



Medlemsmøde tirsdag den 20. maj  
2025 kl. 19 på Dronning Louise

**HUSKER DU?**



Ole filosoferer om aftenens smagning/emne og har kastet sig ud i det nostalgiske som følger:

"Mon ikke vi alle har nogle situationer/hændelser, som vi aldrig glemmer? Det kan være nogle lugte - nyslået græs - som minder mig om dengang man som dreng var til fodboldtræning. Eller lyde, som får ens hjerne til at producere minder eller hvad med smagssansen? Hvad kan smagen af en bestemt øl minde os om? Eller måske er det mere synet af øllen, som sætter gang i minderne. På øl området er vi alle startet et sted - sandsynligvis med pilsnerøllen, - og vi er nu efter mange års øl oplevelser nået til, hvor vi er i dag. Undervejs på denne lange, men meget spændende rejse, har der været mange fyrårne.



Vi er dykket ned i historien, og har prøvet at finde nogle af disse fyrårne, - så på tirsdag hedder det bare: **"HUSKER DU?"** tiden fra før IPA, West Coast, Hazy, Juici, Fadlagret, Lactose, engelske og amerikanske bryggerier. Da man fik pilsner, guldøl og porter, som blev brygget på vand, malt, humle og gær og man kunne få dem år efter år efter samme opskrift, og ikke som i dag, hvor bryggerierne ofte kun laver et bryg, og så ændrer man opskriften med nogle få gram humle, så man kan sige, at man har lavet en ny øl"



Hvad pokker har de nu fundet på? Er det mon  
Hansa – Paderborner – Horsy eller andre af " de der  
øl fra dengang"

Vi repeterer lige:



Husker du dem? Mon det er disse? Hvad sker der ?

Der er mange spørgsmål og hvem husker ikke, at 3 Hansa var et reparationssæt til en Skoda og Paderborner til en Lada og Horsy smagte af --- nå nej! Ikke genere hestene. Men spændende er det. Det kunne også være, at vi fik præsenteret øl fra Esbjergs første bryggeri - I december 1880 begyndte Chr. Graff at brygge øl på adressen Kongensgade 84 som Esbjergs første bryggeri. Bryggeriet begyndte småt. I 1892 bryggedes ca. 1400 tønner øl. I 1896 var produktionen steget til 2200 tønner – nå! Vi ser, hvad der sker!



- og så er vi klar, men først skal dagens menu nydes og sidste nyt ved formanden!



Dagens menu: Svinekam med pandestegte rodfrugter, kartoffel kroketter og sovs med et "pift" af Porter – 22 deltog i spisningen

Nu skal man ikke få den opfattelse, at spisningen alene går ud på at få "fyldt noget i hovedet". Nej! Der holdes skam både planlægnings- og taktikmøder undervejs, hvilket tydeligt fremgår af fotoet, hvor Svend, der var tovholderen sammen med assistenterne Søs og Fritz.



Vi går straks over til formand Jakobs informationsservice umiddelbart efter hans velkomst til de **40 fremmødte til smagningen:**

**Kingspot Brewhouse** skal flytte fra Horne og rygterne vil vide, at de tidligere lokaler hvor Lunden Bodega fandtes i Kvaglund er i spil. På Facebook kan man finde mere om sagen.

**Esbjerg Streetfood Festival** finder sted fra 22.-25. maj på Torvet og Skolegade med mere og følgende nævnes

- 22.5 kl. 16-17 + 18-19 ølsmagning ved Fanø Bryghus
- 24.5 kl. 11-18 Cider og Kombucha smagning – det samme 25.5. kl. 11-18
- 24.5 kl. 14:30-15:30 + 16-17 Mørkølsmagning ved Esbjerg Bryghus

**Esbjerg Ølfestival** finder sted 14. juni hos Esbjerg Bryghus i tiden 13-18 – pris kr. 395 og i de 5 timer det varer kan man drikke så meget man orker for den pris. Der er endnu enkelte billetter.

**Esbjerg Ølmesse** finder sted 21. februar 2026 med to sessioner kl. 13-17 og 18-22 – prisen er kr. 219+gebyr for entre, glas og 10 poletter – forventet frigivelse af billetter er primo juni.

