BRYGGET HER

Maj 2010

Rigtigt fadøl skal drikkes friskbrygget.

Det hele begyndte længe før, det hele begyndte

Kommentar af Mik Schack

Mik Schack er journalist, skribent, tegner og vært på tv-programmet "Mik Schacks Public Service" på DK4.

Kan du huske dengang, vi afholdt ølsmagninger for hinanden, hvor det gjaldt om at kunne smage forskel på Hof og Tuborg. Det var nemt nok med den første, men derefter kunne man ikke smage en skid forskel på noget som helst. De var meget ens. Siden blev de to konkurrerende bryggerier slået sammen, så nu behøver vi heldigvis ikke at prøve at smage forskel længere. Begge bliver i dag lavet i Fredericia og smager derfor anderledes, end da de blev lavet i København med det meget kalkholdige hårde vand. Desuden indgår ingen af disse to nævnte mærker i disse tiders mange ølsmagninger landet over.

Det gør derimod et utal af andre danske øl. Vi har i dag over 100 små og store bryggerier i modsætning til, hvad der fandtes for bare 10 år siden. Og dem der var, bryggede udelukkende pilsner, pilsner og atter pilsner.

I dag har vi fået et utroligt stort udbud af øltyper og især af forskellig smag. Smag for forskelligheden i øl er noget nyt her i landet og er helt klart kommet med ølboomet herhjemme.

Fortsættes på bagsiden...

MÅNEDENS ØLANMELDELSE:
"Jubilator" (CA. 6,2 - 8,0 % VOL. ALC.)

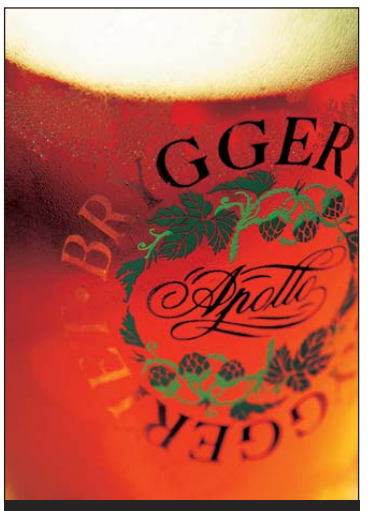
Månedens øl i maj anmeldes af Jørgen Christian Krüff fra l'Esprit du Vin (Vinhandel, som bl.a. står for importen af "Pingus").

JUBILATOR

Bryggeriet Apollo fejrer i denne måned 20-års jubilæum og med gode minder fra åbningen af dette pionér-mikrobryggeri i 1990 har det været mig en fornøjelse at smage frugterne af Apollos 20 års tro tjeneste blandt malt- og humleriddernes fortropper i Danmark.

Jubilæet markeres med dobbeltbock'en "Jubilator" – der er afrundet og blid som et lam, men med en karakter, der leder tankerne hen på et udtryk fra vinens verden "Iron Fist in Velvet Glove" – "en jernnæve i en fløjlshandske" som gør Jubilator til en behagelig og befordrende drik i sig selv men også en velegnet ledsager til kødretter som lam, peberbøf og vildt for at nævne de mest oplagte.

Desuden gør kombinationen af de 4 malttyper sit til, at Jubilator lever op til menukortets påstand, under desserter, at chokoladerne - de mørke - til kaffen, også bør prøves til øl!



JUBILATOR
(CA. 6,2 - 8,0 % VOL. ALC.)

Jubilator

- hylder jubilæet på Bryggeriet Apollo

Jubilator er en Doppelbock eller Ator-øl, der er mørk, stærk og maltet. Skummet er flot lyst med et skær af øllets farve, og øllet har en intens maltet smag med let sødme. Doppelbock er kraftige sæson-øl, der har fylde og sødme. Der er derfor tale om en øltype, der egner sig godt som ledsager til federe og kraftigere kødretter og vildt samt til desserter – og er samtidig et godt alternativ til spiritussen efter middagen.

