



Find din lokale håndværker
Lige her...



LÆS UGENS
AVIS HER...



Bryghus i nye rammer



Ved at bruge denne hjemmeside, accepterer du, at der bruges cookies til indsamling af statistik.

Accepter cookies

Bjarne Zimmer, Torben Markussen og Per Holm indviede det nye udstyr, da Gudenådalens Bryghus holdt indvielse. Den nye maskine, der er udviklet og produceret af U3S i Bjerringbro, er en modificering af det gamle anlæg.

29. juni 2015 | Af Vibeke Skov



Gudenådalens Bryghus har indviet sit nye lokale under Restaurant Gudenåen i Østergade.

Efter tre års pause, er Gudenådalens Bryghus nu genopstået i kælderen under byens "forsamlingshus", Restaurant Gudenåen i Østergade.

Den første bryg blev sat over på selve indvielsesdagen, lørdag den 20. juni, og det dampede lystigt, mens dagens tre bryggere huserede i den nye ølkøkken: Torben Markussen, Bjarne Zimmer og Per Holm, tog det store 75 liters anlæg i brug for første gang, og der blev også brygget i to mindre anlæg,

der rummer 20 liter hjemmebryg.

Fra kælder til kælder

Bryghuset er en underafdeling af Ulstrup Whisky- og Øllaug, som blev stiftet i efteråret 2005 af en flok entusiastiske whisky- og ølnydere. Formålet var at fremme kendskabet til - og nydelsen af - whisky og øl, og da der var ønske om også selv at brygge, blev der etableret et mindre bryghus.

Det kom til at ligge i et kælderrum i det tidligere vandværk på hjørnet af Hovedgaden og Solsortevej.

De seneste år er fællesskabet omkring ølbrygningen gået i stå, og flere har i stedet brygget på små anlæg derhjemme. Men da planerne om at indrette forsamlingshus i den tidligere restaurant i Østergade tog form, var det nærliggende at udnytte den gode plads i kælderen til et nyt bryghus.

Den nye Restaurant Gudenåen blev indviet i efteråret, og efter mange times frivilligt arbejde med at gøre lokalet i stand, er bryghuset nu også taget i brug.

Ved indvielsen fik gæsterne serveret øl fra fad, og Lars Storgaard holdt åbningstalen, inden han klippede det røde bånd ind til det "åbne" køkken: Der er nemlig sat en glasvæg op, så man kan følge med i processen.

Nyt liv i bryghuset

Ulstrups øl- og whiskylaug har knap 150 medlemmer, og alle er velkomne til at brygge på anlægget. I øjeblikket er der dog kun et lille antal aktive bryggere.

»Vi er nok omkring 12, men vi vil gerne puste nyt liv i vores bryggeri,« lød det fra Torben Markussen, der var i færd med at rengøre plastbøtter til gæring af øllet.

De første to øl, der blev sat over, var en India Pale Ale, IPA og en amerikansk brown ale. Bryggerne kunne fortælle, at det tager 5-6 timer at lave en bryg, herefter skal det gære og stå 12-14 dage, inden øllet hældes på emballage. Det vil typisk være fustager, og indtil videre er det færdige produkt til eget brug.

»Vi vil også kunne lave fustager, som sælges i restauranten. Men kun til lukkede arrangementer,« understregede Torben Markussen.

Bryghuset har lejet sig ind i restaurant Gudenåen for foreløbig tre år.