

# DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING AALBORG

LOKALINFO

NYHEDER

ARRANGEMENTER

TILBAGEBLIK

NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020

## ØLtur til Tjekkiet

Aalborgs ølentusiaster har igen været på udlandsrejse.

Denne gang gik turen til Tjekkiet.

*Lokalafdelingens faste rejseleder alle årene Niels Tikjøb Olsen har skrevet en beretning om turen...*

Aalborg afdelingen af Danske Ølentusiaster har en lang tradition for at tage på en årlig "øltur" til Belgien, Bayern eller Tjekkiet. I september var vi i den tjekkiske by Pardubice 100 km øst for Prag. Det var den 6. tur i rækken og de fleste deltagere var gengangere fra tidligere ture. Der er stor rift om turene som altid er til rimelige priser. Denne gang 2.000 kr. for 5 dage incl.bus, halvpension og 4 bryggeribesøg.

## ONSDAG

*Webredaktøren har flere gange opfordret deltagerne i turen til at sende fotos der kan visualisere Tikjøbs tekst samt generelt til selv at komme med indtryk og oplevelser både i form af tekst og billeder... Der er ikke kommet noget :-/*

## ONSDAG



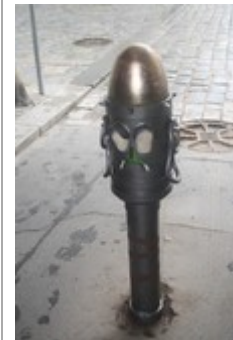
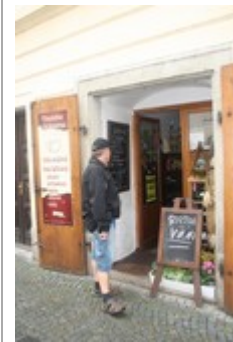


Der var masser af godt øl at smage på ned mod Tjekkiet. Der blev sat rekord. 17 øl var med i smagningen - så der var rigeligt at smile af... Martin Henriksen vandt med sit glimrende håndbryg og Eigil og Kristian havde medbragt deres første forsøg udi brygningens kunst...

### Ølsmagning i Bussen

46 ølentusiaster tog fra Aalborg onsdag den 7. september kl. 16. Traditionen tro havde vor lokalformand Gert Svanborg Sloth organiseret ølsmagning i bussen. Vi begyndte ølsmagningen straks vi kom på motorvejen for vi skulle igennem 17 øl hvoraf mange var sponsorerede af lokale bryggerier /håndbryggere. De deltagere der havde skaffet øllene præsenterede dem. Gert prøvede at forcere smagningen så vi - traditionen tro - kunne blive færdige inden vi skulle grænsehandle. Men det mislykkedes! Smagningen sluttede først da vi forlod autobahn nr. 7 ved Neumünster.

NR	NAVN	2011smagning på E45 SKAFFER	BESKRIVELSE	ALKO%
1	Maternus	Tommy og Kaja	Belgisk aldi-pilsner	4,9
2	Willemoes Ale	Kaj Eienfeldt	Ale fra Vestfyens special-serie	5,2
3	Vincent	Henry og Jonna	Heller Bock Ugelris Gårdbryggeri	6
4	Madam Weizen	Steen og Anne Lise	Hvedeøl Søgaards Bryghus	4,8
5	Hefe Weissbier	Ivan og Susan	Paulaner hvedeøl	5,6
6	Utzon Blonde	Steen og Anne Lise	Øl i Utzons fodspor	5
7	Svijany Knezna	Kristian Gaardsøe	Tjekkisk dunkel	5,2



8	Langerak	Martin Holch Henriksen Niels	Herligt håndbryg	5,25
9	EKU Schwartzbier	Tikjøb Olsen	Schwartzbier	?
10	NPA Jomfrubryg	Eigil og Kristian	Deres første håndbryg	?
11	Leffe Blonde	Gert	Husøllet	6,6
12	Espresso Stout	Steen og Anne Lise	Mild kaffestout	5,5
13	Vestfyn Stout	Tommy og Kaja	Aldi Stout	6
14	Baltika- porter	Niels Tikjøb Olsen	Baltisk porter	7
15	Tårnhøjt Skum	Poul Bagger	Lokalafdelingsbryg	9
16	Brøckhouse Jul 2008	Kaj Eienfeldt	Juleøl lagret i 3 år	9
17	EKU 28	Leif G. Larsen	Alkoholstærk lys fætter	11



