

Nyhedsbrev

Februar 2009



VELKOMMEN TIL NYHEDSBREV NUMMER 16

Velkommen til årets første nyhedsbrev hvor vi præsenterer lidt af alt det spændende, der kommer til at foregå i Nørrebro Bryghus i 2009.

Vi er på AOK's hjemmeside blevet kaldt 'det musikalske bryghus' – og det er måske en meget rammende beskrivelse. Vi lancerer nemlig i dette nummer vores musikprogram for året og allerede i denne måned inviterede vi Tue West indenfor i baren i Ryesgade og indbød alle vores gæster til gratis intimkoncert. Han efterfølges af mange andre gode navne som gæster os i løbet af 2009 – Sys Bjerre, Mads Langer, Sko/Torp – alle sammen skal være med til at give jer en ekstra god oplevelse, når I besøger bryghuset.

Vi glemmer naturligvis ikke det gode øl og spændende menuer der passer til. Der vil være nye spændende øl udviklet af vore egne dygtige bryggere, men også som resultat af samarbejde med spændende udenlandske bryggere.

Vi vil også i 2009 bestræbe os på at være et innovativt indslag i den danske øl og restaurationsverden.

Følg med på vor hjemmeside.

Vi glæder os til jeres forhåbentlig hyppige besøg hos Nørrebro Bryghus i Ryesgade.

Venlig hilsen
Hans Henrik Gram
Adm. Direktør



LITTLE KORKNY ALE RELEASE!

Så kom omsider den glædens stund, hvor vi kan udbyde et lille, men dog bredt udvalg af denne lille bronzemedalje-perle til salg! Little Korkny Ale bliver dermed også den første i vores 'Limited Release' serie, hvor vi netop vil tilbyde alle ølenskere det ypperste indenfor genren!

LKA 2005 : 150,- kr./flaske

LKA 2006 : 135,- kr./flaske

LKA 2007: 120,- kr./flaske

Vi laver også en gaveæske med én af hver af de 3 varianter, som kan købes for kun 380 kr!
Salget forgår i baren på Ryesgade.

Bryggerens Aftensmad
Hver mandag, tirsdag og onsdag i baren
98 kr!



Nyhedsbrev

Februar 2009



MENU

Forretter:

Røget sellerisuppe tilsmagt med La Granja Stout. Dertil grillet jomfruhummer.

Terrin af konfiterede svinekæber med karseskum og maltkrymmel.

Mellemretter:

Pastapose fyldt med kammuslinger tilsmagt med, citron, timian og hvidløg. Serveres med appelsinglaserede gulerødder med Marais Blanche.

Foie gras is tilsmagt med S.t Hans Dubbel, serveres med æble - og ingefærpuré, brændte figer og grillet brioche.

Hovedretter:

Stegt kronstyr med blomkål - og kartoffelpuré tilsmagt med Ravensborg Rød, ristet blomkål, rustik pærekompot og tyttebærpuré.

Dagens fisk serveret med jordskokrisotto tilsmagt med Kings County Brown Ale, safran, grillet chorizo og tomat- og hummerolie.

Oste:

3 slags oste med hjemmelavet knækbrød og søde ting

Ostesuppe med bær, croutoner og sprøde blade.

Desserter:

Æblemazarin med æblekompot og yoghurtis.

Chokolade creme brulée serveres med Helene Heather sorbet.

- Andreas, Køkkenchef, ønsker velbekomme!

ØLSYMPOSIUM

tirsdag d. 17. marts kl. 19.00

Bygvine!

Den ærkebritiske og voldsomt potente ølstil barley wine er emnet i dagens ølsymposium. Vi koncentrerer os om gode danske fortolkninger af stilen, så lad bilen stå, kig hen på dit yndlingsbryghus og forvent at blive overvældet af smagfuld øl, med smagsnoter såsom humle, tørret frugt, alkohol og mørke malttoner i højsædet i denne øllets svar på portvin.

Smagsprøver på blandt andet:

Nørrebro Bryghus Mikkels Monster

Duelund Bryglade Den Grusomme Cowboy

Det Lille Bryggeri Barley Wine

Djævlebryg Old Mephisto

Smagningen er som altid gratis for medlemmer af Ølforum.

Er du ikke medlem kan du blive det ved at skrive til:
forum@noerrebrobryghus.dk

Et årskort koster 200 kr. og udover månedlige ølsymposier kan du nyde godt af en gratis øl hver mandag!



TEAMBUILDING PÅ NØRREBRO BRYGHUS

Bryg en øl med firmaet i hyggelige omgivelser og i kompetent selskab! Det lyder ikke værst, vel?

Nørrebro Bryghus og Modern Mind har i samarbejde påbegyndt et teambuilding samarbejde. Vi inviterer større grupper til at følge en bryggedag på bryghuset fra start til slut, kun afbrudt af øl, mad, hygge samt givende teambuildende aktiviteter forestået af Modern Mind.

En enestående chance for at lære lidt mere om øllets univers i kollegers hyggelige selskab, når der skal mæskes, urtvindes og koges. Dagen slutter med øllet hygge og en masse gode øl til at tage med hjem. Kontakt personalechefen med det samme!

Læs mere om Modern Mind på www.modernmind.dk,

download brochuren (pdf) på:

<http://www.modernmind.dk/Teambuildingolbrygning.pdf>

eller kontakt ølambassadør Kasper Larsen på

kl@noerrebrobryghus.dk

Husk at du kan bestille en rundvisning i bryggeriet
inklusive 4 ølsmagsprøver
Kun 100 kr. pr. person



Nyhedsbrev

Februar 2009



DET MUSIKALSKE BRYGHUS

I år har vi fået lavet et rigtig fedt musikprogram med en perlerække af spændende kunstnere. Det drejer sig om intimkoncerter i baren - det er gratis og derfor skal man nok også komme i god tid for at nyde lidt mad og musik inden huset er fyldt!

