

## Medlemsmøde 17. oktober 2023 kl. 19 på Dronning Louise - Tour de Bière eller "øl på cykel i 8 dage"



### Tour de Bière - et øl-cykelløb



Således skrev Ole!

I 2010 startede tidligere redaktør for ØlentusiasteN, Ole Madsen, cykølløbet "Tour de Bière". I en uge cyklede de ca. 30 deltagere godt 600 km og besøgte på deres vej adskillige bryggerier. Efter 3 år overtog Hans Peter Jepsen fra Sønderborg, tidligere landsformand, holdet, og han har været "direktør" lige siden. Hans Peter har lavet et power point foredrag om dette års tur, som startede i Ribe, og som de første tre dage havde en del besøg på lokale bryggerier. Hans Peter kan desværre ikke selv komme, men i stedet har vi fået den lokale deltager i touren, Jens Erik Nielsen fra Oksbøl til at komme og fortælle om touren. Desuden deltager Emil Madsen fra Sønderborg.

Vi skal smage øl fra 8 af de mange bryggerier, som blev besøgt på den 635 km lange rute i det syd- og sønderjyske område, samt den vestlige del af Fyn. Det bliver endnu en gang med flere øl fra "øverste hylde" - og denne gang er det så ikke redaktøren, der - som onde tunger sidste gang påstod, - bare ikke kunne nå op til "øverste hylde". I kan glæde Jer til en smagning af 8 bryg fra hele 8 forskellige bryggerier - Et bryggeri for hver af de 8 dage, som touren varede. Glæd Jer også til en spændende beretning om et noget specielt cykelløb, hvor man højst cykler 30-40 km ad gangen, hvorefter der kommer mindst en times pause på et lokalt bryggeri eller ølsted, hvor man slapper af, drikker (lidt) øl og hører om det lokale bryggeri/ølsted.

### Her skal lige repeteres, hvad der stod i Ølentusiasten

## Tour de Bière 2023

### Det er os i de grønne trøjer

Af Tour Juntaen

Efter mange måneders grundig planlægning, kan vi løfte sløret for årets Tour de Bière. Holdet består af 30 glade cykellyttere samt tre servicevogne med dygtige chauffører, som følger fellet gennem den krævende rute. Turen starter i Ribe lørdag den 24. juni kl. 10:00

Her er ruten:

**Lørdag:** Start ved Ribe Station kl. 10:00, med besøg på Ribe Bryghus, Fano Bryghus og Eshjerg Bryghus. Overnatning på Varde Gymnasium.

**Søndag:** Besøg på Tarp Bryggeri, Biengarten Billebrand, Øksholm Bryghus og Warvik. Overnatning i Varde.

**Mandag:** Besøg på Klingspot, Brewhouse, Fogh's Øl og Hykilds Bryghus. Overnatning i Bæktoe.

**Tirsdag:** Besøg på Alfa Bryghus, Kolding Gårdbryggeri, Beershoppen og Stepping Stone. Overnatning i Fjelsstrup.

**Onsdag:** Besøg på Fuglsang Maltfabrik, Åro Bryg, Smagen af Øl, Malt & grape og Frisk Bryg. Overnatning i Kliplev.

**Torsdag:** Besøg på Brewparts, Ølhuset, Too Old to Die Young og Vestfyen. Overnatning i Assens.

**Fretdag:** Besøg på Thors Høl Bryghus, Indsøer Bryggeri, Gumborg Bryghus, Krickly Middelfart og Fredericia Brewpub. Overnatning i Fredericia.

**Lørdag:** Besøg på Fri Bryg, Den Engelske Pub og ÅBEN. Overnatning i Fredericia.

Årets rute kan følges på: [ale.dk/aktiviteter/tour-de-biere/](http://ale.dk/aktiviteter/tour-de-biere/)

De foregående år har det været en stor glæde at møde lokalafdelingerne ude på ruten. Vi håber at møde mange af jer igen i år. Kontakt Juntaen på [tourjunta@ale.dk](mailto:tourjunta@ale.dk) for at aftale hvortil/hvordan/hvornår, vi bedst kan møde jer.



Først skal vi have overstået spisningen, hvor der blev serveret kylling med diverse grøntsager, svampe og små kartofler samt brun sovs lavet med Crumble fra Ugly Duck, 5,9 % - her deltog 19 personer.

