



**Medlemsmøde mandag den 17.  
juni 2024 kl. 18:45 på Esbjerg  
Bryghus**

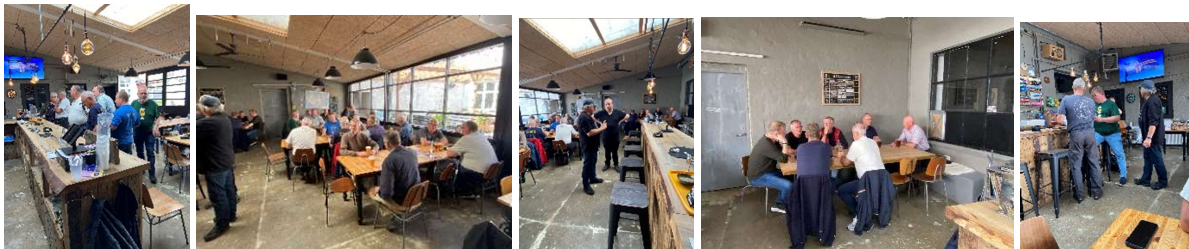


Vi skal fejre/markere Islands nationaldag.

Mandag den 17. juni er det Islands nationaldag.



Dagen markerer ophævelsen af forbundsloven i 1944 og erklæringen af Island som selvstændig republik. Dagen er en stor festdag med parader, musik og taler, hvor islændinge iklæder sig nationaldragten Íslenski Þjóðbúningurinn. Det behøver du så ikke lige at gøre, for at være med til den spændende islandske ølsmagning på Esbjerg Bryghus. Men hvis du har noget islandsk, kan du da overveje at medbringe det. Nå, ja - en islandsk sweater bliver måske lidt for varm at have på. Men måske møder vores islandske foredragsholder og bartender på Bryghuset, Snæbjörn Gauti Snæbjörnsson, op i nationaldragten! Vi kan love Jer, at der bliver tale om udsøgte islandske øl - og ikke bare de mest kendte. (Ole Spangsberg)

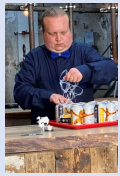


Der var flot fremmøde til spisning og trængsel omkring baren - det lignede faktisk et tilløbsstykke, men hvor var formanden? På ovenstående fotos er han dukket op - han havde haft travlt med at hente aftenens menu og var derfor lovlig undskyldt og kunne sådan cirka omtrent præcist kl. 18 byde velkommen til spisningen.

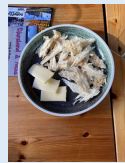


Dagens ret var Herregårdsbøf med kartofler, ærter og bearnaise sovs, hvilket bemærkedes at falde i god jord hos de 33 fremmødte til spisningen. På fotoet ses Bjarte foretage "sovseophældning på norsk".





Kl. i god tid før 19 kunne formand Jakob igen byde velkommen til de, der ikke havde været med til spisningen og nok engang vi andre. I mellemtiden var vi nu blevet **48 til smagningen** på Esbjerg Bryghus med **Snæbjørn Gauti Snæbjørnsson** som kompetent tovholder og som født på Island og med Mathias og Lars assisterende i baren.



Og så spredte der sig en stank i hele lokalet – der blev sat klipfisk på bordet og om ikke der var flere der spiste af det. Jeg har aldrig kunnet døje det og har min dybeste respekt for de, der kunne få det ned. Det blev heller ikke forbigået i tavshed, da jeg kom hjem. Fruen beordrede tøjet ophæng til luftning på altanen

Snæbjørn indledte med at fortælle om sin opvækst på Island gennem 23 år og om baggrunden for dagens fejring den 17. juni idet Island på denne dag i 1944 "sagde farvel til Danmark" og samme var også årsagen til, at smagningen var flyttet til mandag den 17. "Og vi skal nu på en øljrejse i Island" sagde han, "men først vil jeg bede jer alle rejse jer op for nu afspiller vi Islands Nationalmelodi". Det var smukt for samtidig med sang og musik vistest billeder fra Islands storslåede natur.



"Inden vi går i gang skal vi have skål på islandsk sat på plads" – Det hedder SKÅL og udtales SK-AU-VL"

Den disciplin blev alle islandske mestre i!

