



Medlemsmøde tirsdag den 18. februar
2025 kl. 19 på Dronning Louise
Lille Holmgård Bryghus og 23 års
fødselsdag i Ølentusiasterne Esbjerg



23 år



Lille Holmgård

Citat: "De har i flere år dyrket håndbryg på hobby-niveau, men nu er det blevet en forretning, hvor andre også kan få lov til at nyde det gode øl. Sønnen Simon er uddannet maskinmester, og det er ham der er brygmester. Alan er tidligere efterskoleforstander og har - udover Lille Holmgård Bryghus - et firma, der laver natur-vejledning. Det er primært Alan, der tager ud og sælger øllene.

Lille Holmgård Bryghus har et bredt udvalg af forskellige øl til enhver smag. Alle øllene har det gode håndværk og den gode smag i fokus. Øllene kan købes hos lokale forhandlere, men hvis I er en større gruppe med interesse for ølbrygning, så er der også mulighed for at besøge bryggeriet til en rundvisning og smage frisk tappet øl fra hanerne. Alan og Simon fortæller gerne historier og giver anbefalinger til de øl, du bare skal smage. De er begge dedikerede omkring deres håndværk, og de elsker at dele deres viden og passion med deres gæster". **(dette var at læse på Internettet)**



Feldsingvej 3, Grønbjerg - Skjern

(Selv siger de): "Vi hedder **Simon Sand Larsen og Alan Larsen** og er ejer af Lille Holmgård Bryghus. Efter i flere år at have dyrket håndbryg og det gode øl som en hobby blev vores gårdbryggeri i februar 2022 til virkelighed. Vi brænder for at udbrede kendskabet til godt håndbrygget øl gennem sociale kurser og foredrag. Simon er uddannet maskinmester og Alan er tidligere efterskoleforstander og er vi begge fuld tid på bryggeriet. Vi brygger på et 1000 liters anlæg og forventer i 2024 at brygge mellem 40.000 og 50.000 liter".

*En varmegrad på
henad 10
bør øller
Opbevares i.*

Ovenstående tekst lovede godt! Men hvordan mon det vil gå? Nå! Med det ofte brugte "Det vil tiden vise" går vi videre. Der er jo spisningen og formandens glødende med ildhu udførte velkomsttale til tiden, der skal overstås. Så lad os starte med dagens menu.

Dagens menu: Schnitzel med ærter og bønner iblandet bacon stykker dertil pommes frites og sennepssovs i den noget stærke udgave – hvilket af undertegnede blev modvirket med en øl fra Alefarm og det så ud til, at de **24 fremmødte** havde valgt samme fremgangsmåde. Men det smagte udmærket.

Så skal vi have sat rollelisten på plads med de deltagende, agerende, talende og optrædende i fødselsdags-smagningen. Og der har vi fra venstre Ole, der var med fra starten. Derefter Jakob, der har været formand i mange år og så Lars fra Bryghuset med fødselsdagsgaven og endelig de to ildsprudlende bryggere – far og søn – Allen og Simon. Alt er nu på plads! Lad smagningen begynde!



Sådan cirka henad god tid over 19 kunne Jakob formand byde velkommen til de fremmødte, hvor højt humør kunne konstateres inden første øl var skænket – men sagen var, at Esbjerg Bryghus ved Lars var mødt frem med en fødselsdagsgave i form af en Growler med Double NEIPA Gonna a give you up på 8,3 % - Tak!

48

Så mange var mødt frem til smagning og 23 års fødselsdag



Jo færre øller

Der kan bydes

Jo mere må

Hver enkelt nydes

Så bød formand Jakob endelig velkommen til Allan og Simon fra Lille Holmgård bryggeri, men forinden blev der udbragt et leve for Esbjerg Ølentusiaster og Ole Spangsberg førte an i den nostalgiske tale om dengang foreningen blev stiftet og der mødte 60-70 til smagning. Han kan huske den slags – han var med fra starten sammen med Leif Madsen – det var vistnok på Kong Christian den 10. tid!

Allan og Simon – far og søn – takkede for invitationen til at komme og det endda på en fødselsdag. Allan førte ordet og var godt i gang, da han blev afbrudt med et fint og tidsmæssigt på rette tidspunkt indlæg fra Simon "Skal vi ikke lige have en øl" – fint samarbejde og efter et "Jo" fra far Allan kom der øl på bordet. Se det kalder jeg med Skibsreder Møllers ord "rettidig omhu"! Og så var vi efter spændt forventning i gang med smagningen af øllet fra Lille Holmgård Bryggeri.



