



Nyhedsbrev

Nørrebro Bryghus, Ryesgade 3, 2200 København N
www.noerrebrobryghus.dk info@noerrebrobryghus.dk tlf. 3530 0530

Velkommen til Nyhedsbrev 9 - Af Anders Kissmeyer

Her på kanten til sommerferien skal du lige have det seneste nye fra Nørrebro Bryghus! Og som sædvanligt skorter det ikke på spændende emner at kaste sig over, så rigtig god læselyst!

Emnerne i dette nyhedsbrev omfatter som sædvanligt de klassiske omkring det nye på både øl - og madfronterne og vores arrangementskalender. Siden sidst er flaskeølsortimentet blevet udvidet med **Pacific Summer Ale**, som vil være i forretningerne sommeren over. I Ryesgade er der kommet to nye øl til i hver deres ende af skalaen – Den lette sommerøl **Balders Blid** på blot 3,5 % alkohol og den muskuløse **Tärnö Imperial Stout** på 11 % alkohol. Jo, vi gør skam vort bedste for at leve op til ambitionen om et bredt, spændende og varieret udbud af øl.

Læs mere om både disse og de kommende ølnyheder senere i nyhedsbrevet.

Ellers er vores blik rettet mod den store verden i den kommende, meget travle tid. Allerede sidste måned havde vi et 'næsten inkognito' besøg af en af USA's største ølguruer, Sam Calagione fra Dogfish Head, og vi bryggede sammen en af de mest spektakulære øl, vi nogensinde har brygget i Ryesgade. Og i løbet af efteråret vil der blive sat yderlige turbo på vore gæstebryggeraktiviteter med spændende gæster fra ind- og udland. Men mere herom senere. I læsende stund vil der være åbnet en – foreløbig midlertidig – Nørrebro Bryghus ølbar i terminal 3 i Kastrup Lufthavn, og efter vores generalforsamlings entydige opbakning til vores ambitiøse udviklingsplan, har vi rettet blikket mod Jyllands hovedstad, hvor vi håber at kunne åbne den første rigtige nye Nørrebro Bryghus bryggeri-restaurant inden alt for længe. Og der er mere på vej...!

I dette nummer

Velkommen til Nyhedsbrev 8	1
Gammel Odense Ale	1
Konflikt på Nørrebro Bryghus	2
Humlen – Skal vi have kontrolleret specialøl?	3
Nyt fra køkkenet	5
Copenhagen Jazz Festival 2007	5
Nordiske Dage	6
Ølfestival 2007	6
Arrangementer for Ølforum	7

Men ikke alt nyt er godt nyt, som det så rigtig siges! Vi er her på kanten til sommerferien og midt i et forhandlingsforløb med 3F om evt. at indgå en overenskomst med dem, blevet mødt med en meddelelse om, at de iværksætter konflikt imod os fra torsdag den 28. juni. Læs mere om vores syn på den sag i nyhedsbrevet - her vil jeg blot sige, at vi vil gøre alt for, at dette ikke vil påvirke hverken restauranten eller vore leverancer af flaskeøl. Det skal ikke gå ud over vore kunder også!

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.

Anders Kissmeyer

Gammel Odense Ale - Af Anders Kissmeyer

Vi plejer jo ikke at skrive om nye øl, før de rent faktisk er enten på hannerne i Ryesgade eller på flasker fra Hedehusene, men denne gang kan vi ikke dy os for at gøre en undtagelse. Og det er fordi såvel baggrunden for, processen med brygningen, de aktive bryggere såvel som resultatet er så usædvanligt, at vi må berette om det nu, for det er bare så spændende!

Historien starter med at jeg for godt et år siden overtalte Sam Calagione* fra Dogfish

Head* bryggeriet i Delaware, USA, til at sende nogle af sine formidable øl til en Master Class i bryghuset. Vores initiativ gjorde Sam så interesseret, at han lovede at komme på besøg senere, og da det kom mig for øre, at Sam og hans kone skulle til Norge i begyndelsen af juni i år, fik jeg overtalt ham til at tage en lille afstikker til Nørrebro for at agere gæstebrygger.

