



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



På indbydelsen til møde havde Nyhedsbrev redaktør Ole anført: November måneds smagning bliver en præsentation af medlemmerne i bestyrelsen og aktivitets udvalget. Vi valgte det oplagte emne til novembersmagningen, at hvert medlem skulle finde en øl og præsentere samme. Det kan der jo komme nogle gode historier ud af, og måske vælger nogle også at præsentere sig selv. Vi er otte medlemmer i udvalget og der vil komme et par overraskelser i form af lidt ekstra øl. Allerede nu kan jeg forsikre Jer om, at det ikke bliver en aften med ekstreme øl.



Dagens ret: Kylling i karrysovs med øl fra D'Achouffe godt krydret med chili samt ris og det var der **16 deltagere** der overlevede



— LA —
CHOUFF



Referatet er stærkt forsinket – årsagen er, at PC doktoren til venstre ikke kunne reparere min syge PC – jeg har måttet vente på en ny

Og lad os så se, hvad de gode bestyrelsesmedlemmer og aktivister kunne byde på!

Nr.	Navn	Bryggeri	%	Øltype & Smag
1	Early Bird U 3,09 / R 3,16 / IBU 38	Fuglsang	5,5	
2	Nut Brown Ale U 3,60 / R 3,53 / IBU 30	Samuel Smith	5,0	
3	Schwarzbier U 3,51 / R 3,35 / IBU 22	Kiostritzer	4,8	
4	Schlenkerla Rauchbier U 3,50 / R 3,73 / IBU 30	Heller Bräu	5,1	
5	Havgus U 3,23 / R 3,42 / IBU 68	Fanø Bryggeri	2,7	
6	Tyrving Belgisk Porter U 3,13 / R 3,10 / IBU ?	Frejdahl	6,0	
7	Limfjorsporter Extra Lakrids U 3,54 / R 3,61 / IBU ?	Thisted Bryghus	7,9	
8	Gouden Carolus Christmas U 3,60 / R 3,85 / IBU 11	Het Anker	10,5	



Der var et par øl ekstra i denne blandede landhandel – det vender vi tilbage til

Nå ja, der var lige lidt information fra formanden og det skal selvfølgelig med selvom noget er forpasset p.g.a. mit PC nedbrud. Således var formandens budskab:

- Husk at stemme på årets bryggeri via ww.ale.dk – der skal bruges medlemsnummer og adgangskode. Vi har indsendt forslag om Esbjerg Bryghus og begrundet forslaget.
- Julefrokosten er den 10. december og der udsendes fuldstændig information om tilmelding med mere.
- Fanø Strong Beer Festival afvikles 20.-21. januar 2023.
- 20. december er der Quiz og smagning med emnet "nu juler vi".
- 17. januar er emnet med eller uden?
- 21. februar er der fødselsdag og black thuesday.
- 21. marts traditionel engelsk vs. moderne engelsk



Der var lige det med det ekstra øl bestående af den Jever 0,5 % fra bryggeriet af samme navn – Budweiser var den anden og på 5,0 %. Den blev fremvist i en stor 5 l dunk og blev jfr. Ole Spangsberg indkøbt i Cewe i Tyskland.



Der blev taget behørig hånd om Budweiseren med Christen Knudsen som over-udskæknings-mester medens Jeveren blev præsenteret af Ole Spangsberg med jubel i stemmen – der er i hvert fald ingen tvivl om, at det er en øl han sætter pris på – men alkoholfri tja?

Så skulle vi være klar til de 8 øl og de oratoriske repræsentanter for samme. Det bliver uden de store forklaringer om øllet, idet nogle sagde meget, andre noget og andre igen ikke ret meget. Dertil kommer, at referenten er i forståelsvanskeligheder p.g.a. nedsat hørelse og høreapparater. Det er en pæn måde at forklare, at der er personer, der taler på en måde, så en hørehæmmet ikke kan forstå det.



Fra venstre mod højre 1 – 8 og midten en surøl som Svend lige sneg ind



Nr. 1 Mogens Baagøe med Early Bird fra Fuglsang i Haderslev nu Royal Unibrew – købes i Rema 1000

Nr. 2 Leif Porsholt med Nut Brown Ale lagret på egetræsfade

Nr. 3 Ole Spangsberg med en Schwarzbier – Køstritzer men også med både Jever og Budweiser ligesom han orienterede om medlemslisten og starten på Esbjerg ølentusiaster, hvor han var medstifter i 2002 i forlængelse af sin indmelding pr. 9.1.2001. Sort øl som Køstritzer blev anset for at være medicinsk og sundhedsfremmende for 100 år siden. Bryggeriet producerer 1 million hl om året.



Nr. 4 Allan Mouritzen med en Schelenkerla Rauchbier fra Heller Braü i Bamberg . Allan er 38 år og rejser meget, hvorunder han besøger diverse bryggerier i det ganske land. Interessen for det gode øl blev vakt efter at have smagt en Ale no. 16 fra Refsvindinge og sjovt nok blev den smagt da han var 16 år.

Så var der **PAUSE** og **Svend serverede en surøl Duchesse De Bourgogne**, hvorunder han fortalte, at den var en slags sorbet inden den næste øl i rækken.

Buster bad om ordet med baggrund i et vigende antal medlemmer på landsplan. Et emne han flere gange har drøftet med den lokale bestyrelse og herunder foreslået en række tiltag:

Invitere en gæst gratis med – orientering om hvad der sker via ophængte plakater – bedre modtagelse af nye medlemmer – måske en slags ungdomsafdeling osv. Og for at sætte ”noget i gang” er der lavet en folder i stedet for det sædvanlige overskud fra det lille rejsebureau.



- Og så fik foreningen overdraget 2000 foldere med holdere – lige til at stille op rundt på barer med mere

Nr. 5 Jakob Sørensen med Havgus fra Fanø Bryghus og han fortalte om sin ”indgang” til ølentusiasterne, der som mange andre, gik via en der igen kendte en osv. Havgus er lavalkohol, men med en god smag.

Nr. 6 Aage Lauridsen med Tyrving fra Frejdahl – en Belgisk Porter, der blev købt under ”stor forvirring”, idet prisen for 8 øl blev så billig, at selv foreningens ”sparemand” Ole var tilfreds. Tyrving fik i 2019 guld ved International Food Contest..

Nr. 7 Fritz Thise med Limfjordsporter med extra lakrids . Portereren er blevet et ikon og har været ”på banen” i over 30 år fra de første spæde forsøg over lakrids i store mængder (udrømmelig) og til de nuværende varianter.

Nr. 8 Svend Toft med Gouden Carolus Christmas fra Het Anker. Via en bustur med Busters Rejser til Belgien blev interessen for belgisk øl vakt. Blandt andet ved et besøg hos Zythos ølfestival og interessen for de søde mørke belgiske øl har holdt sig siden.



Lodtrækningen fik følgende vindere:

1. Jakob – 2. Henning – 3. Svend

Og til slut skal vi lige huske antal fremmødte, der desværre ikke ramte formandens klippefaste udsagn om 31 deltagere, men landede på 28.



Med en urokkelig og bevaret tro på, at både nisser og julemanden findes afsluttes dette referat – noget forsinket

Finn Thor Sørensen referatus prosekutus

**Ses vi til julefrokosten den 10. december
– husk vi skal være mindst 25 deltagere**