

NYHEDSBREV

Nørrebro Bryghus, Rymsgade 3, 2200 København N
www.noerrebrobryghus.dk info@noerrebrobryghus.dk
tlf: 3530 0530 fax: 3530 0531

Velkommen

Af Anders Kissmeyer

Det første nyhedsbrev udsendte vi august, og vi fik en meget positiv respons på det. Nu synes vi atter, at vi har nok på hjerte til at udsende nr. 2 - vi håber, at du igen er enig med os! For at sikre, at vi ikke ulejliger modtagere, som egentlig ikke er interesserede i at modtage vore nyhedsbreve og andre meddelelser (invitationer til specielle arrangementer o. lign.), har vi oprettet en specifik 'modtagerliste', som giver Jer mulighed for selv løbende at til- og framelde Jer. Og hvis du ikke allerede aktivt har tilmeldt dig denne liste, må vi bede dig om at gøre det nu, hvis du vil modtage nyheder fra Nørrebro Bryghus fremover. Du kan tilmelde dig på to måder: Enten ved at gå ind på vores hjemmeside www.noerrebrobryghus.dk under menupunktet 'Nyheder' og følge proceduren. Så får du dit eget password, og dermed adgang til selv at styre dine kontaktinformationer. Men du kan også bare svare os pr. mail og bede os om at tilmelde dig, men så bliver du stående på listen, indtil du eventuelt via mail be'r os fjerne dig igen.

Vi beklager bøvlet med tilmelding, men med 3 – 4 forskellige adresselister med op mod 1000 navne i alt, så er vi af både formelle og praktiske grunde nødt til det!

Bogen *Øl og Mad fra Nørrebro Bryghus* er på gaden

Af Anders Kissmeyer



I dette nummer

<i>Velkommen</i>	1
<i>Bogen "Øl og Mad fra Nørrebro Bryghus" er på gaden</i>	1
<i>Prisregn over Nørrebro Bryghus</i>	3
<i>Bryggeriforeningens 'ølsmagekit'</i>	4
<i>Seminar om brug af flydende gær</i>	4
<i>Styrket ledelse i Nørrebro Bryghus</i>	5
<i>Ølnyheder</i>	5
<i>Madnyheder</i>	6
<i>Underholdning arrangementer</i>	7
<i>Ølkultur arrangementer</i>	8
<i>Nørrebro Bryghus i Meyers Madhus</i>	8

Det er stadig vort mål med nyhedsbrevet at holde alle interesserede opdaterede om, hvad der sker af spændende ting på Nørrebro Bryghus – på ølsiden, madsiden, arrangementer, tilbud af enhver art og i øvrigt nyheder, vi tror vil være af interesse. Men husk, at du altid selv kan holde dig opdateret via vor [hjemmeside](http://www.noerrebrobryghus.dk).

Vi sigter stadig mod løbende at gøre nyhedsbrevet både mere brugervenligt, lækkert og spændende. Som første skridt, har vi fulgt manges ønske om at starte med en 'indholdsfortegnelse', så man dels kan se, hvad nyhedsbrevet indeholder, men også klikke sig direkte frem til det, man gerne vil læse om. Og husk, at vi fortsat meget gerne hører fra dig, hvis du har idéer, ønsker, eller kommentarer i øvrigt til nyhedsbrevet.

Go' fornøjelse!

Den 11. november blev bogen "Øl og mad fra Nørrebro Bryghus" fra Politikens Forlag udgivet. Vi synes selv, at bogen, som er skrevet af Anders Evald, Claus Meyer, Frederik Stormoen og Torsten Vildgaard, er en sjælden æstetisk nydelse. Både på grund af lay-out'et, som Søren Varming, Punktum Design, står for, og fordi den er spækket med lækre og stemningsmættede fotografier af Henrik Freek Christensen. Det er både en traditionel kogebog med en stribe sæsonopdelte opskrifter fra Nørrebro Bryghus' moderne og rustikke brasseriekøkken, men samtidig giver den gode beskrivelser af øllet, og hvorledes det brygges.

Fortsættes på side 7

Prisregn over Nørrebro

Af Anders Kissmeyer

Indrømmet, den overskrift tenderer det selvfede, men vi er ærlig talt ret benovede og overvældede! Døm selv, når du har læst til ende:

Slow Food prisen 2004 - en ærespris, som gives for en ekstraordinær gastronomisk fornyende indsats, modtog vi i august måned i år specielt for vores øl.

