

Medlemsmøde august 2012

Skt. Nicolai Restaurant og Pub lagde lokaler til dette herlige arrangement. Som de der har været på stedet vil vide, består stedet grundlæggende af 3 dele. I underetagen er der en bar og et lokalde, som normalt er det der benyttes til spisende gæster. På 1. sal er der et lokale, der sædvanligvis benyttes, såfremt der ikke er plads nok nedenunder samt til visning af diverse fodboldkampe.

Eders underdanige og ydmyge referent dukkede op på stedet ca. kl. 17.50, da spisningen jo skulle begynde allerede kl. 18. Nedenunder befandt der sig en række ølentusiaster med halvtomme glas, så de var tilsyneladende kommet i rigtig god tid. Efter en kort snak bevægede jeg mit luksuslegeme op på 1. salen. Stor var min forundring over at finde lokalet næsten fuldt. Dejligt at folk kommer i god tid.

De deltagere, som skulle deltage i spisningen var mødt frem, og tilsyneladende var alle der skulle deltage i ølsmagningen også mødt frem. Lokalet var derfor fuldt. Nåhr ja, der var en sofa som ikke var ledig.

Efter at deltagerne havde hentet deres fadøl i baren og en kort ventetid, kom der brød, smør, fedt og ikke mindst maden på bordet. Portionerne så lidt klejne ud, men mit gæt er, at ingen gik sultne fra bordet. Der var mere end der først så ud til. Det virkede desuden også som om folk syntes godt om den. Havde satset på at skulle have en doggiebag med hjem, men tallerkenerne var på det nærmeste slikket rene.

Aftenens hovedpunkt var naturligvis foredraget med Kristian Strunge fra Stronzo. Kristian var ligeledes mødt frem i god tid, så inden vi var helt færdige med at spise var han klar. Vi fik en forklaring omkring hans og bryggeriets baggrund og naturligvis kom han også ind på den lidt kedelige situation om deres bryggeri i Købbyen. Desværre lød det til at det godt kunne trække noget ud med en afgørelse.

Kristian havde medbragt ikke mindre end 9 øl, som han fortalte om og som vi selvfølgelig smagte. De var delt op i to kategorier: 1) supermarkedsoøl 2) specialøl. Det vil føre for vidt

Aftenen i billeder



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



at kommentere dem alle her, men det skal blot nævnes, at den lokale rateberian havde travlt med notesblokken, da der var indtil flere af øllene, som endnu ikke var kommet på markedet.

De smagte øl var:

1. Hvedeøl
2. Strong Ale
3. Brown Ale
4. Påske
5. Djævel
6. Butchers Choice
7. Walrus Punch
8. Cash Cow
9. 1000 EBC

Er lidt usikker på navnet på nr. 6, går ud fra at det er den på billedet uden etiket.

Udover at fortælle om de enkelte øl, fik vi også fortalt om etiketterne, hvad grunden til at flaskerne var forskellige, forskellige måder man havde valgt at humle på, hvorfor de forskellige ingredienser var valgt til de pågældende øl og meget mere. Ikke mindst fordi Kristian gerne ville fortælle, men også fordi spørgelysten var stor. Herligt.

Stor tak til Kristian for et spændende, humoristisk, underholdende og lærerigt foredrag og noget rigtigt godt øl. Tror vi er mange, der også fremover gerne vil smage på nye og gamle øl fra Stronzo.

Tak også til Skt. Nikolai Restaurant og Pub fordi I behandlede os så godt og for at I holdt os ud så længe!

Endelig: Tak til de deltagende gæster for jeres bidrag til at gøre aftenen god.

