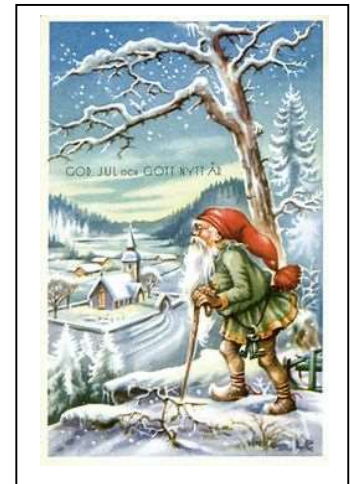




(Årets sidste smagning tirsdag den 21. december 2021 kl. 19 på Dronning Louise med deltagelse af lokale ølentusiast-nisser)

Aflyst på grund af Corona og flyttet til Tirsdag den 15. februar 2022 kl. 19:00 på Dronning Louise



Warwik, Varde - Jacobi Craftbrew, Varde - Oksbøl
Bryghus - Fogh's Øl, Vejrup - Kingspot,
Horne/Esbjerg - Pjaltborg, Ribe - Ølværket,

Sortimentet af øl blev det samme 15.2.



”På årets sidste medlemsmøde gentager vi de sidste års succes med en (jule)-quiz med Buster ved roret. Quizzen bliver krydret med nogle spændende lokale juleøl. Så du kan godt finde leksikon frem og begynde at smugtræne, for der kommer spørgsmål om både stort og småt. Der vil være præmie til vedkommende, som har klaret sig bedst i quizzen”: Skrev nyhedsmail-redaktør Ole i den udsendte mødeindkaldelse.



Referenten: ”Hej julemand lige et spørgsmål!”

Julemanden: ”Har ikke tid – er på vej til juleøl smagning i Esbjerg”



Så lykkedes det endelig at komme i gang og nyhedsbrevs redaktør Ole kunne meddele følgende:

Næste medlemsmøde – bag(h)jul tirsdag den 15. februar 2022 kl. 19 ”Vi har ikke haft medlemsmøde siden november, så nu lægger vi hårdt ud med ud med hele to møder i uge 7. Vi har valgt at ”genbruge december måneds tema med lokale julebryg på programmet. For julen varer trods alt lige til faste – som der skrevet står. Og dette når vi! Glæd dig til en flok gode lokale julebryg (som ikke er genbrug). Mellem øllene vil Buster Quizze med os”.

Helt i samme ånd fandt jeg det gamle ikke anvendte referat frem for december – der var nemlig taget indledende skridt – for at genanvende på samme vis som juleøl smagningen. Men også for lige at markere, at den der Corona og aflysninger griber forstyrrende ind i dagligdagen for både nyhedsbrev redaktøren og referenten. (**lad os så komme i gang**).



Menu: Svinekotelet med kartoffelmos, broccoli og sovs med Mikkellers Stout blev serveret for 118 deltagere i spisningen

Præcis kl. 19:00 skarp bød hr. formanden de 33 fremmødte velkommen med jubelstemme og glæde over, at nu kan vi mødes igen. Han informerede om jubilæet den 20. januar og orienterede om gammelt og nyt:

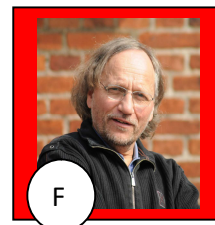
- ✓ Ølmærket uddeles den 26.1. med start på Fanø – tilmelding til formanden
- ✓ Fogh's Vejrup besøges den 9.4. og her er Marianne tovholder – kun få pladser tilbage
- ✓ Dagens øl er juleøl gemt fra d. 21.12. i Corona sikkert rum
- ✓ Buster har også gemt sin quiz og den skal løses mellem smagningerne

Formand Jakob: "Buster har du noget"? Buster: "Ja! Lad os starte med en øl". (jubel)

Nævnes skal også hr. Madsens særdeles relevante indlæg om en Varde tur, der nu er blevet til en regionstur. Næmlich besøg hos Flensburger Brauerei. Nærmere kommer, men turen er den 14. april. Og så er man også velkommen til at deltage i påskefrokosten på Jacobi den 16.4.



Så mangler vi kun at få "standupperne" på plads:



A: Formanden der bød velkommen (nej han er ikke sur)

B: Svend der skal roses for god indsats som "skaffer" med mere.

C: Peter der causerede over juleøllene

D: Buster der havde konstrueret en quiz

E: Kenneth fra Pjaltensborg Bryghus og som med stor indlevelse fortalte om sit øl

F: Papparzzi fotograf Ole, der sædvanen tro jonglerede med sit kamera

Så kan showet begynde



1. Ho ho hov dette er da jul – Kingspot – 7,0 %
2. Peters Julebryg – Ribe Bryghus – 6,0 %
3. Hjertensfryd – Warwick – 8,0 %
4. Julekoen – Pjaltensborg – 8,4 %
5. Jingle Balls – Jacobi – 7,5, %
6. Foghs jul – Foghs øl – 6,9 %
7. Jul i Oksbøl – Oksbøl Bryghus – 6,1 %
8. Barrel aged winter warmer – West Brew – 10 %

1. Belgian Strong Dark Ale Hornes smagspanel: flot og klar ravfarvet, tydelig duft af krydderierne, stærk, frisk, frugtlig, god mundfylde, lang, sød og behagelig eftersmag, en øl til julemaden

2. Peters Julebryg er en rigtig julepilsner – brygget efter gamle traditioner. Øllet er let humlet, gæret med en ægte bayersk ølgær, sødet med kandis og tilsat mørk caribisk sukkerrørsrom under lagringen. Peters Julebryg vil få julemanden i det helt rigtige julehumør.

3. Hjertensfryd er en fransk Biere de Garde, hvilket er en fusionsøl, der dels er under- og dels overgæret. Øllet er tilsat et strejf af koriander og appelsin. Hjertensfryd har vundet flere regionale ølsmagning konkurrencer, samt kåret til "Danmarks bedste Julebryg" af Danske Ølentusiaster i 2009.

4. Den er svær! En ny øl – rødbrun i farve – belgisk dubbel der er lagret meget længe – indeholder karamel, stjerne anis, kardemomme, krydderier og rom. **Den er supergod!**

5. Farmhouse Ale a la bierre de garde og det er så hvad der kunne findes.

6. Fogh's Jul – tja! En udmærket øl og det er så, hvad der kunne findes om den.

7. Igen kan intet findes.

8. West Brew - Winter Warmer er en mørk mahogni farvet øl. Øllet er modnet mere end 3 måneder på brugte egetræs tønder.

Det er svært at lave referat når man selv skal undersøge hele nettet for at finde informationerne – så her giver jeg op og siger stop. Men øllet fejlede nu ikke noget.

Så var der lige det der med den quiz som Buster jonglerede med i form af ubesvarlige spørgsmål og hvor der efterlades en mistanke om insider viden, men bedøm selv!

1. Jakob formand med 19 rigtige. 2. Søs – Leif – Knud – Lars.



De Glade Vindere
Tak for indsatsen
Buster.



Og det var, hvad vi havde valgt at bringe fra julesmagningen og det er i grunden ej så galt, for julen varer lige til påske.



Finn Thor Sørensen