Kl. 19:01 bød formanden velkommen til **38 deltagere** og de to **foredragsholdere Emil Madsen og Jens Erik Nielsen**



## INFO:

- ✓ Formanden oplyste, at nu var regnskabet bogført og revideret, hvilket gav det resultat at indtægter og udgifter næsten balancerer med et lille overskud på ca. kr. 500 og en formue på ca. kr. 12.000 – herefter blev regnskabet taget til efterretning/godkendt.
- ✓ Fra hver lokalforening deltager der to personer i Region Vadehavet, hvoraf formanden Jakob Sørensen er den ene og da der ikke var andre, der ønskede denne post, blev Ole Spangsberg udpeget.
- ✓ Formanden efterlyste medlemmers deltagelse i præsentation af øl ved medlemsmøderne og to meldte sig straks.
- ✓ Bestyrelse og aktivitetsudvalgt har ved et nyligt afholdt møde planlagt for de næste 6 mdr. Nærmere vi snarest kunne ses på hjemmesiden.
- ✓ I øvrigt bør man holde øje med hjemmesiden og nyhedsbrevene

**Christen Knudsen** bad om ordet idet han som medlem i Bramming Veteran Jernbaneklub kunne orientere om kommende arrangementer/ture til – Ribe Bryghus 3. og 10. december og Tønder julemarked den 17. december. Der vil snarest blive annonceret om disse arrangementer.

## Lad os så få gang i cyklen!



Det vil være aldeles umuligt at referere, hvad Madsen og Nielsen fortalte, men et flot Power Point show løb hen over skærmen medens de to fortalte om stort og småt fra turen i det sydlige Jylland og Fyn samt herunder de øl, bryggerier og "snedige steder" de besøgte med op til flere smags tests. Der blev lyttet, men sædvanen tro steg temperaturen efterhånden. Det var nu ikke pga. cykelturen, men nok mere de øl, der blev serveret. Flere var fra øverste hylde – det forlyder at Ole har anskaffet sig en stige.





Tour De Biere smagning 17/10-:  
Lokalafdeling Esbjerg

	Bryggeri	Øllet / Type	%
1.	Esbjerg Bryghus	Outra Vez / American Strong Ale	10
2.	Warwik Bryghus	The Thin Silver Line / Stout	6
3.	Fogh's Bryghus	Solskin/Blond	6,5
4.	Kolding Gårdbryggeri	Gårdøllen / Lager Vienna	5,6
5.	To old to die young	VHS Forever / NEIPA	8
6.	Vestfyen	Willemoes Porter	8,5
7.	Gamborg Bryghus	Oatmeal Stout	6,7
8.	Åben/Beershoppen	Beershoppen 10 års jubilæum / Barley wine	10
9.	Frisk Bryg	Sloe Death – Rare Release / Imp. Stout	12,5






- 1) **Outra Vez - Esbjerg Bryghus - Barley Wine - 10 % - Outra Vez er vores ene af to bidrag til Strong Beer Festival 2023. Opkaldt efter bossanova-nummeret af samme navn, som oversat betyder "en gang til", får man jo lyst til at drikke endnu en. Med negroni-infused oak chips og en volume på hele 10%, er denne øl altså ikke noget at spørge med. Frisk og tør. Bittersød og rosinet.**
- 2) **The Thin Silver Line – Warwik – Stout - 6 % - Silver Line er en stout med solbær, lakrids og lagret på bourbonfade. Historien er, at det første bryg ikke helt opnåede den beregnede alkoholprocent, så selvom vi var meget tilfredse med smag m.v., så var vi ikke helt sikre på, at det var den endelige version, og planen var så, at vi ville teste den i vores Fredagsbar samt til en ølfestival i Dokken i Esbjerg. I den anledning havde vores brygger Kim lavet en midlertidig etiket; The Thin Silver Line. Navnet refererer til det amerikanske udtryk for offentligt ansatte, som vi også kendte i gamle dage i Danmark som sølv- og guldsnore. The Thin Silver Line er den amerikanske betegnelse for ansatte i fængselsvæsenet, og da begge vores bryggere og vores tappechef er fængselsbetjente, så er det her referencen er.**
- 3) **Solskin - Fogh's Bryghus - Belgian Blond - 6,5 % - Fogh's øl er et micro bryggeri, der brygger 180 liter øl pr. bryg. Et ægte håndværk hvor der tages hånd om hvert øl helt fra maltning til salg af øllet.**
- 4) **Gårdøllen - Kolding Gårdbryggeri - Lager – Wiener - 5,6 % - Vores lagerøl er inspireret af gårdens 400 år lange historie. Tidligere bryggede hver eneste gård deres egen øl, og med Gårdøllen ønsker vi at hylde den gamle bryggetradition, der herskede i landdistrikterne. I vores gårdøl er maltens dybde og sødme dominerende. Der er tilsat en traditionel humle, som sikrer en ren og tilbagetrukket bitterhed. Gårdøllen er en kobberrød lagerøl med en let sødme og dejligt afstemt humlebalance.**
- 5) **VHS Forever - Too Old To Die Young - Double New England IPA - 8 % - Humler: Sabro, Citra og Galaxy - VHS Forever er en del af Old To Die Young's VHS Hazy DIPA serie.**

