



Frdag den 18. januar 2022 kl. 18 på Dronning Louise



Hør lige her for historien er følgende, for jeg var med fra starten: **Den 18. februar 2002 afholdtes møde for lokalafdeling Esbjerg. Egentlig blev vi først "lokale" året efter, idet ønsket var at være region Sønderjylland – fra grænsen i syd til Kolding i øst og Varde i nord. Et stort område og til møderne kom der da også kun medlemmer fra Esbjerg, Varde og Ribe. Et par gange var der deltagelse fra Tønder"**

Højt skum



Fødselsdagsmenu: Højt skum
Hanekylling bryst svøbt i bacon – fyldt med serrano skinke og mozzarella - Helstegt oksefilet – Græsk salat med feta og tzatziki – Ovnbagte kartofler – Sauterede grøntsager – Rødvinsauce – Lun æbletærte med creme fraiche – Fødselsdagskage a la brownie med flødeskum.



Ølsmagning: Men Henrik Feldthaus er forhindret og møder ved substitut i form af den tidligere formand for Fredericia – Anders Ouzen - der vil præsentere 8-9 af de gode øl fra Beershoppen.

Pris kr. 250 – tilmelding senest 13. februar til formanden og betaling til samme – stod der i indbydelsen.

Sådan cirka omtrent stod der i nyhedsbrevsjonglørdesigner Spangsbergs nyheds brev og hvad skete så?



Tja! Lidt vind – det hele gik sydom, da formanden Jakob Sørensen bød velkommen til de **33 fremmødte**, hvilket gav lidt turbulens for formanden mente, der kun var 31 jfr. "hans papir" og det selvom alle kunne tælle 33 hoveder – rent Holberg og Erasmus Montanus med "jorden est flad"

Kategori 2 varsel: DMI forventer storm 25-28 m/s fra sydvest, med vindstød af orkanstyrke 33-35 m/s. Stormens navn er Nora. Gældende for: Fanø, Esbjerg, Vejen og Haderslev. Vindstød af orkanstyrke medfører, at tagsten blæser ned, store grene knækker, træer kan vælte og spærre tog- og vejstrækninger. Stor sandsynlighed for at broer må lukkes for trafik.

Formanden berettede om de problemer, der havde været forud for festen og også om ændringer i sidste øjeblik. Man havde satset på Carsten Berthelsen, men det rakte økonomien ikke til. Så blev der lavet en aftale med Beershoppen i Kolding ved Henrik Feldthaus om ølsmagning, men han måtte melde forfald. Dog kunne han levere øllet. Så blev der lavet en aftale med en tidligere formand for Fredericia Ølantusiaster Anders Ouzen, men han turde ikke køre ud om aftenen p.g.a. stormen Nora. Men han leverede øllet i løbet af eftermiddagen. Slutresultatet blev at formanden selv tog over med repræsentation af det øl vi skulle smage undervejs.

Han lovede også et par overraskelser undervejs, men røbede intet.



Pludselig kom første ikke annoncerede indslag i festen og den var vist nok ikke planlagt --- eller?



Næstformanden Peter brillerede lige med et nok ikke planlagt indlæg. Sådan går det når man har mere i hænderne end man kan smide på en gang og som servitricen sagde: "mangler i glas, så bare sig til".

Åge førte støvsugeren med ekspertise

Så skulle vi være klar til ølsmagningen under indtagelse af den beskrevne menu.



- Pilsner
- 5,2%
- Nyt bryggeri i Sønderborg
- Rutinerede folk bag
- Bl.a. Jesper Larsen fra Schiøtz
- Tysk pilsner
- Designet på dåsen skal ligne bryggerens bandana
- Easter Eggs skal give hints om medarbejdernes fælles historie
- De har Rekom i ryggen. Skaal, Heidis osv



- 5,8%
- De beskriver den som blød og rund
- Lakrids og hasselnød
- De holder til i et gammelt autoværksted på Tåsinge.
- Bo brygger ærligt øl med høj drinkability, men eksperimenterer også gerne
- Når han ikke brygger sit eget øl, så er han head brewer på Midtffyns
- Han er tidligere professionel fodboldspiller i bl.a. Skive og AB



- NEIPA
- 5,5%
- Humlet med Cascade, Idaho7 og El Dorado
- Tropiske frugter og citrus
- Gamma er måske blandt de bedste i landet og Europa på de tropiske hazy ting
- Ligger udenfor København og var oprindeligt en del af brygkolektivet med bl.a. Dry & Bitter og Humlesnedkeren



- Fruited Sour
- 7,2%
- Mango, banan, nektariner og citron
- Syrlig frugtsalat
- Balanceret syrlighed i forhold til sødme
- Søren Parker Wagner stiftede bryggeriet, men er i dag ude. Har lige startet sit eget nye Deeper Roots
- Brygger i Gørøse



- 8,2%
- Det lille Bryggeri vandt titlen som årets bryggeri 2020
- Rene brygger mange stilarter, men er nok mest kendt for mørkt og stærkt.
- Her er det en klassisk tysk hvedebock, som Rene selv holder meget af
- Masser af malt, men også frugtug friskhed



