Ølfagnaður á Hotel Føroyum

Einar Waag, Føroya Bjór, Birna Jocobsen, sølu- og marknaðarleiðari á Hotel Föroyum, Johan Mortensen, Restorffs Bryggjarí, Tummas Láadal, yvirtænari á Hotel Föroyum og Sjúrður Ludvig frá P/F Poul Michelsen, sum umboðar útlendsk øl í Føroyum

Mynd: Jens Kristian Vang

Fríggjakvøldið 16. september skipar Hotel Föroyar fyri stórum ølfagnaði, har høvi verður at royna ymisk øl frá føroysku og útlendskum bryggjaríum. Eisini verður góður matur og dansur

ØLFAGNAÐUR
Eirikur Lindenskov
eirikur@sosialurin.fo

Roknað verður við nógvum fólki, tá Hotel Föroyar fríggjakvøldið 16. september letur dyrnar upp fyri fyrsta ølfestivalinum - ella ølfagnaðinum, sum tey kalla tiltakið. Har verður skipað fyri borðhaldi, ølsmakking, ølkunning eins og undirhald, sangur og dansur eisini er á skránni.

Tey bæði føroysku bryggjaríini, Føroya Bjór og Restroffs verða við, eins og útlendsku ølini frá Carlsberg og tey, sum P/F Poul Michelsen umboðar, Heiniken, Murphy´s, Royal og Royal Unibrew. Høvi verður at smakka eini 15 sløg við borðhaldið, men í barrunum, sum bryggjaríini hava aftaná, verður høvi at smakka enn fleiri øl.

- Endamálið er sjálvandi at geva fólk størri kunnleika um øl - og um, hvussu tey ymsu sløgini kunnu nýtast til ymisk høvi, sigur Tummas Láadal, yvirtænari á Hotel Föroyum.

Til borðhaldið bjóðar Hotel Föroyar vælkomudrykk, tríggjar døgurðarættir, og síðani verður ølsmakking við 25 sløgum av øli.

- Kostnaðurin fyri alt tiltakið er 550 krónur, og tá verður ókeypis øl alla náttina, sigur Birna Jacobsen, sum er sølu & marknaðarleiðari á hotellinum. Hon leggur afturat, at um fólk vilja gista á hotellinum eisini, er prísurin 850 kr fyri hvønn. Um fólk bert vilja til dansin við ókeypis øli alla náttina, er kostnaðurin 180 kr fyri hvønn.

Johan Mortensen frá Restroffs Bryggjarii sigur, at endamálið við tiltakinum ikki er at fáa fólk at drekka meira øl, men at gera fólk tilvitað um, hvussu ølið kann njótast enn betur - ella at fáa fólk at drekka kvalitetsøl.

Vínsnobbarí

- Seinastu árini hava vit verið vitni til eitt satt vínsnobbarí. Fólk kunnu ikki eta ein búff uttan at drekka vín afturvið. Hetta er als ikki neyðugt, tað ber væl til at eta búff ella annað við góðum øli afturvið, heldur Johan Mortensen. Hann vísti sum dømi á døgurðan í Skálanum í Klaksvík í sambandi við vitjanina hjá Göran Persson, svenska forsætismálaráðharranum. Har var nógvur góður føroyskur matur, t. d. fiskur, borðreiddur saman við góðum føroyskum øli frá báðum bryggjaríunum.

- Tað eru nærmast tvangstankar hjá fólki, at tey mugu hava vín til útlendskan mat, men hetta er tað reina snobb, heldur Johan Mortensen, sum fegnast um tiltakið hjá Hotel Föroyum.

Hóast kapping uttanifrá, so liggur marknaðarparturin hjá føroysku bryggjaríunum oman fyri 80% av marknaðinum. Parturin hjá útlendska ølinum er nú minkandi, og liggur sambært føroysku bryggjaríunum á 17%.

Einar Waag er stjóri á størra føroyska bryggjarínum, Føroya Bjór, og hann letur væl at søluni, tí teir hava merkt eina framgongd seinastu sjey mánaðirnar.

Bryggjaríið í Klaksvík hevur eisini roynt seg á útlendska marknaðinum, fyrst og fremst í Danmark. Har hevur bryggjaríið fingið nýtt umboð, og sølan er vaksandi, sigur Einar Waag, hóast hetta enn ikki er serliga stórur partur av samlaðu søluni hjá bryggjarínum.

Hann vísir á, at eitt nú Black Sheep kundi verið seld sum ein kvalitetsøl.

- Men høvdu vit tappað hana í serliga fløsku, so høvdu danir kanska betur tikið hana til sín. Danir vilja treyðugt gjalda meira enn einar 2-3 krónur fyri eina vanliga øl, men gjalda fegnir einar 40-50 kr fyri eina serliga kvalitetsøl, vísir Einar Waag á.

Øl entusiastar

Ølsmakking er eitt nýtt fyrbrigdi í Føroyum. Men hóast tað, so eru fólk, ið hava serligan áhuga fyri øli. Ein teirra er Heri Petersen, sum eisini vit eisini hittu á Hotel Föroyum. Teir eru sjey mans, sum javnan hittast at smakka ymisk øl. Hetta er ein siður, sum teir hava tikið við sær úr Danmark.

- Tað vísir seg kortini at verða sera trupult at skipa fyri hesum í Føroyum, tí tað er so skjótt, at tú hevur smakkað øll ølsløgini, sum eru at fáa, sigur Heri Petersen. Higartil hava ølsmakkararnir smakkað 150 ymisk ølsløg - og nógv av ølsløgunum hava teir sjálvir sleipað heim í kuffertum. Heri Petersen vísir eisini á, at galdandi rúsdrekkalógin bannar øli, sum er millum 5,8 og 10 prosent.

- Tað er løgið, at vit kunnu drekka alt sum er millum 0 og 5,8 prosent og alt sum er millum 10 og 50%. Hví skulu vit ikki kunna drekka tað, sum er millum 5,8 og 10%, spyr hann.

Tiltakið á Hotel Føroyum verður fríggjakvøldið 16. september, og pláss verður fyri umleið 500 fólkum.

Boripallur til føroyskt felag

Atlantic Petroleum hevur nú tikið næsta stigið í royndini at gerast oljuframleiðandi

Hesum boðaði felagið frá í tíðindaskrivi, sum varð sent út um døgurðaleitið mánadagin.

Boripallurin skal bora á chestnut-feltinum, har Atlantic Petroleum eigur 15% av rættindunum, og verður ætlandi farið undir veruliga oljuframleiðslu í 2007.

Boripallurin, sum avtala er gjørd um, hevur eina framleiðsluorku upp á 30.000 tunnur av olju um dagin, og verður soleiðis ein av minstu framleiðslueindunum í Norðsjónum.

Vilhelm Petersen, stjóri í AP, staðfestir, at felagið er væl nøgt um, at teir nú hava tikið næsta stigið móti veruligari framleiðslu. Eisini sigur hann, at hann er væl nøgdur um, at felagið kann fáa eitt gott avkast av íløgu síni, hóast talan er um eina av minstu framleiðslueindunum í Norðsjónum.

-jm

veitst tú ikki tað?
Sosialurin

um...
Sosialurin
Sosialurin
Sosialurin
Sosialurin
...er lisin
-so ert tú við!