masse med alt muligt, og i dag har de fundet spændende leveveje. Og selvom jeg ikke har boet hele mit liv på Bornholm, føler jeg, at mine vigtigste år blev bragt her, for de var med til at gøre mig, til den jeg er i dag.

– Det er også dejligt at have familie tæt på. Min mor og stedfar bor i Svaneke, og min far er her hver sommer, hvor han sælger museumssmykker på Svaneke Torv. Mig, Lene og børnene elsker også nærheden til Balka Strand, hvor vi ofte går ture, leger med børnene og står på paddleboards. Vi føler, at vi er det helt rigtige sted.

g e v a n d t

håndlavet & bæredygtigt tøj fra bornholm
sustainable · slow · fashion

Come visit the boutique in
Brøddegade 34 · Gudhjem
Or by appointment at the studio in
Raadhusstræde 1 · Rønne

Contact Gevandt:
Mail to pernilvestergaard@gevandt.dk
Phone +45 31770625
Follow on IG @gevandt_bornholm or www.gevandt.dk

WILD
DISTILLERY
BORNHOLM · DENMARK

NY TOYOTA
COROLLA HYBRID
TOYOTAS BEDSTE HYBRID – NOGENSINDE

COROLLA HATCHBACK FRA 309.990 KR.
COROLLA TOURING SPORTS FRA 319.990 KR.

A++ Brændstofforbrug v/bl. kørsel 20,8-22,7 km/l. CO₂-udslip 100-107 g/km.
Den viste model er en Corolla Hatchback GR Sport til 404.990 kr. Se mere på toyota.dk

Toyota har for 21. år i træk de mest tilfredse kunder både hos forhandlerne og på værkstederne (Kilde: FDM og Loyalty Groups AutoIndex 2023)

Midtbornholms Auto A/S
Brovangen 20 · 3720 Aakirkeby · Tlf. 56 97 56 05



Interessen for destillering, fik den sommelier-uddannede Henrik Nerst, da han på vinrejser til blandt andet Italien, havde set hvordan der på mange af vinhusene var små destilleringsapparater. Inspirationen til at lave sin egen gin, fik han på sine lange gåture i den smukke bornholmske natur, hvor han bemærkede den vilde vegetation af bornholmske enebær. Derfra opstod lysten til at producere nordisk inspireret spiritus.

I dag producerer Wild Distillery to ginserier, samt en vodka- og akvavitserie.

Destilleringsprocessen på det store, komplekse kobberapparat er en oplevelse i sig selv, og har man bare den mindste interesse for spiritusproduktion, kan det varmt anbefales at lægge vejen forbi Wild Distillery. Husk bare at bestille tid først på Wild Distillery's hjemmeside.

Wild Distillery Bornholm - Brovangen 7 - 3720 Aakirkeby - wilddistillery.dk

Under stjernerne på Bornholm

Astrofotografen Ruslan Merzlyakov fortæller om de oplevelser, du kan få ved at løfte blikket mod nattehimlen.

Af Tina Toft Møller
Foto: Ruslan Merzlyakov

Når livet tager en uventet drejning, kan en ny dør åbne sig. Det var præcis, hvad der skete for Ruslan Merzlyakov, da han som ung dreng blev rykket op med rod fra Letland og flyttede til Danmark med sin mor.

Hun ønskede en bedre fremtid for dem begge, ikke mindst økonomisk, men Ruslan følte sig ensom og prøvede derfor at finde lykken et helt andet sted – faktisk helt oppe i nattehimlen.

– Lang historie kort; jeg havde ingen venner og besluttede, at jeg måtte finde en hobby. Jeg så en masse dokumentarer om rummet og kiggede i bøger med flotte billeder af stjerner, og en dag opstod tanken, at det måtte være muligt at fotografere dem selv, fortæller Ruslan, der tog en avisrute for at spare sammen til sit eget digitalkamera, købte et stativ til 70 kro-

ner i Aldi og ellers gik på med krum hals.

I dag er han, udover at være Art Director på BDO's hovedkontor i Århus, prisvindende astrofotograf – det vil sige, at han tager billeder af stjernehimlen. Ruslan er endda blandt verdens bedste og har bl.a. samarbejdet med NASA, Air Greenland og National Geographic. Han elsker at inspirere andre til at løfte blikket mod stjernerne, også selvom det ikke er alt på hans flotte billeder, der kan ses med det blotte øje.

– Det er lang lukkertid, der får endnu flere stjerner til at træde frem, røber han, – Langtidseksponering på et kamera samler lyset i flere sekunder og fanger alt det, der er usynligt for os; svage stjerner, stjernehåge og andre fascinerende detaljer. Men du kan selv se ret meget, når du befinder dig langt ude på landet – væk fra forstyrrende lysforurening! >>

Bornholm – et smukt udgangspunkt

– På Bornholm er der næsten ingen lysforurening om natten, så du kan se flere tusinde stjerner, og du kan se hele Mælkevejen, fortsætter Ruslan, der tog på en spontantur hertil i 2020, hvor han fandt en perfekt symbiose mellem det naturlige landskab og stjernehimlen.

– Det havde længe været en drøm for mig at fotografere fra Bornholm, fordi der er unikke landskaber, man ikke kan finde andre steder i Danmark. Landskaber er en vigtig del af mine motiver; jeg gerne vil vise den jordiske forbindelse til det himmelske.

– Mine yndlingssteder på Bornholm var Hammershus Slotsruin, Kamelhovederne og Opalsøen. Og Serpentinervejen fra Gudhjem til Helligdomsvej, der ligner en hestesko. Her fik jeg taget et af mine favoritbilleder – ikke kun fra Bornholm, men

Hans bedste råd i forhold til timing er blot at holde øje med, om der er gode chancer for klart vejr.

– Hvis vejret er klart, så skal du afsted – ud at opleve det fjerne. Og giv det tid. Man ved aldrig, hvad der venter under stjernerne. Nattehimlen er fyldt med overraskelser, siger han og understreger, at det selvfølgelig også handler om noget andet – held!

– Det handler om at være på det rigtige sted på det rigtige tidspunkt, men det er også dét, der er med til at gøre det ekstra spændende.

Følelsen af ro

Efter mere end et årtis stjernejagt, næres Ruslan stadig af glæden ved at indfange rummets skønhed, for der er altid udfordrende motiver på ønskelisten.



28-årige Ruslan Merzlyakov har rødder i Letland, men kom til Danmark med sin mor i 2011. De bosatte sig på Mors i Limfjorden, og her fik hans ensomhed ham til at søge mod stjernehimlen, som han i dag er en af verdens bedste til at fotografere. Privatfoto

i det hele taget, siger han og opfordrer til stjernejagt med denne anbefaling:

– Husk varmt tøj – og hel masse tålmodighed! Du skal i øvrigt ikke vente på et godt tip fra de danske nyhedsmedier. Hvis der har været noget spændende over Danmark, kraftigt

– På Bornholm er der næsten ingen lysforurening om natten, så du kan se flere tusinde stjerner, og du kan se hele Mælkevejen.

nordlys eller lignende, skriver de først om det dagen derpå – det har altid undret mig! Vejrudsigten skal heller ikke følges alt for nøje; den kan sige én ting, men i virkeligheden kan du komme til at opleve noget helt andet, som slet ikke bliver nævnt – havgus for eksempel.

Hvis man ønsker en seriøs opdatering af rummet, anbefaler Ruslan Spaceweather.com, som han selv besøger dagligt.

– Jeg har set masser af stjernesud, men det sker ekstremt sjældent, at man ser stjernesud præcis samme sted, hvor kameraet står og peger. Mit store ønske er at få taget et billede af en kæmpestor ildkugle, som brænder igennem atmosfæren.

Han tilføjer, at der også er en anden grund til, at interessen ikke falmer.

– Det handler om de eksistentielle og filosofiske tanker, du får, når du kigger op på stjernerne. Jeg føler mig forbundet med naturen og får en ro, jeg ikke kan finde i byen. Mine følelser bliver forstærket 100 gange i mørket, og jeg bliver både fascineret og ramt af en lyst til at skabe noget.

Når Ruslan er ude at nattefotografere den dag i dag, så er det stadig på enmandshånd, og det er ikke fordi, han længere føler sig ensom.

– Jeg kan bedre koncentrere mig alene. Og mørket, det skræmmer mig ikke, indskyder han og remser de tre ting op, som er mest uundværlige på turen; kamera, stativ og "skytracker" – en lille kasse med en motor, som han bruger til at tage billeder med længere lukkertid.

