

PÅ DRONNING LOUISE, TORVET 19, ESBJERG
- mulighed for at spise kl. 18.00*

***OBS: Tilmelding til spisning (125 kr. pr. person) skal ske til DRONNING LOUISE, tlf.: 75131344 senest dagen før.**

Pris for deltagelse i møde og smagning: 150,- kr.

Tema / smagning på dette ØL-MØDE:

Leif Buster Hansen præsenterer

Ø-ØL

Danmark har 1.419 øer, hvoraf 443 har navne, og 72 er beboede. Sjælland er den største, efterfulgt af Nørrejske Ø, og Fyn, Lolland, Samsø, Ærø, Bornholm, Fanø og Læsø, der er kendt for unikt ø-liv, natur og ferieoplevelser. Men det som interesserer os denne aften er, at en del af de danske øer også har indbyggere med så stor interesse og kærlighed for øl, at disse gode mennesker også har etableret bryggerier på deres ø. Det hører vi mere om og det er gode øl fra nogle af disse gode øer vi skal smage denne aften.



AARØ BRYG
FANØ BRYGHUS
FUR BRYGHUS
MJELS BRYGHUS (Åls)
ÆRØ BRYGGERI
SVANEKE BRYGHUS (Bornholm)
KRENKERUP BRYGGERI (Lolland)
BRYGHUSET MØN



NYE MEDLEMMER ER VELKOMNE:

Er du ikke medlem af Danske Ølentusiaster, men vil gerne finde ud af om det er noget for dig?

Det kan sagtens lade sig gøre, men du skal så lige tegne et 3 mdr.'s prøvemedlemskab, som kun koster 100 kr. og faktisk giver adgang til de næste 2-3 møder.

Vi holder normalt øl-møde og øl-smagning i Esbjerg den 3. tirsdag i måneden.

Henvend dig til vores kasserer

Marianne Hansen (tlf.: 2234 1596)

inden mødet for at tegne et prøve-medlemskab, som du kan betale med Mobile-Pay.



Så skulle vi være klar – og dog! Menuen skal huskes.

Danmark har 1.419 øer, hvoraf 443 har navne, og 72 er beboede. Sjælland er den største, efterfulgt af Nørrejske Ø, og Fyn, Lolland, Samsø, Ærø, Bornholm, Fanø og Læsø, der alle er kendte for unikt ø-liv, natur og ferieoplevelser. Men det som interesserer os denne aften er, at en del af de danske øer også har indbyggere med så stor interesse og kærlighed for øl, at disse gode mennesker også har etableret bryggerier på deres ø. Det hører vi mere om, - og det er gode øl fra nogle af disse gode øer, vi skal smage på tirsdag.

Spangsberg

Runehugger



Det var godt nok svær at "gætte". Der var ingen oplysninger men, der var små stegte kartofler og pebersovs med bid i og så "sådan cirka omtrent næsten" to halve salathoveder – grøn og rød – vendt på stegepanden og så "rouladestykker" med kylling og "noget indeni" – **21 deltog i spisningen.**

Så var vi klar. Nå nej! Der var lige det med teknikken, der ikke ville som Ole ville have det, men til hans ros skal siges, at han knækkede nøde således, at kl. 19:08 upræcis kunne formanden Jakob Sørensen byde velkommen til **47 deltagere** i aftenens smagning med Buster som dirigent.



Ole kæmper med teknikken

Nu må vi da være klar! Nå nej! Fritz Thise gjorde opmærksom på forårsfesten den 2. maj kl. 12:30. Så fik Buster ordet og med det samme skal slås fast, at det både smagsmæssigt, ølmæssigt og orienteringsmæssigt må siges at lande på højeste niveau med fremragende slides info undervejs.

Buster bød velkommen til ø-øl smagning, hvor vi skulle have 8 forskellige øl fra 8 forskellige øer, men også 8 forskellige øltyper. Smagsoversigten blev uddelt og var som vist herunder:

 ØL-MØDE og ØL-SMAGNING TIRSDAG 21. APRIL 2026 KL. 19.00 PÅ DRONNING LOUISE, TORVET 19, ESBJERG 				
Nr.	Navn (type)	Bryggeri / Ø	%	Smagsnoter
1	Blesmark (ESB)	Aarø Bryghus	5,3%	
2	Emmelsten (NEIPA)	Fur Bryghus	5,6%	
3	Værftet (Märzen)	Fanø Bryghus	6,7%	
4	Ærø Øko Valnød (Bock)	Ærø Bryggeri	6,0%	
PAUSE PAUSE				
5	Den Mørke Skønhed (Dunkel Bock)	Mjels Bryghus (Als)	6,8%	
6	Rauch Bier	Krenkerup Bryghus (Lolland)	5,7%	
7	Baltic Liqueur Porter	Svaneke Bryghus	6,5%	
8	Aborrebjørget (Tripel)	Bryghuset Møn	8,6%	



Nej! Vi kom ikke ud på dybt vand, men fik dog "skyllet igennem" ved Busters fremragende fremførelse.





