

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Trappistsmagning



Det første medlemsmøde i 2011 bød på en særdeles kompetent trappistsmagning udført af Flemming Starcke-Jensen der er lokalformand for ølentusiasterne i Hjørring.

Dagens oplægsholder fortalte vidende og engageret de 48 fremmødte om munkeordenen, som er den strengeste orden indenfor den romersk katolske kirke. Trappisterne er en striks underorden af cistercienserne. Der er cirka 170 trappistklostre rundt om i verden og de producerer ikke kun øl - de laver også brød, ost og grøntsager.

Trappistøl er øl der udelukkende brygges på trappistklostre af munkene eller under munkenes vejledning. Der findes i alt KUN 7 bryggerier der må kalde deres øl for trappistøl og vi smagte øl fra alle 7 som Flemming ofte besøger for at ny viden og hente flere af deres gode øl med hjem, så andre kan få muligheden for at smage dem.

De 7 er Brouwerij Der Trappisten Van Westmalle (Westmalle), St. Sixtus Abdij (Westvleteren) og St.

Stemning

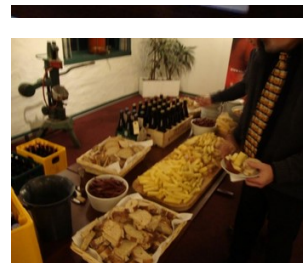


Benedictus Abdij (Achel) der alle 3 er hjemmehørende i Flandern i Belgien. Abbaye St. Remy (Rochefort), Brasserie D'orval i Villers, Bieres de Chimay i Baileux der alle 3 er hjemmehørende i Vallonien i Belgien. Samt endelig Bierbrouwerij De Koningshoeven (La Trappe) er at finde i Tilburg i Holland.

Som jeg forstod det er sortimentet indenfor trappistøl ikke særligt stort. La Trappe har 9 forskellige. Chimay har 3. Orval kun 1. Rochefort 3. Achel 5. Westvleteren 3. Westmalle 3. Så Flemming havde 26 øl at vælge i mellem og havde kompetent og omhyggeligt tilrettelagt et godt program med 10 dejlige øl. Midtvejs i smagningen fik vi brød lavet med trappistøl i hos en bager i Hjørring og pølser ligeledes med trappistøl og så fik vi nogle gode oste til.

Efter smagningen havde hver enkelt smager som altid mulighed for at stemme på de 3 øl som hver især fandt bedst - det gav følgende resultat:

NRØL	BRYGGERI	%	STEMMERPOINT	1. PL.	PLACERING
1	La Trappe Puur	La Trappe	4,7 5	9	2 6
2	Achel Blond	Achel	8 3	3	0 10
3	Chimay Tripel	Chimay	8 5	8	1 7
4	Rochefort 6	Rochefort	7,5 8	9	0 5
5	Westvleteren 8	Westvleteren	8 15	23	2 4
6	Chimay Bruin	Chimay	7 4	4	0 9
7	Orval	Orval	6,2 5	7	0 8
8	Westmalle Tripel	Westmalle	9,5 16	23	1 3
9	Rochefort 10	Rochefort	11,339	95	20 2
10	Westvleteren 12	Westvleteren	10,244	107	22 1



der blev prompte hentet flere glas i køkkenet. Lokalwebredaktøren var ligesom sin sidemand meget begejstret for Puur fra La Trappe - og med deres 2 førstepladser fik de denne øl hevet op på en flot sjetteplads. Men vi måtte bøje os for flertallet, som mente at Westvleteren 12 var bedst, Rochefort 10 næstbedst og Westmalle Tripel trediebedst. Gad vide om der er et eller med ølentusiasters hukommelse? Af en eller anden grund får de sidste øl de har smagt altid topkarakter!

Efter smagningen holdt Sune auktion over de tiloversblevne juleøl på smagebordet med lokalformanden i rollen som kæk auktionarius og der var salg af foreningsmerchandise.