

## 10 påskeøl:

Fra noter af våd islandsk sweater til bitterhed, der snapper efter tandhalsene

De mange retter på påskebordet pipper efter øl, men vælg gerne én som passer til retterne. Det gør oplevelsen af laksen, frikadellerne og de mange andre retter endnu bedre.

## SMAGEN AF PÅSKEØL CHRISTIAN ANDERSEN

Danskerne har altid drukket øl til påske, men siden 1905, da Carlsberg lancerede Danmarks første påskeøl, har øllet været en påskeøl.

Påskeøllen, som først Carlsberg og siden mange andre danske bryggerier producerede, var af typen bock og inspireret af succesen for den tyske Salvator-øl fra det bayerske bryggeri Paulaner.

Bock-ølet dominerede i mere end 100 år påskeøllet, men med "ølrevolutionen", som for alvor blæste igennem i Danmark for små 15 år siden, begyndte det at vrimle frem med nye øltyper.

Variationerne af påskeøl er i dag lige så mange som retterne på påskebordet. Heldigvis for det. Så er det nemlig lettere at finde et match mellem øl og mad.

Der findes øl, som går allround til påskens mange, rustikke delikatesser, f.eks. bock, pilsner, pale ale, britisk strong ale, alt bier og - ikke mindst - mørk lagerøl.

Men stadig, hvorfor ikke søge efter det perfekte match mellem øl og mad?

Det vil eksempelvis være spild af gode dråber at servere en frugtrig IPA til leverpostej eller frikadeller med surt. Fedmen fra postejen og delerne når aldrig at danne par med sødmen og frugtnoterne i IPA'en. En mørk lagerøl eller bock vil derimod være en naturlig forlængelse af leverpostej og frikadellerne.

Men alt efter retternes krydring og intensitet kan du roligt parre en IPA med f.eks. en gravad laks med rævesovs eller en paneret rødspætte med remoulade og et ordentligt skvæt citron. IPA'en passer også til de marinerede sild. Det samme gør en bayersk weissbier og en belgisk witbier, igen alt efter krydring og intensitet af silden.



### BIG JOB

St. Austell  
Dobbelt IPA, 7,2 %

**Smagsnoter:** Intens og forførende duft af humle og eksotiske gærede frugter. Noter af våd islandsk sweater. Rå, enkel og lækker humleprofil dominerer oplevelsen, men mere humlearoma end bitterhed. Dog er både aroma og bitterhed i den høje ende. Sødmen er holdt så langt nede som muligt. Aromaer af pink grape og rå citronsaft blander sig med en kiksagtig malttone. Lang, men mild eftersmag af superfine bitterhed. Lys, ravgylden, klar.

**Drik til:** Gravet laks med dild og dressing. Koldrøget laks vil også være et hit. Hvis du er i Esbjerg og omegn og får fingre i egnsretten bakskuld (med eller uden remoulade) til påskefrokosten, er det bare med at skynde sig at knappe en Big Job op.







## BLACK

Hancock Bryggerierne  
Mørk lagerøl, 5,0 %

**Smagsnoter:** Rå og hårdt ristet malt i næsen. Noter af karamel og blomster. Hvis enkelhed er en dyd, er lager den ypperste øl, men den er nok mere simpel end enkel. Ren og frisk, men også tynd i udtrykket. Ligger godt i munden. Med lidt kant. Godt prikkende kulsyre. Aromaer af ristet malt, rå kaffebønne og noter af blomme. Mahogni med rubinrødt skær, klar.

**Drik til:** En mild, kødfuld rullepølse med skivede rødøl, sky og karse.



## ORGANIC LAGER

Samuel Smiths Old Brewery  
Pilsner, 5,0 %

**Smagsnoter:** Forfinet duft af blomster, smør og græs med en tone af lys karamel. Mere blød, stille og fin i munden end de fleste andre lyse lagerøl. Tæt på parfumerede aromaer. Andre milde aromaer er pilsnermalt og æbleskræl. En klædelig urteagtig bitterhed fra første tår til eftersmag. Flødeagtigt skum, små bobler. Lys, korngylden, klar.

**Drik til:** Stegt eller kogt kylling. Gerne med avocado. Hvis baconfetichisterne ikke kan undvære gris til kyllingen, skal baconen være nænsomt doseret.



## MØRK FORÅR

Randers Bryghus  
Stout, 6,0 %

**Smagsnoter:** En syrlig og bitter stout. Kroppen er næsten fast og enkel som en pilsner. Syrligheden og bitterheden tager hovedrollen fra malten, og det er synd. Balancen skrider. Mundfølelsen er nærmest stikkende. Noter af støvet, mørk chokolade, tobak og balsamico. Dejlig duft af ristet malt og med toner af alkohol og snustobak. Mørk mahogni med rødtligt skær, klar.

