

# Home of Carlsberg fejrer: Carlsberg Laboratoriet 150 år

**Sjælden mulighed:** Normalt er det lukket for offentligheden, men nu åbner laboratoriet for de hurtige, når kulturattraktionen, Home of Carlsberg, i den festlige anledning hylder videnskaben dette forår med eksklusive rundvisninger, talks og ølsmagninger.

Det er 150 år siden, at J.C. Jacobsen grundlagde sit laboratorium på toppen af Valby Bakke. Med inspiration fra H.C. Ørsteds forelæsninger troede bryggeren på, at kvaliteten i øl blev bedre, hvis man forstod videnskaben bag. Siden 1875 er det blevet til banebrydende opdagelser, der ikke kun kom den globale ølbrygning til gode, men bredte sig ud i samfundet og industrier som medicinalkemi og energioptimering. Bl.a. var laboratoriet hjem for opdagelsen af pH-skalaen, rendyrkning af gær og klikkemi (der indløste en Nobelpris i 2022), og i dag fortsætter det naturvidenskabelige arbejde med et stort fokus på fremtidens bæredygtige og klimaresistente afgrøder.

Der er meget at fejre. Og da laboratoriet er en moderne, aktiv arbejdsplads for over 100 forskere, holdes fødselsdagen lidt længere nede ad vejen hos kulturattraktionen, Home of Carlsberg. Her vil der i april og maj være en folkelig fejring med eksklusive rundvisninger på laboratoriet, eksperimenter, talks og ølsmagninger.

## **Birgitte Skadhauge, Vice President og forskningsdirektør ved Carlsberg Laboratorium:**

”Carlsberg Laboratoriet er det ældste øl-laboratorium i verden, og vi har bidraget til nogle af de største videnskabelige resultater i branchen. Det begyndte som en søgen efter at udvikle et videnskabeligt grundlag for malning, brygning og gæring og er i dag et verdensførende laboratorium for bryggerorienteret forskning. Normalt er her ikke adgang for offentligheden, men vi glæder os til at åbne dørene og give en sjælden mulighed for at opleve dette unikke sted.”



## **Tine Kastrup-Misir, direktør hos Home of Carlsberg:**

”Hos Home of Carlsberg glæder vi os til at dykke ned i videnskaben. For alle os uden en forskerbaggrund kan videnskab nogle gange være svær at nærme sig, så vi gør os umage med at åbne det her fascinerende univers på en forståelig måde, så alle føler sig velkomne. Det betyder meget for os at vise lokale, danskere og internationale gæster, hvor stor betydning Carlsberg Laboratoriet har haft og stadig har i hele verden.”

Begge direktører står naturligvis til rådighed for interview.

Læs top-fem over udvalgte opdagelser [her](#). Lær om laboratoriets nutid og historie [her](#).



## Højdepunkter fra programmet

Eksklusive særrundvisninger på Carlsberg Laboratoriet hver søndag i perioden på skiftevis dansk og engelsk. Rundvisningen er inklusiv en ølsmagning, der repræsenterer fortiden, nutiden og fremtiden. Normalt er der ikke offentlig adgang til laboratoriet, og der er begrænsede pladser på turene. Pris: 225 kr. Book billet [her](#).

Videnskabs-fredagsbar, hvor gæster bl.a. kan lære om regenerativt landbrug fra en ekspert, opleve demonstrationer af is lavet på porter-øl og smage på Carlsberg Fonio, der er brygget på det tørkeresistente fonio-korn fra Vestafrika, hvor det er blevet brugt gennem årtusinde. Et bud på fremtidens øl fra laboratoriet. Læs om den [her](#).

Dato: 25. april hos Home of Carlsberg. Pris: Gratis (og så længe lager haves).

Videnskabsweekend i forbindelse med festivalen Bloom. I bryggergården er der bl.a. gratis demonstrationer af bryggeprocessen, oplev ølgær med alle sanser, mød en forsker, og smag på en helt særlig jubilæums-øl fra laboratoriet. Dato: 24. og 25. maj.

**Tid og sted: April og maj 2025 hos Home of Carlsberg. Se hele programmet [her](#).**

## Interview-muligheder

Zoran Gojkovic, Director Brewing Science, Yeast & Fermentation. Har dele af sin videnskabelige uddannelse fra University of Sarajevo og en Ph.d. i molekylær biologi fra KU. Har arbejdet på Carlsberg Laboratoriet i 14 år. Ekspert i ølbrygning, fremtidens øl, gær – og kan fortælle om det som en videnskabens rockstjerne. Arbejder pt på at udvide ølbegrebet og de ekstravagante ølvarianter som den mere vinøse Alchemy-serie.

Sidsel Jensen, Director of New Ingredients. Ph.d. i sensorik og forbrugervidenskab og ekspert i fremtidens drikkevarer og ingredienser. Har tidligere været syv år i Carlsberg og kom i det nye år tilbage til laboratoriet som direktør for nye ingredienser. Her forsker hun og teamet bl.a. i den bugnende kategori af alkoholfri øl og drikke med lavt sukkerindhold samt sundhedsfremmende råvarer. En arbejdsopgave er fx at få en alkoholfri øl til at smage som en øl med alkohol.

Fotomateriale til fri afbenyttelse [her](#).

