

**Velkommen til Nørrebro Bryghus
Nyhedsbrev 13
- af Anders Kissmeyer**

Det nu femårige bryghus lever i bedste velgående, selvom man kunne fristes til at bruge et godt, gammelt og slidt citat om, at rygterne om vores død er stærkt overdrevne! Mere om fødselsdagen og vores velbefindende i "Humlen", som jeg helt naturligt denne gang har dedikeret til de mange refleksioner, der uundgåeligt rumsterer i ens hoved, når ens 'barn' fylder halvrunder.

Selve vores fødselsdagsfest torsdag den 11. september er ikke beskrevet andetsteds i dette nyhedsbrev, da vi som sædvanligt har alt for meget spændende om den umiddelbare fremtid på hjertet. Derfor vil jeg gerne her benytte lejligheden til at sige tusind tak til de rigtig mange mennesker, der valgte at lægge vejen forbi og gøre aftenen til en af de mest uforglemmelige i vores femårige historie. Til de forhåbentlig få, der enten slet ikke var opmærksomme på fødselsdagen og til de sikkert mange flere, som blot ikke i en travl hverdag lige på tærsklen til den store, europæiske ølfestival i Carlsbergs gamle lagerhal, havde tid til at kigge forbi, vil jeg blot sige, at vi naturligvis havde valgt at lade temaet for festen være øllet. Ikke færre end 9 spritnye øl blev lanceret – en eller to i timen – i løbet af festen. Til ære for både de tilstedeværende og for andre nysgerrige, vil jeg hermed lige – med slet skjult stolthed – gentage listen:

Beetje Boom Bruin – (6,0 % ABV) belgisk Oud Bruin type. En meget syrlig, tør og kompleks øl brygget for mere end et år siden, **Høstmåne** (5,0 % ABV). En 'vådhumlet' spelt- og hvedeøl, gæstebrygget med Per Kølster, Fuglebjerggård, på Pers egen malt. Frisk og friskt smagende med letkrydret humlekarakter,



I dette nummer:

Velkommen	side 1
Ølforum i USA og på Nørrebro	side 2
Ølsymposierne	side 2
Lancering af Mikkel's Monster European Beer Festival 2008	side 3
Nyt Madkoncept	side 4
Nørrebro Bryghus "cafe"	side 4
"Ny" Restaurantchef	side 4
Fanøs vilde og uberørte hede	side 5
Efterårsferie-tilbud	side 5
Musik kalender	side 5
Humlen	side 6

Berufsverbot Mild (6,0 % ABV) Gæstebryg med Christian Skovdahl Andersen, som er endt med at blive en kraftig, engelsk ESB type. Serveres som NB's første 'cask conditioned' ale, **Amager Bryghus, Kaffestout** (6,0 % ABV), og **Amager Bryghus, Stjernebryg** brygget specielt til NB i anledningen af fødselsdagen – endnu en gang tak til de to herlige Amagerdrengene for denne utroligt smukke gestus! - **Imperial Skärngaards Porter Barrel Reserve** (9,0 % ABV) – en ekstra kraftig version af vor Skärngaards Porter, som har lagret på et egefad, der før har indeholdt spansk tempranillo rødvin, **Grady's Goji Golden** – stærk (8,0 % ABV) belgisk Golden Ale brygget med Grady Hull fra New Belgium som gæstebrygger. Krydret med goji bær og rosenblade, **Stevens CCC 2007** (7,5 % ABV). En af NB's første medaljevindere ved WBC. En syrlig, tør, kompleks belgisk inspireret kirsebærøl med smag af marcipan, frugt og vanille fra lagringen med nye egestave og endelig **Fødselsdagsøllen** – det egentlige fødselsdagsbryg (5,5 % ABV) – en gylden, mild, frugtig ale brygget med honning fra dronningens have i Fredensborg og New Zealandsk aromahumle.

