



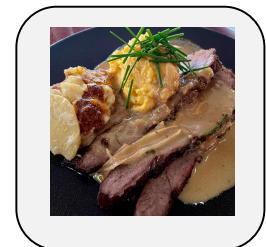
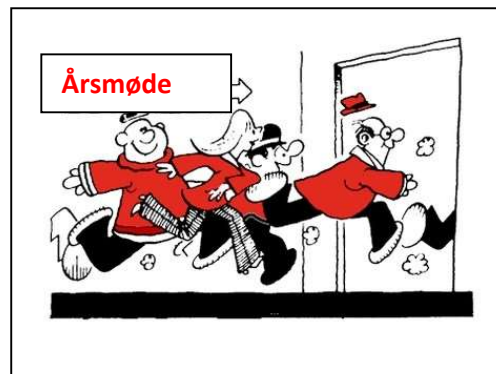
*Årsmøde 20. september
2022 kl. 19:00 på
Dronning Louise*



Nyhedsbrev redaktør Ole Skrev: Så er der gået endnu et år i Lokalfdeling Esbjerg, og dermed skal der afholdes årsmøde. Du er hermed inviteret til årsmøde i Lokalfdeling Esbjerg, tirsdag den 20. september kl. 19.00. På årsmødet skal der vælges lokalformand, næstformand, kasserer samt en revisor og revisorsuppleant. Så hvis du går og føler for at varetage én af disse poster, er du mere end velkommen. Ud over disse poster plejer vi at nedsætte et arbejdsudvalg, som vil arbejde med at få strikket et godt og varieret program sammen for det kommende år. Efter et forhåbentligt godt årsmøde, hvor vi får besat alle poster, vil der være en ølsmagning. Emnet er endnu ikke helt på plads.

Dagsordenen for årsmødet:

1. Valg af dirigent
2. Valg af referent
3. Beretning om lokalafdelingen
4. Fremlæggelse af regnskab
5. Indkomne forslag
6. Valg af formand
7. Valg af kasserer
8. Valg af næstformand
9. Valg af bestyrelsesmedlemmer
10. Valg af revisor og -suppleant
11. Valg til Regionsbestyrelsen
12. Valg af kandidat til Årets Bryggeri
13. Eventuelt



Traditionen tro indleder vi med **spisningen** kl. 18, hvortil **20 var tilmeldt** og menuen bestod af Oksesteg med flødestuede kartofler, rodfrugt mos og peberrod yderligere var der brugt en Paterlieven Brown øl ved tilberedningen.

37 var mødt frem til Årsmødet plus **formanden for Danske Ølentusiaster i Danmark Klaus Rehkopff**, som **formanden Jakob Sørensen** rettede en særlig velkomst til da han kl. 19:00 præcist bød de fremmødte vedkommen efterfulgt af følgende bemærkning: ”Vi har oparbejdet et lager af øl fra de forskellige smagninger. De står i papkasser bag mig og hver især kan gå op og tage en øl, hvorefter man så kan dele med andre”. Og så var det ellers med at bringe sig i sikkerhed inden man blev ramt af ”de fremstormende masser”.





Så var vi sådan set klar til at gå i gang, men formanden Jakob Sørensen rystede lige lykønskning ud af ærmet, idet Allan Mouritsen rundede de 38 år. Det gav anledning til en fødselsdagssang og en skål.

Yderligere forestod Leif Madsen en nedtælling efterfulgt af et særdeles højt udbragt "HØJT SKUM".

Årsmødet jfr. dagsordenen:

- 1. Valg af dirigent:** Formanden for Danske Ølentusiaster i Danmark Klaus Rehkopff blev foreslået og valgt. Han takkede for valget og indledte med at gøre opmærksom på, at indkaldelsen til årsmødet ikke var efter gældende formalia, men dagsordenen med mere blev godkendt af de fremmødte.
- 2. Valg af referent:** Han udbad sig herefter forslag til referent, hvilket resulterede i, at undertegnede blev valgt og herefter blev ordet givet til lokalformanden for aflæggelse af beretning.
- 3. Beretning om lokalafdelingen:** En fyldig beretning, der vedlægges i scannet udgave som jeg håber man kan læse (hvis man gider).

Sidst på året 2021 holdt vi årsmøde og det er derfor jeg kan stå her og vil fortælle om året der er gået.

Vi afholdte julefrokost i december på trods af diverse restriktioner med hensyn til Corona – ikke så mange deltog som vi plejer.

