

DANSKE ØLENTUSIASTER

[LOKALAFDELING ODENSE](#)[ARRANGEMENTER](#)[SET & SKET](#)[NYHEDSBREVE](#)[VELKOMMEN](#)[LOGIN](#)

Jubilæumssmagning - Danske Ølentusiaster 20 år

Danske Ølentusiaster kunne 5. september fejre 20 års fødselsdag, og i oktober holdt vi en smagning med udgangspunkt i foreningen gennem 20 år. Med ret stort fokus på fynske øl smagte vi os gennem 9 forskellige øl der på den ene eller anden måde har betydet noget.

For 30 år siden var der nogle markedsføringsfolk på Albani der mente at folk var klar til at drikke en anden hverdagsøl end pilsneren. Der blev givet besked til bryggerne om at skabe en øl der var lidt mørkere, og resultatet var Original Albani der blev lanceret omkring 1990. I København havde markedsføring fået samme ide, men var senere ude. Først et par år senere blev Tuborg Classic lanceret og gjorde det populært med den lidt mørkere pilsner, men der var Original afgået ved døden. Den blev senere relanceret som Odense Classic, og derfor var det aftenens første øl.

Næste øl var Ørbæk Fynsk Forår. Forårsøllen blev hurtigt så populær at den måtte sælges året rundt, og en fynsk klassiker var skabt. Ørbæk har brygget økologisk øl siden de i 2001 genoptog ølbrygningen. Dermed var de blandt frontløberne for den udvikling der har ført til at selv de store industri-pilsnere i dag også fås i økologisk udgave.

Refsvindinge Ale Nr. 16 har gennem årene været mange fynboers første møde med specialøl. Siden den først blev lanceret i 1995 har den garanteret mange nye ølentusiaster på samvittigheden. Selv om det danske ølmarked har udviklet sig vildt og voldsomt siden dengang er det fortsat en af landets mest elskede øl.



Westmalle Dubbel har været en del af Danske Ølentusiaster siden begyndelsen. Som man kan læse i jubilæumsbladet ØLentusiasteN 105 blev den drukket til foreningens stiftende generalforsamling på Carlsens, og importen af Westmalle Dubbel på fad var blandt de spirende

ølentusiasters stolteste bedrifter. Til en smagning med 20 års jubilæumstema skulle der naturligvis smages Westmalle Dubbel på fad på Carlsens Kvarter.

I den helt anden ende af den historiske linie var der Flying Couch Get Schwifty, som til denne smagning repræsenterede fremtiden. Det er et ungt bryggeri der begyndte som fantombryg, men i dag er godt i gang med at etablere sig som "rigtigt" bryggeri. Der brygges især øl med sigte på landets mange gode ølbarer, og så er Get Schwifty en flot repræsentant for den nye New England IPA der sidste år tog Danmark med storm. Uklar og aromatisk, og ikke så bitter, selv om Get Schwifty er en af dem der stadig har ladet bitterheden spille en lille rolle.

Den øl vi aller mest savnede at kunne servere på smagningen var Brøckhouse IPA. Danmarks første IPA, og gennem flere år en af Danmarks fineste repræsentanter for "første generation" af amerikansk IPA. En ravfarvet øl med masser af karamelmalt som gav en sød og maltet baggrund for humler som cascade, centennial, chinook og columbus, der gav duft og smag af grapefrugt og fyrenåle og en god humlebitter eftersmag. Der findes stadig repræsentanter for denne type IPA på markedet og vi kunne for eksempel have haft en Nøgne Ø IPA på programmet, men der var ikke plads til alle gode ideer. Tilfældigvis havde Carlsens Kvarter så den klassiske Amager IPA på fad da vi holdt smagningen. En IPA der i høj grad var inspireret af Brøckhouse.

Indslev Sort Hvede var vel den øl der for alvor satte Indslev Bryggeri på landkortet. Den var i finalen om Årets Øl nyhed 2006, og så var det ikke mindst den øl der gjorde Klaus Rehkopff til ølentusiast, så han senere kunne blive lokalformand for vores lokalafdeling.

Thisted Limfjordsporter har ligesom Ale nr. 16 og Westmalle Dubbel en historie der rækker helt tilbage til dem der var ølentusiaster før foreningen eksisterede. Det er fortsat velsagtens Danmarks største kultøl, med egen fanklub og det hele. Og så er det en repræsentant for den undergærede baltiske porter, en af de få øltyper hvis historiske oprindelse Danmark har en andel i.



Mikkeller Beer Geek Breakfast er også en kultøl, og har været det siden den blev lanceret for venner og bekendte i det danske Ratebeer-miljø i efteråret 2005 i Ølbutikken på Vesterbro. Det var kærlighed ved første blik, og dens overstrømmende anmeldelser på Ratebeer var med til at lægge grunden til det verdensomspændende imperium som Mikkeller i dag er. Meget sigende for Mikkellers eksperimenterende tilgang til brygningen, så giver "Mikkeller Beer Geek" i dag 83 søgeresultater på Ratebeer, alle øl som på et eller andet tidspunkt har været lanceret. Der er Beer Geek Breakfast og Beer Geek Brunch og diverse samarbejdsbryg og fadlagrede versioner, foruden øl som Beer Geek Dessert, Beer Geek Bacon og Beer Geek Vanilla Shake.

Som aftenens sidste øl fik vi Midtfyns Imperial Stout. Årets Ølnyhed 2007 blev lanceret på Øllets Dag i Odense, og det var den øl der sammen med Double IPA gav os troen på at Eddie godt kunne vende skuden efter at have overtaget et bryggeri der var berygtet for deres skotske licensbryg af svingende kvalitet. I dag får man fadlagret imperial stout til højre og venstre, men dengang for over ti år siden var det ret avanceret at Midtfyns Imperial Stout var lagret med egetræsspånar som gav et anstrøg af vanilje til at afrunde smagen.