Dagens øl
menu med
nr. 1 til 8 fra
venstre og
jfr. Busters
smagsseddel

Herfra vil jeg bruge Busters materiale i sin helhed – det klan ikke laves bedre!

Mine allerførste ø-øl:

Lolland-Falsters Bryghus var et regionalt [bryggeri](#) beliggende i [Nykøbing Falster](#), der eksisterede fra 1866-1993. Det var særligt kendt for sin [guld-øl](#) **Blå Nykøbing** (5,6%) og **Dynamit** (8,5%) Den blev især kendt i 1986, hvor den skiftede navn til "Danish Dynamite" i forbindelse med fodboldlandsholdets succes

Maribo Bryghus bryggede bl.a. **Herkules** på 7,5%.

Marrebæk Bryggeri (15 km syd for Nykøbing F.) bryggede **Big Ben**, en stout på **9,2 %**



Mit første besøg på bryggerierne var omkring 1971 i forbindelse med et DM i indebold for ungdomsklubber i Nykøbing F.-Hallén.

Det sidste af de 3 bryggerier, Maribo Bryghus, lukkede i 2008.

Nogle af deres øl levede videre på andre bryghuse.



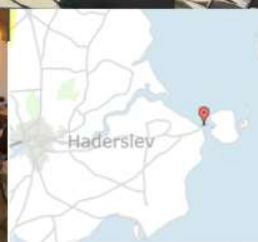
AARØ BRYG

Aarø Bryg er et lokalt mikrobryggeri, startet i 2016 med en mission om at anvende råvarer fra Aarø i så vidt muligt omfang. Dette inkluderer rent, friskt vand fra øens egen boring, men også øens korn, bær, urter og blomster for at give øllen sit helt eget særpræg.

Aarø Bryg producerer pt. 8 forskellige special-øl, hvoraf vi skal smage **BLESMARK**, 5,3%, som er en Engelsk inspireret opskrift med udgangspunkt i en 350 år gammel opskrift.



Årø er en dansk ø med 155 indbyggere (2025) og et areal på 5,66 km².^[2] Årø er beliggende i [Lillebælt](#) ved udmundingen af [Haderslev Fjord](#), ca. 1,5 km fra fastlandet. Sejltiden til Årø er ca. 7 til 8 minutter og der sejles ca. hver time.



AARØ BRYGHUS: Blesmark (Engelsk inspireret "luksus classic") ESB, 5,3%

Blesmark

Engelsk inspireret opskrift med udgangspunkt i en 350 år gammel opskrift. En lidt kraftigere smag end det lyse øl. Herlig mahognifarvet øl, kendetegnet ved duft og smag af brændt karamel efterfølgende noter af grapefrugt, appelsin og citron. Uden at drage nogen sammenligning vil denne øl være en "Classic" i luksusklassen. Velegnet til lammekrøner eller ryg sammen med små kartofler og creme fraiche og revet citron. "Kan selvfølgelig nydes som stand alone, men altid i godt selskab. Alkohol 5.3 %

Årø er en dansk ø med 155 indbyggere (2025) og et areal på 5,66 km².^[2] Årø er beliggende i [Lillebælt](#) ved udmundingen af [Haderslev Fjord](#), ca. 1,5 km fra fastlandet. Sejltiden til Årø er ca. 7 til 8 minutter og der sejles ca. hver time. Fra den 1. maj 1999 har færgerne [M/F Aarø](#) sejlet fra [Årøsund](#) til Årø. En mindre båd, *Magda 3*, fungerer som reservefærge. Byen på øen er placeret højt og tæt på havnen, der ikke er langt fra det op til 25 meter dybe [Årø Sund](#). Før i tiden fandtes både mejeri, tysk og dansk skole, slagter, købmand, bager, smed og kro på øen.

Aarø Bryg - et lille bryghus med højt aktivitetsniveau

Aarø bryg, der blev etableret i 2015, er et lokalt mikrobryggeri placeret på Aarø, hvorfor øllet skal brygges og tappes på Aarø. Det er vores mission at brygge øl der i overvejende grad indeholder gaver fra naturen i form af smag, duft og farver, men med størst mulig hensyntagen til øens natur. Se vores menuer på dette site, hvor vi tilbyder en palette af "Signatur by Aarø Bryg" - øl, vin, gaver, oplevelser - også til erhverv.

