

Referat fra Årsmødet 2021 - og efterfølgende smagning

Onsdag den 27. oktober 2021 i Cafe Globen,
Turesensgade 2B, 1368 K, kl. 19-19.35. Der var 18
deltagere.

Punkt 1. Valg af dirigent

Formanden, Lars Rasmussen, havde meldt afbud på grund af sygdom. Næstformand Bodil Hebeltoft ledede årsmødet og oplæste formandens beretning:

Punkt 2. Beretning

”Perioden har i den grad været præget af Corona og de restriktioner det har medført. Men der har dog været gang i lokalafdelingen når det har været muligt.

Efter årsmødet 22-10-20 var det muligt at deltage i spisning : Næstformanden havde lavet gullasch med kartoffelmos. Dertil serveredes en Refsvindinge A_Z Ale No 16 (..). Efterfølgende forestod kassereren en quiz med blindsmagning af 8 øl. Der var 14 spørgsmål - herunder til de 8 øl vi smagte blindt.

Efter årsmødet 2020 var der ingen arrangementer før..

13-3-2021 lavede vi en virtuel ølsmagning med Trows (bar på Vesterbrogade med speciale i skotsk øl).

Deltagerne kunne inden smagningen hente en kasse øl (eller få den bragt ud). Skotske Janne fra Trows ledte os igennem smagningen via computeren. Hun fortalte lidt om sig selv, bryggerierne og øllet. Vi smagte 5 spændende øl, og de blev kommenteret undervejs af deltagerne.

Foto : Bodil
Hebeltoft og
Søren Fodgaard

(Klik på billeder for
original størrelse)



Referat : Kasserer Søren
Fodgaard

Så kunne vi mødes fysisk for første gang 22-5.

Smagning hos Bicycle Brewing, et lille hyggeligt bryggeriværtshus på Østerbro. Ejeren Alex fra Californien ledte os gennem smagningen af 4 forskellige og spændende øl. Megen god øl-snak - og anden snak..

Så smagte vi 19-8 på vegetariske ølretter: En forret med sild i krydret sovs ("silden" var aubergine) samt tarteletter med indhold af vegetarisk "kød". Dertil gode øl fra Midtbyens Bryghus. Også de øl der var i maden.

Bagmanden bag bloggen og Facebook-siden Øl, Mad og Folk, Jan Erik Ingvaldsen, forestod på underholdende og kyndig vis. Jan-Erik har udgivet en bog med opskrifter som er omtalt i Ølentusiasten. Det var sidste arrangement på Skovly inden de desværre lukkede.

Øllets Dag - i år 4-9 - stod vi som sædvanlig hos M.G: Petersens Familiehave. Med stor velvillighed fra forpagteren Joachim. Jan-Erik Ingvaldsen var tovholder. Øl på flaske/dåse var venligst doneret af Hornbeer, Svaneke Bryghus, Hjort, Midtbyens Bryghus, Skands, Kongsted Hjemmebryg. Desuden deltog ikke mindst The Brewsketeers som var til stede med 2 spændende øl fra fad.

Mandag d. 20.9 havde vi et medlemsmøde hos Tap 21 – hvis navn er inspireret af gadenummeret og ikke antallet af haner (10). Vi fik et bredt udvalg af fadøl og flaskeøl, og ejeren Bo underholdt med udførlige beskrivelser af øltypen og brygmetoden. Vi blev ført gennem 8 meget forskellige og spændende øl. En grundig beskrivelse af øllene ses på hjemmesiden."

Beretningen blev godkendt.

Landsnæstformand Martin Diedrichsen oplyste at der er en ny ordning på vej for lokalafdelingernes økonomi. Foreningens IT er forældet, og en ny hjemmeside og mailsystem er på vej. Målet er at den gamle hjemmeside lukker ned ved udgangen af 2021. Ølvalget fortsætter men efter en ny metode til efterår 2022.

Punkt 3. Regnskab

Kassereren, Søren Fodgaard, aflagde regnskab. Der havde været udgifter på 9.828,84 til øl, mad og husleje (Stormly), og indtægter på 10.330 i form af

deltagerbetaling. Det giver et overskud på 501,16 kr.
Saldoen på afdelingens konto var i starten af oktober
2021 2.013,40.

