

Velkommen til nyhedsbrev nr. 15

Årets sidste nyhedsbrev fra Nørrebro Bryghus markerer afslutningen på endnu et begivenhedsrigt år – det 5. af slagsen.

Dette blev, som mange af jer ved, fejret med en fødselsdagsfest 11. september, hvor en perlerække af nye øl blev introduceret og der var fyldt med gæster i Ryesgade 3.

Vi deltog i 2008 i "World Beer Cup" i San Diego og vandt her 2 bronzemedaljer for 2 øl fra vor portefølje: Little Korkny Ale og Stevns CCC, hvilket vi og ikke mindst vor bryggerteam er meget stolte af.

Nørrebro Bryghus varemærket blev nomineret som årets "Business-to-Consumer" Superbrand i 2008 – en nominering vi er meget beæret over. Tænk af vi på blot 5 år har etableret et varemærke der er stærk nok til at være med til at tage kampen op med internationale top varemærker som Carlsberg, Tuborg, Heineken m.fl. Vi kan løbende se at kendskabet til vort varemærke vokser. Vi vandt desværre ikke, men er stolte over at have deltaget i den lille eksklusive kreds af varemærker.

Også i 2008 har vi haft en lang række arrangementer i Ryesgade 3, hvor utrolig mange Øl Forum medlemmer og andre øl elskere har deltaget. Vi er glade for at kunne lægge lokaler til disse arrangementer og dermed yde et bidrag til fortsat udbredelse af det gode budskab om kvalitets øl i stort udvalg. Vi vil også fortsætte med dette i 2009 og ser frem til at se jer i "huset" igen til disse arrangementer, der vil blive adviseret i nyhedsbreve eller på vor hjemmeside.

Allerede i dette – årets sidste nyhedsbrev – løfter vi sløret for nogle af de planer vi har for 2009, og samtidig vil jeg benytte chancen til, på vegne af hele Nørrebro Bryghus' personale, at ønske jer alle en rigtig dejlig juleferie og et godt nytår.

Venlig hilsen

Hans Henrik Gram

Adm. Direktør



Fadøls-udlejning!

Fadøl Oplevelses-pakke fra Nørrebro Bryghus

Til Receptioner, jubilæer, fester etc.

I Storkøbenhavn & større arrangementer i hele landet:

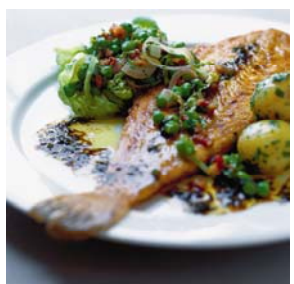
- 30 ltr. kvalitets fadøl i forskellige varianter
- Inkl. branded Nørrebro Bryghus bar
- Medfølgende NB glas og øl-brikker (ituslåede glas erstattes)

I alt 1650 kr. inkl. moms

Mulighed for at tilkøbe: leje af tjenere, Øl-foredrag, Øl-kanapéer o.a.

Interesseret? Kontakt Restaurantchef Rune Skov Pedersen på

rsp@noerrebrobryghus.dk eller ring til os på 35 30 05 30.



Vores januar-menu

Forretter

Bisque af jomfruhummer og græskar tilsmagt med Double Knot Brown Ale. Serveres med blåmuslinger og syrnede fløde.

Ølgravad krondyr med jordskokkepuré, syltede pærer og tyttebær.

Mellemretter

Crème af røget torsk vendt med kapers, æg og rogn i sprød kurv.

Hertil ølglace.

Rillette af glad gris med rødbeder syltet i Ravnsborg Rød.

Hertil sennep og peberrodsskum.



Hovedretter

Helstegt oksefilet med kartoffelfondant, peberrodscrème, glaseret knoldselleri med bacon og rosenkål.

Dagens fisk serveret med glaserede rødbeder, ristet hvidløg, pastinakcrème og rødbedeglacé.

Oste

3 slags oste med hjemmelavet knækbrød og søde ting.

Ostesuppe med kirsebær, croutoner og sprøde blade.

Desserter

Vanille panna cotta med appelsin - og chokoladesauce og biscotti.

Æbleterrin tilsmagt med New York Lager serveres med rosmarin-is og karamelliseret rugbrød.



