



## Medlemsmøde i Esbjerg Ølentusiaster

21. januar 2025 kl. 19:00 på

Dronning Louise



Godt Nytår til alle – så har vi taget hul på et nyt år og en ny møderække i Esbjerg Ølentusiaster! Vi har så også – formentlig – nogle nytårsønsker, hvis ikke, så er her lidt at tænke over undervejs i referatet.

**"Du bør aldrig gå ind i et nyt år mens du ærgrer dig over det gamle".**

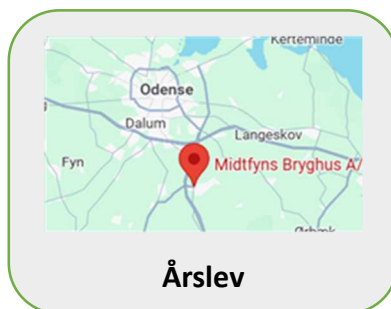


Desværre kommer Eddie Szweda ikke – "riget fattes penge" - så vi møder en standin, men øllet er der selvfølgelig!

### Lidt historie:

Midtfyns Bryghus blev grundlagt i 2005 i en nedlagt slagterbutik i Brobyværk. Midtfyns Bryghus lancerede dengang en serie med 3 forskellige øl, Braveheart, Moulin, Loch Lemonds. I november 2006 overtog Eddie bryghuset. Eddie havde en masse erfaring inden for fødevarerbranchen, men ingen erfaring inden for øl.

Eddie havde dog erfaring med salg og marketing. Eddie kendte også til værdien af marketing og medie-omtale og hvor vigtigt det er for en virksomhed. Og det fik han ingen problemer med. Han havde mediedækning lige fra start, lige fra en amerikaner der køber bryghus til navnerettigheder mellem Braveheart øllen og Mel Gibson.



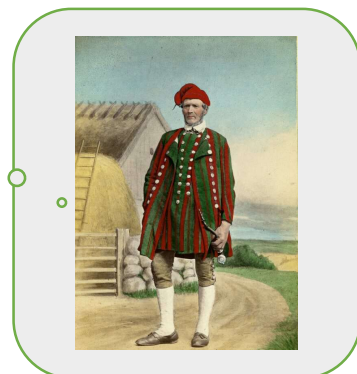
Årslev

**"Det nye år står foran os, og vi bør nyde det og tage det med storm".**

Men først skal vi have lidt om aftenens spisning og lidt fynsk sprogkundskab. Det sidste først såfremt aftenens standin skulle slå over i det fynske!

- G – en ged.
- Mølle – en numse.
- Klotter – Båret dig klodset ad.
- Hol' kæft du da lidt utidig, jo! – ...
- Hu ha nogen go' nøøøøø'er – hun har nogle flotte bryster.
- En rånner me' brånner – Et rundstykke med brunsvige

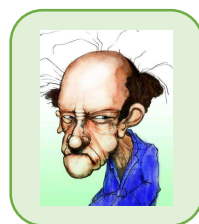
Ældre fynsk  
ølentusiast



Det var svære odds for afholdelse af denne smagning og referenten havde lidt bange anelser om deltagerantal – fordi:

Det var en mørk, kold og diset aften

- ✚ I håndbold skulle afvikles en VM kamp mellem Danmark og Tyskland
- ✚ Deltagerprisen var sat op til kr. 150
- ✚ Trump var (desværre) udnævnt til præsident i USA



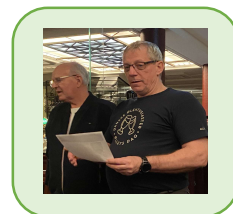
Men der var ingen grund til nervøsitet, men vi kom ikke op på det normale deltager antal, så lidt indvirkning har det ene eller det andet vel haft.

**"I morgen er første dag i resten af dit liv"**



Der var 16 til spisning og der er vel lidt mindre end vanligt – ærgerligt for der blev serveret en Bøf med løg (i over størrelse), små kartofler og en velsmagende sovs. Og det var sovs og ikke sauce – forskellen er at med sovs er der rigeligt med smørrelse i modsætning til sauce

**Deltagerantallet var på 28** og det er jo en del under de normale 33-40, men de der mødte frem fik en fin velsmagende oplevelse med Dupont og Dupont – dvs. Åge og Fritz som sprechstallmeistere.



