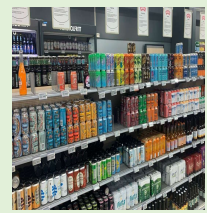




Medlemsmøde efter Årsmødet tirsdag den 16.
september 2025 på Dronning Louise

"Ekstrem ølsmagning fra næsten øverste hylde"



Sådan lød invitationen i Nyhedsbrevet fra Ole Spangsberg:

"Efter årsmødet, som jo ikke forventes at tage sååå lang tid, vil Leif M. og Christen afholde en ekstrem ølsmagning for os. De to lover, at det vil blive øl fra en hylde, som du næppe har smagt mange fra. Det bliver øl, som du ikke er vant til og som måske vil udfordre flere af dine sanser. De to garvede ølentusiaster vil prøve at finde noget øl, der - og hold nu fast - ikke smager af, eller ligner øl! Kan det mon lade sig gøre? Tjahh, - hvorfor ikke? For hvordan skal en øl egentlig smage?"

Vi startede netop Ølentusiasterne i Esbjerg i 2002, fordi vi var kommet i tvivl om dette spørgsmål. Øl var blevet til mere end "bare" en pilsner. De 23 år, som siden er gået, har budt på en lang rejse af udfordringer i forhold til, "HVORDAN SKAL EN ØL SMAGE" - og heldigvis for det. Vi glæder os hver gang, når vore smagsløg og andre sanser bliver udfordret af en ekstrem øl".

Efter vel overstået årsmøde var alle klar til smagningen, men forinden havde den nyvalgte formand Jakob Sørensen et par informationer og dermed indledte han sit 21. år som formand for Esbjerg Lokalfdeling i Danske Ølentusiaster.



Information fra formanden:

Årets Danske Bryggeri 2025

02-11-25 Søndag Indstillinger: Lokalfdelingen kan indstille tre bryggerier til prisen. De otte bryggerier, som får flest indstillinger går videre til en finalerunde, som afgøres af medlemsstemmer. Indstillingerne skal være sendt ind senest d. 2. november - 04-11-25 – 07-11-25 De otte kandidater offentliggøres - 07-11-25 – 30-11-25 Afstemning blandt medlemmerne

Ølsmagning Esbjerg Bryghus

Torsdag 25-09-25 kl. 20.00 – ca. 22.00 – (Barchefens favoritter) Kun 20 pladser - Pris 250,-

Torsdag 16-10-25 kl. 20.00 – ca. 22.00 - (Dunkel – Mørkeølsmagning) - Kun 20 pladser - Pris 250,-

Esbjerg Ølmesse 2026 lørdag 20-06-26 kl. ?

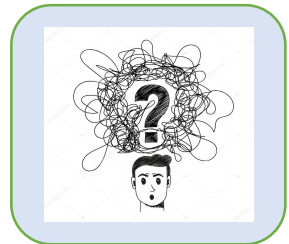
- Gi mig 11pilsnere
- 11 pilsnere?
- ja jeg kan ikke lide at være 13 til bords





Mødets dirigenter med opvarmning før mødet
– "Du Leif! Ved du at dinosaurer ikke drak øl"
– "Ja da og hvad så"? "Jow de uddøde jo – så
tænk lige lidt over det"!

Det blev en oplevelse for både syn og smag og man lader umiddelbart tanken lede tilbage på det gamle Tv-program (sort/hvid) med de to kokke Aksel og Konrad eller også Dupont og Dupond, hvilket endte ud i en sjov og spændende aften, hvor man fristes til at påstå "Det var en ekspedition ind i det ukendte, der gik over i eventyrets verden" og så skal jeg – arme referent – forsøge at sammenfatte en ølsmagning af ukendte dimensioner, eventyr og ekvilibristisk tale – men jeg prøver!



43 var mødt frem og ventede spændt på hvad Madsen og Knudsen havde fundet på.



Først information fra de herrer Madsen og Knudsen:

Intro: ØL er ØL, som Goethe siger ... (Et Storm P citat)

Smagningen skulle egentligt ha' heddet "Jeg kan ikke li' øl", men da der jo er tale om en "lukket fest" kun for Ølentusiaster, følte vi at den titel ville ramme ved siden af målet, så derfor blev det den titel i har kunnet se i nyhedsbrevet.

Øl kan være meget godt, men jeg vil hellere ha' ...

Ideen til smagningen kom sig egentligt af at jeg er lidt træt af at høre bemærkningen "Jeg kan ikke li' øl", for i min verden kunne man lige så godt ha' sagt, "Jeg kan ikke li' mad", hvilket enhver kan indse ikke passer. Det er selvfølgelig i orden at der er noget man ikke bryder sig om, men at tage alt over en kam, er altså for meget.

Så i aften vil vi forsøge at bevise at det gamle udtryk "ØL er ØL" ikke længere passer (hvis det da nogensinde har gjort det) og servere noget øl der er så langt fra den gængse opfattelse af øl som muligt.



