

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

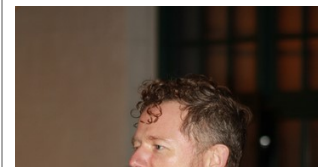
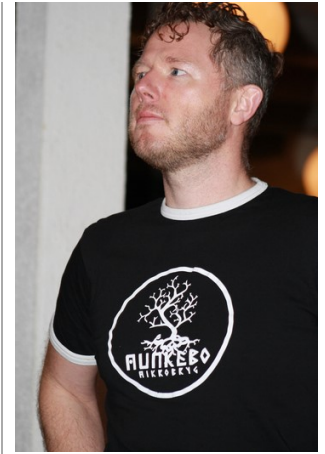
## Mirakuløst besøg af Munkebo Mikrobryg

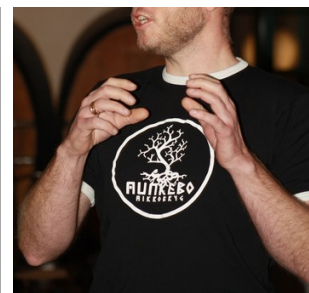


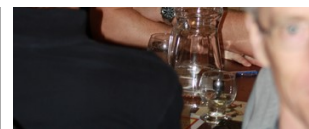
Claus Christensen fra Munkebo Mikrobryg trådte mirakuløst til som kompetent afløser for sygemeldte Tobias Kiil fra Nordic Brewing Co. Han fortalte mange herlige historier og præsenterede sit super-lækre øl for 30 glade fremmødte. Det var en skøn smagning.











Der var masser af guld-udtryk ved smagningen - både sproglige og billedmæssige.

Hele fem af smagningens ni øl holdt en alkoholprocent på 9,4 % og der har været meget snak om at ølentusiaster ofte er meget begejstrede for fyldige karakter-fulde øl med masser af alkohol og set ud fra afstemningen må der være noget om snakken. Det var netop de fem øl på 9,4 som fordelte sig på placeringerne fra 1 til 5.



Da jeg var i gang med at skrive tilbageblikket kom jeg via en overspringshandling ind på et website som en flok gutter fra Aalborg står bag. Jeg synes det var så interessant, det de skrev, at jeg også syntes I skulle have lov at læse det.

REEBs møde med Munkebo på Chr IV

REEBs  
Munkebosmagning

Se i øvrigt Munkebo Mikrobrygs eget website.















De 30 deltagere sad klar ved tre 10-mandsborde. Dagens madhold, Tommy, Kaja og Tine, havde kreeret et flot pølse/oste-bord. Lokalformanden bød hjerteligt velkommen, fortalte kort fremadrettet om aktiviteter i foreningen og i Aalborg i 2015 og bad så Claus Christensen fra Munkebo Mikrobryg om at præsentere sig selv og det gjorde han godt omend det samtidigt betød minimum et kvarters venten på den første øl.

Han fortalte om sine rødder i Syfyn og kom blandt andet ind på at hans oldemor var så dygtig en brygger at hun turnerede rundt på gårdene for at hjælpe, når de bedste bryg skulle sættes over.

Claus selv har håndbryggerbaggrund, er universitetsuddannet med kandidatgrad i biologi og en PhD i sundhedsvidenskab og har arbejdet som forsker. Han har endvidere arbejdet som salgs- og marketingschef og som brygmester blandt andet på den rebelske bayerske brewpub Camba Bavaria. I efteråret 2013 gik han efter flere års forberedelse kommercielt ud med Munkebo Mikrobryg. Ifølge firmaets eget website har de 24 øl i sortimentet hvoraf Claus havde valgt at medbringe 9 til smagningen i Aalborg.

