

Den originale 9 km lange
lagerkælder under bryg-
geriet Pilseský Prazdroj

Udflugt til pilsnerens fødeby

Der er hundrede km fra Donau til den tjekkiske by Plzen, hvor den "ægte" pilsner stammer fra. Men det er ingen afstand, hvis man er tørstig nok, konkluderer Henrik Bøegh, der både har smagt sig gennem de lokale pilsnere i Plzen og ladet SMAG & BEHAG's smagejury sammenligne tjekkiske pilsnere med danske. Det gav et overraskende resultat.

af HENRIK BØEGH

I foråret 2009 gjorde jeg en udflugt til Plzen for at smage den originale vare – "urpilsneren" – også kaldet *Pilsner Urquell*. Jeg vidste godt, den kunne købes på flaske i supermarkederne herhjemme eller for den sags skyld nydes direkte fra fad på flere værtshuse, men det gjaldt om at smage den på fødestedet, hvor den blev udviklet og brygges den dag i dag.

Pilsner Urquell er opkaldt efter byen Plzen i Bøhmen (nu del af Tjekkiet). Den blev brygget på Saazer humle, Mährisk pilsnermalt og meget blødt vand. Allerede i løbet af 1880'erne, cirka 40 år efter den oprindelige pilsners fødsel, kender man flere hovedtyper, som alle er afledt af urpilsneren, f.eks. den bøhmiske pilsner, som vi stadig kender i dag. Den originale pilsner vil man som regel kunne

genkende med det samme, alene på dens aroma, fordi Saazer humlen tilfører øllet en karakteristisk duft og frugtighed, der sammen med bitterheden skaber den perfekte balance som tørstslukker.

Urpilsneren er således pr. definition brygget på den berømte tjekkiske Saazer humle, som stammer fra byen Saaz i Bøhmen. Pilsnermalten er en lys malttype lavet på en forårsbyg, som har de

TEST *Pilsner*

bedste vækstbetingelser på den Mähriske Højslette. Det bløde vand, som urtypen brygges på, er en væsentlig faktor i forbindelse med humleindholdet, for vandet fra det gamle vulkanske område i Böhmen har et meget lavt indhold af mineralske salte, som giver bryggeren mulighed for at tilføje mere humle, uden at øllet bliver besk. Kombinationen af disse ingredienser kombineret med lang tids kølig gæring og lagring blev grundlaget for denne, verdens mest udbredte øltype.



Pilsneren mod bajeren

Før pilsneren blev født, var alle øl mørke eller tågede i farven, så ingen var i tvivl om, at der her var tale om en nyskabelse, som hurtigt fandt sine tilhængere over hele kloden. Det hele begyndte, da bryggerne i den Bøhmiske by Plzen i 1839 slog sig sammen i kampen mod konkurrencen fra den mørke bayerske lagerøl og dannede "Borgernes Bryggeri". Netop designet af dette bryggeri var en afgørende faktor for brygning af pilsnerøl. Det var den kun 29-årige brygmester Josef Grolle, der kunne tilskrives æren. Han var stærkt involveret i udformningen af "Borgernes Bryggeri", hvor han havde held til at skabe en teknologi, som gjorde det muligt at kontrollere temperaturen i maltningen omkring de 80°, så han undgik karamellisering af malten og dermed den mørke farve.

Herudover konstruerede han en brygkedel, hvor han kunne koge urten så effektivt, at de proteiner, der gjorde øllet uklart, blev nedbrudt, mens det var udvælgelsen af gærtype, der gav klarheden.

Vi kender i dag øllet herfra under navnet *Pilsner Urquell* – "pilsneren fra den oprindelige kilde". Denne gyldne drik blev hurtigt "in" i Europa, og allerede i 1872 eksporterede man store mængder til USA. I 1913 kunne man producere 1 mio hl om året, og "Borgernes Bryggeri" havde forhandlere i 34 lande. Alligevel er pilsneren i de fleste lande på kloden i dag blot et synonym for en fjern fortyndet udgave af denne øltype.

Klassiske danske industri-pilsnere er til sammenligning meget milde og lagres ofte i kort tid. Der er tale om typiske tørstslukkere, som glider let ned og er billige at producere. De har ikke meget med hverken de oprindelige eller nuværende tjekkiske pilsnere at gøre.

Smager bedst på stedet

Formålet med min rejse til Plzen var ikke blot at fornemme stemningen i byen, hvor denne verdensberømte pilsner brygges, men også at besøge bryggeriet for at smage den originale vare, for det har man nemlig mulighed for i bryggeriets egne kældre.

