

MÅNEDSBLADET

Glemmer du



Bryggeren i Kastrup

Nr. 3 Marts 1997
Tårnby Kommunes
Lokalhistoriske Samling

Bryggeren i Kastrup

I disse Bryggertider er det på sin plads at fortælle lidt om en bryggerfamilie i Kastrup, der var aktive i faget samtidig med TV-seriens brygger Jacobsen.

MARTIN PETERSEN

Navnet Kastrup Værk er ikke så kendt som "Bryggergården", men de to steder er identiske. Stedet blev i folkemunde kendt som "Bryggergården", da der her i 1838 blev oprettet et hvidtølsbryggeri og et brænderi af ejeren af Kastrup Værk, Martin Petersen. Han var i forvejen engageret i driften af kalkværket og et bjergningselskab. Han havde desuden 5 år før fået bevilling på at drive et værthus på værket. Her kunne han dog kun sælge øl og brændevin til en begrænset kreds nemlig værkets arbejdere og de søfolk, der kom i land i havnen. Mon ikke det var behovet for at fabrikere eget øl til værtshuset, der satte det hele i gang? Da kalkværket og bjergningselskabet sikkert optog det meste af hans tid, overlod han bryggeriet til Jens Larsen.

BRYGGERFAMILIEN LARSEN

Brygger Jens Larsen kom til Kastrup i begyndelsen af 1840'erne. Han var født i 1805 i Nordsjælland. Han giftede sig med Karen Marie Poulsen, der var født i København. De fik 8 børn, 5 drenge og 3 piger. 3 af sønnerne fik arbejde på bryggeriet, den ældste søn Lars Christian var maltgjører, Carl Monrad bryggersvend og Johannes var en overgang bryggeritapper. En fjerde søn, Valdemar blev uddannet til søs. I 1880 var han styrmand ombord på et skib, der blandt sine passagerer havde kunstmaleren Th. Philipsen. På turen op gennem Drogden

passerede de Saltholm. Her blev Th. Philipssen for første gang opmærksom på øen, og Valdemar Larsen tilbød at tage ham med til øen. Og det kom der siden mange dejlige malerier ud af.

Jens Larsen overlod i 1872 bryggeriet til sønnen Carl Monrad, men fortsatte selv som værthusholder eller som det også blev kaldt marketender i Bryggergården. Her kunne der foruden øl også købes andre fornødenheder.

Den ældste søn, **Lars Christian**, overtog marketenderiet efter faderens død i 1878, men i 1890 flyttede han over til broderens bryggeri som maltgører. Han var gift med tømrermester Wesths datter, Laura. Efter mandens død startede Laura en manufakturforretning i Alleen omkring 1900.



Havnecafeen også kaldt "Tutten" og "Kystens Perle" fejrer 150 års jubilæum for Martin Petersens bevilling. Fra venstre Kjeld og Lone Als og direktør Linde A/S Ny Kalkbrænderi. 1983. Foto: Kurt Haugaard

Johannes Larsen kom først i lære som tømrer hos tømrermester Westh i Kastrup, hvor han fortsatte nogle år som svend. Da hans bror, Carl Monrad, flyttede bryggeriet til Saltværksvej arbejdede han her nogle år som øltapper. Siden drev han sammen med sin kone Madsine marketenderiet på Kastrup Værk. Her boede Th. Philipsen i de perioder, hvor han malede på Saltholm. I øvrigt sendte han mange breve til Madsine fra sine udenlandsrejser. Johannes Larsen var i 6 år medlem af sognerådet heraf de 3 som formand (fra 1902-1905).



Johannes Larsen, ca. 1900. Fot Carl Flensburg

Carl Monrad var som nævnt den af brødrene, der kom til at drive bryggeriet videre.

Mon Carls far havde en bestemt pige i tankerne som sønnens tilkommende, var det Bryggergårdens ejer Martin Petersen, der havde en finger med i spillet, eller afgjorde Carl det selv? Under alle omstændigheder blev Carl gift med Martin Petersens barnebarn, Marchen Caroline, i 1872. Ved denne lejlighed blev det bestemt at Carl skulle overtage faderens bryggeri.

I 1885 fik bryggeriet vokseværk, og Carl Monrad Larsen besluttede at bygge et nyt bryggeri på Saltvæksvej.



C.M. Larsen ved Bryggergården ca. 1900. Marketenderiet ses til højre. Foto Carl Flensburg.

Problemerne for de mange små bryggerier i Københavnsområdet tårnede sig op i disse år. De havde hård konkurrence fra bl.a. Brygger Jacobsens Carlsberg, men også rabatter til værthusene, og udsigt til at øllet for første gang skulle beskattes, gjorde det vanskeligt at overleve. Derfor gik 11 bryggerier sammen om oprette et aktieselskab "De Forende Bryggerier". Heriblandt var Kastrup Bryggeri. Bryggeriet forsatte på Saltværksvej, nu med den tidligere ejer som bestyrer.

