

Sibbjäns fyra grundare:
Kina Zeidler, Jonas
Nordlander och Sanna
och Pontus Rönn.

Modern lyx på bondgården

FOTO: IDA RÖNN



I stallet, som på
gotändska kallas för
russgiftet, bor Kina
Zeidlers hästar. Halva
bygden var inblandad i
takläggningen.

Med Sibbjäns har kvartetten Susanna och Pontus Rönn, Jonas Nordlander och Kina Zeidler inte bara skapat Sverige första boutiquegårdshotell – de har byggt en regenerativ gård.

TEXT KAROLINA MODIG FOTO FELIX ODELL



Sibbjäns är självhushållande med grönsaker, delvis tack vare den 565 kvadratmeter stora köksträdgården.



Matsalsbordet är tillverkat av en lokal finsnickare, stolarna av danska Henning Kjaernulf. Konsten är en mix av samtida verk och auktionsfynd.

VI ÄR PÅ väg upp för en liten höjd av grus som omger en enorm samling regn- och dräneringsvatten när det plötsligt kommer ett litet skrik från Pontus Rönn. Ett kort rop, det låter som ett "Nej!", och så sätter han fart. Jag hetsar efter, spanar efter det hemska som uppenbarligen har skett i eller vid vattnet. Men där han pekar syns bara små ringar som bryter vattenytan, orsakade av en pigg liten fågel som virvlar upp och ned. "Oj, förlåt", säger han när han ser min oro, sedan blickar han upphetsat tillbaka mot fågeldansen.

– Är det en tornseglare? Nej, det är nog en ladusvala ... Ja, titta, det är flera!

Jonas Nordlander kommer efter, konstaterar att ska man ha ett sådant här ställe måste man ha vatten: "Och här har vi vatten!" Så kommer ett litet utrop även från honom:

– Kolla, här kommer kattungarna! Tre stycken har vi, det är fantastiskt. Och du ser fåglarna, de kommer hit till vattensamlingen och fångar insekter. Det är ändå otroligt.

Vi är på rundtur på Sibbjäns, Sveriges första "boutique farmstay" – en nedgången gård förvandlad till ett kalkstensljus hotell med restaurang, och där de ständigt expanderande tillhörande omgivningarna på för närvarande dryga 80 hektar rymmer grönsaksodlingar, djurhagar, bärträdgårdar, dammar, stengårdsgårdar, lövsalar och solrosfält. Rundan börjar vid det trädgårdsområde som ramar in grusgången framför entrén. Det går i lila, fjärlarna kring lavendelstråna är fler än vad jag sett sammantaget under hela sommaren. Trots den påtagliga fägringen får jag höra att jag borde varit här för någon vecka sedan, då allt badade i klarrött. Bollformade vallmofrökapslar vittnar om den förlidna prakten, men det är

ingen stor förlust. Skönheten har bara genomgått en färgtransformation.

Det är en så kallad sandträdgård, skapad av trädgårdsvirtuosen Peter Korn. Växterna från jordens alla hörn behöver knappt något vatten. Marken var vattensjuk och har dränerats – nu leds vattnet undan och samlas upp för att användas i toaletter, för vattning och till naturpoolen på andra sidan hotellet. Regnvatten samlas in överallt, rännor på taken leder ned det i tunnor med håll i botten som låter det rinna vidare i rör-system under marken, vidare till stora dammar som i sin tur återfyller grundvattnet.

– Det är ett otroligt snillrikt system, konstaterar Pontus Rönn.

SIBBJÄNS ÄR GOTLANDS lyxigaste, nyaste destination, med en estetik som påminner om femstjärniga Ett hem i Stockholm, med italienska Milli Nottikan i sängarna, danska Henning Kjaernulf-stolar i vardagsrummet, honungsfärgade Lilla Petra-fåtöljer i långhårigt fårsinn på rummen och konst från skandinaviska konst-

SIBBJÄNS

Vad: Sveriges första "boutique farmstay" med restaurang, där de flesta råvaror odlas på gården.

Grundare: De två paren Kina Zeidler och Jonas Nordlander samt Sanna och Pontus Rönn.

Var: Utanför Burgsvik på södra Gotland.

Aktuell: Smygöppnade sommaren 2025. Mellan september och december och från påsk till midsommar kan du hyra hela Sibbjäns privat, även enskilda rum kan bokas under lågsäsong beroende på antal gäster och vistelselängd.