FUR BRYGHUS

producerer pt. mere end 40 forskellige øl plus div. gin, bittere, snaps mv.



2 af flere end 25 FUR fisk af kunstneren Lars Henning Andersen fra Esbjerg
I alt findes 60-70 Fur Fisk.



Vi skal smage **EMMELSTEN** som er **FURs** Jubilæumsøl fra 2024. New England IPA, ALC 5,6%
New England IPA forkortes som regel til NEIPA. NEIPA er en af de nyeste versioner af IPA. Øllet blev oprindeligt brygget i Vermont i New England i USA, hvorfra navnet stammer. NEIPA er en ufiltreret IPA med en gul-orange farve, som gør, at øllet fremstår uklart og juicy. Smagen er domineret af en let sødme fra malten, og de citrusagtige noter fra humletyperne: Citra, Mosaic og Simcoe, der runder fint af i en god balance uden den store bitterhed.



Fur Bryghus er en unik kombination af mikrobryggeri, restaurant, gårdbutik og event venue på øen Fur, midt i Limfjorden. Bryggeri og restaurant er indrettet i en gammel møllefabrik - en smuk træbygning, arkitekttegnet og bygget i 1926. **Bryggeriet blev indviet i 2004**

FUR EMMELSTEN (Neipa), 5,6%:

New England IPA forkortes som regel til NEIPA. NEIPA er en af de nyeste versioner af IPA. Øllet blev oprindeligt brygget i Vermont i New England i USA, hvorfra navnet stammer. NEIPA er en ufiltreret IPA med en gul-orange farve, som gør, at øllet fremstår uklart og juicy. Smagen er domineret af en let sødme fra malten, og de citrusagtige noter fra humletyperne: Citra, Mosaic og Simcoe, der runder fint af i en god balance uden den store bitterhed.

Et af Danmarks første mikrobryggerier

Fur Bryghus er en unik kombination af mikrobryggeri, restaurant, gårdbutik og event venue på øen Fur, midt i Limfjorden. Bryggeri og restaurant er indrettet i en gammel møllefabrik - en smuk træbygning, arkitekttegnet og bygget i 1926. **Bryggeriet, som blev indviet i 2004, udmærker sig ved at fremstille et bredt udvalg af specialøl, brygget med erfaring og passion for den gode øloplevelse.**

Der bor 732 mennesker på Fur pr. 1. januar 2025. Øen i Limfjorden oplever en markant stigning i indbyggertallet i sommerperioden på grund af mange turister, og over 75% af de fastboende er tilflyttere.

Største by: [Nederby](#) med 534 indbyggere. Turisme: 150.000 - 200.000 besøger øen årligt.

Geografi: 22 km² stor, beliggende i Limfjorden.



Fur Fiske-Parade

Den sidste lørdag i maj, på Furs muslingedag, kommer Furfiskene frem efter deres lange vinterhi (Fra uge 42)



FANØ BRYGHUS

Fanø Bryghus, etableret i 2006 i Nordby, er et anerkendt mikrobryggeri i Vadehavet, der kombinerer lokale råvarer med international brygstil. Efter en konkurs i 2008 genåbnede det i 2009 og har siden 2018 under ny lokal ejerkreds fokuseret på craft beer, fadlagring og et populært tap room, ofte med inspiration fra amerikansk brygtradition.

Vores funklende og prisvindende perle, beliggende lige midt i Vadehavet. Danmarks vestligste bryghus med masser af medvind! Kursen er sat mod smagsoplevelser, der overrasker og begejstrer.

Med et bredt sortiment der inkluderer friske IPA'er der får tændeme til at løbe i vand, smagfulde stouter inspireret af ikoniske personligheder fra danmarkshistorien og klassiske øl med kant, stærkt inspireret af søen, vinden, vejret og naturen fra den danske vestkyst er kun begyndelsen. Med et stigende udvalg af fadlagrede varianter er der masser at udforske på øl-menuen.

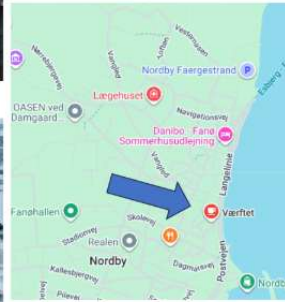
Bryggeriet er også kendt for sin **StrongBeer Festival** i marts: Festivalen har fokus på stærke og mørke øl, men der vil også være lyse og lettere øl repræsenteret – noget for enhver smag. Du kan møde både danske og internationale bryggerier,



Vi skal smage Fanø Bryghus' Märzenbier, som hedder **Værftet** og er en traditionel øl i **Märzen**-stil med en afdæmpet bitterhed og en tør finish, der indbyder til endnu en tår. (Alk. 6,7% vol. • IBU: 18.)

