



# Tak for øllet, Caspers mor og far

Langsommelig proces har skabt hurtig succes for ægteparret Gitte og Casper.

#RÅVARER  
#KÆRLIGHEDTILHÅNDVÆRK  
#GODØL  
#SELVFORSYNENDE  
#PUTINBESTEMMERIKKEHER







### BAGGRUND

**Ejere** Gitte Holmboe og Casper Vorting  
**Ejendom** Bøgedal Bryghus, Vejle  
Gitte er uddannet cand.merc.  
Casper er uddannet civilingeniør  
Startede Bøgedal Bryghus i 2004  
**Web** boegedal.com

### PRODUKTION

- 48 ha jord. De 24 ha er et stort agerstykke, resten er skov, græsbacker, eng og mose
- Kødkvæg
- Producerer 40.000 flasker 75 cl specialøl om året
- Sælger til vinbutikker og restauranter i hele verden.

**V**i kan takke Caspers mor og far for, at danskerne i dag har mulighed for at købe helt unikke gourmetøl, ikke kun fordi de har fået ham, men også fordi de i starten af 70'erne valgte, at familien skulle købe en gård uden for Vejle. Det var ganske usædvanligt, at en af byens velstående familier pludselig ville flytte ud på en gård og bruge tid på at rode rundt i en gigantisk køkkenhave for at dyrke sine egne grøntsager, passe en malkeko og have gæs rendende rundt. Men trods Caspers fars gode indtægt som tandlæge havde moderen spottet, hvor stor en værdi der var i at være selvforsynende med fødevarer, særligt i 1970'erne, hvor bølgen af fabriksfremstillet 'mad' for alvor skyllede ind over danskerne.

### Familien fra bryggeriet

Gården hedder Bøgedal, og den har lagt navn til Casper og Gittes bryggeri. Her lever de med deres to drenge i den ombyggede længe. Caspers forældre bor på aftægt i stuehuset, og på nabogården, der ligger klos op ad Bøgedal, bor Caspers bror med sin familie.

I den gamle kostald er der skabt et af Danmarks mest populære bryggerier, hvor parret årligt brygger 40.000 flasker specialøl.

– Jeg har altid haft en stærk dragning mod at komme tilbage efter mange år i København. Drømmen om at blive landmand, som jeg er nu, har jeg haft i mange år, men har ment, at det var urealistisk. Men bryggeriet har været nøglen til, at det kan lade sig gøre at være landmand på denne måde, siger Casper, mens han viser rundt på de

bakkede marker omkring gården. Her går familiens kvæg og græsser af, der er lidt skotsk højland og hereford samt en enkelt malkeko. Casper peger ud over det smukke landskab og siger:

– Når jeg bor sådan et sted her, kan jeg ikke bære at skulle køre afsted på arbejde hver morgen og komme sent hjem.

### Gittes fornemmelse for øl

Parret har delt opgaver mellem sig, og Gittes hovedopgaver er alt andet end produktionen, det vil sige salg og markedsføring, udvikling af nye øl, og så har hun udviklet en særlig fornemmelse for at smage, hvilket kan gøre de fleste misundelige, når det drejer sig om at tilsmage på et bryggeri. Og smagen er i den grad i fokus på Bøgedal Bryghus, her eksperimenteres konstant i jagten på nye smagsoplevelser i øllet. Jagten finder sted blandt gamle kornsorter, som stort set er blevet glemt.

– De gamle kornsorter og produktionen af afgrøderne er blevet en vigtig del af vores business. Jeg samarbejder med en fynsk landmand, som får frø af forskellige gamle kornsorter fra Nordisk Genbank, og så dyrker han stille og roligt det frem, indtil han har en produktion, der er stor nok til, at vi kan brygge på den. Andre kunder kommer selv med deres korn, som vi så laver et bryg på. For eksempel er denne sæk korn oppe fra Djursland. Det er dyrket på kundens svigerfars marker og hedder karlsbyg, forklarer Casper.

På gulvet foran os ligger fire små bunker, som han i dag

# ” Min far kan alt – undtagen it. SEJER, 10 ÅR

er ved at gulvmalte, inden de ryger op i karrene. Hemmeligheden bag et godt bryg er ifølge Casper, at råvarerne behandles blidt og nænsomt.

## 'Museum' i maskinhuset

Vi er nu endt ude i et maskinhus, som de fleste nok ville betegne som et landbrugsmaskinmuseum. Her er fyldt op med gamle selvbindere, tærskværker, såmaskiner og alt hvad der ellers fandtes på et dansk landbrug i 50'erne.

