

# De lockar med sött i Bredsättra gamla skola

Gamla skolan i Bredsättra har fått nytt liv. Det är familjen Kemna från Tyskland som sadlat om och startat café och karamellkokeri.

- Det är så roligt att så många stannar till och handlar, säger Julia Kemna.

I somras startade familjen cafeet men var inte riktigt färdiga med ombyggnaden av skolan till karamellfabrik.

- Det blev så hektiskt under sommaren så vi fick vänta till hösten med själva karamellkokeriet, säger Julia Kemna.

## Kunde inte

Hon arbetade som skådespelerska i Tyskland och hennes man Alex som advokat.

- Vi kände att vi ville flytta till lugnet på Öland men med våra yrken fanns det inga jobb här. Vi fick hitta på något nytt och det blev det genuina karamellkokeriet.

Varken Alex eller Julia hade några tidigare erfarenheter av godisttillverkning.

- Det finns inga utbildningar. Vi åkte runt och träffade andra som kunde. Jag kom över maskiner som är över 100 år gamla. De har vi i vår tillverkning nu, säger Julia.

Paret har fyra barn och är mycket nöjda över livet i



Karamellkokarna Julia och Alex Kemna med Charlotte, ett av de fyra barnen. De har renoverat den gamla byskolan i Bredsättra. FOTO: MARIA ALÅSEN

## Bredsättra.

- Våra barn går i Gärdslösa skola. Vi håller på den östra sidan.

## Många kunder

Trots att det är vinter stannar många kunder och fikar i cafeet.

- Vi ska ha öppet året om. Torsdagar till lördagar. Vi har några dagar vigda för familjen. Det var ju lite därför vi flyttade, för att få mer tid för familjen.

Paret har visningar för kunder som vill se hur karamelltillverkning går till.

- Man måste vara snabb och klara av att smeten är

lite het. Vi brukar skynda på för att klara av att göra färdigt hela sockerkoket, säger Julia Kemna.

Alex har redan hunnit skaffa sig egna, hemliga recept. De står uppskrivna på en stor griffeltavla inne i kokrummet.

## Lika krångligt

- Den får ni inte ta bilder på, säger Alex.

Julia berättar att varken hon eller maken saknar Tyskland och sina tidigare arbeten.

- Det här är mycket mer fritt. Vi har mer tid över för barnen och kan vara ute i

naturen mer.

Julia har lärt sig flytande svenska.

- Det finns bra lärare här. Jag studerar på SFI i Borgholm.

## Nya regler

- Man kan säga att det är likadant att starta ett litet företag i Sverige som det är i Tyskland. Fast det är klart att det har tagit mer tid för oss att ta reda på vad som krävs här med bygglov och annat. Vi gillar verkligen att bo här och kommer att ha öppet hela året. Detta är vår enda sysselsättning.

MARIA ALÅSEN



Gröna karameller skärs i fina bitar.



Alex och Julia Kemna arbetar snabbt ihop karamelldeg med olika smaker och färger.



Över 100 år gamla valsar med karamellformar.



Karamellsmeten blir långt över 100 grader.

Vill du annonsera ring 0480-613 80 eller 613 81

**Mat & Sån i**  
Carteringsföretaget på Södra Öland mitt i världsarvet!

## Vecka 5

**Måndag:**  
Stekt falukorv m potatismos  
**Tisdag:**  
Kökets pasta Carbonara  
**Onsdag:**  
Kyckling rakt ner i pannan m ris  
**Torsdag:**  
Oliv- och paprikabakad hokifilé, kokt potatis  
**Fredag:**  
Snitzel med gröna ärtor och citron  
**Veckans fisk:**  
Friterad fiskpanett med räkmajonnäs  
**Lättlunch:**  
Varm pastasallad m rostbiff  
**Veckans kyckling:**  
Kycklingwok m bambuskott  
**A la carte:**  
Lammfårsspett m aioli o friterad potatis

**Mat & Sån i**  
Guldfågeln Matsal  
0485-495 38 [www.matosant.se](http://www.matosant.se)  
SMÅKLIG SPIS!