



Nyhedsbrev

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

Velkommen til Nyhedsbrev 3

Af Anders Kissmeyer

Indrømmet – der er gået alt for længe siden sidste nyhedsbrev! Også længere end vi havde planlagt, men dette skyldes ikke, at vi i den mellemliggende periode har ligget på den lade side i Nørrebro Bryghus. Tværtimod, kan jeg sige med sindsro!

I den forgangne del af 2005 har vi bare haft endnu flere gæster end i 2004, og ventelisterne på borde i restauranten har også været længere - Undskyld til de mange, der gerne vil på Nørrebro Bryghus og spise, og som vi har måttet skuffe. Og også undskyld til dem, der undertiden forgæves prøver at komme igennem til bryghuset pr. telefon. På trods af, at der er fast bemanning på telefonen dag såvel som aften, så er det stadig langt mere sikkert at kontakte os via e-mail (info@noerrebrobryghus.dk) eller bestille bord online via hjemmesiden www.noerrebrobryghus.dk.

Travlheden har bare ikke fået os til at neddrose vore ambitioner om løbende at udvikle Nørrebro Bryghus i takt med gæsternes ønsker og vore egne ambitioner. Vi er absolut fortsat ligeså ydmyge, som vi er overvældede over den interesse, der er for Nørrebro Bryghus som en meget aktiv del af den stadigt voksende 'ølbølge' der skyller over landet. Og vi er klar over, at hvis

Beer-to-Go!

Af Anders Kissmeyer

"Kan man købe jeres øl med hjem?"

Lige siden vi åbnede Nørrebro Bryghus for 2 år siden har vi måttet skuffe de rigtigt mange af vore gæster, som efter at have nydt vores friske, håndbryggede øl hér, har stillet os det spørgsmål. Jeg skal ikke trætte nogen med de indviklede detaljer, men faktum er, at det indtil 1. juli ikke har været tilladt for os at sælge vores øl ud af huset til private.

Men da denne begrænsning forsvandt, gik vi straks i gang med at forberede det initiativ, vi kalder 'Beer-to-Go'. I al sin enkelthed består det i,

I dette nummer

Velkommen til Nyhedsbrev 3.....	1
Beer-to-Go!.....	1
Øl på hanerne.....	3
Nørrebro Bryghus introducerer sin egen Ølambassadør...	4
Nørrebro Bryghus udvalg af flaskeøl.....	5
Ny Køkkenchef og Introduktion af "Brewers Table".....	6
Nørrebro Bryghus på flaske.....	7
Arrangementer i baren.....	8
Nørrebro Bryghus arrangementet i Meyers Madhus den 5. december 2005.....	8

vi vil beholde vor position i fronten af bølgen, så er der ikke tid til at stå stille og gro fast! Det har vi bestemt heller ikke gjort; faktisk har vi måttet sortere brutalt i både det forgangne og vore planer for ikke at dette nyhedsbrev skulle blive helt uoverskueligt langt. Men der er dog stadig blevet plads til nyt om Nørrebro Bryghus øl på flasker, Brewers Table, Beer-to-Go, ny Ølambassadør og køkkenchef samt naturligvis de faste rubrikker om nyheder vedrørende øl, mad og arrangementer.

Rigtig go' fornøjelse med læsningen!

at vi vil tilbyde vores gæster at købe deres egen 2 liters flaske med patentprop. Systemet virker således, at flasken bliver køberens egen – altså er der ikke tale om hverken pant eller depositum – og med flasken følger retten til at få den fyldt med frisk tappet fadøl så tit man vil! I praksis vil man dog altid få en ny, rengjort og nytappet flaske med hjem, når man køber Beer-to-Go. Og vi skal understrege, at der ikke vil blive solgt Beer-to-Go i nogen som helst andre flasker, end dem vi har solgt til formålet! Det er den eneste måde, hvorpå vi kan sikre os, at vi altid kan stå inde for kvalitet, hygiejne og sikkerhed.



behov for lidt større mængder øl end et par 'Beer-to-Go' flasker, så tilbyder vi nu også efter 1. juli salg af fadøl til private – læs mere herom lige nedenfor!

