



Rigtigt fadøl skal drikkes friskbrygget.

En af livets største gåder



Kommentar af
Mik Schack

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

Der er mange gåder her i livet, som adskillige tusinde forskere beskæftiger sig med at løse. Livets oprindelse eksempelvis. En gåde, hvis løsning til forskere fra Manchester University er kommet meget nærmere efter i årevis at have lavet eksperimenter, som nu viser, hvordan de alleførste selvreplicerende molekyler kan have dannet sig i ursuppen for omkring fire milliarder år siden. En bane-

brydende opdagelse for menneskeheden, som ikke alene får løst gåden om livets oprindelse her på Jorden, men samtidig får fjernet religion af enhver art, nu hvor ingen længere behøver at slås om, hvilken gud skabte det hele, og hvis ingenting er bedst. Fred på Jord, langt om længe!

Derfor vil jeg kaste mig over at løse en endnu større gåde, nemlig hvorfor der ikke er nogen i Danmark, som importerer Tysklands bedste pilsner JEVER!! Når nu alle de andre af ringere beskaffenhed bliver importeret. Det er ganske enkelt en større gåde end Universets tilblivelse.

Jeg har forsket i det blandt importører, hvoraf nogle siger, at danskerne ikke er til Jever, da

Fortsættes på bagsiden...



MÅNEDENS ØL:

Den Tasmanske Djævel

(CA. 5,7 - 6,1 % VOL. ALC.)



DEN TASMANSKE DJÆVEL

- bryggede vi første gang i maj 2004 i anledning af det kongelige bryllup.

Den Tasmanske Djævel er en hvedeøl, hvor vi har tilsat tasmansk eucalyptus og danske mælkebøtter.

Tegningen / etiketten er lavet af Torleif Hoppe

En moderne øl

Månedens øl i juni anmeldes af Peter Kjær, tidligere fodboldspiller/målmand og nuværende fodboldkommentator på TV3. Fodboldkarrieren har inkluderet Landsholdet, Vejle Boldklub, Silkeborg IF, Besiktas (Tyrkiet) og Aberdeen FC (Skotland).

Der er mange fordele ved at være fodbold ekspert. Man kommer vidt omkring og møder mange rare mennesker, og det er derfor, jeg nu sidder i denne situation og skriver en ølanmeldelse.

Jeg er i Parken for at kommentere landspokal-kampen mellem FCK og AAB – der som bekendt blev vundet af FCK! Der møder jeg Tanner, som er en af kontrol-løjerne, og vi snakker om løst og fast, som vi plejer. Pludselig spørger han, om jeg ikke kunne tænke mig at anmelde en øl, som hedder "Den Tasmanske Djævel". Det går op for mig, at Tanner er brygger på Bryggeriet Apollo ved Tivoli. Det lyder som en sjov idé, så den melder jeg mig på.

Da jeg bor tæt ved Lillebælt, og erfarer, at der er fem bryggerier, vælger jeg at tage til bryggeriet

i Odense. Jeg bliver briefet dagen før, og jeg spørger, hvilke øl Bryggeriet laver. Jeg får at vide, at man for nylig har lavet en Klovn Øl, og bingo går det op for mig, at min søn Jakob, som samler på øl, har 6 flasker Klovn Øl hjemme i skabet. Jeg har faktisk budt ham penge, endda mange, men "nixen, dem får du ikke," siger han. Nu kunne jeg så, med lidt fryd i stemmen, fortælle ham, at jeg var blevet inviteret til at anmelde en øl på det samme bryggeri, som har lavet Klovn Øl. Han blev lidt lang i ansigtet, og farmand var ovenpå. Men som den gode fader, jeg er, inviterer jeg ham med, så hans eksamen måtte lige vente lidt.

Vi bliver mødt af brygger og indehaver Jørgen Pedersen. Vi sidder og snakker lidt om øl, og jeg må nok indrømme, at min viden om øl ikke er stor. I min danske fodboldkarriere er det blevet ved Hof og Tuborg, i Tyrkiet var det Effe, og i Skotland de mørke og tunge øl, som ikke ligefrem var mine favoritter.

Nå, men vi skal jo i gang. Jørgen tager mig med rundt i bryggeriet og fortæller om indmæskning,

malt og temperaturer. Jo længere vi kommer ind i ølhistorierne, går det op for mig, at det ikke bare er ligetil at brygge øl. Der er mange faktorer, der tilsammen gør, at det bliver en god øl. Men endelig kommer vi nedenunder, og nu skal vi smage øllen. Det er en øl, som oprindeligt blev lavet til Mary og Fredes bryllup i 2004 - jeg kan forstå på det hele, at der var en konkurrence mellem bryggerierne dengang.

"Den Tasmanske Djævel" indeholder eucalyptus og mælkebøtterod. Lidt sjovt tænker jeg, og måske lidt besynderligt...

Jeg fornemmer straks duften af eucalyptus. Smagen er overraskende sommerlig, let og samtidig markant. Jørgen kommer med en Odense Ale, som jeg også lige skal smage. Den dufter ikke af så meget som den anden, men har en klassisk ale-smag. Pludselig ryger det ud af mig: "Den anden øl er jo en moderne øl i forhold til den klassiske smag".

