

>> altomshopping

Amageravisen giver gode tips og inspiration til shoppingturen, bringer anmeldelser og reportager fra spisestedene og beretter om tendenser og trends inden for mode.

>> BRYGGERI

Amager har fået sit eget øl

I fredags åbnede Amager Bryghus for hannerne. Efter næsten et års hårdt arbejde kunne bryggerne Jacob Storm og Morten Lundsbak præsentere deres første øl.

AF JACOB SCHNEIDER

Der er forårskåd feststemning på Fuglebækvej 2C i Tårnby fredag eftermiddag. Ni måneders forvandling af det gamle bibelager i kælderens til moderne mikrobryggeri er fuldbragt, og skiltet med Amager Bryghus markerer tydeligt det radikale skift. Fra i dag flyder forkynnelsen fra tappehanerne til flasker og fade, der udbredes over det ganske Amager den kommende tid.

Præcis klokken 15.00 begynder dagens hen ved 300 gæster at valfarte mod øens nye ølmekka. Heriblandt Tårnby borgmester Henrik Zimino, der forestår den officielle indvielse af Amager Bryghus.

Amager Bryghus er åbent hver lørdag mellem klokken 10.00-13.00. Desuden arrangerer bryggeriet rundvisninger og ølforedrag på bestilling.

Det er meningen, at øllet skal sælges fra nogle få specialbutikker i København og med tiden også i udvalgte amagerkanske supermarkeder. Og så kommer bryghusets øl snart på fadelsankerne hos på Restaurant Karetten, Café Langebro og kultstedet Ølbaren på Nørrebro.

INSPIRATIONEN

De to stolte bryggere lægger ikke skjul på deres forkærlighed for amerikansk specialøl - ofte en kraftigt humlet og



Amager Bryghus blev indviet med manér. Foto: Dan Hirs Lund.

relativt alkoholstærk oplevelse. Hyldeerne på lageret kan da også fremvise et mindre studie i amerikanske humlesorter, suppleret med enkelte tyske og engelske varianter.

Men øllet er hovedsageligt brygget til de amagerkanske smagsløg: de tre øl, der skal udgøre Amager Bryghus' faste sortiment, vil være mere moderate end bryggenes vildeste fantasier:

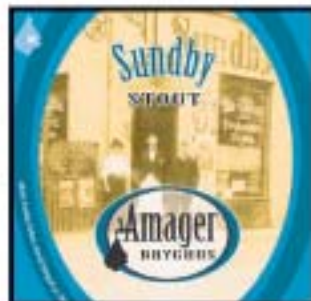
»De skal kunne drikkes af alle, der kan lide en helt almindelig bajer. Vores er nok bare af en højere kvalitet og har mere fylde end det almindelige main-stream øl. Og så har det været vigtigt for os, at vores øl kan duftes alle smagssanserne skal i brug når man nyder vores øl. Derfor er næsten alle øllene tørhumlede. Det vil sige, at man tilsætter en portion aromahumle øllet, mens det lagres - det giver en dejlig, blomsteragtig duft,« forklarer Morten Lundsbak.

Det faste sortiment består pt. af Christianshavn Pale Ale og Sundby Stout. Den tredje er stadig på forsøgsstadiet, men en mulighed er den belgisk inspirerede bryg, der går under arbejdstitlen Dragør Tripel. Den er diskret gemt væk på lageret, men hen under aften får gæsterne en hurtig smugsmagning. Et andet bud er forsøgsbrygget Blonde, som også er på hannerne.

Ud over de tre faste indslag på menuen, som snart skal sælges i udvalgte supermarkeder og butikker på øen, brygger Lundsbak og Storm en række specialøl,

hvor deres hang til ekstreme smagsnuancer slår igennem i fuldt flor.

Den første af disse, Batch One, bliver også udskænket i dag. Og denne amerikansk inspirerede 'Strong Ale' er en sand eksplosion for både svælg og mund. Og til dem, der har hang til en kulsort



og fuldfed stout, er der rigeligt med udfordringer i Hr. Frederiksen: en voldsom Imperial Stout, der holder 10,5 procent alkohol og er opkaldt efter bryghusets webmaster.

Landsformanden for forbrugerorganisationen Danske Ølentusiaster, Anne-Mette Meyer Pedersen, er også med på en smager. Foreningen, der tæller omkring 11.000 medlemmer, har i snart ti år kæmpet for det gode øls udbredelse, og de seneste års eksplosion i antallet af danske bryggerier kan langt hen ad vejen tilskrives ølentusiasternes arbejde for kvalitet frem for kvantitet.

Anne-Mette er i gang med sin første smagsprøve, en Christianshavn Pale Ale. Og landsformanden er begejstret:

»Det er jo en ganske udmærket pale ale, så det lover rigtig godt. Hvis de andre holder stilen, så er det fint.

