



Medlemsmøde tirsdag den 21. maj 2024  
kl. 19:00 på Dronning Louise  
Øl fra Svendborgsund Bryghus

Svendborgsund  
Bryghus



"Hør lige  
her!"

"Vi har gode "camping-forbindelser" til Svendborgsund Bryghus - kom på tirsdag og få et førstehåndsindtryk af 8 øl fra bryggeriets serie af gode øl - Ideen til smagningen fik Fritz, da han og konen kørte over på Tåsinge for at campere på Carlsberg camping. Lige efter at de var kørt af broen dukkede der et lille gammelt autoværksted op med et utvetydigt stort skilt på taget: "Bryghus" stod der, og straks var hans interesse vakt".



**Fritz:** "Da campingvognen var stillet op "smuttede" vi lige forbi og kiggede på "varerne". Jeg købte et lille udvalg, som jeg så testede den første uge i campingvognen. Senere var jeg så forbi igen for at fylde køleskabet op, for de smagte jo ret godt. Jeg talte med Bo om muligheden for at få hans øl på øllets dag i Esbjerg. Det blev desværre ikke til noget, da vi satsede på lokalt bryg, men så kom ideen om en smagning på Dronningen, og Jakob spurgte, om jeg så ikke bare tog den? Tjooh - det kunne jeg da godt. Så sådan gik det til, at jeg nu holder min første smagning, - og så med friskt øl fra det sydfynske."



Svendborgsund Bryghus startede i 2018 som et lille bryggeri på Tåsinge i Vindeby. Det er et sydfynske familiedrevet mikrobryggeri med Susanne og Bo Abelgren Ehlers i spidsen. I et gammelt autoværksted, som de selv har knoklet med at sætte i stand, har Susanne og Bo Abelgren Ehlers skabt et bryggeri, der nu er en af Tåsinges kulinariske perler.

Bo havde været brygger i mange år da han fik øje på det tomme værksted og fik Susanne med på idéen. De brygger seks øl, som man altid kan få. Det faste sortiment er ikke større, fordi Bo godt kan lide at lege med smag og oplevelser og eksperimenterer med, hvad man egentlig kan brygge øl på. Så derfor kommer der også ofte specielle øl fra det lille bryggeri.

Adresse Sundbrovej 12, Tåsinge, 5700 Svendborg

Så er vi klar til både spisning og smagning!



RESERVERET

NAVN Ølmøde

ANTAL 21

KL. 17<sup>30</sup> (18<sup>00</sup>)

www.kjaersomuericldt.dk



21 til spisning - dagens ret var – Oksefilet med små stegte kartofler, grønne asparges og gulerødder og en stærk sovs



Ole Spangsberg – i ved ham paparazzi fotografen og redaktør af Nyhedsbrevet bød velkommen præcist kl. 19 med ordene "Formand Jakob glimrer ved sit fravær, idet han i København for at test øl". Han orienterede om alt, hvad der sker inden for murene i Esbjerg på ølområdet samt i de omkringliggende enklaver i regionen, men udover dette kom han med en række vigtige input, som uddybes herunder!

- **Mødet den 17. juni er IKKE en tirsdag, men derimod MANDAG da vi denne dag skal mødes på Esbjerg Bryghus.**
- Han nævnte, at forrige år var der kommet 30 nye medlemmer – i år 2 – hvorfor han opfordrede til, at hver især gjorde en indsats. Buster supplerede med at henvise til de på bordene fremlagte foldere "tag dem med – del dem ud"!
- Ole fortsatte med at gøre opmærksom på, at man kunne medtage en bekendt, som eventuelt var interesseret. Pågældende fik kr. 100 i rabat – betaling var så kun kr. 30.



"Ladies and gentlemen! Ordet gives til sprogstallmeistere Svend og Frits der verbalt vil jonglere **37 deltagere** gennem smagningen"



Stor ros til Frits for initiativet og fremførslen og ligeså til Svend – de fik det hele til at glide på bedste vis, men godt hjulpet af assistenterne Margit, Søs og Marianne medens Åge og Ole vist nok gik mere i vejen end at assistere.

Frits gav en kort orientering om baggrunden for smagningen og om Svendborgsund Bryghus (se ovenfor). Og så var det ellers i gang med øl,



Og så lige en buket roser til Frits, Svend og hjælperne for vel udført smagning.



## Medlemsmøde 21 Maj 2024 Svendborgsund bryghus

Nr.	Navn	Bryggeri	%	Ø
1	Sundbajeren	Svendborgsund	4,6	
2	Det gode menneske	Svendborgsund	5,6	
3	Gentlemens juice II	Svendborgsund	6,0	
4	Andensortering	Svendborgsund	6,7	
5	Brown ale	Svendborgsund	5,8	
6	Mørk jul	Svendborgsund	6,5	
7	Berry	Svendborgsund	3,8	
8	Ambrosius stout	Svendborgsund	6,8	
9	Tøystrup stout	Svendborgsund	6,8	

Der er ikke fotos af hver enkelt øl . etiketterne er ens og det eneste der fraviger er teksten (navnet på øllet i flasken) og faktuelle oplysninger om øllet.



Så er vi klar!



### 1) Sundbajeren 4,6 %

En klassisk lys, undergæret og Tjekkisk inspireret pilsner. Let og neutral i smagen. Efterlader en behagelig bitterhed. Lige som Sol over Sundet er denne god som fadøl.