Efter endt smagning, frokost og tid til at sige farvel, kommer Jørgen med en pose til mig – deri ligger 8 Klovn Øl, og nu er jeg igen herre i huset derhjemme!

Jeg skal til Bruce Springsteen-koncert i Herning her til sommer, så lur mig, om ikke jeg slår et smut forbi Bryggeriet i Herning og tester.

- God sommer og Bruce til alle!



Peter Kjær, Jakob Kjær og Jørgen Pedersen

Foto: Henrik Damgaard

En af livets største gåder

Fortsat fra forsiden...

den nok er for bitter. Hvilket jeg anser som noget gedigent vrøvl, da danskerne elsker den endnu bitrere tjekkiske Urquell, som fås i alle supermarkeder til 12-14 kr. for en halv liter.

Vi er også blevet ret begejstrede for India Pale Ale, som er enormt bitter på grund af den høje mængde humle. Så det er ikke forklaringen på, at Jever ikke er til at købe her i landet. Flensburger Pils, som er næsten lige så velsmagende som Jever, kan heller ikke købes her. De mangfoldige danske mikrobryggerier konkurrerer endda om, hvem som kan præstere den mest humlebitre øl. Det gør det hele endnu mere mystisk.

Jever bliver brygget i Friesland nordvest for Hamborg, hvor store dele af befolkningen, ifølge en ny undersøgelse, lever under fattigdomsgrænsen. Så det har ikke noget at gøre med, at vi ikke har råd til at købe deres øl, når de selv har råd. Frieserne har endda overskud til at komme mere humle i deres øl, end de fleste andre fra de væsentlig rigere delstater længere mod syd.

Allerede under de berømte ølstrejker i Danmark i treserne blev vi introduceret til Jever, da alt dansk øl var udgået. Men lige så snart de danske bryggeriarbejdere gik i arbejde igen, røg Jever og alt det andet tyske "nød-øl" ud igen og i glemmebogen.

Vanens magt er stor, men nu har vi fået brudt vores nationale pilsner vaner for over ti år siden, hvordan kan det så være, at vi lader den gode smag blive udenfor endnu? Det er virkelig en af livets største gåder.

Nå, jeg må videre. Jeg skal i gang med at ansøge om forskningsstipendier.

Klar til de nye tider: Bøf af dyrefrit kød



Kommentar af Jacob Ludvigsen

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

Vegetarianere og veganere i alle lande, forener Eder! Jeres tid er kommet. Før havde I kun de følelsesmæssige aspekter på paletten. Det var synd for vore medskabninger, at de skulle opfodres og slagtes til vores velbehag. Men det var etik. Nu kan filéforbødterne iføre sig den grønne miljøkittel og erklære, at de fjærtende køer udsender giftdampe, som fjærter lige op til Nordpolen, smelter isen og skader isbjørnen. Højt gagerede embedsmænd pønser på, hvordan man udvikler en kødafgift – for klimaets skyld. Foie Gras forbydes, dog dispensation til HKH Prinsens cuisine.

Videnskaben er på vej med kød, der ikke har været i be-

røring med levende dyr. Danmarks Radio, som ingen skal beskyldes for at tvivle på dommedagslæren, kunne med stolthed præsentere en udenlandsk videnskabsmand, vistnok en østriger, som forsøgte at dyrke muskler ved hjælp af stamceller.

For at få lidt liv i muskelmassen brugte forskeren trykluft, der gav cellestrukturen motion, da en klump muskel ikke er i stand til at bevæge sig ved egen kraft, man har jo netop sorteret benene fra. Resultatet af denne laboratorieproces skulle gerne blive, at man kan høvle skiver af en evigt voksende biologisk masse, og dette råmateriale kan siden marineres og lamineres.

Med tilstrækkeligt mange anlæg kan hele kloden kødfødes med noget, der minder om animalsk protein, og så er vi også ude over alt det halløj med religioner, der forsøger henholdsvis svin og køer. Når industrialiseringen tager fart, kan det blive aktuelt at sløjfe produktion af kylling og kalkun til fordel for en råvare, som retter sig mere mod cateringbranchen end mesterkokke og private forbrugere. Man

må ikke kalde substansen for "kylling", og "killing" går slet ikke. "Kyllette" og "minutkød" er optaget. Noget med farmer eller landbo klinger klamt, når der nu er tale om et kunstprodukt, der aldrig har givet gas eller gylle fra sig.

"Robin Food"? Han tager røde bøffer fra de rige og giver alle munde mæthed og mineraler på en måde, som respekterer de højeste samvittighedskrav og fritager os for et blodigt medansvar. Slagteriarbejdere kan omskoles til omsorgsassistent, og slagterierne kan udlægges til parker, hvor mennesker i mental balance kan nyde deres "Chicko-sandwich" med stor smag af californisk majs fra Toscana.

