

DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING AALBORG

LOKALINFO

NYHEDER

ARRANGEMENTER

TILBAGEBLIK

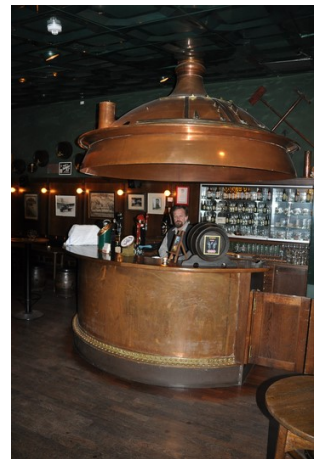
NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020

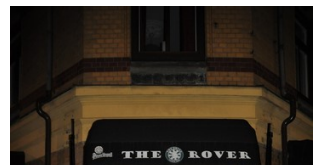
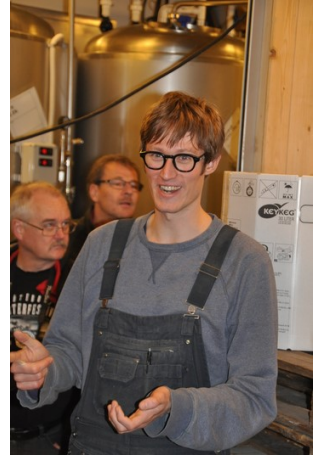
Museums- og bryggeribesøg samt bytur



Stemningsbilleder









Fredag den 13. november

Efter en god gang morgenmad med flot udsigt til en regnvåd indsejling til Göteborg - var vi klar til at tage livtag med endnu en dag i øllets tjeneste.

Tre taxaer sørgede for, at vi blev fragtet til J.A. Pripps gata 2 i Västra Frölunda. På denne adresse findes Göteborgs Bryggerimuseum, Göteborgs Nya Bryggeri og Prippens Lunchrestaurant.

Vi blev taget i mod af Marc Rothausen og Peter Thulin, der begge har en fortid på det (nu hedengangne) Göteborg-baserede bryggeri Pripps, som Carlsberg overtog og nedlagde. De tidligere ansatte på virksomheden har en meget aktiv forening, der går under navnet Prippklubben. Det er folk med tilknytning til denne forening, som står bag Göteborgs Bryggerimuseum, der kan prale af at være Sveriges mest komplette bryggerimuseum. I 2015 åbnede de Göteborgs Nya Bryggeri.

Vi startede rundvisningen i et stort samlingsrum med en gammel bar eller noget lignende. Der var da i hvert fald en disk samt en hane og nogle hylder med en masse flasker og dåser, men det lignede ikke noget som er i brug - så mon ikke det blot er en del af udstillingen?

Bagefter blev vi ført hen ad en lang gang fyldt med bryg-relaterede effekter. Og vi stoppede ved hver enkelt tableau/udstilling og fik historien om hvad det var og hvordan det havde været brugt. Det skal nok passe at Göteborgs Bryggerimuseum har den mest komplette samling bryggeri-relaterede effekter i Sverige. I hvert fald er denne samling absolut imponerende - det er helt vildt alt det der er bevaret og udstillet i J.A. Pripps Gata 2 i Västra Frölunda.

Skulle I nogensinde komme en lille gruppe afsted til Göteborg, så er Göteborgs Bryggerimuseum så absolut et besøg værd. Og på en måde gik man faktisk



Se alle indsendte fotos fra turen

Læs om de andre dage på udlandsturen i Göteborg

Torsdag

Lørdag

Søndag

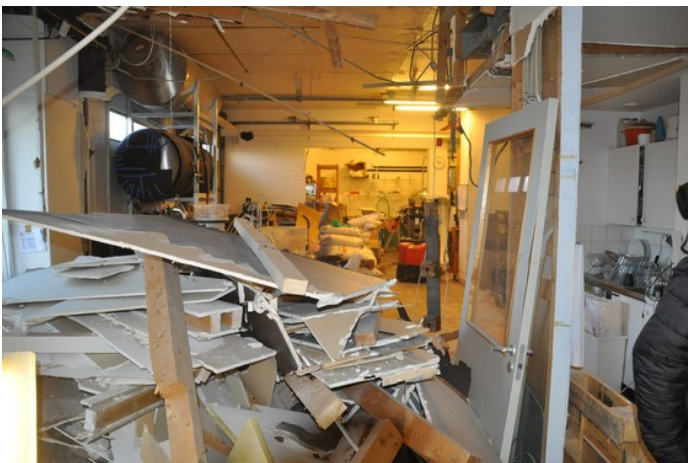
og priste sig en smule lykkelig over at besøget hos Dugges i Landvetter ikke blev til noget alligevel. For det var jo først da det gik op for os, at de ikke mente at vi havde en aftale, at Kristian måtte skride ind med en feberredning og faldt over Göteborgs Bryggerimuseums website. Det trækker jo heller ikke direkte ned at der nu også er åbnet et bryggeri på adressen.

Marc og Peter førte os rundt og fortalte indlevende og begejstret imens. De var rigtigt gode til at fornemme og dosere hvad de skulle fortælle os. Efter at have set tapperiet ovenfra nåede vi hen til det nye bryggeri. Her fik vi til med også lov at smage porteren Fenix, som senere skulle vise sig at vinde titlen "Bästa Starkporter" og "Bäst i Festival" på Göteborg Porterfestival om lørdagen. Så det var ikke så ringe endda.

