



1 Restauranten PG4 er en populær restaurant med mange gjester de fleste dager.



1 Bryggemester Johannes Herberg.



1 Jopenølet, brygget etter en 400 år gammel resept, er hotellets varemerke.

Historisk hotell med fokus på øl

Lyst til å besøke ølbyen Gdansk og bo i et stout-rom, pilsrom, premium rom, eller kanskje en Jopen-leilighet?
I Craft Beer Central Hotel satses det på gjester med sans for øl. Godt øl, fra hotellets eget mikrobryggeri.

TEKST OG FOTO TERJE ENGØ

De fleste forstår at navnene på noen av rommene relaterer til øl. Jopen er også et navn på en type øl. Det er et øl som hotellets bryggemester brygger etter en firehundre år gammel resept.

I 2010 kjøpte nye eiere den da 100 år gamle historiske bygningen til Central Hotel like ved Gdansk i Polen sin ærverdige jernbanestasjon. Fire år ble brukt på å få på plass alle nødvendige tillatelser før renoveringen kunne starte. Der som i Norge, er det ikke bare å sette i gang med renovering av ærverdige historiske bygninger. Deretter tok

arbeidet ytterligere to år, før det gamle hotellet åpnet opp som Craft Beer Central Hotel.

Boutiquehotell med 39 rom

Hotellet er et boutique-hotell med 39 flotte individuelt innredede rom. Ett relativt lite hotell, men samtidig et stort hotell når det kommer til opplevelse, atmosfære og tilbud.

I kjelleren finner du restauranten PG4 og bryggeri. «Jopenbier» er selve stoltheten, merkevaren om du vil, til mikrobryggeriet. Dette er



1 **Prøv flere øl samtidig**, og få små matretter som komplimenterer ølet. Det gjør smakingen mer interessant.

et maltrikt sterkt mørkt øl som ble brygget for første gang i Gdansk i 1449. Hele ni måneder tar bryggeprosessen.

Smaksmessig er dette et øl som vanskelig lar seg sammenligne med annet øl

– Det er et øl du ikke drikker i store mengder. Smaksmessig kan det på mange måter minne litt om portvin både i smak og konsistens. Det drikkes romtemperert i små glass, gjerne som en dessert, forteller hotellets tyske bryggmester Johannes Herberg. Han var med i planleggingen og restaureringen av den gamle ærverdige

bygningen, og var den som designet det avanserte mikrobryggeriet. Nå består hans dager i å sørge for at det hele tiden blir brygget nytt øl. Ikke bare Jopenøl, men flere andre øltyper. Hvilke varierer med årstiden.

Erfaren bryggmester

Johannes som er utdannet bryggmester, har erfaring som ølbrygger fra blant annet Tyskland, Østerrike, Sveits og USA.

Jopenøl er det mest kjente, men bare ett av de mange bryggene

han produserer. Selve produksjonen av Jopenøl foregår i egne tanker som ikke brukes til annet enn Jopenøl, siden produksjonsprosessen er svært forskjellig.

Gdansk har i århundrer vært et senter for ølbrygging. De første bryggeriene ble etablert her på 1200-tallet. Jopenøl, ble i sin tid på grunn av sine helbredende egenskaper eksportert til andre europeiske land. I år 1416 var det 73 ølbryggere i byen, de fleste med tilhold i Ogarna-gaten ikke langt fra Craft Beer Central Hotel.

På 1700-tallet falt bryggingen av øl kraftig. Øl ble ikke lenger

sett på fint nok. Overklassen og middelklassen begynte å drikke annen alkoholholdig drikke. Øl var billig drikke for arbeidsfolk. De fleste av disse hadde ikke råd til å konsumere store mengder øl, så markedet krympet kraftig.

Men på 1900-tallet fikk ølet en renessanse. Det ble det etablert mange nye bryggerier i Gdansk og områdene rundt. På det meste ble det produsert 30 ulike typer øl byen.

Det mest luksuriøse ølet som nå brygges er Jopenøl, som med et alkoholinnhold på rundt åtte prosent er kraftige saker.



1 **Johannes Herberg** er utdannet bryggmester med erfaring fra blant annet Tyskland, Østerrike, Sveits og USA.



1 **Marinert sild** er populær mat til øl. Det serveres selvfølgelig også i restauranten PG4.

«Gdansk har i århundrer vært et senter for ølbrygging. De første bryggeriene ble etablert her på 1200-tallet. Jopenøl, ble i sin tid på grunn av sine helbredende egenskaper eksportert til andre europeiske land.»



1. Denne plakaten på en av veggene i restaurant PG4 har et klart budskap. Craft Beer Central Hotel er et perfekt sted å møtes eller å bo for ølglede venner.



1. Polakkene elsker pølser og pateer. Mange er det perfekte følge til øl.



1. Å brygge øl er ikke bare en kunst, - det krever også kunnskap om prosessene som kaper ølet. Ikke minst krever det god hygiene og godt utstyr.



1. Slik ser det ut nede i tankene hvor Jopenøl brygges. Gjæringen foregår helt forskjellig fra annet øl.

En del av opplevelsen som tilbys

Beer Craft Central Hotel har gjort ølbrygging til en del av sitt hotellkonsept. Hotellet tilbyr gjestene muligheten til å bo i flotte rom, alle med individuell utforming. Det serveres god mat med stor vekt på lokale kulinariske tradisjoner og at maten og ølet komplimenterer hverandre. Navnet «Jopenbier» er i bruk i blant annet Nederland. Men dette er ikke ekte vare. Det er fremstilt med moderne prosesser og er ikke et ekte Jopenøl.

I restauranten får du selvsagt også mulighet til å prøve pils, stout, American pale ale og flere andre slag øl fra hotellets bryggeri. Bestiller

du fire små glass av fire ulike øl for å smake ulike typer. Ølet serveres med små retter som passer til den enkelte øltype.

Oktoberfestival i Gdansk

For de med greie på øl, sier det kanskje litt om hvor spesielt Jopenøl er, at det brukes hele 183 kilo malt for å lage ett fat øl. Drar du til Gdansk og Beer Craft Hotel for å teste Jopenøl og andre slag øl, er det greit å vite t arrangeres Oktoberfestival. Stilen er den samme som i München, men ølet er bedre vil mange mene. Bare husk at Jopenøl skal drikkes i små mengder. Det er sterkt og ekstremt mettende. ●