

## VELKOMMEN TIL NYHEDSBREV NUMMER 18

Kære læser,

Vel tilbage efter sommerferien, er al personale i Nørrebro Bryghus klar til at gøre eftersommeren og perioden op til jul, til en god øl periode, for vore gæster og kunder. Specielt vokser salget til andre restauranter og hoteller eksplosivt for øjeblikket, hvilket vi naturligvis er glade for.

Dette betyder at vi endnu en gang har udvidet organisationen med en salgskonsulent og styrket vor kundeservicefunktion.

Lige inden sommerferien overtog vi driften af Fanø Bryghus, der havde været under konkursbehandling siden december 2008. Vi tror på at vi med vor erfaring kan udvikle Fanø Bryghus til en succesfuld "spiller", først og fremmest i lokalområdet, men sandelig også nationalt.

Der er ansat en daglig driftsleder (Claus Winther), ligesom det er lykkedes os at få ansat en dygtig amerikansk brygger til bryggeriet. Se yderligere på [www.fanoebryghus.dk](http://www.fanoebryghus.dk)

Vor indsats på klimaområdet med at gøre bryggeri og restaurant CO2 neutral har allerede resulteret i megen opmærksomhed og nye kunder. Senest med en fin dækning i TV-avisen fredag d. 20. august og ved vores nominering i Climate Cup 2009. Vi arbejder fortsat videre med dette initiativ for at yde vort bidrag til et bedre klima.

God fornøjelse med øl oplevelserne!

Hans Henrik Gram, Adm. Direktør



## CLIMATE CUP 2009

Vores store indsats for klimaet resulterede i en flot nominering til Strategiprisen ved Climate Cup 2009.

Den 9. september var vi derfor til Nordic Climate Solutions-konferencen i Bella Centret, hvor vinderne blev kåret. Desværre løb vi ikke med sejren i vores kategori, men siger stort tillykke til Henrik Larsen Architects.

Læs mere om Climate Cup 2009 på [www.climatecup.dk](http://www.climatecup.dk).

Bryggerens Aftensmad  
Mandag, tirsdag & onsdag  
125 kr.



# Nyhedsbrev

September 2009



## OKTOBER I ØLFORUM

Den tyske oktoberfest smitter af på Ølforum i denne måned. Vi har nemlig tyske øl på programmet. Ud over de sædvanlige gratis mandagsøl tager Ølforum favntag med den vidunderlige tyske bryggertradition, som er en næsten glemt lækkerbiskens hos de danske ølnørder! Der smages Weiss, Schwarz, Wiener, Dunkel og Eisbock fra klassiske tyske bryggerier. Den tyske dominans brydes af et par fine vstdanske fortolkninger af genren! Arrangementet løber af stablen tirsdag d. 20. oktober kl. 19:00 og er som altid gratis for medlemmer.

## EFTERTRAGTET LIMITED RELEASE

September måned bød på den længe ventede afsløring af vores Limited Release øl. De syv premierer består af et omfattende program af fadlagrede øl, som med lige dele håndværksmæssig snilde og omsorgsfuld kærlighed er blevet til de mest vidunderligt luksuriøse drikke. Variationen på de syv premierer er stor og byder på såvel belgisk tradition i kraft af typerne Oud Buin og Saison, som engelsk/amerikansk bryggertradition med typerne Barley Wines. Porter og Imperial Stout.

Interessen for de syv små vidundere har været rigtig stor. Som navnet "Limited Release" antyder, så findes øllene i endog meget begrænset mængde, og salget er gået strygende.

Det er dog stadig muligt at få fingrene i et par eksemplarer.

Limited Release kan købes i reatauranten i Ryesgade og koster kr. 98,-  
Kasper Larsen, Ølambassadør

Ølsmagning i bryggeriet i Ryesgade  
Kun 100 kr. pr. person!



# Nyhedsbrev

September 2009

## SÅ ER DEN NYE MENU KLAR!

Menuen er gældende fra d. 9 september til d. 20 oktober:

### Forretter

Sukkersaltet kammusling med røget marvskum,  
Stuykman Wit syltet blåmusling og havtorn.

**KLIMAVENLIG:** Hvidløgssuppe tilsmagt med Double Knot Brown,  
serveres med ristede kantareller, tyttebærsvinaigrette og konfiteret hvidløg.

**KLIMAVENLIG:** Cassoulet på svineskank kogt i porter med kirsebærpuré,  
gede fromage frais og syltede ramsløgsknopper.

