

Femstjernet frelserøl til fastedagene

Paulaner-munkene udviklede salvatorøllen til 40 dage med faste, og bocken blev populær som påskebryg til folket. Her er fem moderne påskebryg, en enkelt er femstjernet.

Morten Vilsbæk, mvi@jfmедier.dk

Påskebryg er en sæsonøl, men ikke en øltype i sig selv. Påskebryggen har rødder i salvatorøllen, som paulanermunkene i 1700-tallet bryggede til fastetiden.

En næringsrig og særlig stærk øl af typen bock til de 40

dage uden fast kost. Omkring 1880 fik munkene lov til at sælge salvatorøllen til almindelige borgere. Herhjemme er påskebryggen populær i forskellige øltyper og styrker, men som regel er påskebryggen som munkenes bryg en fyldig øl med en lidt højere alkoholprocent. Her er fem bud.



Svaneke Bryghus, Påskebryg, 50 cl, 5,5 procent:

★★★★★

Let uklar, ravgylden øl. En snert af malt og humle i duften, cremet mundfornemmelse med god fylde og en behagelig let bitterhed, som matcher en svag sødme. Men stadig en madøl, som matcher frokostbordet i påsken. En god øl, hvis man vil have relativ lav alkohol og god fylde uden for meget bitterhed i samme pakke.

Krenkerup Forår, 50 cl, 6 procent:

★★★★★

Mørk, ravgylden øl. Let sødmefuld næse med malt og karamel. Blød i munden med sødmefuld karamel og maltet bitterhed uden den store fylde. Frokostøl, som kan skære gennem fedtlaget på en rullepølse eller give modspil til en røget makrel, men her er ikke megen frugt som i påskebryggen fra Herslev Bryghus.



Herslev Bryghus, Påske Bryg (øko), 50 cl, 6 procent:

★★★★★

Ravgylden, uklar øl. Frisk næse med humle, korn og blomster. Frisk humlebitterhed i smagen, som kanter en let sødme flot af. Her er en mellemfyldig, rank øl med et touch af citrus og appel til frokostbordets fede pålæg og som kan skære gennem fedtkanten på en lammesteg - man får lyst til en slurk mere. Flot.



Ørbæk Bryggeri, Fynsk Påske New England IPA Style, 50 cl, 5,8 procent:

★★★★★

Aromatisk næse med masser af humle, hyldeblomst og let sødmefuld tropisk frugt. En slikbutik af dufte, og svag sød frugt dukker op som det først i smagen, nærmest ananas på dåse, men øllen har god fylde og får rensset pænt op. Men stadig en funky sag til mad, og en kende for sød til anmelderens smag. Omvendt har denne new england IPA har sin plads i solen på de første lune dage.



Albani Påskebryg, 33 cl, 5,6 procent:

★★★★★

Mørk, ravgylden øl med let sødmefuld humle i næsen. Fyldig i munden med kant fra kulsyren og frisk humle og en let sødme. En godt balanceret klassiker.



Anders Kissmeyer arbejder hjemmefra i Albanis mikrobryggeri midt i Odense. Han er chef for craft beer i Royal Unibrew og har ansvaret for flere serier af øl. Arkivfoto: Michael Bager

En blå ale blev til

Danske Ølentusiaster har netop kåret årets ølnyhed, den er sort og sjælden. Anders Kissmeyer grundlagde Danmarks første mikrobryggeri i 2001 og er i dag stolt af at lave øl til den almindelige forbruger.

Morten Vilsbæk, mvi@jfmедier.dk

En ale med blå etiket katapulterede den danske ølrevolution i gang i 1997, og Danske Ølentusiaster har netop kåret en næsten sort øl fra Amager Bryghus - Black Nordic Skies på 10 procent - som den bedste blandt 1825 forskellige bryg fra 206 bryggerier i Danmark.

Livsstil har forstyrret Anders Kissmeyer, en af veteranerne i moderne dansk bryghistorie, under arbejdet på Theodor Schiøtz Brewing Co. i Odense for at få et bud på ølentusiasternes betydning og hvorfor konkurrencen vokser med 200 nye øl hvert år?

- Det skyldes to ting, og man kan altid diskutere,

hvad der kommer først: brygernes legesyge eller markedets krav. De nørdede ølbarer har et ekstremt behov for hele tiden at komme med noget nyt, og efterspørgslen er drevet af de meget nørdede folk, som anmelder øl på hjemmesider som Ratebeer, Untappd og Beer Advocate. Det er et ræs, og en enkelt ølnørd har anmeldt over 40.000 forskellige øl, og man spørger: Sover han nogensinde? siger Anders Kissmeyer.

Behersket begejstret

Den danske ølrevolution blev skudt i gang i 1997 med Ale No. 16 fra Refsvindinge Bryggeri på Østfyn, og året forinden lancerede Carlsberg et ølvalg for at lade forbrugerne kåre bryggeriets jubilæumsøl, og derefter kom Semper Ardens-serien.

Anders Kissmeyer var i 1985 blevet ansat på Carlsberg og mærkede en styrket klangbund for øl i befolkningen. I dag er den eksplosiv, og han er behersket begejstret.

- Det er ikke en guds velsignelse. Det kommer let til at gå ud over den omhu, man får lagt i hver enkelt øl, hvis man som brygger ved, at den er væk om en måned, hvor man bare laver en ny. Det kan godt friste til at være lidt hurtig i vendingen, og det er synd.

Anders Kissmeyer begyndte at brygge craft beer