

# DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING AALBORG

LOKALINFO

NYHEDER

ARRANGEMENTER

TILBAGEBLIK

NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020

## Sort humør, Sort fremtid og Sort Øl



Tilbageblik på landsformandens besøg i Aalborg.

Lørdag den 22/1-2022 havde lokalafdeling Aalborg inviteret landsformand Klaus Rehkopff på besøg under hans selvvalgte overskrift 'Sort humør, Sort fremtid og Sort Øl'.

Efter at lokalafdelingens formand Anne Kettunen havde budt velkommen, startede Klaus med at fortælle om sin baggrund, sit erhverv og sin interesse for øl og for Danske Ølentusiaster.



Vi kunne straks fornemme en person med holdninger og meninger, men også en person med evnen til at lytte og til at inddrage andres meninger i sine beslutninger. Klaus er øllets repræsentant i mange organisationer; både i Danmark og internationalt.

Som første øl smagte vi:

Refsvindinge, Mors Stout, 5,7%

Det er en mørk overgæret stout, brygget på chokolade malt. Blev i 2003 kåret af Danske ølentusiaster som årets ølnyhed blandt 60 nye øl. Smag: en mørk og fyldig stout med eftersmag af chokolade. God til dessert.

Mens vi smagte Mors Stout fortalte Klaus om vores forening: ca. 8000 medlemmer, ca. 1000 forlader den årligt og tilsvarende 1000 kommer til årligt; det kan konstateres, at det er en forening primært for voksne mennesker.

Som bosat i Odense startede Klaus' interesse med fynske øl, hvilket dog nu er udvidet til danske øl. Klaus holder sig til danske øl i sine smagninger, og der er jo også nok at tage af. Det er specielt sorte øl, der har vakt Klaus' interesse, men han har været gennem mange andre typer undervejs.

Vi fortsatte til smagning af:

Schiøtz, Dybsort Porter, 6,2%

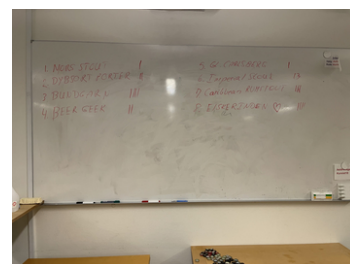
Forbilledet for Schiøtz Dybsort Porter er den engelske porter. Og i lighed med disse karakteriseres denne af en kraftig aroma med præg af ristet malt, men også med noter af chokolade, lakrids og kaffe, som det sømmer sig for en fuldmoden porter. Men også de søde bær, lyngblomsterne og lynghonningen kan smages.

Mens vi smagte Schiøtz-øl, fortalte Klaus om Ølfestivalen, som foreningen holder fast ved, selv om der har været store økonomiske udfordringer med den undervejs. Det nuværende koncept med afvikling over to dage og med to sessions pr. dag kører videre, og under de konditioner giver Ølfestivalen overskud med de nuværende beregningsprincipper. Der er anskaffet forskelligt udstyr til Ølfestivalen, og det kan lånes af lokalafdelingerne fx til Øllets Dag. Klaus fortalte også om varemærkeregistrering af enkelte ord; bl.a. Ølfestival.

Den næste sorte øl, vi smagte, var nordjysk:

Skagen Bryghus, Bundgarn, 6,5%

Engelsk kulsort porter, brygget på engelsk humle, røget og sort malt samt engelsk lakrids. Øllen har en dejlig brændt og let røget smag. Det runde og søde fylder mere end bitterheden, der dog også er til stede. Og så er der den engelske lakrids, der hænger i munden som den tjære, bundgarnene smøres ind i.



Denne øl fik Klaus til at fortælle om Skagens anvendelse af genfyldelige 'growlers', og han kom på den måde videre til at fortælle om sine oplevelser som foreningens repræsentant i Dansk Retursystem. Klaus er stor fortæller for genanvendelse, og han betragter DØE som forbrugernes vagthund. Derfor opfordrede han os til at støtte de små bryggerier, og på baggrund af konkrete oplevelser ønskede han også, at vi skulle kæmpe meget mere for at få øl ind på restauranternes menukort på lige fod med vin. Klaus forventer også meget større interesse for 'øl og mad' i fremtiden.

Vi gik videre til at smage:

Mikkeller, Beer Geek Breakfast, 7,5%

Det hele startede med Beer Geek Breakfast, en oatmeal stout brygget med kaffe. Det var øllen, som rigtig satte Mikkeller på verdenskortet, og den blev brygget første gang i 2005. Øllen smager af kaffe med fløde og kandis og mørk chokolade. Overraskende stor mundfylde og en god bitterhed i eftersmagen.

Klaus gjorde klart, at lokalafdelingerne er DØE's ryggrad, og at foreningen ikke har nogen fremtid uden lokalafdelingerne, der jo har fingeren på pulsen m.h.t. at rekruttere og fastholde medlemmer.

