



Facebook

Twitter

LinkedIn

Vårens Ølaften ble en stor opplevelse både for gane og det sosiale. Sjelden finner man et mer egnet lokale for bryggeriaktivitet og fest som på Søndre Vettre gård. Driftsbygningen huser både bryggeriets produksjonsanlegg og et velegnet festlokale som er en oppgradert og nyoppusset utgave av den tidligere kafe «Himmelblå». Festkomiteen hadde gjort en god jobb med forberedte langbord med pølsemat av alle slag og lokalt bakverk som klart matchet det som skulle komme. Vi ble introdusert til bryggeriets forskjellige ølsorter fra Lager, Ale, Porter og IPA av en opplagt Hans Ellef Wettre Jr. Sammen med sin bryggerimester Marius Hansen ble vi orientert om ingrediensene – malkorn, humle og gjær samt om hvordan disse gjennom forskjellige prosesser ble til produktene vi fikk servert. Bryggeriet ble igangsatt 12.12.12 og de forskjellige produkttypene ble uten store markedsføringsutgifter snart å finne i hyllene både til de lokale matvareforretningene og på Vinmonopolet. Presidenten ble så revet med etter omvisningen og i diskusjon med bryggerimester at han ikke fikk takket festkomiteen for det glimrende arrangementet, den velkomponerte serveringen og den gode stemningen som rådet. En meget vellykket aften hvor vi fikk både demonstrert lokalt grunderskap og gjennomført et bedriftsbesøk til en lokal virksomhet som åpenbart hevder seg i et populært ølbryggermarked.

RD



Facebook

Twitter

LinkedIn