

MENNESKER

HISTORIEN OG MENNESKENE OMKRING BORDET

GOURMETBRYGGERIET · ØL · MAD · MENNESKER

TILBAGE TIL HJEMMESIDEN



Humlen ved øl er humlen, gæren, byggen, maltningen, brygningen, gæringen, modningen og tapningen for ikke glemme anledningen til en hyggelig snak over et lækkert glas øl og noget godt mad.

øl, mad & mennesker...

Drik øl til... *af GourmetBryggeriet A/S*
Michael Knoth *brygmester og medstifter af GourmetBryggeriet A/S*
Lars Dietrichen *medstifter af GourmetBryggeriet A/S*
Nikolaj Iversen *opskrifter, Restaurant Store Børs, Roskilde*
Filtenplus.com *grafisk tilrettelægning & tryk*
Johnny Abrahamsen *med flere, billeder taget på Restaurant Store Børs, Roskilde*

Drik øl til...

..velkommen!

Udgangspunktet for al madlavning er at skabe sammenhørighed mellem det sure, det søde, det bitre, det krydrede, det røgede og det salte. Øllet passer eminent til de forskellige smagsindtryk og er således både en fremragende ingrediens i madlavningen og en perfekt ledsager til maden.

ØL I MADEN I øl findes der utrolig mange smagsnuancer, som går godt i spænd med madlavning. I denne opskriftsbog finder øllet anvendelse som væske, smagsgiver og krydderi i supper, marinering, gryderetter, braisering, desserter osv. Mulighederne for øllets anvendelse er mange.

ØL TIL MADEN En harmonisk smagsoplevelse er afgørende for en god spiseoplevelse. Det gælder også, når man skal vælge øl til maden.

Ligesom vinen kan øl tilbyde kontraster til maden: Bitre øl til fede retter, søde øl til salte retter osv. Der er ingen ende på mulighederne, når man skal sammensætte lækker mad med godt øl, og i langt de fleste tilfælde findes der en øl, som kan matche den ret, du serverer.

I denne opskriftsbog finder du et bredt udvalg af lækre opskrifter illustreret ved indbydende billeder med forslag til anretningen. Desuden finder du spredt rundt omkring i bogen små ekstra tips om øllet og maden samt nyttig viden og anekdoter om øl.

Rigtig god fornøjelse med madlavningen og velbekomme.



AT VI HAR HAFT ØLBRYGNING TÆT PÅ VORES DAGLIGDAG, KAN STADIGVÆK SES AF BETEGNELSE FOR RUMMET/LOKALET I VORES HJEM KALDET "BRYGGERS". VI SKAL IKKE LANGT TILBAGE I TIDEN FØR END DET MEST ØL TIL EGET FORBRUG BLEV BRYGGET I HUSETS EGET BRYGGERI - NEMLIG BRYGGERSET.



GLASSETS FORM BETYDER MEGET FOR SMAGSOPLEVELSEN, TÆNK BARE PÅ CHAMPAGNE I EN KAFFEKOP! DERFOR SKAL FORSKELLIGT ØL OGSÅ NYDES I FORSKELLIGE GLAS. LETTE ØLTYPER I SPINKLE OG HØJE GLAS (F.EKS. PILSNER), MENS MERE TUNGE ØL, SKAL I TYKKE OG LAVE GLAS (F.EKS. PORTER/STOUT). JO MERE ØLLET DUFTER AF OG JO HØJERE TEMPERATUR DEN SERVERES VED, DES STØRRE MUNDING SKAL DER VÆRE PÅ GLASSET.

ORDET ØL STAMMER FRA DET OLDNORDISKE "ALO". DETTE KAN GENKENDES I DET ENGELSKE "ALE", DET HOLLANDSKE "AAL" OG DET FINSKE "OLUT".



ØLSMAGNING: BETRAGT ØLLET, DUFT TIL ØLLET, SMAG PÅ ØLLET, FORNEM ØLLET I MUNDEN OG ENDELIG VURDÉR ØLLET. ALLE SANSER SKAL I SPIL: SYN, DUFT, SMAG, FØLE OG HØRE (TÆNK BARE PÅ LYDEN, NÅR DU ÅBNER EN FLASKE OG SKÆNKER OP).

