

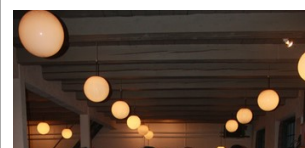
DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Julefætter 2012



Julefætter 2012 med skønt øl, dejligt mad, godt selskab og kærlig konkurrence. 70 deltagere. Et væld af gode sponsorgevinster. Totalt lækker ølkage, en sur fadlagret øl og en overraskende vinder.









Lokalbestyrelsen (minus Sune) bød velkommen. Der var lagt lidt reklame ud på bordene for egne og andres arrangementer.

Herefter blev forsamlingen udsat for lidt motion og en blindtest/udskilningsløb hvor de med 5 centiliter hemmeligt øl i glasset skulle gætte øltype, oprindelsesland, alkoholprocent og bryggeri.

Da alle havde nedskrevet sine svar på de 4 spørgsmål blev man bedt om at rejse sig op. Og havde man svaret forkert, så skulle man sætte sig og var hermed ude af konkurrencen.

Set i bakspejlets ulideligt klare lys burde der nok rækkefølgemæssigt være byttet om på oprindelsesland og alkoholprocent. For Efter andet spørgsmål var der kun 2 stående tilbage som havde gættet på Tyskland og de svarede 4,6 % og 6% på alkoholstyrken - hvilket jo var temmeligt langt ved siden af.

Alligevel fik de gevinsten. Det sjove er at der var en der talte om at det var noget usandsynligt tyndt øl. Jeg hørte at der var en der havde gættet på Tuborg Super Light og det var jo unægteligt noget tættere på... Det var i øvrigt Leif der præsenterede øl nummer



Mødte denne mand på The Wharf.

Klik på billederne for at se dem i større format.

1 **Schneider Weisse alkoholfrei** - han mente at alkoholsstyrken er 0,0%. Men så vidt jeg kan se på nettet (**blandt andet på Ratebeer**) er det nærmere 0,3% alkoholstyrke, men det er heller ikke meget...

Tom præsenterede øl nummer 2 og øl nummer 8. Anne Lise Præsenterede øl nummer 3. Gert præsenterede øl nummer 4 og øl nummer 9. Tommy præsenterede øl nummer 6. Poul præsenterede øl nummer 7.

Øl nummer 7, Stjernebryg 2009 fadlagret, var ekstremt syrlig. Efter som det gjaldt samtlige flasker, så må det jo være meningen. Det var svært at vurdere om det var en ølfejl - op til flere mente godt nok at det var tilfældet... og den sødme som bryggeriet skriver om på etiketten var særdeles svær at finde! Det paradoksale er, at netop Stjernebryg 2009 vandt afstemningen ved **julefætter 2011** - så det er altså ikke al øl, som bliver bedre af at man fadlagrer det!

Kaja havde lavet en rigtig lækker ølkage. Mange bad om opskriften - så den kommer her:

1 hvidtøl
500g mørk farin
500 g mel
1 stor teske stødt kanel
1 stor teske stødt nellike
1 stor teske stødt ingefær
1 stor teske natron

Øl og farin røres sammen.
Mel, natron og krydderier tilsættes.
Kommers i en smurt rugbrødsform på ca 2 liter.
Bages ved 170 grader (alm. ovn) i 1 time og 15 min.
Serveres med smør.

Der var kinesisk lotteri med 72 fine sponsorgevinster. De 800 lodder blev hurtigt solgt og forståeligt nok for der var fribilletter til øloplevelser, gaveæsker og øl, fribilletter til vintertur i Aalborg Zoo, ølfestivalsmageglas og ølfestival t-shirts.

Tak til Øl & Kogekunst i Frederikshavn, John Bull Pub i Aalborg, The Wharf, OnePint, Løkken Bryghus, Søgaard's Bryghus, Thisted Bryghus, Nibe Bryghus, London Pub, Lederne Himmerland, Falck, Leif og Gert for sponsorgevinster.

Hele lokalbestyrelsen havde været i arbejdstøjet for at skaffe gevinster.

Steen havde kørt stærkt fra Odense for at kunne komme til Aalborg og hjælpe med stemmeoptælling og præsentere resultatet...

NRBRYGGERI	NAVN	ALKO%	POINT	STEMMER	1.PL	PLAC
1	Schneider alkoholfri hvedeøl	0,0	8	3	2	8
2	Bies Julebryg	6,5	43	24	6	6
3	Refsvindinge Mors Julestout	5,7	78	36	16	1
4	Hornbeer Julegris(k)	7,0	66	33	9	2
5	Bøgedal Julebryg 305	6,9	64	31	10	3
6	Flying Couch Phister de Noel	8,5	53	23	13	4
7	Herslev Bryghus Stjernebryg 2009 fadlagret	8,0	4	3	0	9
8	Hopping Frog Frosted Frog Barrel Aged Christmas	8,6	30	14	5	7
9	The Lost Abbey 10 Commandments	10,0	45	25	4	5