

X-TREME BEER BATTLE NIGHT

Ø L & K O G E K U N S T - S P E C I A L U D G A V E

PUNKTER AF SÆRLIG INTERESSE:

- G7 TOPMØDE
- FREDERIKSHAVN
- ØL & KOGEKUNST SPECIAL
- DANMARKS MEST VELSMAGENDE EKSTREMØL SKAL FINDES...
- ONCE IN A LIFETIME EXPERIENCE
- BILLIG OVERNATNING
- RESTAURANT VÆGTEREN
- SUPERBEST LÆSØGADE

I DETTE NUMMER:

Amager Bryghus	2
Midtfyns Bryghus	2
BeerHere	2
Stronzo Brewing	3
Djævlebyg	3
Hornbeer	3
Det Lille Bryggeri	4

G 7 TOPMØDE I FREDERIKSHAVN

Danmarks mest velsmagende ekstremøl skal findes og den skal findes i Frederikshavn.

Projekt Øl & Kogekunst inviterer nemlig til et vaskeægte G7 Topmøde.

Arrangementet hedder X-Treme Beer Battle Night og vil have deltagelse af følgende bryggerier:

Amager Bryghus

Midtfyns Bryghus

Hornbeer

Djævlebyg

Beer Here

Stronzo Brewing Co.

Det Lille Bryggeri

Dette enestående arrangement vil koste kr. 498,00 per person.

Der vil indledningsvis blive præsenteret 7 meget specielle øl, efterfulgt af Byens Bedste Buffet.



Følgende bryggerier er foreløbig tilmeldt:

Efterfølgende skal der battles mellem 14 spændende og velsmagende ekstremøl.

Kontakt din vennekreds eller din arbejdsgiver, for dette bliver Landets Vildeste Jule-

frokost! I den anledning har vi fået arrangeret et After Party hos Byens Bedste Bar:

The Jolly Butcher

Hvor bryggerne vil overtage hanerne med egne produkter.

Dette arrangement finder sted fredag den 30. november kl. 18.

Der er, af flere årsager, intet sluttidspunkt på; Der skal jo også være tid til at hygge sig i godt selskab.

Og værterne vil som altid, være god for en overraskelse eller to!

Billetter kan bestilles på mail:

075103.bc@superbest.dk og yderligere info kan også fås via mail eller mobil: 42773878

OVERNATNING M.M.

Til alle Øl & Kogekunst-arrangementer, kan der tilkøbes overnatning hos DanHostel Frederikshavn til speciel aftalt pris.

Pris per person for overnatning, linned og morgenmad vil være kr. 250,00

(ved værelse med 4 pers.)

DanHostel Frederikshavn
Læsøgade 18
9900 Frederikshavn
98421475
Kontaktperson: Ole Hust

Nordjyllands nye Danhostel tilbyder billig, 4-stjernet overnatning, helt centralt i Frederikshavn. – Kun få minutter fra færger, banegård, gågader, butikker og restauranter. 28 dejlige værelser, alle med eget bad og toilet.

A M A G E R B R Y G H U S

Vores lille bryghus ligger i hjertet af Amager nemlig på en charmerende industrigrund i Tårnby. Vi er ikke i tvivl om, at vi er landets suverænt sikreste bryggeri, da vi har indrettet os i et gammelt beskyttelsesrum. Lokalerne har også i en periode været anvendt som bibellager, hvorfor der hviler en ganske særlig stemning over stedet, der bedst kan beskrives som den andægtige ro, man finder i et belgisk klosterbryggeri. Bag bryggeriet står de to venner og inkarnerede håndbryggere Morten

Valentin Lundsbaek og Jacob Storm, som siden har fået papir på deres evner ved at tage uddannelsen som diplombryggere på Skandinavisk Bryggerihøjskole. Vores ambition er at give alle ølelskere en god oplevelse – hver gang. Derfor bruger vi kun udsøgte råvarer under brygningen – vi gør ingen svinkeærinder med kunstige hjælpestoffer til at hjælpe processerne på vej. Desuden hverken pasteuriserer eller filtrerer vi vores øl ud fra et bevidst valg om at bevare den bedst mulige smag og duft.

