



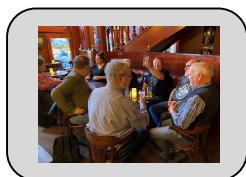
Medlemsmøde på Dr. Louise tirsdag
den 18. oktober kl. 19:00 med besøg
af Beer Shoppen i Kolding



Til mødet lykkedes det at få en aftale med BeerShoppens indehaver, der vil komme til Esbjerg med 8-9 spændende øl. Vi har givet frie hænder i udvælgelsen. BeerShoppen skriver om sig selv:

"Hos Beer Shoppen finder du et af de største udvalg af specialøl fra både danske og udenlandske bryggerier. Tag på opdagelse i en verden af øl og køb en specialøl fra et eller flere eftertragtede bryggerier. I hver en flaske eller dåse findes en unik smagsoplevelse og historisk fortælling, som ofte fører mange år tilbage. Uanset om du er til mørke, lyse, krydrede eller syrlige øl - så tør vi garantere, at vi har en ganske særlig specialøl til dig. Vi står klar til at bistå med udtømmelige mængder af erfaring, viden og passion, både i ølbutikken og online i vores ølwebshop. Naturligvis byder vi også hellere end gerne velkommen til en spændende ølsmagning i vores inspirerende ølbutik i Kolding".

Henrik Feldthaus



Klargøring før spisning, hvor 12 personer deltog i fortæring af en megastor burger med bøf og pomes



Formanden kunne byde velkommen til 31 personer, der var mødt frem til dagens smagning med titlen "ØL-EFTERÅRSFERIE I DK" og herefter gik han over til orientering med mere:

- ✚ Ved årsmødet blev der ikke valgt personer til Region Vadehavet – Jakob Sørensen og Leif Porsholt deltager som repræsentanter for Ølentusiasterne i Esbjerg.
- ✚ Årets Bryggeri blev ikke afklaret – forslag med skriftlig begrundelse skal sendes til formanden inden 31. oktober – der fremkom flere forslag, men som anført, skal de skriftlig begrundes og det er ikke nok, at man skriver "de laver godt øl".
- ✚ I konkurrencen "byens bedste håndværk" blev vinderen Esbjerg Bryghus i deres kategori. I øvrigt har Gamma Bryghus "tap take over" den 28.10. på Esbjerg Bryghus og mellem kl. 15 og 16 laver de to bryghuse et "collab" bryg.
- ✚ FOF står bag et besøg på Fanø Bryghus den 29.10. Se nærmere på FOF, s hjemmeside. Pris kr. 195.
- ✚ ØJ Dag er den 3.11. på Dronning Louise fra kl. 16 – en sampler koster kr. 75. Spisning med flæsketeg osv. til sædvanlig pris. Tilmelding hos Dr. Louise. Samplerens sammensætning bestemmer Dr. Louise. Selvvalg koster kr. 95.
- ✚ Julefrokosten den 10.12. kl. 12 – alle er velkomne – pris for buffet og ølsmagning samt velkomst øl og 1 snaps og en dessert øl er kr. 395 pr. person. Minimum antal deltagere er 25.



Herefter bød formanden velkommen til Beer Shoppen ved Henrik Feldthaus, der havde fået frie hænder og man kan se er titlen "øl-efterårsferie i DK".

BEERSHOPPEN
ØL SMAGNING DØE ESBJERG 18. OKT.

" ØL EFTERÅRSFERIE I DK"

- | | |
|------------------------------------------|-------|
| 1)Kolding Gårdbryggeri Tippo Pils ibu 31 | 4,7% |
| 2)Thisted Bryghus Porse Guld | 5,8% |
| 3) Stepping Stone NIAZ session IPA | 4,5% |
| 4) Krenkerup Urbock lys | 7,2% |
| 5) Undercover Double Trouble dipa | 8,0% |
| 6) Åben Green Flash Dipa tap. 11. okt. | 8,2% |
| 7) Beershoopens 10 års jubilæum BW | 10,0% |
| 8) Fanø Bryg Any port in a storm BW | 10,8% |
| 9) Small Batch Rønne Imperial stout | 8,7% |



På med forklædet og så var Henrik klar med forklaring om den valgte titel og årsagen til de valgte øl, som alle er danske. Og lad os bare slå fast, at det blev en flot aften, hvor fortællinger om bryggerierne fulgte med smagningen på elegant og morsom vis – tak til Henrik!



