



NYTÅRSMENU 2008

Jordskoksuppe tilsmagt med Ravnsborg Rød, stegt foie gras, honningristede hasselnødder og vanille pocheret pære.
Røget kammusling med hummer - og græskarcreme tilsmagt med appelsin, peberrod og Smashing Pumpkin Triple.
Rosastegt krondyrfilet med valnødde croquette, Little Korkny Ale syltede rødbeder, tyttebærpuré og glace.
3 slags oste.
Gateaux Marcell

4 retter 448 kr. (uden ost)

5 retter 548 kr.

VELKOMMEN TIL NYHEDSBREV NUMMER 14

Tiden flyver, og det er faktisk nu over 4 år siden, det første af Nørrebro Bryghus' nyhedsbreve så dagens lys! Og som med alt andet, skal man jo med mellemrum spørge sig selv, om det man gør, er fulgt med tiden. Vi har faktisk ikke kun spurgt os selv, men også et antal af Ølforums trofaste medlemmer, som vi regner som 'kernelæsere' af nyhedsbrevet, og det kom der nogle meget klare svar ud af: Nyhedsbrevet skal være kortere, og det skal komme oftere.

Som sagt, så gjort, så hermed velkommen til det første af de nye, kortere nyhedsbreve! Vi håber, at både den kortere længde og det mere dagsaktuelle indhold vil gøre dette endnu mere relevant for læserne end før. Og lad mig da benytte lejligheden til at opfordre alle, der måtte have synspunkter på indhold og form af nyhedsbrevene om at lade os det høre – vi lytter faktisk!

Indholdet er der ikke lavet så meget om på: 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.

Anders Kissmeyer



JULEØL PÅ NØRREBRO BRYGHUS

Julen ringes ind på Nørrebro Bryghus torsdag d. 13. november fra kl. 16.
I år byder vi på 2 forskellige juleøl - Nørrebros Julebryg og S:t Jørgen Stout.
Derudover vil vores nye Juleporter 2008 være på hanen næste gang der er plads.
Udover den gode øl vil der være musik i form af Jullerup Færgesby Jam, der spiller op fra kl. 22.00.



BRYGGERENS AFTENSMAD

Vi har indført en slags "Dagens ret" på vores nye cafékort, sådan at du hver mandag, tirsdag og onsdag kan komme forbi Ryesgade og nyde bryggerens aftensmad til kun 98 kr.



ØL-SAMPLER

Resten af 2008 serverer vi vores øl sampler til kun 25 kr. ved køb af en ret fra vores cafékort.
Sampleren består af 4 x 10 cl. fadøl efter eget valg og giver dig altså rig mulighed for at prøve lidt af hvert på øl-skalaen.



ØLFORUM I USA Af Kasper Larsen

Når solen så småt forsvinder fra de hjemlige himmelstrøg, ja så forsvinder den hårde kerne af Ølforum såmænd også. En smuttur til ølentusiasternes mekka, nemlig Colorado. En ikke voldsomt spektakulær midtvestlig stat, som man ikke besøger med mindre man har familie i nærområdet eller er på besøg i Rocky Mountains skiområder. Nå ja, så er der jo alle os, der kommer for øllet.



Colorado – og nærmere bestemt hovedbyen Denver er hjemsted for verdens største og mest interessante ølfestival, Great (og det er den!) American Beer Festival, og i Denver og de omkringliggende provinsbyer Boulder, Ft. Collins og Longmont ligger nogle af verdens mest interessante bryggerier – og masser af dem!

Vi var tolv personer afsted. Fra bryghuset var det Anders Kissmeyer og undertegnede, der havde fornøjelsen af at være guider for førortalte 'hårde kerne' – en gruppe svært behagelige mennesker med vidt forskellig tilgang til og erfaring med amerikansk craft beer. Jeg behøver vel næppe sige, at vi tilbragte de første mange dage på ølfestivalen med at smage alle de forrygende øl – eller nogle af dem, for udvalget er enormt og uoverskueligt. Fadlagrede specialiteter, enormt stærke øl, øl med varierende bakterier, krydderier, frugter og meget andet fra bryggerierne New Glarus, Green Flash, Cascade, Russian River og omkring 440 andre. Største oplevelse var dog at være inviteret med til de frivillige i GABF-konkurrencens fest. Godt 3000 forskellige øl fra bryggerier vi aldrig havde hørt om tidligere. Linet op i isspande – tag hvad du vil - og akkompagneret af friskrøget Alaska vildlaks? I skulle have været der!



