



Skvetten

MEDLEMSBLAD FOR
CARLSEN ØLKLUBB



Nr. 1 - 2026 - nyheter og skummende reportasjer



**Ut
på tur!**



**Smaken
er som...**



**...og litt
annet!**



Redaktøren babler i vei!

Så har jeg endelig fått ut finger'n igjen og prøver å lage ei lita blekke med noe ølstoff. Tilbake etter en varm sommer og klar for nye ølmøter. Håper alle har hatt en fin sommer, selv har jeg vært på tur til Roma og en liten tur til Danmark og smakte på ølet begge steder. Ølklubben har jo vært på tur til «det blide sørland», nærmere bestemt Grimstad og Nøgne Ø, en fin tur med mye å drikke. Flott omvisning på Nøgne og mye godt drikke! (PS! Vi måtte ta med oppvasken hjem så det ble nok endel glass på de som var med!) Tok endel bilder som jeg har samlet i denne blekka. Stor takk til Øistein som hadde laget sang til begivenheten! Mange møter har vi hatt og også en sommerfest (fikk ikke vært med på den) Bra oppmøte på møtene har det også vært! Nå er vi klar for en skummende høst!

Redaktør Einar

Glade gutter på tur til Hirtshals



Hvilket øl selger mest i verden!

Fant en liten artikkel om hvilken øl som selger mest i verden. Resultatet var vel ikke overraskende – Kina topper der (det bor jo noen sjeler i dette landet). Nedenfor finner du oversikten:

 Nr. 1 Snow, Kina	 Nr. 2 Budweiser, USA	 Nr. 3 Tsingtao, Kina	 Nr. 4 Bud Light, USA	 Nr. 5 Skol, Brasil
 Nr. 6 Heineken, Nederland	 Nr. 7 Harbin, Kina	 Nr. 8 Yanjing, Kina	 Nr. 9 Corona Extra, Mexico	 Nr. 10 Coors Light USA
 Nr. 11 Brahma, Brasil	 Nr. 12 Asahi Japan	 Nr. 13 Modelo, Mexico	 Nr. 14 Michelob, USA	 Nr. 15 Guinness Irland
 Nr. 16 Stella Artois, Belgia	 Nr. 17 Carlsberg, Danmark	 Nr. 18 Tiger, Kina	 Nr. 19 Miller Light, USA	 Nr. 20 Kirin Japan

Årsmøtet i år satte rekord i oppmøte



Hele 51 medlemmer var til stede på årsmøtet. La gjerne dette bli en vane. Hyggelig med så mange glade ølvenner.



... og smaken er som.....

Her har jeg samlet en del øl som jeg har testet. Terningkastene er min personlige mening og smak, så det er nok en del av dere som er uenig med meg... Tar gjerne tilbakemeldinger.

... hårete og delt!



Vesle Torstein
Norge



Messina
Italia



Drum
Norge



London Pride
England



Engel
Tyskland



Straffe Hendrich
Belgia



Raulending
Norge



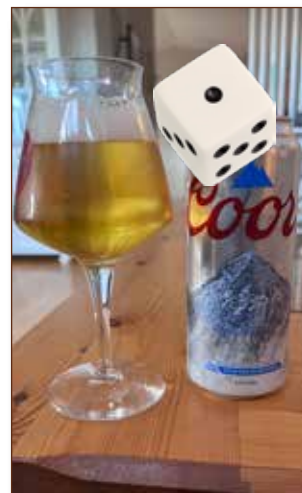
Morgedølen
Norge



Praga
Tsjekkia



Wrexham Lager
Wales



Coor
USA



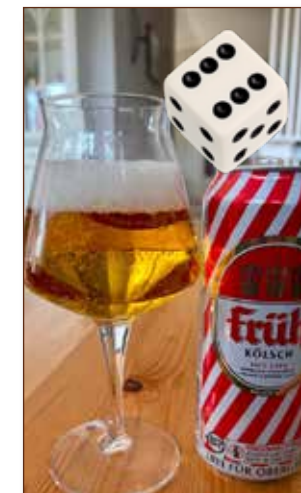
Peroni Capri
Italia



Slåtteøl
Norge



Aas Mellompils
Norge



Fruh
Tyskland



Nordlys
Norge



Praga
Tsjekkia



Tango
Norge



Corelli
Italia



Hacker Pschorr
Tyskland



Sierra Nevada
USA



Sunshine Sour
Norge



Badstupils
Norge



Black Marple
Irland



....litt historie

Nøgne Ø var blant Norges første produsenter av håndverksøl. Kunnskap, kvalitet og en konstant iver etter å finne nye smaker gjør oss til en av verdens ledende produsenter av håndverksøl.

