



Til kokken, der ikke lader sig nøje:

Et helårsåbent vildt nordisk køkken midt på gourmet-øen Bornholm med kun 10 meter til arbejde.

Bornholm rummer alle Nordens landskabstyper. Både danskere, svenskere og nordmænd føler sig hjemme her. Solskinsøen er nu også blevet en gourmet-ø. Langs kysten bosætter flere af Danmarks bedste kokke sig i sommerhalvåret for at realisere drømmen om det nye nordiske køkken med bornholmske råvarer. I Sømarken mod syd Nicolai Nørregaard og Rasmus Kofoed på Restaurant Cadeau, mod nord Daniel Kruse i Lassen's Restaurant på Badehotel Stammershalle og Michael og Marie Rønnebæk-Rørth fra Restaurant Kofoed på Melsted Badehotel.

Nu er vejen også banet for et helårsåbent vildt nordisk køkken midt på øen.

Traktørstedet Ekkodalshuset.

Ved Ekkodalen i Danmarks tredje største skov, Almindingen, ligger Traktørstedet Ekkodalshuset, som nu kan blive dit. Her kan du som nabo til Statsskoven i vor herres eget paradisiske spisekammer dele tilværelsen med rådyr, harer, vilde kaniner og fasaner. I den frodige, fredede Ekkodal gennemstrømmet af den rislende Læs Å, kan du hver dag hilse på naturplejekvæget af racerne Dexter og Skotsk Højland. Om sommeren sørger de selv for græs og friske urter. Om vinteren flytter de ind på Traktørstedets nabogrund, hvor de i Scot-In kan hygge sig med hø og ensilage. I løbet af 2012 bliver der tillige sat 7 polske bisonokser ud i Almindingen. Du får også mange nye små og flyvende venner. I Almindingen er der adskillige bigårde med bier, der producerer den lyse skovhonning.

Skovbunden er rig på kantareller, Karl Johan og mange andre svampe. I haven og nærmeste omgivelser myldrer det med ramsløg, alskens forskellige urter, hyldebær, brombær, rønnebær, æbler og hasselnødder. I baghaven med den fredede sø med grønne frøer og stor vandsalamander er der også plads til, at du kan indrette din egen køkkenhave,

Hertil kommer, at du har max. 15 min. kørsel til producenterne af landets bedste råvarer og fødevarer: mælk, smør, ost, bornholmerhane, lam, grise, rapsolie, mel m.m. Og blot 5 min. kørsel til Netto, Super Brugsen og Spar Købmanden i Aakirkeby, hvis du står akut og mangler noget.

Tag beslutningen nu !

Brug vinteren til at forberede dig og familien på flytningen og tag så det store spring til foråret, hvor Ekkodalen vil tage imod dig med hvide anemoner og nyudsprungne bøgetræer. Gør som vi gjorde. Sælg din ejerbolig og forretning i det fortravlede hovedstadsområde og invester pengene i Traktørstedet Ekkodalshuset og skab jer en ny tryk tilværelse i den smukkeste natur midt på solskinsøen.

Boligen.

Alt er klar til indflytning. For 6 år siden købte vi det forfaldne Traktørsted for 675.000 kr., restaurerede og tilbyggede det for 3 mill.kr., så alt er i tip top stand.

I bindingsværkshuset er der i stuen og på 1.sal god plads til en familie med 2 børn. Se beskrivelse og fotos på hjemmesiden www.reh.dk Der er kun 5 km til børneinstitution og skole i Aakirkeby.

Kiosken.

For enden af bindingsværkshuset med direkte udsigt til Ekkodalen er der indrettet en kiosk, der udgør det økonomiske sikkerhedsnet, som enhver kok kan have brug for. Kiosken består af et butikslokale med overdækket terrasse og et køkken. Kioskens kundegrundlag er 150.000 turister, der hvert år kommer til Ekkodalen - øens tredje største turistattraktion. Souvenirs, is, vand, fadøl kan suppleres med produkter fra dit eget køkken: madkurve til skov- og hestevognsturen, sandwiches, der kan nydes ved de hvidlakerede borde og bænke med udsigt til Ekkodalen eller ved de 50 år gamle elmetræsmøbler i den gamle traktørhave. Du vil ligeledes kunne sælge egne pestoer, syltetøj, marmelader m.m., som gæsterne kan tage med hjem og nyde i sommerhusene. Kiosksæsonen går fra 1. april til 1. nov. I skuldærsæsonen ankommer der således, hver tirsdag, onsdag og torsdag op til 10 busser dagligt med skolebørn og pensionister.

