



Billede text billede text Billede text billede text Billede text billede text

JA, **UNDSKYLD**, mit navn er Anders Kissmeyer. Det er min øl, der er i hanerne ..."

Anders Kissmeyer smiler lidt generet til den unge bartender, der har skænket ham et glas Eagle Kiss Session IPA. Øllen på disken er Kissmeyers egen i mere end én forstand – han har lavet den – men bartenderen aner ikke, hvem manden er. Om han må få den på regningen? Bartenderen tøver, nikker og smiler så: Åh, dét er Kissmeyer. Selvfølgelig.

Vi møder Kissmeyer på Papa Bird i Kødbyen i København. Baren har indgået et samarbejde med Kissmeyer Beer, der leverer øllet til fadølsanlægget. Men som optrinnet antyder, kender mange måske øllen, men ikke manden. Det er typisk for Kissmeyer: En af Danmarks mest toneangivende bryggere de seneste 20 år, men ukendt i den brede befolkning. Dét er underligt. Det er fx svært at forestille sig Mikkellers Mikkel Borg Bjergsø træde ind på Warpigs Brewpub henne om hjørnet og have i et lignende forklaringsproblem.

Kissmeyer ligner ikke en ølbrygger, hvis man med det tænker stram J.C. Jacobsen, hip mikrobrygger eller 'Den tørstige mand' fra Erik Henningsens kendte illustration fra 1900. Den 62-årige aarhusianer er i oxfordskjorte og navy sweater, bordeaux lærredsbukser og ruskindssko. Bag de runde briller anes et nysgerrigt blik. Han ligner mere en historielærer på en engelsk kostskole end en mand, der laver øl.

Han tager en forsigtig slurk af sin øl og konstaterer, at den smager, som den skal: Frugtrig humle med masser af aroma og smag, men med en moderat alkoholstyrke på 4 %. Der er intet galt med moderigtige, alkoholtunge IPA'ere. Det er bare ikke hans kop te.

"Jeg foretrækker at kunne drikke to-tre øl uden, at man falder ned af stolen."

DET ER IFØLGE Kissmeyer underordnet, om øllen laves i store eller små mængder, så længe den vil noget med dine smagsløg.

"Der er ikke nogen definition på craft beer på dansk, og jeg undgår ordet mikrobryg, for i min optik betyder størrelsen ikke noget," siger han.

Det er den opskrift, han har fulgt, siden han i firserne begyndte som brygger og gjorde karriere

som international kvalitetschef hos Carlsberg. Før han skiftede spor til Nørrebro Bryghus og endte som bannerfører for specialøl og lancerede sit eget brand. Nu er han så gået full circle og begyndt som chefbrygger hos Royal Unibrew med ansvar for specialøl på bryggeriet Anarkist i Odense.

Kissmeyer anslår at have lavet over 200 forskellige bryg siden starten af nullerne. Hverken øllet, eller manden, fristes man til at sige, har siden været den samme. Selvom de færreste uden for branchen kender hans navn, så har de fleste smagt hans bryg. Har du smagt en New York Lager eller Ravensborg Rød fra Nørrebro Bryghus, så har du smagt nogle af Kissmeyers kreationer.

Da jeg spørger, hvad hemmeligheden er bag en god øl, tænker Kissmeyer sig om:

"Jeg har ikke nogen trylleformular til at fange tidsånden. Jeg laver den øl, jeg selv kan lide. Og så er jeg så heldig, at min smag ikke er særligt ekstrem. Den er ret tilgængelig."

Netop evnen til at lave pleasere er Kissmeyers velsignelse og forbandelse. I hvert fald hvis man læser de overfølsomme ølnørder, der evaluerer øl på sites som RateBeer, Untappd og Beer Advocate, og ofte skyder Kissmeyer i skoene, at han lefler for supermarkedssegmentet.

"Og ja, det gør jeg da," siger han og tilføjer tilfreds: "Og det gør jeg da med allerstørste fornøjelse. Det er sgu da der, folk køber deres øl!"

