

ENDLOSE SPAZIERGÄNGE

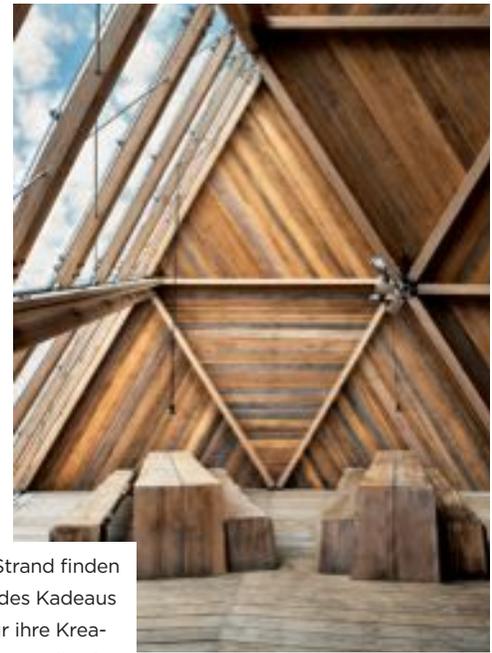
Der Sand auf Bornholm ist so fein, dass mit ihm Sanduhren gefüllt werden. Barfuß erfühlen kann man das am berühmten Dueodde Strand



DIE INSEL *des guten Geschmacks*

Auf BORNHOLM ist das Licht intensiver, die Vegetation exotischer und das Leben noch entspannter als im ohnehin entspannten Rest des dänischen Königreichs. Beste Bedingungen für Kreative: Sie toben sich hier mit Kochkunst und Design aus

TEXT GUNTHILD KUPITZ



Selbst am Strand finden die Köche des Kadeaus Kräuter für ihre Kreationen. Auch großartig: der People's Dome von Architekt Kristoffer Tejlgaard (r. o.) und beste Bornholmer Heringe

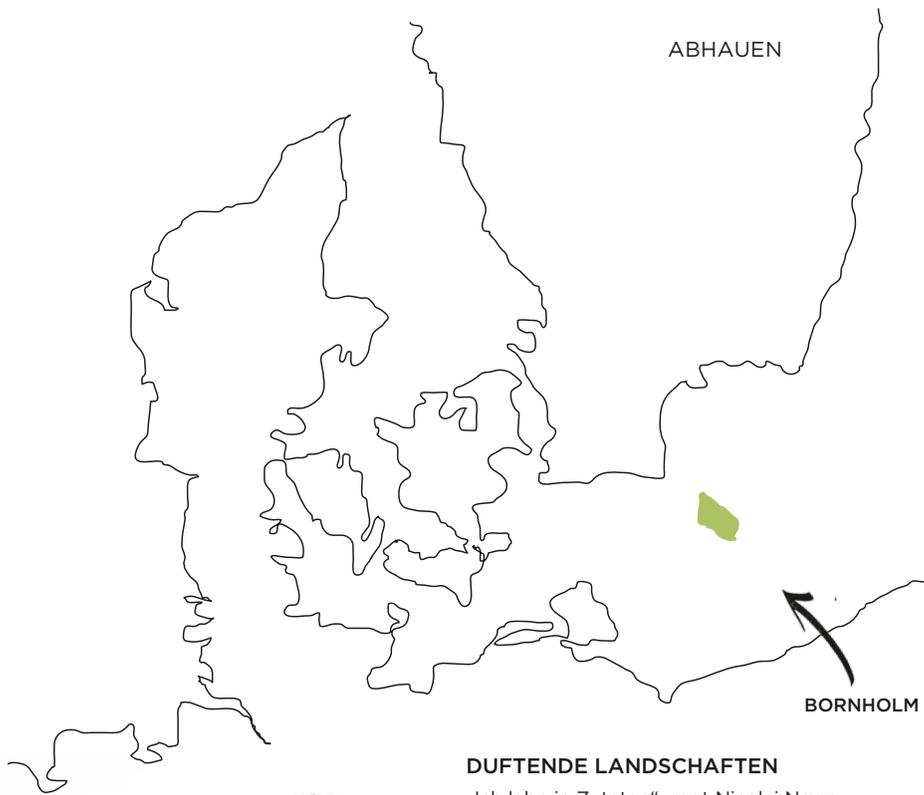


FOTOS NEUMANN UND RODTMANN, MARIE LOUISE MUNKEGAARD (2), COURTESY OF TEJLGAARD UND JEPSEN, VISITDENMARK.DE/BRUNO EHRS

Der Sage nach hatte Gott nach Erschaffung Skandinaviens noch etwas Erde, Wasser, feinen Sand sowie Felsen und einige große Steine übrig. All das nahm er, warf es in die Mitte der Ostsee – und Bornholm war entstanden, eine knapp 600 Quadratkilometer große Insel, in der sich landschaftlich fast ganz Mittel- und Nordeuropa vereinigen.

