



Medlemsmøde den 16. april 2024 kl. 19:00

I anledning af Dronning Margrethes 84 års fødselsdag inviteres du til en Royal ØL-smagning med en fin række af kongelige øl.



Kgl. Nyhedsbredsredaktør, Ridder af den gyldne pen og HOF-øl fotograf Ole Von Spangsberg meddeler:

"Det var ikke lige med i øl-planerne, at Dronning Margrethe ville abdicere i januar måned, men vi besluttede at gennemføre denne kongelige dronninge-smagning alligevel. Vi vil guide Jer igennem "godt" 8 øl med associationer til det royale og jeg kan love Jer, at der ikke bliver tale om en Ceres Royal smagning, - selvom det jo ellers ville være oplagt. Nej! Vi har fundet en fin samling øl af meget forskellige typer.

Det bliver i dronningens navn en spændende royal ølsmagning".



"Gud bevare Danske Ølentusiaster"



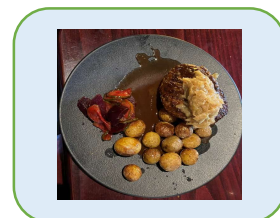
Hendes majestæt Dronning Margrethe II har meddelt afbud grundet fødselsdagen med portvinssmagning – men fremsendt velliggende foto.

Med et nifoldigt "højt skum" ønsker vi tillykke med dagen og god vind i de svære lønforhandlinger!



Menu: Kongelig Hakkebøf med bløde løg, små kartofler, sovs med øl og rødbede samt syltet agurk – med 22 spisende deltagere.

Den agtværdige royale formand hr. Jakob, Ridder af det gyldne øl, bød præcist kl. 19 velkommen til et særdeles pænt fremmøde på 44 personer og meddelte, at der ikke var informationer fra den royale ølentusiast bestyrelse og henviste til den Kongelige Nyhedsbredsredaktørs seneste særdeles fyldige Nyhedsbrev.



Derefter fik Hoffourer Buster ordet for en bemærkning:

- Nu er det sidste chance for tilmelding til besøget hos Ølsted Bryglaug – læs om det i nyhedsbrevet.
- Orienterede om rejsen til Holland – henvist til nyhedsbrevet med mere.
- Samarbejder med Royal Unibrew om et besøg den 23. november – med spisning og med bus.

Ordet blev givet til Herold Svend og Herold Ole til fremførelse og forklaring af aftenens øl og som Kongelig Skriver skal Referatus Provokatus fremføre følgende med baggrund i, at Herold Svend holdt sig strikt til kun at tale om øllet, Medens Herold Ole atter havde de supplerende bemærkninger:

- Mangler i øl? – Højlydt og enstemmigt JA!
- Spar på øllet – ca. 10 cl. Til hver!
- Det er dyrt øl – økonomien er strakt!
- Øloplukkeren væk – (lå i Oles lomme!)
- Først havde jeg 14 øl – smadrede 1 – så nu skal i deles om 13 øl!



De første 4 øl blev fremført af Herold Svend og resten af Herold Ole. Hver især kunne så danne sin egen mening om smag og kvalitet. Og den store forsamling var klar.