December mødet og januar mødet valgte vi at aflyse

I januar valgte vi at afholde hel 2 møder nemlig den ordinære smagning, som var den julequiz vi skulle have haft i december.

Det andet møde i februar var lokalafdelingens 20 års fødselsdagssmøde. Her skulle vi have haft besøg fra Beersoppen, men både Henrik og Rene var desværre optaget, så vi fik derfor et tilbud fra den tidligere Lokalformand for Fredericia om at han kom og fortalt om øllet. Men sådan skulle det ikke være, da samme dag blev varslet kraftig storm over det vestjyske.

Så derfor måtte vi lynhurtigt få øllene fragtet fra Kolding og til Esbjerg i løbet af formiddagen, da foredragsholderens "kone" ikke ville have han skulle køre i dette varslede uvejr.

Så vi måtte selv stå for denne smagning, men det gik ok, med hjælp fra en del af de fremmødte.

Marts blev henlagt til de mørke øl, hvilket passede godt til de mørke tider, denne aften var Svend på banen med en "porter med / uden smagning" hvilket gik ud på at man smagte en porter ren og derefter smagte den ½ and ½ med pilsner urquell – dette var en interessant smagning

I april havde vi besøg udefra nemlig fra det "lokale" bryggeri Westbrew, Tommy fra westbrew tog det meget afslappet, han smed skoene og gik rundt i strømpesokker og hyggede sig med at fortælle om de øl de brygger. De fleste af hans øl var lagret på en eller anden form for fade. Hvilket gjorde at der ik var så meget skum på øllene. Tommy er en af de bryggere som ikke gik så meget op om øllene lige overholdte de stilarter der er defineret inden for øllet verden.

I den her tid kommer man jo ikke uden om der er ekstremt mange IPA rundt omkring, så maj måned blev til en ren IPA-smagning afholdt af Ole Spangsborg. Han

smagninger. For nylig har de også være initiativtagere til at få gang i et håndbrygger, så må vi jo se hva det kan bære med sig

I løbet af året fik lokalafdelingen også besked at de lidt mere triste nemlig at næstformand Peter Lund Desværre var afgået ved døden, han sov stille og roligt ind.

Det var vist lidt om hvad der er sket det seneste års tid.

Så herfra skal lyde en stor tak til de medlemmer som kommer til vores møder, vi havde håbet at der var lidt flere medlemmer der gjorde dette. Vi har kun været ca. 33 personer i snit til møderne. Fortæl endelig andre ølentusiaster at de går glip af en masse hygge godt selskab og ikke mindst en masse gode øl

Vi burde nok også fremover være mere synlige i bybilledet, således vi kan få fortalt hvem ølentusiasterne er for en størrelse. Men det kræver selvfølgelig nogle frivillige, så jeg håber der er nogen som vil være med til denne opgave

Endelig skal der lyde en stor til Lokalafdelingens bestyrelse / aktivitetsudvalg, for deres engagement og hjælp

Buster skal selvfølgelig også lige en stor tak, da han igen har været med til at har været på ture i både ind- og udland.

Til alle sidst vil jeg bare sige - Højt Skum

Og håbe vi får et godt år i øllets tegn resten af 2002 og i 2023

UPS: Glemte 2 vigtige personer også skal have en stor TAK, det er Ole Spangsborg for alle hans billeder fra møderne og især billederne af maden, som vi får inden møderne

Den anden jeg glemte, er Finn "betjent" som efterhånden har skrevet flere hundrede referater fra vores møder.

Så husk nu endelig at gå ind på ale.dk Esbjerg og læs referat / se billeder.

Så skal vi ik lige slutte af med kampråbet

1 – 2 – 3 - HØJT SKUM

Her var 5 bryggerier som selv havde fundet ved til teltet på torvet

- Jacobi Craft Brew
- Fanø Bryghus (var ikke selv til stede)
- Esbjerg Bryghus (var der lidt af tiden)
- Ribe Bryghus
- Pjaltensborg
- KingSpot
- DØE (rester fra smagninger)

Vejret var OK, men jeg tror at Fanø Vesterland de seneste par har gjort at der ik har været den samme opbakning som tidligere. Pubcrawl'en var der heller ikke så mange med på ca. 25.

Men inden den omtalte Pubcrawl, var der lige en anden ting der skulle ordnes, nemlig uddeling af den regionale ølpris. I år var lokalafdelingerne i regionen (Ribe, Varde, Esbjerg) blevet enige om at indstille Esbjerg Bryghus – de blev gladelig overrasket, da de ikke anede noget dette. De fik for deres store arbejde med at få stablet et en bryggeribar på benene.