Följ: @sibbjans.

närer från olika generationer, däribland Anton Funck, Emm Berring och Elsa Thoresen.

Men det här är alltså inte bara en lyxestetisk rekreationsfröjd. Det är också en regenerativ gård med ambition att öka artbeståndet och lösa öns återkommande vattenbrist, och en restaurang med mat som i så hög grad som möjligt ska produceras på plats.

Pontus Rönn pekar mot ett träd i en skogs-dunge till höger om entrén där det hänger ett litet snickrat insekshotell.

– Det är ju rätt komiskt att det hänger där. Hela den här ytan är ju ett gigantiskt insekshotell! Vi har gjort en inventering av antalet häckande fågelarter och en åtgärdsplan på tre år. Vi ska förändra biotoper, fodra och vattna och allt vad de kan tänkas behöva. Det ska flyga fåglar här, jag ska ha kvitter och fladder ... Vi ska trycka upp det ordentligt!

Han pekar vidare mot en smutsig fläck precis under taket i restauranghusets kalkade fasad.

– Det fanns inga hussvalor här när vi kom hit, men nu finns det tillräckligt med insekter för att de ska bygga bo. ▶



Spiraltrapporna har fraktats hit från Frankrike. Stuprännorna för vattnet ned i tunnor och sedan vidare under marken.



Naturpoolen fylls med regnvatten och renas med hjälp av växter och filter, utan klor och kemikalier. "Det är som att bada i en liten härlig tjärn eller insjö med klart och rent vatten", säger Sanna Rönn.



Sanna Rönn och arkitekten Maja Berg har lagt mycket tid på att hitta vintagemöbler och hållbara material.



”Den verkliga lyxen blir att återigen känna att vi är en integrerad del av jorden,” förutspår kvartetten.

PONTUS RÖNN och **Jonas Nordlander** utgör 50 procent av den kvartett som för fyra år sedan köpte den nedgångna hästgården några minuter från deras egna respektive sommarhus på södra Gotland.

Sanna och Pontus Rönn hade haft hus på Gotland i 35 år men drivit sina karriärer i Stockholm – Sanna som delägare i modellagenturen Mikas och senare som partner i hennes och Pontus filmagentur. Kina Zeidler och Jonas Nordlander köpte hus bredvid Rönnns för 9 år sedan, Zeidler delvis för att kunna ägna sig åt kitesurfing och Nordlander kanske för att få distans till sina bolagsbyggen. Han var med och startade Tradera och en av grundarna till den ryska köp- och säljsajten Avito. Efter att den senare såldes har paret donerat och investerat ansevärd summor i olika välgörenhets- och göravärlden-bättre-projekt. Men det här är något annat.

– Jag har ändrat min yrkestitel på LinkedIn.

Jag skrattar till när Jonas Nordlander förklarar att han numera titulerar sig bonde, men han skämtar inte

– Jag har arbetat mer här de senaste tio veckorna än under de föregående tio åren. 40 000 plantor har vi planterat, jag har legat på knä där borta och satt planta för planta, säger han, även om han vill betona att gotländska Karin Winarve med team är de riktiga hjältarna.

Medan jag är på besök rör han sig konstant runt på markerna. Det gör de alla – Pontus Rönn drar ut byxlinningen och konstaterar att närmare 30 000 steg om dagen snart kräver en ny garderob. Jonas Nordlander visar upp den kommande jordkällaren, berättar om syresättare till dammar, växttunnlar och kulvertar som leder värme från gödselhögar. Jag frågar hur mycket av det han berättar om han kände till innan han sa ja till att bli partner i Sibbjäns.

– Absolut noll, svarar han.

Det var Sanna Rönn som droppade idén om att köpa Sibbjäns under en blöt vinkväll. Hon har alltid haft ett passionerat intresse för mat och drev under tre år bistron Sannas krog på Östermalm.

– Jag älskade att gå dit, flickar Kina Zeidler in. Men jag var lite halvredd för Sanna, hon svarade så barskt i telefonen.

KINA ZEIDLER – som förutom att ha uppfyllt sin *Yellowstone*-mässiga dröm om hästar är marknadsansvarig på Sibbjäns – författar numera vissa av Sanna Rönnns svarsmejl. Hon är journalist i grunden och konstaterar att det ibland behövs.

– Jag kan kanske vara lite kortfattad ibland, skrattar Sanna Rönn.

