

## Medlemsmøde i marts : Påske- og forårsøl



## Foto :

Bodil Hebeltoft og Lars Rasmussen

v/ lokalbestyrelsesmedlem Søren Fodgaard.

- Afholdt 9-3-2015 på dennes arbejdsplads, Skovenes Hus.

### Påskebryg

I gamle dage blev der brygget øl på alle gårde op til højtiderne. Man gemte lidt af juleøllen som blev drukket aftenen før der skulle brygges påskeøl. Udtrykket julen varer lige til påske skyldes at der skulle stå lidt stærkt øl lige fra jul til påske for at undgå uheld.

Man måtte ikke brygge i Den Stille Uge – ugen før påskedag – for så ville malten ikke afgive kraft nok. Det stærke påskeøl blev gæret af den første tapning fra maltkarret (og så blev malten brugt til et eller flere efterfølgende bryg, og det blev så til det tynde øl). Påskeøllen skulle bruges til påskedag når man havde været til gudstjeneste. Så blev der dækket op på bordet med røget og speget kød, for nu kunne man igen spise efter fasteperioden.

Det første industri bryg blev lavet i 1890 af Thor i Randers. Den var på 7% og havde navnet Salvator, inspireret af Paulaner bryggeriets øl.

### Påskebryg definition:

To typer.

1. Den mest kendte er en bock eller dobbeltbock, dvs. kraftig og fyldig undergæret øl, alkohol 6-8%, lavet af ristede malte med chokoladebrun farve, en del sødme, moderat humlet. Model Paulaner Salvator.

Senere drejet i retning af lidt svagere alkohol end juleøllen, lysere, lettere, friskere, skal minde om foråret med lysere øl.

I høj grad en dansk specialitet, formentlig baseret på påskefrokosten. Inspiration fra juleøl til julemiddagen og julefrokosten.

2. I den fransktalende del af Belgien er forårsøllen en saison (=årstid), dvs. lys og godt humlet. Den skulle slukke tørsten for sæsonarbejderne i landbruget gennem hele sommerhalvåret frem til høsten – man kunne jo ikke brygge om sommeren. Derfor skulle den være tørstslukkende og kun 3-4% alkohol for ikke at forringe arbejdsevnen; landarbejderne kunne nemt drikke 5 liter om dagen. Saison blev brygget sent på efteråret og i løbet af vinteren for at kunne lagre til næste sommer. Den brygges ved en meget høj temperatur, 30 grader, som giver en meget høj frugtighed og en meget gærpræget smag. Den blev ret stærkt humlet, dels for holdbarhed, dels for at slukke tørsten. Alkoholprocenten i vore dages saison er dog på 5-6,5%, og i dag er saison en almindelig øltype som i øvrigt har været meget populær blandt mikrobryggerier de sidste par år.

I Nordfrankrig er forårsøllen bière de garde (gemmeøl). Målet med brygget var det samme – en øl til landarbejderne – men den domineres af malt og alkohol, og mængden af humle er begrænset. Den er ofte på 7-8%. Den gærer ved ret lav temperatur sammenlignet med normale overgærede øl, og derfor minder den mere om en lagerøl end en ale. Den brygges i februar-marts og drikkes også i løbet af sommeren og især til høsten.

Definitioner i dag er svævende, for bryggerne laver alt muligt andet. En del laver forårsøl, for den "holder" længere i butikkerne end en påskeøl der er usælgelig efter 2. påskedag.

*Øl der ikke kommer fra supermarkeder*

*Besværligt at købe ind.*

*\* Mulighed for at købe fra en grossist, One Pint, som leverer til specialhandel og supermarkeder.*

*\* Var på Amager Bryghus til lancering af de nye forårsøl – Forårsbryg og Kååd. I alt en håndfuld.*

*Resten skulle hentes fra specialhandlen.*

*\* Barley Wine ved Nikolaj Kirke intet – fik dagen efter fra Amager.*

*\* Forbi Gammel Strand købmanden, nu vinhandel.*

*\* Ølbutikken i Istedgade, kun Amager. Foreslog Kvickly i Allerød.*

\* Ørsted Vin (H.C. Ørstedvej) havde 2 Hancock (6,5 og 10,5%) kender juleøllene. Og Rise Påske.