– Jorden roterer, men set fra vores perspektiv, så er det stjernerne, der bevæger sig, så hvis du har længere lukkertid og gerne vil fremhæve flere farver i himlen, bliver du nødt til at



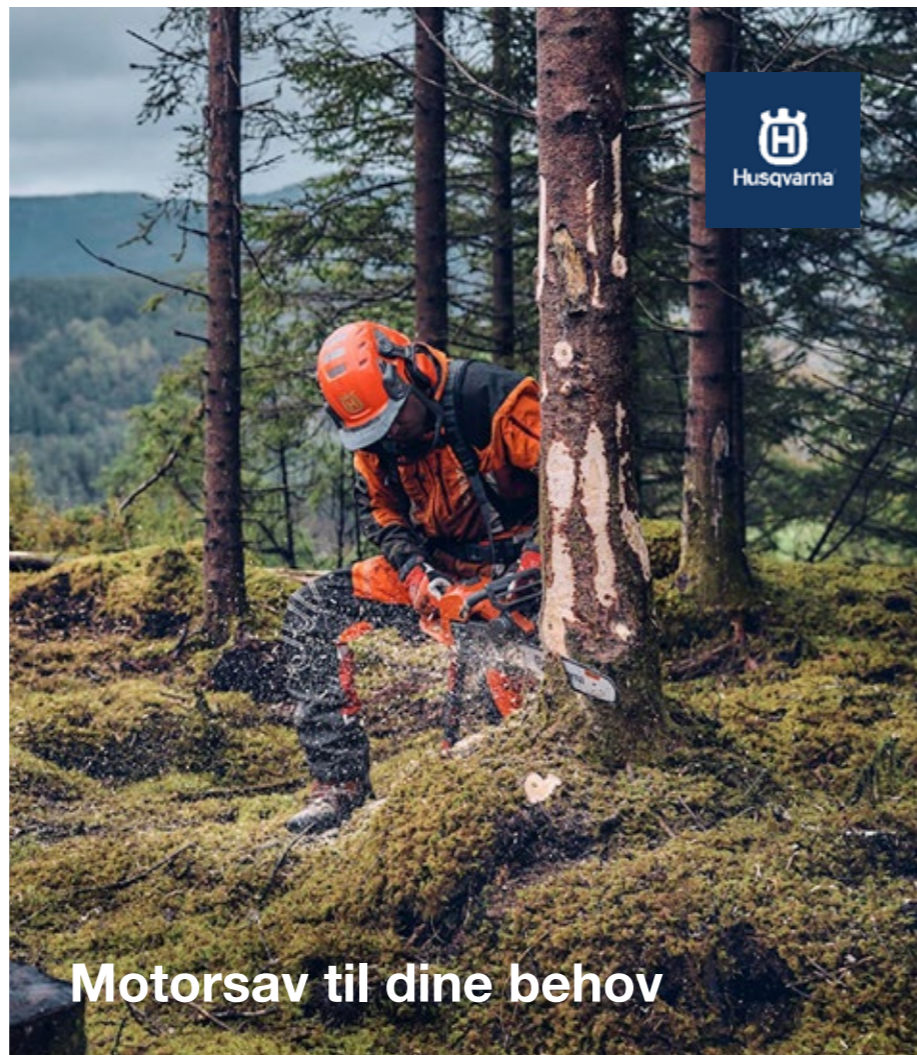
kompensere for jordens rotation, forklarer han og siger, at han bl.a. stadig mangler at opleve den totale måneformørkelse, når det er klart vejr.

– Det er, når månen bliver totalt mørkelagt og blodrød, og man kan se hele Mælkevejen. Eller en total solformørkelse – eller bare at se himlen i den sydlige halvkugle. Den er helt anderledes i for eksempel Sydamerika, Sydafrika og Australien, hvor man desuden kan se Mælkevejens satellitgalakser som jeg også synes er smukke.

Han tilføjer: – Men det er vigtigt at nævne, at man ikke behøver et kamera for at opleve skønheden i nattehimlen. Den kan alle opleve med deres egne øjne, og selvom vi ikke ser *alt*, er det stadig en stor oplevelse, der kan få os til at føle nuet og samtidig; at vi er en del af det uendelige.

Tip!

På Bornholm, et såkaldt "Dark Sky" område, skinner stjernerne ekstra klart på grund af den lave lysforurening. Ved Hammershus og Kongemindetårnet åbenbares en betagende stjernehimmel, især om vinteren og foråret. Om sommeren er det på det sydlige Bornholm, du bedst kan opleve den dybe, mørke himmel. De næste to til tre år bør din førsteprioritet være at gå efter nordlys, anbefaler Ruslan Merzlyakov da chancerne for at se polarlyset, generelt vil være høje i denne periode.



Motorsav til dine behov



Nyd naturen og lad robotten klare arbejdet
Køb hos os og få gratis opsætning

HELLISENOUTDOOR.DK

Jagt • Skov • Have/Park

Rønnevej 90, 3720 Aakirkeby - Tlf. 5694 7460 hellisen@hellisenoutdoor.dk

KOM HELT TÆT PÅ

Forrygende oplevelser hele året!
Se påskens program på bornholmsrovfugleshow.dk

ORM og de bornholmske rødder

Vidste du, at et af tidens helt store navne inden for musikgenren black metal har rødder på Bornholm? Bandet hedder ORM, og Magasinet Bornholm fangede to af medlemmerne, Theis og Malthe, for at dykke ned i historien bag bandet.

Af Tina Toft Møller

Foto: Naya Buch

Theis W. Poulsen og Malthe Yde Tiufkær sidder side om side i et kælderlokale på Nørrebro i København. Bag dem træder rå murstensvægge frem, og der står musikinstrumenter i baggrunden og venter. Snart vil resten af bandet samles til deres sædvanlige ugentlige øvesession, men lige nu er det Bornholm, der stjæler opmærksomheden. Det var nemlig her, at bandets rejse begyndte tilbage i 2006 – dengang slog det toner an i et dødsmetalorkester under navnet 'By the Patient' – en slags signatur fra en syg eller indlagt.

– Vi troede virkelig på, at navnet var fedt, griner Theis, sanger og guitarist, da han mindes de tidlige år.

– Vi var også bare tre drenge i 10. klasse, der dybest set ikke havde så meget at lave, men en masse på hjerte.

Simon, sangskriver, guitarist og forsanger, startede på Bornholms Musikskole som fireårig, og har en klassisk baggrund, hvor han spillede i symfoniorkester, og er skolet den vej.

På 10. klassecenteret i Rønne mødte Simon og Theis hinanden og via deres fælles kærlighed til Metallica, og heavy metal generelt, startede et musikalsk eventyr, hvori der stadigvæk tilføjes kapitler.

Selvom bandet dyrkede en ekstrem genre, oplevede det kun positiv opbakning i hjembyen Rønne – ikke mindst fra ungdomsskolelæreren Henrik Liep, hvis motiverende ånd gav dem troen på at kunne lykkes.

– Han fungerede som en slags mentor for os og skaffede et øvelokale, hvor ambitionerne kunne vokse, husker Theis.

Bandet, i sin daværende konstellation, spillede ikke tiden; der kom en EP i 2008, som kastede en nominering af sig i kategorien 'Årets talent' til Danish Metal Awards. Og debutalbummet, der så dagens lys i 2010, fik opmærksomhed langt ud over Bornholms kyster, hvilket til sidst flyttede bandet til København.

– Vi havde lavet et album, som vi selv syntes var det bedste i verden, og på det tidspunkt følte vi, at vi havde udforsket alt,

hvad Bornholm havde at byde på – vi ville ud og erobre verden, fortæller Theis, som sammen med resten af gruppen bl.a. oplevede at spille på Europas største metalfestival, Wacken Open Air i Tyskland og samme måned, Roskilde Festival.

Energien ændrede sig dog i 2015 da forsangeren, Tan Møhl Hansen, forlod bandet, og det blev besluttet at starte helt forfra – i en ny formation og med et nyt navn – ORM.

Nybrud

Det var selvfølgelig ikke kun navnet, der ændrede sig; det samme gjorde musikken og tematikken. Det opdagede man allerede i 2016, da ORM optrådte på Roskilde Festival. Året efter, da debutalbummet udkom, var det således længe ventet og blev i øvrigt modtaget som mere end blot et genembrud – det var et nybrud. ORM blev nomineret i kategorien 'Årets håb' til kritikerprisuddelingen Steppeulven i 2018. Anmelderne hæftede sig især ved den melodiske storslåethed, som kunne få folk, der normalt ikke lyttede til heavy, til at slå ørerne ud.

At ORM præsterer en særlig kvalitet blev cementeret med 'IR' i 2019. Udgivelsen blev nomineret i kategorien 'Årets udgivelse' til Steppeulven 2020 blandt navne som Claus Hempler og Lowly. Her dykkes der ned i emner som sorg og tab gennem to bemærkelsesværdigt lange kompositioner: 'Klippens Lyse Hal' og 'Bær Solen Ud'.

