

DEN DANSKE ØLREVOLUTION:

Det skummer stadig - men det bliver ikke ved...



Der er nu godt 100 danske bryggerier med godt 1000 forskellige øl. Det er imponerende - og uholdbart - og i dag er nyhedens interesse skummet af. En mikrobrygget øl er ikke længere interessant, bare fordi den er uklar og håndbrygget, den skal også være original. Henrik Bøegh gør "status før stormen" og ser her nærmere på, hvad der gærer i det jyske.

Siden sommeren 2007 har 21 nye bryghuse slået dørene op for de tørstige danske ølnydere. Hertil kommer 8 såkaldte kontraktbryggerier. Det er bryggerier uden fysisk bryghus. De lejer sig simpelt hen ind på andre bryggerier, når der er ledig kapacitet og sender så deres øl på gaden under eget navn. Efter knap 10 års dansk ølrevolution er Danmark et af verdens mest interessante øllande, ikke mindst befolkningstal og størrelse taget i betragtning. Ølturisme er blevet et markedsføringskoncept inden for turisterhvervet, som vinen har været det i Mellem- og Sydeuropa og Whiskyen i Skotland.

Kort sagt, det er tid til at gøre status og få overblik. Og jeg tror af flere grunde, at tidspunktet er det rigtige. I det forløbne år har vi set eksempler på bryggerilukninger og sammenlægninger. Det er begyndt at knage, markedet er ved at være mæt og fødevarepriserne eksploderer. Bortset fra mindre værtshusbryggerier og snævert lokalt orienterede fritidsbryggerier vil vi sandsynligvis ikke se flere store eller mellemstore aktører på den danske ølscene.

Samtidig har vi set, at flere af de gamle etablerede industribryggerier (Carlsberg, Bryggeriet Vestfyen, Thisted Bryghus, Harboes Bryggerier) i den mellemliggende periode også har ladet sig inspirere til at producere specielle serier af øl og øltyper, som slet ikke eksisterede i det danske ølsortiment for 10 år siden. Den kendsgerning, at hyldemetrene i supermarkederne er ved at være fyldt op, kan naturligvis medføre yderligere bryggerilukninger, når der på et eller andet tidspunkt skal kæmpes om prisen på øllet.

Kampen på kvalitet

Omvendt kan vi også håbe, at det bliver en kamp på kvalitet og fornyelse. At for meget af det danske mikrobryg længe ikke har levet op til gængse kvalitetsstan-

Tekst og foto: Henrik Bøegh

darder, er et problem bryggeriernes organisationer nu er blevet opmærksomme på. Derfor tilbyder de kurser i kvalitetsstyring, såkaldte diplombryggerkurser, for de mange bryggere uden en relevant uddannelse.

Men det faktum, at for mange danske mikrobryg blot er kopier af udenlandske forbilleder, må nødvendigvis få konsekvenser, hvis ikke bryggerne anstrænger sig for at skabe nye, unikke og fremadrettede fortolkninger af øltyperne.

I dag er en mikrobrygget øl jo ikke længere interessant, blot fordi den er uklar og håndbrygget. Den skal være original, og den skal være fejlfri. Heri ligger både en udfordring og en risiko. Lad os derfor håbe, at bryggerierne kan og vil leve op til disse krav, så vi øllydere fortsat kan skatte, valte og mæske os på den unikke danske ølscene.

Lad os kaste et blik på, hvad der er sket i Jylland siden seneste status i maj 2006: Af de 15 nye bryggerier i Jylland er de fem egentlige restaurationsbrygger. Bortset fra Nibe Bryghus, som er et mellemstort regionalt bryggeri er de øvrige mindre og helt lokalt forankrede bryggerier.



KORT

BRYGGERIET VENDIA, HJØRRING

I oktober 2006 købte en selvbestaltet investorgruppe ejendommen på Markedsgade 9 med det formål atter at få gang i ølproduktionen i Hjørring. Nu er den sat i stand og blevet opdateret med mikrobryggeri og gourmetrestaurant. Bryghuset Vendia genåbnede i efteråret 2007.

