

# BRYGGE- KULTURENS HUS

**Et hus der fremmer viden om og interesse for  
bryggekulturen i Danmark  
– et hus for alle bryggeentusiaster**

**SE / SMAG / LÆR / PRØV / SPIS**



### ***Hvorfor Bryggekulturens Hus?***

I gennem en årrække har der nationalt og internationalt set været en stigende interesse for bryggekultur og fødevarerproduktion, og der er desuden et øget fokus på naturen som ressource og smagsgiver. Danskerne brygger øl, cider, whisky, vin og saft som aldrig før – og særligt specialøllene er blevet en del af danskernes hverdag.

Bryggekulturens Hus skal være et hus, der favner og udvikler denne tendens – et hus, der er med til at skabe en tydeligere kultur og identitet omkring brygningen af især dansk øl. Et hus der kan fungere som et samlingssted og udviklingssted for alle med interesse for bryggekulturen i Danmark.

Huset skal særligt være med til

- at fremme viden om teknikker og råvarer i bryggekulturen og dermed udvikle den fælles danske bryggekultur.
- at understøtte udviklingen af en fælles dansk bryggekulturfortælling, der kan være med til at udvikle oplevelsesturisme omkring øllet i hele landet.
- at understøtte og udvikle nye og styrkede lokale værdikæder fra jord til bord inden for bryggekulturen.
- at understøtte udviklingen af en bæredygtig, vidensbaseret og nydelsesorienteret alkoholkultur i modsætning til en ruskultur.

Bryggekulturens Hus skal være et nationalt center for viden, oplevelser og inspiration om bryggekultur, bryggekulturens historie, råvarer og forarbejdning. Huset vil rumme formidlingsaktiviteter, laboratorium, kursuslokaler, gastrokøkken og butik.

### ***Hvorfor i Thy?***

Thisted Bryghus har en historie som bryggeri på 120 år og er flere år i træk blevet udnævnt til danske ølentusiasters foretrukne bryggeri, ikke mindst pga. sin legende og eksperimenterende tilgang til kunsten at brygge øl i pagt med naturen og den gode smag. Bryggeriet ligger derudover i et landområde, dør om dør med råvarerproducenter og naturen som spisekammer, hvilket giver unikke muligheder for at uddybe forståelsen for forbindelsen mellem råvarerne, producenterne og det færdige produkt.

Thisted Bryghus lagde sidste hånd på et nyt bryggeri i 2020, og det gamle bryggeri er dermed funktionstømt.

Bygningen er en karakteristisk og smuk velbevaret rødstensbygning fra 1899 – og et glimrende eksempel på bryggerikulturen i Danmark. Bygningen ligger placeret med storslået udsigt ud over Limfjorden. Der er i bryggeriet truffet beslutning om, at man gerne vil donere bygningen til en selvstændig fond, hvis den kan bruges til et værdigt formål inden for bryggekultur.



### **Rammerne for projektet – Thisted Bryghus gamle bryggeri fra 1899**

Thisted Bryghus gamle bryggeri har et samlet areal på omkring 1900 m<sup>2</sup> fordelt på 5 plan. Den gamle bygning var i drift til årsskiftet 2019/2020, hvorefter bygningen blev ryddet og gjort klar til ombygning. Huset er gennemgået af restaureringsarkitekt Søren Kibsgaard, der har vurderet at bygningen gennemgående er sund og velegnet til at blive omdannet til et moderne formidlingshus. Der arbejdes på nuværende tidspunkt med et første bud på, hvordan man vil kunne disponere oplevelseshuset med en SPISE-etage, en SMAGE-etage, en LÆRE-etage, en PRØVE etage og en SE-etage, men det endelige oplevelsesdesign udvikles først senere i processen.

Bygningen er allerede blevet udmatrikuleret, hvilket muliggør, at Thisted Bryghus kan overdrage bygningen til en selvejende erhvervsdrivende fond med almennyttigt formål.

### **Indhold/program**

Huset vil være åbent året rundt, hvor huset vil formidle og fremme interessen for dansk bryggekultur gennem udstillinger, guidede turer, oplæg, workshops, kurser og smagsoplevelser.

Vi forestiller os, at der er følgende oplevelseselementer i huset, du kan:

- SE hvordan et professionelt bryggeri fungerer.
- PRØVE at brygge selv.  
Bryggeeksperimentarium & -laboratorium, hvor der året rundt vil være aktiviteter, der udvikler bryggekulturen f.eks. gn. bryggekurser, smagssætning af egen øl, råvarerforfyldelse etc.  
Huset ønsker hermed at bidrage til den fortsatte udvikling af dansk øl ved at give den besøgende mulighed for at få en dybere forståelse af, hvad godt håndværk er og dybere viden om betydning af råvarerne for det færdige produkt.
- LÆRE om bryggekulturen i Danmark  
Fast udstilling, der formidler bryggekulturen i Danmark. Rejsen fra nødvendig drikkevare til nydelsesmiddel og kulturform. Dybere forståelse af værdikæden omkring bryggekulturen.
- SMAGE på råvarer og bryg.  
Huset ønsker at fremme vores evne til at smage, påskønne og forstå råvarernes betydning ved løbende at arrangere specialsmagninger og smagekurser.
- SPISE mad til.  
Huset vil gennem eksemplet sætte fokus på koblingen mellem mad og bryg og øge interessen og

evnen til at vælge de rigtige drikkevarer til forskellige typer mad. Der vil også være mulighed for at prøve specialbryg fra eksperimentariet samt deltage i et bredt udbud af smagekurser.