Sam's eneste betingelse var, at vi skulle brygge noget meget traditionelt dansk, og samtidig spændende (- der røg den mørke hvidtøl!), så vi måtte grave dybere. Det var seniorbrygger Lars Hjorth, der på nettet fandt en mildest talt besynderlig opskrift - sågar i engelsk oversættelse - tilbage fra 1400 tallets Odense. Det var før humlens indførelse i Danmark, så opskriften foreskrev en lang række højst usædvanlige ingredienser og procesmetoder, sandsynligvis for at give øllet bitterhed, balance og holdbarhed. Men en nærmere redegørelse herfor er stof til en hel lille artikel i sig selv, så den gemmer vi til en anden gang!

Det blev mit lod at forsøge at omformulere den delvist uforståelige og praktisk umulige opskrift til noget, der - i det mindste i teorien - skulle kunne brygges på vores bryghus i Ryesgade. Med en helt uprøvet opskrift, 10 kg fyrregrene i bundter og 6 - 7 poser tørrede urter fra en helsekostleverandør, 10 L ahornsirup fra Sam's fars lille farm i Massachusetts og masser af godt humør, mødtes Sam Calagione, Richard Heidemann (fra den faste stab af Ryesgades bryggere) og undertegnede søndag morgen den 3. juni, hvorefter festen kunne begynde!

Og en festlig dag blev det! De første morsomheder opstod, da de førømtalte fyrregrene, som brygvandet var kogt på, røg ud bundterne, og satte sig fast i pumper og ventiler, så vi ikke kunne få mæsken over i sikarret. Imidlertid tog Sam og jeg det middelalderlige ved opskriften bogstaveligt, og begyndte at hælde mæsken over manuelt ved hjælp af en 10 L spand! Da vi i fællesskab havde flyttet ca. 400 af de 800 L, lykkedes det os at få pumpen i gang og flytte hovedparten af resten over...nej, resten af det brygmæssige eventyr må altså vente til en anden gang!

Som sagt indledningsvis, er øllet ikke færdigt endnu, men jeg kan godt love, at det bliver ligeså specielt, som det lyder. Der vil blive

højspænding på 'ratebeer.com', når det første af det når ud til nørderne ganer, for selvom dette ikke var tilsigtet (hvilket der egentlig ikke var noget, der var ved denne brygning!) så har vi fået tilført en solid dosis mælkesyrebakterier og vildgær fra urterne, så de, udover deres egen smag, har tilført øllet en lambic-karakter, der kan gøre de fleste belgiere grønne i hovedet af misundelse!

Endnu kan vi ikke sige hvornår og hvordan **Gammel Odense Ale** bliver tilgængeligt - bortset fra, at medlemmer af Ølforum helt sikkert vil få muligheden for at smage det - men glæd Jer til en helt anderledes øloplevelse. Og til resten af historien om øllet...

Anders Kissmeyer

*) For det tilfælde, at en enkelt læser eller to ikke kender hverken Dogfish Head eller Sam, kan jeg sige, at de begge er 'Top 5' blandt de mest feterede bryggere og bryggerier i specialøllets Eldorado, USA.

Konflikt mod Nørrebro Bryghus - Af Sine Bjarnason

Torsdag d. 28. juni indledte fagforbundet 3F konflikt mod Nørrebro Bryghus. 3F ønsker overenskomst med Nørrebro Bryghus, men Nørrebro Bryghus er allerede dækket af en overenskomst mellem RAF 2000 og Kristelig Fagforening.

3F indledte deres konflikt med en fredelig demonstration foran Nørrebro Bryghus på Ryesgade 3 torsdag d. 28. juni. Her delte de flyere ud til vore gæster og forbipasserende.

På deres flyer, står blandt andet:

" Vi kræver overenskomst nu!"

Medarbejderne på Nørrebro Bryghus lavede deres egen flyer til at dele ud. På den står:

"Til vores gæster

Vi som arbejder på Nørrebro Bryghus og hermed servicerer Nørrebro Bryghus' gæster, oplever 3F's konflikt som en arbejdskamp uden formål, idet vi er tilfredse med vores overenskomst og arbejdsplads Nørrebro Bryghus.

Vi har ikke inviteret 3F eller opfordret dem til at konflikte vores arbejdsplads.

