



Referat fra årsmødet 2017.

Onsdag den 25/10 2017 afholdte Lokalafdeling København Nord årsmøde. Der var mødt 17 medlemmer op, hvor 7 af dem ikke var fra vores lokalafdeling.

Årsmødet blev indledt med at Bitten Riis Thomsen, Lokalformand for København Nord bød velkommende og gik i gang med dagsorden.

Referatet fra årsmøde:

- 1) Valg af dirigent
Forslået: Kim Sonny Petersen

Kim blev valg uden modkandidat.

- 2) Valg af referent
Forslået: Martin N. Diedrichsen

Martin blev valgt uden modkandidat.

- 3) Beretning om Lokalafdelingen.

Bitten startede sin beretning med igen at byde velkommen til årsmøde 2017.

Først og fremmest vil jeg gerne sige rigtig mange tak til de mennesker der er kommet igennem hele året.

Året startede lidt turbulent i Danske Ølentusiaster med et formands skift. Hvilket kom som en overraskelse for alle.

Hvad er der sket i løbet af 2017?

Vi startede året med en smagning med det mørke øl.

Da februar kom var det tid til årets ølnyhed.

I marts havde vi 2 arrangementer i lokalafdelingen, det ene dog i samarbejde med Lokalafdeling Rødovre.

Vi lavede i samarbejde med Rødovre DM i blindsmagning, hvor vi havde et deltagende hold med der nu var godt indstillet på at de ville vinde, og det gjorde de.

Stort tillykke til Jerry, Kim og Tony.

Senere på måneden havde vi en alm. Smagning hvor vi havde emnet øl og søde sager, der var alt fra hjemmebagt til slik.

April måned bød på en dejlig smagning med emnet dyreøl.

I maj måned havde vi det årlige besøg af et bryggeri, i år havde vi besøg af Det lille bryggeri.

Og ugen efter var der legeplads for alle Ølentusiaster i form af ølfestivalen. Og tak til de mange fra lokalafdelinger som hjalp til.

D a n s k e Ø l e n t u s i a s t e r

L o k a l a f d e l i n g – K ø b e n h a v n N o r d

Mail: lokalafdeling.koebenhavnord@ale.dk



Juni bød på traditionen tro grill hygge i tyrollerhuset.

Så kom vi til efter sommerferien hvor vi var en tur ud af huset og på besøg på Brewers inc midt på Nørrebro.

September var vi i en tur i det tyske, hvor det var en bagatel mellem Berlin og Bayern.

Så rigtig stor tak til jer alle som har holdt smagningerne i løbet af året.

Det Blev afbrudt med at sige vi også havde deltaget I Gladsaxedagen, hvilke var en super oplevelse. Der var mange til at løfte opgaven, og folk havde det hyggeligt.

Da vi I år havde fået lov til at uddele smagsprøver var der mange forbi vores stand, og mange blev informeret om os.

Det har dog ikke kunne ses at det gave medlemmer her og nu.

Hvordan ser medlemstallene ud i år?

Vi har en lille tilbage gang i lokalafdelingen, men ellers holder vi os rimeligt stabilt på det samme antal medlemmer til vores smagningerne på mellem 15 og 20 pr. gang.

Bitten sluttede af med at engang takke alle der har trodset det danske efterår og er kommet i dag.

- 4) Indkommede forslag
(forslag skal være formanden i hænde 8 dage før, så det kan sendes ud til medlemmerne).

Der var ikke kommet nogle forslag.

- 5) Valg af Lokalafdelingensformand
Bitten Riis Thomsen genopstillet.

Bitten blev valgt uden modkandidat.

- 6) Valg af Lokalafdelingensnæstformand
Forslå intet valg, forsætter med arbejdsgruppe.

Her under en lille forklaring af hvad arbejdsgruppen lave og at alle kan være med I den. Men også at alle kan lave et arrangement også selv om man ikke er I arbejdsgruppen.

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

- 7) Beslutning om antal menige bestyrelsesmedlemmer
Forslå intet valg, forsætter med arbejdsgruppe strukturen.

Punktet udgår når vi forsætter med arbejdsgruppen strukturen.

- 8) Valg af menige bestyrelsesmedlemmer
Udgår hvis punkt 7 vedtages med arbejdsgruppen.

Udgår da vi ikke har en bestyrelse

- 9) Eventuelt
Der var intet

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

Her efter gik vi over til oktober smagningen.

Læs beretningen fra smagning [her](#).

Schiøtz Belgisk IPA



Crossover kalder man en øl, der blander to stilarter. SCHIØTZ BELGISK IPA er en Belgisk Blonde Ale med klassisk US IPA karakter. Den har den krydrede, aromatiske frugtighed fra en Blonde Ale og tillige den karakteristiske humlebittherhed fra en India Pale Ale. Desuden har vi på ægte Schiøtz-maner tilsat lidt ekstra fra naturens eget skatkammer i form af citrus, hyldeblomst og guava, som giver øllen et krydret og eksotisk strejf. Typisk Schiøtz.

Overgæret, 5,9%

Primus



Her er et godt bevis på, at ikke alle belgiske øl er gode.

Primus er en strågul Pilsner på 5% alc., som brygges af **Br. Haacht**, der er det 3. største bryggeri i Belgien. Selve dåsen er sådan set meget pæn, af en dåseøl, og det hvide tætte skum, som holdt længe, gør det samlede udseende ganske ok. Aromaen var også ok, med en sødlig duft af korn, lidt humle og lidt syrlighed.

Smagen var også ok, med smag af korn og af ascorbinsyre, som det hører sig i industri-pilsnere. Det var en forholdsvis tynd smag uden stor mundfornemmelse, og med en forholdsvis kort, bitter, eftersmag.

Stemnings billeder

Danske Ølentusiaster



Lokalafdeling København Nord



L o k a l a f d e l i n g - K ø b e n h a v n N o r d

Mail: lokalafdeling.koebenhavnord@ale.dk

Danske Ølentusiaster



Lokalafdeling København Nord



D a n s k e Ø l e n t u s i a s t e r
L o k a l a f d e l i n g - K ø b e n h a v n N o r d

Mail: lokalafdeling.koebenhavnord@ale.dk

