

VELKOMMEN TIL NYHEDSBREV NUMMER 19

Kære læser,

Vi står nu ved afslutningen af endnu et år i vor forholdsvis korte historie.

Det har på mange måder været et spændende år. Vi fik vores "Limited Release" serie på 'gaden'. Disse øl er der kælet ekstra meget for, blandt andet gennem en lagring på træfade, der tidligere har været anvendt til f.eks. Bourbon Whisky. Som navnet antyder, er der kun meget begrænsede mængder af disse dejlige dråber.

Salget af Nørrebro Bryghus øl til andre restauranter, hoteller, butikker går forrygende – ja så godt, at vi i perioder har været meget presset med hensyn til leveringer. Vi hører, at vore kunders kunder er glade for øllet fra Nørrebro Bryghus, hvilket naturligvis er dejligt.

I 2009 blev Nørrebro Bryghus og Baldersbrønne Bryggeri CO2 neutrale, hvad angår vort samlede energiforbrug. Vi lancerede ligeledes den økologiske og CO2 neutrale øl Globe Ale under stor bevågenhed. Her ved årets udgang er samtlige øl fra Nørrebro Bryghus og Baldersbrønne Bryggeri CO2 neutrale. Vi arbejder derudover på en række fronter på at nedbringe vort energiforbrug.

Sidst men ikke mindst har restaurant og cafe i løbet af 2009 manifesteret sig som et sted, hvor der ofte er musik midt i ugen. Der har været rigtig mange gæster til disse koncerter med en række kendte kunstnere. Denne tradition regner vi bestemt med at fortsætte i 2010.

Jeg vil slutte af med at ønske jer fortsat god læsning af Nyhedsbrevet.

Hilsen

Hans Henrik Gram, Adm. Direktør



NØRREBRO BRYGHUS ÅBNEDE HOPENHAGEN

I disse COP15 dage har vi for alvor fået kippet med vores klimaflag.

Således indviede vi 7. december restauranten Green Cuisine i Hopenhagen-byen på Rådhuspladsen, hvorfra vi serverede lækker klimavenlig mad og drikke - og selvfølgelig vores CO2-netrale Globe Ale - til de mange sultne, tørstige og nysgerrige besøgende. Vi fik masser af positiv feedback fra gæsterne, ligesom klimajournalister fra hele verden viste stor interesse for os.

Dagen resulterede også i en tur i DR's Aftenshowet, som vi fik lov at runde af med en præsentation af vores Globe Ale. Vores kyndige tjener serverede øl for en tilsyneladende imponeret Ritt Bjerregaard, som kun havde ros til overs for Danmarks første CO2-neutrale øl. Behøver vi sige, at vi er pavestolte?



Bryggerens Aftensmad
Mandag, tirsdag & onsdag
125 kr.



Nyhedsbrev

December 2009

LIMITED RELEASE

Det omfattende fadlagringsprogram, som trofaste Ølforum-medlemmer kender under navnet 'Limited Release', fortsætter naturligvis med uformindsket styrke i 2010. Der er kort sagt flere lækkerier i vente! Ovenpå efterårets tæppebombning af verdensklasseøl, fostret af kærlighed og tålmod, har vi haft brug for at puste ud, men fat mod! Næste ombæring er undervejs med en formodet premieredato i det sene forår.

Og hvad er så undervejs? Jamen, hvis vi skal starte i den 'lettere' ende, så er den et par syrlige og superkomplekse belgiere undervejs. Kirsebærøllen Stevns CCC – som fik medalje ved World Beer Cup, er langt om længe klar til servering, ligeså er en endnu unavngiven honningøl og en tripel. Alle tre præges af en rundhåndet tilsætning af vild gær og bakterier, som bidrager med en kompleks vidunderlig syrlig base til øllene, som er lagret på Sauternes, Pinot Noir og Tempranillo-egefade. Her kan forventes smagsoplevelser, som de færreste har stiftet bekendtskab til tidligere – og da bestemt ikke fra danske bryggerier. Forvent at høre englens synges!