Plzen er med sine 170.000 indbyggere den fjerde største by i den Tjekkiske republik. Byen kendes primært som pilsnerens vugge, men den er også et



Bryggeriet Plzeský Prazdroj hvor Pilsner Urquell er blevet brygget i mere end 150 år.

Den ufiltrerede, upasteuriserede og jomfruelige Pilsner Urquell skænkes direkte fra træfad i de kolde kældre dybt nede i jorden.

behageligt udflugtsmål under et besøg i den efterhånden overturistede hovedstad Prag. I centrum bag de gamle bymure knejser Tjekkiets højeste kirketårn (103 meter) på Skt. Bartolomæus domkirken. Den står på Namesti Republiky, som er byens store torv, der også rummer en smukt renæssancedekorert rådhusbygning. Fra tårnet kan man danne sig et godt overblik over byen og det omgivende opland.

Umiddelbart uden for de gamle bymure er det to store industrikomplekser der dominerer billedet, bryggeriet "Plzeský Prazdroj" og de gamle Skoda-fabrikker. Plzens historiske undergrundsgange, et net af kældre i tre etager, som stammer fra middelalderen, fik lang tid senere stor betydning for den kølige lagring af pilsnerøllet. Det er på bryggeriet "Plzeský Prazdroj", *Pilsner Urquell* brygges. Hjertet i det kæmpestore bryggeri ligger uden for bymuren, kun 800 meter fra

centrum. Pilsner Urquell produceres naturligvis i dag ved hjælp af samme højteknologi, som alle andre store bryggerier i verden betjener sig af. Imidlertid brygger man stadig en særlig testproduktion, som gærer og lagres på træfade. Det foregår i en niche af de ni kilometer lange lagerkældre, som allerede i middelalderen blev udhugget i klippen under bryggeriet.

Denne testproduktion bruges dels til at sammenligne kvaliteten af de forskellige bryg og dels til at servere for indbudte gæster på bryggeriet. Brygmester Vaclav Berka er ikke i tvivl om, at øllet her smager nøjagtig, som det gjorde første gang, det blev brygget for mere end 150 år siden. Om det er tilfældet, kan jeg naturligvis ikke vide, men når man smager den ufiltrerede, upasteuriserede og jomfruelige Pilsner Urquell skænket direkte fra træfadet her i de kolde kældre dybt nede i jorden, kan brygmesteren bilde selv en hærde pilsnerdrikker alt muligt ind. Det er en oplevelse af de helt specielle, som når man nyder en slotsaftappet årgangsvin direkte fra fadet på et charmerende fransk vinslot.

Jeg kan imidlertid garantere for, at der er himmelråbende forskel mellem det øl, vi her smagte i kælderen under bryggeriet i Plzen og det øl, der kommer ud af hanerne under samme navn på et københavnsk værtshus.

Efter en spændende rundvisning i det gamle centrum, hvor alle værtshuse selvfølgelig serverer Pilsner Urquell, fik jeg endnu en mulighed for at smage det ufiltrerede og upasteuriserede originaløl i Plzeský Prazdroj's eget værtshus "Na Parkanu". Oplevelsen var den samme: en unik, sprød, frisk og helt igennem vidunderlig oplevelse. Ren urkraft!

Hovedindgang til bryggeriet Plzeský Prazdroj.

Bryggeriet Plzeský Prazdroj's eget værtshus, Na Parkanu, i Plzen.

Tjekkisk pilsner på dansk

Det er som nævnt svært at brygge en god pilsner. Det måtte de danske mikrobryggerier sande, da de for 10 år siden tog kampen op med de store danske industribryggerier. Til at begynde med var der tale om alle mulige andre øl end lige netop pilsner (belgiske, amerikanske, engelske og andre øltyper). Tendensen i de senere år har imidlertid været, at flere og flere danske mikrobryggerier tog udfordringen op og begyndte at brygge pilsner efter tjekkisk forbillede.

De kraftigere, mere og bedre humlede pilsnere fra de danske mikrobryggerier klarede da også SMAG & BEHAG's test af dansk producerede pilsnere, som vi bragte i 2007, relativt bedre end industribryggeriernes ofte tynde tørstslukkere. Men hvordan klarer de bedste danske tjekkiskinspirerede pilsnere sig i forhold til de klassiske tjekkiske forbilleder? Det satte vi vores øljury til at teste under en smagning på Nørrebro Bryghus den 26. august i år.

Udover de allerbedste danske pilsnerøl havde vi inviteret importører af tjekkisk originaløl til at deltage. I alt 9 bryggerier deltog med tjekkisk inspireret pilsnerøl i smagningen, heraf to originale tjekkiske øl: *Pilsner Urquell* fra Plzeský Prazdroj og *Budvar Premium Lager* fra Budjovický Budvar.

