

# Bornholmer bag ny dansk



Et udvalg af ciderflasker fra andre lande. Yderst til højre Strongbow, som er et af Englands største ciderprodukter, og som indgik i den smagsbedømmelse, der omtales i artiklen.

## PORTRÆT

Tekst og foto: Marianne Nørregaard

Kim Johansen har brugt de seneste to år på at udvikle Pomona cider, der i begyndelsen af maj blev præsenteret på årets Ølfestival i Valby Hallen.

– Første gang, jeg stiftede bekendtskab med cider, var på en rejse til England i 1989, hvor jeg besøgte det nu nedlagte Thaunton Cider i Somerset. Det gav mig idéen til en ciderproduktion i Danmark, hvor vi jo dyrker masser af gode æbler, fortæller Kim Johansen i sit hjem i Kokkedal.

Den 39-årige cidermester, der også er direktør for sit eget firma, har en baggrund i ølbranchen, men vejen fra ideen om at fremstille æblecider til den gyldne drik for alvor blev sat i produktion og tappet på flasker, har været lang.

Efter at Kim Johansen havde bestået sin studentereksamen fra Rønne Statsskoles matematisk-naturfaglige linie, læste han videre på Danmarks Tekniske Universitet til kemiingeniør. Han interesserede sig især for den biologiske del af kemien, herunder fermentering, eller på godt dansk: Gæring, forklarer han, og hans første job blev da også i Dansk Gæringsindustri. Der arbejdede han med fremstilling af naturlige aromastoffer til fødevarer og deltog blandt andet i et projekt, der havde til formål af fremstille en ostaroma ud fra roquefort-svampe.

Efter tre år skiftede han arbejdsplads og blev ansat i firmaet Alfred Jørgensen Labo-

ratorium på Frederiksberg. Et laboratorium og konsulentfirma inden for ølbranchen, hvor han blev i knapt 12 år. Han arbejdede i projekteringsafdelingen med alt fra modernisering af eksisterende anlæg til helt nye bryggerier rundt omkring i Europa. Og det var under et bryggerkursus i England, at han besøgte ciderfabrikken i Somerset.

### For sur og for tør

Efter nogle år begyndte han så småt at eksperimentere med ciderfremstilling hjemme i garagen, men resultatet blev ikke efter hensigten, og det smagte alt for surt, så den første portion blev kasseret. Og det gjorde den næste også, for den blev både for sur og for tør. Men efter at Kim Johansen kom på sporet af en mælkesyrekultur, der specielt var beregnet til cider-fremstilling, gik det bedre. Mælkesyrekulturen blødgjorde den skarpe, syrlige smag under lagringen, og denne gang blev resultatet rigtig godt, men skæbnen ville imidlertid, at firmaet efter nogen tid indstillede produktionen af den specifikke mælkesyrekultur. Kim Johansen gik derefter over til en mælkesyrekultur, der anvendes til fremstilling af hvidvin, men der gik et stykke tid, før han kom videre med sine eksperimenter, beretter han og forklarer videre:

– Jeg besluttede mig for at lære noget mere om cider ud over det, jeg kunne læse mig frem til, og jeg var så heldig at få tildelt et rejselegat fra Bryggeriforeningen og Ulrich Brinch og Hustrus Mindelegat. Jeg brugte min ferie til formålet og tog min kone og min søn med på en tre ugers tur til England

og Frankrig, hvor jeg besøgte alt fra helt små ciderproducenter på landet til de store fabrikker med fuldautomatiske anlæg. Og jeg fik rigtig meget at vide på den tur.

### Udviklingsprojekt

Efter han kom hjem, fik han ad omveje kontakt til Ørbæk Mostfabrik på Fyn og forelagde dem sin idé.

– De tilbød et samarbejde, og vi enedes om at iværksætte et produktudviklingsprojekt, som vi fik støtte til af Direktoratet for Fødevarerhverv, fortæller Kim Johansen.

Han sagde sit job op i 2002, og sammen med Mostfabrikken gik han i gang med at færdigudvikle det produkt, der for et halvt år siden blev til Pomona cider. Han betegner samarbejdet som en perfekt kombination af fabrikkens viden om æblemost og hans egen viden om gær.