Vi lader øllet tage den tid, det skal bruge til at modne fuldt af på flasken, før vi frigiver det. Denne proces betyder, at der kan forekomme et let og helt naturligt bundfald i flasken. Dette kan uden problemer drikkes, men vil man have en mere æstetisk øloplevelse, hældes øllet forsigtigt op uden bundfald og gerne med lidt højde fra flaske til glas, så man oplever den smukke skumkrone og får frigivet alle de behagelige duftnuancer i det velbryggede øl fra Amager.



Rødderne fra Amager Bryghus



Mikrobryggeriet Midtfyns Bryghus blev stiftet i efteråret 2004, og de første øl kom på markedet i marts 2005. I starten blev øllet brygget på licens fra Skotland.

Da Eddie Szweda overtog ledelsen af bryghuset i november 2006, gennemførte han gennemgribende forandringer for det lille bryggeri i Brobyværk. Produktionen blev ændret, og der blev satset på et nyt

og spændende ølsortiment udviklet af bryghuset selv.

Vort sortiment spænder vidt. Vi laver ikke én øl, som alle kan lide, men et bredt udvalg, hvor der altid vil være noget for alle. Vores øl skal levere en WOW-oplevelse til vore kunder. Derfor tester vi øllet på et bredt publikum af både ølelskere og forbrugere for at sikre en spændende dynamik i udviklingen af nye kvalitetsøl.

Ud over vores faste sortiment har vi sæsonøl som Påskebryg, Jule Ale, Jule Stout og Sommer Wit. Vi er ligeledes på banen med en specialøl til Arsenal's fanklub her i Danmark: Gunners Ale.

B E E R H E R E

BeerHere er et lille bryggeri med ambition om at brygge eksperimenterende og smagsintense øl, hvor der lægges mere vægt på elegance, balance og drikbarhed fremfor det ekstreme. Det gør at de fleste øl fra BeerHere nydes af både almindelige øldrikkere og de me-

re øvede.

Hovedparten af øllet fra BeerHere eksporteres i dag til USA, Australien, samt flere lande i Europa. Blandt verdens bedste bryggerier befinder BeerHere sig i den absolutte elite og opnåede i 2011 en 43. plads på Ratebeer.com af mere end 10.000

bedømte bryggerier fra hele verden.

BeerHere er stiftet af Christian Skovdal Andersen. I det lille enmandsfirma er det således Christian selv der tegner etiketter og skriver bagsidetekster for at understrege det unikke og personlige udtryk.



Christian Skovdal Andersen

STRONZO BREWING CO.



Bossen & Bryggeren

Stronzo Brewing Co. er Danmarks nye og innovative mikrobryggeri. Stronzo er ikke baseret på flere hundrede år gamle traditioner. Tværtimod spørger vi tit os selv om der virkelig er nogen grund til at gøre tingene ligesom alle andre? Mikrobryg skal være en oplevelse. Vores øl skal være anderledes og specielt. Derfor søger vi primært vores inspiration i USA og Belgien, og anvender kun de bedste råvarer.

Stronzo – Beer with an attitude!



BRYGGERIET DJÆVLEBRYG

Bryggeriet Djævlebyg er et fantom-bryggeri på Sjælland.

Vi laver Satans gode øl, som du får lyst til at smage igen og igen.

Vi kombinerer gode ideer med faglig knowhow for at bibringe dig store smagsoplevelser.

Djævlebyg startede i foråret 2004 som et rent hobbyforetagende, hvor Rune og hans broder Stinus begyndte

at brygge all-grain øl i deres moders køkken. Det gik rigtig godt og resultaterne heraf var over al forventning. Siden er det gået slag i slag, og Bryggeriet Djævlebyg er nu et fungerende bryggeri.

Der udviklede sig hurtigt en mere-end-hobbyagtig interesse for de processer, der ligger til grund for et vellykket resultat. Adskillige bøger blev læst og mange internet-sider studeret flittigt. Resultatet af denne indsats er ble-

vet en høj grad af faglig viden kombineret med en pragmatisk "køkkenbordsfilosofi".

