



VELKOMMEN TIL NYHEDSBREV NUMMER 17

Kære læser,

Sommeren er godt på vej og her i Nørrebro Bryghus er der som sædvanlig en masse nyt under solen.

For det første begynder vi at få vore forfriskende sommerøl på hanerne, hvor den økologiske Stuykman Wit og Pacific Summer Ale begge, er mine personlige og længe ventede favoritter!

Derudover har vi endelig fået vores økologiske Furesø Framboise på flaske. Et ønske, vi har haft et godt stykke tid og som nu endelig er blevet en realitet! Den kan selvfølgelig købes her i caféen, såvel som i forskellige supermarkeder rundt om i landet. Den er fabelagtig som aperitif og som ledsager til dessert.

En anden og helt ny øl har set dagens lys – nemlig Danmarks første Co2 neutrale og økologiske øl: Globe Ale. Vi er blevet et klimabevidst bryghus, og fra marts 2009 har vi været Co2neutrale på vores samlede energiforbrug i både Rymsgade og Hedehusene. Globe Ale blev lanceret samtidig med dette – vi ville være de første til at lave en sådan øl, dels da det er naturligt som et innovativt bryghus, men også for at understrege vores stillingtagen i klimaspørgsmålet og give forbrugerne et miljøbevidst valg.

Henover sommeren vil vi have nogle fantastiske og sjældne øl på flasker i form af vor "limited release" serie, der som navnet antyder kun kommer i meget begrænsede mængder.

Sidst men ikke mindst vil jeg nævne, at vi i Rymsgade lancerer vores nye cafékoncept. Dvs. at I fra i dag kan nyde en god caféburger, sandwich eller salat, akkompagneret af vores håndbrygget øl.

Jeg håber at I hyppigt vil komme forbi og smage herlighederne og eventuelt opleve et af vore musikarrangementer – følg med på www.noerrebrobryghus.dk !

Rigtig god sommer.

Mange hilsner Hans Henrik Gram, Adm. Direktør

NØRREBRO BRYGHUS CAFÈ!

Fredag d. 29. maj lancerer vi et helt nyt cafékort i Rymsgade!

Forretter/Lette retter

3 slags sild med hjemmebagt rugbrød	81 kr.
Salaten – en lille én	75 kr.
Øldampede muslinger med fritter – en lille portion	78 kr.
Charcuterietallerken – den lille af dem	89 kr.
Nørrebro Bryghus egen "hotdog"	79 kr.

Hovedretter/større retter

Kyllingsandwich, salat, grillede asparges & sauce choron	98 kr.
Bryggerens aftensmad (serveres man-tors efter 17)	98 kr.
Bryghusets hjemmelavede burger m. håndskårne fritter	125 kr.
Øldampede muslinger m. fritter – en stor portion	125 kr.
Salaten – en stor én	125 kr.
Charcuterietallerken – den store af dem	149 kr.
Meuniérestegt rødspætte med kapers, løg og nye svenske kartofler	159 kr.
Kalvefilet med bønnesaute, sauce bearnaise og nye svenske kartofler	198 kr.



Bryggerens Aftensmad
Hver mandag, tirsdag, onsdag og torsdag i baren
98 kr!



Nyhedsbrev Maj 2009



Anders og den kendte canadiske ølskribent Stephen Beaumont

NØRREBRO BRYGHUS I DEN STORE VERDEN

I forbindelse med min deltagelse i dette års Craft Brewers Conference i Boston fra den 22. til den 25. april, havde jeg lejlighed til at repræsentere vores lille, men stolte bryghus i to helt forskellige, men begge yderst interessante begivenheder på det store kontinent vestpå.

Beer Dinner på Beerbistro i Toronto, 15. april 2009

Vores nye canadiske importør, Roland + Russel (www.rolandandrussel.com) havde i samarbejde med det danske konsulat i Toronto og den aldeles fremragende ølbar og -restaurant, 'beerbistro' (www.beerbistro.com), som bl. andre ejes af den kendte canadiske ølskribent, Stephen Beaumont (www.worldofbeer.wordpress.com) arrangeret en fantastisk 8 retters menu akkompagneret af udelukkende Mikkeller (som også naturligvis repræsenteres af R+R) og Nørrebro Bryghus øl. Herlighederne så således ud på skrift:

Første ret: Horse Tartare w/ Potato & Leek Soup med Mikkeller Warriier Single Hop IPA

