

Rigtigt fadøl skal drikkes friskbrygget.



Helt hen i vejret...



Kommentar af
Mik Schack

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

Hvad helvede er den nu af, skreg hele Danmarks feriebefolkning midt i juli! Det kan de sgu da ikke gøre!

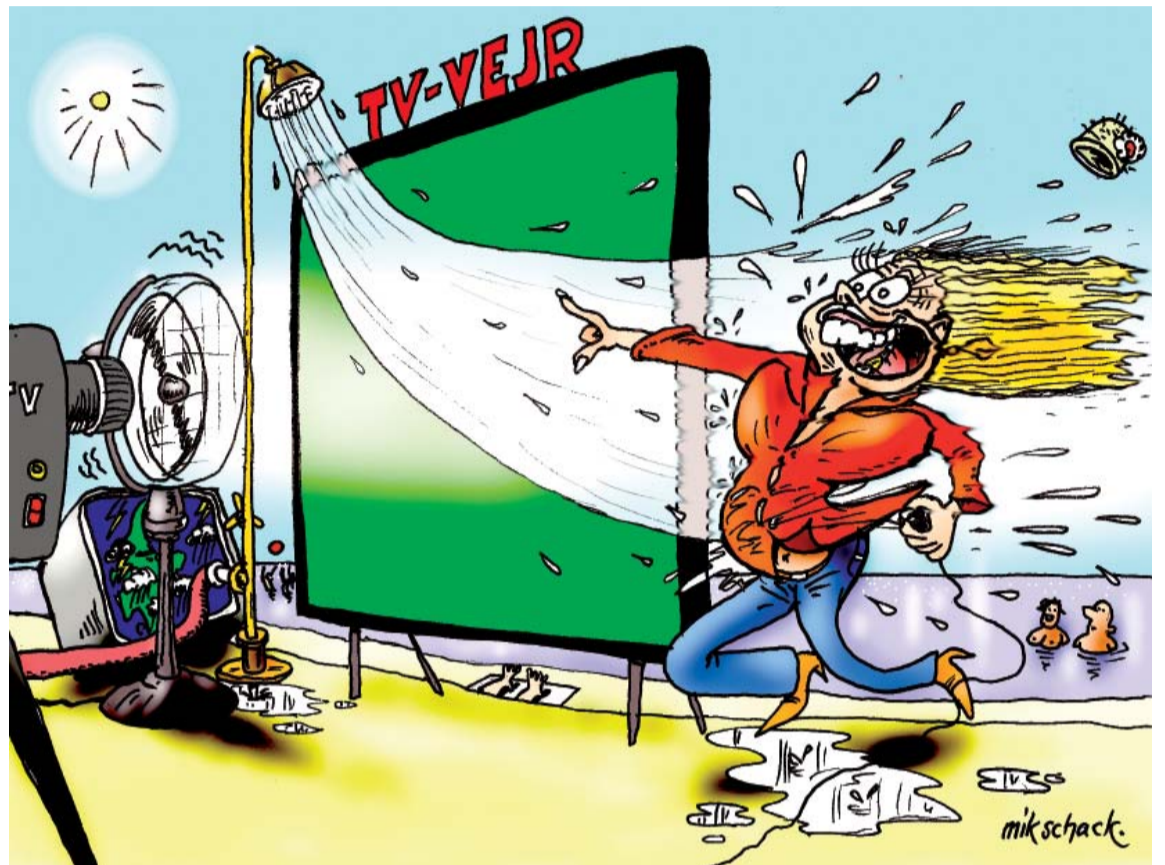
De kan da ikke komme farende ustandseligt med alle deres vejruddendelser, hvor de tuder vores ører fulde af advarsler mod kommende skybrud, hvor de slæber alt, hvad der kan krybe og gå af kamerafolk ud til afsidesliggende tomter, som tidligere

har haft en kælder oversvømmet, og filme-filme igen-igen, og spørge om de er klar til nye vandmasser. Hvilket de altså var, kunne vi se. Der var investeret i armerede jerndøre til vinkældere og gravet diger rundt om huse, og alle var spændt på, om diger og døre nu også holdt til de faretruende mængder af natur, som pludselig ville blive hældt ud over os.

