



Medlemsmøde den 18. august 2026 kl. 19 på
Dronning Louise

"Min Ølrejse" ved Steffen fra Meny i Hjerting



"Ferien er slut, og vi skal igen til det "hårde" arbejde med at mødes på Dr. Louise og smage øl. Jeg håber, at I ikke helt har glemt hvordan, og at I har sørget for på egen hånd at holde træningen ved lige hen over sommerferien. Vi lægger hårdt ud her i august måned med besøg udefra. Det er en "gammel" kending, nemlig Steffen Stegelmann Brandt, købmand fra Meny i Hjerting og medlem af Meny's Øllaug, som kommer forbi for at fortælle om "Min Ølrejse". Steffen er uddannet øl-sommelier og har stor passion for øl. Han vil præsentere os for nogle af de øl, som han har oplevet på sin øl rejse". **Ole Spangsborg.**



Dagens ret: Flæskkestegs sandwich - (ikke burger jfr. sagkundskaben) - i overdimensioneret størrelse samt "pommes" i rigelig mængde, hvilket gav anledning til en hel del levninger til biogasanlægget.
24 deltog i spisningen

- Formanden Jakob Sørensen bød velkommen til **43 deltagere** og aftenens tovholder, Steffen fra Meny i Hjerting og fortsatte med generel information om kommende arrangementer:
- Øllets dag er lørdag den 5.9.2026 fra kl. 12-17 og afholdes i samarbejde med Esbjerg Bryghus. Medbring gerne eget glas – poletter købes på sædvanlig vis – forskellige bryghuse deltager – hjælpere bedes venligst melde sig –
- Næste møde er Årsmøde – 15. september 2026 – forslag 14 dage før – vært ved 1 øl – smagning som sædvanlig.

Ordet blev givet til Steffen, der skulle guide os gennem de forskellige øl.

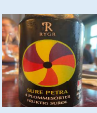
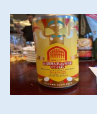
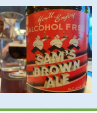
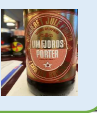
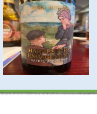


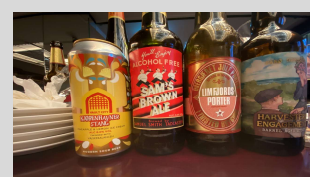


Steffen indledte med at præsentere sig selv og berettede, at han kom til Meny i Hjørring i 2017 og så en tur til Kolding Meny og nu i 2026 var han tilbage i Hjørring. Og faktisk var det sådan, at han ikke brød sig om øl, han ville hellere have en sodavand, men på en tur med Carlsberg smagte han på en Grimbergen og dette blev indledningen til hans øl rejse og begejstring for øl.



Første smagning var derfor Grimbergen Double og dertil vaniljeis – det var nu ikke så tosset – og dermed var "rejsen" indledt gennem hans vej til at blive somalier inden for øl. Og valget af øl til aftenens smagning, er netop for at illustrere rejsen fra "afstandtagen til entusiast". Så var der taget hul på rejsen jfr. følgende skema. Ikke så meget detaljerne om øllet, men mere det at gå fra "sodavand til øl".

 MIN ØLREJSE  						
NR.	ØL NAVN	BRYGGERI	%	ØLTYP	SMAGSN	SCORE 1-10
1	Double Ambrée	Grimbergen	6,5 %	Belgisk Double		
2	Big Bad Pils	Mikkeller & Meny's Øllaug	5,3 %	WC Pilsner		
3	Lost	TOTDY & Meny's Øllaug	8 %	DIPA		
4	Sure Petra	Rygr Bryghus	6,5 %	Sour		
5	Kjøbenhavnerstang	Vault City	6 %	Sour		
6	Sam's Browns Ale	Samuel Smith	0,4 %	Alkoholfri Brown Ale		
7	Jule Limfjordsporter	Thisted Bryghus	9,2 %	Porter		
8	Harvester's Engagement	Fanø Bryghus & Meny's Øllaug	16,5 %	Stout		



