

Kære Alle

Årets danske ØInyhed 2006

Vi vil starte dette nyhedsbrev med at minde om, at første runde af afstemningen om Årets danske ØInyhed 2006 er i fuld gang. I år er der mere end 500 kandidater til



Årets ØInyhed, hvoraf de 13 er fra GourmetBryggeriet. Den første runde løber i januar, hvorefter de 10 øl med flest stemmer går videre til anden runde, der løber i februar. Resultatet bliver offentliggjort på Ølentusiasternes generalforsamling, der finder sted i Odense Congress Center den 17. marts 2007. Er du medlem af Ølentusiastene, kan du afgive din stemme [her](#).

Vi håber selvfølgelig, at du har lyst til at stemme på et af GourmetBryggeriets produkter, så vi kan placere os ligeså flot i top 5 som sidste år. De 13 kandidater fra GourmetBryggeriet, du kan stemme på, er: Barley Brew (10,5 %), Cloudy Wheat (5,5 %), Happy Easter (6 %), Valentine (6,4 %), Abstrator (6,2 %), Blue Mountain Stout (6,5 %), Saison Deluxe (7,1 %), Trippel Trapist IPA

(7 %), Piney (5,2 %), Frosty (4,9 %), Pilsner (4,6 %), Witbier (4,8 %) og Harvest Ale (9 %).

Vil du hjælpe os?

Her på GourmetBryggeriet har vi i øjeblikket en markedsføringsøkonomstuderende i praktik, der er i gang med sit afsluttende specialeprojekt. En del af praktikopholdet går ud på at lave en markedsundersøgelse af vores nyligt lancerede forum ølogmad.dk. Til dette formål har vores praktikant, Randi Jørgensen, udarbejdet et spørgeskema, som vi håber, du vil hjælpe os med at besvare. Det er dog nødvendigt, at du har besøgt ølogmad.dk og orienteret dig om dens muligheder. Der er 10 spørgsmål, som tager cirka 5 minutter at besvare. Du finder et link til undersøgelsen [her](#). Blandt de indkomne besvarelser trækker vi lod om 3 gaveæsker á 7 styk 66 cl. På forhånd mange tak for hjælpen.

Smagning af Stout i Magasinet Smag & Behag

Smag & Behag, magasinet for øl, vin, mad og andre livsglæder, har i januarnummeret blindsmagt 22 forskellige danske stout: 11 tørre stout og 11 søde/imperial stout. Vi er meget stolte af, at GourmetBryggeriets Blue Mountain Stout er løbet med en flot 2.

plads i kategorien tørre stout med kommentaren: *"god stout med lækker syrlighed og tørhed, behagelig rund og feminin."*



øl · mad · mennesker

GOURMETBRYGGERIET

Der er noget i gære...

Som nogen måske kan huske, lancerede vi i efteråret høstbryggen Harvest Ale, der bestod af to bryg, hvoraf det ene lå til lagring henover sommeren på 7 bordeaux træfade. På disse 7 træfade ligger der lige nu en Imperial Stout, som blandt andet er brygget med specialmalte fra Englands ældste fungerende gulvmalteri, [Warminster Maltings](#), der bruger de samme metoder og værktøjer, som for mere end 100 år siden. Hvor vi med Harvest Ale gerne ville fortælle en historie om humle, vil vi nemlig med denne nye øl gerne fortælle en historie om malt. Vi glæder os til at kunne præsentere denne spændende øl nyhed hen på foråret.

GB inde i kampen

Siden GourmetBryggeriets åbning i 2005 har vi brygget øl med henblik på den oplevelse, der opstår i samspil med øl og mad ved middagsbordet. Som det første danske specialølsbryggeri har GourmetBryggeriet turdet bevæge sig ind på en helt anden form for øloplevelse, nemlig den man får i forbindelse med sport og kultur. GourmetBryggeriet har nemlig indgået en aftale med [Boldklubben FREM](#) i Valby om sponsorat og salg af øl på FREMs stadion fra 1. april 2007.

Den øl, som vi kommer til at servere til fodboldkampe på Boldklubben FREMs stadion, er en GB Pilsner på 4,6 %, som er brygget med inspiration i den tyske pilsner, men ændret en smule så den passer perfekt som tørstslukker til sports- og kulturoplevelser. Vi forventer en afsætning på 80.000-100.000 liter øl om året til FREMs stadion. I forbindelse med samarbejdet med FREM lancerer vi også en GourmetVand, der ligesom specialøllet tager udgangspunkt i kvalitet og smag.

Du kan læse, hvad pressen skrev om aftalen [i Berlingske Business](#) og [i Børsen](#).

Du kan også se et indslag fra [TV2 Lorry](#), som taler med vores bestyrelsesformand, Jens Løgstrup.

Vi glæder os meget til det fremtidige samarbejde med FREM.

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



øl · mad · mennesker

GOURMETBRYGGERIET