Alt øl blev serveret anonymt i nummererede glas, så ingen vidste, hvad der var i glassene. Hver øl blev dobbelttestet, idet to grupper uafhængigt af hinanden fik serveret de samme øl. Undervejs kunne smagerne rense smagsløgene med isvand og Nørrebro Bryghus' hjemmelavede brød. Først efter at alle bedømmelseskemaer var indsamlet, fik deltagerne oplyst navnene på de øl, de havde været med til at vurdere. Resultatet derimod blev først regnet ud dagen efter og offentliggøres her og nu.





Carsten Berthelsen



Ole Madsen



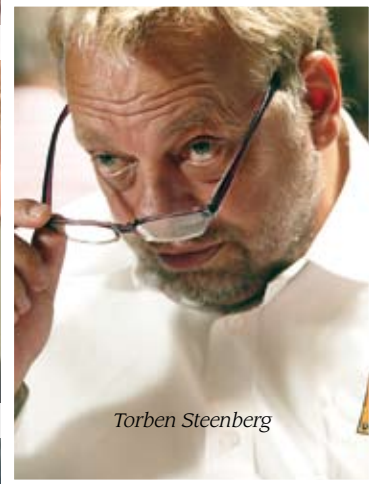
Tore Jørgensen



Mik Schack



Jan Paul



Torben Steenberg



Bjarne Bo Jørgensen



Anders Kissmeyer

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

- Anders Kissmeyer
Nørrebro Bryghus
- Beagle Iuel-Brockdorff
Gastronom, madskribent
- Bjarke Bundgaard
House of Beer
- Bjarne Bo Jørgensen
Context
- Brit Bertram
Carlsberg
- Carsten Berthelsen
Ølskribent
- Jan Paul
Svaneke Bryghus
- Jeanette Oppenheim
Gastronom, advokat
- Jens Bjerregaard
Skagen Bryghus
- Jørgen Steen Larsen
Gastronom, Sommelier
- Kenn Hauge
brygger
- Kenneth Hansen
Theobrandts
- Martin Bryde
kok
- Mik Schack
Journalist
- Morten Villadsen
Gastronom, Magasin
- Ole Madsen
Danske Ølentusiaster
- Poul Mikkelsen
DDB Danmark
- Torben Steenberg
Danske Ølentusiaster
- Tore Jørgensen
Herslev Bryghus



Jens Bjerregaard



Bjarke Bundgaard



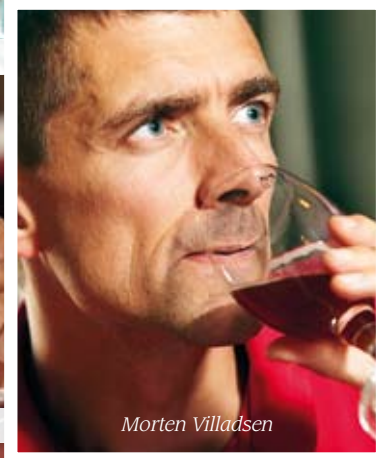
Jørn Steen Larsen



Poul Mikkelsen



Kenn Hauge



Morten Villadsen



Brit Bertram



Martin Bryde



Beagle Iuel-Brockdorff



Jeanette Oppenheim



Kenneth Hansen

Gode danske pilsnere

Under smagningen skulle smagerne udfylde et detaljeret smageskema, hvor de skulle tage stilling til spørgsmål om skummet, ølets farve, aroma (blomst, frugt, malte osv.), smag og balance, mundoplevelsen og eftersmag for til sidst at give en samlet vurdering efter nedenstående skala:

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

Efter smagningen blev der serveret øl-snacks og tapas fra Nørrebro Bryghus' gode køkken, og smagerne fik mulighed for at stifte bekendtskab med de øl, som de ikke selv havde prøvesmagt under den officielle del af smagningen. Resultatet af smagningen kan læses på de følgende sider. Links til brygmestrenes egne uddybende beskrivelser af deres øl, og hvor det kan købes, findes på www.detdanskeøl.dk

Der var tale om et bemærkelsesværdigt højt niveau af tjekkisk inspireret pilsner, og de danske bryggerier klarede sig flot i konkurrencen med de originale tjekkiske forbilleder. Førstepladsen tilfaldt Hancock Bryggeriet i Skive for deres *Høker Bajer*, tæt forfulgt af Husbryggeriet Jacobsens *Extra Pilsner*, og på en tredjeplads landede Herslev Bryghus' *Pilsner*. De originale tjekkiske pilsnere indtog overraskende henholdsvis en fjerde- og en sidsteplads:

3,8 POINTS

Hancock Bryggeri

Brygger: Fritz E. Strange Nielsen

Øl: Høker Bajer (5%)

Vurdering: "Luftigt langt hvidt skum. Farven er stråglyden. Aroma domineret af blomst, humle, æble og lyse malte (korn). Smagen går i bittersød retning. Mundoplevelsen er fyldig og frisk med en kort bitter eftersmag. Sprød, tør og jomfruelig. Godt håndværk. Smager som en pilsner skal."