Anden ret: Smoked Cod w/ horseradish creme med Nørrebro Bryghus Skärugaards Porter

Tredje ret: Rabbit Terrine med Nørrebro Bryghus Påske Bock

Fjerde ret: Roasted duck breast & fois gras med Mikkeller Jackie Brown

Femte ret: Matane Shrimp & greens med Nørrebro Bryghus Old Odense Ale

Sjette ret: Beef & Bornholm potatoes med Nørrebro Bryghus La Granja Stout

Syvende ret: Danish Blue Cheese med Mikkeller Stone Alesmith

Ottende ret: Poached Pear w/ almonds & ganache (beer ice cream) med Mikkeller Beer Greek Brunch Weasel

Afslutningsøl: Selvfølgelig!: Mikkels Monster

Og jo, det smagte lige så vidunderligt som det lyder! Beerbistro's fremragende køkkenchef og medejer, Brian Morin, havde i den grad fanget 'ånden' i dansk madkultur – måske endog mere end vi selv dyrker den på Nørrebro Bryghus - så den fuldsatte restaurant med 80 gæster fik en ordentlig 'én på opleveren', hvilket de da også i den grad udtrykte deres begejstring over.

Så hvis godt begyndt er halvt fuldendt, så tegner der sig en strålende fremtid for Nørrebro Bryghus i Ontario!

Læs eventuelt mere om dette fremragende arrangement på følgende blogs: <http://beerbeatsbites.wordpress.com/2009/04/20/danish-beer-dinner-at-beerbistro/#more-587> og <http://greatcanadianpubs.blogspot.com/2009/04/welcome-to-toronto-mr-kissmeyer-danish.html>.

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



Imperial Skibsøl – Nørrebro Bryghus gæstebryg hos Cambridge Brewing Company, den 17. april 2009

Af praktiske grunde har jeg tilladt mig at skrive denne lille beretning på engelsk, idet den er en forkortet version af en artikel skrevet til brug for både CBC og bladet Scandinavian Brewer's Review:

"The brewmaster from the Cambridge Brewing Company (CBC) - www.cam-brew.com, Will Meyers, has been a dear friend of Nørrebro Bryghus and the undersigned for some years, and Will visited us in August of 2007 to guest brew two outstanding beers, now in the regular portfolio of Nørrebro Bryghus as Stevns CCC and Helene Heather. As this year's Craft Brewers Conference took place in April in Boston Will and I agreed that this would be an excellent opportunity for doing a reciprocal brew at CBC.

One of Will's most unique experiences with traditional Danish beers when in Denmark was the sampling of a Refsvindinge Skibsøl, and as I am personally a great fan of smoked beers, it was fairly easy to agree on this as a feature of the collaborative brew. However, the thought of a low alcohol beer was not to appealing to any of us, so we decided to brew a stronger 'Imperial Skibsøl' with 'in-house smoked' malt:

- 6.0 – 6.5 % ABV
- 70 % RDF ~ (Original Extract 15.5 % P, and final AE 2.5 – 3.0 %P)
- Colour: 80 – 100 EBC
- Bitterness: 25 – 30 BU
- Raw materials: Pilsner malt, Munich malt, CaraMunich malt, Dehusked Black malt and 7 % smoked malt.
- Hops: German Tettnanger for bittering and Hersbrucker for aroma.
- Fermentation with (Danish!) Lager yeast at 12 °C and cold maturation at 0 °C for 4 weeks.

The brewhouse at CBC is not equipped with a malt mill, but relies on receiving the malt pre-milled from the supplier. This presented us with a fun challenge in the form of hand milling the 25 kg of home smoked malt and the 4.5 kg of dehusked black malt before we were ready to mash-in.

Mashing in at CBC is entirely manual. Not only carrying sacks of milled malt up the ladder, dumping it into the mash tun, but also the mixing that is performed with an oar from a row boat.

Cambridge Brewing Company plans to release the beer for sale on draft at the brewpub around May 29, and no packaging of the beer is planned, as CBC does not package its beers. So if you happen to be in Boston anytime within a few weeks from the release date – these 'specials' sell out fast at the CBC - do by all means stop by, try the beer and let us know what you think!