Prisen uddeles af Slow Food Danmark, som er en del af den verdensomspændende Slow Food organisation, der på græsrodsniveau kæmper for en højnelse af madkulturen overalt.

Danske Ølentusiasters region Storkøbenhavn tildelte i begyndelse af september undertegnede deres årlige pris for en speciel indsats for udvidelsen af øludvalget i området. Ære, hæder og 2500 kr. fra Københavns mest engagerede og kritiske øldrikkere – det er da fornemt!

AOK Byens Bedste Ølbar 2004. Denne titel uddeltes ultimo september efter en publikumsafstemning via SMS arrangeret af Alt om København. Altså er det vore egne gæster, der har udnævnt os, så et mere værdifuldt skulderklap kan man da ikke drømme om! Og tak til alle Jer nyhedsbrevsmodtagere, som med jeres stemmer var med til at træffe afgørelsen.

Carlsbergs Semper Ardens Pris 2004 blev den 20. oktober tildelt Anders Kissmeyer, og overrakt af Marketingdirektør Ken H. Andersen ved et arrangement hér i Nørrebro Bryghus, hvor man også benyttede lejligheden til at introducere Semper Ardens Christmas Ale 2004. Prisen på 25.000 kr. gives til en person, restauration eller organisation, som på særlig vis gennem et brændende engagement har bidraget til at udvikle ølkulturen og øllets samspil med gastronomien. I Carlsbergs pressemeddelelse herom kunne man bl. a. læse følgende:

"Vi mener, at Anders Kissmeyer er den rette modtager af prisen, fordi han i høj grad er med til at øge respekten for øllet, højne den danske ølkultur og sætte fokus på øllets fortræffeligheder i forhold til maden. Hans initiativ med Nørrebro Bryghus er enestående i nyere dansk ølkultur, og Nørrebro Bryghus har formået at tiltrække mere end 75.000 spisende gæster i Bryghusets første år. Her er der udviklet et meget personligt, ambitiøst køkken,



HKH Kronprinsen overrækker Den Danske Designpris 2004 til grafiker Søren Varming og Bestyrelsesformand Frederik Heegaard

der benytter sig af øllets kvaliteter i maden," siger marketingdirektør Ken H. Andersen, Carlsberg Danmark.

"Jeg er utrolig stolt over at modtage Semper Ardens Prisen og opfatter den som den mest prestigefyldte cadeau til dem, der søger at gøre en forskel i forbindelse med udviklingen og højnelsen af ølkulturen. Hovedmålet med Nørrebro Bryghus har netop været at yde et bidrag til denne udvikling, så det er en stor tilfredsstillelse for mig at blive honoreret for lige præcis det. At modtage en pris fra Carlsberg har en helt speciel betydning for mig, da Carlsberg har spillet en meget stor rolle i mit professionelle liv og min udvikling, og Carlsberg har fortsat en stor plads i mit hjerte. I forbindelse med modtagelsen af prisen føler jeg en stor taknemmelighed over for alle de personer, som gjorde en etablering af Nørrebro Bryghus mulig og med deres engagement og kæmpe indsats har gjort det til den succes, det er i dag," siger Anders Kissmeyer, der var ansat hos Carlsberg i en årrække.

Dansk Design Pris 2004 – Prisen for visuel identitet blev givet for Nørrebro Bryghus' samlede designprogram til os og - ikke mindst – vores fantastiske dygtige, innovative og utroligt engagerede designer Søren Varmings firma Punktum Design. Prisen blev ved et større arrangement den 22. oktober i Dansk Design Center overrakt vores bestyrelsesformand Frederik Heegaard og Søren Varming af HKH Kronprins Frederik. Se det flotte pressefoto og læs mere på www.ddc.dk. Hér skal blot gengives juryens begrundelse for tildelingen:

Fortsættes på side 7

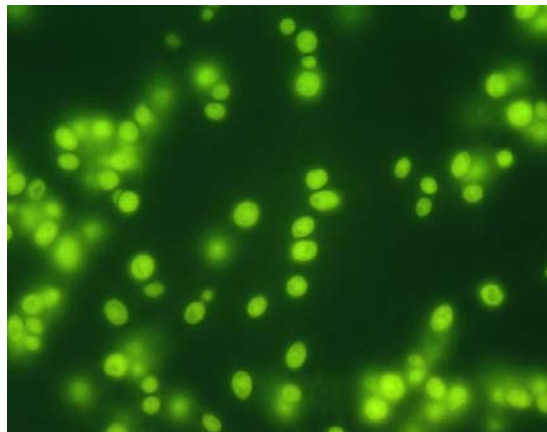
Bryggeriforeningens 'ølsmagekit'

Af Anders Kissmeyer

Nørrebro Bryghus har i et års tid været medlem af Bryggeriforeningen, der er den overordnede brancheorganisation for bryggeribranchen i Danmark. Og selvom vi er det mindste medlem, så har vi allerede haft en finger med i en række af foreningens spændende initiativer, hvoraf et af de mest interessante på det seneste er lanceringen af et såkaldt 'Ølsmagekit' – en lille kuffert med vejledning i forskellige typer ølsmagning, specielle smageglas, prøver af forskellige malte og humler, mm. – beregnet såvel til journalister som til alle andre, der er interesserede i at gribe denne spændende disciplin lidt mere systematisk an.

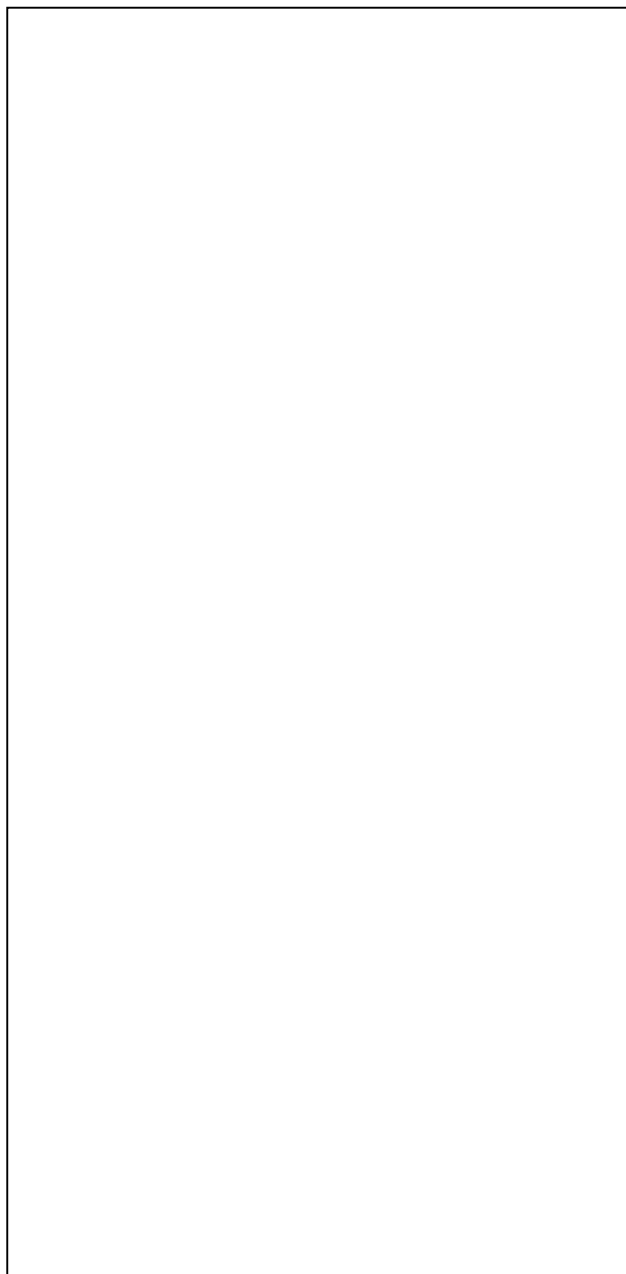
Lanceringen af dette 'Ølsmagekit' har Bryggeriforeningen valgt at lade foregå ved et par praktiske præsentationer for indbudte journalister hér på Nørrebro Bryghus. Praktisk har journalisterne fået lov til at øve sig i at smage både åbent og blindt på en række af vore øl, og undertegnede har medvirket som 'ekspert' i såvel øllets smagsunivers generelt, og selvfølgelig i, hvordan vore øls smag kan beskrives. Interessen fra deltagernes side var opmuntrende, og responsen har vist, at 'kittet' virker efter sin hensigt – måtte vi så blot kunne se positive resultater heraf allerede i den nære fremtid, hvor ethvert medie jo skal rangordne sæsonens mange juleøl!

