



87

atelier
gallerier
museer

ÅBNE I PÅSKEN

KUNST
RUNDEN
SYDVESTJYLLAND

Fredag 3. april • Lørdag 4. april • Søndag 5. april

Alle dage kl. 11.00 - 17.00

www.kunstrunde.dk

Mindfulness

Nyt mindfulness kursus

For dig, der gerne vil lære at integrere mindfulness i din hverdag og opnå større velvære, både fysisk, psykisk og socialt.

På kurset træner du i at være bevidst til stede i nuet uden at bedømme eller vurdere det, du oplever. Vi arbejder bl.a. med meditation, tanker, accept, venlighed og bevidsthed om kroppens signaler. Kort sagt: at finde mere ro og være mere dig.

Tidspunkt

Kurset starter tirsdag den 21. april kl. 17.00-18.30 og derefter hver tirsdag (ekskl. 9. juni) til og med den 16. juni - i alt 8 gange.

Pris

850 kr., som betales inden kursusstart - efter bekræftelse af din tilmelding.

Tilmelding

Til Birthe på tlf./SMS: 20 93 31 55 - eller mail: gokom@bbsyd.dk.
Ring eller skriv gerne, hvis du har spørgsmål.
Max. antal deltagere: 10.

Birthe Gaj Nielsen
Meditationslærer og mindfulness instruktør

GoKom • Ahornvænget 20 • 6710 Esbjerg V
telefon: 2093 3155 • mail: gokom@bbsyd.dk
f Mindfulness og meditation Esbjerg

Nyt bryggeri i Tarp



MIKROMJØD - Det er få uger siden, bryggeriet stod færdigt, men der er allerede udsolgt frem til efteråret.

Tarp Bryggeri er kommet flyvende fra start som et sprællevende bevis på, at i enhver branche er der altid plads til én til, der gør tingene ordentligt.

Brygmester Claus Jørgensen er da heller ikke nogen nybegynder, når det gælder de gyldne dråber, man kalder verdens ældste drik. Den mjød, han tryller frem på det nye bryggeri i Tarp, er en sød dessertvin, der kan bruges både som velkomstdrink, til desserten og et lille glas til kaffen.

"Den slags skal man næsten altid bruge til en fest, og det er altid udenlandske produkter," fortæller Claus Jørgensen om valget af mjød som bryggeriets kerneprodukt.

Ølhunden må vente

"Vi ville ikke lave rødvin, for vi er meget kræsne, og det er meget svært at lave ordentligt. Jeg har også tidligere brygget øl, og vi har lavet et prøvebryg, som folk var helt vilde med, men foreløbig koncentrerer vi os om mjød."

Brygmesteren bor selv med sin familie i huset i Tarp, hvor det nye bryggeri blev færdigt for knap to

måneder siden. Lokalerne er indrettet efter alle kunstens og fødevarermyndighedernes regler, for streng renlighed er alfa og omega for enhver bryggeproces.

Det skinner bogstaveligt talt igennem i det lille bryghus, hvor tingene er gennemført med stil. Selv urene på væggen har bryggeriets logo.

Væggene er prydet af flotte plakater, der ligner en million til et internationalt reklamebureau, men såmænd er lavet af brygmesteren selv.

Claus Jørgensen har tidligere drevet en kombination af computersalg og grafisk virksomhed, og han er i det hele taget en mand, der kan lidt af hvert.

Startede hos vennerne

Som uddannet murer og byggetekniker har han tidligere arbejdet som byggeleder i en teknisk forvaltning på Grønland, inden familien tog hjem i 1991 og slog sig ned i Tarp. De sidste ti år har han været souschef på Produktionskølen i Varde, og planen er at fortsætte med det.

For tre år siden begyndte han at brygge lidt mere seriøst hos nogle venner i

Christiansfeld, men det blev for bøvlet at køre frem og tilbage. Lokalerne ved boligen stod tomme, men skulle bygges om til bryggeri, og for nogle få uger siden gik starten for Tarp Bryggeri.

"Bryggeriet er en hobby, og det er vigtigt at lave noget, man godt kan lide. Jeg skal først og fremmest hygge mig med det, men hvis det fortsætter på den her måde, kan det godt være, at jeg kan leve af det. Det kunne være sjovt," funderer Claus Jørgensen.

Udsolgt indtil efteråret

Mjøden afsættes via grossister, men alt er udsolgt indtil den første bryg fra de nye lokaler er klar. Derefter bliver der måske sat vand over til øl.

"Nu skal vi først og fremmest have brygget en masse mjød, for jeg vil aldrig mere løbe tør - det er uprofessionelt. Gode ting tager tid, så vi kan først levere igen til september/oktober måske - vi skulle gerne være færdige til julehandlen," fastslår brygmesteren.