I den kraftigere ende kan man glæde sig til store, bredskudrede fortræffeligheder. De gamle favoritter La Granja Stout, Little Korkny Ale og Seven får nyt liv fra hhv. vin- og 48 (!) år gamle single malt whisky fade, mens endnu ikke færdigbryggede øl ligeledes ser dagens lys. En røget Baltic Porter, en ny Barley Wine er bl.a. undervejs.

Så det kan anbefales at nærlæse i nyhedsbrevet de næste måneder for at følge med i udviklingen fremover, og vent ved computeren på invitationen, for der bliver rift om billetterne til den endelige premiere. Når premiere-tiden oprinder, opfordres alle til at hanke op i et par trofaste venner og deltage, for der er en overflod af fyldig velsmag på trapperne. Det manglede da også bare!

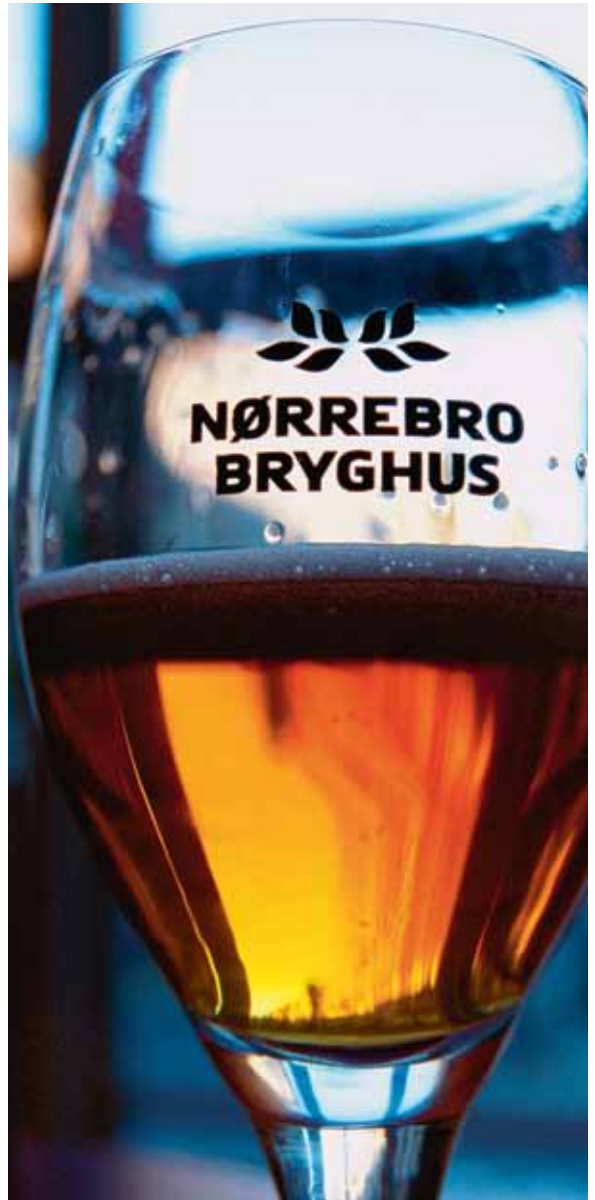
Kasper Larsen, Ølambassadør

ØLFESTIVAL I ESBJERG

Traditionen tro afholder danske ølentusiaster hvert efterår en ølfestival i provinsen, denne gang i det vestjyske, nærmere bestemt Esbjerg. Flotte omgivelser, fremragende øl og hyggelig stemning kunne dog ikke skjule, at arrangementet var en fiasko. Antallet af besøgende, ca. 1500 over tre dage, var stærkt utilfredsstillende og herfra skal lyde en opfordring til at gentænke konceptet provinsfestival til næste år.

