

# Lærer'n ble ølbrygger

**Til sommeren må Jonas Jensen (37) ta sitt livs største avgjørelse: Skal han fortsette som lærer eller skal han bli ølbrygger på heltid?**

TORE SHETELIG  
tore.shetelig@dt.no  
920 10 287

Mjøndølingen driver i dag familiebedriften Eiker Ølfabrikk. Jonas Jensen dro bedriften i gang i 2014 - etter å ha brygget øl i seks år på hobbybasis.

- Jeg har fått permisjon fram til august - fra min jobb som lærer i naturfag og økonomi på Drammen videregående skole. Så når permisjonen går ut til sommeren, må jeg avgjøre om jeg skal bli ølbrygger på heltid, forteller Jonas Jensen.

## Viktig kontrakt

Det er de økonomiske resultatene som vil avgjøre det hele.

Bryggeriet seiler i medvind, og har nettopp fått et spennende tilslag - på en kontrakt med Vinmopolet.

- Vi vant anbudsrunder med «polet» om et nytt produkt som skal lanseres over hele Norge: Mjød, med fersk honning fra birøktere som holder til på Kon-

nerud og på Eiker.

## Helt uvirkelig

4. mars skal det nye ølet stå klart i «polets» hyller. Kontrakten går ut på at Vinmopolet skal selge mjøden fra Mjøndalen i av sine utvalg.

Statsbedriften har forpliktet seg til å selge Eiker Mjød i 62 butikker over hele landet - i 12 måneder.

- Dette er helt uvirkelig. Det er litt av et gjennomslag for oss. En veldig stor anerkjennelse. Vi er kommet inn i det som på fagspråket heter basisutvalget til Vinmonopolet. Dette utvalget er inngangsbilletten til salg i store volum - hvis kundene vel å merke liker ølet, sier Jonas Jensen.

## Stor spenning

Det er akkurat der spenningen liker, i forbindelse med et nytt produkt: Kundene må jo like smaken - før salget eventuelt skyter fart.

**» Dette er helt uvirkelig. Det er litt av et gjennomslag for oss.**

**JONAS JENSEN**  
daglig leder Eiker Ølfabrikk

Ølfabrikken holder til i nettopp

en gammel fabrikk. I det som fram til 1975 var papirsalen til Mjøndalen Cellulosefabrikk, brygges det nå øl på 375 kvadratmeter.

## Full produksjon

Det putrer og syder nå i alle de seks tankene. Fire av dem er på 1.000 liter hver mens to av tankene rommer 2.500 liter hver.

- Nå er det full produksjon her, smiler Jonas Jensen.

- Hvor er det største markedet deres?

- Definitivt i Oslo. Vi har fått godt innpass i kafeer og restauranter i hovedstaden. Vi selger også øl lokalt, men ikke i det omfanget som i Oslo.

## Ikke er dag er lik

- Hva er det morsomste med å være ølbrygger?

- Ikke én dag er lik. Vi tapper på flasker, brygger og holder butikkutsalget vårt åpent. Mange av kundene som kommer hit, vil også gjerne se nærmere på hva vi holder på med. Og da blir det omvisning.

## Strategisk jobbing

- Dessuten er det moro å jobbe strategisk med nye produkter. Ikke minst er det spennende å forhandle om kontrakter - når det gjelder salg av ølsortene, sier Jonas Jensen.



**HOBBYEN BLE JOBB:** Nå brygger Jonas Jensen på heltid. i hvert fall fram til sommeren. Da må han ta avgjørelsen om han skal tilbake til kateteret.

**FLERE OPPTURER:** - Det var inspirerende å komme til finalen i konkurransen «Årets øl 2015». Ringne vant, men vi ble blant de fem beste bryggeriene, sier en stolt Jonas Jensen. **FOTO: TORE SHETELIG**