

# DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING AALBORG

LOKALINFO

NYHEDER

ARRANGEMENTER

TILBAGEBLIK

NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020

## Torben Mathews med fransk øl



Det ser måske kedeligt ud på billedet - men det var det langt fra! Der gik ikke mange minutter fra Torben startede til de først grin højlydt gjaldede i lokalet. Ingen tvivl... en sand entertainer var kommet til byen!

Øl-guruen Torben Mathews besøgte på Fars Dag ølentusiasterne i Aalborg. Der var over 60 tilhørere til arrangementet, og Torben Mathews skulle præsentere 8 franske øl. Et land, som er mere kendt for sine vine, men der var efter ølsmagningen vist ingen tvivl om, at



Mødet var reklameret som værende "et kinder-æg" - hele 3 overraskelser...

Fars Dag og Torben Mathews er 2 skønne ting.

Claus Søgaard leverede den tredje overraskelse, da han sendte hovednavnet ved Scandinavian Brewers Conference 2010 forbi vort medlemsmøde for at sprede øllets glade budskab...

Randy Mosher fra Chicago, USA, er grafisk designer og ølforfatter. Han har skrevet bøgerne The Brewers Companion, Radical Brewing og Tasting Beer og skriver desuden for diverse

franskmænd også kan lave øl. (Eller kan de ? flere af de smagte øl var brygget af englændere i eksil i Frankrig).

Torben lagde hårdt ud, og skabte hurtigt en fantastisk stemning. Torben er engelsk statsborger, men heldigvis har han en dansk mor, ellers var der nok gået for meget hooliganisme i den. Torben er født i en tid, hvor ordet "damp-barn" ikke var opfundet endnu.

Torben Mathews startede for 19 år siden med sin foredragsvirksomhed, kort tid efter åbningen af sin verdensberømte (i hvert i Danmark) You'll Never Walk Alone-pub i Kolding. Foredragsvirksomheden kom hurtig godt i gang med et oplysningsforbund som medspiller – derfor skrev Kolding Folkeblad en kritisk artikel og smækkede følgende overskrift på forsiden; "Druk på det offentliges regning". Resten er kun historie.

Selvom ølsmagningen handlede om fransk øl, så er der ingen tvivl om, at Torben Mathews elsker, at hade franskmænd, sammen med mange andre af hans landsmænd bl.a. håbede flere englændere, at franskmændene ville ramme med siden af England, da de byggede tunnelen mellem England og Frankrig. Det havde været bedre, hvis franskmændene havde gravet tunnelen til Algeriet. Et land, som virkelig hader franskmænd, men det havde nok betydet, at franskmændene havde mistet halvdelen af deres fodboldlandshold. Tilbage til øllet.



### Øl nr. 1 - La Bavaisienne

*Alkohol 6,5 %*

I følge Torben Mathews var øllen fra et ikke særligt venligt og imødekommende bryggeri, men trods dette faktum, så havde den fået karakteren 98 ud af 100 på Ratebeer.

Trods den fjendtlige mentalitet overfor fremmede, så stod bryggeriets telefon nr. på etiketten. Numret er 03.27.63.10.18 (+ landekode til Frankrig). Ring, hvis du tør.

En øl, som efter min mening ikke går over i historie, men der stod også på etiketten, at det var en "Bier de garde - Pur malt", hvilket

ølmagasiner.

Derudover brander og designer han øl via Randy Mosher Design. Der har han gjort i Danmark for Ørbæk Bryggeris brand JefferSon Brewery. I USA står han f.eks. bag Three Floyds design og etiketter. Blandt andet etiketterne til de to Mikkeller gæstebryg Hvedegoop og Oatgoop.

Ved vort medlemsmøde kom den karismatiske og sympatiske mand med en ti minutters peptalk om hvor vigtigt det er, at vi samles om øllet og spreder det glade budskab om øllets forunderlige verden til vores omgivelser.