Min mor gik i chok og ringede til min lillebror og bestilte ham til straks at komme over og løfte dæksler af kloakker, så de kunne blive rensed og dermed modstå de 70 mm vand, som vejrudsigerne lovede ville oversvømme hendes hus.

Alle fulgte med i det truende skybrud, som var på vej til at udlette os. I sommerlandet talte vi

Fortsettes på bagsiden...



The Beer



Grøn-te-øl

Månedens øl i august er en lys og frisk øl med god smag af humle, grøn te og en snert af jasmin. Alkoholprocenten ligger lige omkring de 5.



Restauratører og bryggere:
Henrik Damgaard, Teddy Lau (F&B Manager), Tim Sølyst, Jørgen Pedersen

Idéen til "The Beer" opstod på en tur til Kina i foråret 2008. Tre af vores restauratører/bryggere var afsted på en 2-uger lang rejse i forbindelse med et udviklingsprojekt med et stort hotel i Beijing. Det var her – over en kop te – at én af bryggerne fik idéen med at bruge grøn te som ingrediens i en kommende månedens øl. Grøn te, dels fordi det har så mange gode egenskaber, men ikke mindst på grund af bitterstoffet i teen, som kan erstatte en del af humlen.

Efter at have drøftet det med kollegaerne valgte vi at lave et prøvebryg. Tanken var at lave en ny, anderledes, "sund" og samtidig velsmagende øl. Resultatet af prøvebrygget faldt så godt ud, at det blev besluttet, at vi ville lave den som månedens øl. Vi mener selv, at det er lykkedes. Men tag ikke vores ord for det - prøv den selv!

The Beer er brygget på hvedemalt, pilsnermalt og 3 kilo grøn te. I forbindelse med kogningen er der desuden tilsat tre typer

humle: Perle, sterling og cascade. Smagen af jasmin stammer fra jasminknopper i den grønne te.

For at få så mange aromastoffer ud af teen som muligt valgte vi at tilsætte teen fra brygprocessens begyndelse sammen med malten. Hvilket vil sige, at teen har været med i hele indmæskningen, hvor urten langsomt - og med pauser ved forskellige temperaturer - varmes op til 78 grader. 78 grader er den optimale temperatur for brygning af grøn te. For ikke at få trukket for mange utilsigtede bitterstoffer og tannin ud af teen, siede vi teen fra urten sammen med malten inden kogningen af urten.

Vores bryggere eksperimenterer løbende med at udvikle nye spændende øl. I forsøgsbryggene afprøver vi bl.a. forskellige ingredienser i øllet, hvilket gennem tiden har resulteret i mange nye og anderledes øl. De bedste bliver til månedens øl; bl.a. hamp-øl, mælkebøtte/eucalyptus-øl, kirsebær-øl, palme-ale og guarana-øl.

MÅNEDENS ØL:
The Beer (Grøn-te-øl)
(ca. 4,9 - 5,1 % VOL. ALC.)

I øjeblikket brygger Bryggeriet Apollo på en "After-Eight-Øl" - dvs. en chokoladestout med pebermynte, hvilket giver en frisk smag til øllet.

Du kan holde øje med kommende måneders øl ved at tilmelde dig vores nyhedsbrev på www.bryggeriet.dk



Helt hen i vejret...

Fortsat fra forsiden...

ikke om andet. Heller ikke på stranden kunne man undgå at høre forbigående passiar om emnet. Givetvis fordi de ikke havde andet at tale om, men alligevel. Alarmerende vejrnyheder, som de rigtige nyhedsudsendelser ikke forspildte chancen for at tage op midt i sendetiden, som kunne være brugt

til noget væsentligt, i og med at vejrmeldingerne under alle omstændigheder ville komme som planlagt lige efter de rigtige nyheder. Men nej! Dette var vigtigt. En naturkatastrofe truede hele Danmark.

Og så skete der ikke en skid. Der kom et par dråber, svarende til hvad der kunne være i et æggebæger. "Skybruddet" varede under fem minutter, og

jorden under bambussen var stadig tør.