Will has provided me with the following tasting notes that represent the beer at almost its final stage: "The beer just reached 0°C a few days ago, and is already showing remarkable clarity and a deep, rich mahogany mien. Smokiness is quite noticeable in the nose and on the palate, but is very soft and smooth in character and melds nicely with Munich-like, bready malt flavors. The nose is clean, with no sulphur or diacetyl, and the body is full without any cloying sweetness. Overall much more subtle than a Bamberg-style smoked beer, showing, I feel, great finesse. (I did a masterful job of smoking all that pilsner malt!)" ~ WM."

Min eneste klage må jo så være, at jeg aldrig når at smage resultatet – i al fald ikke i sin 'friske' form!



Reserver bord i restauranten på 35 30 05 30



Nyhedsbrev Maj 2009



Anders i fuld gang hos Cambridge Brewing Company.

Og lige til sidst, som et supplerende kuriosum, kan jeg da også nævne, at jeg under selve konferencen i Boston faktisk også fik lejlighed til på meget sjov og inspirerende vis at 'trække i arbejdstøjet'! Vores amerikanske importør, Shelton Brothers (www.sheltonbrothers.com) havde nemlig, i anledning af at konferencen denne gang fandt sted i deres hjemstat, Massachusetts, både arrangeret nogle festlige sammenkomster for de deltagende bryggere fra de bryggerier, de repræsenterer i USA på et par af Bostons bedste ølbarer – 'Deep Ellum' (www.deepellum-boston.com) og 'The Other Side' - og derudover et par 'demo'er' i et par fantastiske 'liquor stores' omkring Boston ('Julio's' i Westborough (www.juliosliquors.com) og Marty's i Newton, hvor jeg specielt må fremhæve den første som nok den mest imponerende ølbutik mht. udvalg, jeg nogensinde har sat mine ben i!). Hér stod jeg et par af eftermiddagene og skænkede smagsprøver ud og forklarede om øllet til amerikanske kunder. En i sig selv særpræget og stor oplevelse, som ikke blev mindre positiv af, at et antal af 'ofrene' faktisk efterfølgende lagde et antal flasker NB øl i kurvene – til priser mellem 15 og 18 US \$ pr. stk.!

Selve konferencen kan du læse mere om i næste nr. af tidsskriftet 'Scandinavian Brewers Review', hvor jeg også har bidraget med en mere udførlig artikel om gæstebrygget hos Cambridge Brewing Company.

Anders Kissmeyer

NYE ØKOLOGISKE FLASKER I HANDLEN!

Husk at du kan købe vores forfriskende pink Furesø Framboise og Co2 neutrale Globe Ale i Ryesgade og i forskellige supermarkeder rundt om i landet.



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



Nyhedsbrev

Maj 2009

Lost Abbey/Port Brewing smagning

Verdens måske mest profilerede og dygtigste brygger, Tomme Arthur, der leder de højtprofilerede bryggerier Port Brewing og Lost Abbey, skulle have været på Nørrebro i foråret med et gæstebryg for øje, men det blev desværre aflyst i sidste øjeblik af familiære årsager. At skulle snyde Danmark for mesterens kunst var en meget stor skuffelse, men vi fandt en ret fantastisk løsning! 11 forskellige øl fra de to bryggerier dukkede op og vi arrangerede en fuldstændig forrygende – hvis vi selv skal sige det – smagning, som et plaster på såret.

69 forventningsfulde øldekkere dukkede frem, først og fremmest fundet i 'egne' ølforumrækker. I er og bliver vores favoritter!

Så med et udsolgt arrangement og med rummet sydende af forventning dig vi igang med det flotte program, som bød på belgiske ales, sours, schwarzbier, imperial stout, barley wines med Isabelle Proximus, Cuvee de Tomme og The Angels Share som ledestjerner i dette orgie af verdensklasseøl, der bød på europapremierer samt på en enkelt eller to bryg, som selv de forvænte amerikanske ølnørder gerne ville sælge deres mødre for at smage!

Ølambassadør Kasper Larsen havde den taknemmelige opgave at præsentere herlighederne, flankeret af en af Danmarks fremmeste eksperter udi sour ales af fadlagring, nemlig chefbrygger Shaun Hill. Nåja, han kommer såmænd også fra Nørrebro Bryghus.

Et par timer senere sydede rummet af kærlig landskampstemning hver eneste gang de nu lettere beduggede foredragsholdere bød på nye øl i en lind strøm.

Vi håber, at kunne matche denne vidunderlige aften mange gange de kommende år, men det bliver vanskeligt. Ikke desto mindre gøres forsøget når Nørrebro Bryghus' egen "Limited Release" serie frigives engang i løbet af sommeren. Hold øje med mails og hjemmeside. Vi giver Tomme Arthur kamp til stregen!

