

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Julefætter 2019



I Lokalafdeling Aalborg er der en mangeårig tradition for at smage på juleøl ved et arrangement i tiden op mod jul.

Således også i 2019, hvor bestyrelsen havde valgt temaet "Julebryg, som vi aldrig selv har smagt".

Anne bød velkommen og supplerede med de praktiske detaljer. Anne gav også lidt ny info om foreningen – suppleret med omtale af kommende arrangementer.

Anne fortsatte med at præsentere aftenens første øl: Kulmbacher Mönchshof: Weihnachts Bier, Märzen, 5,6%. En klassisk tysk Oktoberfest/Märzen /Julebryg brygget efter det tyske Reinheitsgebot – hvilket Anne som amatør håndbrygger er meget fascineret af.

Dvs. hvor forskelligartet smag, man kan få ud af så få ingredienser.

Aftenens anden øl blev præsenteret af Ivan, som også gav en beskrivelse af det norske mikrobryggeri: Ægir:



Ægirs Jul, Winter Ale, 4,7%

Julefætteren er ikke kun øl, men også mad, og aftenens første servering var Sild+karrysalat og fiskefilet.

Derefter tog Flemming os med på tur til Færøerne, hvor de har lavet: Föroya: Jóna Bryggj, Gylden stærk øl, 5,8%. Påfaldende mange af bryggeriets øl har alk.% på 5,8, hvilket nok hænger sammen med Færøernes alkoholpolitik, som ikke tillader øl stærkere end 6%.

En af aftenens deltagere, der har boet på Færøerne i nogle år, supplerede med oplevelser fra dengang. Han fortalte bl.a. om en besværlig procedure for overhovedet at købe øl: noget der inkluderede 'selvhenter' på bryggeriet og attester fra skattevæsenet. Sidstnævnte attester kunne somme tider omfatte meget fjerne slægtninge, som måske ikke var dem, der i sidste ende kom til at drikket øllet!

Så førte Erik os til en noget sydligere ø, da han præsenterede: Fanø Bryghus: Get Scrooged, Red Ale, 8%.

Aftenens næste servering var Grønlangkål m/flæsk /pølse

Aftenens 'ølrejse' førte os tilbage til Norge, da Anne præsenterede: Lervig, Naughty and Nice, Doppelbock, 8% Lervig ligger i Stavanger og siger at de brygger en bred vifte af øl fra let til de helt tunge og deres mål er intet mindre end at "At brygge verdens bedste øl" – Vanlig norsk beskedenhed. Derfor eksperimenterer de en del og rykker grænser for øl siger de selv. aT de rykkede grænser med den øl kan man vist ikke sige. Så skal man nok have fat i deres årgangs Barley Wine.

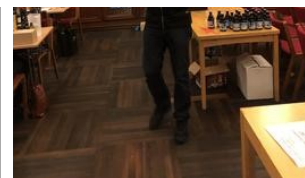
Og der er jo ikke langt fra Norge til Sverige, så Ivan fik os hurtigt præsenteret for: Poppels Bryggeri: Vinter Värmare, Strong Ale, 7,8%.

Vi skiftede så både land og øltype, da Flemming 'serverede': Liefmans: Glühkriek, Oud Bruin/Frugtøl, 6%.

Denne øl skulle være øllets svar på gløgg, og den blev straks fulgt op af den tredje servering, nemlig Risalamande. Nogle af deltagerne valgte at varme deres øl, så de fik prøvet sammenligningen med gløgg.

Der var gemt hele mandler i risalamanden, så der blev vundet og uddelt mandelgaver, som naturligt nok var ølgaver.

Erik fik os videre ved at præsentere: Samuel Smiths:



Winter Welcome, Vinter warmer Ale, 6,9%.

Under hele arrangementet var der solgt lodder til det traditionsrige lotteri, som denne gang var 'strikket sammen' på en lidt anderledes måde. Men den store spænding om de mange fine præmier var intakt, og der var stor jubel over at have vundet, ligesom der hørtes de sædvanlige 'protester', når andre havde vundet (for meget).

Som afslutning præsenterede en af deltagerne, Preben, programmets sidste øl: Brasserie d'Achouffe: N'Ice Chouffe, Mørk jule quadruple, 10%.

Efter Annes afslutning gav en anden deltager, Birgitte, bestyrelsen verbale roser for arrangementet, og opfordrede til at fortsætte de gode takter. Det vil naturligvis blive gjort!

Og hvorfra stammer så den spøjse titel 'Julefætter'?

Vi skal faktisk helt tilbage til 2005, hvor Allan var formand. I oktober diskede vi op med introduktion i håndbrygning, som foregik i kælderen hos Søgaards Bryghus. Det var en særdeles praksisnær dag, idet der blev brygget en øl - en rigtig Julefætter, som en af håndbryggerne, Martin Rantzau, blev ved med begejstret at kalde den. Øllen smagte vi så til julebrygsmagningen i november 2005. Så ophavsmanden til navnet "Julefætter" er retteligt brygmesteren på Søgaards Bryghus, Martin Rantzau. Da Gert kom til som Lokalformand i 2007, begyndte vi at bruge navnet som synonym for julesmagningen - der var ligesom lidt mere swung og krummer i dét navn - og indtil videre har det overlevet.