

Sök på hela oland.com

SÖK



ANNONSPLATS



- Bo
- Äta
- Göra
- Resa
- I närheten
- Konferens

Du är här: » Startsidan » Ölands Skördefest 2010

« Tillbaka



Julia och Alexander Kemna bakom cafédisken. I sortimentet finns hembakade kakor och bullar, mackor - och förstås karameller av ett tiotal sorter.

Publicerad: 29 September 2010

Boka direkt

Resmål

Öland

Incheckningsdatum

Utcheckningsdatum

Jag kan inte ange exakt datum

SÖK

Like 51

Share |



Det händer...

<< September 2010 >>

M	T	O	T	F	L	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Inloggning e-post

Logga in på ditt konto

E-postadress:

Lösenord:

Logga in

»» Ny användare

Skolan blev en karamellfabrik

Den nedlagda byskolan i Bredsättra fick en ny användning. Sedan förra året har en av skolorna förvandlats till en trevlig och mysig cafélokal och bakom kulisserna håller de nya ägarna på med karamelltillverkning.

Det var i april förra året som Julia och Alexander Kemna från Berlin beslöt att bli öläningar på heltid.

-Vi har varit på Öland flera somrar, hos Alexanders släkting Udo Kemna (tidigare lärare i Borgholm, reds anm). Vi gillar Sverige och speciellt Öland och bestämde att vi skulle satsa på något nytt, säger Julia som tidigare varit skådespelare på olika teatrar i Berlin.

Hennes make Alex har varit verksam som advokat, så deras nya liv blir ju lite annorlunda.

-Vi sökte ett hus där man båda kan bo och jobba och fastnade för skolan. Jag började att renovera och bygga om medan Alex avvecklade sin advokatverksamhet och kom hit i oktober.

-Visst har det varit tufft, vi kunde ju knappt någon svenska. Man började lyssna på radio och vi går på SFI, Svenska för invandrare.

-Vi har fyra barn och de trivs bra i sitt nya land och har fått kompisar, säger Julia.

Det har varit många som hittat till caféet som också blivit något av en samlingspunkt. Julia bakar allt bröd själv, såväl kakor och bullar som matbröd. Mackor kan man äta på stället, eller ta med hem, och här finns en bestseller.

Den heter "hestedoktors nattmad" och ovanpå den danskinspirerade smörgåsen på osötat bröd ligger skinka, salami, ost och en klick plummonchutney.

Ett populärt bakverk är "Bredsättrakyss", en morotskaka med glasyr, mandlar och choklad och som är glutenfri.

Men så till karamelltillverkningen.

-Vi har alltid haft en kärlek till karameller och tillverkningen började som en hobby. -I staden Svaneke på Bornholm besökte vi en karamellfabrik och

Övra Vannborga
3 600 000 kr

fick då inspiration att starta egen tillverkning, berättar Julia.

Det är ett lite gammaldags hantverk som också kräver en del handkraft.

Degarna har en temperatur på cirka 150 grader när de ska hanteras och att klämma ut karamellerna i valsmaskinen kräver även det kraft.

-För närvarande tillverkar vi ett knappt tiotal olika karameller; björnbär, hallon, citron, apelsin, fruktmint, viol, banan, ingefära och en som vi kallar "Grön skogsmästare".

-Men på sikt ska det bli ett 15-tal sorter, säger Julia Kemna och tillägger att det öländska vädret var en positiv överraskning för henne och Alex.

TEXT: ROLF NILSSON, Ölandsbladet

[SITEMAP](#) [ANNONSERA](#) [KONTAKT](#) [OM OLAND.COM](#)

© Copyright internetavdelningen.se