

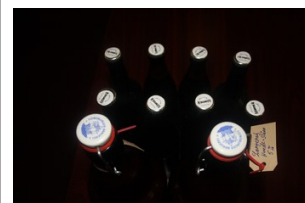
DANSKE ØLENTUSIASTER

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

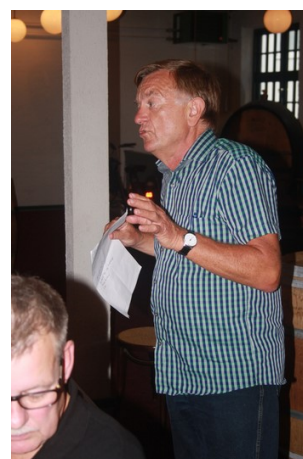
Ny Nordisk ØL i Aalborg



Da Ny Nordisk Øl modtog Den Danske Ølpris af Danske Ølentusiaster på vores ølfestival i København i maj, besluttede vi at få initiativtagerne til Aalborg på Øllets Dag. Anders Kissmeyer og Per Kølster kunne desværre ikke komme, så det blev den tredje initiativtager til manifestet og projektet "Ny Nordisk Øl", Christian Andersen (alene) som kom til Aalborg. Af en eller anden mærkværdig grund var der kun 16 deltagere ved arrangementet. Til gengæld var der



hele 9 øl på programmet. Tre af dem var lokale håndbryggers bud på NNØ-øl.



Nordjyske skrev om begivenheden i deres weekend-tillæg 13-09-2014. Desværre fylder en sammensat PDF-fil for meget, så vil du læse artiklen må du klikke på begge de to links herefter - 1 og 2.

Du kan også læse manifestet som indbragte initiativet Den Danske Ølpris 2014.



Steen Carlsen har efter mødet beskrevet sine oplevelser af øllet på sin blog "Tid til en øl". Læs begge indlæg her - 1 og 2.



Christian, der er i dag er bosat i København, kommer oprindeligt fra Frederikshavn - og det gav lidt anerkendende nik ved bordene, da han på opfordring fra lokalformanden flettede den oplysning ind i præsentationen af sig selv. Christian er journalist og kommunikationskonsulent. Han har gennem en årrække skrevet om øl for Jyllandsposten, hvor han også har haft den nu lukkede blog *durst*.

Mens lokalformanden sørgede for at der kom øl ind mellem Christians veltilrettelagte oplæg, sad tilhørerne og lyttede interesseret. Det er spændende tanker som ligger til grund for det manifest, der er

blevet til projektet "Ny Nordisk Øl". De tre initiativtagere har startet en meget åben proces, hvor de har inviteret alle med til at finde ud af hvad Ny Nordisk Øl egentlig er. For der er ingen facitliste. Alle kan være med indenfor de rammer, der er fastlagt i manifestet. Forhåbningen er at landmændene - der dyrker råvarerne, forskerne - som forsker i plantesorter og smag, planteforædlerne, malterierne, bryggerierne og slutbrugerne - forbrugerne - vil give hvert deres bidrag - fra den platform de nu må stå på.

Danske Ølentusiasters Landsformand, Anne Lise Knørr, brugte ved uddelingen af Den Danske Ølpris 2014 følgende vendinger; "Inspireret af bl.a. det Nye Nordiske Køkken, som med den verdensberømte Restaurant NOMA i front - har defineret nye måder at forstå Nordens råvarer på, er Ny Nordisk Øl klar til at drage nytte af de skatte af velsmag, som gemmer sig i det nordiske terroir - landskabets unikke smagsaftryk på råvarerne - også i øllets verden".

Kort sagt er idéen at få nordisk terroir - eller hjemstavn - ind i øllet. Det gælder for både vand, malt, humle, gær og lokale smagsgivere at det skal være nordisk.

Fordi projektet er så kraftigt inspireret af det Nye Nordiske Køkken, skulle maden ved vores møde naturligvis også bære præg af dette. Gert og Tine havde lavet nordisk frikassé ud fra en opskrift af Claus Meyer. Maden var klargjort til opvarmning og spidskålen kom helt frisk i retten. Der var rigeligt med mad - og flot så det ud.

Noget af øllet smagte rigtigt godt og noget af det smagte rigtigt grimt. Men smag er jo som bekendt en svær ting at diskutere...

NRNAVN	BRYGGERIALKO	POINTSTEMMER	1	PL	PLAC
1 Xperimentet4	Thisted	5,8	5	4	0 6
2 Mark høøl	Herslev	4,9	8	5	0 5
3 Ten Pale Ale	Coisbo	4,4	25	12	4 2
4 Xperimentet3	Thisted	6,5	9	4	2 4
5 Nordisk Pioner	Viborg	7,5	4	2	1 7
6 Gran kry	Kølster	6,6	26	9	8 1
7 Slåenhvede	Langerak	5	0	0	0 9
8 Mælkebøtte ale	Niels Tikjøb Olsen og Kristian Gaardsøe	5	1	1	0 8

		Niels					
		Tikjøb					
9	Porse malurt ale	Olsen og	5,6	12	8	0	3
		Kristian					
		Gaardsøe					

Som det ses af skemaet ovenfor var der tæt løb. Martins knapt færdige hvedeøl med slåen fra haven fik desværre en hård medfart. Nul stemmer! Men så fik folk også smagt hvordan en øl smager når den er HELT frisk. Niels Tikjøb Olsens og Kristian Gaardsøes øl med mælkebøtterod sneg sig foran på en ottendeplads. Stor var webredaktørens overraskelse, da NNØ-buddet fra Viborg Bryghus med lyng endte som nummer 7. Den fik da også en enkelt førsteplads, men blev altså overhalet på point af både Thisted's Xperimentet 4 - som er deres porse med havtorn i stedet for humle, en dejlig blød øl - samt af Herslevs Mark høøl. Nummer fire blev Thisted's Xperimentet3, som virkelig var en øl der delte vandene. Mange af deltagerne i smagningen fandt den temmelig besk, men den fik fire stemmer hvoraf to var førstepladser. Det blev den håndbryggede porse malurt ale, som tog trediepladsen. Otte havde stemt på den og den fik 12 point. Pointmæssigt var der tæt løb mellem de to i toppen. Coisbos Ten Pale Ale fik 25 point på 12 stemmer og 4 førstepladser. Vinderen blev dermed Kølsters Gran Kry som fik 26 point på 9 stemmer hvoraf 8 var førstepladser.

Et rigtigt fint arrangement, hvor der var god mulighed for dels at få styr på hvad Ny Nordisk ØL er og kan blive til. Men også en unik mulighed for at smage på nogle af de bud som er kommet ind til nu. Lidt ærgerligt at så få bakkede op...