

DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING AALBORG

LOKALINFO

NYHEDER

ARRANGEMENTER

TILBAGEBLIK

NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020

JUL med 8-banden 2010



Der var lagt i kakkellovnen til en gentagelse af successen fra i fjor. Og ingen gik skuffede hjem over maden og øllet. 8-banden leverede et fantastisk stykke arbejde. Virkelig lækker mad - utroligt hvad de kunne levere for 75,- pr. person. Dejlig ølmenu og en gribende gennemgang af juleøllets historie...

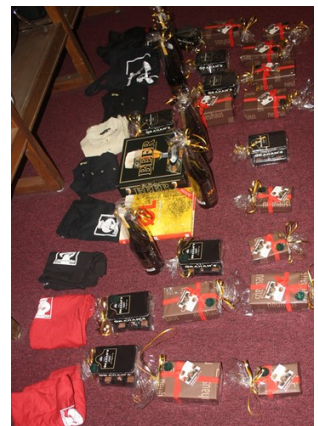
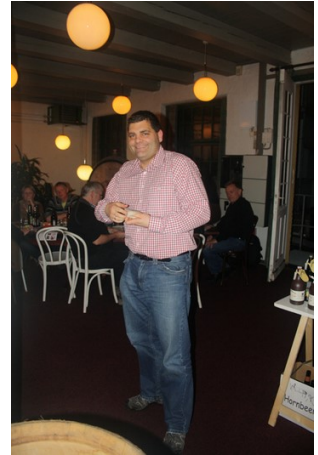
Det er en gave for en lokalafdeling at have et så velfungerende team som 8-banden til at planlægge og afvikle arrangement. Maden var præcis lige så veltillavet og velsmagende som i fjor, da 8-banden første gang tog livtag med at stå for lokalafdeling Aalborgs julearrangement. Denne gang havde de også grebet opgaven med at stå for ølmenu.

Stemninger



Som det ses af billederne var der gang i hyggen. 8-banden fik velfortjente og stående ovationer og der blev råbt genvalg... Så vi håber at de er friske på udfordringen i 2011. Tom, Sune og undertegnede skal nok stå for det amerikanske ;-)







Lokalformanden havde bedt Preben og Per støve juleøllets historie af og videreformidle den. Det gjorde de overbevisende. Per har sendt sit oplæg til webredaktøren og her følger den totalt uensurert;

Det er lovet, at I skal have en fortælling om julebryggens historie, og det er noget af en opgave. Dels er det svært at finde let tilgængeligt materiale, og dels skal der findes en afgrænsning, så I kan holde ud til at være til stede i dag.

Jeg har valgt fortrinsvis at fokusere på julebryggens historie i Danmark, og så kom næste problem.

Kilderne er der ikke mange af, når der googles, men gode gamle Carsten Berthelsen har i 2004 udgivet bogen: Juleøl – Skik og brug. I bogen fortælles om øllets historie helt tilbage til "ruder konges tid". Det bliver I skånet for i dag. Jeg tror I er mere interesseret i dagens ølsmagning og julefrokost.

Hvis vi kigger ud over landets grænser, så stammer det, at drikke stærkt og godt øl til jul, helt tilbage til vikingetiden.

Julebryggens forløber i Danmark var (ca. 1500-tallet) hvidtøllen, som blev brygget i alle hjem med bryggers, og på bryggergårdene. Hvidtøl blev brygget på vind- eller lufttørret malt, det såkaldte hvidmalt. Der er nogle ølskribenter, der mener, at det danske ord hvidtøl oprindeligt er en fejloversættelse af det tyske Weissbier eller det britiske wheatale, der er brygget på hvedemalt.

Hvidtøllen, som vi i dag forbinder med det første danske juleøl, var også dengang en overgæret, sød, maltrig og kastanjeifarvet øl, der kun indeholdt meget lidt alkohol.

Tilbage i 1800-tallet blev hvidtøllen for kedelig i den



kolde tid på landet. **Gårdmandskonen på landet begyndte at brygge stærk øl op til julen.** Øllet blev særligt stærkt indbrygget. Der blev brugt godt med malt, tilsat gode krydderier og f.eks. honning. **Myterne fortæller, at på de gårde hvor madmor kunne brygge godt og stærkt øl, der var der aldrig problemer med at få karle og piger.** De levede et muntert liv.

