Formidling

Frederiksholms Kanal 12

1220 København K

Tlf 33 13 44 11

MOB 41 20 60 19

E-MAIL nynne.bojsen.faartoft@natmus.dk



|  |
| --- |
|  |
|  | 14. marts 2014 |  |  |  |

**Sku’ det være en bronzealder-bajer?**

22. marts lancerer Nationalmuseet og Bryggeriet Skands ”Egtvedpigens Bryg” - en historisk specialøl lavet på en 3.300 år gammel opskrift.

Nu kan du smage Danmarks ældst kendte øl, nemlig ”Egtvedpigens Bryg”, som bliver præsenteret på Nationalmuseet lørdag d. 22. marts kl. 14.00 – 15.30.
Øllen er ikke 3.300 år gammel, men dét er opskriften til gengæld - eller i hvert fald de rester, som er udgangspunktet for den.

Da Egtvedpigen blev begravet en sommerdag i 1371 f. Kr., fik hun nemlig en helt særlig gravgave, som kunne læske hendes gane i det hinsides: en øl i en barkspand. I dag er der kun et brunt bundfald tilbage, men analyser har vist, at drikken var en slags øl, som indeholdt hvedemalt, honning, mose-pors og tytte- eller tranebær.

Med den ingrediensliste i hånden gik Nationalmuseet og Bryggeriet Skands på foranledning af Museumsbutikken på Nationalmuseet i gang med at udvikle en moderne udgave af den berømte bronzealderpiges ”gravøl”. Men opgaven var ikke sådan ligetil, fortæller museumsinspektør på Nationalmuseet Peter Steen Henriksen, som også er stor øl-entusiast:

- Vi havde ”facitlisten” til øllen, men udfordringen var at finde forholdet imellem ingredienserne, og der måtte vi smage os frem. Så ligner vores nye bryg den drik, Egtvedpigen fik med i graven? Det kan vi ikke vide, men det er et kvalificeret bud, siger Peter Steen Henriksen og fortæller, at samarbejdet med en dygtig brygger har været altafgørende for resultatet.

**Fra ølsjatter til sommerbasker**

Birthe Skands fra Bryggeriet Skands i Brøndby er bryggeren, som sagde ja til at forvandle meget gamle ølsjatter til en kvalitetsøl, der ville smage moderne smagsløg.

- Jeg synes, det var en utroligt spændende udfordring. Det var en jo en ”bunden opgave”, forstået på den måde, at vi på forhånd havde en liste over ingredienser, som skulle bruges, og nogle af de råvarer kan være vanskelige at arbejde med. For meget honning gør øllen for sød, for meget mosepors for kraftig. Det gælder om at lave en afbalanceret øl, siger Birthe Skands.

Men hvad er ”Egtvedpigens Bryg” så for en øl, hvis man glemmer den historiske dimension? Birthe Skands kalder øllen for en rigtig ”sommerbasker”.

- Det er hen ad en hvedeøl, som på grund af tyttebærrene har en frugtig smag. Og så har gæringsprocessen fået lov til at udvikle sig – lidt ligesom man bryggede øl på landet for 100 år siden, siger hun.

Du kan høre både Birthe Skands og Peter Steen Henriksen fortælle meget mere om udviklingen af ”Egtvedpigens Bryg” lørdag d. 22. marts, hvor øllen bliver lanceret ved en lille præsentation kl. 14.00 – 15.30 i Nationalmuseets forhal med gratis smagsprøver.
Og så kigger selveste Egtvedpigen også forbi - det er jo hendes øl. Hun var dog vant til øl uden kulsyre, så mon ikke hun bliver overrasket over, at hendes spritnye bryg bruser og bobler?

*”Egtvedpigens Bryg” kan fra d. 22. marts købes i Museumsbutikken på Nationalmuseet, online på Museumsbutikken.dk og på længere sigt også i museumsbutikken i Kongernes Jelling og andre butikker.
Øllen kommer til at koste 20 kr. for 25 cl og 38 kr. for 50 cl.
På lanceringsdagen giver Museumsbutikken et særligt godt tilbud.*

**Fakta: Egtvedpigen**- Egtvedpigen blev begravet i bronzealderen i 1371 f.Kr. i en egetræskiste, som blev dækket af gravhøjen Storehøj. Højen ligger i nærheden af Egtved By vest for Vejle.
- Egtvedpigen blev begravet i en kort trøje og et knælangt skørt lavet af snore. På maven havde hun en bælteplade af bronze, på hver arm bronzeringe og i øret en spinkel ring.
- Hun fik også flere genstande med i graven: en æske af bark med en bronzesyl og resterne af et hårnet og en lille barkspand med en gæret drik i.
- Egtvedpigen var 16-18 år gammel, da hun døde – det viser hendes tænder. I dag er de blandt det sidste, der er tilbage af hende, udover hår, hjerne og lidt hud.
- Egtvedpigen blev udgravet i 1921 og kan i dag ses på Nationalmuseet.

**For yderligere oplysninger kontakt:**

Peter Steen Henriksen, museumsinspektør, Nationalmuseet. Tlf.: 41 20 61 79
Birthe Skands, brygger, Bryggeriet Skands. Tlf.: 43 75 50 25
Nynne Bojsen Faartoft, pressemedarbejder, Nationalmuseet. Tlf.: 41 20 60 19

**Hvis du er interesseret i at forhandle ”Egtvedpigens Bryg”, kan du kontakte:**Bryggeriet Skands, tlf.: 43 75 50 25

**Billeder til brug for omtale kan downloades i høj opløsning på:**<http://www.mynewsdesk.com/dk/nationalmuseet/search?query=egtvedpigens+bryg&type_of_media=images>