

Den 21. juli 2012

WEEKEND

Helsingør Dagblad



Pyt med vejret

- Svaneke syder!

Smukke gamle huse, masser af kultur og natur – en lydkulisse af skibes tuden, biler der bremses, bodegamusik, mågeskrig og latter fra Gænget. Og de handlende knokler dagen lang uden at miste det allervigtigste: det gode humør.

Tekst og foto: Poul Kragelund, Borgerjournalist

SVANEKE: Mange veje fører til havnebyen Svaneke på Østbornholm. Ad vandvejen ankommer lystsejlerne, ad landevejene bilisterne, ad kyststierne fodfolket og ad cykelvejene cyklisterne. Og Svaneke er et besøg værd! Med sine kun 1.200 indbyggere er det Bornholms mest intakte og velholdte by, spækket med smukke, velbevarede bindingsværkshuse. Ikke mærkeligt, at byen – som den første overhovedet – fik tildelt Europarådets guldmedalje i 1975 for fremragende bybevaring.

Nærmer man sig Svaneke – er det første, man får øje på, byens vartegn: Jørn

Utzons trebenede, unikke vandtårn, kendt fra 20-kroners-mønten. Tårnet fungerer ikke længere som

vandtårn, men som udsigtstårn – til glæde for mange. I centrum af lilleputbyen ligger torvet. Herfra går veje og

smøger i alle retninger: mod havnen, fyret, kirken, det lille bibliotek, biografen, kulturhuset etc. Købmænd byg-



Et lille hus med to gode ferieoplevelser.

gede i tidernes morgen store, smukke bindingsværksgårde, og de præger stadig bybilledet, fx Siemssens Gaard på havnen og Søllings Gaard på torvet. Går man ind i gårdhaven og haven på Søllings Gård, ser man eksotiske figen- og morbærtræer med klatrende hortensia. Gården rummer udlejningslejligheder foruden familien Søllings egen bolig. I en af længerne har den stemningsfulde Svaneke Bodega etableret sig, og i gavlen ses Den Gamle Købmandshandel med inventar fra gårdens opførelse. Et levende museum, der blandt andet forhandler nylagte landæg,

lakridsrod, smukke håndflettede kurve og sivsko, glansbilleder, køkkengrej og blikdåser fra en svunden tid.

Honningmanden på torvet

I sommermånederne er Svaneke Torv en charmerende heksekedel, fyldt med turister, biler og busser. På to ugentlige torvedag diskedes der op med lokale specialiteter, og atmosfæren er næsten sydlandsk. Der ses

hyggelige boder med bihonning, krydderurter, friske grøntsager, lokalt håndværk, strik, tasker, vævede tæpper og brugskunst. Alt er produceret af lokale kunstnere, håndværkere og gartnere.

Og producenterne står selv i boderne og gør torvedagene til noget særligt!

Tager man en sludder med torvedagernes "honningmand", finder man ud af, at han bor med kone og børn i Honninghuset i Østerlars. Ud over at passe bistader dyrker familien grøntsager, maler mel og presser æbler til æblemost. Og ringes der efter Hvepsemanden – ja, så rykker Honningmanden ud. Han er den glade ejer af specialudstyr, der gør ham i stand til at bekæmpe hvepse, selv i de snævraste huler og afkroge. Hans hovedinteresse er imidlertid de fem slags

velsmagende, koldslynget og håndrørt honning, som han sælger på torvet.

Ud over boderne rummer torvet et overflødigshorn af butikker: Svaneke Is (uden tilsætningsstoffer, lavet af bornholmsk jersey-fløde), Svaneke Bryghus (ufiltreret kvalitetsøl uden tilsætningsstoffer eller stabilisatorer), Svaneke Chokolade og Svaneke Bolcher (åbent værksted). Alt foregår på torvet. Det er forrygende!

Hønseskidning

Gænget forbinder Svaneke Torv med havnen. Midt på Gængets asfalt er der malet en stor firkantet spilleplade, fyldt med numre til brug ved de legendariske hønseskidnings-arrangementer. "Hønseskidning i Svaneke" er blevet et fænomen, som står printet på de internationale lister over forrykte sommerarrangementer!

Fænomenet går ud på, at en høne anbringes på "spil-

lepladen" i Gænget (med trådnet omkring), og så spiller man på, hvilket felt hønen skider i. Der betales 10,- kr. pr. lod. Ofte er der tre høns i spil og altså tre mulige præmier til de henrykte deltagere: "sportsfolk" fra hele Europa.

Kunsten at syde en sæbe På hjørnet af torvet og Bykilden ligger den fantastisk farveglade keramik Vibeke Berlands dejlige værkstedsbutik, og i samme hus stråler og dufter Fru Bruuns Sæbesyderi. Her fremstiller Birgitte Bruun håndrørt sæbe i mange varianter, fremstillet på den gyldne bornholmske rapsolie - tilsat urter. Oprindeligt ville Birgitte have anvendt olier fra København, men da olien udeblev på grund af snefald, begyndte hun i stedet at eksperimentere med bornholmsk rapsolie. Efter at have regnet på forsæbningstal og ph-værdier stod hun pludselig med et unikt produkt!

Det kan hun også

Denne skribent fik en morgenaftale med Birgitte, inden kunderne viste sig i Sæbesyderiet. Mens vi sludrede, forberedte hun med stor iver og grundighed dagens produktion af velduftende kanelsæbe, kamillesæbe, blomsterengsæbe, hybensæbe, moccasæbe etc. Alle sæberne rører hun i en stor køkkenmaskine i Syderiets værksted. Formene har

kunderne får udleveret sæben i bæreposer, der er foldet ud af gamle numre af Svaneke Bladet. Indsatte i Tønder Arresthus producerer poserne, der er uens, fordi aviserne foldes på alle led og kanter. Birgitte er stolt af sine bæreposer, for - som hun siger: "Aviserne bliver genbrugt, lokale annoncører får en tiltrængt reklame, og

de indsatte i Tønder Arrest tjener en sjov skilling".

Tager man en afstikker fra torvet ned mod havnen, ser man i baggrunden "Stegen's Burger". Bodens ejes såmænd af Birgitte fra sæbesyderiet, og beredvilligt forklarer hun mig baggrunden for bodens navn: "Stegen, det er mig - og min mand hedder Steen, så folk kalder os altid Steen og Stegen".

I Birgittes bod sælges lækre hjemmelavede hamburgere, men også sandwich med rigtig flæskesteg. Kødet leveres af Svaneke Slagteren. Birgitte steger selv - og står for driften.

"Solskinsbyen Svaneke" er absolut et besøg værd.

Mange "ovrefra" vender da også tilbage til byen år efter år. Der er meget, der trækker: Havnen, Torvet, klipperne, "Silderøgeriet", Bodegaen, restauranterne, kulturhuset "Svanekegården", biografen "Cassiopea", Pernille Bülow's Glaspusteri, Johan Bülow's Lakridsværksted, keramikværkstederne, butikkerne og - ikke mindst - den legendariske "Kildefest" sankthansaften.

For min kone og jeg blev det mest uforglemmelige imidlertid de samtaler, vi havde med flere lokale personligheder, fx Birgitte Bruun, der syder og steger morgen, middag og aften med smil på læben og optimisme i blikket. Det er mageløst!



"Stegen" Birgitte Bruun laver både sæbe og burgers efter sine helt egne opskrifter.



Hvad lokalaviser også kan bruges til...

