



Medlemsmøde den 18. marts 2025 kl. 19 på
Dronning Louise

En tirsdag på Amagere og Jack øl

med Lars Wieland



Således kunne man læse i nyhedsbrevet fra Ole Spangsberg om denne smagning:

En tirsdag på Amager og Jack øl - Lars Wieland vil præsentere nogle af Jack Melchior's favoritøl, bl.a. øl fra Amager Bryghus, og mon ikke også han har fundet nogle anekdoter frem om "ham kjøvnhavneren, som flyttede til Esbjerg".



Men hvem var Jack Melchior egentlig? Ingen var i tvivl om, hvor han kom fra, når han med sin umiskendelige dialekt udbredte sig om det mørke øl, der for ham var den hellige gral samt, at han samtidig med sin højteknologiske testmetode beviste mørkheden i øllet, hvilket tydeligt fremgår af fotoet til venstre. Han var en glødende ølentusiast, der desværre blev ramt af alvorlig sygdom i sine sidste leveår.

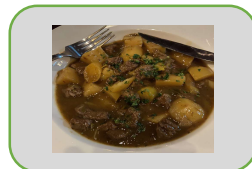
Han havde selv en mørk side, når det drejede sig om politik, men vi mindes ham som den lune veltalende ølentusiast. Den 20. marts 2023 blev Jack 75 år og efter lang tids sygdom gik han bort den 24. oktober 2024 – Æret være hans minde!

Så skulle vi vistnok være klar til aftenens oplevelser med Lars Wieland som tovholder og sprechstallmeister. Dog er det "kommet for øre", at der ved sidste møde efterfølgende skete en hændelse, som helt naturligt må refereres og det er "ganske vist" jævnført sædvanlige (u)pålidelige kilde!

Den slags hændelser skal ikke skjules – vel?

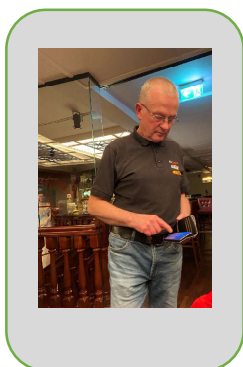
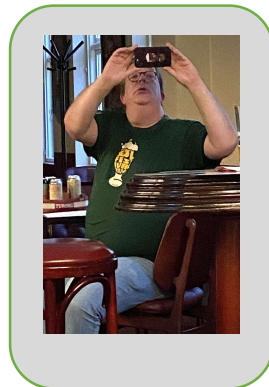


Til spisningen var der mødt 17 personer, som fik serveret Irish Stew med kartofler, oksekød og rodfrugter i en flydende "sovs/suppe" – velsmagende – men jeg har aldrig fået Irish Stew på den måde.



Kl. 19 kunne formand Jakob byde velkommen til 36 personer, der vare mødt frem til aftenens smagning og han indledte traditionsvis med informationer om stort og småt i foreningen:

- Posthuset på Torvet har hver mandag – tirsdag og onsdag smagning af udsøgte øl i samarbejde med Kingspot (Leon Kongsted) – en sampler med 6 forskellige glas a 10 cl koster kr. 120 – se mere på Posthusets hjemmeside.
- Sommerfesten er den 26.4.2025 kl. 12:30 - ? hos Fritz Thise, Parkvej 179, 6710 Esbjerg V – prisen er kr. 125 med lidt spisning, øl og dertil "bring med selv øl". Invitation kommer snarest når Ole Spangsberg er på højkant igen efter sygdom.
- Øllets dag vil blive ændret i det gamle koncept, hvor bl.a. leje af telt var en stor økonomisk post. Der arbejdes med en model med afholdelse i Bryghusets gård. Nærmere vil blive udsendt når alt er på plads.
- Esbjerg Bryglaug og Ølentusiasterne i Esbjerg har indgået et samarbejde, der måske også omfatter Ølles Dag, men udover dette en ekstra øl til møderne, hvor bryggeren vil præsentere denne øl.



