



Bøgedal Bryghus

BØGEDÅL

Bryg nr: 16
Bryggedato: 5/11 04
Tappedato: 24/11 04
Alc: 7,2 %

Bøgedal er navnet på en rigtig gammel gård i Høl-

lund kun 10 km fra Vejle. Det er også navnet på et vaskeægte gårdbryggeri, som rummer al den rustikke charme og romantik man forbinder med et gårdbryggeri. Det er gårdens gamle kostald, der danner rammen om selve bryggeriet. Den er restaureret med blanding af indsigtfuld respekt for den oprindelige bygning og nænsom kærlighed. Når Casper Vorting viser rundt i bryggeriet føler man sig umiddelbart hensat til en efterhånden sjælden stemning, som man ellers kun oplever, når vinkypere stolt viser rundt i kældrene på en mindre syd-europæisk vingård. Denne sælsomme stemning og ånd afspejler sig i alt på stedet; i bryggetoden, i valg af flaske, etiket osv. Alt oser af kvalitet og moden respekt for øllets egne karaktertræk. "Jeg følger min øl i stedet for at styre den! – selvom jeg farer rundt og måler temperaturer og alt det der..., jeg mener, jeg ved godt hvad det handler om, men jeg kan ikke styre det præcist med lavteknologi - hver gang jeg brygger, så er det noget nyt – selvom jeg

bruger samme ingredienser, opskrifter og så videre, så smager to bryg aldrig ens,” forklarer Casper.

Bøgedal Bryghus er først for alvor kommet i gang med at brygge i slutningen af 2004, men Casper Vorting har været med i branchen fra starten. ”Jeg startede i 2001 sammen med Allan Poulsen i Brøckhouse og var med i den første pioneragtige stemning. Vi var de allerførste kommercielle mikrobryggere, og det var før nogen troede på, at det for alvor var noget, der kunne blive så seriøst, som det senere har vist sig at blive,” fortæller den karismatiske brygger, ”og dengang var det egentlig meningen, at Brøckhouse, når det voksede ud af Allans kælder i Gadevang, skulle flyttes herover på gården Bøgedal.” Casper kørte dengang til Hillerød en gang om ugen i to år for at brygge, og han var med til at starte Allans første 500 liters anlæg op i kælderen i Gadevang. Planen var at det skulle være et deltidsbryggeri, men da markedet hen over sommeren 2002 ville noget mere, fik de lyst til at tage springet og blive fuldtidsbryggere. Derfor blev den geografiske afstand for stor og de splittede op.

Brøckhouse flyttede herefter til Hillerød og Casper besluttede at gå i gang på sin gård Bøgedal ved Vejle. ”Jeg har sådan en helt anden side af mig, som er præget af meget gammel landkultur; jeg er vokset op med en hjemmegående mor som har slagtet, syltet og bagt, og vi har været fuldstændig selvforsynende med håndlavede fødevarer..., og microbranchen er jo domineret af hightech bryggerier med fuldt moderne teknologi. Jeg fik lyst til at prøve at gå et par skridt baglæns til et nanobryggeri, og besluttede, at det skulle være lavteknologisk, i gamle egetræskar og med brændefyret gruekedel.”

Casper er lidt af en multikunstner. Han har tilbragt en del af barndommen på Bøgedal. Har boet en lang årrække i København, hvor han bl.a. uddannede sig til civilingeniør. Han har desuden taget en sangeruddannelse, og har haft en række jobs som instruktør på musicals og dansecentre. Han er udpræget perfektionist og har en stor svaghed for gammeldags teknologi. Denne cocktail har nok været medvirkende til, at han i 2002 tog skridtet fuldt ud og grundlagde Danmarks måske mest lavteknologiske håndværksbryggeri. Han er nu færdig

med istandsættelsen af bryggeriet og har skabt et ”fritfalds-bryggeri”, hvor intet øl bliver pumpet. ”Det løber simpelthen fra kar til kar og fra kar til flaske ved hjælp af hejseværk og niveauforskelle - det skal være sådan og jeg vil have det sådan, selvom det måske er alt for dyrt og arbejdstungt. Hvor andre nok ville blive irriteret, fordi det bliver for besværligt, har jeg det bare sådan, at det er der ikke noget at gøre ved - det er det bedste for øllet.” Visionen på længere sigt er, at Bøgedal skal være selvforsynende med råvarerne. Han ser det som det ultimative mål, at have indflydelse på kvaliteten i alle led.