En elegant, ravfarvet Lager med en ren og ristet maltsmag. Brygget i samarbejde med VÆRFTET og Æ Klæg, cafe og udstilling (Marco Brodde) på Havnevej 2 i Nordby.

Fanø Bryghus producerer også en anden Märzen på 6,5% OKTOBERFEST.



Værftet og Æ Klæg er stedet, hvor du mødes med andre og kan nyde specialøl, vin, en drink eller en kop kaffe.

Værftet tilbyder også et udvalg af rom og cigarer.

Du finder det på Havnevej 4 i Nordby, 500 m. fra færgen.

Lige ved siden af, på Havnevej 2, finder du Marco Broddes galleri.



FANØ BRYGHUS: Værftet (Märzen), 6,5%, Märzen øl. 50 cl • Alk . 6,7 % Vol. • Værftet Märzen er en skøn Märzen, brygget for vores venner på Værftet Fanø.

Alk. 6,7% Vol. • IBU: 18.

VÆRFTET siger: Siden starten har vi samarbejdet med et af Danmarks bedste bryggerier; Fanø Bryghus. Sammen har vi brygget en Märzen, en øl indenfor Lager-stilen, der nu er Værftets helt egen signatur-øl. Med en behersket bitterhed og en blød finish, har vi en karamelfarvet øl med en ren og toasty maltsmag, der skriger efter endnu et glas!

Nyd den på Værftet, i beddingerne, på Elses Gab eller i gården. Alene og i selskab til hver en tid.

Værftet er opkaldt efter Søren Abrahamsens skibsværft, der for år tilbage lå på grunden. Her byggede man store sejlskibe, der viste flaget verden over i slutningen af 1800-tallet.

Fanø er en 56 kvadratkilometer stor, langstrakt sandø i Vadehavet ud for Esbjerg. 3270 indbyggere.

Fanø Bryghus, etableret i 2005-2006 i et gammelt elværk i Nordby, er et prisvindende mikrobryggeri kendt for craft beer inspireret af vesterhavsnaturen. Efter økonomiske udfordringer og en konkurs i 2008, genåbnede det i 2009 under nye ejere og har siden fokuseret på høj kvalitet, amerikansk-inspirerede øltyper og et populært taproom.



ÆRØ BRYGGERI

Rise Bryggeri (- fra 2020: Ærø Bryggeri) åbnede første gang for ølhanerne tilbage i 1926 og op til 1961. I disse år blev der brygget, hvidtøl, påskeøl og stakitel. I 1934 udvidede man produktionen med iscremefabrikation og i 1950'erne udvidede man med sodavandsproduktion. Under krigen i 40'erne kunne man ikke opretholde produktionen i bryggeriet da man ikke kunne skaffe kul nok. Man begyndte i stedet at dyrke tobak på markene bag bryggeriet som blev høstet og tørret og senere solgt som råtobak. Rise Bryggeri A/S genåbnede i 2004 som aktieselskab. I 2012 valgte Janni Bidstrup at genoptage tobaksdyrkning på friland og laver sideløbende med jobbet som direktør for Bryggeriet håndrullede Ærø Cigarer.



De fleste øl fra Ærø fås nu også på dase.....

Vi skal smage **Ærø Økologisk Valnød (Bock) 6,0%**. Denne øl er inspireret af de mange valnøddetræer, der vokser på Ærø og appellerer især til dem, der ikke sædvanligvis bryder sig om øl. Dette skyldes at det er en rund øl med lav bitterhed. Det er en ravgylden "Bock" øl, der har en delikat og blød valnødde- aroma. Velegnet til ostebordet. Denne øl kan nemt forveksles med vores ÆRØ No. 5 VALNØD (7%), da de to øl på papiret ser ganske ens ud, men smagsmæssigt er det to ret forskellige øl.



Godt øl kræver gode mennesker. Ærø Bryggeri er et lille håndbryggeri drevet af folk med passion for det klassiske bryghåndværk og for øl på rene råvarer. Vores daglige brygstab tæller især bryggersvendene Bent og Gunnar. Brygmester **Stig Anker Andersen** komponerer brygopskrifterne og sikrer den høje smagskvalitet i alle vores øl.



