



**Medlems møde 19. juli 2022 kl. 19
på Dronning Louise**
**Besøg udefra af Meny i Hjerting og
Bryggeriet To øl**



Dette referat er indledningsvis "som det plejer" og kunne som sådan også være "som det plejer", men jeg har alligevel valgt, at dette referat skal indeholde, hvad der nu skete på denne smagning og derfor også være noget anderledes, men lad os komme i gang.

Nyhedsbrev redaktør Ole alias paparazzi fotografen skrev således i Nyhedsbrevet:

Næste medlemsmøde: To Øl og Meny fra Hjerting besøger lokalafdelingen

Vi får besøg af **Steffen Stegelmann Brandt**, der er ansat som ølmand hos **Meny i Hjerting**. Meny i Hjerting er efterhånden blevet et rigtig godt ølindkøbssted, med et stort udvalg af øl fra førende danske bryggerier.

Her præsenterer Steffen gevinsten fra Amager Bryghus smagningen i Jon & Dittes hus i Hjerting i maj måned

Sammen med Steffen kommer en repræsentant fra **To Øl** for at præsentere et udvalg af øl fra det nordvestsjællandske bryggeri, beliggende i **Svinninge** mellem Holbæk og Kalundborg. Eller som de selv skriver (på engelsk): 'Nordvest for København' - men ligefrem det københavnske nordvestkvarter er der bare ikke tale om. Tour de France var dog ret tæt på Svinninge.

Det første tilfælde af spirituskørsel skete i Ægypten omkring 2.000 år før vores tidsregning, da en fuld fører af en stridsvogn blev pågrebet efter at have påkørt en vestalinde.

Men hvor ligger Svinninge – i hvert fald ikke "nordvest for København", men derimod vest for Holbæk og øst for Kalundborg.



Aftenens møde er kommet i stand ved vores i Hjerting bosiddende medlem **Mogens Baagøe**, som kontaktede Meny, da man udvidede ølafdelingen. Meny ville meget gerne komme ind til Esbjerg for at holde en smagning og tilbød endda at tage en leverandør med. Og som man kan se, havde Mogens og formanden en hyggelig snak med Steffen Brandt fra Meny og aftalen var i hus.

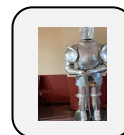
I henhold til et dekret fra Kong Hammurabi ville købmænd og bartendere der udvandet øl blive henrettet



Dagens ret: Pariserbøf med "pomes" og dertil selvindkøbt øl af diverse slags

13 deltog

Kl. 19 præcist bød formanden velkommen til de 22 fremmødt og med ham her 23



Men så havde formand Jakob Sørensen desværre en kedelig meddelelse!

"Jeg har netop modtaget meddelelse om, at vort medlem og næstformand i Danske Ølentusiaster i Esbjerg Peter Lund Sørensen stille er sovnet ind. Jeg vil bede alle deltage i et minuts stilhed i mindet om Peter". Formanden takkede efterfølgende og konstaterede, at helt i Peters ånd fortsatte aftenens arrangement. Æret være Peters minde



Og således traditionen tro gik, trods lidt trykket stemning, arrangementet videre med information:

- ✚ Først en orientering om det praktiske ved aftenens arrangement.
- ✚ En orientering om øllets dag i september, hvor 11 har meldt sig som hjælpere og dertil en orientering om selv afviklingen omkring bryggerier med mere. Alt er ved at være på plads.
- ✚ Esbjerg Bryghus vil i festugen afvikle en mini ølsmagning – nærmere udsendes.
- ✚ Region Vadehavet afvikler en smagning, hvor hver forening møder med to øl. Nærmere kommer.
- ✚ Søs orienterede om arrangementet med håndbryggeri. Alt er ved at falde på plads. Nærmere kommer.
- ✚ Årsmødet i september byder på udfordringer, hvor der skal vælges sekretær, kasserer og næstformand med mere.

Formanden bød herefter velkommen til Steffen fra Meny I Hjerting samt Morten og Casper fra to øl og gav ordet til samme.

Steffen fortalte, at han var **Butikschef hos Meny** og ansvarlig for øl og dermed den nye trend. Han samarbejder med flere bryggerier og heriblandt To Øl. Hans foretrukne personlige øl er Sauer og mørke øl. Han gør alt for at følge med i et spændende og udviklende marked og af samme grund samarbejdet på tværs.