I øvrigt indeholder dette nyhedsbrev, som sædvanligt, masser af nyheder fra alle grene af vor aktivitetskalender – ingen nævnt, ingen glemt. God fornøjelse med læsningen – husk, at du altid kan kontakte os via e-mail (info@noerrebrobryghus.dk), og at du løbende kan følge med i det seneste nyt eller bestille bord on-line via hjemmesiden www.noerrebrobryghus.dk.

Ølforum – i USA og på Nørrebro - af Kasper Larsen

En begivenhed i Ølforum-regi optager megen fantasi og energi for tiden. Det er nemlig lige oppe over, at Ølforum drager til ølentusiastens mekka, foden af Rocky Mountains, the Mile High City – Denver, Colorado.



Staten, der er kendt som hjemsted for Coors, South Park og Denver Broncos huser hvert år verdens i særklasse største enkeltstående ølbegebenhed, nemlig Great American Beer Festival, hvor hundreder af amerikanske bryggerier og bryggere samles i en weekend for at dyste, samarbejde, vise deres nyeste kreationer frem og hygge sig over en øl eller femten.

Og i år skal ølforum med – nærmere bestemt 10 ølforummedlemmer, samt Kasper Larsen og Anders Kissmeyer fra Nørrebro Bryghus. Og vi holder ikke ved GABF, vi skal nemlig også på rundtur til nogle af de mest interessante drikkevareproducenter på Colorado-egnen, blandt andet New Belgium, Great Divide og Redstone Meadery.



Ølsymposierne

De næste par ølsymposier er allerede offentliggjort, og der bliver tale om nedenstående arrangementer. Husk de er gratis og superhyggelige, så inviter jeres venner. Tirsdag er en fremragende aften til en øl og en snak! Hvis i trænger til yderligere argumenter, så husk på den gratis mandagsøl og de mange restauranttilbud, der får tænderne til at løbe i vand.

Undergæret øl #2 Tirsdag d. 21. oktober kl. 19.00

Så vender vi opmærksomheden mod den vidunderlige undergær – og nej, det er ikke kun pilsner, som Ølsymposiet skal spises af med. Schwarzbier fra USA, enebær Bryg fra Finland og letrøget tysk Helles understreger undergærens alsidighed – og endda med et par svært tilgængelige øl på programmet. Vi skal smage røg, brændte malte, krydrede elementer og meget andet godt når vi afsøger den undergærede genres afkroge.

Foreløbig ølliste:
Echt Schlenkerla Helles Lagerbier
Lammin Kuhi Olut III
Brøckhouse Høstbryg
New Belgium 1554

Overgæret øl Tirsdag d. 18. november kl. 19.00

Med undergæren vel overstået ser Ølforum i retning af den mere aromatiske ale gær. Vi skal smage på marmeladelignende toner fra engelsk overgær, på sprøde pebrede og jordlignede aromaer fra to vidt forskellige belgiske saisongære og på nellike og rosenbladstoner fra belgisk klostergær i en ægte amerikansk fortolkning. Variationer og smage bliver store i dette ølsymposium, som byder på et par gedigne sjældenheder.

Foreløbig ølliste:
Fantome Eté
Dupont Blanche de Hainaut
Skands Påskebryg
Steensbogaard IPA
New Belgium Abbey Ale

Lancering af 'Mikkels Monster' tirsdag den 21. oktober kl. 16.30 - af Anders Kissmeyer

Her næsten et år efter at vi sammen med Mikkel Bjergsø, der er synonym med det danske succesbryggeri Mikkeller, under en fornøjelig Brygge-Workshop bryggede det første bryg af denne på alle måder banebrydende øl, er den omsider klar til lancering – og det sågar i 3 forskellige varianter!

Vi har valgt at lave en lille fest ud af denne lancering i form af en ølmiddag for en lille udvalgt skare – herunder naturligvis interesserede medlemmer af Ølforum. Den præcise menu er ikke på plads endnu, så om denne kan det blot siges, at den vil blive skabt i smuk samklang med det udvalg af såvel Mikkeller som Nørrebro bryghus øl, der vil ledsage den.

