

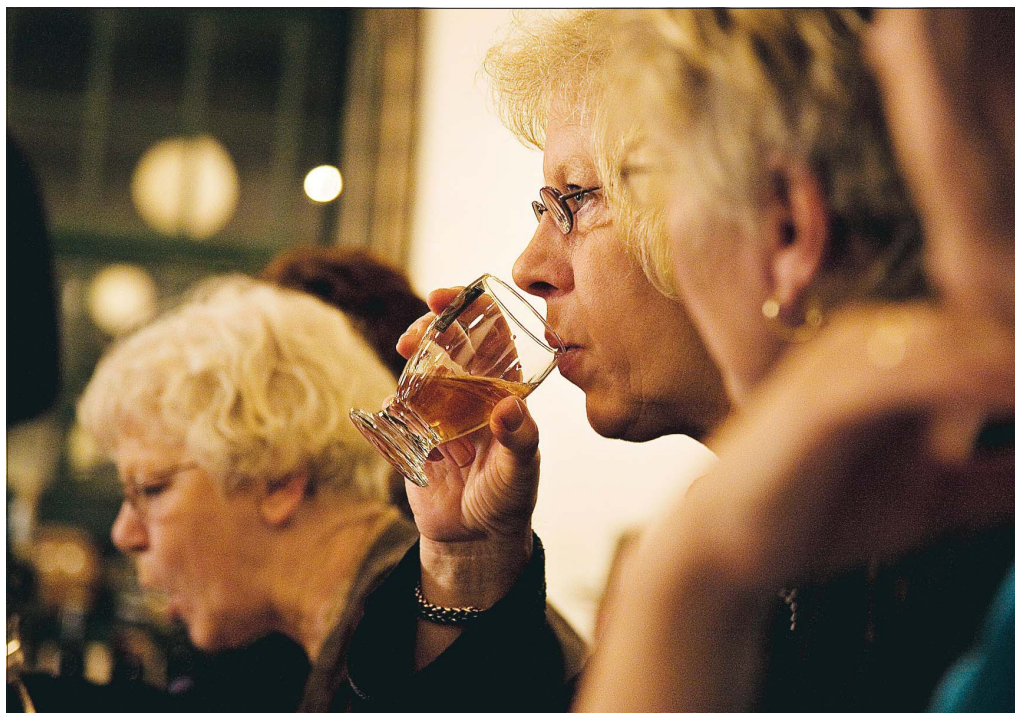


Hver 14. dag bringer NORDJYSKE Stiftstidendes ølbrük nyt fra øllets verden. Læsere er velkomne til at stille spørgsmål om øl, komme med tip, forslag eller kommentarer enten på cel@nordjyske.dk eller i brev til: NORDJYSKE Stiftstidende, Box 8000, 9100 Aalborg m.r.k. "ØL".



Lindemann Pecheresse - en belgisk ferskenøl - var første test til smagsløgene.

TEST: En snes kvinder nød sig gennem otte øl for at kåre den bedste kvindeøl



Koncentration om smagsoplevelsen.

FOTO: HANS CHRISTIAN JACOBSEN

Kvinderne og det gode øl

OTTE ØL TIL KVINDER - OG MÆND

- **Reasted Bryghus** første forsøg med en pilske-øl. Der er brugt cascade og amarillo humle i øllen på 5,5 procent. Pris cirka 35 kr.
- **Duelund Bryglade** Knark III. Vinder af Verdensselvsmesterkabet i Håndbryg i 2006. En moderne udgave af en Russian Imperial Stout. Sort og stærk, med et flot blødt skum. Pris cirka 35 kr.
- **Lindemanns Pêcheresse** er en belgisk lambic på bare 2,5 procent. En sødlig smag af fersken og en glimrende aperitif- eller dessertøl. Pris cirka 37 kr.
- **Ørbæk Pingu** Vinterbryg. En letdrilkelig Imperial Stout fra fynske Ørbæk. Tilset engelsk lakrids. Pris cirka 35 kroner.
- **Brewpub Atlantic IPA** er en lys ale på 5,5 procent. Uklat, købberrød med en syrlig smag af citrus, en kombination mellem det bedste fra amerikanske og engelske pale ales. Pris cirka 30 kr.
- **Schneider Aventinus** er udviklet i 1907 af bryggeren Mathilde Schneider. Inspireret af Doppelbock øllet fra München fik hun fremstillet en weizenbock, en stærk hvedøl. Schneider Aventinus er overgæret, fremstår uklar og brunlig. Duft af bl.a. rugbrød og banan. Pris: 15-20 kr.
- **Bosteels Tripel Karmeliet** er en stærk belgisk trekorsøl, brygget på byg, hvede og havre. Meget kompleks. Duft og smag af blomster og frugt. Pris cirka 22 kroner for en 33 cl. flaske.
- **Mikkelsers Jackie Brow** er en brown ale brygget på vand og seks forskellige slags malt. Miltet bliver med kaffesmag, holder seks procent. Pris 50-60 kr.

