

# DANSKE ØLENTUSIASTER

[LOKALAFDELING AALBORG](#)[LOKALINFO](#)[NYHEDER](#)[ARRANGEMENTER](#)[TILBAGEBLIK](#)[NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020](#)

## Kulturkøbmanden

Fra Hadsund gik busturen gennem forårslandskabet mod en ægte sjældenhed - en velassorteret ølbutik langt fra storbyen.

Kulturkøbmanden i St. Brøndum har specialiseret sig i amerikanske mikrobryg, og "Købmanden" Birgit havde stillet an til endnu en smagning for os i de tilhørende udstillingslokaler. Naturligvis var det netop amerikanerne der dominerede smagningen - så der var lagt i kakkelovnen til en ordentlig en på smagsløgene.

**Avery The Maharajah:** Stærkt humlet, bitter IPA med masser af blomsterduft.

**Rogue Shakespeare Stout:** Spændende lethumlet stout med præg af kaffe og mørk chokolade.

**Unibroue La Terrible:** Belgisk inspireret Canadisk strong ale i stil med en kraftig brune eller dobbel.

**Avery The Czar Imperial Stout:** Voldsom, robust og kulsort Imperial Stout, der med sine 12,4% alkohol let var turens stærkeste øl.

Til at tage lidt af kraften ud af de voldsomme øl serverede Birgit også lidt brød og godt pålæg fra butikken, mens hun fortalte lidt om de bryg, der var på programmet og Kulturkøbmandens historie.

Kulturkøbmanden er bygget og drives af frivillige kræfter og er bestemt et besøg værd, hvis i er på de kanter. Vi støttede naturligvis det gode formål og købte endnu en gang stort ind i butikken efter smagningen.

Turen gik til:

## Nibe Bryghus

Bryggen 80D

9240 Nibe

Tlf.: 96411219

[www.nibebryghus.dk](http://www.nibebryghus.dk)

kort

## Restaurant Bryggen

Bryggen 53

v/Nibe Lystbådehavn

9240 Nibe

Tlf.: 98351001

[www.restaurantbryggen.dk](http://www.restaurantbryggen.dk)

kort

## Drillings

Mellemgade 12

9240 Nibe

Tlf.: 98355100

[www.drillings.dk](http://www.drillings.dk)

kort

## Beer and

## Vaarst Bryghus

Det nærmede sig de halvsene aftentimer og smags- og duftesanserne var de fleste steder ved at være godt brugte. Alligevel syntes vi godt vi kunne klare et enkelt ekstra besøg, så fra St.Brøndum slog vi et slag forbi Vaarst for at besøge formandens eget bryggeri.

Aftenens og turens sidste fællesøl blev således Søren og Allans bud på en chokolade stout. Intet mindre end ægte Valrhona chokolade kunne gøre det for de to entusiastiske håndbryggere, så naturligvis har de døbt brygget **Val-Vaarst**.

I Vårst sagde vi herefter farvel til de deltagere, der gerne ville af før Aalborg og resten af os satte hjemover mod kunstmuseet gennem de sidste stråler fra forårssolen, der havde skinnet hele vejen.

## Wine

---

van Godt

Bankpladsen 2, kld.

9560 Hadsund

Tlf.: 98585008

[www.vangodt.net](http://www.vangodt.net)

kort

## Kulturkøbman

---

Lyngbyvej 58

St. Brøndum

9520 Skørping

Tlf.: 98339217

[www.kulturkoebmanden.dk](http://www.kulturkoebmanden.dk)

kort