

Takket være ølrevolutionen i dette land igennem de seneste femten år er det langsomt gået op for en del af befolkningen, at øl er langt mere end de traditionelle industriøl, der dog stadig dominerer markedet, og at øllets verden er noget mere alsidig end vinens? Men for størstedelen af Danmark er en god øl stadig en kold øl, som helst skal tilhøre pilsnerfamilien og medføre bøvsen ud af begge ører, før man når halsetiketten. Og udsagnet "jeg kan ikke lide øl", det ultimative bevis for manglende indsigt, er stadig et udbredt fænomen!

Denne aften får du mulighed for at kaste dig ud i dette indtil for ganske få år siden uopdyrkede område, og selv de vantro vil kunne smage på bryg, som de aldrig normalt ville forbinde med øl efter dansk opfattelse. Instruktøren Torben Mathews vil fortælle bredt om, hvorledes øl i det hele taget er blevet og stadig bliver til, og hvorledes de forskellige ølsorter klassificeres og inddeles i familier, samt lidt mere indgående om aftenens bryg og de pågældende bryggerier, og vær beredt: det er ikke kun dine smagsløg, der vil blive provokeret! Smilebåndene får sig med garanti ligeledes en motionstur, idet det sociale element efter foredragsholderens opfattelse er en meget vigtig, integreret del af øllets univers. Desuden uddeles der "dunk" til højre og venstre, til såvel frankofile vinleflere, haute-cuisine bevægelsen, storbryggerier og deres kønsløse brakvandsbajere og ikke mindst til det spirende ølsnobberi herhjemme! Således er Mathews' seancer, der ofte beskrives som en blanding af stand-up og smagning, en decideret modpol til traditionelle smagninger med deres søvndyssende gennemgange af for de fleste uinteressante detaljer.

Torben Mathews er født og opvokset i England og har i mange år haft øl som sin hobby. Foruden at undervise i sprog - endnu en lidenskab - er han indehaver af en landskendt engelsk pub (You'll Never Walk Alone) med tilbehør (ginbar, selskabslokaler m.m.) i Kolding. Igennem de seneste godt tyve år har han som den eneste i landet draget rundt i verden og taget nye dråber med hjem til Danmark som basis for sine halvårlige temasmagninger. Han har i tidens løb holdt utallige foredrag i ind- og udland for firmaer, klubber, aftenskoler m.m. i et forsøg på at gøre danskerne opmærksomme på, at der findes andre øltyper end masseproducerede, kemikaliserede pilsner-efterligninger! En tv-serie på ti episoder om danske mikrobryggerier er det også blevet til samt to bøger om øl og mad ("Alverdens øl og mad" og "Engelsk øl og mad"). I december 2015 udkom så hans seneste bog, "En ølelskers guide til Skotland", en humoristisk rejseguide med øllet og gode oplevelser i centrum.

Vel mødt til en hyggelig og anderledes lærerig aften!