Årsmødesmagningen – 16. september 2025

Titel:

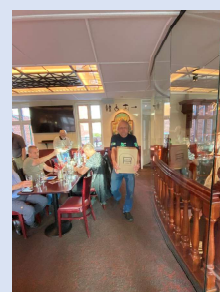
Øl kan være meget godt, men jeg vil hellere ha' ...

En ølsmagning for folk der ikke bryder sig om øl 🙄

	Jeg vil hellere ha' ...	Smagsnoter (udfyldt til ære for referenten)
1.	En energidrik (LM)	Mash Gang – Cult Pale Ale - 0,5% - U3,51
2.	Et glas Morgenmild Morgenjuice (CLK)	Sudden Death - Niche Peach Connoisseur 5000 Sour Fruited - 6,0% - U4,28
3.	Et stykke ostelagkage (LM)	Sudden Death - One More Quarter Sour Fruited - 6,0% - U4,17
4.	Øl smager jo så grimt at jeg hellere vil drikke Bamseline Skyllemiddel ! (CLK)	Hop Hooligans - All Natty Sour Smoothie - 6,0% - U3,86
Oven på den omgang må vi vist hellere ta' os en lille pause		
5.	En Æblemost (LM)	Ø-bryg - Humlecider Rubinola Cider - 5,9% - N/A
6.	En Drink (CLK)	Hop Hooligans – Gelato Sourpuss: Strawberry Mojito Sour Smoothie - 6,0% - U4,00
7.	En Cigar (LM)	Nepo Brewing - Doppel Rauch Bock Rauchbier - 6,8% - U3,94
8.	Et glas Vin (CLK)	Insights Cellers - Rhineland Harmonie 2021 Wild Ale - 8,5% - U4,18



Og de bar øl ind!



Her i de øl vi skulle kæmpe os igennem.



Fra venstre til højre nr. 1 - 8

1 Cult Mash Gang Pale Ale 0,5% 3.5 - Historien om Mash Gang startede da en gruppe venner fra London, under den første lockdown i 2020, beslutter sig for at brygge øl – ikke bare for sjov, men for at udfordre hele idéen om, hvad øl kan være. Missionen var at skabe alkoholfri øl, der smager og føles som "rigtig" øl – uden kompromis. Mash Gang – et kontraktbryggeri, der på rekordtid er gået fra køkkeneksperimenter til at være blandt verdens mest omtalte og innovative producenter af alkoholfri specialøl.

Cult er en super moderne Alcohol-Free pale ale. Den er faktisk så ny at der på deres egen webshop står: Coming Soon. Der er brugt de bedste humler fra den sydlige halvkugle for noter af, røde frugter, slik, sodavandsis og mousserende vine.

2 Niche Peach Connoisseur 5000 Sudden Death Sour Fruited 6,0% - Sudden Death øl" refererer til øl fra det tyske håndværksbryggeri Sudden Death Brewing Co., som er kendt for innovative og smagsintensive øl, ofte i IPA- og Stout-kategorierne Tysk håndværksbryggeri. Bryggeriet blev grundlagt af ishockeyentusiaster i Lübeck, Tyskland. De er kendt for at skabe smagsintensive øl, der ofte indeholder kraftige humleprofiler eller komplekse smagsnoter.



Det at finde de rigtige øl til denne smagning har Leif Madsen funderet over:

"Det har været svært at finde øl til denne smagning. Når man fandt frem til en der passede til overskriften, kunne den ikke skaffes, og hvis man smagte en god øl og ville bestille den, viser det sig at det var en "one off" og at den for længst var udsolgt, og ikke kom igen. En dag spotter jeg en indtastning på UNTAPPD fra Mathias nede fra bryghuset, der havde givet øllen "Two More Quarters" kommentaren "What the Fuck, det er Crazy det her" Fluks skriver jeg til Mette at vi gerne vil ha' 5L af den øl. Så begyndte balladen, for den øl havde hun aldrig hørt om – øh, hvordan nu det når Mathias havde trykket den på bryggeriet. Nå, men efter et besøg i butikken fandt vi da et par dåser, men det var jo ikke nok til denne smagning, så stor var glæden da AGC pludselig havde den på tilbud, så der blev lynhurtigt sendt en bestilling afsted. Det er så her smutteren kommer ind, da jeg ikke lige havde set at der var 2 versioner af øllen, og at denne ikke er brygget med ostekage".

3 One More Quarters Sudden Death Fruited Sour 6,0 % - Bryggeriet, Sudden Death, blev startet af 2 venner i 2018 i Lübeck – her var Buster desværre en postgang for tidligt ude da hans julemarkedstur til Lübeck var i november '17 De 2 venner er begge ishockeyfans, så det er her de har hentet inspiration til bryggeriets navn – Sudden Death - så bryggeriets logo er altså ikke en hentydning til en gammel gyserfilm, men blot en ishockeymaske. Two More Quarters er brygget med bl.a. ost, men det blev som sagt ikke til en Cheesecake i denne omgang, men derimod endnu en Morgenmild Morgenjuice.

