



**Medlemsmøde den 15. marts  
2022 kl. 19:00 på Dronning**



### SÅDAN LØD DEN LIDT KRYPTISKE INDBYDELSESTEKST:

Sorte øl er ikke uden grund populære blandt ølentusiaster. Og selvom solen skinner og foråret er ved at være på vej, går vi ikke af vejen for en lækker mørk øl. Medlemsmødet har titlen: "Porter - med og uden". Jeg afslører ikke her, hvad der ligger i denne titel, men jeg kan afsløre, at det bliver en lidt anderledes porter-smagning, dog uden at gå på kompromis med den velmagende mørke øl.

*Men lad os begynde på traditionel vis, nemlig med aftenens menu: Oksefilet med røsti kartofler med ost og panderistede grøntsager samt en sovs lavet med*

*19 personer deltog i spisningen*



Formanden bød velkommen præcist kl. 19 til de **33 fremmødte** med følgende informationer:

- ✚ Esbjerg Bryghus afholder smagning med Kingspot torsdag den 17. marts – der vil fremover ske en koordination således, at man ikke rammer ind i andres arrangementer
- ✚ Ølmærket blev uddelt og heri deltog 6 personer på rundturen til Fanø Bryghus – Esbjerg Bryghus – Sigma – Street Food – Dronning Louise ved øl somalier.
- ✚ Menu i Hjerting har udvidet kraftigt med nye øl. I øvrigt vil en smagning finde sted her.
- ✚ Nyhedsbrevene og gamle referater skulle nu være tilgængelige på den nye hjemmeside.

Ordet blev herefter givet til Svend, der sammen med Søs stod for aftenens smagning.



**Svend:** "Aftenens smagning er "half and half", hvilket betyder, at vi skal smage 8 porter/stout og en blande Urquell i efter den mængde vi selv synes eller også bare drikke den ved siden af. Man kan blande som man vil for der er Uquell pilsner nok".

Medens Svend på superb vis fortalte om øllet suste Søs rundt og servicerede. Stor ros til begge.



**Medlemsmøde  
15 Marts 2022  
Porter med og uden**

Nr.	Navn	Bryggeri	%
1	Willemoes Porter	Vestfyn	8,5
2	Wiibroer Porter	Wiibroer/Carlsberg	8,2
3	Limfjords Porter	Thisted	7,9
4	Duchesse de Bourgogne	Brouwerij Verhaeghe	6,2
5	Sort Sol	Kingspot	5,8
6	Vådbinder	Halsnæs	6,5
7	Skaftø	Warwik	6,5
8	Mr. Oilburner 68	Jacobi	6,8
9	Pilsner Urquell	Pilsner Urquell Brewery	4,4



Sortimentet linet op fra venstre mod højre - Urquell er lige smuttet foran til venstre.

Under sådan en smagning kommer der mange "intelligente" indlæg. Således en diskussion om den ældste brygger i Danmark, hvor forslaget blev Grauballe manden sammen med Mosekonen.

I en snak om Halsnæs Bryggeri i Hundested var det spørgsmålet om, hvor mange øl man bryggede og her mente formanden "en hals snes stykker".

Humøret var højt og blev ikke mindre som smagningen skred frem:



Svend bemærkede, at man kunne opdele smagningen således, at de først 4 var de større og mere kommercielle bryghuse medens de sidste 4 var mere lokalt præget.



Og så over til informationerne om smagningen!

### Willemoes Porter

Willemoes Porter er en Baltisk Porter med en lang og sød smag af ristet malt og en fyldig eftersmag af lakrids.

Bør serveres ved 10-11 °C

Alk. 8,5% vol.

