

## KOLDING

## Nyt mikrobryggeri nøjes ikke med at åbne for hanerne



Johannes Karstoft (til venstre) og Philip Hulgaard har kendt hinanden siden folkeskolen og de har begge en passion for en god øl. Fredag var der officiel åbning af Bryggeriet Åben. Foto: John Randeris

Bryggeriet Åben har - som navnet siger - en klar ambition om at åbne op, og det gælder ikke kun om at åbne flasker.

09 jun. 2017 kl. 12:48



Henrik Kruse (hkr@jv.dk)

Kolding: Det er lidt mere end et år siden, at de to kammerater besluttede, at de ville lave et mikrobryggeri. Nu er etiketterne klistret på flaskerne, alkoholbevillingen i hus og gæringsprocessen færdig, og på længere sigt kan det måske blive et levebrød.

Philip Hulgaard og Johannes Karstoft har kendt hinanden siden folkeskolen, og de har begge en passion for en god øl. Nu kan de skænke deres egen, og i første omgang kan de nyde deres egen IPA'er, men flere varianter kan komme til.

- Navnet skal signalere, at vi er meget åbne. Ambitionen er, at vi knytter folk tæt til vores bryggeri. Og sådan skal det være hele vejen rundt. Vi vil gerne have, at folk ved, hvordan vi brygger. På den måde får folk også et forhold til øllen, siger Philip Hulgaard, der håber at kunne lave ølsmagninger på adressen på Birkemosevej.

Fredag kom kompagnonerne så helt tæt på kunderne, og de havde lejlighed til at åbne øl og fortælle historien om det lille bryggeri, der er indrettet i en gammel stald på en landejendom.

- Vi vil gerne ud på restauranter og barer. Det er udskænkingsstederne, der er vores fokus. Og på lidt længere sigt kunne det godt være, at vi kunne få vores eget lille sted, siger Johannes Karstoft.

“  
- Vi vil gerne ud på restauranter og barer. Det er udskænkingsstederne, der er vores fokus. Og på lidt længere sigt kunne det godt være, at vi kunne få vores eget lille sted.

”



Efter et års forberedelse åbnede bryggeriet fredag. Bryggeriet er indrettet i en gamle staldbygning. Foto: John Randeris

### Blæst bagover

Philip Hulgaard arbejder i dag i en it-virksomhed i København, men bruger to dage om ugen på bryggeriet. Det er også ham, der har været på skolebænken for at lære håndværket fra bunden.

- Det har været fantastisk at opleve den åbenhed fra andre bryggerier i hele landet. Vi er startet op helt fra bunden, men vi har altid kunne ringe til andre bryggere for at få hjælp. Alle har været meget imødekommende, siger Philip Hulgaard.

- Solen skinnede og himlen var blå, og vi kunne fortælle, om det vi går og laver. Og jeg må bare sige, at vi blev blæst bagover af den interesse, der var for vores projekt, siger Philip Hulgaard.



I første omgang vil makkerparret sælge øl til restaurationer og barer, og de drømmer om at åbne deres egen bar på et tidspunkt. Foto: John Randeris