MANGE DANSKERE var i vildrede, da Carlsberg i 1997 lancerede Ølvalget, et marketingtiltag, som skulle få forbrugerne til at engagere sig i specialøl. Folk kunne stemme på deres favorit, og kandidaterne talte fx den nye Carls Special samt Master Brew på 10,5 %, der har taget pippen fra mere end en ølhund.

Som Carlsbergs daværende marketingdirektør forklarede, var det ikke bryggeriets mål at finde en øl, alle kunne lide – vent, hvad? – men at tilbyde 'vidt forskellige øl, som kunne bryde vandene.' Det var nye toner fra Valby Bakke, der indtil da havde gået efter laveste fællesnævner eller i hvert fald en neutralmarineret pilsner, ingen tog anstod af.

Carlsbergs Ølvalg var på overfladen en sjov gimmick, men dækkede reelt over en stigende bekymring i branchen: Forbruget af øl faldt for første gang i firserne efter, at danskerne var begyndt at drikke vin. Det hjalp heller ikke,

at arbejdspladser bandlyste alkohol. Firserne indvarslede nye tider. Vin passede bedre til tidsånden og middagsmaden. Der gik sport og kulturel kapital i at nærde druesorter, vinhuse og terroir.

"Når branchen kiggede indad, måtte vi spørge os selv: Hvor meget hobby er der i en Hof eller Grøn Tuborg? Ikke meget, vel? Vi måtte fandeme gøre noget," husker Kissmeyer.

Carlsberg satte Kissmeyer til at lede angrebet på vinen på dens hjemmebane. Nu skulle vores øl smage af noget og gerne som ledsager til det gode måltid. Kissmeyer var på mange måder den oplagte mand til opgaven, for han sad allerede i Carlsbergs komité for produktudvikling og var med egne ord mere nysgerrig end gennemsnittet af sine kollegaer:

"Vi var syv-otte mand afsted på studieture til Belgien, og de andre danskere sad og rynkede på næsen af øllet, fordi det ikke smagte som Grøn Tuborg eller Hof. Ikke mig. Jeg var vildt fascineret," siger han.

Samtidig tog Carlsberg Claus Meyer med på råd og lancerede ølserien Semper Ardens i 1999. De første flasker blev håndtappet og sendt ud som prøver til kendiskokke som Erwin Lauterbach, Jan Hurtigkarl og Francis Cardenau. Det var prøveballoner og blev taget godt imod af en restaurationsbranche, der savnede interessante øl som ledsager til gourmetmåltidet.

Resten er historie. Ifølge Bryggerforeningen findes der i dag 200 mikrobryggerier i Danmark, som sidste år lancerede over 1.800 nye øl. På restauranter matches finere madlavning med flabede specialøl som noget helt naturligt, fx på Barr på Refshaleøen i København, hvor Thorsten Schmidt har skiftet vinkortet ud med øl. Og selv det mindste provinssupermarked med respekt for sig selv har i dag et sortiment af specialøl, der afspejler trenden.

SIDEN 2016 HAR Kissmeyer haft sin gang som chefbrygger hos Anarkist, der er en del af det historiske Albani Bryggeri i Odense. Bryggeriet blev grundlagt af Theodor Ludvig Schiøtz, der var laborant, frivillig skarpskytte, sejer, rebel, botaniker og ikke mindst brygger og lidt af en anarkist. Selv indrømmer Kissmeyer at have en rem af huden og kalder sig selv for non-konformist.

"Hvis man skal opføre sig på en bestemt måde eller følge nogle givne retningslinjer, så skal jeg med djævelens vold og magt gøre det på en anden måde. Det vækker et oprør i mig," siger han.

Under alle omstændigheder har Kissmeyer som Theodor Ludvig Schiøtz en hang til at gå mod strømmen. Som da han skabte ravage på Carlsberg i starten af 1990'erne, da han som ny global kvalitetschef insisterede på at gå på barsel, efter at hans kone havde sat deres første barn i verden. Det havde man ret til, men det gjorde man bare ikke på det tidspunkt i toppen af kranssekagen.

"Der var kolleger henne og prikke til mig og sige: 'Hvad har du gang i?' Men formanden for funktionærforeningen kastede sig nærmest om halsen på mig, for nu var der endelig en af cheferne, der havde brudt tabuet om, at karriere-mænd ikke gik på barsel. Det var slet ikke i mine tanker, at det skulle være et oprør, men det viste sig at være det for mange i branchen," siger han.

