



I det udsendte Nyhedsbrev kunne man læse følgende:

"Bock eller bockbier er en undergæret stærk lagerøl, der har sin oprindelse i den nordtyske by Einbeck. Bock forbindes dog mest med Bayern, da det er den bayerske udgave af øltypen, der som oftest refereres til. Betegnelsen bock stammer fra det gamle bayerske navn "Ainpöck" for byen Einbeck, som senere blev "Oanpock" til "Poock" og til sidst "Bock".

I Tyskland betegnes bockbier som starkbier, svarende til en alkoholprocent på 6%. Bockbier brygges året rundt, men der findes sæsonudgaverne weihnachtsbock (julebock) og den lyse og mere humlede maibock – også kaldet helles bock. Der findes også Doppel Bock, Weizen Bock, Eisbock, Super Bock osv. osv. Eller hvad med en Einbecker Urbock?

Ja, - der er meget øl at vælge imellem i denne gamle tyske ølstil, som mange bryggerier i Danmark også har taget det til sig".

Sædvanen tro indledtes kl. 18 med dagens ret, som bestod af: **Kylling med kartoffelmos, forårsløg, champignon, små stegte kartofler og en krydret sovs.**



21 deltog i spisningen



Gad vide om ikke vi var tæt på en ny rekord? I hvert fald kunne spores en vis nervøsitet hos Svend og Fritz, der stod for smagningen, da vi passerede 43, men det gik fint med **51 deltagere til smagningen**

Formanden Jakob Sørensen "iført krykker efter knæoperation" bød velkommen og udtrykte glæde over de mange deltagere. Han gjorde opmærksom på hjemmesiden, hvor man kunne finde:

- ✚ Opdateringer om smagninger ved kommende møder
- ✚ Ugebrev
- ✚ Referater fra smagningerne

Så efterlyste han "tovholdere" til juli smagningen, hvilket mundede ud i, at **juli mødet blev aflyst**, idet bestyrelsen med flere var optaget i juli måned.



Svend og Fritz stod for aftenens smagning og arbejdede på klargøring, medens formanden bød velkommen:



--og så blev de nye glas indviet og smagsskemaer omdelt



Medlemsmøde 19. maj 2026 Maj, vinter, dobbel, dunkel og Eisbock

Nr.	Navn	Bryggeri	%	Øltype & Smagsnoter
1	Ur-Bock Dunkel	Einbecker	6,5	Dunkel Bock
2	Frühlings Bock	Störtebeker	6,7	Bock
3	Valnød no. 5	Rise (Ærø)	7,0	Bock
4	Stark Bier	Störtebeker	7,5	Dunkel Dobbelt Bock
5	Alhambra Reserva Cervesa Roja	Alhambra	7,2	Bock
6	Weihenstephaner Vitus	Weihenstephaner	7,7	Weizen Dobbeltbock
7	Paulaner Salvator	Paulaner	7,9	Doppelbock
8	Aventinus Eisbock	Schneider Weisse	12	Eisbock

Der opstod en vis form for stilhed som tiden gik med forberedelser og dette havde Svend bemærket, for pludselig lød det: **"er der nogen der vil ha` øl?"** Og det var der jfr. det højlydte mangfoldige ja!



Dagens øl 1-4 fra venstre



Hele forsamlingen brød ud i fødselsdagssang for Buster blev 75 lige på denne dag! Tillykke Buster.

Omsider skulle vi så være klar til at smage på Bock øl!

1 - Ur-Bock Dunkel, 6,5 % Einbecker, Bryggeriet Einbecker - en klassisk, mørk tysk Bockøl fra byen Einbeck, der historisk set betragtes som bockøllens fødested. Den er kendt for sin nøddebrune farve og en fyldig, maltet smag med noter af brød, karamel og en let ristet karakter, der afbalanceres af en fin bitterhed. Bryggeriet har eksisteret siden det 1¼. århundrede, hvilket fremgår af en faktura fra 1379, der dokumenterer en leverance til Celle. Der lægges vægt på ekspertise, bæredygtig smag, kvalitet og naturlige produkter.