– Albummet handler om Simons mormors selvmord. Han satte sig ned og begyndte at skrive tekster på dansk, hvor han flettede gamle bornholmske myter og sagn ind i fortællingen, siger Theis og uddyber: – Pludselig blev det tydeligt, at ORM har en "heritage", der adskiller os fra traditionel nordisk metal. Vi synger ikke så meget om Thors hammer, Yggdrasil, mjød eller gamle tider. Vores musikalske landskab er mere tidløst – vi er sikre på, det hænger sammen med, at vi er flere

i bandet, der er vokset op tæt på en unik natur med hav, rå klipper og Hammershus Slotsruin.

Roserne væltede da også ind fra alle kanter. Politiken gav fem ud af seks stjerner og kaldte det en af årets bedste danske udgivelser, mens onlinemagasinet Devolution kaldte det for "et hovedværk i black metal".

– Albummet satte gang i en bølge; sindssygt mange har kontaktet os, fordi den plade har ramt noget i dem, og det åbnede heavy metal-scenen mere op, konstaterer Theis.

Nørdernes punk

ORMs seneste album, 'INTET – ALTET', udkom i 2022 og modtog stor ros både hjemme og ude. Albummet udforsker livets fire faser og er inspireret af bandets egen udvikling, både personligt og musikalsk, og efter dets udgivelse var ORM ikke bange for at tage udfordringen op og vise verden, hvad de var lavet af. Bandet indtog scenen i det fornemme DR Koncerthuset og leverede en magisk liveoptræden af hele albummet foran en totalt udsolgt koncertsal.

– Det var grænseoverskridende de første fem-ti minutter på scenen; vi vidste ikke, om publikum ville nyde det, husker Malthe. – Efter showet havde vi stadig ikke en perfekt fornemmelse af, hvordan modtagelsen var, tilføjer han, – men jeg kan huske, at vi kiggede på hinanden og sagde; 'Det gik sgu fint nok'. Så gik vi ud til et sted, hvor vi skulle skrive autografer – der var en stor skare forsamlet, og de blev helt tavse i et splitsekund, da de så os, og så blev vi ellers mødt af en lang stående applaus. Det var vildt!

Theis tilføjer: – Det var et nyt kapitel for os og megalærerigt – det er fantastisk, at vi også kan lave mere intime shows og er begyndt at få anerkendelse fra de helt store steder. ORM er blevet det metalband, der kan gøre det umulige ... vi har skabt dansk musikhistorie.

På spørgsmålet om hvilket album, der har betydet mest for dem personligt, svarer bandmedlemmerne enstemmigt: Metallicas 'Master of Puppets'.

– Det er et album, der stadig forbløffer mig. Det udkom i '86 og var nytænkende og aggressivt, og produktionen er virkelig fed, siger Theis. – Ja, og det er sådan et album, man altid vender tilbage til. Med god grund. Der findes et YouTube-klip på næsten en halv time, hvor mange af de største metalbands er blevet stillet det samme spørgsmål, og der er altså kun ét svar, griner Malthe.

ORM drager også ud på en efterårsturné til oktober, hvor de blandt andet lægger vejen forbi Svanekegaarden. – Lige nu er vi i gang med at skrive ny musik, og vi er parate til at prøve noget anderledes. De sidste to albums har vi leveret nogle megalange sange på over 20 minutter, og nu har vi lyst til at prøve noget andet, erklærer Theis.

– Tiden går selvfølgelig også med helt hverdagsagtige ting som tid til børn og familie, og så er der også business-siden af bandlivet, der skal passes. Det kan være alt muligt lavpraktisk som at svare på e-mails eller pakke merchandise, tilføjer Malthe. Bandet glæder sig også til at spille på Copenhell denne sommer og understreger, at metalfans er verdens sødeste fans. – Metal er jo i virkeligheden nørdernes punk, siger Theis med et stort smil.

ORM består af:

Theis W. Poulsen – Vokal/Guitar
Simon S. Andersen – Vokal/Guitar
Adam Schønemann – Trommer
Malthe Yde Tiufkær – Bas og skulptør

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"
- ✓ Særdeles velbesøgt hjemmeside: edc.dk/roenne
- ✓ Effektiv markedsføring.
- ✓ 10 veluddannede medarbejdere - heraf 6 uddannede ejendomsmæglere



BornholmerBo

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

BAZEMENT



Black Colour
Nailberry
Cream
OneTwo Luxuz
Pulz jeans
Prepair
Soft Rebels
Three M
Pia Ries
Munkholm
ZarkoPerfume
Juliette has a Gun
Woden
Copenhagen Shoes
og masser af accessories...

Fashion for the independent...

Åbningstider: mandag-fredag 11-17, lørdag 10-14 • Havnebryggen 9, Svaneke • Tlf. 56 44 51 57 / 24 80 41 74

SVANEKE BRYGHUS

Svaneke Bryghus Restaurant byder på god mad og god øl i den hyggelige købmandsgård - i selskab med den store kobberkedel, hvor nye Svaneke øl fødes.

Åbent alle ugens dage.

Køkkenet åbner kl. 12.00 med lækker frokost.

Aftenkortet starter kl. 17.00

Se mere på vores hjemmeside.



Svaneke Torv 5 · 3740 Svaneke · Tlf. 56 49 73 21 · www.svanekebryghus.dk · Mail: bar@bryghuset-svaneke.dk · Facebook: [svanekebryghusrestaurant](https://www.facebook.com/svanekebryghusrestaurant)



Besøg Fru Petersens Café

Tag familien eller vennerne med og kom forbi Fru Petersens hyggelige café. Her kan I nyde en lækker frokost eller det store tå selv kagebord.

Det hele er dansk velmagende mormormad og kager, lavet fra bunden og med kærlighed.

I kan også tage lækkerier med hjem til aftenkaffen.

Vores åbningstider kan ses på www.frupetersenscafe.dk.



Fru Petersens Café · Almindingsvej 31 · 3751 Østermarie · telefon: 21787895 · mail: kit@frupetersenscafe.dk · www.frupetersenscafe.dk

Det, der driver os

Magasinet Bornholm tager pulsen på motivationen hos tre forskellige øboere i forhold til den daglige ledelse og det skiftende erhvervslandskab.

'Som leder er jeg ikke en enmandshær'

Den 1. april overtager 52-årige Gitte Tvilling direktørstolen hos Destination Bornholm. Hun fortæller, at det er muligheden for at være en del af et hold og skabe resultater sammen, der driver hende som erhvervsleder.

Af Tina Toft Møller.

Gitte Tvilling, den kommende direktør hos Destination Bornholm, er midt i en travl periode, da Magasinet Bornholm ringer op. Hun har haft ganske få dages ferie til at trække stikket, inden hun skal afvikle sit job som direktør for Landbrugslosteriet og flytte fra København til Bornholm. Men trods den hektiske tid glæder hun sig til at starte et nyt karrierekapitel, og hun er overhovedet ikke i tvivl om, hvad der driver hende som erhvervsleder.

– Det driver mig at arbejde med forandringsledelse; at udfordre status quo på en sund måde. Mange vil have udvikling, men ingen vil have forandring, som Kierkegaard sagde. Jeg synes, det er enormt spændende og vigtigt for en leder at få medarbejderne motiveret og med på rejsen. Den opgave skal man ikke tage for let på. Jeg ser af den grund også meget frem til at lære teamet hos Destination Bornholm at kende og finde ud af, hvem jeg skal arbejde sammen med. Som leder er jeg ikke en enmandshær, men en del af et team, hvor man i fællesskab skaber resultaterne.

Hvis du tænker tilbage, er der så en leder, der har haft en stor indflydelse på din udvikling?

– Når man har haft en længere karriere, så vil der altid være ledere, man har sat stor pris på, ligesom der vil være ledere, man har sat mindre pris på. Dem, som jeg selv har ladet mig inspirere positivt af, er dem, der har givet mig mulighed for at kaste mig ud i tingene og samtidig tilbudt adgang til sparring.



Hvis man laver fejl, så er det essentielt, at lederen skaber de optimale rammer og en kultur på arbejdspladsen, hvor der altid er plads til en konstruktiv snak, så man lærer af fejlene.

Hvilke værdier lægger du særligt vægt på som leder?

– Ordentlighed er en vigtig værdi for mig. Samt ærlighed og engagement. Dit team skal kunne regne med dig og omvendt, og der skal være en åbenhed og involvering, der gør det let at få snakket om tingene. Som leder er det efter min mening også vigtigt, at du er visionær og præsenterer en klar retning, der kan inspirere medarbejderne og motivere dem til at være målrettede i dagligdagen.

Hvor søger du selv inspiration til din lederrolle?

– Jeg prioriterer at pleje mit netværk og har stor gavn af at være sammen med andre ledere gennem bl.a. VL-gruppen (non-profit-netværk for danske topledere, red.). Selvom de kan have helt andre udfordringer end mig, så er det lærerigt at kende deres idéer og perspektiver. Det holder mig skarp!

'Man skal hoppe med på vognen, når den kører'

Siden 1998 har Martin Ransted stået i spidsen for Bornholms Elektromotor og gjort virksomheden til en vigtig spiller på øen. For Ransted handler det især om omstillingsparathed og fællesskab, når emnet falder på de ting, der driver ham.