### **Samarbejder om projektet**

Projektet er i sin natur et samarbejdsorienteret projekt, der ønsker at samle mange kræfter om tilblivelsen og den efterfølgende drift af huset. På nuværende tidspunkt er følgende partnerring nedsat:

- Danmarks Bryggeriforening (med 80 medlemmer)
- Thy Erhvervsforum
- Thisted Bryghus

Derudover ønsker vi bl.a. at kunne indgå samarbejde med:

- Thisted Kommune
- Foreningen for Danske Ølentusiaster
- Lokale og regionale fødevarefællesskaber, f.eks. Food Cluster Thy og Regional Madkultur.
- Landbrugssektoren – lokalt og nationalt, f.eks. Gyrop, Dragsbæk Maltfabrik, Landbrug & Fødevarer m.fl.
- Turismesektoren – lokalt, regionalt og nationalt, f.eks. Thy Turistforening, Destination NordVestkysten, Visit Denmark.
- Andre projekter og aktører, f.eks. Kornets Hus i Hjørring, Nationalpark Thy, Naturstyrelsen Thy, Museum Thy, Cold Hawaii.
- Ungdomsuddannelser og andre uddannelser, f.eks. EUC Jord-til-bord, landbrug- og fødevareuddannelserne.

### **Organisation, økonomi, målgruppe og tidsperspektiv**

**Organisation:** Det er tanken, at Bryggekluturens Hus etableres i en struktur der udgøres af en eller flere erhvervsdrivende fonde med almennyttige formål. En bygningsfond, der har til formål at udføre ombygningen og eje bygningerne tilhørende Bryggekluturens hus, og en driftsfond der skal leje bygningerne.

Der er nedsat en styregruppe for projektet bestående af Direktør for Bryggeriforeningen, Niels Hald, Direktør for Thisted Bryghus, Aage Svenningsen og Erhvervschef for Thy Erhvervsforum, Anne Hansen. Styregruppen fortsætter, indtil der etableres den endelige juridisk enhed for projektet. Der er opbygget en mindre projektorganisation omkring projektet bestående af repræsentanter fra de forskellige organisationer med en tilknyttet projektchef.

**Økonomi:** Huset er tænkt som en selvejende enhed, forventeligt i en fondsstruktur, der geninvesterer overskuddet i huset selv og uddeler en fast procentdel af overskuddet til almennyttige formål. Anlægsøkonomien i projektet er afhængig af fondsfinansiering og sponsorater. Thisted Bryghus bidrager med bygningsmassen, der overdrages gratis til Fonden for Bryggekluturens Hus. Der er på nuværende tidlige tidspunkt udarbejdet et første estimat på bygningstilretningen *eksklusive indretning* på 29 mio. kr. eksklusiv moms af restaureringsarkitekt Søren Kibsgaard.

Driftsøkonomien i huset vil forventeligt basere sig på entreindtægter, aktivitets- og salgsindtægter, lejeindtægter samt fonds- og projektmidler. Der er foreløbigt udarbejdet et driftsbudget for med et estimat på driften i det første år. Det endelige bud på driftsøkonomi over 10 år vil blive udarbejdet.

## Kort projektbeskrivelse af Bryggekulturens Hus 2021

Projektøkonomi. Alle aktiviteter i projektet finansieres på nuværende tidspunkt af samarbejdspartnerne i projektet, dertil kommer en donation på 300.000 kr. fra den lokale sparekasse til projektmodning.

### Målgrupper:

Bryggekulturens hus er for alle og skal kunne inspirere på flere vidensniveauer:

- Danske og udenlandske turister på tværs af aldersgrupper og køn, der interesserer sig bryggekultur og råvarerforarbejdning.
- Lokalområdets mange erhvervsaktører, producenter, foreninger, ungdomsuddannelser m.v.
- Amatørbryggere og professionelle ølproducenter fra nær og fjern

### Tidsperspektiv:

Der stiles efter, at huset kan være i drift medio 2023, hvilket naturligvis afhænger helt af, hvordan finansieringen af byggeriet forløber i indeværende år. Det er tanken, at driftsmodningen løbes i gang sideløbende med anlægsfasen.

	2021		2022		2023	
	1. halvår	2. halvår	1. halvår	2. halvår	1. halvår	2. halvår
Fondsperiode og projektmodning anlæg og udstillingskoncept	x	x				
Anlægsfase 1: projektering og udbud			X			
Anlægsfase 2 – byg og aflevering				X	X	
Udvikling og finansiering af drift		X	X			
Forberedelse til drift, løbende igangsættelse af projekter frem til idriftssættelse				X	X	
Idriftssættelse						x