När hon beslutade sig för att lägga ner restaurangen på Östermalm öppnade hon i stället upp parets privata hus på Gotland. Efter några år tröttnade Pontus

Rönn och barnen på att det ständigt dök upp främmande människor i sovrum och kök – då började drömmen om en annan plats att gro. Jonas Nordlander minns morgonen efter vinkvällen och presentationen som låg och väntade i hans inkorg, som Sanna och Pontus Rönn hade satt ihop tillsammans med krögaren Danyel Couet som var med i planeringen. Planen var enkel: sängar och frukost, kanske några middagar för vänner. Ett småbruk med djur, en köks-trädgård och en restaurang som serverar god mat direkt från gården.

– Idén var fantastisk. Sanna och Pontus hade ju sitt lilla bed and breakfast hemma och Pontus var jävligt trött på folk som bodde i hans säng. Det kändes som en superkul idé, men jag kunde ingenting och tänkte att det var bra att det inte var något som jag skulle behöva involvera mig så mycket i.

Han pekar upp mot taket, berättar om fläktsystemet som var det första de installerade för restaurangen.

– Men när bara det där systemet visade sig bli dyrare än hela den ursprungliga totalbudgeten var det bara att bestämma sig för att gå all in eller inte. Så vi gick all in.

INLEDNINGSSCENEN TILL dokumentären *The Biggest Little Farm* härjar bränderna runt Molly och John Chesters farm i Kalifornien. Grisar och höns springer, den rökfyllda luften gör konturerna suddiga. Ljuset är gulgrått, sjukt. Vinden dånar, rösterna i mobiltelefonernas högtalare är höga, stressade. Molly Chester fyller famnen med kläder och springer mot bilen.

Känslan i filmens öppningsscen är något av antitesen till den på Sibbjäns, där solljusets reflektioner i kalkstenen gör den klara luften nästan vit. Men mycket är också detsamma – ett par i filmbranschen lämnar stadslivet för att skapa en plats som drivs i linje med naturens kretslopp. Det var också *The Biggest Little Farm* som på allvar triggade i gång de båda paren att växla upp från smått till stort. Apokalypsen som lurar bakom de tjocka rökridåerna i filmen

kan dessutom rentav beskrivas som en drivkraft, inte minst för Pontus Rönn.

– Jag är rätt pessimistisk till jordens framtid. Därför vill jag vara på en plats som lever och är vacker när allt annat håller på att bli förstört. Jag vill se på vackra saker och vara där det finns insekter, fjärilar, fåglar, djur och nyttig mat.

När han drev filmagenturen blev han sjuk och flyttade till Gotland i rehabsyfte.

– Varje år sa jag att jag måste åka hit i november, men så fylldes kalendern med jobb och det blev aldrig av. Att nu få se årstiderna här är fantastiskt.

”Jag är 57 år och satsar min karriär och min försörjning på det här, då kan jag inte hålla på och slarva.”

SANNA RÖNN BERÄTTAR att Pontus för några år sedan var byggladare för deras eget hus på ön. I 20 års tid hade han samlat på sig gamla kakelugnar som låg i trädgården i olika lådor.

– Han samlade gamla stenar och överstycken utkarvade från kyrkor och räknade ut hur vi skulle kunna få in alla fjorton eldstäder i huset. Han är väldigt kunnig gällande sådant. Och så är han något av en domedagsprofet. Och en prepper.

Pontus Rönn hade inte kunnat ta sig an Sibbjäns på samma solitära sätt. Han konstaterar att det för det första inte hade gått utan avsevärda finansiella muskler.

– Men inte heller utan alla unga, ►



Kina Zeidler, Sanna Rönn, Pontus Rönn och Jonas Nordlander.

MINA FAVORITER: SANNA RÖNN

Designer: "Nili Lotan, israelisk-amerikansk modedesigner, som grundade Nili Lotan Design Studio 2003."

Klädmärke: "Toteme."

Klockmärke: "Rolex."

Sajt eller tidskrift: "ICON såklart, *Vanity Fair* och *New York Times*."

Konstnär: "Marie Louise Ekman."

Arkitekt: "Maja Berg, Sibbjäns arkitekt, och Zaha Hadid."

Stad: "Köpenhamn."

Inredare: "Ilse Crawford för Ett Hem."

Byggnad: "Alla Frank Gehrys."

Museum: "Akropolis och Louisiana."

Land: "Italien."

Restaurang: "Septime i Paris, Via Carota i New York och Babette i Stockholm."

