

Julemøde med Carsten Berthelsen



At finde ud til Borgbjergvej i Sydhavnen til kl. 18 på en hverdag er ikke nemt. Derfor vakte lokalformandens korte velkomst og forklaring om at spisningen ville vare til ca. 18.40 en del munterhed.

Inden maden blev serveret var en del af de gæve ølentusiaster blevet tørstige, så de gode mennesker på Cucina Bertolletti forbarmede sig over os og skænkede nogle herlige Gambrinus Dark fra fad op.

Da der ville gå lidt tid før maden blev serveret kunne vi lige nå at afsynge Højt fra træets grønne top. Der blev sunget ganske godt med, i starten i et relativt lavt toneleje, senere blev det sat lidt op. Imponerende at der kun var en skål midt i sangen. Basserne og brummerne var kraftigt i overtal, men det lød nu ikke helt skidt.

Kort efter at vi var holdt op med at synge begyndte serveringen af kalveculotte med flødekartofler og salat. Mit indtryk af de spisende var, at der var god tilfredshed med både kvaliteten og mængden af maden. Var man undervejs løbet tør for øl, var det stadig muligt at købe mere fra det opstillede fadølsanlæg. Det var i øvrigt også nødvendigt, da dem der kun skulle deltage i foredraget begyndte at dukke op. Der var ikke plads til mange flere, selv om vi sad tæt.

Carsten Berthelsen havde linet de øl han skulle præsentere op på et bord og tog efter spisningen over. De øl vi fik at smage var



Klik på billederne, hvis du vil se dem i stor størrelse.



Amager Bryghus, Imperial Hvidøl, 6,5%

Brasserie Lefebvre, Barbär Winter Boik, 8%

Samuel Smith's Old Brewery, Imperial Stout, 7%

Braeueri Schneider & Sohn, Aventinus, 8%

Brasserie La Binchoise, La Binchoise Special Noël, 9%

Brouwerij Het Anker, Gouden Carolus Christmas, 10,5%

De Dolle Brouwers, Stille Nacht, 12%

Det vil føre for vidt at kommentere hele foredraget i detaljer, men det er vel rimeligt at nævne, at der dels var en hel masse fakta omkring brygning og udtryk som IBU, Plato m.m. men ikke mindst en række underholdende for ikke at sige morsomme betragtninger, så der blev grinnet en del.

Eksempelvis var der nogle interessante synspunkter omkring fremstillingen af Budweiser. Desuden er Carsten Berthelsens mimik og kropssprog også sjov at betragte. Naturligvis klappede forsamlingen heftigt og længe da foredraget var slut.

Efter smagningen blev der stemt om hvilken øl deltagerne syntes bedst om. Måske ikke helt uventet faldt valget på Gouden Carolus Christmas, der af de 43 afgivne stemmer fik de 13.

Aftenens sidste officielle indslag var lodtrækning af en række præmier. I alt var der 18 præmier bestående af øl, chokolade, lakridskonfekt, brunkager, puslespil og et gavekort.

Lige inden vi skiltes blev værten for Cucina Bertolletti, Jimmy, kaldt ind og blev behørigt takket for maden.

Lokalformanden afsluttede aftenen med at ønske glædelig jul og godt nytår. Og så gik de 63 deltagere (en enkelt var blevet forhindret i at komme, synd) - efter at have drukket de alt for få slatter - glade hjem.



