

Brøggeriet



inspireret af den sydtyske tilgang til pilsneren...

1864

Vi er i det dramatiske år 1864, hvor der 1. februar udbrød krig mellem Danmark og to af Europas førende stormagter Preussen og Østrig. De vigtigste kampe foregik i Sønderborg-området. Den danske hær havde ganske vist taget opstilling ved Dannevirke i det sydligste Sønderjylland men måtte efter få dages kampe trække sig tilbage under store strabadser. En del af tropperne drog til Dybbøl Skanser og Als og resten tog op i Jylland.

Under en langvarig belejring blev Sønderborg kraftigt beskydt. Det gik hårdest for sig den 2. og 3. april, hvor mange af husene blev beskadiget. Rådhusstorvet og Store Rådhusgade, hvor Brøggeriet ligger, var blandt de mest ramte steder. Dybbølstillingen blev indtaget af preussiske tropper efter et stormangreb den 18. april, mens Sønderborg og Als først blev erobret 29. juni. I oktober blev der sluttet fred. Herefter var Sønderborg en by under tysk styre frem til 1920. Der er mange historier om 1864-krigen på Sønderborg Slot, Dybbøl Mølle og ved Historiecenteret.

Noter & Ingredienser

Vi har ladet os inspirere af den sydtyske tilgang til pilsneren. Det vil sige mere sødme, mere dybde i maltprofilen og en nedtonet bitterhed. Alt sammen delikat og underspillet, men ikke desto mindre meget forskellig fra den traditionelle nordtyske udgave. Denne er mere bitter og tør samt knap så enestående i maltprofilen. Er du entusiast, vil du straks kunne genkende karaktertræk fra stilartern Münchner Helles, men for de fleste vil det bare være en ren og skær pilsner. Og den opfattelse vil vi ikke rykke for meget ved.

Den store fylde og kompleksitet i maltprofilen får den til at stå frem i forhold til en traditionel pilsner type, og dermed underbygger den idéen om kvaliteten ved det håndbryggede øl.

Maden til øllet

Vi kan anbefale denne øl til Brøggeriets frokosttallerken eller som en generel øl til vores aften menuer. Prøv f.eks. Quiche Lorraine med lille pluksalat, herefter helstegt kavelculotte på flamsk manér og slut af med Crème Brûlée og vanilleis.