Den første Doppelbock blev brygget af Paulaner-mukene i München og gik under navnet "Den hellige faders øl" - på tysk "*Sankt Vaters Bier*" eller "*Herrenbier*". De ældste officielle dokumenter på brygning af øl på klosteret stammer fra 1634, men det vides ikke, om det var en Doppelbock.

Bag **Jubilator** står brygger Tommy Stender, som har været på Bryggeriet Apollo siden starten.

20-ÅRS JUBILÆUMS-TILBUD

I anledning af Apollos 20-års jubilæum er prisen på vores pilsner i hele maj måned den samme som i maj 1990:

Kr. 20,-
(pr. 25 cl pilsner)

Gælder i hele maj måned 2010 i Bryggeriet:
APOLLO - SCT. CLEMENS - HERNING - FLAKHAVEN

Det hele begyndte...

Fortsat fra forsiden...

Tidligere havde vi meget store muligheder for at åbne vores øllede øjne for smagsnuancernes friskhed, men vi forpassede dem. Med glæde endda.

Det var under de store ølstrejker i 1960 og især i 1965, at vi havde muligheden, idet der ikke blev tappet dansk øl i temmelig lang tid. Næsten to måneder gik der i 65. Vi fik derfor et hidtil uset udbud af udenlandsk øl ind over grænserne. Og det blev smagt og diskuteret livligt.

Der kom svensk, fransk, tysk og belgisk øl til landet. En hel del af det smagte markant anderledes, end det pilsnerøl vi kendte. Svenske Pripp leverede øl, som smagte som at slikke på kapslen, som Dan Turèll skrev i sin dagbog. Og de tyske pilsnere var også markant anderledes end Hof og Tuborg. De var nemlig væsentlig bedre, friskere og mere humlede. Især Jever fra Friesland ved Bremen. Den har en stor humlebitterhed ligesom den tjekkiske Urquell.

Men det kunne danskerne ikke smage dengang. Puha og badv! Lige så snart ølstrejken var overstået, og det velkendte danske pilsnerøl atter blev brygget, røg det udenlandske ud igen. Det blev endda solgt til ingen penge i forhold til de høje priser under strejken. Men ingen ville drikke det. End ikke næsten gratis. Vores begejstring for et anderledes og nuanceret øludvalg kunne ellers let være vakt allerede i 1965. Men nej!

Efterfølgende har der været store ølstrejker i 1979, 1980 og 1985. Ja, så sent som i april i år var der strejke på Carlsberg, men det var der ikke mange, som opdagede. For nu er vi bedre vant, takket være det store ølboom i det første årti i dette årtusinde. Nu nyder vi at smage forskel på ale og stout og juleøl, og alt det andet vi kan vælge mellem i dag.

Faktisk er der over tohundrede forskellige NYE danske øl med i Ølentusiasternes kåring af dette års vinderøl. Det er altså mange, og interessen er stor. Blandt andet takket være foreningen af ølentusiaster, men især takket være nærværende bryggeri. Det hele begyndte nemlig længe før, det hele begyndte. Faktisk allerede i 1990 med åbningen af Bryggeriet Apollo på Vesterbrogade ved Tivoli i København. (Navnet stammer fra det berømte Apollo Teater, som tidligere lå på adressen).

Snart efter åbnede Aage Damgaard yderligere et mikrobryggeri i Århus og siden i Herning og Odense. Hvilket var meget modigt gjort i et land, hvor befolkningen kun ville have pilsner, pilsner og atter pilsner fra de store bryggerier.

Det er nu tyve år siden, og ti år tidligere end den store ølinteresse for alvor blev vakt i Danmark. Dette mod er den virkelige årsag til, at vi i dag værdsætter godt øl og har et mægtigt udvalg at boltre os i. God fornøjelse og skål for Damgaard.

Afgift på prutter?

Kommentar af Søren Dahl

Søren Dahl, radiovært (bl.a. Café Hack på DRP4), forfatter og foredragsholder med mere.

