

## »Kom ikke her, du«, siger

Har man tid, er mødet med naturen på Kalvebod Fælled en

Tekst og foto af Jean Gauthier  
redaktion@bryggebladet.dk

Den allerførste dag på vej til et nyt job for enden af Amager – på den anden side af Kongelundsskoven – tog en arrig ged et halvt spark efter min cykel.

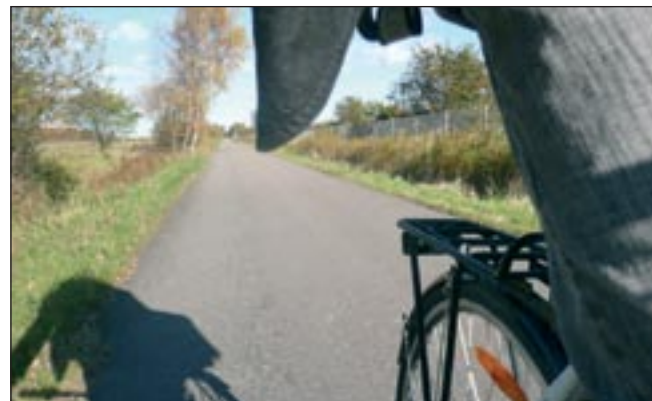
Tanken var helt klart: »Kom ikke her, du, og tro at du ejer stedet.«

Lige siden har jeg vist gedeflokken stor respekt og gør mig umage for at cykle uden om dem med mindst halvanden sparks afstand. Gederne holder sammen med en ensom pony til ved indgangen til Kongelundsskoven.

I betragtning af, at jeg bor så tæt på Københavns centrum, er det overraskende at den 12-13 kilometer lange tur fra Bryggen til Kongelunden kun byder på tre lyskryds, hvis man tager den mest lige vej: Langs Ørestads Boulevard og tværs over Kalvebod Fælled på den asfalterede sti med navnet Kanalvej.

Det eneste hærværk på Kalvebod Fælled er i ævrigt skiltningen, hvor her, hvor nogen konsekvent har fjernet K'et fra Kanalvej.

(K)analvej starter ved indgangen til Kalvebod



Fælled ved Vestamager Naturcenter.

Tager man den landskabelige tur langs havneløbet, fra Nokken, under Sjællandsbroen og rundt om Amagers vestlige side, kan man helt undgå lyskryds,

men så er det en to kilometers omvej.

### Tempokørsel

Når man skal sørge for ikke at komme for sent på arbejdet, er der desværre ikke

## Bryggens egen øl kan købes fra på lørdag

Islands Brygge Blond lanceres på Cafe Langebro og hos Holte Vinlager. Danske Ølentusiaster deltager i festlighederne.

Af Anders Godthjælp Nielsen  
redaktion@bryggebladet.dk

Nu er det snart muligt at skylle halsen med en Bryggens Blond. Den nye belgisk-inspirerede ale fra Amager Bryghus har været længe ventet, men nu skulle det være helt sikkert.

På lørdag kan flaskeudgaven købes hos Holte Vinlager, og samme dag åbner Cafe Langebro for fadølsharnerne. Lokalfdelingen af Danske Ølentusiaster lægger vejen forbi Bryggens mest øl-inspirerede værts- hus for at deltage i den officielle lancering af Bryggens egen bryg.

Det er mikrobryggeriet Amager Bryghus i Tårnby, der står bag den nye øl. De

åbnede i foråret 2007, og Islands Brygge Blond bliver en del af bryggeriets faste sortiment, der på nuværende tidspunkt også tæller en Christianshavn Pale Ale, en Dragør Trippel og en Sundby Stout.

Islands Brygge Blond er klart den mest lette øl at gå til af de fire, hvilket er helt med vilje, fortæller Morten Valentin Lundsbaek, den ene af de to bryggeri-ejere, til Bryggebladet:

– Vi er selv ølentusiaster, og vores smag går nok i retning af de meget komplicerede øltyper. Med Bryggens Blond har vi forsøgt at ramme en lidt mere tilgængelig øl, som vi håber vil falde i mange bryggeboeres smag. Bryggebladets udsendte



reporter og fotograf fik lov til at smage øllen allerede i oktober, og vi kan konstatere, at de er lykkedes rigtig godt med formålet. Bryggens Blond er en let og perlede oplevelse på tun-

gen, som man sagtens kan drikke flere af.

De to bryggere arbejder i øjeblikket nærmest i døgn-drift for at følge med. Amagerkanerne har taget godt imod deres bryg, som for-

trinsvis sælges på øen, så det kan være svært at følge med.

I den kommende tid følger en julebryg, men fremover gælder det om at fastholde markedet for de to iværksættere. Med de mange nye øl, der hele tiden kastes ud på det danske marked, er den typiske ølforbruger ikke særlig trofast.

De to ejere brygger al øllen selv. De sætter et nyt bryg over hver morgen, og så kører brygget ellers fra tank til tank indtil det er klart til at komme på fad og flasker og.

Det sidste foregår ved håndkraft – hver enkelt flaske håndpåfyldes og lukkes med kapsel.

Så der er langt fra tale om

et produktion anlæg i Carlsberg-størrelse.

Alligevel har det krævet en millioninvestering at få bryggeriet op at stå. Derofter kostede mikrobryggede øl mere end de almindelige konsummærker, som Hof og Tuborg.

Desuden har det været nødvendigt for de to iværksættere at udarbejde forretningsplaner for at kunne udleve livsdrømmen. De forventer tidligst investeringen vil give afkast om nogle år.

Interessen for øl blev vakt da de to ejere i midten af halvfemserne skrev HTX-opgave i biokemi og valgte at forsøge sig i med ølbrygnings-kunsten. I dag er den HTX-opgave blevet til et livsværk.



### MÆRKATEN ER NU ENDELIG KLAR

Da Bryggebladet besøgte Amager Bryghus og de to mikrobryggeri-ejere Morten Valentin Lundsbaek (til højre) og Jacob Storm i oktober, var mærkaten til Bryggens Blond ikke trykt endnu, så vi måtte tage et billede af en mærkat-løs flaske. Nu er den lokalhistoriske mærkat med et billede af den gamle Langebro klar, og hvis alt går som planlagt lanceres øllen officielt på lørdag.

Foto: Ricardo Ramirez

