



**Tørst og katedral.** Francois de Harenne nyter sitt øl i harmoniske omgivelser innenfor klosterets murer. Her er det tid for nytelse og tilbedelse, av Gud og ølet.



**Velsignet.** Denis Maurisse vokter Orvals øl med omhu. Han vet det er et velsignet produkt. Krusifiket over øltankene gir trygghet for det.



**Selger øl i meter.** Nasser Eftekahri driver en ølbutikk i Brussel. «Biermania» har nå 460 sorter i hyllene. Målet å kunne til- selge alle belgiske ølsorter i salg.

# e profeter

Det er bare til fest de kan drikke uhemmet av egen og ekte vare, drøyt ni prosent i styrke.

Harenne skulle ønske at ølet var laget på en oppskrift fra eldgammel tid, det er det ikke. Orval-klosteret ble jevnet med jorden av de franske revolusjonære i 1793. Først i 1930 sto det ferdig gjenoppbygd. To år etter var bryggeriet klart. Siden har inntektene fra ølsalget vært viktig for å finansiere restaureringen av det praktfulle området.

Harenne kan servere et brygg som omtales som et av de beste i Belgia. Trolig det bitreste ølet i markedet. Produksjonsprosessen har ni uker. Særpreget kommer ikke minst fra tilførsel av tørkede humleblomster som får trekke i ølet i tre uker. Mer mytisk er den hellige vannkilden Magdalena. Mye karbonisering gir et flott skum, tre sorter gjær i tre gjæringsrunder, den siste på flasken bidrar også til den gyllenbrune drikken. I kjelleren står det til enhver tid 1,8 millioner flasker som godgjærer seg for å møte kundene. Festølet bør være

noen år gammelt, forsikrer han.

– Ølet skal være en nytelse for øye og nese før det når munnen. For meg skal også ølet være kraftig, vi kaller det bare vårt «flytende, daglige brød». For munkene gjør det ekstra nytte i fastetiden, da går det nesten bare på flytende brød innenfor murene.

Nå har stadig flere utenfor murene oppdaget den edle drikken.

**Ølprofeten.** Det er her Michael Jackson kommer inn. Ikke den Michael Jackson, men en rund, liten kar – et bustehode med øltrukne øyne. Knappt i stand til å ta et dansetrinn, men likevel glassklar.

Han er ølguden, ikke bare i Belgia, men i den lille del av verden som jakter på det spesielle ølet. Vi møter han på ølfestival i Tournai, lenger vest i Belgia, men fortsatt i grenseområdet til vinlandet Frankrike. Dette er temmelig midt i Europas ølbelte.

Jackson har inntatt den majestetiske flagg-

salen i den historiske byen. Ordfører og notabiliteter bukker for bryggets mester. Ute feires en fotballeier med mengder av øl. Innenfor er det rolig nikkning over glassene. 67 sorter øl fra 16 bryggerier krever forsiktig smaking.

– Du kan godt sier at Belgia er øldrikkernes paradisi, sier Jackson fra London.

Han bruker ord som variasjon, diversitet, individualitet og fargerikhet for å beskrive den belgiske øltradisjonen.

– I Belgia er øl en lidenskapelig galskap. I Tyskland har de sin rene pils og i England sin bitter. Her kan du aldri bare bestille en øl. Servitøren vil alltid vite hvilket øl. Spør du en ølbrygger her, vil du alltid få forskjellig svar på hvordan ølet lages, slik er det få andre steder.

Han skuler over brilleglassene.

– Her putter de alt opp i ølet. Det ville ikke overraske om en brygger sa at han hadde noen tusen døde fugl opp i brygget – du kan aldri vite. Her er holdningen på brassieriet at de vil lage det ølet de selv liker. ▶