**Øl 1: Folkvang Weissbier.** En lækker tysk hvedeøl brygget på 50 % pilsnermalt, 50 % hvedemalt og en lille smule caramelmalt. Lav i humle som de laver øllet i alperne. Weihenstephaner gær. I den nordiske mytologi hedder Frejas gård Folkvang. Og i følge Claus er det samtidigt et glimrende ordspil på at det er folkeligt øl. Øl som alle kan drikke. Han brugte lejligheden til at fortælle om sin tid som brygmester i Bayern hos den rebelske bayerske brewpub Camba Bavaria. Opgaven dér var at udfordre tysk brygmestertradition og lære en masse lærlinge op og samtidigt blev han væsentligt klogere tyske brygtraditioner og især gærens betydning for øllet. Bayern adskiller sig væsentligt fra andre tyske steder. Her taler man tysk med tyk sort dialekt og har faktisk temmelig velbevarede traditioner både i forhold til byggestil og beklædning. Dernede går kvinderne da i Dirndl og i mændene i lederhosen. Hjemvendt fra Bayern besluttede Claus at gøre alvor af drømmen om eget ølbrand. Firmaet blev CVR-registeret i august 2013. Det første øl blev brygget på Steensbogaard Bryghus i nærheden af Ringe - men grundet manglende kapacitet og lidt uoverensstemmelser blev brygningen flyttet til Grauballe ved Silkeborg. Efter at have ledt efter brugbare lokaler i nærområdet lykkedes det midt i november endelig at finde de rette lokaler. En gammel mølle mellem Hundslev og Rynkeby som har stået tom i 15 år. Bygningen er ret speciel. Den blev bygget som korntørreri i 1962 og blev i 1976 ombygget til mølle. Der er 10 meter til loftet, masser af strøm og vand fra egen boring. Administrationen er flyttet ind og når det rette produktionsudstyr er indkøbt og installeret i den gamle mølles kornhaller - så vil Munkebo Mikrobryg endelig helt være på plads, hvor de gerne vil være - i hjertet af Sydjylland mellem gravhøje og andre minder fra vores skandinaviske vikingeforfædre. Claus glæder sig i første omgang meget til den 24. januar, hvor der er reception i de nye lokaler.

**Øl 2: Hermod English Pale Ale.** En letdrikkelig aromatisk øl. En god hverdags øl med Fuggles og East Kent Goldings humle. Det er vigtigt for ham at ramme bredt med sine øl og derfor har han siden begyndelsen sigtet mod at lave ølopskrifter indenfor alle tænkelige genrer. Mine øl skal ikke kun være for ølentusiaster. Jeg vil også have familien Danmark til at drikke øl fra Munkebo, siger han. Munkebo Mikrobryg kan købes over hele Danmark. Vi var i landsdækkende distribution fra dag et, siger Claus som havde lavet en

aftale med Det Belgiske Hus. Han understreger at det er vigtigt for ham hvor øllet sælges. Og de har lært af at andre bryggerier har knækket halsen på at handle med COOP, så der kan du ikke købe Munkebo Mikrobryg. Som Claus beskriver det, så er de inde nogle få gode steder som der sælger vin og special-øl samt udvalgte små gode steder. Han vil ikke oversvømme markedet og det er vigtigt at være inde de helt rigtige steder. Claus har lavet aftale med udvalgte ølsteder rundt i landet som han jævnligt besøger. Her kan man så komme og møde brygmesteren. Det er ren win-win. Gæsterne på stederne får en ekstra speciel oplevelse. I Odense hedder samarbejdspartneren Chr. IV og det sker ofte at han vender ind forbi "firtallet". I Aalborg er det Basement Beer Bar som ofte får besøg af Munkebo Mikrobryg.

**Øl 3: den lækre tripel Sif.** Claus belærte os om at tripel i sin tid blev lanceret som en konkurrent til den tjekkiske pilsner. Den er brygget på ren pilsnermalt og sukker og så er gæren naturligvis frisk belgisk trappist gær. Sif er gudinde for høsten, Thors kone og skildres som den smukkeste blandt kvinder. Hun har guldhår, da Loke som en ond spøg, klippede alt hendes rigtige hår af, efter at have ligget hos hende en nat. Håret voksede fast på hendes hoved og gror nu som rigtigt hår af guld.

