

# 4H: Svolvær - Lofotpilsbrauerei

Schwierigkeitsgrad = 1, Mindestteilnehmerzahl: 8 maximal 30

## Zeitraum

Ganzjährig, Dauer: 40 Minuten  
(der Ausflug findet nicht vom 23.12 - 31.12. statt)

## Preis

50,- € (2020), Code: HR-SVJ4H

Preisentwicklung der letzten Jahre:

2018	2019
49 €	49 €

## Beschreibung

In englischer und norwegischer Sprache, keine Mahlzeiten, inklusive Bierverkostung

Beschreibung von der Hurtigrutenseite (©Hurtigruten):

*Lofotpils ist die erste und einzige Handwerksbrauerei der Lofoten. Sie ist bekannt für Bier mit ausgeprägtem Geschmack, hervorgeholt aus der rauen und bemerkenswert schönen Natur der Lofoten. Zu Beginn der Tour trifft uns ein lokaler Hurtigruten Anbieter an der Pier und führt uns in zwei Minuten zur Brauerei. Wir erhalten eine geführte Tour durch die einzige Brauerei der Lofoten. Hier erfahren wir alles über die Geschichte von Lofotpils, dem Prozess des Bierbrauens und wie eine Brauerei entstehen konnte, in der aus speziellen Zutaten von Land und Meer und dem reinen Wasser der Lofoten ein Bier mit „dem Geschmack der reinen Natur“ gebraut wird. Die Führung endet mit einer Bierverkostung, direkt aus dem Gärtank - frischer kann ein Bier nicht sein.*

## Beschreibung von Noschwefi (Oktober 2019)

Wir treffen uns mitsamt Reiseleiter vor dem Schiff, wo der Besitzer der Brauerei bereits auf uns wartet. Langsam tröpfeln die 10 Teilnehmer ein. Zuerst werden wir gefragt, ob Englisch als Sprache für alle passt und keiner verneint. Wir gehen die paar Meter zum Magic Ice, verschwinden dann aber



Sämtliche Beiträge und deren Anhänge im HurtigWiki stehen unter einer Creative Commons Namensnennung-Keine kommerzielle Nutzung-Weitergabe unter gleichen Bedingungen 3.0 Deutschland Lizenz (CC BY-NC-SA 3.0 DE).

Weitere Einzelheiten sind unter <http://hurtigwiki.de/rechtliches/lizenz> zu finden.

eine Tür früher ins gleiche Gebäude. Wir kommen in einen blank geputzten Raum, in dem verschiedene Leitungen und Maschinen bzw. Behälter zu sehen sind. Sofort geht es weiter in den Malzraum, in dem die Zutaten gelagert sind. Auf einem Tisch stehen 2 Behälter, aus denen wir probieren dürfen. Es handelt sich um sanft und stark gerösteten Malz; letzterer erinnert vom Geschmack her an kräftige Schokolade. Wir gehen zurück in den großen Raum und erhalten eine Einführung in den Brauprozess für die verschiedenen Biersorten, der bis zu 4 Tage dauern kann. Wir ersteigen eine Metalltreppe und stehen am Einfüllstutzen der großen Braubehälter. Von hier aus haben wir auch einen Überblick über die ganze Ausstattung des Raums. Wir haben einerseits das Glück, an einem Samstag zu kommen, denn heute ist es ruhig und daher sind die Erläuterungen gut zu verstehen. Wir haben andererseits Pech, an einem Samstag zu kommen, denn es gibt kein frisch fermentiertes Bier zum Probieren (wie in der Ausflugsbeschreibung angekündigt). Statt dessen stehen 4 Biersorten (Leichtbier, Ale, Stout und IPA) zum Probieren bereit. Jeder erhält von jeder Sorte ungefähr 0,1 l nacheinander in einen Becher gefüllt. Hierbei erfahren wir erneut viele Details zu den Bieren, aber auch zur Alkoholbesteuerung in Norwegen.

Fazit des Ausflugs: Ein interessanter Ausflug, insbesondere wegen der Informationen und Anekdoten unseres Führers. Für diejenigen, die bereits anderweitig eine Brauerei besichtigt haben, ist es eher ein wenig enttäuschend, da keinerlei ältere Gerätschaften oder Einrichtungsgegenstände zu sehen sind. Alles ist funktionell und im Vergleich zu anderen Brauereien ein wenig kleiner. Und die Biere zum Probieren gibt es auch an Bord der MS Lofoten. Allerdings kosten die 4 Biersorten (mit jeweils 0,33 l) an Bord ungefähr so viel wie der Ausflug, wenn man den Rabatt nicht berücksichtigt.

## Bilder



From:

<http://hurtigwiki.de/> - **HurtigWiki**

Permanent link:

<http://hurtigwiki.de/ausfluege/4h-brauerei>

Last update: **21.01.2020 20:59**



Sämtliche Beiträge und deren Anhänge im HurtigWiki stehen unter einer Creative Commons Namensnennung-Keine kommerzielle Nutzung-Weitergabe unter gleichen Bedingungen 3.0 Deutschland Lizenz (CC BY-NC-SA 3.0 DE).

Weitere Einzelheiten sind unter <http://hurtigwiki.de/rechtliches/lizenz> zu finden.