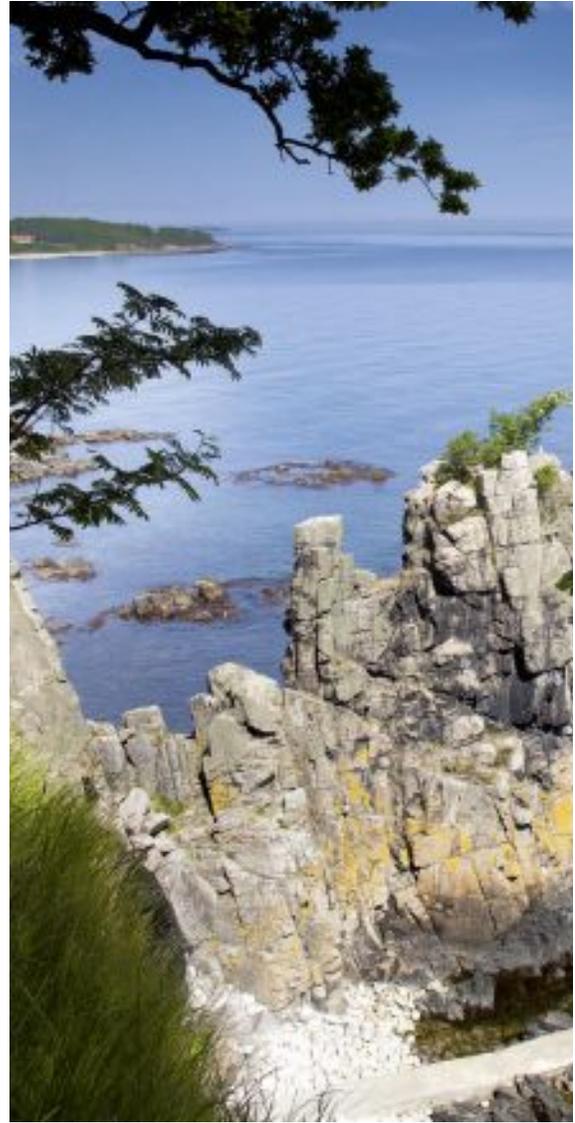
Kilometerlange weiße Sandstrände wechseln sich hier mit zerklüfteten Steilküsten ab, rauschende Wasserfälle, Wiesen und Weizenfelder treffen auf sanfte Hügel und Hochmoorseen, Laubbäume verschmelzen mit Fichtenwäldern. Und weil auf Bornholm wegen seiner Insellage ein maritimes Klima

mit nur geringen Temperaturschwankungen herrscht, gedeihen hier nicht nur Raps und Kartoffeln, sondern sogar südeuropäische Feigen und Maulbeeren; in den windgeschützten, schattigen Spaltentälern im Norden und Westen der Insel hingegen wachsen Waldmeister und Waldsauerklee. All das pflücken und sammeln junge Köche wie der Bornholmer Nicolai Nørregaard vom Restaurant Kadeau, um sich davon zu spektakulären Kombinationen inspirieren zu lassen. „Ich lebe hier in Zutaten“, sagt der 36-Jährige. Er ist Autodidakt und zugleich einer der fantasievollsten Vertreter der sogenannten neuen nordischen Küche. Neun Jahre ist es nun her, dass ➔



DUFTENDE LANDSCHAFTEN

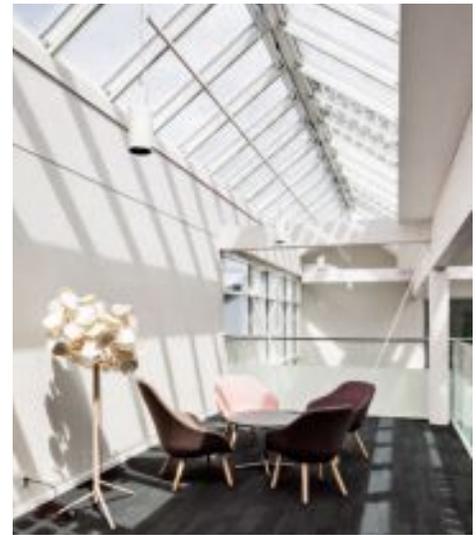
„Ich lebe in Zutaten“, sagt Nicolai Nørregaard, einer der Gründer des Sternerestaurants Kadeau im Süden von Bornholm. Er serviert hyperregionale Küche – alles, womit gekocht wird, stammt von der Insel. Wie etwa der Schnittlauch, den Nørregaard gerade geschnitten hat, oder die Kiefernadeln, mit denen er das Salz aromatisiert