Fra starten har Vendia arbejdet tæt sammen med GourmetBryggeriet i Roskilde. Brygmesteren her, Mikael Knoth, stammer da også fra Hjørring. Det er således GourmetBryggeriet, der har stået for opførelsen og indretningen af selve bryggeriet. Vendias brygger Morten Georg Pedersen blev umiddelbart før åbningen sidste efterår sendt 8 uger til Roskilde for at lære at brygge på et tilsvarende men større anlæg.

På trods af hans beskedne baggrund som hjemmebrygger er han kommet godt fra start og brygger nu i gennemsnit en gang om ugen ca. 850 liter store moderne brygværk. Øllet fra Vendia kan fås på fad i baren og på flaske i lokale specialbutikker og supermarkeder. Bryghusrestauranten blev anmeldt i SMAG & BEHAG 6-2008.



NIBE BRYGHUS, NIBE

Nibe Bryghus ligger guddommeligt smukt på kajen til lystbådehavnen i udkanten af den lille nordjyske by Nibe, ca. 20 kilometer fra Aalborg. Bryghuset er indrettet i et af de smukke svenskrøde træhuse i et tidligere sejlmagerværksted. Det er opdelt i 3 afsnit. Man kommer ind i et stort lokale, som fungerer som besøgscenter. Det er så adskilt af store glasvægge ind til det moderne automatiserede bryggeri. Selve brygværket, udført i skinnende kobber, er placeret i et glasbur højt hævet over de 16 rustfrie lager- og gærtanke, der alle er forbundet med en sindrigt system af rustfrie procesrør.

Heroppefra kan bryggeren, som kaptajnen på et skibs kommandobro, overskue alt hvad der sker i bryghuset. Det gennemtænkte layout og den høje grad af automatisering betyder, at bryggeren ene mand kan brygge 1000 liter øl 3 gange om ugen.

Det er ejendomsentreprenøren, Niels Færch, som også står bag bryggeriet i Restaurant Bryggen i Thisted og reddede Baggaardsbryggeriet i Holstebro ud af økonomiske vanskeligheder, der er initiativtager til bryghuset i Nibe.

Det daglige ansvar for udviklingen og brygningen af husets øl ligger hos Antoni Aagaard Madsen. Antoni, der er uddannet laborant, lærte oprindeligt at brygge øl hos William Frank på Grauballe Bryghus. Før han startede i Nibe Bryghus i slutningen af 2006, var han fast brygger på Restaurant Bryggen i Thisted. Øllet fra Nibe Bryghus omfatter de klassiske mikrobrygvarianter pilsner, stout og amerikansk ale. Det sælges primært i Nordjylland.

HAANDBRYGGERIET, GJØL

Martin Rantzau er en kendt skikkelse i bryggerverdenen og blandt hjemmebryggere. Han startede allerede med at brygge øl hjemme i sin lejlighed i 1999. I mange år havde han arbejdet med fødevarer, lavet vin og blev så en dag grebet af ølbryggerkunsten. Han etablerede i 2005 HaandBryggeriet i en lille butik i Nørresundby, som han fik godkendt til formålet. Her har han siden brygget et hav af forskellige øl til distribution udenfor bryggeriet og til private på bestilling. Udover at brygge selv åbnede han en lille forretning med råvarer og udstyr til hjemmebryggere og mindre bryggerivirksomheder.

Martin har altid stillet krav til kvalitet, og han har længe drømt om at skabe en lokal øl på lokale råvarer. I foråret 2007 skiftede HaandBryggeriet adresse til den lille charmerende landsby Gjør ved Limfjorden, 20 kilometer fra Aalborg. Her har han erhvervet en større landejendom i skoven uden for byen, som netop giver den initiativrige brygger muligheder for at realisere alle sine øldrømme.

Foreløbig har han indrettet en del af en større staldbygning til råvarelager for sin nye internetbutik for hjemmebryggere. I en mindre bygning ved siden af har han indrettet sit eget bryggeri, valserum, laboratorium og gærrum. Han brygger 400 liter øl ad gangen 2 gange om ugen. Gjør-øllet køres med tankvogn til Søgaard's Bryghus i Aalborg, hvor det pasteu-

riseres, tappes og returneres på flaske til etikettering på gården i Gjør. Øllet omfatter bl.a. belgiske klosterale typer og amerikanske alefortolkninger.

