



Medlemsmøde den 17. september 2024 kl.
19 på Dronning Louise med smagning ved
Susanne – Orla og Tina



UPS! Meddelelse fra redaktøren af Nyhedsbrevet:

1. Årsmødet - udskydes til oktober,



Lokalafdelingens årsmøde, som var planlagt til at skulle være afholdt tirsdag 17. september kl. 19.00 på Dronning Louise, er vi desværre nødt til at flytte til medlemsmødet i oktober. Dette skyldes udfordringer med at få diverse ting helt på plads for afdelingen, således at årsmødet kan afholdes korrekt. Der arbejdes på at få det hele på plads til den tid.

Hvor skal vi hen du?



Håbet er
lysegrønt

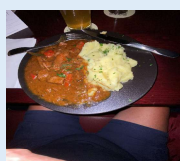
Der indkaldes hermed til årsmøde i lokalafdeling Esbjerg. Tirsdag den 15. oktober. Dagsorden iflg. Vedtægternes § 13, stk. 7. Under årsmødet, som er gratis at deltage i, er foreningen vært ved en øl. Efter mødet bliver der afholdt en spændende ølsmagning med brygger-besøg.

Nå! Men vi må tage fat på dagens medlemssmagning for i nyhedsbrevet stod følgende:

"Sidste måned præsenterede vores amerikanske ven, Ryan, en spændende flok amerikanske øl. Også i denne måned er vi så heldige, at det er nogle af vore egne trofaste mødedeltagere, som vil afholde en smagning for os. Det er meget glædeligt med interessen hos medlemmerne for at præsentere øl, og det er ekstra spændende for os andre at høre om medlemmers oplevelser i øl-verdenen.

På tirsdag vil Orla og Susanne Nørgaard, sammen med Tina Horsbøl, fortælle om deres rejse igennem deres smagssanser, som har ændret sig meget siden de startede i sin tid med at smage øl".

Orla og Susanne har også brygget noget øl selv, og det kan I også glæde jer til, at der vil blive serveret lidt af. Derudover tager de tre nogle af deres egne favoritter med, samt noget helt nyt, - så det bliver absolut noget smag for sanserne!!!



Fremmødet ved spisningen var lovende for aftenens medlemsmøde, idet **22 deltog** i menuen, der bestod af Gullasch med kartoffelmos og sovs, hvori var blandet Erdinger Dunkel og det var "ikke så ring"

Kl. 19.00 præcist slog formanden Jakob Sørensen på glasset og bød velkommen til

48 deltagere

og fortsatte med informationer. Herunder omkring **årsmødet**, der var udsat til oktober, hvilket i øvrigt er i overensstemmelsen med vedtægternes § 13, stk. 6 og da indkaldelse med forklaring er udsendt før 15. september er fristen også overholdt.

Årets danske bryggeri 2024 skal findes og indsendelse skal ske inden udgangen af oktober. Kriterierne er:

- ✚ Hvad er særligt godt ved bryggeriet
- ✚ Hvad har de gjort af særlige tiltag
- ✚ Hvilken øl vil man anbefale fra bryggeriet og hvorfor

Forslag indsendes snarest til formanden eller medtages til årsmødet.

Afskedsreception på Fanø Bryghus i forbindelse med, at Steve Rold flytter tilbage til USA med familien, afholdes den 25. oktober fra kl. 15 – 18 på Fanø Bryghus. Alle er velkomne.

Øllets dag. Se referatet fra afholdelsen på hjemmesiden.



Ordet og mikrofon blev herefter overladt til Susanne – Tina og Orla som var tovholdere ved aftenens smagning og det blev en rigtig god aften med godt øl og fremragende ”tovholdere”



Susanne lagde ud med at fortælle om trioen og jeg vil referere direkte som det står i hendes talepapir, for der fik jeg mig et godt grin – **”talepapiret”** fortæller om nogle yderst positive og særdeles muntre personer –så her kommer direkte fra papiret:



Nå ja! Først blev der serveret en Ærø Valnød



Velkommen – vores ølsmagning af hvad vi kan lide, overraskelse for sanserne, håndbryg og yndlingsøl.

HVAHVA er I for noen? Jo ser I vi mødtes en torsdag aften i swingerklubben.....

Tina Horsbøl . musiker – Tina Turner blandt venner.

Susanne Nørgaard – Sanne, da alle hed Susanne i 60'erne.

