



DRÖMMEN HADE ETT NAMN -

Öland





Napoleon sa en gång att han med slutna ögon kunde känna igen sin födelseplats Korsika på doften. Jag säger att jag med slutna ögon kan känna igen den gamla skolan i Bredsättra på doften. Där finns nu Julia och Alex Kemnas café och karamellkokeri ...

När man kliver in i caféet och ögonen har vant sig vid dess mysiga inre så tar näsan över. Det är den där söta, ljuvliga, fruktiga doften som förtrollar sinnen. Först tänker man på jordgubbar, sedan på lakrits och sen på citron. Eller kanske apelsin? Eller banan? Eller båda?

I rummet intill, bredvid disken med de delikata hembakta kakorna (specialiteter är tysk "Käsekuchen" och toscakaka) och de rejäla mackorna, finns lösningen på mysteriet - stora silverfärgade skålar med Ölands godaste karameller. Eller, vad säger jag. Sveriges godaste karameller. Eller till och med världens godaste. I alla fall för mig ...

Där ligger de, de söta frestelserna, glänsande i all världens färger, tätt, tätt tillsammans. Det är ett enormt urval. Hur ska man kunna välja? Kanske tar man fruktmin? Viol-lakrits? Eller kanske hellre champagne-banan-körsbär? Det är som en symfoni! Men hur gör de då alla dessa karameller?

SÅ GÅR DET TILL

Vi tar oss en titt. I karamellverkstaden kan besökare få titta på när dessa söta kreaturer skapas. Julia och Alex visar och förklarar. Först kokar man upp vatten och socker, sen tillsätter man glukos (upplöst druvsocker) och massan värms till 150 grader. Efter en halvtimme måste allt gå mycket snabbt. "Sockret måste nu bort från värmen, annars bränner det vid", säger Alex, denna trollkonstnär i sockerköket.

Tiden är knapp, för ju kallare massan blir, desto svårare blir det att bearbeta den. Nu tillsätts färg och smak. Färg för ögonen, naturliga oljor (t.ex. ingefära, fänkål, anis, citron, salvia) för smaken. Sedan knådas det på. Julia och Alex arbetar synkroniserat och är ett verkligt samspelt team. Till slut rullas den söta massan till tunna "korvar" och skärs i bitar eller stänger, eller så vevas den för hand igenom valsen med en av de mer än 100 år gamla karamellformarna.

Efter 20 minuter kommer så det viktigaste momentet, och inte bara för barn ... man får provsmaka. Mmmm ... magnifikt.



NYSTART I LIVET

Trolleri? Nej, det är hårt arbete. Ett arbete som Julia och Alex inte alltid ägnat sig åt. Julia är skådespelerska och Alex advokat och de hade båda bra jobb i Tyskland. Men så hade de en dröm. En dröm om en himmel som inte är tung och mörk, en dröm om luft som inte stinker avgaser, utan doftar av enbuskar, timjan, gräs och hav. En dröm om att ha mer tid för familjen. Och drömmen hade ett namn - Öland.

"Inom våra yrken hade vi inte haft en chans på Öland. Alltså var vi tvungna att komma på något. Något riktigt bra ... Vi har nämligen fyra barn och ansvar för deras framtid", säger Julia. De förberedde sig i flera år. De lärde sig hur man tillverkar karameller, provade, köpte gamla maskiner och historiska karamellformor.

I juli 2009 började så det nya livet. Julia och Alex flyttade med Charlotte, 11 år, Frederike, nio år och tvillingarna Kilian och Jakob, sju år, till Bredsättra. Nu, två år senare, känner sig hela familjen sedan länge hemma och alla pratar flyttande svenska. Ja, särskilt barnen som går i skolan i Gärdslösa och har hittat nya vänner.

På Öland är de fantastiska karamellerna i var mans mun och därför har caféet och karamellkokeriet öppet året runt.

Med lite tur träffar man även på Pippi Långstrump där. Jag har i alla fall sett en färgglad flicka med fräknar och eldröda flätor. Jag lovar ... :-)

TEXT & FOTO: DETLEF LAMPE

*En dröm om luft som inte stinker avgaser,
utan doftar av enbuskar, timjan, gräs och hav.*

BONBONKOCHEREI IN BREDSÄTTRA

Napoleon behauptete einmal, er könne mit geschlossenen Augen seine Heimat Korsika am Duft erkennen. Ich behaupte, dass ich mit geschlossenen Augen die alte Schule von Bredsättra am Duft erkennen kann. Denn dort befinden sich das Café und die Bonbonkocherei von Julia und Alex Kemna...

In der Bonbonwerkstatt können Besucher bei der Herstellung der süßen Kreaturen zusehen.

Alex und Julia Kemna hatten bis vor einigen Jahren gute Jobs in

Deutschland. Sie hatten aber auch einen Traum. Und dieser Traum hatte einen Namen - Öland.

„In unseren Berufen hätten wir auf Öland niemals Fuß fassen können. Also mussten wir uns etwas einfallen lassen. Etwas richtig Gutes ...“, erzählt Julia.

Sie lernten, wie man Bonbons herstellt, schmeckten ab und kauften alte Maschinen sowie historische Bonbonformen. Seit 2009 leben sie nun ihren Traum.

CANDY WORKSHOP IN BREDSÄTTRA

Napoleon once said that he could recognise Corsica, his place of birth, by its scent with his eyes closed. Well, I'd say that I can recognise the old school in Bredsättra by its scent with my eyes closed. This is where you'll now find the café and candy workshop belonging to Julia and Alex Kemna ...

In the candy workshop, visitors can watch while these sweet creations are made.

Both Alex and Julia had good jobs in Germany. But they cherished a

dream. And that dream had a name. Öland.

"In our professions, we wouldn't have stood a chance on Öland. So we were forced to come up with something. Something really good ...", says Julia.

They learned how to make candies, tried out some recipes, then they bought some old machines and historical candy moulds. And they've been living their dream since 2009.