### Hovedretter

**KLIMAVENLIG:** Stegt unghanebryst serveres med flødekartofler tilsat ærter og  
spinat. Hertil blommekompot tilsmagt med Høst Saison og kyllingeglacé.

Dagens fisk serveres med røsti, selleripuré tilsmagt med Ravnsborg Rød  
og tomatconcassé. Hertil brunet smør tilsmagt trøffel.

**KLIMAVENLIG:** Dagens vegetarhovedret.

### Oste

3 slags oste med hjemmelavet knækbrød og søde ting

### Desserter

**KLIMAVENLIG:** Havesyresorbet serveres på hvedekernegrød tilsmagt vanille.  
Hertil sæsonens bær.

**KLIMAVENLIG:** Æblemazarin tilsmagt med New York Lager,  
serveres med chokolade - og hasselnøddeis.



Reserver bord i restauranten på 35 30 05 30  
eller online på [www.noerrebrobryghus.dk](http://www.noerrebrobryghus.dk)



# Nyhedsbrev

September 2009

## INTIMKONCERT I CAFÉEN - GRATIS ENTRÉ!

PETER SOMMER onsdag d. 7. oktober kl. 21.00

"I stedet for at lave vindspil og spille keglebillard med de mange priser for albummet TIL ROTTERNE, TIL KRAGERNE, TIL HUNDENE, har Peter Sommer og en halv håndfuld Tiggere valgt at skru ned for røgen og op for dampen, lægge vejen forbi endnu uafsøgte kroge af kongeriget... - og spille lavt.

Spille sangene og synge teksterne nogenlunde som da de blev lavet hjemme i sofaen. Der venter en anderledes intens oplevelse af det tiljubede sangmateriale, der de seneste år, har hærget radiostationerne. Nyklassikere som hippiehymnen Tigger, hjemstavnskvadet 8660, blaffersangen Valby Bakke samt alle møgdyrene; Hærværk, Sandhed Nr. 502, Vi Falder Først Den Dag Vi Kigger Ned og titelsangen fra indeværende album, vil blive gransket og afdækket påny af de effektive Tiggere og Peter Sommer i fortællerens rolle."



Lyder det som en hyggelig aften? Vi glæder os i hvert fald helt vildt til at få besøg af Peter og Tiggerne...



## DET KIMER NU....

Onsdag d. 11 november ringer vi julen ind på Nørrebro Bryghus. Det betyder at vi lancerer vores julemenu med bla. ølbraiseret svinebryst, stegt andebryst, pocheret torsk og bagt risengrødkage. Se hele menuen på vores hjemmeside. Udover maden byder vi naturligvis på Nørrebros Julebryg samt årets julespeciell – sidstnævnte løfter vi ikke sløret for endnu! Der er allerede godt gang i julefrokostreservationerne, men vi har da plads til flere, så ring eller skriv til os. Husk også at for at fuldende et godt julefrokostarrangement anbefaler vi at man starter med en rundvisning i bryggeriet og at man efter middagen besøger vores hyggelige café i kælderens med masser af juleglad stemning!

## JAAA! VI HAR MODTAGET EN FORNEM PRIS

Nemlig Danske Ølentusiasters Regionale Ølpris 2009.

Begrundelsen lød:

"Anders Kissmeyer har i sit arbejde i Nørrebro Bryghus, siden han første gang i 2005 modtog den første regionale ølpris fra Danske Ølentusiaster, demonstreret, at Nørrebro Bryghus ikke hviler på laurbærene, men tværtimod fortsætter med at gå i front med hensyn til udbredelsen af kendskabet til det gode øl. Både internt ved den stadige strøm af gæstebryggere og ølarrangementer i øvrigt, og udadtil ved at være en meget aktiv og synlig debattør på mange emner med relation til øllets univers."

Vi er stolte og taknemmelige.



Lej fadølsanlæg af os!  
Se mere på vores hjemmeside eller ring.



# Nyhedsbrev

September 2009

## BESØG FRA 'SCHNEIDER WEISSE' PÅ NØRREBRO BRYGHUS

Som led i vores internationale gæstebryggerprogram havde vi medio august besøg af Hans-Peter Drexler fra G. Schneider & Sohn Weissbierbrauerei i Kelheim, lidt udenfor München - det første 'borgerlige' bryggeri med tilladelse til at brygge hvedeøl kommercielt i Bayern.

Hans-Peter havde meget venligt indvilget i at deltage både som med-vært i en BryggeWorkshop samt i en MasterClass.