Vi har sagt nej, til et møde med 3F, så længe vores

arbejdsplads er under konflikt. Vi er oplyst om at Nørrebro Bryghus gerne vil deltage i et eller flere møder med 3F når sommerferien er afviklet. Tidspunktet må og bør vælges efter alle har haft deres sommerferie. Der er jo som før nævnt allerede en overenskomst med Nørrebro Bryghus.

Hvis vi var utilfredse med Nørrebro Bryghus og dermed vores arbejde, løn, pension m.m., var det på sin plads, at vi var gået til det af 3F indkaldte møde, samt deltaget i demonstrationen i dag - torsdag d. 28 juni - for at opnå en bedre overenskomst !!

Da vi alle - også eleverne er dækket af overenskomsten mellem Kristelig Fagforening og RAF - 2000 og ikke ønsker en ny, kan vi kun opfordre 3F til omgående at stoppe denne konflikt mod vores arbejdsplads.

Hilsen Medarbejderne"

Også ledelsen på Nørrebro Bryghus har reageret på 3F's konflikt med en pressemeddelelse som lyder:

"Pressemeddelelse fra Nørrebro Bryghus

"3F" indleder konflikt mod Nørrebro Bryghus

Som det fremgår af 3F's hjemmeside (<http://www.3f.dk/default.aspx?path={0804AE81-B51C-48BA-B743-3C75F969E1221}>) har forbundet besluttet at indlede en konflikt mod Nørrebro Bryghus med virkning fra torsdag den 28. juni 2007.

"Vi stiller os fuldkommen uforstående overfor det skridt, 3F har valgt at tage overfor os." siger Nørrebro Bryghus' administrerende direktør Hans Henrik Gram. "For det første er vi allerede dækket af en overenskomst mellem RAF 2000 og Kristelig Fagforening, så der hersker absolut ordnede forhold for vore medarbejdere. For det andet har der blandt vore medarbejdere ikke på noget tidspunkt været noget ønske om at vi skulle ændre vore overenskomstforhold - de er heldigvis meget tilfredse med deres forhold og samarbejdet mellem ledelse og medarbejdere. Og for det tredje - hvilket nok er det, der undrer os mest - så kommer konflikten midt i en forhandlingsproces mellem 3F og os omkring mulighederne for at vi kunne indgå en lokalaftale med 3F. Der er vor restaurantdirektør, Maj Toppenberg, der på vore vegne forhandler herom med 3F, og vi har meddelt 3F at Maj er på barsel frem til september i år, hvorefter vi var indstillede på at fortsætte processen. Dette bliver af 3F fortolket som en bevidst forhaling af forhandlingerne, hvilket vi her i 2007 har meget svært ved at forstå."

Såvel vi som vore medarbejdere mener, at alle de væsentlige forhold vedr. løn, arbejdstider, pension, ferie m.v. på Nørrebro Bryghus er langt bedre end gennemsnittet i den københavnske restaurations- og mikrobryggeribranche, hvorfor vi ikke forstår, at 3F vælger at tage en konflikt med os midt i en forhandlingsproces i stedet for at tage fat på det meget store flertal af restaurationer i Danmark, der overhovedet ikke har overenskomstdækning.

"Vi går naturligvis ud fra, at 3F vil føre konflikten med lovlige midler, og så længe dette er tilfældet er det vores vurdering, at vi vil kunne blive ved med at servicere vore gæster i restauranten i Ryesgade samt levere flaskeøl til vore kunder i detailhandlen, idet vi regner med, at en

strejke blandt vore ansatte 3F medlemmer vil have en meget begrænset effekt." udtaler bryggeridirektør Anders Kissmeyer. "Fra vores side er der stadig den samme villighed til at føre forhandlingsforløbet til ende, som der har været fra starten. Vores to eneste krav til resultatet er de simple, at vi ikke bliver stillet ringere med en overenskomst med 3F end vi er i dag, samt at vore medarbejdere synes at det er god idé at skifte overenskomst" slutter Anders Kissmeyer.

For yderligere information om situationen kan henvendelse rettes til bryggeridirektør Anders Kissmeyer på ak@noerrebrobryghus.dk eller tlf. 2924 94 32.

Den 28. juni 2007, direktionen i Nørrebro Bryghus"

Følg med i konflikten på vores hjemmeside www.noerrebrobryghus.dk.