*Willemoes Porter har vundet en sølvmedalje i Meiningers International Beer Award 2017. Desuden har Willemoes Porter, to år i træk, opnået topplaceringer ved Brussels Beer Challenge, med en guldmedalje i 2012 og en sølvmedalje i 2013. I 2013 blev Willemoes Porter desuden kåret til Årets øl ved International Food Contest.*

### Wiibroe Porter

Wiibroe – eller Wiibroes Bryggeri – er et nordsjællandsk bryggeri, der blev grundlagt i 1840 af Carl Wiibroe, da han overtog et lille hvidtølsbryggeri i Helsingør. Bryggeriets produktion har siden 1998 været varetaget af Carlsberg Danmark, som har ejet bryggeriet siden 1964. Wiibroe er dog stadig hele Nordsjællands øl, grundet sine historiske rødder og fordi den stadig primært distribueres her.

Wiibroe var det første ikke-københavnske bryggeri, som solgte øl på flaske i Danmark. Kun tre år efter at J.C. Jacobsen med Carlsberg lancerede det undergærede bayersk øl, begyndte bryggeriet også forsøg med øltypen, der behøver en kold lagring under gæring, hvilket man i starten klarede på Kronborgs kasematter.

Wiibroe er især kendt for sin Imperial Stout, der i 2006 kom tilbage på markedet efter i 2002 at have været trukket tilbage af Carlsberg efter for lave salgstal, samt sin årgangsol der som det eneste af produkterne sælges i det meste af Danmark. Wiibroe Porter blev oprindeligt lanceret i 1930, og blev også i en årrække solgt til udlandet.

### Limfjordsporter

Limfjordsporter, eller i folkemunde "Øllets Gentleman", er en næsten sort undergæret porter med en cremet lysebrun skumtop. Smagen er kompleks og domineret af lakrids, røg, ristet byg og maltsødme, og flot afstemt med en markant bitterhed fra humlen.

Thisted Bryghus købte ved lukningen af Urban Bryggeriet, Aalborg i 1986 rettighederne til navnet og den karakteristiske blå/orange etiket. I 1989 kom Limfjordsporteren så på markedet fra Thisted Bryghus, men tidligere brygmester Peter Klemensen fortsatte med at udvikle på opskriften indtil 1997, hvor han ikke mente, at den kunne forbedres yderligere.

Sidenhen er denne øl blevet et ikon i ølverdenen, og det er et af de relativt få produkter fra Thisted Bryghus, der findes udenfor landets grænser - senest i Sverige.

## Duchesse de Bourgogne

Duchesse de Bourgogne er en typisk flamsk rød øl; en mørk rød øl med en meget typisk sur smag. Den er brygget med ristede malts og humle med en meget lav bitterhed. Denne øl er en blanding af øl, der har modnet på oaken tønder i 8 måneder med øl, der har modnet i 18 måneder. Det har et alkoholindhold på 6,0%.

Flamsk rød, eller Flandres rød, er en sur øl med en mørk rødlig burgunderfarve. Den produceres kun i et bestemt område i Vesten af Flandern. Ikke forveksles med sur lambic øl fra området omkring Bruxelles. Sammen med Rodenbach er denne øl den mest kendte flamske røde øl.

Denne øl brygges af Brouwerij Verhaeghe i Vichte, som er et af de meget få bryggerier, der har ret til at bruge navnet Flemish red for deres øl. De bruger vand fra deres egen 172m dybe brønd i deres brygningsproces. Mens Duchesse De Bourgogne er en blanding af 8 og 18 måneder gammel øl, sælger bryggeriet også en anden øl kaldet 'Vichtenaar', der er lavet med kun 8 måneder gammel øl. Fordi den øl er yngre, er den lettere og mere sur.

## Kingspot Porter

Så har Kingspot Brewhouse fået vind i sejlene, og bryggene simrer lystigt i Horne.

Så er der dømt mørkt, letflydende porter, der er tilpas drikkevenlig. Ikke for fed, ikke for vammelsød, ikke for klistret. Du vil fornemme den lette maltsødme, en ristet kornsmag og et strejf af bitter chokolade samt både lette noter af solbær fra gæren og underspillede, letsyrlig kirsebær fra naturlig Amoretti koncentrat. Du får noget så sjældent som en behagelig, fyldig, frugtig (både let syrlig og let sødlig), sort porter. Der er både fin mundfylde og skum på toppen.

