

Stærke sager fra Ørbæk Mostfabrik

Luksuscider med en styrke på 5,8 procent fabrikeres i Ørbæk. For her på Østfyn er æblerne bedst

Af Finn Arne Hansen
Foto: Jørgen Outzen

■ ØRBÆK: Flot glyden at se på, tilpas syrligt-sød til kvinder og berusende i sin virkning.

Sådan er den ny Pomona Cider på 5,8 procent, som Ørbæk Mostfabrik A/S er blevet udvalgt til at brygge for Pomona Cider i Kokkedal.

Bag Pomona Cider står kemingeniør, brygmester og cidermester Kim Johansen, Kokkedal. Han har valgt mosteriet i Ørbæk som samarbejdspartner, blandt andet fordi mosteriet for mange år siden var så forudsæende at tilplante sine plantager med de rigtige madæbler til æblemest, heriblandt belle de boskop.

- Cider kræver tilpas syrlige æbler, forklarer han.

Kim Johansen, som lancerede det ny livstilsprodukt på

ølfestivalen i Valby for godt en måned siden, har længe gået med ideen om at brygge ægte cider:

- Jeg var i 1989 på brygmesterkursus i England. Vi besøgte bryggerier, malteleverandører og så den nu nedlagte ciderfabrik i Taunton. Her smagte jeg rigtig cider for første gang. Det kunne jeg vældig godt lide, fortæller han og tilføjer, at England er verdens førende ciderland.

Svensk saftevand

Fra da af begyndte Kim Johansen at lege med tanken om at fabricere cider, som er anderledes end »det svenske saftevand«, som han med en grimasse kalder den svenske afdel af cider. Og det blev en cider af samme styrke som gulldøl:

- Vi har lavet Pomona Cider så stærk for at distancere den fra de svenske produkter, forklarer han.

- Faktisk ville jeg ønske, at man kunne vænne folk til at kalde vort produkt for »sai-der« og det svenske saftevand for »siider«, funderer han.

Hjemkommen fra England begyndte Kim Johansen at eksperimentere med æbler-



Kim Johansen fra Pomona Cider t. h. og Jørgen Møller Andersen fra Ørbæk Mostfabrik er gået sammen om at fabricere en stærk dansk cider, Pomona Cider. Den skal drikkes af glas med stilk.

ne fra haven. Og så som han tilfældigvis i kontakt med nogle forskere fra Chr. Hansens laboratorium, der laver mælkesyrekultur til cider. Når man tilsætter kulturen til den gærede most, bliver det færdige produkt mere afrundet og ikke så spidst syrligt. Og så var han på sporet.

Fik rejselegat

- Jeg testede kulturen for dem, og det blev rigtig god cider, fortæller han.

Kulturen kom aldrig i kommerciel produktion, men Kim Johansen har fået adgang til en anden kultur, der er lige så god.

Efter denne oplevelse søgte og fik Kim Johansen et legat gennem bryggerforeningen og kunne på den måde i 2000 tage til England og Frankrig for at studere ciderfabrikation.

- Her besøgte jeg gennem tre uger fra helt små til helt store producenter. Overalt var de meget flinke, husker han.

Det får sat skub i tingene. Kim Johansen får taget kontakt til Ørbæk Mostfabriks direktør, Jørgen Møller Andersen, og de bliver enige om et projekt. De søger og får støtte fra Fødevarerdirektoratet til et forsøgsprojekt, og i 2002 springer Kim Johansen ud som selvstændig med Pomona Cider. Ørbæk Mostfabrik er underleverandør, er de så blevet enige om.

1000 liter ad gangen

Føreløbig brygges der 1000 liter ad gangen, men produktionen kan med seks-syv ugers varsel sættes væsentligt i vejret. Så store detailhandlende kæder skal bare ringe, siger Kim Johansen med et smil.

Føreløbig har han fået en del cafeer og restauranter til at sælge Pomona Cider, og i fredags indgik han aftale om, at Vintapperiet Svendborg skal stå for den fynske distribution. Det betyder, at den blandt andet kommer ud til en del fynske vinbutikker og restauranter.

Prisen i detailhandelen er cirka 16-17 kroner, mens den på cafeer typisk sælges for 35 kroner.

For Ørbæk Mostfabrik er samarbejdet velkomment:

- Vi er meget tilfredse med vore egne produkter, men vi har ikke noget imod at lave andre produkter, når det er oppe i tiden og der er efterspørgsel efter alternativer til øl og vin, siger Jørgen Møller Andersen.

- Når vi har fremragende æbler, er det naturligt at forædle dem, smiler han.