

Årsmøde i lokalafdeling Varde 2023

Dagsorden med referat:

1. Valg af dirigent – *bestyrelsen forslår Formanden*
Frank valgt uden modkandidater
2. Valg af referent – *bestyrelsen foreslår Næstformanden*
Leif valgt uden modkandidater
3. Beretning om lokalafdelingen v/Formanden
Beretningen kan læses på side 2+3, men inden formanden kom til orde blev der delt noget øl rundt. Vi havde indkøbt nogle flasker af Jubilæumsøllen fra Det Lille Bryggeri.
4. Fremlæggelse af regnskab v/Kassereren
Regnskabet blev omdelt, og kan ses på side 4.
5. Valg af formand – *Frank genopstiller*
Frank genvalgt uden modkandidater
6. Valg af kasserer – *Jens genopstiller*
Jens valgt uden modkandidater
7. Valg af næstformand – *Leif genopstiller*
Leif valgt uden modkandidater
8. Valg af bestyrelsesmedlemmer
Udover ovennævnte stillede ingen op så det bliver igen en 3-mands bestyrelse
9. Valg af revisor og -suppleant
Birthe blev genvalgt som revisor uden modkandidater
Viggo blev genvalgt som revisorsuppleant uden modkandidater
10. Valg til Regionsbestyrelsen
Ingen af de fremmødte ønskede en plads, så det blev genvalgt til Leif og Jens
11. Valg af kandidat til Årets Bryggeri
Bestyrelsens kandidat - Observatoriet - blev valgt – Læs indstillingen på sidste side
12. Eventuelt
Her gik der en seddel rundt hvor man kunne skrive forslag på til fremtidige aktiviteter
Vi havde for at fremme lysten til at komme med forslag lovet en flaske øl til det bedste forslag. Robert Buch foreslog en kamp mellem byens 2 bryggerier (en blindsmagning) der udløste præmien.
Anita Nilsen modtager også en flaske som en "flidspræmie" for de 15 forslag hun har sendt os.

Alle forslag bliver lagt i hatten når bestyrelsen mødes for at planlægge næste års aktiviteter.

Formandens beretning 2023

Oktober 2022

En hård start for mit vedkommende med konstitueringsmøde og planlægningsmøder. De to garvede bestyrelsesmedlemmer kender jo alt til foreningen, øllene og bryggerierne.

Næste års program skal planlægges. Indstilling af årets bryggeri. Nyhedsbreve (stor tak til Leif, selvom han ikke vil)

November 2022

1.2 november havde vi årets sidste ølsmagning – julefrokostølsmagning – som også var en landskamp mellem Danmark og Belgien og skulle have været afholdt i Dronningeværelset. Men da der kun var 8 tilmeldte, syntes Jens han bare selv ville lave maden, hvilket skete med lidt hjælp fra undertegnede assistenttræner. Men ved nærmere eftersyn var køkkenfaciliteterne ikke lige til at varme mad i eller holde mad varm i. Leif tilbød i stedet at lægge stue og køkken. Vi havde en rigtig hyggelig eftermiddag med godt og forskelligt øl, og god og rigelig mad. Da der var frafald på dagen, endte vi desværre med kun at være seks til smagningen.

Det endte med en sejr til Belgien på trods af, at vi også fik skaffet Thisted Bryghus' Juleporter.

Januar 2023

Fødselsdagssmagning med kendte mennesker. Vi havde besøg af Det Lille Bryggeri, som i december lige havde vundet prisen Årets Bryggeri for anden gang. Første gang var i 2020 og i 2021 blev det slået på strengen af Fanø Bryghus

Februar 2023

Mit første Stormøde på Dalum Landbrugsskole, hvor jeg blev præsenteret for en masse nye ansigter.

Marts 2023

Generalforsamling i Landsforeningen, hvor jeg igen blev præsenteret for en masse nye ansigter og øl!

Vi havde også et medlemsmøde, hvor vi havde besøg af Rasmus Haahr fra Bryggeriet Bad Seed. 10 deltagere hørte om og smagte spontangæret øl. Leif havde med sine fantastiske overtagelsesevner fået smagningen ned i ca. halv pris af normalen, så vi kunne holde en pris på kr. 150 pr. mand.

