

Bryggeribesøg Braunstein

Den 17. februar 2010 skulle var det meningen at 13 tilmeldte skulle tage af sted fra Københavns Hovedbanegård. Mødetidspunktet var sat til kl. 18.30, da vi skulle være hos Braunstein kl. 19.30.

Mødetidspunktet var nok sat lidt for tæt på togets afgangstid, og desværre var der en enkelt som ikke nåede frem i tide. Vedkommende var dog frisk nok til at tage et efterfølgende tog.

En person dukkede aldrig op? Synd for ham!

Efter en kort gåtur i vinterlandskabet omkring Køge station nåede vi frem til bryggeriet, der lå så en hyggeligt oplyst bygning i vintermørket. Brygmester Kai Ulrich tog venligt imod os og skyndte sig at hælde noget fadøl op. Hver enkelt valgte selv ud fra de tilstedeværende haner, hvad vedkommende ville have.

Første step på turen gik op over på ad en vindeltrappe. Vi blev vist deres lokale til whiskysmagning. I glasskaberene rundt om de lange sorte borde befandt sig en stor mængde whiskyflasker, og nej vi fik ikke lov at smage.

Herefter begyndte den egentlige rundvisning med et kik ind i deres maltlager. Såvidt det kunne ses var der tale om tyske og danske malte. Ikke alle var økologiske, men det ville blive ændret hurtigst muligt, således at al malt fremover ville være økologisk.

Herefter gik turen videre ind til mæskekar og gæringskar, hvor vi dels så disse, dels fik en grundig beskrivelse af, hvordan Braunstein bærer sig ad med produktionen. Under vejs var der mulighed for at stille spørgsmål.

Tappekolonnen blev besøgt som sidste led i turen. Det var let at se, hvordan der blev sat etiketter på og hvordan flaskerne blev fyldt og kopslet. Igen var der lejlighed til at stille spørgsmål.

Under rundturen havde de fleste deltagere været forsynet med en øl. Den egentlige smagning foregik dog først efter rundvisningen. Der var her lejlighed til dels at smage det



resterende fadøl, flaskeøl og sandelig også forskellige typer brændevin og gin. Der havde desuden været mulighed for at lugte til whiskyen, som frigives den 22. marts 2010.

Inden vi forlod stedet, fik vi mulighed for at købe lidt af de rare sager med hjem.

Tak til den tyske brygmester, der viste os rundt og fortalte levende om processerne på et glimrende dansk.

Togturen hjem foregik i højt humør !