Danmark har i år været hårdt ramt af den kvalmende lugt af gyllen, som landets landmænd de sidste par uger har gødet deres marker med. Vådt vejr tidligere på året og den senere tids tørke og svage vind har nemlig gjort, at gyllen lugter kraftigere og i længere tid end sædvanligt.

Vejret har også betydet, at landmændene i år er kommet senere i gang med at gøde deres marker, og derfor må de sprede mere gylle ad gangen, end de normalt har gjort. Et fænomen der har gjort mange mennesker gale i skralden. For det kan jo ikke passe, at man ikke kan nyde det gode vejr uden lugten af lort. Så der må gøres noget. De må betale de skide landmænd, der i deres daglige arbejde for at brødføde os, tror, at de ustraffet kan forpeste de områder, vi kun begiver os ud i, når vejret er til en tur i sommerhuset. Der er da også en lang række krav og restriktioner til denne praksis, men er det nok? Virker det? Og hvad med miljøet?

I Estland har regeringen taget et dramatisk skridt for at sikre, at de kommende generationer også kan nyde den friske luft. De er simpelthen begyndt at opkræve afgifter. Godt nok ikke for gyllen, men for de prutter landets megen kvæg slipper løs. For man skal jo starte et sted. Og selvom det kan lyde en smule komisk, at det skal koste landmændene penge, hver gang en af køerne slår en skid, så er ideen ikke helt tosset. For en ko producerer i gennemsnit 350 liter metangas og 1.500 liter CO^2 om dagen. Og ifølge en række forskellige undersøgelser er de firbenede drøvtyggere ansvarlige for mellem 15 og 25 procent af verdens samlede udledning af drivhusgasser.

I et lille land som New Zealand, hvor der er mere kvæg end mennesker, estimerer myndighederne, at dyrene er ansvarlige for 90 procent af landets udledning af metangas og for 43 procent af de samlede drivhusgasser.

Den estiske regerings beslutning har da også sendt chokbølger gennem verdens farmerorganisationer. Frygten er, at andre lande vil følge trop. Jeg er ikke umiddelbart imod et sådant forslag, hvis det viser sig at have en virkning. Jeg tror endda, at vi kan udbygge det, så det får endnu større virkning. For hvorfor er det kun dyrene, der skal betale for at have luft i maven. Hvad med at der også kom afgifter på os mennesker?