Haven.

Græsplænen under de store trækroner udgør den smukkeste tænkelige ramme for koncerter og grillfester og er ligeledes velegnet til gæster, der ønsker at nyde deres medbragte mad. En overdækket

serveringsterrasse, der også kan benyttes i regnvej, med plads til 50 gæster, er på Bornholm et sjældent godt tilbud til busselskaberne.

Gennem 6 år har vi kultiveret haven, så havearbejdet er reduceret til plæneklipping (1 time med motorplæneklipper hver 14. dag), klipping af grene 2 gange årligt og lugning og rivning af rosenbedene.

Restaurant i nordisk hyttestil.

Restauranten er indrettet i en bjælkehytte tegnet af en norsk arkitekt. Vi har indrettet den således, at både danskere, svenskere og nordmænd føler sig hjemme i den – hyggelig, men samtidig elegant. Blegget bjælkeloft, lyse velisolerede vægge og lakeret fyrretræs gulv. Gennem de hvide sprossevinduer har du den smukkeste tænkelige udsigt til Ekkodalens klippevæg med Skovrider Rømers gamle løvskov på toppen. Der er dækket op med hvide duge og kongeligt porcelæn "Blå blomst". Alt i alt den smukkeste tænkelige ramme for en veltillavet gourmet-middag!

Vore historiske fotos fra Ekkodalen og Almindingen i smukke mahognirammer kan evt. erstattes af skiftende maleriudstillinger.

Der er plads til 35 gæster og samme antal på den tilhørende terrasse, som du har nem adgang til fra både køkken og restaurant. Terrassen er hævet 1½ meter over plænen og gæsterne sidder her midt i den gamle traktørhave under det 200 år gamle bøgetræ.

Det lyse og venlige køkken skal måske have et mere professionelt inventar. Ønsker du et større køkken, vil du uden problemer kunne opnå tilladelse til at bygge til.

Åbent hele året.

Restauranten er ligesom privatboligen velisoleret, så den - som noget enestående på Bornholm - kan holdes åben hele året. Ekkodalen og Almindingen er da også et yndet udflugtsmål for bornholmerne på alle årstider: Om foråret når anemonerne og bøgen springer ud, om sommeren, når den grønne skov indbyder til skovtur, om efteråret med al dets farvepragt og om vinteren, hvor skoven er gennemsigtig og måske klædt i hvidt. Ekstremt vejr er ikke et stort problem for Traktørstedet. Regionskommunen er forpligtiget til at rydde Ekkodalssvejen og P-pladsen for sne. Ved større skybrud bliver alt regnvandet ledt ned i bækken i baghaven og rønnegranit-gruset mellem husene sikrer et altid farbart underlag. Dårligt badevejr for turisterne giver flere gæster i skoven. Godt strandvejr betyder, at gæsterne kommer i skoven, når de ikke kan tåle mere sol. Der er altid Ekkodalssvej.

Almindingen – et traditionsrigt samlingspunkt og udflugtsmål.

Almindingen midt på øen har altid været et naturligt samlingssted for bornholmerne. Fra alle kystbyerne er man strømmet til Almindingen for at fejre kildefester, dyrskud og pinsemorgen. Sidstnævnte tradition har vi de sidste 6 år ført videre. Når Rønne Byorkester med kor har spillet og sunget i Ekkodalen, har mere end 100 gæster hygget sig med morgenkaffe på Traktørstedet. Traktørstedet har altid været et populært mål for udflugter og fejring af firmajubilæer og familiefester, og er det stadig.

Hestevognskørsel fra Ekkodalen til Rytterknægten er meget populær, og der er gode muligheder for at kombinere frokost- og middagsselskaber i Ekkodalshuset med hestevognsture i skoven.

Hurtig kendskab til stedet.