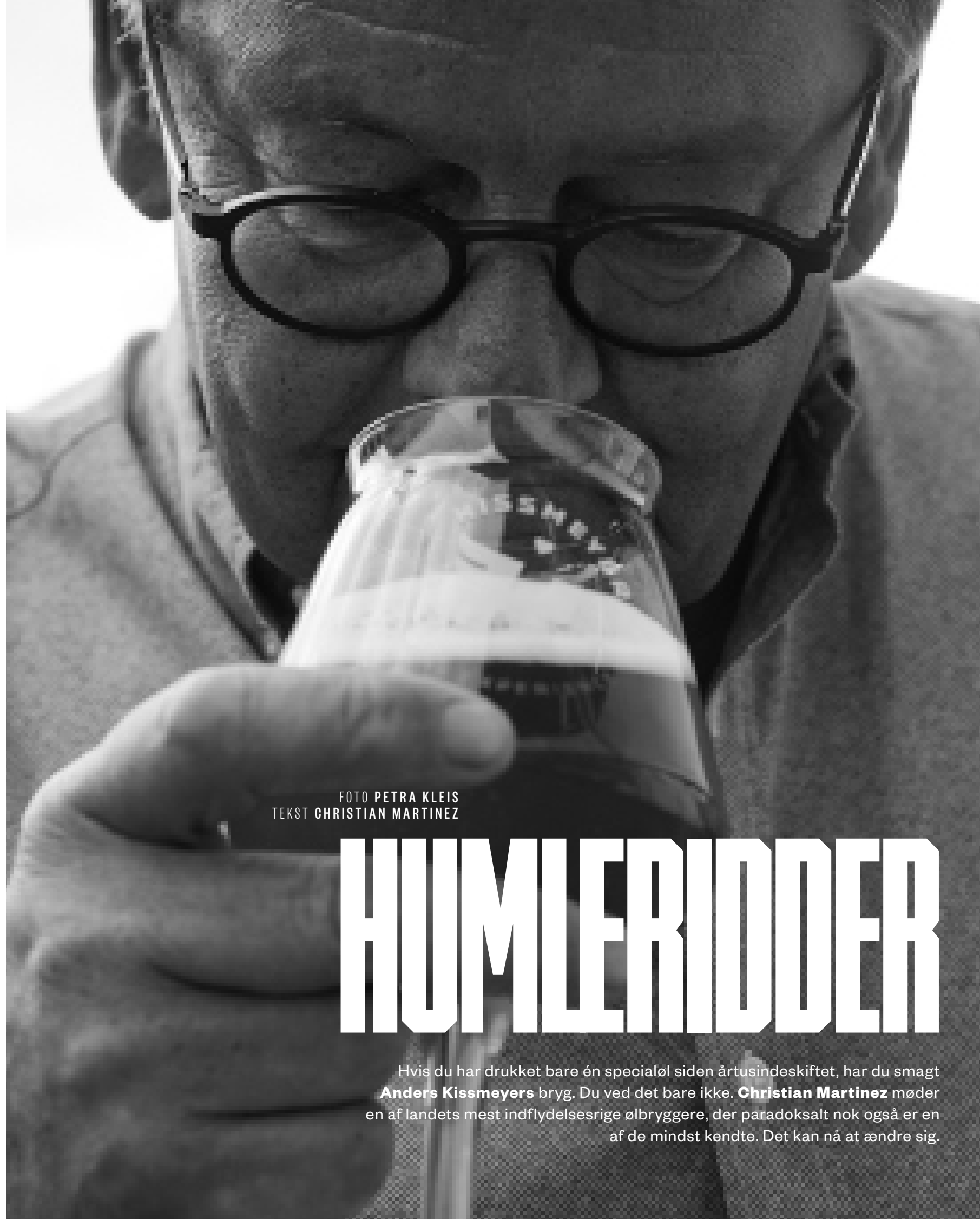


FOTO PETRA KLEIS
TEKST CHRISTIAN MARTINEZ

HUMLERIDDER

Hvis du har drukket bare én specialøl siden årtusindeskiftet, har du smagt **Anders Kissmeyers** bryg. Du ved det bare ikke. **Christian Martinez** møder en af landets mest indflydelsesrige ølbryggere, der paradoksalt nok også er en af de mindst kendte. Det kan nå at ændre sig.