Hjertet skal være med hele vejen - men det skal hjernen også.

Og nej, vi tror naturligvis hverken på Djævlen, Gud eller julemanden!



HORNBEER

Lad os begynde med meriterte: De seneste to år kåret til Årets Bryggeri af Danske Ølentusiaster, læg hertil striben af priser og anerkendelser for bryggeriets øl og en støt voksende opmærksomhed fra den amerikanske hjemmeside ratebeer.com, hvor ølfolk fra hele verden mødes for at diskutere god smag.

Ikke dårligt af et bryggeri, der blot har fire år på bagen. De første flasker forlod gården i Kirke Hyllinge i sommeren 2008, og lige siden har brygger Jørgen Fogh Rasmussen (ja det er ham med den berømte bror, red.) og hans kone Gunhild leveret en strøm af forskellige øl, der er lige så lidt præget af vane-tænkning, som dansk gastronomi er rundet af konserverende tomgang.

»Det skal være en oplevelse at drikke øl, ellers kan det være lige meget. Øl må for Guds skyld ikke blive kedelig. Så kan folk jo lige så godt blive ved med at drikke deres sure rødvin,« siger den mørkhårede brygger og undertrykker et smil, mens han traver gennem sit 3.000-liter store gårdbryggeri iført træsko og en ternet skjorte.

Vinder Hornbeer også l. pladsen for Danmarks mest vel-smagende ekstremøl?



BESØG VORES WEBSTED:

WWW.VÆGTEREN.DK

Ø L & K O G E K U N S T

Læsøgade 16 / Havnegade 8
9900 Frederikshavn

Kontaktperson: Michael Stenvei

Kontaktperson: Allan Vinther

Telefon: 42773878

Email: 075103.bc@superbest.dk

LIDT UD OVER DET
SÆDVANLIGE...

På Restaurant Vægteren - Kærlighed & Kogekunst, spiser vi ikke gæsterne af med hvad som helst.

Vi sætter en ære og faglig stolthed i, at vore lokaler er moderne og hyggelige, at I betjenes af et venligt og opmærksomt personale, at I nyder den gode stemning og atmosfære - og ikke mindst, at Jeres ganer og smagsløg pirres og forkæles, når I sætter Jer til bords.

Menuerne byder på lækkerier, der udtrykker den renhed, friskhed, enkelthed og etik som vi står for. De skiftende årstider og førsteklasses råvarer afspejler sig i måltiderne og vi forener stolte kulinariske traditioner med impulser udefra.

Resultatet er velsmag, egenart og en frydefuld gastronomisk oplevelse - vi vælger at kalde det

Kærlighed & Kogekunst.

D E T L I L L E B R Y G G E R I

Det Lille Bryggeri er et familie-bryggeri, som blev startet i 2005 under navnet Roskilde Øl, men skiftede navn i 2008. Det drives af René Hansen, hans far og hans storebror, som alle 3 har fuldtidsarbejde ved siden af, og driver bryggeriet som ren hobby.

De startede med at brygge hos Andrik Mikrobryggeri, men overtog så bryggestyret og flyttede det hjem til René i Bringstrup ved Ringsted. Det er et lille bryggeri på 2*250 liter, men de har ikke lyst til at tage chancen med at investere i større udstyr.

At alle øl brygges i hånden på eget anlæg, er ret imponerende i betragtning af at bryggeriet sidste år lavede 35 nye øl, hvilket i Danmark kun blev overgået af Mikkeller.

Den eneste øl de ikke brygger selv er deres juleøl, Julemandens Trøst, hvilket brygges i Belgien.

Vi laver øl, som vi selv kan lide dem. Vi ønsker ikke at gå på kompromis med kvaliteten eller råvarerne. Vi ønsker, at vores øl skal være en nydelse hvor øl, kvalitet og oplevelse skal følges ad.

God fornøjelse!

René Hansen, brygger



Det blev 10-års jubilæet René Hansen fra Det Lille Bryggeri som løb med den sidste plads i G7 Topmødet X-Treme Beer Battle Night, som foregår i Frederikshavn, fredag den 30. november 2012.