|  |  |
| --- | --- |
|  | 25. november 2014  Pressemeddelelse |
|  | Forskning og Formidling  Formidling  41 20 60 19  Nynne.Bojsen.Faartoft@natmus.dk |

**Skål i kraftfuld, historisk herre-øl**

Frilandsmuseet lancerer sin første øl, Ostenfelder, som er håndbrygget på byg fra museets egne marker i samarbejde med Jelling Bryghus. Endnu en øl følger til næste år.

Nu er der endnu en god grund til at besøge Frilandsmuseet, når det holder juleåbent i weekenderne 29.-30. november og 6.-7. december: Her kan du nemlig købe museets helt nye øl Ostenfelder med hjem, så du kan skåle i historisk specialøl til julefrokoster og -fester.  
  
Ostenfelder er Frilandsmuseets første øl nogensinde og er brygget i samarbejde med Jelling Bryghus på museets hjemmedyrkede Imperial-byg med Amarillo-humle som medspiller. Øllen har en mørk og gylden farve med en fyldig smag og et alkoholindhold på 6,9 procent.   
  
Navnet ”Ostenfelder” er ikke tilfældigt og har en direkte tilknytning til museets historie, fortæller Søren Augustesen, som er leder af Landskab og Logistik på Frilandsmuseet.   
  
- Øllen er opkaldt efter Frilandsmuseets gård fra Ostenfeld i Sydslesvig, som er fra 1600-tallet og var den første gård, som museets grundlægger, Bernhard Olsen, opførte i 1901. Det er en kraftfuld øl, som måske er lidt mere herreagtig, siger Søren Augustesen og tilføjer, at øllen selvfølgelig kan drikkes af alle.   
  
**Autenticitet afgørende**Idéen om, at Frilandsmuseet skulle have sin egen øl, kom til verden efter et besøg på det bayernske søstermuseum i Bad Windsheim, som solgte eget bryg. Derudover har Frilandsmuseet længe haft et ønske om at bruge museets egen produktion af Imperial-byg til andet end blot som foder til dyrene. Så da der blev mulighed for at samarbejde med Jelling Bryghus, som fremstiller øl efter gamle håndværkstraditioner, blev idéen om en historisk frilandsøl til virkelighed.   
  
- Det har fra starten været fuldstændigt afgørende for os, at brygningen foregik så autentisk som overhovedet muligt, og at øllen på den måde flugtede med Frilandsmuseets koncept. Vi ser os selv som et poetisk museum, og derfor var vi ikke interesserede i industrielt fremstillet øl - for hvor er poesien i det, siger Søren Augustesen.   
  
**Næring til det arbejdende folk**  
Øllens autenticitet er i orden på alle områder, fortæller Max Jensen, som er direktør for Jelling Bryghus: Den er nemlig blevet til ved gammeldags håndbryg – ligesom alle bryghusets andre øl.   
  
- Principperne er præcis ligesom i gamle dage. Den eneste forskel er, at vi brygger øl i en større skala. Men faktisk laver vi stadig prøvebryg i en gruekedel præcis som den, gamle landmandskoner stod og lavede øl i, siger Max Jensen.  
  
Han beskriver Ostenfelder som en pale ale-type; en overgæret øl med en god humle-karakter.   
  
- Det er en kraftig, nærende bryg til det arbejdende folk. Den har karakter og fylde og vil gøre sig rigtig godt sammen med et måltid mad, der har smag og kan give noget modspil. For eksempel medister med rødkål eller en omgang smørrebrød, nu hvor vi går ind i smørrebrødssæsonen, siger han.   
   
**Engle-øl med hyld og lindeblomst**  
Efter juleweekenderne lukker Frilandsmuseet ned for vinteren. Vinterperioden vil blandt andet blive brugt til at udvikle endnu en øl, der har museets kvindelige besøgende som hovedmålgruppe. Det bliver en pilsnertype tilsat en smule hvede og med hylde- og lindeblomst fra Frilandsmuseets landskaber og haver som særlig smagsgiver, fortæller Søren Augustesen:   
  
- Vi satser på at have den klar til salg i butikken, når vi åbner for en ny sæson til påske 2015. Tanken er, at den skal hedde Englerup efter museets hus fra landsbyen af samme navn. Kommer der flere øl, vil vi også opkalde dem efter museets gårde.   
  
**Fakta: Ostenfelder - ny øl fra Frilandsmuseet**  
- Ostenfelder er udviklet i samarbejde mellem Frilandsmuseet og Jelling Bryghus og er brygget på Imperial-byg fra Frilandsmuseets egne marker. Dyrkningen er ikke certificeret økologisk, men Frilandsmuseet dyrker efter gammeldags principper uden sprøjtegift etc.   
- Øllen er håndbrygget på Jelling Bryghus. Ingredienserne i øllen er cirka 40 procent Müncher-malt, 55 procent Imperial-bygmalt og 5 procent uforarbejdet Imperial-byg. I øllen er alene benyttet Amarillo-humle, da den ved kogning giver en god bitterhed og bidrager med et blomsteragtigt strejf.   
- Øllen har et alkoholindhold på 6,9 procent. Den koster 39 kr. plus pant og kan købes i Frilandsmuseets museumsbutik og i boderne til julemarkedet, når museet holder juleåbent i weekenderne 29.-30. november og 6.-7. december 2014.   
 **For yderligere oplysninger kontakt:**Søren Augustesen, leder af Landskab og Logistik, Frilandsmuseet.  
Tlf.: 41 20 64 50. E-mail: [soeren.augustesen@natmus.dk](mailto:soeren.augustesen@natmus.dk)  
  
Max Jensen, direktør for Jelling Bryghus   
Tlf.: 26 34 11 08. E-mail: [max.jensen@jellingnet.dk](mailto:max.jensen@jellingnet.dk)  
  
Nynne Bojsen Faartoft, kommunikationsmedarbejder, Nationalmuseet.  
Tlf.: 41 20 60 19. E-mail: [nynne.bojsen.faartoft@natmus.dk](mailto:nynne.bojsen.faartoft@natmus.dk)