Fra venstre nr. 1 – 9 jfr. skemaet ovenover

Og så lidt om alt det Henrik fortalte

1) De har blot brygget øl under navnet Kolding Gårdbryggeri i ni måneder, men alligevel har familien Grønæk med tilhørende kærester og ægtefæller nu sendt de første fire øl på gaden. Øl, som kan købes flere forskellige steder både på beværtninger og i forretning – åbnede i maj måned – gårdbryggeri fra egen gård og med 3. generation – gammel ryttergård. Tippø er italiensk inspireret og brygget på egen maltbryg.

2) Porse guld er en gammel tradition, idet man fra 1984 har indsamlet porse i Nationalpark Thy - Hemmeligheden er den håndplukkede porse, som erstatter en del af humlens bitterstoffer og giver en rund og dejlig smag til denne klassiker. Porse Guld er i øvrigt mange unges "national-øl" i Thy. Porseplukning foregår hvert år i august måned, og er en begivenhed, der trækker mange folk til fra både nær og fjern.

3) Har ikke eget bryggeri, men får brygget hos andre – NIAZ IPA Session er brygget hos Alefarm og etiketten er tegnet af designere Niaz, der er fra Hjerting. Billedet skulle angiveligt være tegnet i et iransk fængsel. Niaz er iransk flygtning. Bemærk den orange stribe forneden, hvor alle facts er anført. Stepping Stone er et nystartet kontrakt bryggeri, hvor drivkraften er inddragelse af flygtninge. Vi ønsker at inddrage dem, som har mistet alt, og give dem muligheden for en ny start på livet. Stepping Stone er startet af Runee, Simon og Daniel, der alle 3 har uddannelser og erhvervs erfaring fra det socialfaglige arbejdsområde, samt erfaring fra bryggeribranchen.

4) I snart 15 år er der brygget øl af særlig høj kvalitet i de unikke smukke rammer på Krenkerup Gods og bryggeriet er en moderne del af godset. Her brygges øl på rene råvarer uden tilsætningsstoffer, men med masser af passion og historie. Vi brygger hovedsageligt efter den særlige brygningsmetode Reinheitsgebot, hvilket stiller store krav til råvarerne. Vi benytter byg fra egne marker og anvender ingen konserveringsmidler, E-numre, tilsatte enzymer, farve eller ekstra sukker. Det er Øl fra jord til bord. Det skal bemærkes, at bryggeren er tysk, hvilket forklarer Reinheitsgebot.



Reinheitsgebot er en lov om ølbrygning som blev indført i Bayern i 1516 og siden i hele Tyskland. Loven er en af verdens første fødevareregulerende love og siger, at intet andet end vand, gær, byg, malt og humle må indgå i øl. Efter en klage til Europa-Kommissionen i 1984 besluttede EF-domstolen i 1987 at Reinheitsgebotets forbud mod at sælge øl med andre ingredienser var i strid med loven om varernes frie bevægelighed



Pause

Yderligere informationer fra formanden i pausen med orientering om kommende program:

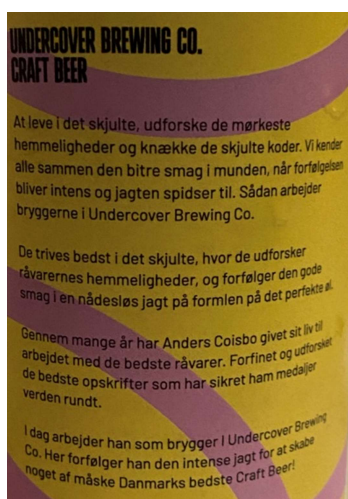
- November – møder de gamle de nye – gamle bestyrelsesmedlemmer mod nye med egne valgte øl
- December – Busters quizmas og øller er ”nu hjuler vi rundt” – øh? Nej igen forklaring.
- Januar – med eller uden – igen øh? Heller ingen forklaring pt.
- Februar – fødselsdag og Black Birthday
- Marts – traditionel engelsk øl mod moderne engelsk øl
-

Nå ja – i pausen blev der også udtrukket de heldige vindere, som alle fik flotte præmiere fra Beer Shoppen.