Beskrivelsen af øllene ses af skemaet – efterfølgende vil referatet være uden den sædvanlige beskrivelse, men mere Steffens tanker om øl og oplevelsen på "rejsen"

- Vi begynder rejsen fortalt af Steffen og refereret i udsagn:
- Han gentager, at øl brød han sig ikke om, men turen, hvor han smagte Grimbergen, blev starten på den smagsmæssige forandring.
- Da han kom til Meny var der tale om en slags input til øllet – dog uden han brød sig om dette.
- Med tiden blev interessen vækket og via kurser, smagning og meget mere, var der sat gang i "ølvejen".
- Interessen og smagsoplevelsen førte vejen ad diverse kurser og frem til titlen som øl sommelier.
- Hans forhold til øl er, at kan man ikke selv lide en bestemt øl, så kan man heller ikke anbefale den. Den holdning er generel for alt sag af øl, understreger han.



- Nr. 2 Big Bad Pils er brygget i samarbejde med Mikkeller.
- Meny dannede sit et øllaug, der kommer med ideer til brygning og så samarbejder med bryggerierne.
- Lauget har ideerne, men det er bryggerne, der har fagkundskab.
- I øvrigt har Carlsberg overtaget Mikkeller, med Mikkeller som brygger med mere.
- Øl har mere og mere overtaget vinen. Big Bad Pils var maj måneds øl.
- Nr. 3 Lost er lavet i et samarbejde med Alefarm og var juni måneds øl. Alefarm er overtaget af Royal Unibrew.
- Ikke alle ideer omsættes brygning. Her lader man sagkundskaben, i form af bryggerne, råde.
- En salgsmåde med 5 øl for hundrede kroner er med til at vække interessen for øl.
- Ikke alle Meny butikker er gode til at sælge øl – interessen ligger måske et andet sted.
- Det der sælges om smages i Hjerting er ikke det samme som i Vorupør, men forandring er på vej.
- Man må så undre sig over, at Vadehavsbyrg brygges i Køge.



Og så var der en pause! Tid til det nødvendige og så kan man fundere over det fortalte. Steffen fra MENY var en fantastisk entusiastisk fortæller og interessen for det gode øl var aldeles fremtrædende.





Man er i tvivl om øl hører til småserveringer

Så går vi videre!



Nu gik man lige og glædede sig til sommeren og så stiger pilsner 6 øre

- Fanø Bryghus brygger øl på et højt niveau.
- Nr. 4 Sure Petra fra Rygr Bryghus i Norge, er alt andet end sur. Den faktisk sødlig og frugtig.
- Nr. 5 Københavnerstang er en populær øl med ananas smag og lemon – sødlig – let drikkelig.
- Sour øl vinder frem i USA og eksempelvis er nr. 5 svær at skaffe.
- Alkoholfri øl vinder frem – står for ca. 15% af salget. Kvaliteten er stigende efter en smagsmæssig dårlig begyndelse.
- Nr. 6 brygges i åbne kar og Samuel Smith er kendt for tradition - i 30 år har man ikke brygget en ny type øl.
- Guinness er på vej med en alkoholfri øl – skulle være sødlig.
- Nr. 7 er årets juleøl fra Thisted Bryghus – lige tappet – holdbarhed til 2031 – men drik den når man synes.
- Nr. 8 – et samarbejde med Menys Øllaug og Fanø Bryghus.
- Arbejdet i lauget øger andre butikkers interesse for øllet.

Så sluttede en fantastisk aften og der er vel kun tilbage at sige tak til Steffen! Nå nej! Lodtrækningen!



Dagens vindere:

1. Knud Sejer Jørgensen
2. Michael Clausen
3. Torben Buch

Pinn Thor Sørensen
Rafaratus Provolatus

