

Rigtigt fadøl skal drikkes friskbryget.



MÅNEDENS ØL: JULEBRYG (ca. 5,7-6,7 % VOL. ALC.)

## Mit første kys...

Årets julebryg anmeldes af skuespiller Peter Mygind.

En god øl er som et godt venskab. Klokkeren er 9 om morgenen, jeg sidder i en brillebutik "Amati" på St. Kongensgade og er i gang med at drikke øl...

Aldrig har min mund været så jomfruelig, så ren, så nøgen, som da jeg kyssede mit første kys med Helle i 5. klasse.

Jeg havde en kammerat, som hun kyssede med, og da jeg aldrig havde kysset, sagde hun til mig, "så vil jeg godt lære dig det"...

Mine læber rammer glassets kant, malten rammer mine smagsløg...

Helle smiler og får mig til at slappe af...

Jeg lader øllet glide ned i svelget og videre gennem spiserøret...

Mit hjerte banker... er jeg ved at blive forelsket... det er jo bare øl...

Men hvilken pige... erfaringen, rolig, ved at få bryster...

Jeg er i himlen... min hjerne eksploderer... mine øjne smiler...

Jeg synker tilbage i stolen med glasset i hånden...

Helle rejser sig med ordene... "nu kan jeg ikke lære dig mere..."

En bølge af lykke rammer min krop... tager endnu en tår...



Helle vender sig og siger, "du er god"...

Og jeg tænker på min fødsel, min første knallert, min første brandert og mit første kys...

Tak kære øl for de minder, du gir mig...

Lukker øjnene, bundler glasset og mærker hendes læber...

Skål...

## Julebryg, julebryg, julebryg



Kommentar af  
Mik Schack

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

Julen er igen lige om hjørnet. Det har den faktisk været siden oktober, hvor alle de danske bryghuse begyndte at brygge årets julebryg. Der er i år flere end nogensinde, så der skal virkelig drikkes igennem fra midten af sommeren, hvis man skal nå at smage en om dagen inden jul. I slutningen af oktober satte en større forsamling såkaldte ølkendere sig derfor sammen i forskellige hold med det formål at lave en mere vidtfavnende juleølsmagning, end hver især ellers ville være i stand til. Mere end 40 danske juleøl fik vi smagt, og da smagningen var slut, smagte vi løs af det øl, de andre havde haft på deres borde. Således kom alle igennem 42

Fortsættes på bagsiden...

SCHJAJ SCHYNEZ VI HARE-EN VINDER  
HE-E-E-R! SCHÅÅÅL!!!



### Julefrokost

Serveres i hele november & december

Bryggeriets marinerede sild

Juleanretning med and, ribbenssteg og medister

Risalamande med kirsebærsovs og stegte mandler

Forret & hovedret 280,-  
Hovedret & dessert 248,-  
3 retter 328,-

Skal bestilles senest 2 dage før. Minimum 8 personer.

# Julebryg...

Fortsat fra forsiden...

danske juleøl - uden at blive visne, idet vi kun smagte ganske få slurke af hvert glas. Hvilket er nok til at bedømme øl. Og vurderingerne var høje i forhold til tidligere års juleøl-smagninger. De værste fejltagelser var sorteret fra, eller også er bryggerne blevet bedre til at holde deres øl rent, uden at der går mælkesyrebakterier i, så det kommer til at smage gærsturt, som vi tidligere har oplevet alt for ofte. Ikke bare med juleøllet, men med det meste andet øl også.

Der er sket meget, siden juleøllet blev introduceret i Danmark af brygmester Helge Wørmer fra Christiansminde Bryghus i Nyborg i 1953. Det var en kraftig sag på 9 %. Siden kom også Albani med Blålys juleøl i 1960. Men det var ikke det helt store med juleøl, indtil det i de sidste ti år er gået amok. Og heldigvis for det, for nu er der virkelig noget at smage forskel på. Og forskel er der i høj grad.

Flere er endda gået så vidt at mene, at en juleøl i dag skal smage, som om der er udblødte brunkager i øllet. At juleøl ikke blot er stærkt øl brygget ved juletid, for at være modvægt til den fede julemad, men skal smage af jul. Hvilket vil sige af kardemomme, kanel og nelliker, som

var det julekage. En joke, lanceret af Youngs i London for nogle år siden under titlen Christmas Pudding Beer, er i dag taget alvorligt i mange danske mikrobryghuse. Og det uden megen skelen til, at det ikke er videre befordrende for kryddersilden at blive skyllet ned med sukalt og kardemomme. Det er nærmere brugbart som dessertøl eller aperitif.

Men hvordan ved vi det, når vi står foran hyldemeter efter hyldemeter af dansk juleøl, og ikke har råd til at hælde for 40 kr. julekageøl ud, når man fejlagtigt har købt det? Ganske enkelt ved at bryggerierne fremover skriver på etiketten, hvilke krydderier (om nogen) der er benyttet, og især hvilke malte og humletyper der er i øllet. Altså en virkelig brugbar deklarerings, således at vi forbrugere bliver klædt bedre på til at forstå smagsnuancerne i øllet, når vi også samtidig kan kloge os, når vi ser det på tryk på etiketterne.

