



Odense den 11. marts 2006

Pressemeddelelse fra Danske Ølentusiaster:

Ølfabrikken Porter valgt som "Årets Ølnyhed 2005" af Danske Ølentusiaster - og Ølfabrikken løb også med titlen som "Årets Bryggeri".

Medlemmerne af Danmarks mest velsmagende forening, Danske Ølentusiaster, har valgt "Porter" fra det lille nordsjællandske mikrobryggeri Ølfabrikken som "Årets Ølnyhed 2005".

Medlemmerne har i to runder kunnet stemme på de i alt 234 forskellige nye, danske øl, der kom på markedet i 2005.

Om valget siger landsformand for Danske Ølentusiaster, Klaus Seiersen: *»Ølfabrikken er kendt blandt Ølentusiaster som et af Danmarks mest eksperimenterende bryggerier, hvor man ikke er bange for at lave øl, der er fuldstændigt anderledes fra resten af markedet. Det er flot at se, at forbrugerne belønner den slags mod.«*

Vinderøllen fik desuden følgende kommentarer med fra medlemmerne:

- »Det er dog noget af det lækreste, jeg længe har smagt«*
- »Hel unik bryg«*
- »En dejlig øl hvor alt bare går op i en højere enhed«*
- »Den glæder min gane«*
- »En herlig oplevelse«*
- »Verdens bedste. Det taler for sig selv!«*

Top 5 i finaleafstemningen om Årets Ølnyhed 2005 blev:

1. "Porter" (Ølfabrikken): 17,5 % af stemmerne
2. "Stjerne Bryg 2005" (Herslev) 15,1 % af stemmerne
3. "Willemoes Jule Ale" (Vestfyen) 13,2 % af stemmerne
4. "Forsøgsbryg nr. 27" (Thisted) 11,8 % af stemmerne
5. "Fin Ale" (GourmetBryggeriet) 9,8 % af stemmerne

Samlet set var Ølfabrikken også det bryggeri, som fik flest stemmer på sine øl, og derfor får de også prisen som Årets Bryggeri.

I 2004 faldt valget på Semper Ardens Christmas Ale fra Carlsberg.

For yderligere information, kontakt:

Klaus Seiersen
Landsformand Danske Ølentusiaster
Tlf.: 6062 1180

Anne-Mette Meyer
Landsnæstformand i Danske Ølentusiaster
Tlf.: 6130 1762

Ole Madsen
Redaktør af ØlentusiasteN, Danske Ølentusiasters medlemsblad
Tlf.: 4021 572

Baggrundsinformation om Danske Ølentusiaster:

Danske Ølentusiaster er en uafhængig, landsdækkende ølforbruger- og interesseorganisation. Foreningen har knap 11.000 medlemmer samt 50 lokalafdelinger. Vi arbejder for et mangfoldigt udbud af bryggerier, øl og øltyper, oplyser og skaber debat om øl, støtter og stimulerer håndbrygning og dansk bryggekunst, sikrer øl en respektfuld behandling samt varetager forbrugernes interesser.

Læs mere på ale.dk.

Baggrundsinformation om Ølfabrikken Porter:

En mørk og kraftig porter, der er ristet uden at være brændt eller bitter. Smagen og duften er domineret af tørrede frugter med vinøse nuancer. I baggrunden lurer ristet malt, der tilfører noter af bitter, mørk chokolade, suppleret af en lang sød karamelsmag fra blandt andet brun farin. Gæring ved høj temperatur med en engelsk ale gær tilføjer kompleksitet.

Den markante restsødme og frugtige aroma gør denne øl til en velegnet ledsager til desserter hvor der indgår chokolade, svesker eller brændte figer, hvis den serveres let afkølet - dvs. omkring 8-10 grader.

(Tekst kopieret fra www.olfabrikken.dk)