Godt nytår sagde formanden og orienterede om stort og småt i Esbjerg Ølentusiaster samt Esbjerg og omegn

- Deltager prisen var, som man kunne konstatere, hævet til kr. 150 grundet den almindelige prisstigning.
- En tak fra Buster for venlig imødekommenhed med betaling af en bøde fra Rejsegarantifonden.
- Ølmessen i Esbjerg den 21. februar er udsolgt.
- Esbjerg Bryghus meddeler, at der af de 500 billetter til øl festivalen 14. juni kun er få tilbage.
- Brewers Fight Club holder arrangement 13. Juni på Esbjerg Bryghus – følg med på face book.
- Forårsfest afholdes for Ølentusiaster i Esbjerg den 26. april hos Fritz Thise – nærmere kommer.

Og så blev ordet givet til Fritz og Åge.

**"Hver gang du fjerner en side fra kalenderen, så kan det repræsentere en ny begyndelse med et nyt håb og nye drømme"**



Nr.	Navn	Bryggeri	%	Øltype & Smagsnoter
1	Carlsens kvarter		5,0	Sæson øl
2	Sunshine		5,3	Lys ale
P	Juloween		6,5	Pumpkin Ale
4	Julestout		7,3	Stout
5	The grim r.i.p.a.		9,0	Fusionsøl mellem Imperial stout og Double ipa
6	Imperial stout		9,5	Stout
7	Rough Snuff 2		9,5	Belgisk Ale
8	Quadrupel		12	Klosterøl

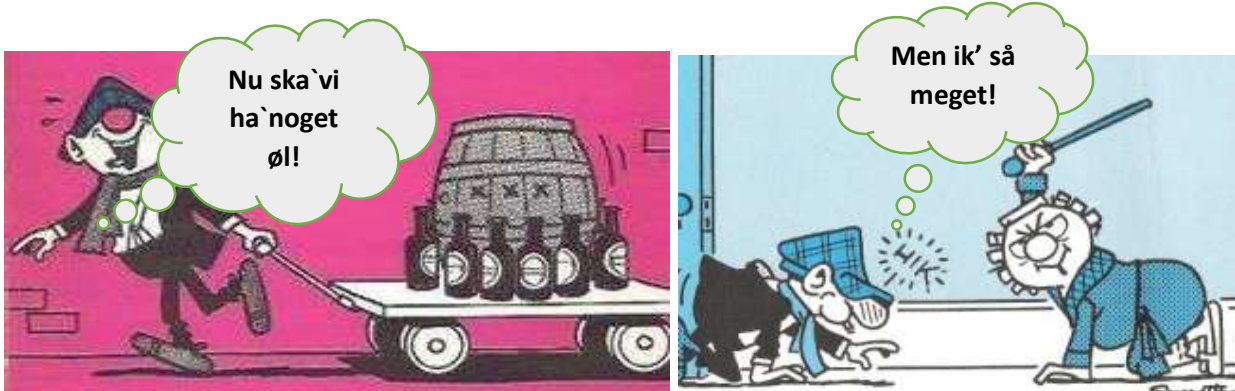
**"Der er intet magisk over at vende kalenderen, men den repræsenterer en ny begyndelse, som du bør nyde og bruge til din fordel"**



**Indledningsvis gav Fritz en orientering om Midtfyns Bryghus og udviklingen gennem tiden med flytning, nye øl, andre smage og så videre. Orienteringen er kortet ned jfr. indledningen til dette referat. Forinden havde Åge og Fritz travlt med at arrangere øllet.**



**”Hvert års fortrydelse og forglemmelser, er små lommer af håb, som der bliver sendt ind i det nyt år”**



Denne øl er en hyldest til verdens bedste Benny. Manden, der har gjort Carlsens Kvarter til dét, som det er i dag. Han har præget den danske ølverden igennem 33 år og var med til at åbne danskernes øjne for en verden af nye øl. Manden, øllet, legenden! Øllet er korngyldent og har en let bitterhed med floralt og krydret bidrag fra europæiske humletyper. **5,0 %**



Øllet er en Blonde Ale uden bitterhed med noter af mango og andre tropiske frugter. Der er solskin hele året rundt, bare på flaske. I Danmark kommenterer vi jævnligt på vejret! Sol er noget vi synes, at vi får for lidt af, derfor har vi flasket solskin til jer! Øllet er en Blonde Ale uden bitterhed med noter af mango og andre tropiske frugter. Der er solskin hele året rundt, bare på flaske. **5,3 %**