**Øl 4: Balder** agave glutenfri imperial ale. Det er en bestillingsopgave fra Vinmonopolet i Norge. De bestemmer totalt suverænt hvad de tager ind og til at starte med bestiller de blot 6 flasker. Det tager lige så lang tid at lave 20 liter øl som 2000 liter, siger Claus med et skævt grin. Han har brugt sit lille 20 liters testbryggeri siden 2007, og bruger det stadig, når der skal laves testbryg. Han vandt en såkaldt tender med denne øl, så den nu kan ryge til Norge og Finland. Det største marked udenfor DK er Norge og Sverige og Finland - de forstår konceptet, fordi det er baseret på nordisk mytologi. Der ud over er de i forhandling med Kina, Brasilien, Canada, Schweiz og Tyskland. Han fortæller at han har en meget sulten provisionslønnet agent som han samarbejder med. Hvis man skal overleve som nyt bryggeri i Danmark, så skal man skille sig ud. Claus valgte at starte marketing op 5 til 6 år før bryggeriet blev etableret. Han fortæller at de var flere restauranter som direkte bad ham om at starte NU. Det er ven og art director Thomas Bjerregaard Bonde, som har kreeret Munkebo Mikrobrygs visuelle

og grafiske udtryk. Som logo har de valgt træet yggdrasil fra den nordiske mytologi og alle øllene har navne som kan tilbageføres til nordisk mytologi. Det har taget lang tid at navngive alle øllene.

**Øl 5: Alstærk** skotsk strong ale eller "wee heavy", som man kalder dem derovre i Skotland. Den blev DM-vinder ved DM i Håndbryg i 2011 og nummer 2 samme år ved det Skandinaviske Mesterskab. I 2014 fik Alstærk en bronzemedalje ved European Star. Den version af øllen vi fik lov at smage er fadlagret på amerikansk egetræ med en særligt udvalgt Knob Creek Kentucky Straight Bourbon Whiskey. Øllen blev realiseret, fordi Claus en dag gav sig selv opgaven, hvis man sku lege med Alstærk, hvad skulle man så gøre ved den? Resultatet blev en rigtig lækker øl som han tydeligvis er ret stolt af. Hvis Claus selv kunne bestemme hvilken Munkebo øl som folk skal stemme på som Årets danske Ølnyhed, så ville han vælge den, sagde han. Det var helt tydeligt at det var en slet skjult opfordring – og det virkede da vist også. I hvert fald endte denne øl med at vinde dagens afstemning. Spændende om den kommer blandt de fem kandidater i kategorien over 6 %. Claus har en biologisk baggrund. Han fortæller meget levende og begejstret om det – han siger blandt andet at gærcellerne fra de sydamerikanske bjerge på forunderlig vis er fløjet til Europa og har haft et seksuelt forhold til bayersk gær.

**Øl 6: Ragnarok** en vildtgæret porter med amerikansk ale-gær samt *Brettanomyces Bruxellensis* og *Lambicus*. Claus mente at det nok var cirka sådan her de første engelske portere har smagt – dengang da ølgæren endnu ikke var blevet rendyrket. Han kunne i øvrigt oplyse at det er den mest sælgende øl i Norge. Han mener formentlig at det er Munkebos bedst sælgende øl i Norge. Claus talte meget om stald og læder. Men selv om jeg søgte rigtigt længe lykkedes det mig aldrig helt at finde disse noter. Dejlig og spændende porter. Men åbenbart kun god nok til at opnå en ottendeplads ved denne smagning. Fra 2008 og 4 år frem deltog Claus ihærdigt i håndbrygkonkurrencer blandt andet DM i Håndbryg. Han lavede en masse forskellige opskrifter i alle stilarter og vandt i alt 21 medaljer. 2008: "Årets Håndbryg" (samlet vinder) ved DM i Håndbryg, DM guld i IPA-klassen og vinder af Skandinavisk Mesterskab i Håndbrygning. 2009 på skamlen i 5 kategorier: Mørk lager - bronze med Udgårdsloke.

Mørk ale - sølv med Mengingjord. Hvedeøl - sølv med Freja. Specialøl - sølv med Munin Julebryg 2008. Stærk øl guld med Dvalin. 2010 på skamlen i 3 kategorier: Stærk øl - bronze med Muspelheim. Hvedeøl - guld med Gunlød. Bock øl - guld med Mundifare. 2011 på skamlen i 4 kategorier: Stærk øl - bronze med Ran. Special øl - sølv med Høendmåned. Bock øl - sølv med Narfe, guld med Niflheim samt endelig Mørk ale - guld med Alstærk og endelig samlet vinder med Alstærk. Den blev senere nummer to ved Skandinavisk Mesterskab i Håndbrygning. Denne gang var en del af DM-gevinsten at få sin vinderøl brygget hos Ørbæk Bryggeri. Han er altså dobbelt samlet vinder af DM i Håndbrygning - det er der kun to bryggere i Danmark som kan prale af. Den anden er Thomas Hoelgaard.

