



Nyt økologisk bryggeri

I dag starter ølbrygningen på det nye økologiske Ørbæk Bryggeri. Bag bryggeriet står far og søn, som vil lære danskerne at drikke økologisk øl.

Af Peter Suppli Benson

Danmark får et nyt bryggeri i dag. I den lille østfynske by Ørbæk går bryggeren på det ny Ørbæk Bryggeri her til morgen i gang med den allerførste brygning. De ny bryggeri vil lancere seks forskellige typer økologisk øl, der bl.a. skal sælges på cafeer og restauranter landet over.

Vi vil gerne udnytte. Vi har allerede aftaler med en række cafeer og restauranter, og vi arbejder på at få vor øl ud i forretningerne. Vi starter i det små, men vi satser på, at øllet er så godt, at det nærmest kommer til at sælge sig selv. Vi får nemlig ikke råd til at markedsføre øllet, så det skal selv klare arbejdet», siger Nicolaj Rømer, der sammen med sin far, Niels, ejer Ørbæk Bryggeri.

I første omgang forventer brygmester Jørgen Sonne Kristiansen at brygge to portioner øl om ugen, så der årligt vil blive brygget i alt 2.000 hektoliter øl, svarende til cirka 600.000 33-centiliters-flasker.

Bryggeriet i Ørbæk har lang tradition for ølbrygning. Det blev åbnet i 1906, og de tre generationer var det den samme familie, der stod bag. Men i 1996 måtte bryggeriet give op, presset af konkurrence og krav fra bl.a. myndighederne.

I 1997 overtog familien Rømer det lukkede bryggeri, og et år efter begyndte produktionen af økologisk soda-

vand, der i dag sælges i bl.a. Europa og eksporteres helt til USA. Nu følger øllet med.

»Vi vil gerne lave et rigtigt bryggeri, der kan det hele. Vi håber, at vort øl kan være med til at åbne dørene for vore sodavand. I dag er det meget svært at komme på hylderne i detailhandelen, men forhåbentlig kan øllet hjælpe med det«, siger Nicolaj Rømer.

I ølbranchen er det noget af en nyhed, at der åbner et helt nyt bryggeri. For bare 30 år siden havde stort set hver dansk by med respekt for sig selv eget bryggeri. Siden er det gået hastigt tilbage. Mærker som Star i København, Neptun i Silkeborg,

Urban i Aalborg og senest Wiibroer i Helsingør blev overtaget af bryggerikæmper som Carlsberg og mistede efterfølgende livet.

I første omgang vil Ørbæk Bryggeri brygge seks forskellige typer øl. En Brown Ale, der minder om de gyldne engelske ales, en Queen Extra, der er en lagerøl, en Half & Half, der er en blanding af porter og pilsner, en Classic-øl, en Bock, der skal matche de lidt søde og stærke tyske Bock-øl, og endelig en Weissbier, der brygges på hvede og får en karakteristisk tør og lidt parfumeret smag.

peter.benson@pol.dk

Bryggeren på Østfyn

Jørgen Sonne Kristensens drøm er at lave godt øl og lære almindelige danskerne at drikke en stribe forskellige øltyper. Ørbæk Bryggeri er klar med seks forskellige øl, alle hjemmeudviklet i bryggerens eget bryggers.

Af Peter Suppli Benson

Bryggeren er på spil igen. Ikke den kendte Jacobsen fra Valby, men brygger Kristensen, med fornavnet Jørgen. Mens brygger Jacobsens første øvelser ud i ølbrygningskunst i dag har skabt det verdenskendte Carlsberg Bryggeri, så er ambitionerne hos brygger Kristensen på det ny østfynske Ørbæk Bryggeri lidt mere jordnære.

Der var ikke meget, der tydede på, at Jørgen Sonne Kristensen på et tidspunkt skulle kunne sætte titlen brygger på visitkortet. Først blev unge Kristensen klejnsmed og senere ingeniør - en uddannelse, der banede vejen for et job i Århus Amt, milevidt fra den duft af humle og malt, som nu vil begynde at boble op fra fadene på Ørbæk Bryggeri.

»Jeg var ved at få pip af at arbejde som ingeniør, det var simpelthen for kedeligt. I mange år havde jeg gået og brygget lidt øl hjemme i bryggerset, og det var dér, jeg fik ideen til at blive rigtig brygger«, siger han.

Første skridt ind i den professionelle brygverden var taget med øvelserne hjemme i bryggerset. Men Jørgen Sonne Kristensen måtte en tur over Nordsøen til England for at lære bryggerfaget helt fra bunden. I den nordengelske by Sunderland tog Jørgen Sonne Kristensen en egentlig uddannelse på den anerkendte brygskole Brewlab.

»Jeg gik på skolen i knap fire måneder og betalte selv alle omkostninger. Jeg havde ingen anelse, hvorvidt der var et job at få, når jeg kom hjem, men det var det, jeg ville. Heldigvis dukkede det-te projekt så op, og det er ganske enkelt et ønskejob for mig«, siger Jørgen Sonne Kristensen.

To gange om ugen

Den ny brygger får nok at gøre på det lille bryggeri. Han står for indkøb af gær, malt, humle og alle de andre ingredienser, der skal i karrene. Selvfølgelig tager han sig også af, og udviklingen af nye øltyper er også hans ansvar.

