

MAGASINET

BORNHOLM

FORÅR 2026

NO. 42

GRATIS

Vin og passion i Svaneke
Det bliver den sidste A/S Revy

Annisette:
Bornholm er magisk

Kære læser

Foråret har meldt sin ankomst, og Bornholm vågner langsomt af vinterens dvale. Dagene bliver længere, solen får mere magt, og de første spæde forårsblomster bryder gennem den kolde jord. Sammen med påsken begynder øen igen at summe af liv – fra hyggelige påskefrokoster i de private hjem til de travle hænder, der forbereder en ny sæson.

Påsken er en tid for samvær og traditioner, men i høj grad også for fornyelse. Det er en tid, hvor vi kan trække vejret dybt og lade os fylde af lyset, før hverdagen og sæsonens travlhed for alvor tager fat.

I denne udgave af Magasinet Bornholm inviterer vi dig til netop det: et pusterum fyldt med fortællinger om mennesker, der brænder for vores ø.

Du kan blandt andet læse om Gabriela og Kim Jantzen, der efter 14 år på klippetoppen i Vang har valgt at rykke ned til havnens kant med deres nye frokostrestaurant LUNCH. Deres rejse er et smukt billede på forårets tema om fornyelse og modet til at prioritere det gode liv og fællesskabet.

Vi møder også den legendariske Annisette, der med Savage Rose gæster Musikhuset. For hende er Bornholm et magisk sted, fyldt med minder om alt fra koncerter i Almindingen til vandreture ved Tejn. Hendes kærlighed til øen minder os om, hvor unik den natur, vi er omgivet af, egentlig er.

Foråret markerer også "sidste stop på sporet" for det faste hold bag A/S Revyen i Allinge, der efter årtier med humor og frivillighed takker af med en sidste forestilling. Deres indsats er et vidnesbyrd om det stærke bornholmske fællesskab, der får tingene til at ske.

Uanset om du er her som turist eller lokal, håber vi, at magasinet kan give inspiration til at gå ud og nyde øens dramatiske natur og de mange nye initiativer, der blomstrer her i foråret.

Rigtig god læselyst og god påske

- 4-6 Fra klippens top til havnens kant
- 10-12 Annisette: Magisk som Bornholm
- 16-20 A/S Revyen: Sidste stop på sporet
- 24-26 Fra Michelin-kok til kunstner
- 32-35 Flor Deli: Vin og passion i Svaneke
- 38-40 Johan Nicolai Madvig
- 42-46 Irene binder klyngen sammen

Kolofon

Udgiver:

Best Save, Kirkebyvej 10, 3751 Østermarie

Ansvarshavende chefredaktør:

Daniel Mühlendorph

Journalist: Finn Edvard, Tommi Falk Petersen

Layout: Henrik Hørberg

Foto: Semko Balcerski

Forsidefoto: Naja Rosa Koppel

Tryk: Erritsø Tryk Sjælland

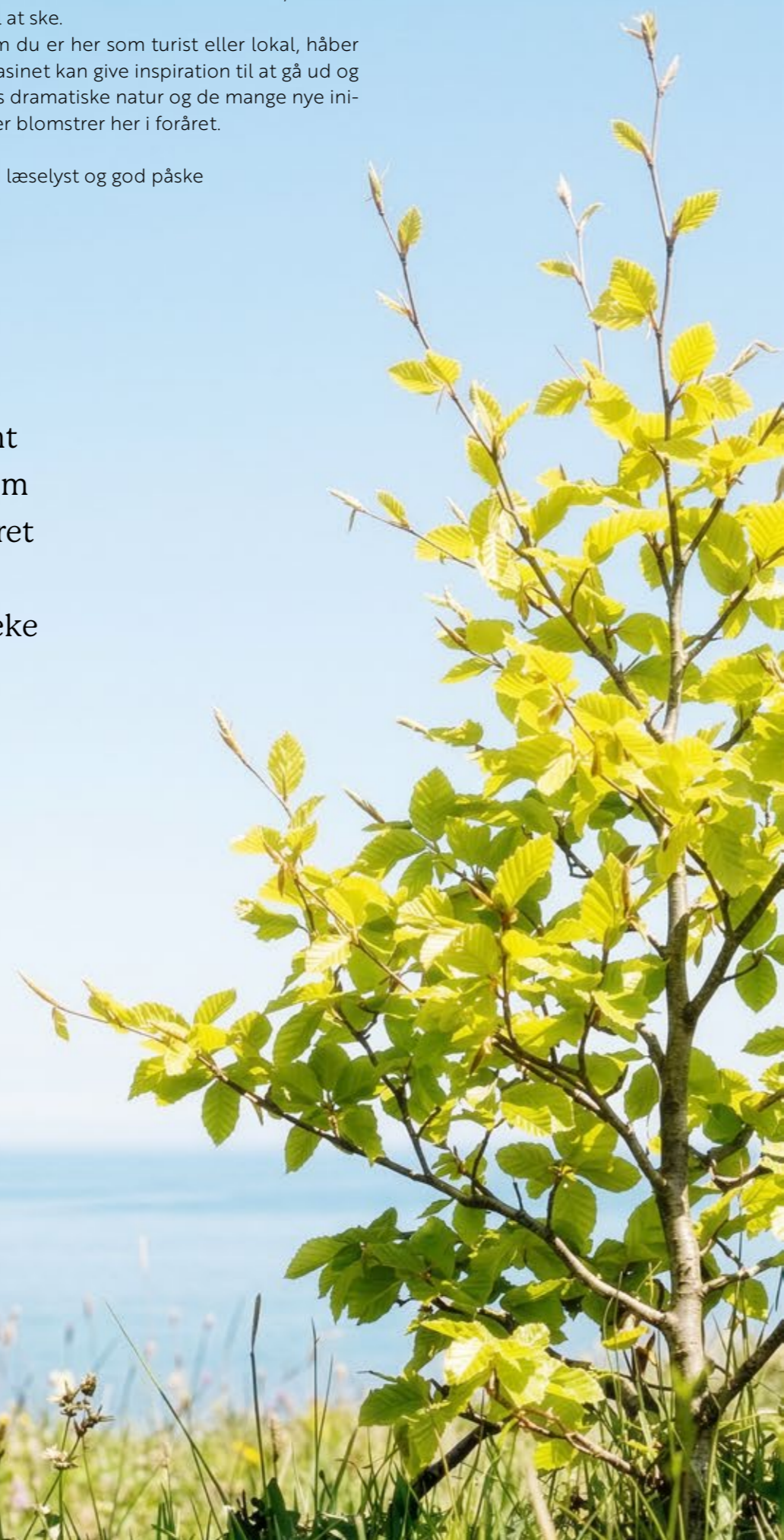
Distribution: FK Distribution

Annoncesalg:

Daniel Mühlendorph - 2422 7472

Flemming Falk Hansen - 2016 2515

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



KJÆRSTRUP
CHOKOLADE

KJÆRSTRUP
signatur



SNOGEBÆK: HØVEDGADE 9, 3730 NEXØ

RØNNE: STORE TORVEGADE 13

KJÆRSTRUP.DK

@KJÆRSTRUP_BORNHOLM
KJÆRSTRUP_CHOKOLADE

KJÆRSTRUP_BORNHOLM
KJÆRSTRUP_CHOKOLADE

Fra klippens top til havnens kant

– Gabriela og Kim bliver i Vang

Af Tommi Falk Petersen
Foto: Verner Kjærsgaard

Siden påsken 2012 har Gabriela og Kim Jantzen budt tusindvis af glade gæster velkommen til fantastiske madoplevelser fra middag til aften i sommerhalvåret i Restaurant Le Port højt over havet i Vang.

Nu, efter 14 travle sæsoner på Le Port, bliver det anderledes. Fra torsdag d. 2. april vil Gabriela og Kim byde glade frokost- og eftermiddagsgæster på lækker frokost og gode vine et stenkast fra Østersøens vand, når de åbner frokostrestauranten LUNCH på havnen i Vang. De er flyttet fra klippens top ned til havnens kant.

I Restaurant LUNCH byder de på frokost fra klokken 11:30 til 15 og i de følgende timer på kaffe og kage, tapas, gode vine og drinks på terrassen.

Tid til at nyde sommeren

Efter at have tilbragt næsten alle sommerdage og aftener som gæstgivere på Restaurant Le Port har ejerparret fra i år overtaget den tidligere Café Misty, som indtil nu har været drevet af Kims mor, Jette.

Til påske slår Gabriela og Kim dørene op til frokostrestauranten LUNCH, hvor menukortet vil indeholde både kendte signaturretter fra Le Port som frokostmenu og nye anretninger. Om eftermiddagen er der tapas, vin, drinks kaffe og kage på menuen.

Den nye frokostrestaurant skal give Gabriela og Kim mulighed for noget, de ikke har prøvet de sidste 14 år: at opleve sommeren sammen på Bornholm: "Vi vil gerne have mere tid," fortæller Gabriela, mens Kim går i restauranten, som de sammen med gode venner og bekendte selv er i gang med at renovere og gøre klar til åbningsdagen.

Med det nye koncept ser værtparret frem til, at de efter lukketid kan få tid med hinanden, gode venner og begynde at opleve sommerens mange events og arrangementer rundt omkring på øen. "Når vi kigger på vores liv, kan vi jo godt se, at vi er blevet lidt ældre, og vi har fundet ud af, at hvis vi vil nyde vores sommeraftener med grill, koncerter eller noget så simpelt som at passe vores have, så er det nu, vi skal gøre det." >>



Ny restaurant i renoverede lokaler

Kims mor Jette åbnede Café Misty og stod for driften, efter Kim og svigerdatter Gabriela overtog forpagtningen af Le Port i 2012. Det var også Jette, som tilbage i 1976 startede restaurant Le Port.

Det er derfor anden gang, parret overtager en restaurant i Vang efter Jette. Og endnu en gang skal en restaurant og indretning gentænkes, renoveres og rebrandes. Processen i at stable en ny restaurant på benene kan for nogle virke overvældende, men parret er inspireret og har god erfaring med at tage fat.

Da de overtog Café Misty, gik de straks i gang med at forestille sig de spændende muligheder og arbejde på en helt ny indretning af stedet.

Den gamle café i fuld gang med at blive forvandlet til en ny frokostrestaurant, og alt bliver fornyet og ombygget, så det bliver til deres restaurant.

Bardisken ved vinduerne er blevet revet ned, og en ny er bygget. Renoveringen har åbnet lokalet og givet mere plads, så der kan være 8-9 borde indvendigt. Køkkenet er totalrenoveret. Der er blevet bygget et grovkøkken. Der er kommet toilet. Og terrassen er i skrivende stund i gang med at blive gjort klar til de gode, genkendelige borde og stole fra Le Port. På terrassen bygges også en pergola med aftageligt tag og sider, så udendørsgæster kan sidde tørt og trygt og nyde udsigten over havet få meter derfra.

"Det bliver så godt at få det hele færdigt," siger Gabriela. "Vi har været i gang et stykke tid, og vi gør jo det meste selv, så det er også en spændende opgave at være i gang med".

Som at hoppe ud fra 10-meter-vippen

Som restaurantejer er der altid noget at sørge for, forberede og spekulere over.

Hvert år har et nyt, dygtigt hold ansatte skullet findes til Le Port, og det er vinteren gået med.

"Vi har været heldige, at det faktisk altid er lykkedes og er gået godt," fortæller Gabriela, "men det har været på et hængende hår flere gange. Vi har blandt andet haft en kok fra Frankrig, der viste sig at være fantastisk dygtig, men indtil han kom hertil, havde vi kun talt med ham online, så man bliver da lidt nervøs."

Parret oplever dog, at det især de seneste år er blevet sværere at sætte det rigtige hold til næste sæson.

"Det er de seneste år blevet sværere og sværere at få ansat dygtigt personale til sæsonen. Især kokke. Hele vinteren kunne jeg sidde og spekulere over, hvordan vi skulle finde dygtigt, uddannet personale til næste år," husker Gabriela. "Jeg plejer at sige, at det at drive restaurant er hvert år som at hoppe ud fra 10 meter vippen og håbe på, der er vand, hvor man lander," siger hun og fortsætter: "Det har der heldigvis været de fleste år, men tanken om at skulle blive ved med det de næste mange år, er faktisk ikke rar."