Mikkels Monster—lancering i uge 4 2009

Hermed en tiltrængt undskyldning til de mange, der med undren har spurgt til, hvor de lovede, håndtappede flasker af denne øl, som vi præsenterede ved et fint arrangement i oktober, bliver af? Øllet er sådan set færdigt, og det er for længst tappet på flasker med gær og sukker, så det er en flaskekonditioneret øl. Vi har blot lige siden ventet på etiketterne til flaskerne! Ikke fordi de er særligt svære eller langsommelige at lave, men det er et rent økonomisk problem, idet det, på grund af det ekstremt lave antal, ville koste os 70,- kr.pr. etiketsæt (!), hvis vi blot bestilte de færdigdesignede Monster-etiketter for sig selv. Derfor har vi måttet 'samle til bunke', så vi nu har kunnet placere en samlet, større etiketordre inkl. Monster-etiketterne.

Jeg beklager meget, men kan nu forsikre om, at flaskerne kommer til salg i uge 4, 2009. Det bliver fortsat et meget eksklusivt udbud, idet de få flasker vil blive fordelt mellem salg til Ølforum-medlemmer, et lille parti til Ølbutikken på Sønder Boulevard og lidt via e-bay. Til gengæld kan jeg så blot sige, at de få flasker afgjort er værd at vente på! Flaskekonditioneringen har blot gjort denne meget voldsomme øl endnu mere kompleks, men samtidig mere afrundet, så selv den høje bitterhed nu virker blød og harmonisk - ren verdensklasse!

Anders Kissmeyer



Næste ølsymposium

tirsdag d. 20. januar kl.19: Råfrugt

'Malt, råfrugt og humle' stod der bag på enhver pilsner i gamle dage, men hvad dækker det over? Som regel er det ris eller majs, men bag betegnelsen kan gemme sig alverdens sukkerholdige vidunderligheder. Råfrugten i dagens ølsymposium-program er tilsat for smagens skyld. Frugt, aromatiske sukre, umaltet korn i øl fra det meste af verden: USA, Belgien og fra hjemmefronten.

Smagsprøver på bl.a:

New Belgium Old Cherry;

Ename Trippel;

De Struise Pannepeut 2006;

Bavik Wittekerke Rosé



Mandelgave?

Hvis du mangler en original mandelgave til juleaften—eller en værtsgave til julefrokosten, så kan du købe vores gaveæske med 3 forskellige Nørrebro Bryghus øl.

Du køber den i baren i Ryesgade og den koster 120 kr.



PLANEN FOR NØRREBRO BRYGHUS BRYGGEWORKSHOPS I 2009

Der har i den forløbne tid været arbejdet intensivt på at få planen for BryggeWorkshops med udenlandske gæstebryggere på plads, således at vi kan indgå de endelige aftaler med disse.

Og jeg vil gerne sige, at det er med udelt stolthed, jeg kan præsentere følgende perlerække af nogen af verdens allerdygtigste bryggere, som alle har indvilget i at lægge vejen forbi Nørrebro Bryghus i løbet af det næste år. Som det fremgår, er de endelige datoer ikke helt konfirmerede endnu, ligesom vi ikke har aftalt opskrifter, på de øl, der skal brygges.

Derfor må jeg naturligvis tage forbehold for ændringer hen ad vejen, men disse vil i så fald være i form af flytninger og udsættelser – ingen deciderede aflysninger!

Tirsdag den 27. januar, 2009:

Gæstebrygger **Ben Millstein fra Kodiak Island Brewing Co.**

'Øllet' bliver en helt ny type for os: En 'braggot', som er halvt øl og halvt mjød.

Marts, 2009:

Gæstebrygger **Tomme Arthur fra Port Brewing/Lost Abbey Brewing Co. i San Diego.**

Tomme er en af verdens førende eksperter i fadlagrede og ofte sure øl. Så mon ikke det bliver i den retning...?

Juni 2009:

Gæstebrygger **Hans-Peter Drexler fra Schneider Weisse i Bayern.**

Hans-Peter er efter vor opfattelse verdens dygtigste weissbier brygger, så igen ligger der en idé til øltypen snublen-de nær.

September 2009:

Gæstebrygger **Yvan de Baets, Brasserie de la Senne, Belgien.**

Yvan er både forankret i den belgiske tradition, men samtidig kendt for gerne at turde eksperimentere.

November 2009:

Gæstebrygger **John Keeling, Head Brewer hos Fuller's i London.**

Et fyrtårn indenfor traditionelle engelske ales på flaske og dåse, der faktisk smager godt!!

Vi offentliggør denne liste allerede nu af to grunde:

For det første naturligvis for at vække appetitten hos både tidligere deltagere i BryggeWorkshops og blandt de medlemmer af Ølforum, der ikke har prøvet at deltage endnu. Og for det andet for at give interesserede en mulighed for allerede nu at forhåndstilmelde sig, så hvis man sender mig en e-mail på ak@noerrebrobryghus.dk herom, så vil jeg sørge for, at man kommer på listerne. Prisen for en BryggeWorkshop inklusive en tre rettes afslutningsmiddag vil i 2009 blive på 750,- kr.

