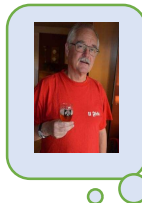




Medlemsmøde  
den 14. marts 2023 kl. 19:00 i  
Dronningeværelset Torvet 7, 6800 Varde



Varde Ølentusiaster ved Hr. Madsen lod følgende rundsende til de ølhungrende medlemmer:



"Som  
overinformationsmeddelelsesan-  
svarlig fremsendes følgende  
kundgørelse"

## Medlemsmødekundgørelse:

***"Vi har fået en kanonaftale i stand med en repræsentant for Bad Seed Brewing der gør, at vi kan tilbyde en smagning til langt under hvad de ellers tager.***

***Bad Seed Brewing er et nordjysk ølbryggeri drevet af Frederik Hector Schmidt, der har slået sig ned i det tidligere Landkær Bryggeri i Gudumholm tæt på Aalborg. De kan i år fejre deres 5-års fødselsdag, og er et bryggeri der satser på bæredygtig produktion. Men det kan du høre meget mere om på mødet."***

Dermed skulle formalia være på plads og her følger, hvorledes aftenen forløb med mødet til noget "Sad".



Formanden Frank Hansen bød velkommen og henviste til det udsendte nyhedsbrev, hvori man kunne læse om arrangementer med mere og gav herefter ordet til Rasmus Haahr fra Bad Seed Brewing

## Ølsmagning med Bad Seed Brewing

### Neu Pilsner

Tysk-inspireret Pilsner - 5,0%

Vores højt elskede pilsner - Neu Pilsner. Balanceret, aromatisk og letdrikkelig. Humlet udelukkende med tysk humle.

### Rauchbier

Tysk-inspireret Røgøl - 5,8%

Vores fortolkning af en røgøl i Bamberg-stilen. En stor del af malten er røget over bøgetræ, hvilket giver den klassiske spegepølse-agtige røgsmag som Bamberg er kendt for.

### Cloudbusting

New England IPA - 6,5%

Frisk New England IPA, hvor der er skruet lidt ned for sødmen, men med et kæmpe fokus på humle. Vi har tilført masser af Mosaic humle sammen med Yakimas eksperimentielle humle Cryp Pop Berry Blend.

### Slice of Sunshine

Modern West Coast IPA - 7,0%

En øl der tager udgangspunkt i West Coast stilen - bitter, klar og relativ tør, men hvor vi lader os inspirere af moderne IPAer når det kommer til humlesmag- og aroma. Humlet med Nelson Sauvin, Mosaic og Citra.

### Adambier

Tysk Strong Ale - 10,5%

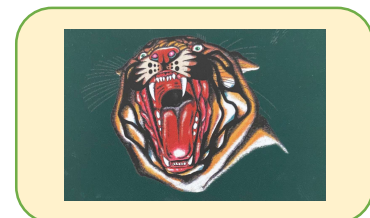
Adambier er en gammel, tysk strong ale der stammer fra Dortmund. Brygget med både karamel malte, ristede malte og tørverøget malt, hvilket giver et komplekst udtryk med noter af mørke frugter, læder, honning og chokolade.

### Kope-Niu

Imperial Stout brygget med kaffe og kokos - 11,5%

Samarbejdsbryg med det lokale nano-bryggeri Y Not Brewing. Basis øllen er brygget til at være blød og rund, men samtidigt kraftfuld og karakterfuld. Derefter har vi lageret øllen på store mængder kokoscreme og frisk ristet kaffe, hvor kaffen balancerer den sødlige, tropiske kokos i øllen.

Alle deltagere i dagens smagning tilbydes 15% rabat på vores webshop med brug af koden "Varde2023", som vil være aktiv i dag til og med d. 20/3.



**Efter en kort introduktion om sig selv oplyste Rasmus, at de valgte øl var valgt pga. smag med mere og han håbede, at der ville blive stillet spørgsmål samt givet kommentarer. Den side af sagen blev til fulde opfyldt, medens Rasmus orienterede om den forunderlige og mangeartede verden, der findes i humletyper og gær.**





Storm P: "Øl er Øl"!

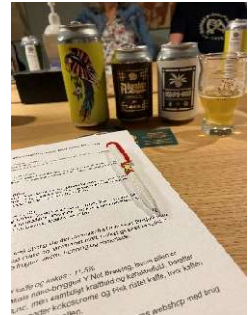
*Sådan udtrykte Storm P det i sine mange tegninger, men tiden er gået og i dag må vi erkende, at nok er øl stadig øl, men der er tale om en forskelligartet eksperimenterende verden, hvilket folk, fæ og ølentusiaster kan glæde sig over.*

*Men som han også udtrykte det i en tegning fra 1945, hvor en ældre rund herre siger til tjeneren: "Disse hersens atomer skal jo gøre alting overflødigt" – "Nå – men la` mig alligevel få et glas øl"!"*

De 6 øl var velsmagende og Rasmus berettede vidt og bredt om hver enkelt, men Rauchbier bliver aldrig en "sællert" hos undertegnede og heller ikke hos flere af deltagerne i smagningen.



På venstre fotos ses fra venstre Neu Pilsner – Rauchbier – Cloudbusting og på højre fotos ses fra venstre Slice of Sunshine – Adambier – Kope Niu



Bemærk venligst referentens arbejds papirer og redskaber som i bedste spejderånd er klar – "vær beredt" – "ikke osse Jens Erik"?

Som referent har man jo en vis frihed og jeg vil ikke undlade at udtrykke min undren over den mærkværdighed, at alt skal skrives på engelsk på dåser og internet når det nu er et dansk bryggeri! Samme forvirring optræder ved de navne øllet får. Se nu blot KOPE NIU – hvad betyder det?

