

## *Kutens Bensin*

57°56'02.9"N 19°09'49.4"E

[www.kuten.se](http://www.kuten.se)

Længes du tilbage til 1950'erne? Er du vild med Americana, anarkisme og mor-tatoveringer? Så er Kutens Bensin, eller Kutens By, som det nok nærmere burde kaldes, lige stedet for dig!

Det er svært ikke at lægge mærke til stedet, når man kører rundt på Fårö. Alt det farvestrålende skrammel, som står udenfor, pirrer enhver nysgerrighed. Ramponerede rustne biler, gamle neonskilte, køleskabe fra 1950'erne i pastellnuancer. Det kan vel bedst beskrives som en kitch-kirkegård foran et klassisk, hvidkalket gotlandshus. I forhavens bilkegård står én af Bonnie og Clydes flugtbiler og den ambulance, som hentede James Dean efter hans dødelige biluheld den 30. september 1955. Forfaldet er på en gang både trist, grimt, nostalgisk og smukt.

Kutens Bensin er et herligt miljø, som rummer meget mere, end man umiddelbart skulle tro. Og efterhånden er en hel lille landsby vokset frem omkring et privat hjem og en mands store samling. I dag er her: café, boghandel, teater, koncertsted, bed and breakfast, restaurant og et crêperie. Alt sammen åbent året rundt. Og det hele må tilskrives ejerens, Thomas von Kuten, kærlighedsaffære med Elvis, James Dean og så sin "mamma". Hans egentlige navn er Lindholm, men han er gået hen og blevet synonym for stedet her, som blandt så meget andet også er et mekka for motorcyklister. Faktisk var det Stockholms Motorcykelclub, som gav Thomas navnet, da de under et besøg "adlede" ham. Eventyret begyndte i 1987, da Thomas og hans franske kone, Valérianne, købte et gammelt gårdhus på Fårö. Her åbnede de en klub som de kaldte Kutens Bensin, og snart inviterede de rock- og bluesmusikere fra hele verden til at komme og spille live. Flere sagde overraskende nok 'ja tak' til at komme og spille, og snart rygtedes det, at der fandtes et sært, lillebitte spillested på en fjern svensk ø, hvor det var rigtig fedt at optræde. Nu er det en tradition, som vokser år for år.

Sommeren igennem spilles der mange koncerter i Kutens By, nogle mere planlagte end andre. Gennem tiden har flere store navne været forbi: Seasick Steve, Bill Haley & the Comets, Carola, Jack Baymoore & the Bandits m.fl. I takt med at naboerne er flyttet væk de sidste mange år, har Valériane og Thomas købt deres grunde op. Kutens Bensin er over 30 år vokset til Kutens By. Udover den oprindelige klub er nu også kommet Crêperie Tati, Restaurant Albatross, Elsie's Café, Slow Train B&B, teater og en boghandel kaldet Magica Laterna (opkaldt efter Bergmans erindringer) til.

### Crêperie Tati

Hos Tati smager Valérianes crêpes og galettes skønt sammen med æblecideren. På jukeboxen spilles der mod forventning ikke franske chansons, men derimod amerikansk rock and roll i bedste stil. Det er ikke muligt at booke bord, men der er god plads både inde og ude, så hvis du er tålmodig og har god tid, skulle du tage at unde dig et besøg. Om ikke for en crêpes, så bare for stemningen.

### Slow Train B & B

På den anden side af vejen ligger Slow Train Bed & Breakfast, som er det skøreste og skønneste B&B, jeg har besøgt. Det var Anton og Astrid, som boede her før, og det er deres stil, som til dels er forsøgt bevaret og genskabt med loppis-fund. Alle rum er forskelligt indrettede, i forskellige prisklasser og bringer minder frem om for længst tabte tider, som måske aldrig var. Det er en usandsynlig tidslomme, et fantasifuldt sted, som konstant forandres og vokser. Og er du ikke fan af Anton og Astrid-stilen i hovedhuset, kan du i stedet leje Bob Dylan-suiten i den ombyggede ladebygning. Suiten, som er kraftigt inspireret af rum 2011 på det legendariske Chelsea Hotel. Hvis du heller ikke er til Dylan, kan du måske lokkes af Sejlbåden eller af Bergmannsuiten, der ligner noget taget direkte ud af 'Fanny og Alexander'. Slow Train er perfekt til dem, som gerne vil bo anderledes, ikke luksus, men sjovt og særligt. Du finder ikke noget skilt eller nogen annoncer for Slow Train. Det er der ikke behov for.

### Restaurang Albatross

Er navnet på restauranten, som er det seneste skud på stammen som udgør Kutens By. Her serveres delikat, svensk og fransk husmandskost og frisk fisk med udsigt over vandet. Menuen skabes i samarbejde mellem Valériane og stjernekokken Vincent Dudragne, som også er fransk. Han bor ellers fast i English Harbour på Antigua i Vestindien, men tager hver sommer ophold på Fårø for sammen med en række andre kokke fra Bretagne at brase og stege herlig mad til sommerturisterne.

### Elsie's café

Cafeen er opkaldt efter Thomas Kutens elskede mamma og indrettet i stærktrosa farver med mange fund fra øens loppis. Resultatet er et mix af oldemor vs. klunkestil, klondyke og kitsch. Væk er monokromt design og svensk korrekthed. På menuen er traditionelt svensk 'fika'-brød med franske og nostalgiske bidrag; seneste indslag er Elsie's Konjaskaka. Da jeg spørger, hvorfor den hedder sådan, svarer Thomas med et saligt smil og en grødet stemme:

*"Eftersom min mamma gillade att ta sig en konjak ibland."  
(Fordi min mor yndede at tage sig en cognac i ny og næ).*

Kutens Bensin  
cc By-Sa. 2.0

