



Christian Agersund tog i 2006 på ølentusiastisk hajd til Sint Sixtus-klosteret i Westvleteren, og i år var han endnu engang på pilgrimsfærd til Belgian Beer Weekend på Grand Place i Bruxelles.

AF CHRISTIAN AGERSUND MDL.NR. 3798

Mod Belgien en ølentusiast sig vender

Belgian Beer Weekend

Belgien bliver af mange ølologer betegnet som det land man ikke kan komme uden om når vi taler om øl i den absolutte verdenselite.

For mit eget vedkommende, skulle jeg igennem det sikkert mange kender som en periode hvor man drak det billigste der kunne kommes på flaske. Men det var også længe før Danske Ølentusiasters opståen og dengang det danske ølmarked fik sine leverancer fra kun 13 bryggerier.

Jeg kan ikke sige bestemt hvornår jeg første gang så lyset, men jeg tror man skal vokse lidt til for at nyde kompleksiteten i en kraftig trappist.

Denne rejse er ikke min første tur men snarere tredje tur til Belgien. Første gang var i 2004, hvor turen ligeledes gik til Grand Place. I 2006 tog jeg på min ølentusiastiske hajd til Sint Sixtus-klosteret i Westvleteren og i år endnu engang en tur omkring Grand Place i anledning af den niende "Belgian Beer Weekend".

2004 kom af stablen ved at jeg på et af mine besøg på "Den Tatoverede Enke" så de flyers som lokalafdeling Lyngby havde lagt på stedet. Dette satte straks mundvandet i gang og der var ikke langt fra læsning til handling.

Denne gang var det af egen drift at jeg allerede i januar måned bestilte flybilletten – hagen ved at bestille så tidligt er, at der er langt til "juleaften" på det tidspunkt – heldigvis kunne jeg så glæde mig til en god festival i Valbyhallen inden da.

MEN ENDELIG OPRANDT DAGEN

Det var tidlig fredag morgen. Vækkeuret ringede kl. 6.05 – det gør det egentlig hver dag men nu lå jeg og havde lidt ferie, så det var længe siden at jeg havde hørt urets sprøde røst. Jeg slog dynen til side med et snuptag, hverdagens træthed var ikke at finde og selvom Grand Place stadig var ude i horisontens runding kastede jeg mig glad i bad. Et par ostemadder og en kop kaffe (nej der var ingen Nina) senere stod jeg i lufthavnen klar til at tjekke ind ved skranke 129.



Jonna Rønne og Tony Trondhjem Sørensen fra Lokalafdeling Lyngby var primus motorer for pilgrimsfærden til Bruxelles.

Vel inde i lufthavnens transitområde var det bare at vente på afgang. Jeg havde ikke trang til at sætte mig i baren for at få en morgenøl i form af en Carlsberg når jeg nu vidste hvad der ventede forude af "lækkerhedder"

Kl. 9.10 præcist blev vi skubbet fra gaten i det lille Avro RJ85 fra Brussels Airlines.

Et hurtigt kig gennem menukortet på flyet viste at de kun havde een øl – en "Maes" – til salg på flyet – den sprang jeg over for at gemme min appetit til senere: Lokalafdeling Lyngby havde samme dag arrangeret en tur til bryggeriet "Duvel Moortgat" hvor vi blandt andet skulle ud og lære at skænke en Duvel korrekt op.

DUVEL MOORTGAT

Moortgat blev grundlagt i 1871 af Jan-Leonard Moortgat og hans kone Maria De Block.

Dengang var det nærmest en hverdagsfortællelse idet der var omkring 4.000 (ja fire tusinde) bryggerier i Belgien omkring årtusindskiftet.

Men det var først i 1923 at Duvel blev født. Først kom den til verden som "Victory Ale" for at fejre første verdens-

krigs slutning. Navnet, som øllen bærer i dag, kom til da en skomager (ja hvem siger ikke at man skal blive ved sin læst) ved navn Van De Wouwer udtaler "nen echten Duvel" eller på dansk "en rigtig djævel". Dette ændrede navnet på øllen.



Ølentusiaster på rundvisning iført reglementerede sikkerhedsveste på Duvel Moortgat, som brygger den klassiske Duvel – på dansk djævel.

Duvel lever en stille tilværelse indtil 1970'erne hvor salget får luft under vingerne, men inden da har verden i slutningen af 60'erne set Duvel glasset komme til verden.

Moortgat tager i forbindelse med deres børsnotering navneforandring til "Duvel Moortgat".

