

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Søndagsbesøg i Nibe



Allerede i foråret gik Lokalfdeling Aalborg og Nibe Bryghus i dialog om at få realiseret et besøg på det lille bryghus. Det nåede også at blive planlagt og aflyst før vi lagde os fast på den sidste søndag i september.





Øl-bloggeren Steen Carlsen var med i Nibe og som sædvanligt var han usædvanlig hurtig til at formidle sine indtryk via sin blog...

Desværre er indlæggene forsvundet fra hans blog grundet lukning af TV2s blogplatform og den flittige nordjyske ølblogger har ikke fået lagt de gamle oplevelser ud på sin nye blog endnu.

Lidt nyttige links:

Nibe Bryghus

Restaurant Bryggen, Nibe

Bryggen Øl og Vin

Klik på billederne for at se dem i større format.



Det blev en søndag der der bød på mange gode oplevelser. 25 ølentusiaster blev hentet med bus i Aalborg. I Nibe stødte fem nibenitter til og en historisk byvandring med alkoholfremstillingsfokus kunne begynde. Den blev forestået af byhistoriefortælleren Villy Kjær som bød på mange spændende fortællinger om Nibes historie samt en god gåtur rundt i Nibe by. Turen gik blandt andet forbi det tidligere Nibe Ølbryggeri og den tidligere brænderigård samt til sidst bygningen hvor tapning af øllet fra Nibe Bryghus foregår. Han har sandelig styr på sin by ham Villy.

Imponerende. Et suverænt indslag om end det jo tog noget tid som gik fra de andre aktiviteter på dagen. Vi fik at vide at det kunne være en fordel af lytte godt efter for der var mulighed for at blive belønnet med en kasse Nibe øl, hvis man var bedre til at huske end de øvrige på turen. Men Villy strøede om sig med årstal, vejnavne og kendsgerninger fra Nibes historie, så man skulle have ualmindelig klæbehjerne for at hjembringe gevinsten. Hvis jeg ikke husker helt forkert hed hende der vandt, Jette Fischer. I bryghusets aktionærnyhedsbrev, som jeg har fået adgang til via Henrik Hedelund, kalder de vinderen for Helle. Det var i alt fald hende der er på billedet her over med kassen, som løb med gevinsten...







På bryghuset stod den først på smagning af den glimrende bagbord pilsner, der åbenbart er den øl af sine egne som bryggeren Antoni Aagaard Madsen oftest nyder selv.

Antoni fortalte kort om bryghuset og sin egen vej ind i brygbranchen inden der kom en dejlig tre retters-middag med blandt andet dampede limfjordsmuslinger, kød marineret i bagbord dark ale/stout og rabarbertrifli på bordet. Der var brugt Nibe øl i samtlige tre retter og det smagte fortrinligt. Besøget bød også på rundvisning og smagning af hele 12 øl, hvilket var i overkanten i forhold til den tid der var til rådighed.

Antoni, der mente, at han var den første danske brygger til at bruge te og salvie i sin ølbrygning, kunne fortælle at Martin Schau, der tidligere havde Baggårdsbryggeriet i Holstebro, ind i mellem kaldes ind som brygger på Nibe Bryghus og i særdeleshed, når der skal brygges Indian Summer og Julefabel, der er bryg som opstod på Baggårdsbryggeriet og nu lever videre på Nibe Bryghus. Der lød mange opfordringer til også at tage brygningen af Nytårsfabelen op igen.

Sidste øl før afgang var en nyhed. Lanternen. En

belgisk dubbel, der er brygget specielt til COOP Danmark. Dejligt mætte af gode oplevelser, dejligt mad og særdeles velbrygget øl tog Aalborg-folket bussen hjem.

Besøget bar desværre præg af at folket bag det lille bryghus ville for meget i forhold til den tid der var afsat. På den anden side kan vi konstatere at Nibe Bryghus har masser at byde på. Og DET er jo dejligt!