Lars Wieland overtog herefter scenen med en forklaring om, hvorfor aftenens smagning hed En tirsdag på Amager og netop skulle omfatte Jack Melchior – (en del af forklaringen er i de bemærkninger, der står i indledningen til dette referat) – men årsagen skal ses i det faktum, at Jack fyldte meget i vore møder og det med lune og sjove bemærkninger (som vil falde undervejs) og på et tidspunkt holdt en smagning af samme navn med øl indkøbt via Åkjærs, som var en dengang eksisterende ølbutik.

Om Amager Bryghus fortalte Lars, at to kammerater – Morten og Jacob – efter en våd bytur i 2007 kom til den konklusion, at Amager savnede et bryghus og næppe havde drømt om, hvor de i dag stod. Sædvanen tro havde de heller ingen kapital og måtte starte med beskedne lånte midler i et tidligere atom beskyttelsesrum i Tårnby.



Ølsmagning marts 2025

Titel En tirsdag på amager og Jack øl

1	Siesta	Amager bryghus	4,6%
2	Heavenly Hops	Amager bryghus	5,5%
3	Morning Fresh	Amager bryghus	6,5%
4	Vintersolhverv	Refsvindinge	7,4%
5	Julebryg Ceres	Albani	4,8%
6	Demon Juice	Amager Bryghus	7,0%
7	Hellfire & Damnation	Amager Bryghus	7,0%
8	Heartless Bastards	Amager Bryghus	9,5%
9	Double Black Mash	Amager bryghus	12,0%

Nr. 1: Amager Siesta mexican lager med en strågul fare og noter af limefrugt er et frisk pust til en ellers klassisk stilart og Lars fortalte, at da han begyndte i Ølentusiasterne var der næsten altid et par pilsner øl, men i dag meget sjældent.

Jack ville nok have sagt !” at den er som at dyrke sex i en robåd – forbandet tæt på vand”



Nr. 2: Heavenly Hops Forecaster dry hopped Xtra pale ale med det lange navn, der giver anledning til spekulation, men forecaster er vel at sammenligne med prognose – øllet er overgæret og gylden med malt sødme og en lav middel frugtighed og middel bitterhed.

Jack udtrykte sin mening på denne måde og disse øl ” den er da ikke så ringe, at jeg vil spytte den ud”



Nr. 3: Morning fresh er en bock øl med gylden farve og en er perfekt som en af flere til ølsmagninger – Bock øl er en stærk lagerøl og stammer fra Tyskland. Den er kendt for sin rige maltede smag og mørke farve.

Præcis hvad Jack ville sige om denne øl er svært, men ofte sagde ham om den type ”det er verdens bedste øl”!



Nr. 4: Vintersolhverv er en belgian strong golden ale med en sød og stærk smag tilsat krydrede noter og den kan vel godt drikkes her ved forårs jævndøgn. Den blev brygget første gang i 201w med blandt andet karamel og pomerans.

Jack var tovholder på en Refsvindinge smagning og han omtalte altid bryghuset i positive vendinger og bryggeren kaldte han Onkel John. Han brugte udtrykket ”mangler du gejsten så drik ale nr. 16”



Lars Wieland: ”Dagens længde er tiltaget med ca. 5 timer og vi går den gode tid i møde, hvor vejret tillader, at man sidder ude og drikke en øl. For år tilbage var der en ny cask på hanen hos Dr. Louise hver onsdag – tirsdag når der var møde hos Ølentusiasterne – og der var mange der mødte op hver uge. Mona og jeg når vi havde ferie. Den tid savnes”.

Nr. 5: Godt Bryg Ceres Julebryg som er udviklet efter en gammel opskrift af det stærke julebryg fra Ceres Bryggerierne. En undergæret øl, afbalanceret og gylden med noter der passer perfekt til det danske julebord. Albani har brygget og tappet denne øl – Albani er i dag en del af Unibrew Bryggerierne.