Vores gæst er på mange måder en klassisk, tysk brygmester. Uddannet fra Weihenstephan, og ansat hos Schneider i 1982, hvor han fortsat her 27 år senere befinder sig. Men skulle man forledes til at tro, at Hans-Peter så er blevet til et skrækbillede på en ærkekonservativ Reinheitsgebot-fundamentalist, der kun plejer omgang med bryggere, der bærer Lederhosen og tyrolerhat med fjer, så tager man gevaldigt fejl! Hans besøg på Nørrebro Bryghus er ikke noget enestående for Hans-Peter, der både i handling og tanke er en kosmopolit, og blandt andet har brygget hos Garrett Oliver i Brooklyn. Blandt mange eksperter er Hans-Peter anset som den nok mest fremtrædende af samtlige bayriske hvedeølsbryggere.



### BryggeWorkshop, onsdag den 19. august

På forslag fra vores amerikanske brygger, Shaun Hill, valgte vi at brygge en røget hvedeøl, inspireret af en gammel type fra Østpreussen (nu Polen), hvor den i sin tid var populær under navnet 'Grätzer'.

Vi endte med en opskrift, der på nydeligste vis bragte 'Grätzer' traditionen i harmoni med Schneider's unikke tilgang til hvedeøl. Det mest markante Nørrebro Bryghus indspark til recepten var en pæn sækfuld malt, som vi selv i Hedehusene havde røget på vores lille fiskerøgeovn over stavene fra en udslidt Jack Daniels tønde! Workshoppen - til hvilken vi meget passende havde fuldt hus - forløb på bedste og hyggeligste vis, og øllet, som vi satte på hannerne i Ryesgade den 7. september, blev naturligvis fremragende! Vi har valgt at beskrive den således:

Drexler Grätzer - en let røget hvedeøl på 6,5 % alkohol, brygget sammen med Hans-Peter Drexler fra bryggeriet Schneider Weisse i Kelheim med gammel Østpreussisk inspiration. Sjælen i denne øl er andelen af malt, vi selv har røget over stave fra et gammelt Jack Daniels fad! Ufiltreret, ravgylden med en imødekomende krydret og letrøget næse. Øllet er både knastørt, letløbende og elegant med en let syrlighed. Tydeligst i smagsbilledet står dog den fine røgtone, som fortsætter i den lange eftersmag.

### MasterClass, torsdag den 20. august

Dagen efter BryggeWorkshoppen var Hans-Peter så 'Masteren' ved en af vore traditionsrige Master Classes. Denne gang naturligvis centreret omkring netop den bayriske hvedeølstradition og Schneider Weisse's tilgang til den. De gyldne ord var, traditionen tro, garneret med smagsprøver på en perlerække af Schneider's øl - også nogle ikke helt gængse - og oveni lidt af vore egne lækre snacks til. Den glade og forventningsfulde skare af deltagere i arrangementet fik fornøjelsen af blive diverteret med følgende Schneider øl: Schneider Weisse WeizenHell, Schneider Weisse Kristall, Schneider Weisse Original, Aventinus Weizenbock(2009), Aventinus Weizenbock Vintage(2005), Aventinus Eisbock og Schneider HopfenWeizen, som er Hans-Peters samarbejdsprojekt med Garrett Oliver, hvor de på hvert sit bryggeri sammen har brygget en kraftigt tørhumlet, stærk hvedeøl. I Bayern var den humlet med Saphir og i Brooklyn med Cascade og andre amerikanske aromahumler.

En absolut minderig dag, der markerede afslutningen på et meget vellykket besøg!  
Anders Kissmeyer, Bryggeridirektør

Vi er blevet en CO2neutral restaurant på vores samlede energiforbrug - kom ind og hør nærmere!



## "HUMLEN" nr. 15, september 2009

### Moderation

Med dette smukke ord som titel, så vil de fleste læsere nok allerede nu have forberedt sig på endnu et alkohol- og sundhedspolitisk indspark fra deres yndlingsklummeskriver. Men nej, det er ikke det, der er emnet for denne "Humle". En anden gang vil jeg endog meget gerne igen slå et slag for den universelle sandhed om at øl – som alt andet i denne verden – skal nydes i moderation, samt min politisk stærkt ukorrekte holdning om, at når man følger denne grundregel, så er øl både sundt for krop og sjæl. Ikke bare forlænger øllet så dit liv, men det gør det også meget sjovere og indholdsrigt!

