

Bestyrelsen 2010 / 2011

- Formand** Svend Balsby
Ulsøvej 29, 7500 Holstebro
Tlf. 40 61 44 37, mail: svb@balsby.com
- Næstformand** Steffen Jensen
Vildbjergvej 4, 7550 Sørvad
Tlf. 97 43 84 95, mail: gravlund@jensen.mail.dk
- Sekretær** Jørgen Larsen
Mundbergs Allé 22, 7600 Struer
Tlf. 97 84 14 47, mail: mundberg@mail.dk
- Kasserer** Henrik Thorup
Gartnervej 6, 7560 Hjerm
Tlf. 97 46 54 90, mail: thorup@pc.dk
- Preben Madsen
Oluf Ringsvej 29, 7500 Holstebro
Tlf. 97 42 84 52, mail: pmkp@webspeed.dk
- Knud Erik Nielsen
Offensbachsvej 41, 7500 Holstebro
Tlf. 40 50 26 31, mail: knud.nielsen@youmail.dk
- Jørgen Dahl Andersen
Banevænget 14, 6973 Ørnholm
Tlf. 23 25 60 56

*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. 2 – 2010

Bryggeri(er)besøg, - indkøbstur til Tyskland. Lørdag den 29. maj

Sommeren nærmer sig hastigt, med ferie, hygge i sommerhus, på campingpladsen, festivaler med det faste udvalg af øl o.s.v.

Vi vil derfor gerne gå sommeren i møde med en eksklusiv tur til hele to bryggeribesøg i Dk, samt en indkøbstur til Süderlügum, Tyskland.

Turen afsluttes på Brauhaus Husum, hvor vi for egen regning får noget godt at spise og noget skøn øl fra eget bryggeri.

Første stop på turen bliver i Varde, hvor vi kigger ind til bryggeriet Warwik. Her kan købes forskellige bryg af deres sortiment, og vi kan få et kig i selve bryggeriet. Varighed ca. 1 time.

Næste stop. Ribe Bryghus. Her får vi også lejlighed til et kig i bryghuset, og eventuelt at hjemtage nogen af deres specialbryg. Varighed ca. halvanden time.



Dernæst til grænsen ved Süderlügum. Ca. 2 timer til indkøb diverse varer som man nu køber ved grænsen.

Sidste stop ved Brauhaus Husum ca. kl.17.

For at undgå unødigt ventetid, kan der ved tilmelding, bestilles følgende menuer:

Wienerschnizel med tilbehør, 10,20 euro

Vestkystens lækreste Sparerips, 12,95 euro

Brauhauschasklik, 12,50 euro

Betaling af det valgte menu samt transport, sker til Jørgen på turen ned.

Forventet hjemkomst til Holstebro, kl. ca.23.00.

Pris for bustransport 250 kr, inkl. kaffe og rundstykke på vejen ned.

Tilmelding til

Jørgen Larsen, senest tirsdag den 25. maj, på tlf. 97 84 14 47

Lidt om de to bryggerier i Dk:

Warwik bryghus et lille lokalt mikrobryggeri i Vestjylland nærmere bestemt Varde. Byen har tidligere huset bryggerier, men det sidste opgav brygningen af øl for små hundrede år siden. Bryghuset navn ”Warwik” kan spores helt tilbage til 1100 tallet og er det oprindelige betegnelse/navn for Varde by.

Da der brygges øl med centraleuropæiske rødder er anlægget udformet til produktion af undergæret øl.

Warwik startede op med 2 kombinerede koge- og mæskekar, 1 gærtank og 3 lagertanke og anlægget er beregnet efter en brygstørrelse på 800 liter.

Fuldt udbygget vil bryggeriet bestå af 1 gærtank, 2 kokekar, 2 mæskekar og 7 lagertanke men så er lokalerne også udnyttet til sidste kvadratmeter. Som energikilde anvendes el til opvarmning og køling sker ved hjælp af en mælkekøletank.