Nøgne Ø ble startet opp i en garasje på Bergermoen i Grimstad i 2002. De påfølgende årene var preget av dugnad, tregt salg og liten oppmerksomhet rundt håndverksøl, og det tok noen år før Nøgne Ø kunne stå på egne ben. I 2005 flyttet vi til Gamle Rygene Kraftstasjon og i 2016 ble den nye bryggerbygningen tatt i bruk, vegg i vegg med Gamle Rygene Kraftstasjon. Og fremdeles i Grimstad.

Med stort fokus på smak, kvalitet, personlighet og innovasjon i produktene våre, har vi gjennom mange år blitt rangert blant verdens 100 beste bryggerier (ratebeer.com), og Nøgne Ø har høstet hundrevis av medaljer og utmerkelser for våre brygg både her hjemme og i utlandet.

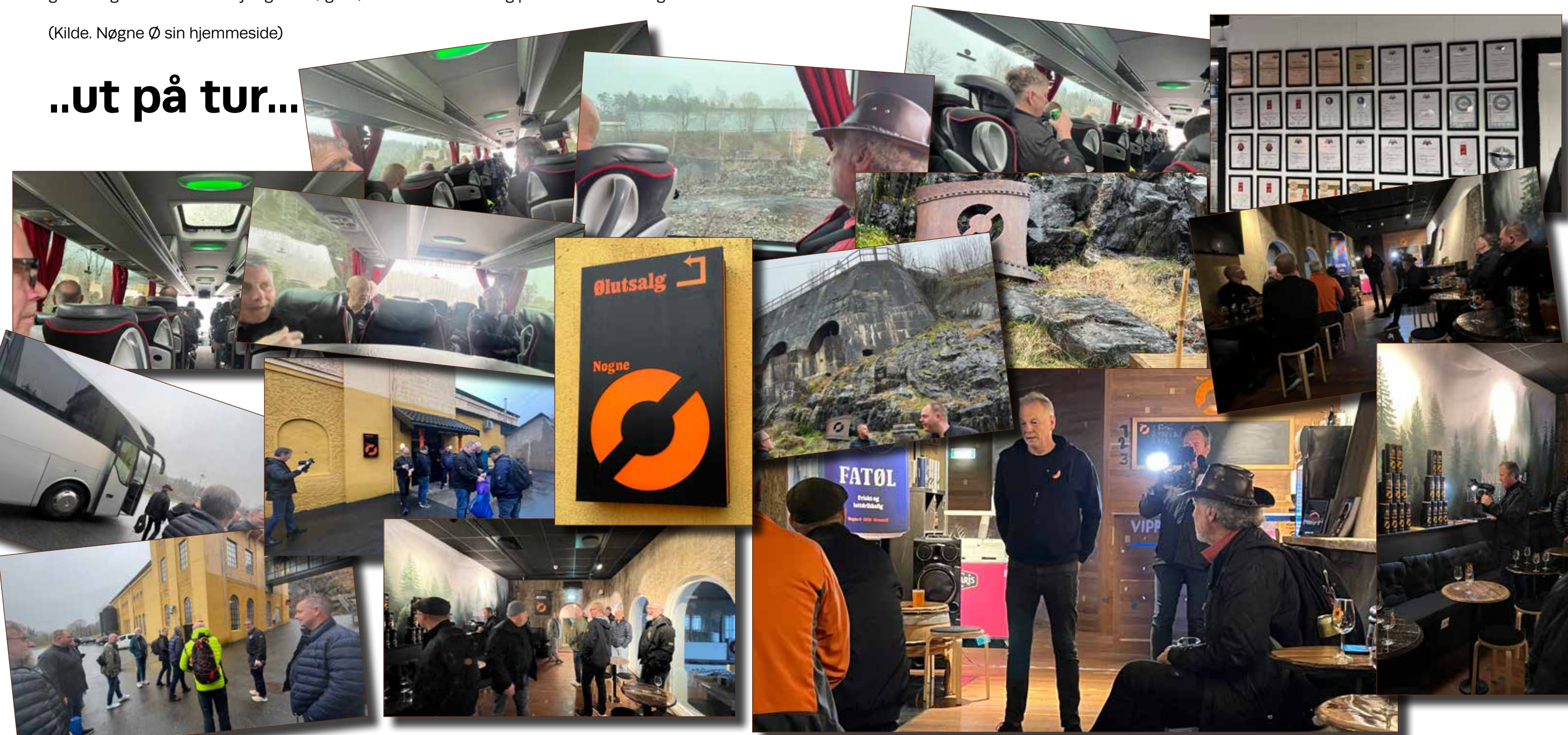
På Nøgne Ø lever vi for å skape nye smaksopplevelser, og innovasjonsgraden er høy. I tillegg til vårt faste sortiment på rundt 20 forskjellige øl, brygger vi 25–30 nye varianter hvert eneste år. Vårt fokus er hele tiden å utforske nye smaker, nye ingredienser og nye bryggeprosesser.