Morten og Kasper fra To Øl fortalte i "ping pong stil" om To Øl –

- Det er nyt for begge at stå og fortælle om øl idet de begge beskæftiger sig med andre områder
- I 2018 solgtes 70 % til udlandet – nu har man målrettet mod Danmark og nu sælges 50 % i Danmark
- To Øl har sin baggrund fra Nørrebros gymnasium, hvor Mikkeler var lærer og dermed vakte interessen for den hidtidige ejer af To Øl.
- Man eksperimenterede med øl og opskrifter og fik det brygget i Belgien – derefter solgt i Danmark

- I 2014 var man den mest hipede i verden og i 2019 købte man den gamle Beauweis fabrik i Svinninge
- Prisen var 13 millioner men investorer skød 100 millioner ind i projektet
- Man producerede 3 millioner liter det første år og nu er man oppe på 9 millioner liter – målet er 9 millioner liter
- Der laves 250 nye varianter om året og dette er garantien for salget – man har kun 9 fast gennemgående øl
- Samarbejder med mange bryggerier i verden - Et bryg er ca. 5000 liter eller ca. 10.000 dåser.
- Der brygges små portioner til Brus på Nørrebro - Der er 120 ansatte i Svinninge
- Der er ansat to personer, der ikke laver andet end at "finde på" etiketter.
- Bryggere kommer fra hele verden – eksperimenterer og man rejser selv meget i samme ærinde.

Historien:

To Øl er et ungt dansk mikrobryggeri grundlagt i 2010. Hos To Øl laver vi moderne øl. Vi brygger en bred vifte af potente, provokerende, friske og blomstrede øl; - humlet, afbalanceret og komplekse øl - både lyse, mørke, stærke og enkle. To Øl udgav den første kommercielle øl i 2010, hvor bryggeriet blev grundlagt. To Øl kom på Ratebeers liste over Top 100 bedste bryggerier i verden i 2012 – og i 2014 blev To Øl kåret som verdens 9. bedste bryggeri. To Øl City Beauvais' tidligere fabrik, Ringstedvej 13, 4520 Svinninge To Øl City er vores helt eget bryggeri og udskænkingscenter i den lille by Svinninge nordvest for København. (Mellem Holbæk og Kalundborg). Anlægget er en tidligere fødevarerfabrik; 150.000 m2 grund med 26.600 m2 bygninger på. To Øl City har et helt nyt bryggeri, specielt designet og bygget til vores behov og fleksibilitet. Et fuldautomatisk 80 hektoliters bryggeri med fem kar. To Øl City laver mange arrangementer. Her er det en familiedag



På denne vis nåede vi frem til smagningen som alle ventede spændt på.



Den ældste ølreklame er fundet på en lertavle fra 4000 f.kr. "Drik Ebla Øl – Øllet med et hjerte som en løve"

Men ført skal vi lige studere det tilbud Steffen kom med fra Meny og som omfattede dagens øl til favorable priser.

To Øl		SMAGNING		MENY		HJERTING	
NAVN	PRIS	STK.	NAVN	PRIS	STK.	NAVN	PRIS
Brokilde Belgian Strong Ale			There Gose the Seawater pipe				
	PR. FLASKE 29,95 + pant			PR. FLASKE 24,95 + pant			
House of Haze			First Frontier				
	PR. FLASKE 29,95 + pant			PR. FLASKE 29,95 + pant			
Dinosaur Eggs			To Øl City The Beer				
	PR. FLASKE 29,95 + pant			PR. FLASKE 29,95 + pant			
Insane in the Grain Rye			Dual Purpose				
	PR. FLASKE 29,95 + pant			PR. FLASKE 29,95 + pant			
Gelateria			Black Malts & Body Salts				
	PR. FLASKE 34,95 + pant			PR. FLASKE 24,95 + pant			



Fra venstre mod højre nr. 1 – nr. 10 – serveret i den rækkefølge.

Martin Luther var en indædt ølhund, og som tidligere munk havde han øl som en naturlig del af sin kostplan. Luthers kone, Katharina, var ikke specielt køn at se på, men hun var til gengæld byens bedste ølbrygger

1. Dual Purpose Botanical, ale, table beer, 3,0 % - et samarbejde med amerikanske Purpose Brewing af headbrewer Tamar Banner. Med smag af tomat, kamille, urfa biber peber tilsat i små mængder for ikke at dominere, men for at give en anderledes smagsprofil.

