

AAKIRKEBY

HOVEDREDAKTION Nørregade 11-19 · 3700 Rønne · redaktion@bornholmstidende.dk
LOKALREDAKTØR Anette Vestergaard 5690 3088
REDIGERING & LAYOUT Jane Ballisager 5690 3042



Se mit søde kæledyr. Halloween på Sydbornholms Privatskole. Privatfoto

Hjernemasse og pølsefingre på menuen

Onsdag mødtes børn og voksne fra SFO og klub på Sydbornholms Privatskole til nogle uhyggelige timer for at fejre Halloween. Der var zombier, hekse, skeletter, gengangere, vampyrer og græskar som alle kom for at feste med hinanden. Menuen stod på hjernemasse og pølsefingre med blodsovs. Hertil slangeblod, musetis, sumpmudder og spøgelsestårer til at skylle det ned med. Til dessert blev der tilbudt babygræskar, øjne samt spøgelsestunger. Før maden var det muligt at få taget billeder i galleriet som et minde om den uhyggelige aften. Efterfølgende blev børnene sendt rundt i små grupper på den mørklagte skole, for at prøve forskellige opgaver såsom Halloweenbold, klamme følekasser, forhindringsrebane og “vælt en flaske med et æble i en nylonstrømpe sat på hovedet”. Alle børn og voksne havde en fantastisk aften og ser allerede nu frem til næste år, skriver indskolingsleder Heidi Hermansen i en mail til Tidende. *av*

Aktive Kvinder hos Rie’s

Aktive Kvinder i Aakirkeby mødes tirsdag aften den 6. november hos Rie’s. Det er efterhånden blevet en tradition i foreningen at aflægge besøg i Rie Langskovs tøjbutik forår og efterår, skriver Ellen Kofod i en pressemeddelelse. “Vi skal kigge på det nye tøj. Og der er som regel stor købelyst. Rie og hendes personale er nemlig altid gode til at servicere os”. Senere på måneden, fredag den 23. november, tager Aktive Kvinder i skoven for at hente pyntegrønt sammen med deres mænd. Skovturen afrundes med den medbragte kaffekurv. Den årlige julemiddag nydes i Aakirkeby Hallerne den 11. december. *av*

Medlemsmøde i Sydbornholms Turist- og Erhvervssammenslutning:

Vi skal have flere folk i



Af Anette Vestergaard

ERHVERV

Gårsdagens møde i SYTE stod i evalueringens og glædens tegn. For der var mange ting at glæde sig over, da formanden kiggede tilbage på sommerens aktiviteter i Aakirkeby. Retrofesten, Late Night med Aakirkeby-løbet som optakt og senest det nye efterårsferiekoncept “Kartoffelugen” lokkede ifølge Lars Funch Jensen mange handlende til byen, og der var bred enighed om at gentage disse events næste år. Lars Funch Jensen understregede dog flere gange gange over for de fremmødte, at gode idéer til forbedringer er mere end velkomne. – Kartoffelugen var en kæmpe succes, som trak mange mennesker til byen. Men aktiviteterne lå lidt for spredt, og selv om det er svært at overse moderne landbrugsmaskiner, så var der ikke mange, der så dem, fordi de var opstillet i et hjørne foran Aakirkeby Hallerne. Det var ærgerligt, sagde Lars Funch Jensen og luftede tanken om at finde en mere central placering til maskinerne næste år. – Det skal tilpasses, så vi får flere folk ind til centrum, lød rationalet.

Butikkerne kan gøre mere

Kirsten Juni, som var tovholder på “Kartoffelugen”, var i sidste uge fremme med en opfordring til butikkerne om at deltage mere aktivt i fremstødet, og den tanke blev grebet af Brian Carlsen fra KD Guld & Sølv. – Vi havde allesammen et bogstav i vinduerne (som led i en bogstavleg, red.), men vi kan sagtens gøre mere i butikkerne, sagde Carlsen, der opfordrede de forretningsdrivende til at tænke mere tematisk, når der er events i byen.



Lars Funch Jensen indledte gårsdagens medlemsmøde i Rudolffklubben med at dele ros ud til værtsklubben, som er en nøglespiller i afviklingen af SYTEs aktiviteter året rundt. Han havde også to flasker snaps med til Rudolffklubben, men opfordrede – til stor morskab i forsamlingen – Rudolffklubbens medlemmer til at vente med at åbne flaskerne til efter at årets julepynt er på plads i byen. Foto: Allan Rieck

Sommerens nye Outlet-tiltag har ifølge Brian Carlsen også potentiale til at blive noget andet og større. – Vi har nogle af de største bornholmske fødevareproducenter i Aakirkeby, blandt andet Oliemøllen, Valsemøllen og Bager Dam – det ville være oplagt at tænke outlet-markedet sammen med Smagen af Bornholm, sagde Brian Carlsen. Medlemmerne blev efterfølgende

på Lars Funch Jensens opfordring enige om at oprette en facebookgruppe til udveksling af idéer til kommende events. Medlemsmødet, der havde 20 deltagere, blev indledt med en rundvisning i Rudolffklubbens værksted og afsluttet med smørrebrød og lidt at drikke.

