



**Medlemsmøde den 16. maj 2023 på
Dronning Louise med Sommelier Steffen
Stegelmann Brandt fra MENY i Hjerting**



Sådan stod der i Nyhedsbrevet fra Ole Spangsberg:

Siden Meny i Hjerting blev etableret, har butikken haft stor focus på specialøl. Det har vi mange gange "nydt godt af" - senest for et par uger siden. Vi har fået et godt samarbejde med butikken op at stå, og det udmønter sig nu i, at vi til næste medlemsmøde skal smage på en menu fra Meny. ØL-meny - forstås! VI får nemlig besøg af Øl-Sommeliere Steffen Stegelmann Brandt fra Meny i Hjerting. Han vil guide os igennem spændende øl plukket fra det store udvalg, som butikken har.



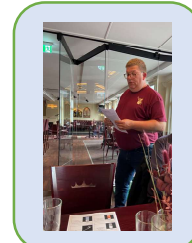
Vi var 16 til spisning og dagens ret var **svinekæber med kartoffelmos og sovs med Jacobsen Brown Ale** og så lige et par broccoli – MEN – der stod Marianne og jeg af – svinekæber! Den går ikke! Vi fik i stedet kyllingefilet. Hurra!

30
mødte




Formanden Jakob Sørensen bød velkommen til aftenens smagning, hvor menuen var fra MENY i Hjerting, hvor man i øvrigt hver fredag kl. 14-18 byder på 4-5 forskellige øl til smagning. Han fortsatte:

- 1.-3. juni er der øl festival afholdt af Esbjerg Bryghus og Stalden, hvor Jyllandsgade lukkes og der vil være 20 forskellige bryggerier og underholdning med mere.
- Lokalfdeling i Esbjerg vil være til stede med en bod – hjælpere søges! Meld dig til formanden.
- Øllets dag 2. september kl. 10 til ca. 17 afholdes på bedste traditionelle vis og her søges også hjælpere



Steffen Stegelmann Brandt – Sommelier – ølkender – ølentusiast – var i hopla og fortællehumør og på bedste sprechstallmeister vis fik vi præsenteret 8 øl af meget forskellig art. Han fortalte, at han for ca. 2 år siden havde den opfattelse at øl var standard øl fra Tuborg og de store bryggerier, men en rejse gennem øllets verden førte til uddannelsen som Sommelier og en indsigt i, at øl er ikke bare øl, men en utrolig spændende verden, som har fascineret ham og nu har ført til, at han som medlem af en gruppe i MENY er med til at vælge øl og også indholdet i øl

Og her følger så dagen menu fra  hvor nr. 1 er øverst til venstre og nedad og nr. 5 er øverst til højre og nedad.

ØL SMAGNING



LABEL	Limbo Riesling
	Alkoholfri Sour
	MIKKELLER
SCORE:	

LABEL	Salted Licorice Rasp. Sour
	Sour
	COOLHEAD
SCORE:	

LABEL	Piña Colada
	Milkshake IPA
	ANARKIST x MENY'S ØLLAUG
SCORE:	

LABEL	LUST
	Belgian Strong Ale
	AMAGER BRYGHUS
SCORE:	

LABEL	Hverdagens Helte IPA
	New England IPA
	TO ØL x MENY'S ØLLAUG
SCORE:	

LABEL	Movie Night BA 2022
	Fadlagret Imperial Brown Ale
	TO ØL
SCORE:	

LABEL	Fruit Have Feelings Too
	Smoothie Pastry Sour
	Hazy Bear Brewing Co.
SCORE:	

LABEL	Barcode Platinum & Blue
	Fadlagret Imperial Stout
	Moersleutel
SCORE:	

Det skal også bemærkes, at gruppen fra MENY kommer med input til ingredienserne i øllet og som sådan har en indflydelse, hvilket er tilfældet med flere af den ovenfor viste øl. Man rejser også ud i den store verden for at vælge øl. Således har man lige været en tur i Prag for at smage og udvælge øl.

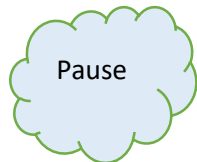


Nr. 1: 0,3 % Limbo Riesling fra Mikkeller er en saftig alkoholfri sour øl tilsat nyhøstede riesling-druer fra Mikkellers vinmark i Mosel. Den er en del af Limbo-serien, som består af friske, vinøse frugtøl med en meget lav bitterhed, der rykker ved opfattelsen af, hvordan alkoholfrie øl kan smage. Limbo Riesling er ideel som et alternativ til hvidvin. Server den gerne i et vinglas og nyd den til et lækkert måltid.

