



DEN VANDRENDE GÆR

DEN VANDRENDE GÆR

Ny Nordisk Øl har taget initiativ til Danmarks første 'vandrende' gær for at sætte fokus på gæren som smagsgiver. En ægte indfødt dansk ølgær har vandret fra bryggeri til bryggeri i et projekt af internationalt format.



Foto: Astrid Engberg Ralund

○ En række danske bryggerier og håndbryggere har i løbet af foråret 2015 brygget øl med en enestående dansk gær. Der er tale om den eneste lokalt isolerede gær i Danmark til brug for brygning af øl i kommerciel skala.

Ny Nordisk Øl igangsatte Projekt Vandregær for at afprøve, om gærens smag og aroma kunne frembringe en ny dansk smag.

I samarbejde med gastronomisk entreprenør Claus Meyer og Lilleø Vin isolerede Troels Prah, leder af afdelingen Research & Development hos White Labs, gæren fra spontangærede æbler på Lilleø i 2009. Hidtil har gæren kun været anvendt sporadisk til produktion af cider.

Gæren er en 'tæmmet vildgær'. Der er tale om et mix af tre gærstammer, tre 'kammerater' i et lige forhold fra de spontangærede æbler, nemlig to gærstammer af arten *Saccharomyces cerevisiae* (den traditionelle familie af ølgærstammer) og én gærstamme af arten *Torulaspora delbrueckii* (aldrig før anvendt til kontrolleret gæring af øl).

De tre gærstammer er selekteret gennem en serie laboratorieanalyser og forsøgsgæringer hos White Labs for at opfylde kravene til gæring af øl og cider i kommerciel skala.

/ Den Vandrende Gær Workshop

Ny Nordisk Øl udvalgte fem bryggerier, som fik en særlig kvalitetssikring af Troels Prah. Troels høstede gæren, underkastede den en fuld kvalitetskontrol og fragtede den fra bryggeri til bryggeri. Det blev som en vandrende workshop, hvor de deltagende bryggerier bryggede og efterfølgende høstede gær i forlængelse af hinanden.

De fem bryggerier var Indslev Bryggeri, Ebeltoft Gaardbryggeri-Kissmeyer Beer & Brewing, Søgaards Bryghus, Fanø Bryghus og Ølsnedkeren i Gørlose.

Spin off: Andre bryggerier og håndbryggere deltog også aktivt med i gær-projektet, men uden den særlige kvalitetsservice fra Troels Prah. De fik muligheden for at lege videre med gæren. Det er bl.a. bryggerierne Penyllan, Humleland og Kølster Malt & Øl.

Alle bryggere og håndbryggere fik udleveret gæren gratis og kunne gøre med den, hvad de havde lyst til.

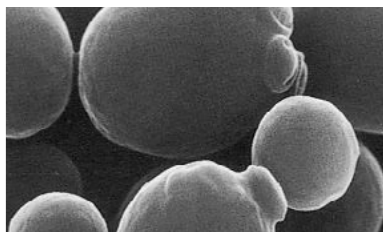
/ Ingen lignende projekter andre steder i verden

"Ny Nordisk Øl lancerede et projekt, som var så nordisk som det kunne blive. Det er en utrolig tilfredsstillende, at de gærstammer, jeg isolerede fra spontangærede æbler fra Lilleø i samarbejde med Claus Meyer og Lilleø Vin, nu er blevet anvendt i et projekt af denne størrelsesorden. Nu kan vi for alvor udnytte potentialet med gærstammer fra den danske natur. Jeg kender ikke til lignende projekter med øl andre steder i verden," udtaler Troels Prah, White Labs, og medlem af initiativgruppen bag Ny Nordisk Øl.

"Perspektiverne i projektet er store. Der findes ikke andre danske typer gær på det kommercielle marked, som kan sammenlignes med gærstammerne fra Lilleø."

"Perspektiverne i projektet er store. Der findes ikke andre danske typer gær på det kommercielle marked, som kan sammenlignes med gærstammerne fra Lilleø. De danske gær, der ellers anvendes på danske bryggerier, er hentet hos tyskerne i 1800-tallet. Med vores projekt vandregær har vi skabt mulighed for at sætte et unikt præg på fremtidens nye typer dansk øl. Min drøm er, at lokale gærstammer, som fx de tre gærstammer fra spontangærede æbler på Lilleø, kan være med til at skabe fundamentet for at udvikle en mængde ny typer lokale, terroir-baserede danske øltyper," siger Troels Prah.

Øl fra Projekt Vandregær præsenteres på Danske Ølentusiasters Ølfestival den 28.-30. maj 2015 i Lokomotivværkstedet København.



WHITE LABS COPENHAGEN

White Labs har gennem de sidste 20 år forsynet bryggere, vinmagere og destillatører med frisk, flydende gær...

Med en stor kundegruppe i Europa og ikke mindst Skandinavien, var det ikke svært at forstille sig en ekspansion fra solrige Californien til et strategisk sted i Europa.

Valget faldt på København, hvor både den gastronomiske kreativitet og de eventyrlystne bryggere har fundet fodfæste i det seneste årti.

White Labs Copenhagen ved Troels Prah har til huse hos Warpigs i Kødbyen. Synergien mellem Mikkeller/TreeFloyds brygpub Warpigs er stor. White Labs producerer urt til at propagere gæren i på Warpigs brygværk, og gæren bruges også i produktionen af øl på stedet. Udover at forsyne brygpubben er det fuldt udstyrede laboratorium i stand til at servicere det europæiske marked med frisk gær og analyser.

/ Læs mere her

<http://www.whitelabs.com>



NNØ PROJEKTET

Ny Nordisk Øl er et projekt, som går ud på at udvikle nye typer øl grundlagt på nordisk terroir og bryggemetoder. Udover Troels Prahls består gruppen bag Ny Nordisk Øl af bryggerne Anders Kissmeyer og Per Kølster samt Bodil Pallesen, seniorrådgiver hos AgroTech, og kommunikationsrådgiver Christian Andersen.

/ 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

AgroTech A/S

Agro Food Park 15, Skejby
DK-8200 Aarhus N
T +45 8743 8400
F +45 8743 8410
info@agrotech.dk
www.agrotech.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 Prahls

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.