Rie Langskov om 25 års jubilæum:

Vi er en uddøende race

Af Anette Vestergaard

DETAILHANDEL

Sammen med søsteren Anne Langskov Jartoft fejrer Rie Langskov i disse dage 25 års jubilæum som henholdsvis bedemand i Nexø og tøjsælger i Aakirkeby. – Det er helt utroligt, at der er gået så mange år. Vi er en uddøende race, os der er det samme sted i så mange år, si-

ger Rie Langskov, der i disse fejrer sit jubilæum som butiksassistent og butiksejer i Aakirkeby. – Jeg startede hos Kytte Smed i 1993 og har nu været selvstændig i otte år. I den tid har jeg lært så mange mennesker at kende, at jeg nærmest føler, at jeg er en del af folks liv. Derfor fejrer jeg jubilæet sammen med dem, der er årsagen til, at jeg er her i dag, ved at give 25 procents rabat på alt, hvad jeg har i

butikken, siger Rie Langskov, der dog også indrømmer, at hun nok fejrer jubilæet med en lille fest for familien. Rie’s har åbent fredag fra 10.00-17.30 og lørdag fra 9.30-12.30. Rie Langskov har solgt tøj i Aakirkeby i 25 år. Foto: Allan Rieck

nd i centrum



Gerd Ipsen med den nyeste nissepige i samlingen.
Foto: Allan Rieck



Rudolfklubbens formand Jørn-Erik Funch viste rundt i julemandens værksted. Foto: Allan Rieck

Det ville være oplagt at tænke outlet-markedet sammen med Smagen af Bornholm.

Brian Carlsen,
KD Guld & Sølv

Travlhed på Torvet

Af Anette Vestergaard

ERHVERV

SYTE har fået to nye medlemmer. Det fremgik af Lars Funch Jensens orientering, da Sydbornholms Turist- og Erhvervssammenslutning holdt møde i Rudolfklubben i aftes.

Det drejer sig dels om et nyt tiltag i byen, nemlig galleriet ArtCollection, og en gammel kending i form af Michael Dipo, der sammen med sin kone Ann forpagter og driver Buddha Bar på Storegade og nu også takeawayrestauranten Ta-Yay på Torvet.

– Det har ikke rigtig været aktuelt tidligere, men nu driver vi jo restaurant på Torvet i Aakirkeby, så nu er det oplagt at være medlem af SYTE, fortæller Michael Dipo.

Kunderne kommer igen

Det første halve år med salg af thaimad er gået forrygende, fortæller Michael Dipo.

– Det er gået over al forventning, hvilket selvfølgelig skyldes at det har været turistsæson. Men de lokale har også taget godt imod os, og det er deres støtte, vi har brug for, siger Michael Dipo, der kan fortælle at Ta Yay har stamkunder der kommer fra Tejn, Allinge og Rønne.

– Det er jo det sikreste bevis på at det vi laver er godt. At kunderne kommer igen!



NYHED

Smukt byhus med stor, ugenetret grund i Aakirkeby.



Aakirkeby
Østergade 18

Villa, 1 fam.

På Aakirkebys Østergade ligger dette byhus med en malerisk have. Stueetagen rummer et badeværelse, et bryggers og et værelse, mens trumfkor-tet er opholdsmiljøet med et køkken-alrum og en stue. Førstesalen udgø-res af et nyere badeværelse og tre gode værelser.

Kontant:	1.550.000	Bolig m ² :	212	Grund m ² :	1.115
Ejerudgift pr. md.:	1.884	Stue/vær:	1/5	Udhus m ² :	27
Udbetaling:	80.000	Byggeår:	1880/1988	Carport m ² :	21
Brt./Nt. ekskl. ejerudg.:	6.857/5.729	Sag:	112-N180334	Energi:	B



NYHED

Total istandsat landejendom m/udsigt til Østersøen.



Aakirkeby
Sosevejen 9

Fritidslandbrug

Total istandsat landvilla med kvalitet og finish i højsæde. Landejendom-men er med sine 180m² beboelse og dobbelt garage med isoleret værksted en ren perle. Danbolig anbefaler absolut en fremvisning!

Kontant:	1.895.000	Bolig m ² :	175	Grund m ² :	28.621
Ejerudgift pr. md.:	1.001	Stue/vær:	2/3	Udhus m ² :	10
Udbetaling:	95.000	Byggeår:	1775/1970	Garage m ² :	60
Brt./Nt. ekskl. ejerudg.:	8.418/7.034	Sag:	041-R180547	Energi:	C





danbolig Bornholm.
v/Ole & Martin W. Kok-Hansen

Ejendomsmæglere, valuar & MDE
danbolig.dk

danbolig Rønne · Nørregade 6 · 3700 Rønne
Tlf. 5695 1995 · roenne@danbolig.dk

danbolig Nexø · Torvet 13 · 3730 Nexø
Tlf. 5649 1295 · nexoe@danbolig.dk



SAMARBEJDER MED NORDEA