



**Medlemsmøde 20. februar 2024 kl. 19 på Dronning Louise med fejring af 22 års fødselsdag i Esbjerg Ølentusiaster og øl landskamp Danmark - Belgien**



Nej! Vi skal ikke være udklædt eller slå katten af tønden

På tirsdag skal vi fejre os selv, - Lokalafdeling Esbjerg er nemlig gået hen og blevet 22 år. Det sker på søndag - den 18. februar.

Det skal fejres!

Så derfor vil aftenens smagning være en landskamp mellem Danmark og Belgien. Men for at vi alle kan være med til fejringen, får vi besøg af én udefra, som vil holde smagningen.

Vi får nemlig besøg af Henrik Feldthaus fra Beershoppen i Kolding, og han vil guide os igennem aftenens dråber, som er fra både Danmark og Belgien.

Når nu vi har fødselsdag, mon ikke der så også vil være en overraskelse eller to i løbet af aftenen. Så kom endelig og vær med til at fejre os selv.

Højt Skum Lokalformanden



**Til at lede kampen har Internationalt Øl Forbund udpeget den kendte internationale øl dommer Henrik Feldthaus fra Beershoppen i Kolding assisteret af erfarne internationale linje dommere**



Øl linjedommer

Det blev på alle måder en forrygende aften og det lige fra spisning, smagning, fødselsdag, Henrik på slap line, spændende øl og glade deltagere. Men lad os lukke op for posen og starte med spisningen!



Det var glædeligt at se **32** deltage i spisningen kl. 18, hvor der blev budt på Kylling, kartofler og ristet gullrod med sovs tilsmagt med Guinness

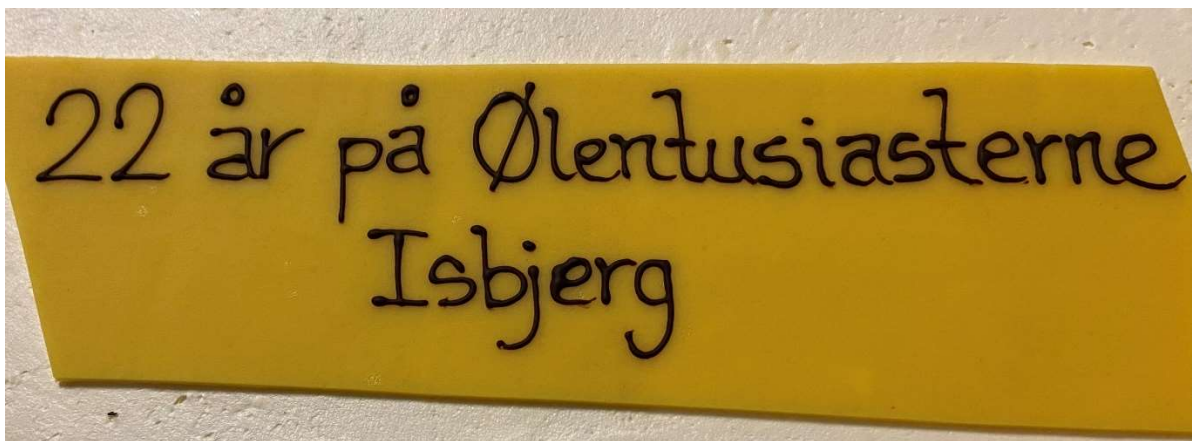


Det store antal til spisningen lovede godt for deltagerantallet til smagningen og indikerede, at vi ville passere formanden normale gæst på 33 deltagere.

**49 deltagere – nok ikke rekord, men måske tæt på!**



**Flaget hejst – udregningerne på plads –kagen bestilt og leveret – ren idyl –men hov! Hvad var det?**



Mangler der ikke lige en vandret streg i Isbjerg? Nå – skidt med det – vi må videre! For allerede inden smagningen begyndte var humøret højt. Det var svært for formanden at skabe ro og ordlyd, men nogenlunde sådan cirka omtrent næste blev der budt velkommen tæt på kl. 19 og det ar i grunden ej så galt.



