

LEJRE

Vores grønne

Nr. 13 april 2019

PÅ RUNDTUR I DIT GRØNNE BAGLAND

Anlægsgartner Juncker:
Vild med vand

Tempelkrogen:
Naturens eget
renseanlæg

Konkurrence:
VIND BILLETTER
TIL SAGNLANDET

Ginmageren Henrik Hammer genopliver produktionen og varemærket på Vintre Møller.

Hammers cocktailkilde

Læs også om: Laila og Flemmings private pasningsordning med grønt flag, Cykeloplevelser med Bike rent, Konceptet Pop Up Beds, Nyt gourmetmarked i Rejsestalden ved Munkholmbroen mm.





Hammers cocktailkilde

Varemærket Vintre Møller genopstår, når grøn gin møder tonic på tværs af tid. Henrik Hammer har cocktails, kildevand og snart et møllehjul, der skal få stedets produktion til at snurre igen.

Tekst: Johanne Gabel **Foto:** Kristian Isbrand

Enebær, geranium, kvanrod, iris, sødskærm, lidt grape, kildevand ... og alkohol selvfølgelig. Det er smagen af gin. Ikke en hvilken som helst gin, men gin fra Hammer & Son. Det er også en buket af de aromatiske urter, som snart vokser på Vintre Møller 25-29, Kirke Sonnerup, hvor Henrik Hammer med både datter og søn har slået sig ned.

Indehaveren af Hammer & Son er i fuld gang med at forberede sin næste lille ginrevolution. Han har gjort det før. Denne gang bliver det en hjemmedyrket Vintre Møllergin med egen signatur fra det lokale planteliv. Om det bliver brændenælde, mælkebøtter, tidsler eller andet karakteristisk ukrudt, er Henrik Hammer og hans destiller Kristian Kramp først i gang med at forestille sig - med ivrig brug af især Kristians Kramps næse for den slags. Henrik Hammer fortæller, at den tidligere chefbartender fra MASH er udstyret med et særligt sanseapparat for dufte og drinks. At det kan komme fra idé til virkelighed, er de eksisterende ginprodukter fra Hammer & Son et drikkeklart bevis på: Old English Gin, Geranium Gin og Frederiksberg Gin, som blandt meget andet har givet guld i World Gin Awards. De tre flasker bliver linet op af Henrik Hammer ude i tappehallen på Vintre Møller under rundturen. Tre meget forskellige ginner i vidt forskellige flasker på grund af tre helt særlige historier.

Drinks på sol og vand

Historierne kan du være sikker på at

få fra første håndtryk med ginproducenten. Han tager imod på gårdspladsen mellem det store rødstensstuehus og selve møllehuset, en treetagers bygning der giver lidt efter i knæene på grund af - ja, alder, men også fordi den prøver at holde sig oprejst på gyngende grund. Jorden er våd, og møllehuset er tungt. Det bliver ikke lettere fremover, når der skal ligge et lager af egetræstønder med whisky oppe på mølleloftet. Whiskyen kommer vi

”Det her sted var skabt til mig. Jeg så på det i efteråret 2017, og det var jo helt sindssygt. Der er egen kilde, moderne tappahal, det gamle bryggeri til kontor, lagerplads, møllehuset. Alt.”

tilbage til. Lige nu forklarer Henrik Hammer, at det første projekt er at renovere møllehuset, give det fast grund under fødderne og et nyt møllehjul, så Møllebækken igen kan drive en produktion. Denne gang ved at give grøn strøm til gin- og whiskyproduktionen. Henrik Hammer er flyttet fra Frederiksberg til

Vintre Møller med et klart formål. Han vil hjemtage tapperi, lager og distribution fra udlandet, og så vil han være selvforsynende. Med grøn strøm fra vand og sol, med vand og med de fleste ingredienser til smagen af Hammers gin.

Vi runder hjørnet af møllehuset. Vandet fosser højlydt gennem bækken. Motorvejen er længe overdøvet.

”Jeg vågner til den lyd om morgenen - og til fuglene,” siger Henrik Hammer, og fortsætter ind i den lille have, som bækken slår et sving om. Den indrammer i ét billede meget af det nye Vintre Møllers koncept. Birken, som lige nu bliver tappet for saft til vodka, 25 liter i døgnet giver det ene træ, uden at livet rinder ud af det. På bækkenes ene bred udpeger Henrik Hammer de 20 meter, hvor han sammen med Copenhagen Seeds har sat kvanrod, som sammen med de definerende enebær er essentielle i gin. På et højereliggende stræk er det håbet, at enebærbuskene vil finde det tilstrækkelig tørt til at gro. Bagved laden er markerne pløjet, og klar til byg. Økologisk byg. Til whisky. Så meget som muligt skal være økologisk. Forhåbentlig det hele. Heldigvis kan det meste af de 1,5 hektar dyrkbar jord lægges om til økologi med det samme, fordi stedet har været - og er - fredet. Midt i det hele ligger kilden. Med Vintre Møllers eget drikkeklare kildevand.