Martin er ideernes og handlingens mand. Den sympatiske brygger har allerede planer om lokal humledyrkning, maltning, gærfangeri osv. med henblik på at skabe en lokal Gjør-øl på 100% lokale råvarer. Herudover har han planer om at søge om autorisation til et mindre øltraktørsted for forbipasserende.





Mylius Erichsen Bryghus, Ringkøbing

Mylius Erichsens Bryghus er navnet på en brewpub i det centrale Ringkøbing opkaldt efter byens kendte polarforsker, forfatter og journalist Ludvig Mylius-Erichsen. Mylius-Erichsen drog i 1906 ud på den fantastiske ekspedition til Nordøstgrønland, Danmark Ekspeditionen, som kortlagde det sidste ukendte stykke af Grønland. Hvorvidt de gæve mænd nåede at drikke de medbragte 6.000 flasker dansk øl, før de omkom i efteråret 1907, er uvist.

Den smukke bygning fra slutningen af 1800-tallet, en tidligere amtstue, har de lejet af kommunen. Nu er den, med hjælp fra godt 2.100 lokale aktionærer, blevet opdateret med mikrobryggeri, café-restaurant og gårdhave.

Restaurationsdelen er forpagtet ud. Her kan gæsterne nyde bryggeren Søren Svingels sortiment af øl. Søren Svingel er "gammel" ølnørd og har været aktiv i "Danske Ølentusiaster" næsten fra foreningens start. Den lystige, tidligere hjemmebrygger, som oprindeligt er uddannet smed, har brygget husets øl lige fra starten. Han brygger nu i gennemsnit 1000 liter en gang om ugen. Øllet udvikler han under hensyntagen til, at det skal ramme en bred målgruppe, som jo er et nødvendigt kompromis på en lille brewpub i Vestjylland, hvor kundeunderlaget ud over lokalbefolkningen i høj grad er turister. Udvalget dækker derfor pilsner, hvedeøl og brown ale. Øllet distribueres på fad og flaske i lokalområdet.

BRYGHUSET KRAGELUND

Nordvest for Silkeborg, centralt beliggende ved siden af Brugsen i den lille jyske landsby Kragelund, har 5 forretningsmænd med lidenskab for godt øl opført et supertjekket bryghus i et tidligere autoværksted. Flere af initiativtagerne havde hver for sig gennem flere år leget med tanken om et mikrobryggeri i Kragelund, men det blev Ejner Husted, der samlede kredsen til et første møde.

Her enedes man hurtigt om at føre ideen om at brygge "den kompromisløse øl" ud i livet, og dermed var grundstenen til Bryghuset Kragelund lagt. Ejner havde lokalerne og driver til daglig en maskinfabrik. Bryggeren, Jan Poulsen, har flere års erfaring som håndbrygger og arbejder i det daglige som svagstrømsingeniør. Han har derfor lavet hele softwaren til brygerstyringen.

Frank Lyngdal driver til dagligt en forretning, som producerer udstyr til margarinefabrikker. Han har stået for produktionen af hele brygværket med en kapacitet på 1000 liter, installeret gær- og lagertanke, rørføring, osv. Ivan Lauge-sen arbejder til daglig som sponsorchef og eventmanager inden for fodbold og den professionelle cykelverden, og Søren Smedegaard er til dagligt salgsdirektør i en produktionsvirksomhed. Hertil kommer, at de alle har et godt netværk og kan noget med deres hænder. Og det står det supertjekkede Bryghuset Kragelund i dag som bevis på.

Hver eneste proces er gennemtænkt til mindste detalje, og på trods af at lokalet kun er på 80 m², virker alt overskueligt, tilgængeligt og effektivt. Ingen løse slanger her, alle væsker løber i rustfrie procesrør. Filosofien i bryghuset er, at det ikke er pengene, der skal drive værket, men derimod udviklingen af nogle gode produkter. Planen er at brygge 1000 liter overgæret øl hver 14. dag, som primært skal afsættes i lokalområdet. Det drejer sig primært om britiske og amerikanske øltyper.