Kasper Larsen

NÆSTE ØLSYMPOSIUM! tirsdag d. 16. juni kl. 19.00

Smagningen er som altid gratis for medlemmer af Ølforum.

Er du ikke medlem kan du blive det ved at skrive til: forum@noerrebrobryghus.dk

Et årskort koster 200 kr. og udover månedlige ølsymposier kan du nyde godt af en gratis øl hver mandag!

Københavnske Øldage

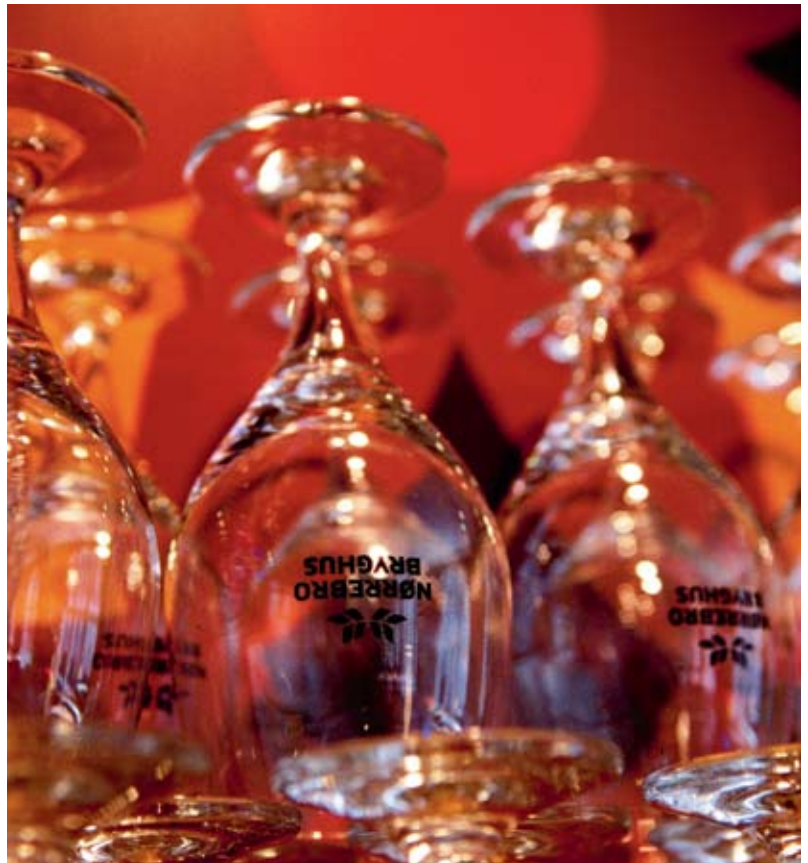
Tilbage i vante omgivelser på Valbyegnen efter den vidunderlige udflugt til det Carlsbergske. Der er naturligvis tale om 'Københavnske Øldage' eller ølfestivalen, som den kendes i daglig tale.

Nørrebro Bryghus' bidrag til ølfestivalen var i al beskedenhed ganske så fantastisk. 36! forskellige øl i løbet af festivalen udgjorde rammerne om vores største ølfestivalsatsning til dato. Højdepunkterne SEVEN imperial stout fra portvinsfad, Benn's Braggot og Saison Vermont Lambic Blend fra Pinot Noir fad skabte en vældig interesse om vores beskedne stand, der var belejret af øltørstige entusiaster på lanceringstidspunkterne. At kunne byde på lækkerbidder af den kaliber i den festlige festivalramme, omgivet af venner, gæster og kolleger gør årets ølfestival til et sjovt og anstrengende højdepunkt på ølkalenderen – hvert år!

Og så et mindre surt opstød. Krisen kradser og det kunne ses på antallet af udstillere og gæster. Tidligere Københavnske Øldage har trukket op mod 50 % flere gæster end årets 7000 og en sjat. Herfra skal lyde en opfordring om at lade det glade budskab om ølfestivalen sprede sig langt langt bredere og langt tidligere end tilfældet var i år. Læs eventuelt mere om vore tanker vedr. ølfestivalerne fremover i "Humlen".

Vi ses næste år!