Mit ærinde hér er blot at vække appetitten og interessen ved at sige en smule om selve øllet, der, som navnet antyder, er en monumental sag, der på værdig vis afspejler potentialet i det samarbejde, der har skabt den.

Recepten blev i sin tid til i en sjov og tæt dialog mellem Mikkel og undertegnede. Udgangspunktet var ønsket om at brygge en dansk superhoppy 'mini-Utopias' øl ('Utopias' er jo Boston Beer Company's legendariske hedvinsøl på 25,4 % alkohol og en pris på 150 \$ pr. flaske). For at få alkoholen så højt op, brugte vi både de mest avancerede enzymer, vi kunne få fingrene i (mange tak til Novozymes, som hjalp os med disse) for at få dannet så megen forgær sukker som muligt, samt tilsætning af ahornsirup en 5 -6 gange under gæringen.

Efter endt gæring og tanklagring, har broderparten af øllet herefter lagret videre på brugte vinfade. Dels et Bordeaux rødvinfad og dels et portvinfad, venligst skænket af huset Niepoort, og endelig er 30 L af øllet taget fra og tørhumlet intensivt på en fustage med Columbus humle. Den meget lille mængde af øllet, der vil blive tilgængelig på fad i Nørrebro Bryghus samt en endnu mindre portion, der vil blive håndtappet og eftergæret på flasker, vil være en blanding af de fadlagrede andele, men til lanceringsmiddagen vil vi servere øllet i alle tre ovennævnte 'rene' udgaver. Jeg kan roligt love en øloplevelse udover det almindelige!



European Beer Festival 2008 - Af Kasper Larsen & Maj Toppenberg

Den skulle være størst, bedst og mest alsidig, denne mastodont af en ølfestival, der samler det øllede Europa i Carlsbergs gamle lagerhaller på Vester Fælledvej, et stort brød at slå op for Danske Ølentusiaster i dette, året for deres ti-års jubilæum.

Og en succes blev det såmænd også. 22.000 glade gæster, der blev forkælet med flere tusind forskellige øl fra Europa og resten af verden. Indrømmet, de fleste stande var vel nok hjemlige og velkendte, men et solidt britisk kontingent var der dog til stede. De danske bryggerier havde i den grad taget den europæiske udfordring op og vi fra Nørrebro havde bestemt gjort en indsats.

Traditionen tro søgte vi at have flere øl end de tidligere år, godt hjulpet af 20 nye flotte fadølshaner. 29 øl blev det til i alt. Fra lagrede La Granja Stout og Little Korkny Ale til spritnye bryg som Høstmåne og Grady's Goji Golden. Selv vores ualmindeligt lækre World Beer Cup bronzemedaljevinder Stevns CCC gjorde et gæstebesøg i form af en enkelt fustage. I guder, hvor smager den dog vidunderligt!



Som noget helt nyt stillede vi i år også op med en madbod. Det foregik i bedste festivalstil, med mobilt køkken, slå op borde etc. Vi havde "lånt" Asmus og Jakob som før har lavet Roskilde festival, og dermed var leveringsdygtige i gasblus, store gryder og mange andre ting, man har brug for i en sådan sammenhæng. Vi synes selv det blev en stor succes – vi har i hvert fald fået masser af positive tilkendegivelser på vores mad. Os der arbejdede derude synes også det var sjovt – det var en stor oplevelse og dejligt at lave noget helt nyt.

Hvis alt går vel dukker vi også op med en madbod næste år – mange erfaringer rigere, og dermed også med en endnu bedre stand!

Vi siger mange tak til alle de mange, der besøgte os på ølfestivalen. Vi glæder os til at se jer til et tilsvarende arrangement næste år. Til Ølentusiasterne, som i skrivende stund ikke har bestemt sig for, om EBF skal være en årligt tilbagevendende begivenhed, skal der lyde en tak og en kraftig opfordring til ikke at lade denne succes afgå ved døden.

