



Referat fra årsmødet 2014.

Onsdag den 22/10 2014 afholdte Lokalafdeling København Nord årsmøde. Der var mødt 16 medlemmer op, hvor 2 af dem ikke var fra vores lokalafdeling.

Årsmødet blev indledt med lidt øl til de fremmødte, som du kan læse om efter referatet.

Referatet fra årsmøde:

- Valg af dirigent
Forslået: Jerry Møller Jensen. Jerry blev valgt uden modkandidat.
- Beretning om Lokalafdelingen.
Arbejdsgruppen mødtes kort efter sidste årsmøde og begyndte at planlægge det år, der nu er ved at være gået, med forskellige smagninger.

Vi har haft 10 fantastiske smagninger siden sidste årsmøde. Vi har haft meget forskelligt, alt fra "årets ølnyhed" til besøg af Carsten Bertelsen, til at vores egne medlemmer som har holdt smagninger, og sidst men ikke mindst har vi været på besøg hos Fermentoren. Så vi her været igennem en masse forskellige smagninger af interessant øl.

Vi kan også se at vi har fundet på nogle gode smagninger da antallet af deltager er stigende. Dog uden lokalafdelingens medlemstal stiger.

Samtidig var der mange der valgte og stille op som frivillige til årets Ølfestival, hvor der også skal lyde et stort tak fra festivalsledelsen. Uden jer ville der ikke være nogen festival. Og vi håber igen at se rigtig mange af jer i Lokomotivværkstedet til næste år.

I år prøvede vi at deltage i Gladsaxe Cultura festival, på telefonfabrikken. Den faldt sammen med "Øllets dag". Det var ikke den store interesse fra medlemmerne til at hjælpe hvilke var meget trist, for dem der kom havde en meget stille og hyggelig dag. Hvordan vi vil tage denne opgave til næste år, er helt op til jer medlemmer.

Sidst men ikke mindst må vi jo meddele af Finn har valgt at træde ud af arbejdet, p.g.a. tidsmangel, men skulle der være nogle der gerne vil hjælpe til så sig endelig til.

- Indkommede forslag (forslag skal være formanden i hænde 8 dage før, så det kan sendes ud til medlemmerne).
Der var ikke kommet nogle forslag.
- Valg af Lokalafdelingensformand
Bitten Riis Thomsen genopstillet. Bitten blev valgt uden modkandidat.
- Valg af Lokalafdelingensnæstformand (forslå intet valg, forsætter med arbejdsgruppe)
Der blev spurgt til hvad arbejdsgruppen lavede, hvortil der blev forklaret at denne gruppe, står for



at sætte datoer, og fylde indhold i smagningerne. Men samtidigt at andre godt kunne stå for selv smagningerne.

Det blev vedtaget at forsætte med den struktur vi kører i dag, med en arbejdsgruppe.

- Beslutning om antal menige bestyrelsesmedlemmer (forslå intet valg, forsætter med arbejdsgruppe strukturen).
Punktet udgår når vi forsætter med arbejdsgruppen strukturen.
- Valg af menige bestyrelsesmedlemmer (udgår hvis punkt 6 vedtages med arbejdsgruppen).
Udgår da vi ikke har en bestyrelse
- Eventuelt
Der var intet.

Jerry kunne slutte årsmødet og takke for god ro og orden.

Her efter gik vi over til oktober smagningen, hvor der kom 2 medlemmer mere.

Kaiserdom Hefe-Weissbier

Kraftig skum. Aroma af banan og hvede. Middel karboneret.

Smag af sød hvedemalt, alm. malt og gær, går langsomt ud uden yderligere smagsnuancer. Svagt humlet. Lidt sød.

En lidt anderledes weizen - mindre hvede smag, mindre cremet. Som de fleste andre weizen, befinder der sig et bundfaldet lag af gærsedimenter - det smager anderledes, men gør hverken bryggen bedre eller dårligere.

Bryggeri: Kaiserdom Privatbrauerei

Øltype: Weizen

Ingredienser: Vand, hvedemalt, bygmalt, humle, humleekstrakt, gær

ABV: 4,7 %

Kaiserdom German Dark Lager

Kraftig skum. Aroma af ristet malt, karamel og kaffe. Svagt karboneret, filtreret.

Smag af let bitter, ristet malt, går over i karamel, brød og kaffe. Svagt humlet, let bitter.

Ganske gennemsnitlig Schwarzbier - kraftig ristet og let bitter. Desværre svagt humlet og med ganske få smagsnuancer.

Forekommer noget svag og tynd.

Bryggeri: Kaiserdom Privatbrauerei

Øltype: Schwarzbier

Ingredienser: Vand, bygmalt, humle, humleekstrakt, gær

ABV: 4,7 %

Marstons Oyster Stout

Middel skum. Aroma af malt. Middel karboneret.

Smag af malt, en anelse lakrids. Svagt ristet. Lidt sød.

Smagsmæssigt en af de mere anonyme stouts - ikke den store karakter, mindre ristet, mere sød end normen.

Let drikkelig.

Bryggeri: Marstons

Øltype: Sweet Stout

Ingredienser: Vand, bygmalt, humle, gær.

ABV: 4,5 %