



NY NORDISK ØL

EN NY DAGSORDEN BLIVER SAT



Foto: Jørgen Mathiasen

Ny Nordisk Øl er et projekt, som vil sætte nordisk øl og nordisk terroir på dagsordenen.

Nordisk øl skal smage af Nordens natur, og øllet skal være i verdensklasse.

Siden januar 2013 har Ny Nordisk Øl arbejdet for få alle i branchen og alle ølfolk til at tænke øl på en ny måde.

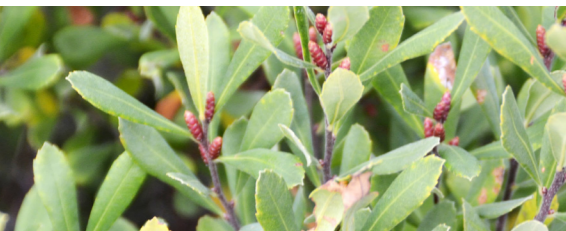
Vi har holdt foredrag i ind- og udland. Vi har arrangeret møder, events, smagninger og konferencer om Ny Nordisk Øl. Et manifest har vi også formuleret.

/ Men vigtigst

- Vi og vores efterhånden mange samarbejdspartnere har brygget en række interessante og velsmagende øl efter manifestet for Ny Nordisk Øl.
- Ny Nordisk Øl er et naturligt skridt i udviklingen af den danske ølrevolution. I snart mange år har de kompetente og anerkendte danske bryggere produceret et utal af forskellige øltyper.
- Men en særlig dansk eller nordisk øl findes stadig ikke.

/ Foto

Nye lokale smagsgivere som her havtorn og porse.
Foto af Bodil E. Pallesen, AgroTech



NETVÆRK FOR NY NORDISK ØL

Følgende bryggerier er med i netværket for Ny Nordisk Øl eller har på en eller anden måde samarbejdet med Ny Nordisk Øl:

KISSMEYER BEER & BREWING
KØLSTER MALT OG ØL
IKAST MIKROBRYG
EBELTOFT GÅRDBRYGGERI
THISTED BRYGHUS
MUNKEBO MIKROBRYG
DUGGES ALE & PORTERBRYGGERI (SVERIGE)
FANØ BRYGHUS VIBORG BRYGHUS
GRAUBALLE BRYGHUS
SØGAARDS BRYGHUS
ØLKOLLEKTIVET I GØRLØSE
HERSLEV BRYGHUS
KLOSTERGÅRDENS HÅNDBRYGGERI (NORGE)
KUNSTBRYGGERIET FAR & SØN
INDSLEV BRYGGERI
HUSBRYGGERIET JACOBSEN
ØRBÆK BRYGGERI
HUMLELAND
PENYLLAN

Derudover er Brogården v. Søren Bandt Wiuff, Naturdrogeriet deltagere i netværket, og dertil kommer et stort netværk med andre aktører tilknyttet undergrupperne: Malt, gær, smagsgivere og øl uden humle.

I maj 2014 gav Grønt Udviklings- og Demonstrations Program (GUDP) under Fødevarestyrelsen tilsagn om godt ½ mio. støttekrone til Ny Nordisk Øl. Netværksdeltagerne skal selv medfinansiere 50% af projektets totalbudget på knap 1,2 mio. kr. Beløbet fra GUDP går bl.a. til afholdelse af to konferencer, to workshops og netværksmøder i perioden 2014 – 2016.

- Den eller de nye nordiske typer øl kan fremelskes ved at forene bryggere, producenter af korn, malterier, forskere, kokke, folk med forstand på botanik og andre med forstand på øllets verden.
- Målet med Ny Nordisk Øl er ikke at kopiere en historisk øl.
- Ny Nordisk øl henter inspiration og viden fra vores tradition med at brygge øl. Vi nærstuderer de gamle, danske og nordiske måder at brygge på, men vi har blikket rettet mod fremtiden.
- En ny nordisk øl er en ny slags øl.
- Ny Nordisk Øl tror ikke blot på, at det vil give mere mening og glæde for bryggerne at producere øl med råvarer fra nærområdet, at brygge øl, som er 'et portræt af landskabet', som det så smukt hedder hos amerikanske Beers Made By Walking.
- Ny Nordisk Øl tror også på, at den moderne forbruger vil tage godt imod en ny nordisk øl. Forbrugeren efterspørger i stigende grad øl og andre drikkevarer med lokal forankring, autenticitet, originalitet, sporbarhed, bæredygtighed og den gode historie. Det kan Ny Nordisk Øl i høj grad leve op til.
- Successen med Nyt Nordisk Køkken og Restaurant Noma taler sit tydelige sprog.
- Ny Nordisk Øl er ikke blot en naturlig forlængelse af den danske øl-revolution, men også en af den nordiske køkkenrevolution. Ny Nordisk Øl modtog i 2014 Årets Ølpris af Danske Ølentusiaster.



NY NORDISK ØL

Ny Nordisk Øl blev primo 2013 dannet af brygmester Anders Kissmeyer, Kissmeyer Beer & Brewing, brygger Per Kølster, Kølster Malt & Øl, og kommunikationskonsulent og øl-ekspert Christian Andersen. Siden er Troels Prah, leder af forsknings- og udviklingsafdelingen hos gærvirksomheden White Labs, og seniorkonsulent Bodil Pallesen, stødt til initiativgruppen.

/ Læs mere om Ny Nordisk Øl her

- Facebook-gruppen: 'Ny Nordisk Øl'
- Website: <http://agrotech.dk/projekter/project/ny-nordisk-oel>

FAKTA
NY NORDISK ØL
BLEV DANNET I
2013

Anders Kissmeyer

Kissmeyer beer & Brewing
Brygmester/Diploma Master Brewer, M Sc.
M +45 2924 9432

Teknologisk Institut

Bodil E. Pallesen
Agro Food Park 15, Skejby
DK-8200 Aarhus N
Mobil +45 7220 3281
bdp@teknologisk.dk
www.teknologisk.dk

Christian Andersen

Journalist, diplomjournalist (DJ)
Kastelsvej 24, 3.t.h.
2100 København Ø.
chr.cph@gmail.com
M +45 5121 3141
www.durst.nu

Troels Prah

Managing Director
White Labs Copenhagen
Flaesketorvet 68
DK-1711 Copenhagen V
M +45 2629 2268

Per Kølster

Kølster Malt & Beer
Krogerup Avlsgaard
Krogerupvej 3C
3050 Humlebaek
M +45 2222 0737
pk@koelster.dk
www.koelster.dk

Netværksprojektet Ny Nordisk Øl har modtaget støtte fra GUDP – Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram under Ministeriet for Fødevarer, landbrug og fiskeri - FødevareErhverv.