"Humlen" nr. 6, juni 2007 Skal vi have "Kontrolleret Specialøl"? - Af Anders Kissmeyer

Det har fra starten været meningen men denne klumme, at der også skulle være plads til de lidt mere provokatoriske indlæg. De fleste vil nok ikke finde nedenstående specielt provokatorisk, men da det dumper ned lige midt i en debat og en igangværende proces, så er der nok et par af mine gode venner og kolleger i branchen, som vil finde det utidigt. For mig er det imidlertid vigtigt også at få hørt nogle synspunkter på sagen fra personer udenfor den snævre kreds af bryggere.

Der har gennem godt et års tid i regi af fraktionen "Små og Mellemstore Bryggerier" (SMB) indenfor Bryggeriforeningen været arbejdet med idé om at udvikle et 'kvalitetsmærke' til dansk specialøl fra bryggerier, der overholder et veldefineret sæt minimumskrav til kvaliteten af produkterne, og den måde denne styres på. Dette har foreløbig i praksis udmøntet sig i en i øvrigt meget positiv og velfungerende kollegial smagskontrol på øl gennem hele produktets deklarerede holdbarhedstid. De bryggerier, der ønsker at deltage i denne, medbringer selv øl til smagningerne, hvor alle de kolleger, der ønsker det, smager på øllet hver tredje måned, og vurderer det ud fra kriterierne 'oxidation/ældningsmag', 'mikrobiologisk infektion' og 'andre smagsfejl'. I forbindelse med smagningerne udspiller der sig en åben og konstruktiv kollegial dialog, hvor de bryggerier, der måtte have problemer, får gode råd til løsning af disse med hjem. Men resultaterne af disse smagninger offentliggøres ikke, og selvom de gjorde, ville

mange måske mene, at resultaterne af, hvad en flok venner og kolleger mener om deres eget øl, har begrænset værdi for forbrugerne.

Hvilke fordele vil der være i forbindelse med introduktion af en mere formel og åben mærkningsordning, som giver de deltagende bryggerier ret til at sætte et mærke med teksten "kontrolleret specialøl" (eller lignende) på deres flasker? Ja, der er efter min mening mange, men lad mig nøjes med de fire vigtigste fordele, som hver især gavner de enkelte 'interessenter' i ølmarkedet:

1. **Kunden** får gavn af en vejledning i, hvilke øl man kan vælge, hvis man vil undgå ringe eller meget svingende teknisk kvalitet på de dyre flasker specialøl, der indkøbes.
2. **Detailhandlen** får et letforståeligt hjælpemiddel i deres svære opgaver med dels at vælge det rigtige øl til hylderne og dels deres rådgivning af kunderne.
3. **Det enkelte bryggeri** får gavn af både markedsføringsværdien samt en meget konkret feed-back på eventuelle kvalitetsproblemer og deres mulige løsninger.
4. **Hele branchen** – hermed forstået både de mange nye og uerfarne bryggerier samt de ældre og større spiller i specialølsmarkedet – får gavn af, at der via en sådan ordning vil ske et generelt kvalitetsløft på markedet, hvilket vil gøre større salg.

Nu skal det så atter understreges, at dette indlæg står helt for min egen regning, og jeg skal derfor lade være usagt, hvad mine gode kolleger siger til mine forslag. Ja, selv om mærket overhovedet bliver til noget er fortsat usikkert, og i givet fald om det får et indhold, som jeg kunne ønske mig....men man har jo lov at drømme, og lad mig derfor her ridse op, hvordan det i min ideelle verden ville fungere.

Anders' drøm om en kvalitetsmærkning af dansk specialøl:

Alle de små bryggerier, der har set dagens lys indenfor de seneste 10 – 15 år er med, og det med samtlige deres produkter.

Kontrollen består i smagninger foretaget af et uafhængigt smagspanel gennem hele produktets deklarerede holdbarhedstid,

suppleret med kemiske og mikrobiologiske analyser i de tilfælde, hvor en øl ikke lever op til smagskravene.

Auditering af alle deltagende bryggerier foretaget af uafhængige fagfolk, som skulle fokusere på hygiejne og bryggeriets eget kontrolarbejde.

Både kontroller og auditeringer er planlagt 'intelligent', således at de 'gode' der altid får gode resultater, bliver kontrolleret sjældnere, mens dem med problemer får større opmærksomhed (Hey – skulle der være nogen fra Fødevarerregionerne, der læser dette, så var dette måske en idé for Jer?)