Af Tina Toft Møller

Foto: privatfoto

Bornholms Elektromotor oplever for tiden stor succes. Virksomheden specialiserer sig i vedligeholdelse, renovering, reparation og ombygning af roterende maskiner i alle størrelser, både på lokalt og internationalt plan. Mens fiskeriet tidligere var omdrejningspunktet for øens erhvervsliv, er det i dag andre industrier, der driver udviklingen fremad.

– I dag er offshore- og vindmølleindustrien enormt vigtig for os, og det er evnen til at tilpasse sig, som det hele handler om. Man skal hoppe med på vognen, når den kører, også selvom der helt sikkert vil være bump på vejen, siger Martin Ransted, der blandt andet har været med til at støtte Bornholms erhvervsliv gennem fælles erhvervsinitiativer som Offshore Center Bornholm, der blev stiftet i 2014.

– Det fascinerer mig at gribe de muligheder, der opstår – at finde nye veje, forklarer han og erkender, at der selvfølgelig også er trælse dage på ledelseskontoret med masser af bekymringer. For tiden er det især jagten på kvalificeret arbejdskraft, der er en udfordring, men den er også med til at motivere ham.

– Jeg bruger tid og ressourcer på at opbygge og fastholde den helt rigtige arbejdsstyrke gennem efteruddannelse og events, der skaber trivsel og sammenhold. Vi er jo specialiserede i spændingsfeltet mellem smede og elektrikere, så du kan ikke bare komme ind fra gaden og få et job hos os.

Er der andre ting, der driver dig?

– Når det går godt for andre på Bornholm, så tænker jeg: "Det er dejligt – de har gang i noget godt, og det drypper forhåbentligt af på os." Jeg bliver også inspireret af at observere, hvor der opstår et eventuelt tomrum, som kan udnyttes – vores udlejningsdel af eksempelvis pumper er blevet en god forretning året rundt på grund af øens turisme.

Hvem har været dine vigtigste mentorer?

– Lars Knudsen, som ejer Brødrene Anker i Hasle, er en konkurrent, men først og fremmest en god kollega. Vi har haft mange fortrolige samtaler, der har hjulpet mig videre. Min onkel, som havde firmaet for 35 år siden, har også udviklet mig fagligt gennem gode diskussioner. Endelig er der min kone, som jeg vender mange ting med. Det skaber også et drive hos



mig at høre hendes synspunkter; hun kan sætte skub i meget! *Til sidst, har du et godt råd til erhvervsledere, der vil have langvarig succes på Bornholm?*

– Stå fast på dine værdier, vær åben for samarbejde og tro på din vision! Det allervigtigste på en ø som Bornholm er at samarbejde på tværs. Pas på med at tænke, at du kan det hele selv.

Passion for gode oplevelser

Anders Stuhr er medejer af BARE Events and Productions, som han startede sammen med nogle venner for mange år siden. I dag er firmaet vokset så meget, at han har sagt sit faste job op. Her fortæller han, hvordan lysten, der driver værket, har forandret sig og taget en ny form.

Af Tina Toft Møller
Foto: privatfoto

Det er 14 år siden, at 32-årige Anders Stuhr startede et lille hobbyfirma op sammen med nogle venner, og dengang vidste han ikke, at det senere skulle vise sig at blive en så god forretning, at han kunne leve af det.

– Vi fik et CVR-nummer og startede ud med en række events – vi syntes, det var sjovt og hyggeligt, mens vi havde andre jobs ved siden af, fortæller han. Var der penge tilovers, investerede vennerne i udstyr, der kunne lejes ud til diskoteker, fester og lignende, og de opdagede, at der var potentiale i det. – Det var selvfølgelig en lang proces, men vi interesserede os for musik, koncerter og live events og havde bare et stort ønske om at have noget med den branche at gøre. Vi købte grej, vi selv syntes var sjovt – efterhånden blev vi mere dygtige til at satse på de rigtige ting.

BARE Events and Productions har for nylig sikret sig en tre-årig kontrakt med Folkemødet som en operationel partner, hvilket markerer et stort skridt fremad for virksomheden. De leverer nu AV- og lydudstyr til Folkemødets mange arrangementer og deltagere. Og i takt med at flere af projekt- og udlægningsopgaverne er blevet større, kunne Anders forrige år sige sit job op og gå all-in med en makker. Firmaet har desuden netop ansat sin første medarbejder og en lærling og har derudover succes med ledelse af tilknyttede freelancere.



– Zoomer vi ind på Bornholm, har efterspørgslen til udstyr for events og konferencer været stigende de seneste fem-seks år. – Folk har virkelig fået øjnene op for, at Bornholm er en smuk ø med mange muligheder. Det er også noget der driver mig; at være en del af øens opblomstring – og at holde de dygtige unge folk, der hjælper os, topmotiverede.

Hvad har været en stor udfordring i din virksomhed, og hvordan har du håndteret den?

– Da coronakrisen ramte for fire år siden, måtte vi tænke ud af boksen. Der var ikke de samme behov for live events, så vi skiftede fokus til online arrangementer og investerede i udstyr til virtuelle møder, konferencer og lignende. Vi red med på bølgen, og det var en nødvendig justering, der stadig hjælper os i dag. Folk holder fast i at bruge onlinemulighederne, så selvom de holder en fysisk konference, så vil de stadig gerne have en onlineopkobling. Der er ingen grænser for, hvad man laver online efterhånden – selv ølsmagninger!

Hvad driver dig i dag som selvstændig?

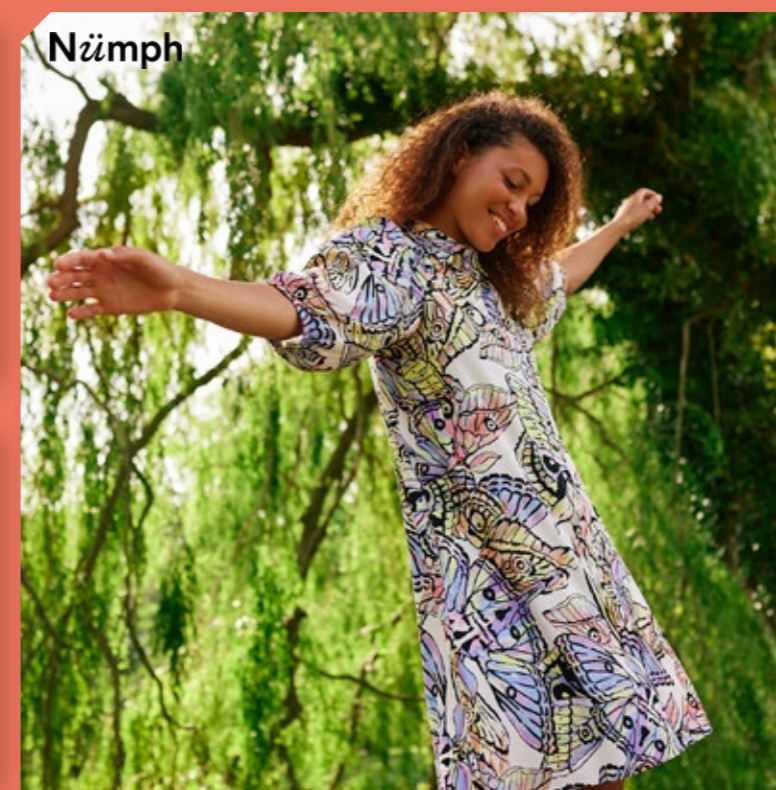
– Da jeg var yngre, så var det fedeste for mig at være DJ og selv være en del af festen. Sådan er det slet ikke i dag. Det driver mig at levere en service. Jeg er med til at skabe uforglemmelige oplevelser for folk – elsker at se glæden i vores kunders eller medarbejders øjne, når de har haft en fantastisk tid til vores events. Jeg plejer at sige, at jeg lever af at sælge gode minder.