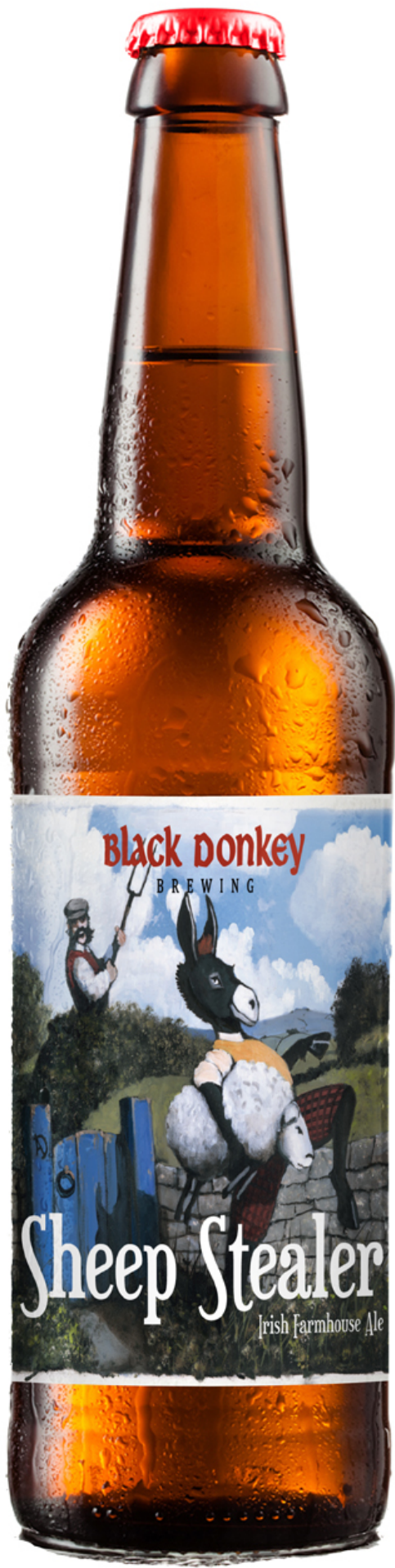
\* Høkeren i Ravnsborggade også Hancock – i øvrigt salg hele året, har fast kundekreds til den stærke. Refsvindinge, Hornbeer Vårøl (Påskebryg kommer).

\* Kihoskh på Sønder Boulevard. Foreslog Kylie Rylle.

\* Kvickly Allerød. 170 hylde meter specialøl fra Danmark og udlandet, kæmpeudvalg, mange specielle, bl.a. mange Bøgedal, Mikkeller, 1 kasse Westvleteren, mange spændende amerikanske. 15 hylde meter påskeøl.

\* Belgisk Bryg Emdrup Mosevej. Havde lige fået en belgisk hjem, Gouden Carolus. Havde også Paulaner Salvator der oprindeligt blev lavet om foråret.

**Konklusion:** Specialhandelen meget begrænset udvalg. En specialbutik henviser endda til et supermarked – som dog har så stort udvalg så det er en større specialbutik.



Lokalformanden og værten..

# Deltagerne :



## Vi smagte..

### Indslev Bryggeri Frederiks Påske 5,5%

Lanceret i 2014. Lavet på hvede- og bygmalt. Frederik Christian Rasmussen grundlagde i 1887 et bryggeri på bar mark ved landsbyen Indslev ud til Odense-Middelfart landevejen. Frederik var ikke kun brygger, men også dyrlæge, landmand, sognerådsformand, amtsrådsmedlem.

Lys, sprød hvedeøl, duft af citrus og hvid peber, tør krop. Brygget med fransk saison-gær, der giver en krydret frisk aroma. Det gør den særdeles velegnet til påskefrokosten eller til en stille stund mens man kigger på krokus og vintergæk, der stille og roligt begynder at titte frem i forårssolen.

Hvedeøl er klassisk belgisk og tysk øl-tradition helt tilbage fra oldtiden. Brygmester Stefan Peter Stadler har 30 års erfaring med hvedeøl, født og opvokset i München, hvor han er uddannet brygmester blandt andet på Hofbrauhaus, München. Han har erfaring fra både tyske og danske bryggerier.

