

TAWØL

Tange Sø Whisky Og Øl Laug



Øl brygget med sjæl og glæde

Af flyaway.dk Til pinse, når skoven bli'r atter grøn, altså pinsen 2004, vil en lille flok entusiastiske mennesker i Ans ved Tange sø løfte deres glas med "Pramdragerøl" og skåle på, at et af Danmarks mest sikre anpartsprojekter er blevet til virkelighed. Det er et projekt helt uden risiko for krav om ekstra indbetalinger. Og produktet er så godt, at de slet ikke vil sælge det. Det handler om håndbrygget øl. Og de agter at drikke det selv. Det er en snes aktive mennesker fra Tange Sø Whisky og Øl Laug, der er godt i gang med at etablere eller, rettere, genetablere Ans Bryghus. For engang for længe siden havde den lille by ved Gudenåen selvfølgelig, som alle andre små danske samfund, sit eget bryggeri. Og naturligvis leverede man det absolut nødvendige øl til Gudenåens pramdragere. Nu kommer det igen. De energiske bryggeristiftere vil simpelthen ikke acceptere en udvikling, hvor det danske øl smager mere og mere ens, som det flyder fra monopolernes haner.

- Jeg har intet mod at drikke en Hof eller en Tuborg på terrassen, når jeg er tørstig, siger Peter Baggerman, der bærer

den gode titel af viceoldermann og formand for øludvalget. Han har bare det problem, at han ikke kan smage forskel på de to store danske ølmærker - og for den sags skyld heller ikke på de fleste af alle de andre. Sammen med Peter Hoffmann og Tim Petersen fortæller han til flyaway.dk om, hvordan det ikke bare handler om tørst men også om smag.

Det begyndte med, at en idé om et øl- og whiskylaug pludselig blev til virkelighed med mange spændende prøvesmagninger og ikke færre end 166 medlemmer fra den aktive egn i det midtjyske søhøjland - foruden nogle strejfer fra bl.a. Århus og Skive. Men for den særligt aktive flok trækker det altså at brygge øllet selv. De har besøgt håndbryggerne i Brabrand og det meget lille Grauballe Bryggeri, hvor man vel om noget sted kan brygge "gammeløl", som manden selv drak det. Og nu har de eget klublokale på planteskolen "Hulkærhus", hvor de også er ved at indrette 32 kvadratmeter af et gammelt maskinhus til bryggeri. Pas på Carlsberg! De kommer! Prisen for at blive medbrygger kan ikke skræmme: 500 kr.

pr. anpart. Men bryggerne har allerede fået foræret ikke bare byggematerialer; men også diverse kar og udstyr, så kapitalen er så nogenlunde intakt. De går efter overgæret øl på hjemkøbt dansk malt af bedste kvalitet og importeret humle. Det kunne friste at dyrke den selv. Men det danske klima er for koldt - endnu. Overgæret øl smager lidt efter det engelske "Ale" - mørkt og aromatisk, med et strejf af portvin. Malten skal gå gennem egen kværn. Og på en god dag vil man kunne måske to bryg øl á 100-150 liter. Det handler selvfølgelig også om at få fat i nogle af de gode gærtyper - og holde dem i live!. Og så drejer det sig om et godt fællesskab med erfaringsudveksling.

Ans Bryghus vil for anpartshaverne køre efter samme system som en tennisbane: Man skriver sig på listen. Typisk bliver lørdage brygdage. En ansvarlig fra "brygmestergruppen" vil sikre, at det hele kører rigtigt. Men så kan der ellers brygges i smågrupper eller individuelt. Peter Baggerman har selv forsøgt sig med mørke typer å la det gode belgiske øl. Nu drømmer han om "Trapistol". Tim Petersen har tidligere med succes kørt et bryg pilsnerøl på Albanis undergær. Og minsandten om ikke en af bryggeriets folk sagde, at hans øl var tæt på Albanis berømte julebryg, "Blålys". Og nu kan de så drømme videre, medens de agerer bygningshåndværkere under Peter Hoffmanns kyndige ledelse. Han har allerede nedstøbt grundstensdokumentet - sammen med en stor flaske Hancock bryg fra Skive. Jo, godt øl kan holde sig i årevis.

Øllet fra Ans Bryghus vil blive lagret i mælkejunger og fustager. Noget vil komme på flasker. Andet vil gå direkte fra fad i glas. Nogle bryg vil specielt være fremstillet til netop den fest. Andre vil være mere personlige, som f.eks. "Jensens Julebryg". Og skulle et bryg mislykkes, kan man vel slukke tørsten hos hinanden. Det eneste, det ikke handler om, er druk. Det handler om god smag og fællesskab. Og medens arbejdet i Ølgruppen går sejt videre, glæder alle i det store laug sig til en gourmetaften, hvor samtlige retter er tilberedt med øl og naturligvis serveres med øl til. Det bliver en god vinter. Men bedst bliver dog foråret og den store dag i maj. Brødet til den dag vil Eva "Bager" stå for. Hun bager flutes med mask fra de indledende forsøg med ølproduktion. Det giver en fin aromatisk smag. Og musikken kan de klare selv. Peter Baggerman har en gruppe, der spiller irsk og skotsk folkemusik, så skummet falder i glassene. Og Tim Petersen er med i et orkester, der slår de gamle toner an. "Trink, trink Brüderlein trink" kan vel nå at komme på repertoire ind i maj - måske sammen med "Ølhunden glammer". Håndbryggerne ved Tange sø løfter blikket og ser frem til dagen. Det flasker sig.

Den 15. november 2003, en mørk og regnfuld lørdag morgen, mødtes ca. 10 af laugets entusiaster for at starte det første bryg op. Luften var ladet med spænding og forventning: Hvordan vil udstyret fungere? Er vi mon "født" til ølbrygning? Får vi problemer af den ene eller den anden art?

Brygger Pedersen fortæller med begejstring om opskriften på det første bryg, en belgisk ale, lignende Konincks. Peter Baggerman gør rede for mæskekarrets styringsprincip, - styringen brændte sammen under testkørslen, - så også derfor er spændingen enorm.

Malten vejes og vales, 60 l vand varmes op. Temperaturen skal under mæskningen holdes på ca. 65 gr. C. Pludselig viser måleapparatet 80 gr. Panik! Koldt vand tilsættes, og mangen en bøn bliver bedt. En gæst og ølkender, brygmester William Frank fra Grauballe Bryghus, mener ikke, at urten har taget skade, - den lugter, som den skal. Andre begyndervanskeligheder klares og føres til protokol. Erfaringerne skal jo bruges fremover.

Efter humlekogningen afkøles det unge øl og skal nu iltes, så gæringen kommer i gang. Gærkulturen tilsættes, efter at øllet er hældt på tre gærbeholdere, i alt ca. 60 l øl. Og så begynder ventetiden. Begynder gæringsprocessen uden problemer? Bliver øllet klart? Og hvordan bliver smagen? Til den officielle åbning af Ans Bryghus den 22. maj 2004, Pinselørdag, forventer man at kunne servere velsmagende Søbryg fra egne tappehaner.

Fakta

Tange Sø Whisky og Øl Laug

www.tawoel.dk
Tlf. 86 87 09 22

Laugets formål:

At fremme kendskabet til og nydelsen af whisky og øl af god kvalitet. Lauget skal desuden fremme interessen for fremstilling af godthåndbrygget øl.

Sidst, men ikke mindst, har lauget til formål at skabe rammer for et godt og muntert socialt samvær for lavets medlemmer.