ÆRØ BRYGGERI: Ærø Økologisk Valnød (Bock) 6,0: Denne øl er inspireret af de mange valnøddetræer, der vokser på Ærø og appellerer især til dem, der ikke sædvanligvis bryder sig om øl. Dette skyldes at det er en rund øl med lav bitterhed. Det er en ravgylden "Bock" øl, der har en delikat og blød valnøddearoma. Velegnet til ostebordet.

Rise Bryggeri åbnede første gang for ølhanerne tilbage i 1926 og op til 1961. I disse år blev der brygget, hvidtøl, påskeøl og stakitøl. I 1934 udvidede man produktionen med iscremefabrikation og i 1950'erne udvidede man med sodavandsproduktion.

Under krigen i 40'erne kunne man ikke opretholde produktionen i bryggeriet da man ikke kunne skaffe kul nok. Man begyndte i stedet at dyrke tobak på markerne bag bryggeriet som blev høstet og tørret og senere solgt som råtobak.

Rise Bryggeri A/S genåbnede i 2004 som aktieselskab. I 2012 valgte Janni Bidstrup at genoptage tobaksdyrkning på friland og laver sideløbende med jobbet som direktør for Bryggeriet håndrullede Ærø Cigarer. Dette giver en god synergi for Bryggeriet og Ærø cigar ved at man både kan tilbyde ølsmagning og rundvisning fra "Fra øl til Cigar" for busser og grupper m.fl.

I 2020 valgte bryggeriet at ændre navnet fra Rise Bryggeri til Ærø bryggeri og i år 1. juni 2024 har bryggeriet 20 års jubilæum der blev fejret med udgivelse af en jubilæumsøl samt øl og håndmadder i haven.

Stonehenge Ales, Brygning begyndte i 1983 i en møllebygning fra det 19. århundrede.

Oprindeligt **Bunce's Brewery**, Den danske brygger **Stig Anker Andersen** (tidl. Slots Bryggeriet, Kolding) overtog bryggeriet i 1993, og navnet blev ændret til Stonehenge Ales. I 2022 solgte han bryggeriet til Nicola og James Robinson, for at flytte tilbage til Danmark.

Godt øl kræver gode mennesker. Ærø Bryggeri er et lille håndbryggeri drevet af folk med passion for det klassiske bryghåndværk og for øl på rene råvarer. Vores daglige brygstab tæller især bryggersvendene Bent og Gunnar. Stig Anker Andersen komponerer brygopskrifterne og sikrer den høje smagskvalitet i alle vores øl.

Ærø er en 88 km² stor moræne ø, som ligger ved den sydlige indgang til Lillebælt og er omgivet af Fyn mod nord, Langeland mod øst, Slesvig-Holsten mod syd og Als mod vest. Ærø er en af Danmarks mindste ø-kommuner. Der bor 5.997 (2023) på øen, der i øvrigt er selvforsynende med energi og opvarmning.

Brygmester Stig Anker Andersen

var bryggeridirektør ved Bryggeriet Slotsmøllen i Kolding, indtil han i 1993 valgte at tage til England sammen med konen for at forfølge drømmen om at lave "rigtigt øl".

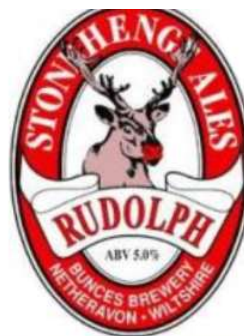
Stig Anker Andersen har sammen med sin kone Anna Marie i 2022, modtaget hæder fra den britiske øl-organisation **Camra** for ægteparrets bidrag til at styrke ølkulturen i England.

Stig introducerede bl.a. begrebet "Juleøl / Christmas beer" for englænderne. Det skete med "Red Rudolph".

Hæderen kommer, efter at parret gennem 29 år har drevet bryggeriet Stonehenge Ales (tidligere: Bunces Brewery) i Netheravon tæt ved Salisbury og Stonehenge monumentet i Sydengland.

Det er altså over en lang periode, at parret har bidraget til ølkulturen. Men en periode, der nu er slut. For Stig Anker Andersen og Anna Marie solgte i marts 2022 bryggeriforretningen til et ungt engelsk par.

Stig er nu brygmester på Ærø Bryggeri, ligesom han var det i hele den periode han boede i England.



MJELS BRYGHUS

Bryghuset (startet i 2015) er et lille familiedrevet bryggeri beliggende i Mjels (tæt på Nordborg på ALS). Vi elsker øl, elsker at brygge det og det kan smages. Hos Mjels bryghus har vi en vision om at skabe spændende og unikke kvalitetsøl. Det startede med et "Gør-det-selv" - i et bryggers på Nedervej 10. Øllet var drikkeligt og begejstringen var stor. Herefter blev det mere og mere avanceret, mængderne blev langsomt større - så store at der ved særlig lejligheder kunne deles smagsprøver ud til eventyrlystne venner og familiemedlemmer. Roserne var store og idéen til noget større var født. De mange ubrugte kvadratmeter i laden skulle bruges til noget fornuftigt - og hvad bedre end et bryggeri?!