Af Morten Lind

morten.lind@nordjyske.dk

- Umh. Det er da lige mig. Anita Pihl har afsagt sin uforbeholdne dom. Vi sidder lunt og hyggeligt på første sal i en bagbygning til H.J. Hansens Vinhandel i Vingårdsgade i Aalborg. På et bord centralt i lokalet står otte øl skulder ved skulder. Bitre, søde, mørke, lyse, danske, udenlandske, stærke, milde. Over de næste par timer vil de blive vejret, målt og vurderet af omkring en snes kvinder, som har sagt ja til en aften, hvor det handler om at smage øl og kåre den bedste kvindeøl.

I glassene er netop landet en Lindemans Pecheresse - eller sagt på en anden måde - en ferskenøl. En vildtgæret aperitiføl på bare 2,5 procent, som de færreste synes smager af øl, men som til gengæld kan drikkes ubesværet af de fleste. Ølenskerer eller ej. Altså - set gennem et par traditionelt (be) duggede mandebriller - en rigtig kvindeøl.

Men den skal vise sig at lande langt nede i feltet, da kvinderne sidst på aftenen skridter til afstemning. Måske blev historien om øllen - en belgisk lambic - der gærer med naturens hjælp, når støv og spindelvæv drysser ned i de åbne kar om natten - lige en tand for meget. Men den gør godt, som den med sine sødt, syrlige smag og bare 2,5 procent finder vej ned over smagsløgene i munden på Anita Pihl.

Et fast programpunkt
- Jeg kan godt lide øl. Jeg bryder mig ikke om stout og ale. Jeg ender altid med at falde for hvedeøllene, siger hun. Det gør hun også i aften, skal det vise sig.

Bag arrangementet står Danske Ølentusiasters Aalborg afdeling. Den nordjyske afdeling har rundet 575 medlemmer og otte gange om året bliver medlemmerne inviteret til en smagning med et nyt tema. Hver gang med mad på bordet. For mad og øl ho-



Ingen ølsmagning uden et godt måltid.

rer sammen som kapsel og flaske og oger i øvrigt hygen.

Kvindeølsmagningen på Kvindernes Internationale Kampdag er et af de faste punkter på kalenderen.

Foreningsformand Allan Carlé mener sagtens, man kan skelne mellem kvindeøl og mandeøl. - Selvfølgelig er der undtagelser, men kvinder falder generelt bare ikke for øl, der er meget bitre og har meget humle i sig. En India Pale Ale er absolut ikke en kvindeøl. De fleste kvinder falder i stedet for brown ales, portere og stouts eller hvedeøl, lyder det fra Allan Carlé, der trods sin klare analyse af kvindernes øllyster heller ikke formåede at komme helt til tops med sine bud på årets kvindeøl. Det var den belgiske "Bosteels Tripel Karmeliet" brygget på byg, hvede og havre og "Jackie Brown" fra danske Mikkeler. Men formanden bud var ikke helt hen i vejret. De to øl blev stemt ind på en anden og en tredjeplads.

Mens kvinderne smagte videre - kun afbrudt af en tur til det store kolde bord med postejer, spansk pølse og formandens hjemmelavede pesto - forsøgte Sune Dittman Pedersen, der til

daglig sælger specialøl og vin i H.J. Hansens Vinhandel, der ikke er helt enig med formand Allan Carlé om, at der er stor forskel på de øl kvinder og mænd foretrakker.

Også hos Susanne Steenholt, der ikke er helt enig med formand Allan Carlé om, at der er stor forskel på de øl kvinder og mænd foretrakker.

- Jeg synes ikke, der er så stor forskel, når først vi kvinder er kommet i gang med at smage øl. Jeg kunne ikke lide øl, for min mand og jeg var på ferie i Tyskland og kom til at smage hvedeøllene. Og så opdagede jeg jo, at der var andet godt øl. For eksempel belgisk. I dag drikker vi næsten aldrig en almindelig dansk pilsner.

Otte øl til kvinder - valgt af mænd.

FORTÆL OM LIVET PÅ LANDET

Hvordan var de daglige pligter på landet? Beskriv de festlige lejligheder. Fortæl om livet for børnene, kvinderne, tyndet, gårdmændene, karlen mv.

Skriv en kort fortælling om livet på landet i dag eller for i tiden, som du har oplevet det, og send den til NORDJYSKE. Nogle af fortællingerne bringer vi i avisen i april.

Vedlæg gerne et fotografi, hvor du skriver hvor og hvornår, billedet er taget, og hvem der er på. Skriv navn, adresse og telefonnumre bag på fotografiet og vedlæg en kuvert med dit navn og adresse, så vi kan sende billedet tilbage.

Send din fortælling til: **NORDJYSKE** Langgæstevli 1, 9220 Aalborg Ø
 Mkr. "Landboliv"

Eller mail til: landboliv@nordjyske.dk
 Sidste frist: Onsdag 28. marts