HUMLEAROMAER KAN BESKRIVES SOM F.EKS. HYLDEBLOMST, CITRUS, MODEN FRUGT, BLOMSTERAGTIGE, KRYDREDE ELLER URTEAGTIGE ALT EFTER HVILKEN TYPE HUMLE, DER ER ANVENDT, OG HVORNÅR DEN ER TILSAT UNDER BRYGNINGEN.

MALTAROMAER KAN BESKRIVES SOM F.EKS. STRÅ, HØ, NYBAGT BRØD, KARAMEL, TOFFEE, RISTET BRØD OG CHOKOLADE ALT EFTER HVILKEN TYPE MALT, DER ER ANVENDT.

NÅR MAN DUFTER TIL EN ØL, VIL DE MEST FREMTRÆDENDE AROMAER KOMME FRA ØLLETS HOVEDINGREDIENSER, NEMLIG MALTEN, HUMLEN OG GÆREN.

FARVEN PÅ EN ØL, STAMMER NÆSTEN ALTID FRA DE TYPER MALTE, DER ER ANVENDT. JO MØRKERE MALT JO MØRKERE ØL, DERFOR VIL EN MØRK ØL TYPISK OGSÅ SMAGE MERE AF DE TUNGERE MALTNOTER. FARVEN PÅ MALTEN STAMMER FRA TØRRINGEN OG RISTNINGEN.

I GAMLE DAGE, HVOR ØLLET KUNNE VÆRE AF TVIVLSOM KVALITET, ANVENDTE MAN OFTE MANGE FORSKELLIGE KRYDDERIER SOM F.EKS. PORSE OG MJØDURT ELLER SØDESTOFFER SOM F.EKS. BÆR ELLER HONNING, FOR AT GØRE ØLLET MERE DRIKKELIGT. DA MAN BEGYNDTE AT ANVENDE HUMLE SOM KRYDDERI, FANDT MAN UD AF, AT ØLLET KUNNE HOLDE SIG LÆNGERE, OG IDAG VED VI, AT BITTERSTOFFERNE ER BAKTERIEHÆMMENDE. HUMLE GØR ALTSÅ ØLLET MERE HOLDBART - HELT NATRULIGT.

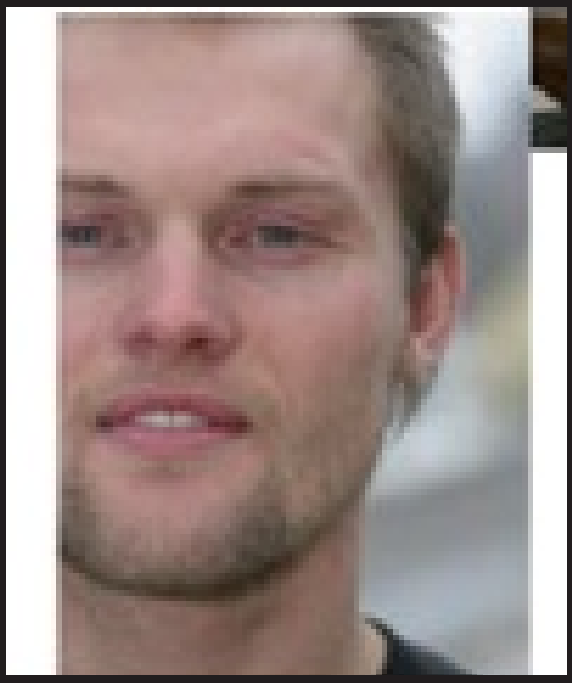
HUMLE, SOM ER AF HAMPFAMILIEN, BLEV I GAMLE DAGE ANVENDT SOM ET BEROLIGENDE MIDDEL. HUMLE ER DERFOR OGSÅ BLEVET BRUGT SOM FYLD I PUDER.