FORÅRS MODESHOW PÅ NEXØ TORV - PÅSKELØRDAG DEN 30/3 KL 11.00
(affyses i tilfælde af regnvejrr)



Nzïmph



Black Colour • B-Young • Costa Mani • Wasabi • Three M • Decoy/JBS • ZarkoPerfume • Nailberry • Juliette has a Gun • Perfumes I say • Ib Laursen • Miljøgården • Bahne/CozyLiving • Bornamenter • Speedtsberg • AU.maison • Nzïmph • Woden

• nordvig •
MODE & BRUGSKUNST

Torvet 7, Nexø • tlf. 4022 7077 • Åbent: man-fre kl. 10-17.30, lør. kl. 10-13



NYD MADEN - NYD UDSIGTEN - NYD LIVET

ALSIDIGE BUFFETER • SPRØDE PIZZAER
RUSTIKKE SANDWICHES • FISH 'N' CHIPS
LOKAL ØL & MOST • COCKTAILS
KAFFE MED HJEMMELAVET KAGE • GOD SERVICE
SE MENUKORT OG AKTUELLE ÅBNINGSTIDER PÅ:
WWW.BRODDAN.DK



Åbningstilbud: lør. d. 23/3 - ons. d. 27/3
Få tag-selv-is eller valgfri kaffe sammen med buffet

Brødan
 RESTAURANT & CAFÉ



BRØDDEGADE 20 • 3760 GUDHJEM • 5648 5022
 WWW.BRODDAN.DK • KONTAKT@BRODDAN.DK



fiskeværksted
 CAFÉ & SPISESTED • SVANEKE HAVN • BORNHOLM



Frokost fra kl. 12.00 med mange forskellige fiskeretter
 Aftenen på B's starter kl. 17.30
 Se mere på vores hjemmeside:
fiskevaerkstedet.dk



Spil med på et af landets bedste og flotteste golfanlæg

Rø Golfbaner ligger i helt unikke omgivelserne med klipper, skov, højdeforskelle, udsigt over Østersøen til Christiansø. Anlægget tilbyder 2 x 18

hullers baner, par 3 pay & play baner, 18 hullers fodboldgolfbane, en driving range med træner, samt en hyggelig klubhus-restaurant Møllan.



Golf er for alle - er du en erfaren spiller, er Nordbornholms Golfklub lige dig. **For nybegyndere har vi opstart d. 11. april.** Årsmedlemskab for begge baner, Old + New Course kr. 5.300,-

Driving range inkl. bolde 600,- Gratis kaffe i restauranten. Alternativt New Course banen i Gudhjem Golfklub kr. 2.275,- Tilmelding og mere info. GudhjemGolfklub.dk el. på 56484050



PAKHUSET
 RESTAURANT

Pakhusets frokost består af smørrebrød og et righoldigt udvalg af frokostretter kolde som varme.

Om aftenen finder du et menukort, som byder på forskellige retter af kød og fisk, samt en enkelt vegetarret. Der er også mulighed for lidt til den søde tand. Og en ting er sikkert, du går ikke sulten fra Pakhuset.

Se menuerne og book bord på vores hjemmeside: restaurantpakhuset.dk

Restaurant Pakhuset · Brænderigængen 3 · 3740 Svaneke · Tlf: +45 56 49 65 85

Vi skaber ikke blot tasker
vi skaber ledsagere til din hverdag



ARNAGER CLUTCH
før 499,95.
nu 349,95



VANG SKULDERTASKE
før 549,95
nu 399,95



TJØRNEBY SKULDERTASKE
før 1199,00
nu 599,95



SVANEKE BUMBAG
før 799,95
nu 549,95



HASLE TOILETTASKE
før 599,95
nu 399,95



AAKER SKULDERTASKE
før 1199,95
Nu 599,95



PEDERSKER SKULDERTASKE
før 799,95
Nu 549,95



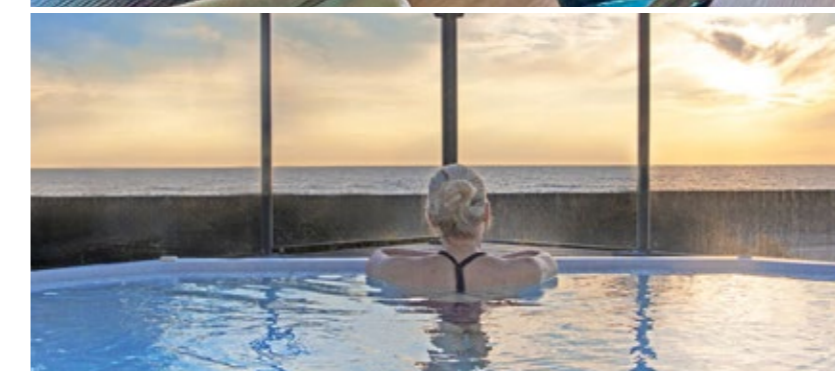
KRAKKEN SKULDERTASKE
før 1499,00
Nu 999,95

HUGO P
LÆDERVARER & REJSEARTIKLER
Rønne

Forhandles eksklusivt i HUGO P & www.hugo-p.dk

Restaurant G's Køkken på Griffen Spahotel

www.bornholmhotels.dk
Ndr. Kystvej 34, 3700 Rønne
Tel. 56 90 44 44



DK / Restaurant

Det kan være svært at afgøre, om det er havudsigten eller maden, som er bedst. Restaurant G's køkken ligger på havnepromenaden i Rønne og vender mod vest, så ved aftentid går solen ned i vandet lige foran dig - en udsigt, der er kåret som en af Bornholms 10 bedste udsigter. Hos G's Køkken kan du selv sammensætte din hovedret med et væld af tilvalg indenfor grøntsager og saucer, så du får præcis det, du bedst kan lide. Du kan naturligvis også supplere med lækre forretter og søde desserter. Vi anbefaler, at du reserverer bord, da restauranten ofte er fuldt booket. Book dit bord ved at ringe til os 56 90 44 44.

G's Café er det perfekte sted at tage et pusterum, når du trænger til en let frokost. Du behøver ikke at reservere bord for at nyde frokosten i G's Café. Kig forbi og henvend dig i receptionen.

Åbningstider for restauranten:

G's Køkken: Åbent alle dage fra 17:00 til 21:00.

G's Café: Åbent alle dage fra 12:00 til 17:00.

Vi glæder os til at byde dig velkommen til skønne madoplevelser.

EN / Restaurant

It can be hard to decide whether it's the sea view or the food that's the best. Restaurant G's Kitchen is located on the harbor promenade in Rønne and faces west, so at dusk, the sun sets over the water right in front of you - a view that has been voted one of Bornholm's 10 best views. At G's Kitchen, you can compose your main course from a wealth of choices within vegetables and sauces, so you get exactly what you like best. Of course, you can also complement it with delicious starters and sweet desserts. We recommend that you reserve a table, as the restaurant is often fully booked. Book your table by calling us at 56 90 44 44.

G's Café is the perfect place to take a breather when you need a light lunch. You do not need to reserve a table to enjoy lunch at G's Café. Just drop by and approach the reception.

Restaurant opening hours:

G's Kitchen: Open every day from 17:00 to 21:00.

G's Café: Open every day from 12:00 to 17:00.

We look forward to welcoming you to wonderful dining experiences.

Fornyelse ved Tejn Havn

ISVÆRKET i Tejn Havn vil byde på caféforkælelse fra Kalas Bornholm og engageret formidling om havet fra den socialøkonomiske virksomhed ivandet, der arbejder for en sundere Østersø.

Af Tina Toft Møller
Foto: Jørgen True

Tejn Havns isværk var engang et centrum for fiskeindustrien, hvor op til 100 tons is blev produceret dagligt for at holde kutternes fangster friske. Nu er den rå bygning ved molen blevet nænsomt renoveret med respekt for historien og genopstået som ISVÆRKET. Her vil Kalas Bornholm og ivandet samarbejde om at skabe en ny oplevelsesdestination, hvor frisklavet is, kaffe og meget mere kombineres med aktiviteter i – eller tæt på – vandet; lige fra snorkelskoler til forskningsforedrag og havhøstarrangementer.

Christina Andreasen, medejer af Kalas Bornholm og ISVÆRKET, pointerer, at selvom bygningen nu står klar, så skal der stadig finjusteres lidt hist og her.

– Vi vil i år arbejde mere med bl.a. udendørsarealet, hvor alt skal være i orden til sommer. For os er det vigtigt, at vi hele tiden forholder os til de materialer og den historie, der er en naturlig del af havnemiljøet, og samtidig tilfører noget mere varme og inviterer til ophold både ude og inde.

Hvad er planerne for nærmeste fremtid?

– Generelt er det tanken, at cafédrift skal være centrum i høj-sommeren. I ydersæsonen, hvor isproduktionen holder en

pause, vil ivandet arrangere formidlingsaktiviteter i vandkanten samt foredrag, workshops og lignende – ofte med forplejning fra Kalas.

Christina Andreasen understreger, at selvom planerne ikke er hugget i sten, er samarbejdet om arrangementerne en klar prioritet mellem parterne, så de kan drage fordel af hinandens styrker; det starter denne sommer, men skal videreudvikles hen ad vejen.

Som hun siger: – Vi står stadig på tærsklen til en ny begyndelse. Vi har ikke sagt, at noget skal være 100 % på én bestemt måde. Det giver plads til, at vi kan vokse i et tempo, der giver den bedst mulige udvikling.

Der sker også mere og mere i Tejn...

