



Ølfabrikken i Sydafrika

Bierwerk



AF OLE MADSEN

FOTO: PER DANIELSEN

Christian Skovdal Andersen på gæstevisit med sydafrikanske smagsprøver



"A baboon hygger om eksklusive gentlemen" var overskriften da Café Globen, De Berejstes Klubs rejsecafé, inviterede til et berusende gensyn med Christian Skovdal Andersen fra Beer Here og Bierwerk.

Af alle steder var det en selvfølge, at det var på Café Globen i Turesensgade mellem Nansensgade og Nørre Farimagsgade i det indre København, at man skulle høre om Bierwerk, Christian Skovdal Andersens nyeste ølprojekt i Sydafrika.

For det første var det i Café Globen, De Berejstes Klubs café, at Christian Skovdal Andersen sidste år ved en ølsmagning overraskede de fremmødte tilhørere ved at fortælle, at han ville forlade Danmark til fordel for Sydafrika.

GLOBALTROTTER

For det andet er Christian noget af en globetrotter hvad angår at brygge øl, han får brygget sit øl både i Danmark, Norge, Skotland og Sydafrika.

Så da han var tilbage på ferie i Danmark, holdt den succesfulde brygger ølsmagning to aftener i træk på Café Globen under overskriften "A baboon hygger om eksklusive gentlemen".

Blanding af dedikerede fans af Christian Skovdal Andersen og diverse ølskribenter blev ikke skuffet. Ud over en konventionel ølsmagning af Christians mange spændende øl, diverse røverhistorier, fup og fakta om øllets historie og tekniske fiduser til hjem-

mebryggerne, fik vi også hele historien om Ølfabrikken, salget til GourmetBryggeriet, Beer Here og det nyeste projekt Bierwerk i det mørke Afrika.

KATTE-DOGME-SERIE

Christian har stor succes med fantombryggeriet Beer Here, som han stadigvæk er involveret i på trods af han er flyttet til Western Cape i Sydafrika. Senest har Christian lanceret en ny øl i Beer Heres katte-dogme-serie. Det er øl inden for forskellige stilarter der er baseret på Beer Heres bedst sælgende øl, Fat Cat Red Ale. Ti forskellige øl vil blive frigivet over det næste 1½ år, der alle sammen vil have det tilfælles at de er humlet udelukkende med den karakteristiske newzealandske Nelson Sauvin-humle og de vil være på 4,7% alkohol – ligesom Fat Cat.

Den anden i serien er Black Cat, en India Black Ale. I august kommer så den næste, White Cat, der er en heftigt humlet hvedeøl. Alle katteøl brygges på Søgaards Bryghus i Aalborg, hvor Christian sender sine opskrifterne til bryggerne.

ØLFABRIKKEN

Den gamle Ølfabrik, der i dag er en del af Harboe, har Christian intet at gøre med længere. Men den nye Ølfabrik, Bierwerk bety-



En blanding af globetrottere, ølskribenter og fans var mødt op på Café Globen for at høre det seneste nye om Christian Skovdal Andersens mange brygprojekter, bl.a. Bierwerk i Sydafrika, hvor han nu bor.

der Ølfabrik på Afrikaans, er Christians sydafrikanske projekt, hvor logoet er et stiliseret afrikansk vortesvin.

LAGRES PÅ TRÆFADE

Christian brygger på Cape Towns lokale mikrobryggeri, Boston Breweries, hvor han har anskaffet sig sin egen gærtank. Den er kun på 800 liter, men der er forhåbentlig en 2000 liters tank på vej i nærmeste fremtid. Han har siden februar brygget en række forskellige øl, der alle befinder sig på træfade (de er næsten gratis, da de er et affaldsprodukt fra områdets mere end 300 vingårde og destillerier).

DE FIRE ØL

Mens vi smagte på prototyper af Constantia og Tokoloshe, eftergæret på kildevandsflasker på flyet i ti kilometers højde, fortalte Christian lystigt om sit sydafrikanske ølventyr, hvor der indtil videre er fire øl på vej.

- Constantia 2010 • 5 procent. Blond ale gæret med vingær, med Sauvignon Blanc druesaft og lagret på Pinotage-rødvinsfade. Lavet i samarbejde med vingården Klein Constantia.

