

## *Bestyrelsen 2009 / 2010*

- Formand** Svend Balsby  
Ulsøvej 29, 7500 Holstebro  
Tlf. 97 40 44 37, mail: svb@balsby.com
- Næstformand** Per Frahm  
Hovedgaden 30, 6980 Tim  
Tlf. 40 40 25 42, mail: røgsignaler kan bruges ☺
- Sekretær** Steffen Jensen  
Vildbjergvej 4, 7550 Sørvad  
Tlf. 97 43 84 95, mail: gravlund@jensen.mail.dk
- Kasserer** Jakob Morre Nørgaard  
Østre Hovedgade 26, 1, 7560 Hjerm  
Tlf. 29 70 25 41, mail: jakob@godtbryg.dk
- Preben Madsen  
Oluf Ringsvej 29, 7500 Holstebro  
Tlf. 97 42 84 52, mail: pmkp@webspeed.dk
- Jørgen Larsen  
Mundbergs Allé 22, 7600 Struer  
Tlf. 97 84 14 47, mail: mundberg@mail.dk
- Knud Erik Nielsen  
Offensbachsvej 41, 7500 Holstebro  
Tlf. 40 50 26 31, mail: knud.nielsen@youmail.dk

---

*Nyhedsbrevet er for medlemmer af  
Selskab for Vestjysk Ølkultur.  
Al gengivelse, også i uddrag, er tilladt med tydelig  
kildeangivelse.*

**WWW.SVO.DK**



**Selskab for Vestjysk Ølkultur**

***Nyhedsbrev***

**Nr. 3 – 2009**



**Indbydelse til årets  
*Julebrygsmagning*  
fredag den 13. november kl. 18.30**

**Årets udvalgte julebryg bedømmes i år i  
Valgmenighedens hus,  
Skolegade 32, Holstebro.**

**Pris for arrangementet inkl. spisning 175 kr.**

Bindende tilmelding på hjemmesiden, eller til  
Jørgen Larsen, på telefon 97 84 14 47,  
**senest tirsdag den 10. november.**

## Sommerpostkort

### FLENSBORG ER EN REJSE VÆRD

Sommerferie, så venter nogle gode oplevelser, og det er altid spændende, om de laver godt øl, der hvor vi kommer frem.

Denne sommer gik turen bl.a. til Flensburg, som er smukt beliggende ved Flensburg Fjord.

Vel ankommet fandt vi et udmærket sted i solen med udsigt over havn og fjord, hvor vi kunne nyde en øl fra byens store bryggeri Flensburg Brauerei. Bryggeriet er måske især kendt for at de stadig bruger flasker med patentprop, så når man åbner en "Flens" lyder der et "plop", som der står i bryggeriets reklamer.



*Hansens Brauerei, Sciffbrücke 16. Absolut et besøg værd!*

De laver en 8 - 10 forskellige øl. Jeg prøvede deres Flensburger Pilsener, som er en ganske fortrinlig øl.

Vi tog naturligvis også en spadseretur langs havnefronten. Det var ved at være tid til at finde et godt spisested, så da vi kom forbi en nydelig hvid bygning, hvor der var en restaurant med mange gæster, gik vi ind dér.

## Tysk Øl & Smagsoplevelser

Oktoberfesten i München er den oprindelige Oktoberfest. Den første blev afholdt så langt tilbage som i oktober 1810, i anledning af Kronprins Ludwigs bryllup. Mange folkefester er opstået verden over med udgangspunkt i Oktoberfesten. Derfor har Nørreport Estate Wine og Plexus, Idom-Råsted fornøjelsen at invitere til;

### Tysk Øl & Smagsoplevelser

**Fredag den 9. oktober kl. 19.00 - kl.23.00 i Plexus' dejlige kultursal**



**Med sine 1250 bryggerier er Tyskland en stor mundfuld for en ølentusiast.**

Og man skal næppe gøre sig forhåbninger om at komme hele vejen rundt, men ved hjælp af Nørreport Estate Wine/ Beer Paradise burde man være en lille smule bedre rustet til at træffe de rigtige valg. Vi har sat en perlerække af spændende øl fra Tyskland på programmet.