Til maden: Sundbajeren er ren i smagen og har lidt bitterhed - god til en krydret eller stærk ret

### 2) Det gode menneske (Øko) 5,6 %

Blød og fyldig øl af stilarten Blonde. Gylden i farven og med lækre frugtige noter fra gæren. Øllet er lavet i samarbejde med Baggårdsteatret ifm. forestillingen Jagten på det gode menneske., hvor sangerinde Katinka Bjerregaard sang og skrev teksterne til stykket samt havde hovedrolle i teaterstykket

Til maden: God til milde og ikke alt for krydrede retter



### 3) Gentlemens Juice II 6,0 %

En kold januar dag i 2020 bryggede nogle af Tåsinges friske drenge øllet Gentlemens Juice til mændenes fest på Tåsinge. Festen, brygdagen og øllet blev en succes. Brygdagen blev en anelse våd, så hvordan gutterne bryggede denne fremragende øl står hen i det uvisse. Gentlemens Juice II er et forsøg på at genskabe den.

Øllet er af typen New England IPA. Lækker velhumlet, næsten juiceagtig form for IPA. Den særlige gæringsprofil samt tørhumleteknikken sørger en eksplosion af frisk humle smag og aroma i denne uklare øl. Humlerne er de lækre amerikanske typer, Idaho7, Citra og Eldorado.

Til maden: God til forretter, sushi eller lyst kød

### 4) Andensortering 6,7 %

Katinka Band IPA. En moderne IPA med både bitterhed og tropiske noter fra de amerikanske humler. "Jeg låner de ledige nætter. Gemmer kyskene bag dit gardin. Jeg har det fint med dine rester. Så længe din andensortering er min" – Katinka

Katinka er et dansk Rock popband dannet i 2012 af sangskriver og sangerinde Katinka.



Her må det være på plads at oplyse om, at Frits og Svend skiftedes til at fortælle om øl med mere. Svend mente, at det ikke var en tilfældighed, at han fik Det gode menneske. Så må han have opdaget, at det der med hver anden gang betød, at han også skulle fortælle om Andensortering! Rækkefølgen blev brud og Frits trådte til. Men skiftet er hermed bemærket og noteret for eftertiden.

### 5) Brown Ale 5,8 %

En øl med en lille smule farve fra de søde karamelmalte. Brown Ale er blød og rund. Noter af lakrids og hasselnødder.

Til maden: Til tungere hovedretter kommer denne øl til sin ret. Fylden i måltidet spiller godt op imod fylden i øllet.

### 6) Mørk jul, 6,5 %

En belgisk dubbel med muscovado sukker, dadler og jumborosiner – giver øllet en intens fylde og smag. Gæren er belgisk klostergær med frugtige noter.

### 7) Berry Sour 3,8 % (en mundskyller før nr. 8 og nr. 9 sammen)

En rød surøl med lav alkoholprocent, men rig på hindbær og kirsebær. Øllet er syrnet med mælkesyrekultur og derefter tilsat masser af de nævnte frugter.

God som velkomstdrink og til en forret.

### 8) Ambrosius 6,8 %

Vi syntes ikke, at denne stout kunne hedde andet end Ambrosius. Denne mørke øl er lagret på egetræ og vores bryggeri har til huse på Tåsinge og her står Ambrosius-egen. Det gigantiske egetræ er 400 år gammelt, måler 20 meter i højden og har en imponerende omkreds på lidt over 7 meter. Historien fortæller, at digteren Ambrosius Stub tilbragte mange timer med pen og papir under netop dette træ.

Til maden: Særdeles god til desserter som fx chokoladecake, lækre oste eller isdesserter.

### 9) Tøystrup Stout 6,8 %

En stout lageret på kaffegrums fra Tøystrup Gods. Brændte og ristede noter fra de mørke malte og kaffegrumsen fra godset giver en robust stout med noter af kaffe samt mørk chokolade.

Denne øl produceres ikke mere, men er at sammenligne med Ambrosius.

**Sammenligning: Ambrosius er mere frisk og ren i smagen – Tøystrup Stout virker lidt "træt og ældet".**

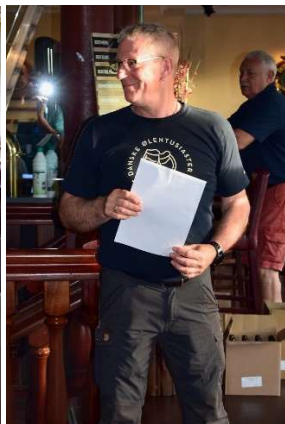


Dagens lodtrækning blev lidt af en gys og vil helt sikkert danne baggrund for kaosteorier i retning af – svindel – humbug – snyd – aftalt spil – men Ole bedyrede først, at han ikke havde snydt og dernæst "at han ikke turde andet" - hvad det så betyder.

Vindere: Nr. 3 Christen L. Knudsen – Nr. 2. Ole Spangsberg – Nr. 1 referenten.



Dermed nåede vi vejs ende på en fin aften, hvor der sendes ros til Svend og Frits, men også til Jan, der meddelte, at han havde påtaget sig en smagning og efter denne aften, hvor det måtte siges at være en succes, var han ikke nervøs for at påtage sig opgaven, som blev Svaneke Bryghus.



*Finn Thor Sørensen, referent*

