



## Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Sørlandet



### Referat fra L`Ordre Mondial på Beddingen Restaurant i Lillesand.

I forbindelse med Grand Chapitre i Ålesund 2017 reiste noe av våre medlemmer via Trondheim til Ålesund med Hurtigruten. De overnattet i Trondheim og valgte å besøke E.C. Dahls Bryggeri for å innta et måltid den kvelden etter anbefaling. De hadde en fantastisk opplevelse med utmerket mat og kun øl tilpasset menyen. Det var en spennende opplevelse som selv de største vinelskere falt for.

Vår Bailli Régional, Jørgen Aall Flood, fikk høre om historien og besluttet å ta en prat med Finn Olufsen som hadde vært ansvarlig for denne kvelden på E.C. Dahls Bryggeri. Det endte opp med at han utfordret Olufsen til å komme til vårt Bailliage for å gi oss en tilsvarende aften.

I samarbeid med Beddingen Restaurant ved Chef Rôtisseur Roger Heimdal ble det planlagt en 5-retters meny med tilhørende øl til. Dette i beste L`Ordre Mondial-ånd. Vi i Chaîne des Rôtisseurs skal skal utfordres på nye trender og smaker.



Finn Olufsen, en stor kapasitet på området, øl. Han kjenner de fleste ølprodukter. Han er regionleder i Trøndelag for utelivsbransjen på vegne av E. C. Dahls Bryggeri. Han er også ølsommelier.



Chef Rôtisseur Roger Heimdahl eier og driver Beddingen Restaurant i Lillesand.

Bailli Régional ønsket 50 glade medlemmer av Chaine des Rôtisseurs hjertelig velkommen til denne spesielle aftenen i regi av L'Ordre Mondial Sørlandet. Spesiell aften fordi vi skulle utfordres på øl, og fordi det var denne dagen, og på denne tiden, **uværet Knud** var på sitt verste på Sørlandet. Faren for en avlysning av arrangementet var absolutt til stede.

Finn Olufsen som skulle reise fra Trondheim insisterte på at vi skulle gjennomføre. Vår Bailli, Jørgen Aall Flood, var innstilt på å få dette til fordi han viste at Beddingen Restaurant hadde sett frem til å ta oss imot, og fordi mange av medlemmene hadde gledet seg til denne kvelden.

Det endte med at Finn Olufsen var på flytur i 10 timer og måtte returnere til Trondheim. Vi som hadde gledet oss til å høre han snakke om øl måtte igangsette operasjon: **improvisasjon**.

For en kveld vi fikk. Beddingen Restaurant leverte en raus 5-retters meny av beste merke. Langt utover det et Mondialarrangement skal ha fokus på. Det ble faktisk en kveld som kan måle seg med en Chaine des Rôtisseur kveld. Bare se her:

## **Meny**

### **Blåskjellsuppe**

Servert med baguette og hvitløksmajones.

**Drikke: Lamo Wit.**

Et Belgisk Hvetøøl

### **Viltsalat**

Baby Leaf salat med ristet hjerte av rådyr og hjort, høstsyre, balsamico og olivenolje

**Drikke: Bolt Ipa**

(Indian Pale Ale)

### **Panert breiflabb medaljong**

Servert med mango salsa grønnsaker og turnerte poteter.

**Drikke: Store Bjørn 2017.**

En Belgisk trippel. (Klosterøl eller trapistøl)

### **Ostetallerken**

Bestående av camembert, ridder ost, røkt hvitost servert med brente fikner stikkelsbær og nypemarmelade.

**Drikke: Martina**

Martina er vinbøndernes helgen, oppvokst på en vingård i Kroatia.

### Sjokoladenougat

trukket med Ruby sjokolade flaksalt

og

### Marsipan

trukket med mørk valherona og pistasj nøtter.

**Drikke: Black OPS.**

En imperiel stout.

Presskanne kaffe med hint av sjokolade og nøtter.

Finn Olufsen dukket plutselig opp på en høytalende mobiltelefon på vei fra flyplassen til sin bopel. Han fortalte oss om aperitiffen, **Kyoto** (brygget etter inspirasjon av coctailen som Roar Hildonenhar laget). Hva vi hadde fått servert så langt, og geleidet oss igjennom det vi skulle ha videre i måltidet. Han har sendt oss en oversikt over ølet og dets opprinnelse som legges ved dette referatet.