Film: "*The Ice Storm* av Ang Lee."

Författare: "Just nu Miriam Toews."

Stilförebild: "Lisa Lindqwister, stylist, Jeanette Mix, hotelier (grundare av Ett Hem)."



Varje toalett är unik. Här har en vägg klätts med askträ, som snickaren Erik Larsson hade hemma.



Köket i hotellets huvud-del, tänkt för frukost för hotellgäster nästa sommar, och eventuellt även som chambre separé för större sällskap.



Tack vare det fina vädret har restaurangens matsal inte använts på hela sommaren.



Logementet byggdes som personalbostäder, men är nu del av hotellet. Här delar man på duschar och toaletter, men standarden är lika hög som i övrigt.

smarta, duktiga människor som samlats här. Eller utan Youtube. Jag är inte tillräckligt begåvad för att genomföra det här själv.

Det är inte bara unga människor som har engagerats. Lokala hantverkare, som den 79-åriga stensättaren Erik ”Domerarve” Larsson och snickaren Anton Ahlberg, har byggt grindstolpar, fönster, utemöbler och tak av återvunnet timmer, handbilad ek och handsmidd spik. På väg till Kina Zeidlers hästar vid det nybyggda stallet – russgiftet som det kallas lokalt – som är byggt av sten och med himmelhögt agtak, möter vi Fredrik, en före detta pianolärare som nu bygger upp traditionella stengårdsgårdar – vastar på gotländska – runt om på markerna.

Kina Zeidler berättar att stommen till russgiftet byggdes av nämnda Erik Larsson och Anton Ahlberg. När det var dags att lägga taket samlade Larsson in mer eller mindre hela bygden.

– Det kom nästan 100 personer. Enligt tradition ska uppdragsgivaren först bjuda på frukost, sedan fika, lunch, fika igen och middag. Det skulle även drickas snaps – vi slet och bakade kakor och höll på som galningar. Så när allt var klart och vi pustade ut kom Erik och frågade: ”Var är tårtan?” Så jag fick åka runt på södra Gotland och skrapa upp varenda tårtbit jag kunde hitta!

SANNA RÖNN tituleras ”storboss” och ansvarar för restaurang, hotell och den interiöra estetiken. Hon har arbetat som i symbios med arkitekten och byggladaren Maja Berg, vilket har inneburit ett idogt sökande efter vintagemöbler och material som kan hålla i sekler. Att hitta rätt golv tog ett år.

– Jag är 57 år och satsar min karriär och min försörjning på det här, då kan jag inte hålla på och slarva. Varenda detalj ska vara bra och det estetiska måste

gå in i den övergripande kretsloppsvisionen, berättar Sanna Rönn.

Att toaletterna spolats med dammvatten och att Orbitalduscharna är både självrenande och självfiltrerande är alltså ingenting som äventyrar den estetiska linjen vare sig i hotellet eller restaurangen. I köket skapas rätter utifrån matfilosofin ”bondgastronomi”, vilket innebär ”upphöjd, rustik mat” snarare än fine dining. Kökschefen Hanna Lukowiesky dukar fram en lunch som ännu inte finns på menyn, där salladsblad, spelt, zucchini, blommor och tomater från gården kombineras med fänkålssalami från egna grisar och fetast från en närliggande gård.

– I dag finns det knappt någon ambitiös restaurang som inte köper så mycket de kan från bönder. Men här kunde vi ta det ett steg till: vi har bara behövt köpa in några få råvaror från andra i trakten.

Vid växthuset träffar vi på Bror Rosenkjaer som ansvarar för grönsaks-

odlingen. Han är 29 år men har redan hunnit bygga ett eget hus i Skåne och skaffa två barn. Han berättar att han odlat sedan han var liten, inspirerad av självförsörjande grannar.

– De levde väldigt enkelt men hade det lyxigare än de flesta. Jag sätter själv ett väldigt stort värde på att få följa årstiderna, få vara ute, plantera ett träd och skörda frukterna. Det är magiskt. Jag har känt att jag vill ge mina barn det också.

FAMILJERNA RÖNN och Zeidler/Nordlanders barn är inte små längre, men även de har dragits in i Sibbjänslivet.

