



På ØLBAR i København

Der er nu mere end 60 mikrobyggerier i Danmark. Det smitter både af på udvalget af øl i supermarkeder og specialforretninger og på antallet og kvaliteten af ølbarer. SMAG & BEHAG's ølskribent Henrik Bøegh har besøgt 10 af dem på sin ølvandring gennem København. Han konkluderer, at danskerne har opdaget, at øl ikke bare er øl. Vi er blevet mere og mere kvalitetsbevidste, og vi vil have øloplevelser, når vi går i byen. Vi vil smage noget specielt, og vi vil have vejledning, kort sagt: Oplevelser, vi ikke kan få derhjemme. Dem skaffer Henrik Bøegh her. De besøgte steder skulle - ud over at tilbyde en række kvalitetsøl - tillige tilbyde øl, som var en unik specialitet på den enkelte ølbar. Vil du vide mere om stederne, øllet og oplevelserne så grib tastaturet og gå ind på www.cphoelguiden.dk eller www.oelruten.dk

Af Henrik Bøegh

Foto: Birger J. Storm

Nørrebro Bryghus

Ryesgade 3,
2200 København N.
www.noerrebrobryghus.dk
Åben: Mandag-Onsdag 11.00-24.00,
Torsdag-Lørdag 11.00-02.00 og Søndag
11.00-22.00.

Nørrebro Bryghus er et bar- og restaurationsbryggeri. Det har til huse i Ryesgade på Nørrebro i København i en smuk klassicistisk bygning fra 1862. På førstesalen finder man en af Danmarks bedste ølrestauranter og i stueetagen en af Danmarks bedste ølbarer.

Sortimentet dækker de fleste øltyper. Bryghuset har altid 8 faste typer i produktion, men også deres forskellige sæsonøl er værd at gå efter. Øllet er primært inspireret af den amerikanske mikrobryggeritradition.

I det smukke barlokale er selve baren, som bl.a. serverer husets egne specialiteter direkte fra hanerne, placeret i den ene ende af rummet – resten af det store rum er indrettet med "sidde-oaser" til små og større grupper, der kan vælge at sidde rundt om små borde, høje borde eller i sofaarrangementet og nyde deres øl til den behagelige bluesmusik i baggrunden. I den modsatte ende af det tjekkede rum er der imponerende udsigt til bryggerihallen, hvor man kan følge bryggeprocesserne. Udenfor på gaden er der borde og bænke til fri afbenyttelse, når vejret tillader det. Ved 22-tiden er der altid fyldt med gæster, og stemningen er god. Folk kommer her for at mødes over en øloplevelse, og personalet hjælper gerne med at vejlede publikum. I baren kan man endvidere bestille et delikat udvalg af køkkenets små øltapas.

Har man ikke været på Nørrebro Bryghus før, eller kender man ikke husets øl, kan man med fordel bestille en "sampler." Den består af 4 glas à 10 cl med de øl man vælger at smage – pris kr. 55. Ved man, hvad man vil have, koster et glas med 25 cl kr. 35. Udvalget på hanerne skiftes i takt med, at husets øl færdiggøres. Det vil være urimeligt at udvælge en eller flere af brygmester Anders Kismeyers sublime øl – der er kun tilbage at sige: Vil man have en øloplevelse ud over det sædvanlige, så besøg Nørrebro Bryghus. Stemning, betjening, servering, vejledning og øl er i særklasse.