Her er så aftenens opgave for smagerne – 8 øl fra Lille Holmgård Bryghus. Fra venstre mod højre – se skemaet herunder:



1. Jønnes Favorit

Hvedeøl, 5,5%

2. En møj lang fredag

Mørk Hvedeøl, 5,5%

3. Formandens Tørre Øjn'

Biere De Garde, 7,2%

4. OPA! IPA

Hazy IPA, 6,4%

5. Bryggerens Dubbel Trouble

Belgisk Dubbel, 7,2%

6. Tournesoll Tripel

Belgisk Tripel, 9%

7. Kaptajn Hadock

Belgisk Quadrupel, 10,8%

8. Skovhuggerens Skumringsøl

Imperial Stout, 12%

Lille Holmgård Bryghus Smagning

Det som gi'r øllet

Aroma og charme

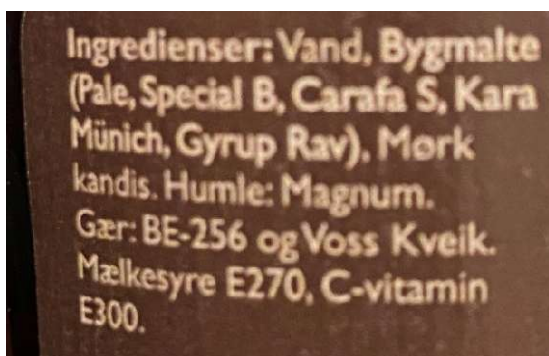
Er 5 timer hvile

Og 10 graders varme



Vi begynder fra en ende af----

Nr. 1 – Jønnes favorit



”Den opskrift laver i æ bare om” (undertekst på etiketten) sagde tømmer Jønne da han smagte denne øl og som senere blev mundlam da han blev foreholdt at man ville opkalde øllet efter ham – opskriften er ikke lavet om

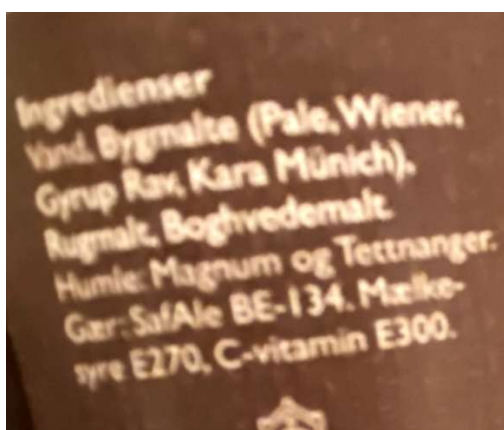
Nr. 2 – En møj lang fredag



”Kan føre til stor opstandelse” (undertekst på etiketten) - Simon og Allan begyndte med vinbrygning men da Simon var på efterskole fik han interesse for ølbrygning, hvilket begyndte med et telefonopkald – ”send penge”

Citater: ”At brygge er som med Lego – det er sjovt – man laver fejl – når man er færdig er det ikke længere af interesse” – ”Pant – ak ja – flasker betaler man kr. 1,68 for – dåser 80 øre”. ”Vi brygger ca. 4-6000 l øl om måneden og leverer til 33 butikker og 7 barer” – ”Vi har en webshop”.

Nr. 3 – formandens tørre øjn`



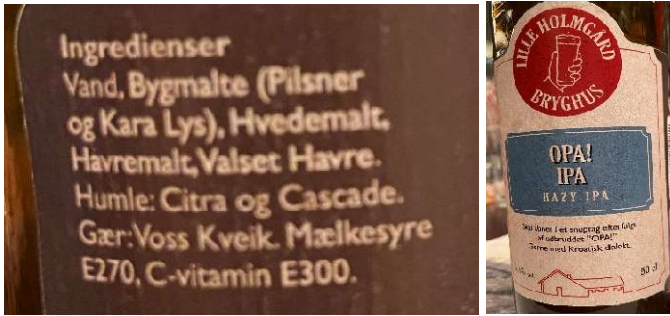
Medikament til meget tørre øjne – dosering minimum 0,5 l (undertekst på etiketten) – Formanden for skytteforeningen havde tørre øjne og mente at denne øl hjalp på problemet.

Citat: Allan: ”jeg købte en hel sæk American Pale Ale malt for at lave denne Biere de garde” – brugte vistnok kun 6 kg. ”November 2024 øgede vi kapaciteten til 4-6000 l pr. måned ved køb af nye tanke og gik fra 3-4000 l pr. måned”.

Allan og Simon er glimrende fortællere med humor og et glimt i øjet – det fanger publikum og er nok en særdeles anvendelig måde i salget af øllet – Ikk’?

De er også lynende hurtige til at få øl på bordet og det i rigelige mængder – temperaturen er stigende.

