



BIER



ICONIC ECOLOGICAL BEER

In der arktischen Stadt Tromsø in Norwegen vollbringt die nördlichste Brauerei der Welt Magisches. Die Brauerei Mack hat in den vergangenen 140 Jahren ihre Biere immer weiter vervollkommen und wurde zur größten Brauerei Norwegens in norwegischer Hand.

Wie Mack feiern auch wir unser Erbe und unsere Heimat an der norwegischen Küste, und so sind wir stolz darauf, seit unserer ersten Fahrt vor 130 Jahren auf unseren Schiffen Mack-Biere auszuschenken.

Im Jahr 2023 wurde anlässlich dieser langjährigen Partnerschaft zwischen Mack und Hurtigruten ein neues Bier gebraut, das Mack speziell für uns kreiert hat und das einen Namen trägt, der unsere Verbundenheit mit Norwegen und seiner Küste auf den Punkt bringt.

Iconic Organic IPA *Organic IPA 6%, 33 cl Fassbier*



Ein 100 % biologisches IPA aus kristallklarem, natürlichem arktischen Wasser, mit einem zusätzlichen Pfiff. Anstelle von CO₂ hat Mack dieses neue und einzigartige IPA mit Stickstoff versetzt. Zusammen mit biologischem Malz und Hopfen ergibt sich eine markante Bernsteinfarbe und ein ausgeprägtes Geschmacksprofil, das ein wahrer Trinkgenuss ist. Für ein Bier, das von unseren Freunden bei Mack anlässlich 130 Jahren Zusammenarbeit an der norwegischen Küste gebraut wurde, hätten wir uns nicht mehr wünschen können. [G (GERSTE)]



Das Öko-Symbol hebt Getränke hervor. Hergestellt aus nachhaltigen Zutaten, um einen grüneren Planeten zu unterstützen.

MACK

TROMSØ, 69° NORD

Macks Ølbryggeri ist die nördlichste Brauerei der Welt. Im Jahr 1877 von Ludwig Markus Mack gegründet, ist sie heute die viertgrößte Brauerei Norwegens und zählt zu einer der wichtigsten Marken Nordnorwegens.

Die Hauptproduktion befindet sich in Nordkjosbotn, ca. 70 km von Tromsø entfernt. An den historischen Standorten von Mack in

Tromsø befinden sich der Bierladen Kjeller 5, die legendäre Kneipe Ølhallen – mit einer der größten Zapfanlagen Europas – und die Mack-Mikrobrauerei.

Wissenswertes: Macks „Polar Beer“ (Isbjørn) und „Arctic Beer“ sind die ersten Biersorten, die zum Nordpol (1981) und zum Südpol (1990) gereist sind.

Arctic Beer Lager 4,5%, 33 cl Fassbier

Arctic Beer ist ein helles und leichtes Bier mit goldgelber Farbe und einem frischen Aroma von Blumen, Malz und Hopfen. Es bietet zudem einen dichten Schaum und einen Abgang mit ausgewogener Bitterkeit. [G (GERSTE)]

Isbjørn Lite Lager 4.5%, 33 cl

Isbjørn Lite wird mit weniger Malz gebraut als das normale Isbjørn und hat dadurch weniger Kalorien, 70 % weniger Kohlenhydrate und 30 % weniger Zucker – aber den gleichen guten Geschmack. Dieses Bier ist glutenfrei.

Isbjørn Lite Free Lager 0.0% (Alkoholfreies Bier), 33 cl

Ein reines und frisches alkoholfreies Lagerbier. Es ist nicht zu süß und hat einen ausgewogen bitteren Geschmack durch deutschen Hopfen. Isbjørn Lite Free ist glutenfrei.

Arctic Beer *Lager 4.5%, 33 cl*

Arctic Beer ist sehr hell, hat eine hellgoldene Farbe und ein frisches Aroma von Blüten, Malz und Hopfen. Der perfekte Durstlöscher.

[G (GERSTE)]

Mack Bayer *Bayer 4.5%, 33 cl Fassbier*

Mack Bayer wird mit verschiedenen Sorten dunklem Malz gebraut. Es hat einen leicht süßen, vollmundigen Geschmack mit leichter Hopfennote. Mack Bayer ist leicht bitter im Abgang.