OPRØRET GIK IGEN i produktudviklingen. På Carlsberg fik Kissmeyer ellers altid at vide, at humle var humle. Underforstået, det er lige meget, hvor den er fra, den kommer i øllet for at give bitterhed. End of story. Men så kom Kissmeyer ud i verden og opdagede, at humle har mange egenskaber, og at bitterhed ikke bare er bitterhed. Den kan være behagelig eller aggressiv, bare for at nævne et par eksempler.

Kissmeyers lyst til at begynde forfra blev sat på prøve i år 2000, da han under en middag hos en ven og biotek-millionærer – ud på aftenen og efter en solid dosis alkohol – blev spurgt, om han ikke var frisk på at starte et dansk malt-whisky destilleri. Fristende, men, mente Kissmeyer, det var alligevel temmelig længe at vente 12 år på at kunne smage resultatet af ens anstrengelser. Skulle de ikke hellere grundlægge et bryggeri sammen? Vennen endte med at investere en million kroner – 'en 'lotteriseddel', som han gud hjælpemig kaldte det!' – som muliggjorde Kissmeyers farvel til Carlsberg og en start på fuldtidsarbejde med projektet.

Den havde ingen set komme. Måske er det derfor, at Kissmeyer har som mantra, at der ingen absolutte sandheder er i ølbrygning. Han har i årenes løb gjort en dyd ud af at brygge øl sammen med andre, deriblandt prisvindende bryggere som Shaun Hill fra Hill Farmstead Brewery og Will Meyers fra Cambridge Brewing Company i USA. Sidstnævnte har sågar plukket lyng på Fanø sammen med Kissmeyer til et bryg længe før lyng i øl blev kommercielt udbredt i Danmark. De to mødtes på Craft Brewers Conference i USA, hvor Kissmeyers begejstring for Meyers Heather Ale mundede ud i en invitation til Danmark og et helt seminar om lyngens historiske rolle i nordisk øl.

FØLGE NIELS HALD, der er direktør i Bryggerforeningen, er Kissmeyer en af vores helt store ikoniske brygmestre. I 2011 kvitterede Den Skandinaviske Bryggerhøjskole ligefrem ved at kåre Kissmeyer til 'Verdens bedste brygmester'. Alligevel er der forskel på ølguruer, for trods de mange skulderklap er det ingen hemmelighed, at Kissmeyer trods væsentligt flere år i gamet ikke er lige så kendt som en Mikkel Borg Bjergsø fra Mikkeller. Hvorfor er han stadig under radaren? Måske handler det om, at de to mænd som bryggere og mennesker er fra hver sin generation, mener Claus Meyer:

"Anders har aldrig haft Mikkels flair for at bygge et brand og skabe hype om det. Specielt har Mikkel lige fra starten haft et brillant øje for, hvad toneangivende medier og opinionsdannere vil have, fordi han selv er en af dem. Anders har måske

BAG OM ANDERS KISSMEYER

Født i 1956 og uddannet fra Den Skandinaviske Bryggerhøjskole.

I 1985 blev han ansat på Carlsberg og var som chefbrygger med til at besøge bryggeriets afdelinger verden over, hvilket kickstartede interessen for specialøl.

I 2001 var Kissmeyer med til at etablere et af Danmarks første mikrobryggerier, Nørrebro Bryghus. I 2011 kårede Den Skandinaviske Bryggerhøjskole Kissmeyer til 'Verdens bedste brygmester'.

I senere år har Kissmeyer arbejdet på projektet Ny nordisk øl, der går ud på at fremstille øl udelukkende af nordiske råvarer.

I dag er han ansat som chef for specialøl hos Royal Unibrew og driver et konsulentfirma ved siden af.

haft sin generations mere traditionelle syn på, at det gode produkt nok skal sælge sig selv."