Resultaterne – gode som dårlige – lægges ud i fuld åbenhed på en almindeligt tilgængelig hjemmeside, således at alle interesserede kan følge med i, hvordan deres yndlingsbryggerier klarer sig.

Jeg tror meget på, at en sådan ordning ville give kvaliteten et betydeligt løft, og dermed være med til at sikre et stort marked for vore gode øl, og dermed et bredt udvalg af øl og bryggerier i årtierne fremover.

Hidtil har det ligget lidt tungt med at få lokket kommentarer eller anden respons ud af læserne af "Humlen" (der er vel god et par stykker, håber jeg!), men med dette håber jeg at få lidt reaktioner, idet vi i SMB i den kommende tid skal tage aktiv stilling til, om vi vil have og sponsorere et kvalitets(kontrol)mærke, om det skal være frivilligt for medlemmerne, og i bedste fald hvilket indhold mærket - og ikke mindst den hertil knyttede praktiske kvalitetskontrol - så skal have.

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

Anders Kissmeyer

Nyt fra køkkenet - Af Sine Bjarnason

I uge 28 står køkkenet på Nørrebro Bryghus overfor et stort ansigtsløft – vi bygger hele køkkenet om! Men vi lukker ikke køkkenet. I stedet tilbyder vi et anderledes menukort og sætter grillen op i vores gårdhave – og så håber vi på godt vejr!

Menuen i uge 28:

Frokost 11.30 – 15.00

Salade Niçoise kr. 98,-
Burger, vælg mellem okse eller kalkun kr. 95,-
Steak af oksefilet med bagt kartoffel kr. 165,-
Suppe kr. 89,-
Charcuteri tallerken kr. 98,-

Aften 17.30 – 22.00

Salade Niçoise kr. 98,-
Burger, vælg mellem okse eller kalkun kr. 95,-
Steak af oksefilet med bagt kartoffel kr. 165,-
Suppe kr. 89,-
Charcuteri tallerken kr. 98,-

Mixed grilltallerken.

Vælg mellem kun kød, kun fisk eller blandet. Serveres med ovenbagte grøntsager, salat og diverse kolde dressinger kr. 198,-

Serveres kun i tørt sommervejr!

Desserter 11.30 – 22.00

Brownie med is kr. 55,-
Friske danske jordbær med vanilleis kr. 65,-
Rabarbertrifli med rabarberis kr. 65,-

Snacks 11.00 – 22.00

Bruschetta kr. 35,-
Nødder kr. 28,-
Popcorn kr. 30,-
Sprøde grøntsager kr. 35,-
Kartoffelbåde kr. 28,-

Så kig forbi og nyd en øl og lidt mad og tag et kig på den store ombygning! Vi åbner vores nye køkken mandag d. 16. juli med nye menuer! Find dem på vores hjemmeside.

Copenhagen Jazz Festival 2007 - Af Sine Bjarnason

Fra fredag d. 7. juli fejrer Nørrebro Bryghus jazz festivalen med et suverænt jazz program. Der er jazz hver dag fra fredag d. 7. juli til og med lørdag d. 14. juli. Programmet er som følger:

LES GOURMETS DE JAZZ

Fredag d. 6. juli kl. 22.00
Cathrine Legardh feat. Tom McEwan
Bløde og intense fortolkninger af standards i form af swing og bebop.

Lørdag d. 7. juli kl. 21.00
F:J:A:T – Fabrice Jacobsen Art Trio
Moderne, eksperimenterende og iørefaldende jazz til det brede publikum.

Søndag d. 8. juli kl. 18.00
F:J:A:T – Fabrice Jacobsen Art Trio
Moderne, eksperimenterende og iørefaldende jazz til det brede publikum.

Mandag d. 9. juli kl. 20.00
The Money Jungle Quintet
Drive, groove, intens energi og en storslået passion for 50/60'er New York-jazz og blodig swing!

Tirsdag d. 10. juli kl. 20.00
The Mining
Underspillede grooves, energiske temaer og drømmende ballader kombineres gennem fusionen af rockens udtryk og jazzens harmoni og improvisation.