Og det var kun ølfestivalen. Efter en tiltrængt hviledag flyttede vi hovedkvarter til Boulder og besøgte vidunderlige bryggerier i massevis. Great Divide med den markante humleprofil – og ja, de havde naturligvis friskhumlet og whiskyfadlagret øl, som ingen på disse breddegrader har været i nærheden af. Oscar Blues – brewpub og produktionsbryggeri – som laver guddommelige dåseøl og har en basketballbane i bryggeriet. Redstone Meadery – og hvem havde anet, at en rød mjød med pinot noir druer er en vidunderligt kompleks og velsmagende drik? Avery, hvor vi nærmest blev overfaldet med hengemte samples af deres voldsomt stærke stouts og Barley Wines. Left Hand, hvor røgovnen producerede deres egne røgmalte mens bartenderen væltede samples over disken i et hæsblæsende tempo – og hvem siger nej til en Left Hand Milk Stout? Og så endelig New Belgium, hvor ethvert ølforummedlem burde begive sig til på sin pilgrimsrejse. Det er paradis! Et STORT bryggeri, hvor kulturen er gennemsyret af omtanke for miljø og medarbejdere – og så smager øllet så englene synger.



Nå ja, så besøgte de fleste af os ligeledes en 5-10 forskellige brygværtshuse, mødte pingerne i bryggerverden, hang ud på verdens bedste ølbar og meget andet godt.



Og for jer, der missede det, så kommer der nok en tur mere når vi har samlet appetit igen. Om det bliver Colorado må guderne vide på nuværende tidspunkt og det samme gælder for tidspunktet. Men vi VED, at vi ikke selv kan undvære disse ture, som er guld værd for inspirationen, for arbejdsglæden og for entusiasmen, og det skal Ølforum bestemt have glæde af en anden god gang.



MIKKELS MONSTER PÅ FLASKE

Trofaste læsere vil vide, at Mikkels Monster – frugterne af samarbejdet med kultbryggeriet Mikkeller – er blevet flasket og bliver sat til salg i meget begrænset omfang. 50 flasker bliver solgt gennem Mikkels bror i Ølbutikken, mens det resterende øl bliver solgt til Ølforum. Når øllet er færdig-etiketteret om et par uger vil samtlige Ølforummedlemmer modtage tilbuddet om at købe øllet – max 4 flasker pr. medlem – for 98 kr. flasken. Skulle der mod forventning være øl tilbage sælger vi det resterende til 110 kr/flaske, ligesom vi planlægger at sætte et par flasker på e-bay.

Mikkels Monster bliver næppe brygget igen og bliver mere vinøs, kompleks og interessant over de kommende år(tier), så det er en oplagt investering, som vi opfordrer samtlige interesserede ølforummedlemmer til, at sikre sig deres velfortjente andel af!



ØL-BESKRIVELSE:

Mikkels Monster er en voldsom øl på næsten alle måder. Skabt med stor fantasi i et samarbejde mellem Mikkeller og Nørrebro Bryghus for at opnå den høje styrke på 16 % uden tilsvarende sødme. Lagringen i et halvt år – delvis på forskellige egefade – har givet en meget vinøs, potent og intenst bitter øl med enorm kompleksitet. Bør nydes i små mængder af store, åbne glas – alene, eller til kraftige blåskimmeloste.

DE NÆSTE ØLSYMPOSIER:

OVERGÆRET ØL

Tirsdag d. 18. november kl. 19:

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 jordlignende aromaer fra to vidt forskellige belgiske saisongære og på nellike og rosenbladstoner fra belgisk klostergær i en ægte amerikansk fortolkning. Variationen og smagene 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

DANSK JULEBRYG

Tirsdag d. 16. december kl. 19:

Den søde juletid nærmer sig og vi koncentrerer os naturligvis om den særlige danske tradition for julebryg. De små danske bryggerier giver deres bud på julens smage. Forvent julekrydderier, sødme, alkohol og en glædelig julekæfært.

Foreløbig ølliste:

Herslev Stjernebryg
Ølfabrikken Jule Ale
Ølfabrikken Klosterjul
Brøckhouse Julebryg 2007
Ölvisholt Julaöl
Steensbogaard Julebryg

Nørrebro Bryghus



NYHED PÅ ØLFRONTEN

Viking Brune – En belgisk inspireret brune på 6,0 % alkohol, som er skabt af brygmestereleverne på Den Skandinaviske Bryggerhøjskole. Klar og kobbergylden med krydrede og frugtige toner af belgisk overgær, som blander sig med en diskret duft af mørke malte. Smagen er let syrlig, sødmefuld, næsten uden bitterhed med en antydning af tørret frugt, som sidste indtryk i den lange, varme eftersmag.