April 2023

KKNMB på Lortetøen – hvad er nu det for noget høm-høm? Stod der i nyhedsbrevet. Der var en rigtig fin forklaring, at KKNMB står for den hedengangne Komiteen til Kvalitetskontrol af Nordtyske MikroBryggerier, som så er erstattet af Komiteen til Kvalitetskontrol af Nordeuropæiske MikroBryggerier. Lortetøen er Amager, hvor Leif havde arrangeret en fantastisk tur rundt i starten af påsken. Vi var 4 der deltog, men blev flankeret af flere medlemmer fra andre lokalafdelinger på vores tur rundt.

April var også måneden hvor vi var på Regionstur til Århus. Vi var 4 fra Varde, der stødte til dem som kom med toget fra Esbjerg. Så fik vi lidt fast føde og kaffe i toget – og lidt øl. Fortvivlelsen var dog stor, da toilettet i toget ikke virkede. Så Allan fik ledsaget udgang på Stationen i Herning, mens toget blev holdt tilbage. I Århus startede vi rundturen på Street Food for derefter at blive delt i 2 grupper, da der ikke var fælles fodslaw til programmet. Igen en rigtig fed tur som toppede inde på Mig & Ølsnedkeren, hvor vi købte en deleøl fra Anchorage Brewing Company, som hed Blessed til 520 kr. Men så var det også for en halv liter!

Maj 2023

Et anderledes medlemsmøde, hvor vi var på orienteringsløb i Vardes gader. Vi afholdte Kunstruten, hvor vi var 10 deltagere og 1 hund, der trodsede elementernes rasen og så på forskellige kunstværker og fik forskellige kunstnerisk inspirerede øl. Lige præcis den aften stormede det en halv pelikan, og både før og efter, var det fantastisk vejr. Turen sluttede på Von Lügenhals, som er vores lille kunstperle i Varde. Det gav måbende ansigter og ekstremt positive tilkendegivelser fra Esbjerg deltagerne. Hunden var ligeglad.

Juni 2023

Vi havde fornemt besøg af Tour de Bière, med Jens som deltager. De havde 2 overnatninger på Varde Gymnasium, mens de cyklede rundt i området og besøgte bryggerier. Den sidste aften stod Jens for en fin ølsmagning og jeg tror alt øllet var fra Jacobi.

Til smagningen deltog 4 personer fra foreningen, men der var bevidst heller ikke annonceret ret meget, da der ikke var mange pladser udover cyklisterne. Men flere af cyklisterne deltog ikke, så der kunne godt have været flere med.

August 2023

Medlemsmøde i Dyrehaven. Birthe havde igen i år været så venlig at udlåne sin have til en flok øldrikkende dyr, herunder hvepse. Vi var 12 der blev beriget med øl og sjov viden om dyr. Jens, som ellers plejer at være grillmester, var rendt vild i dagene og var derfor nødt til at melde fra, og drikke øl med nogle andre.

Pligttopfyldende som han er, havde han sørget for både øl, kød og grill. At være grillmester blev så pludselig en formandsopgave, som var lidt rusten i det fag. Men jeg tror da alle fik noget at spise. Nogen fik måske noget, der var lidt mere stegt end nødvendigt.

Øllets dag

Er jo som bekendt den 1. lørdag i september og i anledning af Danske Ølentusiasters 25 års jubilæum, er der brygget en jubilæumsøl fra Det Lille Bryggeri. Vi havde slået os sammen med Tom på Oksbøl Bryghus, hvor Jens stod for uddeling af smagsprøver af øllet og jeg selv var på Jacobi ud. Udover jubilæumsøllen, delte vi også en Champagneøl ud fra et andet lille bryggeri, Carlsberg. Øllet var brygget til deres ansatte og forskellige events i 2022, hvor de havde 175 års jubilæum, og nu var resten at øllet ved at løbe på dato. De spurgte Danske Ølentusiaster om vi ikke ville have øllet i stedet for at det skulle smides ud. Sjovt nok sagde vi pænt Ja Tak. I skal selvfølgelig ikke snydes og derfor skal i smage begge 2 her til medlemsmødet.

