

# Bare rolig - vi bliver aldrig helt store

- Alene vores prispolitik udelukker, at vi nogensinde får markedsandele som de store industrielle bryggerier, siger Anders Kissmeyer, »hjernen« bag Nørrebro Bryghus.

**Mikrobryggeri:** Kan en succes tage livet af en idé og et image? Det spørgsmål synes aktuelt for Nørrebro Bryghus, der med et velbesøgt spisested i Rysgade og en udvidelse af produktionen i Hedehusene uovervåget stillet ser ud til at have fremgang på øl-markedet. Og som har planer om yderligere udvidelser.

Anders Kissmeyer, der er initiativtager til Nørrebro Bryghus og regnes som »hjernen« bag konceptet med kombineret bryggeri og restaurant, slår fast, at succesen skal udbygges. Vores vision er at åbne flere Nørrebro Bryghus bryggerierestauranter i såvel indland som udland - om Vordingborg og gæsterne vil, men om og hvornår dette bliver realistisk afhænger helt af, om - og i så fald hvornår - satsningen med flaskeløst bliver en tilstrækkelig stor økonomisk succes til, at vi kan kræfter til at tage næste skridt.

## Ikke masseproduktion

Men spørgsmålet er, om ikke det nærmest er en selvmodsigelse, at et mikrobryggeri bliver stort? Med andre ord: Kan et firma, der netop slår sig på det »eksklusive« ved mikrobryggerier og specialøl, ikke risikere, at en eksplan-



- Så længe vi holder benhårdt fast i og lever op til værdierne, overskrider vi ingen grænser til masseproduktion, siger Anders Kissmeyer, »hjernen« bag Nørrebro Bryghus.

sion netop sætter det image under pres?

Anders Kissmeyer er ikke i tvivl om svaret:

- Vi har en meget simpel filosofi på det område: Det er ikke størrelsen men kvaliteten - og de øvrige kerneværdier som godt håndværk, autencitet, innovativitet og oplevelser - der skaber vores eksklusivitet. Og så længe vi holder benhårdt fast i og lever op til værdierne, overskrider vi ingen grænser til masseproduktion. Alene vores prispolitik udelukker, at vi nogensinde får markedsan-

dele som de store industrielle bryggerier - som i øvrigt laver fremragende øl!

## Religion

Anders Kissmeyer tilføjer, at han har personlige erfaringer fra USA der »beviser, at det ikke er størrelsen, der afgør kvaliteten og kundernes respekt.«

At nogle øl-entusiaster nærmest ser et modsætningsforhold mellem en stor ølproduktion og en mulighed for eksklusiv kvalitet, giver »hjernen« bag Nørrebro Bryghus ikke meget for:

- Den opfattelse er ligesom en række andre myter om hvad der er rigtig og forkert i øllets verden baseret på religion og ikke på videnskabelige beviser.

Beslutningen om at åbne et bryggeri i Hedehusene betegner Anders Kissmeyer som »en simpel konsekvens af vores beslutning om at gå ind på markedet for flaskøl«.

- Af adskillige grunde var det umuligt at producere dette på Nørrebro. At placeringen blev Hedehusene er en tilfældighed - det var simpelthen hér vi fandt de mest velegnede lokaler til den mest fornuftige pris.

## Fakta

Anders Kissmeyer, født 1956, er uddannet brygmester fra Den Skandinaviske Bryggerhøjskole i 1984. Efter at have arbejdet for Carlsberg i 16 år, forlod han i 2001 det store bryggeri for at forfølge sin idé med et mikrobryggeri efter - amerikansk forbillede - hvor øllet er centrum for alle aktiviteter. Ideen blev til Nørrebro Bryghus, hvor han, siden åbningen i 2003, har været brygger og direktør. I 2004 fik Anders Kissmeyer Carlsbergs Samper Ardens Prisen. Derudover underviser han på Bryggerhøjskolen, og han er dommer i danske og internationale ølkonkurrencer.



- De fleste drikker ikke øl. De drikker etiketter, har Johannes Møllehave sagt.

