



ØLentusiasteN

Medlemsblad for Danske Ølentusiaster

Nr. 111

August/september 2019

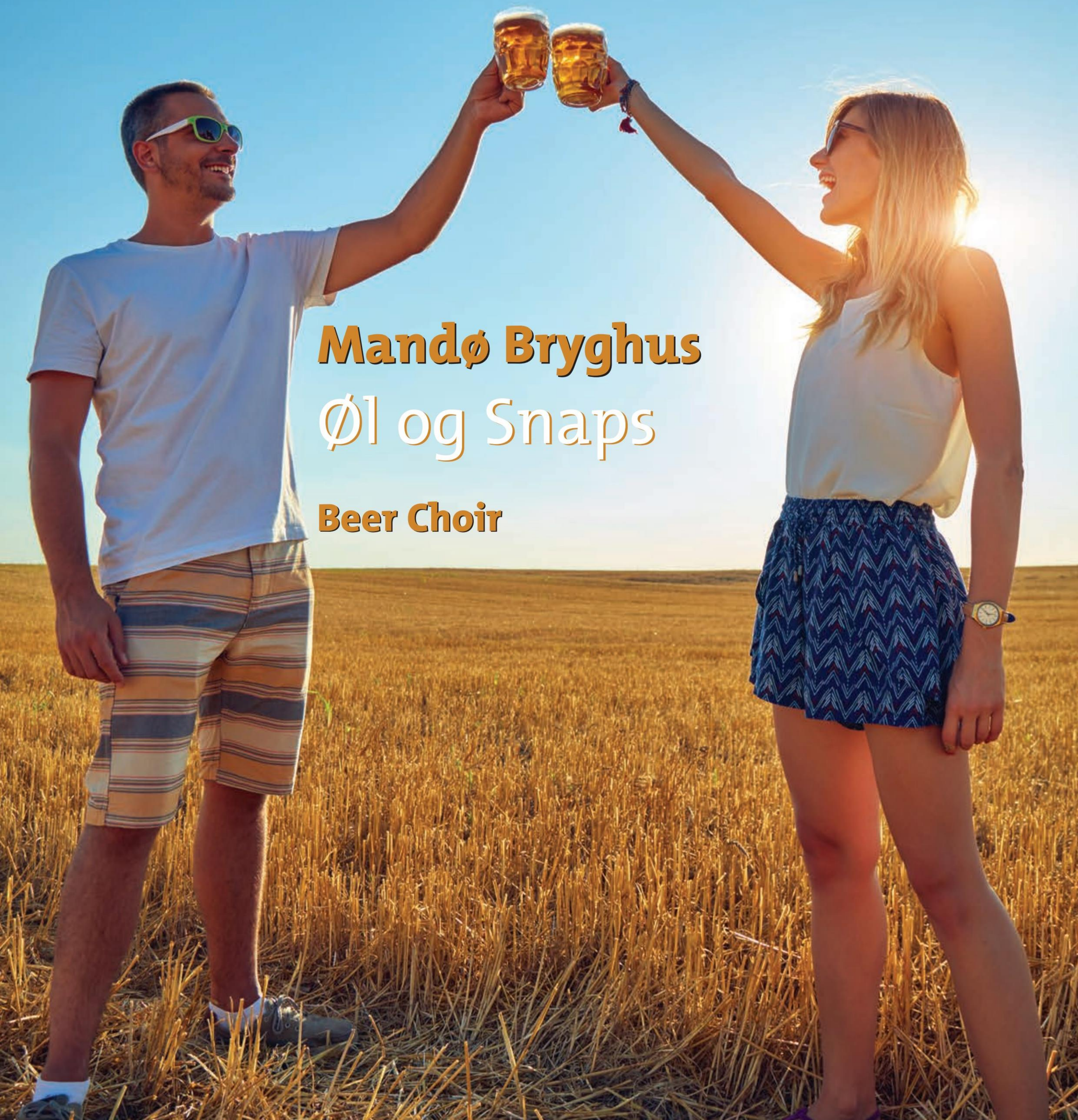
Tour de Bière

Frederikshavn Beerwalk

Mandø Bryghus

Øl og Snaps

Beer Choir





Overgæret & Undergæret

Caleidoskope Brewing Company



Der fortsætter med at åbne nye bryghuse over hele Danmark. I skrivende stund har ØLentusiasteN kendskab til tre-fire stykker som er på vej. Et af dem er Caleidoskope Brewing Company på Amager, som bl.a. Jonas Kobberø og Rasmus Rosquist, der har Peders – Pisserendens ølkælder i det indre København, står bag.

Bryggeriet Dahl-Henderson

I Randbøl, midt imellem Billund, Egtved og Vejle, er københavnernes Rikke Bruntse Dahl og Graham Henderson ved at forvandle Randbøl Mejeri om til bolig og bryggeri.

Men det er nu en del år siden at mejeriet lukkede, og efterfølgende har der på mejeriet været et bibelcenter, så et kommende mikrobryggeri må være velsignet.

Graham Henderson, som længe har drømt om at få et mikrobryggeri, blev i 2017 uddannet diplombrygger på Scandinavian School of Brewing og fik tildelt Bryggerskolens legat.

Olsen's Bryghus i Brædstrup

I det tidligere Brædstrup Vaskeri på hjørnet af Bredgade 2 og Rosengade i Brædstrup, nordvest for Horsens, er Jan Støjberg Olsen fra Skanderborg klar til at etablere Olsen's Bryghus.

Fredericia Brewpub

Bekymringer og glæder

AF ALEX BACH KRISTENSEN



Alex Bach Kristensen drømmer om at åbne en brewpub i Fredericia. Undervejs vil han fortælle om sine erfaringer, bekymringer, overraskelser og glæder i ØLentusiasteN.

