18
nov 2016

Beermakers Dinner med Mariestads Kolsvart Inlandspilsner

Skribent: **Vin & Matguiden**

Mariestads avrundade Den Stora Smakresan på Inlandsbanan med en härlig och smakrik Beermakers Dinner i Kolskjulet på Kastellholmen i Stockholm.

Som vi tidigare har berättat (läs vår artikel) gav Mariestads för tredje året i rad sig ut på Den Stora Smakresan. I år gick resan på Inlandsbanan med ett av Sveriges äldsta fungerande ånglok. På resan fann bryggmästare Richard Bengtsson (nedan) inspiration till Mariestads Kolsvart Inlandspilsner, hans variant på en av världens äldsta ölstilar - Schwarzbier, en svart pilsner.

https://www.youtube.com/watch?v=jPeus2PRQc8

Vilken kväll och vilken middag!
Vi fick såklart smaka Kolsvart Inlandspilsner till en av de fantastiska rätterna - Helstekt fjällripa (bild ovan). Det smakade mycket bra. Man luras av den svarta färgen men Kolsvart Inlandspilsner smakar som en pilsner, denna med inslag av lakrits och kaffe, toner som passade väldigt bra till Fjällripans fänkål som toppats med en nypa rålakrits för att lyfta lakritstonerna. Ljuvligt!
Thomas Sjögren (nedan), Årets Kock 2015, har skapat kvällens 5-rätters middag till de goda ölen, inspirerad av Den Stora Smakresans tur på Inlandsbanan - storslagen natur och det vilda norrländska skafferiet. Thomas var med på Den Stora Smakresan och är dessutum norrlänning så känslan och smakerna satt som en smäck.

Men innan vi går vidare om dryckerna och maten, måste vi berätta om den storslagna starten på kvällen - en tur med ångbåten Frithiof från Ångbåtsbryggan till Kastellholmen.

Tanken var att vi skulle få uppleva lite av samma känsla som Den Stora Smakresans ånglok. Det var som att gå rakt in i en bastu när vi passerade båtens öppna maskinrum, men så charmigt.

Frithiof är ett litet fartyg som bara tar 62 passagerare. Vi satt tätt i värmen och bjöds på Mariestads Alkolholfria Julebrygd som serverades till en sked med sotad öring på maltbröd.
Ångbåten Frithiof Byggdes som passagerarbåt till Stockholmsutställningen 1897. Båten brann men en omfattande renovering påbörjades 1999.

Förutom den fina Fjällripan (receptet publiceras inom kort) serverades fyra andra mästerliga rätter. Bilderna på maten är rosa eftersom Mariestads alltid pyntar med röda lampor :-)
Vi inledde måltiden med syrad hälleflundra med chili, citrus och puffad vetesurdeg (bild nedan). Till fisken fick vi smaka ett Veteöl (utvecklingsbrygd) som var filtrerat (brygd för att filtreras) med en underbar ton av skumbanan. Jubel runt bordet.

Andra förrätten var en tallrik med gulbetor, lagrad matjessill, rostade vallmofrön och skirat smör. Tillsammans med favoriten Ofiltrerad Export var vi i smakhimlen. Efter denna höjdpunkt kom nästa rätt.

Vi trodde inte det kunde bli godare men tartaren på älg med rostat bovete och syltade rovor höjde ribban ytterligare ett snäpp. Till den fick vi Steambeer (utvecklingsbrygd).

Middagen avslutas med en dessert på Thomas Sjögrens favorit - mandelkubb. Kakan låg på en mild chokladkräm och det hela toppades med varma hjortron och färskost. Jag har smakat Thomas Mandelkubb i annan tappning och jag minns att jag efter det hoppades att få smaka det igen. Sedär, ibland blir man hörd :-) Till desserten fick vi fjolårets Ostindien Strong Ale, från de allra sista flaskorna.
Tack gänget från Mariestads för årets lilla kvällsresa från Den Stora Smakresan! På återseende nästa år och det ska bli spännande att höra vart resan bär.

FaktaMariestads Kolsvart Inlandspilsner kommer att finnas i en specialupplaga på 2000 st. De är på 75 cl styck och har för hand etiketterats och signerats av bryggmästaren. Den 1 december släpps de på Systembolagets beställningssortiment. Läs mer här! Utseende: SvartDoft: Aromatiskt brända toner med inslag av kaffe och lakritsSmak: En frisk torr smak med maltiga brända toner.Malt: Pilsnermalt, Mu?nchnermalt, BlackmaltHumle: Magnum, Perle och Tettnanger

RIESTAD
ART INLANDSP
HAMNESTADS BRYGGERI AKTIEBOLAG