

To Øl transformerer gammel fabrik til brygpub

B
R
U
S



BRUS er et 750 m² rått rum med aktiviteter der spænder bredt fra brygning, madlavning, shopping og spising.

Navnet 'BRUS' refererer til den mousserende kvalitet væske opnår, når det tilsættes kulsyre. BRUS er ejet og skabt af det danske craft beer bryggeri To Øl.

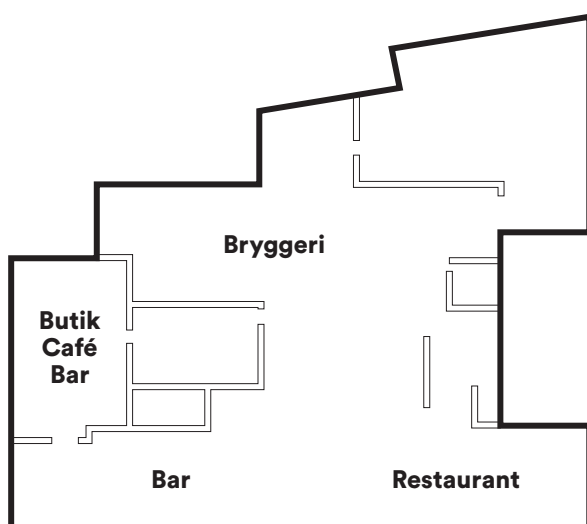
Design & interiør

BRUS er visuelt knyttet til det faktum, at det er et bryggeri. Bryggeriet er ikke specielt designet som et udstillingsvindue for gæsterne men er placeret i bunden af lokalet i al sin skinnende stål og pragt. Alt på stedet har en funktion – egetræstønderne er der ikke af æstetiske årsager men for at fadlagre øl. Træ er et naturligt materiale at arbejde med i et land som Danmark og eg er et gennemgående tema på hele stedet. Egetræet bærer konnotationer til tønderne men står også alene som den smukke træsort det er. Det er kun behandlet

med olie og står derved i sin reneste form. Tømmerne og møbelsnedkerne har ud fra 3 hele egetræer skåret den 9 meter lange bar, båsene i baren, barstolene samt bordene i baren og restauranten. Barbåsene refererer subtilt til ølproduktion med ryglæn skåret ud i form af øltønder og sæder i kork. De resterende stole på stedet 'J39' og 'Søborg stolen' er designet af den store danske arkitekt Børge Mogensen – begge i egetræsversion der reflekterer resten af stedet med deres nordiske touch og robusthed. Barkonceptet er skåret ind til benet og afslører tydeligt kernefunktionerne på stedet. Ambitionen er at undgå at trække for mange industrielle referencer og undlade at bruge farver som effekter alene. Lys spiller en signifikant rolle. Træpendler lyser bar og vinduesarealer op, mens små spots oplyser nødvendige emner som tap-listen og levende design elementer i form af planter. Når bryggeriet ikke er optaget af bryggere og det klare arbejdslys, er produktionsfaciliteten iscenesat med changerende lys.



Ideen omkring åbenhed er en iboende del af BRUS. De forskellige funktioner på stedet er ikke bemærkelsesværdigt opdelt. Dette tillader gæsterne at flyde – visuelt og fysisk – mellem områderne; fra bar til butik over bryggeriet til restauranten. De 6 serveringstanke i baren viser produktionsaspektet fra bryggeriet til gæsterne og fungerer som en visuel påmindelse om bryggeriprocessen. På BRUS er der ikke nogle vægge med undtagelse af dem der omslutter toiletter og lagerrum.



BRUS er ikke et færdigbakt koncept men har plads til rummelige skift og eksperimenterende ændringer. Det mobile interiør betyder at tøndærækkerne kan flyttes med henblik på at skabe nye skillevægge, lyset changerer i tonerne i overensstemmelse med årstiderne og bryggeriet benyttes uden for almindelig bryggetid som et visuelt tableau for private middagselskaber, koncerter, møder etc.

BRUS er holdt i et funktionalistisk og moderne design. Hvide vægge, ståltanke, egetræ. Murvæggene er pudset let, sådan at jernstøberiets oprindelige murstenoverflade stadig anes. Ventilationssystemet, troldtekt og loftets strukturer er ikke gemt væk og dermed en væsentlig del af rummets æstetik og interiør.

Bar & restaurant

BRUS baren er lokaliseret i midten af det samlede rum. Det er en bar med mikrobrygget øl, bar mad, særligt udvalgt spiritus og drinks på fad. BRUS har 33 haner der løber med sodavand og øl brygget på stedet samt øl fra andre bryggerier rundt om i verden. BRUS brygger sin egen tonicvand og mixer cocktails der serveres direkte fra fad i baren.

Restaurant Spontan er placeret i bunden af BRUS og tilbyder gæsterne en helt ny oplevelse af at spise på en brygpub. Danmarks yngste Michelinkok Christian Gadiant er bag blusset med et ambitiøst team. Spontan er holdt i samme lyse stil med egetræ, grønne planter og lyse flader. Restauranten afspejler sæsonen men tillader også spontane indslag og daglige livretter. Maden er moderne – en kombination af klassisk fransk, nyt nordisk og asiatiske twists.