Nogle tænker "juleøl i marts" – men Jack holdt på et tidspunkt en smagning, der hed "JUL i Mødet" i juli måned, hvor vi drak juleøl og Dr. Louise serverede flæskesteg, brune kartofler og hele "svineriet". Dr. Louise har gjort meget for Ølentusiasterne.

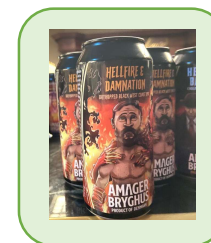
Jack underholdt gerne til julefrokosterne med at synge sammen med Ole Spangsberg og Henrik Børsen og det var så Ølentusiasternes drenge- og mandskor. Evnen til at synge havde Jack ikke fra en fremmed, idet hans morfar var Laurits Melchior, en berømt operasanger, der boede i USA og fik sit navn evigjort på Hollywood Walk of Fame med en stjerne og navn. Han var kommandør af Dannebrog.

Nr. 6: Demon Juice er en tørhumlet Hazy IPA af den helt uklare type og dom sådan en moderne IPA. Den findes i 3 forskellige typer, hvoraf vi tidligere har smagt Pink Farts and Unicorns – den stærkeste på 7% blev valgt. En tidligere smagning vist, at for mange dry hoppet giver en ensartethed i smagningen.



Jack var ikke til IPA, men denne 7% havde han nu nok drukket alligevel. IPA var ikke Jack-øl.

Nr. 7: Hellfire & Damnation Dry hopped Black West coast IPA med flere forskellige humler og malte og man må så undre sig over at der nævnes black lig med sort når pale faktisk er ordet bleg, men sådan er der så meget – bryggeren bestemmer og smager den godt, så går det alligevel.



Den er nok ej heller en Jack-øl.

Nr. 8: Heartless Bastards English style Barley Wine og med East Kent Golding humle en virkelig klassisk engelsk barley wine og englænderens svar på Quadrupel.

Jack og Facebook kan der skrives tykke bøger om, men der er ikke grund til at medtage de negative tendenser, men på et tidspunkt lavede han en opdatering, hvor der stod "jeg har lige set min første pornofilm, utroligt så mørkhåret jeg var dengang" – det er da humor!



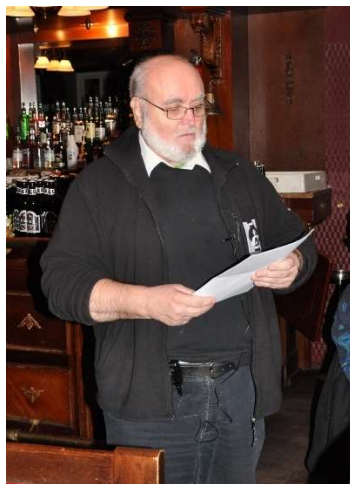
Nr. 9: Double Black Mash Original Version er en dobbelt mæsket Imperial Stout med et stort antal malte – den lagres i forskellige fade brugt diverse typer drikke, men denne her er ikke lagret på den måde, idet der er tale om den originale version og lagret på almindeligt fad.

Det er her Jack til moro for alle lavede sin højteknologiske undersøgelse af øllets "mørkhed".





Så nåede vi gennem smagningen ved hjælp af stor indsats af Lars, der på en tydelig og særdeles fin måde fortalte om øllet og dens tilvirkning iblandet anekdoter om Jack og hans tid i Esbjerg Ølentusiaster. Alt med respekt og finfølelse for en person, er ikke mere er blandt os. Stor tak til Lars.



In memoriam

Og nej! Vi er ikke færdig endnu. Formanden havde lige et par ting mere og her kommer de så:

Da vi har reklameret for Ølfestivalen i vore nyhedsbreve og fordi vi har lodtrækning med mere hver gang, er der tildelt 4 stk. billetter til festivalen – vi uddeler ved lodtrækning.

Resultatet: Jan Dietz – Lars Wieland – Per Wolf – Finn Thor Sørensen

Den sædvanlig lodtrækning gav følgende vindere:

1. Allan Mouritzen
2. Susanne Nørgaard
3. Per Rosenberg





Finn Thor Sørensen