



Medlemsmøde 18. august 2025 kl. 19

på Esbjerg Bryghus

Stepping Stone Brewing Co.



Årets 2. bryggeribesøg: Stepping Stone Brewing Co. er et ungt aarhusiansk bryggeri, der på to år har markeret sig som en nyskabende aktør i den danske ølbranche. Bryggeriet er startet af Daniel True, Rune Stusgaard og Simon Grøndahl Lyngholm Jakobsen, der alle tre har uddannelser og erhvervserfaring fra det socialfaglige arbejdsområde samt erfaring fra bryggeribranchen. Og med et stærkt fokus på socialt ansvar og fællesskab har bryggeriet ikke kun skabt øl af høj kvalitet, men også en platform for integration og samarbejde.



Årets Danske Bryggeri 2024, Stepping Stone Brewing Co. fik i starten af december deres diplom og et par ord med på vejen fra landsformand Niels Torm.



Ole Spangsberg – af og til fotograf – ind imellem sprechstallmeister og her tilrettelægger, kontrollør, tovholder og så videre – havde slået sig ned på hjørnet af et bord hos Esbjerg Bryghus, hvor han fra sit rejsekontor kontrollerede, hvem der kom og gik – en svær opgave grundet andre gæster fra ind-og udland – men det gik!



Humøret var højt – stemningen helt i top – lun sommeraften – forventningerne tårnhøje – alle var klar da formanden Jakob Sørensen ganske kort bød velkommen til de fremmødte og Stepping Stone.



Dagens ret var frikadeller (næsten ad libitum) fra Restaurant Ingeborg – dertil kartofler og brun sovs, der kunne hænge ved kartoflerne samt rødkål – der var rigeligt og der blev ikke spist op.

25 deltog i spisningen

På spejder maner – ind i køen og fremad



Efter veloverstået spisning kunne formanden Jakob Sørensen byde velkommen til **36 deltagere** og specielt **Rune Stusgaard fra Stepping Stone**. Inden han overlod ordet efterlyste han hjælpere til ølles dag den 6. september og der var ikke flere informationer denne gang.

Rune Stusgaard indledte med at slå fast, at trods alle mulige spændende, særegne og unikke øl så var den almindelige pilsner stadig "gældende" f. eks.

- Iskold fra fad på fodboldstadion
- Når græsplænen var slået
- Husk bare hvor de særlige øl kommer fra – grundelementet er pilsner
- I dag skal vi smage øl, der er præget af en varm sommer
- Det lyse og det lette øl
- Stil bare spørgsmål

Det var tydeligt, at han brændte for det gode øl, men også det sociale aspekt i Stepping Stone som han berettede om.

"At være en del af den moderne arbejdsstyrke er ofte en krævende opgave for alle medarbejdere – både hvad angår tid, arbejdsbyrde, engagement og sociale kompetencer. På grund af dette bliver mange socialt udsatte mennesker udelukket fra arbejdsmarkedet – selvom de ønsker at arbejde. Samtidig viser moderne studier, at det, der kan hjælpe en person med at overvinde personlige udfordringer, er et stabilt job. Det er en udfordring. Stepping Stone drømmer om at være en del af løsningen for flygtninge i Danmark. Sammen med de danske jobcentre har vi udviklet et program, der er skræddersyet til at forbedre vilkårene for flygtninge, der ønsker at komme ind på det danske arbejdsmarked".



Så langt så godt! Men Det at skulle referere fra en veltalende personer, der brænder for at fortælle om hele Stepping Stones koncept er totalt umuligt. Det ville nemlig føre til, at det her referat pludselig blev til en hel bog. Oveni skal referenten ikke lægge skjul på, at han er stærkt hørehæmmet og har svært ved at forstå alt. Men lad os gå i gang med smagningen og koncentrere os om øllet.



Så er vi klar til øllet!