Og vi skulle hilse og sige, at der desværre ikke er



satser på mjød

Tænk dig om - og gør det så!

Go' energi!

Brygmester Claus Jørgensen i Tarp er en mand, der både tænker og handler - og gør tingene ordentligt og gennemført. Ikke bare med sit nye Tarp Bryggeri, men i livet generelt.

"Det er vigtigt, at man gør det, man kan lide. Det er vigtigt, at man tænker sig om og får det planlagt rigtigt. Og så skal man tro på det - og gøre det! Man skal gå efter dét, man vil have ud af livet," lyder rådet fra 54-årige Claus Jørgensen, der har været selvstændig med flere forskellige virksomheder, siden han og familien kom hjem fra Grønland i 1991.

Hans ungdomskæreste og kone gennem 32 år - Jeanette Jørgensen, som er lærer på Vitaskolen - deler samme livsfilosofi: Tænk, beslut - og eksekvér!

De to unge sad for mange år siden på kvistværelset og tog en beslutning:

"Vi blev enige om, at vi ville have fire børn, inden vi blev 25. Og det gjorde vi så. Fik fire børn med 10-11 måneder imellem," fortæller den beslutsomme brygmester.

Det næst yngste barn bor stadig hjemme i Tarp sammen med sin kæreste, og Claus Jørgensen selv nyder, at bryggearbejdet foregår lige ved siden af boligen.

Brygmester Claus Jørgensen hygger sig med mjødfadene i sit nye Tarp Bryggeri - men tørstige sjæle må vente til efteråret.

en dråbe at hente ved stald-døren inden da.

Deres udsendte måtte også traske tørstig hjem uden at have smagt den lokale bryg, der med brygmesterens egne ord er "sød, men ikke ulækker sød, som noget mjød kan være."

50-60.000 flasker årligt
Bryggeren i Tarp ser tiden an, når det gælder ambitionerne for projektet, som foreløbig har kostet en investering på godt og vel en kvart million kroner.

"Man kunne godt forestille sig, at vi skulle ud i

noget større en gang, men i første omgang kan vi udvide med mere udstyr her. Med lidt held og snilde kan vi godt producere 50-60.000 flasker om året her - lokalerne er forberedt til det," oplyser Claus Jørgensen.

Tørstige sjæle i Tarp må også have tålmodighed med en lokal mjødbar.

"Jeg har jo en garage, hvor vi godt kunne indrette en fredagsbar, men der går lang tid, inden vi er klar til den slags."

Tekst og foto: Kurt Henriksen

... SHOPLEVELSER ...
KUNDEN I CENTRUM

PÅSKE LOPPEMARKED

LØRDAG D. 28. MARTS
kl. 9.30 - 14.00



**KÆMPE
MARKED**

Her kan du finde alt lige fra tøj, sko, malerier, smykker til møbler og meget mere

KOM OG LAV DIT EGET PÅSKEÆG

GRATIS

LØRDAG D. 4. APRIL
kl. 10 - ca. 13.30

Pynt det, som du har lyst til, og pak det ind i cellofan med et fint bånd

i alt ca. 150 æg



PANORAMA opotek ØRFJELL fakta CLICK "BIDAS" POST Esbjerg Kommunes Biblioteker Sønderborg Dage OK

SÆDDING
CENTRET



Følg os på
Facebook

www.saeddingcentret.dk

Åbningstider: Mandag - torsdag kl. 9.30 - 17.30.
Fredag kl. 9.30 - 18.00 - Lørdag kl. 9.30 - 14.00.

Clipper
Sunwill
Bosweel
Club of Comfort
Nordal
pierre Cardin

Stort udvalg til forårets fester

kl. 9.30-22.00

LATE NIGHT
ONSDAG DEN 1/4

20% på alt*
hele dagen

*undtaget i forvejen nedsatte varer
samt bestillingsvarer

JUSTASK
S - BXL



Til mænd i alle størrelser!

JUST ASK • Torvegade 31, Esbjerg • tlf. 7612 1188
Mandag - torsdag 09.30 - 17.30 • Fredag 09.30 - 18.00 • Lørdag 09.30 - 15.00

VI LÆGGER OGSÅ
DIN MAKE-UP!

VI BYDER MIA
VELKOMMEN
TILBAGE
I SALONEN!

KREATIV
KVALITETSBEVIDST
MODESKABENDE

VI ER FYLDT MED KREATIVE IDÉER!

Lene

International Hair Design
DESIGN FRISØR

Sædding Centret - 75 15 29 65 - 60 15 80 65