- 6) WILLEMOES PORTER - SORT · VARMENDE · LAKRIDS - 8,5 % - Willemoes Porter er en Baltisk Porter med en lang og sød smag af ristet malt og en fyldig eftersmag af lakrids. Bør serveres ved 10-11 °C
- 7) Oatmeal Stout - Gamborg Bryghus – Stout - 6,7 % - Forholdsvis mørk og grundet den store mængde havre føles den meget blød og rund. Den har godt med noter af ristet malt, sammen med noter af både chokolade, kaffe og lidt lakrids. Humler: Columbus og Amarillo
- 8) Beershoppens - 10 års jubilæumsøl - Åben brygget den for Beershoppen - Barley Wine - 10 %. En amerikansk barley wine brygget af lokale Åben for Beershoppen. En barley wine på 10 % og holdbar i 10 år. Det er let sød, kobberfarvet dessert øl, med amerikansk sabro humle. Let bitterhed fra humlen. Perfekt til at servere til desserter og is.
- 9) Sloe Death – Rare Release: Frisk Bryg - Imperial Stout 12,5 % - 69 IBU – 160 EBC

Sloe Death er brygkunst og samarbejde med designeren Made By K.A. Hver flaske er et sjældent kunstværk, udgivet i begrænset oplag til samlere og dem, der hylder livet. "Memento mori" er en påmindelse om livets korthed, og vi skal huske, at vi skal dø. Med Sloe Death vil vi tale om tabuet om døden. Husk, at du lever livet hver dag, på godt og ondt, men du dør kun én gang, så få det bedste ud af alt, hvad vi har, som er her og nu.

Sloe Death Triple Mæsket Stout - et kunstværk af kompleksitet og raffinement. Den kombinerer slænbær og mørk stout i en sanselig symfoni, der udfordrer dine smagsløg. Vores brygger har med en unik mæskningsteknik skabt en smagsrig øl med komplekse lag. De saftige slænbær balanceres smukt af ristede stout-noter og lakrids. Smagsprofilen udvikler sig ved hver eneste sip og udfolder dybde og nuance.

 <p>FLASKE NUMMER /100 0,50L ABV: 12,5% - IBU 69 - EBC 160 UFILTRERET OG UPASTEURISERET</p>	<p><b>Memento Mori</b></p> <p>Sloe Death er brygkunst og samarbejde med designeren Made By K.A. Hver flaske er et sjældent kunstværk, udgivet i begrænset oplag til samlere, og dem der hylder livet. "Memento mori" er en påmindelse om livets korthed, og vi skal huske, at vi skal dø. Med Sloe Death ønsker vi at tale om tabuet om døden. Husk, at du lever livet hver dag, på godt og ondt, men du dør kun én gang, så få det bedste ud af alt det vi har, som er her og nu.</p> <p>Sloe Death Triple Mæsket Stout - et kunstværk af kompleksitet og raffinement. Den kombinerer slænbær og mørk stout i en sanselig symfoni, der udfordrer dine smagsløg. Vores brygger har med en unik mæskningsteknik skabt en smagsrig øl med komplekse lag. De saftige slænbær balanceres smukt af ristede stout-noter og lakrids. Smagsprofilen udvikler sig ved hvert eneste sip og udfolder dybde og nuance.</p>	 <p>INGREDIENSER</p> <p>Vand, BYGMALT, HVEDEMALT, humle, slænbær og gær.</p>  <p>TAPPET DEN 22/02/23</p> <p>BEDST FØR 22/02/28</p> <p>Limited release #1</p>
--	--	--

Øllen har den pris den har, først og fremmest fordi der er et dybere budskab med den, hvilket står på den vedlagte seddel. Den bliver kun produceret en gang og aldrig igen. Vi kan heller ikke overtales til, at lave en igen. Vi har doneret et beløb af salget til Børns Vilkår. Flaske 1 gik til 3500kr og flaske 35 (den sidste) gik til 2500kr.

## Memento mori

"Alt det, vi har, er her og nu!"

Af hjertet tak for at være en del af vores rejse mod at skabe opmærksomhed omkring det tabu, vi sjældent taler om: døden. Med "Sloe Death" har vi ikke blot skabt en øl, men også et samtaleemne, der udspringer af filosofien "memento mori," hvilket betyder noget i retning af "husk, du skal dø." På trods af at dette emne kan lyde morbidt, ønsker vi faktisk at afdramatisere det ved at se på lyset i døden.