## Sagt om øl

- Det øl, der ikke drikkes, har forføjlet sin opgave. (Alexander Meyer-Breslau, sagt i den tyske Rigsdag i 1880).  
- Drik aldrig spiritus på tom mave. Ta' en øl først. (Hørt i P3, DR)  
- Byggens kerne, duft og sjæl og vækst i sommersuset drømmer dybt på ankerets bund - blir til gylden drik i kruset. (Johan Skjoldborg).  
- Der er 11 kulhydrater i et glas stærkt øl. Men der er 41 kulhydrater i et stykke wienerbrød. (Marianna Höök, svensk forfatter).  
- Der var engang en velkendt øl, som seiftede etiket. Og det betød, at smagen nu forandredes komplet. Man talte efter tur, en fandt dens smag for fyldig, og en anden fandt for sur. En fjerde fandt den ringere, en femte. Alt for sød. Og ingen af dem nød den som den øl, de

førhen nød. Og alle var enige, når man sa: prøv og skyl! At det thvertfald ikke var den gode gamle øl! Her kommer konklusionen, som jeg ganske roligt sætter: De fleste drikker ikke øl. De drikker etiketter! (Johannes Møllehave, forfatter og præst).  
- Det er det vi altid har sagt her på stedet: Øl er sundt og det giver en helbredes masse kultur. Og det kan vi slet ikke få nok af. (Kronik i Ekstra-Bladet)  
- Drik landmands øl, det kvæger, nærer mens kaffe, vin og punch din kraft forærer. (Gammel stillingsviser).

- Drik øl til din mad, så styrkes din mave - profitten skal ej apotekerne have. (Reklame fra Horsens Bayersk- og Hvidtøls Bryggerier).  
- Kilder: De Danske Ølentusiaster, www.ale.dk.

## Fakta

At pilseren stadig er populær, kan man forvi om på hjemmesiden www.goodbeer.dk. Her er internet-afstemning i gang om hvilken øltyp foretrækker. Her førte dansk pilser sidst i kvart år med 25 procent af stemmerne. Der så rækkefølgen ud som følger:

Belgisk øl: 16 procent. Trappist øl: 14 pct. Stout/porter: 12 procent. Engelsk ale/bitter: 8 procent. Hvedøl: 8 procent. Tysk schwarzbier: 1 procent. Lambic øl: 1 procent. Tysk altbier: 1 procent.

## Fokus på erhverv

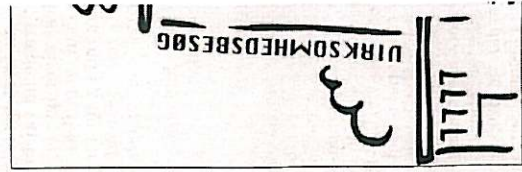
Har du en virksomhed, kender du en der har en virksomhed, har du planer om at starte en virksomhed eller måske har du bare kendskab til en spændende virksomhed?

DAGBLADET vil i de kommende uger sætte fokus på erhvervslivet og sætte spot på virksomheder, som på en eller anden måde adskiller sig fra andre. Det kan være virksomheder, som producerer et specielt produkt, virksomheder der sælger sit produkt-specielle steder, arbejdsforhold, beskæftiger interessante og anderledes medarbejdere og meget meget mere.

Måske har dit firma tjent mange penge på at sælge isterninger til Himalaya-kongedømmet Bhutan, måske har du opfundet en 'Snake away' spray som sælger styrende i Australien, eller måske importerer du kunstige perler og sælger dem videre til en masat-landsby uden for Nairobi. Måske er du næsten færdig med din opfindelse af den banebrydende slankepulver, som engang for alle løser problemet med fedme, måske er du lige på trapperne med den middel, som undertrykker lysten til nikotin uden brug af nikotin, som nikotin-tyggegum-

## Fakta

Følgende mikrobryggerier er registreret som medlemmer af Bryggerforeningen:  
BrewPup, Vestergade 29, København K.  
Breckhouse, Høgevej 6, Hillerød.  
S. C. Fuglsang, Bryggerivej 2, Haderslev.  
Gourneubryggeriet, Bytoften 10, Roskilde.  
Fur Bryghus, Knudevej 3, Fur.  
Nørrebro Bryghus, Rysegade 3, København N.  
Skovlyst, Skovlystvej 2, Værløse.  
Svanek, Havnevej 12, Svaneke.  
Søgaards Bryghus, C. W. Obels Plads 1A, Ålborg.  
Ørbæk Bryggeri - Naturfrisk, Lillebøvej 18, Silkeborg.



mi-fabrikantene har frygtet eller du ved at udvikle morof?

Vi vil gerne høre vil gerne lave port virksomhed, også din virksomhed for sig med nogle jordnær karakter. Her du en god idé DET på besøg, venligst Dagblade nummer 43 99 på taastrup.red@db-