- 1) **Steppes Helles, 5,0 %** - Helles er en lys, tysk pilsnertype, der stammer fra München. Den er kendt for sin lyse farve, let drikkelighed og afbalancerede smagsprofil. Helles er generelt mindre humlet end en traditionel tjekkisk pilsner, og har i stedet en mere fremtrædende maltsødme med noter af brød og korn.
- 2) **Endure West Coast Pilsner IPOA, 4,9 %** - West Coast Pilsner er en øltype, der kombinerer egenskaberne fra en klassisk pilsner med de frugtige, aromatiske humler, der er karakteristiske for West Coast IPA'er. Det er en frisk og tørstslukkende lagerøl med en tydelig humleprofil, der ofte byder på noter af citrus og tropiske frugter.
- 3) **Whakauru Hazy IPA 6,0 %** - En sommerlig, hazy IPA fyldt med bløde solskinsvibes. Juicy og smooth med intense noter af ananas, mandarin og florale nuancer. Brygget for at samle alle om glæden ved en god øl på en varm dag.
- 4) **Indignant Berliner Weisse 4,2 %** - er en øltype, der kombinerer den klassiske, syrlige Berliner Weisse med smagen af røde ribs. Den er kendetegnet ved sin sprøde, let syrlige profil, som forstærkes af ribsene, der tilføjer sødme og noter af bær.



Rune Stusgaard var en god "fortæller", men som tidligere anført særdeles informativ, hvorfor referenten har pillet nogle bemærkninger ud:

- Stepping Stone har flere samarbejdspartnere – offentlige myndigheder og privat
- Går ind for "Colab" - på mange forskellige måder
- Søger et forløb for den enkelte flygtning ud fra – hvad kan de
- Ølsmagning er ikke at smage det man kan lide – det er både og
- Med den samme humle hver gang er det ikke en garanti for den samme smag og øl
- Når man laver en ny øl lærer man noget om smag
- Man lærer også, at der måske skal 10 test bryg til inden man når slutresultatet
- West Coast IPA er ikke bare én øl – der er mange varianter

Så var der pause og hastigt videre til den anden halvdel af smagningen.

- 5) **Sunmilk Hazy IPA, 7,0 %** - en forfriskende og blød Hazy IPA brygget til lyse sommerdage. Øllen har en lys, næsten mælkehvid farve og byder på en eksotisk smagsoplevelse med friske noter af citrus og let krydret ananas – inspireret af den mexicanske drik Tepache. Med sin frugtige saftighed og afbalancerede fylde er Sunmilk både nem at drikke og spændende i udtrykket. Kort sagt: ren solskin på flaske.
- 6) **LIF fruited Sour, 5,1 %** - er liv i flydende form. En klar, solgul frugt-sour, hvor pink guava og passionsfrugt sprudler frem i et fyrværkeri af tropisk friskhed. Den syrlige kant er nænsom, men skarp nok til at vække ganen – som at bide i et stykke nyplukket, solmodent frugt.
- 7) **Fallibility West Coast IPA, 6,5 %** - er en moderne West Coast IPA med et solrigt twist – crips, frisk og fyldt med karakter. Den balancerer smukt mellem klassisk "sticky pine"-bitterhed og forfriskende citrusnoter, som giver en ren og sprød finish - skabt til lange dage og gyldne timer, hvor man ønsker sig en IPA, der er både letdrikkelig og kompleks.
- 8) **Absorb Double IPA, 8,0 %** - Absorb er en spritny Double IPA brygget i samarbejde med de norske tågelegender hos Salikatt – kendt for deres vanvittigt juicy, humleproppede øl. Dette er den længe ventede opfølger til Condense, vores første collab med Salikatt – og denne gang er vi gået all-in på sommervibes. Absorb er en tropisk bombe af en øl: sprængfyldt med moden ananas, "dank" humle, blød mundfølelse og et friskt, opkvikkende strejf af limeskal og -saft.



Vi nåede til vejs ende med en levende og vidende "fortæller", de afsluttede med en tak for at måtte komme og fortælle om Stepping Stone. Vi takker for en fin aften.



Lodtrækningen blev gennemført på en ny måde og gav følgende resultat:

1. Allan Mouritzen
2. Leif Madsen
3. Christen Knudsen





Formanden: "Tak til Stepping Stone og Sune Stusgaard – det var en fornøjelse. Også en tak til Bryghuset for lån af lokalerne".



Finn Thor Sørensen – referatus provocatus

