

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Mikkeller-smagning ved Mette Aaskov Lassen



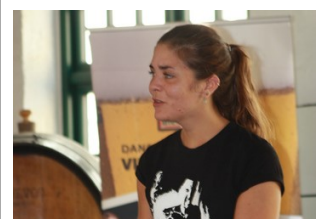
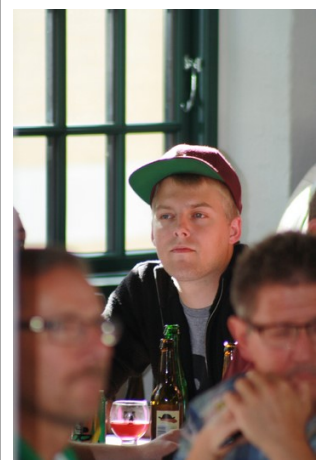
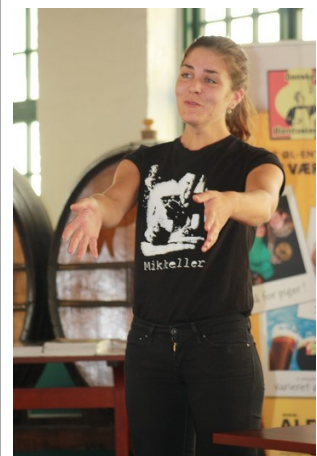
Mikkeller sendte Mette Aaskov Lassen til Aalborg som substitut for Thomas Schøn og hun førte 55 glade øl-interesserede godt igennem Mikkellers univers. Vi smagte letdrikkeligt, bittert, surt, sødt og voldsomt

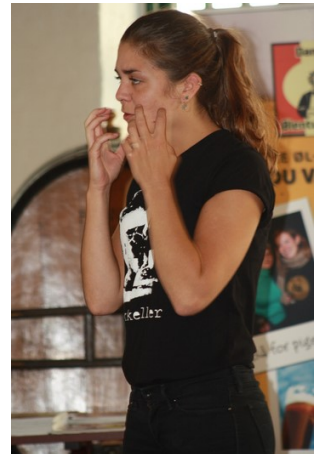
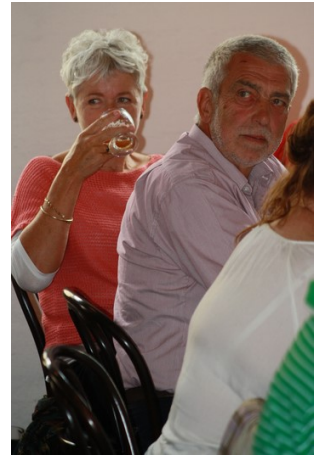


sort øl og kom på den måde godt rundt i afkrogene af stilarter - og Mikkellers portefølje.



Det tager lang tid at køre fra København til Aalborg. Men de 55 ølglade mennesker der var dukket op til det tredje og sidste











sommersmagningssamarbejde mellem Vinspecialisten og Danske Ølentusiaster i Aalborg var glade for at Mette havde taget turen herop. Så levede vi med at alt øllet var bilvarmt og derfor skulle en tur i fryser og køleskab før det blev serveret.

Madholdets - lidt vandige, men ellers - glimrende chili con carne røg derfor på som det første efter at lokalformanden havde talt de sædvanlige ti minutter og Mette havde præsenteret sig selv. Tom serverede på bedste soldater-manér en tallerkenfuld til alle (så vi var sikre på at alle fik) og man kunne selv putte lidt ekstra habanero chili på og 2 slags dypelse og lidt grønt i form af persille og så var der flutes til...

Det var jo egentlig meningen at Thomas Schön skulle have afviklet smagningen, men Mikkeller meddelte os pludseligt midt på ugen at de måtte sende en anden, fordi Thomas ikke længere var ansat i firmaet. Mette gjorde det godt. Der var i hvert ingen der var utilfredse med hendes præstation. Der blev klappet højlydt larmende, før hun forlod Vinspecialisten efter at have forceret den drilske port med kassevognen og satte kurs mod København.

Men først skulle vi jo smage os igennem de 10 øl hun havde med. Folk var nogenlunde gode til at respektere lokalformandens bøn om at holde kæft under oplæggene om øllet.

Vi fik ganske kort fortællingen om Mikkellers vej fra

håndbryg i køkkenet til verdensfirma. Og hver øl blev godt beskrevet før vi skulle smage dem. Desværre forsvandt webredaktørens notater under den lidt for ivrige oprydning efter smagningen, så jeg har måttet ty til at skrive det jeg kan huske - og det er desværre ikke så meget :-/

Det var IPAen fra Brøckhouse (kåret som Årets Danske Øllyhed i 2002 af Danske Ølentusiaster) som i sin tid fik den nyuddannede skolelærer Mikkel Borg Bjergsø i gang med at brygge. Den smagte som intet andet han havde smagt. Og efter at have været på SU i mange år havde han vænnet sig til at spare og tænkte derfor at han kunne spare en masse penge, hvis han kunne brygge sådan en øl selv. Det var sådan set startskuddet til Mikkeller og resten er historie.