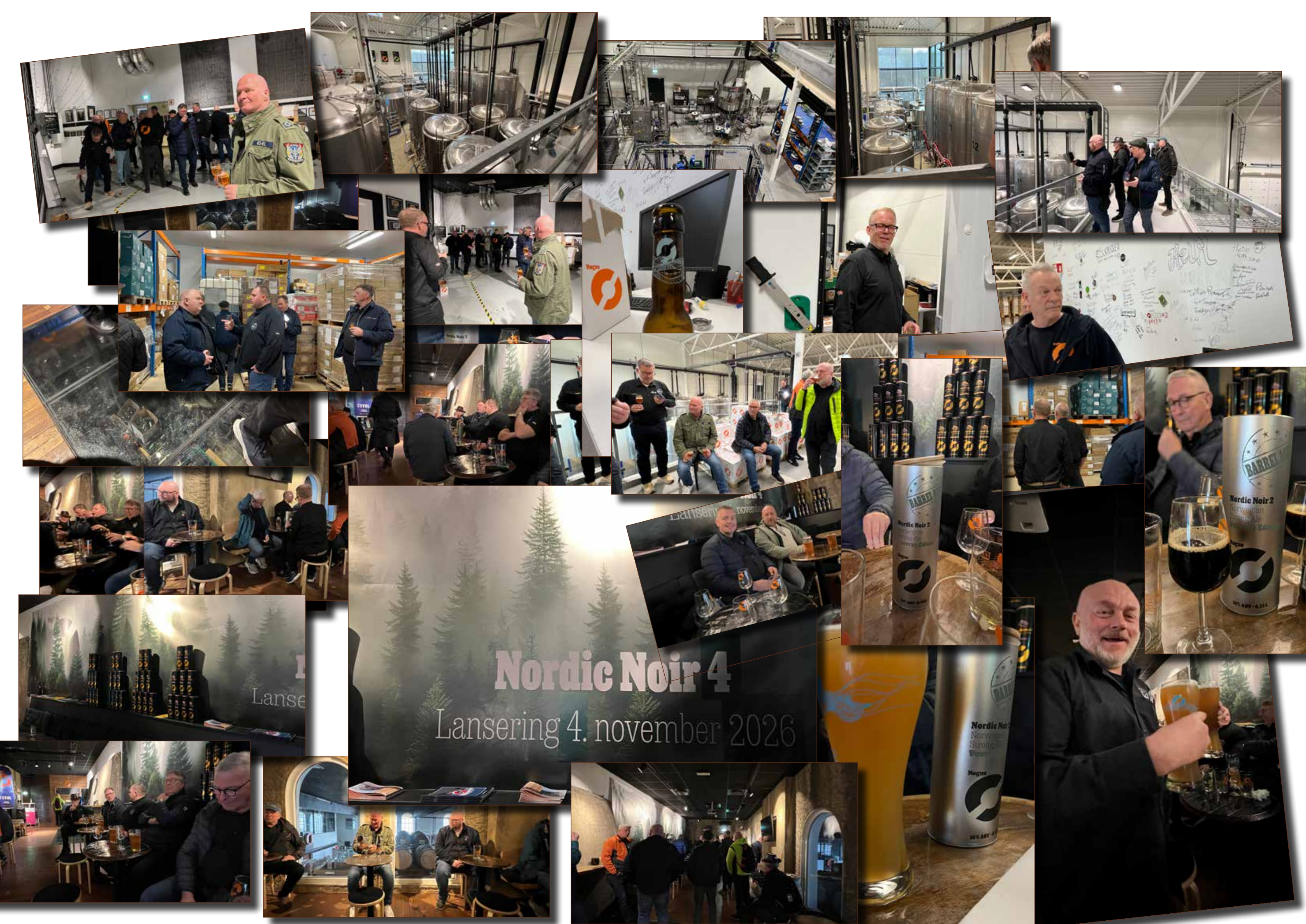
Vårt fatlagringsprogram teller rundt 240 eikefat som vi modner øl i. Alt fra lyse og lette Seasons til tunge og kraftige Imperial Stouts. Eikefatene har tidligere inneholdt rødvin, hvitvin, cognac, sherry, portvin, whisky, bourbon, akevitt, tabasco og mange andre sprit- og vin-typer. Avhengig av ølstil og fat-type modnes ølet i eikefatene i alt fra 4–6 måneder til flere år.

