

Munkeøllets hjemland

BELGIEN: Meget kan ølentusiaster blive uenige om, hvad angår favoritøl, men falder talen på Belgien, forsvinder meget uenighed næsten lige så hurtigt som skummet på en doven slotspils. Her kan de virkelig brygge noget øl, som er i særklasse anderledes og godt

Af Bent Stenbakken
og Jens Houmann (foto)
friifredag@nordjyske.dk

Hvor heldig kan du få lov til at være som ølentusiast?

Sig navnet Westvleteren og de fleste ølkyndige vil vide at her er tale om godt stærkt munkeøl brygget på klosteret Sint Sixtus Abdij i den belgiske landsby Westvleteren. En øl uden etikette men med det fyndige ord "trappistenbier" præget i glasringen omkring flaskehalsen. Kapslen er grøn, blå eller gul, og farverne svarer til alkoholprocenterne 5,8%, 8 % og 10,8% for den stærkeste gule.

Af mange bliver munkeøllet her fra det flade landbrugsland i Vestbelgien betragtet som verdens bedste, og herhjemme kan du nemt komme til at give 70 – 75 kr. for en enkelt flaske, selv om munkene er imod videresalg og principielt kun giver hver enkelt privatkunde lov til at købe to kasser. Altså maksimalt 48 stykker pr. tørstig svælg.

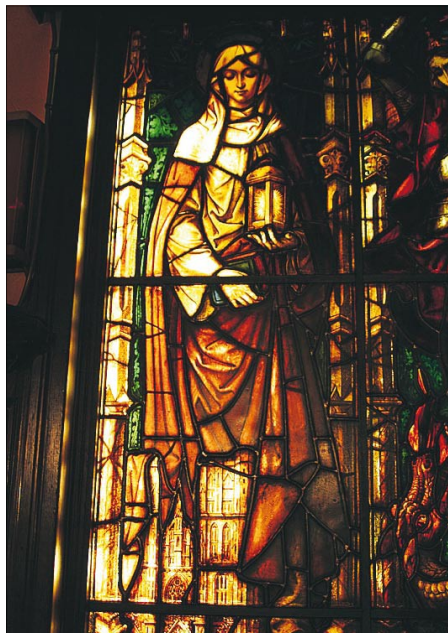
Og det kan kun lade sig gøre ved forudbestilling på klosterets dertil indrettede telefon, hvor du efter at have opgivet navn og nummerplade på bilen får besked om, hvornår du kan få øl.

Til gengæld er telefonen næsten altid optaget og ret svær at komme igennem på. Men lykkes det, er det sådan set bare at hoppe ind i bilen og køre de små 1200 kilometer fra Aalborg til klosteret.

Det er så her heldet kommer ind.

En til hver i bussen

En busfuld nordjyske ølentusiaster fra Aalborgafdelingen under kyndig ledelse af vor ølguide Niels Ti-



PÅ VERTSHUSET Au Bon Vieux Temps i Bruxelles vogter en kirkemosaik med Jomfru Maria over de drikende gæster. Her har de alle trappisterne på kortet.

kjøb indfandt sig en solrig lørdagseftermiddag i september på klosterets grund. Ikke for at få øl. For det, havde vi allerede hjemmefra fået at vide, var helt umuligt.

Men blot for at kigge ind over klostermurene for at få et glimt af det forjættede ølland. Og her skete miraklet så.

Måske var der en kunde, som ikke var dukket op. I alle tilfælde var klosterets ølsalg åbent, biler kørte til og fra, og munkene forbarmede sig over de nordjyske tilrejsende, så vi fik helt uden for nummer lov til at købe 48 styk Westvleteren af den blåkapslede type.

Lige netop en til hver i bussen og til den ganske rimelige pris – to euro styk – altså omregnet ca. 15 kr.

Westvleteren er en øl, du bør nyde med andagt. Når du lister kapslen af og hælder den i glasset, breder der sig en ristet duft af malt og frugt. Smagen er ved første slurk frugtlig, kaffe og karamel, og i eftersmagen prikker alkoholen sammen med en behagelig bitterhed.

Men Belgien er jo andet end Westvleteren, hvilket bus-selskabet både fik smagt og lært i løbet af tre skummende øldage med besøg i hovedbyen Bruxelles og omegn midt i september måned.

Vel ankommet til vort vandrehjem Jacques Brel efter 15 timers busrejse gik turen på gåben mod Bruxelles centrum og smukke plads, Grand Place, der her i efterårsolen præsenterede sig på det nydeligste med de smukke og rigt dekorerede lavshuse som indhegner pladsen.

Fortovscafeerne var så småt ved at åbne, men efter at have nydt pladsen smuttede vi ned ad en sidegade for at drikke øl. Skråt overfor den nok så berømte tisesende bronzedreng, Manneken Pis, der efter sigende

skulle have over 800 forskellige dragter at skjule sin nøgenhed med, fandt vi ro og eftertænksom over et par velskænkede klassiske øltyper på et formiddagsåbent værtshus.

Farlig leg med Rochefort

Skænkning af øl i Belgien er noget, som bliver udført med omhu, og til hver øltype hører selvfølgelig et specielt glas. Du får gerne glasset trekvart skænket og kan så selv supplere med yderligere øl fra den medfølgende flaske.

Trappistøllet Rochefort nummer 10 skal du være varsom med. Tallet 10 dækker faktisk over en alkoholprocent på 11,3, og du skal altså ikke have ret mange af dem, før du kan blive ganske spirituelt overrislet.

Så tag det roligt med dem. Farven er uklar af gær og kastanjebrun med et rødligt skær, lugten er stærk og smagen spænder fra karamel over sveske og figen, vanilje og lakrids. Det er kraftige sager også rent smagsmæssigt.

La Chouffe, 8%, som har havenisser som logo, er også kraftigt og krydret øl. Lys orangerfarvet, flot skum og med masser af humle- og blomstersmag.

I det hele taget har Belgien en sådan rigdom af øl, at du snart må indse, at tre dage er alt for kort tid. På Delirium Café ligger ølkortet på tønderne rundt om i kælderbaren og angiveligt skulle stedet have over 2000 forskellige øltyper at vælge imellem.

Jomfruen kiggede på

Og et kig ind bagved i kølerrummet afslører et overvældende udvalg. Vi finder også vej til værtshuset Au Bon Vieux Temps, som ligger gemt inde i en smal gyde blot nogle få minutters gang fra Grand Palace. Bygningen stammer helt tilbage fra 1695, og selveste Jomfru Maria i form af en stor

farverig mosaikrude overvåger, at alt går korrekt til ved de kakkelskælmøblerede borde. Og et skilt lige ved indgangsdøren oplyser at her kan du få alle de klassiske trappistol: Westmalle, Westvleteren, l'Achel, Chimay, Orval og Rochefort.

Under vores tre øldage i Belgien blev der også tid til at besøge middelalderbyen Brugge. Med klapprende hestevogne på de toppede brosten, smalle, skæve huse og gennemskåret af kanaler er det næsten som at vende tilbage til byens storhedstid, hvor importeret uld fra England blev forvandlet til kostbare vævede gobeliner, der blev solgt til hele verden.

Ryg ikke parfumetobak

Her er der fri leg for ølentusiaster, og nogle stykker af os finder frem til Het Brugs Beertje i Kemellstraat 5, hvor en lille flok kunder tålmodigt venter udenfor. Klokken er ikke helt 16, og det er først præcist på klokkeslæt, at værtshuset åbner.