I 2005 genåbnede Indslev Bryggeri takket være den unge bryggeriejer, Anders Busse Rasmussen. Det var Anders' oldefars bror, Frederik Christian Rasmussen, der byggede bryggeriet i 1897. Anders og Frederik har begge læst på landbohøjskolen, og de er begge opvokset på den samme gård, som ligger lige ved siden af bryggeriet.

Indslev bryggeri er det eneste bryggeri i Danmark, der er specialiseret i brygning af hvedeøl. 2000-liters moderne brygværk fra Kaspar Schulz i Bamberg i Bayern. Det er verdens ældste producent af bryggeriudstyr med over 325 års erfaring. Firmaet leverer komplet brygværk og udstyr til mikrobryggerier over hele verden.

Svanen er et typisk symbol for virksomheder fra Indslev-egnen. Den har altid prydet etiketterne fra Indslev Bryggeri.

### **Rækker Mølle Bryghus Påskebryg 5,7%**

Rækker Mølle Bryghus grundlagt i 2006. Ligger i en restaureret vandmølle i landsbyen Rækker Mølle. Møllen har eksisteret siden 1600-tallet og brugt til at male korn. Siden blev den tilknyttet en høkerforretning og møllestue hvor gæsterne blev beværtet. I dag etableret bryghus og traktørsted i den gamle mølle.

Vandet er en 1800 år gammel kilde. Undergæret øl med farve som mørkt rav. Anvendt cedertræ.

### **Föroya Bjór Páska Bryggj 5,8 %**

Páskeøllen fra Færøerne er ravfarvet og har et flot hvidt skum. Den dufter af karamel og citrus og har toner af malt og karamel. En let drikkelig øl, der er moderat humlet.

Föroya Bjór er navnet på et bryggeri på Færøerne, og betyder Færøernes øl. Bryggeriet ligger i Klaksvík. Navnet er lidt ejendommeligt: Øl hedder almindeligvis også øl på færøsk, mens bjór er sjældent. Og bogstavet ö i Föroya (genitiv af Føroyar – Færøerne) bruges sædvanligvis kun i festlig, gammeldags stil.

Bryggeriet blev grundlagt i 1888 af Símun í Vági. Med en alder på 125 år er Föroya Bjór en af de ældste virksomheder på Færøerne. Da Símun í Vági i 1883 tog til Danmark for at blive bager, lærte han også at brygge øl. I 1888 startede han sin egne virksomheder med bageri, bryggeri, rederi og landbrug. Han døde i 1935. Sønnen Einar Fróvin Waag (1894-1989) udvidede bryggeriet i 1950'erne og 1960'erne, Han var i en periode medlem af lagtinget. Hans sønner Einar og Heini Waag havde hver sin halvdel af firmaet indtil december 2008, da Heini Waag valgte at sælge sin part til Einar Waag, der nu er eneejer af Föroya Bjór. Vædderen er bryggeriets logo.

### **Bøllingsø Bryghus Vårhare 6,7 %**

Nogle kalder det påskebryg – Bøllingsø Bryghus kalder deres forårsøl for Vårhare, fordi de synes, at det er synd kun at drikke forårsøl i påskeferien. I modsætning til de fleste andre påskebryg er Vårhare en overgæret ale, en fusion mellem en belgisk trippel og en klassisk, tysk Bock. Den er brygget på belgisk ale gær.

Vårhares oprindelige opskrift er udviklet af Bøllingsøs første brygmester, Martin Schau, men øllet er nu blevet endnu mere fyldigt med en sødmefuld maltsmag. Derudover har det en stor krop uden bitterhed med en svag undertone af koriander.

Vores første brygmester Martin Schau, som vi skylder opskriften, har tryllet med Vårharen og udviklet den oprindelige opskrift.

Den er blevet endnu mere fyldig med en sødmefuld maltsmag. En stor krop uden bitterhed med en svag undertone af koriander. Netop som vi synes en forårsøl skal være.

Pale ale malt, hvedemalt, karamelmalt (Cara Red), økologisk rørsukker, Herzbrugger humle og Perle malt, koriander og belgisk dobbel gær.

Bøllingsø Bryghus er et lille mikrobryggeri i den gamle Engesvang Kro i centrum af Engesvang, syd for Herning. Bryggeriet er stiftet af lokale – og har 300 aktier til salg.