[G (GERSTE)]

Haakon *Lager 4.5%, 33 cl*

Mack Haakon ist vollmundig und aromatisch und hat eine dunkelgoldene Farbe. Der Geschmack ist rein, mit einer Frische, einer guten Kopfnote und leicht bitter im Abgang. [G (GERSTE)]

Isbjørn Cider Pæresus *4.5%, 33 cl*

Ein erfrischender Cider aus Fruchtsaft und reinem arktischen Wasser mit einem Geschmack von Birne. Die perfekte Balance zwischen süß und fruchtig. Mack Cider er mild, mit niedrigem Mineralgehalt und ohne Salz. [SU]

BÅDIN

BODØ, 67° NORD

Im Jahr 2012 gründeten sechs Freunde mit einer Leidenschaft für gutes Bier in einer kleinen Wohnung in Bodø an der norwegischen Küste die Brauerei Bådin. Seitdem hat die Brauerei in ganz Norwegen expandiert und sich mit ausgewogenen Bieren, die von belgischen und amerikanischen Stilen inspiriert sind, einen Namen gemacht.

Bådins lokaler Ansatz – von der Namensgebung bis hin zur Zusammenarbeit mit lokalen Partnern – hat dazu beigetragen, Bodø fest auf der Karte der Craftbeer-Brauereien zu verankern, und die Brauerei ist ständig auf der Suche nach neuen Geschmacksrichtungen. Ihre zentrale Vision ist es, langsam, aber stetig zu wachsen, um nicht nur hochwertige Produkte, sondern auch Innovationen und Arbeitsplätze

im Norden zu schaffen.

Sie unternehmen immer neue Schritte, um so umweltfreundlich und nachhaltig wie möglich zu sein. Überschüssiges Getreide aus der Bierproduktion wird als Futter für Tiere örtlicher Bauernhöfe verwendet, und alle Verpackungen sind vollständig recycelbar.

Seit ihren bescheidenen Anfängen bis hin zu ihrem heutigen professionellen Brauereibetrieb sind sie bestrebt, Dinge richtig zu machen, und sie sind sehr stolz auf ihre gute Handwerkskunst, auf die Stadt und auf die Region. Ein Bådin-Bier zu trinken ist eine einzigartige Möglichkeit, die norwegische Küstenkultur kennenzulernen.

Bådin Hurtigruten Seaweed Lager

An der nordnorwegischen Küste, wo das Meer den Himmel berührt, wächst ein verborgener Schatz unter den Wellen: Algen. In Zusammenarbeit mit Hurtigruten hat die Brauerei Bådin ein Bier kreiert, das die Essenz des Meeres einfängt – gebraut mit Algen von Salten Algae und geprägt von der unberührten Schönheit der Küste.

Ein Geschmack des Meeres – eine Hommage an die Küste. Mit einer feinen salzigen Mineralität und einem Hauch von Umami trägt dieses Lager den Charakter der Meeresbrise in sich. Die Algen, kultiviert in den kristallklaren Gewässern der Arktis, sind nicht nur ein natürlicher Geschmacksverstärker, sondern auch eine nachhaltige

Ressource, die ohne Süßwasser, Erde oder Dünger gedeiht – ein Geschenk der Natur aus dem Meer.

Salten Algae

– die Zukunft der Aquakultur

In den tiefen, unberührten Fjorden des Nordens wachsen die Algen langsam, genährt von den Gezeiten. Mit Nachhaltigkeit im Mittelpunkt kultiviert Salten Algae einen Rohstoff, der nicht nur die Natur bewahrt, sondern auch den Geschmack unserer Produkte verfeinert. Durch diese Zusammenarbeit vereinen wir Tradition und Innovation, Vergangenheit und Zukunft. Eine Hommage an die Küste, gebraut mit Respekt vor der Natur – ein wahrer Geschmack des Nordens.