Beer-to-Go - også som fadøl til private!

Hvis du skal holde fest, hvis firmaet skal ha' reception, hvis din ølentusiastiske familie kommer på besøg, eller hvis du skal selv ud til et arrangement, hvor du ikke er sikker på, at de har ordentlig øl, så kan det jo være at selv frisk tappet fadøl på 2 L flasker ikke rækker...

Derfor har Nørrebro Bryghus nu også introduceret byens bedste og mest fleksible udbud af fadøl til private. Udover de traditionelle fustager på 30 L, som kræver et egentligt fadølsanlæg med køler, kulsyrepatron og udsækkningsøjle (...bare rolig, har du brug for det, så har vi det naturligvis!), så vil jeg gerne slå et slag for vore geniale 11 L minianlæg. Ikke bare er mængden af øl jo overskuelig, og derfor passende til flere forskellige lejligheder, men samtidig er selve systemet så simpelt at det simpelthen ikke kan være nemmere at servere frisk fadøl hjemme i haven eller stuen: Stil keggen op på bordet, klips hanen på og skænk!

Flaskerne, som ses på billedet, kommer hjem fra glasværket næste uge, så vi er klar til at tilbyde frisk tappet Beer-to-Go fra torsdag den 13. oktober. Vi hænger en lille folder om halsen på hver flaske af det helt frisktappede og upasteuriserede øl, og hér vil der stå en lille tekst om både selve øltypen i flasken, men også, at det bestemt ikke er ganske almindeligt flaskeøl man har i hænderne! Det helt friske og ubehandlede øl giver den ultimative smagsoplevelse, men det er til gengæld yderst sart og forgængeligt! Vi vil tappe Beer-to-Go flasker hver dag og skrive både tappe- og holdbarhedsdato på folderen. Øllet, som altid skal opbevares koldt, vil kunne holde sig 7 døgn i uåbnet tilstand, og er flasken først åbnet en gang, vil man skulle drikke indholdet i løbet af 4 timer for at få den rigtige oplevelse.

Udvalget af øltyper 'to-go' er det samme, som vi til enhver tid har på hanerne, og priserne for 'Beer-to Go' bliver som følger:

'Beer-to-Go' flasken på 2 L :	90, -
2 L øl fra vort faste sortiment :	140, -
2 L øl fra vort specialsortiment :	158, -

Skal man have fest, eller af andre grunde have



Teknisk skyldes den geniale enkelhed i FreshKeg systemet, at den lille fustage har et kulsyrekompartiment, som vi fylder, når keggen fyldes med øl. Den eneste svaghed FreshKeg'en har er, at den ikke kan køle øllet. Øllet er naturligvis koldt, når det afhentes hér, og erfaringen viser, at det i stuetemperatur holder sig koldt i al fald 3 – 4 timer. Denne holdbarhed kan man forlænge til ca. det dobbelte ved mod et depositum at få et

Øl på hanerne

Af Anders Kissmeyer

Det har altid været - og vil vedblive med at være det - Nørrebro Bryghus' politik løbende at introducere nye øl på hanerne, så der jævnligt er noget nyt og spændende at smage på. Siden seneste nyhedsbrev har vi derfor naturligvis introduceret en række nye øltyper. Men vi er også blevet lidt klogere på den sammensætning, vores sortiment skal have for til enhver tid at afspejle årstiderne, vores gæsters mest markante ønsker, samt køkkenets behov for en 'smagspalet', der giver dem mulighed for at udfolde deres kreativitet. Det har givet os lidt mere struktur i, hvilke øltyper vi har på hanerne hvornår – til glæde for bredden i øloplevelsen på Nørrebro Bryghus. Jeg skal spare Jer for detaljerne i vores ølkategorier og kalender, men til manges glæde kan jeg dog nævne, at det er besluttet, at vi altid vil have en frugtøl på hanen. Det vil både være helt nye frugtøl, men også de kendte - Sortedam Sauvage, Montceau Ginger, Peblinge Pêche og Skt. Jørgen Solbær Stout – vil dukke op i ny og næ.

