



Medlemsmøde den 17. marts 2026

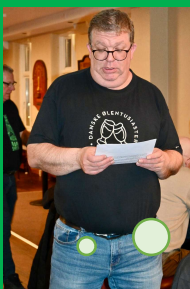
Kl. 19:00 På Dronning Louise

Sct. Patriks Day



Således lød indbydelsen: "Ind imellem falder medlemsmødet i marts på datoen den 17., som er irernes internationale St. Patricks Day. Det må være en seks-syv år siden sidst, så selvfølgelig er det igen oplagt at markere dagen med noget irsk øl - eller i hvert fald noget øl, som kan relatere til den grønne ø - vi garanterer, at der ikke tænkes på "grøn Tuborg" i den forbindelse".

Til spisningen deltog 26 og her blev serveret kartoffelmos med svinekæber, skinke og rodfrugter i rigelig mængde. Om svinekæber og skinke er særlig irsk vides ikke, men i hvert fald er kartofler det. **Og 26 til spisning er et flot fremmøde**



51 deltog i smagningen

"Velkommen til denne smagning og hvor er det rart, at så mange er mødt frem" sagde formanden og orientere om Sct. Patricks Day og de irske øl med de lave alkohol procenter som er typisk for øl fra Irland, hvor mikro bryggerierne er i udvikling.



Der var også lidt almindelig information fra formanden:

- ✚ Ølmærker bliver uddelt fredag den 20. marts med mødested Dr. Louise kl. 15 – alle er velkomne til at deltage.
- ✚ Modtagere er Dr. Louise – Esbjerg Bryghus og Shop samt Fanø Bryghus.
- ✚ Næste møde i april – den 3. tirsdag – er Ø-øl med Buster som tovholder.

Og så var vi klar til smagningen!



"Dagens ølsmagnings menu":



DØE Medlemsmøde – St. Patrick's Day

17. marts 2026

Dronning Louise, Torvet 19, 6700 Esbjerg

Nr.	Navn	Bryggeri	%
1	Maltings Irish Ale	Sullivan's Brewing Company	5,0
2	Magners Original Irish Cider	Magners Irish Cider	4,5
3	Guinness Draught	Guinness	0,0
4	Guinness Draught	Guinness	4,2
	PAUSE		
5	Brewing Chemicals	Stepping Stone Brewing Company	6,0
6	O'Hara's Hazy IPA	O'Hara's Brewery	6,8
7	O'Hara's West Coast IPA	O'Hara's Brewery	6,2
8	Black Marple	Sullivan's Brewing Company	5,1



Fra venstre 1 – 8

1 Malting Irish Ale, 5,0 % - Sullivans Brewing Company

Sullivan's Maltings Irish Ale er en klassisk irsk rød ale fra Sullivan's Brewing Company i Kilkenny Irland, med en alkoholprocent på 5 % og en bitterhed på ca. 35 IBU, hvilket giver en behagelig og afstemt bitter balance i øllen.

Øllen har en klar rubinrød til kobberfarve og en indbydende skumtop. I aroma og smag kommer en rig maltkarakter med noter af kiks, let karamel og subtile ristede nuancer, understøttet af en mild humleprofil. Den maltet sødme og tørre finish er velbalanceret, hvilket gør øllen både alsidig og behagelig at drikke – enten alene eller sammen med mad.



2 Magners Original Irish Cider 4,5 % - Magners Irish Cider Brewery

Da William Magners satte sig for at fremstille Irlands bedste cider i 1935, var det denne, han kom med. Vi har næppe ændret det siden da, men hvorfor skulle vi også det? Den er fremstillet af 17 forskellige sorter af modne æbler, der er presset og derefter lageret mørkt for at modne i et par år. En forfriskende cider med en velfrundet smag med afbalanceret surhedsgrad og sødme. Har en delikat, men dyb frugtagtig smag afledt af friske modne æbler med hints af eg og krydrede vinfrugter.



3 Guinness Draught 0,0 % - Guinness Brewery

Alkoholfri Guinness er den irske klassiker fra bryggeriet i Dublin. Leveret med den velkendte nitropatron i pint-størrelse så du får det cremede skum og gode mundfylde som en perfekt fadøl derhjemme.

Guinness er kendetegnet ved den mørkristede malt og elementer af kaffe og kakao. Den flotte fylde og elegante bitterhed balanceres af en let sødme som karakteriserer en Irish Stout.



4 Guinness Draught 4,2 % - Guinness Brewery

Guinness er verdens største stout-ølmærke og kaldes også "Den sorte øl fra Irland". Bryggeriet blev grundlagt i Dublin i 1759. Den smager kraftigt med et let strejf af lakrids og har cremet, hvidt skum. Guinness sælges i over 150 lande, og en lang række udskænkingssteder er certificeret af bryggeriet for at skænke den efter alle kunstens regler. Aromaen folder sig bedst ud, når den skænkes ved stuetemperatur.

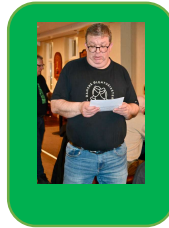
Pause



I pausen var der irsk folkemusik ad libitum, men det druknede nu i højlydt snak for stemningen var stigende.