Interesserede kan læse mere om ['Ølsmagekittet'](#) på Bryggeriforeningens [hjemmeside](#), der også henviser til forhandlere, hvor den fikse kuffert kan erhverves for blot 299 kr.



Seminar om brug af flydende gær

Af Lars L. Hjorth



Styrket ledelse i Nørrebro Bryghus

Af Anders Kissmeyer

Der er ikke blevet mindre travlt i Nørrebro Bryghus siden sidste nyhedsbrev – og vi undskylder overfor de af Jer, der har mærket dette ved at det fortsat kan være svært at få et bord hér med kort varsel! Derfor har vi haft et ønske om både at gøre vores organisation lidt mere enkel og effektiv for at frigøre de nødvendige kræfter til fortsat at udvikle selve Nørrebro Bryghus som et ølkulturhus i lidt bredere forstand. Men også til at tage fat på den udfordring, der ligger i at udvide Nørrebro Bryghus' aktiviteter udover de kendte rammer i Ryesgade 3. Hvad der vil komme først af sådanne aktiviteter, håber vi således snart at kunne løfte sløret for.

I store træk består styrkelsen af vores ledelse i, at vi for det første har valgt at samle den daglige ledelse af hele restaurantforretningen i Nørrebro Bryghus hos Maj Toppenberg, som derfor fra 1. oktober har titel af restaurantdirektør. Det har været en kærkommen lejlighed for os til dels at belønne Maj for hendes helt enestående indsats for Nørrebro Bryghus hidtil, og dels til at give Maj mulighed for at få de yderligere udfordringer, som hun har både lyst og evner til.

For det andet har Frederik Heegaard, som nu i godt et halvt år formelt har fungeret som arbejdende bestyrelsesformand, erklæret sig villig til at fortsætte som sådan i foreløbig endnu en halvårsperiode. Fremover bliver Frederiks væsentligste opgaver dels at få forankret nogle af de vigtigste overordnede forretningsmæssige procedurer i det eksisterende Nørrebro Bryghus, og dels at planlægge og forestå nogle af de nye aktiviteter, vi, som nævnt før, håber at kunne kaste os over snart.



Ølnyheder

Af Anders Kissmeyer

Nørrebro Bryghus drejer sig jo først som sidst omkring øllet, så det er mere end på sin plads hér at få fortalt lidt om, hvad der sker på den front! Det er vores erklærede mål at forny os løbende på ølsiden, og siden sidste nyhedsbrev har vi afgjort levet op til dette mål!

I forbindelse med vores 1 års fødselsdag fik undertegnede – og mange af vore øglade gæster - en gedigen positiv overraskelse! Chefbrygger Lars Hjorth havde ladet sig inspirere af de mere vilde ølmæssige oplevelser, vi sammen fik i det sydlige Californien, da vi i maj var til Craft Brewers Conference i San Diego, og samtidig havde han og Thomas lagt en snedig plan for, hvorledes brygningen kunne foregå i hemmelighed. Resultatet, som jeg blev præsenteret for den 12. september kl. 22.00 – præcis ét år efter Nørrebro Bryghus' officielle åbning for publikum – var intet mindre end Danmarks (...måske Europas?) første Imperial IPA. Populært sagt er dette en klassisk amerikansk India Pale Ale, hvor styrken er øget så meget, at øllet kan bære, at man har 'tæppebombet' det med humle i alle ender og kanter, således at aromaen blive helt overvældende og bitterheden kolossal. 'Fødselsdagsbarnet' fik navnet North Bridge Extreme, og er intet mindre end en nyklassiker! Bestemt ikke for nybegyndere og tøsedrenge, men som beskrivelsen og navnet antyder en eksplosion af aroma og smag! At det ikke kun er den benovede brygmester, der har ladet sig overvælde af begejstring over sine proselytters bedrift, kan man lade sig overbevise om ved at

Øl nyheder fra side 5

tjekke alverdens ølnørders mest prestigefyldte forum for udveksling af ølbedømmelser, <http://www.ratebeer.com/>, hvor Extreme'n nu har nået en uhørt 6. plads 'overall', og er den bedst bedømte Imperial IPA overhovedet! Ikke underligt, at den for længst er udsolgt, men det er klart, at den vil dukke op igen...

