

Mikrobryggerier i ølkrig

Skummende Nørrebro Bryghus anklager konkurrenten Vesterbro Bryghus for både at nasse på navn og image og at levere et ringe produkt. Vesterbro Bryghus har markedsført sig på »succesen fortsætter«, hvilket får Nørrebro Bryghus til at lægge sag an.

Af Morten Crone

Nørrebro Bryghus og Vesterbro Bryghus er havnet i bitter strid, hvor Nørrebro Bryghus anklager konkurrenten med det næsten enslydende navn for at nasse på førstnævntes succes og image.

Vesterbro Bryghus anklages af Nørrebro Bryghus for at have reklameret med sloganet »succesen fortsætter« på blandt andet københavnske busser.

Dermed mener Nørrebro Bryghus, at modparten antyder over for kunderne, at der er slægtskab mellem de to bryghuse.

»Vi har intet med dem at gøre. Det vil vi heller ikke have, og vi er kedte af, at vores kunder sætter os i forbindelse

med Vesterbro Bryghus. De har lavet et slogan, der får folk til at tro, at vi er forbundet. Svarede deres koncept på mad, service og øl til vores, ville vi måske ikke have sagt noget til det. Men deres niveau er så forskelligt fra vores, og samtidig forsøger de at nasse på vores image. Det vil vi ikke finde os i,« siger Anders Kissmeyer, grundlægger og bryggerdirektør for Nørrebro Bryghus.

Registreret domæne

Vesterbro Bryghus ejes af Brdr. Strecker, som ejer en række re-

stauranter i byen, herunder Færgetroen i Tivoli, som også er et mikrobryggeri. Rie Degn, administrationschef hos Brdr. Strecker:

»Vi bruger vores advokat, der indestår for, at vi er i god ret til at bruge vores navn.

Det er et domæne, vi har registreret for to-tre år siden. Vi bor på Vesterbro, og så har vi lov til at kalde os Vesterbro Bryghus. Man kan ikke navnebeskytte Vesterbro og Bryghus.«

Hvorfor har I valgt »suc-

cesen fortsætter« som slogan?

»Det er ikke mig, der har valgt kampagnen, så det ved jeg ikke. Men vi er en succesfuld virksomhed, der driver ti restauranter i København.«

Udover det har administrationschefen ingen kommentarer.

Ikke beskyttet

På Nørrebro Bryghus hænger der sedler, der informerer om sagen, og bryghuset har pudset advokat Christian de Jonquieres fra Jonquieres & Jensen Advokater på Vesterbro Bryghus i navne- og imagestriden.

»Vi har registreret navnet Vesterbro Bryghus som binavn hos Erhvervs- og Selskabsstyrelsen for lang tid siden, hvilket vi egentlig troede gav os den nødvendige beskyttelse mod den nuværende situation. Men vores indstilling er, at vi gerne vil føre sagen under alle omstændigheder for at vise,

hvor utilfredse vi er med Vesterbro Bryghus,« siger Anders Kissmeyer.

Anders Kissmeyer mener ikke, at øllet fra Vesterbro holder en ordentligt standard

»De fuser med begreberne. Deres ale smager ikke af ale. Det smager som om, at de har brugt den samme gær, som de har brugt til deres undergærede øl. Jeg har spurgt deres brygmester, hvilken type gær de bruger, men det ville han ikke sige noget om. Det er fuldstændigt uhorrt at man brygger til brygger ikke vil fortælle, hvilken type gær, man bruger. Rent olmassigt mener jeg ikke, at de holder deres stiren,« siger Anders Kissmeyer.

mcr@berlingske.dk

LÆS MERE:
www.noerrebrobryghus.dk
www.vesterbrobryghus.dk
 - læs mere om bryggerierne

Vesterbro kontra Nørrebro



Anmeldelse

Af Søren Frank

Overfladisk set ligner Nørrebro og Vesterbro bryghuse hinanden: De fungerer begge som både restauranter og værtshuse, der sælger egen øl brygget på stedet.

Går man lidt tættere på, viser der sig dog en værdifuld forskelle, for det første placeringen: Hvor Nørrebro Bryghus ligger i Ryesgade i hjertet af Indre Nørrebro tæt på Skt. Hans Torv, befinder Vesterbro Bryghus mellem Burger King og Rosie McGee's på Vesterbrogades turiststrøbe få meter fra Rådhuspladsen - et sted som mere prægede af tilreisende fra ud- og indland end lokale.

Den tyske stil

Også hvad øllet angår står værtshusene plantet i hver sin kultur: På Vesterbro Bryghus regerer den samme østrigske brygmester som på Færgetroen i Tivoli,

og han beken-der sig tydeligvis til den traditionelle tyske stil, mens Nørrebros brygmester Anders Kissmeyer, som er Carlsberg-alfhopper, først og fremmest er inspireret af de noget mere vilde nye amerikanske mikrobryggerier.

Vesterbro kører med fem forskellige bryg, hvoraf de fire er fast sortiment, det sidste bryg skifter mellem hvedeøl om sommeren og brown ale om vinteren. Da undertegnede lagde vejen forbi forleden, var det autentisk bayersk inspirerede hvedeøl, klart besøget mest oplivende punkt (læs eneste). Et uhyre frugtigt og intenst bryg - næsten som at drikke en skumbanan.

Det faste sortiment var dog desværre en stor skuffelse, samtlige fire bryg holdt lige omkring fem pct. (ligesom hveden) og smagte næsten ens. De ikke vi-



dere interessante og ret lette bryg Blond Lager og Amber Lager kender man i forvejen fra Tivolis Færgetro, og helt galt er det gået med husets forsøg på at lave en IPA (India Pale Ale). Den tyske uddannede brygger er tydeligvis på udbane her: En IPA bør først og fremmest være kendetegnet ved højt humleindhold (oprindeligt inkluderet i opskriften for at sikre at øllet kunne rejse til Indien), men her er hverken mærkbar bitterhed eller den florale aroma som kendetegner humle, ligesom alkoholstyrken er lovlig lav for genren, og det ikke lader sig gøre at finde den frugtighed og kompleksitet, som normalt kendetegner en ale (overgæret øl).

Udvalget af øl på Nørrebro samme aften var langt større og mere varieret: Der er ti bryg i

hanerne - heraf de fleste skiftende og en del eksperimenterende. Man finder f.eks. i den unge ende en »kaffe-porter« på 7,5 pct., altså en stout tilsat kold kaffe under brygningen, og en barley wine på 12 pct. og ting som pilsner og belgisk hvede i den lettere ende.

Tilfældigt udvalgt menu

Hvad angår maden på Vesterbro, så virker den som et mere eller mindre tilfældigt udvalg fra øst og vest. Her er bøffer, spyd, mexi-mad og tagine - ikke helt ulig naboen Rosie McGee's.

På Nørrebro er der tilsyneladende tænkt mere over tingene: Øllet er inkorporeret i madlavningen, brugt som man ville have brugt forskellige vine, hvilket ofte får mad og drikke til hænge bedre sammen. Man kører sågar med en menu med hjemmelavede ølvenlige snacks i baren. Og sidst, men ikke mindst, så er personalet på Nørrebro altid parate til at anbefale en specifik øl til en given ret, hvilket ikke er tilfældet på Vesterbro, hvor tjeneren, da jeg var forbi, ikke var til megen hjælp.

sof@berlingske.dk