Bådin Hurtigruten Pale Ale *Pale Ale 4.7%, 33 cl*

In Zusammenarbeit mit der Brauerei Bådin aus Bodø. Ein leichtes und erfrischendes glutenfreies Pale Ale mit angenehmer Süße und frischen, fruchtigen Hopfennoten. Durch seine Ausgewogenheit passt dieses Bier gut zu den meisten Speisen.

Bådin Bodeux - Blanche *Bodeux Blanche 4,7% 33 cl*

Leichtes und erfrischendes Weizenbier mit frischen Noten von Zitrusfrüchten und Kräutern. Ein Bier zum Trinken unter der nordnorwegischen Sonne. [G (GERSTE, WEIZENT)]

Bådin Saison Larsen *Saison 6,5% 33 cl*

Saison Larsen ist eine frische und würzige Saison, inspiriert von der belgisch-französischen Brautradition und zweifache Goldgewinnerin beim European Beer Wettbewerb.

[G (GERSTE, WEIZEN, HAFER)]

Bådin Hurtigruten Seaweed Lager *Seaweed Lager 4,7% 33 cl*

Frisch wie eine Küstenbrise, mit floralen und maritimen Noten, die im Aroma mitschwingen. Der Geschmack ist ausgewogen und rein – ein Hauch von Salz, eine sanfte Malzbasis und ein trockener, eleganter Abschluss, so klar wie die Felsen nach einem sonnigen Tag. Der perfekte Begleiter zu Meeresfrüchten oder für einen stillen Moment mit dem Meer als einziger Gesellschaft.

[G (GERSTE)]

LOFOTPILS

SVOLVÆR, 68° NORD

Lofotpils zeichnet sich durch eine ganze Reihe von Merkmalen aus. Die Brauerei, eine hochmoderne Anlage mit Spezialapparaten aus Deutschland und Italien, befindet sich auf den Lofoten, einer der schönsten Naturlandschaften der Welt mit beeindruckenden Bergen und Küsten.

Das Bier Lofotpils wird ausschließlich mit Quellwasser aus den Bergen der Lofoten gebraut – daher der Slogan: „Der Geschmack der Lofoten“. Dies ist eine Anspielung auf den besonders

reinen Geschmack des Bieres, der durch die Verwendung deutscher Brautraditionen und reinen, frischen Lofotenwassers erreicht wird.

Die Brauerei arbeitet mit lokalen Landwirten zusammen, welche einige der für die Bierherstellung essenziellen Zutaten anbauen: Hopfen, Malz und verschiedene Gewürze. Außerdem verfügen alle Brauereimitarbeiter über ein Bier-Sommelier-Zertifikat von der Norsk Vinfagskole in Oslo (norwegische Getränke-Akademie).

Lofotpils *Pilsner 4.7% 33 cl Fassbier*

Lofotpils ist das Markenzeichen der Lofotpils-Brauerei in Svolvær. Wie das originale Pilsner Bier hat dieses Bier den Anstoß für eine ganze Palette weiterer Biersorten gegeben: frisch, rein und immer ausgezeichnet durch das Wasser aus den Bergen der Region, das sich perfekt zum Brauen von Pilsner und Lagerbier eignet. Lofotpils ist ein wunderbarer Durstlöscher, den man gern in Gesellschaft guter Freunde genießt. Frisch und süffig, mit einem spritzigen, sanften und vertrauten Abgang. [G (GERSTE, WEIZEN)]

Kystens Pilsner Hurtigruten Lager *Lager 4,7%, 33 cl*

Das von Lofotpils exklusiv für Hurtigruten gebraute Lagerbier. Ein schaumiges und leicht bitteres Lagerbier, vollmundig im Aroma, mit zarten Hefe- und Brotnoten. [G (GERSTE, WEIZEN)]

Trollfjord *Pilsner 4,7%, 33 cl*

Hergestellt mit Wasser aus dem berühmten Trollfjord. Ein leichter und frischer Hopfengeschmack, ausgewogen mit einer sanften Bitternote. Das Etikett der Flasche ist mit signierten Kunstwerken des erfolgreichen norwegischen Illustrators Kaare Espolin Johnson verziert, die Frieden und Freundschaft symbolisieren. [G (GERSTE, WEIZEN)]

KINN BRAUEREI

FLORØ, 61° NORD

Schon seit seiner Jugend braut Espen Lothe Biere – und gewinnt Preise mit ihnen. Als sein Interesse an diesem Handwerk wuchs, wagte er schließlich den Sprung und gründete 2009 in seinem eigenen Haus in Florø, einer kleinen Stadt an den Fjorden der Westküste Norwegens, die Brauerei Kinn. Offene Gärbottiche wurden angeschafft und mit Stolz wurde der Slogan „Doing it the old-fashioned way“ als Unternehmensmotto ausgerufen.