Christians udvalgte øl

BeerHere
Lupulus • 4,7%

Ølfabrikken
Porter 2007 • 7,5%

Bierwerk
Constantia 2010 • 5%

Bierwerk
Tokoloshe • 11%

Beer Here
Black Cat • 4,7%

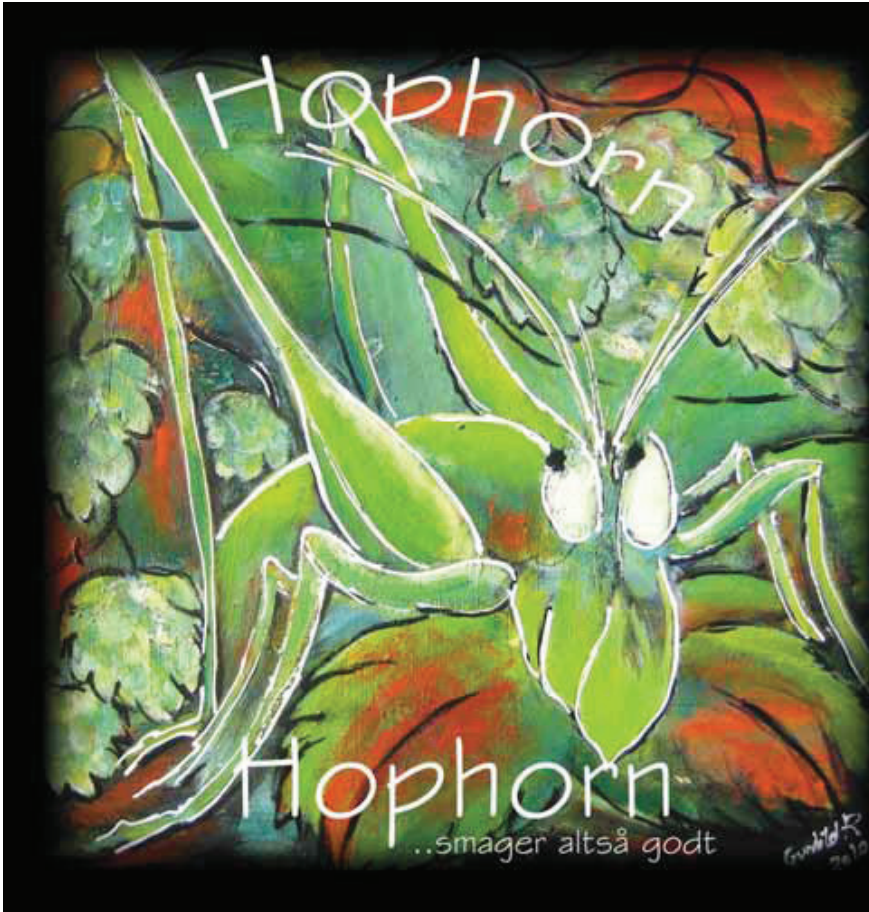
Beer Here
Hoptilicus • 9%

Beer Here
Mørke • 7,5%

- Tokoloshe • 11 procent. Braggot (øl/mjød mix). Med mørk Fynbos honning fra bjergskråninerne af Table Mountain. Lagret på Pinotage-rødvinsfade. Tokoloshe er en dværg fra den lokale Zulu mytologi.
- Ystervark • 6,5 procent. Farmhouse ale stærkt humlet med ny sydafrikansk humle, der endnu ikke er navngivet. Brygget med te. Ystervark er et afrikansk hulepindsvin.
- Aardwolf (ca. 8,5%): Egetræs fadlagret Imperial Stout med afrikanske ristede kaffebønner. Aardwolf er en jordulv - afrikansk dyr i hyænefamilien.

Christian afslørede også at det første øl fra Bierwerk kan vi forvente at se i Danmark til oktober, derudover er det planen at eksportere til USA, Australien, Italien, Finland og Sverige. Men sjovt nok vil øllet ikke komme til salg i Christians nye hjemland og øllet vil ikke kunne købes i Sydafrika.

– Der har endnu ikke været en ølrevolution i Sydafrika. Der er blot 12 mikrobryggerier i et land med 55 millioner mennesker, kunne ølglobetrotteren berette.



Hophorn
..smager altså godt

Hophorn
En Dark IPA med mere af det hele. Med Hophorn vil vi forsøge at kombinere det bedste fra flere øltyper. Humlebitterhed og aroma og duft fra IPA'ener, maltfyld og en antydning af nstet malt fra stout og porter. Farven er som valnøddetræ - dyb og mørk. Vi har humlet til 135 IBU, og der er tørhumlet i ngt mál med fire humlesorter. Der er sødme fra 5 forskellige bygmalte, karamelsmag fra krystalmalte og noter fra chokolademalten. Hophorn er meget smagfuld, og bør rydes i glas på stilk - så bliver den allerflottest med den beige skumkrone. Hophorn er perfekt til ostepordet. De cremede oste, de stærke skimmeloste og gedeosten. Prøv den også til meget krydrede retter, men husk at drikke store glas vand til. Så smager det hele meget bedre. Servningstemperaturen bør være 12-14 grader. Øllet er ufiltreret og eftergæret på flasken. Der er derfor lidt bundfald fra gæren og humlen. Hvis du vil undgå at få det i glasset, så hæld forsigtigt og tøm helst flasken ad én gang i glassene. Vi vil gerne høre din mening om øllet. Send os en mail med ns eller ros til øllet.

Hombeer
Hornshævedvej 463
4070 Kirke Hyllinge
www.hombeer.dk
info@hombeer.dk