

FYNSK ILDHU PÅ FLASKE

Et gammelt baneværksted på kanten af Storebælt er blevet til et smukt destilleri, hvor ambitionen er at skabe verdens bedste whisky. Men eventyret og rejsen i sig selv er faktisk langt vigtigere

”
Min bedstefar,
der var fiske-
skipper i
Frederikshavn,
introducerede
mine brødre
og mig til
Rød Aalborg.

De færreste har et gammelt kulminetog stående på lageret, bare for sjov. Sådan en fætter med en kampvægt på 51 tons fylder alligevel en halv håndboldbane i længden, og det vil kræve en adræt stangspringer at lande på toppen. I de fleste moderne virksomheder vil den slags pjat hurtigt blive affejt som overflødig fyld, der nok har en vis underholdningseffekt, men som også tager pladsen op for vigtigere værdier. Varer, der kan omsættes, f.eks.

Sådan er det ikke på Nyborg Destilleri. Her fylder det tyske lokomotiv en stor del af det gamle værksted; delvist indpakket i mørke whisky-fade, og det står som en tavs, tung tråd direkte til fortiden: Destilleriet har ikke været her længe, men bygningerne har, og de fortæller en vigtig del af byens historie – fra dengang alle godstog i landet blev serviceret og repareret her på Holmens Boulevard, kun et øjekast fra de gamle færgelejer.





KIM
MØLLER-
ELSHØJ



THE WHISKY BIBLE 2019:

Om Ardor Isle of Fionia batch # 117 (46,8 %):
... sweet and mouth-watering on delivery, this could easily be mistaken for a Speysider ... Really classy fade. Technically, a right little beauty. (92,5 point)

ANDRE PRODUKTER:

- Huracán Økologisk Rom samt Fionia White Rum
- Gin Dew (på violer, hydeblomst, agurk og enebær), Gin Frost (på pebermynte, eukalyptus og enebær), Gin Mist (på tang, salturt og enebær) samt Soli Nordica-gin og Herba Flora-gin
- Fionia Coffee Liqueur

Det var før Storebæltsforbindelsen ændrede hverdagen for al transport i Danmark; også godstogene. Kort efter snoreklippingen på broen i 1998 blev værkstedet lukket, 100 mands arbejde og 125 års traditioner flyttet til Fredericia, og de 3.000 kvadratmeter tomt.

Det var et trist syn, ingen i byen brød sig om; især fordi intet skete de næste små 15 år. Ejerne – DSB – havde ikke noget at bruge stedet til; andre ville gerne, men havde ikke midlerne. På rådhuset kløede skiftende politikere sig i nakken, mens huset forfaldt og blev en uofficiel, uønsket mødeplads for rudeknusere og graffitimalere. Løse tanker om et multihus for kulturen antog aldrig en fast form, og det gamle godsbaneværksted stod som en rådden raketand i Nyborgs smil mod verden.

Indtil Nicolai Rømer blev træt af synet. Han kørte dagligt tæt forbi den markante ejendom, fra sit hjem i byens nordlige udkant og ud til Ørbæk Bryggeri, som han i mange år har drevet sammen med sin far Niels. Bygningens hastige deroute irriterede ham, først umærkeligt, så tilstrækkeligt: Han fik en idé.

Far og søn havde siden 2009 haft et lille destilleri som en del af bryggeriet. Ikke med nogen stor produktion, men med ambitioner om mere, og det stod dem klart, at skulle destilleriet vokse og leve op til deres målsætning, måtte det flytte hjemmefra.

Det gamle værksted var det perfekte valg, mente Nicolai, som hurtigt fik sin far med på ideen. De så chancen for at redde en markant bygning i deres by, og samtidig skabe et unikt hjemsted for det destilleri, der desperat manglede alburom.

Ideen var helt rigtig, konstaterer Kim Møller-Elshøj i dag. Han er en af fire ansatte på destilleriet, og selvom alle laver lidt af det hele, har han dog to overordnede funktioner, som begge er vigtige: Han er blender – og storyteller. For lige så meget nyborgenserne – og de fleste andre, faktisk – sætter pris på en god whisky, sætter de pris på en god historie. Kim leverer begge dele.

Det meste markante ved ham er det spidse hageskæg og det finurligt trimmede overskæg, der hele tiden synes at trække et smil op fra hver sin mundvig. En stilfærdig tenor og et roligt blik bag brilleglassene hiver fra begyndelsen tempoet ud af samtalen, men det gør ikke indholdet mindre koncentreret. Gode historier skal, som en god whisky, nydes i sit eget tempo og i passende mundfulde. Så holder begge dele længere.

– Byen har virkelig taget godt imod os. Selvfølgelig var nysgerrigheden stor, for hvad havde vi egentlig gang i derovre i det gamle værksted? Det mærkede vi også på åbningsdagen i juni 2017. Mange i Nyborg har en historie med denne bygning; de kender nogen, der har arbejdet her, hvis de ikke selv har. Derfor har det været vigtigt for os både at respektere stedets historie og samtidig skabe vores egen, siger han.

I dag fungerer det gamle værksted som et bindeled mellem to bydele og trækker det gamle havneområde med ind i Nyborgs hverdag. Restaurant Remisen, med et lokkende kig ud over Nyborg Fjord og lavbroen lurende i udkanten af venstre øjenkrog, trækker nysgerrige og madglade gæster fra et stort opland, og hele indretningen mikser det nye med det rustikke og det funktionelle med det historiske. Rå og rustroede jernplader beklæder dele af væggene, hvor aldrende billeder af sejt sammenbidte værkstedssjak kigger stift og sort/hvidt på gæsterne, og de lange messingborde til smagninger er ikke et inventar, der flytter sig, bare fordi gæsterne gør.