2 – Frühlings Bock, 6,7 n%, Störtebeker Bryghus – kendt som maj Bock og er naturligt brygget specialøl og som forårsøl brygget med mindre malt, men mere humle. Gyldengul farve, undergæret og drikkes traditionelt i fasten. Bryggeriet anbefaler drikke temperaturen til 10 grader. En sæsonbestemt øl.



Bryggeriet startede i 1827 og var i Kejsertiden hofleverandør til Østersø-badene. Bryggeriet havde forholdsvis tidligt, i 1862, anskaffet et køleanlæg, der kunne holde brygget koldt indtil, at det skulle sælges. I 1899 udvidede de bryggeriet. De undgik at blive bombet under 2. verdenskrig.

Stralsund landede dog i den socialistiske sektor, og dele af bryggeriet blev sendt til Sovjetunionen som krigsskade-erstatning. Oveni dette kom der socialistisk planøkonomi, og resultatet var noget meget ringe øl "made in DDR".

Efter murens fald blev bryggeriet i 1991 opkøbt af Nordmann gruppen for en million D-mark (3,7 millioner kroner). Den første øl med Störtebeker navnet kom på markedet i 1998. Bryggeriet blev udbygget med en restaurant, og i 2005 udvidede bryggeriet.

Kort efter at Nordmann gruppen blev splittet i 2010, skiftede bryggeriet navn til Störtebeker. Bryggeriet har derefter udvidet i 2015 og 2016.

Bryggeriet laver i dag mange forskellige øl, hvoraf nogle beskrives som nærmest provokerende, da de overtræder det tyske reinheitsgebot. Störtebeker bryggeriet er medlem af "Die Freien Brauer" (De frie bryggere), som er en gruppe af 39 privatbryggerier i Tyskland, Østrig og Luxemburg, som har sat sig det mål at bevare mangfoldighed i øltyper og ølkultur.

Hvis man ser på Störtebekers udbud, så er det noget, som de i høj grad lever op til.

Bryggeriet er opkaldt efter :

Klaus Störtebeker (ca. 1360-1401) der var en legendarisk tysk pirat, og han skulle efter sigende kunne tømme et 4 liters krus med øl eller vin i et drag.

Han startede som fribytter for Mecklenburg i krigen mod Danmark. Men blev senere ren pirat .Hans piraterier blev en plage for både bla hansestæder og danskere ,men nord-tyskerne har alligevel en form for Robin-Hood-agtigt forhold til ham. Måske fordi han bla plyndrede skibe fra hansestæderne.

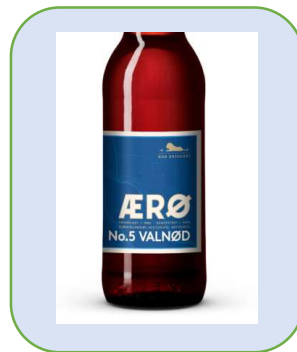
Det blev for meget med ham ,og hansestæderne fangede ham til søs og han endte så med at få hovedet hugget af i Hamborg.



Humør og talelyst var stigende og det endda kun efter to øl. Men Svend og Fritz havde styr på tingene og dermed ilede vi hurtigt videre til den 3. øl i rækken.



3 - No. 5 Valnød, 7,0 %, Ærø Bryggeri - er bryggeriets signatur øl. Det er en ravgylden Bock med en delikat, rund aroma og fin fyldighed. Den tilsættes valnøddearoma, inspireret af de mange valnøddetræer, der vokser på Ærø. Valnøddearomaen er ikke dominerende, men ligger en god bund i denne bock. Øllen har en god maltsødme med noter af karamel, maltbolcher, ristet rugbrød og nødder. Her har vi snydt lidt, da tilføjelsen af aroma afviger fra udgangspunktet med de fire rene råvarer, men det klæder denne Bock så godt, at den jo ikke vil være det samme uden. God til faste oste, letrøget skinke og små pølser med valnødder, men også en god følgesvend til federe mad som julemad. Prøv også at langtidsstege vildt i en lage af No. 5 Valnød, porsesnaps og solbær.