Tanken bag bryghuset er et kommercielt baseret kultursted med udgangspunkt i et arbejdende mikrobryggeri med tilhørende øl-cafe. Bar og butik har åbent hver fredag fra kl. 16 til 20 – året rundt. Desuden afholder bryghuset rundvisninger, kulturarrangementer og foredrag med udgangspunkt i godt, lokalt øl.

Bryggeriet satte det første bryg over i efteråret 2009. Udstyret er et mikrobryggeri på fem hektoliter, der løbende bliver udbygget.

### **Saison Dupont 6,5%**

Brasserie Dupont's Saison er nok arketyper på en saison og blev første gang brygget i 1844. Den blev brygget om vinteren og eftergæret på fade. Den blev så serveret for sæson-arbejderne ("saisoniers"), som arbejdede på markerne og skulle slukke tørsten. Den regnes for klassikeren blandt Belgiens saison-øl.

Bryggen er kobberfarvet med en fin kompleks og krydret duft. Smagen er præget af syrlig og tør friskhed samt en distinkt humle-bitterhed. Bryggen bærer tydelig præg af eftergæringen i flasken (min. 90 dage på bryggeriet) med den livlige kulsyre og gær-rester.

Brygges af La Brasserie Dupont som er ejet af familien Dupont. De er specialiseret i øl med eftergæring i flasken. Siden 1990 har en del af produktionen været økologisk. De brygger stadig efter traditionelle metoder og laver 19.000 hl om året.

### **Svaneke Påskefrokost 6,5%**

Saison IPA – en nyere tolkning af den klassiske belgiske saison-øl.

Tæt på den oprindelige forårsøl, den friske letdrikkelige øl til forårsarbejdet. Lys øl, let uklar. Duft og smag med citrusfrugter, nelliker og humle, lettere syrlig i eftersmagen.

### **Midtfyns Påskebryg - det sorte får 6,8 %**

En amerikansk inspireret påskebryg, en mildt humlet pale ale med et fint hvidt skum, en lys ravfarve, moderat humlet og en fyldig maltprofil. Påskebryggen kan nydes for sig selv, men vil komplementere ethvert dansk påskebord med sild og krydrede retter.

Midtfyns Bryghus grundlagt i 2004, og får til huse i en nedlagt slagterbutik i Brobyværk, og i 2005 lanceres Moulin Ale og Braveheart. I starten fokuserer bryggeriet på at brygge øl af skotsk herkomst på licens. Problemer med kvaliteten, og i 2006 bliver bryggeriet overtaget af Eddie Szweda. Imperial Stout bliver kåret som årets øl i 2007.

2007 bliver også året, hvor Midtfyns Bryghus får Hollywood på nakken. Filmselskabet bag Mel Gibson filmen "Braveheart" vil ikke acceptere, at Midtfyns Bryghus producerer en øl, der deler navn med filmen, selvom den samme øl er blevet produceret uden problemer i Skotland i 10 år. Beslutningen om at pille Moulin Ale og Braveheart ud af produktion er allerede blevet truffet, men Midtfyns Bryghus vælger at smide sagen ud til pressen, og får en imponerende mængde spalteplass og omtale for de 10.000 kr Midtfyns Bryghus i sidste ende ender med at skulle betale i erstatning.

Chili Tripel bliver årets øl i 2009. I 2010 kommer Rough Snuff, et samarbejde med Håndbrygger Erik Nielsen, der i dag driver Ø-Bryg på gaden. Rough Snuff er en belgisk Ale brygget på blandt andet blæretang og snus. Sidstnævnte ingrediens fik dog konsekvenser, da man i EU ikke

må tilsætte tobak i fødevarer. Derfor er den udgave af Rough Snuff man kan købe i dag, Rough Snuff II og er en censureret udgave uden tobak. Rough Snuff bliver sidenhen kåret som årets ølnyhed 2010.

I sommeren 2013 flytter Midt fyns Bryghus til moderne og mere tidssvarende lokaler i Årslev, hvor der også installeres et nyt og moderne bryganlæg.

### **Håndbrygget Påskehygge Lille Gul 2014 8,0%**

Etiket: Rund og fyldig smag med afdæmpet sødme, ravgylden i farven. Duft med snert af honning og blomster. Undergæret. Brygget specielt til Kvickly Allerød af Bryggeriet Skands som er etableret 2003 af Birthe Skands, tidligere brygmester på Carlsberg.