Der er ingen tvivl om, at markedet for mikrobryg vil flade ud på et tidspunkt, og så vil det være kvaliteten, der kommer til at afgøre, hvem der overlever. Men jeg tror ikke, vi vil se et decideret knæk i markedet. Der er stadig plads til flere bryggerier, når bare kvaliteten er der - det er først og fremmest at øllet ikke er inficeret med bakterier og at det kan overholde holdbarhedstiden.

Smag er jo svært at vurdere, men noget af det, der får folk til at ofre penge på mikrobryg er lokalpatriotisme. Så her på Amager vil det jo være helt fantastisk at få sit eget bryggeri, og der vil garanteret være mange, som vil købe det lokale øl frem for noget andet. Og det at man kan fortælle en historie om øllet, det betyder også meget,« fortæller ølentusiasten.

LOKALT PRÆG

Morten og Jacob går meget op i, at deres øl har en lokal forankring. Og som aktive medlemmer i Amager-afdelingen af Danske Ølentusiaster blev de hurtigt opmærksomme på, at der manglede et lokalt bryggeri.

Ikke siden 1955 har der været bryggeri på Amager. Det var Amager Bryggeri, der lå ved Amager Landevej og Tømmerupvej, som vel at mærke kun bryggede hvidtøl og sodavand. Et tidligere Amager Bryghus på Kongevej tæt på Kastrup Fort huserede i årene 1906 til 1913. Her bryggede man skibsol og hvidtøl.

Og om nogen kender formanden for Sundby Lokalhistoriske forening, Jørgen

Melskens, til øens fortid. Bryggerne kontaktede foreningen og bad om en kort beskrivelse af Sundbys historie, og i dag nyder formanden en stout med hans egen tekst på bagsiden.

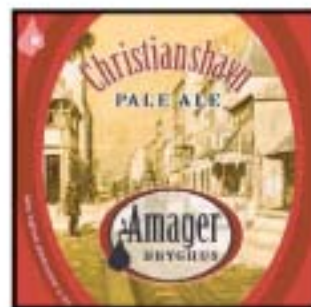
»Det var jo næsten en umulig opgave at pakke hele Sundbys historie ned i 100 ord. Men det var en sjov udfordring, som vi selvfølgelig tog op. Det er jo spændende at være med til noget, der er helt anderledes end de ting, vores forening plejer at beskæftige os med. Og øllet er jo fremragende. Det vakte jubel til vores sidste møde, da jeg havde fået et par stykker med, så vi kunne smage,« fortæller Melskens.

Sundby Lokalhistoriske Forening har også været hjælpefulde med at fremskaffe billedet af et hedengangt udskænkingssted på hjørnet af Tingvej og Sundholmsvej, som pryder etiketten på Sundby Stout. Christianshavns Lokalhistoriske Forening har forfattet teksten på Pale Ale-etiketten.

De to bryggere har haft drømmen om deres eget bryggeri lige siden de begyndte at eksperimentere med ølbrygning som studiekammerater på HTX i midten af 1990'erne. Siden er det blevet til omkring 100 bryghjemme i kælderen, og i 2005 vandt Morten og Jacob to sølvmedaljer ved DM i håndbryg.

ØL-ENKER

De to bryggere har knoklet i mange timer om ugen, siden de overtog lokalerne sidste sommer. Det har trukket store veksler på familie og venner, og Jacobs kæreste Tanja



medgiver da også, at opstarten har været hård:

»Det har været en prøvelse, men på en positiv måde. Vi havde da på forhånd snakket meget om, hvad Jacob gik ind til. Han ville være meget væk hjemmefra, så jeg skulle køre det hele derhjemme. Så det har ikke været en overraskelse. Men alligevel har det da været svært - det kan jo godt være en prøvelse at undvære sin daglige sparringspartner og tage stilling til alting alene. Jacob og Morten har jo nærmest været gift i de sidste ti måneder! Vi har et motto hjemme hos os, der siger at man skal gøre det, man er bedst til. Og Jacob er bedst til at brygge øl.«

Mortens kæreste Christina er gået ind i projektet med bange anelser, men er blevet positivt overrasket:

»Han havde forberedt mig på, at vi maksimum kunne se hinanden en søndag om måneden. Men jeg er blevet positivt overrasket - det var ikke helt så slemt. Når man laver sådan en satsning, så skal baglandet jo også være i orden. Man skal ikke spekulere i, om der er rent tøj og så videre,« fortæller Christina, der ikke selv gik op i øl, før hun lærte Morten at kende:

»Jeg vidste, at der var Tuborg og Carlsberg, og så var der noget, der hed juleøl. Så mit øl-univers er da blevet udvidet meget kraftigt. Men jeg kan godt lide at lave god mad en lørdag, og så finder Morten en øl, vi kan drikke til i stedet for rødvin.«



Lørdag var der premiere på Amager-øllet hos Fish'n'Beer, Amagerbrogade 143. Jacob Storm (tv.), Morten Lundsbak og lokal ølguru Johnny 'Ølhus' Hansen uddelte smagsprøver og fortalte om projektet. Amager Bryghus forhandles nu også hos Skjold Burne i Amager Centret. Foto: Michael Paldan.