Udover disse fornemme udenlandske besøg, vil vi naturligvis også i 2009 fortsætte traditionen med både fine danske og nordiske gæstebryggere, så følg godt med i nyhedsbrevene og i din mailboks, hvis du er Ølforum medlem. Og hvis du ikke er, så skynd dig at melde dig ind!

Anders Kissmeyer



NYT FRA SALGSAFDELINGEN

Nørrebro Bryghus fik sin første egentlige salgsperson og salgsafdeling med ansættelsen af undertegnet pr. 1. maj 2008.

Der har været, og er fortsat, en utrolig spændende opgave at opbygge og nu udbygge salgsplatformen i Nørrebro Bryghus, senest med ansættelsen af Henrik Rønberg Christensen, som er ansat som Distriktchef med ansvar for vores kunder i On Trade (tidl. kaldt HoReCa) i Vestdanmark, samt i Storkøbenhavn sammen med undertegnet.

Et stort velkommen til Henrik!



Nørrebro Bryghus fokuserer på at udbrede det gode øl og den gode historie til specifikke kunder i den danske On Trade sektor. Faktisk er vi blevet mødt af en utrolig positiv imødekomenhed og interesse fra mange kunder, primært på grund af de mange forskellige muligheder der ligger i forbindelse med et samarbejde om profilering, differentiering og mersalg af fadøl, ikke mindst set i lyset af at vi hos Nørrebro Bryghus også arbejder aktivt med "forretningsudvikling", altså det skal kunne mærkes i såvel tilfredsheden hos gæsten som på bundlinjen hos den enkelte restauratør og/eller kædekontor.

Kundeoversigt, fadøl, opdateret pr. 1. december 2008:

Kundereferencer, fadøl, Sjælland:

Nordic Taste, Fisketorvet, København

Mammamia, Fields, København

Mammamia, Fisketorvet, København

Mammamia, Waterfront, Hellerup

Mammamia, Spinderiet, Valby

Mammamia, Ro's Torv, Roskilde

Restaurant Told & Snaps, København

Brasserie D' Vine, Slagelse

Klosterkælderen, Roskilde

Kundereferencer, fadøl, Fyn & Jylland:

Nordic Taste, Bryggen, Vejle

Mammamia, Bryggen, Vejle

Mammamia, Bruuns Galleri, Århus

Mammamia, Metropol, Hjørring

Pr. 1. december 2008 har vi startet vores egen distribution op på Nørrebro Bryghus' produktportefølje, suppleret af et stærk portefølje indenfor læskedrikke, kildevand og økologiske safter, både fra kendte danske og udenlandske producenter. Med dette nye set-up har Nørrebro Bryghus mulighed for at tilbyde en "total-aftale", altså at levere produkter indenfor de ovennævnte segmenter til kunden, og ikke mindst, at kunden har mulighed for at få en god service til aftalt tid og pris uden at skulle kontakte flere leverandører.

2009 bliver et meget travlt og spændende år for salgsafdelingen i Nørrebro Bryghus. Vi skal udbrede vores stærke produktportefølje, i særdeleshed som fadøl, men selvfølgelig også vores brede portefølje indenfor flaskeøl.

Har du et sted, eller kender du nogen som har, som er interesseret i at forhandle Nørrebro Bryghus kan du altid kontakte os på:

Salg – Sjælland: Carsten Bülow Ørsnæs, 25 23 02 19 eller cbo@noerrebrobryghus.dk

Salg – Fyn & Jylland: Henrik Rønberg Christensen, 20 94 93 21 eller hrc@noerrebrobryghus.dk

Sluttelig vil jeg benytte lejligheden til at ønske alle venner af huset, kunder og samarbejdspartnere en rigtig glædelig jul og et godt nytår!

Carsten Bülow Ørsnæs

"Humlen" nr. 12, december 2008: Højere afgifter på øl...?

Som det vil være mange bekendt, har regeringen for nogen tid siden nedsat en såkaldt Forebyggelseskommission, som har fået til opgave at komme med en samlet plan for, hvorledes man fra det offentlige side kan bidrage til at øge folkesundheden ved en systematisk indsats overfor de livsstilssygdomme, som forkorter vore liv som danskere. Planen, som ventes at komme i løbet af foråret 2009, tager naturligvis også fat på danskernes alkoholvaner, da disse jo notorisk er en medvirkende faktor til manges for tidlige død.