For at du hurtigt kan føle dig hjemme i Ekkodalen kan vi tilbyde dig:

- Fotos, der skildrer, hvordan Traktørstedet Ekkodalshuset og Ekkodalen tager sig ud på alle 4 årstider
- Ulla Høst's bog "Vildt Bornholm", der fortæller om, hvad jægeren og samleren finder i Almindingen alle årets måneder
- Adgang til vor egen database om Almindingens og Ekkodalens kulturhistorie i tekst og billeder

Alt er klar til en spændende og driftig forretning med uanede muligheder.

Vi forlod Hovedstaden og drog til Bornholm i 2005 med ønsket om at realisere en virksomhed, hvor vi kunne fortsætte vort københavner-koncept med formidling af kunst- og lokalhistorie kombineret med god mad og drikke. Det skulle være vor sidste virksomhed inden en mere rolig efterløn- og pensionisttilværelse på den smukke ø.

Under overskriften: "Mad, kunst og kultur i Ekkodalens smukke natur" har vi gennem de sidste 6 år realiseret mange af vore ideer og fået meget anerkendelse for vore arrangementer. Det er ligeledes lykkedes os at få skabt et frugtbart samarbejde, hvor kiosk, hestekuske, chauffører og guider på festlig vis servicerer de mange tusinde gæster der kommer til Ekkodalen..

Men det er for os alt sammen foregået under de værste tænkelige vilkår og hele tiden op ad bakke.

De fleste af de timer og kræfter vi skulle have brugt på at drive og udvikle virksomheden har vi måttet bruge på en sag med Regionskommunen som modspiller. I flere år har vi, støttet af Danmarks Naturfredningsforening, kæmpet for at få standset en voldsom forurening af Læs Åen fra de offentlige toiletter på P-pladsen. Herfra er spildevandet i årevis urensset løbet direkte i Læs Åen i Ekkodalen, der er et fredet EU-habitatsområde. Vi gav Regionskommunen tilladelse til at sende deres spildevand igennem et biologisk rensningsanlæg, som Regionskommunen havde pålagt os at etablere, med det resultat at rensningsanlægget blev overbelastet og smadret af alt for store og kraftige spildevandsudledninger. For os betød det voldsomme lugtgener, konstante nedbrud, mange mislykkede afhjælpningsforsøg, en restaurant, der måtte holde lukket det meste af tiden og en uendelig række af møder og skriverier. Støttet af Danmarks Naturfredningsforening fik vi herefter gennemtvunget en kloakering, som også Ekkodalshuset kunne tilsluttes. Forurenings- og kloakeringsproblemet er altså løst, når du tager over. Er du en dygtig kok med et friskt gå-på-mod, har du uanede muligheder for at udvikle det gamle traktørsted med både kiosk, serveringshave og restaurant til en spændende og udbytterig virksomhed.

Ingen goodwill og gode lånemuligheder.

Når du køber stedet for 3,5 mill.kr., får du både et pragtfuld hjem og vidunderlig arbejdsplads for hvad, vi har investeret i bygninger og grund på et tidspunkt, hvor man fik bygget meget for pengene. Et totalt forfaldent Traktørsted har vi forvandlet til et lille paradis. På grund af vor lave omsætning, skal du kun betale for "murstene" - ingen goodwill.

Ønsker du i forbindelse med overtagelsen at investere i nyt køkken eller andre nye anlæg og skabe ny vækst og nye arbejdspladser, har du mulighed for at få billige lån (nuværende rente 2,5%) hos Bornholms Erhvervsfond. Desuden kan du nu optage et fastforrentet realkreditslån på 3½%, som vil være uforandret dine næste 30 år.

Du tager beslutningen nu og springet til Bornholm til foråret. Vi flytter herefter til Svaneke, hvor vi ser frem til en rolig pensionisttilværelse, hvor vi kan formidle historie og kunsthistorie på anden vis.

Er du brændt varm på projektet, så kontakt ejendomsmægler Steffen Lorentzen Rønne Ejendomshandel, tlf. 56 95 68 86 eller steffen@reh.dk

Mange gode hilsener

Rigmor Hansen og Helge Østergaard
Værtsparret
Ekkodalshuset.

P.S. Traktørstedet har et dejligt gæsteværelse, og du og familien er velkommen til at aflægge os et besøg uden beregning inden den store beslutning skal træffes.