

**MIKKELLER** Brouwerij je unikátní dánský "létající pivovar", který v roce 2004 založila dvojice pivních nadšenců, středoškolský profesor matematiky a fyziky **Mikkel** Bjergso a jeho dlouholetý kamarád a společník při častých nočních tazích po kodaňských barech Kristian **Keller** (z kombinace těchto dvou jmen vychází název pivovaru). Po jednom z mnoha takových tahů tyto dva milovníky piva napadlo, že kdyby si vařili pivo sami, ušetřili by spoustu peněz. Další jejich motivací pak bylo soutěžit nejen se zavedenými známými značkami, ale také s rostoucím počtem minipivovarů. A tak začali experimentovat s domácím vařením piva (doma v kuchyni pochopitelně).

Prioritou byl výrazně chmelový americký styl, který oba milovali (však taky proto jsou jejich IPA tak vynikající). Koupili si několik knih o vaření piva a zábava mohla začít. Jejich entuziasmus umocnil hned jejich první experiment, který vyhrál slepý test v jejich pivním klubu. To je "nakoplo", takže dostali nápad, kterého se nemohli zbavit. Začali vytvářet vlastní recepty, zúčastnili se různých soutěží a překvapivě hned od začátku získávali medaile.

Tyto kuchyňské experimenty trvaly více než dva roky. Bjergso byl do vaření piva tak "zažraný", že různé recepty sestavoval dokonce i se svými studenty v prostorách školy. Později spolu s Kellerem začali vařit pivo ve větším objemu v jednom malém dánském mikropivovaru. A když Mikkelův bratr otevřel v Kodani na začátku roku 2005 obchod s pivem a piva Mikkeller začal prodávat na webu, značku Mikkeller začali vyhledávat pivní fanoušci celého světa.

Definitivní průlom do srdcí milovníků kvalitních řemeslných piv ("craft beers") nastal, když zafungoval nápad přidat francouzskou kávu do ovesného stoutu. Výsledkem byla fenomenální verze nazvaná "Breakfast". Tento úchvatný Stout, poprvé uvařený v roce 2005 v dánském mikropivovaru Gourmet Bryggeriet je na americkém pivním serveru ratebeer.com stále vedený jako nejlepší světový Stout. Mikkel Bjergso říká: "Toto je pravděpodobně stále naše nejslavnější pivo, navzdory tomu, že je jedno z našich prvních". A pak už přibývala další a další fantastická piva.

V roce 2007 se **Bjergso** a **Keller** rozešli (vše bylo tak intenzivní, že co bavilo jednoho, druhého prostě omrzelo). Keller odešel zkusit kariéru editora v dánském hudebním

časopise "Soundvenue" (existuje dodnes). Mikkel Bjergsø pokračuje ve vaření piva sám, aby realizoval svoje ambice dosáhnout s Mikkellerem další "level".

Ačkoli většina slavných piv vzniká v belgickém pivovaru Brouwerij de Proef, Mikkel vytvořil také několik "kooperačních" piv s několika uznávanými inovativními pivovary: Three Floyds (USA), Brewdog (Skotsko), De Struise (Belgie), Hill Farmstead (USA) nebo Anchorage (USA). V současné době Mikkeller exportuje pivo do 40 zemí světa a Bjergsø neúnavně pořádá exkluzivní pivní večírky po celém světě. Svoje pivo dodává také do nejlepších a nejznámějších gurmánských restaurací v Dánsku: Noma (\*\*Michelin), Mielcke & Hurtigkarl a Kiin Kiin (\*Michelin).

Mikkel Bjergsø říká: "Provozovat létající pivovar je pro mě jediná možná forma vaření piva. Ve své práci si mohu užívat absolutní svobodu, nic dalšího mě nezatěžuje. Mohu kdykoliv skončit a o nic dalšího se nemusím starat. Mohu uvařit jakkoli náročné pivo podle vlastního receptu a pokud lidem bude chutnat, budu šťastný. A pokud jim chutnat nebude, uvařím jiné. Mohu experimentovat téměř bez hranic a testovat, co všechno lze s pivem provést". Bjergsø je v současné době nazývaný jako kultovní, rock-n-rollový kočovný pivovarník, který se postupem času osvědčil coby mistr výroby náročných piv. Jeho piva jsou skutečně vynikající!

A i když se určitě najdou milovníci piva, kteří extrémně širokou nabídku různých stylů a nápadů možná nemilují, je nepochybné, že asi dvacítko piv, která patří do stabilní základní řady, učaruje téměř každému, kdo Mikkeller jednou ochutná. Je úžasné sledovat, jak Mikkel Bjergsø se svými deseti zaměstnanci a roční produkcí okolo **26 500** hektolitrů piva posouvá svůj Mikkeller rok co rok, krok za krokem neustále dopředu.