

Med efterår og høst kommer der mørkere, sødere og stærkere øl på bordet. Det lille Amager Bryghus laver den bedste, mens Hornbeer fik andenpladsen, da SMAG & BEHAG's ølsmagere smagte på årets høstbryg.

Af Henrik Bøegh
Foto: Baes & Duch Fotografi



Med efterårets komme sniger knoldselleri, pærer, bær, harer og andet vildt sig stille og roligt ind på vore middagsborde. Sommerens lette hvede- og pilsnerøl erstattes i denne tid af kraftigere, godt maltede og frugtige høstbryg, som ofte tilsættes bær og krydderier.

Men der er ikke tale om en fast defineret øltype, og variationerne er store. De danske høstbryg er typisk mørkere, sødere og stærkere end sommerens pilsner- og hvedeøl og har kraftigere aroma af korn, malt og frugt. Dortmund, Altbier, Bock, Porter, Brown Ale, Red Ale og belgiske klosterales brygges under betegnelsen "Høstbryg" - øl der er produceret i sikker forvisning om, at høsten er kommet godt i hus og at der er øl til årstidens mad og de mørkere tider.

ÅRETS HØST PÅ FLASKE



SMAG & BEHAG indkaldte smagepa-
nelet til Nørrebro Bryghus for at smage på
så mange af årets danske "høstbryg". som
bryggerierne havde færdige den næstsid-
ste dag i august. 18 forskellige bryg var til-
meldt smagningen, men af forskellige år-
sager nåede kun 12 forskellige bryg frem.

Høstbryg er hvad som helst

Da det indsendte øl som nævnt kunne
være næsten hvad som helst, blot det
var øl skabt specielt til høsttiden, kunne
de forskellige bud på høstbryg derfor kun
dårligt smages op imod hinanden. Alle
smagere blev derfor bedt om at vurdere
øllet enkeltvis som en selvstændig ølple-
velse, og det blev indskærpet, at man ikke
skulle sammenligne de forskellige bud på
høstbryg, som man gør, når der er tale om
en bestemt øltype.

Derfor er det alligevel ikke helt ligegyldigt,
i hvilken rækkefølge det uhomogene
øludvalg serveres. Det er jo f.eks. ganske
umuligt at bedømme en tysk *Dortmun-*
der efter en sød belgisk klosterøl. Som
konsekvens heraf havde jeg tilrettelagt
smagningen således, at øllet blev serveret
i to runder: Først fik alle hold serveret
3 anonyme undergærede tyske øltyper
og en enkelt porter. Efter en pause på 15
minutter fik alle smagere serveret 4 ano-
nyme øltyper. På den måde mindskedes
risikoen for at en bestemt øl skulle "slå
smagen af den følgende i stykker". I hver
runde skulle smagerne i fællesskab udfylde
et smageskema for hver enkelt øl. Hver
øl blev dobbelt testet, idet mindst to grup-
per smagte samme øl, uafhængigt af hin-
anden. Alle øl var nummererede, så ingen
vidste, hvad der var i glassene. Undervejs
kunne smagerne rense smagsløgene med
Nørrebro Bryghus' isvand og hjemmelave-
vede brød.

18 smagere til 12 høstbryg

Under smagningen, der varede 2½ time,
skulle smagerne udfylde et detaljeret
smageskema, hvor de skulle tage stilling
til spørgsmål om skummet, øllets farve,
aroma (blomst, frugt, malte, osv.), smag
og balance, mundoplevelsen og eftersma-
gen for til sidst at give en samlet vurde-
ring efter nedenstående skala:

- 5 fremragende øl
- 4 glimrende øl
- 3 pæn øl
- 2 kedelig øl
- 1 ringe øl

I alt 18 bryggere, brygmestre, kokke, ga-
stronomer og andre professionelle sma-
gere mødte op til denne blindsmagning,
hvor Nørrebro Bryghus som sædvanligt
stillede faciliteter og personale til rådigh-
hed. Smagerne blev inddelt i 4 hold, som
hver især skulle vurdere 7 forskellige bud
på høstbryg.

Da alle bedømmelseskemaer var ind-
samlet, blev rækkefølgen og navnet på
hver enkelt øl offentliggjort. Dagen derpå
blev tallene talt sammen. Her følger re-
sultatet:

3,9 points AMAGER BRYGHUS

Brygger: Morten Valentin Lundsbaek og Jacob
Storm

Øl: Amager Bryghus Høstbryg 8,5%

Vurdering: Belgisk ale type. Gylden farve med
hvidt kort skum. Aroma domineret af blomst,
frugt, og lyse malte. Smagen går i sødlig retning.
Fyldig, frisk og let klistrende og varmende
mundoplevelse med en sød eftersmag. Enighed
om at det er en glimrende øl.

3,75 points HORNBEER APS

Brygger: Jørgen Fogh Rasmussen

Øl: Hornbeer Favorit, lys ale, 7%

Vurdering: Belgisk ale type. Gylden farve med
tæt, hvidt, kort skum. Aromaen er domineret af
blomst, frugt, lyse og mørke malte. Smagen går
i sødlig retning. Fyldig, frisk blød og let klistrende
mundoplevelse med en lang sød eftersmag.
Enighed om at det er en glimrende, måske lidt
for parfumeret øl.



