



*Det hippeste af det hippe*

# Støt dit lokale bryggeri

AF SMAG PÅ ØLLET, SMAGPAAOELLET.DK

Drink Local har længe været en ting. De unge vil nok sige, vi har det fra USA, men faktisk har det længe gjort sig gældende i Tyskland. Her har mange byer eget bryggeri og byens indbyggere sværger til det lokale.

De amerikanske bryggerier har taget dette til sig, og vil helst sælge deres øl i lokalområdet. Det er kun i tilfælde af, at efterspørgselen er mindre end produktionen, eller de har et godt forhold til en bestemt distributør, at øllet kommer uden for staten og endnu sjældnere udenfor landet.

Nogle af de mest eftertragtede bryggerier sælger stort set kun deres øl i deres egen by, og gerne de steder, de ved, øllet bliver behandlet, som de ønsker det. Fordelene ved dette er at øllet skal "rejse" kortere og dermed kan være mere friskt end fra andre bryggerier.

Mange har oplevet skuffelsen af at smage den tyske lagerøl i Danmark, som var så god på ferien i Tyskland. Det er specielt lagerøllet og det humlede øl, der klarer sig rigtig godt lokalt, hvis det altså er godt til at begynde med.

## HVAD ER HOT I DANMARK?

I Danmark har vi ikke helt haft den samme tilgang, kun i de mindre lokalsamfund har det eksisteret. Dette skyldes, at danskerne måske ikke helt har haft forståelsen af, hvor vigtig friskhed er. Det er lige meget, om det er verdens bedste IPA, man har i glasset, hvis den har fået lov at stå seks måneder.



*Ebeltoft Gaardbryggeri gør meget ud af friskheden, og lige siden brygger Ben Howe fra USA satte sine fødder på Ebeltoft Gaardbryggeri, har de ikke set sig tilbage. Øllet er kun steget i kvalitet og deres fokus er vedholdende at holde øllet frisk.*

Dette er dog ved at ændre sig. Forbrugere er ved at blive mere informerede og bryggerierne er trætte af, at deres produkter ikke serveres, når det smager bedst. Det mest ekstreme eksempel i DK var, da Nørrebro Bryghus og Gamma Brewing sammen med Søernes og Ørstedes Ølbar holdt "fra tank til tap på 1 time"-event. Her blev øllet kørt direkte fra tappeanlægget til fadølshanen.

## VILDE BLOMSTER FRA EBELTOFT

To bryggerier, der ligeledes gør meget ud af friskheden, er Ebeltoft Gaardbryggeri og Alefarm, sidstnævnte producerer dog

så små mængder, at det nærmest er lettere at finde en enhjørning.

Vi har derfor valgt en Ebeltoft til dette nummer, en Wilder Flower Batch 500!

Lige siden brygger Ben Howe fra USA satte sine fødder på Ebeltoft Gaardbryggeri, har de ikke set sig tilbage. Øllet er kun steget i kvalitet og deres fokus er vedholdende at holde øllet frisk. De bliver kørt til Århus direkte fra tappeanlægget og byens borgere er ved at få øjnene op for, hvor godt det smager helt frisk, os selv inkluderet!