Men vi skulle stilles om til tv-vejret i ét væk, til vejrværter, som ikke får lov til at fortælle om vejret, fordi de har fået besked på at underholde med alt muligt andet. Deriblandt at sørge for at vi bliver hængende på kanalen, så stationen får tid til at sende os en røvfuld elendig reklamer for lige gyldige betalingskanaler, som lover fodbold og bedre vejr. Eller de skal optræde som kække studieværter, uden at have

noget som helst på tapetet, fordi vejret efterhånden er det eneste i tv, som folk vil se. Men som vi altså ikke rigtigt får at se, fordi vejrmeldingerne handler om selve vejrudsendingerne frem for budskaber om vejret.

Det er blevet til lavbudget-underholdning, som rejser land og rige rundt med vejrkort for at fylde tiden ud mellem reklamerne eller mellem nyhedsudsendelserne. Der inviteres kunstnere derud for gratis at lave vejrværternes underhold-

ningsarbejde. De kommer i reglen fra København og skal have transport og overnatning. Der er også inviteret publikum, som skal underholdes af kokke klokken sent om aftenen, hvor ingen er sultne længere, mens de arme tv-seere, som bare vil vide, hvordan vejret bliver, er holdt som gidsler i hele dette tv-vejrteater.

Og så er det bare snyd det hele, når vejret slet ikke kommer. Det rigtige vejr altså.

Ventetid – en fjende af flid



Kommentar af
Jacob Ludvigsen

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

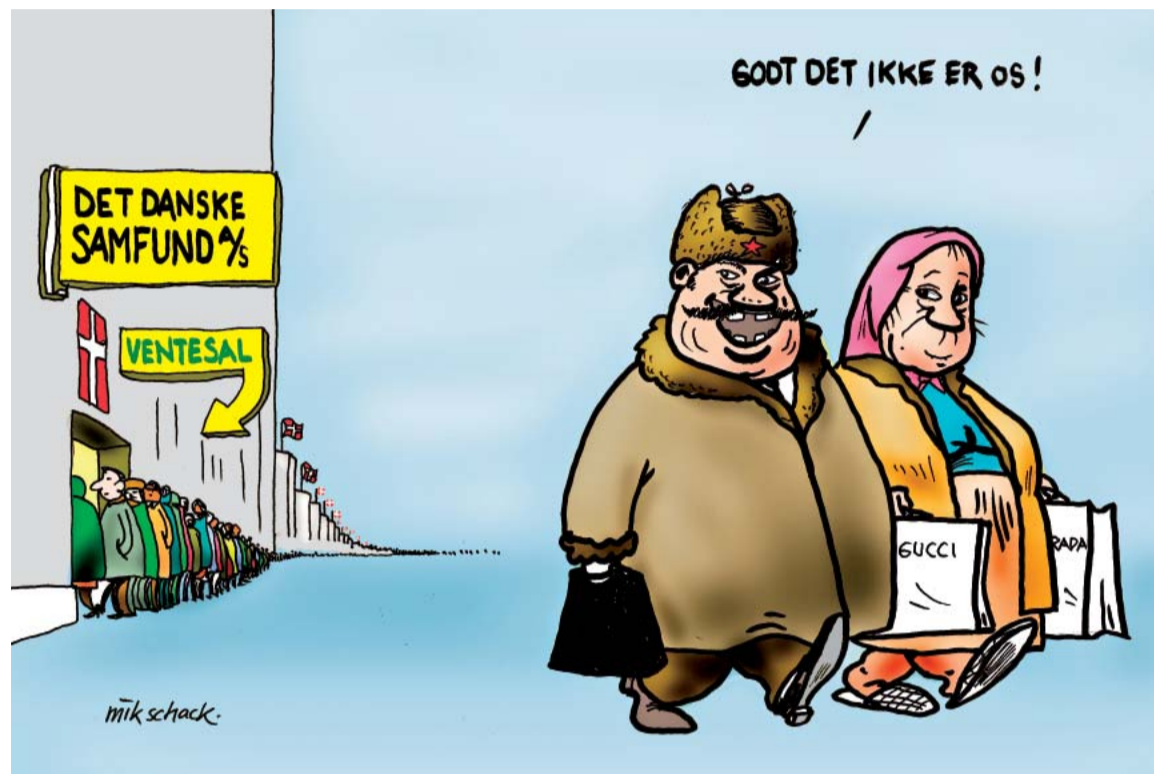
spildte minutter bliver der dog ikke tale om, fastslår direktøren, som hermed kan berolige ophidsede gemytter med, at "vi gør noget ved sagen". Vi må glæde os til nye tilstande i fx 2012, hvor mødetiden ikke overstiger flyvetiden, og bagagen ikke udsættes for udsættelse. Da ferisesæsonen satte ind i år, blev 3.000 kufferter på grund af en "computerfejl" efterladt i Kastrup og måtte eftersendes.