Im Einklang mit diesem Motto greift der Braumeister nicht in den natürlichen Prozess ein, das heißt, das Bier wird weder pasteurisiert noch gefiltert. Das reine Wasser aus

den Bergen, die die Stadt umgeben, ist die perfekte Grundlage für die Biere. Alle Kinn-Biere werden in Flaschen abgefüllt, in denen sie erneut gären und somit natürlich karbonisieren.

Die Brauerei Kinn stellt Biere sowohl nach englischer als auch belgischer Tradition sowie saisonale Kreationen her. Auf dem einzigartigen Etikett ist der norwegische Enzyklopädist und Dichter Ivar Aasen abgebildet, und die Namen der Biere sind typisch für die Dialekte, die in den Fjordlandschaften Norwegens gesprochen werden. Das Engagement der Brauerei Kinn für Tradition, Handwerkskunst und guten Geschmack ist beispielhaft.

SVALBARD BRAUEREI

LONGYEARBYEN 78° NORD

Die Svalbard-Brauerei ist von Eis umgeben und liegt nahe am Nordpol. Sie ist die nördlichste Craftbeer-Brauerei im nördlichsten Ort der Welt.

Die Gründer Robert und Anne Grete Johansen wollten den Geschmack ihrer geliebten Inselgruppe Svalbard mit anderen teilen und gründeten

eine Brauerei. Die Svalbard-Brauerei stellt reines norwegisches arktisches Bier her, inspiriert vom Nordlicht und bereichert durch uralte arktische Mineralien und 2.000 Jahre altes Gletscherwasser.

Wenn jemals ein Bier Entdeckergeist verkörpert hat, dann ist es dieses.

Kinn Vestkyst *IPA 7%, 33 cl*

Die fruchtigen Nuancen aus der offenen Gärung werden durch die Malzmischung aus hellem Pale-Ale-Malz und zwei Sorten Karamellmalz, die im Kontrast zum Hopfen stehen, überdeckt. Der Hopfen wird erst in der letzten halben Stunde des Kochens hinzugefügt, was Geschmack und Aroma dieses kräftigen Biers verstärkt. [G (GERSTE, WEIZEN)]

Kinn Pilegrim Pale Ale *4.5%, 33 cl*

Pilegrim ist ein helles und erfrischendes englisches Bitter mit deutlicher Bitterkeit und frischem Hopfenaroma. Gebraut mit traditionellen englischen Hopfensorten und einem Hauch von Zitrus. Glutenfrei.

Spitsbergen Dark Season *Brown Ale 6.5%, 33 cl*

Obwohl sich die Menschen in Svalbard nach der Dunkelheit des Winters meist auf die Sonne freuen, genießen viele auch den langen Winter in Svalbard. Dieses Braunbier ist von dem wohltuenden Gefühl inspiriert, in der Abenddämmerung ein vollmundiges, cremiges Bier beim Schein und Knistern eines offenen Feuers zu genießen. Es ist zugleich eine Hommage an das gleichnamige jährliche Blues-Festival. Die Ausgewogenheit von markantem Karamell und leichter Fruchtigkeit ist perfekt für ein kühles Abendbier. [G (GERSTE)]

Spitsbergen Stout *Stout 7%, 33 cl*

Traditionell von den stärksten („stoutest“) Hafenarbeitern im England des 19. Jahrhunderts bevorzugt, wird Stout heute eher als dunkel denn als stark wahrgenommen. Dieses dunkle, obergärige Bier enthält Aromen von Kaffee und dunkler Schokolade. [G (GERSTE)]