Onsdag d. 11. juli kl. 17.00
Peruna Jazzmen feat. Mik Schack
Autentisk klassisk jazz! Swinger som ind i himlen.
Arne Højberg, trækbasun
Peter Aller, kornet, sang
Mikael Zuschlag, kornet
Claus Forchhammer, klarinet
Mik Schack, vaskebræt
John Neess, banjo
Leo Hechmann, tuba
Annette Strauss, piano, sang

Onsdag d. 11. juli kl. 20.00
Kick-Stand
Jazz, grunge, americana og asiatiske stemninger.

Torsdag d. 12. juli kl. 14.00
One Note Standing
Akustisk frokost jazz til sommersolen og det bløde øre.

Torsdag d. 12. juli kl. 20.00
Martin Birksteen trio feat. Sidsel Storm
To af den danske jazz's upcoming sværvægtede forenet i fortolkninger af gamle amerikanske evergreens.
Sensualitet, skønhed og jazzmophære uden lige!

Fredag d. 13. juli kl. 14.00
One Note Standing
Akustisk frokost jazz til sommersolen og det bløde øre.

Fredag d. 13. juli kl. 20.00
Martin Birksteen trio feat. Sidsel Storm
To af den danske jazz's upcoming sværvægtede forenet i fortolkninger af gamle amerikanske evergreens.
Sensualitet, skønhed og jazzmophære uden lige!

Lørdag d. 14. juli kl. 18.00
MI22
Danmarks største Funk-Bigband under ledelse af Bjarne Thanning. Funk, soul og jazzfusion.

Nordiske Dage

- Tärnö Imperial Stout

- Af Kasper Larsen

Nordiske Dage er en række nordiske ølsamarbejder, hvor Nordens bedste mikrobryggerier bliver inviteret til Nørrebro Bryghus med et gæstebryg for øje. Bryggeren har frie hænder. Øllet bliver frigivet og fejret ved en specielt komponeret ølmiddag ledsaget af de gode øl fra Nørrebro Bryghus og gæstebryggeriet. De to første bryggerier i rækken er Nøgne Ø fra Norge og Nynäshamns Ångbryggeri fra Sverige og samarbejderne har kastet hhv. Double Knot Brown og Skärngaards Porter af sig.

I rækken af Nordiske Dage kiggede vi i tredje omgang igen mod Sverige. Bryggeriet er Nils Oscar fra egnen omkring Nyköping i midtsverige.

Patrick Holmqvist fra Nils Oscar dukkede op en vinterdag og med sig havde han dels en fantastisk opskrift på en Imperial Liqorice Stout og dels en masse specialingredienser i form af rugchokolade- og havremalt, der er maltet på herregården Tärnö, hvor kornet også er dyrket. Nils Oscar er nemlig et af de få bryggerier, som har deres eget malteri tilknyttet.

Efter en fornøjelig brygdag stod vi tilbage med 1000 liter stout og et problem. De to kilo engelsk lakrids – og det var vel at mærke den eneste del af opskriften, som vi fra Nørrebro blandede os i – viste sig at være i overkanten. Vi bryggede et ekstra lakridsløst bryg efter samme opskrift og en månedstid og en fornøjelig prøvesmagning senere havde vi det færdige resultat, som dog kun indeholdt 10% af det oprindelige bryg.

Øllet, som hurtigt er blevet en favorit blandt bryghusets personale og andet godtfolk, viste sig at være vidunderligt letdrikkeligt og utroligt velsmagende trods Patricks ambition om at brygge en bredskuldret øl med 'inte så mycket vatten'.

Øllet beskrives således:

Tärnö Imperial Stout. Nørrebro Bryghus' tredje nordiske gæstebryg, en nordisk/amerikansk Imperial Liqorice Stout på 11% alkohol, er skabt i samarbejde med

Patrick Holmqvist fra det svenske mikrobryggeri Nils Oscar. Øllet er en kaffesort og særdeles fyldig sag, der smagsmæssigt byder på brændte malttoner fra Nils Oscars egne malte. Derudover udpræget bitterhed, markant sødme og en behageligt varmende alkoholfornemmelse. Stærkest i smagsbilledet står dog smagen af engelsk lakrids, der er tilsat i generøse mængder, og som fortsætter i den intense og lange finish.