I 2004 vandt de DM i håndbryg. I 2005 blev en af flagskibene havrestouten Beer Geek Breakfast søsat og inden længe gik det helt amok på Ratebeer. Så anpartsselskabet Mikkeller blev stiftet i 2006. Mikkel Borg Bjergsø blev kendt for at være såkaldt sigøjnerbrygger og øllet blev solgt over hele verden.

I 2006, 2008 og 2009 blev Mikkeller kåret til Årets Bryggeri af Danske Ølentusiaster. I 2009 sammen med Hornbeer grundet stemmelighed.

I dag har Mikkeller åbnet barer i San Francisco, Bangkok i Thailand og i Stockholm i Sverige. Men hovedsædet for Mikkeller ligger fortsat i København, hvor der også ligger 2 Mikkeller-barer og de har åbnet gourmet smørrebrødsrestauranten Øl & Brød og åbner i løbet af 2014 brewpubben Warpigs i kødbyen sammen med amerikanske Three Floyds. Der er brygget en række testbryg hos Hotdog John.

Siden 2010 har Mikkeller afviklet Copenhagen Beer Celebration. I det hele taget sker der utroligt meget hos Mikkeller der alene i 2013 udsendte 125 nye øl.

Hvis man vil vide mere kan det være en god idé at investere i Mikkellers bog om øl - her kan man få hele historien fortalt af manden selv.

Nå, tilbage til smagningen, hvor syv af de ti øl er brygget hos Deproof i Belgien. Det gjaldt for Vesterbro Pils, Årh Hvad?!, Spontanbeetroot, Monk's Brew, Amass, Black Hole og Risgoop (den sidste er et samarbejdsbryg mellem Mikkeller og amerikanske Three Floyds. Better half er brygget hos Sly Fox Brewing Company i Pennsylvania i USA. Beer Geek Breakfast og Beer Geek Brunch Weasel er begge brygget hos Lervig Aktiebryggeri i Norge.

Øl er jo en smagssag og der var stor uenighed blandt de fremmødte om hvilke øl som imponerede mest. Mange af nørderne var voldsomt imponerede over rødbedevandet, som jeg lidt for sjov navngav det spontane rødbede-øl. Andre af os var mere til de gode IPAer som var med i smagningen og nogle var totalt solgt til det helt sorte øl.

Personligt var jeg mest begejstret for de to lækre IPAer Amass og især Better Half som er Mikkellers forsøg på at lave dåseøl med kvalitet og det gør de dælme godt, så fortsæt endelig med det. Vesterbro Pils synes jeg også var fremragende og Risgoop var heller ikke ringe. Orval-klonen Årh Hvad?! kunne efter min mening slet ikke måle sig med originalen der er den bedste af alle de belgiske trappist-øl, hvis man spørger mig! En gæst fra Viborg var så begejstret for Monk's Brew at han købte rigeligt af det med sig hjem. Rødebedelambicen og de tre sorte til sidst var garanteret favoritter hos stort set alle andre end mig ved denne smagning.

På trods af uenighed om smag blev det til en dag med mange gode smagsoplevelser. Herunder kan du se hvilke 10 øl som vi smagte os igennem.

NRNAVN	ALKO%/BRYGGET HOS	
1 Vesterbro Pils	5,6	De Proef
2 Better Half	6,9	Sly Fox
3 Årh Hvad?!	6,8	De Proef
4 Spontanbeetroot	7,7	De Proef
5 Monk's Brew	10	De Proef
6 Amass	6,5	De Proef
7 Risgoop	10,4	De Proef
8 Beer Geek Breakfast	7,5	Lervig
9 Beer Geek Brunch weasel	10,9	Lervig
10 Black Hole	13,1	De Proef

Der var en rigtig god stemning ved smagning helt fra starten af mødet og til slut. Der kom mange gode og relevante spørgsmål fra salen og Mette besvarede det hele kompetent og med stort overskud. Ind i mellem

endda med store smil og grin. Og hun var ikke alene om at grine. Hele lokalet var ind i mellem nærmest smurt ind i ansigter der næsten strålede af glæde.

Og det stod helt og aldeles klart at alle havde nydt dagen, da folket gik hjem, fordi de blev truet med at skulle hjælpe med støvsugningen...

Lokalbestyrelsesmedlem Steen Carlsen der også bestyrer ølbloggen "tid til en øl" har også skrevet om smagningen. Han har delt smagningen op i to. Og indtil videre kun offentliggjort del 1. Men så snart del 2 er tilgængeligt, så linker vi også til det...

Tid til en øl - Mikkeller 1.

Tid til en øl - Mikkeller 2.

Grunden til at lave tre sommersmagningssamarbejds møder henover sommeren, med Vinspecialisten som arrangør, hvor vi sammen satser på at få de helt store kanoner til byen, har været den simple, at de smagninger er for dyre, og muligvis for nørdede til, at vi kan samle nok almindelige ølentusiaster, så det økonomisk kan hænge sammen.

Samtidigt er det også et glimrende udstillingsvindue for foreningen - en god måde at vise kommende medlemmer hvad vi står for. Der var flere som talte om at melde sig ind i foreningen efter denne smagning.

Så det ser ud til at vores projekt lykkes - og nu skal vi lige evaluere, men mon ikke denne slags smagninger vender tilbage sommeren 2015?