## "Margrethes Fødselsdag"

84 års fødselsdag: 16.04.1940 - 16.04.2024

Tirsdag den 16. april 2024



Nr.	Bryggeri	Navn Type	% IBU Unt.	Bemærkninger
1.	Ørbæk Bryggeri Samarb. m. Nyborg Slot Ørbæk	Margrete 1. Bryg IPA – New England	5,0 8,6 2,9	
2.	Ørbæk Bryggeri Samarb. m. Nyborg Slot Ørbæk	Nyborg Kongebryg Pale Ale	6,0 28,5 3,1	
3.	Ørbæk Bryggeri Samarb. m. Nyborg Slot Ørbæk	Valdemar Sejr Bryg Brown Ale	6,5 25 3,1	
4.	Ørbæk Bryggeri Samarb. m. Malkings i Køge Ørbæk	Kong Havtorn New England IPA m havtorn	6,0 14,7 3,1	
5.	Hornbeer Kirke Hyllinge	Kong Hans Kellerbier	5,0 30 3,0	
6.	König Ludwig Schlossbrauerei Kaltenberg Fürstenfeldbruck, Bayern	König Ludwig Weissbier Dunkel Dunkelweizen	5,5 0 3,6	
7.	König Ludwig Schlossbrauerei Kaltenberg Fürstenfeldbruck, Bayern	König Ludwig Dunkel Lager Münchener Dunkel	5,1 26 3,4	
8.	Bad Seed Brewing Storvorde	King Ink Stout Imperial Double	11,5 0 3,8	
9.	Fanø Bryghus Nordby, Fanø	Gorm the Old Rum Cask Ed. Stout – Imperial Double Milk	12,5 0 4,1	



De kongelige herolde  
jonglerede med disse 9 royale  
øl på elegant vis a la banket  
hos Hans Majestæt Kong  
Frederik X



Så er vi vist ved at være klar til øllet:

**Nr. 1 - Margrete 1. Bryg, 5,0 %, IPA - New England:** I det smukke østfynske landskab ligger Ørbæk Bryggeri som blev etableret i 1906. På Fyn blev bryggeriet særligt kendt for dets stakitøl, som blev fremstillet af røgmalt fra bryggeriets eget malteri. I 1997 erhvervede Niels og Nicolai Rømer Ørbæk Bryggeri med visionen om at producere verdens første økologiske sodavand. Niels tog sagen i egen hånd, og spurgte sin far, der var gammel mejerimand, om han kendte et sted, hvor de kunne realisere deres drøm. Han forhørte sig lidt omkring, og faldt over et bryggeri i Ørbæk på Fyn. Det havde stået tomt i to år, men havde alle de maskiner, som de skulle bruge og gav senere samme dag håndslag med den gamle ejer. Ørbæk Bryggeri var nu deres.

I 2001 blev produktionen af øl genoptaget og med en Brown Ale, vandt i 2002 en økologiske guldmedalje. Kimen til et nyt bryggereventyr var lagt. Vi holder af historien, og mange af vores økologiske øl er inspireret af gamle opskrifter. Nogle af vores øl er udviklet i samarbejde med Nyborg Slot, som kan dateres helt tilbage til før år 1200, og som har huset Danehoffet og nogle af Danmarks gamle dronninger og konger

Dronning Margrete 1. (1353-1412) havde stort fokus på Nyborg by. Hun udvidede Nyborg Slot, og påbegyndte byggeriet af Vor Frue Kirke. Dronning Margrete 1. levede i en tid, hvor man så småt var begyndt at bruge humle i øllet, og humlegårde var ved at blive almindeligt i Skandinavien. Vi har derfor valgt at lave en øl med masser af humle. Derudover har vi også valgt at tilsætte mynte og enebær, som man ofte brugte i både øl og madlavning i datidens Danmark.

Margrete 1. Bryg er en gylden og aromatisk overgæret øl med lav bitterhed. Den har en frisk duft af enebær, mynte, grannåle og citrusfrugter. Smagen er meget frisk med en behagelig sødme til at afbalancere alt friskheden. Alt i alt er det en super frisk tørstslukker, der passer dejligt til en varm sommerdag og til mange retter.

Etiketten er også udviklet i et samarbejde med Nyborg Slot og designet af kunstneren og designeren Helga Art. En af Dronning Margrete 1 bedrifter var at forene rigerne i Norden i én union - Kalmarunionen. Kalmarunionens flag var gult med et rødt kors. Elementerne i de fire felter symboliserer: De tre blå løver - Danmark, de tre kroner - Sverige, løven med øksen - Norge, isbjørnen - Grønland, vædderen - Færøerne og klipfisken - Island. I midten Helga Arts fortolkning af Dronning Margrete 1

**Nr. 2 - Nyborg Kongebryg, 6,0 %, Pale Ale:** En af flere øl, vi har udviklet i samarbejde med Nyborg Slot. Det er en traditionsrig Pale Ale, som vi har givet et kongeligt og eksotisk strejf af citron, som netop kun konger havde råd til i middelalderen. Den har en flot ravgul farve, som den har fået fra de karamelliserede malte, vi har brugt til denne øl. Den dufter skønt af citrus og banan sammen med en dejlig sprød og sød maltduft. Den har en fyldig og sød smag med gennemtrængende noter af citrus.

