



Berlins førende brygmester

Brauhaus Lemke Am Alex

AF BIRGER E. MIKKELSEN, ØLENTUSIASTENS BERLIN-KORRESPONDENT



Berlins førende brygmester, han har været på banen siden 1999, Oliver Lemke er en travl mand, men også en meget venlig og behagelig mand.

Brygmester Oliver Lemke må i dag betragtes som den førende brygmester i Berlin. – Allerede under studietiden etablerede han et rådgivningsfirma for etablering af bryggerier. Efter at have afsluttet uddannelsen til brygmester tog Lemke nogle supplerende uddannelser og byggede sit eget forsøgsbryggeri.

Sidst i 1999 etablerede han sit første værtshusbryggeri i S-bane-buen i Dirksenstrasse tæt på Hackeschen Markt. Ombygning og indretning skete alene med egen arbejdskraft og venners hjælp. Lige fra starten var der også fokus på gastronomien, hvad der fortsat er i dag.

Sideløbende med driften af Brauhaus Lemke am Hackeschen Markt etablerede Lemke et ingeniørfirma med speciale i at etablere nye bryggerier rundt i verden. Dette gav ham økonomisk baggrund for at udbygge aktiviteterne i Berlin.

TIERGARTENQUELLE

I 2003 købte Lemke det traditionsrige "Tiergartenquelle", her havde han tidligere haft studentertjob. Her er ingen ølproduktion og pr. tradition serveres også den lokale Schultheiss Pilsner. Stedet må betragtes som et brunt værtshus, jeg besøger normalt den skønne biergarten på den anden side af Bachstrasse, kaldet "Biergarten Quelle", den kom til i 2010.

I 2004 overtog han konkursramte Leopolds Bryghus, der var etableret i 1993 under navnet Alexanderbräu. Stedet blev kaldt "Brauhaus Mitte" med en god central placering meget tæt på Alexanderplatz banegård og fjernsynstårnet. Her overtog Lemke

nogle passende produktionsfaciliteter, derom senere.

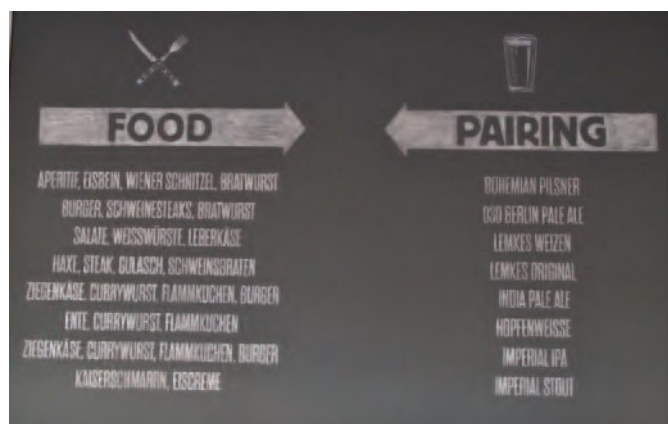
I 2007 henvendte ejeren af ejendommen i det lukkede "Louisenbräu" sig til Lemke og bad om hjælp, her havde Lemke tidligere arbejde som praktikant. Det blev genåbnet som "Brauhaus Lemke am Schloss Charlottenburg" med en fantastisk beliggenhed på Luisenplatz lige over for det skønne slot. Her brygges der også øl. Der er faktisk tale om det ældste mikrobryggeri i Berlin. – I samme år blev det oprindelige bryghus ved Hackeschen Markt udvidet med endnu en S-bane-bue.

INSPIRATION FRA USA

Efter en inspirationsrejse til USA i 2010 gik Lemke for alvor ind på Craft Beer scenen med et udvidet sortiment, hidtil var produktionen baseret på det klassiske, tyske Reinheitsgebot. Der blev lejet nogle flere s-bane-buer, her blev indrettet flaskeaftapning og lagerhal, herunder også lagring af specialøl på træfade.

Fra 2015 blev der solgt flaskeøl fra selve bryggerierne, nu kan de købes over hele Tyskland, dog med hovedvægt på Berlin. Samtidig blev der etableret en ølledning fra førromtalte "Brauhaus Mitte" til flaskeaftapningen i S-Bane-buen. Brauhaus Mitte har kapaciteten til brygning i større mængder og selv om værthuset har været lukket de sidste par år under ombygningen af hele ejendommen Berliner Carree, blev der fortsat brygget på stedet.

De "gamle" bryggerkedler ved Hackeschen Markt bruges i dag primært som testbryggeri. Lemke har de sidste par år fået mange nationale og internationale priser for sin nye ølproduktion, blandt andet har hans skønne Imperial Stout på 11% fået World Beer Award Gold i 2015 og European Beer Star 2016.



Lemke har "opfundet" en "Pulled Eisbein Burger", serveret med sauerkraut, han har taget en slags mønsterbeskyttelse herpå. Den var dog endnu ikke kommet på spisekortet.



