

# ÖN SOM



# EKO

På danska **Bornholm** närms en dröm om att hela ön ska bli en hållbar destination. Och världsledande på området. Ett gäng envisa öbor har tagit dem en bit på väg.

Text: ANNA NORSTRÖM Foto: PÄR OLSSON

**D**et bornholmska landskapet svischar förbi utanför bilfönstret. Knallgula rapsfält, en jordgubbsodling med raka rader av plantor, gläntor med ramslök och gömmor med havtorn. Ön är ett smörgåsbord av råvaror. Men det var det få i Danmark som hade koll på innan Mikkel Marschall från Gudhjem för tio år sedan bestämde sig för att ge något tillbaka till sin hemö.

Det är sista fredagen i juni, dagen då Sankt Hans firas. Det är en dansk motsvarighet till midsommar, men det enda inslaget som liknar den svenska versionen är det urdåliga vädret. Här tornar molnen hotfullt upp sig över vägar, fält och skog och på kvällen regnar det vertikalt medan bornholmarna tänder sina häxbål, vilka utgör Sankt Hans kärna. Hundratals människor har samlats i lilla byn Gudhjem för firandet. Och under regnponchor, pappmuggar med bryggkaffe i nävarna, syns några av Danmarks mest kända kockar. Rasmus Kofoed, Bocuse d'Ors meste vinnare, är på plats.

Dagen efter är det dags för landets mest ansedda matlagningstävling, Sol over Gudhjem.

– Kockar säger själva att det här är den roligaste matlagningstävlingen, eftersom det inte finns några regler. Det är ett sätt att både skapa och plocka upp nya trender, säger Mikkel Marschall.





Mikkel Marschall och hans bror Mads tillsammans med Henrik Jyrk. årets segrare i matlagningstävlingen.



I rökeri... Slaktaren Jørgen Christensen driver gården Hallegaard med egen charkuteriproduktion.



När han som 21-årig kock arrangerade första tävlingen fick de tävlande bara använda sig av råvaror från ön. Bornholms rika skafferi med ramlök och havtorn spred sig snabbt till Köpenhamn och matfestivalen satte Bornholm på Danmarks gastrokarta.

**FRÅN JORD-TILL-BORD-TÄNKET** var inget nytt för ön – här finns många bönder och rika fiskevatten. Men för de restauranger som vill satsa på närodlat var det svårt att få fram lokalt kött. Ön hade nämligen ingen egen slaktare så styckning var tvunget att ske på fastlandet.

Här såg Jørgen Christensen, ägare av Hallegaard gård, en stor potential. Han byggde ut bondgårdens verksamhet med slakteri. Först skötte han allt själv, men verksamheten har vuxit och i dag har han även lärlingar. I danska kockutbildningar ingår en del slakteripraktik. Och gården har vuxit på fler områden. I dag har Hallegaard egen charkuteriproduktion, rökeri, gårdsbutik, kafé och till och med ett litet bryggeri där de gör eget öl.

– Jag samarbetar med alla de bra restaurangerna på ön. Vi kan också utveckla det vi gör utifrån vad de efterfrågar, säger Jørgen Christensen och visar de små rum där han röker gårdens storsäljande korvar.

De senaste åren har lokalproducerade produkter från Bornholm fått alltmer uppmärksamhet. En av de mest kända producenterna är det ekologiska musteriet, vars dryck blivit omåttligt populär på kaféer runtom i Norden. Musteriet är ett initiativ som anställer socialt utstötta. Eldsjälen bakom det hela, Bertil Ekstrøm, driver även Plantagen med liknande upplägg. Där odlas ekologiska grönsaker och jordgubbar, som planeras in i menyerna hos öns restauranger.

Turismen har länge strömmat hit. De gamla husen i sagolika byar påminner om byggnaderna i Visby. Men många menar att den unika miljön länge gjorde att turisterna togs för givna. Till exempel var standarden tidigare låg på Bornholms restauranger.

– Det fanns ingenstans att äta när jag var yngre. Och jag var ganska ensam som kock i Köpenhamn om att komma härifrån. Vi hade ingen matkultur på ön. Men allt det har ändrats. Nu kan du äta en riktigt bra middag gjord på enbart lokala råvaror och inget halvfabrikat. Och det för hundra kronor, säger Mikkel Marschall.

När restaurang Kadeau, på öns sydspets, fick en stjärna i Guide Michelin 2016, blev det ett kvitto på Bornholms nya matprofil.

150

miljoner euro.  
Så mycket äter  
och dricker turister  
för på Bornholm.



Latinamerikas "Best Female Chef" Kamilla Seidler var en årets tävlande kockar.



Hållbarhets- vd. Trine Richter driver hotellet Green Solutions.



Restaurangen har ambitionen att arbeta så hållbart det bara går, med egna odlingar invid restaurangen och råvaror från ön.

Även på vinsidan finns naturliga ambitioner på förvånansvärt många vinlistor. I pyttelilla hamnbyn Listed har finkrogssommelierer Jimmi Korsholm öppnat bar inuti en gammal fiskebod. Till vardags levererar han till 3-stjärniga restaurangen Geranium i Köpenhamn.

-Det kanske låter helt off men Bornholm är rätt plats att vara på nu. Det finns ett lokalt intresse för bra mat och dryck och många som gillar naturvin i Köpenhamn reser hit på sommaren.