### **Amager Bryghus Forårsbryg 6,5%**

Etiket: Når solstrålerne bliver lange nok til at nå skovbunden og erantis og krokus begynder at pible frem, og når de unge piger på cykelstierne med deres mere begrænsede påklædning begynder at udgøre en trafikrisiko for hormonboblende unge mænd med øjenene alle andre steder i trafikken, ja SÅ ved du at det atter er blevet forår over det ganske land. For ølelskerne er det blevet tid til at lade de tunge og mørke øl blive stående i ølkøleskabet og i stedet kigge efter lidt lettere og forårsbebudende øltyper. En sådan øl er Amager Forårsbryg, en bière de garde af type, som er fuld af krydrede blomster- og pollentoner. Rig på malt med toner af karamel, og så en tørhumling der sikrer at der ingenlunde går sødsuppe i den. Bière de Garde betyder jo egentlig øl til at gemme, men hul i det siger vi på Amager, for vores forårsbryg skal drikkes her og nu – du kan garanteret ikke lade være. Skål for foråret og for lysets komme.

Bygmalt: Pilsner, Carahell. Humle: Chinook

Grundlagt af Morten Valentin Lundsbaek og Jacob Storm, som bestemte sig for at gøre en passion for godt øl til deres levevej. Direkte adspurgt indrømmer de to drenge, at deres tid i samme klasse på HTX forsvinder lidt i tågerne, hvorfor de da også blev alvorligt udfordret, da de en dag blev tvunget ud i at skulle skrive et fællesprojekt i fysik og kemi. To fag de kun havde vage begreber om - mest fra skoleskemaet. I deres uendelige visdom og fremsynethed valgte de at skrive om gæringsprocesser i øl, og mange, mange hjemmebryg senere, var de så parate til ligefrem at åbne eget bryghus i april 2007.

I december 2011 blev det første bryganlæg for småt, et nyt blev indkøbt og sammen med ansættelsen af den assisterende brygger René Hulgreen førte det til mere end en fordobling af produktionen. I 2013 ansat kommunikationschef Henrik Papsø. Ekspansion og fremdrift er defineret i de aldeles fasttømrede rammer af en målrettet 5-årsplan, hvor begrebet "kaosledelse" er den faktiske og særdeles effektive ledestjerne.

### **Kongebryg Pontius Pilatus 7,2 %**

Pontius Pilatus er bedst kendt som dommeren, der godkendte Jesu korsfæstelse. Virkeligheden var, at Pilatus gjorde alt, hvad han kunne, for at undgå dette. Det var skik, at den romerske guvernør frigav en fange i påsken, og Pilatus bad befolkningen vælge at frigive Jesus frem for den berygtede morder, Barabbas. Folket valgte som bekendt at korsfæste Jesus.

Kongebryg Pontius Pilatus er en Bière de Garde, som oprindeligt kommer fra Pas-de-Calais regionen i Nordfrankrig. Det er en øl brygget om vinteren til det hårde landarbejde om foråret. Smag af danske æbler



Malttyper: cara pils, choko rug, munich, abby og havre. Æblesaft, egetræ.

Mittelfruh, Armarillo. IBU 20

En tilfældig dag, under rullepølsekogningen, skete det. Som ved et pludseligt lynnedslag med følge af øjeblikkeligt klarsyn, tilsmiledes Martin af åbenbaringens stærke greb. Med en nærmest melodisk klang stryger, som af en harpe, følgende ord fra Martins mund: "Vi skal da lave vores eget julebord!", og han fortsætter: "Vi mangler bare øllet!". Dette udråb blev snart modtaget som en idé, med klang af opfordring til handling. Folkemassernes holdning og forventning blev formet, og satte sig hurtigt som ler der brændes. Således gik det til, at Kongebryg grundlagdes.

Men intet guld, springer af egen kraft frem fra jorde. Adskillelige vintre gik med tilegnelse af ølbryggerens ædle kunst og håndværk. Mangt og meget blev prøvet, og mange favne af middelmådigt øl fik rendestenen som medie for sin sidste rejse. Endelig efter et væld af tilpasninger, tilspidsninger og afrundinger, begyndte de første dråber af "godt-øl" at flyde fra hanernes tud. De øl der nu ved bryggerens hånd kunne tappes, var da også en sand konge værdig.