Orla Nørgaard – bonderøv ude fra AAAndrup

Alle født på Skt. Josef – Tina og Sanne vokset op i Jerne/Bakkeskolen.

Orla gartnersøn – Skads skole.

Da vi blev 15-16 år, så besluttede Sanne's mor hun skulle være farmakonom og Tina/Orla gik i klasse sammen på EG i 3 år.

Slutningen af 70'erne – var en dejlig tid – vi festede igennem og hvem husker ikke de yndefulde ting vi blev udsat for – Tobaksrøg så tyk som mure – Vin: Den med tyren, Baron Rothschild, Liebfraumilch, Himmliche Tropfen - Æblesnaps, Jordbærchampagne, Martini, Bacardi, Johnny Fodsved – ØL: Paderborner, Hansa, Top, Carlsberg – dog en god HANCOCK

Men Susanne havde lige en historie om Jimmy Carter, præsident i USA 1977-1981, som besøgte Tyskland og der fandt ud af, at man havde mange små bryggerier og i USA Budweiser og Cooks osv. Det undersøgte han da han var tilbage i USA og fandt ud af at reglerne fa forbudstiden var en hindring. Det blev ændret således, at man gik fra ca. 100 bryggerier i USA og nu til flere tusinde.

Nr. 1 – Ærø No. 5 Valnød Bock fra Ærø Bryggeri, 7,0 %

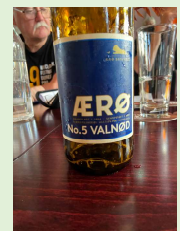
Hvis man absolut skal putte fødevarer i øl er dette okay.

Asparges og chili kan ikke anbefales

En bestseller, som folk kommer tilbage efter igen og igen fra Rise Bryggeri. Ærø Valnød Hertug Hans No. 5 giver dig smagen af valnød og øl i skøn forening. Øllen er inspireret af de mange valnøddetræer som gror på Ærø.

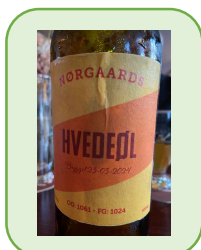
Det er en gylden "Bock" øl. Der afgiver en rigtig delikat, blød og rund valnøddearoma, og den egner sig derfor helt vildt godt til desserter og osteborde.

Ærø Hertug Hans no. 5 er utrolig populær. Den er brygget på vand, pilsner bygmalt, karamel bygmalt, ristet bygmalt, hvedemalt, gær, sukker og krydret med aromahumlen Goldings. Der er tilsat valnøddaroma efter gæring. Denne gode bock er lavtskummende og maltet med en god humlebitterhed, der komplementeres af den sødlige valnøddesmag. De giver en meget fin og afrundet øl, som appellerer til både seriøse ølkendere og lægfolk. Vi har Denne valnøddeøl er god til mange formål; mange holder af den til det hele.



Pas på med at tage Økologisk Valnød – den smager helt anderledes!

Nr. 2 – Nørgaards Hvedeøl fra Nørgaards Bryghus, 5,0 %



Brygget 23.3.2024 og første gang den 13.4.2014 – hvedemalt, pilsner, palemalt, hvedeflager og munick malt Tettninger humle og M20 gær Bavarian Hvede.

OG: 1061 – FG: 1023 – IBU: 20

Valsning er sket hos Jens Kristian Ørnskov.

Nr. 3 – Klosterkvarterets Saison øl fra Kolding Gårdbryggeri, 6,0 %

Klosterkvarterets øl: Saison øl

Verdenssensation ifølge Henrik Feldthaus fra BeerShoppen !!

Saison er en ølstil, der har en lang historie i Belgien. Oprindeligt blev den brygget i vintermånederne og drukket af arbejderne på gårdene om sommeren. Den blev brygget med lokale ingredienser og var en let og forfriskende øl, der kunne drikkes af alle.

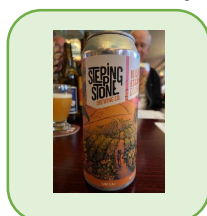
Et unikt samarbejde mellem Butikker og serverings steder i Gråbrødregade, Klostergade og Munkegade. Der er brygget en belgisk inspireret Saison hos Kolding Gårdbryggeri, kun til salg/servering i disse 3 gader.

Der har været et munkekloster tilbage i tiden i Kolding. Også en urtehave.