Stort set samtidigt og allerførst i indeværende måned fandt endnu to nye øl vej til hannerne i Nørrebro Bryghus – Belgo 8 og Skt. Jørgens Solbær Stout:

Som nævnt i sidste nyhedsbrev, så er Belgo 8 egentlig ikke vores øl, men den 'tilhører' vinderen af DM i håndbryg 2004, Thomas Hoelgaard. Som ekstra præmie fik Thomas af os muligheden for at brygge sin vinderøl herinde i fuld skala, således at også vore gæster kunne få lov til at smage denne flotte øl - en mørk, fyldig, belgisk dubbel på ca. 9.4 % alkohol med en yderst kompleks og krydret smag. En del af hemmeligheden bag øllen er gæren, som kommer fra det belgiske mikrobryggeri De Dolle Brouwers, og hvordan vi fik fat i den er nærmest en år 2004 version af den gamle historie med brygger Jacobsen og Carlsberg gæren! Denne gang var det dog en ekspedition til Belgien i brygmesterens bedagede bil samt et besøg hos en excentrisk brygger på et lille, særpræget bryggeri, der sikrede hjemførslen af gæren, som vi i øvrigt mistænker for at indeholde ganske mange interessante 'subkulturer'! Belgoen, som har fået en længere eftergæring og -lagring på fustager, vil kun være på hannerne så længe lager haves!

Skt. Jørgens Solbær Stout er vores tredje 'eksperimentelle' frugtøl – denne gang baseret på en meget syrlig La Granja Stout. En mørk og kraftig - ca. 7,5 % alkohol - frugtøl, som er tilsat crème de cassis. Duften er således markant solbærpræget, og smagen er meget fyldig, sød og syrlig med en unik karakter, der opstår gennem kombinationen af ristede malte og mørke bær. Absolut en særpræget øl, som dog går meget fint til mange desserter. Prøv den mens den er hér - heller ikke den kommer igen, når først den nuværende portion er drukket!

Selvom dette er i allersidste øjeblik, så nås det lige præcis hér at omtale lanceringen af dette års Nørrebros Julebryg i fremtid – den kommer nemlig på hannerne fredag den 12. november kl. 16.00! Julebryggen er baseret på opskriften fra



Madnyheder

Af Maj Toppenberg & Frederik Stormoen

Nu nærmer sig julen og ikke mindst de kolde og mørke tider. Det er tiden hvor maden bliver kraftigere og vi skal til at drikke de mørkere og kraftigere øltyper. Køkkenchef Frederik Stormoen starter med at servere julemenu og julebuffet d. 12 november, samtidigt med frigivelsen af vores julebryg. Han har taget udgangspunkt i den klassiske julemad og givet det et helt personligt twist. Så her skal ikke sammenlignes med "som vor mor lavede det". Vi kan f.eks. tilbyde røgede rejer, sprængt oksebryst pocheret i øllage med peberrod og hjemmelavet pickles eller gravad svinemørbrad i julekrydderier, med salat af bagte rødbeder, vinteræbler og rygeost.

Nytårsaften holder vi åbent indtil kl. 24.00. Ved denne specielle lejlighed serverer vi en helt speciel 4 retters menu. Den ser ud således:

Stegt foie-gras med kvædekompot, citrus granulat, peber brioche samt balsamisk æbleeddike.

Dampet torsk med persille og lardon, sennepsskum, rødbede vinaigrette og brunet smør.

Stegt dyrefilet og vildtkrebinet serveres med smørbagte jordskokker og rosmarin dauphins. Hertil morkelsauce tilsmagt med Rochefort 10.

Ananasmousse i chokoladerør og kokosmazarintærte. Serveres med lime og Stuykman Wit sorbet.

Kr. 448,-

Husk, at du naturligvis altid kan se de fulde menuer på hjemmesiden!

