



ØLentusiasteN

MEDLEMSBLAD FOR DANSKE ØLENTUSIASTER

Nr. 36

FEBRUAR 2007

Amagerkansk øl

Nye Diplombryggere
Humlegeografi



Innovativ øl

All-grain ølbrygningsmaskine



To venner åbner Amager Bryghus i et gammelt bibellager

Amagerkansk øl

TEKST OG FOTO: OLE MADSEN

Og den lokale bedemand skal sælge øllet



Siden Morten Lundsbaek og Jacob Storm mødtes over et brygprojekt på HTX-studiet for ti år siden, har drømmen om deres eget bryggeri stået øverst på ønskesedlen. Nu har de med en effektiv blanding af knofedt og entusiasme etableret Amager Bryghus.

Nu får Amager endelig langt om længe eget bryghus. De to garvede håndbryggere, Morten Lundsbaek og Jacob Storm, har knoklet på at etablere et bryggeri i et gammelt bibellager siden juni.

De to emmer af stolthed, da de viser rundt i bryggeriet. De har lavet det hele selv. Oprindeligt var det et gammelt beskyttelsesrum i kælderens i en stor erhversejendom. Da Morten og Jacob overtog lejemålet, var det et stort nøgent rum på 400 m². De to må virkelig have brugt meget knofedt og trukket på deres indre ølentusiasme.

”Det man ikke kan, må man lære. Vi har fået et nyt motto undervejs – hvor der er vilje er der vej, det hele er designet helt fra bunden af os selv,” fortæller Morten veltilfreds.

TO GANGE SØLV

Siden Morten og Jacob mødtes over et brygprojekt på HTX-studiet for ti år siden, har drømmen om deres eget bryggeri stået øverst på ønskesedlen.

Efter de gymnasiale studier begyndte Morten at læse til farmaceut og Jacob har været ved at uddanne sig til laborant. Men Jacob sprang fra reagensglassene og Morten har taget orlov fra studierne, og nu koncentrerer de sig om Amager Bryghus.

”Nu må vi håbe, at Amager Bryghus går så godt, at jeg ikke behøver at gøre uddannelsen færdig,” siger Morten Lundsbaek med et studietræt glimt i øjet.

Men inden de kastede sig ud i mikrobryg-eventyret, høstede Morten og Jacob vær-

difuld erfaring som håndbryggere, og to gange har de vundet sølv ved DM i håndbryg. Så det er på ingen måde novicer, som vil brygge øl til amagerkanerne.

SOM AT VÆRE TIL EKSAMEN

Derudover, så er Jacob og Morten nogle af de allerbedste til at smage øl på Amager. Så de ved hvordan godt øl smager. Begge var med i finalen til Amager Mesterskabet i ølsmagning. Men de led nederlag til Johnny "Ølhus" Hansen.

Om det er derfor, de har hyret Johnny, til at sælge deres øl, vides ikke. Men bedemanden, Johnnys civile job, er overhovedet ikke nervøs for den tjans.

"Det er heldigvis gået den vej, at jeg ikke har tilbudt mig, men gutterne har kommet og spurgt mig – og ud fra det jeg har smagt indtil nu, så bliver problemet, at de slet ikke kan følge med," siger Johnny opstemt, mens Jacob mumler i baggrunden: "Øllet sælger sig selv."

For at komme i gang har Morten og Jacob satset alle deres sparepenge og lidt til.

"Vi skrev en fornuftig forretningsplan og besøgte x antal pengeinstitutter. Nogle sagde nej og nogle sagde ja. Det var næsten som at være til eksamen. Men heldigvis var der en bank, som syntes det var knaldgod ide, fortæller Morten.

"Men vi kommer til at bo i telt, hvis det her brager ned," siger Morten med et udtryk i øjnene, at han ikke selv tror på den sandsynlighed.

10.000 flasker skal der brygges og sælges om måneden for at økonomien i bryggeriet hænger sammen. Bryggeriet har i hvert fald kapacitet til det med otte styks 1000 liters lagertanke, fordelt med fire tanke med køl og fire uden køl. Bryggekedelen er på 12 hl og det hele er leveret af Hoyer Brauereitechnik fra Berlin.