Når vi nu taler om frugtøl, så vil jeg da ikke undlade at omtale en af denne sommers største hits på ølkortet **Furesø Framboise** (5,3 % alkohol) - En filtreret belgisk hvedeøl, tilsat hindbær i de sidste dage af modningen. Sammen med et lavt sukkerindhold og rigelig kulsyre, fremstår den tør og perlende frisk. Svagt pink og med en markant duft og smag af hindbær, er det den perfekte aperitif og tørstslukker, specielt den lette syrlighed, gør den særdeles letdrikkelig. Herudover har Framboise'n vist sig at være en meget bredspektret madøl, som går godt til både let røget fisk og sommerdesserter med bær og syrlighed.

Udover frugtøllene har vi siden sidst introduceret to nye øl, som hører til den kategori, der med jævne mellemrum vender tilbage til hanerne:

Brugge Blonde (6,5 % alkohol). En variant over den belgiske Blonde Ale klosterøl-kategori. Blonden er lys og filtreret, men er ikke en egentlig

'kølemavebælte' med til keggen. Og står keggen udendørs de næste mange måneder, er der bare overhovedet ikke noget problem...!

Læs mere om vort udbud af fadølsløsninger, priser, deposita, bestilling osv. på hjemmesiden. Eller kontakt Michael på telefon 35 30 05 38 el. e-mail beertogo@noerrebrobryghus.dk

let øl, men kompleks med en markant, krydret duft, som skyldes såvel gæren, den tilsatte honning samt krydringen med citron og paradisfrø. Brugen af lys alemalt giver fylde, og processen er tilrettelagt således at der er betydelig restsødme i øllet. Det giver en smag, der er både fyldig, bittersød og kompleks, med en diskret varme, som bliver længe i munden.

Graupner Schwarz (4,9 % alkohol) er en mørk, undergæret øl af tysk Schwarzbier-type. Med inspiration fra et besøg i ølbyen Bamberg har vores version fået et diskret særpræg, som stammer fra lokal røgmalt. Vi kæmper lidt med gæsternes fordomme om denne øl! Måske er det navnet, der er lidt tysk og hårdt, og måske er det farven, som får folk til at tænke på porter og stout. Men når folk først smager Schwarz'en, lyser de fleste op i et overrasket smil – "jamen, den er jo slet ikke..." Nej, det er den ikke! Tværtimod er den, trods den sortbrune farve, let og elegant med en diskret aroma af røg, mørk malt og Saazer humle. Smagen er tør, sprød, blød med markant maltkarakter, lidt chokolade og en meget diskret bitterhed.

Udover de kommende nye gæstebryg, som du kan læse om herunder, så vil der - tro det eller ej – også inden så længe dukke en 'nyklassiker' op igen! **Nørrebros Julebryg** vil nemlig være på hanerne den 18. november. Det bliver nu 3. år vi brygger julebryg, og 3. generation vil være summen af vore erfaringer fra de første 2 år. I forhold til opskriften fra sidste år, vil vi modificere 2005 årgangen ved at gøre den lidt kraftigere og fyldigere, så den i år havner på 6,5 % alkohol. Men naturligvis stadig brygget på malte af såvel byg, hvede og rug og krydret med en hemmelig blanding af julekrydderier, som vi synes giver en meget unik jule-ale med tilpas karakter og sødme.

Gæstebryg på vej...

I den nærmeste fremtid vil der dukke en **Burton**

Best Bitter op på kortet – En klassisk engelsk bitter på 4,8 % alkohol. Lys kobberfarve, krydret aroma præget af engelsk aromahumle og alemalt. Smagen er let, aromatisk med blomsternoter og en diskret maltbund. En karakteristisk tør øl med lavt kulsyreindhold og en markant og lang, krydret bitterhed. Burton Best Bitter er gæstebrygget af præsidenten for det engelske Beer Academy, George Philliskirk, som naturligvis er fra Burton-on-Trent. Inspirationen til BBB kommer naturligvis fra den engelske alebrygnings traditionelle Mekka, Burton, som grundet sit meget specielle saltholdige vand fra tidlig tid har udgangspunkt for adskillige klassiske aletyper. Der, hvor jeg vil hen med dette ølhistoriske foredrag, er såmænd bare til den ligeså klassiske måde at aftappe og udskænke øllet, som knytter sig uløseligt til traditionel, engelsk ale – cask conditioned real ale. De fleste kender dette fra den klassiske engelske pub, hvor bartenderen pumper øllet op i glasset med det lange 'beer engine' håndtag. Det gør vi jo ikke på Nørrebro Bryghus normalt, ligesom vi ikke fylder vores ales på casks, hvor man tilsætter finings og tørhumle sammen med øllet. Men vi kan ikke lade være med at bruge lejligheden i forbindelse med brygningen af BBB til at forsøge os udi denne vanskelige disciplin – bare sådan lidt for sjov skyld! Så udover at BBB kommer på vore tanke i en filtreret form, så vil den også – på ren forsøgsbasis – i en kort periode kunne fås i en 'cask conditioned' version.