"Nyt" madkoncept - af maj Toppenberg

Fra og med 13 oktober lancerer vi et helt nyt aften koncept. Man kan derfor ikke længere bestille fra a la carte kort, men i stedet har vi udvidet menuen så den består af 10 retter i stedet for de 5 oprindelige. Dermed får man også muligheden for at bestille en 9 retters tasting menu med tilhørende ølmenu. Ølmenuen har vi besluttet også at servere i 10 cl glas så man kan få den fulde oplevelse – uden nødvendigvis at blive meget beruset.! Se menuen herunder:



Forretter

Kantarelsuppe tilsmagt med La Granja Stout

Fisketerrin, ristet græskarcreme tilsmagt med Trippel, salvie og sprød bacon

Mellemretter

Blomkåls panna cotta, kyllingelever parfait, grillet bri-
oche og syltede pærer marineret i Little Korkny Ale

Krabberisotto tilsmagt med Hill Pale Ale, fennikel, dild
og hummerolie

Hovedretter

Porterbraiseret kalvebryst, æblehvidkål og grov mos
tilsmagt med sennep.

Dagens fisk serveres med sauté af kartoffel, savojkål,
friske krydderurter og Brown ale. Hertil citronsauce.

Oste

3 slags oste med hjemmelavet knækbrød og søde ting

Tarte tatin med pære og blåskimmel

Desserter

Æblecreme med ølkaramelliserede frugter, sablé og
muscovado-is

Gateaux Marcell med karamel og tyttebær sorbet

Nørrebro Bryghus "cafe" - af Maj Toppenberg

I løbet af sommeren lancerede vi et café kort i vores bar. Dette har været så stor en succes at vi fortsætter med det. Yderligere lancerer vi "bryggerens aftensmad" mandag til onsdag for kun kr. 98,- Denne ret vil ændres fra dag til dag og være et måltid baseret på klassisk dansk mad. Menuen lanceres mandag d. 6 oktober, se et uddrag af menuen herunder:

Fish `n` chips	lille 89 kr. stor 160 kr.
Charcuterietallerken	lille 89 kr. stor 149 kr.
Efterårssalat rodfrugter, bønner, æg, oliven & ølmarinerede tomater.	Uden kylling 100 kr. med kylling 125 kr.
Dagens suppe (spørg gerne)	88 kr.
Grillet sandwich med oxer, marineret grønt og sennepsdressing.	98 kr.
Bryggerens aftensmad (Serveres KUN man-ons fra 17.30-22)	98 kr.
Boeuf Bourguignon tilsmagt med Skärugaards Porter	140 kr.

"Ny" Restaurantchef - af Maj Toppenberg

Det er en stor glæde at kunne offentliggøre at, Rune Skov Petersen tiltrådte som restaurantchef på Nørrebro Bryghus d. 1. april 2008. Rune har været tilknyttet huset siden 1. januar 2006, hvor han startede som tjener og derefter restauranterleder. Har du nogen specielle forespørgsler vedr. restauranten er du altid meget velkommen til at kontakte Rune på:
rsp@noerrebrobryghus.dk



Fanøs vilde og uberørte hede - af Kasper Larsen

Hvis man ser bort fra sommerhuse og tyske cykelturister kan man, når man skuer ud over heden på Fanø, se den vilde og uberørte natur. Heden, lyngen, biernes summen, den rene idyl var hvad mødte en lille udvalgt Nørrebro Bryghus ekspedition til den smukke ø ud for Danmarks vestkyst.