Esbjerg Bryghus var mødt frem med lykønskning i form af store flasker med Belgisk Blonde 6,5 % - amerikansk stil

Efter denne smagning fik Henrik ordet i kampen om førstepladsen mellem dansk og belgisk øl, hvor han fortalte om øllet og dertil spandt en ende om bryghusene og egne oplevelser gennem støj og snak.





På bedste dansk vis kunne der ikke opnås enighed om, hvorledes afstemning om bedste øl skulle foregå – der var nok for mange "kloge" hoveder. Så det blev droppet



## BEERSHOPPEN



### Dansk & Belgisk Ølsmagning Danske Øl-Entusiaster Esbjerg

#### Sæt 1 - Witt Bier:

Øl A: Br. du Bocq "Blanche de Namur" 4,5%

Øl B: Midt fyns Bryghus "Wit" 6,2%

#### Sæt 2 - Pilsner:

Øl A: Br. de la Senne "Zenne Pils" 4,9%

Øl B: Bad Seed Brewing "Neu Pilsner" 5%

#### Sæt 3 - Saison:

Øl A: BLAS "F:4" 5,8%

Øl B: Br. Fantôme "Fantôme (Saison)" 8%

#### Sæt 4 - Belgisk Dubbel:

Øl A: Trappisten Westmalle "Dubbel" 7%

Øl B: Lille Holmgård Håndbryg "Dubbel Trouble" 7,2%

#### Sæt 5 - Quadrupel

Øl A: Small Batch Rønne "Broder Carl" 11%

Øl B: Westvleteren "12" 10,2%

Dagens  
kamp-  
deltagere



## BEER SHOPPEN

KOLDING





**”Øller op –øller ned – øller i min mave – hvis jeg ingen øller får – så laver jeg ballade”. Så lad os hellere gå i gang med smagningen for alle er parate – skemaer udleveret – formaliteter overstået LAD KAMPEN BEGYNDE!**

### Nr. 1 – Witt Bier

**A:** Brasserie du Bocq - Blanche de Namur er en typisk belgisk hvid øl. Den har en uklar bleg blond farve og en frugtagtig aroma med hints af krydderier og appelsinskal. Det er en rigtig tørstslukker, med en lidt sur smag. Ligesom alle andre hvede øl serveres denne øl bedst iskold. Det har et alkoholindhold på 4,5%.

Brasserie du Bocq har været i hænderne på den samme familie siden 1858. Dette familieejede bryggeri ligger i den Vallonske del af Belgien, og denne hvede øl er deres flagskibsøl. Indeholder bygmalt og hvedemalt



**B:** Midt fyns Bryghus ”Wit” er en belgisk inspireret lysgylden hvede øl med kridhvidt skum. Frisk krydret med appelsinskal, korianderfrø og sort peber. Server Wit til lette kødretter, fisk og fjerkræ. Eller brug den som aperitif eller velkomstdrink. 6,2% - bygmalt og hvedemalt

### Nr. 2 - Pilsner

**A:** Brasserie de la Sennei - Zenne Pils (Belgien) 4,9% - Brise af saison øl. Behagelig bitterhed à la det hvide i citroner. Masser af aromaer: Fyrrenåle, søde stikkelsbær, paradisæbler, passionsfrugt og noter af bananskræl. Korngul og uklar.

**B:** Danske Bad Seed Brewing – Neu Pilsner 5 % - New Zealand Pilsner lavet på Tettngang humlen, som er bryggeriets ynglings humle fra New Zealand. Den er let og humlet med en lille smugle frugtige noter. Bad Seed Brewings klassiske tyske øl Pilsner har en perfekt balance med humle som Hallertau Mittelfrüh og Tettngang.,



### Nr. 3 - Saison

**A:** BLAS (fra Randbøl) - F:4 er en bleg-gul Saison, 5,8 % - hvor gammel stil møder ny – autentisk brygget med en Saison-gær og humlet med Wakatu-humle fra New Zealand. Resultatet er en harmonisk øl med noter af citrus, tørret frugt og nelliker.

