

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

En glad dag med Bjarne og Klemme i Thisted



Dagen efter at Thy havde fået æren af at huse Danmarks første nationalpark besøgte 33 ølentusiaster det de fleste af vores slags nok betragter som Thys største attraktion. Trods det storslåede landskab i landet mellem hav og fjord, er det ikke helt ude i skoven, at kalde Thisted Bryghus for ølentusiasternes "Mekka". Den temmeligt kompromisløse brygmester **Peter Klemensen** har i den grad sat sit aftryk på Thistedvirksomheden siden han kom dertil i 1981. Her skåler han med sin "lærling" **Bjarne Olsen** i noget af det stenøl, som han de senere år har kastet sin kærlighed, nysgerrighed og ekspertise over...

Folk drog til Thisted fra nær og fjern. Esbjerg, Frederikshavn, Hjørring, Brønderslev, Aalborg, Støvring, Nørresundby og sikkert mange andre steder



for at opleve Peter Klemensen berette om sit lange liv med øl og specielt de 27 år på Thisted Bryghus. Da han satte sig i direktørstolen dengang var 99,8% af de 8000 hektoliter som bryggeriet producerede pilsnerøl. I dag hedder tallet 36000 hektoliter og kun 20% af dem er pilsnerøl. Den nysgerrige farmaceut og brygger har produktudviklet den ene god øl efter den anden frem. Han er længe om at blive tilfreds med resultatet - alligevel har Thisted Bryghus under hans ledelse været blandt de mest innovativt produktive.

Under besøget smagte vi 8 gode øl fra Thy og blev ført rundt i produktionsfaciliteterne på Thisted Bryghus - både de "gamle" og de nye. Nogle af os var også så heldige at se hvordan man laver stenøl på helt tæt hold. Peter Klemensen, tror i øvrigt selv, at det er netop stenøl, som han vil blive husket for - eftersom han er den eneste i Danmark der for alvor har kastet sig over at producere øl ved hjælp af opvarmede lavasten. Noget andet "nyt", som den gode brygmester også har kastet sig over, er spiritusproduktion - i anledning af åbningen af Nationalpark Thy har det hæderkronede bryghus under navnet Thylandia fremstillet 3 spændende produkter Porse Snaps, Enebær Genever og Klokkelyng Bitter, som vi naturligvis også fik lov at smage før vi drog hjem mod Aalborg.

Den efterhånden temmeligt glade lokalformand på udebane ville som en venlig gestus sige tak for et fantastisk besøg ved at give 2 flasker Tårnhøjt Skum som lokalafdeling Aalborg bryggede i samarbejde med Søgaards Bryghus i anledning af Danske Ølentusiasters 9 års dag. Det faldt tydeligvis ikke helt i brygmester Klemensens smag - som det ses af billedet. Bjarne Olsens mimik viser da også at den ellers så glade lokalformand for alvor har skidt i nældeerne. Man slæber ikke fremmed øl med på Thisted Bryghus!





© Copyright Danske Ølentusiaster

TYPO3 CMS