**SOLEN TITTAR FRAM** lagom till att kocktävlingen ska starta. Idag är den mer än en tävling. Under de tio åren sedan det första arrangemanget har Mikkel Marschalls skapelse vuxit till en diger marknad med fler än 50 utställare. Danska TV2 direktsänder hela tävlingen. Här har även media från bland annat USA, Frankrike och Italien tagit plats för att bevaka eventet. Det kan jämföras med svenska Årets Kock i storlek.

- Vi har 10 000 besökare här i dag. Det är ganska bra för ett matevent på en liten ö. Precis som alla som deltar levererar bättre kvalitet från år till år så gör vi det också, säger Mikkel Marschall.

Till sin hjälp har han sin bror Mads och en rad kompisar från uppväxten som hoppar in och volontärar. →

#### TRINE RICHTERS 5 TIPS:

## Så skapar du ett hållbart hotell

- Gör restaurangens meny säsongsbaserad och välj färre rätter för att hålla nere svinnet.
- Bufféer bör undvikas. Matsvinnet är ungefär 40 procent högre än om du serverar à la carte.
- Fokusera på inomhusklimatet - mer än 75 procent av det påverkas av valda textilier, tvål och så vidare. Det här är viktigare än själva byggmaterialet. Välj matta, gardiner och städfirma med ekocertifikat.
- Var snäll mot dina medarbetare! Det är också att jobba hållbart och har en stor inverkan på gästerna och lokalbefolkningen.
- Sök kontakt med andra hotell i ditt område - och runt om i världen. Dela kunskap - vi är inte konkurrenter - vi är alla partner. Genom att dela den kan vi alla bli bättre!



Utomuskänsla inne. Trine Richter har byggt upp en speciell miljö på sina hotell.

- I början bjöd jag in mina kompisar och folk som jag hade jobbat med. Numera ringer kockarna själva upp och tjarar om att få vara med.

Till exempel tävlar Latinamerikas bästa kvinnliga kock, danska Kamilla Seidler, som driver den hyllade restaurangen Gustu i La Paz i Bolivia. Det är ett socialt projekt, precis som musteriet.

Sol over Gudhjem har mognat till en avslappnad branschfest för restaurangnördar. En publikmagnet för gastroturism. Liksom en viktig plats för nätverkande. Här kan företag som Danish Beef skaka hand med leverantörer från Japan.

**PÅ ANDRA KUSTEN**, i Rønne, ligger hotellkomplexet Green Solutions. På 1960-talet var man föregångare i hotell-Danmark med badrum på rummet. I dag är hotellet banbrytande när det kommer till hållbarhet.

Stället drivs av förnybar energi, renar sitt eget avfallsvatten och jobbar för nollsvinn i köket. Att vara en inspirerande förebild är en del av affärsmodellen.

- Vi vill inte bara sälja hotellrum. Vi vill sälja hela vår idé, det är vår usp, säger hotellets vd Trine Richter.

Hotellet renoverades 2014, designat av Köpenhamnsfirman 3XN, och blev miljömärkt med Green Globe, den globala hållbarhetscertifieringen för turismindustrin.

6%

Andel svenska turister som besöker Bornholm. Trots direktfärja från Ystad.

## 3 hållbara hotell i världen

### Guldsmeden

Danskägd hotellkedja som är Green Globe-certifierad. Omfattar ställen i Köpenhamn, Oslo, Århus, Island och Bali.



### Soneva

Omskrivna svenskan Eva Malmström Shivdasani driver tillsammans med maken Sonu ekovänliga lyxresorter i bland annat Thailand och Maldiverna.

### Scandic Potsdamer

Ledande hållbarhets hotell i Berlin och miljömärkt hotell med EU Ecolabel.



Det var en förhållandevis liten pengainjektion om 90 miljoner danska kronor som gjorde satsningen möjlig.

- Folk tror ofta att det kostar så mycket att bygga hotellet. Men vi har aldrig haft några stora summor att jobba med utan snarare blivit duktiga på att hitta mindre kostsamma vägar, säger Trine Richter.

- Det är lite av en fördöm att det är dyrt att vara klimatsmart, tillägger hon.

Och efter att Green Solutions satt press på sina underleverantörer, till exempel tvättfirman, är det lätt för andra hotellentreprenörer att följa efter.

Inuti huvudbyggnaden finns enorma ljusinsläpp och växtväggar planerade för att gästen ska känna sig pigg dagtid. En ljudisolerad tygigloo är en lämplig plats för yoga - eller ett styrelsemöte. Marken vid ett utomhusområde är täckt av tolv ton slipat glasgrus, spill från ett av öns glasbruk. I stället för att köpa in dyrt grus från fastlandet är det både ett konstverk i sig och en koppling till platsen.

Sedan Trine Richter tog över hotellet efter sin svärfar har hon satsat mycket på närmiljön och gästens välbefinnande. Hon har även adderat två ytterligare hotell till kedjan. De tre hotellen kan ta emot 300 gäster vardera.

Hos Green Solutions bokas kongresser för upp till 300 personer. Inte sällan är det grupper som kommer långväga ifrån och möts över just temat hållbarhet. Hit har delegationer kommit från såväl Kina som Hawaii.

Trine Richter är samhällspolitiskt engagerad och arbetar aktivt för att hållbarhetstänket ska bli mer än ett engagemang hos enstaka entreprenörer. Hon vill att det ska marknadsföra hela ön. Än saknas paraplyet som omfattar öns samtliga näringar, men om de två största - jordbruket och turismen - kan sammanlänka är man på god väg.

- Vår vision är att hela Bornholm ska kunna klassas som hållbar 2020, säger Trine Richter. <