

HOBBY MED HOVED, HJERTE OG HALE



Esben Moestrup krydrer sin gymnasielærertilværelse med at producere æblebrændevin på familiegården Enghaven i Mellerup ved Randers Fjord – han nyder blandingen af undervisning og udfordrende hobby.

»Brænderiet er vores hobby. Det er ikke meningen, at vi nogensinde skal leve af at producere frugtbrændevin. Vi ønsker bare at blive rigtigt gode til at lave et kvalitetsprodukt.«

ALENE DUFTEN kan hensætte én i en tilstand af ren nydelse.

Duften, der hænger i luften i brænderiet, minder for en lægmand (som skribenten her) nok mest om cognac eller calvados. Men den koncentrerede duftstrøm fra æblebrændevinen i smagsglasset gør det klart, at her er tale om en brændevin af en ganske særlig kaliber.

Brændevinen fra Brænderiet Enghaven er skabt på traditionelle danske æblesorter som filippa, belle de boskoop, ingridmarie og coxorange. Æbleelskere vil kende forskellen i smagen på disse æbletyper, der adskiller sig fra hinanden bl.a. i sødme og syrlighed. Det er karakteristika, der også gør sig gældende i duftforskelle fra de modne æbler.

Netop disse duft- og smagsforskelle lykkes det for det lille destilleri Brænderiet Enghaven at få frem i deres frugtbrændevine. Bag foretagendet står tre personer. En af dem er gymnasielærer ved Teknisk Gymnasium i Randers Esben Moestrup. 80 pct. af sin arbejdstid anvender han på at undervise gymnasieelever i samfundsfag, filosofi og historie. 20 pct. arbejdstid plus en meget stor del af fritiden bliver lagt i brænderiet, som gymnasielæreren har sammen med sin far, landbrugstekniker Erik Moestrup, og sammen med sin tidligere gymnasiekammerat, Mikkel Nordkvist. Sidstnævnte er i dag civilingeniør med en ph.d.-grad i bioteknologi.

Kvalitetsprodukt af dansk frugt

Esben Moestrup fik lov at gå på nedsat tid, da brænderiet skulle søsættes. Alene det at få de nødvendige godkendelser var et større projekt, som tog tid og mange kræfter. Men i 2009 kunne Brænderiet Enghaven sætte de første flasker frugtbrændevin til salg.

»Brænderiet er vores hobby. Det er ikke meningen, at vi nogensinde skal leve af at producere frugtbrændevin. Vi ønsker bare at blive rigtigt gode til at lave et kvalitetsprodukt, så vi kan levere det bedste på markedet. Det kan vi, netop fordi det er en hobby, som vi lægger vores sjæle i,« pointerer Esben Moestrup.

Sådan en hobby kan man have, når man tilfældigvis – som Esben Moestrup – er femte generation på en slægtsgård, der har plads til et brænderi og æbletræer inden for rækkevidde. Det, der driver Esben Moestrup og hans to

brænderikolleger, er drømmen om at skabe noget unikt af høj kvalitet.

»Vi ønskede at bruge den gode danske frugt til et kvalitetsprodukt. Gerne til noget, man ikke havde i Danmark i forvejen. I Tyskland og Frankrig er det helt almindeligt at drikke frugtbrændevin f.eks. til desserter, men den tradition har vi ikke i Danmark. Og danskere, der destillerer, har fortrinsvis kastet sig over at lave whisky. Men hvorfor ikke lave en rigtig god, dansk frugtbrændevin, når vi nu har så fantastisk gode æbler i Danmark?« spørger gymnasielæreren retorisk.

Det er så det, han og de to andre gør. Inspirationen er hentet fra Tyskland, Schweiz og Østrig, og det imponerende blankpudsede destillationsapparat med typenavnet aRoMat er også hentet i broderlandet Tyskland hos firmaet Müller Brennereianlagen GmbH.

Håndvaskede æbler uden sukker

Æblerne kom i første omgang fra Enghaven selv.

»Vi havde ambitioner om at plante så mange æbletræer, at vi kunne forsyne os selv med de forskellige sorter. Men den plan har vi droppet. I stedet har vi allieret os med flere små frugtavlere, der leverer æbler af høj kvalitet til os. Vi får bl.a. de æbler, der er for små eller for store i forhold til den størrelse, æbler skal have, når man sælger dem som spiseæbler,« forklarer Esben Moestrup.