Mjels Bryghus blev navnet - SKÅL



Vi skal smage **Den Mørke Skønhed (Dunkel Bock) 6,8%**

Beskrivelse: En mørk, skøn og fyldig Dunkelbock med en harmonisk balance af ristet malt og let sødme.

Øllen byder på en rund og blød eftersmag, hvor de komplekse noter langsomt udfolder sig og giver en varmende, rig smagsoplevelse.

MJELS BRYGHUS (Als): Den Mørke Skønhed (Dunkel Bock) 6,8% - Type: Dunkel Bock. Beskrivelse:
En mørk, skøn og fyldig Dunkelbock med en harmonisk balance af ristet malt og let sødme. Øllen byder på en rund og blød eftersmag, hvor de komplekse noter langsomt udfolder sig og giver en varmende, rig smagsoplevelse. Bryghuset (startet i 2015) er et lille familiedrevet bryggeri beliggende i Mjels (tæt på Nordborg på ALS). Vi elsker øl, elsker at brygge det og det kan smages. Hos Mjels bryghus har vi en vision om at skabe spændende og unikke kvalitetsøl. Det startede med et "Gør-det-selv" - i et bryggers på Nedervej 10. Øllet var drikkeligt og begejstringen var stor. Herefter blev det mere og mere avanceret, mængderne blev langsomt større - så store at der ved særlig lejligheder kunne deles smagsprøver ud til eventyrlystne venner og familiemedlemmer. Roserne var store og idéen til noget større var født. De mange ubrugte kvadratmeter i laden skulle bruges til noget fornuftigt - og hvad bedre end et bryggeri

Mjels Bryghus blev navnet - SKÅL

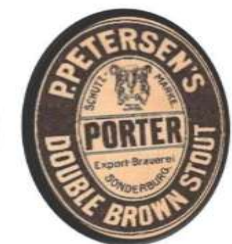
De forsøger at genoplive P. Petersen Export Bryggeri på Als.

Sønderborg havde i godt 100 år en stor produktion af øl, hvor en del også røg til eksport rundt i verden. I midten af 1950'erne sluttede ølproduktionen. Erik Petersen fra Broager har siden 2004 brygget øl under det gamle bryggerinavn, på alle mulige og umulige måder, litervis af øl er endt deres dage i rendestenen for kun det bedste øl er er godt nok, og derfor er vi stolte af at benytte valgsproget.: Jeg valgte mig en ØL.

Tilgangen til øllet har ikke kun været øl for ølles skyld, men i høj grad den historiske tilgang, vi har lagt særligt vægt på de gamle og glemte øl mærker fra P. Petersens bryggeri, et virkeligt driftigt og afholdt bryggeri i vores landsdel, desværre med en så tragisk slutning på øens store og stolte bryggeri.

Først da vi fik kontakt til den sidste efterkommer af Petersen dynastiet Sonja Den Hertog, datter af den sidste Brygger: Peter Christian Petersen, kom der for alvor gang i opklarings arbejdet, bryggemetoder, leverandørs info samt generelle guldgruber som for længst var gået i glemmebogen. Vi har i 2020 prøvesmagt øl som blev tappet på flaske i 2004 - og disse øl var helt fantastiske. Eneste ulempe kunne være et lille bundfald, som dog langt fra betyder at øllen er dårlig.

Vi brygger under motto.: småt er godt, derfor brygger vi kun 200 liter af gangen.





KRENKERUP BRYGGERI (Lolland): Vi skal smage deres Rauch Bier, 5,7%:

På Krenkerup Bryggeri brygges øl på rene råvarer uden tilsætningsstoffer, men med masser af passion og historie. Krenkerup Bryggeri er en del af Krenkerup Gods som siden 1367 er gået i arv fra slægt til slægt. Øl fra Krenkerup Bryggeri er brygget med malt fra egne marker og omhyggeligt udviklet efter det bayerske Reinheitsgebot – en særlig brygningsmetode efter tyske foreskrifter, der stiller høje krav til rene råvarer og absolut ingen anvendelse af E-numre, tilsætningsstoffer, konserveringsmidler og enzymer.