Til sidst vil jeg gerne sige en stor tak til dem, som har deltaget i vores medlemsmøder i året der er gået. Det er desværre ikke så mange som vi kunne ønske, men vi ved faktisk ikke, hvad vi skal gøre ved det. Det er desværre ikke kun os, der har disse problemer, så derfor tages der henover efteråret og vinteren initiativ til, at Lokalafdelingerne i Region Vadehavet sætter sig sammen for at diskutere, hvad vi evt. kan/skal/vil gøre. Er der nogen der sidder med nogle ideer eller tanker, er I meget velkomne til at komme med dem (skal der puttes noget ind her med præmien?) Der er ingen dårlige ideer. Al input er velkommen.

Jeg vil også gerne rette en speciel tak til Finn Referatus, som plejer at skrive referat af vores medlemsmøder. Han er i øvrigt sur over at mødet er rykket til i aften, så han ikke kan deltage.

Sidst men ikke mindst vil jeg gerne rette en stor tak til resten af bestyrelsen, Leif og Jens, for jeres tålmodighed og arbejdsomhed. Uden Jer ville der ikke være nogen Lokalafdeling i Varde.

Tak.

Det omdelte regnskab

06.08.2023 19.11

Web Regnskab

Danske Ølentusiaster Lokalfdeling Varde - Periode: 01/07/2022 - 30/06/2023

RESULTATOPGØRELSE

Kontonummer	Tekst	Beløb	Sidste år
100	INDTÆGTER		
101	ARRANGEMENTER		
102	Indtægter Ølsmagning	4.140,00	0,00
103	Salg af Øl	400,00	0,00
120	ARRANGEMENTER I ALT	4.540,00	0,00
121			
130	ANDRE INDBETALINGER		
138	ANDRE INDBETALINGER I ALT	0,00	0,00
139			
140	ØLLETS DAG		
150	ØLLETS DAG I ALT	0,00	0,00
151			
200	UDGIFTER		
201	ARRANGEMENTER		
202	Øl indkøb til smagning	-3.965,80	0,00
204	Øvrige udgifter	-283,70	0,00
220	ARRANGEMENT I ALT	-4.249,50	0,00
221			
240	ØLLETS DAG		
270	ØLLETS DAG I ALT	0,00	0,00
299			
300	BESTYRELSE SARBEJDE		
310	BESTYRELSE SARBEJDE I ALT	0,00	0,00
329			
330	DIVERSE		
350	DIVERSE I ALT	0,00	0,00
496			
497	ÅRETS RESULTAT ØLLET DAG	0,00	0,00
498			
499	ÅRETS RESULTAT I ALT	290,50	0,00

BALANCE

Kontonummer	Tekst	Beløb
600	AKTIVER	
620	LIKVIDER	
622	Kasse	1.618,25
630	LIKVIDER I ALT	1.618,25
650	AKTIVER I ALT	1.618,25
651		
655	PASSIVER	
656	EGENKAPITAL	
662	Resultat af tidligere år	-1.483,95
665	EGENKAPITAL I ALT	-1.483,95
671	MOMS	
673	Købsmoms	156,20
680	MOMS I ALT	156,20
690	PASSIVER I ALT	-1.327,75

Bestyrelsens til kandidat til Årets Danske Bryggeri

Hvis vi skal gøre os forhåbninger om at få "Vestegnen" på landkortet (igen) er vi nok nødt til at rotte os samme lige som vi gjorde da Fanø Bryghus blev Årets Danske Bryggeri. 😊

Her har lokalafdeling Ribe peget på Observatoriet da bryggeren, Simon Toft, stammer fra Ribe.

Ribes indstilling:

Vi i DØE Ribe mener at Observatoriet fortjener at blive årets bryggeri 2023 for deres innovative og nyskabende øl der skiller sig ud på det danske marked.

Observatoriets ejer og brygger Simon bruger den tid og energi det kræver at brygge vildgærede øl og fadlagre dem i op til 4 år for derefter at tørhumle flere af dem, hvilket er flot at turde, når man tænker på risikoen at øllet kan blive for bittert og derved besk sammen med deres syrlige karakter. Observatoriet er også fantastisk til at bruge naturen i sine øl, hvor han fx i sin Rakel brugte pose som "tørhumle" og Lotus tørhumle i Oberon, som vi også mener, burde være årets øl 2023.

Alt i alt mener vi Observatoriets øl er blandt de allerbedste i Danmark og nyskabende. Dette gør at vi mener Observatoriet fortjener at vinde prisen som Årets Danske Bryggeri 2023.