Nøgne Ø holder til i Grimstad på Sørlandet, og navnet vårt er hentet fra Henrik Ibsens epos om Terje Vigen. Henrik Ibsen bodde i sine unge år i Grimstad og skrev senere Terje Vigen der store deler av handlingen er lagt til Grimstads skjærgård. Nøgne Ø har vokst fra et salg på 300 hl i 2003 til godt over 13000 hl i 2024.

(Kilde. Nøgne Ø sin hjemmeside)

..ut på tur...





Ølets historie i Norge



Ølets historie i Norge er både lang og fascinerende – den strekker seg fra førkristen tid til dagens moderne håndverksbryggerier. Her er en oversikt over de viktigste periodene og utviklingstrekkene:

Forhistorisk og vikingtid (før år 1000)

Ølbrygging i Norge har røtter helt tilbake til bronsealderen – arkeologiske funn viser rester av korn og bryggeutstyr.

I vikingtiden var øl en sentral del av hverdagen og religiøse ritualer.

Øl ble brukt i blot (offerfester) til ære for gudene, og brygget ofte med lokale urter og honning.

Den viktigste ingrediensen – bygg – ble dyrket i stor skala.

Loki og Tor nevnes i norrøn mytologi i forbindelse med øl og drikkelag.

Middelalder (ca. 1000–1500)

Etter kristningen av Norge ble ølbrygging fortsatt viktig, men fikk nye rammer.

Gårdene brygget fortsatt sitt eget øl, men nå ble det også en del av kristne høytider. Lowerket, som Gulatingloven, fastslo at alle bønder måtte brygge øl til jul – et brudd kunne straffes hardt.

Klostrene bidro til bedre bryggeteknikker og mer systematisk produksjon.

Tidlig moderne tid (1500–1800)

Øl var den viktigste drikken for folk flest, da vann ofte kunne være forurenset.

Import fra Nord-Europa (særlig Danmark og Tyskland) førte til nye ølstiler og bryggetradisjoner.

På 1700-tallet dukket de første kommersielle bryggeriene opp i byene.

Industriell bryggeriperiode (1800–1900-tallet)

Den moderne bryggerinæringen vokste fram på 1800-tallet:

Ringnes (1877), Frydenlund (1859) og Hansa (1891) er eksempler på tradisjonsrike bryggerier fra denne perioden.

Tysk bryggeteknologi, inkludert gjæring med lagergjær, revolusjonerte norsk ølproduksjon. Øl ble mer standardisert og fikk lengre holdbarhet.

Forbudstiden (1916–1927)

Under og etter første verdenskrig kom forbud mot sterk alkohol og påbud om lavere alkoholstyrke.

Øl med alkohol over 2,5 % ble forbudt. Dette førte til økonomiske problemer for bryggeriene og en svekket ølkultur.

Etterkrigstiden (1945–1990)

Ølproduksjonen tok seg opp igjen, men markedet var sterkt regulert.

Noen store bryggerier dominerte landsdekkende, og ølutvalget ble nokså ensformig.

Øl ble gjerne sett på som en enkel drikk, ikke et gourmetprodukt.

Den moderne ølrevolusjonen (1990–i dag)

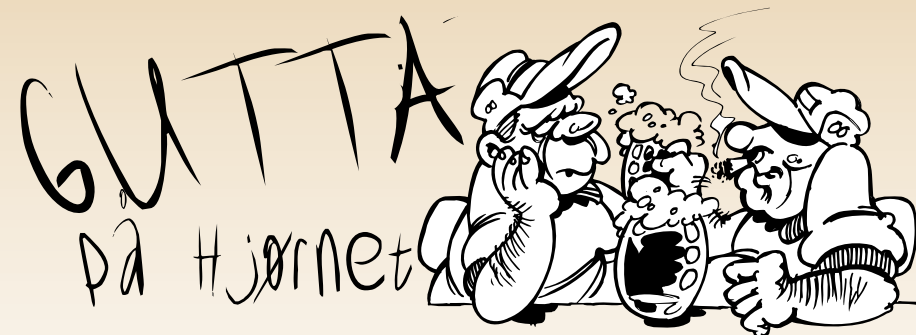
Fra 1990-tallet kom en ny interesse for mikrobryggerier og håndverksøl.

Småbryggerier som Nøgne Ø, Ægir, Lervig, Haandbryggeriet og mange flere ble pionerer.

Kunnskap om ølstiler, gjærtyper og lokale oppskrifter vokste.