Valg til bestyrelse:

På valg:

- Svend Balsby, genvalgt
- Per Frahm, modtog ikke genvalg
- Jakob Morre Nørgaard, modtog ikke genvalg

Nyvalgt:

- Jørgen Dahl Andersen, Ørnhøj
- Henrik Thorup, Hjerm

Suppleanter:

- Jens Martin Andersen, Holstebro
- Erling Aagaard Kristensen, Holstebro

Valg af revisor:

Preben Norup ønskede ikke genvalg.

Svend Allerslev, Struer, blev valgt i stedet

Eventuelt:

Jens Christian Mortensen orienterede om muligheden for selv at brygge øl, i Baggårdens Bryggerlaug.

Allan M. Nørgaard spurgte om bryggerierne, reagerer på vores resultater. Svend Balsby, svarede at det gør de sjældent, men at dem som har fået et godt resultat, gerne får lavet rimelige store artikler i de lokale dagblade. F.eks. blev SVØ nævnt i 3 dagblade, efter julebrygsmagningen i 2007.



turen, nemlig standarden på bussen. Jeg skal endnu engang beklage, men vi fik dog rabat hos vognmanden.

Vi fik også kåret årets julebryg. Vi havde denne gang en nyhed med som deltager, nemlig den lidt ukendte for nogen, Yule Ale´n fra Wintercoat. Stor vinder blev den, dog skarpt efterfulgt af Jule Ren fra Thisted Bryghus, og Ludvigs Jul fra Mylius Erichsens Bryghus. Inden smagningen af julebryggene, blev vi gjort klar til opgaven med Mørbradbøf i flødesovs, med bløde løg, kartofler samt surt. 60 deltagere deltog i arrangementet, der blev afholdt i Valgmenighedens Hus.

Til slut, en stor tak til bryggerierne for deres imødekommenhed ved vores henvendelser. Tak til jer medlemmer for jeres opbakning til arrangementerne, og til bestyrelsen for det gode samarbejde.

Dette var ordene fra formanden. **SKÅL!!**

Fremlægelse af regnskab

Kassereren gennemgik regnskabet for 2009. Året gav et underskud på 7371,24.

Regnskab godkendt.

Regnskab vedlagt som bilag.

Fastsættelse af kontingent

Bestyrelsen foreslog en stigning på 50 kr. til 200 kr. årligt.

Forslag godkendt

Indkomne forslag

Ingen indkomne forslag



Øllet tappes enten på fad eller flaske, og der er udviklet udstyr til at rengøre fade og tappe fade og flasker.

www.warwik.dk

Ribe Bryghus er beliggende i den gamle del af Ribe by. Bryghuset åbnede dørene for salg den 24. juni 2006, og har lige siden været drevet på et meget seriøst hobbyplan, af Lars, Mark og Steen.

Målet har aldrig været at forsyne hele landet, men mere at fremstå som "Ribes Bryghus" med salg og levering i Ribe og de nærmeste omegnsbyer.

Takket være opbakning fra gode forhandlere, privatkunder og ikke mindst byens turister, synes vi at målet er nået, endda så godt og vel.

Øllet brygges på et traditionelt engelsk Ale bryggeri, som vi har hentet hjem fra byen Warwick tæt ved Birmingham i England.

Udstyret ankom til Ribe den 10. marts 2006, hvorefter vi selv samlede og opstillede sagerne i lejede lokaler i Skolegade, tæt ved Ribe Domkirke!

Vi brygger tre faste øl; **Brown Ale, Blond Ale og Black Ale**, som du kan læse mere om på hjemmesiden.

Desuden brygger vi **Forårs Ale og Jule Ale** - når årstiderne er til det!