3000 vinstokke og en kommerciel produktion af rød-, hvid- og rosévin kræves produktionslokaler, som skal godkendes på nøjagtig samme måde som lokaler til kommerciel ølbrygning. Imidlertid optager vinproduktionen kun lokalerne ca. 4 uger om året, så da Peter igennem mange år havde leget med hjemmebrygning af øl, var det oplagt at kombinere vingården med et mikrobryggeri. Begge har fuldtidsjobs ved siden af, så i dag er det hele familien, som tager sig af vinen, mens Peter brygger sine 2-300 liter øl en gang om ugen. Udvalget omfatter tyske undergærede øltyper, stout og belgisk øl. Den lille produktion sælges primært gennem købmænd og småhandlende i lokalområdet

VAN KOK, HERNING

Van Kok ligger på gågaden, Østergade, i Herning. Der er tale om en splinterny og super tjekket brewpub indrettet i to etager i art nouveau stil. Det lille computerstyrede brygværk i blankpoleret kobber er placeret for enden af baren i stueetagen, så alle gæster kan følge med i brygningen af husets øl. Herfra går en trappe op til første sal, hvor man har indrettet gourmet restaurant med plads til 82 spisende gæster. Fredag og lørdag omdannes restauranten til natklub.

Indehaveren Per Høberg og hans gode ven Hugo Schibsbbye står foreløbigt for produktionen af øllet, indtil de har fundet en fast brygger. De har igennem flere år brygget øl sammen brygget i deres fritid.

Van Kok tilbyder 3 forskellige faste øl skabt til den brede målgruppe, en irsk red ale, en pilsner og en varierende sæsonøl.

RANDERS BRYGHUS

En helt ny 600 m² stor lagerhal, i et industrikvarter i den sydlige del af Randers, har Stefan Kappel efter moden overvejelse indrettet sit nye Randers Bryghus. Stefan Kappel er uddannet ingeniør, og på trods af at han har brygget lidt øl for 30 år siden, mener han, der er sket så meget, at han skal begynde forfra. Derfor har han, som så mange andre mikrobryggere, allieret sig med den pensionerede brygmester, Ib Rasmussen, fra Thor, som i starten skal være garant for øllets kvalitet.

Når man kommer ind i den store hal, der lige så godt kunne huse et tæppelager, overraskes man af et hav af træbeklædte lagertanke, som står i flere rækker ved siden af hinanden i den enorme hal. Alle tanke er forbundet med selve brygværket af stålrør, her bruges ingen slanger. Det 1000 liter brygværk, i anløben kobber med "skorstene", er placeret i midten af rummet på et plateau.

Det gamle brygværk, som nærmest ligner en tegneseriegengivelse af en dampmaskine, stammer oprindeligt fra Tjekkiet. Efter at have været pakket ned i en årrække fik det en renæssance som aktivt bryggeri i Belgien, hvor Stefan fandt det. Forventningerne er, at Stefan og hans assistent skal brygge i gennemsnit 2½ bryg à 1000 liter om ugen. Stefan Kappel er selv til de stærke, mørke og humlede øltyper, men vil også producere mere let tilgængelige typer. Bryggeriet, som er udstyret med et moderne tapperi, skal primært levere øl til lokalområdet i Randers.

UGELRIS GAARDBRYGGERI

Nogle få kilometer fra Skals, drejer man til højre ad en mindre skovvej, Ugelrisvej, og efter et par km ad jordvejen gennem skoven krydser man den gamle jernbane mellem Løgstør og Viborg, som i dag er cykelruten "Himmerlandsruten". Her i en lysning bag skoven ligger ægteparret Peter Kaj Knudsen og Marianne Ringsteds idylliske paradis, Vingaarden og Gaardbryggeriet Ugelris omgivet af marker med vinstokke. Gården er det håndgribelige resultat af deres fælles passion for vindyrkning og nu altså også ølbrygning.

I de seneste 20 år har ægteparret eksperimenteret med dyrkning af vin. Med





AGTRUP BRYGHUS

I den lille landsby Agtrup 7 km fra Kolding og et stenkast fra Sdr. Bjert Kro har den tidligere advokat Verner Christensen indrettet sit lille bryghus i en kælder bag byens pizzabar på hovedgaden. Den karismatiske brygger, der har sat sig godt ind i historien, fortæller, at ejendommen blev opført som bryggeri i 1889. På opsatte tavler i bryggeriet kan man bl.a. læse den oprindelige autorisation som bryggeri fra 1892. Indretning og opbygning af bryggeriet har Verner selv stået for i de seneste to år.