**Drik til:** En ung blåskimmelost eller stegt lever pakket ind i karamelliserede løg. En svinemørbrad i flødesovs og champignoner kunne også være en mulighed.



## JAMBE DE BOIS

Brasserie de la Senne  
Tripel, 8,0 %

**Smagsnoter:** Bedst som man tror, at man er isoleret med søde og syrlige aromaer af blommer, mirabeller og gærede lyse bær, dukker bitterheden markant op og danner balance i sødme-bitter regnskabet. Bitterheden er støvet og "gammel" i det, men behagelig, dog krævende. Jambe de Bois er ikke så parfumeret og sød som andre tripeløl, mere cremet i munden og med bremse på sødmen. Cremeagtigt skum, store bobler, svulmende. Korngylden, uklar.

**Drik til:** Perfekt til paneret rødspætte med remoulade og citron. Til stjernesud og rejemadder med mayonnaise, kaviar og dild er Jambe de Bois mere end velegnet.



## FORÅR

Krenkerup  
Mørk lagerøl, 6,0 %

**Smagsnoter:** Duft af ristet malt, kornmark, citrus og humle. Aromaer af nødder, citrus og mørke blommer dukker frem ved siden af hovedaromaen, som er ristet malt. Livlig og prikkende. En elegant leg med malt og teknisk fuldkommen øl. Betydelig mere kulsyre og lettere i kroppen sammenlignet med andre mørke lagerøl. Lang, behagelig og nærmest bockagtig eftersmag af ristet malt iblandet støvet bitterhed. Cappucinofarvet skum med små bobler. Nøddebrun, uklar.

**Drik til:** En vidtfavnende øl, fordi kulsyren og bitterheden giver liv til fedmen i de kødbaserede retter, og lethed og citrusnoterne kan gå til fisk, dog særligt røgvarerne.



## ENGELSK IPA

Svaneke Bryghus  
India Pale Ale, 5,2 %

**Smagsnoter:** Duften er proppet med humle, blomster og noter af smørkaramel. En god IPA, men ikke udpræget engelsk. Hverken malt, aroma, bitterhed eller mundfølelse rammer den tilsigtede type. Men pyt. Øllen er fremragende. Karamel, grape og bitterhed – i den rækkefølge. Cremet mundfølelse. Bitterheden snapper efter tandhalsene i eftersmag. Flødeagtig og vedholdende skum. Ravgylden, klar.

**Drik til:** Selv om Engelsk IPA nok er bedst til fisk, er den allround til påskebordet, fordi den både har sødme, syrlighed, bitterhed og frugtaromaer – og en ok tyngde. Det kunne være interessant at parre den med en krydret sild, gerne med citrus og dild. En kogt fisk med rodfrugter ville også gøre underværker.



## FORÅRS BOCK

Grauballe Bryghus  
Bock, 7,0 %

**Smagsnoter:** Lækker duft af karamel, kiks, blomster og muld. Ren og frisk. Sammenslynget lys karamel og bitterurter er hovedindtrykket. I munden er den blød og let at gå til, måske for let. Mere krop og mere power i alkoholen ville gøre underværker. Humlearomaen er lidt uforløst, tæt på det kunstige. Ravgylden med orange skær, let, uklar.

**Drik til:** Allround til retter baseret på lyst kød, både kogte og stegte. Kogt, men helst glaseret skinke ville være en godbid for Forårs Bock. Lune, klassiske frikadeller er også et hit.



## AZ ALE NO 4

Bryggeriet Refsvindinge  
Pale ale, 5,5 %

**Smagsnoter:** Sådan set tilløkkende duft af ren pilsnermalt iblandet lyse bær, kælder, alkohol og skræl af røde æbler. Rund og letløbende. Smagen skuffer. Lynhurtigt sidder man tilbage med aromaer af æbleskræl, sherry og lak-agtige toner. Udtørrende. I eftersmag tager lakken og bitterheden helt over og giver øllen dødsstødet. Livligt, florlet skum, som hurtigt fordufter. Ravfarvet, klar og perlende.

**Drik til:** Helst ikke. Synd for maden. Øllen med det bizarre navn (hentydning til øllen AZ Ale No 16) vil være en trist oplevelse selv til den bedste mad.



## OLD TOM

Robinsons  
Engelsk strong ale, 8,5 %

**Smagsnoter:** En øl med mange lag. De små slurkes øl. En af de få øl, som bliver bedre tår for tår, og en øl, som du kan gå på opdagelse i. Aromaer af både tørre og friske figer. Træ og tobak dukker også frem. Noter af fyldt mørk chokolade med blommelikør. Stille og intens krop. Let udtørrende. Eftersmag varer ved, til påsken er omme. Kaffesort med cremet, cappucinofarvet skum.

**Drik til:** Velegnet til ost og chokolade. Osten bør være mere i retning af rødkitoste og hvidskimmeloste end blåskimmel. Chokoladen må gerne være i form af en rig chokoladecake med bær.