– Ja, udviklingen i Tejn er i fremdrift. Borgerforeningen har genoplivet interessen for området med det meget populære vildmarksbad med sauna, og både bryggeriet, vinbaren og Smedjen tiltrækker folk i hobetal – det er nærmest umuligt at finde et hus til salg i Tejn. Her er virkelig potentiale for spændende initiativer, samtidig med at det originale havnemiljø kan bevares. Vi ønsker, at vores gæster vil nyde isen,

kaffen og alt det andet, vi kan byde på, og samtidig finde ro ved at kunne sidde ved vandkanten og betragte havet og skibene, der sejler lige forbi. ISVÆRKET er et særligt sted, og med vores beliggenhed lige ud til havet ønsker vi også, gennem formidling fra ivandet, at de besøgende vil interessere sig for havet – og hvordan vi bedst passer på det.

Opdagelser under overfladen

Marie Helene Birk, der udgør den ene halvdel af marinbiologduoen bag ivandet, er glad for at kunne bruge ISVÆRKET som platform. Som hun fortæller:

– Vi startede med det formål at udbrede viden om Østersøen til Bornholm og skabe projekter, der kan forbedre vores fælles hav. Nu har vi været i gang i tre år, og vi forsætter med at justere vores eksisterende aktiviteter samt at udbyde nye. Derfor kan vi denne sæson præsentere gengangere som waders i vandkanten og snorkelskole, men også gøre plads til andre aktiviteter – herrunder foredrag. Og når man er ude ved vandet, er det skønt at have muligheden for også at gå ind bagefter og få varmen, siger hun og fortæller, at de allerførste ivandet-aktiviteter ved ISVÆRKET finder sted i påskeferien.

– Der er arrangeret to tegnewshops. Vi går ud i vandet iført waders og ser, hvad vi finder. Hvis vi opdager noget interessant, tager vi det med ind på ISVÆRKET, hvor jeg vil facilitere tegningen. Der vil desuden være lidt let at spise og drikke for både børn og voksne fra ISVÆRKET. Alle de praktiske ting er noget, som vi sørger for, så man skal bare komme, som man er, men der er et begrænset antal pladser, der kræver *Hvorfor lige en tegnewshop?*

– Det fantastiske ved at tegne er, at det hjælper os med at forstå verden bedre; som biolog og forsker bruger jeg ofte tegninger til at forklare komplekse koncepter; "hvad betyder det, at dyret har så mange ben?" eller "hvorfor sidder halen der?" *Hvad er der ellers på programmet?*

Ivandet vil også arrangere tre tangsafarier, det har vi prøvet før, og det var ekstremt populært. Dog vil turene udgå fra Sandvig Strand, fordi det er et mere tilgængeligt sted at gå ud fra til denne aktivitet.

– Jeg vil som vanligt have alt nødvendigt udstyr med på tu-

ren, og formålet med turene er at introducere flere danskere til at bruge tang i madlavningen. Tang er klimavenligt og en rig kilde til bl.a. sunde fedtsyrer. Man kan bruge tang til mange forskellige retter; det er eksempelvis fuldstændig fantastisk i en ramensuppe, i en tangsalt eller tørret og brugt som umamikrydderi. Der vil altid være en kyndig havbiolog med på turene og svare på alle spørgsmål om stort og småt – det kan både være tips og inspiration til opskrifter, og selvfølgelig også identifikation af tangen.

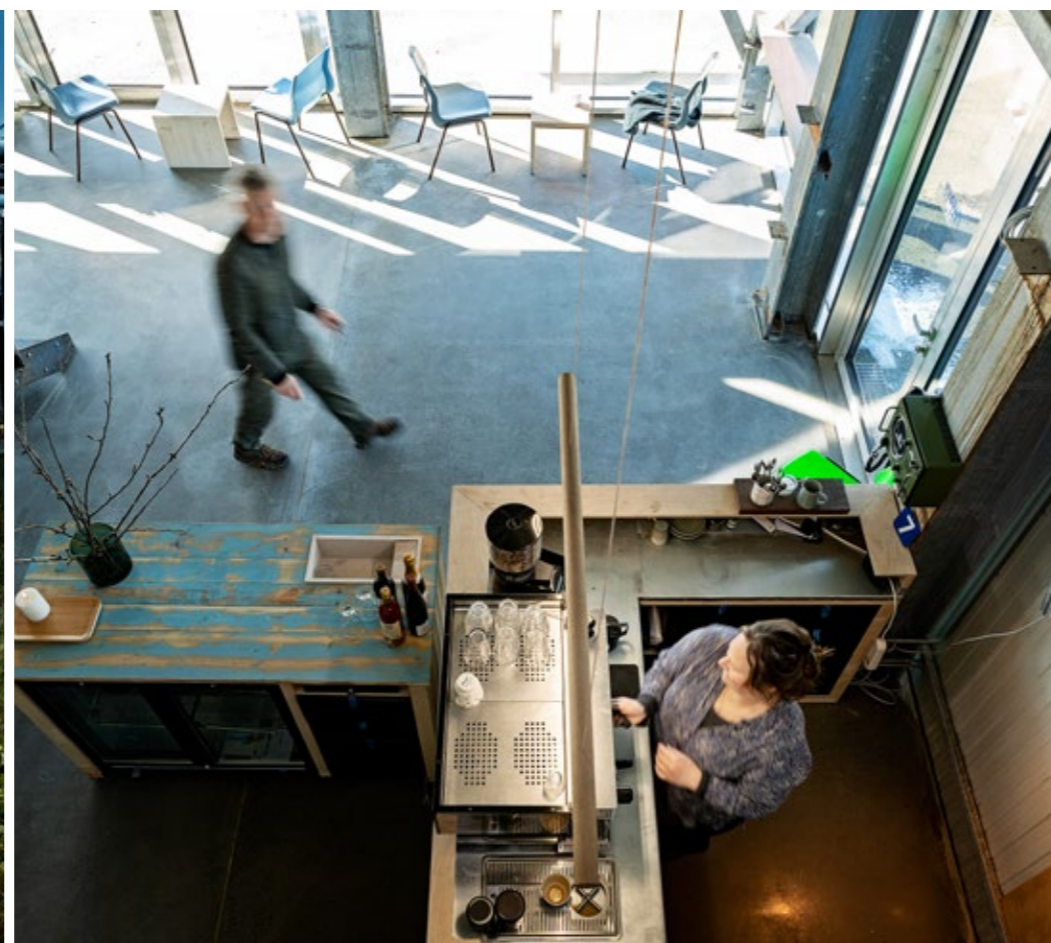
– I maj afholder vi forskningsforedrag, hvor erfarne forskere et par gange i løbet af måneden vil præsentere deres forskning og diskutere emner relevante for Østersøen. Det er også en del af konceptet, som vi har set meget frem til, og som deltager får man en smuk oplevelse – fra alle sider af lokalet har man en enestående udsigt til vandet, gennem de store glaspartier. Man føler sig virkelig forbundet med havet, når man opholder sig på ISVÆRKET – og med hele havnens historie, siger Marie Helene Birk og tilføjer afslutningsvis:

– Ivandet gør i al sin formidling meget ud af at fortælle historien om Tejn som fiskeri-havn i 80'erne, hvad der skete dengang, og hvordan tingene har udviklet sig siden da. Derfor er jeg også enormt glad for, hvordan Kalas har arbejdet med respekt for stedet og historien; når du kommer her, vil du stadig kunne se resterne af det gamle isværk, hvor isen blev transporteret gennem et forsyningsrør ud til bådene. Det illustrerer virkelig ISVÆRKETs fortælling og den geniale omdannelse af bygningerne.

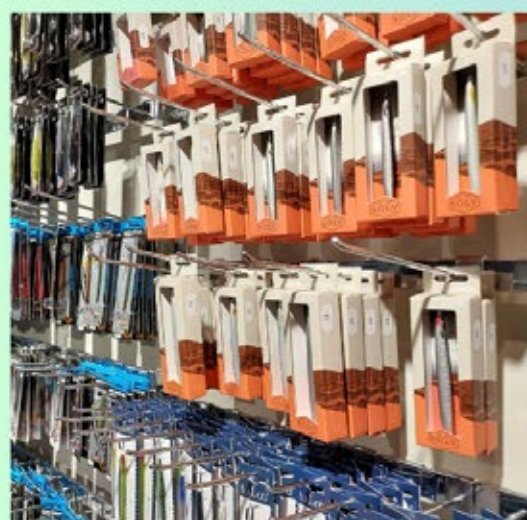
– Som formidler giver det også en helt anden troværdighed at stå midt i det rå rum. Når jeg fortæller om fiskerihistorien, og samtidig ser på omgivelserne, fornemmer man tydeligt arven fra Bornholms kystkultur, og det gør oplevelsen unik.

Til slut; hvad er det, der er så vigtigt ved at komme i vandet?

– Det er fantastisk og pirrer din nysgerrighed, for hvad finder du under overfladen? Samtidig fremmer det sundt samvær. Når man er i vandet, er det et af de få steder, folk ikke tør have deres mobiltelefoner med, så der opstår et mere intenst samvær. Både børn og voksne bliver virkelig grebet af det.