4 All Natty Hop Hooligans Sour Smoothie 6,0% - Med Stepping Stone som støtte endte denne også som lidt af en øvelse i vanvid. ALL NATTY er ude nu, og den er selvfølgelig helt gak. Blå Java-banener, altså – vanvittigt tæt og lækker, med skefulde iscremepul-ver for ekstra gains. Totaltær tykthed, smoothie-massakre. King Kong-niveauer af blå – ren inkarnation af kalium. Den er blå, er tilsat blue java bananer, som er latterligt tætte og lækre, samt softice pulver.

Hop Hooligans er et rumænsk ølbryggeri grundlagt i 2016 af Cristian Mihai Dinu og Mircea Georgescu, der er kendt for deres innovative øl og eksperimenterende brug af ingredienser som humle, krydderier og frugter. De frigiver næsten ugentligt nye øl med unikke smagsprofiler, og deres etiketter indeholder ofte en humoristisk historie.



5 Humlecider - Rubinola Ø-bryg Cider 5,9 % - En anden Busterrejse i 2017 hed "Smag på Fyn", og denne gang var han ikke for tidligt ude, for Thurø Bryghus – som vi besøgte - blev grundlagt i 2015 af Erik Nielsen, i ved ham med Rough Snuff som han fik brygger på Midtfyn. I 2022 solgte han forretningen, og det er fra "det nye Ø-Bryg" vi nu skal ha' os en Æblemost. Vi slipper ikke helt ølverdenen da der er tale om en humlecider, brygget med fynske Rubinola æbler. Ifølge bryggeriets hjemmeside kan den fint spædes op med champagne.

6 Gelato Sourpuss - Strawberry Mojito - Hop Hooligans Sour Smoothie 6,0% - (læs ad nr. 4 – ca, det same) en forfriskende kombination af limeskal og mint is, tilsat sødt jordbærpuré.

Hop Hooligans Gelato Sourpuss. "DET UNUDÆRLIGE" knurrer og maver gennem skoven og søger at få sit stjålne gemmer tilbage. Han får ikke noget fra os, for vi har allerede brugt ALLE de sure kirsebær og hindbær i denne latterlige smoothie sour. Vi forsødede aftalen med vegansk yoghurt og vaniljeis til en forandring, hvilket virkelig bringer lækkerheden ind. Balanceret af rig, naturlig syrlig frugtighed, der skærer igennem lige så voldsomt som vores gnavede bedrager. Denne kat kommer i alle mulige klæbrige situationer.

7 Doppel Rauch Bock - Nepo Brewing Røgøl 6,8 % - Nepo Brewing, eller Browar Nepomucen som det hed lokalt, er et polsk bryggeri, grundlagt i 2015 der ligger lidt mod vest i landet, så her har Busterrejserne ikke været i nærheden. Den gang bryggede man 8000L om måneden, men nu er man oppe på 150.000L og da man gerne ville gøre sig internationalt re-brandede man sig som Nepo Brewing i 2022 De deltager gerne i ølfestivaler udenfor landet, bl.a. er de at finde til Billies Craft Beer Festival i Antwerpen – nogen kan nok huske Billies Beer Bar som der var mulighed for at besøge på Busters tur til Vallonien i 2022. Vi skal som nævnt ha' en "flydende cigar" i form af røget dobbeltbock.

"Lidt egoistisk har man vel lov at være" som man siger, og derfor har jeg valgt en røgøl jeg ikke selv har smagt, og vil derfor lade det være op til jer selv at vurdere hvor den ligger på røgølsskalaen, om den f.eks. er bedre end Schlenkerla /LM"



8 Rhineland Harmonie 2021 - Inside Cellars Wild Ale 8,5% - Denne øl er en blanding af 75 % to år gammel Danish Wild Ale macereret med friske Riesling druer fra Mosel vinregionen i Tyskland og 25 % tre år gammel Danish Wild Ale macereret med Pinot Noir druer fra Rhodt unter Rietberg, Tyskland . Vi lavede omhyggeligt denne blanding for at fremkalde den lyserøde nuance, milde tanniner og delikate frugtsmag fra europæiske rosévine. Den endelige blanding blev derefter lagret i rustfrit stål for at opnå en dybere og mere harmonisk vinkarakter. Som en fin vin er denne øl en fremragende kandidat til forlænget lagring på grund af dens høje andel af tyske Riesling-druer – kr. 350.

Efter et farvestrålende – fortællelystigt – fremragende – fænomenalt – fantastisk – forvirrende foredrag fra fortællerne Leif og Christen nåede vi vejs ende og det er så op til hver enkelt at afgøre, hvad der var godt og hvad man ikke brød sig om. Men sjovt var det!

Nå ja! Lodtrækningen var som sædvanlig aldeles uretfærdig grænsende til det ulovlige og manipulerende, men her er vinderne: **1 Henry Petersen – 2 Kim Mose Olsen – 3 Thomas Møller**



Der var flere begivenheder den dag – Jakob Sørensen havde som formand 20 års jubilæum og Åge Lauridsen udtrådte af bestyrelsen medens Referatus Provokatus Finn Thor Sørensen havde ført den spidse pen som referent i 10 år med over 125 referater.



Finn Thor Sørensen