Så vi må til at overveje nye tiltage vedr. Øllets Dag i 2023, men det kræver lidt arbejde inden før under og efter. Så er nogen som kunne tænke sig at være med til dette, så sig endelig til

Men det var rart at se at hele 17 medlemmer havde vagt at hjælp på dagen

Vi har også været rundt i Esbjerg og uddele dansk ølmærke 2022 – denne gang var følgende steder blevet udvalgt til at modtage denne hæder

- Fanø Bryghus
- Esbjerg bryghus
- Esbjerg Street Food
- Sigma
- Dronning Louise

Der var lidt ærgerligt at vi ik var flere som var på denne rundtur. Dem der var med hyggede sig gevaldigt og stederne var flinke til at give os lidt smagsprøver.

Noget andet der er sket lokalt, er at Esbjerg Bryghus, har fået godt gang i deres bryggeri, samt indrettet et smagelokale i den forreste bygning, som man kan låne til

havde fundet en øl som vi smagte i 3 udgaver af den samme grund øl, hvilket de fleste af os ikke rigtig kunne smage forskellen på. Til dette møde var der en del som havde meldt fra på forhånd pga. temaet IPA, mens andre kom for at finde ud af IPA nu, var så slemme som de lød. Nogle blev overrasket og andre fandt ud af at de ik kan lide IPA

Efter en velbesøgt tur til det Belgiske (Vallonien / Ardennerne) med Buster, var der blevet indkøbt lidt godter med hjem som skulle smages i juli.

Så de to udsendte fra Lokalafdelingen Aage og undertegnede, havde købt øl ind fra de bryggerier / butikker vi nåede at besøge på turen. Meeen det var lige før det ikke lykkedes at få øllet med hjem. For da bussen skulle pakkes til hjemturen, så sagde en af buschaufførerne at det var godt der ik var nogle rygere, for der var ik plads til en æske tændstikker i bagagerummet, så meget øl havde folk købt med hjem

Som afslutning på denne aften var der indkøbt lidt ost og sennep som folk kunne smage.

For et stykke tid siden havde en fra Lokalafdelingen opdaget at der var begyndt at ske noget i Meny i Hjerding med hensyn til øl fronten, vi tog derfor kontakt til ham og han ville da godt komme forbi og afholde en smagning, det blev så jul smagning, hvor han havde fået besøg af 2 fra to øl, som kunne beret om deres bryggeri i en nedlagt ketchup fabrik lidt uden for København. Denne smagning indeholdt også en del af de der IPA som folk enten hader eller elsker

Da vi så nåede til august, var der nogle som foreslog at vi skulle holde en NOIPA-smagning – altså en smagning uden IPAer for at imødekomme dem der ik lide var så begejstret for IPA. Meeen det viste sig så en af dem der ik kunne lide IPA var på ferie denne måned – nå men det gik alligevel. Vi havde fået agoodcase til at blande 8 øl som ikke var IPAer.

Så alt i alt et med en masse spændende smagninger.

Noget andet der er sket i det forgange år er at Fanø Bryghus i december blev kåret til Årets Bryggeri i Danmark, nummer 2 var det lille bryggeri, som kun var ca. 5 stemmer fra at løbe med titlen. Men grunden til at Fanø Bryghus kunne få denne fine titel, var bla den store opbakning de fik lokalt, samt fra de 4 andre afdelinger som også have nomineret dem – så stort tillykke til Fanø Bryghus

Det seneste der er sket af aktiviteter i Lokalafdeling var Øllets Dag 2022

Søs ærgrede sig over at pub crawl foregik midt under øllets dag, idet det gav et afbræk og ligesom dæmpede deltager lysten.

Per Iversen slog fast, at det havde været en god pub crawl med tilfredse deltagere.

Flere fandt det uheldigt, at øllets dag faldt sammen med arrangement på Fanø Westerland, men ingen havde en egentlig løsning, hvortil dirigenten bemærkede, at øllets dag for den sags skyld kunne afholdes 2. lørdag i september m.v. Men til næste år er der 25 års jubilæum og det er den 5.9. som er en tirsdag, hvorfor der holdes fast ved 1. lørdag i september. Flere gav udtryk for, at det skulle være 1. lørdag i september sammen med foreningernes dag.