4 - Störtebeker Stark-Bier , Dunkel Doppel Bock, 7,5 % - økologisk - er en mørk og kraftig undergæret doppelbock fra det nordtyske bryggeri Störtebeker i Stralsund. Øllen er kendt for sin dybe, næsten sorte farve og alkoholprocenten samt rige smagsnoter af mørk chokolade, kaffe og ristet malt. Bitterschokolade, kaffe og markante, ristede maltnoter! Ideal serveringstemperatur: ca. 16-20 °C. Perfekt til kraftige kødretter, vildt og chokoladedesserter. Der har altid været et strejf af eventyr i luften i hansestæderne i det nordlige Tyskland. Byerne ved havet var centrum for skibstrafikken, skueplads for livlig handel og hjemsted for velhavende borgere. Ifølge legenden fandt man i hansestæderne ikke blot respekterede borgere og sømænd, men også alle mulige.





Smagning 4 – 8 fra venstre



5 – Alhambra Reserva Cervesa Roja, 7,23 % - Bryggeriet Alhambra. En filtreret og brunlig doppelbock med et lifligt skum. Malten spiller hovedrollen i både duft og smag, hvor den bidrager med en behagelig sødme, samt noter af korn, brød, karamel og moden frugt. eftersmagen byder på en subtil bitterhed fra humlen, samt nuancer af chokolade og kaffe fra malten. Den skal drikkes langsomt for at nyde den fuldt ud. Farven er kobber med et lyst udseende og med frugtnoter og med en lang gæringsproces.



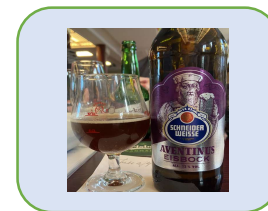
6 – Weihenstephaner Vitus, 7,7 % - Weizen Doppelbock, Brauerei Weihenstephaner – Den er ikke en typisk Bock øl og kan heller ikke sammenlignes med de almindelig stærke øl. Den er fyldig og mousserende med en fin gylden farve og dufter af tørrede abrikoser og citrusfrugter. Må karakteriseres som en noget speciel øl.



7 – Paulaner Sakvator Doppelbock, 7,9 % - Bryggeriet Paulaner - bayersk bryggeri i München grundlagt 1634 af munkene fra Neudeck ob der Au-klosteret. Bryggeriet og munke-ordenen er opkaldt efter Paulus. Paulaner er i dag især kendt for sine hvedeøl og den klassiske Paulaner Salvator Doppelbock. Bryghistorien begynder med denne øl og historien om stærk øl i Bayern – det var Paulaner-munkene, der opfandt denne bundgærede dobbelte bock - karamelfarve, kastanjebrunt kombineret med chokoladesmag. Sammen med dette kommer den fineste München-malt, afrundet af en let tone af humle i baggrunden.



8 – Aventinus Eisbock – 12 % - fra bryggeriet Schneider Weisse - stærkere end stærk og med en kraftig aroma og en intens smag. Den er mahognifarvet, næsten sort. Dens aroma minder om modne blomster med et strejf af mandler og marcipan med stærke toner af banan og kryddernellike. Modnet i en særlig fryseproces efter en gammel opskrift.



Schneider Weisse bryggeriet - Brygningen og salget af Weissbier var monopoliseret af den bayerske adel op gennem 1600-1700 tallet. Det gik efterhånden fra at være meget eftertragtet pga. sin adelige status til at blive skubbet mere og mere i baggrunden af "braune" øltyper, dvs. øl brygget på byg. Udbuddet af disse undergærede byg-øl steg, da de kunne brygges hele året pga. opfindelsen af kølemaskiner.