SCHROFFE SCHÖNHEIT

Bornholm hat beides: Sand- und Steinstrand. Die Granitfelsen der Helligdomsklippen sind 22 Meter hoch. Man kann sie in echt in der Sonne genießen oder auf vielen Gemälden bewundern



DAS AUSSEN NACH INNEN HOLEN

So geht nachhaltiges Wohnen: Das neue Hotel Green Solution House verbindet Natur und Architektur (www.greensolutionhouse.dk)



FOTOS NEUMANN UND RODTMANN (4), MARIE LOUISE MUNKEGAARD, VISITDENMARK.DK/KIM WYON, STAMERS KONTOR (2)

Nørregaard und sein Partner Rasmus Kofoed, 35, sich und der Insel mit ihrem Restaurant ein Geschenk gemacht haben. Damals kauften sie einen alten Kiosk oberhalb des Strands im Süden Bornholms. Von außen besitzt das Gebäude noch immer den Charme eines Pionierlagers aus den 70er-Jahren, bietet dafür aber einen so grandiosen Blick über die mit Strandhafer und zartgelbem Labkraut bewachsenen Dünen hinweg auf den leeren, breiten Sandstrand und die sanft rollende Ostsee, dass man innerlich ganz ruhig und still wird.

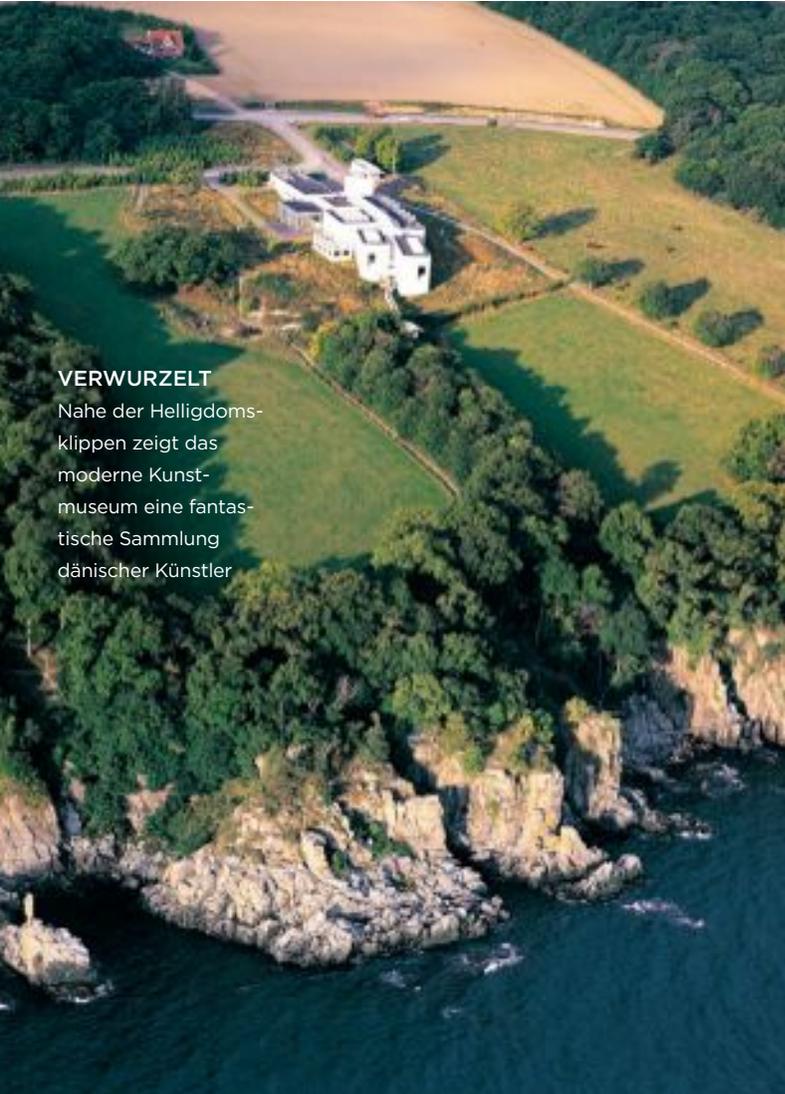
Hier, am Ende einer langen, schmalen Straße, die durch einen breiten Waldgürtel führt, begann Nørregaard mit seiner hyperlokalen Küche. Die Zutaten, mit denen er seine Gerichte und sensationellen Obstsafts erfindet, stammen ebenso wie das im Restaurant verwendete Geschirr fast ausschließlich von Bornholm oder zumindest aus Dänemark. Er experimentiert mit Gemüse, Früchten, Kräutern, Fisch und Fleisch, verarbeitet die Zutaten roh und gedünstet, gebraten und getrocknet, legt sie ein, fermentiert, pulverisiert und frittiert sie.