Ved smagningen af høstbryg
bestod SMAG & BEHAG's
smagejury af:

JAN WYBRANDT, gastronom
HENNING REINWALD,
Restaurant "Reinwalds"
SVEN BAGGER, PB Chokolade
JANNE BAGGER, Fazer Amica
ANNE-METTE MEYER PEDERSEN,
Danske Ølentusiaster
TORBEN STEENBERG,
Danske Ølentusiaster
OLE MADSEN, Danske Ølentusiaster
JAN FILIP, Barley Wine
CARSTEN BERTHELSEN, Ølskribent
JACOB STORM, Amager Bryghus
JENS MORTENSEN, BrewPub
GUNHILD FOGH RASMUSSEN,
Hornbeer
HENRIK JESSEN TOFT,
Johan Ludwigs Cafe
BJARNE BO JØRGENSEN, Context
ANDERS KISSMEYER, Nørrebro Bryghus
BILL BRODERSEN, Stensbogaard Bryghus
JAN PAUL, Svaneke Bryghus
TORBEN STEENHOLDT, Brøckhouse

3,5 points NØRREBRO BRYGHUS

Brygger: Anders Kissmeyer

Øl: Skårgaardsporter 6%

Vurdering: Mørk mahogni farve med cremet
langt skum. Aroma domineret af mørke kara-
melliserede malte. Smagen går i sødlig retning.
Middelfyldig blød mundoplevelse med en kort
syrlig eftersmag. Enighed om at det er en glim-
rende øl med en flot aroma af ristet kaffe.

3,5 points STENSBOGAARD BRYGHUS

Brygger: Claus Lund

Øl: Canadian Maple 5,2%

Vurdering: Brown Ale. Ravfarve med lyst beige
og langt skum. Aroma domineret af blomst,
lyse og mørke münchener malte med noter af
nødder. Smagen går i bitter-sødlig retning. Mid-
delfyldig blød og prikkende mundoplevelse med
en lang bitter-sød eftersmag. Enighed om at
det er et spændende bud på en høstbryg med
fyldig maltprofil.



3,4 points STENBOGAARD BRYGHUS

Brygger: Ikke oplyst

Øl: Eksperimentet 5,6%

Vurdering: Märzen Bier. Gylden farve med tæt hvidt skum. Aroma domineret af blomst og lyse malte. Smagen går i bitter retning. Fyldig, frisk og prikkende mundoplevelse med en lang bitter eftersmag. Enighed om at det er en harmonisk, velhumlet efterårsøl.

3,0 points BREW PUB KØBENHAVN

Brygger: Hans-Ole Kraglund

Øl: Pastorius 5,9%

Beskrivelse: Undergæret Dortmunder-type
Vurdering: Dortmunder type. Rødgylde farve med beige, kort skum. Aroma domineret af blomst, frugt og lyse malte med noter af citrus. Smagen er bitter. Middelfyldig blød og udtørrende mundoplevelse med en lang bitter eftersmag. Enighed om at det er god rustik frokostøl.

3,0 points BRØCKHOUSE

Brygger: Torben Steenholdt

Øl: Brøckhouse Høstbryg, 6,0% Type: Altbier

Vurdering: Altbier. Kobberfarve med tæt crèmet, langt skum. Aroma domineret af blomst,

frugt og mørke karamelliserede malte. Smagen går i syrlig-sød retning. Middelfyldig prikkende og udtørrende mundoplevelse med en lang bitter eftersmag. Generel enighed om at det er en pæn øl.

2,75 points A/S BRYGGERIET VESTFYEN

Brygger: Henrik Sørensen

Øl: Willemoes Høstbryg 7,2%

Vurdering: Ale/frugtøl. Ravfarve med crèmet, hvidt skum. Aroma domineret af blomst, frugt og mørke karamelliserede malte. Smagen går i sødlig retning. Middelfyldig blød og klæbende mundoplevelse med en kort sød eftersmag. Relativt pæn, udpræget "dameøl", god som aperitif.

2,7 points GOURMETBRYGGERIET A/S

Brygger: Mike Murphy

Øl: Sensommer Høstbryg 6,0%

Vurdering: Bock fusion. Gyldenbrun farve med tæt crèmet skum. Aroma domineret af blomst, lyse og mørke karamelliserede malte. Smagen går i bitter-sød retning. Middelfyldig metallisk og udtørrende mundoplevelse med en kort sød eftersmag. Uenighed om resultatet, men en øl med potentialer.

2,5 points SVANEKE BRYGHUS A/S

Brygger: Jan Paul

Øl: Høst Bryg 5,7%

Vurdering: Dortmunder Export. Rødgylde farve med crèmet kort skum. Aroma er domineret af blomst, lyse og mørke malte. Smagen går i bittersødlig retning, men er for voldsomt oxideret. Mundoplevelsen er middelfyldig og udtørrende med en kort bitter-sød eftersmag. Mistanke om ølfejl: svovlet.

1,9 points HERSLEV BRYGHUS

Brygger: Tore Jørgensen

Øl: Høst Bryg - Mjødurt. 6%. Ale, rød

Vurdering: Ale. Rødgylde farve med tæt, kort, crèmet skum. Aroma domineret af blomst, lyse og mørke karamelliserede malte. Smagen går i bitter-sødlig retning. Middelfyldig, let ubehagelig mundoplevelse. Enighed om at det er en ubehagelig oplevelse på grund af ølfejl: diacetyl.

1,5 points ØRBÆK BRYGGERI

Brygger: Matthew

Øl: Høstbryg 6%

Vurdering: Ale. Ravfarvet med tæt, langt skum. Aroma domineret af mørke karamelliserede malte. Smagen går i syrlig retning. Tynd og flad mundoplevelse. Enighed om at det generelt er en ubehagelig oplevelse på grund af flere ølfejl, bl.a. diacetyl.