Ikke desto mindre er det jo altid en fornøjelse at være på festival. Nørrebro Bryghus troppede op med et par virkelige specialiteter i form af Hoppier Something og Seven Imperial Stout, og vi tillader os med vanlig beskedenhed at hævde, at det var blandt festivalens allerskarpeste bryg. Hyggeligt og lettere fordrukkent samvær med vore gode kolleger og en sublim platform for at lancere det nye **Fanø Bryghus** for ølverden og i lokalområdet tilmed!

Kasper Larsen, Ølambassadør



Ølsmagning i bryggeriet i Ryesgade
Kun 100 kr. pr. person!



Nyhedsbrev

December 2009

GØR NYTÅRSAFTEN TIL NOGET GANSKE SÆRLIGT!

Vi har kreeret en fantastisk nytårsmenu og er klar til at kræse om dig og dit nytårsselskab på årets sidste aften.

Vorer nytårsmenu består af:

Lun foie gras terrin og rimet kammusling.
Hertil tomatiseret jomfruummer skum, ølglaserede kastanjer, figner og æbler.

Nytårstorsk.

Torskeryg dampet i Pacific Pale Ale med bacon-tuille, rødbede creme, pocheret æggeblomme, sennepsskum, løgchips og peberrodsstøv.

Pocheret oksemørbrad med trøffelsauce, ægte sauce på sifon, brændt gulerodscreme, gravad vintersvampe med jord og glaserede skorzonerrødder.

12 mdrs. Stilton i Little Korkny ale lagret i bourgognefade.
Hertil 3 slags svesker: Is, creme og brændte.

Vanille panna cotta med appelsin - og havtornjelé, guldstøv, myntesne, syrecreme og rugbrød.

4 retter 448 kr. (uden ost)

5 retter 548 kr.

Hertil serveres ølmenu, vælg mellem:

4 retters ølmenu (5 glas): 25 cl. 155 kr.; 40 cl. 230 kr.

5 retters ølmenu (6 glas): 25 cl. 185 kr.; 40 cl. 275 kr.

1 glas champagne 69 kr.

1 flaske champagne 650 kr.

serveres med chokolade - og hasselnøddeis.

**Så lad os sætte rammerne for en fantastisk nytårsaften på bryghuset.
Vi glæder os til at se jer!**

Husk at bestille bord i god tid!

Reserver bord i restauranten på 35 30 05 30
eller online på www.noerrebrobryghus.dk



Nyhedsbrev

December 2009



ØLSYMPOSIUM FOR ØLFORUM TIRSDAG D. 19/1 KL. 19:00

Belgiske fristelser

Den belgiske bryggetradition hører til blandt de hævdvundne europæiske øltraditioner, og det er ikke uden grund. Lækkerier med sødme, frugtighed og velsignet kompleksitet præger traditionen, som nu til dags eftergøres verden rundt. Vi skal smage klassiske belgiere og vidunderlige fortolkninger fra lille Danmark samt en enkelt helt unik egefad-lagret sag fra den nye verden!

Smagsprøver fra bl.a.

New Belgium Brewing Co.
Abbaye des Rocs
Semper Ardens
Brasserie Dupont

BRYGGEWORKSHOP TORSDAG D. 21/1

Endnu engang slår vi dørene op til en spændende dag i ølbrygningens tegn, hvor vi giver mulighed for en plads på første parket, når (bryg)mesteren udfører sine små mirakler. Vi får denne gang besøg af svenske Mattias Hammenlind fra det lille og ret nye mikrobryggeri Sigtuna Brygghus tæt på Stovkholm. Med Mattias i spidsen skal vi brygge en barley wine i den stærke ende og med lokal honning fra Sigtuna som ingrediens. Og for at give den lidt ekstra gas, har Mattias lovet at skaffe nogle brugte fade fra det lille og eksklusive, svenske whiskydestilleri, Mackmyra, som vi vil lagre i al fald en del af brygget på, så det senere kan lanceres som en øl i vores "Limited Release" serie. Alt i alt lægger vi op til en som sædvanlig inspirerende og lærerig dag, når vores gæstebrygger lægger vejen forbi Nørrebro Bryghus.