Referenten gjorde opmærksom på, at en rettidig indsats ville have betydet, at man havde haft et indlæg i Ugeavisen. Mon ikke bestyrelsen mangler en egentlig sekretær?

Beretningen blev herefter godkendt.

4. Fremlæggelse af regnskab: Formanden gjorde opmærksom på, at regnskabsførelse ville ske pr. 1.1.2023, men "cigarkassen" var p.t. på kr. 10.000. Første aflagte regnskab ville ske ved årsmødet i 2023, hvilket blev taget til efterretning.

5. Indkomne forslag: Der var ingen i forslag.

6. Valg af formand: Jakob Sørensen foreslået og valgt.

7. Valg af kasserer: Aage Lauridsen foreslået og valgt.

8. Valg af næstformand: Ole Spangsberg foreslået og valgt.

9. Valg af bestyrelsesmedlemmer: Drøftet og mundede ud i, at bestyrelsen består af 4 personer – formand – næstformand – kasserer og Leif Porsholt.

10. Valg af revisor og – revisorsuppleant: Finn Thor Sørensen foreslået som revisor og valgt – Søs foreslået som revisorsuppleant og valgt.

11. Valg til regionsbestyrelsen: Ikke drøftet da punktet ikke fremgik af den udsendte dagsorden og indkaldelse, men sædvanen vis plejer bestyrelsen selv at finde deltagerne.

12. Valg af kandidat til årets bryggeri: Der var flere forslag, men beslutningen var, at man skulle fremsende begrundet indstilling til formanden, idet udpegningen skal ske inden udgangen af oktober.

13. Eventuelt: Formanden redegjorde for aktivitetsudvalget, der nu havde fået tre nye medlemmer nemlig Allan Mouridsen og Svend Toft samt Mogens Bågå edens Aage Lauridsen udtræder. Der kan dog bruges flere interesserede.

Formanden efterlyste ideer og en list blev sendt rundt.

Der blev givet information om EM i håndbryg jfr. vedlagte oversigt.

EM i håndbryg Lørdag den 8. oktober Kl. 12.00 på Dr. Louise



Da vi sidst havde EM i Håndbryg (okt. 2019), var mødet vældig godt besøgt. I forgrunden sidder håndbryggerne.

EM i håndbryg afvikles i to kategorier, - lys og mørk. Mesterskabet afholdes på 1. salen hos Dronning Louise fra kl. 12.00 til 18.00.

Foreningen vil være vært ved en sandwich i løbet af eftermiddagen.

Derfor skal vi have din tilmelding senest mandag den 3. oktober. Skriv til Søs på mailadressen: lynneruptoft@bbsyd.dk.

I skrivende stund er der givet tilsagn fra 8 bryggere, som i alt kommer med 13 øl. Prisen for at deltage er samme pris som vi betaler til vores almindelige smagninger - kun kr. 130,- Vi håber, at mange vil bakke op om arrangementet.

Højt skum

Søs

Dirigenten Klaus Rehkopff erklærede herefter årsmødet for afsluttet og gav ordet til formanden Jakob Sørensen



Landsformanden berettede efterfølgende om arbejdet i landsbestyrelsen med de indledende ord "Hvad sker der egentlig i landsbestyrelsen"? Og fortsatte med at pointere, at bestyrelsen er valgt som alle andre og ulønnede med den opgave at gøre det nemmere for lokalafdelinger og regioner, som jo nok ikke

kæmper med Dansk Retursystem. Men opgaven at sørge for det gode øl står højt blandt opgaverne og man søger derfor indflydelse mange steder med deltagelse i blandt andet Bryggeriforeningen – Dansk Retursystem – Forbrugerrådet – Folketingets Øllav og så videre. På den måde er der oparbejdet en vis indflydelse til gavn for foreninger og medlemmer.

Spørgsmålet om kontingentstigningen stilles ofte, men her skal man huske på, at der faktisk er 7 ansatte i foreningen og ud af kontingentet går ¼ til blad – ¼ administration ¼ IT – ¼ til generalforsamlinger, møder med mere.

Han opfordrede til lokalt at søge indflydelse via byrådsmedlemmer, bevillingsnævn og lokalråd, ligesom en intensiv medlemshvervning var vigtig da antallet af medlemmer betyder meget.

Han opridsede en række andre muligheder og sluttede af med at takke for invitationen og ønskede held og lykke i det videre forløb.

Der blev rettet en tak til dirigenten og formanden overgav så det videre forløb til Ole Spangsberg og Allan Mouridsen, idet de skulle forestå smagningen med mere.

