

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Hvedeøl på en 30 grader varm sommerdag

Lørdag d. 10. juni var vi mødt 38 personer op. Det hele foregik på Søgaards Bryghus, hvor vi fik serveret FREMRAGENDE mad. De to formænd holdt foredrag om hvedeøl, og bare forberedelserne dertil var ganske lærerige. Midt under foredraget fik vi besøg af en rigtig brygger, Martin Rantzau, som fortalte om hvedeøl-brygning. En stor tak til ham for at troppe op og belære os om ølbrygningens kunst.

Ret overraskende var der mange hvedeøl, som medlemmerne ikke havde smagt. Flest havde smagt Søgaards udgave (35 af 38), derefter Schneiderweisse (15) og den tidligere Printzregent Luitpold (14). Hele 6 af øllene var kendt af mindre end 5 deltagerne.

Efter smagningen var der sædvanen tro afstemning. Rækkefølgen blev:

Nr.	Bryggeri	Øllet
1	Haandbryggeriet (DK)	Belgisk hvede
2	Søgaards Bryghus (DK)	Madam Wit
3	Weisser Brauhaus (Tyskland)	Schneiderweisse
4	Sierra Nevada (USA)	Wheat
5	Bröckhause (Danmark)	Hvede
6	Svaneke Bryghus (Danmark)	Weisse
7	Indslev (Danmark)	Svane Hvede

8	Van Steenberge Brewery (USA)	Celis White
9	König Ludwig Schlossbrauerei Kaltenberg (Tyskland)	König Ludwig Dunkel Weisse
10	Roman Brouwerij (Belgien)	Mater Witbier
11	"Vaarst Bryghus" (DK)	Solbær-hvede

De to Aalborg-bryggerier løb med guld og sølv, hvilket er ret så interessant, når man tænker på at Danmark INGEN tradition har for produktion af hvedeøl. Ikke desto mindre, var ALLE enige om at de var rigtigt gode.

Vi smagte på følgende øl:

Søgaards Bryghus (Danmark), Madam Wit: Bryggeriet åbnede 13/8-04 af Claus Søgaard (uddannet butiksslagter, tjener og kok) og dennes bedre halvdel Lisa (ligeledes uddannet kok). Brygmesteren, der hedder Per Sander, har tidligere arbejdet på Urban indtil 1986 og Thor indtil 2003 . Øllet vi smagte var en overgæret øl brygget på ca. 58 % hvedemalt uden tilsætning af nogen slags krydderier.

Roman Brouwerij (Belgien), Mater Witbier: Roman er et belgisk familiebryggeri, der har eksisteret siden 1545. Mater Witbier er af typen Tarwebier, hvor man, i stedet for hvede, har puttet kornsorten tarwe i. Tarwe minder meget om hvede, og har stort set de samme egenskaber i øllet. Mater witbier er en frisk og lækker øl med en strejf af citrus (efter sigende citronskal og ikke appelsinskal !) og koriander.

Van Steenberge Brewery (USA), Celis White: Denne hvedeøl kommer oprindeligt fra Hoegaarden i Belgien, hvor mælkemanden Pierre Celis, hengav sig til at brygningen af Witte van Hoegaarden. Efter nær konkurs og med et bryggeri, der nedbrændte i 1985, investerede han i nyt bryggerudstyr i stål, men beholdte den gamle opskrift. Det blev en stor succes, og i 1990 modtog han et uimodståeligt tilbud fra Interbrew, som i dag brygger Hoegaarden Witbier. Med penge på lommen flyttede Pierre til Austin, Texas, byggede et bryggeri, og introducerede i 1992 amerikanerne for belgisk witbier. Celis White er en let frisk hvedeøl brygget af pilsnermalt og lys hvedemalt, tilsat koriander og curacao.

Indslev (Danmark), Svane Hvede: Indslev Bryggeri blev åbnet i 1897 under navnet Bryggeriet Heimdal og var

oprindeligt et hvidtøls bryggeri, der bryggede øl til den tørstige fynske landbefolkning. Hvidtøllene blev i øvrigt leveret i de store fem liters flasker - de såkaldte stakitøl. Efterhånden som landbruget blev mere automatiseret, blev der færre karle, og i 1973 stoppede produktionen af hvidtøl. Bryggeriet blev genåbnet 21. april 2006 som Danmarks første hvedeøl-bryggeri. Brygmesteren hedder Stefan Peter Stadler, er uddannet Brygmester i München og har 30 års erfaring med brygning af hvedeøl. Dette er hans fortolkning af den klassiske, bayerske weissbier. OBS: 2 af de 8 flasker var eftergæret så kraftigt på flasken at de måtte smides ud. Kom igen, Indslev, det kan gøres bedre! Dog skal det siges, at resten faktisk smagte godt.

Bröckhause (Danmark), Hvede: I 2002 startede brygger Allan Poulsen (civilingeniør indenfor IT, kvittede jobbet i 2002) sit mikrobryggeri i udkanten af Hillerød. Bröckhause Hvede er brygget efter belgisk tradition. Den er brygget på halv pilsnermalt og halv hvedemalt. Der er brugt Saaz humle, koriander og appelsinskal. Gæren er importeret fra Weihenstephan.