Alle Bøgedals bryg er forskellige og der brygges kun 100 eller 400 flasker ad gangen. Derfor får hvert bryg sit eget nummer. Det tappes på



75 cl. champagneflasker proppet med kork, snøret med ståltråd og etiketteret med en simpel nummereret label, der også fortæller lidt om øllet. Bøgedal Bryghus øl fås udelukkende på flaske i få specialforretninger fordelt i de større danske byer, samt naturligvis på bryggeriet.

Om øllet fortæller bryggeren **Casper Vorting:**

”Jeg koger knap 100 liter urt ad gangen, og jeg oplever ikke det er nogen kunst at brygge god øl. Hvis man ødsler med råvarerne, kan holde det hele pinligt rent og kan styre temperaturerne nogenlunde, så er det ikke så svært – vi bager jo også vores eget rugbrød. Det er surdejsrugbrød og surdejen skal holdes levende, men det er sgu da heller ikke svært at bage rugbrød – det er mere et spørgsmål om erfaring og så det at gide det. Inspirationen til øllet får jeg fra studiet af gammel dansk kultur. Jeg har ikke været på de store rundrejser i Europa, men jeg har købt en masse forskellige øl i de senere år. Det er i øjeblikket ales jeg brygger; jeg har taget udgangspunkt i nogle forskellige aleopskrifter, og nu kigger jeg i mine gamle brygjournaler og så prøver jeg med noget andet – det er overgæret øl alt sammen. Jeg inspireres også af årstiden. Sidste midsommer blomstrede hylde træerne lige udenfor døren og citronmelissen stod grøn og frodig, så midsommerbrygget smagte vidunderligt friskt af sommer.”

Bryg nr. 16 – 7,2% – serveres ved 9-12 grader

Den er meget fyldig og stærk og mørkgylden i farven. Den er mellembitter. Den er det man på gammel dansk kalder godtøl. Der er brugt så rigelige mængder af malt, så gæren ikke omsætter det hele. Derfor har den tydelig restsødme og kan med fordel bruges som dessertøl.

- Bar
- Besøg
- Dørsalg
- Fad
- Flaske
- Restaurant
- Rundvisning/prøvesmagning

Åbningstider efter aftale

BØGEDAL BRYGHUS

Høllundvej 9

7100 Vejle

Tlf 7586 4012 / 20296268

vorting@boegedal.com

www.boegedal.com



Fur Bryghus



På den vestligste spids af den lille idylliske ø Fur på Knudeklinterne i Limfjorden finder man en gammel smukt renoveret molerfabrik fra 1926. Denne arkitektoniske perle i form af en rød toetagers træbygning er i dag omdannet til bryghus - det første bryghus siden lukningen af øens sidste hvidtølsbryggeri i 1926. Men det er ikke hvidtøl der produceres på Fur i dag, derimod håndbrygget kvalitetsøl hovedsageligt inspireret af engelsk tradition og brygget på øens enestående vand. Netop vandets kvalitet er en faktor der ofte negligeres, når man taler om ølbrygning. På Fur finder vi hundreder af lag af vulkansk aske - aske som transporteredes for millioner af år siden fra vulkanske udbrud i Nordatlanten. Igennem mange millioner af år har denne aske blandet sig med døde kiselalger som er grundlaget for det kridt vi har overalt i vores undergrund. Aske og kiselalgelagene dannede den lermasse som man igennem mange år har gravet op som moler fra undergrunden på Fur og Mors. Når det regner siver vandet ned igennem disse mange lag i undergrunden og lægger sig i vandhorster - det er herfra Fur Bryghus pumper det enestående grundvand op, grundvand der ifølge geologer netop indeholder substanser som gør vand blødt og særdeles velegnet til ølbrygning. Som forretningsføreren på bryggeriet, Jørn Bech Christensen siger: "Det er vandet fra Fur der giver øllet karakter - malt, humle og gær gør resten." Den enestående undergrund på Fur afspejler sig i øllets navne og designet af de smukke etiketter .