Rasmus gav forklaringen! Ordene stammer fra Hawaii og er fra det oprindelig sprog og betyder Kokos og kaffe. Så sig ikke, at man ikke bliver klog af at gå til ølsmagning.

Men det er med øllet som med navne og etiketter – der eksperimenteres hele tiden fortalte Rasmus.

### Her er så, hvad bryggeriet fortæller om sig selv:

**Moderne mikrobryggeri med nordjysk iværksætterånd** - Bad Seed Brewing er et dansk mikrobryggeri med base i landsbyen Gudumholm i Aalborg Kommune ca. 4 km syd for Storvorde. Danske Ølentusiasters lokalafdeling i Aalborg indstillede i 2019 Bad Seed Brewing til Årets danske bryggeri på grund af det brede udvalg i øl og initiativrigdom. Bryggeriet har allerede profileret sig internationalt ved bl.a. at score højt på RateBeer.com med sin Good Morning, Vietnam-mælkestout, altså en stout brygget med mælkesukker for at give øllet en forøget sødlighed.

Hos Bottle&Can finder du de lækre nordjyske stouter, pilsnere, sour ales mv. på tværs af mange af vores gode ølbundles. Her i teksten kan du blive klogere på Bad Seed Brewing, bryggeriets innovative ånd og samarbejder med andre danske mikrobryggerier om at sætte nye, delikate øller på hylderne.

**80'errocken lever videre hos Bad Seed Brewing** - Navnet Bad Seed Brewing er ifølge mikrobryggeriets stifter en reference til det australske rockband Nick Cave and the Bad Seeds, der har spillet siden 1983. Musikalske referencer finder du faktisk flere af hos mikrobryggeriet, for visse af deres øllers navne og dåsedesigns hylder nærmest direkte 70'er- og 80'errock. Fx har mikrobryggeriet før været ude med CAN-øllen, hvis navn er en hentydning til rockbandet Can, mens billedet printet på dåsen er en tro kopi af coveret på Cans album Ege Bamyasi.

Mikrobryggeriets 4,8 % IPA Remain in Light er et andet eksempel, her en reference til Talking Heads' album fra 1980 af samme navn. God øl kommer på den facon på flotte dåser og under spændende navne, folk med encyklopædisk kendskab til rock husker. Flader snakken lidt ud hen på aftenen, når du drikker med vennerne, har du her en sjov historie at trække op af ærmet, der også viser indsigt.

**Startede øl festival med andre mikrobryggerier** - Mikrobryggerier er ofte passionsprojekter, hvor bryggerne støtter op om hinandens arbejde, og der ikke findes den samme kyniske konkurrence, som når vi går op i større industriel skala. En kollegial stemning skinner igennem ved Bad Seed Brewing, der for Nordjyllands vedkommende har været en aktiv medspiller, hvad angår at udbrede kendskab til småbryggerier placeret i landsbyer landet over.

Bad Seed Brewing har bl.a. været titulær tovholder på Bad Seed Beer Fest-festivalen, der blev afholdt for første gang i Aalborg, juni 2019. Her havde du chancen for ad to sessioner på fire timer hver at gå rundt med et ølglas og fylde op hos de mange bryggerier, der var repræsenteret. Bl.a. var det Greve-baserede bryggeri Alefarm til stede, Dry & Bitter fra Gørløse, ÅBEN fra Kolding samt 10+ andre danske bryggerier. Markedets små spillere slog sig altså sammen for at promovere deres bryg.

**Var blandt pionererne inden for digital ølsmagning** - "Smag Dansk Craft" er et andet initiativ, det arbejdsomme bryggeri Bad Seed Brewing har haft en finger med i at stable på benene i samarbejde med 11 andre bryggerier. I stedet for øl festivalens format, hvor du går mellem fustager, bestiller du her en kasse med 12 specialøl – én fra hvert bryggeri. Over de næste 12 dage bliver der hver dag livestreamet fra ét af bryggerierne, hvor du kan deltage i digital ølsmagning: Under streaming fra bryggeriet drikker du så øllen, der kommer derfra.

**Specialølsamarbejder landet over** - Hvor festivaler og ambitiøse projekter med streaming fra bryggerier er én måde for Danmarks små bryggerier at hjælpe hinanden på, er den type fælles markedsføring ikke lige så spændende, som når to bryggerier arbejder sammen om at lave en ny øl. Her har Bad Seed Brewing i flere situationer rakt andre bryggerier hånden (eller omvendt) og været fælles om at skabe nye specialøl til hylderne:

**Samarbejde med Gamma Brewing Co. fra Gørløse, Frederiksborg, gav Ye Olde Mambo - Gyrop Gårdmalt i Snedsted, Vendsyssel, gav Post Cologne - med Slowburn Brewing i Hvidovre gav Feedback Loop**

Leverede øl til døren under coronakrisen - Bad Seed Brewing har som andre danske mikrobryggerier haft hård modvind på grund af COVID-19, da bl.a. caféer, bryggeriet leverede til, holdt lukket. Bryggeriet holdt sig kørende ved at levere øl til døren, så kunderne ikke skulle risikere at udsætte sig for smitte bare for at

handle øl. Flere endte med at bruge tilbuddet, og for at takke for opbakningen inviterede Bad Seed Brewing på ølsmagning.

**Så nåede vi vejs ende i referatet og såmænd også med øllet!**

*Finn Thor Sørensen*



**Oprydning og opvask  
under kyndig  
vejledning og kontrol  
af kvindelig køkkenchef**