På Restaurant LUNCH kan parret koncentrere sig om den høje kvalitet og den gode gæsteoplevelse, for bekymringerne om ansættelser af et helt restauranthold, fylder meget mindre, når de åbner deres nye frokostrestaurant: "På LUNCH bliver vi mig og en deltids- tjener, og så står Kim i køkkenet med en køkkenmedhjælper," siger Gabriela, og fortæller, at det selvfølgelig kan ændre sig, når restauranten åbner. "Vi må jo se, om der er brug for mere hjælp, når vi åbner og finder ud af, hvordan efterspørgslen bliver."

Kvaliteten flytter med

Har man besøgt Restaurant Le Port, ved man, at der var tale om både mad og atmosfære af højeste kvalitet.

Sådan vil det også være i den nye frokostrestaurant. Flere af signaturretterne fra Le Port vil være at finde på menukortet, ligesom både vin, kaffe og kvalitetsråvarer er nøje udvalgt af

de kyndige ejere. "Vi kommer også til at tilbyde gæster at købe en flaske god vin ud af huset, så de kan få den med hjem eller videre til sommerhuset. Vi har valgt alle vores vine ud, så det er nogle vi kan lide, og vi godt tør anbefale andre," fortæller Gabriela.

Man kan være sikker på genkendelsens glæde, hvis man plejer at nyde sin jomfruhummersuppe eller rørte tatar på Le Port, og skulle man være gået glip af den oplevelse, vil man kunne nyde sæsonens råvarer og gode vine fra den første gang, man besøger det nye spisested på havnen.



Langt fra færdige med at arbejde

Selvom Gabriela og Kim efterhånden har ramt en alder, hvor andre begynder at se frem mod mere fritid og måske endda pension, tyder det ikke på, at de to er færdige med Vang endnu.

Netop de færre opgaver ved at have en frokostrestaurant, gjorde ideen tiltalende for dem. For med den kan de få både arbejdslivet og fritiden til at gå op i en højere enhed.

"Vi er vilde med ideen om en frokostrestaurant, hvor vi kan tilbyde god mad og vin, og hvor vi har muligheden for at hygge om gæsterne," siger Gabriela og fortsætter med et smil: "Vi elsker at gå på arbejde, så vi glæder os til at byde velkommen til både nye og velkendte gæster hernede på havnen de næste mange år."

På Le Port var parret altid til stede, når restauranten holdt åbent, og det fortsætter de med på LUNCH. Men hvor de før kunne være på arbejde fra morgen til sen aften næsten hver dag hele sommeren, kan de nu se frem til kortere arbejdsdage og mere tid til at nyde livet hjemme i privaten på øen, og hos venner.

Restaurant LUNCH åbner d. 2. april og har åbent til og med uge 43. Det er en god ide at bestille bord på hjemmesiden, hvis man vil være sikker på at få plads til den fremragende udsigt og en lige så fremragende frokost.



Inspirationen til destilleriet og navnet Wild Distillery kommer fra en værdsættelse af den bornholmske natur. De salte klippekyster og den bornholmske muld giver en helt særlig smag til de råvarer, der bliver dyrket på øen. Produktionsmetoden er gammel, og vores spiritus er lavet med respekt

for århundreders traditioner inden for gindestillering – men med vores eget nordiske touch. Besøg vores nye butik og café i Lobbæk, og nyd en forfriskende cocktail i vores smukke omgivelser. Se åbningstider, vores menu og book en gratis rundvisning på vores hjemmeside.



Black Colour • B-Young • Wasabi • Three M • Decoy/JBS • Project AJ117 • Nailberry • I say • Bornamenter
Nümph • Woden • Basic Apparel • Phenumb • Per Roy Perfume • NKD APE eau de parfume

• nordvig •
MODE & BRUGSKUNST

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

Det Røde Pakhus

Snellemark 30, 3700 Rønne // Tlf. 64 63 50 26 // www.roedepakhus.dk



Restaurant Det Røde Pakhus ligger i hjertet af Rønne. Vi ønsker at servere en madoplevelse "udover det sædvanlige" hver gang. Der er åbent dagligt til både frokost og aften. Frokosten byder på både smørrebrød og lettere

frokostretter. Til aften serveres en totaloplevelse – vores menuer skifter efter årstidernes råvarer. Vi har særlig fokus på det søde køkken. Menuerne matches naturligvis med skønne vine, most eller safter.

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 5 uddannede ejendomsmæglere



BornholmerBo

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

Kaffebaren

Store Torv 5, Rønne // Tlf. 40 18 99 06 // FB: Kaffebaren-Rønne



På Kaffebaren Rønne tilbyder vi lækker kaffe i flere udgaver, forskellige juice, milkshake, chai, Bornholms most, lækre sandwich, kager, cookies samt boller, lidt let "smørrebrød" og croissanter til morgenmad & frokost.

Kig forbi og se om ikke I skulle blive fristet af noget. Vi laver alt fra bunden - kvaliteten er i top! Følg os gerne på Facebook og Instagram.



Annisette

– magisk som Bornholm

De er heldige – de, der har sikret sig billet til koncerten med Annisette og Savage Rose i Musikhuset. Her fortæller hun om magiske øjeblikke på Bornholm. Og det kommer fra hjertet, når hun fortæller, at hun elsker øen...

Af Finn Edvard
Foto: Naja Rosa Koppel

"Jeg er ærgerlig over, at det ikke bliver til så lang tid på Bornholm i denne omgang, fordi jeg skal videre til en koncert i Aarhus. Ærgerlig, fordi jeg elsker Bornholm..." Sådan fortæller Annisette – nærmere præsentation ikke nødvendig. Og når hun siger, hun er forelsket i Bornholm, så kommer det fra hjertet.

Hun elsker den ø. Minderne er mange, og de er gode... Hun kommer til Bornholm igen lørdag 30. maj med Savage Rose.

Og de, der har sikret sig billet, er heldige. For der venter altid en nærmest magisk oplevelse, når sangerinden fra haveforeningen i Sydhavnen går på scenen.

Dandy Swingers

Magisk, som da hun bragede igennem i 60'erne med Dandy Swingers. Hendes version af Tina Turner-hittet "River Deep, Mountain High" blev af flere anmeldere vurderet til at være bedre end Tina Turners – og der blev da også omgående lagt mærke til den originale, i ordets fineste betydning, unge sangerinde, der virkelig kunne fyre den af.

Bandet i baggrunden var heller ikke til at kimse ad. I Dandy Swingers spillede bl.a. Jens Rugsted, Alex Riel og Flemming Ostermann.

To brødre, Anders og Thomas Koppel, fik også øjnene op for de dygtige musikere – og snart var Savage Rose en realitet.

"En dag spurgte de, om ikke jeg kunne tænke mig at synge med? Først var jeg ikke vild med tanken – der var en opera-sanger i familien Koppel, så jeg tænkte: Skal jeg synge opera? Det skulle jeg dog ikke..."

Annisette smiler. Og fortæller videre:

En kælder i Søborg

"Savage Rose øvede i en kælder i Søborg, og de spillede bare fantastisk...det løb mig koldt ned ad ryggen, da de først be-

gyndte. Og Thomas sagde, jeg bare skulle falde ind. De spillede et tema fem-seks gange, før jeg begyndte. Jeg kiggede på dem, for der blev helt stille. De sad alle sammen og smilede..."

Så vil denne skribent konkludere, at dermed var Savage Rose skabt – et band, der skulle blive en institution i dansk musikliv – og stadig er det.

50 års jubilæum

Og det er ret enestående, for helt tilbage i 2017 kunne Savage Rose fejre 50 års jubilæum. Det blev fejret med en stor turné i hele Danmark, kulminerende med et brag af en koncert på Orange Scene på Roskilde Festival.

Den officielle debut foregik på Plænen i Tivoli i 1968 – derefter var Savage Rose klar til at erobre verden. Først rundt i Skandinavien og Europa – senere i USA, hvor man også tilbød dem en stor pladekontrakt. Men vejene måtte skilles, da både Thomas og Annisette havde politiske holdninger, der ikke helt passede ind i den politiske dagsorden i USA. F.eks. måtte det blive et nej til at spille for de amerikanske tropper i Vietnam, hvorimod de fandt sig bedre tilpas ved at spille for flygtninge i palæstinensiske flygtningelejre i det krigshærgede Libanon og for partisaner i bjergene.

"Vi var en del af det store ungdomsoprør, som ønskede en verden i fred, kærlighed og retfærdighed," fortæller Annisette. De spillede for flygtningekomiteer, antiracistiske og antifascistiske organisationer, politiske ungdomsforeninger og andre engagerede mennesker på venstrefløjen er aldrig gået forgæves til Annisette og Thomas Koppel.

Deres musikalske rejse var også baseret på socialistiske og kommunistiske idealer og de støttede Danmarks Kommunistiske Parti/Marxister-Leninister (DKP/ML). Sammen deltog Thomas og Annisette i en lang række velgørenhedskoncerter og politiske arrangementer. > >

Når lysene tændes i Parken

Parret var drevet af politisk idealisme, der blev kombineret med deres musik. F.eks. engagerede Savage Rose sig i havnearbejdernes strejke og indspillede sangen om Lindøværftet. Men også den gudesmukke "Når lysene tændes i Parken", der blev skrevet af Thomas Koppel til DBU's 100 års jubilæum i 1989. For mange den suverænt smukkeste hyldelse til boldspillet, der langt overgår de skråle-med-sange, der også er udgivet i forbindelse med fodbold.

"Dødens Triumf", der ikke alene var en forrygende ballet, men hvor musikken måske blev mere populær end selve dansen?

Et unikt talent

Thomas, Annisettes ægtemand, et fuldstændigt unikt musik-talent, der gik bort alt for tidligt i 2006. Han blev kun 61 år, men hans musikalske CV er fuldstændigt forrygende – han fik sin første opera opført på Det Kongelige Teater som 17-årig! Annisette besluttede at fortsætte med Savage Rose. Og også med sit politiske engagement.

Hun optrådte bl.a. på demonstrationer for bevarelsen af Ungdomshuset Jagtvej 69 på Nørrebro i slutningen af 2006. Engagementet, den sociale interesse og medfølelse for dem på bunden, begyndte tidligt. Annisette fortæller, at hun voksede op i små kår i Søborg, og som syvårig begyndte hun at optræde med omrejsende, og nogle gange næsten forhultede markedstivoli.

"Jeg har set en mand, der sad i manegen i et omrejsende cirkus og ville skyde sig en kugle for panden, fordi han ikke havde råd til lønningerne til personalet..."

Hun bor stadig i havekolonien i den københavnske Sydhavn, hvor hun har boet i noget nær en menneskealder.

Børnene i Gaza

Især i disse tider, eller faktisk de sidste par år, har Annisette med stigende uro fulgt udviklingen i verden. Hun har det svært med især børnenes situation i Gaza, hun har været der, og husker endnu den lille pige på tre år, der kiggede på hende på en hospitalsseng: Hun havde netop mistet hele sin familie ved et bombeangreb, vidste ikke selv, at hun havde mistet sine slægtninge.

"Jeg tænkte bare, hvad skulle der dog bliver af det lille menneske," siger Annisette, der heller ikke glemmer den blomst, en anden lille pige forærede hende:

"Den eneste blomst, som hun må have set mellem murbrokkerne, var det eneste, hun ejede," siger Annisette, der medgiver, at den gave nær havde fået hende til at bryde sammen.

Snigskytter og bomber

Hun og Thomas boede selv i en palæstinensisk flygtningelejr, og det er helt uden sensationsdrevet dramatik, at hun nævner, at hun har overværet grusomme, traumatiserende oplevelser, har været midt i bombeangreb, været udsat for snigskytter og er blevet beskydt i en bil, hun var passager i. Hun husker samtaler med palæstinensere, der fortalte, at før de blev fordrevet og besat, havde levet sammen jøder og palæstinensere.