2. House of Haze, NEPA, 5,5 % - brygget på To Øl's Brewpub Brus på Nørrebro som en let sommerøl, den er forfriskende med lav bitterhed. Der er Citra og El Dorado humler med noter af ananas, abrikos og citrongræs.

3. Dinosaur Eggs, NEPA, 6,7 % - er også brygget på Brus med Citra og Idaho 7 som en øl med lav bitterhed og let drikkelig med noter af fersken, passionsfrugt og citrus.

4. First Frontier 2.0, West Coast IPA, 7,1 % - denne øl var en der blev brygget ved den spæde start men senere er brugen af Citra, Mosaic og Simcoe humler forøget. En *amerikansk* IPA med træk af NEPA og WC IPA. Den er uklar og ufiltreret. Tropisk og citrusagtig i smag og duft.

5. There Gose the Seawater Pipe, Sour Gose ale, 5,0 % - der først blev brygget på Brus men senere flyttet til To Øl City. Et samarbejde med Saltwerk fra Island og er den første af sin slags, hvor to industrier mødes og skaber en øl. Saltwerk høster salt fra en gejsere i Island og det bl.a. det der er brugt i denne øl. Hovedsmagen er citron, havsalt og arktisk timian fra Island. Let syrlig.

PAUSE - **Egyptiske Pyramidearbejdere blev betalt i øl – 4 liter per dag**

Mandag 17. oktober i 1814 var det en Beer Tsunami i England. 1,3 millioner liter Porter sprængte et fad på Meux's Horse Shoe bryggeriet i London. De nærmeste huse blev jævnet med jorden og 8 døde. De siges at det er 9 offer som fik alkoholforgiftning af at drikke øl fra gaden.

6. Insaine in the Grain, Rye IPA, 6,5 % - den er nr. 2 i serien "Insaine in the Graine". Brygget med rugmalt, som giver en lidt mørkere farve og en let krydret nøddeagtig smag. Der er tilføjet traditionel Spelt og humlerne Citra, El Dorado og Cashmere, som giver øllet et citruspræg.

7. To Øl City – The Beer, DIPA, 8,0 % - lavet i samarbejde med foretrukne Beerclub Medlemmer, der vælger hvilken humle, der skal bruges. Indeholder humlerne Citra, Idaho 7 og Mosaic. Noter af papaya, ananas og guava.

8. Brokilde Belgian Strong Ale, 9,0 % - den sidste nye i Brokilde serien og for første gang på dåse. En mørk belgisk strong ale lavet klassisk med noter af tørret frugt og kandissukker. Sødlig med masser af karakter.

9. Black Malts and Body Salts, Imperial black IPA, 9,9 % - BIPA med kaffe, lakrids, brun sukker og kokos. Den er mere til den maltede side end den humlede. Lavet med kaffe fra To Øls venner fra Koppi kaffefirmaet i Sverige.

10. Gelateria – Gelato Sommere Gose, gose, 6,0 % - (Morten og Caspers sommerøl) – med kirsebær, vanilje, laktose og mandler. Inspireret af italienske Gelato bær. Sød, frugtig med rød farve. Cremet.



Til venstre Gelateria – Morten og Casper fortalte, at man nu satsede mere på naturøl uden tilsætning – flere studsede over ordet naturøl – vi kender det nok som gose.

Stor ros til Morten og Casper, der med entusiasme og glød fortalte om TO ØL – det gjorde de rigtig godt og tak til Steffen for at ”turde” stå bag arrangementet med Meny. En brillant aften.



Lodtrækningen faldt således ud:
nr. 1 Carsten Adamsen
nr. 2. Søs – nr. 3 Tina H.



Pabst bryggeriet udvikler den første six-pack øl i 1940'erne. De lavede undersøgelser, som konstaterede, at seks dåser var den ideelle vægt for den gennemsnitlige husmor at bære hjem fra butikken!



Hvis du mærker noget hårdt mod munden, og bliver våd mellem benene - Så holder du nok din øl forkert!

Finn Thor Sørensen