Det er Kongebrygs vision, fortsat at forstærke vores profil og derved blive en betydelig spiller på det danske mikrobryggerimarked. Kongebryg skal placere sig i front, hvad angår udbredelsen af øllets mangfoldighed, ved, såvel at være følgesvend til frikadellen, som trofast væbner til Foie gras'en.

I Kongebryg har vi valgt at brygge vores øl på et gammelt engelsk Grundy bryganlæg, som blev udviklet i 50'erne specielt til mindre bryggerier, som ønskede højere kvalitet end der ellers kunne opnås.

Vi siger derfor med stolthed, at anlægget har bestået sin prøve med glans, da det den dag i dag, mere end 60 år efter, stadigvæk faciliteter ølbrygning i særklasse. En af fordelene ved Grundy anlægget, er muligheden for trinmækning under brygprocessen. Dette betyder at vi under fremstillingen af øllet, har rigtig mange parametre at skrue på i forhold til smag og fylde. På denne måde kan vi forfine smagen i langt højere grad, end det ellers er muligt på mange andre, også nyere anlæg.

Anlægget har gennem årene produceret for mange prominente bryghuse. Her kan blandt andre nævnes det nu hedengangne Ølfabrikken - overtaget af Harboe, og Pladderballe bryghus - overtaget af Svaneke bryghus.

Hele vores produktserie fremstilles ved anvendelse af dansk pilsnermalt fra Fuglsang Malteri og specialmalt fra tyske Weyerman i Bamberg. Humlen kommer fra England, Tjekkiet, Tyskland og New Zealand. Som et af de få bryggerier i Danmark anvender vi i Kongebryg vådgær til fremstilling af det gode øl. Vådgæren er meget skrøbelig og udkonkurreres nemt af vildgær, hvilket er årsagen til at mange, for nemhedens skyld, fravælger denne. Vådgæren kan efter vores mening ikke undværes, da den er enormt belønnende i sin aromatiske karakter og giver dufte der leder tanker hen på blomster, krydderier og frugt. Vores tyske brygmester Alexander von Fritz opformerer vores egen vådgær, som han såvel omtaler som behandler, som var det hans egne kleine kinderen. Gæren kommer som udgangspunkt fra WhiteLabs i USA. WhiteLabs har verdens største mikrobiologiske bibliotek og gærtyper fra hele verden.

Der er en ganske lille gærrest i bunden af flasken, dvs. øllets indhold af kulddioxid er dannet ved efterkarbonering på flaske. Efterkarboneringen går ud på, at der tilsættes sukker og frisk gær til øllet inden det tappes og kapslen monteres. Gæren omdanner sukkeret til alkohol, aromastoffer og kulddioxid, som optages i væsken (karbonering). Kongebryg er ufiltreret og upasteuriseret, og ved korrekt opbevaring - opretstående, mørkt og køligt, sørger gæren for, at øllet bliver ved med

at udvikle sig i smag og kompleksitet. En Kongebryg har derfor en lang holdbarhed. De alkoholtunge øl kan gemmes i mindst 2 år og blive bedre.

Kongebryg har hjemmeadresse på den gamle Gardehusarkaserne i Næstved. Bryggeriet er etableret i det gamle våbenværksted.

### **Refsvindinge Påskebryg Sorte får 8,5%**

Sorte får er en stærk og kraftig maltet påskebryg.

Refsvindinge Bryggeri og Maltgøreri I/S ligger på en gård mellem Ørbæk og Nyborg. Bryggeriet er grundlagt i 1885, og var i begyndelsen et hvidtølsbryggeri. Den første pilsner blev brygget i 1986, og derefter kom guldøl og senere ale samt mange andre øl. Bryggeriet drives i dag af 4. generation af familien Rasmussen.

Bryggeriet er kendt for at brygge gamle danske øltyper, som ellers er forsvundet, hvor den mest kendte er den meget røgede Skibsøl. De mest udbredte øl fra Refsvindinge Bryggeri er AZ Ale no. 16 og Mors Stout. AZ Ale no. 16 er udviklet i 1997 og blev i 2003 kåret til "Årets Øl".