"Jeg så, hvordan de mod alle odds forsøgte at bygge et lille samfund op, hvordan de trods de meget vanskelige vilkår forsøgte at bevare deres kultur. Hvordan de lidt større børn, i børnehjem for forældreløse, bar rundt på de mindre. De havde ikke andre..."

"Og magthaverne – som nu igen – puster sig op. Hvis dog bare folk kunne få lov at leve i fred og ro, så kunne vi få en verden, der var lige så smuk som - ja, Bornholm," siger Annisette.

På et hølft

Hun lærte tidligt at holde af Bornholm, som hun besøgte med sin familie som ganske lille. Senere med sin egen familie, "cyklerne var med," siger hun...

Annisette fortæller, at de spillede på de små spillesteder på øen og husker især en gang, hvor de boede på et hølft, børnene, Thomas og hende.

"Vi vaskede os ved en brønd og om aftenen lå vi på hølftet og fortalte ungerne spøgelseshistorier.

Næste dag cyklede vi til Soldalen, hvor vi besøgte et ungt ægtepar, der havde fået ejendommen stillet til rådighed af en ældre dame, der lå på hospitalet – på betingelse af, at de passede godt på den. Det gjorde de – og stedet findes endnu med cirkus og sager.

Et magisk sted

"Det var et helt utroligt sted, næsten magisk. Alle vækster var dobbelt så høje som andre steder, margueritter, morgenfrue, vilde bær alle vegne. Og da vi kom indenfor, fik Thomas øje på et gammelt stueorgel. "Det kan ikke sige en lyd," var hans første kommentar, for stuen var mørk, kold og fugtig. Men han tog fejl: Da han satte sig og spillede – lød det som en vidunderlig symfoni!"

"Det orgel må aldrig flyttes," sagde han.

De spillede i Almindingen og gav koncert – og det blev en helt speciel oplevelse:

"Der var fuldt hus, og jeg kan huske, at vi havde en fremragende tyrkisk trommeslager med. En eller anden stillede en kaffekande på mixerpulten, og da kaffekanden væltede, var det slut med højttalere og mikrofoner. Det blev så i stedet til en akustisk koncert, som jeg ikke glemmer.

Heller ikke publikum...

En sti i Tejn

Annisette fortæller om vandreture på øen. På en sti, der førte op til Tejn, den sti vil hun gerne gå på igen. "Jeg husker klipperne ved klipperne, hvor vi dyppede tærerne..."

Annisette kan fortælle så medrivende, at man er helt ked af, man ikke var blandt børnene dengang på hølftet.

Og hun kan synge, så man er ked af, man ikke kan overvære alle hendes koncerter. Med et band, der blev startet i en kælder i Søborg af nogle helt forrygende unge musikere, der akkompagnerede en helt unik stemme.

Den kan høres endnu.

Og lørdag 30. maj til alt held i Musikhuset i Rønne.

Masser af hæder

Musikken til filmen "Lykken er en underlig fisk" med musik af bl.a. Thomas Koppel og Savage Rose vandt en Robert for Årets filmmusik i 1990. I 1996 modtog Annisette Danske Jazz, Beat og Folkemusik Autorers hæderspris, samme år fik Savage Rose en Danish Music Award for den engelsksprogede pladeudgivelse Black Angel, der blev indspillet i USA. I 1999 modtog Annisette Danish Music Awards - Årets Danske Sangerinde. I 2014 fik Annisette Fredsprisen fra Kunstnere For Fred og 2019 blev hun tildelt Statens Kunstfonds livsvarige hædersydelse som én af de til alle tider i alt 275 modtagere.



SOL OG STRAND
– ferie med det gode hjerte

Vi giver din udlejning større værdi

De første
50.200 kr.
er skattefri i 2026

- 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



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



Nyd frokosten med udsigt over Vang Havn

Vi glæder os til at byde jer velkommen hos LUNCH fra den 2. april kl. 11.30. Vi serverer frokost frem til kl. 15.00 – derefter byder vi på kaffe & kage, drinks & snacks. Bordreservation og mere information: www.lunch-bornholm.dk eller ring på tlf.: 56 96 92 01

Vi ønsker alle en rigtig god påske.

Med venlig hilsen
Gabriela og Kim Jantzen

Tilbage på sporet

– samme hold bag roret



Af Tommi Falk Petersen
Foto: Verner Kjærsgaard

De første to weekender i maj byder Bornholms Idræts- og Kulturcenter i Allinge velkommen til endnu en udgave af A/S Revy, der siden 1989 har underholdt tusindvis af bornholmere og har sørget for indtægter til ASC, som kommer de mange medlemmer af idrætsforeningen til gode.

Fælles for de efterhånden mange afholdte revyer har været en lille kerne af gode venner, der har sørget for revyen fra idé til opførelse.

I 1989, da ASC's havnefest Nordlandsmarkedet havde færre

og færre besøgende, fødtes ideen om en varieté eller revy, som kunne generere lidt ekstra indtægter til ASC. For tyvende og måske sidste gang er det med samme hold bag roret.

Fra Højers til hallen

Ifølge holdet bag de mange revyer, Lars Christiansen, Claus Larsen og Lars Gornitzka, var det egentlig Bjarne Kure, der fik ideen og spurgte Lars C og Claus, om ikke de kunne tænke sig at være med.

De sagde hurtigt ja, og en ny tradition var født.

"Efter mange gode år var Nordlandsmarkedet ved at gå lidt død, og Bjarne spurgte mig og Claus, om vi ville være med til at lave en lille revy på Højers Hotel for at skabe lidt ekstra til havnefesten", fortæller Lars Christiansen, der gennem årene har været hovedforfatteren til revyerne.

"Det var jo bestemt ikke et stort og flot lokale i Højers, men vi fik det til at passe perfekt til vores lille varieté, eller revy som det jo blev", fortsætter Claus. "Der var vel plads til 50

gæster, og sceneplads var der ikke meget af, så der blev tænkt kreativt i forhold til at få skabt en god forestilling.

De første par revyer eller musikvarietéer, som holdet ynder at kalde dem, blev en for holdet overraskende udsolgt succes, hvor mange af de samme ansigter sås blandt publikum år efter år. "Vi fandt hurtigt ud af, at vi havde brug for mere plads, hvis vi skulle fortsætte," fortæller Claus, "så vi rykkede revyen til Nordlandshallens cafeteria, hvor der var plads til lidt flere, og hvor vi kunne bygge en rigtig scene, i stedet for at >>

bruge baren og gulvet som scene, som vi gjorde det i Højers". "Ja, i Højers havde vi plads til 50 publikummer pr forestilling, så der var ikke den store plads, men til gengæld var det sjovt" byder Lars Christiansen ind med.

I hallens cafeteria fik holdet mulighed for at bygge lidt scene, ligesom antallet af publikummer steg til det tredobbelte, og succesen fortsatte. Holdet havde dog fornemmelsen af, at revyen kunne mere og foreslog derfor efter 3 år i cafeteriet, at revyen rykkede ind i selve hallen, ligesom det skulle være et show med to orkestre og dertilhørende spisning.

Sådanne store tanker kan dog skræmme selv de mest eventyrligste bestyrelser, hvilket holdet erfarede "ASG's bestyrelse troede at vi var kugleskøre" mindes Claus Larsen, "Ja, de var bange for, at det skulle blive en underskudsforretning", bryder Lars Gornitzka ind. "Vores lille revy gav hvert år et fint lille tilskud til foreningen, og det var de glade for. At tillade sådan et stort vokseværk kunne jo gå hen og blive en bragende fiasko og koste foreningen mange penge" fortsætter han.

"Vi fik heldigvis overtalt dem til, at det selvfølgelig var en god ide" siger Lars Christiansen stolt, "og heldigvis viste det sig, at vi havde ret, og siden har vi og ASG ikke fortrudt".

Fra lokalrevy til bornholmernes revy

Med vokseværket voksede også revyens målområde. Hvor det før var Allinge og Tejns revy, var det pludselig blevet hele Bornholms revy. De faste publikummer var der stadig, men når man på få år vokser fra et par hundrede publikummer om året til mange gange flere, stiller det også større krav til materialet og holdet bag.

"De første mange år lavede vi især sjov med folk og fæ i Tejn. Der var vi virkelig en lokalrevy," forklarer Lars Christiansen og

fortsætter "Det udviklede sig dog til at blive Bornholms revy, og så er det måske mere naturligt, at det blev Rønne og rønneboerne, der stod for skud" griner han før Claus bryder ind med en uddybning: "det har altid været kærligt ment, men også sat lidt på spidsen, og alle årene har det naturligvis mest været københavnernes, der stod for skud!".

Der var dog stadig plads til de kendte lokale ansigter, som når Lars Christiansen dukkede op på scenen som Tonny Borinjaland, der dengang gjorde sig mest bemærket på nordlandet, men som i dag er kendt af langt de fleste bornholmere, ligesom både Christiansø og det bornholmske sprog er en fast og vigtig del af revyerne.

Også selve scenen og udstyret blev med årene større og mere teknisk krævende, så alle publikummer kunne få samme gode oplevelse, uanset hvor de sad.

"I starten klarede vi jo det hele med lungernes kraft eller med enkelte faste mikrofoner, men med årene er det hele blevet meget mere professionelt" forklarer Claus Larsen. I startårene afholdtes revyen årligt, men jo større det blev, jo mere arbejde var der i det. Så fra 1999 har revyen mere eller mindre været en fast oplevelse hvert andet år, så holdet bag har tiden til både at passe job, familie og lave en revy, der lever op til forhåbningerne.

Især i løbet af 00'erne, hvor holdet bag revyen blev udvidet med Tommy Pedersen, der i mange år var produktionleder på Cirkusrevyen, og senere kapelmester Henrik Krogsgaard, fik revyen et løft til en mere seriøs og professionel produktion, hvor både scene, lys og lyd gik fra paller, gode lunger og tunge lamper hængt op i ståltråd, til professionelt opsat scene, mikroports til alle skuespillere og sceneprojektører, man vidste ville blive hængende.



"Det var her, det rigtigt blev alvor for os," forklarer Lars Christiansen. "Det er en kæmpe opgave at skrive revyen, og der er så mange dygtige frivillige, der regner med en, så hvor vi tidligere bare havde hygget os med at skrive og finde på næste revy over et par bajer, blev det en opgave, vi nu satte en stor ære i at klare", fortsætter han og afbrydes af Claus Larsen "Ja, det var nok mere end et par bajer. Vi har virkelig haft det sjovt, når vi mødtes for at arbejde på revyen!", griner han,

mens Lars Gornitzka forsikrer om, at de stadig har det sjovt med at lave dette års revy – dog med færre bajer.

Et fuldtidsarbejde at lave revy

Hver gang revyen er overstået, har holdet bag stået med et valg; gør vi det igen om to år, for så skal vi i gang med det samme.

"Jeg spørger altid de andre, om vi skal gøre det igen. > >

Svarer de ja, så begynder jeg at skrive", forklarer Lars Christiansen, der har været hovedforfatter fra starten.

"Det er et kæmpe arbejde at skabe en ny revy," byder Claus Larsen ind med, "for det hele skal være nyt. Det nytter ikke at genbruge tidligere års materiale, for mange i publikum er kommet igen år efter år, så dem kan vi ikke byde en scene, de har set før", forklarer han.

Holdet bag revyen bruger hvad der ligner halvandet år på at skrive og opsætte revyen, ligesom de mange dygtige skuespillere skal have tid til at øve alene og sammen, og scenografien skal tegnes, bygges, tegnes igen og til sidst opsættes, så det hele spiller, når publikum sidder i hallen.

"Det starter altid med et blankt papir, og så tager det halvandet år at få skrevet næste revy," siger Lars Gornitzka og uddyber, "De sidste trekvart år er det et fuldtidsarbejde udover ens normale arbejde. Det er eftermiddage, aftener og weekender, der knokles igennem, men slutresultatet har virkelig været det hele værd".

Tilbage på sporet – en sidste revy fra det gamle hold

Årets revy Tilbage på Sporet tager som de tidligere revyer udgangspunkt i det, der rører sig i lokalområdet og på Bornholm, og vil både byde på trolde, tilflyttere og kendisser.