Kasper Larsen



DET ER SOMMER!
Og vores gårdhave er åben



Nyhedsbrev

Maj 2009

TEAMBUILDING PÅ NØRREBRO BRYGHUS

Så er det tid til at hanke op i personalechefen, for næste hyggelige firma-dag skal afholdes på vort allesammens yndlings-bryghus.

Vi har indgået et samarbejde med de rutinerede teambuildere fra ModernMind om en bryggedag, krydret med teambuild-ende arrangementer forestået af ModernMind.

Dagen centrerer sig omkring 'jeres' bryg. Vi starter dagen med morgenkaffe og en introduktion, hvorefter bryggedagen for alvor går i gang. Vi maler malten, indmæsker og følger generelt hele processen i selskab med brygger og ølambassadør fra Nørrebro. Efter urtseparering og en lækker frokost bliver der tid til forskellige øl- og teambuilding relevante aktiviteter, og dagen afsluttes sammen med brygget. Kogning, nedkøling og gærpåsætning. Det skal jo ikke være tør lærdom det hele, så dagen igennem bliver der budt på rigelige mængder øl! Et enkelt arrangement af denne type er allerede afholdt for en større gruppe særdeles behagelige mennesker fra PostDanmark, som forsikrer os, at alle deres forventninger blev mødt ved et særdeles vellykket arrangement.

Endelig mødes gruppen på bryghuset når øllet er færdig for en evaluering og væsentligst: En prøvesmagning af jeres bryg. Alt sammen i godt selskab og i hyggelige omgivelser. Hvad mere kan man ønske sig?

Kontakt ølambassadør Kasper Larsen på: kl@noerrebrobryghus.dk

BRUNCH I PINSEN OG PÅ GRUNDLOVSDAG

Kom og nyd helligdagene med os.

Vi serverer vores berømte Brewers Brunch søndag d. 31 maj og mandag d. 1 juni samt fredag d. 5. juni.

Kun 119 kr.



MUSIK SOMMER OG EFTERÅR - GRATIS ENTRÈ!

HEIDI onsdag d. 24. juni kl. 21.00

Intim stemning og ekstravagance a la Blachman med hele Danmarks nye Jazzballerina.

JAZZ09 d. 4. – 11. juli: Musik alle dage. Se mere på www.noerrebrobryghus.dk når vi nærmer os!

SKO/TORP onsdag d. 26. august kl. 21.00

Blød, melodisk rock, gode historier og en fantastisk charme fra et af 90'ernes helt store navne.

NIKOLAJ onsdag d.9. september kl.21:

Storbyudtryk og pop-rock fra den stilsikre performer og ubestridte kaptajn.

PETER SOMMER onsdag d. 7. oktober kl. 21.00

Følelser forsøgt beskrevet. Fra troubadour til sanger. Fra kæreste til far. Kom og lyt med.

Bryggedag i starten af juni er rykket til august -
Ølforum får nærmere besked via mail
- ellers tjek www.noerrebrobryghus.dk



"HUMLEN" nr. 14, maj 2009:

Når 'hypet' bliver til interesse...

Jeg skal spare dig, ærede læser, for mere klynkeri over den krise, der hænger i den store verden, og jeg skal ligeledes spare dig for, at jeg udbreder mig om de efterhånden ret blodige tilstande, den danske mikrobryggeribranche oplever i disse måneder. Ikke at der ikke er masser af interessant stof, men det er der jo både internt i branchen og i medierne i det hele taget rigelig dækning af. Og dog er der alligevel en vis sammenhæng mellem alle begrædelighederne og det fænomen, jeg har valgt at tage fat på. Men det ville nu være blevet relevant på et eller andet tidspunkt – uanset kriser i det store og det lille univers: De glade hvedebrødsdage, da specialøl og mikrobryggerier var det hotteste og mest hypede emne på dagsordenen i medier og offentligheden, er forbi! Dette hype er blevet erstattet af en stor, udbredt og velfunderet interesse for et fænomen, som de fleste allerede opfatter som naturligt og selvfølgeligt. Det beviser de Nielsen-tal, der i de seneste dage har floreret i medierne, så i stedet for at bruge min klumme på at argumentere for min påstand, så vil jeg nøjes med at sige: Tænk lidt efter selv, og mærk så, hvad din mavefølelse siger!