3,7 POINTS

Husbryggeriet Jacobsen

Brygger: Morten Ibsen

Øl: Jacobsen Extra Pilsner (5,5%)

Vurdering: "Luftigt, kort hvidt skum. Farven er stråglyden. Aroma domineret af blomst, humle, frugt og lyse malte (græs). Smagen går i bitter retning. Mundoplevelsen er fyldig, frisk og snerpende med en lang bitter eftersmag. Fin klar smag. En flot, flot øl."

3,4 POINTS

Herslev Bryghus

Brygger: Tore Jørgensen

Øl: Herslev Bryghus, Pilsner (5,5%)

Vurdering: "Tæt, langt hvidt skum. Farven er strågul. Aroma domineret af blomst, humle og lyse malte (korn). Smagen går i bittersød retning. Mundoplevelsen er fyldig og blød med en lang bitter eftersmag. Traditionel, god, fyldig pilsner med god og kraftig humlearoma og bitterhed."

3,25 POINTS

Budjovický Budvar

Brygger: Josef Tolar

Øl: Budvar Premium Lager (5,0%)

Vurdering: "Luftigt, kort hvidt skum. Farven er gylden. Aroma domineret af blomst, humle og lyse malte (korn, græs, halm). Smagen går i sødlig retning, lidt oxideret. Mundoplevelsen er middelfyldig og metallisk med en kort bitter eftersmag. Typisk tjekkisk karakter. En nydelig pilsner, som øvede pilsnerydere vil sætte pris på."

3,0 POINTS

Viborg Bryghus

Brygger: Peter Schrøder

Øl: Navnløs (4,6%)

Vurdering: "Luftigt, kort hvidt skum. Farven er strågul. Aroma domineret af blomst, humle, citrus og lyse malte (korn). Smagen går i bittersød retning. Mundoplevelsen er middelfyldig og prikkende med en kort bitter eftersmag. Nogen uenighed mellem grupperne. En pæn øl med lidt for meget frugtaroma. Lidt cideragtig."

3,0 POINTS

Nørrebro Bryghus

Brygger: Anders Kissmeyer

Øl: Ceske Böhmer (5,0%)

Vurdering: "Tæt, langt hvidt skum. Farven er stråglyden. Aroma domineret af blomst, humle og lyse malte (græs). Smagen går i bitter retning. Mundoplevelsen er middelfyldig og prikkende med en kort bitter eftersmag. Kompleks øl med bitterhed og sødme. En pæn øloplevelse."

3,0 POINTS

Bryggeriet Skands

Brygger: Birthe Skands

Øl: Humlefyrd (5,5%)

Vurdering: "Luftigt, langt hvidt skum. Farven er stråglyden. Aroma domineret af blomst, humle, citrus og lyse malte (korn, græs). Smagen går i bitter retning. Mundoplevelsen er middelfyldig og prikkende med en lang bitter eftersmag. Enighed om at det er en pæn øloplevelse med kraftig humling og små mangler i mellemtonerne."

2,75 POINTS

Baldersbrønde Bryggeri

Brygger: Anders Kissmeyer

Øl: Balder Gylden Böhmer (4,6%)

Vurdering: "Kort, hvidt skum. Farven er rødglyden. Aroma domineret af blomst, hyldeblomst, frugt og lyse malte (halm). Smagen går i bittersød retning. Mundoplevelsen er middelfyldig med en kort bitter eftersmag. God maltsødme, klar i smagen men lidt flad i toppen. Enighed om at det er en relativt pæn øloplevelse."

2,7 POINTS

Plzeský Prazdroj

Brygger: Václav Berka

Øl: Pilsner Urquell (4,4%)

Vurdering: "Luftigt, hvidt skum. Farven er gylden. Aroma domineret af blomst, humle og lyse malte (korn). Smagen går i bittersød retning. Mundoplevelsen er middelfyldig og blød med en lang bitter eftersmag. Stor uenighed mellem de 4 grupper. Karakteren er udtryk for et gennemsnit." 