"HUMLEN" nr. 11, november 2008 Great American Beer Festival

Det nye koncept for nyhedsbrevene har også medført en - for mig smertelig, men nok for læserne meget kærkommen - afkortning af denne klumme! Næsten nys hjemkommet fra Denver og Boulder (læs mere herom andetsteds i nyhedsbrevet!) var der dog ingen tvivl i mit sind om emnet for denne 'Humle'.

Ølkonkurrencen ved GABF, som jeg for anden gang var dommer ved, slog igen alle rekorder med over 2900 øl i konkurrence og 127 dommere i panelet. Til gengæld var antallet af kategorier indskrænket til 'kun' 75, hvilket på absolut ingen måde skyldes en mindre variation i de typer øl, der var tilmeldt konkurrencen - tværtimod! Lyder dette selvmodsigtende? Måske, men forklaringen er den enkle, at mange af de nye og meget snævre kategorier jo betød, at der blev uddelt så mange medaljesæt, at man kunne tale om inflation i disse, og at det i visse kategorier næsten var blevet for let at vinde en medalje. Det er nu således, at de tidligere kategorier ikke er slettet, de er blot gjort til underkategorier under en hovedkategori, og der uddeles kun medaljer pr. hovedkategori. I den sidste ende kan man sige, at denne tendens egentlig kun har den ulempe, at dommernes arbejde bliver sværere - eller mere udfordrende, som det hedder nu til dags. Vi skal nemlig i ganske mange kategorier sammenligne kvaliteten af øl, der egentlig kan være meget forskellige. For at give et meget konkret eksempel, kan jeg nævne den nye kategori (som jeg selv dømte i år) Belgian Abbey Ales. I denne var nu samlet de tidligere adskilte Belgian Dubbels, Belgian Tripels, Quadruppels + øvrige lignende typer. Det vil sige, at vi ved medaljeuddelingen skulle finde de bedste tre fra samtlige underkategorier for at finde medaljevinderne. Og hvordan vurderer man om en himmelsk Dubbel er bedre eller dårligere end en guddommelig Tripel? Tja - det er ikke let, men alligevel dybt fascinerende at opleve, hvorledes 7 forskellige dommere med helt forskellige baggrunde alligevel i ro og mag taler sig til rette om den helt rigtige fordeling af guld, sølv og bronze.

Det synes overflødig at skulle gøre opmærksom på, at man får smagt en del fantastisk øl i løbet af sådan en konkurrence. Jeg har talt mig frem til, at jeg på de 2 ½ dag fik smagt tæt ved 150 forskellige øl, og ud af dem var under en håndfuld så decideret dårlige, at de ikke burde have været sendt ind. Og tages den gennemgående kvalitet af de indsendte øl som indikator for 'rigets tilstand' i det amerikanske specialølsunivers, så er denne fremragende! Fra år til år øges både den rent tekniske kvalitet, kreativiteten og individualiteten i øllet fra de amerikanske 'craft breweries'. I sig selv glædeligt, men måske endnu mere, når man tænker på, at ølrevolutionen i USA har stået på i over 30 år, hvor vores i Danmark ikke er meget mere end fem år gammel. Hvilke positive perspektiver tegner der sig ikke, når man drager parallellen til fremtiden for de danske specialølsbryggerier?

Gid mange flere af vore fine, danske bryggere ville investere den tid og de penge, det naturligvis koster at rejse til USA og dømme både GABF og World Beer Cup! Mest for deres egen skyld, men også fordi, at det, alt andet lige, vil hæve kvalitetsniveauet yderligere på de danske øl, hvis flere af bryggerne får dette fantastiske perspektiv på deres egne øl. For mig personligt står deltagelsen som dommer i disse konkurrencer mere og mere som professionelle stjernestunder. Kombinationen af at smage et enormt antal fantastiske øl, 'kalibreringen' af ens egen evne til at kvalitetsvurdere øl baseret på en kommenteret blindsmagning, erfaringsudvekslingen med dygtige og erfarne kolleger fra verden over, netværksdannelsen, og endelig det yderst fornøjelige sociale og professionelle samvær med bryggere og ølleskere i al almindelighed, er simpelthen uden noget sidestykke!

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

Anders Kissmeyer