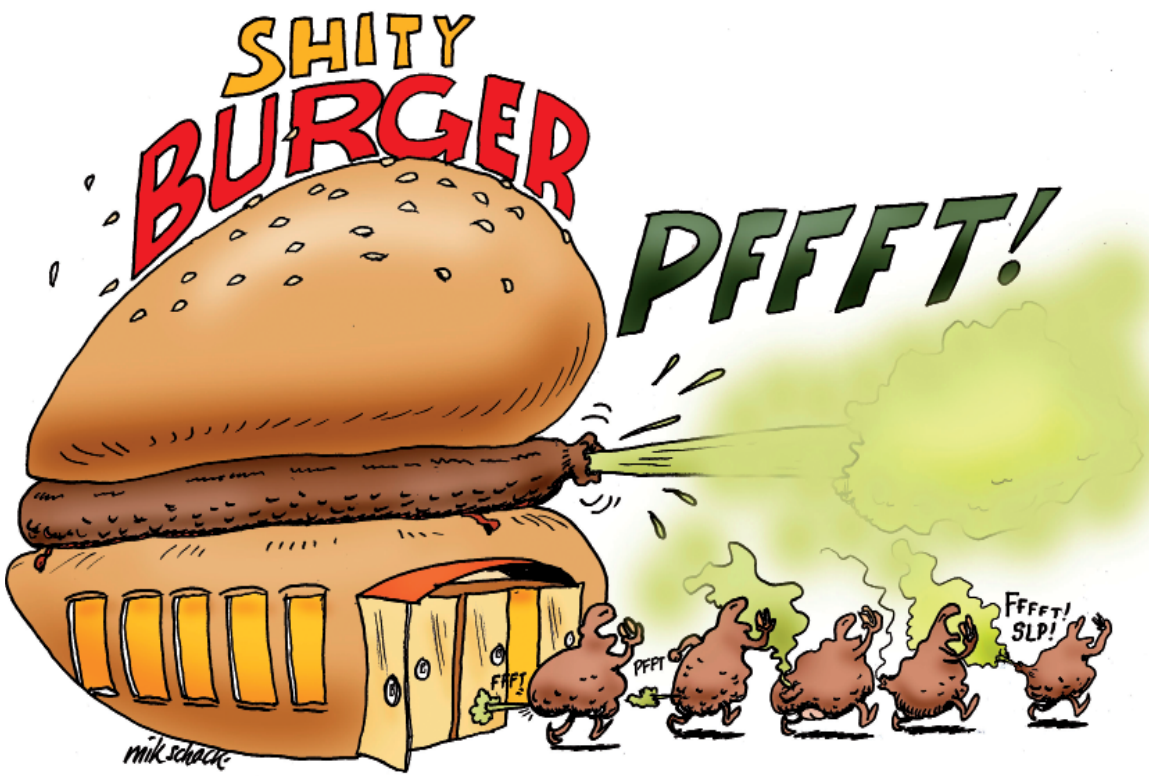
Man kunne for eksempel tænke sig, at der blev sat afgifter på junkfood som Mac Donalds. For som de fleste ved, så resulterer en tur på en af de gyldne buers serveringsteder i en kort fornemmelse af mæthed efterfulgt af nødvendigheden af at slå en ordentlig prut. Og når man tænker på, hvor mange millioner af burgere der sælges på et dagligt plan, så må der også være en miljøgevinst ved at sætte afgifter på dette område.

Og hvorfor stoppe her? Gør det samme med madvarer som bønner, asparges, broccoli, ærter og kål, for de spiller også en stor rolle, når vi mennesker lukker luft ud. Det er nemlig ikke usædvanligt, at mennesket slipper en vind 12 til 25 gange dagligt.

Nu er det dog ikke sådan, at vi mennesker slipper helt så megen varm luft ud i æteren som kvæg, men vi producerer alle mellem en halv og to liter tarmgas om dagen, hvoraf en halv liter kommer ud som prutter.

Og nu er det jo ikke kun landmændene, der lukker lort ud. Hvad med vores politikere? For udover den store miljømæssige gevinst, så vil sådan en afgift også have en anden positiv effekt.

Det ville medføre, at landets politikere skulle til at tage sig sammen. For hvis der kom afgifter på at lukke varm luft ud, så kunne det jo være, at de begyndte at tale, så man kunne forstå, hvad de sagde. Hvis ikke - så skulle der nok blive krævet så mange penge ind, at man burde tro, at der var råd til at give de mange strejkende lidt mere i lønningsposen.



BRYGGERIET SCT. CLEMENS
Kannikegade 10
8000 Århus C
Tlf.: 86 13 80 00
clemens@bryggeriet.dk

BRYGGERIET APOLLO
Vesterbrogade 3
1620 Kbh. V
Tlf.: 33 12 33 13
apollo@bryggeriet.dk

BRYGGERIET HERNING
Torvet 3C
7400 Herning
Tlf.: 96 260 270
herning@bryggeriet.dk

BRYGGERIET FLAKHAVEN
Flakhaven 2
5000 Odense C
Tlf.: 66 12 02 99
flakhaven@bryggeriet.dk

GODTHAAB BRYGHUS
Nuuk Bymidte
3900 Nuuk
(+299) 34 80 80
bryggeriet@godthaab.gl

„BRYGGET HER" udgives af Aage Damgaard ApS, Lundvej 8, 7400 Herning, Tlf. 96 277300. Ansvarshavende: Tim B. Sølyst.