Det skal vi alle blot opfatte som naturligt og positivt, men vi skal naturligvis indrette den måde vi driver vore forretninger på, og den måde, hvorpå vi kommunikerer med omverdenen, herefter! Hvad dette betyder i detaljer for de enkelte aktører i det danske specialølsunivers, skal jeg ikke gøre mig klog på hér – det må de selv klare! Jeg vil blot tage fat på et enkelt eksempel, som udmærker sig ved at have en næsten altoverskyggende betydning for os alle – det være sig Danske Ølentusiaster, bryggerierne og de tusindvis af nuværende og kommende ølinteresserede danskere: Den faste og helt uundværlige tradition med en stor ølfestival i København, hvoraf den niende for nylig løb af stablen.

Årets ølfestival, som efter efterårets bragende succes – over 21.000 besøgende - med European Beer Festival på Carlsberg, var tilbage i vante omgivelser i Valbyhallen på det vante tidspunkt midt i maj. Med lidt færre stande end vanligt, og med et besøgstal på knap 7.500 - mod ml. 11 og 12.000 det seneste par år i Valbyhallen, så vidt jeg husker – så vil jeg tillade mig at tage denne tilbagegang til indtægt for min påstand. Specielt da arrangøren, Danske Ølentusiaster, hævder, at markedsføringen af årets festival er foregået præcist som vanligt.

Danske Ølentusiaster – både ledelsen og de hundredvis af ulønnede frivillige - skal have endeløs tak for deres utrættelige arbejde for det gode øl og for den danske mikrobryggeribranche i al almindelighed, og sandelig også for begrebet Ølfestivaler/ Københavnske Øldage, som de alene har organiseret og drevet i alle årene, i særdeleshed. Men spørgsmålet er, om ikke de nye tider betyder, at opgaven med at organisere ølfestivaler kræver, at der løftes i flok? Tænk på, at der i 2001 da DØ arrangerede den første ølfestival i København, kun var en lille håndfuld specialølsbryggerier i Danmark, og nu er der langt over 100. Og for os som bryggerier er ølfestivalerne ikke blot en hyggelig adspredelse, men en helt essentiel del af vores markedsføring, da vi på disse får en massiv og uerstattelig direkte kontakt med vores forbrugere.

At ølhypet nu er erstattet med almindelig interesse, betyder naturligvis, at det ikke er nok blot at dele ansvar og opgaver ud på flere hænder. Der skal også noget mere håndgribeligt til for at få pustet nyt liv i denne kronjuvel i vores univers. Mine helt personlige bud - nogle af disse har i sandhedens interesse allerede været diskuteret mellem DØ og Bryggerforeningen – på, hvad der skal til for at revitalisere ølfestivalerne, har jeg nogle konkrete eksempler på:

- Markedsføring, markedsføring og markedsføring! Specielt ved en meget aktiv indsats overfor medierne i månederne op mod festivalen.
- Afholdelse i lokaler i selve København – Valbyhallen er alt for langt fra 'alfarvej'!
- Åbningstid torsdag til lørdag i stedet for fredag til søndag
- Opdeling af festivalen i et større antal 'enkelt-sessioner' (eftermiddage og aftner for sig)
- Ned med prisen til f. eks 50,- pr. session inkl. 5 poletter
- Supplerende aktiviteter på en central scene i løbet af festivalen – min én pr. session – i form af smageundervisning, ølsproget, ølpræsentationer, øl/mad smagninger, tilberedning af ølmad, underholdning, præmie- og prisoverrækkelser,
- Konkurrencer for gæsterne med præmier – f. eks. bedste stand, bedste ølnyhed, bedste underholdningsindsat, etc.
- Salg af øl, gaveæsker, merchandise, mad, mv. fra de enkelte stande
- Udvidelse med et større antal madstande – gerne drevet af de interesserede bryggerier/bryggerirestauranter

Det er klart, at så massiv udvidelse af omfanget af og indholdet i festivalerne, også i sig selv kalder på flere skuldre til at bære byrderne. Da jeg, som altid i "Humlen", udelukkende udtaler mig på egne vegne, kan jeg jo kun gætte på – men det er da et kvalificeret gæt – at det vil kunne lykkes at få opbakning fra både de enkelte bryggerier, fra Bryggerforeningen og fra Danske Bryghuse til at vi påtager os et aktivt medansvar for fremover at få gjort de københavnske ølfestivaler til den succes, som alle ølinteresserede i hele landet har fortjent.

Husk, at du altid er meget velkommen til kommentere mine synspunkter på:

ak@noerrebrobryghus.dk

God sommer - Anders Kissmeyer

