

Bryggerne åbner butik i Torvegade

[WARWIK]

På fredag får Torvegade en ny specialbutik med blandt andet 300 forskellige vine og 200 forskellige øl på hylderne. Det er folkene bag Warwik Bryghus, der står bag butikken, som får navnet: Vinoble Warwik.

På fredag kl. 10.00 bliver dørene til Vinoble Warwik i Torvegade åbnet for første gang.

Folkene bag den nye butik har bevidst valgt "Open Air-fredagen" som åbningsdag.

- Ved at kalde butikken Vinoble Warwik kan vi både signalere, at vi er med i Vinoble-kæden, og at vi har til-

knytning til Warwik Bryghus, siger Mikael Langager fra det lille bryghus i Varde.

Det er netop Warwik Bryghus, der står bag butikken, som altså også kommer til at bugne af andet end øl.

- Vi starter med cirka 300 forskellige vine og 200 forskellige slags øl. Derudover vil vi naturligvis også sælge chokolade, kaffe, spiritus og andre specialiteter, siger Mikael Langager.

Afrikansk brugskunst

Som et supplement til alt det gode til ganen vil Vinoble Warwik også forhandle afrikansk brugskunst importeret af Bodil Deibjerg.

- Vi vil også sælge chokolade, kaffe, spiritus og andre specialiteter.

Mikael Langager om Warwiks nye butik.

Det bliver Lis Haahr Larsen, som skal bestyre butikken, men bryggerne fra Warwik vil også være at finde bag disken med jævne mellemrum.

Ved siden af sit engagement i Warwik Bryghus driver Mikael Langager også øl-importfirmaet Beer Factory. Som en naturlig konsekvens af åbningen af den nye butik i Torvegade, lukkede Beer

Factorys butik på hjørnet af Ortenvej og Vestre Landevej i fredags. Hele butikkens sortiment vil nu være at finde i Vinoble Warwik i Torvegade.

Ny øl på trapperne

I øvrigt er Warwik Bryghus i fuld gang med at udvikle en ny øl. Den bliver indtil videre omtalt "artilleri-øl" og vil blive præsenteret i forbindelse med fest- og kulturugen i september.

Af **Kim Stgaard**
Tlf. 76 50 76 05
ks@ugeavisen-varde.dk



På fredag åbner Vinoble Warwik i Torvegade. Lis Haahr Jensen bliver butiksbestyrer og er i fuld gang med at få varerne på plads på hylderne. (Foto: Rene Hollmann)