Er det rent selvmord at starte en brewpub op i en dansk provinsby? Ja – måske. Følg Alexs rejse fra første færd, til han – forhåbentlig – kan åbne sin egen brewpub. Undervejs vil han i ØLentusiasteN fortælle om sine erfaringer, bekymringer, overraskelser og glæder.

– Lad os allerførst blive enige om, hvad en brewpub er. Min definition er: et sted, hvor der brygges og serveres øl. Mit ønskescenarie er, som mange andre håndbryggere, at kunne producere og servere mit eget øl for andre, skriver Alex, der fortsætter:

UDUELIG CHEF

– Gennem tiden er der flere, der har opfordret mig til at starte et bryggeri. Hver gang har jeg skubbet ideen væk med argumentet, at der er alt for mange om budet. I slutningen af 2018 havde jeg fået nok af en uduelig chef, jeg skippede mit job og tillod mig en pause. Jeg var blevet 59 år og det var på tide, at jeg tog roret for mit arbejdsliv.

– Efter 2 ½ måneds forårstur til Italien var jeg nået frem til, at mit næste job skulle være sjovt. Så dukkede tanken om et bryggeri op igen. Min kone opfordrede mig til at lege videre med tanken om at åbne en brewpub – og snart væltede ideerne frem. Det er jo sjovt, når ens hobby kan gøres til et job...

– Der er ikke mange penge i øl-branchen. Det er de færreste, der kan blive rige på øl, men min ide med at brygge og servere øllet samme sted har en bedre chance end et decideret bryggeri, hvor jeg skal bruge meget tid på salgsdelen også. Mit projekt er etableret på devisen: Hellere have det sjovt og være fattig end kede sig og være rig.

MANGE ALARMKLOKKER

– Der er rigtig mange alarmklokker, der ringer. I mit lokalområde Fredericia har vi et skræmmende eksempel med Fredericia Bryghus, der i 2008 gik konkurs efter blot seks måneder. Over hele landet åbnes og lukkes bryggerier – og det er vigtigt for mig, at jeg tager ved lære af disse lukninger, så jeg ikke bevidstløst gentager deres fejltagelser.

HVOR STORT BRYGANLÆG

I en brewpub skal der være et bryganlæg. Det er den første store investering, idet sådan et anlæg koster mindst 500.000 kr. Men hvis jeg starter meget forsigtigt op, kan jeg nøjes med et lille anlæg til 100.000 kr. Hvem ved – måske har jeg slet ikke lyst til at vokse til et stort bryganlæg...

– Der er rigtig mange tanker og ideer og første opgave bliver, at få struktureret det hele. Det gør jeg ved at lave en forretningsplan og en projektplan.

– Jeg støvsuger internettet, for at hente inspiration – og jeg finder bl.a. frem til www.startvaekst.virk.dk, der har en masse nyttig viden.

PROJEKTPLAN

1. Indledende undersøgelser (indhente priser, undersøge lovpligtige forhold osv.)
2. Forretningsplan og budgetter. Få alle tanker om virksomheden konkretiseret og få styr på den økonomiske side
3. Finansiering (få aftale med banken) (Herefter begynder det for alvor at koste penge!)
4. Samarbejdspartnere (leverandører, bryggerier, inventar)
5. Lokation (finde lokalet)
6. Tilladelser (næringsbrev, skat, kommune og lignende)
7. Etablering (indkøbe inventar, glas og lignende – samt få hjemmeside og facebook på plads)
8. Åbning (reklame og selve åbningen)

– Når jeg sidder med alle mine gode ideer og intentioner, så er det rigtig træls, at alle andre holder sommerferie. Det er ikke til at få fat i nogen i banken, ejendoms-mæglere, advokater, marketingsfolk og lignende. Efterhånden som de kommer retur, begynder der dog at komme lidt skred i tingene.

BANKEN MELDER FRA

Men det går ikke helt som planlagt. Bank-en melder fra, fordi de ikke har erhvervs-engagementer. Det er surt, for vi har stort set de penge, vi skal bruge til opstarten, og vi har egentlig blot brug for en erhvervskonto. Så der skal også bruges tid på at finde en ny bank.

Der skal gerne være øl til åbningen af brewpubben og det første øl får jeg produceret på et bryggeri i lokalområdet. Men det viser sig at være en bekostelig affære. Jeg ender med at bestille tre slags øl for ca. 80.000 kr. Det er øl, som falder i min smag. Det er spændende, om det også falder i Fredericias smag.

STARTSKUD PÅ ØLLETS DAG

Jeg har planlagt, at Øllets Dag i Fredericia bliver startskuddet for alvor. Her skal byen høre om mine planer. Jeg har bestilt godt belgisk øl, som udskænkes på Humle-torvet. Samtidig får ølleskerne en flyer med hjem, hvor de kan læse om projekt Fredericia Brewpub.



HANCOCK - smag forskellen...

Special-øl
- lagret i mindst 180 dage...

Kvalitet siden 1876

Alt vort øl brygges i kobberkedlerne.



Hornbeer Tre nye øl fra Hornbeer.

BREXIT
Brexite er en New England IPA på 5,9%, som er dejlig frisk, med nuancer af citrus. Den er dog bitter, ligesom hele Brexit sagen.

Raven
Raven er en belgisk strong ale på 8,7%, med nuancer af Dadler, rosiner og kandis. I Valhal er det gudernes nye favoriddrik, det er vi sikre på.

Tropical Sweet
Tropical Sweet er en New England IPA på 5,5%, den er bryget med økologisk ananassaft, og har nuancer af tropisk frugt og citrus. Er bryget til ære for klimaet.



Læs samtlige III numre af
ØLentusiasten

som ePaper på ale.dk bag login