Se programmet herunder:

OKKING/JOLIN/INDRIO d. 28. feb. kl. 22.00

Akustisk lyd, speciel stemning og en blanding af egne og covernumre der både går i ørene og fødderne.

RASMUS NØHR DUO d. 18. marts kl. 21.00

Jazzet pop med charme, smil og en vidunderlig stemning.

LARS HANSEN & THE BURGERMEISTERS d. 28. marts kl. 22.00

Vild og voldsom cowboyfest når Sheriffen trækker seksløberen og lader vakse drenge indtage Bryghuset til endnu en kæmpe fest.

SYS BJERRE DUO d. 8. april kl. 21.00

Intimitet, stemning og gode historier fra et af DK's største navne i 2008.

MADS LANGER d. 6. maj kl. 21.00

Akustisk session, nøgent udtryk og markant vokal. Pladeaktuelle Mads Langer, når han er allerbedst.

HEIDI d. 24. juni kl. 21.00

Intim stemning og ekstravagance a la Blachman med hele Danmarks nye Jazzballerina.

JAZZ09 d. 3. - 12. juli

Et kapitel for sig - I får et fuldt program når vi nærmer os!

SKO/TORP d. 26. august kl. 21.00

Blød, melodisk rock, gode historier og en fantastisk charme fra et af 90'ernes helt store navne.

NIKOLAJ d. 9. september kl. 21.00

Storbyudtryk og pop-rock fra den stilsikre performer og ubestridte kaptajn.

Reserver bord i restauranten på 35 30 05 30





Nyhedsbrev

Februar 2009

"HUMLEN" nr. 13, februar 2009

Rend mig i traditionerne!

Som det er de mere litterære læsere bekendt, så er det altså ikke mig, der har opfundet det bramfrie udtryk. Når salig Leif Panduro kunne kalde en bestseller af en bog ved det navn, så er det vel OK, at jeg – absolut uden sammenligning i øvrigt - bruger det som overskrift i min ydmyge klumme?

Traditioner er jo mange ting, og det er vel derfor ikke muligt at udstede nogen kategoriske domme om, hvorvidt det er et godt eller dårligt fænomen. Det gælder efter min opfattelse i lige så høj grad i øllets univers, som det gælder i alle mulige andre sammenhænge. Men man kan måske hævde, at netop fordi bryggerhåndværket er ligeså gammelt som den menneskelige civilisation, så spiller traditioner måske en endnu større rolle i vores fag, end det gør i så mange andre – i al fald i forhold til IT, biotek, kommunikation og andre hotte brancher.

Der er uomtvisteligt mange mennesker, der straks tænker på munkekutter, kobberkedler, tykke og skæggede mænd i læderforklæder, engelske pubber og tyske bierstuber, når man siger ordet 'ølkultur' til dem. Alle, der har måttet udsættes for at høre mig fortælle om Nørrebro Bryghus' tilblivelse og værdigrundlag, vil have hørt mig lægge afstand til disse altmodiske glansbilleder. Og ingen, der har besøgt bryggerirestauranten i Rymsgade, eller blot set en af vore ølflasker, for den sags skyld, vil have undgået at lægge mærke til, at vi i al fald forsøger at skabe helt andre billeder på folks nethinder. At mange bliver lidt overraskede over dette, ved jeg jo på første hånd fra de mange spørgsmål herom, men hvor mange kender egentlig årsagen? Vi vil nok bare være ung med de unge og smart med de smarte, vil nok være de flestes gæt. Nej, selvom vi ikke har noget imod at være både unge – nå, ja, ikke mig personligt, altså! – og smarte, så er dette noget sekundært. Det primære formål er i sin enkelthed at signalere så tydeligt som muligt, at øllets univers sagtens kan repræsenteres af nogle ydre rammer, der ligger så fjernt fra de førnævnte stereotyper som muligt. At dette univers herved kan gøres ligeså moderne og trendy som noget som helst andet. Ikke for hermed at kaste smuds på hverken munkekutter eller bayriske literkrus, men simpelthen for at sige: Vi vil ikke se bagud, og trave i hælene på andre landes århundredgamle traditioner. Hvorfor skulle vi, når vi i stedet kan se fremad og skabe vores eget univers? Det er ganske vist mere risikabelt end blot at gentage de ting, der gennem århundreder har bevist deres holdbarhed, men det er også langt sjovere!

I Nørrebro Bryghus' mission har vi udtrykt vores forhold til traditioner således, at det er vores opgave både at leve op til vore kunders, gæsters og forbrugeres forventninger, men samtidig at udfordre disse. Denne holdning er naturligvis funderet på Nørrebro Bryghus' – og pudsigt nok også min personlige – tilgang til traditioner, således som vi også forsøger at lade denne komme til udtryk i vores øl- og madfilosofier: Vi skal huske traditionerne, vi skal lære af dem, men vi skal først og sidst bruge dem som et springbræt til at komme videre og afprøve nyt territorium. Lyder dette som noget, man kunne have hørt i det store land på den anden side af Atlanten? Det var da pudsigt...

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

Anders Kissmeyer

Det var alt hvad vi havde valgt at bringe for denne gang. Vi glæder os til at se en masse til jer i 2009!
Kærlig hilsen
Nørrebro Bryghus

www.noerrebrobryghus.dk

