

Dette nyhedsbrev indeholder:

1. **GB til Købehavnske øldage**
2. **Det nye bryggeri**
3. **Rundvisninger**

Så er det tid til vores første rapport fra øllets altid voksende verden. Nøglespillerne er:

Lars Dietrichsen:	Gourmeten
Michael Knoth:	Bryggeren
Mike Murphy:	Den amerikanske forbindelse
Kaspar Poulsen:	Innovationmanageren

Vi ser meget frem til at møde jer på disse sider, når vi har noget nyt og spændende at fortælle.

1. **GB til Københavnske øldage**

Det var ikke uden en vis nervøsitet, at GourmetBryggeriet drog til øldage i København, for enhver, der har været der, ved, at udvalget er stort, og konkurrencen hård. Vi ønskede at præsentere alle for vores nye bryggeri og vores koncepter omkring øl og mad og skabe opmærksomhed omkring vores fantastiske øl.

Lars startede allerede i ugerne op til festivalen med at planlægge, hvad vi skulle servere til vores øl og fremstille disse retter. Både vores ølpølser og vores maskboller blev testet op imod My Bock og FinAle, og til sidst kom vi frem til den rigtige sammensætning. Samtidigt kælede Michael og Mike for øllene i vores lille prøvebryggeri og tjekkede gæringstemperatur i et væk for at give den optimale gæring.



Lige op til festivalen blev der pakket og tappet i et væk. Og som sådanne ting nu engang er, var vi klar onsdag aften med alt, hvad vi behøvede.

Fredag havde vi besøg af over 1300 mennesker, så der var travlt på standen. Vi fik serveret rub og stub af vores ølpølser og vores hjemmelavede Gouda, og reaktionerne var mildest talt positive, bortset fra da vi løb tør hen på aftenen. Vi var utroligt glade for al den positive feedback, som vi fik i løbet af den dag. Det er altid rart at vide, at man gør det rigtige.



GOURMETBRYGGERIET
gourmetbryggeriet.dk

Lørdag kunne de fleste af os mærke sliddet på stemmebåndet, når man skulle fortælle alle de mange interesserede om vores øl og mad. Men ganske som fredag var der stor positiv respons og besøg af mange gæster.

Søndag, som var den sidste dag på ølfestivalen, var en dejlig dag, hvor vi begyndte at servere urtpandekager med cascade sorbet. De var et stort hit, men det tager desværre lang tid at lave en god pandekage så vi havde stor kø hele dagen. Alle fandt sammensætningen af My Bock og pandekage forrygende.

Efter ølfestivalen var slut kl 18.00, kunne vi se tilbage på tre dage med drøn på, hvor alle har taget virkelig godt imod vores produkter

2. Det nye bryggeri

Som de, der har læst vores hjemmeside ved, har vi investeret i et spritnyt nordamerikansk Crivellier- bryggeri, som er The Cadillac of Breweries - i hvert fald ifølge Mike. Men nu når vi går rundt og ser på det, må vi jo give ham ret.

Før vi endeligt bestemte os for vores bryggeri, var vi igennem en lang udvælgelsesproces, hvor vi flere gange var tæt på at købe først det ene og så det andet bryggeri. Men til sidst faldt kærligheden altså på Crivellieren. At det stod i Italien, gjorde heller ikke noget, da vi så ikke skulle vente et par måneder på at få det enten fremstillet eller bragt fra USA

Det nye bryggeri er så småt ved at tage form. Vi startede for snart 1½ måned siden med at rengøre bygningerne og gøre klar til støbning af nye fundamenter for gæringstanke og bryghus.



De nye fundamenter kom på plads for 3 uger siden, og så var det bare om at hente bryggeriet hjem fra Italien. Den 23 maj. ankom Crivellier-bryggeriet til Bytoften 10-12. Det var i god stand, og alle drog et lettelsens suk, da det stod klart, at intet ondt var hændt det på den lange rejse fra Italien til Danmark. Forude ventede en lang dag med asen og masen og matematiske udregninger af løftepunkter og brudstyrken af rustfrit stål. Men om aftenen havde vi fået alt i hus og endog fået rejst en enkelt tank op



GOURMETBRYGGERIET
gourmetbryggeriet.dk



I de næste dage fik vi rejst de andre tanke op og kunne begynde at indkalde vores svejsere og vvs folk, som i skrivende stund er i fuld sving ude i bryggeriet med at sætte rørsystemerne op. Alt ser ud til at gå efter planen, så næste gang jeg skriver til jer, håber jeg at kunne sige, at vi har fået tilsluttet vand og damp til vores bryghus, og at vi kun er en uge væk fra at gå i gang med at producere

3. Rundvisninger

Vi har fået rigtigt mange henvendelser fra enkeltpersoner og grupper, som vil komme og besøge os på Bytoften 10-12. Fra august vil der være åbent hver fredag fra 14.00 til 17.00 for publikum, så kig ind til en hyggelig snak om øl og mad og en smagsprøve på det gode øl

Med venlig hilsen

GourmetBryggeriet



GOURMETBRYGGERIET
gourmetbryggeriet.dk