ØST, VEST – KØER ER VÆRST

Vi lo meget af de lange køer i fortidens Polen og Rusland, hvor husmødre måtte stå i timer for at opnå en pakke vaskepulver. Sådant er det heldigvis ikke hos os. Nej, der er kaffe nok på hylderne, men det kan nu og da koste en del tid at få lov at betale i den betjeningsfri butik. Man skal være provokatorisk anlagt for at råbe DING-DONG KASSE 5, af og til virker det.

Vil man tale med "sit" telefonselskab om en uforståelig regning, koster det 37 minutter med grim musik, mens "første ledige medarbejder" er til frokost. Omvendt kan man også være heldig at blive stillet hurtigt om til en fornuftig person, som løser problemet i en fart, og så føler man sig ligefrem privilegeret og taler med den pæne stemme til den flinke medarbejder. En rar fornemmelse, afveksling er godt.

Sagsbehandlingstider er et særligt kapitel. Politiets vigtigste arbejdsredskab er de store papirkurve, der gør det muligt at henlægge umulige og uinteressante sager, så ressourcerne kan sættes ind, hvor der er behov. Mange kriminelle må i det stille fryde sig over at være sluppet med skrækken, andre er mindre



heldige og bliver trukket i retten med stor forsinkelse i forhold til forbrydelsen.

Bliver man dømt, kan der gå lang tid, inden der gennem brevsprækken dumper en tilsigelse fra Direktoratet for Kriminalforsorg, som Statens Fængselsvæsen så hensynsfuldt kalder sig. Man skulle være blevet højesteretsadvokat med ret til at debitere 2.200 kr. i timen plus det løse. Da ville man for alvor sande, at tid er penge og lære at udnytte spildkvoten i lufthavne, fly og taxi. Alt lykkes med en mini-pc.

FN burde arrangere en forsinkelseskonference, hvor årsagerne analyseres, og hvor der opstilles kvalitetsmål for reduktion af lange køer og ekspeditionstider. Professorer i forsinkelsesvidenskab ved alverdens universiteter vedtager en fælles verdensdeklaration om Progress through Precision, og præcision indføres som målbart fag i folkeskolen. Schweiz vil gerne være værtsland.

TIDENS TRAVLE TEMPO

Psst: Har De valgt øl? Eller venter De? Husk, at det tager lidt tid at skænke med skum og ynde.

Søren Kierkegaard, som spadserede rundt i 1800-tallets Kjøbenhavn og levede af arvede midler, hånede hastværk: "Af alle latterlige Ting forekommer det mig at være det allerlatterligste at have travlt". Han kunne sagtens være kry, han skulle hverken hente børn i daginstitutionen eller gå til planlægningsmøde kl. 8. Om Kierkegaard fik sig en bajersk øl på kælderbeværtningen "Hvide Lam" på Kultorvet (oprettet 1807) foreligger intet sikkert, udover at Kierkegaard har boet på torvet. En cigar røg han undertiden: "Gaadefuld bør man være ikke blot for Andre, men ogsaa for sig selv. Jeg studerer mig selv; Naar jeg er træt deraf, saa ryger jeg til Tidsfordriv en Cigar og tænker, Gud veed, hvad vor Herre egentlig har meent med mig, eller hvad han vil bringe ud af mig." ("Enten-Eller" 1843).

Travlhed er tidens puls, og derfor er det så inderligt vederkvægende at tage sig tid til at pleje sin tørst og vinde et tids-helle. Det behov havde Kierkegaard kun i ringe grad.

Psst: Nu er øllet forhåbentlig på bordet, det vil vise sig ventetiden værd.

MÅNEDENS
ØL:

AUGUST:
The Beer
(Grøn-te-øl)

SEPTEMBER:
Quattro
(Firekornsøl)

OKTOBER:
Chokolade-
stout



**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