

Kære Alle

Vi vil starte dette nyhedsbrev med at sige tusind tak til alle dem, der kom forbi bryggeriet på vores 1 års fødselsdag den 8. september. Vi var meget overvældede over det store fremmøde og glade for at se både nye og kendte ansigter.

Harvest Ale

Om kort tid lancerer vi vores fantastiske høstbryg Harvest Ale. Harvest Ale består af to bryg. Det første bryg blev sat over i foråret. Efter en normal lagring blev brygget lagt på 7 bordeaux træfade for at ligge til modning henover sommeren. Ved den modning udvikles en masse dufte og smagsnoter, dels på grund af træet, dels på grund af den naturlige mikroorganismekultur, som er til stede i træfadet.



Det andet bryg blev sat over her i september, som jo er den tid på året, hvor humlen høstes. Dette kraftige bryg er blevet humlet med frisk humle, som blev plukket i England dagen før brygningen af vores brygmester Michael Knoth. Når det andet bryg er færdigt, blandes de to enestående bryg varsomt, og Harvest Ale opstår. Harvest Ale er mørkgylden og har en meget kraftig krop med en helt speciel smag og duft af harmonien mellem den friske humle og det fadmodnede øl. Harvest Ale lanceres i Kwickly i løbet af oktober. Glæd dig til dette nye, spændende høstbryg!

Gourmeten anbefaler

Til Harvest Ale anbefaler GourmetBryggeriets kok, Lars Dietrichsen, at servere 'Dansk økologisk kalvetyksteg med chorizofyldt artiskok, grillet squash og FinAle-reduktion'.

Dansk økologisk kalvetyksteg med chorizofyldt artiskok, grillet squash og FinAle-reduktion.

Ca. 4 personer

Ingredienser

600-700 g kalvetyksteg
8 artiskokhjerter
100 g chorizo
2 squash
1 mørk ale (GB FinAle)
1 kg nye kogte kartofler
1 bdt. timian
2 dl kalvebouillon



Fremgangsmåde

Brun kødet på alle sider og steg det rosa i en 200 °C forvarmet ovn. Lad stegen hvile i staniol mindst et kvarter, inden den skæres og serveres.

Chorizo skæres i fine tern og røres sammen med 2 spsk olie og de fine timianblade. Udhul artiskokhjerterne og fyld dem med chorizopesten. Bag dem stående i 5 min. ved 200 °C. Reducer GB FinAle øllen til 1/3, og til alle bitterstoffer er dampet væk. Tilsæt tilsidst bouillon.



gourmetbryggeriet.dk

Osteparadis i Forum København

Fra den 13. til den 15. oktober åbner Mejeriforeningen dørene i Forum København for forbrugerne, som kan få lov til at smage mere end 1000 forskellige danske mejeriprodukter. Alle tre dage er der workshop om øl og ost, der naturligvis forestås af GourmetBryggeriets brygmester Michael Knoth og GourmetBryggeriets kok Lars Dietrichsen på vegne af Det Danske Ølakademi. Du kan læse mere om arrangementet [her](#). Vel mødt!

Ølfestival i Horsens

På GourmetBryggeriet har vi som bekendt fokus på samspillet mellem øl og mad. Derfor er vi naturligvis at finde i Horsens, når de Danske Ølentusiaster for fjerde gang holder ølfestival i provinsen – denne gang med særligt fokus på øl og mad. På [Ølentusiasternes festivalsider](#) kan du læse mere om festivalens beliggenhed og åbningstider. Her vil festivalguiden desuden kunne læses eller downloades et par dage før festivalen. Vi glæder os meget til at komme til Jylland og snakke med alle jer, som ikke til daglig har mulighed for at komme forbi bryggeriet her i Roskilde. Vi ses!

Relancering af GourmetBryggeriets hjemmeside

I forbindelse med den kommende børsintroduktion synes vi, at det var på høje tid, at GourmetBryggeriets egen hjemmeside fik en ansigtsløftning. Hjemmesiden har ikke blot fået et nyt layout, der farve- og stilmæssigt passer bedre til det design, som vores etiketter, brochurer og gaveæsker har. Hjemmesiden har også fået en helt ny indholdsstruktur. Det som vi glæder os mest til at introducere for dig, er hjemmesidens nye weblog. Her vil vi skrive om store og små begivenheder, så du kan få et indblik i, hvad der sker på bryggeriet i det daglige. Du er altid velkommen til at lægge en kommentar i webloggen.

Vi håber, du ofte vil komme forbi hjemmesiden og se, hvad der er sket siden sidst.

Etiketten til Abstrator

Vores leverandør af etiketter, Skanem, har helt overraskende vundet en pris for den etiket, som vi i samarbejde med kunstnergruppen Abstra skabte til vores øl Abstrator. Den konkurrence, Skanem har vundet, hedder International Label Competition 2006, og etiketten har vundet i kategorien Printing Processes - Digital Imaging for dens ekstremt høje printkvalitet.



Konkurrencen forestås af Finat, som er en verdensomspændende brancheorganisation for firmaer, der fremstiller selvklebende etiketter. Vi er naturligvis meget glade på Skanems vegne, og vi er stolte over, at netop vores etiket løb af med sejren.

Vinmonopolet

Siden sidste nyhedsbrev har vi også været nødt til at bestille to nye gæringstanke til bryggeriet. Hvor de skal stå, må vi finde ud af, når de kommer, for der er ikke meget plads tilbage i bryggeriet at stille dem på. Grunden til at vi har bestilt flere gæringstanke er, at det er lykkedes os at få en aftale med Vinmonopolet i Norge, som har monopol på salg af øl med en vis alkoholprocent i hele Norge. Aftalen betyder, at GourmetBryggeriets produkter fra den 1. januar 2007 vil være at finde i omkring 200



GOURMETBRYGGERIET
gourmetbryggeriet.dk

butikker rundt om i hele Norge. Vi er både meget glade og meget overraskede over, at det er lykkedes os at få en aftale med Vinmonopolet, da det er meget svært at få sine produkter ind her. Vi håber naturligvis, at nordmændene vil tage rigtig godt imod vores øl.

Det var alt for denne gang. Tilbage er blot at ønske jer alle et rigtig godt efterår.

Mange hilsner

GourmetBryggeriet

Du er velkommen til at sende dette nyhedsbrev videre til familie, venner, bekendte eller andre interesserede. Man kan tilmelde sig nyhedsbrevet på vores hjemmeside www.gourmetbryggeriet.dk



gourmetbryggeriet.dk