



**Medlemsmøde den 19. marts 2024**  
**kl. 19 på Dronning Louise**  
**Besøg af bryggerne fra Fanø Bryghus**



I nyhedsbrevet stod:

Fanø Bryghus - mød bryggerne:

Det er lykkedes os at lave en aftale med bryggerne fra Fanø om at besøge vores lokalafdeling. Det er nok kun her i nabobyen, at det er muligt at få så fornemt besøg.

Kom og mød bryggerne fra Fanø Bryghus, som vi denne aften har inviteret til at komme og fortælle, hvad de går og brygger på over på Bryggeriet. De vil guide os igennem en forhåbentlig god smagning med et udvalg af deres produkter.

OBS: Noget af fortællingen vil foregå på engelsk, da to af bryggerne ikke helt er hjemme i det danske sprog endnu. Så mød endelig op og få en go aften med Fanø Bryghus.

Fanø Bryggeri har lige fået Dansk Ølmærke 2024

*/sign. Nyhedsbrevsredaktøren*



**Nævnes i referatet skal også følgende:**

Uddeling af Dansk Ølmærke lørdag den 9. marts.

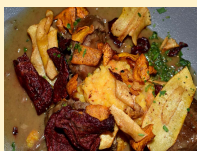
**KRITERIERNE:** For at få tildelt Dansk Ølmærke, skal der overordnet være et godt udvalg af øl, der behandles ordentligt og serveres i et godt miljø med vægt på:

- ✚ Ølstedet anbefales af Lokalafdelingen - Et antal lokale/regionale øl og/eller et antal internationale øl
- ✚ God bredde i øltyperne og/eller specielle øltyper som f.eks. cask/trappist/gueuze
- ✚ Brew pub med rimelig bredde og udskiftning af kvalitetsøl - Dedikation og tæft for det gode øl
- ✚ Et egentligt og opdateret ølkort - Personale med ølviden - Øl serveret ved rette temperatur
- ✚ Gæstehaner - Udskiftning af øllet f.eks. i forhold til årstiden, lokale nyheder o.l.
- ✚ Øl serveret i korrekte glas - Mad og øl
- ✚ Miljøet og de geografiske hensyn - Geografiske hensyn betyder, at en særlig øloplevelse også må vurderes ud fra ølstedets beliggenhed og kundegrundlag.

5 mærker uddeles i år og vi har gennemgået den store palette af udskænkingssteder i Esbjerg, og fundet frem til, at følgende steder tildes dansk ølmærke i år:

**Fanø Bryghus - Esbjerg Bryghus - Dronning Louise - Esbjerg Bryghus Shoppen - Meny, Hjerting**

Vi har begrænset mærkeuddelingen til disse fem top-steder, selvom der da er et par steder mere, som er tæt på at fortjene et mærke, og som også tidligere har fået et.



Dagens ret: Svinekæber med kartoffelmos, tørret rodfrugt og brun sovs med "en eller anden øl" – velbekomme! **22 deltog** og referenten fik heldigvis en hakkebøf – svinekæber uha!



Trængsel om betaling og så venter ellers alle spændt – ikke på at træet tændes – men at smagningen bliver sagt i gang og det gjorde den præcis kl. 19, hvor formand Jakob slog på glasset og bød velkommen til deltagerne og de fire bryggere fra Fanø Bryghus.

**Vigtigt:** Formanden uddelte ølmærket 2024 til yderligere 2 bryggere.



Fra venstre Jonas - Oskar - Teddy - Steve

**38** var mødt frem for at høre disse 4 bryggere

4 bryggere på stribe

Man kan så spekulere over, hvorvidt Jonas yderst til venstre står for det undergærede og Steve yderst til højre er ansvarlig for det overgærede? (Ja – ja! Lidt flad vits, men jeg kunne ikke lade være).

## Fanø Bryghus

I 2006 undersøgte lokale ølentusiaster på Fanø interessen for at etablere et bryggeri på øen, og i august 2006 var Fanø Bryghus en realitet.

Omkring 3.500 folkeaktier og et antal A-aktier muliggjorde at et tidligere elværk blev ombygget, og et 10 hl Kaspar Schulz fuldautomatisk bryggeanlæg med tilhørende gærings-tanke og lagringstanke sørgede for en kapacitet på 180.000 liter øl. Desværre var økonomien allerede fra starten meget anstrengt. Omkostningerne til etableringen blev væsentlig større end salget kunne bære. Efter to kapitaltilførsler og flere forskellige gode initiativer på at vende udviklingen, måtte Fanø Bryghus dreje nøglen om 23. december 2008.

Det esbjergensiske investeringsselskab E. Bank Lauridsen Holding A/S købte bryghuset i juni 2009 og bortforpagtede herefter varemærke, bygninger og produktionsudstyr til ejerkredsen bag Nørrebro Bryghus og bryggeriet genåbnede i juli samme år med Claus Winther som direktør.

