

## Det tyske "Reinheitsgebot"

Det var spændingens dag. Vi skulle for første gang være i vores nye lokaler på telefonfabrikken, hvilke var lidt spændende.

Det var dog kun 9 medlemmer da havde valgt at komme forbi og se de nye lokaler, samt smage på tysk øl.

Allan som havde tilbudt sin hjælp, med at stå for denne smagningen fortalte livligt om de øl vi kom igennem, samt en delt omkring den tyske øl kultur og historie.

De 7 medlemmer der var mødt frem til smagning kom vidt omkring den tyske øl fra fortid til nu tid, og der var mange spændende øl i mellem de udvalgte.

## Clausthaler



Alc: 0,4%

At tyskerne tilbyder "reinheitsgebot", dvs. kravet om at øl rent faktisk er baseret på bygmalt og humle og ikke alverdens andre ting – som vi har for vane at hælde i herhjemme, tror jeg er årsagen til, at tyskerne generelt laver noget forbandet godt øl.

Clausthaler er en af de større tyske brands, og denne variant på små 0,5 procent kan købes på dåse i Irma formedes små 20 kroner. Øllen er lidt lys, skummer ikke så meget, og smager desværre heller ikke af så meget. På en solrig sommerdag på altanen sammen med et par usaltede nødder, kan den lige snige sig over tærsklen til acceptabel, og er da ganske lækende. Smagen af byg og humle kommer da snigende, og lidt duft er der da også, Du ikke i tvivl om at Clausthaler kommer til kort i forhold til andre øl.

## Franziskaner Wissebier



Alc: 5,0%

Denne hvedeøl brygges efter det bayerske "Reinheitsgebot" fra 1516. Der står, at øl kun må brygges af malt, humle og vand. Intet andet.

Når man smager Franziskaner Hefe fornemmer man en typisk sydtysk weizenbier. Den er frisk og frugtig, har ingen bitterhed og en læskende fyldig afrundethed. En appelsinorange farve toner frem gennem glasset og op stiger en duft, der minder om banan og nelliker.

## Gaffel Kölsch



Alc: 4,8%

Kölsch er en lokal stilart fra Köln, der først blev defineret i 1918 for at beskrive en bryg fra 1906. Stilen blev udviklet fra Weissbier, dog filtreret og kraftigere humlet. Den gæres ved 13 til 21 °C men lagres derefter køligere. Efter 2. Verdenskrig havde stilarten det svært, men opnåede stigende popularitet i 60'erne hvilket ser ud til at fortsætte.

Mellem skum. Aroma af krydderier og frugt. Ingen karbonering, fra fad. Smag af let sød malt, går over i frugt. Mellem humlet, let bitter

## Schlösser Alt



Alc: 4,8%

Bleg rav farve, med en off-white hoved på toppen, sæbevand, med gennemsnitlig fastholdelse, efterlader lys snøring bag. Lidt aktivitet i glasset. Meget gennemsigtig.

Dejlig stærk aroma af ristede malte og sligty karamel.

Ganske bitter på finish, med intense ristede malte smag og en let jern smag.

Meget tynd på kroppen. Karbonering er let til medium.

## Köstritzer Schwarzbier



Alc: 4,8%

Köstritzer Schwarzbier, Tyskland. Köstritzer Schwarzbier er en berømt ølspecialitet med en århundredgammel tradition. Brugen af specielt forædlet bygmalt giver Köstritzer Schwarzbier dens enestående farve og den særlige aroma. Köstritzer Schwarzbier kendestegnes udover sin lette, sprudlende karakter af en uforligneligt fin maltaroma ved en let humlet bitterhed.