Lanceringen af Tärnö Imperial Stout foregik over en delikat 4-retters specialmenu akkompagneret af Nils Oscars og Nørrebro Bryghus' øl. Aftenens perle på ølsiden ledsagede desserten, der et studie i lakrids:

Syltet fennikel med Tärnö Imperial Stout sorbet, marinerede hindbær og yoghurt-is. Hertil sprøde lakrids og fennikel tuilles.

Ølfestival 2007

- Af Kasper Larsen

Som foråret når sig højdepunkt når ølbranchen i Danmark et af årets højdepunkter, nemlig den årlige Ølfestival i Valbyhallen.

Vi drog traditionen tro ad Valby til, med forventningen om at tilbringe et par gode dage i selskab med venner, kolleger, gæster og kunder og en forfærdelig masse godt øl og forventningerne blev endnu engang opfyldt til fulde.

Nørrebro Bryghus' bidrag til Ølfestivalen voksede igen i år i forhold til de foregående år. Vi stillede op med intet mindre end 23 forskellige bryg, heriblandt et decideret festivalbryg, Balders Blid, som er brygget som Nørrebro Bryghus' bidrag i Danske Ølentusiasters konkurrence om årets bedste lette sommerøl. Derudover bød vi på nogle af de sjældnere lækkerier i form af to forskellige årgange Little Korkny Ale, randallized North Bridge Extreme og Vanilla Cream Stout.

Køkkenet var repræsenteret med et par og serverede tre forskellige anretninger. Mundvandet hos festivalgæsterne løb i takt med at der blev serveret friske østers, marinerede tigerrejer, lakridsstout-sorbet, foie gras, skimmelost og masser af andre lækkerier.

Vi glæder os allerede til den Europæiske Ølfestival, der bliver afholdt foråret 2008 i Carlsbergs lokaler i Valby. Kom forbi og drik en øl!

Arrangementer for Ølforum - Af Kasper Larsen

Ølforum fortsætter rækken af ølsymposier, hver tredje tirsdag i hver måned. Vi smager fem øl pr. gang, og arbejder os langsomt igennem lange rækker af interessante, sjældne, velsmagende, sjove og **gratis** øl i alverdens genrer og fra alverdens bryggerier.

Derudover starter vi så småt at supplere ølsymposierne med et par velvalgte gæster. Vi starter med ølkenderen og forfatteren Henrik Bøegh, som kommer forbi tirsdag d. 4. september kl. 19:00. Henrik er forfatter til det mest omfattende værk om det danske mikrobrygger-mirakel: 'Ølruten – Guide til de danske mikrobryggerier' og han vil indvie Ølforum i den forvirrende og fantastiske verden af mikrobryggerier, som er skudt op i Danmark de senere år. Vi byder naturligvis på smagsprøver fra de små danske bryggerier, og arrangementet er i øvrigt **gratis**. Henrik signerer sin – i øvrigt fremragende – bog efter arrangementet.

Husk også at deltage i Ølforum-middagene. En rundvisning i bryggeriet med et par smagsprøver, 3 retter mad og fire lækre øl. Pris for ølforummedlemmer: 350kr. Næste arrangement løber af stablen søndag d. 1/7 kl. 18.00.

Tirsdag 19. juni kl. 19:00 Ølsymposium: Dansk Hvedeøl

Foreløbig ølliste:
Indslev Hvid
Kongens Bryghus Gaase Hvid
Brøckhouse Hvede
Braunstein Dark Wheat
Indslev Hvedebock

Tirsdag d. 17. juli kl. 19.00 Ølsymposium: Klosterøl

Foreløbig ølliste:
Val Dieu Grand Cru
Bosteels Tripel Karmeliet
De Ranke Guldenberg
Silly Double Enghien
Dupont Moinette Brune

Tirsdag d. 21. august kl. 19:00 Ølsymposium: Undergæret øl

Foreløbig ølliste:
Nils Oscar Kalasöl
Kulmbacher Eisbock
Aecht Schlenkerla Urbock Rauchbier
Thy Limfjordsporter

Tirsdag d. 4. september kl. 19:00 Henrik Bøegh: Danske mikrobryggerier.

**God sommer fra
Nørrebro Bryghus.**

**Nyhedsbrev nr. 10
udkommer i oktober.**