Bryghuset har siden udviklet sig til et af Danmarks mest anerkendte, bl.a. med hjælp fra flere amerikanske brygmestre, herunder Steve Rold.

Vi skal ikke glemme formandens informationer om ”ting og sager” i vores ”ølområde”.

**Titel: Fanø Strong Beer Festival 2025 (forsalg) - Dato: 01-04-24 Kl.? - Sted: Fanø Bryghus** - På Fanø Bryghus har vi lidt Strong Beer Festival blues og vi har gået og begejstret hinanden over Fanø Strong Beer Festival 2025. Derfor har vi nu sat datoen, og næste års udgave vil blive afholdt den 7-8. marts 2025 - Billetsalget vil vi skyde i gang d. 1 april 2024. Vi glæder os rigtig meget til at kunne fortælle mere om næste års festival i løbet af det kommende år, men vi kan allerede nu afsløre at gryden er sat over til endnu mere af alt det gode øl.

**Titel: Hollandsk ølsmagning - Dato: 11-04-24 Kl. 19.00 – ca. 21.00 - Sted: Esbjerg Bryghus** - Det er blevet tid til månedssmagningen i april. I anledning af at Hollands kongedag falder i april, så synes vi at det er oplagt at lægge en hollandsk ølsmagning her. Udover at være et super hyggeligt lille land, så har Holland også en stærk ølkultur, med en lang række højt ratede bryggerier. Så der er rigeligt at se frem til!

Da vi førhen har oplevet at nogle kan have svært ved at få det til at passe med datoen, har vi i år valgt at lave to smagninger på forskellige dage. Da denne smagning er i ølshoppen, vil der kun være plads til 10 deltagere. Book plads via en besked på Facebook, på mail eller ved at henvende dig i baren. **Pris: 250**

**Titel: Hollandsk ølsmagning - Dato: 20-04-24 Kl. 15.00 – ca. 17.00 Sted: Esbjerg Bryghus** - Det er blevet tid til månedssmagningen i april. I anledning af at Hollands kongedag falder i april, så synes vi at det er oplagt at lægge en hollandsk ølsmagning her. Udover at være et super hyggeligt lille land, så har Holland også en stærk ølkultur, med en lang række højt ratede bryggerier. Så der er rigeligt at se frem til!

Da vi førhen har oplevet at nogle kan have svært ved at få det til at passe med datoen, har vi i år valgt at lave to smagninger på forskellige dage. Da denne smagning er i ølstuen, vil der være plads til 22 deltagere. Book din plads via en besked her på Facebook, på mail eller ved at henvende dig i baren. **Pris: 250, -**

**Titel: Brewers Fightclub - Dato: 19-05-24 Kl. 12.00 – 16.00 Sted: Esbjerg Bryghus** - Pinesøndag inviterer vi igen til Hobbybrygger konkurrence på Bryghuset. En række hjemmebryggere fra hele regionen dystes i en blindsmagnings konkurrence om at vinde 1. præmien, som er muligheden for at brygge deres vinderøl sammen med vores brygmester på Esbjerg Bryghus 500 L anlæg. Så er du hjemmebrygger, og gerne vil deltage, kan du kontakte os på [kontakt@esbjergbryghus.dk](mailto:kontakt@esbjergbryghus.dk) - Til konkurrencen har vi brug for et smagsdommerpanel - og her har vi brug for dig som elsker øl. Prisen for at deltage som smagsdommer er 100 kr. og giver til gengæld adgang til 3-4 timer med gratis smagsprøver og snacks. Vi har begrænsede pladser, så tilmeld dig allerede nu

**Titel: FOF med og på Esbjerg Bryghus - bag om produktionen/smagning. Dato: 10-06-24 Kl. 17.00 – 18.30** Bryghusets veloplagte brygger giver dig historien om Esbjerg Bryghus og brygningen. Fortæller om hver enkelt af de 16 øl, der serveres i bryghuset. Under foredraget smager vi på 6 forskellige øl og der serveres en tapas fra La Prosciutteria. Hvordan startede bryghuset og hvad er tankerne for fremtiden - vi får hele historien. Der er et begrænset antal billetter, så ”først til mølle-princippet” gælder. **Booking: [www.fof.dk](http://www.fof.dk)**



På skift fortalte de 4 bryggere om de 8 øl, der blev serveret i kander efter at være tappet fra fadølsdunke og lad mig slå fast, at det er altså ikke nemt at følge med når det foregår på ”udenbys” sprog, og hvorvidt alle forstod, det der blev sagt, vil jeg stille mig meget tvivlende overfor.