Underholdning arrangementer

Af Carsten Jacobsen

Siden medio september har vi i vores hyggelige ølbar i kælderen på bryghuset præsenteret "musik til øllet" med live musik og DJs. Det har været en bragende succes! Vi har lyttet til responsen fra vores gæster, og noteret, at vores modne publikum værdsætter husets musikstil med vægten lagt på soul, jazz og funk.

Hver anden torsdag hygge-jazzer akustiske bands med egne og andres numre. Hver lørdag præsenterer vi en perlerække af danske DJ's, der har været hjemme i pladereolen og gravet rariteter frem, som man troede, man havde glemt. Old school funk, 70'er soul, bandit-blues

Musik arrangementer

Lørdag d. 13. november kl. 22.00 Les Gourmets de Funque DJs

De brygger funk i store baner. Mere end du aner. Warberg og Jacobzn åbner for funkhanerne på Nørrebro Bryghus. To DJs med store pladetasker!

Lørdag d. 20. november kl. 22.00, DJ Brumfield, New York.

Nørrebro Bryghus' barchef skifter for en enkelt aften ølhanerne ud med pladespillere. En "New York Soul Experience"!

Torsdag d. 25. november kl. 22.00, Baby Barbarella, Live

Nørrebro Bryghus' nye akustiske soul-jazz husband spiller hver anden torsdag aften mellem 22-02, forrygende funky udgaver af deres yndlingsnumre fra de sidste 4 årtier. Bl.a. Stevie Wonder, Jamiroquai, Bee Gees, Prince og andre groovy godter. Fri entré.

Lørdag d. 27. november kl. 22.00, DJ Nordentoft & DJ Jacobsen

Lørdag d. 4. december kl. 22.00, Les Gourmets de Funque, DJ Warberg & DJ Jacobsen

Lørdag d. 11. december kl. 22.00, DJ's

Lørdag d. 18. December kl. 22.00, Jullerup Færgesby Jam, Live

4 musikkonservatorie-uddannede festfunktende fyre fra Århus. Gammel Herbie Hancock/Headhunters og nyere Brand New Heavies kopier tilsat swingende medleys fra de hedengangne julekalendere...

Storskærm åben

Onsdag d. 17. november kl. 19.00
Georgien – Danmark, VM-kvalifikation fodbold

Løbende d. 7. – 20. december
EM Damehåndbold – Danmarks kampe

og blue note jazz mixes med 80'er hits og nyere lounge.

På vores hjemmeside har vi altid en opdateret musikkalender, så man 14 dage frem kan se hvad vi byder på. Den aktuelle kalender har vi vist nedenfor.

I kælderen har vi ligeledes en storskærm hvor større sportsbegivenheder og events kan opleves, men vi har den kun tændt ved helt specielle lejligheder, da vi ikke ønsker at genere folk med et kværnende TV til daglig.

Kalender for 'Åben storskærm' ligger også på hjemmesiden Den aktuelle kalender har vi vist nedenfor.

Ølkultur arrangementer

Efter arrangementerne med Garrett Oliver i sommer og brunch seminaret om flydende gær for nylig, er der ikke nogen konkrete arrangementer på tapetet, men vi regner med at vi først på det nye år kan præsentere nogle planer om såvel arrangementer for såvel de praktiske bryggere, såvel som ølmiddage, temaaftner og senere også vores åbne 'Ølskole' for øllydere og andre interesserede. Vi er også på dette punkt meget åbne for forslag af enhver slags

Nørrebro Bryghus i Meyers Madhus

Vores gode samarbejde med Meyers Madhus har blandt andet givet sig udtryk i, at vi har aftalt at medvirke i et arrangement i Madhuset, hvor deltagerne vil få lejlighed til at fordybe sig en del i såvel vort ølunivers som i hemmelighederne bag vores køkkens innovative og spændende ølkøkken.

Madhuset beskriver det således:

Øl og mad fra Nørrebro Bryghus –
onsdag d. 19. januar 2005, kl. 17-22.30.

Nørrebro Bryghus har haft rivende succes siden de åbnede i november 2003 - både som ølbar og restaurant. Arbejdet med at kombinere deres egne øl med retterne på menuen er rent pionerarbejde.

På dette kursus fortæller Anders Kissmeyer først om håndværket at brygge godt øl - og vi

Fortsættes på side 7

Bogen fra side 1

Det hele bindes sammen af baggrundsinformation om selve bryghuset, maden samt øllet.