Årets revy bliver efter alt at dømme den sidste revy, der er skrevet og lavet af det faste hold, der efterhånden har stået for revyen et helt voksenliv.

"Det er jo lidt sjovt at se, at de publikummer, der kommer igen og igen, var i deres 20'ere og 30'ere, da vi startede i 89," siger Lars Christiansen "Nu er de blevet lidt halvgamle og nogle af dem helgamle, så det må næsten betyde, at vi også er blevet ældre" fortsætter han og afbrydes af Claus Larsen "Lars Gornitzka og jeg har meldt ud, at det er vores sidste revy. Vi gik jo i skole sammen, og fra vi kom hjem fra uddannelse på anden side af vandet, har vi arbejdet frivilligt om flere projekter for byen blandt andet Nordlandsmarked, Jazzfestival og meget andet, så nu er det nok ved at være tid til lidt fritid."

Selvom det ser ud til at blive holdets sidste revy, mener de ikke, at de slutter af med et brag. Tværtimod fortæller de, at alle revyerne har været et brag på hver deres måde, og at årets revy med det dygtige hold skuespillere Joakim Tranberg, Brian H. Sørensen, Keld Jørgensen, Katrine Guldmann, Nicoline Rosengreen Munk, Tina Ellebye Frigaard, Anna Sofie Christensen, Signe Koefoed, Lars Christiansen og Kim Tørn-

strøm og Thor Backhausen bag klaveret vil være et lige så stort brag som de andre.

Hvad fremtiden byder på

Om der fremover skal være en revy på nordlandet kan være svært at svare på. Men det gode gamle hold håber det.

"Det har været sjovt at skabe traditionen, og vi håber da på, at næste generation revymagere melder sig" mener Lars Christiansen, "Men de skal starte fra bunden og skabe deres eget setup, så de får den der følelse af ejerskab, vi har haft. Vi tager jo selvfølgelig gerne telefonen, hvis de har spørgsmål og brug for hjælp, men det er nok svært ikke at tage over, når man har været i gang så lang tid" fortæller han, mens Claus Larsen fortsætter "Ja, det er nok svært ikke at være den gamle sure mand, der siger sådan plejer vi ikke at gøre, når nye tager over. Det bliver spændende at se, hvad der kommer til at ske".

De sidste mange år har holdet dog fået hjælp af flere, og især fremhæver de Brian Horst Sørensen, der både organiseringsmæssigt og tekstmæssigt har været en stor arbejdskraft.

Hvem der skal tage over efter det, der for Lars, Lars og Claus er blevet en del af deres identitet, må tiden vise, men mon ikke, den gode tradition fortsætter.

Holdet bag de mange revyer medgiver, at det kan være svært at byde nye talenter velkommen i et samarbejde, der har eksisteret så mange år, men de er imponerede og glade for at se, at de unge, der kommer tilbage til Bornholm, skaber deres egne tilbagevendende traditioner som Wonderfestiwall, der kommer både foreninger, fastboende og turister til gode. En ting er de tre enige om: lysten til at skabe liv og gode, sjove events er uovertruffen på nordlandet. Det har de oplevet revy efter revy: "Revyerne kunne ikke gennemføres uden alle de frivillige fra ASG. Fra bestyrelse til medlemmer, der har sørget for scenebyggeri, borddækning, madlavning og meget mere. Det er på grund af dem, vi har kunnet gennemføre revyer som totalteater i alle årene."

Selvom fremtiden kan virke usikker men dog håbefuld, handler det lige nu for Lars Christiansen, Lars Gornitzka og Claus Larsen om dette års revy, og at de kan byde forventningsfulde publikummer velkommen til sang, grin, hygge og glæde ved årets A/S Revy i Bornholms Idræts- og Kulturcenter fredag den 1. maj, lørdag den 2. maj, fredag den 8. maj og lørdag den 9. maj.



SIF JAKOBS

JEWELLERY

COPENHAGEN



GLORENZA HALSKÆDER
fra 1.349,-



GLORENZA PICCOLO ØRERINGE
fra 1.149,-



GLORENZA GRANDE ØRERINGE
fra 1.399,-



GLORENZA RING
fra 1.199,-



GOCCIA PIANURA
GRANDE ØRERINGE
fra 1.499,-



CARRARA DUE GRANDE HALSKÆDER
fra 1.449,-



CARRARA RING
fra 1.099,-



GOCCIA HALSKÆDER
fra 1.199,-



GOCCIA ØRERINGE
fra 849,-



ELLERA WAVES RING
fra 699,-



ELLERA WAVES MEDIO ØRERINGE
fra 649,-



GOCCIA RING
fra 1.299,-



SIF JAKOBS

JEWELLERY

COPENHAGEN

KL Guld & Sølv

Østergade 2 · 3720 Aakirkeby · Telefon 5697 4102

Check Point Marine

SDR. HAMMER 6, 3730 NEXØ TLF: 56 49 28 97

FRA 1 APRIL ER ÅBNINGSTIDERNE IGEN MANDAG - FREDAG 9 - 17.30 LØRDAG 9 - 13



OUTDOOR BEKLÆDNING
OG Udstyr



BÅDUdstyr



MALING OG
KLARGØRING AF BÅD



FISKEUDSTYR



NÆRVÆR, TRYGHED OG FÆLLESSKAB

Vil du også være en del af
fællesskabet?

Bornholms Brandforsikring er 100 % ejet af vores bornholmske kunder. Som kunde får du derfor lokal forsikring, hvor hjælpen altid er tæt på.

Vores medarbejdere i Rønne og Nexø hjælper dig med at tegne de rigtige forsikringer og står klar, når en skade skal håndteres, så vi sammen finder den bedste løsning.

Kontakt os på **56 93 00 00** eller
send en e-mail til
info@bornbrand.dk og få et
godt tilbud på dine forsikringer.



**BORNHOLMS
BRANDFORSIKRING**
– Nærvær, tryghed og fællesskab



Brugsen

Bornholmske specialiteter



Stærkt udvalg i Brugsen
- dit lokale supermarked
Åbent **ALLE** helligdage



- 1 Brugsen Gudhjem
Jernkaasvej 1B, 3760 Gudhjem
- 2 Brugsen Østermarie
Godthåbsvej 35, 3751 Østermarie
- 3 Brugsen Svaneke
Nansensgade 11, 3740 Svaneke
- 4 Brugsen Pedersker
Pedersker Hovedgade 58, 3720 Aakirkeby



Lui skiftede køkkenet ud med kunsten

– og Amager ud med Bornholm

36-årige Lui Jacobsen har tidligere tryllet med pottes og pander i bornholmske køkkener. Nu er grydeskeen skiftet ud med stemmejern i et spændende atelier i Svaneke.

Af Finn Edvard
Foto: Verner Kjærsgaard

Det måtte jo ende sådan, for den 36-årige Lui Jacobsen har fået kunsten ind med modernismen: Modernen er en dygtig kunstner på hobbyplan – og morfaren var den højt anerkendte kunstmaler og grafiker Bent Karl Jacobsen. Bent Karl Jacobsen (1934–2004) var en markant dansk billedhugger og maler, der især er kendt for sit farverige og legende univers, som ofte grænser til det surrealistiske og pop-art-inspirerede.

Han var autodidakt som maler, men modtog undervisning på Kunstakademiets Billedhugger-skole.

Han udstillede flittigt både i Danmark og udlandet og var repræsenteret på store museer som Kunsten Museum of Modern Art Aalborg og Statens Museum for Kunst.

Han var udlært værktøjsmager – og altså selvlært, nøjagtigt som Lui, der oprindeligt er udlært kok.

Udlært kok

Lui er udlært på Michelin-restauranten Søllerød Kro og har senere arbejdet som kok på fine, bornholmske spisesteder som Melsted Badehotel og Nordlandet. Og da også arbejdet i opvasken på Gæstgiveren i Allinge.

Han arbejdede nemlig i opvasken på den populære Ingolfs Kaffeebar på Amager, og da den har samme ejere som Gæstgiveren, så fortsatte han jobbet der, da han kom til Bornholm. Men arbejdede senere også som kok på Gæstgiveren.

Hvorfor Bornholm?

Lui er vokset op på en anden ø – Amager, men har stærke familierødder på Bornholm. Hans far er bornholmer – hans farfar var med i den bornholmske modstandsbevægelse under den tyske besættelse af øen – og Luis kæreste Sarah er også bornholmer, så er det vel ikke så mærkeligt, at det unge par valgte at flytte til Bornholm. Til Svaneke. Her har de købt Sarahs forældres hus, som de nu bor i. Og Lui har indrettet atelier i garagen.

Sarah har også fundet spændende arbejde på øen: Hun arbejder nu som kommunikationsmedarbejder for Wonderfestiwall.

Soloudstilling

Lui begynder for alvor at arbejde som kunstner for et par år siden – og havde allerede den første soloudstilling i Svaneke sidste år. Det blev markeret med omtale både i Bornholms Tidende og TV2 Bornholm. Tidligere har han deltaget i adskillige udstillinger, bl.a. på Svanekegaarden, sammen med andre kunstnere.

En meget fin begyndelse – og der er blevet lagt mærke til den unge kunstner, der arbejder anderledes og i anderledes materialer. Han er bl.a. flittigt bruger af genbrugsmaterialer. Og han er interesseret i at skabe en forbindelse mellem det, vi opfatter som modsætninger: Natur og industri.

Også den mere berømte morfar beskæftigede sig med naturen i sine værker: Bent Karl Jacobsens serigrafier handler således om natur og konformitet.

En lille ny på vej

Lui har haft atelier flere steder, i Aarsdale og i Aakirkeby, men har nu rykket arbejdspladsen hjem til Svaneke, hvor han har indrettet det i garagen.

Så er han også mere sammen med kæresten og datteren – og den lille familie venter i øvrigt familieforøgelse om kort tid.

Han har for alvor skiftet køkkenredskaberne ud med stemmejern og økse – han arbejder bl.a. i træ og med maling, spraymaling, akryl- og oliemaling. Han brænder ned i træet, snitter med stemmejern og økse.

Og det var, da han rykkede til Bornholm for nogle år siden, at han 100 procent gik ind for arbejdet som kunstner.

Uddannelse som tømrer

Og det er hans store ambition at komme til at leve af arbejdet og sine værker.