JAGT-OUTDOOR-LYSTFISKERI-MARITIMT Udstyr



Check Point Marine

Sdr. Hammer 6, 3730 Nexø Tlf.: 5649 2897
- find os på facebook -



I hjertet af Svaneke ligger den gamle høkerlade, hvor Dram & Dialekt i 2017 slog dørene op til lækkerier for såvel gane som sind. Smilet kommer frem når blikket falder på de bornholmsk inspirerede plakater, kort og tekstiler, som Nexø-pigen Julie Tørnstrøm selv designer fra sæson til sæson og ganen kan fristes, bl.a. af et udvalg af bornholmsk spiritus, samt en masse andre lækre bornholmske produkter.

Besøg os i Brænderigængen eller følg med på facebook og instagram, for tilbud, åbningstider, spørgsmål m.m. (@dramogdialekt).



DRAM & DIALEKT
I HØKERENS LADE
SVANEKE



Brænderigængen 6A, 3740 Svaneke / www.dram-dialekt.com / mail@dram-dialekt.dk / tlf: + 45 71 90 18 64

FÅ EKSTRA FORDELE MED DIN MENY-APP

Du får bl.a. gode medlemspriser hver uge og adgang til mere end 1500 spændende opskrifter.



MENY

SMS „MENY“ TIL 1210, DOWNLOAD **MENY-APPEN**, OG NYD GODT AF DE MANGE FORDELE



SÆRLIGE
MEDLEMSPRISER



UGENS AVIS



DIGITALE
KVITTERINGER



SPIL OG VIND



OPSKRIFTER



FIND BUTIK

Tilmelding til MENY-appen kræver samtykke til at modtage markedsføring på e-mail og beskeder i appen. Tilmeld også dit betalingskort for at udnytte alle fordelene. Du kan se mere på meny.dk/fordelsapp



'Jeg ønsker at være en del af løsningen, ikke problemet'

Sandra Engen er en engageret fortaler for flere vilde haver i Danmark og står bag webshoppen Naturengen med base i Listed.

Af Tina Toft Møller.
Foto: Torben Ager

I 2015 gik Sandras drøm om sin egen have i opfyldelse, da hun, sammen med sin kæreste bosatte sig i det maleriske Hornbæk og fik sit første barn kort tid efter. De overtog nøglerne til en landarbejderbolig med en plæne spredt ud over 1.200 kvadratmeter, og drømmen var alt lige fra skærebomster i højbede til æg fra egne høns, egen høst af frugt

og grønt og – naturligvis; havefester! I virkeligheden blev det dog starten på et eventyr, hun ikke havde set komme. – Jeg lavede forskellige eksperimenter med prydplanter og grøntsagsfrø fra supermarkedet, men opdagede, at det krævede sindssygt meget planlægning, og jeg er ikke superstruktureret. Efter et par sæsoner anede jeg stadig ikke,

hvad jeg skulle stille op med alt det græs. Jeg tænkte, at det nok var bedre at dyrke vilde urter – problemet var bare, at de aldrig endte i køkkenet, fordi jeg ikke står for maden, griner hun og fortæller, at hun af den grund opdagede, at landets biodiversitet er i krise.

Som hun forklarer: – Over 26 % af Danmarks arter er uddøde, truede eller næsten-truede! Nogle taler om biodiversitetskatastrofe; naturens levesteder ødelægges eller forringes, så færre arter kan leve – eller overleve.

– Jo mere jeg læste, desto mere rystet blev jeg over, at der ikke rigtigt blev talt højt om det. Men det tændte en ild i mig, og jeg besluttede mig for at bruge energien på at gøre noget, siger Sandra, som derfor gik i gang med at omlægge sin have med udgangspunkt i hjemmehørende planter – arter, der har tilpasset sig vores klima og jordbundsforhold optimalt siden seneste istid, hvilket har betydning for biodiversiteten.

– Det var svært, og jeg savnede butikker med lettilgængelig og troværdig information – desuden var det næsten umuligt at opdrive frø og planter til privathaver, så jeg måtte lave samkøb med mine venner, husker hun og fortæller, at

det fik hende til at overveje, om hun selv kunne skubbe mere til udviklingen.

– Hver gang jeg talte højt om biodiversitet, kiggede folk dog underligt på mig. De så mig som en rebelsk hippie, hvilket jeg ikke er, men sådan noget var bare vand på min mølle, siger hun med en fast stemme.

En idé spirer frem

Efter endnu et par år, og endnu et barn, blev Sandras vision yderligere styrket, da hun i 2020 så første sæson af dokumentaren 'Civ os naturen tilbage'. I programmet, ledet af den populære tv-personlighed, "bonderøven" Frank Erichsen, forsøgte man at få Hjørring Kommune til at skabe mere plads til naturen. Målet var at styrke biodiversiteten, og det lykkedes – blandt andet kom der dobbelt så mange vilde bier til kommunen.

– Der kom pludselig en stor samfundsinteresse for biodiversitet, så jeg tænkte: "det er nu, jeg skal rykke", husker Sandra, som tog et 'Vild havementor-kursus', hvor hun fik at vide, at det for hendes vedkommende var spild af tid – hendes viden var på et niveau, hvor hun selv burde >>

rådgive eller undervise.

– To måneder senere jeg sagde farvel til mit job som kommunikationsmedarbejder for at grundlægge naturengen.dk – en webshop, der fokuserer på at gøre det nemt for danskerne at få mere vild natur ind i vores veltrimmede haver – bl.a. med frøblandinger.

I dag arbejder Sandra på at finde den helt rigtige forretningsmodel til shoppene, og så bor hun i øvrigt i Listed sammen med sin bornholmske kæreste og deres børn, Atla og Anker, på henholdsvis fem og syv år.

– At finde det rigtige miljø for vores børns opvækst var afgørende, så vi flyttede hertil i 2022 – inden vores ældste skulle begynde i skole, forklarer Sandra, der bl.a. selv er opvokset i Sydspanien og på Langeland.

– Bornholm gav bare så meget mening. Desuden har vi et

indtryk af, at her er mere tid til at være barn, og sådan noget sætter vi pris på. Samtidig er vi sådan en familie, hvor alle har behov for plads og luft til at udfolde os selv og til at tænke stort, og det kan man i den grad på Bornholm; der sker noget, når du bor så tæt på hav og klipper.

Sandra Engen ser desuden frem til denne sommer, hvor hun skal bidrage til en kampagne af Danmarks Naturfredningsforening Bornholm. Kampagnen har til formål at udbrede en vildere havekultur, og dermed støtte biodiversiteten, på øen – Jeg er bl.a. også blevet officiel leverandør til foreningen Vild med vilje, der arbejder for den samme sag – det er jeg superstolt over og ser som en blåstempling. Jeg er jo ikke biolog, jeg er autodidakt, men det skal ikke være en hindring; jeg ønsker at være en del af løsningen, ikke problemet, fastslår hun.