Køkkenchefen i Plexus, Rehne Bank vil servere en flot buffet med et udsøgt udvalg af tyske specialiteter ... krydret med tysk stemnings musik.

Kr. 348,-

Tilmelding hos Nørreport Estate Wine eller Plexus Idom-Råsted~ senest torsdag den 1. oktober

tlf. 97 40 5454 – tlf. 96 10 60 90~

Bygningen havde tidligere huset et af Flensborgs talrige romhuse, "Rumhaus Sonnberg", men er nu hjemsted for restauranten med det tiltalende navn "Hansens Brauerei".

Det er en restaurant, hvor de selv brygger øl i flotte kobberkedler. Vi kom til at sidde ret tæt ved deres fadølshaner, og at dømme efter den fart udskænkningen foregik med, var der mange, der syntes rigtig godt om øllet. Det var der sandelig også grund til, jeg var især begejstret for deres sorte øl – en dejlig fyldig øl med tydelig smag af malt og humle, sådan lidt i retning af Hancocks Black Lager, bare rigtig god. De laver også en lysere øl, nærmest classic-agtig, som også er utrolig velsmagende.

Hvis du kommer på de kanter, er Hansens Brauerei, Deutschlands Nördlichste Gasthaus-Brauerei, Schiffbrücke 16, Flensburg, absolut et besøg værd. Nærmest et must.

*Jens Ole Jespersen / Inge Poulsen*

**Smil ☺**

---

Tre ølmænd fra hver sit bryggeri sad i en bar. Bartenderen spurgte ham fra Carlsberg:

- Hvad skulle der være?
- En Carlsberg Hof!

Så spurgte han ham fra Albani:

- Hvad skulle der være?
- En Odense Pilsner!

Så spurgte han ham fra Thisted Bryghus:

- Hvad skal du så have?
- En Cola!
- EN COLA?! , udbrød tjeneren forbavset.
- Tja.. Når de andre ikke vil drikke øl, så vil jeg da heller ikke!



# Mylius Erichsen Bryghus

## Bryghusets Venner indbyder til Oktoberfest lørdag 31. oktober

Skal der være fest – så lad der være fest! Det gamle ordsprog kommer virkelig til sin ret når Bryghusets Venner indbyder til et brag af en oktoberfest i Rofi-Centret. Udover god musik og dejlig mad forventer vi at kunne løfte sløret for en ny let drikkelig øl. Hiv venner og naboer op af sofaen om kom ned på Cafe Bryghuset i perioden 19. september-11. Oktober og køb en billet. Så kvitteres der med en dejlig kølig fadøl. Billetter kan også købes hos Hydro AutoCenter, Herningvej, Ringkøbing.

Mere info på bryggeriets hjemmeside: [www.me-bryghus.dk](http://www.me-bryghus.dk)

### ***Fra bestyrelsen:***

Opgraderingen af vores hjemmeside er voldsomt forsinket. Vi rykker på den, og regner med at den nye udgave er klar snarest.

Der er blevet plads til 10 ekstra deltagere til Fur Bryghus, så er der nogen som gerne vil med, er der igen chance for at kunne deltage.

Der ringes til Jørgen Larsen, på tlf. 41 59 71 95.

**SENEST SØNDAG DEN 4. OKTOBER!**

### ***Køreplan til Fur:***

Banegården Ringkøbing	8.30
Tim, ved Shell	8.45
Holstebro Banegård	9.15
Hjerm, Hjermvej / Villemoesvej	9.25
Struer, Hjermvej / Vinderupvej	9.35
Vinderup Hotel, Nørregade	9.50



**VALGMØNIGHEDENSHUS**

Skolegade 32 • 7500 Holstebro

Tlf. 9742 2321

*Stedet med den gode mad!*