Regnskabet var godkendt af revisor og blev godkendt af
årsmødet.

Punkt 4. Valg af lokalafdelingsformand

Lars Rasmussen blev genvalgt uden modkandidater.

Punkt 5. Valg af kasserer

Søren Fodgaard blev genvalgt uden modkandidater.

Punkt 6. Valg af lokalafdelingsnæstformand

Bodil Hebeltoft blev genvalgt uden modkandidater.

Punkt 7. Valg af menige bestyrelsesmedlemmer

Susanne Kristensen genopstillede ikke. Jens Bekke blev
genvalgt.

Hans Thomsen blev valgt,

Punkt 8. Valg af revisor og revisorsuppleant

Benny Pedersen blev valgt til revisor.

Punkt 9. Kandidat til Årets Bryggeri

People Like Us blev valgt.

Punkt 10. Eventuelt

Stormly vil måske kunne komme i spil som mødested
igen.

Der findes stadig en hvervegruppe under
landsbestyrelsen som overvejer en kampagne.

Øllets Dag må gerne holdes på flere forskellige datoer
landet over, men landsforeningen kan kun påtage sig at
markedsføre én dato.

Der er udgivet en ny hvervefolder som kan hentes digitalt
på hjemmesiden.

DM i blindsmagning holdes i Kolding. Prisen vil være 600 kr pr hold, og deltagerne må selv betale for transport.

/Offentliggjort på hjemmesiden 3-11-2021

Redigeret 6-11-2021

Ølsmagning ved Gurre Bryghus



Efter årsmødet var der ølsmagning ved Martin Brauer fra Gurre Bryghus (som også laver øl under navnet Helsingør Bryggeri/Bryghus). Bryggeriet har holdt til flere steder vest for Helsingør og brygger nu i batches af 1200 liter. Navnene er inspireret af historiske personer fra Nordsjælland. Øllen afsættes lokalt i vinhandler, barer mv.

Smagningen blev ledsaget af fortællinger om bryggeriets historie og de personer der har lagt navn til øllene. Der var mulighed for at købe øl med hjem, og især stouten var populær.



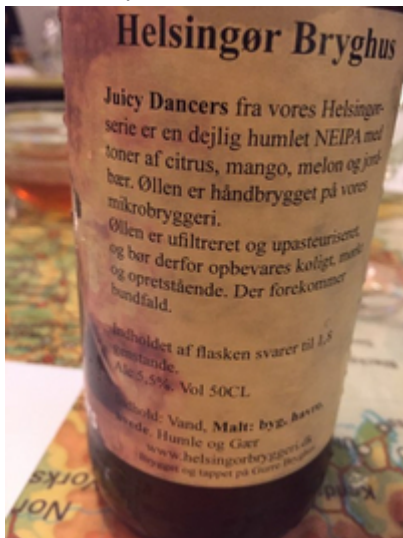
Hamlet. Pilsner, 4,8% alk.



Tove Lil. ESB = Extra Special Bitter (en fyldig engelsk ale, ikke særlig bitter efter nutidens standard). Alk. 5%



Juicy Dancers. NEIPA = New England IPA (ale som er meget frugtlig, uklar og svag bitterhed). 5,6%





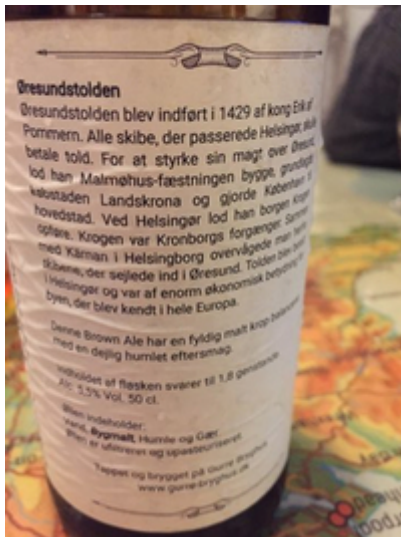
Absalon. Doppelbock (kraftig, mørk tysk øltype). 7,5% alk.



Dronning Sophia. IPA. 7% alk



Suntold. Brown ale. 5% alk.



Valdemar Sejrs. Imperial Stout.
12% alk.