I den anden halvdel af 1800-tallet havde alle Weissbierbryghuse underskud, og selv det Statslige Hofbräuhaus kørte med underskud på Weissbier produktionen. I 1871 blev der brygget Weissbier for sidste gang i det statslige Hofbräuhaus, og den seneste forpagter, Georg Schneider, erhvervede Hofbräuhauses licens til at brygge Weissbier i München.

I september 1872 begyndte brygningen af hans egen Weissbier og dermed den første Schneider Weisse. Både Georg 1 og Georg 2 døde i 1890, og hermed gik bryggeriet over til den kun 20-årige Georg Schneider. Den unge eventyrlystne mand så, at verden rykkede tættere på München, og han var forudseende nok til at få lavet det første patent på et Weissbier-mærke, de to krydsede hvedeaks.

Enken, den viljestærke Mathilde Schneider, overtog ledelsen af bryggeriet sammen med en slægtning. De repræsenterede altså den 6-årige søn, Georg Schneider. Tiden var endnu ikke til kvindelige bryggeri-ledere i Bayern, og Mathilde ledte derfor bryggeriet i smug. Det lykkedes den handlekraftige kvinde at få Schneider til at vokse til Sydtyssklands største Weissbierbryggeri i tiden op til 1. Verdenskrig.

Krigen var, som for andre bryggerier, et alvorligt tilbageslag med råstofmangel, beslaglæggelser af gods og forskellige forbud. Efterkrigsårene var ligeledes hårde ved bryggerierne. Georg Schneider 4 overtog bryggeriet i 1924. Mathilde var dog sikkert stadigvæk i kulissen. I 1933 overtog Nationalsocialisterne magten i Tyskland. Georg 4 meldte sig ikke ind i Nazi-partiet, og måtte derfor finde sig i en del repressalier.

Efter krigen stod Georg 4 overfor ruinerne af årtiers opbygning og udvidelser af bryggeriet. Der var næsten intet tilbage, men Kelheim stod endnu. Han besluttede derfor at starte på ny i "Kurfürstlichen Weissen Hofbräuhaus in Kelheim". Bryggeriet i Kelheim var ikke blevet skadet, men der skulle dog stadig investeres i det da det ikke ligefrem var nyt. Til Georgs held var hans øl populære hos amerikanerne og fire måneder efter krigens afslutning, fik han bryggetilladelse.

I 1958 gik ledelsen over til Georg 5. En moderne mand der fik gang i eksporten til Schweiz, Østrig og USA. Mathilde døde først i 1972, og Georg 4 døde i 1991. I løbet af 80'erne blev bryggeriet moderniseret, og i 1988 og 1993 blev det stadigt krigsskadede bryggeri i Tal i München renoveret tilbage til tilstanden fra 1905. Schneider er sammen med Störtebeker med i "Die freien Brauer", som er en sammenslutning af mindre private bryggerier, der har forpligtiget sig til at sørge for variation i øltyper og bibeholde ølkulturen.



Så blev smagningen overstået – stor ros til Svend og Fritz for en glimrende aften.
(til oplysning for Ole – kontrollen efterfølgende viste "ingen slatter")

Jens Kristian Ørnkov fortalte med glimt i øjet om tilblivelsen af "Eisbock:"

"Eisbock blev ifølge legenden opfundet ved en tilfældighed i 1890 i Kulmbach, Bayern. En glemsom bryggerlærling efterlod en tønde bock-øl udendørs i frostvejr. Øllets vandindhold frøs til is, men da alkoholen ikke gjorde det, dannede det en stærk, koncentreret og sødmefuld væske, hvilket skabte grundlaget for den første Eisbock. Brygmesteren rasende over, at tøndens var frosset til is, og som straf tvang han lærlingen til at drikke det, der var tilbage i tøndens. Til alles overraskelse smagte den koncentrerede øl fantastisk, og metoden blev efterfølgende raffineret".

Lodtrækningen gav følgende vindere:

- 1) Margit Hinrichsen – 2) Lars Madsen – 3) Ryan Jason Durst.**



Og sådan endte dagens smagning med store smil.

Finn Thor Sørensen – Referatets Provokatør