**Øl 7: Udgaard Vintersolhverv Imperial Porter** og dermed noget højere i alkoholprocent end Ragnarok. Begge to dejlige portere. Denne lækre øl scorede en andenplads ved denne smagning. Interessant om den havde slået Ægir, hvis de to "havde været modstandere". Claus vil gerne bruge lokale råvarer. Et godt eksempel på dette er øllen Ladbykonges Øl, som er brygget i samarbejde med Vikingemuseet Ladby, som pt. bygger på en kopi af Ladbyskibet, der er Danmarks eneste vikingeskibsbegravelse. Det er en kraftig porter lagret med ristede egetræsspånere fra skibsbryggeriet. Det er ifølge Claus verdens første øl lavet på vikingeskib. Lidt ærgerligt at vi ikke fik smagt den... Claus fortalte at Munkebo Mikrobryg er involveret i flere spændende projekter. Blandt er der gang i et projekt sammen med Syddansk Universitet - det går ud på at rendyrke dansk gær. Han har været ude på en gammel gård i Tommerup, har klippet aks af gammelt korn og kørt testbryg på det. Det er ren og skær "nål i høstak", men vi skal bare blive ved med at lede, så finder vi nok noget...

**Øl 8: Sleipner. Øl 9: Gleipner** De sidste to øl i smagningen var decideret voldhumlede. De skilte vandene blandt de 30 fremmødte. Mange syntes at de var lige vel voldsomme (eller også var de blot mere begejstrede for de andre øl) alligevel lykkedes det for Gleipner at blive nummer 4 og Sleipner at blive nummer 5. Claus fortæller at han var ansat som brygmester i sydtyskland til at lave alt muligt forskelligt. Da Camba Bavaria på et tidspunkt skulle have besøg af et amerikansk brygger sørgede Claus for at have en god stilren sort IPA klar. Hans arbejdsgiver forventede at det ville tage flere år før



den var drukket. Men Claus dribblede simpelthen rundt blandt alle kunderne i restauranten og snakkede og sørgede for at de fik smagt øllet, og efter kort tid så var øllet drukket. Tyskerne kan altså sagtens drikke sort voldhumlet IPA.

Første gang han bryggede Slepner Imperial IPA var i 2007. Han sendte den ind til DM i Håndbryg i 2008, hvor den både tog guld i IPA-klassen, blev kåret som "Årets Håndbryg" og vandt Skandinavisk Mesterskab i 2008. En del af gevinsten var at få brygget sin øl på et stort bryggeri. Laboranterne hos Jacobsen kaldte ham sindssyg på grund af humlemængderne - de mente ikke at den kunne brygges på deres anlæg - løsningen blev at de hængte humle i BH-poser i snore ned i tanken. Denne kunne fås på Carlsberg/Jacobsens stand ved European Beer Festival i 2008 og en irsk øl-skribent skrev at den øl var den bedste han smagte på den festival.

NR	NAVN	TYPE	ALKO%	POINT	STEMMER	1.PL	PLAC
1	Folkvang	Weissbier	5,0	11	6	2	6
2	Hermod	English Pale Ale	5,6	11	6	2	6
3	Sif	Tripel Glutenfri	9,4	20	1	2	3
4	Balder	Imperial Pale Ale	7,6	1	1	0	9
5	Alstærk Bourbon	Skotsk Wee Heavy fadlagret	9,4	49	20	11	1
6	Ragnarok	Vildgæret porter Vintersolhverv	6,5	7	5	0	8
7	Udgård	Imperial Porter	9,4	27	13	6	2
8	Sleipner	Imperial IPA	9,4	17	10	2	5
9	Gleipner	Imperial Black IPA	9,4	19	9	2	4