De mange små rum har alle specifikke formål med relation til brygprocessen. Der er tale om et fuldtids hobbybryggeri, hvor Verner Christensen brygger tre dage om ugen, i alt 1300 liter øl. At Verner råhygger sig i de velindrettede kældre og er stolt over sit øl, lægger han ikke skjul på, ligesom han begejstret fortæller om sin interessante ciderproduktion. Øl og cider sælges i lokalområdets små restauranter og specialforretninger - og så, naturligvis direkte til forbigående på det charmerende lille bryggeri.

BOV BRYG

Få kilometer fra den tyske grænse indrettede en tidligere vognmand og hjemmebrygger, Mogens Damm, sidste år bryggeri i det gamle Danish Crown slagteri i Bylderup Bov. Oprindeligt var det Mogens Damms ide at indrette lagerhotel i de store haller. Imidlertid opgav den reserverede vognmand ideen og indrettede bryggeri i stedet for.



På det gamle tjekkiske bryganlæg, som Mogens Damm købte på en konkursramt amerikansk brewpub, brygges der i øjeblikket fem forskellige tyske øl. Om hans baggrund som brygger, om stedet, øllet og hvor det forhandles, ønsker han ikke at oplyse noget, ligesom han hverken ønsker besøgende på bryggeriet eller omtaler af sit øl. Måske derfor har Mogens Damm valgt at slå sig ned i en lagerbygning i det isolerede grænseland langt fra alfarvej.

BRØGGERIET, SØNDERBORG

I de historiske og smukke omgivelser på Rådhusortet i Sønderborg indrettede ægteparret Jette og Michael Kisling med hjælp fra en lokal investor i 2007 restaurationsbryggeriet i en bygning, som tidligere havde fungeret som hotel. Brøggeriet er gennemdesignet med sans for detaljer og indretning. Det lange lyse rum er opdelt i tre afdelinger i stueplanet med selskabslokaler på førstesalen. I

stueetagen længst væk fra torvet er det store imponerende Kasper Schulz-brygværk opført i skinnende rustfrit stål. Det er her den tidligere brygger på Bryggeriet Skands i København, Christian Behrens, har fået ansvaret for, sammen med Michael Kisling, at udvikle og brygge husets ølsortiment.

Jette og Michael Kisling var blandt de første i Sønderborg til at servere specialøl i deres tidligere kaffebær, Kaffariet, i nabobygningen. Kaffariet, med speciale i alskens kaffesorter, og deres nye bryggeri står i dag som resultat af en fælles drøm. Begge er en integreret del af brygcafeen og husbryggeriet, Brøggeriet.

På det 1000 liter store brygværk brygger Christian Behrens 1-2 gange om ugen. Øllet, pilsner, hvedeøl og amerikanske ølfortolkninger serveres primært til husets gæster, men det er planen at levere til andre barer og restauranter i fremtiden. I tilknytning til øl og kaffe serverer stedet mad, desserter og kage. Se anmeldelse i SMAG & BEHAG 6-2008.



Bestyrelsen har selv designet og udført indretning og udstyr i bryggeriet. Brygværket er således en tidligere, nu elopvarmet, mælkekøler på 500 liter. Det er her Torsten Reffstrup, som også brygger øl på Sdr. Bjert Kro, nu også brygger 500 liter øl to gange om ugen.

Veterantogbanen fra Vejle til Jelling har endestation lige uden for vinduet bag brygkedlerne, så hvis de ellers kan brygge noget ordentligt øl, vil øllet fra Jelling Bryghus sikkert blive et hit for de mange passagerer, der besøger den historiske by om sommeren.

KVAJJ, VEJLE

En del af en større ucharmerende lagerbygning på havnen i Vejle har Brygladen og bryggeriet KVAJJ til huse. Bag det ligeså ucharmerende navn gemmer forbogstaverne sig på de fem personer, som står bag familievirksomheden, nemlig Klaus Egebjerg, Viktor Kyed, Anja Egebjerg, Jonna Kyed og Jesper Bak.

Brygladen er kendt blandt hjemmebryggere i Danmark. Det var den første butik for råvarer og udstyr til hjemmebrygning herhjemme. Den blev etableret af de to daværende hjemmebryggere i slutningen af 2000.