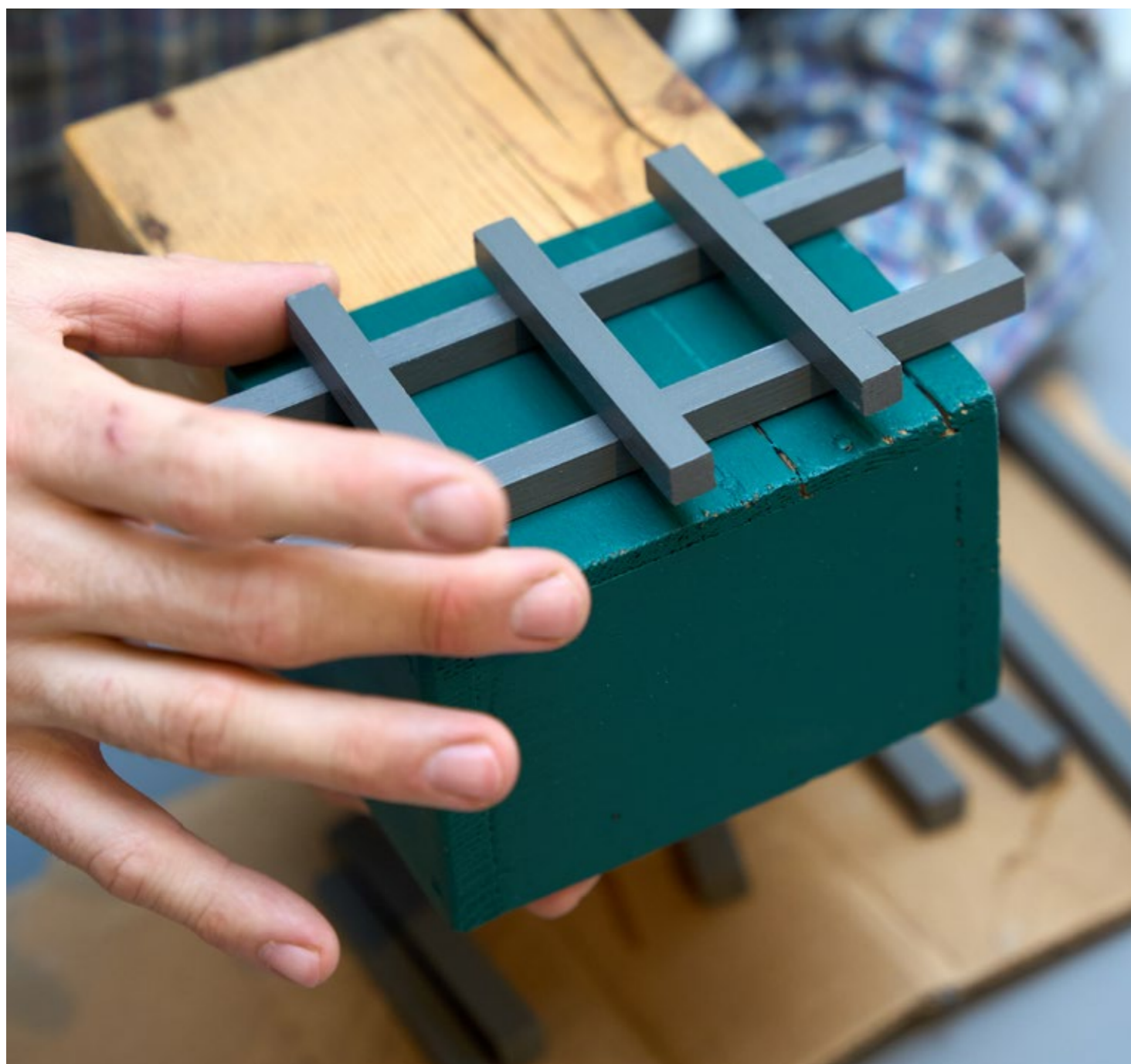
Han er dog også realistisk nok til at indse, at det ikke er nemt at leve af sin kunst. Han er derfor også gået i gang med at tage en uddannelse som tømrer – en uddannelse som han glæder sig til at bruge – og en uddannelse, som også på flere måder relaterer til hans kunstneriske arbejde.

Han har også tjent lidt til livets ophold ved at bage hos Svaneke Brød. Men nu må han nøjes med at betjene de hjemlige kødgryder, hvor familien især holder af hans gryderetter – og af hans indiske retter, som han selv holder meget af.

Ny soloudstilling

Soloudstillingen sidste år fandt sted på Galleri R2 i Svaneke – og det bliver også på et R2 Galleri den næste udstilling finder sted. Det bliver på Galleri R2 i Nansensgade i København senere på året.

Lui ærgrer sig lidt over, at han måtte takke nej til et godt tilbud om en ny soloudstilling her øen. Han var i stedet ved at forberede en større udstilling, der nu ser ud til at blive aflyst, og det er naturligvis ærgerligt. Men vi kommer alligevel til at se mere til og høre mere om den talentfulde kunstner. >>



Begejstret for naturen

I mellemtiden passer han sit galleri og sin tømreruddannelse. Og han er begejstret over at bo på Bornholm – og benytter sig så meget som muligt af øens enestående natur på mange udflugter rundt på øen:

"Der henter jeg meget inspiration. Der er så meget plads her på Bornholm. Jeg er slet ikke i tvivl om, at Bornholm er med til at udvikle mig som kunstner..."

En duft af Amager

Alligevel kan han godt savne lidt fra Amager og de nære venner fra dengang:

"Jeg plejer at sige, at jeg savner en duft af Amager. Her spillede jeg jo også fodbold, da jeg var helt ung – i både Fremad Amager og Kastrup Boldklub, men senere blev det mere til streetfodbold."

Lui er derfor glad for hyppige besøg af sin mor og sine svigerforældre, der også har sommerhus på Bornholm.

Kunst overalt

Lui var ikke så gammel, da hans morfar toppede som anerkendt kunstner. Alligevel var familieskabet en stor drivkraft for Luis ønske om selv at blive kunstner:

"Samværet med min morfar og hans mange kunstværker har helt sikkert været med til at vække min interesse for kreativt og kunstnerisk arbejde. Jeg husker, hvordan jeg bevægede

mig rundt i den store lejlighed på Frederiksberg mellem alle hans arbejder, der var kunst over det hele – og syntes, det var fantastisk spændende. Min mor er faktisk også en utrolig dygtig kunstner, men beskæftiger sig kun med det i sin fritid. Hun har f.eks. lavet udsmykning på Gæstgiveren i Allinge."

Også fotografiet optager den unge kunstner meget. Interessen blev vakt på et efterskoleophold og senere holdt vedlige på en fotoskole i Kastrup.

Står tidligt op

En ganske almindelig arbejdsdag for kunstneren og tømrerlæreren begynder allerede kl. seks om morgenen. Efter det daglige brusebad går han i gang med at tilberede havregrøden til den to-årige datter, og så går turen ellers til Campus, hvor han skal passe sin tømreruddannelse.

KL 15 vender han hjem til Svaneke og til familien og til sit atelier.

Rejse til Frankrig

Familien har dog også tid til at foretage lidt udlandsrejser. Sidst gik turen til Frankrig, og det er sikkert et land, som kan forventes flere besøg af den kunstneriske familie fra Bornholm. Er man interesseret i at se mere til Luis værker kan man finde ham på Instagram, hvor man kan se meget mere til hans værker. Man er altid velkommen til at komme forbi hans atelier i Svaneke og få en snak og et syn på hans arbejder.



A/S REVY 2026

i Bornholms Idræts- & KulturCenter

"Tilbage på sporet"

A/S Revyholdet overgår sig selv med denne helt utrolige historie om jernbane, trolde på Langebjerg, kendisser, intriger og nye politiske strømninger.

Læn dig tilbage, nyd det gode selskab og lad smil og glæde overstråle hverdagens små ærgrelser og problemer.

FREDAG den 1. maj kl. 18

LØRDAG den 2. maj kl. 18

FREDAG den 8. maj kl. 18

LØRDAG den 9. maj kl. 18 UDSOLGT

Pris pr. pers.
kr. 550,-

Prisen er inkl. 2-retters menu, revy og dans til kl. 02.00 med dans til live orkester og DJ!

Billetsalg: Aktum/Øens engros

Kirkeplads 4, 3770 Allinge . Tlf. 4036 0074

RING, BESTIL & BETAL - NÅR DET PASSER DIG!

AFHENTNING/KØB af billetter: TORSDAGE kl. 11-16 & LØRDAGE kl. 10-12

- vi ses i Bornholms Idræts- & KulturCenter i Allinge

Arrangør: Allinge-Sandvig Gymnastikforening


UNDER ÅBEN HIMMEL

Musikhuzets Gårdhave
Billetter købes på musikhuzet.dk

Fredag 24.07



Johnny Deluxe



Sømændene

Lørdag 25.07



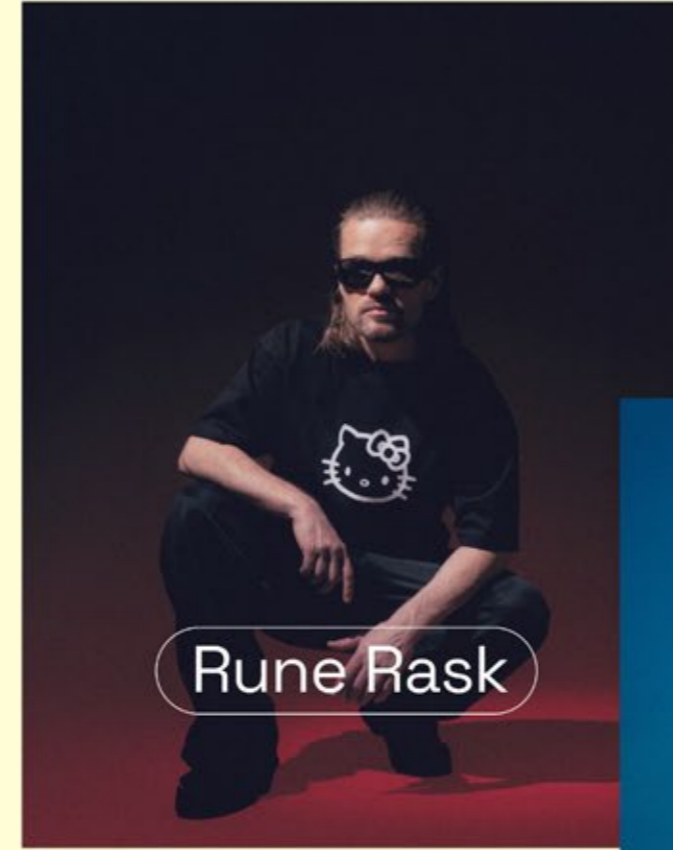
Birthe Kjær



Halberg

GNIST

UNDER ÅBEN HIMMEL



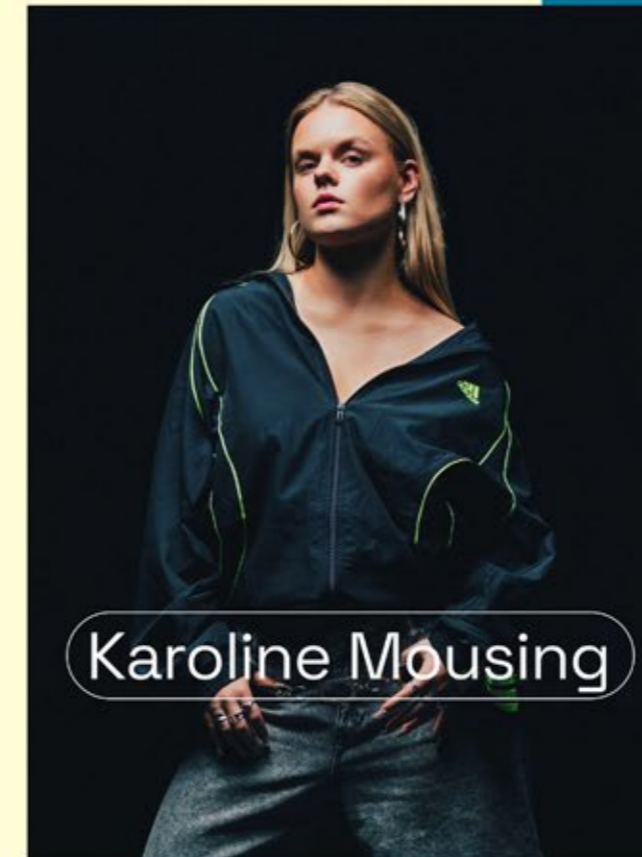
Rune Rask



Kvadrillers



MAS



Karoline Mousing



Sira Jovina

Musikhuzets Gårdhave
Billetter købes på musikhuzet.dk

23.07



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



Vi åbner for sæsonen søndag d. 29. marts 2026 kl. 17.00
I påskedagene d. 2.-6. april serveres både frokost- og aftenbuffeten.
Personalet på BrøDDan ønsker alle en god påske.