I lighed med 2004 har Nørrebro Bryghus belønnet årets vinder af 'DM i håndbryg' med muligheden

Nørrebro Bryghus introducerer sin egen Ølambassadør

Af Anders Kissmeyer

Som et led i vores arbejde med at skabe både større opmærksomhed og viden omkring det gode øl og dets mange muligheder og facetter, har vi i Nørrebro Bryghus taget det nyskabende initiativ at oprette en stilling som decideret Ølambassadør.

Pr. 1. marts ansatte vi Ivan Kruse Jensen i den nye stilling. Hovedopgaverne som Ølambassadør består først og fremmest i ansvaret for vore interne og eksterne uddannelsesaktiviteter, og desuden en række udadvendte opgaver – bl. a. løbende kontakt til vore fadølskunder omkring øl kvalitet, planlægning af nye tilbud og aktiviteter, sparring med køkken og restaurant omkring matchning af øl og mad, Brewers Table, mm. Desuden står Ivan for udviklingen af vort udvalg af flaskeøl.

for at brygge sit vinderøl i fuld Nørrebro Bryghus skala. I år var det **Michael Nielsen** fra Helsingør, som vandt konkurrencen med sin weizenbock kaldet '**Hvede-bukken**'. Vi har aftalt med Michael, at brygningen finder sted i næste uge, men da en weizenbock er en kraftig sag, som kræver lang lagring, vil resultatet ikke være på hanen før en gang i det nye år.

Hvad er der på hanerne?

Vi har aldrig lagt skjul på, at vores filosofi er at brygge en så bred og skiftende vifte af øltyper, at vi ikke kan have dem alle på hanerne på en gang. Også derfor er det altid spændende at gå på Nørrebro Bryghus, for hvilke øl er der mon i dag? Den spænding ville vi egentlig gerne give vores gæster mulighed for at fravælge, men det er ikke så lige til, da udbuddet bogstavelig talt skifter fra dag til dag.

Vi arbejder stadig på at få lagt en opdateret 'Ølkalender' ud på hjemmesiden, således at man derhjemme i ro og mag kan tjekke, dels hvad der pt. er på hanerne og hvornår vi forventer nye øl og udskiftninger af de nuværende. Men jeg tør ikke endnu sige, hvornår vi er i mål med det projekt...

Som modtager af vore nyhedsbreve vil du naturligvis få nærmere besked, hver gang vi lancerer en ny øl – gæstebryg eller egen udvikling - i sortimentet, således at du får mulighed for at være på forkant, og måske endda komme forbi på dagen til en gratis smagsprøve.



Ivan var allerede på holdet som tjener og rundviser da Nørrebro Bryghus åbnede, og efter en sviptur til Skagen i efteråret 2004, er han tilbage, nu som nøglemedarbejder vedrørende Nørrebro Bryghus ølkulturelle aktiviteter.

Nørrebro Bryghus udvalg af flaskeøl

Af Anders Kissmeyer

Efter godt 1½ års erfaring med det oprindelige noget brede og uoverskuelige sortiment af flaskeøl, besluttede vi i foråret at give vores nye Ølambassadør Ivan Kruse Jensen den opgave at stramme vores profil op på dette felt. Målet med det nye sortiment var dels at flaskeøllet ikke direkte skal konkurrere med vore egne øltyper, men i stedet supplere dem. Dernæst at tilbyde øl, der ikke kan fås i det nærmeste supermarked, og endelig at vores personale har et personligt kendskab til hele sortimentet, således at vore gæster altid kan informeres og vejledes ordentligt. Alle disse mål er nu nået, og vi er endt med nu 15 spændende øl på flaske. De er præsenteret i det ølkort, gæsterne får udleveret, hvilket er blevet meget positivt modtaget.

