



# Nyhedsbrev

## Jubilæums nummer

### Danmarks største vinmark

#### Gode hjemmesider ...

[www.vinum-bonum.dk](http://www.vinum-bonum.dk) 1

[www.lillegadegaard.dk](http://www.lillegadegaard.dk) 2

[www.bornholmhotels.dk](http://www.bornholmhotels.dk) 3

[www.bornholmersnaps.dk](http://www.bornholmersnaps.dk) 4

[www.ny-soeborg.dk](http://www.ny-soeborg.dk) 5

[www.balticseaglass.com](http://www.balticseaglass.com) 6

[www.lehnsgaard.dk](http://www.lehnsgaard.dk) 7

Vi mødtes uden for gårdbutikken, hvor vi blev budt varmt velkommen i det dejlige bornholmske sommervej af Jesper Paulsen.

Han sad og legede med sine tvilling piger og vi fik en hyggelig snak om gårdens tilblivelse.

"Det startede i 1995, men med Danmark som ny udnævnt vinland i år 2000 tog det rigtigt fart" som han sagde.

I starten var det jordbær vine, men da Danmark blev autoriseret vinland med tilladelse til professionel vinproduktion, satsede Jesper kraftigt på druerne.

Det gik godt og i år 2002 kun-

ne han høste de første druer. Det blev til 1000 flasker.

Når man besøger den venlige vingård føler man sig hensat til Tyskland, hvor man også kan følge produktionen fra mark til fad. Vi fik en guidet tur igennem de 2,9 ha vinmarker, over vineriet og destilleriet, for at ende i bodegaen, hvor færdigproduktet kan nydes.

Vi fik en smagsprøve af Rondo 2005, der havde en flot dyb rød farve og alt taget i betragtning en udmærket vin. Jeg, som direktør for Vinum Bonum, har store forhåbninger til dette vinbrug, men alt ting tager tid.

Jesper eksperimenterer med at

producere vine efter Amarone metoden, hvor man tørre druerne før presning.



*Jesper med sine tvilling piger legende ude i den bornholmske sommer.*

Desuden er han i gang med at producere Whisky på gamle vinfade. Vi smagte den ikke, men duften var ved at være der.

En gård, som er et besøg værd og skal følges i fremtiden.

#### Steder vi også så ...

- Leehnsgaard rapsolie - Sundhed på flaske
- Kjaerstrup chokolade - Chocolate by hand
- Boisen is - Økologisk is
- Trubjerg brasseri - Ude på noget
- Karamel kompagniet - Karamel med sjæl
- Svaneke bryghus - Godt håndværk
- Og mange flere.

### Kvalitetsmærket gastronomisk oplevelse

Vi fik en blåstemplet fiske oplevelse af de helt store, på Restaurant "Di 5 Stauern" i Rønne.

Det var danske råvare når de er bedst og udvalget var fantastisk. Som leder på hotel Fredensborg siger Birthe Jensen bl.a. "Vi har i mange år fokuseret på at benytte råvare af særlig høj kvalitet". Det er

også noget Vinum Bonum kæmper for og vi var derfor specielt glad, da vi smagte fiske buffeten.

Bordene bugnede af friske østers arrangeret på store is-skulpture, friskkogte krabbe-kløer, delikate jomfruummer, sødmefulde kammuslinger og meget, meget mere. Et sand overflødhedshorn.

Fiskebuffeten tager udgangspunkt i havet omkring Bornholm, men ikke nok med det, også det den bliver tilberedt i kommer fra Bornholm som f.eks. rapsolie fra Lehnsgaard, som Vinum Bonum selvfølgelig også besøgte.

Velbekomme!

## Spritter på fuldtid?

Står der på direktør Niels Frosts visitkort:

”Det bryder isen når jeg er på kundebesøg og det er der nogle gange brug for” som han siger.

Det hele startede med 8 investorer fra Fyn og Jylland efter at fiskeriet gik i stå på Bornholm. Antallet blev dog reduceret til 1 person efter kort tid og her kom Niels ind som Adm. Direktør på halv tid. Efter 3 dage blev det dog til fuld tid og efter et ½ år overtog han, da den oprindelige ejer døde.

Det er et familie foretagende, ligesom Vinum Bonum er det, og dermed også lidt mere end fuldtidsarbejde.

I perioden fra 1855 til 1920 lå der et dampbrænderi i Hasle, hvor man blandt andet producerede anerkendte akvavitter. Opskrifterne er gået i arv til den Bornholmske spritfabrik, og produktionen er i dag, ligesom den gang, karakteriseret af håndværksmæssig omhu og gode råvarer. Det gælder stadig væk, hvilket smages i hver en dråbe.

Der forskes hele tiden med nye og anderledes produkter.

Man har fået fat i brugte franske vinfade, som skal bruges til lagring. Desuden ser man efter nye flaske designs til et nyt eksklusiv produkt.

Niels overvejer et samarbejde omkring spritfremstillingen med vingården Lille Gadegård, men først når han kan garantere kunderne et ensartet velsmagende produkt fra år til år.

”Det er vigtigt at kunden får det han forventer, hver gang han køber mine produkter” siger Niels som en afsluttende bemærkning.



Direktør Niels Frost står sammen med Vinum Bonums ejer, der nyder ”smagen af Bornholm”.

## Ny Søborg - et sted man bliver afhængig af

Vi kørte ud i den bornholmske natur og vejene blev mindre og mindre. Vi spurgte hinanden ”Er vi kørt rigtigt?”

Som ud af en drøm dukker Ny Søborg spise- & sovehus op på en paradisisk plet.

Vi gik ind i gården og blev budt åbenhjertet velkommen af kokken Bjarne, der for øvrigt også er ejer af stedet sam-

men med sin kone Charlotte. Hun var desværre ikke til stede, men i gæstebogen roses hun for sit blændende smil og imødekommenhed.

En norsk familie skriver ”Varm modtagelse, ekstra dejlig mad, hyggelige opholdsrum”.

Bjarnes oprigtige interesse i gæsterne mærkes sammen

med hans arbejdsiver. Man føler at man er i et hjem og ikke bare et sted hvor man spiser og sover.

Alle produkter er økologiske og hovedparten fra Bornholm. Gode råvarer er noget Vinum Bonum kan lide.

Vi må bare komme igen !

”Lugten af god mad betyder harmoni i hjemmet. Det er varme, glæde og erotik.”

## Baltic Sea Glass - Et pust af oplevelser

På klippekysten lidt syd for Gudhjem findes Baltic-SeaGlass. Med østersøen i øjet, historien i fundamentet og den glødende lava på glas-piben blev Vinum Bonum budt velkommen af salgschefen Charlotte Storm.

Ligesom befolkningen på resten af øen udstrålede hun også oprigtighed ud over det sædvanlige.

Der blev heldigvis tid til en hurtig, men grundig rundvisning.

”Vil I for resten med til en unika aften i dag?” spurgte hun os om og det kunne vi jo ikke sige nej til.

”De aftener bliver afholdt sommeren over og ved specielle lejligheder resten af året.” kunne hun fortælle.

Det er med at reservere i god tid, for som Charlotte siger: ”Der er rift om pladserne”.

Dette ægte håndværk udstråler kompromisløshed, omtanke og historie.

Nok derfor er det repræsenteret på gallerier og museer verden over.

Vinum Bonum på hat med kunsten.



Malene fra Vinum Bonum udenfor Baltic Sea Glass.