

Havet kan stige 1,5 meter

Uten utslippskutt kan havnivået stige.

Deler av Nordvest-Europa kan i verste fall vente seg en havnivåstigning på 1,5 meter i dette århundret, ifølge en ny, dansk studie.

Det er kysten av Skandinavia, Tyskland, Nederland og England som antas å få den høyeste vannstanden. Det er ventet at

havet stiger mer der enn gjennomsnittet ellers på jorda, heter det i studien, som er gjennomført av forskere ved universitetet i København.

- Det er en interessant studie, gjort av seriøse forskere, men de baserer seg på det verst tenkelige scenario, nemlig at vi ikke skal klare å redusere klimagassutslippene. Det håper vi jo at vi skal klare. Men studien

bør uansett være et viktig varsku sier professor Helge Drange ved Universitetet i Bergen og Bjerknæssenteret.

- Deler av Europa får høyere havstigning enn andre steder på kloden, blant annet på grunn av endringer i gravitasjonen, sier en av forskerne som står bak studien, Aslak Grinsted ved Universitetet i København.

NTB

e hakeslipp



i Frankerriket utforsker mulighetene mot nord.

- Det er på dette tidspunktet vi begynner å høre om handel i nordsjøområdet, og hvor Vest-Europas kulturelle og økonomiske akse begynner å dreie fra sør mot nord.

Har kjent verdien

Søren Sindbæk tror også urnen inneholder levningene av en handelsmann fra Frankerriket.

- Kannen er en fremmed bruksvare på dette tidspunktet. Den hører til en vinkultur som ikke fantes i Danmark. Det er en veldig eksotisk gjenstand. Det at personen har blitt begravet med den, tyder på at vedkommende kommer fra en an-

nen kultur. De tingene vi typisk finner i gravene, er ikke eksotiske; det er ting som har gitt mening for folk.

Mannen har reist til Ribe innen en sosial ramme, antagelig som kjøpmann, og har blitt akseptert. Derfor har han fått en formell begravelse, mener Sindbæk.

- Denne personen har kommet fra en veldig fremmed verden. En person med andre skikker, en annen religion og andre nettverk. At en slik person bare skulle dumpe inn og bli akseptert, er urealistisk. Det krever en sosial ramme. Siden Ribe bærer preg av langvarig handel, er det mest sannsynlig at det var en handelsmann.

Kannen ble gravd av ut arkeolog Sarah Croix, som selv stammer fra Frankrike.

- Å bruke en slik vinkanne som gravgods er helt i tråd med tradisjonen i Frankerriket. Kanskje er det en tilreisende franker som har blitt begravet her. Det vil vi kanskje kunne avgjøre ved hjelp av naturvitenskapelige analyser av levningene. Gravplassen gjemmer på mange hemmeligheter, og mye tyder på at folk fra land utenfor Skandinavia, blant annet frisere og saksere, også var representert, uttaler Croix i en pressemelding fra Sydvestjyske Museer.

Elegant og syrlig

I Belgia, nærmere bestemt i Flandern, brygges det en elegant og syrlig øltype som på norsk kan kalles flamsk rødt øl. Den fremste produsenten av dette ølet er Rodenbach, som holder til i byen Roeselare. Rodenbach eies nå av den belgiske bryggerigruppen Palm, men det berømte bryggeriet i Roeselare har historie helt tilbake til 1821, da det ble etablert av de fire Rodenbach-brødrene Pedro, Ferdinand, Constantijn og Alexander. Nå, nesten 200 år senere, nytes de syrlige ølene fra dette bryggeriet over hele verden, Norge inkludert.

Brouwerij Rodenbach: Rodenbach Grand Cru

Dette er et mahognifarget øl med et flott rødskjær og et gulbrunt skum. Ølet har en eddikaktig aroma. Det framstår som vinøst og fruktig, og ikke minst, svært friskt. Dette er et uhyre spesielt øl med masse syrlighet. Ølet har en lang og god ettersmak preget av denne syrligheten. Rodenbach-ølene er lagret på gedigne eikefat. Mikroorganismer fra treverket i disse fatene sørger for den syrlige smaken, som virkelig er leskende når sommervarmen setter inn. Rodenbach Grand Cru er en eksklusiv variant, der alt ølet er lagret på eikefat i to år. Alkoholinnholdet i ølet er seks volumprosent. Som de øvrige ølene som omtales i denne ukas ølspalte, er det tilgjengelig via Vinmonopolets bestillingsutvalg.



Brouwerij Rodenbach: Rodenbach Classic

Den klassiske utgaven av Rodenbach-ølet består av 75 prosent ungt øl og 25 prosent øl som er lagret på eikefat i to år. Dette ølet er ikke fullt så komplekst som Rodenbach Grand Cru. Det er uansett et svært godt øl for dem som har lært seg å like denne øltypen, som fremdeles er nokså uvant for norske ganer. Ølet er rødbrunt med et gulhvitt skum og en frisk, litt eddikaktig duft. Det er mer sødme i dette ølet enn i Rodenbach Grand Cru, men syrligheten er absolutt til stede både i smak og ettersmak. Alkoholinnholdet er 5,2 volumprosent. En kuriositet er det at literprisen på Vinmonopolet for dette ølet er litt høyere enn for Rodenbach Grand Cru. Det gjør valget lett!



Brouwerij Verhaeghe: Vichtenaar

Også Vichtenaar fra Brouwerij Verhaeghe er modnet på eikefat, men det har likevel et annet preg enn Rodenbach-ølene. Det er mindre syrlig og har mye mer sødme. Det gjør at det ikke framstår som så forfriskende. Dette rødbrune ølet, som har et alkoholinnhold på 5,1 volumprosent, er like fullt et velsmakende og fruktig øl med en lang og behagelig ettersmak. Men som nevnt, i denne sammenhengen synes jeg det er en tanke for søtt. Tilbake til Rodenbach: I 1986, 200 år etter at Alexander Rodenbach ble født, ble det laget en kirsebærversjon av ølet. Den ble oppkalt etter ham. Det var et fantastisk øl, som forsvant med den nye eieren Palm i 2000. Heldigvis har bryggeriet tatt opp igjen tradisjonen med å tilsette bær. Er du i Belgia og finner spesialversjonen Caractère Rouge, smaksatt med kirsebær, bringebær og tranebær, er det bare å slå til!



ØL-SPALTEN

Bjørn-Frode Løvlund
Journalist i Østlendingen