Barrel Lounge – enkelte af fadene er fyldt med øl, det er selvfølgelig meningen at alle fadene med tiden bliver brugt til lagring af de mere specielle øl.

”Brauhaus Mitte” blev for kort tid siden genåbnet efter to års ombygning, noget forsinket, hvilket er helt normalt i Berlin, under navnet ”Brauhaus Lemke am Alex”.

Nu står Berlins førende øl-tempel klar. Der er indrettet mange spændende lokaler på flere etager med i alt 600 siddepladser. Dertil 400 terrassepladser, når vejret er hertil. Der er ofret i alt 2½ million euro på projektet. Med den placering er det et oplagt vandingssted for danske øl-turister i Berlin.

Gastronomidelen er udbygget, der er med de mange lokaler rige muligheder for selskaber og andre aktiviteter. Lemke har ”opfundet” en ”Pulled Eisbein Burger”, serveret med sauerkraut, han har taget en slags mønsterbeskyttelse herpå. Den var dog endnu ikke kommet på spisekortet ved vort besøg her først i december. – Jeg nød traditionen tro min tyske livret ”Leberkäse”, dertil et par af Lemkes skønne Weihnachtsbock, som for mig står for jul i Berlin. Kunne høre at mange andre danskere også havde fundet stedet.

BEGIVENHEDSRIGT EFTERÅR

Det har været et begivenhedsrigt efterår i Berlin. Med åbning af Stone Brewing i Mariendorf, BrewDog i Mitte, nu Lemke

Fra 1. Berliner DDR Motorrad Museum skråt overfor bryghuset, det ligger under S-Bane-buen. Et fantastisk sted med gamle DDR-tohjule.

am Alex og inden længe BRLO Brwhouse ved Gleisdreieck/Kreuzberg.– Det mærkes tydeligt ved ølfestivaler i Berlin at Stone og Lemke er på samme niveau i Berlin, som Lemke siger ”Stone er i amerikansk stil, vi i berlinsk”.

BUDDING-ØL

Nu mangler vi kun at også Lemke genoptager sin gamle drøm om at brygge den rigtige ”Berliner Weisse”, der indtil for nylig blev betragtet som en truet øl-art. Flere af de mindre konkurrenter i byen er godt i gang med at genoplive denne klassiske, lokale specialitet. I modsætning til det vederstyggelige kemiprodukt fra Berliner Kindl brygges de på den historisk rigtige facon med mælkesyrebakterier. Det er ikke for ingenting at man kalder øl fra Berliner-Kindl-Schultheiss-Brauerei for budding-øl, den endelige indehaver er jo Dr. Oetker!

En Ølrejse til Berlin vil ikke være det samme uden at besøge et eller flere af Lemkes udkænningssteder, her får man byens bedste ølsortiment, der kan nydes i dejlige omgivelser.

BERLINER DDR MOTORRAD-MUSEUM

Når man nu er på disse kanter er det meget oplagt at gå omkring 50 skridt over til et meget spændende, lille DDR-retro museum. 1. Berliner DDR Motorrad-Museum udstiller over 140 velbevarede tohjulede køretøjer fra DDR produceret gennem 40 år, specielt Simson, Schwalbe og MZ. Museet ligger i selve S-Bane-buen, adressen er Rochstrasse 14c, 10178 Berlin.

Der er så meget at se i Berlins historiske centrum, der i dag også er det reelle centrum i byen igen som det var før 1920. Dette gælder også på ølfronten, der sker ikke ret meget på ”vestfronten”, her hyl-der man fortsat de klassiske ”brune værtshuse”, der selvfølgelig også har deres berettigelse.



Overgæret & Undergæret

Pilsner Urquell bliver måske igen japansk ejet

Det japanske bryggeri Asahi Group vil opkøbe SABMiller-mærker for 55 milliarder. Den japanske storkoncern Asahi Group rygtes klar til at foretage en enorm investering på det østeuropæiske marked, blandt andet Pilsner Urquell, skriver finans.dk, der fortsætter:

– Overtagelsen kommer i forlængelse af, at selvsamme Asahi Group tidligere i år købte SABMillers ølmærker Peroni, Grolsch og Meantime, der også er stærke brand på det østeuropæiske marked.

– Det store opkøb skal ses i lyset af SABMiller og AB Inbevs fusion, der gik igennem i oktober. For at sikre konkurrencemyndighedernes opbakning til fusionen, forpligtede selskaberne sig til at frasælge dele af forretningen, skriver finans.dk videre.



Men det er ikke første gang at japanerne kommer til at eje det tjekkiske bryggeri Plzeňsky Prazdroj, som brygger den berømte Pilsner Urquell. I ØLentusiasteN nr. 2, marts 1999, kunne man læse at det er Japan's Nomura Securities, som har aktiemajoriteten i bryggeriet. De solgte det så siden til South African Breweries.