



Medlemsmøde 16. december 2025 på Dr.
Louise

Quiz-Mas
skyllet ned med gode øl



Så skal der quizzes! - er du klar?

Buster har, som de tidligere år, her til julemødet fremtryllet en Quiz, som vi skal prøve kræfter med. Vi håber, at du har fulgt godt med i nyhederne inden for diverse emner. For at det hele ikke skal blive alt for "tørt", vil quizen blive krydret med nogle gode øl, som både er juleøl og ikke juleøl. Der vil være præmier til de tre, som klarer quizen bedst.



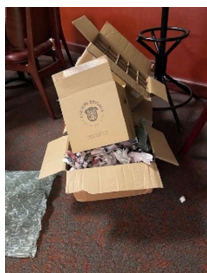
Således lød budskabet fra ugebrevsredaktør Ole!



Men først skal vi lige have et par bemærkninger om menuen, der bestod af glaseret skinke i rigeligt mål med flødestuede kartofler samt ærter og gulerødder og en enkelt perfrugt i julefarven rød. Der var **20 deltagere** og dermed var alle tilmeldte mødte frem. Alt imedens juleglansen strålede højt fra træets grønne top uden for på Torvet.



Der blev båret øl ind i kasser - opstillet i rækker - holdt et bestyrelsesmøde - båret et bord frem til brug for Buster og så videre - lidt forvirring og nogen forsinkelse, men humøret var højt blandt alle deltagerne til aftenens quiz og smagning.



Der var 30
deltagere i
smagningen



OBS: Fritz Thise: "Vigtig meddelelse"! "Det normale tirsdagsmøde i januar 2025 er aflyst og flyttet til lørdag den 17. januar med mødetidspunkt kl. 1230 på Dronning Louise. Vi fejrer Baltic Porter Dag med smagning af portere og en lille PUB-CRAWL til Esbjerg Bryghus, hvor smagningen fortsættes. Der vil blive udsendt nærmere om tilmelding og betaling. Hvis der så skulle være energi til overs, kan man fortsætte til arrangementet på Fanø".





Formanden kunne endelig byde velkommen med et par korte informationer, der omhandlede aftenens quiz ledet af Buster og uddeling af Ølmærket, der har deadline sidst i januar. Han orienterede nærmere om fremgangsmåde m.m. og opfordrede til at komme med gode ideer. Betingelserne for tildelingen kan man finde under hjemmesiden for Danske Ølentusiaster.

Endelig var det --- Nej ikke Jul, men tid til quiz med 25 af Busters sædvanlige svære spørgsmål, men også med smagning undervejs og derfor skal dagens "ølsmagningsmenu" vises:



DØE Medlemsmøde – Quiz med Buster

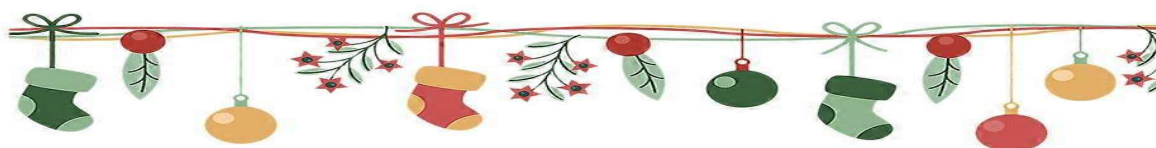
16 december 2025

Dronning Louise, Torvet 19, 6700 Esbjerg

Nr.	Navn	Bryggeri	%	Øltype & Sm
1	François Soupér	Lille Holmgård Bryghus	7,0	 1 - 4
2	Jule IPA	Randers Bryghus	6,0	
3	Hårbølle Honning Porter	Møn Bryghus	8,5	
4	Sommerspirets Lakrids Stout	Møn Bryghus	5,1	
5	Put A Bow On It	Gamma brewing Company	6,5	 5 - 8
6	Dark Sky	Møn Bryghus	9,0	
7	Quadriga	Rügener Insel-Brauerei	10,5	
8	Winter Master #2	Brewery De Meester	12,0	



Så var vi klar og medens Buster styrede Quizzen blev der for ca. hver 3-4 spørgsmål smagt på de ovenover nævnte og viste øl. Quizzen var meget alsidig og nok også "lidt svær". Resultatet kommer senere i referatet. Vi skal lige på sædvanlig vis præsentere de forskellige øl.