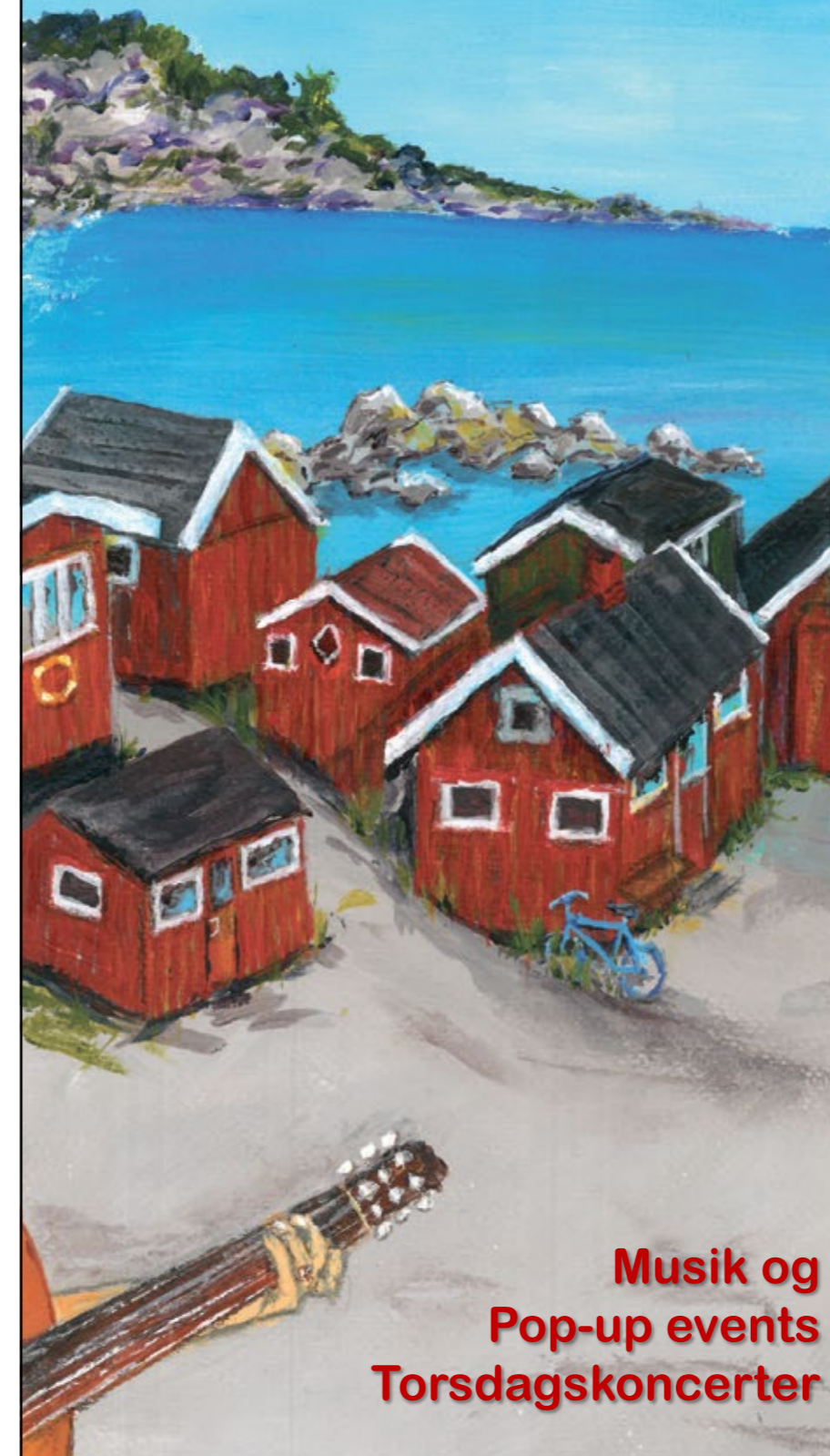
9 tips til mere biodiversitet i haven

1. Brug tid på at observere din have. Hvad trives der i forvejen? Er den varm og tør eller kølig og fugtig? Er jorden sandet eller næringsrig? Har du insekter, planter eller dyr, du kan understøtte og få flere af? Start med at arbejde med det, du har, frem for imod det.
2. Sørg for at have nektar og pollen – overvejende fra hjemmehørende planter – fra tidligt forår til sent efterår, helt fra de tidlige blomster som Guldstjerne, Kodriver og Vorterod til den blomstrende Vedbend helt ind i oktober.
3. Hvis du indfører nye planter, så priorité hjemmehørende planter. Danske planter understøtter langt flere insekters ynglen end eksotiske og fremavlede kultursorter.
4. Vand skaber liv! Sø, vandhul, vandspand, vandfad. Det hele er til hjælp. Men undgå at sætte fisk ud. Sørg for, at dyr kan komme op, hvis de falder i (selv frøer kan drukne), og hvis børn i haven er det, der afholder dig fra at have et vandhul, så kommer her et tip: Fyld det op med marksten. Så er der både væske til dyrene, gemmesteder til ynglende padder og sikkerhed for jer i ét. Win! Er det mindst 80 cm dybt, kan du hjælpe livet i vandhullet til at overleve vinteren.
5. Hav masser af dødt ved i haven. Det skaber bolig og fødegrundlag for en masse arter af både svampe, insekter og smådyr – og dermed for dem, der lever af dem. Gamle træer og buske rummer mere liv end unge, og stående mere end liggende: Har du et træ, der skal fældes, så lad tre-fire meter stubbe stå. Et overskueligt sted at starte er med et kvashegn eller sågar bare en bunke.
6. Hav bunker med sten liggende fremme i solen – gerne sammen med de vilde blomster. En stor fordel for Bornholms biodiversitet er vores undergrund! Rigtig mange dyr er nemlig vekselvarme og kan ikke klare sig uden varme fra klipper, sand og sten. Insekter og edderkopper bruger og så hulrummene til ly, yngelplads og overvintring. Har du en klippe under havemulden, kan du tilmed overveje at grave den fri; har du skærver i et område, kan du ikke bruge, kan du så vilde blomstrer direkte ovenpå dem uden at fjerne dem.
7. Krat er godt! Det beskytter, er ofte gode fødekilder – især hvis krattet består af hjemmehørende, blomstrende og evt. frugtbærende buske, skaber ly og læ. Jo tættere det er, jo flere fugleunger er beskyttet fra katten og rovfuglen. Skal hækken eller krattet klippes, så klip det kun om efteråret og vinteren – hverken før eller efter Skt. Hans.
8. Erstat græsplæne med blomsterplæne. Den simple metode er at slå græsset helt ned til jordhøjde i sen vinter/det tidlige forår, så igen i maj i højeste indstilling – kør uden om 2/3 af blomsterne, resten vil forlænge blomstringen – og i august/september: igen gerne varieret og evt. uden om blomster og frøstande. Gød aldrig græsplænen og fjern afklippet, så vidt du har ressourcer til det. Det tager år at fremme blomsterne, men er du utålmodig, kan du hjælpe på vej ved at sprede hjemmehørende blomsterfrø i bare pletter eller sætte vilde planteplugs direkte i plænen.
9. Sæt pris på mørket: Sluk dekorationslyset, brug evt. sensorer ved behov og lad faunaen finde sig til rette i den naturlige døgn- og årsrytme. Så bidrager du også til Dark Sky Bornholm – det er gavnligt for os alle.
10. Husk at nyde, før du vælger at yde – især i haven. Det er, når vi læner os tilbage og nyder, at vores blik løftes (eller sænkes) og møder alle de små biller, sommerfugle, mus, svampe, padder, lav, larver, blomster og fugle, der er lige uden for vores hoveder. Og så kommer lysten til at hjælpe dem helt af sig selv.

Kilde: Sandra Engen, Naturengen.dk

FORENINGEN SANDVIG Musik i Sandvig

SANDVIG 2024
MUSIK
FESTIVAL
15-21. juli



Musik og
Pop-up events
Torsdagskoncerter

Program for hele sommeren:



Sommer, Sol, Sandvig...

musikisandvig.dk

Bliv omdeler af reklamer og aviser

Et fleksibelt job der passer til alle

Fritidsjob
1-2 timer
om ugen

Studiejob
2-6 timer
om ugen

Deltidsjob
6-10+ timer
om ugen



Masser af gode grunde
til at blive omdeler:

✓ Du arbejder kun onsdag
og/eller torsdag

✓ Bestem selv hvornår på dagen,
du vil arbejde, inden for deadline

✓ Du arbejder i dit nærområde

✓ De pakkede reklamer og aviser
leveres hos dig – klar til omdeling

*Du skal blot være fyldt 13 år.

Vi søger omdelere i alle aldre.
Søg et fritidsjob, studiejob eller
deltidsjob og få det timeantal,
som passer lige til dig.

Læs mere og søg jobbet her





Mathias Lindstrand
Værkfører



Mercedes-Benz



Jannick Jørgensen
Salgskonsulent

**VI ER KLAR TIL AT GIVE DIG
EN GOD BILOPLEVELSE!**

FORDELE VED AT HANDLE HOS OS:

- Vi gør dine bildrømme til virkelighed
- Aut. Mercedes-Benz serviceværksted
- Opel Specialist
- Øens førende pladeværksted
- Vi er der, når du har brug for os døgnet rundt!
- **Døgnvagt! +45 5695 2424**

 **Nyboes Auto ApS**

Aakirkebyvej 64 - 3700 Rønne - Tlf. +45 5695 2650 - www.nyboesauto.dk - e-mail: kontakt@nyboesauto.dk

Er du boligejer på Bornholm?

Så gør som mange andre og vælg en lokal, foreningsejet bank. Det giver dig adgang til en række kontante fordele og til en personlig rådgiver, der interesserer sig for dig og dét, der er vigtigt i dit liv.

Kom og hils på os på Store Torv 15 i Rønne



Benjamin Schou
Centerdirektør
Tlf. 44 55 55 01
besc@nykredit.dk



Tanja Borby Preisler
Privatrådgiver
Tlf. 44 55 55 02
tbp@nykredit.dk



Vibeke Schou Glimberg
Seniorprivatrådgiver
Tlf. 44 55 55 03
vsg@nykredit.dk



Jannie Jordal
Privatrådgiver
Tlf. 44 55 55 04
jjor@nykredit.dk



Michael Elleby
Seniorprivatrådgiver - ejerleder
Tlf. 44 55 55 05
mice@nykredit.dk

Nykredit



STARK BORNHOLM VI STÅR BAG DEM, DER KAN DERES HÅNDVÆRK.

STARK Rønne
Lillevangsvej 4 · 3700 Rønne
Tlf. 8252 7770



STARK
Sammen bygger vi professionelt

STARK Allinge
Pilegade 33 · 3770 Allinge
Tlf. 5648 0127