



Store Heddinge den 2. september 2016

Danmarks øl og mad pris til bryggeri med Michelin ambitioner

Øl og Mad Prisen 2016 går til bryggeriet To Øl med en restaurant på Michelin niveau.

Bryggeriet To Øl modtager Øl og Mad Prisen 2016 af Danske Ølentusiaster, fordi de to bryggere tænker mad og øl sammen på det absolut højeste niveau.

Da Tore Gynther og Tobias Emil Jensen, bryggerne bag To Øl, åbnede bryggerikomplekset Brus på 750 kvadratmeter på Nørrebro i år, var restauranten Spontan en del af Brus sammen med bar, butik og bryggeri.

Køkkenchefen på Spontan er østrigske Christian Gadiant, som To Øl hentede fra Michelin restauranten Marchel på Hotel D'Angleterre i København.

I talen til To Øl under Danmarks største festival for mad og drikke Food Festival i Aarhus sagde Anne Lise Knørr, formand for forbrugerorganisationen Danske Ølentusiaster:

”På restaurant Spontan er det øllet, som er i centrum. Øllet indgår i maden og designes til maden. Der er et ølkort, ikke et vinkort. Vinen hører under ølkortet. Vinen er underordnet øllet, og den slags oplever man desværre aldrig på luksusrestauranter.”

Siden Tobias Emil Jensen og Tore Gynther etablerede To Øl for seks år siden har de sigtet højt og ikke set sig tilbage.

To Øl eksporterer øl til flere end 40 lande og sidste år rangerede verdens mest anerkendte rating site for øl Ratebeer To Øl som verdens 9. bedste bryggeri.

To Øl er bl.a. også medejere af ølbaren Mikkeller & Friends på Nørrebro i København.

Øl og Mad Prisen uddeles årligt af forbrugerorganisationen Danske Ølentusiaster (ca. 9000 medlemmer) for at honorere en ekstraordinær indsats i forhold til at udvikle kombinationen øl og mad.

Yderligere oplysninger

Christian Andersen, presseansvarlig i Danske Ølentusiaster:
Tlf.: 51 21 31 41 – Email: christian.andersen@ale.dk

D a n s k e Ø l e n t u s i a s t e r