Vi brygger 800 liter af gangen, og øllet sælges hovedsageligt i Ribe, men også i enkelte andre byer - Se listen over vore trofaste forhandlere på vores hjemmeside.

www.ribebryghus.dk



Referat generalforsamling 2010

Nu er SVØ jo som bekendt et selskab for personer med smag for godt øl, så derfor skal der ikke nævnes noget om finanskrisen som sådan. Men en ting er sikkert, - de små bryggerier kæmper med økonomien. Først meddelte Brøckhouse, - som et af de første der startede, deres lukning. Senere her i området Baggårdsbryggeriet og Rækker Mølle Bryghus. Sidste nævnte kom vel egentligt aldrig i gang inden pengene var brugt på renovering af bygningen som jo blev noget dyrere end forventet, samt lidt for store udgifter til løn og biler m.m.

Mylius Erichsen har måttet afskedige deres brygmester, da økonomien ikke kan bære en sådan på fuld tid. Andre er blevet opkøbt, eksempelvis blev Ølfabrikken opkøbt af Gourmet Bryggeriet, der selv blev opkøbt af Harboe. Så derfor skal vi stadig, hvis vi vil have de mange muligheder specielt her fra området, huske at støtte dem mest mulig. Jeg vil i den forbindelse tillade mig at oplyse, at øllet fra Thisted Bryghus, nu kan købes i de større butikker her i området, da de har udvidet deres salgsområde.

Men måske ser det ikke helt så sort ud. De sidste to år, er ikke mindre en 38 bryggerier opstartet, hvor der sidste 10 er lukket 21 bryggerier. Så finanskrisen eller ej, så er der masser af godt øl at vælge imellem.

Heldigvis er det sådan at vi alle skal have noget at spise og drikke, og det behøver jo (gudske lov) ikke altid at være vand! Man kunne jo finde noget godt øl til bøffen eller flæskestegen, hvilket jo også er en god gammel dansk tradition. Der er i hvert fald, muligheder nok på hylderne. Det kan selvfølgelig være svært at vælge, men jeg er sikker på at, når man først er kommet i gang, vare det ikke længe før man ved hvad man skal gå efter, og har fundet sig en favorit, eller måske som jeg selv flere

Arrangementer:

Tilslutningen til arrangementerne har været tilfredsstillende.

42 medlemmer var tilmeldt generalforsamlingen, efterfulgt af prøvesmagning af årets påskebryg.

Der var ikke de store beslutninger at tage på generalforsamlingen, så den var hurtigt overstået. Årets påskebryg blev derefter kåret blandt de lokale bryggerier.

21 heldige var på besøg på Thisted Bryghus. Vi blev vist rundt næsten alle kroge på bryggeriet. Vi fik grundigt fortalt hvordan man i Thisted laver det gode øl, og deltagerne var flittige med spørgsmål. Efter turen i bryghuset, var der smagsprøver i bryghusets gæstelokale. Som sædvanligt gik snakken livligt sammen indtagelsen af de herlige drikke.

Sammen med 48 deltagere fra hhv. Vestjysk Bank og SVØ, tog Carsten Bertelsen os med på en ølrejse rundt i Mellemeuropa. En oplevelse alle fortjener at opleve. Mellem smagsprøverne blev vi guidet gennem Europas ølhistorie, fortalt på en måde, så man næsten kunne tro, at ikke det hele var sandt.

Men hans holdning til øl kan vi altid dele med ham; at når der nu findes så meget godt øl, så skal vi jo også bruge det til maden. SKÅL!

Vi var også en tur på Limfjordsøen Fur. Som bekendt er der jo også et bryggeri der, der laver noget fremragende øl. Ja selv køkkenet laver nogle fremragende menuer, - ikke mindst bryghusben som deltagerne fik serveret fortjener stor ros. Ikke mindre en 2 nyheder, - Steam Beer og Barley Wine, fik vi mulighed for at prøvesmage. Virkelig 2 øl, der fortjener succes.

Inden turen gik hjemad igen, var der tid og mulighed for en tur til stranden, samt lidt indkøb af det gode øl, hvilket flere benyttede sig af. Der var dog en lille irritation ved