ÅRETS MANDELGAVEIDÉ

Mangler du stadig at købe årets mandelgave? Eller måske julegaven til far, svigerfar eller en helt tredje? Så har vi den helt rette idé til dig: en flot gaveæske fra Nørrebro Bryghus. Kom ind forbi Ryesgade og vælg den rette:

Den lille samling:

Den originale gaveæske med tre lækre øl.

Vælg blot dine tre favoritter!

Pris: 100,-

Den store samling:

Det kan være svært at vælge mellem de mange forskellige øl fra Nørrebro Bryghus. Derfor tilbyder vi denne flotte gaveæske med plads til hele 6 øl.

En gave, som vil imponere selv den største øl-entusiast.

Pris: 200,-

Den komplette ølgave:

Skal gaven være lidt ekstraordinær, tilbyder vi denne eksklusive gavekuffert med to øl og to tilhørende originale Nørrebro Bryghus glas.

Med denne luksus gaveæske er der lagt op til den ultimative øloplevelse.

Pris: 110,-



Alle vore øl er nu CO2-neutrale!



Nyhedsbrev

December 2009

"HUMLEN" nr. 16, december 2009

Et lille tilbageblik

Her midt i julemåneden er det jo oplagt, at min klumme anvendes til et lille tilbageblik på det år, der nu næsten er gået, samt et lille 'smugkig' ind i det 2010, der venter lige om hjørnet. Der er næppe mange aktører i hverken restaurations- eller specialølsbrancherne, der i disse dage danser rundt med armene over hovedet – 2009 har været et barskt år!

Men selv barske år byder på positive oplevelser og åbner muligheder, der kan udnyttes til at blive stærkere i fremtiden. Således også 2009 for Nørrebro Bryghus, og derfor er det de positive aspekter, jeg vil bruge min spalteplads på hér.

Medierne har i 2009 været ret præget af nyheder om krise i specialølsbranchen og om lukninger af mikro-bryggerier, hvilket har fået mange til at tro, at antallet af danske bryggerier er på hastig retur, men det er faktisk slet ikke tilfældet. Mens de mange lukninger har fået stor opmærksomhed – nok fordi det passer godt med den overordnede mediedagsorden om krisen – så har der ikke været stor dækning af det faktum, at adskillige af de konkursramte bryggerier atter er genopstået i nye forretningsmæssige rammer, og at der er åbnet et pænt antal helt nye bryggerier. Men misforstå mig ikke: jeg hævder ikke, at alt er godt og positivt i branchen. De hårde tider med en kun lille vækst i det samlede salg, rigtig mange om budet, prispres fra kolleger, kunder og kæder kommer helt sikkert også til at koste flere livet i 2010.

Vi er jo i den pudsige situation, at dette fænomen faktisk har udgjort en af de mest positive og sjove udfordringer for os i 2009 i kraft af vores engagement i Fanø Bryghus, som med Nørrebro Bryghus som 'operatør' genåbnede i sommer. Det har været fantastisk at mærke den lokale entusiasme og opbakning til os i forbindelse med, at vi har givet lokalsamfundet sit bryggeri tilbage. Og med Claus Winther i spidsen samt Ryan Witter-Merithew (som kom fra det lille bryggeri Duck Rabbit i North Carolina) som en yderst kompetent brygger, er der ingen tvivl om, at Fanø Bryghus nu er levedygtigt i en grad, det ikke har været tidligere.