„Bornholm ist unsere DNA“, erklärt Nørregaard. Und die lassen Kofoed und er jedes Jahr in Form von mehr als zwei Tonnen konservierter Lebensmittel nach Kopenhagen brin-

gen: 2012 eröffneten sie nämlich in der dänischen Hauptstadt einen Ableger ihres Restaurants – und bekamen dafür prompt einen Michelin-Stern. Und ein Jahr später endlich auch einen für den Prototyp in den Dünen.

Die identitätsstiftende Verwurzelung mit der Insel spüren nicht nur Nørregaard und Kofoed. Auch Daniel Kruse trägt sie in sich: Vor 34 Jahren auf Bornholm geboren, nutzt der „Koch des Jahres 2012“ in Lassen's Restaurant im Norden der Insel ebenfalls vor allem lokale Produkte für seine französisch inspirierten Gerichte mit skandinavischem Einschlag. Und auch die Thailänderin Sopha Nerst fühlt sich Bornholm verbunden. Im Aeblesøen, nur zehn Minuten Autofahrt von Lassen's Restaurant entfernt, kombiniert die 39-Jährige kühn ihre beiden Heimatküchen in ihren Menüs und verwendet dafür alles, was ihre Gärten an Selbstgezo-genen hergeben.

Dass man nicht von der Insel kommen muss, um sich als ein Teil von ihr zu empfinden, bewiesen schon die Künstler der sogenannten Bornholmer Schule vor 100 Jahren. Denn tatsächlich stammte mit Oluf Høst nur ein einziger von ihnen überhaupt von dem Eiland. Alle anderen hatten sich, fasziniert von dem intensiven Licht und der Schönheit der Land- ➔



VERWURZELT

Nähe der Helligdomsklippen zeigt das moderne Kunstmuseum eine fantastische Sammlung dänischer Künstler

LECKERER BRAUCH MIT RAUCH

Die Schornsteine der Fischräuchereien, wie hier im Örtchen Hasle, sind ein Markenzeichen von Bornholm (www.hasleroeegeri.dk)



schaft, erst später hier niedergelassen. Ihre Werke – überwiegend Milieu- und Landschaftsstudien im Stil der klassischen Moderne – werden heute im Bornholmer Kunstmuseum in Gudhjem gezeigt. Zweiter Sammlungsschwerpunkt: die Kunstgewerbeabteilung. Vor allem Glaswaren und Keramiken haben aufgrund der reichlich vorhandenen Rohstoffe wie feiner Sand und Lehmerde eine ebenso lange wie bedeutende Tradition. Das ist auch der Grund, warum es seit ein paar Jahren am Rand vom Hafentädtchen Nexø mit der School of Design einen Ableger der Königlich Dänischen Kunstakademie gibt, kurz KADK. An dieser kleinen, in Europa jedoch führenden Einrichtung werden jedes Jahr nur zwölf Frauen und Männer in den beiden Gewerken ausgebildet. Zum Abschluss stellen sie ihre Arbeiten dann im Museum aus. Einige der ehemaligen Studenten sind weltweit bekannt.

Wie zum Beispiel die beiden Glasbläser Maibritt Jönsson und Pete Hunner. Das Ehepaar hat mit seinem Studio „Baltic Sea Glass“ in der Designszene einen ähnlich klangvollen Namen wie Nicolai Nørregaard bei Köchen und Gourmets. Ihre Werkstatt in Gudhjem haben die Künstler direkt am Meer eingerichtet. Dort entstehen Vasen, Trinkgläser und Karaf-

fen, für die sie bereits mit zahlreichen internationalen Preisen ausgezeichnet wurden. „Wir nutzen die Reflexionen und arbeiten mit dem Licht, bis wir die Farben und Formen der Natur so eingefangen haben, wie wir sie erleben“, beschreibt Maibritt Jönsson ihre Art zu arbeiten. Ihr Partner Hunner war vor knapp 30 Jahren aus dem amerikanischen Kansas nach Bornholm gekommen – und geblieben, so wie viele vor ihm. Denn die Insel ist schon lange eine Künstlerkolonie. Einige stammen wie Hunner aus Übersee, andere aus Skandinavien, und wieder andere hatten in der alternativen Wohnsiedlung Christiania in Kopenhagen gelebt, bevor sie auf der Insel alte Hofgüter kauften und in Ateliers verwandelten.

