

DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING AALBORG

LOKALINFO

NYHEDER

ARRANGEMENTER

TILBAGEBLIK

NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020

ØL & OST



Ole Riis Olsen har været medlem af Danske Ølentusiaster siden 2000 og siden starten i 2002 også af Tordenkalvens Øllaug i Vesthimmerland, hvor han de seneste 12 år har været kasserer sekretær og organisatorisk omdrejningspunkt. Desuden har han hvert år siden 2005 arrangeret øl- og kulturrejser til attraktive øllokalteter i Europa under navnet Tordenkalvens Øl- og Kulturrejser Aars. Samtidig har han siden 2004 været engageret i Musikforeningen Nordboerne,



Kelterne & Økologerne ved Halkær Kro & Kulturhus, hvor han i alle årene har været kasserer og organisatorisk omdrejningspunkt af koncerter indenfor folkemusik, roots og jazz.

Han har desuden siden starten af november 2018 været konstitueret lokalformand for Danske Ølentusiaster i Aalborg, og just før dette møde blev han lovformeligt valgt.

Ole indledte dette medlemsmøde med at synge Ølhunden glammer for dernæst at præsentere sin makker ved smagningen...



Hardy Jensen er selvstændig konsulent i levnedsmiddelbranchen. Blandt hans kunder er Thise Mejeri, der har osten i centrum, Thorupstrand Fiskecompani, Halkær Kro & Kulturhus og COOP. Desuden er han medinitiativtager til det alternative innovationsmilieu Copenhagen Food Space.

Han er aktiv i Slow Food bevægelsen og bl.a. medarrangør af Slow Cheese Copenhagen, en festival om alle aspekter af ost. Hardy Jensen har været medlem af Danske Ølentusiaster næsten siden starten. Han er blandt initiativtagerne til Halkær Kros Øllaug og Bryghus, hvor han lige nu



er oldermænd.

Både Ole og Hardy er hjemmehørende i Aars og har sammen arrangeret mange ølsmagninger.

Hardy indledte mødet med i hele 23 minutter (uden hverken øl og ost) at gøre os klogere på ost. Det var rigtigt spændende, men det føltes også en lille smule tørt...



Ole og Hardy havde købt alt øllet hos Prima Beer i Hobro, hvor de gennem Tordenkalvens Øllaug har gode erfaringer med at få en fin service.

Smagningen var delt op i to halvlege - begge med 3 øl. Der blev stemt ved håndsoprækning på hvilke øl som smagningsdeltagerne fandt bedst i hver runde.

I første runde var det øl nummer 2 Lupulin Monster som vandt.

I anden runde var det øl nummer 6 Fullers Vintage fra 2015 der vandt.

Til sidst blev der stemt mellem disse to øl, hvilken der skulle løbe med den endelige sejr. Og i dén finale blev det Belgien som overbevisende slog England...



Så er der glas, brød og ost på bordet, men det ville være dejligt med lidt øl i glassene...



1.

Øl: Alaryk blanche.

Tysk/bayersk hvedeølstil.

Overgæret/upasteuriseret/økologisk. Bryggeri i Béziers/Sydfrankrig mellem Montpellier og Perpignan. alaryk.fr

Ost: Thise Danpo + 45

Helt klassisk. En ost, der står på et væld af morgenborde her i landet og bliver høvlet af i store skiver. Laves af de fleste osterier – alligevel forskelle. F.eks. så fandt jeg fornyelig en 6 år gammel Danbo type fra Nørup mejeri – Uhm...



2.

Øl: Belgisk IPA

Fra fantom-/sigøjnerbryggeri. Dobbeltørhumlet: citra, mosaic, amarillo, centennial, hallertau. enigmabrewery.be

Ost: Thise Caseus Scandinavia + 45% – eller bare Scandinavia

Den samler de bedste ostetraditioner fra de nordiske lande. Inspirationen kommer fra oste som Præstost og Herregårdsost i Sverige, norsk Jarlsberg og dansk Samsø. Osten er mellemlagret og har en let sødlig smag.



3.

Øl: Randers Bryghus Dew & Brew smoked porter.

Oste: Løgismose Rygeost 12%

og

Thise Benedict Røget Kloster

Sidstnævnte er en traditionel Esrom med naturskorpe, som ryges over bøgesmuld.



4.

Øl: Primator 16, Eksklusiv.

Maibock fra bryggeriet i Nachod, Tjekkiet, øst/nordøst for Prag tæt på grænsen til Polen.
primator.cz

Ost: Thise Thybo +50%

Museumsost ! præstegaardsost- kun mælk fra bønder i Thy. Æltet ost. 6 - 8 måneder lagret.



Alt i alt en god smagning for de 42 deltagere. Fine kombinationer mellem øl og ost.



5.

Øl: Berentsens Juleavec.

Doppelbock fra Berentsens Brygghus i Egersund/Norge syd for Stavanger. berentsen.no

Ost: Thise Vesterhavsost +45

Den med alle priserne. 6 mdr. på bagen – mindst. Hvis den bliver dobbelt så gammel, sælges den med navnet Fyrmester. Lagres i Bovbjerg – så tæt på æ hav, så hvis bremsene svigter på lastbilen, så er der ost til fiskene ved Jyllands vestkyst. Mælken er fra området syd for Lemvig. 9 landmænd leverer mælken.!



6.

Øl: Fullers Vintage 2015. Fra The Griffin Brewery i Cheswick/London. fullers.co.uk

Oste: Begge fra Gedsted Mejeri (leverandør til Thise)

Blå Kornblomst 60+ er Gedsteds mest almindelige blåskimmel, som dog sælges i flere udgaver og lagringsgrader. Denne er relativ ung.

Halkær Øko Blues, som rent faktisk er en Blå Kornblomst, som dog har lagret nogle måneder i Hjerm Kalkgrube og efterfølgende er blevet iklædt en voksfrakke og lagret en tid igen. Osten er endnu ikke i dagligvarehandlen og er indtil videre kun solgt til få gourmetrestauranter. Osten fik gourmetprisen som Danmarks bedste ost i 2019.

Den sidste er en bonus – ikke på markedet.