Krenkerup Gods dateres anno 1367



Guldvinder ved European Beer Star 2021, 2020 og 2011 i kategorien 'Smoked Beer' Den velmagende røgøl - der tre gange er blevet præmieret med en guldmedalje ved European Beer Star -...



Krenkerup Bryggeri er i 2007 indrettet i en gammel magasinbygning.

KRENKERUP BRYGHUS (Lolland): Rauch Bier, 5,7%: På Krenkerup Bryggeri brygges øl på rene råvarer uden tilsætningsstoffer, men med masser af passion og historie. Krenkerup Bryggeri er en del af Krenkerup Gods som siden 1367 er gået i arv fra slægt til slægt. Øl fra Krenkerup Bryggeri er brygget med malt fra egne marker og omhyggeligt udviklet efter det bayerske Reinheitsgebot – en særlig brygningsmetode efter tyske forskrifter, der stiller høje krav til rene råvarer og absolut ingen anvendelse af E-numre, tilsætningsstoffer, konserveringsmidler og enzymer. Det giver dansk kvalitetsøl på vand, malt, humle, gær og intet andet! I vores verden er der ingen genveje til perfektion – kun en kompromisløs tilgang til kvalitet sikrer rene, velmagende produkter. Vores øl er mellem 4 og 12 uger undervejs - men de er ventetiden værd... Først når den er helt klar, tappes en Krenkerup øl! I ugen op til tapning smager vores brygmester dagligt, og først når smag, farve og kvalitet er på højeste niveau, tapper vi øllet på fustager og flasker. Al øl tappes på Krenkerup Gods. **Guldvinder ved European Beer Star 2021, 2020 og 2011** i kategorien 'Smoked Beer' Den velmagende røgøl - der tre gange er blevet præmieret med en guldmedalje ved European Beer Star -.



SVANEKE BRYGHUS (Bornholm):

Svaneke Bryghus blev grundlagt den 20. april 2000 af slagter og restauratør Tim Stender i Svaneke på Bornholm, hvilket markerede starten på et lokalt ølevenyr. Bryghuset er kendt for at brygge økologisk øl med lokalt vand og har udviklet sig fra en lille restauranbrygger til en anerkendt producent. I 2018 blev stifteren købt ud af en ny ejerkreds, herunder milliardæren Kristian Børsund Jensen, med henblik på at øge omsætningen. I 2023: Efter 18 år hos Svaneke Bryghus har Jan Paul lyst til nye udfordringer og mere frihed til at rejse, og han fratræder derfor sin stilling som brygmester med udgangen af august. Han afløses af Peter Schrøder, der kommer fra Skanderborg Bryghus. Svaneke Bryghus er et 100% økologisk bryggeri, som arbejder dedikeret for den grønne omstilling. Vores øl er brygget og tappet uden CO₂-udledning. Det har vi fået [verificeret af FORCE Certification](#). De tapper mere end 2 millioner liter øl årligt.

Vi skal smage: **Baltic Liqueur Porter, 6,5%**
Svaneke Baltic Liqueur er en mørk mahognifarvet lakridsporter med tykt skum. En kraftig aroma af rå lakrids og lakridsrod hviler over denne øl, mens smagen præges af ristet malt og sød lakrids. Noter af citrus stammer fra humlen og balancerer denne solide porter. Skål i lakrids!



Det nye bryggeri



Det gamle bryggeri / nuværende gæstestue, butik mv.

SVANEKE BRYGHUS (Bornholm): Baltic Liquorice Porter, 6,5% - Svaneke Bryghus blev grundlagt den 20. april 2000 af slagter og restauratør Tim Stender i Svaneke på Bornholm, hvilket markerede starten på et lokalt øleventyr. Bryghuset er kendt for at brygge økologisk øl med lokalt vand og har udviklet sig fra en lille restaurantbrygger til en anerkendt producent.

I 2018 blev stifteren købt ud af en ny ejerkreds, herunder milliardæren Kristian Barslund Jensen, med henblik på at øge omsætningen.

I 2023: Efter 18 år hos Svaneke Bryghus har Jan Paul lyst til nye udfordringer og mere frihed til at rejse, og han fratræder derfor sin stilling som brygmester med udgangen af august. Han afløses af Peter Schrøder, der kommer fra Skanderborg Bryghus.

Svaneke Bryghus er et 100% økologisk bryggeri, som arbejder dedikeret for den grønne omstilling. Vores øl er brygget og tappet uden CO2-udledning. Det har vi fået [verificeret af FORCE Certification](#).