Formålet var naturligvis øl og nærmere bestemt forberedelserne til den første flaskning af den 'nye' øl, der tidligere har levet på bryghuset under navnet Fanø Lyng, men som nu – i begrænsede mængder – kommer på flaske under navnet Helene Heather. Heather betyder lyng, og lyngen var da præcis også hvad vi var rejst den lange vej til Vestjylland efter. Friske lyngspidser, håndplukket af bryghusets egne er nemlig den væsentligste ingrediens i den vidunderligt lette og nærmest parfumerede ale, som var et gæstebryg fra vores ven, den visionære brygger Will Meyers fra Massachusetts brewpubben Cambridge Brewing Co. 30 kilo lyngspidser blev resultatet – et par bistik og en dejlig oplevelse blev det også til – og vi glæder os til at se om øllet er anstrengelserne værd.



Helene Heather – opkaldt efter Anders' families hus i Sønderho på Fanø – får premiere i løbet af vinteren og kan anskaffes i specialforretninger og på bryghuset.



Tilbud i Efterårsferien!

Mandag - torsdag i efterårsferien kan man få en sampler (4 x 10 cl øl) til kun 25 kr - i forbindelse med køb af en ret fra cafékøret. (Normalpris: 59 kr)

Kan ikke benyttes i forbindelse med andre rabattordninger.



Musik kalender

**Torsdag 16. oktober kl. 21:
Martin Birksteen Trio feat. Sidsel Storm**

**Lørdag 8. november kl. 22:
John Mayer Jam**

**Torsdag 13. november kl. 21:
Jullerup Færgeby Jam**

**Torsdag 27. november kl. 21:
Martin Birksteen Trio feat. Sidsel Storm**

**Torsdag 11. december kl. 21:
Martin Birksteen Trio feat. Sidsel Storm**

**Fredag 19. december kl. 22:
Lars Hansen & the Burgermeisters**

Julebryggen frigives!

**Torsdag d. 13. november begynder juleøllet af flyde i Ryegade.
Så sæt kryds i kalenderen!**

"Humlen" nr. 10, oktober 2008 Nørrebro Bryghus - fem år!

Det vil næppe komme bag på nogen, at vores femårsdag den 12. september for mig personligt nok var en endnu større mærkedag end for de fleste andre med tilknytning til Nørrebro Bryghus – jeg er jo, trods alt, den eneste, der lige siden de første, spæde tanker blev nedskrevet på starten til forretningsplanen og frem til nu, har været med på hele turen.

Og hvilken fantastisk tur! På godt og ondt - langt mest godt – er denne tur jo blevet et parallelt løb med den danske ølrevolution, som jeg jo også i tide og utide har refereret til i den klumme. Lige fra starten var det mit mål, at Nørrebro Bryghus skæbne skulle være tæt knyttet til udviklingen i det danske specialølsunivers. Vi har fra dag ét gjort vort yderste for både at stå som et eksempel for andre entusiastiske og modige øl-iværksættere. I vort daglige virke har vi – til glæde for ikke mindst os selv – også praktisk forsøgt at være katalysator for det samarbejde og den vidensudveksling, som jeg i mit store forbillede, den amerikanske craft brewing kultur, allerede før starten på Nørrebro Bryghus kunne konstatere var så afgørende for en samlet og mere langsigtet succes. Sjælen i både den amerikanske og den danske ølrevolution er jo netop bredden, forskelligheden og kvaliteten i de oplevelser, vi byder gæster og kunder. Når jeg en sjælden gang har skullet forsvare denne indsats overfor mine medaktionærer og min bestyrelse, som umiddelbart fandt det nærmest tåbeligt at hjælpe sine konkurrenter, har jeg altid stædigt fastholdt, at kun sammen kan de danske mikrobryggerier få den 'kage' vi lever af at dele, til at blive stor, og kun ved at hjælpe hinanden, kan vi få den generelle kvalitet af vores øl til at vokse, så den kan vinde flere og flere tilhængere. Argumentet bliver måske først rigtig stærkt, når man prøver at forestille sig den yderste - og heldigvis utænkelige – konsekvens af det modsatte: Tænk, hvis Nørrebro Bryghus var det eneste mikrobryggeri i Danmark. Hvem ville så interessere sig for specialøl?