**Nr. 3 - Valdemar Sejr Bryg, 6,5 %, Brown Ale:** Valdemar Sejr (1170-1241) var konge af Danmark fra 1202 frem til sin død. Han erobrede store områder ved Østersøen, såsom Pommern og Estland. Især den sidste erobring fik stor betydning, da det ifølge sagnet var her, at Dannebrog 15. juni 1219 faldt ned fra himlen.

Det er en mørk og sød øl, som det øl man drak i datidens Danmark, hvor den malt man brugte, blev tørret over et bål. Dette gav øllen en karamelliseret og brændt smag sammen med aroma og smag af kaffe, lakrids og røg. Vi har derfor valgt at bruge lidt røgmalt samt at tilsætte hasselnød til øllen. Hasselnød er en nød, der ofte blev brugt i både øl og madlavningen den gang Valdemar Sejr levede. Smagen er sød og rund – med et strejf af nougat.

**Nr. 4 – Kong Havtorn, 6,5 %, New England IPA:** Kong Havtorn er en saftig New England IPA, der dufter af blomster, frugt og citrus. Det kommer blandt andet fra de tre forskellige humler og den havtornjuice, som vi har brugt i øllen. Farven er en flot gylden næsten orange farve, som kan virke sløret på grund af den hvedemalt, havregryn og tørhumle, som vi har tilsat øllen. Du vil kunne fornemme mange af de samme noter i smagen som i duften. Kong Havtorn er udviklet i samarbejde med brygger-teamet Maltkings i Køge. Bemærk at på grund af de æteriske olier i havtornen vil skumdannelsen i denne øl være begrænset.

**Nr. 5 - Kong Hans, 6,0 %, Kellebier:** Hornbeer har i mange år brygget specialøl med sjove etiketter og en unik smag. Bryggeriet ligger på en gård i nærheden af Kirke Hyllinge. Der er tale om et CO<sub>2</sub>-neutralt og bæredygtigt bryggeri, hvor der bl.a. bruges jordvarme og solenergi i produktionen. Vi kender nok mest Hornbeer fra dengang ejer og brygmester var Jørgen Fogh Rasmussen. HopGun Brew er et helt nyt subbrand til Hornbeer. HopGun Brew har især specialiseret sig inden for øltypen IPA, som ikke lige var Jørgen Fogh's favoritøl. Han mente i sin tid, at interessen for IPA snart ville gå over

Kong Hans - er en øl af typen 'kellerbier', som er en ufiltreret økologisk pilsner. Der er brugt appetitlige mængder aromahumle, der kommer til udtryk som duft af blomst og frugt.

Hans var konge af Danmark fra 1481-1513, af Norge fra 1483 - 1513 og af Sverige fra 1497 - 1501. Kong Hans var på vej til Aalborg, da hans hest styrtede i vadestedet over Skjern Å.



**Nr. 6 og 7 - König Ludwig, 5,5 % Weissbier og 5,1 % Münchener Dunkel:**

Schloßbrauerei - er et mellemstort bayersk bryggeri, som ligger i landsbyen Kaltenberg. I Kaltenberg ligger Kaltenberg Slot bygget i 1292. Siden 1871 har der på slottet været et bryggeri. Slottet ejes af Luitpold Prins af Bayern. Han er oldebarn af den sidste bayerske konge, Ludwig III. Prins Luitpold satte sig i 1970 for at udvikle det lille bryggeri i Kaltenberg Slot til en moderne virksomhed. Helt imod trenden, begyndte han at brygge König Ludwig Dunkel. (1976). Med stort engagement lykkedes det for ham at skabe en renaissance for det mørke øl og blive markedsleder for typen i hele Tyskland.