De tapper mere end 2 millioner liter øl årligt. Vi skal smage: Baltic Liquorice Porter, 6,5% - Svaneke Baltic Liquorice er en mørk mahnifarvet lakridsporter med tykt skum. En kraftig aroma af rå lakrids og lakridsrod hviler over denne øl, mens smagen præges af ristet malt og sød lakrids. Noter af citrus stammer fra humlen og balancerer denne solide porter. Skål i lakrids!



BRYGHUSET MØN:

Bryghuset Møn ligger smukt i Klintekongens Land, med udsigt over vandet. Her brygges øl efter stolte traditioner, hvor bryggernes håndværk i samspil med gode råvarer resulterer i velsmagende gyldent øl.

Bryghuset Møn er et dansk mikrobryggeri, der ligger i Stege på Møn. Det åbnede i 2005 i Luffes Gård centralt i Stege med Svend Austel fra Bamberg i Tyskland, som brygmester. I december 2012 blev bryggeriet købt af kokken David Jensen og Thomas Stecher der allerede drev Café Sommerspiret på GeoCenter Møns Klint. Bryghuset Møn har stadig en restaurant og cafe i de oprindelige bygninger i Luffes Gård i Stege. Alle bryggeriets øl er opkaldt efter steder, fænomener etc. på Møn. Vi skal smage **Aborrebjørget Tripel, 8,6%** Aborrebjørget er en stærk, belgisk-inspireret Tripel med en alkoholprocent på 8,5%. Denne specialøl er kendt for sin frugtige smagsprofil og fremhæves for sin fyldige karakter.



Aborrebjørget er med 143 m.o.h. det højeste punkt på Møn. Herfra er der i klart vejr udsigt til [Stevens](#) mod nord samt [Farøbroerne](#) og [Stor-strømsbroen](#) mod vest. **Aborrebjørget** er samtidig den mest markante bakke i hele Danmark. Der er nemlig lige under 1 kilometer fra toppen af bakken (143 moh.) og ned til bunden (0 moh.), som udgøres af kysten neden for Møns Klint. Ingen andre steder i landet finder man så stor en højdeforskel. Stedet anvendes også i forbindelse med Dark Sky arrangementer.



Bryghuset Møns nuværende bygninger og bryggeri vest for Stege.



Luffes Gård i Stege, hvor Bryghuset Møn startede og stadig driver restauranten Det Gamle Bryghus.

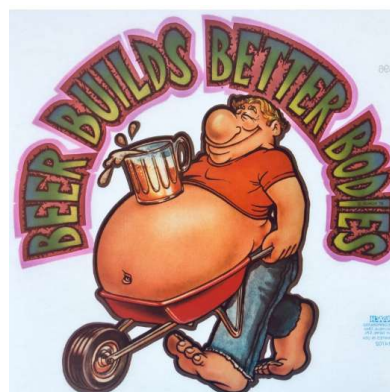
BRYGHUSET MØN: Aborrebjørget (Tripel, 8,6%) - Bryghuset Møn ligger smukt i Klintekongens land, med udsigt over vandet. Bryghuset Møn er et dansk mikrobryggeri, der ligger i Stege på Møn. Det åbnede i 2005 i Luffes Gård centralt i Stege med Svend Austel fra Bamberg i Tyskland, som brygmester. I december 2012 blev bryggeriet købt af kokken David Jensen og Thomas Stecher der allerede drev Café Sommerspiret på GeoCenter Møns Klint. Bryghuset Møn har stadig en

restaurant og cafe i de oprindelige bygninger i Luffes Gård i Stege. Alle bryggeriets øl er opkaldt efter steder, fænomener etc. på Møn. Vi skal smage Aborrebjerget Tripel, 8,6% Aborrebjerget er en stærk, belgisk-inspireret Tripel med en alkoholprocent på 8,5%. Denne specialøl er kendt for sin frugtige smagsprofil og fremhæves for sin fyldige karakter.

Aborrebjerg er med 143 moh. det højeste punkt på Møn. Herfra er der i klart vejr udsigt til Stevns mod nord samt Farøbroerne og Storstrømsbroen mod vest. *Aborrebjerg* er samtidig den mest markante bakke i hele Danmark. Der er nemlig lige under 1 kilometer fra toppen af bakken (143 m o.h.) og ned til bunden (0 m o.h.), som udgøres af kysten neden for Møns Klint. Ingen andre steder i landet finder man så stor en højdeforskel.



Så blev smagningen færdig, men Buster fortalte om dengang han fik sit kontrafej udstillet på et københavnsk værtshus og her følger så foto beviset. Bemærk det noget særprægede logo:



Dagens vindere blev:

Nr. 1 Hardy U.

Nr. 2 T. Kjærvang

Nr. 3 Fritz Thise



Finn Thor Sørensen – referatus provokatus