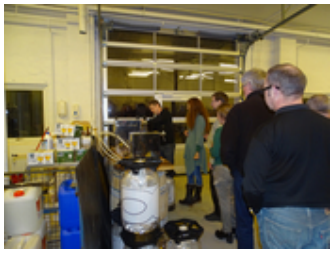
Besøg hos Flying Couch 11.1.2016

Vel ankommet til København Nordvest i god tid til besøget hos Flying Couch – jeg var der kl. ca. 18 – stod jeg kl. ca. 18.15 og betragtede et velkendt ansigt banke på døren til Bygmestervej nr. 6. Det er her mikrobryggeriet Flying Couch hører til. Peter Sonne havde tidligere været så venlig at gøre opmærksom på dette, så man ikke gik til den adresse, som deres hjemmeside

Foto :

Lars B. Jespersen

Klik på billeder for forstørrelse.



angav. Personen der bankede på døren til nr. 8 kunne imidlertid ikke komme ind, da besøgende til bryggeriet skal gå ind i gården.

Kort efter kl. 18.30 var alle mødt frem og Peter Sonne – bryggeren – bød velkommen og indledte med kort at fortælle, at bryggeriet var købt af Stensbogaard Bryghus og herefter fik vi den første øl. Det viste sig at være en Amerikansk Pale Ale kaldet "We are flying". Vi fik samtidig at vide, at Stensbogaard ikke længere bryggede på stedet, skulle der laves øl for Stensbogaard, blev det gjort af Flying Couch personalet.

Peter Sonne var i hopla og fortalte levende og engageret om sin karriere som brygmester. En start som møbelsnedker er åbenbart ikke den dårligste baggrund. Et forsøg på at komme ind på designskolen var dog ikke lykkedes, hvorimod køb af brygudstyr til håndbryg sammen med en kammerat, brygning af øl til eget forbrug, kombineret med et medlemskab af Danske Ølentusiaster, senere betød ansættelse hos Ølfabrikken som bryggermedhjælper.

Da Ølfabrikken måtte lukke fulgte Peter Sonne med Christian Skovdal til Gourmetbryggeriet og et samarbejde med Mike Murphy, en amerikansk brygger, der ved Harboes overtagelse af Gourmetbryggeriet kom til Lervig Aktiebbryggeri i Norge. Peter fortsatte hos dels Halsnæs Bryghus, som eneste brygger og med brygudstyret fra det konkursramte Dacapo (Musikbryggeriet), og hos Nørrebro Bryghus, hvor der blev brygget sammen med Shaun Hill. Sidstnævnte er nu indehaver af Grassroots Brewing i Vermont. Af brugerne på Ratebeer.com sædvanligvis på top 3 listen, hvis ikke helt i top, over de bedste mikrobryggerier i verden. Senere gik turen til Herslev Bryghus, igen tilbage til Nørrebro Bryghus. Her begyndte produktionen af øllene under navnet Flying Couch at komme. Der blev også lige tid til en uddannelse som diplombrygger.

Som det kan ses ovenfor har Peter Sonne arbejdet sammen med nogle dygtige folk, og på et tidspunkt opstod tanken så om at brygge på eget udstyr. En af de samarbejdspartnere Peter har arbejdet sammen med i mange år er Jannik Sahlholdt. Ud over at have arbejdet sammen med Peter på Nørrebro Bryghus og desuden have job som bartender og barchef på flere gode ølbarer i København, er Jannik i besiddelse af en uddannelse som Cand. Scient. Adm. fra RUC og er derfor velkvalificeret til at tage sig af de administrative såvel som salg og marketing af Flying Coach produkterne. Ud over Jannik kom australieren Michael Aron og indehaveren af Ørsted Ølbar og Søernes Ølbar Kim Christiansen også til som aktionærer.

Der blev naturligvis ikke kun snakket om bryggeriet. Næh nej, vi fik skam mere øl. Den næste vi smagte fik jeg ikke noteret navnet på, men det var en øl brygget med kvæde, honning, citrahumle og champagnegær på hele 8%. Bikstok Uranium fra flaske var den næste, Black Vinyl og Phister de Nöel sluttede af. Naturligvis fulgte der finurlige historier med til alle øllene.

En egentlig rundvisning på bryggeriet var der ikke tale om, men vi kunne da se det dobbelte bryganlæg med mæskekar og whirl pools, som gjorde det muligt at lave to bryg på i alt 1300 liter om dagen, gærtankene, lagertankene, flaskeanlægget, kasser med flasker og en masse engangsfade. Det blev oplyst, at den årlige brygkapacitet blev skønnet til 100.000 liter. Der var ikke planer om at lave udskænkning fra stedet, men ølsalg og diverse events a la workshop m.m. var under overvejelse.

Mon ikke jeg taler på alles vegne, når jeg udtrykker min tilfredshed med Peters og Janniks (han dukkede op under seancen) entusiasme og glæde ved at tale om Flying Couch og beredvillighed til at svare på spørgsmål. Et rigtigt rart møde, hvor vi oven i købet fik noget godt øl. Herligt!

/Lars B. Jespersen 12. januar 2016 kl. 09.04

© Copyright Danske Ølentusiaster