Cideren blev sat i produktion i januar i år. Undervejs har han dannet sit eget firma, og det var med stor spænding, at han lancerede den perlende drik på Ølfestivalen i Valby Hallen fra 9.-11. maj.

– Jeg fik positiv respons fra mange af de omkring 1.200 besøgende, jeg havde på min stand. En hel del kom tilbage flere gange for at smage mere, og mange besøgende gav udtryk for, at de mente, det var på tide med en æblecider, der produceres i Danmark, fortæller en glad Kim Johansen. Ydermere er hans produkt blevet bedømt af et professionelt smagsdommerpanel fra Alfred Jørgensen Laboratorium. I konkurrence med tre andre ciderprodukter på det danske marked fra henholdsvis Sverige og

# æblecider

England har Pomona cider både opnået højeste point for helhedsvurdering og er klassificeret som den af de fire produkter med den fineste balance mellem sødme og syrlighed. Den samlede vurdering af Pomona gylden cider fra de ti uddannede smagere beskrives som: *Fyldig og aromatisk med en harmonisk blanding af sødme og syrlighed af æbler. Aromaen er meget frugtagtig og præget af æbler og blomster med et nøddeagtigt islæt.*

Efter den forklaring kommer Kim Johansen i tanker om, at han hellere må skænke en smagsprøve, og han henter en afkølet flaske og to højstilkede glas. Forfriskende, let og frugtagtig er de umiddelbare førstehåndsindtryk efter et par slurke, og det er ikke helt ved siden af, viser det sig. Kim Johansen forklarer, at han netop har valgt at anvende betegnelsen frugtfrisk på etiketten. Den oplyser desuden at drikken er en stærk æblecider med en alkoholvolumen på 5,8 procent.

## Midt imellem øl og vin

– Alkoholstyrken svarer til en guldøl, så der er altså ikke tale om den alkoholsvage cider, mange kender fra hylderne i supermarkedet, pointerer han. Og forklarer videre at man har bestræbt sig på at udvikle et kvalitetsprodukt, der ligger mellem øl og vin, og at produktet er rettet mod et kvalitetsbevist voksent publikum, der sætter pris på gode drikkevarer, som er behandlet naturligt. Pomona cider er fremstillet ud fra æblemost i sin naturlige form (i modsætning til æblekoncentrat, som mange fabrikker anvender) og uden brug af kunstige aromastoffer eller konserveringsmidler.

Kim Johansen havde allerede inden Ølfestivalen fået et par caféejere som kunder. Han vil i første omgang satse på caféer og restauranter i hovedstadsområdet, så den nærmeste fremtid står markedsføring øverst på programmet.

Hvis det viser sig, at drikken bliver populær, har han masser af idéer til, hvordan man senere kan supplere med flere smagsvarianter af æblecideren, blandt andet pusler han lidt med tanken om en krydret julecider.

Undervejs i udviklingen af Pomona cider er der blevet prøvesmagt og vurderet et utal af gange. En af de faste smagsdommere har været Kim Johansens kone Gitte Hinz-Berg. Hun er uddannet laborant, og de traf hinanden i Dansk Gæringsindustri. Sammen med deres søn Thomas, der nu er ni år, tager de af og til en tur til udlandet. Kim Johansen har planer om eventuelt at udvide sit ciderkendskab med en rejse til Spanien, der også har tradition for den gyldne perlende drik.

Han har nok at se til, så fritidsinteresser er der ikke så meget tid til, men han tager sig gerne en lang cykeltur i omegnen af Kokkedal. Og så er der i øvrigt fast tradition for at den lille familie fra Kokkedal besøger hans familie på Borholm fire gange om året.



Det var her i et lille lokale bag garagen i Kokkedal, at Kim Johansen for nogle år siden begyndte at eksperimentere med at fremstille æblecider. Idéen fik han allerede i 1989 under et besøg i England, og nu er Pomona cider en realitet. Produktet blev i begyndelsen af maj lanceret på Ølfestivalen i Valby, hvor det blev rigtig godt modtaget, fortæller en glad Kim Johansen