Hele bryggerimuseet var på en måde delt op i "rum", som havde hver sit særpræg og som gav anledning til en god snak om øl og især om hvordan man lavede øl i de gode gamle dage. På tilbagevejen fra det nye bryggeri gik vi igen forbi tappelinjen og den lange gang med tableauer og endte, hvor vi startede. Men der var skam mere endnu.

Vi blev lukket ind i det stemningsfulde Styrelsesrum og bagefter blev vi udsat for en herlig ölprövning i et lokale som lignede en flot gammel krostue. Jeg fik aldrig helt fat i om den var "ægte" - eller om den blot var et eksempel. Uanset hvad, så var der hammerhyggerligt og den var en perfekt ramme for vores ølsmagning på Göteborgs Bryggerimuseum.

Til aller sidst fik vi frokost i Prippens Restaurang. Og det var faktisk slet ikke så ringe. Svensk hverdagskogekunst er muligvis undervurderet. Og Marc var så venlig lige at lade en kasse Stark Pilsner ind til os. Hvor var vi egentlig heldige at vi fik set dette klenodie af et museum.







Så satte vi os for sidste gang ind i fælles taxa. Målet denne gang var Stigberget Bryggeri. Vi var der i god tid, så folk gik en lille tur i regnen for at få tiden til at gå. Min lille flok snupede en lille kop kaffe på Sjöfartsmuseet lige ved siden af. Det vil sige - Leif snupede lige en Pripps Blå...

Da vi mødtes igen hos Stigberget Bryggeri, troede vi at vi var gået forkert. Vi kom nemlig ind til det vildeste byggerod set meget længe. Det viste sig at de var ved at renovere og gøre plads til en masse nye tanke. Vi var rystede over al den rod. Det kan heller ikke være helt sundt for brygningen - det må da støve helt vildt, når de banker alt det gamle ned.

Jeg har set mange bryggerier i min tid som ølentusiast - men jeg har aldrig set noget som dette. Men der er ingen tvivl om at det bliver godt, når det bliver færdigt.

De to fyre på bryggeriet var et par skægge unge fætre. Vores høje og slanke rundviser med det markante sorte brillestel fortalte, som de andre steder, både indlevende og begejstret. Den anden lavstammede mørke gut med den røde hue sagde ikke meget. Han gik stille rundt, og forsøgte at arbejde, mens vi var der.

Stigberget Bryggeri har nogle enormt flotte etiketter og det viste sig også at de brygger noget ganske habilt øl, men det fandt vi først ud af, da vor rundviser havde ført os gennem byen hen til Hagabions Café, hvor han ledte os igennem en skøn ølsmagning. De var sandelig ikke karrige med smagsprøverne - alle fik et pænt velskænket glas af alle øllene. Vi smagte deres pilsner, eko pale ale, endless summer ale og promenadporter. Deres speciale er helt klart de lyse og humlede ales. Er man til den ølstil, så blev man voldsomt glad af besøget hos Stigberget/Hagabions Café.

Man kan få alle Stigberget Bryggeris øl hos Hagabions Café, der er en lille mærkværdig vegetar-café beliggende centralt i Göteborg. Vor rundviser fortalte til aller sidst at denne ølsmagning var hans første nogensinde - men han klarede det faktisk meget godt.

På Stigbergets informative website kan man blandt andet læse et sjovt procent-statement. "100% af vore øl brygges på et 1000 liters brygværk. 0% af vore øl filtreres eller pasteuriseres. 50% af vore øl bliver præcis så gode som vi ønsker de skal blive - eller bedre. 25-50% af vore øl drikkes på Hagabions Café eller Bar Kino - alt efter sæson. 98% af vore øl forlader aldrig Göteborg. 30% af vore øl er en pilsner. 100% af alle indtægter går til at brygge mere øl".

Jeg blev så begejstret for deres øl og deres flotte etiketter at jeg købte en hel ølsmagning i Systembolaget lørdag formiddag. Og før Aalborg-medlemmerne begynder at glæde sig alt for meget - så må jeg hellere konkretisere. Jeg købte en enkelt af hver og de er gensmagt. Og de holdt standarden - en gang i mellem bliver man pokkers skuffet, når man kommer hjem. Det blev jeg ikke.

Efter dagens skønne besøg tog de fleste ud i det herlige minefelt af barer og restauranter der er i Göteborg centrum. Vi nåede naturligvis kun knapt 15% af de steder, som jeg havde planlagt - men jeg var glad og ølmæt, da vi tog en taxa hjem til Novotel.

Du kan også kaste dig over Göteborg og (nogle af) dens mange glæder

på egen hånd via følgende links:

<http://www.goteborg.com/>

<http://www.novotel.se/en>

<http://www.bryggerikultur.se>

prippklubben.se

<http://www.gbgnyabryggeri.se>

<http://www.gp.se/ekonomi/1.2865531-nytt-bryggeri-tar-vara-pa-pripps-tradition-i-hogsbo>

<http://www.prippens.se>

<http://www.stigbergetsbryggeri.se>

<http://www.therover.se>

<http://www.ratebeer.com/places/city/goteborg/0/190/>