## TORSDAG



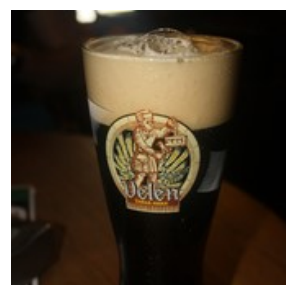
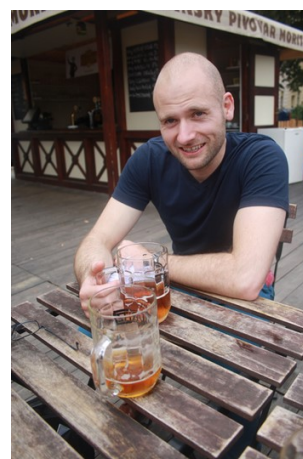


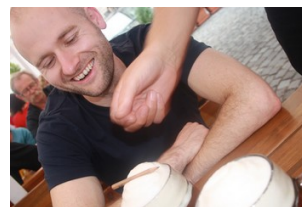


### Pardubice

Efter smagningen blev der ret så roligt i bussen. Humle er jo et beroligende stof i familie med baldrian (natursovemedicin). Kl. 9 ankom vi til hotel Zlatá Stika (den gyldne gedde) i Pardubice. Straks efter ankomst fik vi morgenmad. Både morgenmaden og aftensmaden (tre retter) var glimrende og vi kunne også købe den lokale porter til maden. Og priserne på mad, hotel og øl er fortsat meget lave sammenlignet med priserne i Belgien og (delvis) Bayern. Men øllet er desværre ikke helt så spændende som i Belgien medmindre man er til pilsner og schwartzbier.

Hotellet ligger ved en biflod til Elben (Labe) få minutters gang fra den meget smukke Pernstynska Namesti - byens gamle torv. Pardubice er på Aalborgs størrelse og kendt for hestevæddeløb (steeplechase), kemisk industri (Syntesia-fabrikken der leverede sprængstoffer til terrorister) og Pernstejn bryggeriet.





Set i bakspejlet en ganske glimrende udlandstur. Forhåbentlig fylder vi igen en bus i 2012...

*Klik på billederne for at se dem i større format.*





### Bryggeri Pernstejn (Pernstejn Pivovar)

Chaufføren måtte ikke køre torsdag på grund af hviletidsbestemmelserne. Men der var nok at se på i byen – bl.a museer, gamle huse og værtshuse (pivnicer). Vi besøgte bryggeriet Pernstejn om eftermiddagen hvor vi smagte deres berømte Porter. Portereren har en indbrygningsprocent på 19 med en alkoholprocent på 8. En rigtig dejlig, cremet sort sag med en gevaldig skumkrone. Jeg havde godt nok bedt om at slippe for en rundvisning på bryggeriet, så vi kunne koncentrere os om det vigtige: smagningen. Vi



er jo i tidens løb blevet trukket igennem snart 60 bryggerier på vore ølture! Men rundvisningen fik vi alligevel for tjekkerne er ikke voldsom gode til fremmedsprog! Produktionsapparatet er ret så gammeldags og kapaciteten udnyttes langt fra. Bryggeriet har forsøgt at eksportere til især Tyskland. Men det var ikke lønsomt.

Bryggeriet har – som stort set alle tjekkiske bryggerier – egen krostue (pivnice) og ølbutik. I krostuen kan man købe bryggeriets 8 forskellige bryg til en rigtig god pris: 6-7 danske kr. for en halv liter. Bortset fra porteren, der er ret så sjælden i Tjekkiet, brygges de gængse tjekkiske øltyper: pilsner (svetly), classic (cerny) og schwartzbier (tmavy), og alkoholfrit øl. Tjekkerne er, som tyskerne, meget bedre til at brygge alkoholfrit øl end danske bryggerier.

## FREDAG







### Krakonos bryggeriet i Trutnov

Fredag kørte vi op til Trutnov i Krkokonosebjergene (Riesengebirge) ved den polske grænse. Her ligger det gamle Krakonos Bryggeri, hvor den senere tjekkiske præsident Havel var tvangsarbejder under kommunismen. Når det skulle være måske ikke det værste job! Efter lidt forhandlinger fik vi bryggeriets hotel lige ved siden af bryggeriet åbnet for klokken var endnu ikke 11 – det tidspunkt hvor det var lovligt at sælge øl i kommunisttiden. Her smagte vi pilsner, classic og hvedeøl. Det bedste var nu prisen: 5 kr. pr deltager.

Efter planen skulle vi herefter vandre i sandsstensbjergene i Adrspach-nationalparken. Her har klipperne former som forskellige dyr. Der er søer og i det hele taget flot. Men vi måtte opgive af tidsmæssige grunde da vor bus var så lang at vi skulle køre omveje.