De valgte flaskeøl er for størstedelens vedkommende øltyper, vi ikke selv brygger. Dermed er vort samlede sortiment blevet bredere, til glæde for de gæster, der værdsætter et bryghus, som dækker hele spektret indenfor ølverdenen. Og vi sikrer samtidig, at der altid er flere alternativer, når retterne på vores menukort skal matches med den rigtige øl. Dette ser man den ultimative konsekvens af i forbindelse med 'Brewers Table' (mere herom andetsteds i dette nyhedsbrev!), hvor vi har valgt at vælge helt frit imellem vore egne og alle øvrige tilgængelige øl på markedet for altid at sikre den optimale harmoni mellem mad og øl.

Her skal kun gives en meget kort introduktion til selve det nye flaskeølssortiment. Læs mere på hjemmesiden, eller i ølkortet, når du er på Nørrebro Bryghus.

Claustahler Classic - tysk alkoholfri

En af de få, værdige eksemplarer af de alkoholfrie øl! Brygget som en pilsnerøl, bliver Claustahler Classic ført igennem et fint filter, der fjerner næsten al alkohol, men bevarer en fyldig maltnote.

Weihenstephaner Hefe Weissbier - tysk hvedeøl

Tysk hvedeøl fra det dokumenterede ældste bryggeri i verden. Meget fyldig og aromatisk øl med noter af banan, nelliker og det syrligt søde præg fra hvedemalt og -gær.

Brooklyn Pennant Pale Ale – amerikansk pale ale

En amerikansk udgave af en engelsk klassiker. Meget fyldig, maltet og let sødlig smag med

tydeligt præg af aromahumle og en rar blødhed i mundfølelsen.

Post Road Pumpkin Ale – amerikansk krydret ale

Græskar Ale er en meget traditionel øltype i USA. Denne har både sødme, krydret præg af kanel og nellike, masser af fylde og smag og en cremet mundfornemmelse.

Acme California Brown Ale – amerikansk brown ale

Brown ale er en meget populær klassiker i både USA og England. Denne er en rund og let drikkelig øl med stor smag og bred aroma med noter af tørret frugt, nødder, karamel og jordbær.

Mariage Parfait Oude Geuze Boon - belgisk geuze

Klassisk gueuze – en blanding af ung og gammel lambic. Vildgæret øl med megen syrlighed og en kompleks, krydret næsten "jordslået" smag. En 'kenderøl'!

Saison Dupont(biologique) - belgisk saison

Saison er krydret ved brygningen og den ret syrlige smag bærer præg af kardemomme, peber og nellike, suppleret af gærens frugtige og let syrlige estere og en balancerende let sødme.

Rodenbach Grand Cru - flamsk brun ale

En unik øl af typen Oud bruin. Lagringen på store egetræstanke giver et uhyre komplekst øl. Syrligt, vinøst og frugtigt med både træ og toffée.

Tranquair Jacobite Ale – skotsk, krydret ale

En krydret sag med en fantastisk aroma af blåbær, rosiner, koriander og chokolade. Smagen er enormt fyldig, men meget afstemt og fint modnet med nuancer af anis og tobak

Kulmbacher Eisbock - tysk eisbock

Eisbock er simpelthen ølkoncentrat, tappet fra frossent øl. En næsten 'fed' øl med smag af karamel, chokolade valnød, karamel, svesker og... jord! En rigtig afslutter-øl.

Gales Prize Old Ale - engelsk old ale

En blanding af nye og ældre bryg, der lagres på træfade. Duft og smag er mættet af malt-, tørret frugt-, karamel- og moscovadoindtryk.

Fullers London Porter - engelsk porter

Et af de bedste eksempler på denne klassiske øltype. Rund, blød og overraskende let med smag

af mørk malt, chokolade og engelsk aromahumle.