- Vi investerer i mennesker, ikke maskiner. Der er en dybere mening med, at jeg bruger disse gamle maskiner til at dyrke korn. Når jeg for eksempel høster med denne gamle selvbinder, kommer kornet til at stå på marken og tørre, dermed tørrer ukrudtet også. Derefter bliver det tærsket på et tærskværk med et renseri, hvor ukrudtet blæses væk, og tilbage har jeg den perfekte råvare til bryg.

## BONUSINFO

Casper var med til at starte det første mikrobryggeri i Danmark, Bröckhouse i Hillerød.

Det sker ikke med en moderne mejetærsker; det, der kommer ud af den, er i min verden møgbeskidt, fastslår den ambitiøse brygger.

Han har etableret to cirkelformede marker på hver en tønde land. Her dyrker han langlandsrug, petkus, hal-landshvede og nøgen 6-radet byg, og alt produceres med maskiner fra 50'erne.

– For sjov har jeg skrevet mine timer ned i år, så jeg kan konkurrere med mine 'moderne' naboer om, hvor store maskinudgifter vi har pr. ha, smiler Casper.

Han går og overvejer, hvorvidt han skal have flere cirkelformede marker i de kommende år.

## Har talt sig helt til Australien

En ting er sikkert. Parrets 75 cl flasker med øl og champagnepropper har ramt en gruppe mennesker lige i hjertet. De mange varierede smagsoplevelser i øllene har vakt begejstring i det meste af verden, og på Manhattan sælges en flaske af Bøgedals bryg til 250 dollars på restauranter.

– Det med at gøre en gammel fødevarer moderne har vi ramt, før NOMA gjorde. Vi har jo altid vidst, at man bryg-

gede sit eget øl rundt på gårdene, og det er jo bare det, vi gør igen. Vi vil sammenlignes med vinbønderne, som der står stor respekt omkring. Derfor er vores målgruppe også vinelskere. Vi har aldrig brugt penge på annoncer, men har i stedet snakket os rundt. Rent faktisk helt til Australien, griner Gitte og uddyber:

– Det er ved hårdt arbejde, at vi er blevet kendte. Jeg har kørt rundt til specialbutikker og restauranter og ansigt til ansigt fortalt om vores bryg. Det tror vi, er den rigtige måde at sælge et kvalitetsprodukt på. Vi er ikke bange for prisen, den skal være høj, for det er vores produkt værd, understreger hun. Og Casper tilføjer, at ved at have en produktion som deres er de ikke sårbare og afhængige af, hvad for eksempel Putin finder på.

– Vi har vores råvarer til rådighed, og vi har vores eget distributionsnetværk af kunder, forklarer han.

## Man kan leve af sine drømme

Der er ifølge Casper og Gitte masser af fordele ved at flytte sin familie på landet, blandt andet får børnene en fantastisk indsigt i, hvad deres forældre arbejder med.

– Da jeg arbejdede uden for hjemmet, sagde børnene altid, at det var mærkeligt, at jeg bare sad og spillede computer altid på arbejde og holdt møder hele tiden. Det var meget abstrakt for dem. I dag er de bevidste om, hvad vi laver, og hvilke værdier vi sætter pris på, og det bliver en del af deres identitet. De oplever også business-siden, altså at vi producerer noget på marken, som vi bearbejder i bryggeriet, og som vi så sælger til kunden. Det er helt basic og et fint fundament at gå ud i livet med, mener Gitte.

Casper kan også godt lide tanken om, at hans børn ser, hvad han bruger sin arbejdstid på.

– Vi har lige bygget et stråetækt læskur til kreaturerne på marken, og selvom jeg aldrig havde prøvet det før, kastede jeg mig ud i det. Så drengene hjælper til og oplever, at man kan, hvad man vil, og ellers kan man lære det. Og så blev jeg da lidt varm om hjertet, da jeg en dag hørte den yngste sige til en kammerat: 'Min far kan alt, altså undtagen it'. De ser jo, at vi har forfulgt en drøm, og at det kan lade sig gøre at komme til at leve af sine drømme, siger Casper, der også selv er lidt overrasket over sine dybe, filosofiske tanker.

– Nu må jeg vist hellere gå ud i bryggeriet og vende noget korn, siger han med et smil og giver hånd til afsked. ■