**Fanø Strong Bee Festival** er 6-7. marts 2026 med en session lørdag og søndag – følg med på Facebook.



Der arbejdes på alle fronter hos Ølentusiasterne i Esbjerg – til Venstre er Søs og en hjælper ved at klargøre ostehaps og saltstænger medens Marianne som kasserer tager mod penge



Fritz og Svend er ved at klargøre "ammunitionen" til aftenens smagning, men ellers kunne man se Svend fare rundt i øst og vest for at få tingene på plads, medens Fritz overvejede om han havde penge til aftenens smagning. Alt kom på plads og Svend kunne byde velkommen med ordene: "Husker du - er temaet og har baggrund i, hvor kommer vi egentligt fra m.h.t. øl – hvordan var det dengang? Nu laves der ca. 2000 nye øl

slags øl hvert år, men førhen lavede man én øl og var den god, så blev det den, der kom på tankene fremover. Hvordan var det så? Lad os smage!”

| <div>  <div> <b>Medlemsmøde</b><br/> <b>21. Maj 2025</b><br/> <b>Husker du</b> </div> </div> |                     |                               |     |                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------|-----|---------------------------------|
| Nr.                                                                                                                                                                           | Navn                | Bryggeri                      | %   | Øltype & Smagsnoter             |
| 1                                                                                                                                                                             | Paderborner Pilsner | Paderborner                   | 4,8 | Pilsner                         |
| 2                                                                                                                                                                             | Urquell             | Pilsner Urquell               | 4,4 | Pilsner                         |
| 3                                                                                                                                                                             | Blå Thor            | Royal Unibrew/<br>Ceres/Thor  | 6,0 | Guldøl                          |
| 4                                                                                                                                                                             | Köstritzer          | Schwartsbier                  | 4,8 | Köstritzer                      |
| 5                                                                                                                                                                             | Giraf Gold          | Albani                        | 5,6 | Guldøl                          |
| 6                                                                                                                                                                             | Carlsberg Elephant  | Carlsberg                     | 7,2 | Stærk pilsner<br>Lys "Bockbier" |
| 7                                                                                                                                                                             | H.C.Andersen        | Albani                        | 9,0 | ????????                        |
| 8                                                                                                                                                                             | Wiibroe Porter      | Wiibroe                       | 8,2 | Porter                          |
| 9                                                                                                                                                                             | Blå Chimay          | Abbey of Scourmont/<br>Chimay | 9.0 | Mørk belgisk ale                |

Find fem fejl! Nå nej – Svend gjorde selv opmærksom på, at der lige havde sneget sig en ekstra dag ind på smageskemaet, hvor der selvfølgelig skulle stå 20. maj. Med det på plads gik smagningen i gang med Fritz som første "taler" og så gik det ellers "pingpong" derud ad med skift mellem Svend og Fritz. Stor ros til begge, men særdeles stor ros til Svend for hans fyldige skriftlige materiale, der hjælper en svagt hørende referent.



Fra venstre 1-4



**1) Brauerei Paderborner** har hjemme i Paderborn og er et traditionelt Vestfalsk bryggeri ejet af Warsteiner siden 1990 – grundlagt i 1852 – 800.000 hl pr. år – brygger Pilsner Export og Gold – førstnævnte er flad i smagen med urtesmag og sødme pga. humlen medens Gold ofte er den foretrukne.

**Paderborner**

**2) Urquell fra bryggeriet Pilsner Urquell i Tjekkiet** – stiftet 1842 – navnet kan oversættes til "den oprindelige kilde". Pilsner Urquell er flagskibet med 4,4, % alkohol og er en lys lagerøl, der er blevet populær. Har siden år 2000 været den største eksportør af øl produceret i Tjekkiet.

**Pilsenský Prazdroj**

**3) Thor eller Blå Thor** som den kaldes, har ført en omtumlet brygge tilværelse, idet den begyndte som Thor Bryggeriet og så en del af Jyske Bryggerier videre til Faxe. Lukkede bryggeriet i Randers i 2003 og nu producerer Ceres Thor Øl som en del af Royal Unibrew. Blå Thor fik guldmedalje i 1964 og er kendt for Thor X-mas.

**Thor**  
Blå Thor

**4) Köstritzer** bryggeriet er et af de ældste producenter af Schwarzbier i Tyskland og ligger i Bad Köstritz i Thüringen. Nævnes første gang i 1543 og erhverves i 1696 af Huset Reuss. Det sorte øl siges af have en sundhedsfremmende effekt. Ligger i det gamle DDR og bryggeriet var en af de få, der havde tilladelse til eksport – blev moderniseret i 1991 og har i dag en markedsandel på 30 % i Tyskland – producerer ca. 879.000 hl øl om året.