Der findes også en "Green Duvel" denne øl er ikke færdiggæret på flasken, men en Duvel som er pasteuriseret og derefter flasket under tryk. Øllen findes ikke engang i bryggeriets smagerum.

BESØGET

Vi mødtes på hotellet "Ibis Off Grand Place", som udover at være centralt placeret også har en god lille bar. Dagen vi ankom var der blandt andet kampagne på Kwak og Delirium Tremens som begge blev solgt til tre Euro (det er der vist ingen dansk bar der kan gøre efter).

Her boede hovedparten af de tilreisende entusiaster og stemningen var god allerede da vi trådte ind i baren kl 12. Kl 12.45 var der afgang med bus – arrangeret af Tony Trondhjem Sørensen og Jonna Rønne fra lokalafdeling Lyngby.



At skænke en Duvel: Glasset holdes på skrå. Når ca. 2/3 af øllen er hældt op, rejses glas- set, og der hældes videre til skumkronen dannes fra lidt over teksten på glasset til ca. 1 cm fra kanten.



Dette skulle gerne efterlade ca. 1 cm øl tilbage i flasken. Dette fordi Duvel er flaskelagret og der er gær i bunden af flasken.



Skulle du vælge at nyde hele flaskens indhold (ølger indeholder bl.a. vitamin B12 som er godt for hud, hår og negle) skal I/du vide at ølgeren er meget bitter og øllet derved ændrer karakter.

Der var lige tid til en øl så rejsestøvet kunne skylles af ganen.

Vel oppe i bussen var der afgang mod Breendonk, hvor bryggeriet ligger. Dette er 23 km udenfor Bruxelles.

Vel ankommet tog Brigitte imod. Hun forklarede levende om produktionen af Duvel og vi lærte også at udtale navnet korrekt.

Duvel udtales "Dyvel" og med samme tryk på begge stavelser.

Først så vi en lille film om bryggeriet, derefter blev der beredvilligt svaret på skarpe spørgsmål fra en flok videbegærlige entusiaster.

Brigitte fortalte om deres nylige opkøb af bryggeriet Achouffe – og at dette mærke fortsætter samt ekspanderer produktionsmæssigt – og om Duvels egne ekspansioner og den igangværende tredobling af lagringskapaciteten fra 200.000 hl til 600.000 hl. Alt dette for at kunne dække efterspørgslen på den gode Duvel.

Efter rundturen startede vi med en Bel Pils for, som Brigitte forklarede, en Duvel skal ikke drikkes for tørst men for nydel- sen. Derfor denne tørstslukker inden hovedattraktionen.

Efter denne lærerige omgang, hvor der også var tid til at frekventere bryggeriets souvenirshop, gik turen tilbage til Bruxelles. Det var nu blevet tid til at indtage Grand Place, hvor den niende Belgian Beer Weekend slog lågerne op kl. 18.

Først skulle der indkøbes poletter: Ved de opstillede poletboder var køerne desværre alenlange, men efter en solid halv time var det tid til at kaste sig ud i herlighederne fra de 44 udstillere med deres 192 produkter.

Med lommen fyldt op af de karakteristi- ske kapsler åbnede landet, der flyder af øl og honning, sig foran en og aftenen for- løb som en lang smagfuld oplevelse.

MANNEKEN PIS PÅ AFVEJE

Det blev sent om fredagen, men jeg våg- nede sprængfyldt af energi. Måske var det gårdsdagens gode oplevelser der havde

været med til at lade mine batterier op. Jeg sprang i bad og ned til morgenmaden, hvor det både blev til blødkogt æg og lækre croissanter.

Vel oppe på værelset var min medrejsen- de ikke i helt samme gode form og havde brug for at sove lidt mere.

Jeg besluttede mig derfor til lidt sightsee- ing, der var alligevel noget tid til at festi- valpladsen åbnede igen. Så stødte jeg ind i Manneken Pis på afveje.

Vel gennem min tur i byen så jeg dog til min beroligelse at Manneken Pis havde fundet tilbage på sin plads. Jeg fandt også ud af hvorfor Manneken Pis er så trængende.

Der var et fadølsanlæg i venstre hjørne bag gitteret ved Manneken Pis.

Der blev også tid til at handle lidt af det som belgierne også er berømte for, nem- lig deres chokolade – så var hjemmefron- tens gaver på plads.

Tilbage på hotellet og læsse af. Min rejse- kammerat havde også sovet færdig og var i gang på badeværelset som en anden skumfødte Venus.