Forebyggelseskommissionen har på forhånd meldt ud, at der specifikt i relation til alkohol vil blive fokuseret på forslag der vil omfatte følgende liste af redskaber:

Hævelse af afgifter
Differentieret moms
Mærkningsordninger, bl. a advarselsmærkning
Markedsføringsrestriktioner
Hævelse af aldersgrænsen for køb af alkohol fra 16 til 18 år
Informationskampagner

Undskyld, men jeg må forbløffes over, at de forslag, som landets førende eksperter kan komme op med i denne forbindelse er så forudsigelige og lidet banebrydende – lutter gamle travere, som man kunne få en mistanke om, er mere end stærkt inspireret af vore nordiske broderfolks korstog mod den djævelske alkohol!

Jamen, er det ikke fair nok? Skal vi ikke bare være glade for, at man vil sætte ind for at begrænse alkoholforbruget? Er alkohol ikke at betragte som en gift, præcis som narkotiske stoffer og tobak? På trods af, at jeg naturligvis som brygger ikke kan betragtes som en upartisk deltager i denne debat, så kan jeg altså med iskolde fakta bevise, at svaret på det sidste spørgsmål er et rungende NEJ!, hvilket så får konsekvenser for svarerne på de to første spørgsmål. Sagen er, at der foreligger dynger af videnskabeligt bevismateriale, der godtgør, at et moderat og jævnt fordelt alkoholindtag er særdeles livsforlængende. Jeg er ikke medicinsk ekspert, men kan blot konstatere, at de kloge kun skændes om, hvor mange genstande pr. dag, der er ubestridt positive for helbredet. Nogen siger højst to til tre, mens andre mener, at helt op til 5 - 6 genstande pr. dag er sundere end at være afholdende – tankevækkende! Og nej, det er ikke kun rødvin, som de snu franskmænd fik hele verden til at tro i 90'erne – det er en ren kemisk virkning af selve alkoholen.

Det er altså IKKE *alkoholforbruget i almindelighed*, man skal ramme, hvis man vil øge folkesundheden. Det er *misbruget*, som er helt veldokumenteret, idet det vides, at 10 % af den voksne befolkning har et alkoholforbrug, der er så højt, at det er klart sundhedsskadeligt. Igen undskyld, men hvem kan man dog få til at tro på, at relativt forhærdede alkoholikere vi droppe flasken på grund af de ovenfor listede tiltag? Nej vel? Men det er sandsynligvis i ren desperation over, at man ikke kan finde på noget, der virker over for misbrugerne, at man så med svensk logik hos Sundhedsstyrelsens totalt forstenede betonlobbyister, vil ramme alle os andre!

Og så er jeg slet ikke kommet ind på det, de kloge kalder de 'psykosociale' effekter af alkohol: De forhold, at vi har det psykisk bedre efter et par genstande, at vi slapper af og får lettere til både latter og til at knytte sociale relationer, osv. Listen er alenlang!

I overskriften har jeg taget specielt fat i punktet afgiftsforhøjelser. Vi ved, at de tal, der er på bordet i Forebyggelseskommissionen, er en hævelse med min 30 % af afgifterne, hvilket for små bryggerier som Nørrebro Bryghus og lignende vil betyde forøgede omkostninger fra en kvart til en halv million kr. på årsbasis. Og dem vil vi kunne gøre to ting ved: Enten blot trække dem fra på vores bundlinje eller vælte dem over på forbrugerprisen, så der sælges mindre – forskellen er ens! Og i disse dage, hvor Brøckhouse's sørgelige betalingsstandsning gør et dybt indtryk, og understreger, hvor pressede mikrobryggerierne er på økonomien, skal der ikke megen fantasi til at forestille sig konsekvenserne. Og er det virkelig os, der som vores eksistensberettigelse netop har at lære forbrugerne at erstatte et *kvantitativt* storforbrug af ligegyldigt discountøl, breeze, og hvad har vi, med et *kvalitativt* og mindre alkoholindtag med oplevelser og nydelse i højsædet, der skal ned med nakken? Undskyld for tredje gang: Men er det kun mig der er så dum, at jeg ikke fatter den højere logik i dette?

Må jeg ikke slutte med at bringe en meget dybtfølt opfordring til dig, min læser: Lad være med at falde for presset til at føle dårlig samvittighed over dine sunde og fornuftige alkoholvaner. Sig ikke nej til nydelsen af en god øl eller et godt glas vin i gode venners selskab. Men vær bevidst om dit forbrug, så det ikke løber løbsk, og råb meget gerne op til politikere, medier og andre, at du ikke vil finde dig i forsimplede dumheder, der skal genere almindelige, fornuftige mennesker.

Kære Forebyggelseskommission: Det er en ommer!

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

Anders Kissmeyer