Herved tvinger vi også de større bryggerier til at skrive, hvor deres øl er brygget. Eksempelvis står der intet om det på øletiketterne fra De Fem Gaarde, men så kan jeg hjælpe og fortælle, at det er Harboe, som brygger det. Lige som de også brygger for Skælskør Bryghus (som ikke eksisterer), Gourmet Bryggeriet, Ølfabrikken og flere. Men øllet her er naturligvis stadig brygget her!! **Glædelig juleølshøjtid!!!**

# Kong Trolde lurere henne om hjørnet



Kommentar af  
Jacob Ludvigsen

**Jacob Ludvigsen er journalist og forfatter, brygger kommentarer med spids pen, tilsat en knivspids spidsrod og malurt.**

Bevares, hvis man har god samvittighed og intet at skjule, så bør man kun være glad for, at retfærdighedens repræsentanter runderer for at sikre sig, at alle har betalt, hvad det koster at parkere eller lade sig transportere. Alligevel kan man godt blive lidt utilpas ved den stigende tendens til at udskrive bøder og gebyrer.

Tag nu bare noget så nyttigt og fredeligt som bibliotekerne. De udsættes jævnligt for nedskæring, besparelse, rationalisering og hvad der nu ellers er af gloser i værktøjskassen. Fra gammel tid har det været sådan, at man skulle lægge en krone eller to på disken, hvis lånetiden var overskredet. Siden er det sat i system i en sådan grad, at bibliotekerne har gjort sig afhængig af den særlige indkomst fra sløsede bogbrugere. Hvis lånerne holder reglerne, er der ganske enkelt ikke midler til at anskaffe nye bøger.

For Rigspolitiet ville det også se sort ud, hvis alle overholdt hastighedsgrænserne. Omkring en halv milliard kroner er gevinsten ved at tage opstilling langs landeveje og måle, at en bil har krænket færdselsloven med 8 km/t over det tilladte. Nu er det ikke altid, man kan fæstne blikket til sit speedometer, men det er åbenbart vigtigere at glo på viseren end at koncentrere sig om den omgivende trafik. I en leflende og lallende medløberpresse kaldes den slags bilister for "fartgale bøller"; vores medier er efterhånden blevet et lydigt redskab for diverse ordensmagter og forbudsagenter.

Nej, det er nu ikke helt retfærdigt. Ekstra Bladet har hjulpet mange, der er uretfærdigt behandlet af Car Park, et privat P-kontrolforetagende med selvbestaltet ret til at udstede

bøder, og avisen er også på nakken af det korps, som DSB pudser på passagererne. Og det er grove historier, der fortælles. Hver gang vrider DSB's såkaldt ansvarlige ledelse hænder og beklager, men vi får ikke noget at vide om de vilkår, hvorpå kontrollørerne er ansat. Måske er det sandt, at dette folkefærd aflønnes på provisionsbasis, så lønnen afhænger af effektiviteten. Sådanne aftaler er naturligvis hemmelige, men sandsynligvis nødvendige for effektiviteten. DSB m.fl. budgetterer med bødemillionerne, og korpsets medlemmer indregner deres bonus i husholdningsregnskabet, den er guleroden, som skal få dem til at svinge piskan frem for at stå og sludre på perronerne.

De mere virkelighedsfjerne vil svare, at det burde være gratis at køre med tog og bus, og det er en meget sød tanke, men hvem skal så betale? Det skal de rige, lyder automatsvaret, der er baseret på en illusion om, at konfiskation af alle formuer og indkomster ville være til gavn for "de svageste". Vi er vel på vej mod det punkt, hvor en million privat ansatte skal forsørge fire millioner, der er offentligt ansatte eller på overførselsindkomst.

Når man for år tilbage rejste i Italien og så bevæbnede carabinieri stå foran bankerne, sagde vi til hinanden, at sådan er det heldigvis ikke hjemme i Dannevang, men det varer ikke længe, før det bliver nødvendigt at lade mænd med våben til at beskytte pengeinstitutter, guldsmedeforretninger og måske døgnkiosker mod skruppelløse overfaldsrøvere. Lovløshed og anarki breder sig, og med de mange nye turister, der strømmer hertil fra Rumænien, vokser behovet for vagt, kontrol og indgreb. Udviklingen synes uundgåelig.

Men det er ikke ensbetydende med, at det er sympatisk, at der har udviklet sig en bødeindustri, som beskæftiger flere tusinde mennesker, som lægger fælder for dem, der ikke kan gøre for, at en billetautomat er ude af drift, eller at en billet er udløbet på grund af forsinkelser og forstyrrelser.

Her på stedet er der også kontrol. Er dit krus tomt og kunne du tænke dig en frisk fadøl mere?

## AND I ØL

Du skal bruge: 1 andebryst, 1 sprk. acacie honning, 1 guldøl, 1/2 kg rosenkål, 300g vindruer, salt og peber og en klump smør.

Rids andebrystet på skindsiden med en skarp Kniv.

Steg med skindsiden nedad i ca. 10 min.

Hæld fedtet fra panden.

Vend brystet og tilsæt panden en skefuld acacie honning....

...og en flaske stærk pilsner øl (Master Brew) og lad det bruse op!

Tilsæt friske rosenkål og kog dem i ca. 3. min.

Tag brystet op og lad det hvile til dækket.

Tilsæt panden en nævefuld halverede vindruer

Kog sauce n ind og smag til med salt og peber, og kom en klud smør i tilsidst.

Servér andebrystet i tynde skiver med rosenkål og den indkogte sauce og vindruer og evt. kartofler.

© mik schack

**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