

Café & Karamellkokeri

Bredsättra

0485 75115



Julia Kemna. Text: Lotta Haglund - Foto : Birger Lallo

# Från stimmigt Berlin till karameller på Öland



Gamla karamellvalsar från Tyskland som Julia hittat.



Gamla karameller.

**Julia och Alexander Kemna kommer från Berlin. De har sedan flera år närt en dröm om att förbättra livskvaliteten för hela familjen och flyttade därför till Öland. Under ett antal år har de kokat karameller på hobbynivå och tänkte att det skulle göra hobbyn till sitt nya yrke.**

En kulen novemberlördag reser jag till Bredsättra på Ölands östra sida. Det mesta av Ölands övriga attraktioner har gått i ide men framför kyrkan i Bredsättra lyser det i den gamla skolans fönster. Redan innanför grinden doftar förföriska dofter.

Vi har kommit till Kaféet och karamellkokeriet i Bredsättra. Det drivs av Alexander och Julia Kemna som kommit hit från Tyskland för att leva och koka karameller på Öland.

## Öländsk vinter, en möjlighet

Paret utmanar föreställningen om att det är omöjligt med en besöks verksamhet på vintern på Öland. De har öppett i sitt kafé och karamellkokeri torsdag, fredag och lördag på vintern. Här har de visningar i själva kokeriet och vi får se hur ha kokar karameller på vanligt socker, glykos, smakessenser och lite karamellfärg.

Socketdegen måste koka upp till

150 grader. Sedan tar tillverkningen av karamellerna tjugo minuter. Precis så länge som de små barnen klarar av att vara för sig själva, säger skämtsamt Alexander.

## Advokat och skådespelerska

Barnen är den viktiga orsaken till flytten till Öland. De vill kunna ge tid och livskvalitet till sina fyra barn. Alexander var advokat i sitt hemland och Julia skådespelerska. Är det inte en väldigt stor kontrast mot det gamla livet i Berlin?

-Jo men de var det vi önskade säger Alexander. Vi ville ha lugn och ro. På vilket sätt skiljer sig livet i Sverige mot Tyskland?

-Tyskarna klagat mer. Svenskarna ta sakerna i egna händer och gör något åt det, svarar Alexander. Men de är klart att förut handlade ju mitt arbete om folks problem som jag behövde lösa. Nu handlar det om att bygga om, renovera och vara sockerbagare, så förhållandena är ju annorlunda och jag får lösa mina egna problem.

## Visningar av kokeriet

Julia och Alexander visar hur man viker och viker den svalnande heta sockerdegen. De gör olika mönster på karamellstängarna som sedan skall hackas till karameller, eller valsas i en karamellvals med valsformer som stansar ut karamellerna. Julia lyckades köpa dessa gamla



karamellvalsar och Alexander har konstruerat den handvevade maskinen. En stor krok på väggen används för att dra ut och vika sockerdegen.

**Säljer på marknader**

Hur har ni tänkt marknadsföra era produkter?

-Vi vill inte bli jättestora. Vi vill göra detta för den goda livskvalitets skull här på Öland. Vi har varit med och sålt på några marknader. Det var mycket folk här på Skördefesten. Annars har vi verksamheten här på plats.

**Renoverat och lärt svenska**

Verksamheten med kaféet startade strax efter midsommar. De bakar allt själva. Men då hade peret bott här i ett år och renoverat och rustat upp. De har också gått på SFI, svenska för invandrare och talar båda god svenska men Julia talar häpnadsväckande god svenska efter så kort tid.

-Det är säkert mina kunskaper att som skådespelerska gå in i en roll som gör att jag ha haft så lätt att lära mig språket säger Julia. Var det inte svårt att byta land och livsstil?

-Vi hade funderat på detta i ungefär fyra år och så letade vi efter ett ställe på östra sida som vi tycker så mycket om. Nej, det har inte varit svårt och våra barn trivs i Gärdslösaskolan säger Julia.

**Farbroder levde på Öland**

Alexander har anknytning till Öland och de har sedan länge varit sommaröläringar. Hans farbror Udo Kemna, var lärare här under trettio år på Öland och i Kalmar.

Avslutningsvis säger Julia och Alexander att de verkligen vill vara delaktiga till att östra Öland skall bli en livaktig byggd och att säsongen skall vara året runt.



Ett kafé med karamellkokeri.



Socker är den grundläggande ingrediensen. Alexander häller alldeles vanligt socker i grytan.



Sockerdegen förbereds.



Alexander valsar karameller.