



Ekteparet Margit og Reinert satsar og mottek stor fagnad for bryggeriet øvst i dalen.

Det vart ein jubeldag for Mykle Mikrobryggeri i dag, både heime på garden Myklebust i Omvikedalen og på restauranten Smakifrå Oska. Alle frammøtte i ein fullsett sal fekk ei solid innføring i alt arbeidet som ligg bak all planlegging og produktutvikling. Ekteparet Reinhard og Margit takka for alle hjelp i renovering og arbeidet fram mot opninga i dag.

Margit kjem frå Omvikedalen med utdanning innan reiseliv. Reinhard er siviløkonom og jobbar på Harding. Ekteparet utfyller einannan der Reinhard er sterk på plan, mens Margit er den meir kreative typen. For tre år sidan 'brann dei alle bruer' frå gode jobbar, hus og heim i Bergen og flytta heim til Myklebust.

Råvarene malt, humle og gjær vert henta inn frå Tyssedal. Utstyret med mellom anna 6 gjeringsdunkar er tysk. Bryggerimeister Reinhard forklarar kort prosessen frå malt til ferdig øl. Etter ein smaksprøve av det såkalla Dalsølet fekk alle tre typar øl med dertil eigna matrettar, munntygg som kokken Roy Lervåg kallar det.



Tre typar øl, kølsner, paleale, IPA med dertil eigna matrettar

Sukssefaktorane er at ein vågar, er innovative og reindyrkar den lokale kvaliteten. Reiselivskommunen Kvinnherad er sterk på natur og kultur, ein god føresetnad for å utvikla eit godt varemerke og omdøme. Med den interesse som vart synt Mykle Mikrobryggeri i kveld, lovar det godt for ei lokal verksemd øvst i Omvikedalen med brygging og gardsutsal.



Det var kø på gardsutsalet tidlegare i dag.

Tekst og nett: Kristian Bringedal
Foto: Kristian Bringedal og Vidar Haugland