Men som sagt, var det slet ikke det, det skal handle om denne gang. Det skal handle om et emne, der er noget så ophidsende som dansk skattepolitik! Og hvad katten har moderation så at gøre med dansk skattepolitik, og hvorfor skal en brygger belemre sine læsere med en klumme om det? Ja, det er nok de færreste, der allerede nu har gættet denne gåde, men det forholder sig faktisk sådan, at der i dansk skattelovgivning findes en såkaldt moderationsordning, der består i, at små bryggerier får rabat på den ølafgift man skal erlægge til staten. Og det er jo – ikke mindst i disse krisetider – en ganske fremragende idé. Det 'lille' problem i denne sammenhæng er blot, at man, den gang moderationsordningen blev indført, gjorde det til en betingelse for at nyde gavn af den, at man som bryggeri havde produceret skattepligtigt øl siden 1941...Hvad? Nu tager han da gas på mig! Nej, det gør han faktisk ikke.



Jamen, hvorfor i alverden er der så ikke nogen, der lige har prikket til et par af de trygt blundende medlemmer af vort høje Folketing, og gjort dem opmærksom på, at der lige er nogen der har glemt at slette en lille absurd og anakronistisk klausul i deres ellers udmærkede lov? Det er der da også nogen, der har, men de har gjort det yderst forsigtigt...Vores brancheforening, Bryggeriforeningen, som jo har som en af sine allerfornemste opgaver at varetage bryggeriernes interesser overfor myndighederne – et arbejde, som foreningen i øvrigt generelt varetager på forbilledlig vis. Men i den konkrete sag er forholdet det, at ud af de tre eksisterende bryggerier i Danmark, der faktisk modtager moderation af deres ølafgift, er de to medlemmer af foreningen, og har været det siden man kunne tælle foreningens medlemmer på én hånd. Dengang var disse to de eneste mindre bryggerier i foreningen, hvorfor der ikke var noget praktisk problem i alderskravet. Men siden er antallet af medlemmer steget til 44, hvoraf 26 ville være berettiget til moderation, hvis der ikke var et alderskrav. Og så, skulle man tro, ville det være et emne der stod højt på foreningens dagsorden og dermed en smal sag at få klaret. Men...så enkelt er det naturligvis ikke! Bryggeriforeningen må nemlig i denne sag træde yderst varsomt, da der er stærke kræfter i både embedsværket og de politiske kredse, der ser med stor ærgrelse og irritation på enhver form for erhvervsstøtte. Og bliver disse åbent og konsekvent udfordret i denne sag, er der en vis risiko for, at de så blot sløjfer HELE moderationsordningen, og ikke bare alderskravet! Og så ville foreningen stå med to meget ærgerlige medlemmer, der så har mistet deres moderation, uden at nogen har fået noget til gengæld.

En ting er, at de politiske forhold i Danmark kan være ufatteligt provinsielle til tider. Men vi er jo medlemmer af EU, der på sin side har som en af sine fornemmeste opgaver at sikre det indre markeds effektivitet - den frie bevægelighed af varer og tjenesteydelser, osv., osv. Hertil hører jo, at der ikke må forekomme forskelsbehandling mellem de virksomheder, som konkurrerer i det indre marked. Og her hopper kæden så fuldstændigt af, for i næsten alle andre EU-lande findes der forskellige former for lempelser og undtagelser, der fritager mindre bryggerier for væsentlige dele af deres ølafgift. Dette betyder jo de facto, at ikke engang vores hjemmemarked har lige konkurrenceforhold, hverken internt eller overfor importeret øl fra mindre EU-bryggerier. Og når vi, som mange af os jo så småt er begyndt på, gerne vil ud i den store verden med vores fremragende danske øl, så skal vi på hylderne og i barerne derude konkurrere med bryggerier, der faktisk får statsstøtte.

Måske er dette ikke en sag, der afgør liv eller død for den samlede danske specialøls – og mikrobryggeribranche, men da vi trods alt taler om femcifrede kronebeløb, som mange af os føler os snydt for årligt, så er det faktisk noget, der gør en ganske reel forskel på bundlinjerne hos mange af de små i branchen. Der er mange politiske og andre udefra kommende forhold, man som lille bryggeri ikke er tilfreds med, men i de fleste tilfælde kan man se nogle fornuftige – eller i al fald da forståelige årsager til disse. Undskyld, men det kniber det altså gevaldigt med, når vi snakker moderation.

Husk, at du altid er meget velkommen til kommentere mine synspunkter på [ak@noerrebrobryghus.dk](mailto:ak@noerrebrobryghus.dk).

Anders Kissmeyer, Bryggeridirektør