Svaneke (Danmark), Weisse: Svaneke Bryghus er beliggende i en firelænget gård er fra 1750, ligger direkte ved torvet i Svaneke på Bornholm, og åbnede ved påsken år 2000. Alle øltyper fra Svaneke Bryghus er ufiltrede, og serveres de i huset, er de tillige upasteuriserede. Flasker og fustager, der sendes til distribuering, er grundet ønsket om øget holdbarhed blevet pasteuriseret. Det er den trofaste butikslagter og pølsemaker Tim Stender som ejer stedet og udvikler øllet i samarbejde med sin trofaste hjælper gennem alle årene, Preben Nielsen (det er i øvrigt ham der har lagt navn til Stærke Preben). Nu har bryggeriet ansat Jan Paul som brygger (uddannet i München, har i en kortere periode arbejdet på Thisted Bryghus).

Sierra Nevada (USA), Wheat: I 1979 byggede Ken Grossman et lille bryggeri i byen Chico i Californien. Han opkaldte sit bryggeri efter Sierra Nevada Mountains, som han havde en stor forkærlighed for. Han ville opnå en ting: at brygge fantastisk øl, både ales og pilsner (lagers) - det må siges at være lykkedes!. Sierra Nevada Wheat er en amerikansk fortolkning af det bayriske weissbier med fokus på amerikanske humle. Den er brygget af Two-row Pale Malt, Dextrin malt (malten indeholder komplekse sukkerarter, der ikke er forgærbare og som giver øllet maltagtig fylde) og hvede, samt Perle-humle (bitter) og Spalt-humle (aroma).

Weisser Brauhaus (Tyskland), Schneiderweisse:

Schneider Weisse er den originale weizenbier der har været brygget på samme måde siden familien Schneider overtog deres første hvedeølsbryggeri i 1872. Øllet brygges på en basismalt og hvedemalt, med en smule wienermalt for farvens skyld. Øllet eftergærer på flaske og fremstår altså sløret af den oprindelige overgær (indholdet af proteiner hjælper også til at hvedeøl er slørede). Øllets duft har en maltet bund med søde toner, der giver mindelser om pumpenikkel, og har en tydelig bananagtig frugtighed. Dette er faktisk øllet, der giver historien på Rheinheitsgebot fra 1516. Ifølge denne lov måtte man kun bruge byg (Gersten, tysk) og ikke hvede til at lave øl af. En enkelt familie (nemlig Hertug Wilhelm IV's, det var ham der indførte loven) måtte lave hvede, og det holdt helt frem til 1872, hvor så Schneider betalte sig til rettigheden. Efter frigivelsen blev hvede mere og mere populært i Tyskland.

Haandbryggeriet (Danmark), Belgisk hvede:

Denne øl kom bryggeren Martin Rantzau selv og præsenterede. Er brygget med koriander og appelsinskal, dvs. efter belgisk opskrift. Øllet var ganske ungt, da vi fik det, men ikke desto mindre ganske fantastisk. Det viser bare, at hvedeøl er noget af det øl, man kan lave hurtigst muligt. Haandbryggeriet er beliggende i Nørresundby og er ca. 1 år gammelt. Ikke desto mindre laves der på stedet fantastisk øl og meget eksperimenteret sådant. En brændenældeøl og kartoffeløl er på vej.

König Ludwig Schlossbrauerei Kaltenberg (Tyskland),

König Ludwig Dunkel Weisse: Dette bayerske bryggeri ligger 40 km vest for München, hvor en af efterkommerne af den sidste bayerske konge, König Ludwig, holder familiens ølbrygningskunst ved lige. Denne mørke hvedeøl er brygget med mørk hvedemalt, som giver den god kraftig smag, med en anelse sødme og karamelsmag, samt en herlig maltduft. For ca. 1 måned siden var bryggeriet på besøg i USA for at promovere denne øl. Man opfordredes til at ændre navnet Prinzregent Luitpold Weissbier (som den hed tidligere) til nu König Ludwig Dunkel Weisse. Lidt nemmere at udtale for amerikanerne, der vant til at bestille en "BUD".

"Vaarst Bryghus", Solbær-hvede: Dette var jokeren, men desværre ikke i udspil, for så slår den som bekendt alt. Der var tale om en Blanche de Brugs klon (belgisk) med koriander og appelsinskal. Da øllet fremstod lidt for bittert, valgte bryggeren at

"efterputte" bærsmag i, præcist som vi smagte det med Skovlyst hveden for ganske nyligt. Kvinderne i selskabet synes godt om øllet, men det var ikke noget for det mandlige publikum. Men tro mig: VAARST kommer igen. PS: til dem der ikke kender dette "bryghus" kan formanden fra Aalborg fortælle, at det er beliggende i hans ydmyge kælder på Søndergården i Vaarst.

Formanden, Allan Carlé