Vi markerede udgivelsen med en lille, uformel reception, hvor der var lejlighed til at hilse på tre af bogens forfattere – Claus (nærmere præsentation er overflødig!), Frederik (vores uovertrufne køkkenchef) og Torsten (gudbenådet kok, som var souschef i køkkenet frem til juli i år). Desværre er den fjerde

forfatter, Anders Evald (Ølskribent og ølentusiast par excellence), i Malaysia frem til jul. Vi håber, at du fik en invitation til dette arrangement, og at du havde mulighed for at deltage.

Bogen skulle kunne findes i de fleste velassorterede boglader til en normalpris på 269,-, samt naturligvis også hér i Nørrebro Bryghus.

**Prisregn fra side 2**

"Stolt program emmer af humle
Visuelt identitetsprogram med nuanceret og velovervejede beskrivelse af de mange elementer, lige fra logo, typografi og overordnede grafiske elementer til udformning af etiketter, fysisk opstilling af produkter mv. Programmet signalerer "omhyggelighed og håndlavet" og trækker på den måde en fin parallel til produktet. Designet vidner om, at Bryghuset kender sin målgruppe ned til mindste detalje.

Et gennemført og stolt program, som viser en virksomhed, der tager design alvorligt." Med fare for at overskride kvalmegrænsen, kan det altså kort summeres, at vi indenfor det seneste halve år har modtaget i alt 5 priser, 3 indenfor en måned og 2 på bare en uge!! Det kan man godt blive lidt svimmel af, men vi vælger at fokusere på den enorme forpligtelse, der herved lægges på os, og som motiverer os til at leve op til hæderen ved at gøre tingene endnu bedre fremover.

**Øllyheder fra side 5**

sidste år, men vi modificeret den så meget, at den vil fremstå som en nyhed. Den er stadig brygget på malte af såvel byg, hvede og rug og krydret med en hemmelig blanding af julekrydderier, men vi har skruet lidt ned for både krydring og sødme, samtidig med, at vi i år har filtreret Julebryggen. Det er der efter vores egen mening kommet en stadig meget unik jule-ale ud af, men den er noget mere harmonisk og drikbar end den forrige! I år brygger vi dobbelt portion, så den skulle kunne holde helt til jul. Men man ved jo aldrig...!

Hvad er der i pipelinen? Ja, vi vil rigtig sætte præcise datoer på, men man skulle indenfor overskuelig fremtid kunne vente en halvmørk Hefeweizen, en belgisk Blonde Ale, måske en ESB (Extra Special Bitter), en ægte Porter, en røget øl, en belgisk Tripel...jeg kunne blive ved! Men vi hører fortsat gerne dine forslag til listen.

Vi arbejder fortsat på en plan om løbende at have en opdateret 'Ølkalender' på hjemmesiden, således at man derhjemme i ro og mag kan tjekke, dels hvad der pt. er på hannerne og hvornår vi forventer nye øl og udskiftninger af de nuværende.

Nyhederne i vort flaskeølsortiment kan naturligvis også findes på hjemmesiden, og lige for tiden er vi i gang med en større fornyelse af udbuddet. Vi udvider sortimentet, men med et fokus på de lidt mere specielle øl, som man ikke finder i et ethvert supermarked. Specielt øger vi udbuddet af de mange nye, spændende danske mikrobryg, som myldrer frem. I første omgang kan du glæde dig til øl fra Bryggeriet Skands og Herslev Bryghus. Vi overvejer også mulighederne for fremover altid at kunne tilbyde mindst én dansk mikrobrygget øl på fad, men det kræver lidt udvidelse af vores anlæg, for vi vil meget nødtigt afskære os selv fra at servere så mange af vore egne øl som muligt.

i Meyers Madhus fra side 6

smager på varerne. Herefter går vi i køkkenet med Bryghusets køkkenchef Frederik Stormoen og en menu, hvor der er tænkt over sammenhængen mellem det der er i glasset og det vi har på tallerknen. Vi skal arbejde med

øllets potentiale som ledsager til blandt andet salt, stærk og sødlig mad og til retter med syrlige eller røgede smagelementer. Vi drikker naturligvis NB øl til menuen - også til desserten.