**Köstritzer**  
Schwarzbier

***Pause***



Så er vi klar til næste runde og for ikke at glemme – stor ros til Svend – Fritz – Søs med flere.

Fra venstre 5-9



**5) Giraf øl** - I 1962 blev giraffen Kalle fundet død i sin bås i Odense Zoo – forgiftet. Da Albani Bryggerierne tidligere havde benyttet Kalle i sin markedsføring, blev begivenheden en udfordring til at finde en efterfølger. Således blev Giraf Beer født 13. august 1962 – en øl med det formål at sponsorere erhvervelsen af en ny giraf. Aktionen var en succes. Faktisk var der midler nok til at købe to nye langhalsede dyr. Og giraføllen er stadig et hit med sin bløde og aromatiske smag, og dåsens unikke girafdesign. Nydes afkølet.



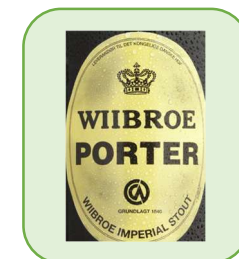
**6) Carlsberg Elephant** - en af de mest ikoniske øl fra Carlsberg-bryggeriet i Danmark. Carlsberg Elefantøl blev oprindeligt brygget for at markere Carlsberg-bryggeriets 150-års jubilæum tilbage i 1955. Øllet blev inspireret af elefantmonumentet, der stadig står uden for Carlsberg Bryghus i København. Øllets mørke og kraftige karakter gør det til det ideelle valg for dem, der foretrækker en intens og fyldig smagsoplevelse. Den høje alkoholprocent i Carlsberg Elefantøl bidrager også til dens popularitet, da det giver en varmende følelse og dybde til smagsprofilen.



**7) H.C. Andersen** - HC Andersen er en nummereret øl, hvilket også gør den til et samlereobjekt. For at fejre Odenses 1000 års jubilæum i 1988 satte Albani et særligt bryg over. Resultatet blev så efterspurgt, at Albani året efter lancerede den specielle bryg under navnet HC Andersen. Den frigives hvert år på H.C. Andersens fødselsdag 2. april, og etiketten bærer hvert år et nyt papirklip lavet af digteren selv. Produktet er en meget vinøs øl, der er undergæret, og med en lang lagringstid. Smagen er frisk og let i forhold til alkoholstyrken.



**8) Wibroe Porter** var tidligere selvstændigt bryggeri i Helsingør, men blev i 1964 overtaget af Carlsberg, som siden 1998 har brygget Wibroe Porter. Wiibroe er især kendt for sin Imperial Stout, der i 2006 kom tilbage på markedet efter i 2002 at have været trukket tilbage af Carlsberg efter for lave salgstal, samt sin årgangsøl der som det eneste af produkterne sælges i det meste af Danmark. Wiibroe Porter blev oprindeligt lanceret i 1930, og blev også i en årrække solgt til udlandet.



**9) Chimay** fra Bryggeriet af samme navn - Chimay Blauw er et belgisk Trappist øl der er skabt af de munke, der bor i Abbaye Notre-Dame de Scourmont i Chimay, Belgien - Cirka 500 år gammel er Chimay-øllet dybt forankret i tradition og historie siden 1862. Chimay Blauw er en belgisk Strong Dark Ale, der er kendt for sin robuste og komplekse smagsprofil. Øllet har en dyb ravfarve og en kraftig frugtagtig aroma. En duft af nødder, tørret frugt og karamel - man kan finde noter af malt, krydderier og mørk frugt som rosiner og svesker



Så nåede vi gennem smagningen, men der skulle dog gennemføres et mindre eksperiment med blanding half and half Urquell og Wibroe Porter og det var i grunden ikke så tosset.



I lodtrækningen blev nr. 1. Anne Marie Trockmann Iversen – nr. 2 Per Hansen – Nr. 3 Anders Hansen



Endnu et vellykket arrangement fik sin afslutning godt hjulpet på vej af dirigenten Svend – nodevender Fritz – køkkenchef Søs og de flinke damer samt ikke mindst paparazzi fotograf Ole.



Bemærk formanden og Leif i deres nye design T-shirts

Finn Thor Sørensen Referatus provokatus

Dette er modtaget fra vor højt betroede fotograf i Varde – tro det eller ikke