Nu er det jo sin sag at rose sig selv ved at påstå, at vi er lykkedes med vores forehavende, men ikke desto mindre vover jeg pelsen, og det gør jeg med baggrund i to meget konkrete iagttagelser. For det første de mange mennesker – journalister, gæster og kunder – som tror, at Nørrebro Bryghus var det første mikrobryggeri i Danmark. Det var vi jo langt fra, men blot det, at så mange tror dette, viser jo, at vi har efterladt et fodaftryk. For det andet får vi kvartalvist via vor 'ovenbo' Zaperu undersøgt kendskabsgraden til Nørrebro Bryghus sammenlignet med andre danske specialølsbrands. Og vi er, og har fra starten været, det bedst kendte, og kendskabsgraden stiger stille og roligt stadigvæk. Det er vi både glade for og stolte af i et univers, hvor ingen kan holde styr på antallet af nye øl og nye bryggerier.

For nylig havde dagbladet "Børsen" en stort opsat artikel, hvor det snarlige blodbad blandt de nye mikrobryggerier for Gud ved hvilken gang blev forudsagt. Og i nogle grusomme søjlediagrammer kom Nørrebro Bryghus ind på en lidet flatterende førsteplads med hensyn til både underskud i 2007 og tabt egenkapital. Og jo, det er da sandt, at den økonomiske krise, konflikt med 3F og rygelov har kunnet mærkes på restaurantens omsætning, og at den mildest talt heftige konkurrence på flaskeølsmarkedet betyder, at vore forventninger i forbindelse med etablering af bryggeriet i He-dehusene ikke er blevet indfriet endnu. Men vi har i Nørrebro bryghus altid investeret i kvalitet, professionel ledelse og grundige forberedelser på fremtidig vækst, så når væksten dør lidt med at materialisere sig, så ser regnskabstallene ikke for godt ud – det kan ikke være anderledes!

Men hvor mange virksomheder, der oplever sådanne underskud, vil fokusere ensidigt på at rationalisere og indskrænke, så bobler der i Nørrebro Bryghus af optimisme, spændende ekspansive projekter og aktiviteter, der skal øge vores salg af øl og omsætningen i restauranten. Mange aktionærer, bestyrelser og banker ville nok have mistet tålmodigheden med en virksomhed, som nu på 5. år ikke har kunnet præstere 'sorte tal' på bundlinjen. Men selv i disse kredse, der jo ikke følger med i vores spændende hverdag med alle de positive tilkendegivelser, der dagligt strømmer os i møde, er der en stålsat tro på vores brand, vore fremtidsplaner og vores evne til at skabe en strålende og økonomisk positiv udvikling. Og vi er allerede i gang, hvilket jeg glæder mig til, at I kan læse masser om i de kommende nyhedsbreve.

Så når jeg nu sidder og prøver at sammenfatte min helt personlige oplevelse af et par år med forberedelser og 5 år med at spillevende Nørrebro Bryghus, så er der selvfølgelig en lille uro gående på, om der kan blive ved med at dukke uforudsete, uheldige omstændigheder – den internationale finanskriser må jo skræmme enhver – op, der atter vil stikke kæppe i vore hjul. Men fornemelsen af, at vi i Nørrebro Bryghus sammen kan nogen ting, som ingen andre kan, og at vi derfor har et fundament for at skabe store ting, som andre må være misundelige over, fylder langt mere.

Tusind, tusind tak til alle, der – uanset hvor længe og hvor intensivt - har været med på turen. Hold da op, hvor har det været sjovt, spændende og givende at være på eventyr sammen med Jer. Og hold da endnu mere op, hvor jeg dog bare glæder mig til de næste fem år!

Husk, at du altid er meget velkommen til kommentere mine synspunkter på ak@noerrebrobryghus.dk.

Anders Kissmeyer