**B:** Brasserie Fantomes Fantome Saison. En belgisk Farmhouse Ale, 8,0 % - diset gylden farve, sprængfyldt med citrus og krydderier. Brasserie Fantôme blev grundlagt i 1988 og har fået international opmærksomhed og en kultfølelse blandt elskere af håndbryg. Brasserie Fantôme ejes og drives af Dany Prignon. udviklet et betydeligt publikum i USA og Storbritannien.

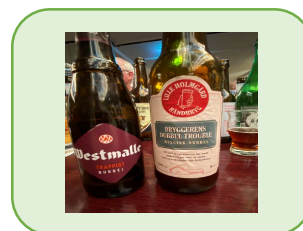


PAUSE – MED KAGE.



#### Nr. 4 – Belgisk Dubbel

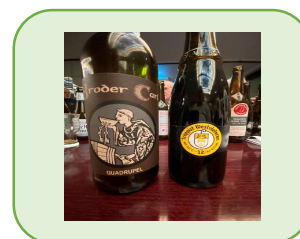
**A:** Westmalle Dubbel – 7,0 % –Trappist – Westmalle Dubbel dufter frisk og har en let frugtagtig aroma. Smagsmæssigt er det et festfyrværkeri, hvor mange hævder at kunne smage mange forskellige slags frugt. Denne mørke fra Westmalles trappist-kloster er brygget med mørk-ristet malt og kandis. Flot dybrød farve og cremet, stabilt skum. Tydelig humlesmag med mild bitterhed. Let røget og brændt/karamelsmag.



**B:** Lille Holmgård Håndbryg – Dubbel Trouble 7, 0 % - saison – håndbrygget og bryggeriet skriver, at de er sat i verden med det formål, at sprede budskabet omkring det gode håndbryggede øl. Vi er et lille bryggeri drevet af far og søn. Vi afholder sociale og festlige arrangementer med fællesskabet og det gode øl som omdrejningspunkt. Sammen med os kan I lære at brygge jeres eget gode Specialøl, se neden for de forskellige oplevelser vi tilbyder. Øl som brygmesteren har svedt ekstra meget over at skabe, men som nu sidder lige (køle)skabet.

#### Nr. 5 - Quadrupel

**A:** Small Batch – Rønne på Bornholm - Broder Carl 11 % - Belgisk Quadrupel - Massiv belgisk Klosterøl med den gode malt i højsædet. Mørk og stærk med noter af nødder, tørret frugt & karamel. Ikke filtreret eller pasteuriseret. Malt: Pilsner, Munich, Cara Blond, Cara Gold, Speciel B, Chocolate, Bisquit, Melanoidin tilsat Dark Candis. Humle: Perle, Hallertauer & Styrian Golding



**B:** Westvleteren 12 fra Westvleteren - grundlagt i 1838 ved Trappist Abbey of Saint Sixtus i Vleteren, Belgien. Bryggeriets tre øl har internationalt ry for smag og kvalitet; Westvleteren 12 anses af nogle for at være den bedste øl i verden. Det mener rigtig, rigtig mange i hvert fald. 'Abt 12' fra Westvleteren er en legende blandt øl, og én af de øl, som alle skal prøve minimum én gang i deres liv. Mange bliver så dog besatte af den, og vil prøve den igen og igen. Af øltype er det en Quadrupel, og aroma og smag i denne øl er enorm, og næsten uden sidestykke, mener mange. Mørke bær, tørrede frugter, karamel og kanel blandt meget andet fylder paletten.

På denne måde nåede vi til ende på en fuldendt aften med mange deltagere, god deltagelse og en brillant tovholder, der kunne spinde en ende og som ikke kunne nå øverste hylde for at få fat i en Westvleteren, men alligevel førte os elegant gennem smagningen.



Øllet var godt, men hvordan 3 sure mænd har sneget sig ind bag mit parafefoto vides ikke

Og så videre til dagens lodtrækning:

**Nr. 1 Per Kåe**

**Nr. 2 Per Hansen**

**Nr. 3 Kurt Madsen.**



**Fra venstre:  
formanden, Per  
Kåe, Per Hansen,  
Kurt Madsen og  
Henrik Feldthaus**

*Finn Thor Sørensen, Referatus Provokatus*