

BRUS til OSLO

B O
R S
U L
S O

Folkene bag bryggeriet To Øl og baren Mikropolis åbnede i maj måned i år brygpubben BRUS; et 750m² stort bryggeri, bar, caféshop og restaurant midt på Nørrebro i København. Her bliver der brygget, kokkereret, festet, testet og spist i lange b(e)rusende baner.

Men BRUS kan ikke sidde stille på Nørrebro og har allerede fået både vokseværk og udlandstrang. I starten af 2017 er BRUS klar til at rykke nordpå for at åbne Nordens måske mindste craftbeer bar i Norge. Baren åbner i Oslo – nærmere bestemt Osterhaus gate 11 i et ungt pulserende område tæt på Kulturhuset.



BRUS Oslo åbner i et lokale på 65m², der med omkring 25 dryppende haner primært vil sælge mikrobryggede øl og craft cocktails fra To Øl og BRUS. Til de tidligere og knap så alkoholtrængende timer vil baren også have kaffe på kanden, frisk-smurte sandwiches og lidt til den søde tand.



Fra venstre: Tore Gynther, Morten Bruun & Tobias Emil Jensen

For To Øl og BRUS er Norge et naturligt næste skridt. "Norge har vist stor interesse for To Øl de seneste år og køber bl.a. en del 'Reparationsbajer'", fortæller Direktør og medejer Tore Gynther. "Norge gennemgår den samme craft beer revolution nu, som vi har set i Danmark og Sverige de seneste 5-7 år. Det er en sindssygt interessant udvikling, som kalder på flere kompromisløse drikkevarer. Og når Norge nu allerede gerne vil dulme deres tømmermænd i To Øl, hvorfor skal vi og BRUS så ikke også sørge for at de får så friske øl og drinks som muligt til at slukke tørsten i generelt?" tilføjer Tore.

Bag BRUS Oslo står en partnerskabskreds af de tre herrer bag BRUS på Nørrebro; Tobias Emil Jensen, Tore Gynther og Morten Bruun. Herudover har drengene allieret sig med en fjerde og noget mere feminin partner, nemlig Linda Merete Skogholt som bliver medejer såvel som daglig leder. Linda har en baggrund i bar- og restaurationsbranchen, har arbejdet med salg og distribution af øl i mange år og har flere sommelier uddannelser bag sig - herunder øl sommelier fra Beer Academy London, vin sommelier fra NSU Norway, sake sommelier fra SSA og øl sommelier fra Beverage Academy Norway. Herudover er Linda formentlig den person uden for To Øl der har størst kendskab til To Øl.

"Jeg opdagede for flere år siden Tore & Tobias sin evne til både at brygge kickass øl og at lave et superfedt visuelt udtryk, samt Morten sin evne til at blende de smukkeste cocktails på Mikropolis. Dette bringer de også videre med seg inn i BRUS. Med tanke på det, og at de alle er helt fantastiske karer som jeg samarbejder rigtig så godt sammen med, kunne jeg simpelthen ikke si nei til at bli partner i BRUS Oslo og såklart en del av teamet i To Øl og BRUS Cph", fortæller Linda.



Linda Merete Skogholt