Torben Mathews afsluttede ude i Sunes køkken med, at gøre lidt reklame for sin Canadiske ølsmagning, og der skal ikke herske nogen tvivl om, at Torben Mathews er velkommen hos ølentusiasterne i

skulle betyde noget med en god gemmeøl, så den kan kun blive bedre med tiden. Tiden heler alle sår.



### Øl nr. 2 - Bière de Printemps

*Alkohol 6 %*

En øl, som stammede fra en familiedrevet bryggeri i Nordfrankrig. Produceret på udelukkende flamske råvarer. Bryggeriet producerer i dag 6000 hektoliter, og målet var 10000 hektoliter.

Bryggeriet er specielt kendt for sine blond, bruin og sjældne røgspecialiteter, og denne øl var en blond, som havde en god blanding med det søde og bitter. En skøn øl.

Tjek deres hjemmeside  
[www.page24.fr](http://www.page24.fr).



### Øl nr. 3 - L'Ambree d'Esquelbecq

*Alkohol 5,8 %*

En øl, som efter min mening lignede en tynd kop te med en let rødlig farve. Efter den første slurk smagte den ubeskrivelige sur og af gær. På det tidspunkt forstod jeg virkelig, hvorfor vineksperterne spyttede vinen ud igen, men så skete der noget himmelsk.

Jeg huskede, at man skulle smage 3 gange før man kom med sin endelige vurdering. Pludselig smagte øllen virkeligt dejlig lækende, der var en god blanding mellem det søde og det bitter. Så kære ølentusiaster, den er god nok, når de kloge siger, at det er en god idé, at smage 3 gange på en øl før man dømmer den ude.

Skulle man have lyst til, at smage mere, så kan det uden tvivl bestilles på deres e-mail adresse:

Aalborg igen.

Afslutningsvis vil jeg på forhånd sige undskyld til ølentusiasterne, som mødte op, hvis denne beretning måske til tider har virket lidt useriøs, men det er helt bevidst, fordi jeg har forsøgt, at ramme den stemning, som Torben Mathews havde i sin ølsmagning. På ingen måde useriøs, men tider var jeg helt nervøs for om han kunne få afsluttet alle sine historier, men det lykkes til UG med kryds og slange.

Det er den evne, som de bedste entertainere mestrer, og det gjorde Torben Mathews den eftermiddag.

Er man alligevel i Kolding, så tag lige og besøg Torben Mathews værtshus "You'll Never Walk Alone" (denengelskepub.dk).

En mand med så stor et engagement for, at finde, så godt noget øl til os ølentusiaster.

Ham skal vi støtte.

God tur...



brasserie.thiriez@wanadoo.fr (ingen hjemmeside på etiketten).

Her var endnu engang tale om ARTISANALE (Håndværksbryg), og godt håndværk kan jo godt snyde ved første øjekast. Torben kokketerede lidt med sproget ved at dele det franske ord artisanale op ART-IS-AN-ALE.



#### Øl nr. 4 - La Rouge de Flamande

*Alkohol 5,8 %*

En øl, som referenten ikke fik noteret sig særligt meget omkring, men den havde en god blanding af bitterhed og sødme.

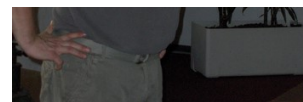


#### Øl nr. 5 - Bières 23 India Pale Ale

*Alkohol formegentlig på 7 %*

Endnu en ARTISANALE (Håndværksbryg). Brygget af en tidl. pensioneret engelsk brygger, som ikke kunne holde til være pensioneret i Frankrig, derfor startede han sit eget bryggeri i Frankrig.

Den engelske brygger havde tidligere brygget mange britiske ales, og det bar den øl virkelig meget præg af med sit svage kulsyre indhold. På etiketten stod der, at der skulle være tale om en IPA (India Pale Ale), men den virkede meget sødlig, mildt humlet samt meget svag med hensyn til kulsyreindhold. Det er ikke sådan



Ærgerligt at fotografen ikke fangede de mange latterudbrud der gav tårer nedad kinderne - for ærligt talt... Det ser sgu lidt kedeligt ud på disse billeder - men jeg forsikrer jer... Det var ALT ANDET end kedeligt!!!