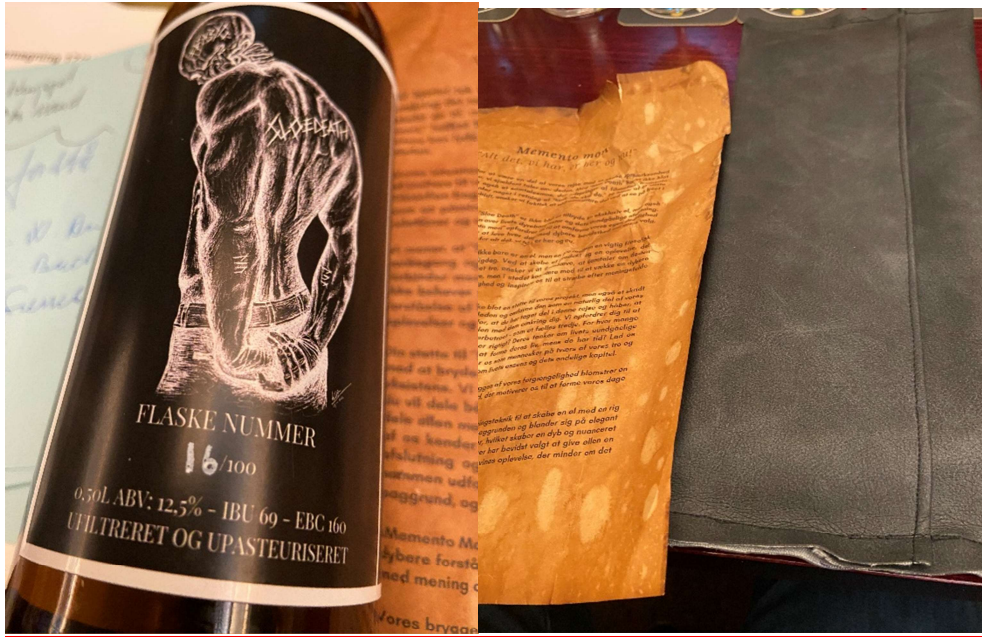
Vores intention med "Sloe Death" er ikke blot at tilbyde en eksklusiv øl, men også at invitere til refleksion over livets dyrebare natur og dets uundgåelige afslutning. Filosofien bag "memento mori" opfordrer os til at omfavne vores egen dødelighed som en påmindelse om at leve hver dag med dybere bevidsthed om vores valg, relationer og erfaringer, for alt det, vi har, er her og nu.

Vi mener, at "Sloe Death" ikke bare er en øl, men en bro mellem en vigtig filosofisk tankegang og vores dagligdag. Ved at skabe et produkt og en oplevelse, der forbinder mennesker uanset tro, ønsker vi at fremhæve, at samtaler om døden ikke behøver at være dystre, men i stedet kan være med til at vække en dybere forståelse af livets skrøbelighed og inspirere os til at stræbe efter meningsfulde oplevelser og relationer.

Din støtte til "Sloe Death" er ikke blot en støtte til vores projekt, men også et skridt mod at bryde tabuet omkring døden og omfavne den som en naturlig del af vores eksistens. Vi er taknemmelige for, at du har taget del i denne rejse og håber, at du vil dele både øllen og samtalen med dem omkring dig. Vi opfordrer dig til at dele øllen med en ven eller en nærbetroet - som et fælles tredje. For hvor mange af os kender egentlig vores venner rigtigt? Deres tanker om livets uundgåelige afslutning og hvordan de ønsker at forme deres liv, mens de har tid? Lad os sammen udforske det, der forbinder os som mennesker på tværs af vores tro og baggrund, og skabe en åben dialog om livets essens og dets endelige kapitel.

"Memento Mori" minder os om, at i skyggen af vores forgængelighed blomstrer en dybere forståelse af livets skrøbelighed, der motiverer os til at forme vores dage med mening og værdi.

Vores brygger har anvendt en unik mæskningsteknik til at skabe en øl med en rig og kompleks smag. Slånbærene ligger i baggrunden og blander sig på elegant vis med engelsk lakrids og ristede stout-noter, hvilket skaber en dyb og nuanceret smag, der ligger længe i ganen. Vores brygger har bevidst valgt at give øllen en lav karbonering, så den får en tilføjelse af en vinas oplevelse, der minder om det du kender fra en "altvin" eller portvin.



**Bemærk nummeret på flasken**

Den højspændte lodtrækning gav følgen de resultat:

1. Niels Sunesen
2. Torben Buch
3. Lars Wieland



**Vigtig information: Julefrokosten er den 9. december kl. 12 på Dr. Louise**

**Det er så også her i oktober, at millioner af liter øl drikkes til oktoberfesterne.**



**Så nåede vi vejs ende med en tak til de to sprechstallmeistere:**



*Finn Thor Sørensen*