Bildene fra denne kvelden taler for seg.





**Vi retter en hjertelig takk til Roger Heimdahl og hans personale for et flott arrangement. Likeså retter vi en stor takk til Finn Olufsen og E.C. Dahls Bryggeri i Trondheim.**

**Kyoto:** Brygget etter inspirasjon av cocktailen som Roar Hildonen har laget, og som er på det internasjonale barkartet. Ølet er brygget med bygg, fersk sitron, pasjonsfrukt, mynte og tindved. Tindved er et orange bær som vokser på en busk. Blir kalt for Nordens pasjonsfrukt. Det finnes mye av den ved utløpet av Gaula og på Fosen. Ølstilen er en surøl, men ikke brygget som en surøl (Lambik)

**Lamo Wit:** En Belgisk hveteøl. Karakteristisk med preg av sitrus, hvete, koriander og nype. En fruktig øl som passer godt til sjømat. Navnet er et ordspill: Folk som bor på Lademoen, der bryggeriet ligger, kalles Limonitter. Derav navnet Lamo Wit. Ble servert sammen med Blåskjell.

**Bolt IPA (India Pale Ale):** Et humle karakteristisk øl, som har en aroma av sitrus, furu, barskog og grapefrukt. I tillegg har ølet en hint av ristet malt og karamell fra maltet. Ølet er fyldig med kraftig humlesmak og bitterhet som er godt balansert mot maltsødmen. Ble servert sammen med Rådyrhjerte.

En Engelsk ølstil, som ble til da engelskmennene dro til India. For at holdbarheten på ølet skulle vare på den lange sjøreisen, måtte de lage et øl med mye humle og alkohol. Begge deler har meget god konserverende effekt. Navnt har ølet bra Erkebiskop Asle Bolt, som regjerte i Nidaros fra 1428-1450. Han påla alle leilendinger plante 10 humlestiklinger hver hvert år for å opprettholde ølbrygginga i Nidaros.

**Store Bjørn 2017:** En Belgisk trippel (Klosterøl eller Trapistøl). Dette er en lys og kraftig øl som er inspirert av Norske mat og drikke tradisjoner. Ølet er brygget med Belgisk gjær, Karve fra Inderøy

og stjerneanis. Ølet har et fruktig krydderpreg, som er i harmoni med noter fra akevittkrydder. Ølet ble servert til Breiflabb med salsa og mango.

Opprinnelsen til ølet er en heder til Lysholmfamilien og dens betydning for E.C. Dahls Bryggeri og ikke minst Linjeaquaviten. Katarina Lysholm brygget på slutten av 1700 tallet en Brigg, som ble døpt Trondhjems Prøve. Den seilte til Jakarta i Indonesia i 1802 med tørrfisk og sprit på eikefat. Da de kom frem ville de bare kjøpe fisken, så de måtte returnere med spriten. Når båten kom tilbake til Trondhem 3 år etterpå, smakte spriten helt fantastisk, og den første linjeaquaviten var født.

**Martina:** Martina er vinbøndernes helgen, er oppvokst på en vingård i Kroatia og er gift med bryggerimester Wolfgang Lindel på E.C.Dahls Bryggeri. Som en kjærlighetserklæring til sin kone, brygget han dette ølet. En vininspirert øl som er gjæret med ølgjær og druejuce. Sammen med humle gir druene florale og fruktige aromaer i et perlende brygg med lett kropp. Wolfgang har definert dette ølet som en Beersecco. Dette ølet er 12% ABV og ble servert til ost.

**Black OPS:** En imperial Stout, som er en Engelesk ølstil. Dette er en kraftig Stout på 11% ABV. I denne ølen er maltet kraftig brent. Det gir en mørk farge og i tillegg et aromabilde mot kaffe, karamell og vanilje.

Garrett Oliver, som er bryggmester hos Brooklyn Brewery, har en forkjærlighet for å lagre øl på trefat. Dette ølet har ligget 6 måneder på Amerikanske Bourbon fat, og passer meget godt til en god sigaro sjokolade, vanilje og karamellbaserte desserter.

---

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.  
[Klikk her dersom du ikke lenger ønsker å motta dette nyhetsbrevet](#)