Derfor er denne øl krydret med Citrontimian, Solbærsalvie og Rosmarin. Hvilket giver en kompleks øl, der er vel afbalanceret. En lys let krydret saison.



Nr. 4 – Wishful Escapism Double Neipa fra Stepping Stone Bryggeri, 8,6 %



En Double IPA med smag af citrus, mandariner og med urter – sød og frisk øl – lidt bitter.

Stepping Stone skriver: Brygget med Idaho7 Cryo, Idaho7 og El Dorado humle

Pause – humøret var højt - talelysten steget adskillige decibel, men tovholderne kunne styre de glade "smagere".



Klar igen!

Nr. 5 – Salmiac Licorice Cherry Sour fra Coolhead Brewery, Finland, 5,0 %

Candy Sour lavet med salt og sød lakrids og røde bærbolsjer

Candy Sour 5,0%

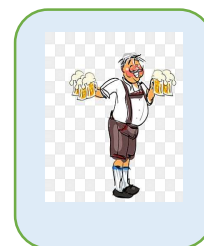
Visse ting skal man prøve her i livet: den kinesiske mur, pyramiderne, New York og Carlsens kvarter i Odense. Hver fredag og lørdag mellem kl.12.00 og 14.00 serveres 3 håndmadder og en stor fadøl for 140 kr. Så kan man spørge tjenerne om de har nogle spændende øl og straks får man en privat ølsmagning.

Snydeøl: Kig på den, duft til den og hjernen har afgjort hvordan den smager – men den bliver overrasket. Ligesom med grøn ketchup.

Quadruple Sour

Nu er det 2 år siden, det første batch af Salted Licorice Raspberry Sour 5% blev brygget.

Det fejrer Coolhead ved at brygge en ekstrem udgave af den. Den er med dobbelt så meget lakrids, 3 gange så meget hindbær, og en fordobling af alkoholen. Den er på 10 %.



Nr. 6 – Sort Kænguru – amerikansk dark lager fra Nørgaards Bryghus, 5,5 %



Barleyflager, carafa II – rørsukker

Enigma humle –

M84 Bohemian Lager

OG: 1073 – FG: 1022 – IBU: 47

Nr. 7 – Vinter Stout fra Nørgaards Bryghus, 5,3 %

Palemalt – Munich malt

Havreflager – cara aroma – chokolademalt og ekstra sort malt 1300 ebc

Goldings og perle som bitterhumle og aroma hallertauer – Safale S-04

OG: 1060 – FG: 1020 – IBU: 42



Nr. 8 – Gl. Carlsberg Porter, 8,2 %

Gl. Carlsberg Porter

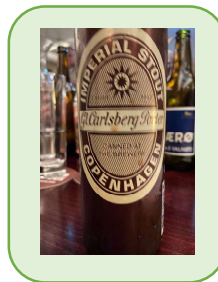
Der findes Hindbær, Jordbær, Stikkelsbær og Carlsberg !!

Vores totale favorit indenfor Porter/stout

Gl. Carlsberg Porter har en næsten olieret fed fylde og fremstår sort med tæt mokkafarvet skum. Smagen er sødme fuld med en snert af tør efterbitterhed. Duften er kraftig med noter af lakridsrod, ny ristet kaffe, bitter chokolade og varmende alkohol. Gl. Carlsberg Porter blev lanceret i 1895 og er dermed den ældst eksisterende porter i Danmark.

Porter og Stout bruges ofte i flæng, og det er ikke så mærkeligt endda. En Stout er nemlig en stærkere udgave af en Porter. Forskellen ligger i brygningen af en Stout og en Porter. En Stout er præget af ristet byg og hårdt ristet malt, mens en Porter er rundere og blødere.

For nogle år siden mener jeg Carlsberg overvejede at fjerne den fra deres sortiment – money, money – men den blev efter lidt folkestorm mod dem og især når den kan købes for 11.99 kr hos Løvbjerg. Skal findes i deres køledisk !!



Susanne – Tina og Orla jonglerede sig elegant og på humoristisk vis gennem smagning og vi fik dermed en fantastisk aften som formanden udtrykte det i sin tak.



Lodtrækningen gav følgende resultat:

Nr. 1 Kurt Madsen

Nr. 2 Kim Olsen

nr. 3 Henry Petersen



Dermed nåede vi gennem en god aften med tak til Orla – Susanne og Tina.



Finn Thor Sørensen