”Vandet bruger vi til at nedvande (fortynde.red.) vores gin og til vores whisky, som er klar om fem år. Vi har taget vandprøver, og der er ingen bakterier el-



ler pesticider,” fortæller Henrik Hammer og serverer en kold og klar smagsprøve på det altid otte grader kølige kildevand. Henrik Hammer er i gang med etiket og flaske til det karbonerede kildevand, der skal leveres til Gershøj Kro. Chokolademager Mikkel Friis Holm har også været forbi for at hente tre liter, der skal prøves af i chokoladen, hvor vandets kvalitet spiller en vital rolle. Selvom Henrik Hammer ikke har boet her et år endnu, er det lokale rodnet allerede veludviklet.

Gin møder tonic på møllen

”Det her sted var skabt til mig. Jeg så på det i efteråret 2017, og det var jo helt sindssygt. Der er egen kilde, moderne tappetal, det gamle bryggeri til kontor, lagerplads, møllehuset. Alt.”

I juli 2018 drejede Henrik Hammer for alvor af på afkørslen fra Holbækmotorvejen.

”Tidligere var afkørsel 16 noget, man kørte forbi. Nu bor jeg her,” siger han, som er gået fra en lejet lejlighed på Frederiksberg med forretningen drevet

”Tidligere var afkørsel 16 noget, man kørte forbi. Nu bor jeg her”

som one-man-show med outsourcing til boligejer med tre matrikler på tilsammen 2,5 hektar og tre fastansatte. Planen er at genoplive og genopfinde varemærket Vintre Møller. Området har tidligere været industrikvarter, hvor Møllebækken holdt hjulene i gang på fem møller til korn, papir og bryggeri.

”Der har været produktion siden 1374, og her har været bryggeri siden 1850. Den sidste produktionsvirksomhed forlod stedet i 1986. Det var brygger Carl Johan, og se her,” Henrik Hammer viser etiketter fra fordums øl og vand og bladrer hen til ”.... en tonic...med pink grape..” Han holder en kunstpause for at lade kapslen falde, før han fortsætter: ”Hvis vi havde været her samtidig, havde vi lavet et brag af en gin og tonic,

50 år før alle andre.”

Det er faktisk lidt af et skæbnetræf. Eller en skæbneforbier, om man vil. Få minutter forinden har Kristian Kramp lindet på låget til et destillat af pink grapefrugt, som vitterlig har en umiskendelig duft af drinks, nærmere betegnet gode Gin&Tonics. Det er lakridsmolekylet Glycyrrhizin, forklarer Henrik Hammer, hvis hele gininteresse og evne til at gøre noget ved den stammer fra hans far, Hudi Hammer, der var kemiker og den første destiller i Hammer & Son.

Levende wunderbaum

For cirka 15 år siden købte Henrik Hammer, der dengang var virksomhedskonsulent og seriøs ginentusiast, en geranium, også kendt som storke-næb eller ørpineplante på grund af sin medicinske effekt. Planten har en karakteristisk frisk duft.

”Geranium har sin duft på bladene ligesom mynte og salvie. Kokke bruger den til at rense luften i køkkenet. Det er et levende wunderbaum. Da jeg duft-



ede til den, tænkte jeg 'Hold kæft, den dufter næsten som gin'. Så jeg læste om planten, og fandt ud af, at den bruges meget sammen med enebær. Vi lavede et minilaboratorium hos min far, og destillerede indholdet. Der er blandt andet geraniol, linalool og citronellal. Den var i sig selv et ginmatch og en drinksmix. Jeg kontaktede Langley i Birmingham, hvor jeg får min gin destilleret, og sagde til dem, at jeg havde besluttet, at jeg ville lave verdens bedste gin. Min far og jeg tog derover, og så fik jeg lov til at kombinere opskrifter med geranium som nummer to aroma efter enebær."

Resultatet er 'Geranium', Henrik Hammers internationalt anerkendte gin, som har 10-års jubilæum til september. Sammen med Fentimans Tonic er den kåret til verdens bedste G&T, og distributionen omfatter nu 35 lande. Udover den innovative smag består succes'en af behårdt salgsarbejde, kold kanvas, evnen til at finde de rigtige importører i udlandet og sans for at sætte en holdbar pris fra starten. Markedet for

specialgin er langt fra jomfrueligt.

"Da vi begyndte at lave gin, var der cirka 500 brands, i dag er der 5.000," siger Henrik Hammer og Kristian Kramp forklarer, at gin appellerer til mange, fordi "det er sådan lidt som et legosæt. Du kan selv sætte klodserne sammen, og bygge din egen gin". Vi snakker om det inde i det nyetablerede kontor i det gamle bryggerilokale. Der er hvide klinker på væggene og mandshøje blyndfattede sprossevinduer i dybe karme. Dørene har jerngitre med guldornamenter bundet som en sløjfe. Fra en tid, hvor der blev kælet for industribygningers udtryk.