BrøDDan
RESTAURANT & CAFÉ



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



- tid til gaver og souvenirs...

friendship
Erugskunst & gaver

Svaneke Havn • tlf. 56 49 35 13 • åbent hver dag fra kl. 11

SKARPE PRISER TIL FØDDER DER VOKSER

9. - 12. APRIL
**BØRNE-
DAG**
BØRNE-
BØRNE-
BØRNE-



SPAR
40%

På masser af
udvalgte styles

BLIV MEDLEM AF
**KLUB
SKORINGEN**

Og få tilbuddene
allerede fra
onsdag d. 8. april

PUMA
Str. 36-39
400,-



SKECHERS
Str. 27-36
550,-



SKECHERS
Str. 23-26
450,-



PRIMIGI
Str. 28-39
800,-



FILA
Str. 30-35
550,-



Str. 27-35
550,-

FILA
Str. 30-35
600,-



Str. 36-39
650,-

Str. 20-28
600,-

skofus
Str. 24-30
400,-



VIKING
Str. 28-35
650,-



hummel
Str. 21-28
350,-



Str. 20-29
600,-



skofus
Str. 25-32
300,-



KOOL
Str. 28-35
500,-



hummel
Str. 28-37
500,-



Str. 28-35
500,-



Sort og lilla
Str. 29-35
650,-



hummel
Str. 28-35
500,-



Sort.
Str. 36-39
700,-



SKORINGEN

Skoringen · Torvegade 6 · 3700 Rønne · skoringen.dk

Alle priser er vejledende og oplyses i DKK inkl. 25% moms. Der tages forbehold for prisændringer, trykfejl, manglende levering og udsolte varer. Gaedler, udvalgte varer fra 09.04. til 12.04. 2026

Et glas vin og et stykke ost

– så er det her

Flor Deli er navnet på en attraktiv vinbar med lækre delikatesser – og en skøn udsigt i Svaneke. Der er ikke så mange pladser. Så kom i god tid – eller tag maden eller vinen med hjem



Af Finn Edvard
Foto: Verner Kjærsgaard

Det er med blandede følelser, disse linjer skrives. For det er en skøn fornemmelse at ankomme til delikatessecafeen Flor Deli i Svaneke – og opdage, at der er ledige pladser. Det bliver måske sværere, når der er mange, der har læst denne artikel. For der er ikke så mange siddepladser på dette vidunderlige sted, der drives af et yngre værtspar, Camilla Bek Olesen og Anders Heindorff – begge oprindeligt fra det vestlige Sjælland, men nu bosiddende i Svaneke.

Passion for gastronomi

Der er flere grunde til, at dette sted er blevet så populært: For det første er beliggenheden fantastisk, nær havn og røgeri. For det andet er parret drevet af en passion for gastronomi - en ægte glæde for god mad og vin – samt et krav om, at leverandører lever op til krav om biodiversitet og økologi. Her er kemikalier no-go - og det giver imponerende resultater på menukortet.

Og nej, det er ikke noget stort spisested. Snarere det modsatte. Her er ikke mange pladser. Det er en vinbar med spændende vine, der tilmed, takket være Anders' gode forbindelser i vinbranchen, kan serveres til yderst rimelige priser. Her kan man med sindsro gå på opdagelse mellem vine fra især forskellige franske distrikter, men også vine fra andre lande.

De orange vine

Vinkortet er spændende og righoldigt, men Anders trækker på det og siger, at han gerne ville have, at vinkortet var endnu større. Men her er f.eks. også et udvalg af orangevin – og hvis man ikke er bekendt med dem, får man gerne en forklaring og en præsentation af Anders.

Smag på cider

Pas på med at bede om råd om cider! Anders har et cideri – og han indrømmer, at han ikke er til at stoppe, hvis han først begynder at tale om dette. Men historien er spændende – f.eks. bruger han vilde æbler til fremstillingen – og de er ikke nemme at finde.

Men hør historien selv – smag evt. på et glas cider imens.

Medmindre man da – som mange – foretrækker et godt glas vin, hvad enten det er boblende, rosé, rødt eller hvidt.

Prisen for en flaske vin er rimelig, jeg gentager det gerne. Det er f.eks. ikke mange steder, man kan få en flaske bobler for 350 kroner. Men det kan man her – og også sikre sig en flaske virkelig god rødvin, f.eks. en flaske Pinot Noir til omkring femhundrede kroner.

Og flere af vinene fås naturligvis også i glas.

Og hvis de ikke gør, så gør de det måske alligevel: "Hvis man spørger på den rigtige måde," siger Anders, hvilket er karakteristisk for den uhøjtidelige stemning, der er på Flor Deli – som der er blandt ægte yndere af god mad og vin.

De sprøde grøntsager

Anders er i det hele taget god til at fortælle om mad og vin – sin egen interesse opstod, da han begyndte at interessere sig for mad, begyndte at lave den selv.

"Interessen for vin dukkede op ganske langsomt, efterhånden som jeg lavede mere og mere mad," fortæller han, mens han forbereder sig på, at der kommer mange gæster her op til weekenden.

Uden for sæsonen holder Flor Deli åben fredag, lørdag og søndag - om dagen, men efter påsken udvides åbningstiden og i turistsæsonen er her åbent fem dage om ugen – også om aftenen. Og kortet frister virkelig til lidt hygge. Eller til et glas vin, sprøde grøntsager, lidt charcuterie, et stykke ost...

Omgivelserne bliver svære at finde smukkere...og vinkortet frister overmåde.

Ost og vin

Her er værtsens eget tip til de mange gæster, der er glade for et glas vin og et stykke ost:

"Jeg ville måske vælge et stykke af den vidunderlige franske ost, Comté, en ost lavet af upasteuriseret komælk i det østlige Frankrig. Hertil måske en af de røde vine fra Jura, der kommer omtrent fra samme sted som osten, så man kan sige, at de kender hinanden..."

Ja tak, det lyder godt...



Delikatesser

Men Flor Deli er andet og mere end en vinbar. Det er også en delikatessebutik, hvor man kan komme og hente mad og vin til sin egen hyggeaften – eller morgenbrød for den sags skyld. For i køkkenet sørger Camilla for lækkert bagværk, brød, boller og kager, der står på mange bornholmske morgenborde nu.

Kaffe og fuldmåneost

Kaffen kommer i øvrigt fra et risteri henne om hjørnet – og den passer fortrinligt til en bolle med fuldmåneost og marmelade. Jeg fortalte før, at Camilla og Anders er fra det vestlige Sjælland. Vejen til Bornholm var ikke så kompliceret, da Anders tidligere har arbejdet på Provianten i Gudhjem. Han havde også en kreds af bornholmske venner og under et ferieophold på øen blev han og Camilla enige om at tage springet og flytte til Bornholm.

De har ikke fortrudt et eneste sekund.

Nærvær på Bornholm

"Vi er vilde med naturen – det var helt befriende at komme væk fra København. Her er nærvær på en helt anden måde. Det er skønt at besøge de gamle venner i Gudhjem. Og så glæder vi os også til efteråret, hvor vi er både i Almindingen og Paradisbakkerne, hvor vi går på svampejagt," fortæller Anders. Ellers er Frankrig et yndet rejsemål.

Rejser i Frankrig

"Vi er lige kommet hjem fra Paris, og den næste rejse til Savoie er allerede bestilt". I Paris slentrer vi rundt og lader os inspirere af spændende restauranter eller delikatessebutikker. Når vi er rundt i Jura eller andre områder, så planlægger vi hjemmefra besøg på vingårde, markeder og mejerier," siger Anders. Det er tydeligt, at meget af inspirationen til

serveringerne i Flor Deli kommer fra Frankrig, hvor Camilla og Anders rejser til sommetider flere gange om året. Navnet Flor Deli stammer i øvrigt fra et vinfagligt udtryk fra Jura. "Ja, og så kan jeg godt lide udtrykket, når "alt står i flor," tilføjer Anders.

Camillas kager

Arbejdsfordelingen i Flor Deli er delt sådan op, at Camilla tager sig af brød, kager og desserter og oste, mens Anders først og fremmest tager sig af anden madtilberedning og vinene. Og det er spændende at gå på jagt i vinkortet med mange velsmagende vine fra spændende distrikter.

Og her er naturligvis også øl og cider, der passer til de enkelte retter på kortet. Og som tidligere nævnt en sjov mulighed for at nyde en orangevin – enten serveret tempereret som en rødvin og i rødvinsglas – eller køligere og serveret i et glas til hvidvin.

En topscorer

Her er naturligvis også vine, der vil passe fortrinligt til en topscorer blandt de søde sager: En blodappelsinkage m. creme fraiche og olivenolie...

Men gå selv ind på hjemmesiden, Instagram eller Facebook og læs mere om denne lille, men spændende vinbar og delikatessecafé, hvor der ikke skal megen fantasi til for at føle sig hensat til sydens sol og duft af Middelhavet.

Men det er vi ikke. Vi er et sted, der for mange er endnu bedre: I en lille vinbar ved vandet i Svaneke, drevet af to yngre mennesker, der har god tid til deres gæster – og som ikke går på akkord med de ting, de stiller på tallerkenen – og den vin, de hælder i glasset.

Men husk, man skal komme i god tid, hvis man vil sidde på stedet og nyde Flor Delis gode vine eller lækre delikatesser.



Midtbornholms Auto A/S

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



Tillid og tryghed ved hvert eneste besøg

Vi kan tilbyde:

- Reparation af alle bilmærker
- Altid fast pris inden reparation
- Gratis hente-/bringeservice



Midtbornholms Auto A/S er din lokale destination for den bedste kundeoplevelse. Med et stærkt fokus på kvalitet, nærvær og tid til kunden er vores mål ikke blot at sælge biler, men at skabe varige forbindelser – både i salgsafdelingen og på værkstedet.



Skotland

Naturligvis kommer du til at opleve den dramatiske kystlinje på Isle of Skye. Og når vi besøger Skotlands ældste byer og største borge, bliver du klogere på landets dramatiske historie. Men det, som du måske vil huske allerbedst når du kommer hjem, er mødet med fårehyrden Neal og hans 18 Border Collies, som sammen passer over 3.000 får i det skotske højland. Det er indtryk som disse, der gør de små oplevelser til de største.

FLYV FRA KBH I PERIODEN 22/6-2/9 2026

8 DAGE | Priser fra kr. 15.995 | www.besttravel.dk/skotland

Royal Edinburgh Military Tattoo
inkluderet i prisen ved afrejse 5/8, 10/8 & 12/8

Altid danske REJSELEDERE

Hos Best Travel, er vores rejseledere hjertet i hver eneste rejseoplevelse.

De er passionerede formidlere og vidende eksperter, der sikrer, at din rejse bliver både tryk, inspirerende og uforglemmelig.

BAZEMENT



Black Colour
Nailberry
Cream
Pulz jeans
Prepair
Soft Rebels
Three M
Pia Ries
Munkholm
ZarkoPerfume
Woden
Soulmate
Depeche
NKD APE Eau de parfume
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

Irland og Nordirland Rundrejse priser fra 16.495,-

9 DAGE • Tag med på denne flotte rundrejse gennem fantastisk natur, byer og historie. Glæd dig til højdepunkter som Giant's Causeway på nordkysten i Nordirland, de lodrette klipper 'Cliffs of Moher', skønne landskaber ved Killarney, den smukke panoramatur Ring of Kerry, Belfast med Titanic Belfast® center og selvfølgelig Dublin. Vi bor på godt beliggende hoteller inkl. halvpension, alle udflugter og dansk rejseleder.

1. JUN 6. JUL 20. JUL 10. AUG 24. AUG 7. SEP



Se alt det inkluderede i prisen - scan koden eller besøg www.besttravel.dk/irland

Englands hjerte Fra London til Lake District priser fra 13.995,-

8 DAGE • Tag med når vi udforsker det centrale og nordlige Englands smukke, vilde landskaber og stjerningsfulde byer. Vi besøger universitetsbyerne Oxford og Cambridge og oplever Shakespeares fødested. Vi sejler på Lake Windermere og nyder den sande "gammelengelske" idyl i Cotswolds samt på et besøg på Chatsworth House. Vi oplever det moderne liv i Liverpool, besøger Beatles-museet og slutter rejsen med storbyoplevelser i London.

11. AUG



Se alt det inkluderede i prisen - scan koden eller se www.besttravel.dk/englandshjerte

Cornwall og Sydengland Rundrejse priser fra 14.995,-

8 DAGE • I den sydvestlige del af England venter skønne landskaber og spændende kulturoplevelser i historiske byer. Oplev monumentet Stonehenge, charmerende landsbyer langs Cornwalls smukke kyster og stemningsfulde historiske byer som Bath og Salisbury. Vi smager på cheddar-ost ved Cheddar Gorge, får afternoon tea i Dartmouth, besøger Nelsons skib HMS Victory i Portsmouth og udforsker den vilde natur på Dartmoor-heden.

