



Direktør og cidermester Kim Johansen med de gyldne dråber, der nu skal lære danskerne at nyde cider som et alternativ til vin og øl.

Foto: John Jessen Hansen

Lokal brygmester vil lære danskerne at drikke cider

Englændere og franskmænd drikker gerne et glas cider i stedet for øl eller vin. Nu er kemiingeniør Kim Johansen fra Kokkedal klar med en danskproduceret cider, som skal lære danskerne at nyde de gyldne dråber, der er lavet på æbler og har styrke som en guldøl

Af Steen Trolle

En garage i Kokkedal kan bane vejen for et dansk marked for stærk cider, som er en alkoholrig drik gæret på æblemost. Her - i hjørnet af en stille villa-have - har kemiingeniør Kim Johansen i årevis eksperimenteret med at lave cider efter bedste engelske tradition, og han har nu lanceret 'Pomona gylden cider', der med 5,8 procents alkohol og har styrke som en guldøl. Den boblende drik produceres i samarbejde med Ørbæk Mostfabrik på Fyn. Kim Johansen var sidste år ansat i et udviklingsprojekt i Ørbæk, og det er frugterne af denne ansættelse, som nu er blevet til 'Pomona', der fremstilles på danske mad- og spiseæbler.

- Jeg håber, at jeg kan være med til at fremme en ciderkultur i Danmark. Foreløbig går det dog langsomt, for danskerne kender slet ikke til ægte cider. Men jeg tror på, at tidens interesse for kvalitetsøl også vil smitte af på cider, siger Kim Johansen.

Han understreger, at ægte cider intet har at gøre med den søde æble-pære-drik på 0,5-0,7 procent, som mange kender fra supermarkederne.

- Og det har heller intet at gøre med de nye alcopops som f.eks. Carlsbergs Xider. Ægte cider er en kvalitetsdrik på linie med kvalitetsøl og vin, og den skal nydes som et alternativ hertil, fx som kølig drik på terrassen, som aperitif eller til lette anretninger, fortæller han.

Forhandles lokalt

'Pomona gylden cider' kan indtil videre købes på en halv snes cafeer og restauranter i København samt i supermarkederne Dalgaard i Hørsholm og NEM i Kokkedal. Desuden har Kim Johansen fundet en

distributør på Fyn, og med tiden håber han at komme ud i alle større, danske byer. Gerne via en supermarkeds kæde.

- I mine egne prognoser regner jeg med, at det danske cider-forbrug på et tidspunkt kan komme op på 2 liter pr. person om året. Det svarer til forbruget i Sverige, som har udviklet sig kraftigt de seneste år. Til sammenligning drikker danskerne 100 liter øl om året i gennemsnit, fortæller Kim Johansen, der titulerer sig henholdsvis direktør og 'cidermester'. Det var professionel interesse for gæring og brygning, der bragte Kim Johansen på sporet af stærk cider. Kim Johansen har en engelsk bryggeruddannelse og har i mange år arbejdet som konsulent for bryggerier i Europa. Det var i forbindelse med et bryggerkursus i England, at Kim Johansen i 1989 første gang smagte stærk cider under et besøg hos en cider-producent.

- Det var et produkt, jeg slet ikke kendte til. Men jeg syntes godt om smagen og fandt fremstillingsprocessen spændende. Derfor begyndte jeg at eksperimentere i min fritid i garagen med havens æbler og med æblekoncentrat, fortæller Kim Johansen.

Sure forsøg

De første mange forsøg blev dog alt for sure. Men så fik Kim

Johansen kontakt med Chr. Hansens Laboratorium, som laver mælkesyre kulturer, der bl.a. bruges i vinindustrien. Og ved at gøre forsøg med disse mælkesyre kulturer lykkedes det at skabe en mere blød og velsmagende cider.

- Det gav mig lyst til at lære noget mere, og via et studielegat kom jeg på studietur til England og Frankrig, hvor jeg lærte en masse om ciderproduktion, fortæller han.

Perry og julecider

Siden lanceringen har Kim Johansen brugt det meste af sin tid på markedsføring og besøg hos potentielle kunder. Men han har ikke sluppet udviklingsarbejdet. På tegnebrættet ligger flere ideer, blandt andet om cider på bestemte æblesorter og en 'perry', dvs. cider fremstillet på pærer.

- Og når man har juleøl, kunne man vel også lave en krydret julecider, filosoferer den lokale cidermester, som gerne hører fra personaleforeninger og vin- og ølklubber, der har mod på en smageaften om cider.

- Jeg vil gerne ud og lave smagninger af både mit eget produkt og ciderprodukter fra udlandet. Jeg vil gerne vise danskerne den store alsidighed, der findes inden for ciderkulturen, siger han.



Kemiingeniøren fra Kokkedal, Kim Johansen, med sit udvalg af cider. Foto: John Jessen Hansen