"Men jeg ønsker mig en tappelinie til jul," siger Morten, som ikke glæder sig til at håndtappe øllet, som det indtil videre er planlagt.

AMERIKANSK INSPIRERET

Det er amerikansk mikrobryg som er en af de helt store inspirationskilder for de to ølnørder. Men de to gutter vil satse på lokalpatriotismen og primært sælge øllet lokalt.

"Vi skal ikke længere væk, end vi selv kan distribuere øllet," fortæller Johnny "Ølhus".

"Vi har tænkt os at køre med et fast sortiment til supermarkeder, og så lave nogle specielle øl til specialforretningerne," fortæller Jacob.

"Vi regner med at vores faste sortiment er tre øl: en amagerkansk pale ale og en stout, den sidste ligger og svinger," siger Morten som også afslører at øl fra Amager Bryghus i videst muligt omfang tørhumles.

Derudover er der eksperimenter, gæstebryggere og sæsonøl.

Af de mere specielle øl der pusles med eller er på tegnebrættet, er en dobbelt røgøl, Dragør Skudehavn, og en trippel stout, en B & W øl, som kan sparke en ned fra stilladset.

OMBYGGET TIL UNGDOMSBOLIGER

Amager Bryghus er naturligvis ikke det første bryggeri på ønen, selvom det ikke er det sted der har været flest bryggerier.

I årene 1906 til 1913 eksisterede et bryggeri af samme navn, Amager Bryghus, på Kongovej 24, ikke langt fra Kastrup Fort. Her blev der lavet hvidtøl og skibsoøl – men det er nu ombygget til ungdomsboliger.

Helt tilbage i 1845 blev Kastrup Bryggeri anlagt, det bryggede hvidtøl indtil 1885, hvor man så begyndte at brygge lagerøl. De Forenede Bryggerier overtog bryggeriet i 1891 og lukkede det i 1905.

Ved Amager Landevej og Tømmerupvej var der en kort overgang mellem 1897 og 1899 også hvidtølsbryggeri, og så sent som 1945 til 1955 lavede Amager Bryggeri og Mineralvandsfabrik hvidtøl og sodavand.

Men i slutningen af marts beriges Amager atter med amagerkansk øl, og Jacob Storm og Morten Lundsbaek lover et brag af en åbning af Amager Bryghus.



Overgæret & Undergæret

Skepsis over Bie's Bryghus i Hobro

Der skal igen flyde øl fra det gamle Bie's Bryggeri fra 1841 i Hobro. Initiativet kommer fra Michael Jørgensen. En støtteforening blev stiftet december 2006, og målet er at skaffe kapital til projektet med salg af folkeaktier.

Men en række erhvervsfolk og folk fra ølbranchen har udtrykt skepsis overfor Michael Jørgensen, som tidligere har stået i spidsen for et kuldsejlet projekt i Randers.

Hårdt presset fremlagde Michael Jørgensen dokumentation for sin bryggerbaggrund. Han har i 2002 været i praktik i fem på Brauhaus Urfels, Tyskland.

Broballe Bryghus

Den 10. december 2006 skrev Jydske Vestkysten, at en række lokale kræfter er gået sammen for at etablere Broballe Bryghus i det gamle mejeri i Broballe på Nordals. Det er allerede lykkedes at tegne anparter for omkring 630.000 kr.

Ny brygger på Søgaard's Bryghus

På det seneste har Martin Rantzau fra Haandbryggeriet hjulpet til med brygningen på Søgaard's Bryghus. Men nu er den innovative håndbrygger Kasper Malmgren ansat som brygger, mens Martin fortsat virker som konsulent for Claus Søgaard.

Martin Rantzau har sammen med sin kæreste købt et landbrug tæt ved Gjøøl, hvor han er ved at opbygge et bryggeri og lager for varer til håndbryggere. Han har anskaffet et bryganlæg på 2 x 400 liter samt ti 1000 liters lagertanke. Butikken i Nørresundby, som har udvidet varelageret, bliver ved med at eksistere.