### Primator bryggeriet

Vi besøgte Primatorbryggeriet kl. 15. Her laves 13 forskellige øl - det er rigtig mange efter tjekkiske forhold! Vi havde betalt for 2 timers fri drikning. Det kostede 40 danske kroner!. Og det var alle pengene værd. Guiden havde så travlt at flere af os hjalp til ved taphanerne og med at skylle glas. Primator laver en rigtig spændende hvedeøl (5,0%), English Pale Ale (5,0%), Stout, stærke lyse lagerøl på 7 og 9% samt en mørk og ret sød Primator 24 (10%). Øllene importeres iøvrigt af Prima Beer i Hobro. Frank fra firmaet laver varm øl af Primator 24 med flødeskum. Så forsvinder den ret søde smag og kommer til at smage som lækkert øllebrød (som vor mor lavede den).

## LØRDAG

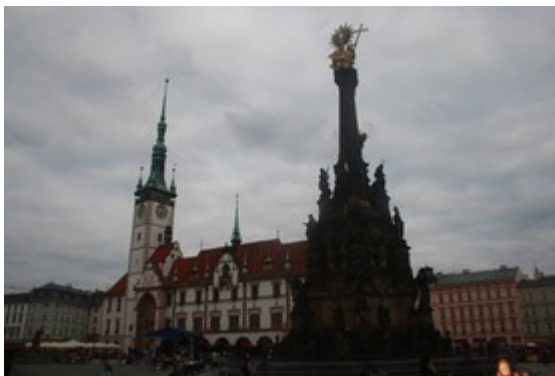












### **Olomouc**

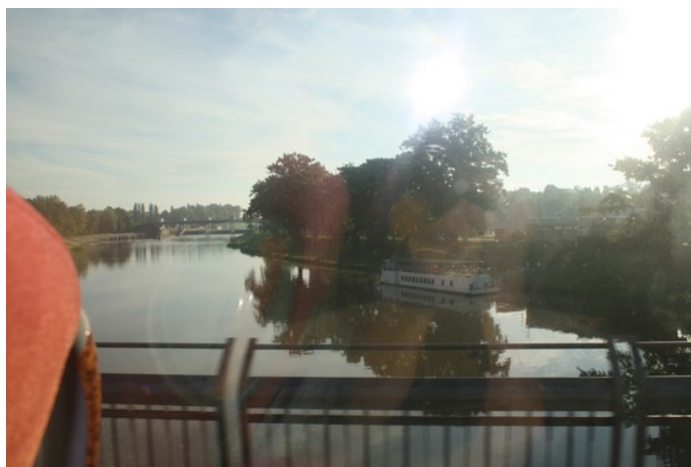
Lørdag morgen kørte vi de 140 km til Olomouc – Mährens gamle hovedstad og nu det kirkelige centrum i regionen. Olomouc er en af verdens mest oversete turistmål. Der er et væld af prægtige paladser, storslåede barokkirker, spændende museer, brostensbelagte gader, mange flotte pladser med kæmpe fontæner og pestsøjler. Men næsten ingen turister.

### **Mikrobryggerier**

Der er to mikrobryggerier i Olomouc: Moritz pivovar (Nesverova 2) og Svatovaclavsky Pivovar (Marianska 4).

Moritz er et hyggeligt lille kælderværtshus. Der brygges kun 3 øl – pilsner og classic. Svatovaclavsky er større. Der brygges 6 forskellige øl bl.a. pilsner, stout, hvedeøl og kirsebærøl. Bryggeriet har også et ølbad. Det foregår i kælderen i store trækar fyldte med opvarmet øl. Man sidder 30 min. i karret og får serveret 2 halvliters øl imens. Herefter 30 minutter i en saltsauna efterfulgt af afslapning i loungen. Det er ret dyrt efter tjekkiske forhold: 300 danske kroner. Der var 2 der prøvede ølbad i Pardubice. Her kunne to komme i bad for samme pris. Det var en stor oplevelse. På begge bryggerier er der en hyggelig biergarten og man kan få en menu til den normale provinspris i Tjekkiet: 25 kr. På stort set alle tjekkiske ølstuer kan man købe særlige småretter der passer til øl. Det er f.eks. syltede pølser med løg, stegt ost, gammelost og store saltkringler. Hvis du er træt af turister bestiller du gammelosten. Så bliver der plads ved bordet!

## SØNDAG



### Hjemrejse

Søndag kl. 8 tog vi afsked med Pardubice. Vi fik, som så mange gange før på vore ture, aftensmad på Ricklinger Landbrauerei mellem Bad Segeberg og Neumünster: Smørrebrød ad libitum og 2 små øl (classic og julebryg) til 75 kr. pr deltager. Brygmester Lämmer laver stort set alle tyske øltyper. Øllet er ufiltreret og upasteuriseret og skal drikkes indenfor et par uger. Men det smager altid godt på stedet. Ved midnat nåede vi Aalborg. Vi var ikke tørstige men lidt trætte og mange gode øloplevelser rigere.