Ifølge Claus Meyer skal Kissmeyers betydning for dansk øl især ses i hans rolle som bannerfører for hvad han kalder en 'amerikansk' tilgang til craft beer, både rent ølmæssigt, men også ved at betragte hinanden som venner og kolleger og ikke konkurrenter. Hans talent for at skabe begejstring, netværk og til at formulere fælles mål og visioner er alt sammen med til at forklare, hvorfor han er blevet en lederskikkelse i det danske ølunivers.

Hvad er hans force?

"Kissmeyer formår som få andre at skabe harmoniske og letdrikkelige øl, der samtidig er personlige og nyskabende," siger Claus Meyer.

Eller som Bryggerforeningens direktør Niels Hald siger:

"Kissmeyer har et stærkt kvalitetsbegreb, men han sprænger ikke rammerne. Lige nu er der en bølge med surt øl, og Kissmeyer kan også lave surt øl, men han går ikke til ekstremer. Han er ikke hipster, men synonym med klassisk kvalitet. Kissmeyer er Geranium, mens Mikkeller er Noma."

PÅ DE NYE Kissmeyer-øldåser fra Anarkist kan man læse, at Kissmeyer er en af de mest respekterede bryggere i verden: "Much more respected over there, than over here." Præcis hvor 'there' og 'here' er henne rent geografisk er uklart, men det handler nok om, at Kissmeyers navn er mere kendt i USA end i Danmark.

Det kan nå at ændre sig. Med den nye Kissmeyer-serie fra Royal Unibrew kommer han nemlig ifølge flere kilder i branchen til at sælge meget bredt. Det kan let betyde, at specialøl bliver endnu mere udbredt. Sådan lyder det fra ølekspert Carsten Berthelsen, oldermann for Danske Ølpublicisters Laug og forfatter til en lang række bøger om øl. Han hæfter sig ved, at man har valgt at sælge den nye specialøl under bryggerens navn, og ikke under Albani:

"Her er et sammenfald med Mikkeller. I dag sælger man nemlig øl via personligheder, ikke som i gamle dage, hvor byen og flodens vand gav navn til brygget," siger han.

Hovedpersonen selv glæder sig over udsigten til fremover at nørde specialøl med en kommerciel partner, der giver ham frie tøjler. Indtil videre er det blevet til frigivelsen af den nye Adventure-serie til detailhandlen (Fruit IPA, Session IPA og New England IPA). Måske gemmer der sig trods alt en hipster craft brewer i Carlsbergs tidligere chefbrygger.

Skal du så til at have fuldskæg og sømandstatoeringer?

"Nej, og jeg skal heller ikke have nogen ternet skjorte! Jeg kan ikke løbe fra min alder. Til gengæld nyder jeg virkelig samarbejdet med de unge løver." ■

LOST IN TRANSLATION

Når man har lavet over 200 slags øl, må det forventes, at brygget af og til går i fisk. Som da Anders Kissmeyer i 2011 brainstormede en ny ølopskrift sammen med en canadisk brygger på en bar i Ontario og hurtigt blev enige om, at de skulle skabe en øl sammen under navnet Venskab. Der skulle ingredienser i fra Canada (deriblandt ahornsirup og fadlagring på icewine-fade) og Danmark – havtorn og lyng: "Selvom vi var blevet godt pyntede til sidst, så holdt vi os til den mærkværdige opskrift, da vi mødtes få måneder senere.

Det var helt sindssygt. Så var der lige det med havtorn, som jeg mente på engelsk hed hawthorne. Det hele skulle selvfølgelig være økologisk, og det var ikke til opdrive. Det endte med, at vi fik importeret hawthorne helt fra Bulgarien. Det ankom noget tid efter i sække og var nogle besynderlige bær. 'Det lignede sguda ikke havtorn,' tænkte jeg. Vi lavede en te på det, og det smagte bare vildt bittert. Så gjorde jeg mig omsider den ulejlighed rent faktisk at google, hvad havtorn hed på engelsk og fandt ud af, at det hedder Sea Buckthorn! Øllen? Den endte med at blive god. Altså da først parterne puttede rigtig havtorn i.



Billede text billede text Billede text billede text Billede text billede text