



Ærlig "hotshot" erkender

# Ratebeer har betydet ALT

AF GERT SVANBORG SLOTH

FOTO: PALLE WESTERGREEN

## Møde med Mikkel



*ØLentusiasteN deltog i medlemsmøde med Mikkeller i Aalborg i august. Formålet var at formidle, så dem der allerede kender projektet vil få ny viden.*

Mikkel virker helt nede på jorden – han er ikke blevet højrøvet eller flyvsk i hovedet af sin succes i øllets verden. Og Mikkeller er stadig kun en bibeskæftigelse for Mikkel, som er uddannet skolelærer, og til dagligt er klasselærer for g.b i grundskolen på Det Frie Gymnasium på Nørrebro. Han underviser i matematik og fysik/kemi.

### HVORFOR SÅ EKSTREMT?

Et oplagt spørgsmål. Svaret faldt uden den store betænkningstid, krydret med et skævt smil: "Fordi man kan! Et mål for mig er at det skal være så vildt som muligt", konstaterer han. Mon ikke mange mener, det er lykkedes med Black, som var blandt de 10 kandidater til Årets Danske Ølnyhed 2008? En tilhører kaldte netop dette bryg for en af de mest grænsesøgende øl, han kender, og spurgte Mikkel om han egentlig selv kan lide den? Det kryptiske svar lød: "Hvis ikke det var mig der havde brygget den ville jeg ikke kunne li' den". Kort efter fulgte endnu en rammende bemærkning: "Alt, man kan få lov at sælge som øl, er øl for mig".

### BRØCKHOUSE IPA VAR STARTSKUDET

Eventyret Mikkeller startede i 2002, da vennerne Mikkel Borg Bjergsø og Kristian Keller blev inspireret af Brøckhouse IPA. De mente det var en fantastisk øl og deres motivation og mål med at begynde at brygge selv var at lave en klon af den... En ekstra-gevinst var, at den pludselig kom til at koste tre kroner flasken i stedet for fyrrer. Makkeren forlod i øvrigt brygfællesskabet i 2007 for at hellige sig jobbet som redaktør for musikmagasinet Soundvenue.

### 20 LITERS BATCH RATET AF ØLNØRDER VERDEN OVER

Da Brøckhouse IPA var klonet til fuldkomnethed, og efterhånden som de lærte mere, blev grænserne for hvad man kan langsomt rykket – både i forhold til hvor meget humle man kan komme i, og hvor højt man kan få alkoholprocenten op. I 2004 åbnede Mikkels tvillingebror Jeppe Ølbutikken i København. Øllet, Mikkeller bryggede i et fødevaregodkendt køkken,

blev sat til salg i denne butik. Ølnørderne på Ratebeer gik helt amok og de øl som Mikkel og Kristian havde stået og brygget i en 20 liters gryde blev rated af ølnørder over hele verden. Vanvittigt.

### NEJ TIL GB

Mikkel fortæller med et skævt smil, at dengang lånte "man" en stor røvfuld penge og etablerede så et bryggeri. Men duoen Mikkeller valgte at gå en anden vej. De lånte sig ind på Ørbæk. Den fremgangsmåde er siden blevet til at Mikkel lejer sig ind på bryggerier i hele verden. Kort før Ølfabrikken blev opkøbt af GB fik Mikkeller samme tilbud, men takkede nej. Den beslutning er Mikkel stadig glad for.

### LIGEGLED MED AT BLIVE KALDT DANSK

Der har været meget polemik om hvor vidt det burde kunne lade sig gøre at Danske Ølentusiaster i 2008 valgte Mikkeller som Årets Bryggeri. Mikkel er glad for hæderen, men lidt ligeglad med om hans projekt bliver kaldt dansk. Han mener entusiasterne har rod i kriterierne for udvælgelse.

### AMERIKANSK BRYGSTIL KONTRA DANSK DESIGN

Mikkel fortæller, at det, han mener, Mikkeller i virkeligheden gør, er at tage amerikanernes brygtradition og gøre den finere: "Selv om jeg ikke længere altid er fysisk til stede ved brygningen, er det stadig mig, der kreerer opskriften på computeren. Det er fantastisk at kunne rejse rundt og lære noget af andre bryggere. For mig er det utroligt spændende at arbejde sammen med dem jeg har haft som idoler, og jeg forsøger bevidst at vælge dem, der passer præcis til stilen."

### UDEN BRUGERNES HYPE STOD JEG IKKE HER I DAG

Ratebeer har været et godt bekendtskab for Mikkeller. 85 til 90% af produktionen eksporteres. "Men det er ikke pengene, der driver mig. Jeg laver stadig mest øl for min egen skyld. Ratebeer har betydet ALT. Uden brugernes hype stod jeg ikke her i dag..."; erkender en ærlig Mikkel uden tøven.