På den måde nåede vi frem til aftenens smagning med en vel oplagt Snæbjørn:

 **DØE Medlemsmøde – Islandsk ØL**  
17. juni 2024  
Esbjerg Bryghus, Jyllandsgade 14D, 6700 Esbjerg

Nr.	Navn	Bryggeri	%	Øltype & Smagsnoter
1	SNORRI NR.10	Borg Brugghús	5,3	Spiced / Herbed Beer
2	Skyrgosi	Gæðingur Brugghús	5,0	Sour - Other Gose
3	ÚLFUR NR.3	Borg Brugghús	5,9	IPA – American
4	Er det øl?		ca. 5,0	
5	Heyzí	Gæðingur Brugghús	6,0	IPA - New England / Hazy
6	Djúpið	Dokkan Brugghús	4,6	Red Ale – Irish
7	Grænihver	Ölverk	4,2	Sour - Berliner Weisse
8	Bjössí Bolla	Malbygg	11,0	Stout - Imperial / Double






Nr. 1 – Snorri nr. 10, 5,3 %, Borg Brugghùs, Saison – bryghuset ejes af Egill Skallagrímsson og er et af de store bryggerier. Grundlagt i 2010 i Reykjavík som eksperimentalt bryghus der går op i årstids øl og nye bryg. Snorri er lavet af islandsk bryg med arktisk timian som er et særligt kendt islandsk krydderi.



Nr. 2 – Skyr Gosi, 5,0 %, Gædingur Brugghùs, Sour gose – bryggeriet startede i Skágafjörður i 2011 og startede derefter op med en bar i Reykjavík, hvor man flyttede produktionen til. Skyr Gosi blev første gang brygget i 2015 sammen med Evil Twin og Two Roads i et Colab. Skyr Gosi vandt Islands bryggekonkurrence i 2015 og de næste to typer vandt ligeledes. Den er brygget med skyr og basen til de øvrige bryg.

**LIDT OM ISLANDSK ØL**

- ▶ Øl har været brygget i Island fra Vikingetiden
  - ▶ Humle var svær at få men porse og lignende blev brugt
- ▶ 1400-1600 startede mere import, især tysk og dansk øl
- ▶ Dansk monopol i 1600+ førte til prisstigning af øl og brennivín og spiritus blev mere tiltrukket.
- ▶ Øl var ulovlig i Island fra 1915-1989, mere senere.
- ▶ Kaldi, første microbryg, dannet i 2006
- ▶ Nu er 2 store bryggerier og mindst 26 micro- og craft-bryggerier



Der er 400.000 indbyggere i Island og øl er brygget siden vikingetiden. Da forbuddet blev hævet i 1989 viste det sig præcist 9 mdr. senere en eksplosion i nyfødte. Der er 26 Micro- og craft bryggerier i Island. Den næste øl nr. 3 var i øvrigt den der gjorde Snæbjørn interesseret i øl.

Nu skal man jo ikke tro, at fordi den islandske stat havde monopol og der var forbud osv., at islændingene ikke fik øl. Man tog f.eks. letøl på 2,25 % og spædede op med vodka, som ikke var forbudt



Nr. 3 – Úlfur Nr. 3, 5,9 %, Borg Brugghùs, American West Coast IPA – en af bryggeriets første øl, hvor den første IPA blev brygget i Island i 2010. Bryggeriet svarer til et mikro bryggeri og egentlig starten af ølnørder i Island. Navnet Lupus for ulv bruges meget i Island og serien fra Borg bærer alle ulvenavne.



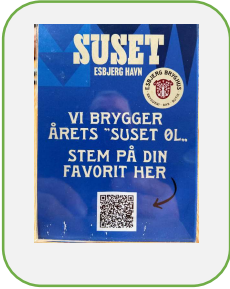
Nr. 4 - ca. 5,0 % - og her er vi på herrens mark for der er tale om en historisk islandsk øl lavet af Snæbjørn og som han ikke har kunnet finde den oprindelige opskrift på. Han har derfor kontaktet en historiker og ad den vej fået nogen viden om den oprindelige øl – i øvrigt begyndte samtalen med en snak om fodbold og øl. Desværre er der kun en person i Island, der kender opskriften. På fotoet blander Snæbjørn øl med mere således, at "man kommer lidt i nærheden af den historiske øl" – altså ingredienser: tynd Pilsner, vodka, brandy, bourbon, whisky og vel også krydderier. Det smagt nu ikke så tosset.



Pause og en snak!