Selve processen foregår ved, at æblerne først bliver håndvasket. Eventuelle pletter skæres bort, inden æblerne moses. Herefter pumpes den knuste frugt – mæsken – over i en gæringstank, hvor der tilsættes gær.

»Vi tilsætter ikke sukker, som andre producenter vælger at gøre for at få mere alkohol ud af gæringen. Konsekvensen af at tilsætte sukker er nemlig, at forholdet mellem frugtaroma og alkohol mindskes, og det ønsker vi slet ikke. Vi vil netop skabe ædle frugtbrændevine med så stor aromakoncentration som muligt, også selv om det betyder en langt højere råvarepris per flaske, end hvis vi tilsatte sukker,« forklarer Esben Moestrup.

Under gæringen omsættes sukkeret i frugten til alkohol, og der dannes en række aromastoffer.

»Vi gærer ved relativt lave temperaturer. Det betyder, at gæringen sker ret langsomt, men til gengæld udvikles



der flest muligt af de aromastoffer, vi ønsker,« understreger Esben Moestrup.

Hoved, hjerte og hale

Når mæsken er gæret færdig efter 4-10 uger, skal den destilleres.

»Vores destillationsapparat adskiller sig fra traditionelle destillationskolonner ved, at der finder en større koncentration af aromastoffer sted. Energien til destillationskolonnen kommer fra et træfyr, hvor vi fyrer med træ fra Enghavens egne skove. Vi bruger altså en fornybar ressource til opvarmningen,« fortæller han.

Under opvarmning af mæsken i destillationsapparatet fordamper den dannede alkohol, en række aromakomponenter samt andre flygtige stoffer. Dampene kondenseres og opsamles.

»Det første destillat kaldes *hovedet* eller forløbssprit. Hovedet indeholder foruden sprit andre udrikkelige komponenter. Vi dufter derfor løbende til destillatet for at sikre os, at al forløbssprit kasseres. Selv et par enkelte dråber forløbssprit i det endelige produkt kan ødelægge det fuldstændigt,« forklarer Esben Moestrup.

Det andet destillat er *hertet*, der er rigt på de ønskede aromastoffer. Hertet danner basis for de ædle frugtbrændvine.

Efter hertet kommer *halen*, der ikke er lige så rig på aroma.

»Vi dobbeltdestillerer halen. Det vil sige, at vi udsætter den for en ekstra destillation for at få en forholdsvis neutral sprit. Denne sprit bruger vi til de traditionelle krydderbrændvine, som vi giver smag med forskellige danske bær og urter.«

Det er i forbindelse med at adskille de tre destillatfrak-

tioner *hoved, hjerte og hale*, at brændevinsmagerens håndværk kommer ind i billedet.

»De tre destillater kommer i umiddelbar forlængelse af hinanden. Derfor dufter, smager og føler vi på destillatet under hele destillationen, så vi sikrer os, at der ikke kommer halesprit med i hertet, og så vi får adskilt hertet fra halen,« slår Esben Moestrup fast.

Nyt projekt med cider og pommeau

Han glæder sig meget til den nye sæson, som går i gang i slutningen af august, når de første æbler er klar til at komme under kærlig behandling i brænderiet. Og hvornår den brænderiinteresserede gymnasielærer er klar til at gå på fuld tid igen, vil vise sig. Indtil videre nyder han kombinationen af undervisning og hobby. Og der er ikke noget, der tyder på, at hobbyen kommer til at fylde mindre i hans liv. Tværtimod.

»Vi har lige kastet os over et nyt udviklingsprojekt, som er støttet af EU- og landdistriktsmidler. Det er et projekt, hvor vi skal producere cider og pommeau på gamle danske æblesorter. Vi vil nemlig gerne udnytte alt undervejs i processen fra det rå æble, til det er blevet til brændevin. Derfor vil vi også med tiden producere æblemest,« fortæller Esben Moestrup.

Cider kender de fleste. Det er en mousserende læskedrik med en meget lav alkoholprocent. Pommeau er en hedvin, som er lavet på most, der gærer. Gæringen stoppes ved at hælde brændevin i, og man får en hedvin med en alkoholprocent på ca. 20. Herefter skal den lagre på træfade. ■

Læs mere om frugtbrændvinen på www.braenderiet-enghavaen.dk

Rie Nielsen er freelancejournalist