

ERHVERV

Det hele startede i mors lade, nu har lille bryggeri fået fornem pris

Torsdag kunne Danske Ølentusiaster løfte sløret for, hvem der er kåret til årets bryggeri. Vinderen? Et lille, forholdsvis nyt bryggeri i Kolding.



Torsdag vand Bryggeri Åben prisen som Årets Danske Bryggeri. En pris der uddeles hvert år af Danske Ølentusiaster.

Foto: Jørgen Guldberg

🕒 06. dec 2019, kl. 18:45



Line Sahl
Journalist

▼ Læs op ►

Phillip Hulgaard hiver en stor gryde ned fra den øverste hylde i reolen. Den ligner til forveksling en hver anden stor gryde, der hører hjemme i et industrikøkken - og den kunne højst sandsynligt også være brugt til lave sovs og kartofler. Men den her gryde er ikke en hvilken som helst gryde. Den er tung, og med ned fra hylden bringer den en masse minder.

- Det er den første gryde, vi startede med at lave øl i for to-tre år siden, siger Philip Hulgaard, da han får balanceret gryden til rette i hænderne.

tvS

Menu ☰

skulle kickstarte drømmen om et bryggeri og velmagende øl.

- Vi kom igennem dem og blev rimelig godt beruset, så det var ét ud af to point. Faktum var bare, at de ikke rigtig smagte hverken godt eller skidt, siger bryggeren.



Det er fuldstændig vanvittigt. Det er ikke rigtig sivet ind endnu, hvis jeg skal være helt ærlig.

PHILIP HULGAARD, BRYGGER, ÅBEN

Nu er øllene blevet langt bedre, drømmen er realiseret, og bryggeriet Åben er - netop - åbent. Tre år efter er de nu kåret til Årets Danske Bryggeri. En titel de fik tildelt torsdag af Danske Ølentusiaster.

- Det er fuldstændig vanvittigt. Det er ikke rigtig sivet ind endnu, hvis jeg skal være helt ærlig, siger Philip Hulgaard og bliver mundlam for en stund.

- Sidste år fik vi en femteplads, så kunne vi få en femteplads i år, vil det være fantastisk, men det, at de har givet os prisen, er... vanvittigt, siger han, da han får fundet ordene igen.

Årets Danske Bryggeri

Prisen som Årets Danske Bryggeri uddeles hvert år af Danske Ølentusiaster.

[Se mere](#) ▾

Startede i mors lade

Idéen til bryggeriet startede også over netop en øl. Philip og barndomsvennen Johannes Karstoft besluttede sig for, at de ville starte bryggeriet – men på det tidspunkt anede de ingenting om øl. Alligevel tog det om sig, og de fik lov til at låne et hjørne af en gården, som Philip er vokset op på i Kolding.

Nu dyrker Johannes, der er landmand, selv malten, som de bruger i øllen og hjørnet af laden har udvidet sig til hele laden, overetagen af stuehuset og en stor container på gårdspladsen.

tvS

Menu

siger Philip.

Bryggeriet Åben laver cirka 85-90.000 liter øl i år, men det tallet vokser måned for måned.



Øllen er blevet bedre siden dengang. Nu har de en øl i fast sortiment og så kommer der en til to nye øl om måneden

Mødt med åbenhed

Inspirationen til det lidt alternative navn skal findes, da de to barndomsvenner var ved at lære at brygge øl.

- Det gik ret hurtigt op for os, at det kunne vi ikke selv lære. Det er et håndværk, og man lærer altså bedst et håndværk ved at gå ud og se, høre og mærke, hvad andre folk gør.

Derfor ringede de til en masse bryggerier og spurgte, om de ikke måtte kigge forbi.

- Hele turen var folk fantastisk åbne. Vi var ude og brygge med en ti-femten bryggerier, og vi fik nærmest også opskrifter med hjem. Det er så unik, siger Philip.

Den åbenhed blev de to nyopstartede bryggere så inspireret af, at de døbte deres eget bryggeri: Åben.

TVSYD.DK LIGE NU



tvS

Menu