Bryggeriet KVAJJ er en naturlig konsekvens af butikken, Brygladen og drømmen om at lave et kommercielt mikrobryggeri. Det blev en realitet, da de to bryggere fik tilført kapital af familien i 2007. Selv om bryggeriet sender øl på gaden til cafeer, barer og specialbutikker over det meste af Jylland og Fyn, er der dog kun tale om et fritidsbryggeri uden faste åbningstider. KVAJJ brygger ca. 900 liter øl hver tredje uge og vil ud over en række faste øl bringe forskellige sæsonbryg og eksperimenter til torvs.

CAFÉ LA TASCAS

Café La Tasca er ikke blot en tapasbar, men også stedet hvor man kan komme og nyde en god kop friskbrygget kaffe eller få serveret en specialøl fra husets eget bryggeri. Fredag og lørdag omdannes cafeen til natklub for det modne publikum.

Det er restauratøren Phuong Nguyen, hendes bror og hendes mand Søren Andersen, der står bag den tjekkede café. Den er indrettet i to etager, og det dekorative lille bryggeri i blankpoleret kobber er placeret bag baren i stuetagen. Her har man mulighed for at følge, når Søren og hans far brygger 500 liter øl hver søndag.

Søren, der har en baggrund i IT branchen, står for alt det praktiske arbejde i bryggeriet, men han har mulighed for at trække på sin fars mere end 25 års erfaring hos Carlsberg, når det er nødvendigt. Sammen sørger de for, at der altid er to faste øl og en sæsonbryg på hannerne i den lille brewpub. Øllet fra Café La Tasca kan kun nydes i cafeen.

JELLING BRYGHUS

Jelling Bryghus er indrettet i det gamle postkontor ved siden af en pizzeria i Jellings gamle jernbanestation. Bag bryggeriet står direktøren Ole Farsø, Kjeld Møller Christensen, Max Jensen, Torben Nørsgaard Birgitta Farsø samt ca. 70 anpartshavere. Fra starten valgte man at ansætte bryggeren fra Sdr. Bjert Kro, Torsten Reffstrup, til at brygge to dage om ugen. Øllet bliver til i samarbejde mellem bestyrelsen og bryggeren. Bestyrelsen afstikker smagsrammerne for den enkelte øl, og så er det op til bryggeren at ramme den smag.

Jelling Bryghus laver både over- og undergæret øl. Navnene på de enkelte øl tager udgangspunkt i Jellings historie. På små flaskehængere forklares relationen mellem navnet på øllet og lokalhistorien. Bryghusets vellykkede logo stammer fra et sølvbæger fundet i Gorms grav, og de smukke etiketter med en konturlinje af de to høje er udført i samarbejde mellem Birgitte Farsø og en lokal kunstner.



VEJLE BRYGHUS

Café Conrad er en moderne restaurant og café beliggende i en gammel købmandsgaard i Søndergade i Vejle. Fra hannerne i baren serverer man - ud over de klassiske industriøl - Pils og en varierende sæsonbryg fra Vejle Bryghus.

Det er restauratøren Martin Sikær, der har reserveret de to hanner til Vejle Bryghus. Martin er nemlig medindehaver af det lille bryggeri med det ambitiøse navn. Bryggeriet er indrettet i en 40 m² kælder i et socialt boligbyggeri i den anden ende af Vejle. Det er her, den anden indehaver og brygger, Jens Rasmussen, producerer øllet til Café Conrad.

Jens Rasmussen har været hjemmebrygger i fem år og startede det populære internetsite www.haandbrygforum.dk i 2005. I kælderen på Østerbrogade har Jens selv bygget et lille gasopvarmet fritfaldbryggeri, hvor intet øl pumpes men løber fra kar til kar. Her brygger han 150 liter øl hver anden week-end.

Vejle Bryghus er anlagt som et fritidsbryggeri, for Jens Rasmussen arbejder til dagligt som havregryn-møller på Vejle havn. Øllet fra det lille bryghus fås kun på fustage på Café Conrad og på bestilling til private arrangementer.



Se praktiske oplysninger og links til bryggerier og forhandlere på

www.oelruten.dk