»Her de sidste måneder, inden vi kunne starte brygningen, har jeg gået og prøvet mig frem derhjemme. Vi lægger ud med seks forskellige øltyper, men vi vil eks-



ALLROUND. Brygmester Jørgen Sonne Kristensen har været i England for at uddanne sig til brygmester, og han tager sig af både indkøb, brygning og udvikling. — Foto: Lars Skaaning

perimentere med andre former for øl og lave forskellige sæsonbryg», siger Jørgen Sonne Kristensen.

I første omgang skal bryggeren på Ørbæk Bryggeri brygge to portioner øl om ugen. Holder den forudsigelse, vil bryggeriet hvert år kunne producere omkring

600.000 flasker øl. Men bliver bryggeriets øl en succes, kan produktionen skrues op.

»Vi kan sagtens brygge flere gange om ugen. Problemet vil altid være lagerkapacitet, fordi vore øltyper skal lagre i op til to måneder og derfor er så længe undervejs. Men bliver vi en succes, kan

det problem vel løses«, siger Jørgen Sonne Kristensen, hvis øl kan smages første gang på den kommende ølfestival i Århus i slutningen af oktober. Umiddelbart efter sættes øllet til salg på udvalgte cafeer og restauranter og i forretninger over det meste af Danmark.

Storcentre tiltrækker masser af kunder

De danske storcentre vader i succes. Der bliver flere og flere af dem, omsætningerne stiger, og der investeres på livet løs.

Det konkluderer det private konsulentfirma Institut for Center-Planlægning (ICP), blandt andet på baggrund af nye tal, som offentliggøres i starten af næste måned.

Alene i løbet af sidste år øgede storcentrene deres omsætning med samlet syv procent, og dermed nærmer den samlede omsætning sig hastigt 40 milliarder kroner årligt. Ifølge ICP svarer det til, at centrene har erobret en femtedel af den samlede detailomsætning i Danmark.

Tallene stammer fra instituttets nyeste analyse af

Danmarks 100 største butikcentre, og de viser, at danskerne i stadig stigende omfang dropper butiksgader og bymidter til fordel for storcentre.

»Og tendensen vil fortsætte, spår administrerende direktør i ICP Per Nyborg.

»Der er tre nye storcentre undervejs i form af Ros Torv i Roskilde, Bruuns Galleri i

Århus og Fields i Ørestaden. Samtidig er der en udvikling henimod mere koncentration i centre og store byer«, siger han.

Per Nyborg forventer, at centrene i løbet af den nærmeste fremtid vil tage yderligere fem procent af detailomsætningen. (Ritzau)

Advertisement for 'DAGNØDE' featuring a large graphic of a shopping bag and the text 'DAGNØDE'.

Advertisement for 'Perfekte labels helt uden besvær' (Perfect labels without hassle) featuring a graphic of a printer and the price '1.475,-'.

Advertisement for 'UMÅTTET' (Unlimited) featuring a graphic of a hand holding a pen and the text 'Komputeret elegant og funktionelt!'.

POLITIKEN PLUS

Billetter til Politiken Plus arrangementer:

Bælg-ørhøddemølleren

Den gamle mølle i Ørbæk er blevet ombygget til et bryggeri. Vi inviterer dig til at se møllen og bryggeriet. Arrangementet er gratis, men der er et lille gebyr for at komme ind på bryggeriet.



Torsdag 2. oktober kl. 16.30
Ørbæk Bryggeri, Ørbækvej 20
8250 Ørbæk
Til 10 kr. (inkl. gebyr)

Den nye forældrerolle

Den nye forældrerolle er et tema, der er blevet mere og mere relevant i de senere år. Vi inviterer dig til at deltage i et arrangement, hvor vi diskuterer de nye udfordringer og muligheder.



Torsdag 4. oktober kl. 19.00
København, København Kommune
Til 10 kr. (inkl. gebyr)

Har Peter Baudas på Statens Museum for Kunst

Har Peter Baudas på Statens Museum for Kunst er et arrangement, der handler om den danske kunsthistorie og den rolle, som kunsten har spillet i vores samfund.



Torsdag 10. oktober kl. 19.00
Statens Museum for Kunst, Sølvgade 48-50
Til 10 kr. (inkl. gebyr)

Over Indlandsisen

Over Indlandsisen er et arrangement, der handler om den arktiske natur og de udfordringer, som klimaet har påvirket i regionen.



Torsdag 11. oktober kl. 19.00
København, København Kommune
Til 10 kr. (inkl. gebyr)

Litterær Salon:

Austers 'Illusionærnen Bog' Malga Bogart

Austers 'Illusionærnen Bog' Malga Bogart er et arrangement, der handler om den litterære verden og den rolle, som bøgerne har spillet i vores samfund.



Torsdag 26. oktober kl. 19.00
København, København Kommune
Til 10 kr. (inkl. gebyr)

Sådan får du billet:

For at købe billetter til Politiken Plus arrangementer, kan du gå på vores hjemmeside eller kontakte os direkte.

www.politiken.dk/plus

Politiken Plus er et arrangement, der handler om den politiske verden og den rolle, som politikere har spillet i vores samfund.