*Ligesom ved påskesmagningen er webredaktøren og stemmetællerne uenige om hvordan man tæller stemmerne*

min favorit IPA skal smage, men der skal også være en smag til alle.

Den halvtossede engelske brygger serverer den engelske ret "fish and chips" for sine franske kunder, fordi citat: "Franskmænd har ikke forstand på, hvordan mad skal smage".



#### Øl nr. 6 - Hildegarde Blonde

Alkohol 6,9 %

Endnu en øl fra [www.page24.fr](http://www.page24.fr).

Lavet udelukkende på flamske råvarer.

En rigtig smagfuld blonde, som var dejlig lækende og frisk i smagen.

En skøn øl.

Prøv den igen...



#### Øl nr. 7 - Odo

Alkohol 6,8 %

En øl, brygget af en tosset englænder, som bor i Normandiet. En Milk Stout indeholdende knuste østers skaller.

Endnu en ARTISANALE (Håndværksbryg), som uden tvivl var godt håndværk.

Smagen var blød, rund, flødeagtig. En rigtig Milk Stout. En lille advarsel mod Oyster Stout. Her er der i de fleste tilfælde ikke tilsat knuste østers skaller, men de refererer kun til det faktum, at de er gode til østers.

For yderligere information [ratebeer.com](http://ratebeer.com) "ODA Le-brewery".

#### Øl nr. 8 hed Harold's Revenge

Alkohol 7,6 %

*sammen og har dermed også forskellige opfattelser af hvordan resultatet faldt ud...*

#### Stemmetællernes rækkefølge

Odo

Harold's Revenge

Bière de Printemps

Hildegarde blonde

La Bavaisienne

L'Ambrée d'Esquelbecq

Bières 23 India Pale Ale

#### Webredaktørens rækkefølge

Odo

Bière de Printemps

Hildegarde blonde

Harold's Revenge

La Bavaisienne

L'Ambrée d'Esquelbecq

Bières 23 India Pale Ale

*Det er jo ikke fordi det betyder det store - men der bliver trods alt rykket noget rundt på placeringerne i toppen...*



Dagens referent venter tankefuldt



På etiketten stod der, at øllen var bygget af Steve Skews. Navnet Harold's Hævn refererer til endnu en lille ubetydelig historisk batalje mellem England og Frankrig, hvor franskmændene vist nok vandt. Derfor vil denne skøre engelsk brygger have hævn på vegne af sine forfædre.

På etiketten var der en forskel på varedeklaration på engelsk og fransk. Den engelske udgave havde en mere raffineret og en smule mere onskabsfuld tekst, hvor imod den franske udgave var de rene fakta. En rigtig skøn detalje. Selve øllet var en Old

ale, som smagte dejlig krydret. En rigtig skøn øl, som jeg gerne vil smage igen.

flasken - mens han vender ordene i tankerne, før de kommer på blokken...

Tak til Tom for ordene - hvis andre skulle få lyst til referent-tjansen skal de være meget velkomne...

Som adviseret på forhånd var det en god idé at spise hjemmefra - da der ikke var kalkuleret med mad i budgettet. Der blev alligevel sat lidt snacks og godbidder frem som folket spiste med velbehag...

NRØL	ALKO%	POINT	STEMMER	1. PL	PLACERING
1 La Bavaisienne	6,5	15	9	2	6 (6)
2 Bière de Printemps	6	59	31		103 (2)
3 L'Ambrée d'Esquelbecq	5,8	14	8	2	7 (7)
4 La Rouge de Flamande Bières 23	5,8	35	19	4	5 (5)
5 India Pale Ale	7	10	7	1	8 (8)
6 Hildegard Blonde	6,9	53	28	8	4 (3)
7 Odo	6,8	88	36		231 (1)
8 Harold's Revenge	7,6	67	33	6	2 (4)