Nr. 2: 6,7 % Pinea Colada Fra Anarkist brygget hos Schiøtz i Odense og den er som led i vores samarbejde med Meny har vi igen udviklet et lækkert unikt bryg til dem. Øllet er designet efter en Milkshake IPA. En lys øl fyldt med vanilje og laktose. Der er tilsat store mængder ananaspuré og kokosflager samt benyttet humlesorter, der netop giver aroma af ananas og kokos, for at give en fantastisk sommersmag som den velkendte Piña Colada drink.

Nr. 3: 6,3 % Hverdagens Helte New England IPA brygget af TO ØL i Svinninge og i samarbejde med MENY's Øllaug og med flere forskellige humler som er med til at gøre den næsten ubestemmelig (Hazy). Og de skriver selv: Et riff på vores flagskib IPA med forskellige humle. En super diset drik fyldt med Zappa, El Dorado, Idaho 7 og strata humle. Med masser af havre og hvede for at gøre det så diset som muligt!

Nr. 4: 7,0 % Fruit Have Feelings Too er en Smoothie Pastry Sour fra Hazy Brewing Co. En tyk, lækker og forfriskende smoothie Sour med Abrikos, Banan, Mango, Jordbær, Vanilje og Laktose! *Hazy Bear Brewing er et eksperimentelt bryggeri, beliggende i Århus. De udfordrer den traditionelle måde at brygge øl på, og elsker at bryde konventioner, blande stilarter og lege med kemi.*



Nr. 5: 5,0 % Salted Licorice Raspberry Sour fra Coolhead i Finland – med saltet lakrids og hindbær og det er hvad der er at sige om denne øl. De skriver selv: *2021 bryggede vi omkring 275.000 liter med fokus på*

Nordic Sours og IPA. Nu hvor vores bryggeri er flyttet til Viikki, vil vi igen begynde at producere flere øl. CoolHead handler om det nordiske og eksotiske sammenstød. I vores øl kan du smage de rene, sprøde og minimalistiske noter, der minder om den nordiske natur, men også tropernes friske, farverige og spændende smag. Vi brygger øl, der har klare, distinkte smage. Øl som Salted Licorice, Raspberry Sour.

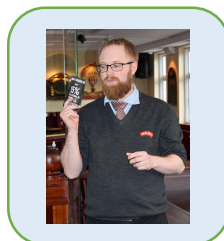
Nr. 6: 9,2% Lust er en Belgian Strong Ale fra Amager Bryghus og brygges kun lejlighedsvis og de skriver selv: VORES LILLE BRYGHUS LIGGER I HJERTET AF AMAGER NEMLIG PÅ EN CHARMERENDE INDUSTRIGRUND I TÅRNBY. VI ER IKKE I TVIVL OM, AT VI ER LANDETS SUVERÆNT SIKRESTE BRYGGERI, DA VI HAR INDRETTET OS I ET GAMMELT BESKYTTELSERUM. LOKALERNE HAR OGSÅ I EN PERIODE VÆRET ANVENDT SOM BIBELLAGER, HVORFOR DER HVILER EN GANSKE SÆRLIG STEMNING OVER STEDET, DER BEDST KAN BESKRIVES SOM DEN ANDÆGTIGE RO, MAN FINDER I ET BELGISK KLOSTERBRYGGERI.

Nr. 7: 10,6 % Movie Night BA 2022 fadlagret Imperial Brown Ale fra TO ØL og det tager vi lige på "udenbys" - _Movie snack ingrediens? Well: Cola, Vanilla, Marshmallows and sea salt to support the caramel malts. Aged for 9 months in a combination of mostly Pineau Des Charentes 500L barrels and some Bourbon barrels.

Nr. 8: 14 % Barcode Platinum & Blue fadlagret imperial stout fra Morsleutel i Holland - en ret sød BA med en luksuriøs og dekadent fornemmelse og dejlig alkoholpunch. Basisøllet er en kombination af Can Brûlée og The Bolt & The Beast og blandet på Ruhm og Woodford reserve Bourbon fade. Kombineret med franske whiskytonder fra Miclo Distillery. Derudover tilføjede vi kilo jordnødder og en frodig mængde kakaonibs for det ekstra lag yum.

Vi nåede vejs ende efter at have smagt flere særdeles velsmagende øl og undervejs fandt vi ud af, at Steffen

- ✚ Er glad for danske øl
- ✚ Driver online smagning af nye øl
- ✚ Har i indflydelse på øl produktet
- ✚ Har ca. 460 forskellige øl på hylderne i Hjerting MENY
- ✚ Studerer nyhedsbreve om øl
- ✚ **Og – er en levende fortæller**



Ved lodtrækningen fandtes følgende vindere:

- 1. Steen Kikkenborg**
- 2. Ole Spangsberg**
- 3. Leif Madsen**

(for de to sidste lurer mistanken om fup ved lodtrækningen)



Finn Thor Sørensen – referatus probekatus