



KULTUR & NÖJE

Tyska karameller kokas i Bredsättra

Bredsättra. Artikeln publicerades 18 juni 2015



Den varma och mjuka karamellmassan dras ut till långa stänger. Alexander och Julia Kemna har visningar varje dag under sommaren hur deras karamelltillverkning går till.

De lämnade sina jobb i Berlin för att starta ett nytt liv på Öland. Nu säljer Julia och Alexander Kemna karameller för glatta livet i Bredsättra.



AA

De som har varit här och sett någon av visningarna av hur karamelltillverkningen går till glömmer det inte. Det går undan för att sockret i karamellsmeten inte ska stelna. Och samtidigt som Alexander målmedvetet drar i den stora sockerklumpen berättar Julia engagerat vad de gör och varför.

– Min bakgrund som skådespelare hjälper till. Ingen visning är den andra lik, säger Julia.

ERBJUDANDE!

Fri tillgång till allt på ostrasmaland.se. Endast 1 krona första månaden.

Att de hamnade i Bredsättra har sin bakgrund i att de brukade tillbringa somrarna på Öland, hos Alexanders farbror. Alexander och Julia hade det bra i Berlin. Han jobbade som advokat och hon var skådespelerska. När de fick barn började de tycka att det var jobbigt att lämna Öland när semestern tog slut och det var dags att åka hem till Tyskland.

– Då började vi fundera på att byta vårt storstadsliv i Berlin mot något annat, säger Julia Kemna.

Frågan vara bara vad de skulle jobba med i så fall. Julia tyckte sedan tidigare om att göra karameller.

– Jag samlade former och annat till karamelltillverkning, det var min hobby. Men Alexander tyckte att det var lite onödigt, berättar Julia och ler.

De började leta efter något ställe på Öland och sommaren 2008 fick de se att skolan i Bredsättra skulle läggas ner och några månader senare var skolbyggnaden till salu. Kommunen ville att det skulle bedrivas verksamhet i byggnaden. Och nu hade även Alexander fått upp intresset för karameller.

– Vi skrev ihop ett roligt koncept på knagglig svenska och den 6 april 2009 fick vi beskedet att vi fick kontraktet. Oj, vad det var pirrigt.

I sommar firar Karamellkokeriet i Bredsättra på Öland femårsjubileum. Vid midsommar 2010 öppnade deras café och i september drog de i gång karamelltillverkningen i den gamla skolbyggnaden mitt emot kyrkan i byn. Och det var mycket jobb i början.

– Jag har aldrig varit så trött som under Skördefesten 2010. Men vi hade roligt, det var ett lyxproblem.

I dag tillverkar de 2,5 ton karameller på en säsong, och allt görs för hand. När vi besöker dem görs det karameller med smak av jordgubbe och champagne, en av Julias favoriter. Men hennes absoluta favorit är en annan.

– Viol och lakrits. Det är min favorit att tillverka. Den doftar fantastiskt och smakar lika gott.