**5 Brewing Chemicals 6,0 % - Ice-cream Sour -
Stepping Stone Brewing Company**

Et Collab mellem Hop Hooligans fra Rumænien og Stepping Stone – det har givet en grøn smoothie sour tilsat æbler og bananer samt is pulver

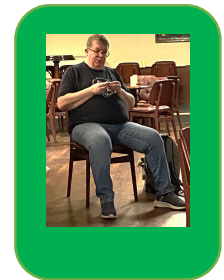


6 O'Hara's Hazy IPA 6,8 % - O'Harras Brewery

O'Hara's Hazy IPA er en juicy, sød IPA med en levende arôme af tropiske frugter og stenfrugtssmag. Brygget med nogle af bryggeriets yndlings humler som Azaca og Strata, har gjort øllen til en forfriskende frugtig IPA, perfekt til afslappende dage, grillaftener og godt selskab.

7 O'Harras West Coast IPA 6,2 % - Harras Brewery

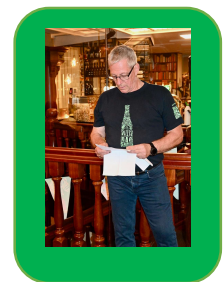
O'Hara's West Coast IPA er en kraftig IPA i West Coast stil med fyrre- og citrus humle aromaer, subtil maltsødme og forfriskende bitterhed. Brygget med humler som Cascade og Mosaic, der giver en kraftig, frugtig og forfriskende IPA, der er perfekt til enhver lejlighed og garanteret vil tilfedsstille enhver humleelskers smagsløg.



Black Marble Stout 5,1 % - Sullivans Brewing Company

Sullivan's Black Marble Stout er en traditionel irsk stout fra Sullivan's Brewing Company i Kilkenny, Irland. Den har en alkoholprocent på ca. 5,1 % og præsenterer sig med en mørk, dyb farve og en rig, tan skumtop – karakteristisk for stilen.

Øllets aroma og smag domineres af ristet kaffe og mørk malt, suppleret af subtile noter af tørret frugt og en mild bitterhed fra humle. Balancen mellem maltens sødme og humlens bitterhed gør øllen både kompleks og let at nyde.



Traditionen tro blev der trukket lod, hvilket faldt således ud:

Nr. 1: Lars S. Madsen

Nr. 2: Søren Dalby Andersen

Nr. 3: Dorthe Madsen

Nu skulle vi så være færdig med arrangementet, men desværre måtte Fritz Thise på bestyrelsens vegne oplæse en kedelig meddelelse!



Jeg har valgt at vise meddelelsen i sin helhed, idet den er udfærdiget af en sagkyndig, som har undersøgt skattevæsenets konklusion og krav. Men det skal bemærkes, at bestyrelsen har styr på tingene.

Vi har kæmpet lidt med nogle uforudsete komplikationer grundet en skat som var blevet pålagt os i fb. Med Øllets dag (osv) , hvor vi har solgt øl til nogle som ikke var medlemmer og dermed skulle vi betale skat af det vi har tjent på salget.

Der kom en påmindelse til DØE's E-Boks, et ubetydeligt beløb som skulle betales, p.g.a. alt det nye besvær med at drive en forening efter de nye regler i f.b. med Skat, har vi overset denne besked hvilket efter forfald gav 20 dagbøder af 500,- kr. til max 10.000,-kr. Herefter hører vi ikke mere fra Skat. Susanne opdager så et år efter i 2025 -at der ligger en bøde på 10.000, kr. som er forfalden året før. Der ligger endnu en bøde på 10.000,- kr. for indeværende år, for selvsamme forseelse.

Dette gav anledning til en del mødeaktivitet i Bestyrelsen.

Jakob betaler den ene bøde på 10.000,-kr., dette fordi han har været uopmærksom på foreningens E-Boks.

Den anden bøde er betalt fra kassen 4.500,- kr. - med hjælp fra Hovedforeningen – her fik vi et lån på 4.000,-kr. + foreningens tilskud på 1.500,- fik vi udbetalt.

Lånet på 4.000,- kr. afdrager vi med 500,- kr./mdr. start jan. 2026.

Problemer med Skat har gjort sig gældende i andre lokalafdelinger i Danske Ølentusiaster.

Landsforeningen arbejder med sagen ved Skat, pga. sagens omfang.

Der er lavet en aftale med Skat i ventetiden til sagen afgøres – formentlig indenfor 54 måneder.

Vi skal ikke betale skat for gæster fra andre lokalafdelinger.

Vi betragtes nu som en stor forening på tværs af Danmark.

Min kommentar: Skat betragtede hver lokal afdeling som en selvstændig afdeling og derfor skal der betales skat for gæster, der deltager i andre lokalafd. End deres egen. Dette slipper vi for indtil sagen er afgjort om ca 54 mdr.

Disse var ordene og det blev for nuværende taget til efterretning.



Finn Thor Sørensen
Referatus Provoçatus