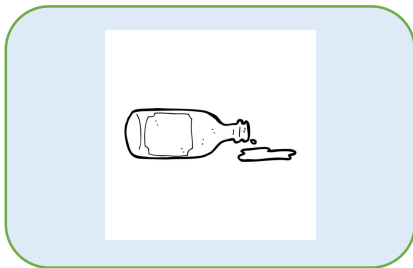
Julemanden har sovet over sig men Døden hviler aldrig! Derfor har Døden påtaget sig opgaven at holde julestemningen i live. Juloween er og frygteligt velmagende Ale med græskar og American Pie krydderier. Nyd den når mørket falder eller julegæsterne en skræmmende hyggelig kalder. **6,5 %**



Jule Stout er en sort stout med flot og cremefarvet skum. Øllet har en mørk maltprofil med stor fylde og god maltsødme. Den er krydret med stjerne anis, engelsk lakrids og fennikelfrø. Den kan nemt serveres som en del af julefrokosten til stærk ost, risalamande, chokolade, konfekt eller som dessert i sig selv. **7,3 %**

**"Lav nytårsforsætter og skriv dem ned. Se dem for dig og vær selvsikker".**

Og så var der P A U S E og straks opstår det store eksistentielle spørgsmål om, hvad man laver i pausen. Den side af sagen er undersøgt ved en større eksperimentelt undersøgelse, der gav følgende resultat, nemlig dette, at overraskende få gik på toiletet, men mange lavede det man kan se af disse fotos.



**Vor udsendte referat medarbejder spottede lige denne situation, som han indsendte under redaktionen af dette referat og vi mener, at det er af så stor historisk og kulturel værdi til læring for kommende generationer, at det trods stedet i referatet, bør medtages.**

**Vi går straks videre med det mere faglige – ølsmagning ved Fritz og Åge.**



The Grim R.I.P.A. er en sort rug IPA. Det er en fusionsøl af to forskellige stilarter: Imperial Stout og Double IPA. Øllet er en tungere, kulsort stout, som bliver frisket op af humlen med en rigtig god bitterhed og en frisk duft. Den har lækre noter af citrus og fyrnåle fra humlen. **9,0 %**



Imperial Stout er en mørk og fyldig øl med et flot, cremefarvet skum. Den er brygget på flere ristede maltyper og er lagret med egetræ, hvilket bidrager til dens kraftige krop. En øl med en kraftig og intens, stigende eftersmag af eg, kaffe, bitter chokolade og vanilje. Kan serveres til stærk ost, vildt eller chokoladedesserter. En øl, som kan nydes i et cognacglas foran den knitrende pejs. **9,5 %**



Rough Snuff II er det tætteste man kan komme på at smage Årets Øllyhed 2010 – den forbudte øl Rough Snuff. En mørk og stærk belgisk øl, brygget på 7 forskellige malte og tilsat krydderier, som vil fryde øllet dets fylde og styrke. En svedig sag der bør være en del af provianten, når man står til søs. **9,5 %**



Om man er troende eller ej, så har de belgiske klosterøl noget guddommeligt over sig. De bliver brygget af munke og nonner bag klostrenes mure. Denne quadrupel er lavet med de store belgiere i tankerne, men med vores eget midtønske særpræg. Denne øl har vinøs karakter med noter af tørrede frugter og karamel. Super velegnet til desserter og ost eller som en dessert i sig selv. **12,0 %**



Vi iler straks videre til lodtrækningen, der som sædvanlig var uretfærdig jfr. mig selv og flere andre, idet vi ikke var blandt de heldige. Nå sådan er det og her er så de heldige vindere.



1. Leif Porsholdt
2. Jakob Sørensen
3. Henning Larsen



**Hov lige et øjeblik! Fritz havde en meddelelse:**

Tirsdag den 18. februar fylder lokalafdelingen år og dette endda lige på den dato, hvor vi har smagning igen og her der truffet aftaler med håndbryggerne fra Lille Holmegård om præsentation og smagning af deres produkter.

Så skulle vi vist nok være ved vejs ende. Men nej! Formand Jakob kunne lige meddele, at han sammen med et par håndbryggere havde truffet aftale om, at de skulle forestå en smagning med deres øl. Men der kommer selvfølgelig nærmere.

Det glæder vi os til – det plejer at være godt.



Og lad os så slutte af med et citat fra Johnny Madsen, der nu er gået til de evige musikmarker:

“Min far sagde altid: “Johnny, du bliver sgu aldrig til noget. Du kan lige så godt tage til Sjælland.”

Finn Thor Sørensen