I Ryesgade har vi i november måttet sige endeligt farvel til Shaun Hill, som – efter lige at have sat sit solide fingeraftryk på bryggeriet på Fanø også - rejste hjem til Vermont for at starte sit eget bryggeri, Hill Farmstead Brewery, op på sin fædrene gård. Det var naturligvis et meget trist farvel, da Shaun i sin tid hos os har løftet kvaliteten, kreativiteten og dermed den ølmæssige status af Nørrebro Bryghus op på et helt nyt niveau. Jeg har sagt det ved flere lejligheder, og siger det meget gerne igen: Shaun er den dygtigste brygger, der har arbejdet på noget dansk bryggeri de sidste mange år. Og så har han en vidunderlig personlighed, som har betydet, at rigtig mange af os har fået en god ven for livet i Shaun.



Nørrebro Bryghus ønsker alle en glædelig jul
& et godt nytår!





Når jeg nu nævner Shaun hér, og samtidig lovede indledningsvis, at jeg ville fokusere på de positive ting i det forgangne år, så skyldes det netop det uvurderlige bidrag til vores ølmæssige udvikling, som Shaun i særdeleshed i 2009 ydede. Vores "Limited Release" serie af fadlagrede og flaskekonditionerede øl, som vi omsider kunne lancere i september, står som det klareste lysende eksempel herpå. For mig som bryggeridirektør har det selvsagt været med en stolthed, der ikke har sidestykke, at kunne præsentere disse fabelagtige øl med ord som 'absolut verdensklasse' uden den fjerneste blusel eller tvivl. Og selv uden Shaun til at svæve over vandene, er de vanskelige og delikate processer, der indgår i produktionen af sådanne 'prestige-perler', nu så indarbejdede i Nørrebro Bryghus, og de ganske mange fade i vores 'fadbælder' fyldt med så mange delikatesser, at jeg kan love et 2010, der "Limited Release" mæssigt ikke vil stå tilbage for 2009!

Mange har med frygt og bæven spurgt, hvad vi stiller op med bryggeriet i Ryesgade, når Shaun nu er rejst, så det er med stor glæde, at jeg hér kan fortælle omverdenen, at vi har ansat Søren Parker Wagner (tidligere bartender på Lord Nelson, og semi-professionel håndbrygger med fantombryggeriet Crooked Moon) som brygger i Ryesgade.

Kulminerende med det i skrivende stund stadig forløbende COP15 topmøde, har 2009 jo i den grad stået i klimaets tegn. For os i Nørrebro Bryghus har det været spændende også i denne sammenhæng at være i front med vores CO2 neutralitetsprojekt, som vi lancerede i marts med Globe Ale på markedet som Danmarks første CO2 neutrale øl. Den interne proces med at tænke klima og energibesparelser ind i alle nye initiativer føles helt enkelt ikke kun rigtig, men også ganske naturlig, så det var rigtig dejligt hér pr. 1. december at kunne erklære alle vore øl 'vugge til grav' CO2 neutrale. Og dette tilmed med baggrund i et meget solidt stykke arbejde, udført af COWI for Bryggeriforeningen, som nu detaljeret har kortlagt branchens CO2 belastning og som giver medlemmerne et meget nyttigt stykke værktøj til de interne effektiviseringsbestrebelsers.

Vi har rigtig travlt i Nørrebro Bryghus her i den sidste del af 2009, og vi er sprængfyldt med optimisme på vej ind i 2010, da der ser ud til, at vi får mindst ligeså travlt næste år. Det er specielt vort salg til barer, caféer og restauranter – det såkaldte on-trade salg – der udvikler sig mere end positivt i en grad, der vil give os problemer med at brygge øl nok. Men den salgs problemer er til at leve med; i al fald har vi fejret denne ekstremt positive udvikling ved at barsle med 'en lille en'! Ja, i løbet af januar vil man rundt omkring hos vore restaurationskunder kunne støde på Nørrebro Bryghus øl i en 33 cl. flaske! En nuttet lille sag, som nok skal sætte ekstra skub i dette lovende salg.

Alle læsere ønskes en glædelig jul og et godt nytår – jeg glæder mig til at vi i nyhedsbrevene i 2010 kan fortælle lige så meget godt og spændende nyt, som vi kunne i år.

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

Anders Kissmeyer, Bryggeridirektør