Sanna och Pontus dotter Alma sköter hotellet, övriga hjälper till där det behövs. Och det har behövts i sommar. Tanken var att testöppna för nära och kära, men i stället har de varit i princip fullbokade – tyskar i husbil som hittat Sibbjäns via Instagram och bytt camping mot en Mille Notti-natt, fran-

ska ljudkonstnärer som planerat utställning på Tate Modern, en gallerist från Pace Gallery i London som vill skapa ett konstnärresidens på gården. I mitten av augusti byttes de yngre semestergotlänningarna och barnfamiljerna ut mot pensionärer som kommer till Sibbjäns för att äta middag och dricka goda viner.

– Det är perfekt, jag älskar pensionärer, säger Kina Zeidler.

Vill man inte åka de två kilometrarna till havet kan man ta ett dopp i naturpoolen, där vattenytan i ena änden täcks av näckrosor. Den sagolika aspekten är dock även här något sekundär. Näckrosorna och andra växter renar vattnet tillsammans med filter, inget klor eller andra kemikalier är tillåtna. På andra sidan hotellbyggnaden blandas växthusets tomater, chili, bönor och pumpor i ett litet självbärande ekosystem – basilika lockar pollinatörer, bönor fixerar kväve, pumpans blad ger skugga.

– Vi har satt persikoträd också, ►

KVARTETTEN SPANAR

Vår för behövs synen på lyx förändras?

– Eftersom de ohållbara konsumtionsmönster vi har i dag inte kan fortsätta. Att flyga över jorden för att köpa en onödigt handväska, eller att äta processad lyxmat som inte är i säsong från monokulturrjordbruk, är handlingar som vi alla vet är ohållbara på sikt. En sådan livsstil är inte bara skadlig för vår planet, utan ger oss inte heller lyckan vi söker.

– All statistik, bland annat över användande av antidepressiva mediciner, visar att materiella ägodelar och den moderna konsumtionskulturen inte leder till varaktig lycka. Många börjar nu förstå att vi behöver återfå vår koppling till naturen för att uppnå sann lycka.

– Den nya lyxen handlar om att återvända till naturen. Den erbjuder en mer genuin och hållbar känsla av välbefinnande, en känsla som inte kan köpas. I den här nya definitionen av lyx förenar vi personligt välmående med globalt ansvar.

Sibbjäns har lockat lokal arbetskraft, samt unga människor som sökt sig hit för att få arbeta ute med odling, nära natur och djur.



de gav skörd redan i år tack vare att Gotland befinner sig i klimatzon 1. Är det inte fantastiskt?

URSPRUNGSIDÉN i Sanna Rönnns presentation har onekligen tänjts ut. Alla tänkbara budgetar har spruckit och i höst ska det byggas utegym, bastu och yogalada i russgiftetstil. 14-timmarsdagarna fortsätter och när jag möter Pontus Rönn innan frukost nästa dag är han irriterad för att "en grej har gått av".

– Dagens planering fallerar, konstaterar han buttert.

– Hur ofta händer det? frågar jag.

– Varje dag, svarar han. Det kommer att vara så i ett år till gissar jag. Eller två ... eller kanske tre.

Så väldigt nere ser han dock inte ut när han spanar in sina fåglar på vägen till bilen. Han hinner förklara att Sibbjäns en gång i tiden var en Vikingagård.

– Det här är Sveriges torraste plats, men just i det här området finns ändå vatten. Du ser hur höga träden är och hur många ekar det finns. Det är jätteovanligt här nere på Sudret, men vi har vatten tack vare berget där borta som får

”Här kunde vi ta det ett steg till: Vi har bara behövt köpa in några få råvaror från andra i trakten.”

vattnet att rinna ned hit.

”Jag vet inte när man känner att man förtjänar att kalla sig bonde” säger John Chester i *The Biggest Little Farm*. För Jonas Nordlander och Kina Zeidler är det nu. Sanna Rönn lever sin hotell- och restaurangdriftsdröm och för Pontus Rönn handlar mycket om omvärderingen av begreppet lyx.

– Modern lyx för mig är inte Prada.

För mig är det att bo på en plats som är vacker och trevlig och rolig och där det finns god och nyttig mat.

Han pausar, spanar in en ladusvala.

– ... och om vi kan få varje gäst här att bry sig lite mer om naturen eller hur de konsumerar eller tar hand om vår jord eller sitt hus eller vad det nu än kan vara, då har vi i alla fall gjort någon nytta. ©

KAROLINA MODIG | är journalist. Hon har undvikit halvfabrikat sedan besöket.

FELIX ODELL | är fotograf. Han tyckte att platsen var ett paradys. .