König Ludwig Dunkel blev fulgt af König Ludwig Weissbier, som hurtigt fik en stor fanskare og fortsatte med at stige i popularitet med mørk, lys og alkoholfri hvedeøl. For ikke at glemme König Ludwig Hell og de ølspecialiteter, der er blevet kendt ud over Tyskland under navnet Kaltenberg. Siden 2001 har König Ludwig Schloßbrauerei Kaltenberg været et 50/50 joint venture mellem iværksætteren Luitpold Prins af Bayern og Warsteiner Brewery. I 2004 blev der brygget 340.000 hl, hvoraf 100.000 hl blev brygget i Kaltenberg.

**Nr. 8 – King Ink, 11,5 %, Imperial Double Stout:** Bad Seed Brewing med ejer Frederik Schmidt startede sin ølbrygger-karriere i København i 2015. Her var han fantombrygger i tre år og lejede sig ind hos andre bryggerier for at lave sine øl, som han leverede i fade til barerne. I 2018 besluttede han sig så for at flytte til Nordjylland, hvor han overtog de historiske Landkær Sodavand lokaler i Gudumholm, Storvorde. Fra at være et énmandsfirma, består Bad Seed Brewing nu af tre medarbejdere. Der produceres årligt 80-90.000 liter øl. I 2022 vandt bryggeriet titlen som "Årets Bryggeri 2022" i Danish Beer Blogger Award. Denne titel har sat ekstra skub i udviklingen. Nr. 2 ved DØE's "Årets Danske Bryggeri 2023. Fanø Bryghus nr. 3 med 8,2%). Og som Fredrik siger: "Vi brygger øl, som folk aldrig har bedt om."

I en stræben efter at skubbe grænserne for bryggeriets bryggesystem, skabte Bad Seed denne majestætiske Imperial Stout. Øllen er brygget med bryggeriets foretrukne engelske malt og amerikansk humle. King Ink er stor, fed og intens med noter af lakrids, mørk chokolade, brændt toffee og ristet malt, - afbalanceret af sød chokolade og vanilje noter.

**Gorm the old, 12,5 %, Stout Rum cask edition:** Fanø Bryghus - Lagret i Romfade og Barrelaged Imperial Stout lagret på kakao og vaniljebønner. Fanø Bryghus' "Danish Imperial Series" – "Danske kongeserie" er en stadigt voksende serie af imperiale stærke øl, der hver ærer et eller andet individ fra Danmarks lange kongehistorie. Den femte øl i Konge-serien hædrer den første danske konge den Gamle.

Gorm den Gamle er en stærk imperial stout med en glat, chokoladeagtig lækkerhed. Den er brygget med laktosesukker og kælderlagret på kakao- og vaniljebønner. Denne særlige udgivelse af Gorm har ligget over 18 måneder i romfade, som tilføjer yderligere aromaer og smag af vanilje, eg og rom.

Andre kongebryg er Harald Bluetooth - Barley Wine - Canute the Great - Russian Imperial - Sweyn Forkbeard, American Style Barley Wine - Dagmar/Margaret Cellar Blend - Margaret of Denmark, Queen of the Scotts.



I Kongens navn er hermed nævnt de lykkelige vindere af lodtrækningen:



Fra venstre den tro væbner Ole – nr. 1 Peter Svendsen – nr. 2 Fritz Thiese – nr. 3 Jan Dietz og til slut en anden tro væbner Svend.

**SÅLEDES AFSLUTTES REFERATET UDI I DET FIRE OG TYVENDE ÅR I ÅRENE TO TUSINDE PÅ DEN SYTTENDE DAG UDI DEN FJERDE MÅNED MED BLÆK AF FINESTE KVALITET OG FINT SNITTET GÅSEPEN (ALLAS FOR BRUG AF PC).**

*Finn Thor Sørensen – referatus provocatus*



Da der er tale om kongeligt referat har referenten fundet det mest korrekt at iklæde sig en til situationen passende påklædning