## Vådbinder

Vådbinder er en kulsort øl med chokoladefarvet skum. Den har en kraftig aroma og smagsnoter af mørk chokolade og hårdt ristet kaffe. Portereren er tilsat røget malt og en god mængde humle, der giver en fin kompleksitet. En Vådbinder er ikke for de knækkede; det er en øl, der smager af tjære, røg og tovværk - og leder tankerne hen på forgangne tiders sømænd og havneliv. En Vådbinder lukker og slukker en god aften; prøv den til en god chokoladecake, en brownie eller en ostetallerken. Den kan også stå alene som en night cab - og er en fin følgesvend til en cigar eller en stærk kop kaffe.

Historien bag Vådbinder med å er ikke taget ud i det blå. I Hundested skiftede man o'et i vodbinder ud med aa/å, og Halsnæs Bryghus holder til i et tidligere vådbinderi.

Halsnæs er velsignet med vand på tre sider; Kattegat mod nord, indsejling til Isefjorden mod vest, og Roskilde Fjord mod syd, og Hundested Havn ligger lige der, hvor disse tre vande mødes.

I dag er det en moderne havn; præget af stor aktivitet med fiskekuttere, værksteder, lystbåde, speditiofsfirmaer, kunsthåndværkere - og en lille færge, der sejler til Rørvig.

Midt i dette herlige mylder ligger Halsnæs Bryghus.

### Skafte

**Porter'en "Skafte"** er en kraftig, krydret porter brygget på pilsner-, karamel-, chokolade- og sortmalt og krydret med engelsk lakrids. Der er anvendt Hallertau humle. Portereren er en virkelig mandeøl, der føler sig godt tilpas i en lummer atmosfære af mandehørm og cigarrøg

Fuldmægtig Skafte. 1864 - 1939

Skafte var byrådssekretær i Varde og levede en stor del af sin tid en rendyrket ungarletilværelse! Atmosfæren oser af en problemfri mandetilværelse med kraftig mad og godt øl i rigt mål. Han ses ofte afbildet læsende avis, med benene oppe i møblerne og ild i den lange pipe. Som den sidste bastion faldt han også i en høj alder for en kvinde og fødderne kom ned fra møblerne.

### Mr. Oilburner

En porter, der er brygget efter en opskrift af Jens Oliefy, fra Lauget for håndbryggere og vinmagere af 1972 i Varde.

Vi må håbe Søren Jensen (brygger på Jacobi) bliver 100 år, da alkohol procenten afspejles i hans alder, således at når han fylder 100 år, bliver procenten 10%.

### Urquell Pilsner

**Pilsner Urquell** er et ølmærke som stammer fra byen Plzeň (tysk: Pilsen) i Bøhmen (siden 1993 en del af Tjekkiet). Øllets historie går tilbage til Bürger Brauerei, som blev etableret som et borgerbryggeri i Pilsen i 1839, med det formål at brygge øl efter bayersk opskrift. Bürger Brauerei rekrutterede den bayerske ølbygger Josef Groll, som udviklede ølmærket *Pilsner Bier* (se pilsner). Eftersom pilsnerøllet hurtigt blev populært langt udenfor Bøhmen, og da andre bryggerier også begyndte at fremstille «pilsnerøl», registrerede Bürger Brauerei i 1898 varemærket *Pilsner Urquell*, for at understrege at deres øl var den oprindelige pilsner.

*Pilsner Urquell* var indtil 2017 et af de vigtigste varemærker hos den verdensomspændende ølproducent SABMiller, som også har påbegyndte brygningen af Pilsner Urquell i Polen og Rusland. Men efter fusionen mellem SABMiller og Inbeu til AB-inBeu i 2017 er varemærket overgået til Asahi Beer Europe

### Og så var der lige de tre spørgsmål.

1. Hvornår blev Wibro Porter taget af markedet? **2002**
2. Hvornår lukkede Urban i Ålborg? **1986**
3. Hvor langt nede hentes vandet til Duchesse de Bourgogne? **172 m**

**Vinder blev:**

1. **formanden**
2. **referenten**
3. **Knud Sejer Jørgensen**

*Finn Thor Sørensen, referent*