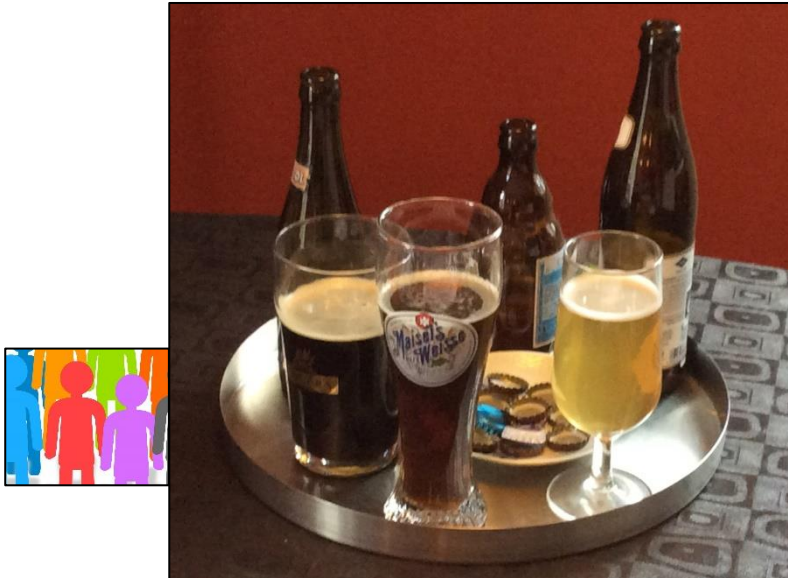


Foreninger og klubber i Hou: Ølhunner og -hanner



Vi har tidligere efterlyst information om foreninger, klubber og andre samværsformer i Hou. Hurtigt fik vi oplyst, at der findes en ølklub for kvinder.

Ikke helt uventet har det nu vist sig, at der også er mandlige ølentusiaster i byen. To grupper af mænd har organiseret sig i hhv. et bryggerlaug og en ølklub.

Takket være Elsemarie Dam Justesen og Flemming Roger Kristensen kan du nu stifte bekendtskab med "Ølhunnerne", "Kapslen" og "Møllemark Bryggerlaug".



Elsemarie Dam Justesen:

Ølhunnerne

Vi er 10 kvinder, der for 12 år siden dannede en ølklub: Ølhunnerne. Det er en lukket forening, hvor

der ikke optages nye medlemmer, da vi skal kunne samles omkring et spisebord. Vi betaler et årligt kontingent, og det dækker udgifter til øl og serveringen, der oftest er lidt á la tapas.

Mødefrekvens: 5 gange årligt - på skift hos hinanden i fast turnus. Det er en hverdagsaften kl. 18.30-22 - dog er der en årlig julefrokost en fredag (her er der ingen tidsrammer).

Indhold: Hver aften/smagning har et tema. Det kan være et bryghus, et land eller en type - eller måske noget helt andet. Vi har et skema, hvor der gives karakter for bl.a. smag, skum, etiket og pris i forhold til kvalitet.

Det er nogle skønne og sjove aftner, hvor der bliver talt om rigtig meget andet end øl.

Ca. hver andet år tager vi på en weekendtur.



Flemming Roger Kristensen:

Kapslen

Navnet refererer naturligt til det, der ofte er under en flaske-kapsel: ØL

Folkene bag det lukkede selskab kan nærmest betegnes som ølentusiaster og vil også gerne betegne sig selv som ølkendere.

Vi er 12 mænd i en alder af 50+.

Der afholdes 6 smagninger pr. år. Hertil en julefrokost omkring Sankt Hans og en studietur til et bryggeri.

En typisk smagning foregår således:

Der smages 5 forskellige øl.

Der vurderes forskellige kriterier i et pointsystem:

Det visuelle indtryk (farve, klarhed, skum)
Værdi for pengene (prisen overfor kvalitet)
Den korte smag (umiddelbart smagsindtryk)
Den lange smag (holder smagen længe?)
Flaskens/etikettens layout (råber den: kom og køb mig?)

Kapslens smagning den:						
Nr	Navn	Bryggeri	Land	% Pris / kvalitet / pris	Skum / Duft	Smag Eftersmag I alt
1						
2						
3						
4						
5						

Kommentarer:
Øl nr 1:

Øl nr 2:

Øl nr 3:

Øl nr 4:

Øl nr 5:

Der gives 1 - 5 "tapler" i hver kategori

I et turnusforløb udpeges en **ølchef** og en **madchef** til hver smagning.

Under smagningen serveres et let måltid.

Herunder afsynges vor ølhymne med malmfyldte røster.

Der debatteres selvfølgelig livligt under mødet.

Studieturene har været til bryggerier i Flensborg og Husum i Tyskland, og Århus og Thisted.

Også herunder har vi lært meget om ØL

Vi har eksisteret i mere end 10 år og optager kun nye medlemmer, når der fratræder et medlem.



Flemming Roger Kristensen:

Møllemark Bryggerlaug

Bryggerlauget har en arbejdende bestyrelse bestående af de fire ejere.

Vi brygger kvalitetsøl til eget og venners forbrug.

Øltyperne har gennem bryggeriets historie været de kraftige typer som: Indian Pale Ale, Stout og Bock med en gennemsnitlig styrke på 7,4 %, samt juleudgaver med noter af de krydderier, som skaber juleatmosfære.

Vor brygkapacitet er ca. 100 flasker á ½ l pr. bryg. Vi har hidtil kunnet dække vores behov for øl ved hjælp af 6 bryg årligt.

Gennem bryggeriets historie har vi jævnligt været ramt af bryggeristrejke. Under sådanne konfliktperioder får den arbejdende direktion 1 øl at styrke sig på, mens strejken raser. Når øllen er drukket, vil konflikten som regel være løst, og arbejdet fortsætter uanfægtet.

Jo, øl er også god til konfliktløsning!!

Navnet Møllemark refererer til en gammel vindmølle, som stod i nærheden af det sted, hvor bryggeriet har til huse.



Stor tak til Elsemarie og Flemming for indblikket i, hvad der også foregår i Hou.

19.10.2017/Elsemarie Dam Justesen og Flemming Roger Kristensen/Tove Bjerre (red.)