

Hemmeligheden bag en kulinarisk succes:

Bornholmske råstoffer og mad bygget op fra grunden

Ejeren af pensionat »Ny Søborg« i Aakirkeby skaber mad, der huskes og får gæsterne til at komme igen ...

Af BODIL HARILD

På Lykkesvej nord for Aakirkeby finder man pensionatet »Ny Søborg«, der langsomt er ved at blive en kulinarisk attraktion. Det er en udvikling, der er sket inden for de seneste år, efter at Bjarne Christiansen og Charlotte Momberg fik den gode ide at slå sig ned der - midt inde i landet på vores klippeø.

Hvor navnet »Ny Søborg« stammer fra, er svært at finde ud af. Det er slet ikke så nyt, men har heddet sådan, så længe man kan huske det. Der er med beliggenheden nord for Aakirkeby og den gamle banelinie på Lykkesvej ingen muligheder for havudsigt.

- Vi har prøvet at forske i det for at finde ud af, hvorfor det hedder Søborg ... og tilmed »Ny Søborg«, men det henstår i det uvisse. Man nævner dog, at der muligvis kan have været et kær eller en mose i nærheden.

- Mulighederne er mange, siger Bjarne, men ifølge Lokalhistorisk Forening ligger vi på den forkerte side af jernbanen - altså uden for bygrænsen.

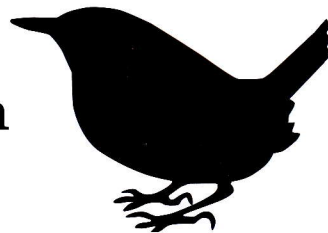
Regional madkultur

Her i de fredelige landlige omgivelser har ejerparret Charlotte Momberg og Bjarne Christiansen sat en ære i at bringe den bornholmske afdeling af Regional Madkultur i højsædet. Og det kan aldrig være nogen dårlig attraktion, specielt ikke, når værten, der også er køkkenchef og uddannet økonoma, bygger måltiderne op helt fra bunden og fortrinsvis på grundlag af bornholmske råvarer.

Af andre attraktioner hører det med, at det er blevet til et hyggeligt, familiedrevet pensionat i udkanten af Aakirkeby, med stor have til skov og marker, fred og ro for sjælen - eller en hyggelig sludder i gårdhaven, mens man oplever Bornholm.

Der er ingen tvivl om, at det i høj grad er et familieegnet pensionat med nok af udenoms tumleplads og legeredskaber til børnene. Men måltiderne er måske nok den største attraktion.

Blandt de råvarer, som bruges kan nævnes mel fra Bornholms Valsemølle, bornholmsk rapsolie, honning fra »Den gamle Skole«, bornholmsk kød fra Håndværks-



slagteren i Aakirkeby, mælk og ost fra Klemensker Mejeri, rugkiks fra Johannes Dam o.s.v.

Også vegetarmåltider

Bjarne, der er uddannet økonoma, fortæller, at madlavningsprincipperne kan samles i følgende få ord: Godt hjemmebagt brød, masser af grøntsager, lidt men godt kvalitetskød og masser af krydderurter og krydderier. Dansk mad med etnisk og europæisk inspiration. Er der pensionærer på diæt, kan man i de fleste tilfælde tage hensyn hertil. I enkelte tilfælde kan det blive til en merpris, men det er alt sammen noget, man kan ringe og tale med værten om.

Det er ikke usædvanligt, at man har hele middagsselskaber, der udelukkende har bestilt vegetarisk mad.

Kigger man i gæstebogen, bliver man snart overbevist om, at det er maden, der betyder noget for gæsterne, men også de afslappede, hyggelige omgivelser.

Eksempelvis kan nævnes fra Gæstebogen:

»Tak for en god morgenmad med hjemmebagt brød og tak for de spændende og gode måltider om aftenen.«

»Vi kommer til at savne jeres gode morgenmad.«

En anden gruppe besøgende fra Team »Klub«, skriver: »Og skulle vi give kokkehuer til »Ny Søborg«, kan de fem fra Politiken ikke række.«

Slået rod

- Vi kom hertil for få år siden, og nu føler vi, at vi er ved at få fast grund under fødderne, fortæller Bjarne.

Min kone underviser i Østerma-





rie, så hvis ikke min far og mor var kommet herover for at blive og gå til hånde med alt muligt, havde jeg været ret alene om arbejdet en del af dagen. Men de var altså allerede startet på deres pensionisttilværelse på Fyn og syntes, der manglede noget. Så de tog til Bornholm for at besøge os i en ferie og kom aldrig herfra. Det fungerer ideelt. De er kommet anderledes tæt ind på livet af deres børnebørn på denne måde.

Er I blandt de ganske få undtagelser, når I laver maden baseret på økologiske, bornholmske produkter?

Det er nok for meget sagt, men der er måske en håndfuld på øen, der gør det.

De store rykind har vi naturligvis om sommeren, men der kommer skam også folk i den mørke vintertid. Det vidner et andet input i gæstebogen om: »Tak for god og hjertelig behandling i storm, kulde og mørke. Vi er sjældent blevet behandlet og modtaget så godt.«

Mens Charlotte arbejder i skolen hver dag, har Bjarne også en tid undervist på Aaker Centralskole. Han har været ansat på en højskole på Lolland, hvor han forestod skolens økologiske omlægning. Kendskabet til økologi præger ste-

det, og det giver en god variation i kosten. F.eks. er vi glade for at bruge speltmel fra Bornholms Valsemølle. Den regionale madkultur forpligter. Og selvfølgelig lægger vi også vægt på et godt sildebord. Der hører nu engang saltstegte sild med på et bornholmsk frokostbord. Ja, vi kan endog prale med en bornholmsk type af de berømte russiske pirogs, hvor det bornholmske input hedder flæsk og løg. Danablue fra Sct. Clemens er også meget populært, kødpålæg fra Hallegård og håndværksslagteren, samt frugt og gulerødder.

I højsæsonen er her ofte 30 gæster. Til andre tider er der kun 1 gæst. Prisen er 380 kr. for et dobbeltværelse og 300 kr. for enkeltværelse.

Hvor principfaste er I med hensyn til at satse på varer fra Bornholm?

- Når man er på Bornholm skal man helst ikke hente for mange varer over fra, så er det ikke rigtig økologisk

Interessant kirkeligt område

Kan I nævne et eksempel på gode grupper?

Vi havde et helt hold fra Pastoralseminariet. De synes at Bornholm er et fund, fordi her findes

alle afskygninger af kristne trosretninger og nu på fredag og lørdag kommer der landboundom.

Gør I noget for at samle gæsterne sådan en sommeraften?

- Det er måske svært nok at bryde ind, men man kan lade det udvikle sig spontant. Jeg er altid glad for en snak med vore gæster, og det hænder ikke så sjældent, at vi laver bål om aftenen, når det er varmt. Så kommer der gang i snakken.

Du er oprindeligt uddannet økonom. Men det er vel ikke de principper, du bruger, når du laver mad?

Mange økonomaer er presset på arbejde og får ikke lov til at gøre det de vil, understreger Bjarne Christiansen. Da jeg var rimelig ny i faget, skrællede vi kartofler, men det er naturligvis billigere med vakuumpakkede kartofler. Kokke har nogle andre vilkår, men overalt må man gå på kompromiser for at fremtrylle velsmagende mad til bedst mulig pris og tid. Det er de vilkår, vi har fået at arbejde under, hvis tingene skal løbe rundt.

I øvrigt er vi glade for, at Georg Julin nu er udpeget som ambassadør for bornholmske råvarer. Det er bestemt ingen dårlig ide.