Den første kommercielt fremstillede julehvidtøl var og er juleøllen fra Kongens Bryghus, og den kan dateres tilbage til år 1896. Nissen på etiketten blev lanceret i 1915.

Først noget senere begyndte nogle små bryggerier i provinsen, at brygge en stærk julebryg på mørk, ofte karamelliseret malt, humle og evt. tilsat engelsk lakrids.

Den første industrielt fremstillede stærke juleøl blev lanceret i 1953 af Bryggeriet Carlsminde fra Nyborg. "Luxus Jule Bryg" var en doppelbock på 8-9 %. I årene efter fulgte flere bryggerier efter.

Den stærke julebryg blev hurtigt populær. Det var kun københavnernes, der var langsomme til at skifte KB hvidtøllen ud med "rigtig" øl.

Eks. på de tidligste julebryg:

"Blålys" fra Albani på 7 % fra 1960

Ceres Hvid X-mas på 5,6 % fra 1969 og blå X-mas på 5,6 % fra 1971

I efteråret 1972 bryggede Carlsberg deres første juleøl, og det var **Carlsberg 47** på 7 %.

I 1981 bryggede Tuborg deres første Julebryg eller bedre kendt som "snebajer" på 5,6 %.

Og siden er det gået stærkt. De udenlandske julebryg er kommet til landet, og **alle danske bryghuse med respekt for sig selv har julebryg**, som en del af deres sortiment af sæsonøl. Vi har f.eks. over 100 danske julebryg, at svælge os i.

J-dagen for frigivelsen af Tuborgs Julebryg er (siden 1999) den **1. fredag i november måned.**

Ølbaren i København og en række mikrobryggerier indstiftede i 2003 traditionen med **Ølentusiasternes J-dag, som er den 1. torsdag i november måned.**

Men jeg vil ikke trække historien længere, så jeg afstår fra at bruge mere af jeres tid. Lad os nu fokusere på nutiden, og indtage den næste øl fra øl-menúen.

Per Støve





Arrangementet foregik planmæssigt den tredje lørdag i november måned. Det eneste lokalbestyrelsen var indblandet i var at sige velkommen og afvikle amerikansk lotteri. Et lotteri der helt ikke vil blive husket af ret mange som en succes. Tom og Gert valgte at lade Niels Tikjøb Olsen være lykkens pampfijulefis og bad ham trække 4 numre. Disse 4 numre var så vindernumre i alle serier og på den baggrund blev der uddelt i alt 36 gevinster - så der burde have været god chance for at gå "begavet" hjem. For rigtigt mange blev det en kedelig og langstrakt affære - eftersom "de skarpeste knive i skuffen" hurtigt kunne konstatere om de havde vundet eller ej. Spændingen var udløst på få sekunder og man kunne konstatere at pengene var spildt. Samtidigt viste det sig at der kun var en lille snes der havde vundet noget. En hel del gevinster samlede sig i få bunker ved bordene en af de heldigste spillere var aftenens amerikaner-afvikler Tom Christensen. I 2011 vil der igen blive afviklet amerikaner lotteri - denne gang med spænding...





NR	ØL	% BRYGGERI	POINT	STEMMER	1. PL	PLACERING
1	Red white christmas	8,3	Mikkeler	38	15	116
2	Julebryg	6,5	Amager	9	4	1 10
3	Christmas	7,4	Slaapmutske	19	13	1 8
4	Jule Ale	7,5	Ugelris	70	35	9 2
5	Børglum Jul	7,6	Søgaards	36	17	5 7
6	Jule Ale Abbed Peders	8,3	Kloster	12	11	0 9
7	Nöel Des Géants	8,5	Des Géants	40	21	6 4
8	N'ice Chouffe	10	d'Achouffe	77	32	181
9	Julestout	7,6	Midtfyns	59	32	103
10	Helge	10	Hornbeer	39	20	6 5