Nr. 4 – OPA! IPA



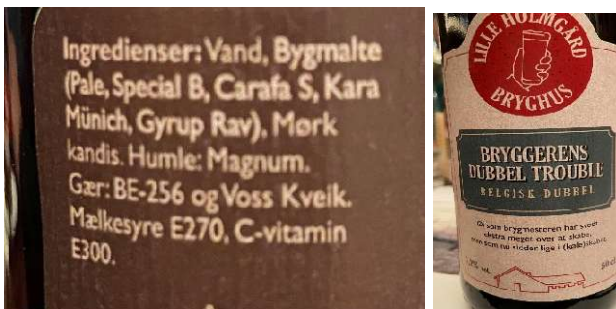
Skal åbnes i et snuptag efterfulgt af OPA! . gerne med kroatisk dialekt. (undertekst på etiketten) – en kroat havde problemer med det danske sprog deraf navnet – men den sælger godt blandt tyske turister

Citat: "Efter at alt det andet er fyldt på og til slutteffekt tilsættes vi humleolie sådan ca. lige før slut"!



Der var go` omsætning

Nr. 5 – Bryggerens Dubbel Trouble

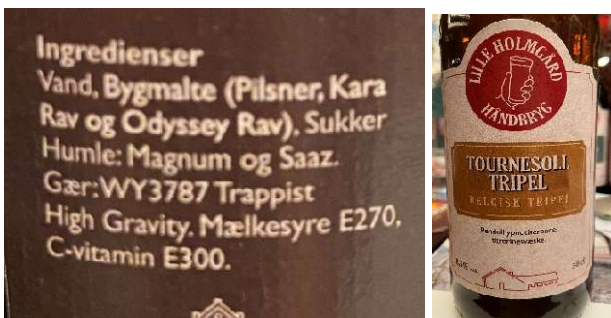


Øl som bryggeren har svedt ekstra meget over at skabe, men nu sidder lige i (køle)skabet – (undertekst på etiket) – opskriften er ændret 12 gange – skulle nu være på plads.

Citat: "Den første øl vi bryggede og den er til varm leverpostej med champignon og bacon – glem rødvinsglas"

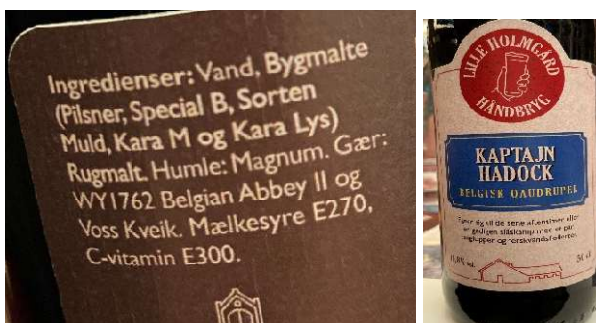
Ølbrygningen havde sit udgangspunkt i et projekt, der kørte i Skjern Kommune for iværksættere. Man deltog, men i marts 2023 gik man i gang med brygningen for alvor - målet 13000 l. Det var umuligt med en 100 l gryde man brugte i begyndelsen.

Nr. 6 – Tournesoll Tripel



Pendulhypnotiserende titreteringsvæske (undertekst på etiket) – den har intet med Tintin at gøre og stavemåden er derfor ikke som i Tintin – og det der med procenten på 8,3 er nok snarere 9 %

Nr. 7 – Kaptajn Hadock



Egner sig til de sene aftentimer eller en gedigen slåskamp med et par tanglopper og ferskvandsfjollerter (undertekst på etiket) – igen har dette intet med Tintin at gøre og vi er så over i det noget stærke øl

Citat: Simon på et spørgsmål om vand: "Vandet er lidt kaustisk og derfor har vi justeret med salte" Allan: "man kan godt få bryggeopskriften, men det bliver aldrig det samme på et andet anlæg for der 100 til 1000 faktorer der spiller ind"

Nr. 8 – Skovhuggeren skumringsøl



Meget drøj i brug. Der må ikke længere anvendes motorsav efter indtagelser af denne øl (undertekst på etiket) – hvilket er forståeligt for vi har nu nået øl på 12 %

Vi nåede vejs ende i smagningen af særdeles godt øl og målt på stemningen var Allan og Simon samt deres øl fra Lille Holmgård Bryggeri til rent Ug.

Allan sluttede af med en tak for den gode stemning, samt det faktum, at Simon i december 2024 flyttede hjem til sit drengværelse som 28 årig. Ellers var bryggeriet motto "Balance – balance – balance" i det øl man laver.



Der var snak og aktivitet overalt – selv Elkjær var mødt frem – og så var der lodtrækningen, men forinden skal vi lige have et par informationer fra formanden –

- Ølmesse i Esbjerg er udsolgt men Esbjerg Ølentusiaster har en stand på stedet.
- Lars Wieland orienterede om marts mødet i Jack Melchiors ånd – øl fra Amager.
- Husk sjatfesten i april . nærmere kommer.
- Husk også generalforsamlingen.

Og så er der nu plads til fotos af vindere og de to, der bandt det hele sammen:



Finn Thor Sørensen, referent.

Fra venstre bagerst:

Nr. 3 Jørn Lund – Nr. 2

Leif Madsen og nr. 1

Buster

Forrest:

Simon og Allan

Det høje ølskum

Lar sig dræbe

I glas som vaskes

Op i sæbe