Har udvidet flere gange – i 2005 med ny lagerhal, i 2008 nyt tappeanlæg, i 2009 bedre bryganlæg og ny kølehal. Siden 2001 tæt samarbejde med bryggeriet Vestfyen som brygger Ale no. 16, Mors Stout og HP Bock.

### **Paulaner Salvator 7,9%**

- Ur-påskebryggen..

Typen er dobbeltbock – det betyder ekstra stærk. Skummet er karamelfarvet, øllen er kastanjebrun. Smag og duft fyldig og maltet med sødme og frugt og en let smag af chokolade. Lavet på münchenermalt og wienermalt – let ristet malt – afrundet af Hallertau humle. Indbrygningsprocent 18,3%, og alkohol bliver 7,9%.

Paulaner er et stort bryggeri i München som primært laver hvedeøl. De regner selv 1634 som deres grundlæggelse, fordi det er første gang bryggeriet nævnes. Bryggere i München skrev et brev til borgmesteren og forlangte at Paulaner munkene fra Neudeck klosteret ikke måtte sælge deres hjemmebryggede øl i byen – men de blev afvist.

Paulanermunkene opfandt denne undergærede dobbeltbock i 1773. Det er bryggeriets mest traditionsrige øl og også den stærkeste. Den blev brygget af munkene i marts lige før fasten hvor de var på en streng diæt på grøntsager, fisk og brød – men da der var behov for ekstra energitilskud måtte der godt indgå øl.

Det siges at munkene sendte en tønde af den nye øl til paven i Rom så han kunne velsigne bryggeriet. Men under den lange rejse over Alperne blev øllen sur, og paven fandt den så afskyelig at han gav lov til at munkene kunne drikke den i fasten, for det viste deres fromhed. For man skal jo ikke dyrke nydelsen i fasten.

De fik lov at sælge den uden for klosteret i 1751 efter at prins Karl Theodor havde godkendt den. Det er baggrunden for at det i dag er Bayerns ministerpræsident som er den første til at smage det nye bryg der lanceres d. 19. marts på navnedagen for klosterets grundlægger – dagen kaldes Salvator-Probetag. Brygget udskænkes til hele den politiske elite som derefter holder en stor fest – og det afføder mange satiriske bemærkninger.

Den hed oprindeligt Sankt-Vaters-Bier, men da klosteret blev nedlagt i begyndelsen af 1800-tallet og bryggeriet blev flyttet blev den omdøbt til Salvator (Frelser). Oprindeligt var Salvator mørkebrun og overgæret, men

da der blev mulighed for eksport i anden halvdel af 1800-tallet skiftede man til en lysere farve og undergær. Påskebrygget blev oprindeligt brygget om foråret – i dag brygges den hele året.

Salvator kom til København i slutningen af 1800-tallet i tønder og vakte stor begejstring. Værtshusene omkring Kongens Nytorv holdt Salvator-fester omkring påske. Som nævnt blev den første danske Salvator brygget af Thor i 1890, og i 1905 og 1906 fulgte Carlsberg og Tuborg efter med påskeøl. De har så siden nedsat alkoholprocenten løbende – hvis man spørger dem af hensyn til de mange unge der skal fejre P-dag – men måske også fordi man kan spare lidt på malten ved at sænke alkoholprocenten, i dag til 5,7%.

### **Gouden Carolus Easter 10,5%**

Bryggeriet Het Anker holder til i Mechelen i bygninger fra 1400-tallet som oprindeligt hørte til en begijnergård og blev anvendt til hospital. Begijner var religiøse kvinder som søgte sammen for at tjene Gud, men uden at trække sig tilbage fra samfundet som i et klster. De drev bl.a. hospital og bryggeri. I 1471 blev de fritaget for at betale skat af den øl de bryggede for at finansiere driften. I 1872 blev bryggeriet købt af private og moderniseret, og i dag drives det af 5. generation.

Påskeøllen brygges hvert år til påske. Den er lavet på "adskillige" malttyper, og under brygningen tilsættes tre forskellige urter. Den kan efter sigende holde mindst 3 år. Den har mørk rubinrød farve og stærk i alkohol, og er en kilde til "vitalitet og styrke".

/25-4-2015