Klaus redegjorde også for emner i foreningen, som indimellem har givet debat, fx ansættelse af lønnede medarbejdere, valg af 'Årets Bryggeri' og tildeling af Dansk Ølmærke.

Midtvejs i programmet var vi så kommet til:

Carlsberg, Gl. Carlsberg Porter, 8,2%

Gl. Carlsberg Porter har en næsten olieret fed fylde og fremstår sort med tæt mokkafarvet skum. Smagen er sødmefuld med en snert af tør efterbitterhed. Duften er kraftig med noter af lakridsrod, ny ristet kaffe, bitter chokolade og varmende alkohol. Gl. Carlsberg Porter blev lanceret i 1895 og er dermed den længst eksisterende porter i Danmark.

Mange industriøl fra de store bryggerikoncerner er ofte – og med rette – undervurderet af ølentusiaster, men Klaus mente, at denne øl er en undtagelse. Den er en rigtig god repræsentant for det sorte øl, hvilket jo også illustreres af, at den har været på markedet så længe. I forlængelse af snakken om megabryggerierne kom Klaus ind på emner som dåser ctr. flasker (holdbarhed), og fadølshaner og køleskabe på ølbarerne.

I foreningsregi fortalte Klaus om de aktuelle planer om lokalafdelingernes overgang fra §13 til §14, og han berørte også emnet om bladet ØlentusiasteN som trykt publikation, hvilket han gerne så fortsætte.

Vi gik herefter yderligere op i alkoholstyrke:

Midtfyns, Imperial Stout, 9,5%

Smagen runder klart det skarpe hjørne og spiller på flere velafstemte tangenter. Det er en øl, som er fyldt med gode smage af kaffe og lakrids samt en blid maltning afstemt med en fin humling. En fin og fyldig tør eftersmag, som hænger ved, og sætter øllet i relief, som værende en god og behagelig sværvægter i Stout-klassen. Årets danske ølnyhed 2007.

Klaus nævnte, at ølvalget for nogle år siden gav kritik, så nu prøver foreningen et nyt koncept i samarbejde med Craftmakers Collective, som har haft stor succes med virtuelle ølsmagninger. 270 bryggerier i Danmark indbydes til at deltage.

Klaus fortalte også, at den forestående overgang til en ny hjemmeside har haft store omkostninger, men at den har været nødvendig.

Næste øl i smageprogrammet blev også Årets danske ølnyhed ligesom den foregående:

Hornbeer Caribbean Rumstout, 10%

Hornbeer Caribbean Rumstout er en kraftig stout, der til trods for sin styrke føles meget blød. Dette skyldes uden tvivl den tilsatte rom, der giver både dybde og rundhed til smagen. Caribbean Rumstout har en smag af ristet bygmalt, røgmalt, kaffe og rom. Årets danske ølnyhed 2008.

Klaus vendte tilbage til, at den nye hjemmeside releases på stormødet 5/2, og han kunne samtidigt fortælle, at den gamle side bevares (bag login). Det sidste er en god nyhed for os i Aalborg, som har et helt skatkammer af de såkaldte 'Tilbageblik' liggende på den gamle side. Ved samme lejlighed gentog Klaus landsbestyrelsens meddelelse til lokalafdelingerne om, at de skal fjerne alle eksisterende billeder, som de ikke har ophavsret til, og lade være med at bruge tilsvarende fremover. Der kommer flere og flere eksempler på, at indehaverne af ophavsretten har sendt regninger på brugen af deres billeder til foreningen. Kommer der flere af den slags regninger, vil hovedforeningen fremover sende dem videre til lokalafdelingerne til betaling.

Det blev også nævnt, at hver 2. - 3. medlem deltager i et lokalt arrangement i løbet af et år. Det er så nok usikkert, om det også gør sig gældende for Aalborgs vedkommende???

Så var vi nået til sidste sorte øl i denne omgang:

Syndikatet, Elskerinden, 10%

En kraftfuld, afbalanceret, elskelig dessertøl. Tænk sprødristet toffee, fløde og verdens sødeste vanilje, samlet i en helt ny slags øloplevelse.

I sin afslutning om foreningens fremtid mente Klaus, at vi godt kan eksistere, som tingene er. Men som i mange andre af livets forhold skal vi forandre os løbende. Det vil bl.a. komme til udtryk i en kommende vurdering af regionernes eksistens.

Det er også på tale at kanalisere penge retur fra landsbestyrelsen til lokalafdelingerne, men i første omgang bliver det i småtingsafdelingen. Der kunne også tænkes en anden struktur for vores rabataftaler, ligesom en kontingentstigning er under opsejling.

Efter at Klaus havde modtaget lokalafdelingens ølgave som tak for besøget hos os, holdt vi en spontan afstemning om de otte øl, vi havde smagt. Med et suverænt flertal blev vinderen Midtfyns Imperial Stout.