Grøn gin

"Vintre Møller har været et stærkt brand, og kan blive det igen," siger Henrik Hammer. Produktionen er tegnet op på et whiteboard i rummet. Lige nu er der syv produkter. Den yderste højre streng er Vintre Møller, og her er de nye produkter tegnet ind. I 2024 er der efter planen i alt 16 produkter omfattende whisky, vodka, likører og gin,

"Da vi begyndte at lave gin, var der cirka 500 brands, i dag er der 5.000,"

herunder Vintre Møllers gin, som altså i videst muligt omgang skal være lokal, økologisk og fra en selvforsynende og bæredygtig produktion. Henrik Hammer har lagt ud med at købe vindmøllestrøm fra energiselskabet OK. Han viser certifikatet. På sigt kommer der solenergi fra solceller på stuehusets tag og vandenergi fra møllehjulet. Stuehusets opvarmning er pillefyr. Ingredienserne til den nye gin skal gro på stedet, inklusiv de pink grape og andre citrusfrugter, der skal til, selvom de forekommer mere eksotiske end nordiske, endsige midtsjællandske. Men der skal faktisk kun bruges fire grapefrugter til f.eks. 1.000 liter Frederiksberg gin, og derfor kan orangeriet for enden af møllehuset sandsynligvis sagtens

forsyne produktionen. Der er tænkt på det meste allerede. Det lokale samarbejde er også antændt.

”Vi er en del af Herslev. Vores bygmalt skal gå til grisene på Birthesminde. Det byg, som vi ikke selv kan dyrke, køber vi af Østagergård. Vi bruger lokal arbejdskraft til smedearbejdet og til at renovere møllehuset. Alt træ til bærende bjælker og planker til lofterne kommer fra Munkholmskoven, og vi taler med Lejre Kommunes jobcenter om ansættelser i fleksjob. Jeg har en femårsplan, og den går ud på at lave lækre produkter af høj kvalitet med alle de bløde områder ind over. Det kan vi gøre her.”

Hammers kilde

De første lokale produkter fra Hammer & Son i Vintre Møller kommer om et par måneder. Det er slåengin af lokalt plukket slåen. Bær og rågin står og hygger sig i store blå tønder i tappehalen, og giver en blød og chokoladedyb duft fra sig, da Henrik Hammer tager låget af. Om få måneder kommer der en vodka med birkessaft, som bliver tappet af træet derude lige nu. I løbet af sommeren kommer så den lokale Vintre Møllergin, som Henrik Hammer ikke kan lokkes til at døbe endnu. Vi kan kun gætte med på, om noget af det

lokale ukrudt kan inspirere med både smag og navn. Til gengæld er etiketten i genbrugspapir i pipeline, ligesom en bionedbrydelig plastforsegling, en prop af træ og flasken til genbrug.

”Jeg gør det, fordi det er fedt, fordi jeg kan, fordi vi er nødt til at gøre det, og så er det en god historie,” siger Henrik Hammer om den kommende grønne gin og principperne for hele stedets bæredygtige varemærke.

Henrik Hammer er typen, der tager godt imod, giver sig tid, strømmer over af historier og selvfølgelig også følger sine gæster ud. Da vi passerer brønden til kilden på tilbagevejen, beslutter han sig for at lade flasken ramme stævnen af brønden. Billedligt talt. Han døber kilden lige der. ”Den skal hedde Hammer kilde. Jeg har jo tænkt mig at blive her,” siger han og hæfter ende på en af de påbegyndte historier om dengang, hvor han var her for at se på ejendommen.

”Der stod to ørreder og gydede i åen. Omme på plænen stod råvildt og spiste æbler, og henover markerne ned mod Isefjorden sejlede en havørn. Hvis du havde spurgt mig for et år siden, om jeg ville bo ude ved Kirke Sonnerup, havde jeg sagt, at du var åndssvag. Nu vil jeg ikke væk herfra.”

Det hollandske mod

Gin, oprindeligt Genever, er produceret siden 1600-tallet, hvor hollandske soldater havde enebærdrikken med i feltrationen på havet på grund af enebærs evne til at holde maven i orden.

I Tredivårskrigen blev Genever kendt blandt englænderne som 'The Dutch Courage', fordi hollænderne både fik stærke maver, og drak sig mod til i den tidlige gin. Englænderne tog opskriften med sig hjem, og gav den sin egen tradition, blandt andet steg alkoholprocenten fra cirka 35 til 45 procent, og der blev tilføjet citrus. Hele historien er samlet i Hammer & Sons første gin 'Old English Gin', som Henrik Hammer udviklede med sin far, Hudi Hammer. Derfor er der også en hilsen til nu afdøde Hudi Hammer i form af bogstaverne H.U.D.I. i de fire hammere i våbenskjoldet på flasker med Old English Gin.



Henrik Hammer

- 55 år
- Bor på Vintre Møller 29 ved Kirke Sonnerup
- Har fire børn, heraf to hjemmeboende på henholdsvis 14 og 15 år
- Oprindeligt virksomhedskonsulent
- I dag ejer af Hammer & Son og ginmester