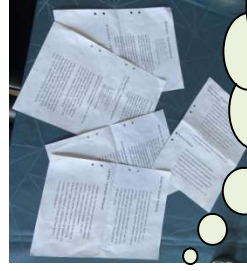


1. AZ ale no. 16, Brown Ale English 5,7 %
2. Refsvindinge – Cascade Pale Ale Single Hop American, 5,0 %
3. No. 5 Valnød, Bock Single 7,0% Ærø Bryggeri

Allan berettede – ikke så meget om øllet – men mere om sine rejser til de steder, hvor øllet blev fremstillet samt oplevelserne i forbindelse med samme og det blev en munter gennemgang af fødselarens oplevelser og møder med mange personer.

Ole – nyvalgt næstformand – havde fået opgaven at fortælle om ”det sure øl” dog uden, at man af den grund skal drage sammenligninger, men han skal alligevel have en løftet pegefinger! Referenten skulle vælge mellem Oles særdeles fyldige materiale. Som han i øvrigt kun brugte ca. 10 % af!

Gad vide om det er et levn fra den tid, hvor han pålagde eleverne hjemmeopgaver?



Fra venstre: **4. Spontan Dryhop**, sour ale, Lambic citrus, 6,7 %, Mikkeller – **5. Spontan cassis**, sour ale, 7,7 %, frugtig af solbær, Mikkeller – **6. Spontan Nelson**, sour ale, Lambic, 7,3 %, Bierê de Champagne, Mikkeller

Hvem er Mikkeller? Historien om Mikkeller tager sit afsæt i et lille køkken på Vesterbro i København, hvor en ung, ølglad matematik- og fysiklærer i 2003 begyndte at eksperimentere med humle, malt og gær. Sammen med løbevennen Kristian Keller. I dag eksporterer Mikkel Bjergsø sit øl til mange lande verden over og driver lige så mange barer, restauranter og ølbutikker. Hans opfindsomhed og konstante udvikling af Mikkeller har skabt et internationalt anerkendt bryggeri, der er berømt for både innovation, kvalitet og spændende samarbejdspartnere.

Årets Danske Bryggeri 2006 - stiftet i 2005 af Mikkel Bjergsø og Kristian Keller efter at de en årrække havde været meget aktive håndbryggere. De har blandt andet vundet 4 medaljer ved DM i Håndbryg, heraf 2 af guld. De to bryggere er meget inspireret af de små amerikanske bryggerier, der er kendt for at bryde alle regler for at skabe nye og spændende øl. Derfor ønsker Mikkeller hele tiden at gå nye veje og derved at fremprovokere ny iderigdom i dansk ølbrygning. I januar 2007 blev bryggeriet kåret som verdens 5. bedste bryggeri på den internationale ølhjemmeside www.ratebeer.com.

Mikkeller – Spontandryhop - Stil: Sour Ale / Lambic - Alkoholprocent: 6,7 % - Untappd rating: 3,7

Spontan-serien præsenterer vi her Spontandryhop – denne gang har de tilføjet en generøs tørhumling af Idaho 7 og Lemondrop under brygningsprocessen, hvilket skaber en helt unik, distinkt og syrlig øl. Spontandryhop er Mikkellers klassiske spontangærede ale kombineret med en tørhumling af emondrop- og Idaho 7 humlesorterne, for derefter at blive fadlagret på egetræsfade. Dette giver en syrlig øl, men hvor humlen skinner igennem med især lemondropsorten, der er med til at give en citrusagtig afslutning.

Mikkeller – Spontancassis - Stil: Sour Ale / Lambic - Alkoholprocent: 7,7 % - Untappd rating: 3,8

I spontan-serien præsenterer vi her Spontancassis – denne gang dannes der en alliance med saftige og syrlige solbær, der generøst blev tilføjet under brygningsprocessen, hvilket skaber en helt unik, distinkt og syrlig øl. En spontangæret ale - tilsat solbær og derefter lagret på egetræsfade. Øllet har en brunlig farve, med et lilla skær, med et smalt cremet rødhvidt skumhoved. Aromaen er stærk af ermenterede bær, solbær, og en lettere vinøs note, sammen med egetræsfadets ikoniske duft. Smagen kan læne sig op af en lækker nybagt solbærtærte, som hurtigt ryger over i en karakteristisk syrlighed og en intens smag af solbær.