Her følger så de 8 øl:

**Nr. 1: Hvad drikker møller - Hvedeøl 4,4 %** - amerikansk præget analog den tyske Hefeweizen. Stable Genius er en ufiltreret America Pale Ale fermenteret med en blanding af vores sædvanlige house ale gær og en stamme brettanomyces gær. Lav bitterhed og citrusfrugtsmag blandes med lette brettanomyces "hestestald" egenskaber, hvilket giver denne øl en let drikkelighed.

**Nr. 2: Fanø Forår – Maj bock/Helles Bock 6,5 %**. Fanø Forår er en helles bock og en ægte forårsbebuder, brygget for at give tørsten årets første lærkefløjt. Duft af modent korn og med en kraftig tør og let bitter maltet smag. Smag: En kraftig tør, let bitter og maltet smag. Serverings forslag: Perfekt til den klassiske danske påskefrokost.

**Nr. 3: Fanø Vestkyst – AIPA – American IPA 5,7 %**. Amerikansk IPA, lys i farven, men stor i smagen. Saftige grapefrugt- og citrussmag og en karakteristisk frugtagtig aroma giver en afbalanceret og lækker IPA.

**Nr. 4: It's always sunny on Fanø – New England IPA – NEIPA – 6,0 %** - Hazy Style. en frugtig og forfriskende fejring af sommersæsonen. Brygget med Amarillo og Huell Melon humle og dobbelt tørret citra, galaxy og simcoe humle. Passer godt til: Milksteak, de fineste rå jelly-beans, og hænge ud med banden.

PAUSE

**Nr. 5: Tørke – IPA Brut 9,3 % - Imperial strength brut**. Imperial styrke Brut IPA med en knastør finish og let krop, der tillader en frodig, frugtagtig humlearoma at skinne igennem. Brygget med masser af kashmir, Citra og New Zealand Chinook humle.

**Nr. 6: Survival techniques IPA 8,7 % - imperial double**. En double dry hopped double IPA, der er brygget på Columbus, Chinook, Citra - Nelson Sauvignon humle. Den har en frisk aroma af citrus, grapefrugt og gran. Passer perfekt når der skal grilles, i en god sovs eller en stærk ost.

**Nr. 7: Sven Forkbeard 12,3 %** - ny udgave af same men årgang 2024 fra Cherry casks – ikke på markedet pt. en double dry hopped double IPA, der er brygget på Columbus, Chinook, Citra og Nelson Sauvignon humle. Den har en frisk aroma af citrus, grapefrugt og gran. Passer perfekt når der skal grilles, i en god sovs eller en stærk ost.

**Nr. 8: Whisky Rye 13,7 % - Barrel Aged med røg** – første bryg som forsøg. Der skrives følgende om den tidligere brygning: Denne øl er en fejring af de modige racere, både fortid og nutid. Brygget med 100% økologisk malt og humle "Beach Racer" er en amerikansk stil Pale Ale, rig på citrus, drue- og passionsfrugt smag og aroma.



Normalt ville der være fotos af de enkelte øl – MEN – det bliver da lidt trist at se på plastik ølkander! Vi iler straks videre og visere en lille seance af diverse fotos "skudt" af Ole Spangsborg.



**Steve Rold! Efternavnet lyder som om der skulle være en dansk forbindelse. Det er der også, men de der immigrerede i sin tid hed Jensen til efternavn så mon ikke mellemnavnet er det der nu er efternavnet. Oveni kommer Steve fra et kendt sted nemlig Elk Horn, hvor brødrene Price brillierede med julefrokost i TV.**

Elk Horn er en by i Shelby County, Iowa, USA med 662 indbyggere (2010). Byen blev grundlagt af danske udvandrere i 1901. De første der bosatte sig i Elk Horn var Christian Jensen og hans hustru Marie i 1868.

Elk Horn har et image som "Denmark on the Prairie". En traditionel dansk vindmølle blev i 1976 flyttet fra Nørre Snede til Elk Horn. Møllen er funktionsdygtig. Den har klapper på vingerne og krøjer med vindrose. Byen har et udvandrermuseum kaldet Museum of Danish America, og afholder årligt en "Tivoli Fest", hvor der bl.a. kåres årets konge og dronning og serveres æbleskiver og medisterpølse.

En 60 min. dokumentarfilm Danmark på prærien instrueret af Anders Birch og Jakob Vølver blev vist på DR1 den 28. august 2013, og fulgt op af Tilbage til Elk Horn den 17. marts 2014.

Og så til dagens vindere:



Yderst til venstre Robert Pedersen, der blev nr. 3 og bag ham Steve og foran Steve nr. 2 Per Wolf og bagved igen ved siden af Steve står Oskar og så kommer nr. 1. Gerd Andreas Nielsen – forrest fra venstre Teddy og Jonas.



Knud meddelte, at Langfredag kl. 13 er åben smagning på Fano Bryghus, hvor man er velkommen

Referatus provokatus Finn Thor Sørensen