15. APR 10. JUN 8. JUL 5. AUG 19. AUG 2. SEP



Se alt det inkluderede i prisen - scan koden eller se www.besttravel.dk/sydenland

Tlf. 70 20 98 99 www.besttravel.dk

Ved bestilling, oplys venligst annoncekode: BORNHOLM

Priser pr. person i delt dobbeltværelse/kaht. Forbehold for udsolgte datoer, trykfejl og prisændringer.



Best Travel

Rejs dig rig

Fra byskriverson til verdenskendt videnskabsmand: Johan Nicolai Madvigs bornholmske rødder

Af Lars Rømer
Foto: Budtz Müller & Co.

En buste med en historie

Du har måske set hans buste, når du kører ind i Svaneke ad Østermarievej og undret dig over, hvem han egentlig er. Måske har du sågar set en tilsvarende buste på Vor Frue Plads foran Københavns Universitet. Måske har ingen af delene påkaldt din opmærksomhed. Johan Nicolai Madvig er navnet på personen, der gemmer sig bag den lysegrønne bronze, og da han blev født i år 1804, var der da heller ikke meget der pegede i retning af, at han endte med at blive en af de mest indflydelsesrige personer i sin samtid. Det er dog ikke hans bedrifter som voksen, som kommer til at fylde nedenfor, men et lille indblik i Johans barndomsminder om at vokse op i Svaneke for over 200 år siden, sådan som han selv skrev dem ned i sine erindringer.

Fra Blekinge til Bornholm

Først skal vi dog lige tage en kort omvej væk fra øen, for som så mange andre bornholmske efternavne stammer slægtsnavnet Madvig egentlig ikke fra Bornholm. Johans ti-poldefar, Hans Olufsen, var født i 1639 i den lille by Matvig i Blekinge. Blekinge hørte på det tidspunkt til Østdanmark og overgik ligesom bl.a. Skåne, Halland og Bornholm til Sverige efter Roskildefreden i 1658. I modsætning til begivenhederne på Bornholm, hvor en lille gruppe bornholmske oprørsfolk slog den svenske kommandant Printzensköld ihjel og gav Bornholm tilbage til Kong Frederik III, vedblev resten af de tidligere østdanske områder at være svenske. Hans Olufsen forblev dog loyal over for Danmark og da der atter udbrød krig i 1670'erne, mistede han al sin ejendom på grund af sin dansksindethed og støtte til Kong Christian V, som nu besad tronen. Hans Olufsen forlod derfor Matvig og efter et kort ophold i København modtog han som tak for sin trofasthed titlen som skovridder på Bornholm i 1681. Derefter tog han Madvig til efternavn, hvorfra det siden har spredt sig over hele øen.

Barndommens trange kår i Storegade

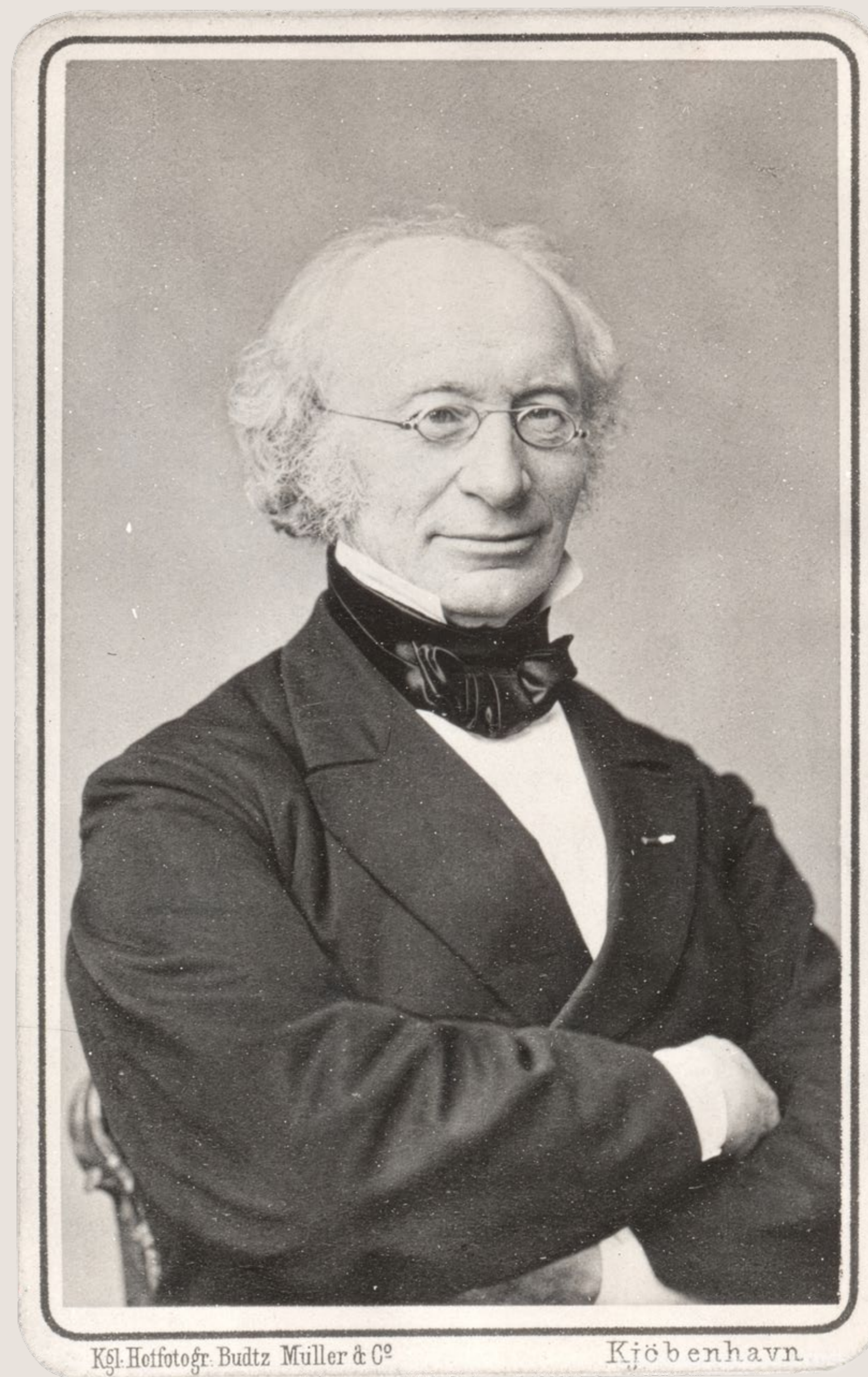
Hans Olufsens søn, Oluf Hansen Madvig, blev byskriver i Svaneke og samme hverv gik i arv i generationer. Da Johan Madvig blev født i 1804 var det hans far der var byskriver og i sine unge år hjalp Johan sin far med at løbe med breve og byskriver-ærinder. Johan var tredje barn ud af otte, hvoraf den ene bror døde som spæd. Som var gældende for alle børn i Svaneke på den tid, så var de ikke kommet med storken, men kom fra Davids Dam – et vandhul lige uden for byen på Korsbøjevej, som vist ligger der endnu. Der var trange, endda tarvelige kår i barndomshjemmet i Storegade 10, hvor Johans far måtte supplere byskriververvet med et lille avlsbrug og dyrke lidt jord uden for Svaneke. Det var især Englandskrigens begyndelse i 1807, som var medvirkende til de knappe midler, og det blev ikke bedre da faderen senere blev ramt af langvarig sygdom.

En streng opdragelse og smagen for brændevin

Opdragelsen var af den strengere slags, dog ikke uden kærlighed. Man sagde De til sine forældre og kunne også opleve fysisk afstraffelse. Faderen, Poul Anthoni, gjorde dog ikke selv så meget brug af legemelig tugtelse, men fik i stedet Johans mor, Margrethe Benedicte, til at afstraffe børnene. Johan var dog en artig dreng, morens kæledægge om man vil, så han huskede kun to gange at have fået slag. Særligt en oplevelse satte sig varige spor. I Svaneke var det på den tid ret normalt at man i stedet for at give børn smør på deres rugbrød, krydrede det med brændevin – brændevinsbrød kaldtes det – og det var noget den unge Johan fik smag for. Brændevin var i det hele tage noget, der blev produceret og drukket meget af på Bornholm i de år, så meget at det nævnes i samtidige kilder, at man stort set aldrig oplevede en bornholmer fuld fra sans og samling. Næh, i stedet havde bornholmerne et jævnt indtag og var vel for manges vedkommende permanent lidt småfulde. Funktionspromille vil man vel kalde det nu om dage. For Johans vedkommende førte hans smag for brændevinsbrød ham dog i uføre. Som del af sin fars byskrivergerning var det nemlig normal skik, at kunderne blev budt på en snaps. Ikke sjældent var der en smule tilbage i glasset, som Johan sørgede for at tilluske sig, indtil han en dag blev så beruset, at han faldt i søvn stående, mens han lænede sig mod vindueskarmen. Resultatet blev en ordentlig omgang med faderens ridepisk – om end det var moderen der slog – og den 11-årige Johan lovede sig selv at afstå fra brændevin fremover. Ifølge sin egen hukommelse holdt han det stort set resten af sit liv.

Sagn, underjordiske og overtro

Når det ikke var brændevin Johan labbede i sig i sine unge år, indtog han sammen med sine søskende og andre jævnaldrende en lind strøm af sagn og eventyr: Historier om et sort spøgelsessvin, der gjorde byen usikker, om manden der fra tid til anden gik i Storegade med sit afhuggede hoved under armen eller hvordan råbene fra druknede søfolk eller en af-død politibetjent spøjte i klipperne. Der var også eventyret om Prinsessen på Glasbjerget eller om hanen der lå død i ølkaret. Det meste blev fortalt af Johans ugifte faster Malene, som prikkede til børnenes fantasi. På den vigtigste plads i hendes repertoire var fortællingerne om de underjordiske. Som Malene fortalte, hørte de underjordiske ikke blot til i fjerne tider, men kunne stadig ses på særlige dage i løbet af året. Ved Svendshøj uden for Svaneke, som på det tidspunkt var ejet af Johans far, kunne man se højen stå på lysende pæle og se de underjordiske feste og danse. Og ved Hammerslet lidt vest for Vigehavn kunne man også se dem stikle sammen over jorden i skarevis og de havde blandt andet også afskrækket englænderne fra at gå i land i 1807-1808 ved at opstille deres hær langs kysten og vise deres skinnende våben. Da Johan blev ældre, mente han at disse >>



fortællinger mestendels måtte være udtryk for overtro eller sågar et sygeligt sind. Dette var særligt tilfældet med en mand ved navn Ole Haakensen, som gik rundt i Svaneke s gader iført gammelt soldatertøj og hat og fortalte folk, at han havde været de underjordiske konge, men nu var blevet afsat og udstødt.

Uanset sandhedsværdien i fortællingerne oplevede Johan dog hvordan disse fortællinger om et mere magisk og levende landskab satte sig i ham og de andre børns lege, dagdrømmerier og hvordan deres oplevelser i naturen var. Mere end én gang blev den unge Johan ramt af skræk og rædsel, mens han færdedes i klipperne omkring Svaneke og måtte styrte hjem og blive trøstet af sin mor. Selv i skoleundervisningen sneg der sig magiske væsner ind. Hvis der var nogen i skolen, som ikke opførte sig ordentligt, var skolelærerinden ikke bleg for at true eleven med at blive smidt op på loftet, hvor et frygteligt væsen ved navn Bobbarægus boede på et skind. De modigste i klassen turde måske godt træde op på de første par trin af stigen op til loftet, men før de kunne komme helt op og se Bobbarægus, ville lærerinden forbarme sig og de fik lov at kravle ned, hvis de lovede at opføre sig ordentligt.

En enestående akademisk karriere

Måske var det truslen med Bobbarægus, som gjorde Johan ekstra opmærksom i undervisningen? Han var i hvert fald umanerlig dygtig og havde også gjort sig positivt bemærket over for Biskop Münster, da han besøgte Bornholm. Med biskoppen og Etatsrådinde Marie Kofods hjælp blev det året efter faderens død i 1816 arrangeret, at Johan i en alder af kun 13 kunne forlade Bornholm for at tage til Frederiksborg og Hillerød og begynde på latinskole. Herefter fulgte studier på Københavns Universitet og en ganske enestående karriere,

hvor især sprogkundskaber og filologi endte med at blive Johan Madvigs speciale.

