Vagabund Brauerei, besøgt af Ulkløbben  
20170421:

Vi springer ud af en af de velkendte Beigefarvede Taxier på Antwerpener Str. 3. Vi befinder os nu i Wedding i det nordlige Berlin. Her venter os et Nano bryggeri, som er højt ratet på RateBeer. Det er et lille hyggeligt sted med en lille bar med 4 haner, der er tæt pakket med borde og stole. I det ene hjørne er der en vælving med et vindue her kan man se ind til bryggeriet som er præget af pladsmangel. I vælvingen kan man se navne på alle dem som har medvirket til at finansiere og bygge bryggeriet.

De flinke ØLtendere ønskede os velkomne ved det reserverede bord. Vi fik fortalt Vagabunds historie som bl.a. er :

Tre amerikanere kommer til Berlin, bliver trætte af de sædvanlige tyske øl, de begynder at brygge selv og i 2011 har de udviklet deres bryggeevner til at etablere et lokalt brauhaus financieret af lokale i nabolaget, ved en crowdfunding.

Der etableres også medlemskab og for 250 euro i opstart får du 1 stk. t-shirt og et stk. hættetrøje. Du får en 1. liters growler med to fills om måneden. Fornyelse af medlemskab koster 180 Euro om året. Hvis du er fristet af dette skal du være hurtig, der kan kun være 30 medlemmer ad gangen.

Vores ØLtender fortalte at der er et kælderrum hvor de opbevarer / Lagrer deres ØL. Da Vagabund er temmelig populært, er de ved at udvide deres produktion, det kan bare ikke være i disse lokaler.

Ulkløbben bestiller en flight som består af de 4 Vagabund bryg som er på fad. Det gode er at prisen er særdeles rimelig. Selvom vi kun er 12 i lokalet har vores ØLtender besvær med at finde ens glas og det lykkes ikke at finde ens glas, hvad der er værre er at der bliver mixet rundt på vore glas og to at de fire ØL er ret ens i farve så der bliver en del snak om rækkefølgen på smagningen.

De fire Vagabund ØL er:

Wheat Tease snit på 5,4 på 10 skalaen.

American Pale Ale snit på 6,7

Double I.P.A. snit på 7,6

Amber Oakley snit på 3,1

Den bedste var klart Double IPAén, de tre andre var kedelige og Amber Oakley var temmelig dårlig, balancen, harmonien i Øllen var der ikke, det var ellers den bryg som vores ØLtender var mest begejstret for at fortælle om. En Amberfarvet ØL med egetræsflis i, med til vores rating historie hører også at vi kom fra BRLO hvor vi var blevet forkælet med mange supergode ØL og Vagabund kunne ikke hamle op med den konkurrence.

Vi valgte så at bestille en enkelt flaskeØL for at få den ubehagelige sidste ØL ud af systemet. Det var en tysk bryg fra Onkel Herbert på flaske, en sur ØL med rabarber som Ulkløbben ratede til 6,7.

Ulkløbbens rating af stedet var 6,6.

Det kan undre lidt at stedet er så højt ratet. Vi syntes det var lidt hjemmebrygagtigt, ØLtenderne var super flinke, men øllet på hanerne var ikke super. Jeg har efterfølgende kigget lidt på deres tapliste og konstateret at vi var lidt uheldige ifht. udvalget på denne dag. Deres flaskekort var fint og kom hele vejen rundt. Priserne er så absolut rimelige. Vi i Ulkløbben vurderer dog ikke stedet som et must i Berlin, der er flere steder som ligger væsentlig højere på vores anbefalingsliste, men hvis du er hardcore ØLentusiast så smut forbi og lad dig charme af hyggen ved stedet.

Ulkløbben anbefaler flere ens glas samt skarpere humleprofiler på Øllet, tror også det bliver godt for Baren hvis der bliver mere plads.