

Maden

Vi lagde ud med Waterzooi - en sammenkogt suppe-agtig ret med kylling.

Fremstillet af bestyrelsesmedlem Jan Erik.

Stor ros fra alle.

Dertil smagte vi en De Raal Triverius på 4,5%, en typisk belgisk wit-bier.

Årsmødet 26-10-2017

1. Valg af dirigent
Christian Andersen, besøgende fra landsbestyrelsen, påtog sig.
2. Beretning om Lokalfdelingen
Noget kortvarig og summarisk over de væsentligste ting fra forløbne periode.
 1. Se referaterne på hjemmesiden HER og HER.
3. Valg af Lokalfdelingsformand
Lars Rasmussen blev **genvalgt**.
4. Valg af Lokalfdelingsnæstformand
Lars B. Jespersen blev **genvalgt**.
5. Valg af menige bestyrelsesmedlemmer
Jan Erik Ingvaldsen genopstillede ikke. Der blev ikke valgt nogen ny.
Søren Fodgaard (vores kassefører) blev **genvalgt**.
Keld Albrethsen blev **genvalgt**.
6. *Ingen indkomne forslag*
7. Eventuelt

Dirigenten kunne takke for god ro og orden og lokalformanden kunne takke dirigenten.

Belgisk øl

Foto :

Lars B. Jespersen.

Klik på billederne for forstørrelse.



Lokalformanden byder velkommen.





Så havde vi den store glæde af at kunne hilse velkommen til ølsmagning med **Belgisk Bryg**, Emdrup.

Bagmændene Gert og Lars tager selv til Belgien og udvælger øllet til deres forretning.

Vi smagte :

Br. Du Bocq Blanche de Namur 4,5%

Rodenbach Vintage 2013 7,0%

Rulles RullQuin 6,5%

De Koninck Wild Jo 5,8%

Abbaye de Notre-Dame d'Orval Orval 6,2%

Duvel Moortgat Tripel Hop 9,5%

- *Vinder af bryggeriets ølvalg blandt 6 typer.*

Bosteels Deus 11,5%

Het Anker Cuvee van der Kaizer - Whisky Infused 11,7%

Hver øl medfulgtes af en udførlig beskrivelse.

Undervejs hørte om deres tilgang til øl og deres oplevelser med indkøbsturene til Belgien.

Vi hørte bla. at klima-ændringerne gør at traditionelle vildgærede øl kun kan laves i kortere tid - hvor temperaturen er lav nok..

Trappisterne er en strengere orden af Cistercienserne som i forvejen var en strengere orden af Benedictinerne, som i sig selv var ret strenge..

Men de laver godt øl :-)

Orval bryggeriet er en helstøbt arkitektonisk oplevelse. Samme person har tegnet det hele - helt ned til deres ølflaske..

Eftergæring på flaske kan give op til et par pct ekstra i alkohol..

OG meget meget mere.

De herrer besidder en forbløffende stor viden om øl, Belgien og dets kultur og historie.

Serveret med stor indlevelse og humor.

Udover den øl-mæssige oplevelse, var vi godt underholdt.

Mange tak for det.

/6-11-2017