

Mikrobryggeri fra Kolding åbner stort bryggeri midt i København

- Det er større end det, jeg drømte om, lyder det fra stifteren af bryggeriet Åben, der åbner kombineret bryggeri og restaurant i Kødbyen i København. Åben i Kolding fortsætter med at brygge efter åbningen i 2021.

Henrik Kruse
hkr@jv.dk

KOLDING: Mikrobryggeriet Åben, der blev stiftet i Kolding for tre år siden, seksdobler kapaciteten til 800.000 liter årligt, når det i slutningen af 2021 åbner bryggeri i Kødbyen. Bryggeriet bliver samtidig en restaurant med plads til 350 siddende gæster med Danmarks første tankbar. Her bliver der servering af øl direkte fra tankene.

- Vi går efter at skabe en oplevelse. Som udgangspunkt bygger vi et bryggeri, og heromkring bliver der opbygget en bar og restaurant. Konceptet med Åben er, at vi skal se processerne, og det tager vi et skridt videre, siger Philip Hulgaard.

Det er tre år siden, at Åben blev stiftet af kammeraterne Philip Hulgaard og Johannes Karstoft, der har en fælles passion for øl, og dengang var drømmen at åbne et spise-sted med eget bryggeri.

- Det er større end det, jeg drømte om dengang. Jeg føler mig meget heldig over, at jeg kan lave det her setup, og jeg får lov til at ligge i Kødbyen. Der er ikke mange lokaler tilbage. Vi har fundet et mega-godt koncept. Vi har jo haft en pop-up i løbet af sommeren på stedet, og der har vi haft sindssygt mange gæster, siger Philip Hulgaard.

Perfekte lokaler

Tre år efter åbning af bryggeriet i Kolding er det Philip Hulgaard, der driver bryggeriet, efter Johannes Karstoft har valgt at koncentrere sig om sit landbrug, der fortsat leverer malt til Åben.

Stifteren har flere gange fortalt, at man ikke kan skrue op for mængden i Kolding, og at bryggen blev solgt i samme tempo, som den blev tappet. Øllet sælges i dag i egne barer



- Vi går efter at skabe en oplevelse. Som udgangspunkt bygger vi et bryggeri, og heromkring bliver der opbygget en bar og restaurant, fortæller Philip Hulgaard, der er stifter og ejer af bryggeriet Åben. Arkivfoto: Søren Gylling



Mikrobryggeriet Åben, der blev stiftet i Kolding for tre år siden, seksdobler kapaciteten til 800.000 liter årligt, når det i slutningen af 2021 åbner bryggeri i Kødbyen. Foto: Åben

og til kunder i ind- og udland og primært på fustager. Men under coronakrisen steg salget af flaskeøl også markant.

Stifteren har nu fundet præcis de lokaler, han ledte efter, så gæsterne kan komme om bag kulisserne. Selve arbejdet med malt, humle og kogning foregår primært i morgen- og formiddagstimerne, og om eftermiddagen og aftenen kan gæsterne så sidde i bryggeriet, hvor øllen

bliver tanket direkte fra tankene.

Knude i maven

- Folk er altid meget interesseret i, hvad der sker, når de besøger bryggeriet i Kolding, og det er den oplevelse, vi skal skabe igen. Og når nu folk er på stedet, vil vi gerne have, at de også spiser. Her tænker vi øl ind i maden og tænker i, hvad der går godt til maden, siger Philip Hulgaard.



Bryggeriet i Kolding er udvidet i flere omgange, men der kan ikke presses flere tanke ind i bryggeriet i de landlige omgivelser i Kolding. Nu bliver kapaciteten seksdoblet, når bryggeriet åbner i Kødbyen i København (billedet). Foto: Åben

Bryggeriet fra Kolding blev i december 2019 kåret til Årets Danske Bryggeri af Danske Ølentusiaster. Ud over bryggeriet i Kolding har bryggeriet en bar i Roskilde, Aarhus og i sommer en pop-up bar i Kødbyen i København.

Hvordan hænger det her sammen med corona?

- Nu er tidshorisonten jo lang. Vi åbner i 2021. Det er i hvert fald det, vi håber på, og

så håber vi, at vi er ovre corona. Men jo, det giver da en knude i maven i forhold til corona. Men jeg har arbejdet på det i mere end et år, og jeg har besluttet, at jeg ikke vil slås ud af corona. Vi finder løsninger, siger Philip Hulgaard.

Bryggeriet i Kolding skal fortsætte med at producere, når det nye bryggeri efter planen åbner i København i slutningen af 2021. Kolding-

FAKTA

KORT OM ÅBEN

Åben blev grundlagt i 2017 af de to venner Philip Hulgaard og Johannes Karstoft på Philips fødegård i udkanten af Kolding, men i dag er det Philip, der kører bryggeriet. Maltet, der bruges i øllen, dyrkes på markerne rundt om bryggeriet. Det nye bryggeri med restaurant i Kødbyen bliver på 1.000 kvadratmeter.

Kødbyen er en fredet bygning, så inden ombygningen kan gå i gang skal Slots- og Kulturstyrelsen godkende planerne, ligesom Københavns Kommune skal godkende tegningerne. Det er Københavns Kommune, der ejer Kødbyen, og Åben lejer sig ind. Åben har fået hjælp til investering med et vækstlån fra Vækstfonden.

bryggeriet skal i fremtiden brygge såkaldt spontantgæret øl, som typisk brygges i mindre mængder.