Forskeren fortalte den benovede reporter fra DR, at hans vidunderlige muskelmasse vil være udviklet til kommercielt brug omkring 2015; inden da skal det nok lykkes Forbudskommissionen at finpudse et lovforslag om, at en hakkedreng skal koste 0,50 kr. og en kotelet 5,25 kr. i "frels verden"-bidrag. Bønderne vil ømme sig over dette indgreb i produktionsfriheden, og gastronomer vil udtale sig

med største foragt – lige indtil et par af de mest toneangivende vindes for produktet og fører sig frem med opskrifter på menuer, der er helt dødkødløse og koster 1.100 kr. for syv retter, her er dog også lidt fisk. Samt lidt ranunkel fra et særligt voksested på spidsen af Mols Bjerge.

Hvad med lam? De er ikke blevet beskyldt for noget endnu, og hvis de har græsset på vanskelige skrænter og udført samfundsnyttigt arbejde, ganske vist uden at vide det, kan de vel ikke være så slemme. Ganske vist er det nødvendigt at berøve de uldne pattedyr livet, men måske kan det forsvares som værende i overensstemmelse med ældre almueskik. På Hjerl Hede må de i det mindste have en dispensation.

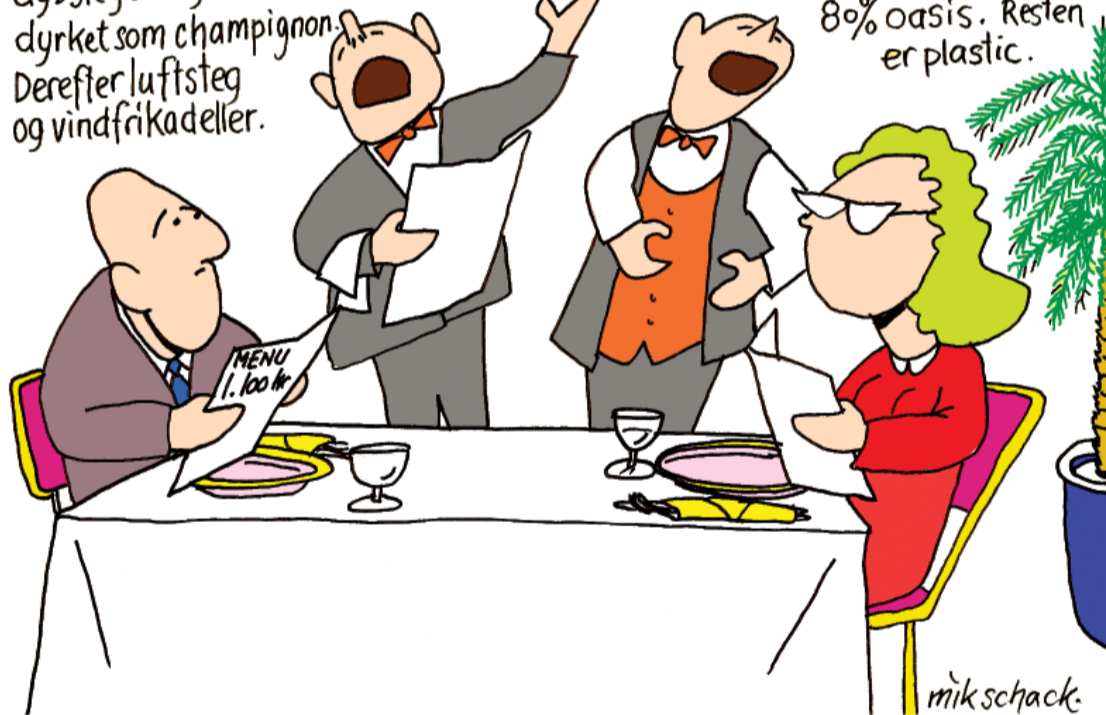
Den nye muskelmad er måske ikke noget for muskelmænd, og de vil i hemmelighed arrangere ture til Argentina for at kaste sig ud i en sanselig bøfrus. Et kilo om dagen kan man leve højt på længe. Pas på indsmugling, et revideret toldreglement vil skærpe straffen for oksesteg i kufferten. Illegale bøfrestauranter vil opstå i private hjem, der under iagttagelse af stor forsigtighed opfylder længslen efter en saftig portion ægte kød fra en glad ko, der fattet så sin skæbne i øjnene og overgik til anden eksistensform.

Også underholdningsindustrien vil kunne få sjov ud af disse flager af køderstatning. Vore tanker går spontant til Søren Østergaard, der har oprådt for Hendes Majestæt med sin uforlignelige figur Bager-Jørgen, der kan få spandauer og gifler til at danske ballet. Nummeret er så populært, at han har måttet tage det af programmet for ikke at gentage sig selv, men med moderne KlimaKød kan han opbygge en eminent tyre-fægtersketch.

Interesserede kan sikkert finde begejstringer om kødfrit kød på DR's hjemmeside. Jeg orkede det ikke.

Som forret kan vi anbefale dybstegt ringmuskelmasse dyrket som champignon. Derefter luftsteg og vindfrikadeller.

Eller lam i roe. Er De veganer anbefaler jeg højreb formet af 80% oasis. Resten er plastic.



MÅNEDENS
ØL:

JUNI:

Den Tasmanske Djævel

JULI:

Mørk Weissbier

AUGUST:

Grøn-Te-Øl



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