Kveik, en tradisjonell norsk gårdsgjær, har fått internasjonal oppmerksomhet for sine unike egenskaper og smaker.

I dag er Norge kjent for høy kvalitet på håndverksøl og stor kreativitet i ølbryggingen.



*Et måltid uten øl er
bare frokost.*

... litt fra Danmark

På en liten familietur til Danmark, nærmere bestemt Vojens i Haderslev kommune nokså lang syd, fikk jeg ganske snart kjennskap til det lokale ølet «Fuglsang» - et hyggelig bekjentskap. Dette var nytt for meg og jeg måtte da undersøke dette nærmere og tenkte at dette var noe jeg kunne dele med ølklubbens medlemmer, så her kommer litt om dette. Stoffet er hentet fra nettet og litt KI bearbeidet.



Fuglsang – en del av Danmarks ølhistorie

Søren Christian Fuglsang grunnla bryggeriet i Haderslev i 1865. Han ønsket å brygge det nye, undergjærede bayerske ølet, som på denne tiden var i ferd med å få gjennomslag i Danmark. De første årene var vanskelige, blant annet fordi bryggeriet manglet erfaring med ølbrygging.

Da ølproduksjonen begynte å gå bedre, bygde Fuglsang sitt eget malteri (1879). Dette ble svært viktig for virksomheten. Etter hvert ble malt en stor del av Fuglsangs forretning, og malt ble solgt videre til andre bryggerier. Bryggeriet ble modernisert og utvidet. I 1893 ble bryggeriet og malteriet organisert som to virksomheter, med brødrene Christian og Sophus Fuglsang på hver sin side.

Ved århundreskiftet var Fuglsang blitt en betydelig arbeidsplass i Haderslev. Bryggeriet hadde omkring 30 ansatte, mens malteriet hadde omtrent like mange. Dampkraft og ny teknologi gjorde produksjonen langt mer industriell. 1930-årene – Chabeso og eksport

Under andre verdenskrig ble eksporten kraftig redusert. Maltfabrikken overlevde blant annet ved å produsere kaffeerstatning.

Fuglsang fortsatte som et sterkt regionalt bryggeri. Blant ølene som senere ble knyttet til navnet Fuglsang finner vi blant annet Fuglsang Pilsner, Golden Bird, Bock og Fønix.

I 2021 ble bryggeriet overtatt av Royal Unibrew. I 2022 ble det besluttet at selve ølproduksjonen skulle flyttes til anlegg i Faxe og Odense. Dermed tok den tradisjonelle ølproduksjonen i Haderslev slutt, mens Fuglsang-familien fortsatt har tilknytning til maltvirksomheten og de historiske anleggene.



Blacbird var absolutt den beste av de jeg smakte!



Rett ved hotellet vi bodde var det en fin liten kro.....





..her er det mye godt øl!

Vinje Bryggeri er et lite håndverksbryggeri i Bøgrend i Vinje, Telemark. Bryggeriet har gjort det til en viktig del av identiteten sin å knytte ølet til lokal historie, natur, språk og mennesker fra Vinje.

Bryggeriet var etablert som mikrobryggeri senest i 2017–2018; øl som Vipa, Motbakkeøl, Vandrar og Hanahomen Pils er registrert fra denne perioden. Vinje Bryggeri var også oppført som medlem av Bryggeriforeningen i 2019.

Øl med lokal historie

Tanken bak bryggeriet var ikke bare å lage håndverksøl, men å fortelle historier fra Vinje gjennom ølet. Fjell-Telemark beskriver bryggeriet som et sted som vil lage «øl som fortel historier».

Navnene på ølene henter inspirasjon fra lokal kultur og landskap. Et viktig kjennetegn er språket: Bryggeriet sier selv at de «brygger på nynorsk», og ølnavnene spiller ofte på dialekt, historie og fortellinger fra Vinje.

Vinje Bryggeri har etter hvert blitt mer enn et produksjonssted. På bryggeriet finnes også en konsertscene med plass til rundt 90 personer, og det arrangeres konserter og andre kulturarrangementer.

Dermed passer bryggeriet godt inn i den sterke forteller- og kulturtradisjonen i Vinje – som blant annet forbindes sterkt med Aasmund Olavsson Vinje. Bryggeriet bruker også Vinjes landskap og litterære arv som inspirasjon for identiteten sin.

Ølet får du kjøpt på **Meny i Larvik**: Har ihvertfall kjøpt det på **Meny Sentrum** og **Meny Søndersrød**, og er du en tur på Rauland får du omtrent hele utvalget på **SPAR**! Personlig syns jeg Raulending er en av de bedre!