Kort tid herefter købte C.M. Larsen Bryggergården og overlod bestyrerposten til sin søn Carl Martin. Produktionen på Saltværksvej ophørte i 1905, og bygningen blev i en periode brugt som øldepot.

Brygger Carl Monrad Larsen blev en markant skikkelse på Amager. Han var en af initiativtagerne til Amagerbanen, han sad desuden i Amagerbankens bankråd og var formand for sognerådet fra 1880-1883. Han var ved sin død i 1902 desuden også formand for kommunens bygningskommission.



Kastrup Bryggeris etiketter før sammenslutningen

ØLBRYGNING

Arbejdsgangen på et bryggeri består: i maltning , brygning, gæring, lagring og aftapning. Hovedingredienserne er byg og vand. Selvom ølbrygningen er blevet udviklet siden bryggerne Jacobsen og Larsens tid, er principperne de samme.

Maltning: Først skal bygkernerne udblødes i vand i ca. døgn. Det kaldes også for støbning. Derefter skal byggen spire i ca. 6-8 dage i kasser eller tromler. Herved dannes grønmalt, som skal tørre på en såkaldt kølle, et tørreanlæg, der opvarmer malten til ca 83- 200 grader. Herved dannes der aromastoffer, og malten bliver mørkere. Spirene fjernes derefter fra malten, der knuses.



Bryggeriet på Saltværksvej ca. 1900

Brygningen: Den knuste malt skal herefter mæskes i et kar , det vil sige den blandes ved ca.40-60 grader med vand og evt. råfrugt d.v.s. stivelsholdige råmaterialer fra f.eks. majs eller ris. Mæsken opvarmes trinvis til 75-80 grader, hvorefter den filtreres, så skallerne tilbageholdes. Den frafiltrede væske kaldt for urt-hædes op i en urtkedel. Skallerne eller masken går ikke til spilde, den er eftertragtet som kreaturfoder.

Urten koges nu med humle i 1½ time. Derfter filtreres humle og protein- og garvestofferne fra..



Personale på De Forenede Bryggerier i Kastrup. C.M. Larsen står med den kasket yderst t.v., En af bryggersvendene, Jens Andersen havde været ansat siden 1868. Ca. 1892.

Gæringen: Urten skal nu hurtigt nedkøles i kølestokken eller pladekølere til passende gæringstemperaturer Her skelner man mellem undergæret øl (8-13 grader), som er til bayersk øl og overgæret øl (15-18 grader) til hvidt-og skibsøl. Gæren havde man dengang gemt fra tidligere bryg. Den afkølede urt luftes nu med steril luft og ledes ned i gærkarret.

På brygger Jacobsen tid var det på dette punkt- som vi har set det i TV-serien- at problemerne kunne tårne sig op. Hvis man ikke havde helt fod på temperaturen, kunne det gå galt.

Gæringen foregår i gærkar, og urten tilsættes nu enten over- eller underølgær afhængig af, hvilken type øl man vil fremstille. Gæren fremkalder alkoholgæringen. Overgæringen varer kun 2-4 dage undergæringen 8 dage. Herefter skal øllet lagres.

Lagringen: foregår i dag ved 0 grader i lukkede tanke af aluminium, men på brygger Jacobsen og Larsen tid var det i træfade. Ved lagringen modnes øllet med hensyn til smag aroma og holdbarhed. Efter ca. 3-6 uger er øllet tilpas lagret for almindeligt øl, eksportøl lagres mellem 4-8 uger.

Aftapning. Efter lagringen filtreres øllet stadig ved 0 grader. Idag opsamles det nu helt klare øl i lukkede tanke, som sendes til tappemaskiner.

Fra 1830'erne begyndte bryggerierne at tappe øl på flasker i stedet for på fade. Ølflasken blev standardiseret i 1904 og det holdt indtil 1976 hvor Faxe bryggerierne indførte den buttede fadølsflaske. Mon ikke Kastrup Glasværk har afsat en hel del flasker til Kastrup Bryggeri?

Hvis du har billeder, oplysninger eller andet af lokalhistorisk interesse, så henvend dig til:

LOKALHISTORISK SAMLING
KAMILLEVEJ 10
2770 KASTRUP
TLF. 32 46 05 45

ÅBNINGSTID:

MANDAG 16-20

TIRSDAG 12-16

FREDAG 12-15

Lokalhistorisk Samling har desuden udstillinger på Kastrupgårdsamlingen:

Midt på Amager og Kastrup Glas

Åbent: tirsdag - søndag 14-17

onsdag tillige 19-21

Og på Plydsen, Amager Standvej 350:

Kastrupfiskerne og havnen, Plydsen, og Stoppenålen.

Åbent: Lørdag og søndag 13-16