

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

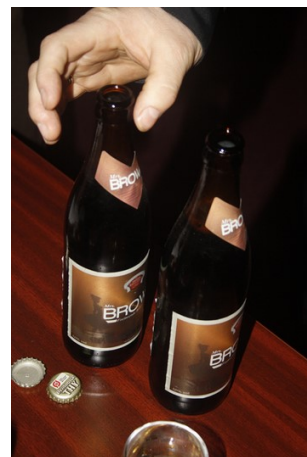
Dejligt besøg af Antoni fra Thisted Bryghus



ølmenuen samlet



Smagningen startede med Øko Weisse og vi blev beriget med historien om bryghusets nye økologiske produktserie



Antoni havde en enkelt nyhed med som webredaktøren ikke havde smagt



Brygmester næsten i profil



Dejligt mad sammen med



To glade drenge med et par fade med 10 år gammelt Limfjordsporter. Cirka 8 centiliter pr deltager



Dagens absolutte clou. Det kunne også ses på stemmeafgivningen



Antoni havde lavet en konkurrence hvor man skulle besvare spørgsmål som viste om man havde hørt godt efter. Kim Fjordside Bilde var den eneste som havde alle svar korrekt...





Brygmester Antoni Aagaard Madsen fra Thisted Bryghus havde medbragt 11 skønne øl, da han 11. januar veloplagt fortalte om bryghuset og øllet for 40 veltilfredse fremmødte. Han strøede om sig med masser af gode historier og naturligvis fik vi også at vide at Smag & Behag i en blindtest har kåret Thistedes Pilsner som Danmarks bedste.

Madholdet var som sædvanligt ledet af Tommy. Han havde god hjælp af Tom samt Bent, Lone, Dorte, Per og Dorte fra 8-banden. De kreerede et flot pølse/ostebord.

Lokalformanden tog sig af opdækningen. Der blev 4 borde med plads til 10. Og da Allan spurgte om vi ville have tændt for varmen - sagde vi nej, fordi vi mente at de 40 fremmødte nok skulle kunne holde varmen og blandt andet de 11 øl ville bidrage til det. Det skulle vise sig at være en forkert antagelse.

Da folk (lidt for sent) var bænket fortalte de 3 lokalbestyrelsesmedlemmer lidt om sit virke i foreningen. Lokalformanden fortalte om "fødselsdag" og vækst. Tommy om maden og Tom præsenterede dagens oplægsholder. Så var vi i gang...

Antoni rettede et par detaljer i lokalnæstformandens

oplæg og fortalte herefter at bryggeriet har valgt at opgradere på øko-området og fra deres øko-serie smagte vi Weisse, Pilsner og Malthe.

Antoni, der startede på Thisted Bryghus 1. juli 2012, fortalte at der er cirka 30 øl i sortimentet. Han gjorde klart at Aage Svenningsen, der er bryghusets administrerende direktør og Salgs- og Marketingchef, er sælger og derfor gerne ser bryghuset har mange produkter. Detailhandelsstrukturen har ændret sig og ølsalget er nu flyttet over i discountbutikker. Thisted er bredt ude i disse. Faktisk er de inde i samtlige kæder i Danmark. Antoni indrømmede, at det absolut var med vilje, han havde valgt at præsentere os for noget at alt det gode billige Thisted-øl som kan fås i discountbutikkerne.

Antoni kunne stolt berette at flere brygmestre og bryggere har sagt at Øko Thy Pilsner er fremragende, og bladet Smag & Behag har da også valgt den som Danmarks bedste. Det er en gruppe af landets ølspecialister, der har testet et stort pilsnerudvalg, og de er typisk mere til bitre pilsnere end de "almindelige pilsnere", mener Antoni - som kunne konstatere at den tyske pilsner Jever også blev højt placeret ved testen.

Som tidligere nævnt havde vi valgt at droppe at have varmeblæseren til at køre. Det betød så desværre at folk sad og frøs. Og det var jo ikke vores hensigt. Vi tænkte faktisk at den milde vinter også ville slå igennem i Vinspecialistens lokaler, men sådan gik det ikke :-/ Efter en hel del polemik og en masse blæserstøj lykkedes det til sidst at få systemet til at virke og der blev en anelse varmere i rummet...

Det dejlige mad som madholdet havde anrettet så smukt smagte skønt og det passede fortrinligt til øllet. Til pølsen fik vi IPA og hvad der ellers måtte være af slatter på bordet. Til osten fik vi Tripel og bock.

Det er lykket Antoni at få sin store passion for belgisk øl sat i spil og produktion hos Thisted Bryghus. Noget som mange ellers ville have forsvoret nogensinde vil ske. Første produkt er tripel og han berettede, at der er en påskesaison på vej.

Antoni havde også medbragt en sang. En sjov lille sag med indbygget motion, hvilket jo også bidrog til at folk hurtigere fik varmen igen. Sangen blev sunget mens Tom, Tommy og Gert ophældte de 10 flasker Limfjordsporter 2003 i whiskyglas, så vi kunne smage Limfjordsporter 2003 og Limfjordsporter 2013 op i mod hinanden. Det vakte stor begejstring!

Antoni er meget glad for Limfjordsportereren. Han har fået en del kritik, da han som ny brygmester kom til at justere en smule på opskriften. Så den er nu justeret tilbage igen. Antoni gav udtryk for at mene at øllen Thy Porter ikke er så interessant, når man nu har et fyrtårn som Limfjordsportereren skal man holde sig fra at lave andre portere. Han mente i stedet at Thisted Bryghus mangler en rigtig god stout, så den vil han arbejde på at få indført i sortimentet.

Til sidste smagte vi en temmelig aktuel øl. Ulrik Wilbek Dubbel, som Viborg Bryghus får brygget som lønbryg hos kollegerne i Thisted. Antoni gav udtryk for at der har været kontakt fra flere små bryghuse som har eksportsucces, men manglende kapacitet i eget bryghus/bryggeri. Håndboldtrænerens dubbel er en god øl, men at få den lige efter at have smagt 2 årgange Limfjordsporter op i mod hinanden virkede ikke specielt godt og var vidst ikke helt gennemtænkt.

Den gæve Antoni blev klappet ud af lokalet af en superbejstret forsamling.

NR	NAVN	AL	KO	POINT	STEMMER	1	PL	PLAC
1	Øko Weisse	5,0	2	2	0	11		
2	Øko Pilsner	4,6	7	6	0	9		
3	Øko Malthe	4,8	11	5	1	8		
4	Mrs Brown	5	6	6	0	10		
5	IPA	5,9	31	13	7	4		
6	Tripel	7,5	33	15	7	3		
7	Bock	8,0	15	9	1	7		
8	Stenøl	7,8	27	16	3	5		
9	Limfjordsporter 2013	7,9	35	15	5	2		
10	Limfjordsporter 2003	7,9	38	16	10	1		
11	Ulrik Wilbek Dubbel	8	20	10	3	6		