

Møde den 12. marts 2004.

Deltagere: Palle, Søren, Bruno, Hans Erik, Jens og Preben

Så nåede vi til det 4. ordinære møde i Als Nørherred Ølnyder Laugh. Det fandt sted hos Palle og blev indledt med en lille aperitif i form af en 5 liters øl fra Ricklinger Landbrauerei. Til deling altså.

Mens de salige dråber gled ned i dybet, fortalte Hans Erik om en weekend tur til Ricklinger Landbrauerei, han deltog i sammen med ølnydere fra Ølnyder laug 2. Øllet var skam udmærket, men turen omfattede også en "hyggelig" lørdag aften på bryggeriet. Hyggen bestod bl.a. i dans leveret af særdeles kraftige herrer med livet foran sig iført bast skørt og musik som kunne få selv den vildeste til at falde i søvn (det var der for øvrigt vist også en fra ølnyderlaug 2, der gjorde). Hans Erik kunne derfor ikke anbefale, at man udnyttede muligheden for at købe anpart i bryggeriet til en pris af 500 DM pr. anpart.

Inden vi satte os til et veldækket bord, fik vi lige et godt råd:

Hvordan undgås runde ringe på bordet dagen efter? - Brug glas med firkantet bund.



Herefter begyndte ølsmagningen med en herlig forret og derefter svinemørbrad i fad. Man må sige, at den første øl Half & Half passede glimrende til svinemørbrad i fad. Den næste øl, Chimay gav skrald i den. Speciel Søren fik gang i den. Dog gik det ud over Palle. Han kunne ikke åbne flasken med Chimay. Måske husker han alt for godt Gulden Draak.

Nu gav Palle cigarer til alle og han begyndte at sukke saligt. Han havde lige sluppet "sækken" ud. Det forklarer, hvorfor han går med seler.



Bruno testede aluminiumshylstrene til cigarerne. Han fik en god idé. De var glimrende til små gibbernakker, man kunne tage med på arbejde. Det varer så sikkert ikke længe, inden man siger: Bruno drikker ikke mere, men uha hvor han ryger meget. - og vi havde kun fået øl nr. 2.

Der røg et par øl mere ned, men så fik Bruno, Jens og Palle også rensset næseborene for hår med, hvad der mest af alt lignede et instrument til S&M (mon den også kan bruges bagi?). Der gik også et lys op for Palle. Han mente nu, at årsagen til de lange hår i hans barbermaskine skyldtes, at nogen i resten af familien brugte den til "fileten".

Nok blev der besvaret et spørgsmål her, men nye kom til:

- Hvem er "Minigrav"?
- Bruno var helt uforstående overfor "vinduespudseren" fra Søren.
- Hvad er den udvidede Pythagoræiske læresætning? Det vil Jens give en forklaring på til næste møde. Et par kasser øl vil jo her nok lette på forståelsen.

Så fik vi en stærk øl igen. Nu mente Palle, at hans mave ikke kunne tåle de stærke øl og Søren begyndte at hikke.

Jens sad med lukkede øjne. Hvorfor? Jo, han vidste jo udmærket, hvem der sad ved bordet. Han behøvede ikke at se på dem???

Efter den sidste øl (altså til ølsmagningen) forsvandt Søren og Jens og vi andre gik ombord i solæg og hvad dertil hørte.

Efter at solæggene var skyllet godt ned, tog resten af selskabet hjem. Eller rettere vi fandt et manglende medlem af selskabet. Det var Jens. Han havde i sin visdom (han gør Pythagoras ære) set et langt bord i bryggerset. Det var rigeligt langt til, at Jens kunne lægge sig på bordet i sin fulde længde – og det gjorde Jens. Hvad han ikke opdagede var, at der midt i bordet var en håndvask, men det forstyrrede åbenbart ikke Jens's søvn. Da vi kom "listende", vågnede Jens, men det hindrer ikke, at han nu har fået et nyt navn: Jens Håndvask.

Tak til Connie fordi hun forevigele nogle glimt fra den fornøjelige aften.

Nogle links:	Belgianbeer	http://www.belgianbeer.dk
	Peroni	http://www.peroni.it/hi.html
	Goodbeer	http://www.goodbeer.dk/nyheder/index.php

Det blev vedtaget, at alle fremtidige ordinære møder starter kl. 18:30.

Næste ordinære møde er fredag den 10. september kl. 18:30 hos Hans-Erik.

Vel mødt.
P. Nørskov



SKÅL

Resultater af ølsmagningen den 12. marts 2004

	Alc. %	Bemærkninger
Half & Half Dark Beer, Ørbæk	5,3	Mørk, tykt skum. Guinness agtik, men ikke så kraftig lakridssmag. Passer godt til svinemørbrad i fad.
Chimay, Pères Trappistes, Grande Reserve	9,0	Sødlig, lidt over i Gulden Draak. Fylder meget. Let brus. Ganske god, men nok ikke mere end 1-2 flasker. Bør lukkes op ca. 1 time før den skal drikkes. For tung som fyraftensøl, specielt da flasken indeholder 0,7 liter.
Marston's Pedigree	4,5	Tam. Ikke megen smag, men det skyldes måske den netop smagte Chimay. Lidt som Duckstein.
Kirin Beer, Premium Lager Beer	5,0	Lys øl, fint skum. Lidt besk som tyske øl med hunle smag. Stor var diskussionen om Pedigree eller Kirin var den bedste pilsner øl.
The Hancock Beer Brewery: Old Gambius Beer	9,8	Sødlig. Tæt på Påskebryg. Bedømmelsen var lige fra dårligst til bedre!!!!
1744 Worthington Premium Ale	4,4	Fin farve, klar, filtreret. Som en Tuborg med lidt mere humle smag.

	Alc. %	Links
Half & Half Dark Beer, Ørbæk	5,3	http://www.oerbaek-bryggeri.nu/Half.html
Chimay, Pères Trappistes, Grande Reserve	9,0	http://www.belgianbeer.dk/
Marston's Pedigree	4,5	http://www.bottledbeer.co.uk/index.html?beerid=173
Kirin Beer, Premium Lager Beer	5,0	http://tolsun.oulu.fi/kbs-bin/directbeer?Nr=331
The Hancock Beer Brewery: Old Gambius Beer	9,8	http://www.goodbeer.dk/dk/hancock.php http://www.hancock.dk/
1744 Worthington Premium Ale	4,4	http://www.bottledbeer.co.uk/index.html?beerid=1972