

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Herlig mørktølsmagning og voldsomt godt mad



ølmenuen samlet



Natmand Havre Stout



English Dark Stout



Kjeld Vang Lauritsen fra Thisted - som sidder i Danske Ølentusiasters landsbestyrelse og har etableret et lille firma med det formål at berige ølinteresserede med smagninger - besøgte den 19. januar Lokalafdeling Aalborg.

Han havde medbragt 13 skønne mørke øl.

- 1) Natmand Havre Stout - Kragelund.
- 2) English Dark Stout - Stensbogaard.
- 3) SoD - Beer Here.
- 4) Swagger Juice - Stronzo Brewing Co.
- 5) Rye Porter - Ugly Duck Brewing Co.
- 6) Rugporter - Amager Bryghus.
- 7) Håndlangeren - Syndikatet.
- 8) Imperial Stout - Midtfyns Bryghus.
- 9) Black Magic Woman - Hornbeer.
- 10) Cremlin Crude - Beer Here.
- 11) Pride of Nekron - Djævlebryg.
- 12) Honey Badger - Stronzo Brewing Co.
- 13) Fadøl - Staarup Haandbryg.

Madholdet denne dag var ledet af Kristian Gaardsøe -



SoD



Swagger Juice



Rye Porter

han havde en forholdsvis ny ølentusiast med sig i køkkenet, som også havde taget sin far med. De fik sit eget bord tæt på køkkenet og **kreerede FANTASTISK mad** af vildt de selv havde nedlagt og brød med mask fra hjemmebryg. Folk var helt forståeligt ellevilde! Og der var absolut velfortjente **stående ovationer til både køkkenholdet og til Kjeld.**

Tag et kig på bloggen Tid til en øl hvor Steen Carlsen beskriver sine oplevelser ved denne ølsmagning. **Del 1** og **del 2...**



Rugporter



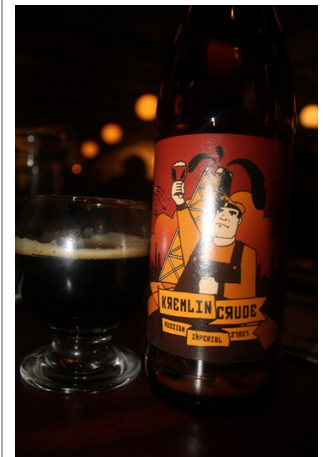
Håndlangeren



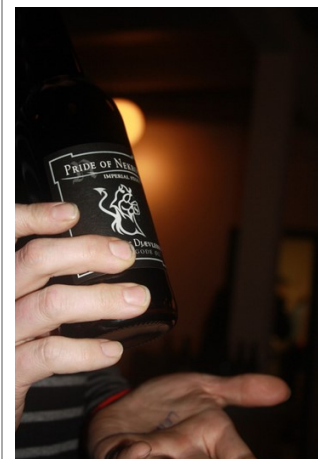
Imperial Stout



Black Magic Woman



Cremlin Crude



Pride of Nekron



Efter formandens fem minutter - præsenterede Kjeld sig selv og bad Leif og Landsformand Bo om at hjælpe med at åbne øllet og sørge for at det kom ud på bordene - de blev forsynet med arbejdstøj i form af Thisted Bryghus forklæde og ditto oplukker - men de fik heldigvis lov til at beholde tøjet - de kom i - på...

Kjeld, har gennem flere år været frivillig på Danske Ølentusiasters ølfestivaler, og etableret firmaet humlesmagning som giver ham mulighed for at præsentere andre for en masse godt øl... Han fortalte om ture rundt i landet, hvor han har besøgt udvalgte bryghuse og konkluderede med smil at han var blevet taget utroligt godt i mod. Vi hørte også om de mørke øls tilblivelse og om Kjelds mentor Peter Klemensen.



Honey Badger



Fra fad en lækker sag



Kjeld havde lavet en konkurrence hvor man skulle besvare spørgsmål som man kunne besvare hvis man havde hørt godt efter. Vinderen, der blev fundet ved lodtrækning, var en af vore gæster fra Frederikshavn...



Af pladshensyn besluttede vi at lave bordservering så der løbende blev serveret mad ved hvert bord under smagningen.

De tre dygtige herrer tilberedte en lille vildtmenu, som passede perfekt til de mørke øl.

Først fik vi serveret små ristede rugbrødsadder med krondyrsspegepølse med rødløg og krondyrfilet med æggestand.

Derefter var der brød bagt på restprodukterne ved ølproduktion.

Senere fik vi serveret tarteletter med krondyr og fasan en i dejlig peberrodssovs.

Til sidst kartoffelmos med rodfrugter og kød der havde simret i øl.

Til aller-aller- sidst var der et lille ostebord.

Det var fuldt fortjent at de tre kokke fik en massiv applaus efterfølgende!

Nogle gange er billeder bedre end ord til at beskrive stemninger... Alligevel vil jeg supplere de mange fotos

med nogle få velvalgte linier; Det var en smagning af høj klasse. Skønt øl og dejligt mad. Spændende og veldoseret oplæg. Vi droppede den sædvanlige afstemning på grund af tidnød - det ville også have været svært at vælge mellem alle de gode øl. De 40 fremmødte hyggede sig gevaldigt og dem der ikke deltog gik bestemt glip af noget!