Cantillon Kriek 100% lambic - belgisk frugt-lambic

Spontangæret øl med syrlige noter og de friske kirsebærs sødlige kræfter. På grænsen til vin – både rent smagsmæssigt og med hensyn til brygningen, idet både gæring og lagring sker på små egefade.

Monster Ale 2004 – amerikansk barleywine

Med 10,8% alkohol er navnet er ikke tilfældigt! En kraftkarl med enorm fylde og utallige smagsnuancer - lige fra tørret frugt over træ og hedvin til grannåle.

Old Rasputin Russian Imperial Stout – Imperial Stout

Imperial Stout fra det californiske bryggeri North Coast – et mesterstykke udi kompleks øl. Aroma og smag af mørk ristet malt med noter af kaffe, sirup, træ, lakrids - ja selv kul og sort peber.

Ny Køkkenchef og Introduktion af "Brewers Table"

Af Maj Toppenberg og Mads Magnusson

I april måned fik vi ny Køkkenchef - Mads Magnusson – som er uddannet fra Børkop Vandmølle sammen med Thomas Hermann (Kong Hans´ Kælder). Han har derefter været hos bl.a. Marie Louise under Michel Michaud, og har i nogle år været køkkenchef i Bølgen & Mois restauranter i Norge. Ind imellem sine jobs har Mads lagt stor vægt på at finde inspiration, ved bl.a. at arbejde en kort periode hos "El Buli".

Vi har brugt mange kræfter på at uddanne vores personale i øllets univers, og med Mads i huset, ser vi os nu klædt på til at give vores gæster muligheden for at få en endnu ypperligere oplevelse i maden og øllets fælles verden end den, vi tilbyder dagligt i Nørrebro Bryghus.

Vi introducerer derfor et nyt, eksklusivt koncept under navnet "Brewers Table": En menu bestående af 6 eksklusive retter, alle tilberedt med øl. Hertil vil vi servere både vore egne håndbryggede specialøl, men også andre specielt udvalgte, spændende øl, man ikke får muligheden for at smage til daglig. Øllet og maden vil være sammensat, så man oplever synergieffekten af de bedste råvarer og det bedste øl. "Brewers Table" vil blive tilbudt selskaber på mellem 6 og 8



gæster, som hele aftenen igennem har sin egen øltjener. Kuvertprisen er kr. 1.000,- inkl. øl og kaffe. Yderligere kan tilvælges, ost med øl, samt hjemmelavede petit four og avec til kaffen.

"Brewers Table" introduceres og kan reserveres fra den 1. september 2005.

Vi glæder os til at byde jer velkommen til en sanserig aften ved bordet over bryggeriet.

Nørrebro Bryghus på flaske

Af Anders Kissmeyer

Rygterne har gået længe, og da pressen i sommer begyndte at bore i sagen, kom de første dele af historien ud. Vi har selv hidtil været meget tilknyttede omkring projektet, for vi har ikke villet skabe forventninger, vi ikke var helt sikre på at kunne opfylde.

Nu er vi imidlertid kommet så tæt på, at vi godt tør lukke lidt op for posen: Vi venter at der står Nørrebro Bryghus øl på flasker på hylderne i udvalgte dele af detailhandlen i begyndelsen af det nye år.

Flaskeøllet vil blive både brygget og tappet på et nyetableret bryggeri i en eksisterende bygning i Hedehusene, Høje Taastrup Kommune. Vi har købt et komplet nyt bryggerianlæg i Italien, og det vil fra starten have en kapacitet på ca. 400.000 L øl om året, men denne vil kunne udvides løbende, hvis der bliver behov for det. Bryggeri og tapperi bliver leveret og installeret og testet i løbet af november/december.