Zu den jüngsten Zugängen in Bornholms kreativer Szene gehören die beiden Keramikerinnen Mie Mølgaard und Sussi Marcussen. 2009 hatten sie sich an der KADK kennengelernt. Vor eineinhalb Jahren, als die beiden alleinerziehenden Mütter arbeitslos waren, beschlossen sie, sich gemeinsam als Mølgaard & Marcussen selbstständig zu machen. Seitdem entwerfen sie Alltagsgegenstände wie Tassen, Vasen und Wanduhren. Und das sehr erfolgreich. Ihr Motto damals wie heute: „Wenn du es träumen kannst, kannst du es auch machen.“

FOTOS VISITDENMARK.DK/HENRIK STENBERG UND NICLAS JESSEN (2); ANDERS BEIER (2); NEUMANN UND RODTMANN (2); PR



ABHAUEN



FEINES MIT FALTEN

„Wenn du es träumen kannst, kannst du es auch machen.“ Das Motto der beiden Keramikünstlerinnen Mie Mølgaard und Sussi Marcussen sieht man ihren traum-schönen filigranen Objekten an

ADRESSEN

ESSEN

- **KADEAU** – regionaler geht's nicht. Oder haben Sie schon mal Perlengerste probiert? www.kadeau.dk
- **LASSEN'S RESTAURANT** – befindet sich im Stammershalle Badehotel und serviert raffinierte Kompositionen etwa mit Sauerampfer und Lakritz. www.stammershalle-badehotel.dk
- **RESTAURANT AEBLEHAVEN** – Sopa und Henrik Nerst (Foto) zaubern dänisch-französische Küche mit Thai-Twist. www.aeblehaven.com

EINKAUFEN

- **GAARDEN** – Bornholms Madkulturhus ist ein Zusammenschluss regionaler Produzenten, Hofläden und Gastronomen. www.gaarden.nu
- **PASTARIGET** – Manufaktur für Pasta (Foto) und Pesto aus Inselzutaten. www.pastariget.dk



- **MØLGAARD & MARCUSSEN** – schöne Keramik. mølgaard-marcussen.dk
- **PERNILLE BÜLOW** – entweder kauft man ihre Gläser oder kreierte in Kursen selbst welche. www.pernillebulow.dk
- **BALTIC SEA GLASS** – Glas mit internationalem Ruf. www.balticseaglass.com



NASCHEN

- **CRÄCKER** – bestehen aus 27 hauchdünnen Schichten: „Bornholmske Rugkiks“ von Johannes Dam & Son. www.bagerdam.dk
- **WEINGUMMI** – von Mermaid Universe schmecken sie so fruchtig wie ein ganzer Obstgarten. www.mermaid-universe.dk
- **SCHOKOLADE** – hier gibt es die besten Schokoküsse. www.kjaerstrup.dk
- **LAKRITZ** – ob mit Minze, Schoko oder Chili: Lakrids by Johan Bülow sind was für Gourmets. www.lakrids.nu

- **KARAMELL** – „Bornholmer Granit“ heißt nur eine der vielen leckeren Sorten, die es in dem kleinen Laden in Svaneke (Foto) zu kosten gibt. www.karamelleriet.com

BESICHTIGEN

- **KUNSTMUSEUM** – Architektur aus lokalen Zutaten: heimischem Granit, Sandstein, Holz und dem typischen Zinkdach. www.bornholms-kunstmuseum.dk
- **FESTUNG HAMMERSHUS** – nimmt die Besucher mit auf eine Zeitreise ins Mittelalter. www.bornholmsmiddelaldercenter.dk
- **ZENTRUM FÜR KUNSTHANDWERK** – Ausstellungen über Kunsthandwerk. www.groenbechsgaard.dk

ANREISEN

- **ÜBERS MEER** – mit der Fähre von Sassnitz (Rügen) nach Rønne. www.faergen.de

INFORMIEREN

- bornholm.info, www.inselurlaubdaenemark.de