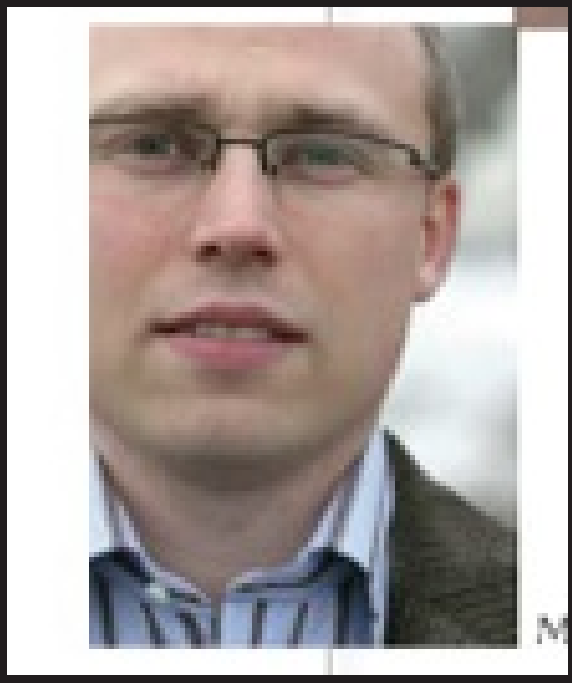
Mad og øl på havnen

2006 · KØKKENET

To fagligheder. Ét smagsunivers.



Lars Dietrichsen
Kok og restauratør



Michael Knoth
Brygmester

GourmetBryggeriet blev grundlagt i mødet mellem køkkenets blik for måltidet og bryggerens blik for øllets råvarer, balance og karakter.

2006 · BRYGGERIET

Øllet hører til ved bordet





ØL · MAD · MENNESKER

Bryggeriet arbejdede med øl som en del af måltidet: aroma, malt, bitterhed og fylde skulle spille sammen med råvarer, tilberedning og mennesker omkring bordet.

SMAG · HÅNDVÆRK · SAMMENHÆNG

2008 · GOURMETBRYGGERIET

Bryggeriet tager form



Jens Løgstrup og brygmester Michael Knoth

I bryggeriet blandt tanke, rør og det daglige håndværk.



GourmetBryggeriet i bybilledet



ØL kup!

OKTOBERFEST BIER

Ole Madsen

Så er de folkelige, fornøjelige og forlorne oktoberfester i fuld gang, især i Tyskland og i særdeleshed på Theresienwiese i München, hvor øllet serveres af storbarmede kvinder i enliters-krus (ein Maß). Mere end seks millioner festaber iført lederhosen besøger den gigantiske byfest, der har sin helt egen øltype, kaldet märzen – den kan også købes i danske supermarkeder.

SPATEN OKTOBERFESTBIER

Märzen - 5,9 procent
Spaten-Franziskaner-Bräu (InBev)
50 cl, 16,95 kroner mange steder

Den ægte vare. Trods kornfed maltfylde er det en meget let øl, hvor de lyse malte dominerer i smag og aroma med noter af nybagt brød, korn og friske hasselnødder. Let bitter og rund eftersmag. Råber på solide pølser og stærk sennep.

GB OKTOBER FESTBRYG

Märzen - 5,5 procent
GourmetBryggeriet
66 cl, 24,95 kroner mange steder

Märzen blev oprindelig brygget i marts. Denne danske märzen og høstfestbryg er fuld på højde med den ægte vare. Sødmefuld og indbydende. Maltrig med toner af frisk halm, nyslynget rapshonning og frisk gær akkompagneret af sarte, florale, bitre noter.

PAULANER OKTOBERFEST BIER

Märzen - 6,0 procent
Paulaner Brauerei
50 cl, 14,95 kroner i mange supermarkeder

Trivelig, harmonisk festøl. På en gang en både let og fyldig smag med dejlig mild og rund bitterhed. Høstagtig bouquet med masser af malt, karamel og frisk hø. Sommerøl på fad og flaske lige til at skylle sensommeren ned med.

ETIKETTEN

Ikke dansk

Oktoberfesten i München er den originale. Den første blev afholdt i 1810, i anledning af kronprins Ludwigs bryllup. Men den er langtfra den eneste oktoberfest i Tyskland. Overalt afholdes der lignende fester, som varmt kan anbefales frem for Bayerns overdimensionerede folkefest.

Drop de danske oktoberfester – som ofte er lig halbal, plastickrus, kønsløst fadøl og truttende hornorkestre i lederhosen. Kort sagt pinlige efterligninger! FOTO: ERNST VAN NORDE

ESTRA BLADET LØRDAG 27. SEPTEMBER 2008 9

Øllet møder menneskerne



GourmetBryggeriet og Ølfabrikken under samme tag