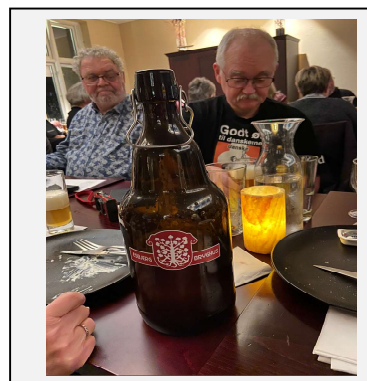
- DIPA
- 8%
- Humlet med Strata, Azzaca og Simcoe
- Masser af frugt og haze
- Kan med lidt held findes i Meny
- Alefarm ligger i Greve og blev oprindelig startet af Kasper Tiedemann og Andreas Skytt Larsen
- I dag er Andreas på Kølster og Kasper er direktør



- TIPA
- 9,5%
- Ligger i Eltang ved Kolding
- Philip er ved at bygge i Købbyen
- Brygværket i Kolding er sat til salg
- Han siger dog, at de altid vil brygge i Kolding
- Sjovt navnesammenfald
- Ved ikke om øllet også er ret ens



Lars fra Esbjerg Bryghus dukkede op med en lykønskning i form af den første bryggede øl i de nye omgivelser. En Saison 5,5 % som måske bliver et unika bryg. Berettede om bryggeriet her og nu samt fremtiden



Nej! Der var ikke en pr. person Buster og Madsen.

- Imperial Coffee Milk Stout
- 9,2%
- Hjort er fra Aalborg
- Carsten startede kommercielt i 2017 efter en guld- og sølvmedalje i DM i håndbryg
- Brunken Bros er fra Bilbao
- Øllet er brygget i Spanien
- Den er bl.a. brygget med kaffe ristet i begge lande.
- Drunken Bros ved jeg ikke meget om, men de har mange musikreferencer i deres navne og etiketter



- Adambier
- 10.5%
- Brygget i anledning af deres batch 100
- Både Frederik og Peter er ret glade for Adam from the Wood fra Hair of the dog. Et favoritbryggeri for begge.
- De er også glade for tysk øl
- Adambier er en maltet stærk og ofte syrlig øl. Gerne med røgmalt.
- Har nok oprindeligt været brettet og med mælkesyrekultur.
- Peter var for nylig med i Ord om Øl, hvor han fortalte
- Minder lidt om barley wine, men har lidt mere frugtighed



- 12.6%
- Imperial Stout
- Dobbeltmæsket og med belgisk gær
- Grundøllet har masser af fylde og sødme
- Chokolade og frugt
- Noter fra gæren
- Her har den så fået seks måneder på Speyside- fade
- Giver noget røgpræg og noget mineralsk
- Tom Schafferhans er brygger. Han har tidligere været på Søgaards i Ålborg
- Bryghuset er startet i 2017
- De er ret populære på Øllets Dag i Fredericia



Som tiden gik steg humøret:



Kommunen sendte personale for at rydde op efter næstformanden



Tak! Sagde formanden til referenten for lige netop på denne fødselsdag blev referat nr. 75 udfærdiget.

PROMILLEKONTROLLEN

Ved 20 års fødselsdag den 18-02-2022

Melodi: Jubii jæh jæh jubii jubii jæh...
(Synges ikke for hurtigt, ellers dumper I)



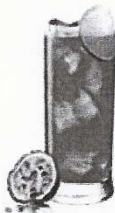
Fest vi holder, ja det gælder alle mand,
nu vi her skal vise, at vi meget kan.
Armen tit vi her vil bøjse,
I skal ikke blive sløjse.
Lad os se, om alle her kan holde stand!



Men på prøve vil I komme li' fra start,
en eksamen ikke altid lige rart,
fisker Fritz får friske fregner,
mon om kinden I nu blegner,
eller kommer I igennem i en fart?



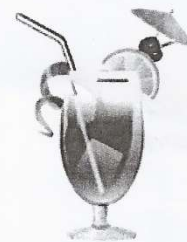
Næste prøve, og lidt sværere det bli'r,
tungegymnastik til alle her det gi'r.
Sig: Jens Buks boms bukser - venner,
mon jer's færdighed her ender,
eller er det for jer blot den rene svir??



Præstens ged i degnens eng - pas bare på!
Konstantinopolitaner bli'r det så,
næste vers med hænder klappe - - (klap)
til det er vi alle skrappe,
og vi alle her den indre varme få!



Og nu skal I si' stativ, stakit, kasket,
det er svært - mon tungen nu vil makke ret?
Søren Sivertsen så sejle,
her I sikkert nok vil fejle,
at få tungen med til det, er ikke let!



Vi har tungen brugt, nu skal vi pause ha',
for vi fat på andre løsjer nu skal ta'.
Målet for os er at skåle,
vi kan alle godt det tåle,
festens ophavsmand - skal have et HURRA!



POLITIET