Men det vigtigste, set gennem et whiskyglas, er og bliver destilleriet. Og her kommer Kim Møller-Elshøj for alvor ind i billedet. Gennem høje glaspartier kan alle forbigående skæve ind i produktionen, hvor i alt tre kedler holder produktionen varm. Whisky er en vigtig faktor, men der produceres også gin og rom på det gamle værksted. Desuden leger køkkenchefen i den økologiske restaurant med nogle af destillaterne til at lave kryddersnaps, som kan supplere en

god frokost og i øvrigt varierer efter årstiden og humøret. Men whisky har hele tiden ligget øverst på arbejdsleden, siden det første destillat på bryggeriet i 2009. Af flere grunde:

For det første har Niels altid elsket whisky. For det andet ligger den lige til højrebenet, når man nu i forvejen er god til at brygge øl. Og for det tredje har Niels Rømers søster boet i Skotland med sin mand i over 30 år, forklarer storytelleren.

De familiære bånd medførte mange besøg i det skotske, naturligvis også med små visitter på en række større og mindre destillerier. At lave sin egen whisky var en oplagt tanke for Niels, der er en driftig mand, og gerne kalder sig ”økologisk købmand”. For økologien er en oplagt god idé, og gør man det rigtigt, kan det sagtens være en god forretning.

Det har han bevist med Ørbæk Bryggeri og med det bagvedliggende selskab Naturfrisk A/S, som i over 20 år har bidraget til kommunens bruttonationalprodukt med årlige, tocifrede milliontal gennem salg af primært økologisk øl, juice og sodavand.

– Whiskyen skulle selvfølgelig også være økologisk, og dermed blev Nyborg de første, der lagde dansk øko-whisky til lagring, blot nogle få måneder før Nordisk Brænderi og Thy Whisky. Dengang var tidsforskellen ikke så vigtig; i dag er det lille forspring bare med til at gøre historien bedre, siger Kim Møller-Elshøj med underspillet stolthed i et hjørne af stemmen.

Han har en bred baggrund til jobbet på Østfyn: Uddannet civiløkonom, med en mangeårig interesse for flydende nydelse og en dedikeret jagt på næste store smagsoplevelse.

– Min bedstefar, der var fiskeskipper i Frederikshavn, introducerede mine brødre og mig til Rød Aalborg, da vi knapt kunne kigge over bordkanten. Du kan vel godt sige, at det allerede gik galt dér.

Glæden ved den gode historie har han altid haft. Men især to erfaringer i spiritussens forunderlige og foranderlige verden har sat sit præg på det job, han beklæder i dag:

Først et års læretid som ansat på Isle of Arran-destilleriet, med Gordon Mitchell som vidende og krævende læremester, for selvom Kims titel

officielt var turguide, kunne han ikke lade være med at luften sin nysgerrighed, når turisterne var lukket ud.

– Jeg lærte en hel masse om produktionens forskellige led og hvad de betyder. Ret hurtigt fik jeg lov til at være med at evaluere de enkelte fade og cask-aftapninger, og én af gangene glemmer jeg aldrig: Da Gordon og blender Alan Reid tog mig med til et af deres store fadlagre på fastlandet, fordi vi skulle tjekke, hvor langt whiskyen var nået.

Alan trak mig gennem 80 forskellige fade og lærte mig en masse om smagsnoter og hvordan man beskriver dem, hvad whisky kan rumme og hvordan man forstærker dens små kendetegn. Den viden trækker jeg stadig på, og jeg har desuden opbygget et tæt forhold til legenden Jim McEwan, som i mange år var master destiller hos Bruichladdich og i dag arbejder for Islays nyeste destilleri Ardnahoe. Ham kan jeg altid ringe til, og han kalder sig selv min ”whisky-far”, siger Kim.

Siden fulgte tre år som smagsbedømmer og med medansvar for produktudviklingen hos De Danske Spritfabrikker i København. Her lærte han for alvor at smage, beskrive og vurdere et produkts potentiale set gennem kommercielle brilleglas. Smagningerne foregik i et helt hvidt rum, og alle smagsprøver blev serveret i sorte glas, så farvespil og lysglimt ikke kunne distrahere.

Sådan fungerer det ikke på det gamle værksted. Her skal alle sanserne have lov at komme i brug, og de skal påvirkes af to helt grundlæggende elementer: Ildhu og skabertrang.

– Verdens skønneste whisky er ikke lavet endnu. Måske når vi aldrig derhen, men det er det mål, der driver os. Hvad skulle det ellers være? Ildhuen er nået helt frem til etiketten på et af Nyborgs profilerede mærker, Ardor. Ordet er engelsk og betyder netop ildhu, med undertitlen: ”Isle of Fionia”. Smagen af Fyn skal kunne mærkes helt ned i hver dråbe, og Kim Møller-Elshøj beskriver gerne:

– Den dufter som posen med grønne æbler, der vælter hen ad køkkenbordet, og som de vaniljekranse, din mormor bad dig gemme til jul, men som alle var væk inden anden søndag i advent...

Ordene understreger en af de pointer, han havde med hjem fra det vestlige Skotland: Nogle gange smager man mest og bedst med næsen, og

PRISER OG MEDALJER (UDVALGTE):

- Double Gold og Spirit of the Year til Ardor Black Isle of Fionia 2018 ved World Spirits Awards.
- Double Gold til The Lost Pilgrim (Adventurous Spirit) ved New York World Wine & Spirit Competition 2018.
- Guld til Huracán Økologisk Rom ved The Spirit Business / The Rum Masters 2018.
- Guld til både Gin Mist 114 og Gin Frost 92 ved World Spirits Awards 2018.
- Double Gold til Gin Dew 87 ved World Spirits Award 2018.