## Arcobräu Coronator



Alc: 7,2%

Ordet Bock kommer fra buk, som ansås for at være i ledtog med djævelen og derfor blev opfattet som syndigt, og da man oftest bryggede de stærke Bocks og dobbelt Bocks op til højtidernes hedenske og senere kristne fester, kunne stærke øl jo foranledige letsindighed og utroskab – Djævlens værktøj! Du kender nok Bockøl fra den klassiske påskeøl. Derudover er der mange bryggerier, der til jul brygger øl der minder om Bock-øl og dobbelt Bock-øl og præsenterer det som juleøl.

Coronator er en tysk mørk dobbelt Bock, som er kendetegnet ved sin komplekse mørkristede malt og sin tunge sukker-kandis sødme med forskellige krydderier. Denne øl er et rigtig godt eksempel på stilarten; flot, tung, fyldig uden at blive for sukkerpræget. Den har flere runde, dybe og lidt tør-søde mørke, hårdt ristede karamel-malt nuancer uden at smagen bliver tung og brændt, og alligevel har smagen en lille frisk humlekarakter til at holde balancen i øllen. Flydende velværd på flaske.

Denne øl går ind i kategorien "Pejseøl". Altså en øl, man sidder og nyder i de kolde vintermåneder med fødderne 10 cm fra pejsen. Lige der, hvor varmen stikker i tæerne og breder ud til hele kroppen. En øl, der passer fortræffeligt til efteråret og vintersæsonen, i øvrigt også passende til påskebordet. Øllen kan både bruges til chokolade, dejlige og fede milde blåskimmel oste med karamelliserede mandler og nødder samt lækker honning. Eller nyd den som en dessert i sig selv. Bør serveres ved 12-14 grader.

## Schneider Weisse - TAP6 Unser Aventinus



Alc: 8,2%

For de store øjeblikke ved ilden: "Unser Aventinus" - den fyldig, mørk rubin-farvet nydelse-Weisse, intens og fuld af ild, opvarmning, afbalanceret og glat.

Dens kraftfulde krop i kombination med sin malt-aromatisk sødme giver real dybe fornøjelse - en genial kombination, perfekt drikkeligt.

Passer også godt til mørke stege og søde desserter.

## Crew Republic - Detox



Alc: 3,4%

Normalt er der langt imellem at tyske bryggerier anvender meget humle i brygningen og ikke mindst humle som er ikke-hjemmehørende i Tyskland. Dette gør det tyske bryggeri Crew Republic fra München.

Detox er en let men overraskende smagfuld Session IPA, trods lav alkohol-procent. Øllet har god bitterhed og lækker aroma, som er kendetegnet for IPA-typen. Dvs. at du her vil kunne få dit daglige humlefix på trods af at dagen stadig er lang eller du måske allerede har fået rigeligt :-). Der er brugt Comet, Galaxy og Chinook humle.

## Ratsherrn - Westkusten



Alc: 6,3%

De gamle Hamburger Schiffer øl fra det 15-århundere brygget stærke, humle øl med masser af stamurt at gøre de fine dråber holdbare. Voilà: Fødslen af øl stil IPA.

I dag har Ratsherrn brygger sin egen fortolkning af den populære Craft Beer Variety.

Lys med rav og orange nuancer, på næsen frugtagtig og eksotiske, med smag af fersken, papaya og orange. I Antrunk så markante frugtagtige noter af pink grapefrugt, citrus og appelsinskal sat igennem. Den mundfornemmelse er i øvrigt ekstremt grandiose: med cremet pres på ganen, det humlet bitterhed og lyde rundt og harmonisk

## Schneider Weisse - Aventinus Eisbock



Alc: 12%

Magi og sort sjæl: "Aventinus Eisbock" - den mahogni-farvet, næsten sort Eisbock for sanselig nydelse i snifter. Efter særlig opskrift eisgereift, med blød, elegant krop, mens den stadig kraftigt-intens forført denne Schneider speciale i det første sip: mystisk afsløret krydret blomme, banan og fed aroma med et strejf af bitre mandler og marcipan - simpelthen magiske. Og især dragende som en digestif. Eller pandekager, mørk chokolade, tiramisu og fuldmodne parmesan.