Den eventyrlige historie om Fur bryghus startede med at Mogens Fog, hovedaktionæren i molervirksomheden Damolin, havde set sig varm på den gamle molerfabrik med 128 hektar land. Fabrikken havde ligget ubenyttet hen siden molerværket lukkede for 25 år siden. Denne fristelse, kombineret med den interesse han havde fået for øl under rejser i bl.a. Tyskland, gav ham ideen til at lave et bryghus på stedet. Og bryghuset åbnede for offentligheden den 30. september 2004. Fur Bryghus er ikke bare et bryghus, det er et super hightech bryggeri indkøbt i Tjekkiet med en kapacitet på 2000 liter pr. bryg. Bryggeriet og de åbne gærtanke er placeret i den smukt renoverede bygning så det kan ses, høres og lugtes af alle de spisende gæster i den tilknyttede restaurant. Der er næppe nogen tvivl om at bryggeriet vil blive en af de helt store turistattraktioner på Fur. Øen modtager ikke mindre end 110.000 éndagsturister om året på grund af mulighederne for at finde fossiler.

72 For brygmester Flemming Asmussen blev det en drøm der gik i opfyldelse, da han i foråret 2005 fik tilbudt stillingen som brygmester på Fur Bryghus. Han har arbejdet 16 år på bryggeriet S.C. Fuglsang og er uddannet brygmester fra den skandinaviske brygmesterskole. "Det er klart, at det er mere spændende at arbejde på et mikrobryggeri, hvor man er meget tættere både på selve produktionen og på hele beslutningsprocessen, end du er i et stort industribryggeri," siger Flemming. "Nu glæder jeg mig naturligvis til at videreudvikle de øl vi allerede producerer, og så er det er jo også en spændende udfordring på lidt





længere sigt at udvikle nye øl til Fur Bryghus.” - Øllet fra Fur Bryghus fås både på fad og på flaske. Alt øl på flaske fås i en ikke pasteuriseret udgave (FUR) og i en pasteuriseret udgave (VULCANO) som sælges i dagligvarebutikker over hele landet.

Om øllet fortæller brygmester **Flemming Asmussen:**

Fur Hvede – 5,6% Vol – serveres ved 7-12 grader

Denne hvedeøl har en aromatisk og frugtagtig smag, og er tysk inspireret. Den indeholder to humletyper som tilsættes af tre gange, som den blev brygget i Tyskland i gamle dage. Der er tale om en overgæret øl.

Fur Porter – 6,5% Vol – serveres ved 7-12 grader

En overgæret porter med frisk smag, hvilket blandt andet skyldes den specielle humle som giver øllet en frisk pift og runder smagen af med strejf af engelsk lakrids. Desuden indeholder denne øl røgmalt.

Fur Bock – 7,6 % Vol – serveres ved 7-12 grader

Der er tale om en undergæret tysk inspireret øl med to klassiske tyske humletyper. Den har en maltet, blød og kraftig smag. Farven er dyb og kraftig.

Fur Ale – 5,3 % Vol – serveres ved 7-12 grader

Den er brygget efter engelske traditioner med tre humletyper som tilsættes af to gange. Øllet er lavet på en engelsk malttype. Den er overgæret og befinder sig i kategorien strong bitter. Overgæret øl.

Fur Lager – 5,4 % Vol – serveres ved 7-12 grader

Lagerøl med hvede- og münchenermalt. Indeholder både bitter humle og aromahumle. Smagen er ”sprød” og frisk og øllet har en fyldig smag. Undergæret øl.



Bar



Besøg



Dørsalg



Fad



Flaske



Restaurant



Rundvisning/prøvesmagning

Restaurant Bryghusets åbningstider:

I alle ferieperioderne, samt for selskaber over 20 personer efter aftale.

FUR BRYGHUS AP/S

Knudevej 3, 7884 Fur

Tlf. 97593060

jbc@furbryghus.dk

www.furbryghus.dk