1 – Francois Soupér - 7,0 % - fra Lille Holmgård Bryghus - Belgisk Brown Ale - kendt for sin rige smag af mørkristet malt, blomster og valnødder, som giver en mild sødme og nøddeagtig finish, perfekt til julefrokost eller som en mørk øl til den kolde tid. Bryggeriet er et familieføretagende drevet af far og søn (Alan og Simon Larsen), som har passion for håndbrygget øl og afholder smagninger og brygkurser baseret i Fødevarerpark Skjern Enge.

2 – Merry Christmas – Jule IPA – 6,0 % - fra Randers Bryghus - Indian Pale Ale med gylden farve og hvidt skum – brygget med 10 forskellige humletyper – duft af citrus. De krydrede humletyper giver noter af appelsin, harpiks, peberkorn og en god bitterhed. Randers Bryghus er grundlagt i 2007 og dermed har Randers igen fået "sin egen øl" efter Thor Bryggeriets salg.

3 – Hårbølle Honning Porter – 8,5 % - fra Møn Bryghus – Porter med honning fra Tjørnemossegårds bier og med noter af ristet malt – mørk chokolade – blomster – ufiltreret og upasteuriseret – inspireret af naturen omkring Hårbølle og Grønjægers Høj på Møn – perfekt til kraftige oste – chokolade og desserter.



4 – Sommerspirets Lakrids Stout – 5,1 % - fra Møn Bryghus – Stout der er dybsort og med lakrids samt chokolade – noget for en lakridselsker – perfekt til ost og desserter – opkaldt efter Sommerspirets ikoniske kridttop på Møns Klint – styrtede i havet i 1988.



5 – Put a bow on it Xmas Risalamande – 6,5 % - fra Gamma Brewing Company – Sour med en syrlig dessert inspireret som risalamande i flydende form – med kirsebær, vanilje og mandel – den er Gammas bud på en julefortolkning af den klassiske danske juledessert – ikke en øl for traditionalister.

6 – Dark Sky – 9,0 % - fra Møn Bryghus – belgisk stout - inspireret af Møns Dark Sky område – sort som natten og lagret på egetræsfade tidligere indeholdende whisky – noter af kaffe, lakrids og vanilje – ufiltreret og upasteuriseret – flydende mørke som bryggeriet selv udtrykker det.

7 -Qadriga – 10,5 % - fra Rügen Insel- Brauerei - en forfinet champagne øl med en unik fusion af øl og champagne. Den er brygget med grundlæggende maltsmag og en tør finish, suppleret med en frugtagtig sødme og brødnoder - fine bobler og en let perlende karakter tilføjer en luksuriøs dimension, som gør den perfekt til festlige anledninger. Øllen har en lys, gylden farve og en livlig skumkrone.

8 – Winter Master #2 – 12,0 % - fra Brewery De Meester - Barley Wine – belgisk Barley Wine med kanel og vanilje der giveren krydret og sød eftersmag – bryggeriet er stiftet i 2016 og bruger ikke farve pigmenter – favorit brygget er de sorte øl. Men man brygger også flere ikke belgisk prægede øl.



Quismas er ikke glemt – her kommer resultatet af de 25 spørgsmål: Nr. 1 med 21 rigtige blev Søs og så var der trængsel og alarm. 3 havde 20 rigtige og så besættes dermed 2. og 3. pladsen med Marianne – Thomas og Margit.



Hermed er kun tilbage at ønske –



Finn Thor Sørensen
Referatus provokatus