Udover at være ekspert i den græsk-romerske oldtid, hvor han blev internationalt anerkendt for sit arbejde og oversættelser, beherskede han bl.a. også hebraisk, arabisk og sanskrit. Allerede som 25-årig fik han stilling som professor på Københavns Universitet, en stilling han holdt i 50 år frem til 1879 og var rektor for universitetet adskillige gange i løbet af perioden. Madvig havde også stærke meninger om vigtigheden af sprog i forhold til åndelig og kulturel dannelse og spillede en vigtig rolle i indretningen af undervisningssystemet i Danmark. På trods af sin sproglige kunnen eller måske netop på grund af sin faglighed, vedblev han dog at tale bornholmsk i en sådan grad, at han oplevede at blive spurgt til hvilket land han dog kom fra.

Politiker, minister og æresborger

Undervejs var han også i en længere periode en central figur i dansk politik, bl.a. som Kultusminister – en blanding af undervisnings- og kirkeminister og med adskillige ærestitler. Og hvis det ikke var nok og mere end hvad man nok havde kunnet forvente af en fattig byskriverson fra Svaneke med aner i det sydsvenske, så blev Johan Nicolai Madvig også Præsident i det Kongelige Danske Videnskabernes Selskab, så vel som den første formand for Carlsbergfondet. Med den livshistorie in mente er det måske ikke så underligt at han også blev den første æresborger i Svaneke og i 1873 og i anledning af sin 70-års fødselsdag året efter også fik sin egen lille plads og buste i krydset mellem Storegade og Byfogedbakken i Svaneke, hvor han stadig står og stirrer i retning ud af byen. Johan Madvig døde i 1886 og blev begravet på Assistentens Kirkegård i København og der kan læses meget mere om hans opvækst på Bornholm i hans erindringer.

HVAD VIL DU HAVE RÅD TIL?

Kvalitet – Indlevelse – Indsigt



Dan Andersen Ole Bonderup Anders Kofoed Jacob Vejdixsen



RØNNE REVISION
Statsautoriseret Revisionsvirksomhed

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

www.ronnerevision.dk



Se mere & bestil på bornfiber.dk
eller ring til os på 70 89 00 00



Opgrader til lynhurtigt fibernet & oplev det bedste internet

BornFiber er din lokale udbyder af lynhurtigt fibernet & tv. Med fibernet får du en lynhurtig, stabil og sikker internetforbindelse. Så kan alle i hjemme trygt surfe, streamer og arbejde - helt uden afbrydelser.

Uanset hvilket behov du har, står vi altid klar til at hjælpe med at finde den bedste løsning til dig!

Din lokale
udbyder af
fibernet & tv

BORN
FIBER



Irene binder landsbyerne sammen

Det er over ti år siden, at Irene Dunker gik på efterløn, men det var ikke for at slappe af i haven og bage småkager. Det er ikke for meget sagt, at den særdeles aktive efterløner er primus motor i et omfattende foreningsarbejde, der binder fire bornholmske byer sammen...

Af Finn Edvard

Foto: Verner Kjærsgaard

Det er egentlig meget typisk, at Irene Dunker ikke aflyser samtalen, selv om hun er sengeliggende med rygsmerter. Og selv om man som bekendt ikke nævner en dames alder, så er det ingen hemmelighed, at hun sidste sommer kunne fejre 75-års fødselsdag – omgivet af et væld af venner og bekendte, familie og andet godtfolk, der strømmede til KIF Centret i Klemensker for at ønske tillykke. For der skal andet og mere til end problemer med ryggen, før den særdeles aktive efterløner melder afbud eller lader sig bremse i en af sine mange aktiviteter.

Kendt af mange

Irene Dunker er kendt af mange på Bornholm, lad os bare sige det sådan. Hun smiler undskyldende: "Nogle gange kniber det med at huske navnene..."

Det er der ikke noget at sige til. Hun kommer i forbindelse med rigtig mange mennesker sådan gennem hele året – alene til Ældre Sagens julefrokost, der sædvanligvis holdes på Hotel Balka Strand, møder over to hundrede mennesker op og har en skøn julefrokost – de seneste år med musik leveret af Klaus & Servants.

Og Irene står for mange andre aktiviteter. Det er hende, der byder velkommen og er kruntappen, så alle kender hende. Så er der ikke noget at sige til, at det kan knibe lidt den anden vej, med at huske alle navne, og det undskylder de fleste, selv om Irene ikke bryder sig om det og helst vil være på fornavn med alle.

Og det er hun da også med mange, som den ægte bornholmer hun er.

Fra Østerlars

Og Irene er en af de bornholmere, hvor man rigtigt kan høre, hvor hun kommer fra, selv om det nok ikke er alle, der ved, at hun voksede op på et husmandssted i Østerlars. Men den bornholmske accent... den er der!

De var tre søstre i hjemmet, men den yngste kom først til i 1969, og der havde Irene pakket kufferten og var taget til Rønne, hvor hun dels havde fået en kæreste – dels fået en plads som kontorelev hos C.F. Stender & Søn, der var et kendt engrosfirma indenfor vin og spiritus.

Bornholmsk natur

Men hun husker barndommen på landet ved Østerlars med glæde: Først dyrkede hun meget gymnastik, men på grund af en hofteskade måtte hun stoppe med gymnastikken og begyndte i stedet at cykle rundt i den kønne natur omkring Østerlars - den bornholmske natur, som hun stadig sætter så stor pris på. Hun cyklede bl.a. til Almindingen og til borggraven Lilleborg – et sted, der stadig er blandt hendes favoritter.

Børn og børnebørn

Og hun har i det hele taget så stor en glæde for øen, at hun ikke drømmer om at forlade den – heller ikke, da hun var yngre.

Hun kommer dog en del på Sjælland, døtrene og børnebørnene bor der, men "det er ikke mange dage, jeg er i København," som hun siger med et smil.

Irene blev gift og fik børn, blev senere skilt, men traf så Poul, som hun nu har været gift med i 25 år, og parret har fire børn tilsammen og hele otte børnebørn.

Bor i Klemensker

Irene og Poul bor i en dejlig andelsbolig i Klemensker med den smukkeste udsigt, og især Klemensker er Irene meget glad for. Det er også der, hun har boet længst i sit liv, og netop interessen for dagliglivet i Klemensker har været en afgørende faktor for det store, frivillige arbejde, som hun har udført, siden hun gik på efterløn som 64-årig i 2014. Irene sluttede sit arbejdsliv som fuldmægtig i Bornholms Regionskommunes fritids- og kulturforvaltning, som hun i øvrigt var tilknyttet lige fra starten i forbindelse med kommunalreformen. Inden da havde hun arbejdet bl.a. som skolesekretær på Klemensker Skole.

Anbefaler Klemensker

Klemensker har været hendes base siden 1973, og Klemensker er også en by, som Irene vil anbefale alle dem, der tænker på at slå sig ned på Bornholm:

"Fordi en by som Klemensker har meget mere at byde på, end man først skulle tro – og så er det jo ikke den dyreste by at bosætte sig i," tilføjer hun.

Spændende butik

Irene fremhæver byens aktive foreningsliv, hun taler - og anbefaler varmt – byens Brugs med de mange gode tilbud og varer – hun fortæller om idrætsforeningen, om genbrugsbutikken, om Klemensker Kro og ikke mindst Klemensker Mejeri, der nu åbner en skøn ostebutik med et stort udvalg af de præmierede oste, der fremstilles på mejeriet, samt andre skønne mejeriprodukter.

"Den ostebutik vil jeg virkelig anbefale turisterne at besøge, hvis man vil have en rigtig lækker bid af Bornholm," siger hun.

Lokal swimmingpool

Og den særdeles lokalkendte Irene anbefaler også det dejlige friluftsbad med "Bornholms bedste swimmingpool," nogle af de skønne "klyngestier" til vand- eller cykelture, der fører gennem nogle virkelig smukke områder. De har også den fordel, at man ikke bliver overrendt af andre turister, tilføjer hun.

Og man kan læse mere om fælles ture på klyngestierne og meget mere på nettet i Klyngeavisen.dk, hvis man da ikke er lokal og får avisen ind ad døren.

Fire byer

For Irene er naturligvis også særdeles aktiv i det samarbejde, der hedder 4-Kløver-Klyngen, der binder byerne Klemensker, Aarsballe, Nyker og Rø sammen. Også 4-Kløver-Klyngen har en hjemmeside, hvor man kan læse meget mere om dette spændende samarbejde. Og her forstår man for alvor Irenes anbefaling til at bosætte sig i Klemensker eller i en af de andre byer i samarbejdet, for >>



der er virkelig mange aktiviteter - ingen behøver kede sig, heller ikke om vinteren, skulle vi hilse og sige.

Klyngeavisen

Det er også Irene, der er ansvarshavende redaktør af Klyngeavisen, den tidligere Klemensker Avis, der via navnet Klemensker-Rø Avis nu har fået sit nuværende navn og som uddeles som trykt avis til alle husstande i de fire byer Klemensker, Aarsballe, Rø og Nyker. Og selve uddelingen foretages af frivillige medborgere.

Irene har som formand for Ældre Sagens aktivitetsudvalg også med mange spændende arrangementer at gøre. Og så står hun mandag og onsdag for motionsholdet Glad Motion +50 for idrætsforeningen – et initiativ, der er blevet belønnet med et æresmedlemskab af Klemensker Idræts Forening.

Bridge og cykling

Nej, ingen behøver at kede sig i området: Ældre Sagen arrangerer bridge- og cykelgrupper, eftermiddage med højskolesange – og Irene er naturligvis også med, når Ældre Sagen inviterer med til "Danmark spiser sammen" og meget, meget mere.

Utroligt at tænke på, at der også har været tid til mange udlandsrejser, som Irene og Poul har været på: Kina, Thailand, Californien, Grækenland og Gran Canaria – og flere andre steder.

Irenes gryderetter

Hjemme elsker hun at lave mad – menuen står tit på en hyggelig gryderet og bagefter slapper hun af med sin tablet og e-reolen, hvor hun foretrækker at læse en spændende slægtsroman, hvis hun da ikke er sammen med nogen fra en stor vennekreds...

Hvis det overhovedet giver mening at tale om en ægte bornholmer, så har vi vist lige præsenteret en her...

PS: Glemte vi at nævne, at hun også er kasserer i Frivillig Forum Bornholm...?

SvanekeGaarden

SPILLESTED USTILLINGSHAL HYGGE NÆRVÆR



SE HVAD DER SKER I VORES KALENDER:

Facebook - Svanekegaarden

Instagram - svanekegaarden3740

www.svanekegaarden.dk



Bliv set – og sælg mere

Vi omdeler brochurer, aviser, magasiner, direct mails mm. til husstande på Bornholm.

Kontakt os i dag og få et tilbud



Scan QR koden

FK
DISTRIBUTION



Besøg www.fk.dk | Ring 43 43 99 00

FÅ ET TILBUD PÅ
56 94 74 60



Flot græsplæne uden arbejde. Vi klarer det hele...

Brug jeres fritid på at nyde hinanden uden at gå på kompromis med haven.

Din robotplæneklipper leveres færdigmonteret og køreklar

**GRATIS
OPSÆTNING**



Opsætning & fuld installation

Vi klarer alt monterings- og installationsarbejdet. Vi går først, når det virker.



Grundig vejledning

Vi vejleder dig til at kunne betjene din robot i hverdagen.



Service og vinteropbevaring

Vi tilbyder service og vedligehold af din robot, så den altid er i topform.

HELLISEN OUTDOOR

Rønnevej 90, 3720 Åkirkeby
Tlf. 56947460 – Hellisen@hellisenoutdoor.dk

TORSDAG 9. APRIL KL. 12-16

Hele **ALLINGES**

HÅNDVÆRKER

MESSE



Alle de kendte mærker kommer. Gør du?



STARK
Sammen bygger vi professionelt

STARK ALLINGE • PILEGADE 33 • 3770 ALLINGE-SANDVIG