Jakob formand og ølmand Henrik optrådte som Notarius Publicus som det ses af de yderste fotos – men vinderne blev nr. 1 Åge Lauridsen – Nr. 2 Jens Kristian Ørnkov – nr. 3 Mona Alslev og ser man godt efter på fotoet, er det tydeligt, at Jens og Henrik pludselig mindedes gamle dage i Blåvand over en længere snak. (så var pausen slut og vi fortsatte smagningen).

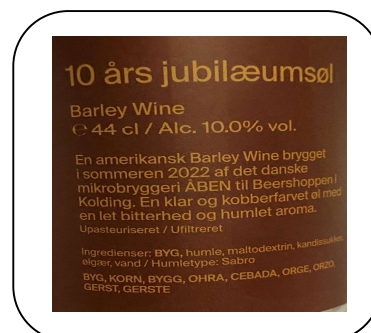
5) Anders Coistbo fhv. garagebrygger, politimand og meget mere er på banen igen efter flere voldsomme dyk. Denne øl har juice smag og er tappet 29.8. via fantombrygning – forklaring på navnet:



6) Åben der startede i Nr. Bjert og nu er i hovedstaden viser en rivende udvikling, hvor man kun ville have en øl for 5 år siden og nu (vistnok) er oppe på 173 forskellige bryg. Denne øl er fra den 11.10. og smagen af humle trænger stærkt igennem. Den grønne flash og grøn stråle er meteorologiske optiske fæno-

mener, der undertiden forekommer forbigående omkring solnedgangstid eller solopgangstids-punkt. Når forholdene er rigtige, er en tydelig grøn plet kortvarigt synlig

7) Small Batch fra Bornholm er tilbage hos Åben og i anledning af Beer Shoppens 10 års jubilæum blev dette markeret på denne øl efter Henriks besøg på bryggeriet, hvor han så tønderne ligge til lagring og hurtigt kom en aftale i stand for denne Barley Wine med en fantastisk smag. Lagt 9 mdr. på fransk vinfad og den smag trænger igennem.



8) Fanø Bryghus med en Barley Wine - Som den erfarne fisker, der kigger ud over havet og lader tankerne flyve, bruger Ølmanden horisonten til at finde ro i sindet. Minder om de tider, der er gået, og tanker på de tider, der stadig skal komme, fylder hans hjerte når han tipper flasken tilbage i et forsøg på at rydde de hvirvlende grublerier i hans sind. "Any Port in a Storm" er en Barley Wine i engelsk stil, brygget med blåbær og lagret på Tawny portvinsfade. Den er brygget eksklusivt sammen med Ølmanden hos Kvickly i Middelfart.

9) Small Batch fra Bornholm - Kraftfuld Imperial Stout med masser af noter af kaffe, chokolade, brændthed og en lille smule røg. Tæt og vedvarende beige skum. Velegnet til kraftige oste og chokolade desserter, eller bare alene i rigelige mængder. Ikke filtreret eller pasteuriseret. Small Batch Bornholm er Bornholms mindste bryggeri. På deres lille bryggeri, brygges der øl med lidt mere af det hele og masser af alt det andet. Med grundighed, kærlighed og respekt for det gode øl, prøver Small Batch Bornholm hver dag at udfordre sig selv.

Tak til Henrik for en glimrende aften med godt øl og en fremragende fortæller.



Finn Thor Sørensen

Det er en misforståelse, at man ikke kan more sig uden spiritus, men det er da heldigvis en misforståelse, der sjældent opstår.

— Storm P