Fra Bryghuset var der også meddelelser: Mjødsmagning d. 4. juli med Marilobobo – 8 stk. alle med en UNTAPPD score på ca. 4,55 - pris kr. 395 – Ølfestival 31.8. med over 15 bryggerier – pris kr. 375 – Og så har man gang i en afstemning om 3 forskellige øl til Suset festival i Esbjerg – en af dem skal bruges til samme – afgøres efter afstemning løbende



Nr. 5 – Heyzi, Gædinggur Brugghùs, 6,0 %, New England IPA Hazy - en nyere bryg, der skulle hjælpe på eftersmaggen med Idaho-7 – Amarillo og Azacca humler. Bryggeriet startede ude på landet og flyttede senere til byen som Ölvisholt – serveret i kander, men måske passer fotoet til venstre godt nok!



Nr. 6 – Djúpid, Dokkan Brugghùs, 4,6 %, Red Irish Ale – som Snæbjörn i øvrigt i dag til morgen har hentet i Billund Lufthavn sammen med nr. 7 – så man må sige det er frisk fra fad. Bryghuset er fra Isafjörður i Vestfjord området som den eneste i dette område. Stiftet i 2017 og brygger klassiske stilarter med en islandsk twist. Denne øl er brygget med tang. (gad vide hvor mange der fandt den ok?)

### ALKOHOL- OG ØLFORBUD I ISLAND


- ▶ Som i mange andre lande var aktiv Good Temple regle i Island.
- ▶ De fik alt alkohol forbudt i Island i 1915.
- ▶ Det betød alt over 2,25% var ulovligt til 1922.
- ▶ 1922 var let vin (spanske vin) lovlig igen.
- ▶ 1935 blev alt lovligt...undtaget øl!
- ▶ Øl blev først lovlig igen i 1989.
- ▶ Stadig monopol og ulovligt at reklamere.

Snæbjörn fortalt om forbuds udviklingen i Island

Han var god til at berette om mærværdigheder for ikke at sige tåbeligheder i forbuddet, der selvfølgelig blev omgået på alle mulige måder, hvilket ikke forekommer mærkværdigt når øl ikke måtte medtages ind i Island, men spiritus var ok!

## ØLFORBUD OG FALSKØL

- ▶ Hvorfor blev øl ikke lovlig tilbage i 1935?
  - ▶ Mange små årsager, unge og arbejdende, tilgængelighed, alkoholisme
- ▶ I 1983 åbner *Gaukurinn* i Reykjavik, tysk ølbar, uden øl
- ▶ Falskøl (Bjórliki) er deres største produkt.
  - ▶ Alkoholav (-2,25%) øl blandet med spiritus
- ▶ Blev dømt ulovligt, men sparkede debatten ordentligt
- ▶ Øl bliver lovlig igen i Island 1. marts 1989, Bjórdagurinn




Nr. 7 – Grænihver, Ólverk, 4,2 %, Sour Berliner Weisse med Skyr – bryghuset stiftet i 2017 som bryghus og pizzeria. Man brygger hverdagsøl og bruger jordvarme i processen. Øllene bærer navne efter varme kilder og geysere og man er et eksperimenterende bryghus, hvor denne øl er inspireret af sur pistacie ispinde som i øvrigt er inkluderet i bryggen.



Nr. 8 – Bjössí Boilla, Malbyg, 11,0 %, Imperial double stout – bryggeriet blev anlagt i Reykjavik i 2018 og er stor inden for IPA og Imperial Stout. Navnet på øllet stammer fra et børneprogram i islandsk TV i 80-erne. Man brygger denne stout med kokosboller uden bund.

Efterfulgt af fuldt fortjente klapsalver sluttede Snæbjörn af med at oplyse, at i øvrigt brygges man sandelig øl fra 1942 til 1989, men det var til amerikanske soldater – noget fandt nu nok vej til islandske gæner.

Lodtrækningen gav følgende resultat:

1. Steen Kikkenborg – 2. Henry Pedersen – 3. Robert Pedersen og præmierne kunne deles i størrelsesordenen svarende til placeringen.



På den måde nåede vi næsten vejs ende, men ikke helt for blandt ølentusiasterne i Esbjerg har vi et medlem, der for nylig deltog i DM for hånbryggere og indkasserede en flot bronzemedalje.



Bestyrelsesmedlem Svend Toft benyttede lejligheden til at takke og hylde Jens Kristian Ørnkov for den flotte placering og hans entusiasme som håndbrygger. Klapsalver og tillykke understregede hyldesten Jens Kr. Ørnkov fortalte om konkurrence samt, at han havde brygget en amerikansk porter efter vistnok mange tilløb og forsøg. **STORT TILLYKKE**



Ærbødigst og efter hvad jeg kunne  
huske – hørelsen er jo ikke det  
bedste – men en fin aften ik,k?  
**Finn Thor Sørensen**