Mikkeller - Spontannelson - - Stil: Bière de Champagne - Alkoholprocent: 7,3 % Untappd rating: 3,9

Spontannelson er en blended wild ale lagret på egetræsfade i flere måneder. Kan du lide Spontanøl? Og Nelson Sauvignon humle? Vent et øjeblik... Hvad hvis nu de blander dem? BOOM! Spontan Nelson lige her! Lækre egetræsnoter fra fadlagringen, sammen med et strejf af druer, som minder om hvidvin. En meget afbalanceret blanding! Øllen har en klar mørkgylden farve, med et stort cremet skumhoved. Aroma er syrlig med funky frugt, druer, æbler og noter af bær, samt frugtskal. Medium krop, med almindelig mængde kulsyre. Smagen er syrlige frugtagnote af druer, frugtgruber og noter af æbler og hør, samt nogle urtenoter og egetræs noter.

Og lad så Oles beretning om Sour beer, - en glemt ølstil, som nu er vendt tilbage til livet – blive kendt efter referentens trylleri med teksten:

Sure øl nyder i øjeblikket mere international popularitet end nogensinde før. 2022 er året, hvor øltypen virkelig har ramt mainstream. Uanset om det er den belgiske lambic, eller de to tyske varianter: Berliner Weisse og Gose. Men hvad gør dem så specielle? De vigtigste egenskaber ved sure øl er deres syre og friskhed. Ofte lagres disse bryg på fad eller flaske for at gære i tolv måneder eller mere. Derudover holder de som regel i mange år. Mange forbinder naturligt nok surt øl med Belgien, men faktisk har disse meget aromatiske bryg også en lang tradition i Tyskland.

Berliner Weisse. I Berlin var for eksempel 'Berliner Weisse' engang den mest populære drikkevarer. For 150 år siden var der stadig omkring 200 bryggerier i byen, som havde specialiseret sig i denne type øl. Disse syrlige øl stod på randen af udryddelse, men takket være craft-beer-bevægelsen, eksperimenterer folk nu med sure ølstile over hele kloden.

Gose fra Goslar/Leipzig. En anden traditionel tysk surøl er "gose", som siges at stamme fra Goslar i Harzen. Der blev øl brygget ved hjælp af vand fra en lille flod kaldet Gose. Denne ølstil blev derefter etableret i Leipzig området. Oprindeligt ville en gose være smagt til med salt, eller nogle gange med koriander eller muskatnød. Men nu fortolker og moderniserer bryggere i USA, Canada, Holland og andre steder stilen på deres helt egen måde.

Lambic / gueuze i Belgien. I Belgien har man længe nydt surøl som aperitif eller som tilbehør til maden. Der smages øllene ofte til med frugter som kirsebær, ribs eller ferskner under brygningsprocessen. Et andet eksempel er gueuze, som laves ved at blende en 3-årig lambic med en ny lambic og lade dem gære et stykke tid endnu på flasken. De mest kendte mærker er Lindemans og Brasserie Cantillon i Bruxelles-området og Rodenbach i provinsen Vestflandern.

På denne måde blev Oles mange sider skruet sammen til noget mindre. Men der er mere øl på vej!





Allan berettede om **7. Limfjordsporter, Baltic Porter, 7,9 %** men så kom nr. **8. Limfjordsporter 7,8 %** fra den 29.10.2010 som Jakob havde fundet i sin kælder og det skulle nu prøves om den – ”gamle” kunne hamle op med den nye! Ingen tvivl om, at den ældre var en limfjordsporter, men smagen var noget ”udglattet” og flad, men ellers ganske ok.

Buster havde et indlæg om en tur til Belgien, hvor man skulle til festival i Belgien nærmere bestemt PAJOTTENLAND - sådan hed det – og denne festival drejede sig kun om goeze og lambic, hvor man ikke bare kunne komme ind, idet der kun var plads til 2.800 og ud af disse var 500 fra JAPAN. I øvrigt er single vildgærede øl i Belgien kun at finde i en radius af 15 km fra Bruxelles centrum. Festivalen holdes hvert andet år og det år ”der er fri” har man Flavour Dark på programmet.



Formanden tog afsked med Svend og Allan, der fik overrakt – hvad? Ja øl selvfølgelig!



Dagens lodtrækning gav følgende vindere:

1. Gert A. Nielsen - 2. Marianne Hansen - 3. Fritz Thiese

Vindere og talere
i skøn forening



Og så nåede vi vejs ende -----Finn Thor Sørensen