Renvaskede og ædru kunne vi bevæge os ud på endnu en runde på Grand Place.

Her så tidligt på dagen var der heldigvis ikke kø. Så vi kunne få vores morgenbajer i fred. Eller rettere klokken var gået hen og blevet hen af tolv, så morgenbajer kunne den vidst ikke længere kaldes.

Vi mødte alle de andre glade entusiaster mens vi i andægtighed gik rundt og smagte på en hel stribe af gode belgiske øl.

Alle skænket i korrekte glas lige indtil...

I trappiststanden bestiller jeg en West- vleteren no 8 og den bliver skænket i et Westmalleglas. Jeg prøver at komme mig over chokket og er heldigvis beroliget af, at Westmalle og Westvleteren holder til samme type glas.

Men mennesket lever som bekendt ikke af øl alene og med min rejsekammerats – i Bruxelles boende – venner bliver vi gui-



En strålende morgen i Bruxelles. Manneken Pis på afveje.

det til "Chez Leon" i slagtergaden får vi en lækker omgang Moules Frites eller rette- re, det var Moules a la crème og fritter – og de er gode. Vi får at vide at hemmelig- heden er, at de dobbeltfriterer deres pom- mes frites. Derfor bliver de så sprøde og lækre. Til fritterne får vi mayonnaise så det er lige før man kan mærke det stram- me om hjertekranspulsåren. Hertil indta- ger jeg en øl, der passende deler navn med stedet. Det fordi den er særligt bryg- get hertil.

Inden vi vender tilbage til festivalpladsen slår vi et sving om "A La Mort Subite" – den pludselige død. Et af Bruxelles ældste værtshuse og blandt andet kendt for deres serie af spontangærede øl.

Vel tilbage på Grand Place er underhold- ningen gået i gang. Der er marcherende bands og rundt om på pladsen cirkulerer et lille jazzorkester, som med deres glade musik sætter en rigtig god stemning.

Jeg indtager også scenen idet arrangøren skal sørge for at deres gæster udvikler deres kompetencer: Jeg lærer simpelthen hvorledes man betjener et fadølsanlæg på belgisk vis.

Nyudlært nyder jeg så den velskænkede Blonde og får oveni en ekstra polet til en øl af eget valg.

Resten af dagen går smag i smag. På vej tilbage til hotellet må jeg lige slå et smut inden forbi "Le Cercueil" (Ligkisten). Nu havde jeg hørt at man der drak af kranie- krus og sad på ligkister. Så nu måtte jeg lig(e) have syn for sagen.

Som det ofte er med sådanne steder så er historien bedre end virkeligheden. Det viser sig at være et lille, tilrøget sted, hvor lyset bestemt ikke skærer i øjnene. Jeg bli- ver der en Leffes tid hvorefter jeg luffer tilbage til hotellet for at fordøje endnu en dags gode oplevelser.

ATTER MOULES FRITES

Sover en halv time længere, men nu er det også søndag. Min rejsekammerat væl- ger også i dag at springe morgenmaden over. Jeg springer til gengæld i den og nyder en rigtig søndagsmorgenmad med bacon og æg. Endnu en gang guf for kole- steroltallet.

Ude på gaden sætter vi kurs mod en vaf- felbager. Nu havde vi fået krydset muslin- ger og øl af på vores belgiske huskeliste og der var kun vaflen tilbage.



Alvorlige miner fra instruktørerne – øl tages seriøst i Belgien.

Vi fik en Liege-vaffel med jordbær og flø- deskum. Og med dem liggende godt i maven indtog vi igen festivalpladsen.

Vores frokost blev igen indtaget hos "Chez Leon" og ja, rigtigt gættet, Moules Frites igen. Men de er nu altså også gode til det.

Kl. 17 måtte jeg vinke farvel til den niende Belgian Beer Weekend for at sætte kursen mod lufthavnen. På vejen ud fra festivalen



Glad jazz skabte en rigtig god stemning på Grand Place.

får jeg målt udgangspromillen til 0,72 og med det skrevet bag øret går jeg hen på hotellet, henter min bagage, og går til stationen for at tage toget til lufthavnen.

Vel indchecket bliver det til en sidste øl i Belgian Beer Bar. Derefter begiver jeg mig ud til gaten, hvor jeg sidder og skriver disse linjer.

Her sidder jeg og ser tilbage på en smag- fuld weekend, der varmt kan anbefales til andre entusiaster.

www.beerkits.dk