Det har ligget os meget på sinde, at vi både kan brygge og sælge øl, der fuldt ud lever op til niveauet af øllet fra Nørrebro Bryghus i Ryesgade 3, og som dermed sætter standarden for den tekniske kvalitet af flaskeøl fra små danske specialølsbryggerier. Derfor vil det nye bryggeri også blive mere teknisk avanceret end bryggeriet i Ryesgade, så vi på flasker og fustager kan levere den høje og ensartede kvalitet, der sikrer den rigtige oplevelse i hele øllets holdbarhedsperiode. Vi lægger ud med et udvalg af de kendte, håndbryggede øltyper fra Ryesgade – i første omgang Ravnsborg Rød, New York Lager og Bombay Pale Ale suppleret med de fra Ryesgade kendte sæsonprodukter. Og vi taler allerede nu om på sigt at supplere med mindre, eksklusive serier af såvel de kendte som nye af vore mere kultagtige øltyper.

Samtidig vil vi også i det ydre være tro mod vores identitet, hvilke naturligvis indebærer, at vi holder os til vores unikke og prisbelønnede designprogram. På tegningen ses hvordan den smukke, specialfremstillede 60 cl. flaske kommer til at tage sig ud. Prisen i butikkerne kender vi endnu ikke præcist, men den vil blive på niveau de øvrige bedste danske specialøl på hylderne.



Der vil ikke blive etableret bar, restaurant eller lignende i forbindelse med det nye bryggeri, ligesom vore gæster i Ryesgade ikke vil opleve større ændringer som konsekvens af etableringen. 'Rollefordelingen' fremover bliver meget klar: I Ryesgade foregår alle de udadvendte aktiviteter og al udvikling af nye øltyper, og i Hedehusene produceres der effektivt og i høj kvalitet efter på forhånd fastlagte forskrifter.

Nørrebro Bryghus

Ryesgade 3

2200 København N

Telefon:

3530 0530

Fax:

3530 0531

E-mail:

info@noerrebrobryghus.dk

Arrangementer i baren

Af Maj Toppenberg

Musikkalenderen frem til jul.:

Udvalgte Lørdag aftener 22-02 koger landets bedst dj's en groovy gryde på Nørrebro Bryghus. hovedingrediensen er funk, men efter behag tilsættes krydderier som soul, latin, jazz & rare grooves. I ny og næ præsenterer funkhuset live musik i selvsamme musikalske ånd. Fri entré.

Oktober :

14. Oktober. - DJ Master Fatman

28. oktober. - Martin Preisler & The Hit Junkies-Groovy ´er than ever!

Der er groove, jam og spilleglæde for alle pengene når dette populære band går på scenen. Preisler´s hit junkies tager kendte numre fra de sidste 3 årtier under kærlig behandling - lige fra stevie wonder og marvin gaye til prince og tom petty - og de garanterer funky rytmer og en fed fest.

Martin Preisler: Vokal og Guitar, Søren Bebe: Keys, Morten Tandrup: bas, Troels Vestergaard: trommer.

Nørrebro Bryghus arrangementet i Meyers Madhus den 5. december 2005

Af Anders Kissmeyer

Igen i år har vores samarbejde med Meyers Madhus resulteret i et arrangement i Madhuset, hvor deltagerne vil få lejlighed til at fordybe sig i såvel vort ølunivers som i hemmelighederne bag vores innovative og spændende ølkøkken. I arrangementskataloget har Madhuset beskrevet det således:

"Øl og mad fra Nørrebro Bryghus" - mandag d. 5. december 2005, kl. 17-22.30

Nørrebro Bryghus har haft stor succes åbningen i september 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 smager på

November :

5. November. - DJ Master Fatman
19 november. - Jullerup Færgeby Jam. Vi gentager her succesen fra de sidste 2 år.

Storskærmen :

Som altid har vi vist samtlige landskampe på storskærmen, - og det gør vi også fremover. Om en uges tid vil vi bruge storskærmen som et infoboard, dvs. når man sidder i baren og nyder sin øl, kan man samtidigt blive holdt opdateret omkring øl der er på vej, den øl du lige skal nå at smage inden vi løber tør, generel information om huset og meget andet.

Der kommer hele tiden nye arrangementer, så for at holde sig opdateret, henviser vi til hjemmesiden www.noerrebrobryghus.dk

varerne. Herefter går vi i køkkenet med Bryghusets køkkenchef Mads Magnusson. Han har en menu med, 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!

Pris: 790,00

Læs mere om tilmelding mm. og øvrige spændende tilbud på www.meyersmad.dk/madhus.