

Nýtt øl komið á marknaðin:

»Svarta fárið« frá Føroya Bjór

Tá Café Náttur lat uppافتur fríggjadagin eftir umbygging, nýtti Føroya Bjór høvi at bjóða gestunum nýggja myrka ølið, sum kallast »Black Sheep«. Ølið er ein roynd hjá Føroya Bjór at bjóða føroyingum fjølbroyttari øl.



Tá frá Føroya Bjór royna nýggja ølið. Heini Waag, Anna Petersen, frá Føroya Bjór goymsluni í Havn, og Einar Waag, stjóri á Føroya Bjór í Klaksvík. Mynd: Kalmar

EIRIKUR LINDENSKOV
Tá Café Náttur í Havn lat uppافتur fríggjadagin eftir umbygging, kom samstundis eitt nýtt øl frá Føroya Bjór

á marknaðin. Ølið kallast Black Sheep - ella svarta fárið.

Einar Waag stjóri á Føroya Bjór sigur við Sosialin, at teir í longri tíð hava spelt sær við tankan um at koma við einum nýggjum slag av øli.

- Tað er ikki tí, at vit halda at Gull og Veðr ikki er nóg gott longur. Men líta vit kring okkum - eitt nú í Keypmannahavn, so er tað

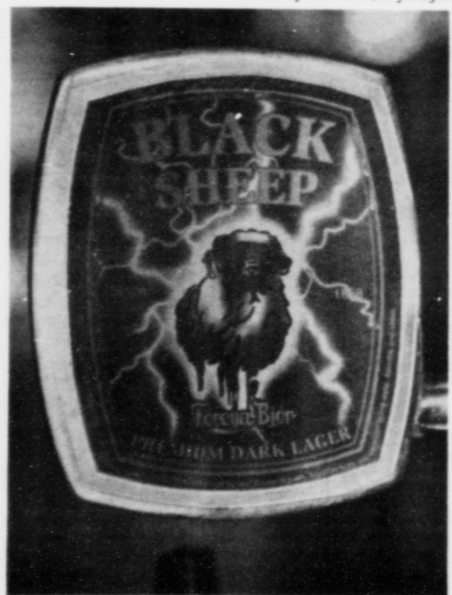
seinnu árin verðið alt meira vanligt við fleiri slagum av øli. Fyri eini fimm árum síðani fekk tú stórt sæð bara tað, sum svarar til gull og veðr, men í dag fært tú minst 40 slag. Vit halda, at føroyingar eisini skulu hava fleiri slag at velja ímillum. A fákmalinum kallast hetta slagðið av øli All-Malt. Til hetta ølið verður bert nýtt malt - ikki ráfrukt, sum annars verður brúkt til vanligt øl.

- Hetta gevur ølinum ein fyldigari smakk, sigur Einar Waag.

- Enn er hetta tó bert ein roynd - eitt alternativ, sum vit vildu royna. At vit so nýttu høvi, nú ein okkara stóru kundum, Café Náttur lat uppافتur, til at fáa ølið á marknaðin, var eisini fyrst at fáa reaktiónir frá fólki - og tað hava vit eisini longu fingið, og fólk lata væl at. »Black Sheep« kallast ølið - men hvi navnði?

- Nú hava vit altíð havt veðrin á býmerki okkara. Nú vildu vit finna eitt annað navn, sum kortini ikki lá so fjart frá býmerkinum. Vit

Nýggja ølið frá Føroya Bjór - sum fyrbils bert fæst sum fatøl - eitur Black Sheep - svarta fárið. Hetta er myrkt øl, All-Malt, sum teir serkønu síga. Einar Waag stjóri á Føroya Bjór sigur, at hetta er ein roynd at gera úrvæð av føroyskum ølið fjølbroyttari



Bygt um í fimm dagar og nætur:

Café Náttur í fronskum stíli

Mánadagin í síðstu viku lat Café Náttur aftur. Fríggjadagin lat caféin uppافتur - umvæld og umbygð í ektadum fronskum stíli.



Turið Samró í Havn rekur bæði handlin og Café Náttur. Tað var í Árhúus at hon og maðurin, Óli, finga hugskotið at royna eina café í Havn.

EIRIKUR LINDENSKOV

Café Náttur í Havn lat uppافتur fríggjadagin, eftir at hava verið afturlatin síðani mánadagin. Handverkarar hava arbeitt dag og nátt við at umvæla og umbyggja caféina. Stílin er broyttur - og meira gjøgnumfóddur nú.

Tað er Turið Samró sum rekur Café Náttur. Hon hevur, saman við serkønum fólki staðið fyrst innrættingini, sum ikki minnir sørt um eina franska café.

Innbúgið er eisini skift út - alt er gamalt - antikt, so tú fært rætta caféhugnan. Gamli diskurin hjá Essaba er eisini komin tilsín rætt - nú kortini sum bardisk-

ur.

Café Náttur lat upp fyrst fyri árum síðani. Óli Samró segði m. a. undir móttøkuni fríggjadagin, at ætlanin við caféini var at finna eitt alternativ til vanliga býarlívið í Havn, sum tey hildu vera ov einstátt.

Tey hava bæði búið niðri í Árhúus, og gingu nógv á café har. Har finga tey hugskotið, sum nú er verðið til veruleika.

Handlin Náttur, sum eisini var í gomlu húsunum hjá Essaba er afturlatin, men letur um stutta tíð uppافتur í Fútastovu - gamla handlinum hjá Carl á lag.

hava eisini hugsað um útlenska marknaðin, sigur Einar Waag. - Eisini hevur heitið nakað við myrka ølið at gera gera - og kanska vit eru tey svørtu fárin í kongarikinum, leggur Einar Waag skemtandi afturat.

Einar Waag letur annars væl at søluni hjá Føroya Bjór. Tað var farið at ganga skeiva vegin, men tá teir fyrst nærast fyri árum síðani fóru at lata sodavatnið í plastflöskur tók teir ein ríviligan part av marknaðinum aftur.

Ósølan minkaði nógv, tá Rúsdrekkasølan lat upp. Tey fyrstu tvey árin var tað eitt skráði, men seinnu árin hevur Føroya Bjór vunnið

partin aftur.

Føroya Bjór hevur í dag 80% av framleiðsluni av veikara ølinum - Veðrurin, og 60% av gullølunum. Tá Rúsan lat upp hevði danska ølið um 8-9% av marknaðinum. Henda søla vaks til um 16%, men er nú aftur minkað.

- Fólk keypa meira føroyskt, sigur Einar Waag. Viðurskiptini millum Føroyar og Danmark hava kanska gjørt sitt, heldur Einar Waag, sum kortini heldur, at góðskan á føroyska ølinum man hava størsta týðningin. Fyribils fæst ølið bert sum fatøl, men arbeitt verður við at fáa tað í flöskur eisini.