

Odder Whisky Laug – Nyhedsbrev #7



Medlemsinformation – www.odderwhiskylaug.dk – 28. februar 2014

Kære medlem af Odder Whisky Laug,

Så er der igen nyt fra dit whiskylaug, hvor regnskabets time står for døren. Vi mødes på torsdag den 6. marts 2014 til spisning, generalforsamling og smagning – alle tre alvorlige sager, som man skal huske at melde sig til. Denne gang leveres maden fra Restaurant Himmel og Hav på Kysing Strand, og der bliver tale om Irish Stew (i dagens anledning omdøbt til Scottish Stew) – og en lille dessertoverraskelse, sponsoreret af leverandøren. Det bliver spændende at smage.

18.30 – eller snarest efter vi har tygget af munden, afholdes generalforsamling ifølge vedtægterne. Regnskabet viser overskud og er revideret uden anmærkninger, stifterne af foreningen, makkerparret Carsten & Carsten har erklæret sig villig til genvalg hvis I kan holde os ud i endnu to år – og I er som altid velkomne til at byde ind med forslag og idéer til Laugets fremtidige virke og aktiviteter.

Når støvet har lagt sig, er (den nuværende) formand(en) selv ved roret til en eksklusiv Distillery Only/Bottle-Your-Own-smagning – der omfatter tre flasker, der kun kan købes på destilleriet – og fire flasker, der alle er aftappet på destillerierne, eksklusivt for Odder Whisky Laug. Kom frisk!

Som nævnt i Nyhedsbrev #6 vil forårets næste (tredje) smagning (smagning nummer 14) blive en bourbonsmagning med bourbon- og whiskyeksperten Steffen Bräuner fra Aarhus, den 3. april 2014. Det er første gang vi får en gæst som foredragsholder, hvis man ser bort fra sidst års sommertur. Ved den lejlighed opførte både medlemmer og gæster sig eksemplarisk, så vi ser med sindsro på, at lukke fremmede folk ind i vor midte. Du kan se mere om programmets finere amerikanske detaljer nedenfor.

Med disse ord vil jeg på bestyrelsens og især på egne vegne gerne takke jer alle for den opbakning I har vist OWL. Vi står i dag – mindre end to år efter stiftelsen – med en økonomisk stærk forening, med et par nye medlemmer med numrene 59 og 60 i rækkerne. Det kan vi godt ranke ryggen over, og vi håber i bestyrelsen, at I har lyst til at lege med på den videre tur udi whisk(e)yens verden.

Vel mødt den 6. marts!

Med venlig hilsen,

Carsten Hering Nielsen
Formand

P.S.: Det hjælper at skælde lidt ud, lader det til – folk husker at skrive mail ved tilmelding ;-)

Datoer for de kommende, planlagte aktiviteter

Generalforsamling og smagning #13: Torsdag 6. marts 2014 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00

Smagning #14: Torsdag 3. april 2014 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00

Sommerfest (Smagning #15): Lørdag 14. juni 2014 kl. 14.00-21.30

Smagning #16: Torsdag 4. september 2014 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00 (foreløbig)

Smagning #17: Torsdag 2. oktober 2014 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00 (foreløbig)

Smagning #18: Torsdag 13. november 2014 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00 (foreløbig)

Betaling for smagninger og Kontingent 2014

Tilmelding: Tilmelding til smagninger sker pr. mail til odderwhiskylaug@gmail.com. Det meddeles om man ønsker at deltage i spisningen, og der indbetales efterfølgende til foreningens konto i overensstemmelse med det bestilte

Kontingent: Kontingentet for 2014 blev på sidste generalforsamling fastsat til kr. 200,-.

Betaling: Betaling skal ske til foreningens konto:

Bank: BasisBank
Reg.nr.: 1671
Kontonr.: 1494902

Angivelse af medlemsnummer og navn på evt. gæst(er)
Kvittering for registrering fremsendes pr. mail efter tilmelding

Smagning #13 – GF; Distillery Only & BYO v/Carsten Hering – kr. 275,-

Tid: Torsdag 6. marts 2014 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00 og generalforsamling 18.30

Foredragsholder: Carsten Hering, formand for OWL

Sted: Banegårdsgade 14, 1. sal, 8300 Odder (ovenpå Aldi – indgang til venstre i glastårnet)

Pris: 275 kr. for medlemmer, 375 kr. for gæster (hvis der er ledige pladser en uge før)

Spisning: Fra kl. 18.00 – pris: kr. 75,-

Deltagere: Max. 32 – først til mølle får billetter

Program:

1. – Bladnoch 12yo – OB – 55% – Sherry Matured – Distillery Only
2. – Blair Athol NAS – OB – Bottled 2010 – 55,8% – Distillery Only
3. – Cragganmore 21yo – 1989-2010 – OB – 56% – American Oak – Limited Edition B#2138/5856 – Distillery Only
4. – Aberfeldy 12 yo – Bottled for Odder Whisky Laug 12/09/2013 – 55,5% – C#21524 – B#100 – Bottle Your Own (BYO)
5. – Tomatin 11yo - 05/03/2002-11/09/2013 - 57,7% - Ex-Bourbon C#1793 - B#111 - BYO
6. – Tomatin 11yo - 29/03/2002-11/09/2013 - 57,9% - Ex-Sherry - C#2034 - B#202 - BYO
7. – Glenfiddich 15yo – Bottled by Carsten Hering 03/12/2012 – 57,1% – Batch #17 – B#84 – Bottle Your Own (BYO)

Smagning #14 – Bourbon v/Steffen Bräuner – kr. 285,-

- Tid:** Torsdag 14. november 2013 kl. 19.00 med spisning fra kl. 18.00
- Foredragsholder:** Steffen Bräuner, Aarhus – bourbon- og whiskyekspert og –blogger
Se mere på <http://danishwhiskyblog.blogspot.dk/>
- Sted:** Banegårdsgade 14, 1. sal, 8300 Odder (ovenpå Aldi – indgang til venstre i glastårnet)
- Pris:** 285 kr. for medlemmer, 385 kr. for gæster (hvis der er ledige pladser en uge før)
- Spisning:** Fra kl. 18.00 – prisen er som sædvanlig kr. 75,- inkl. en øl eller vand
- Deltagere:** Max. 32 – først til mølle får billetter
- Program:**
1. – Van Winkle Special Reserve 12yo 45.2%
 2. – Wild Turkey Rare Breed 54.4%
 3. – Rittenhouse Rye Bottled in Bond - Single Barrel - The Whisky Exchange 50%
 4. – Willet Rye 4yo Barrel 106 55%
 5. – Elijah Craig 12yo 47%
 6. – Elijah Craig 12yo 47% Hi Times
 7. – Elijah Craig 18yo 45%
 8. – Willet 20yo Barrel 321 54.2%
 9. – George T. Stagg 17yo New-Charred American White Oak Barrels 71,4%

Kontakt – Webside – Mailadresse – Telefon

- Facebook:** www.facebook.com/groups/odderwhiskylaug
- Webside:** www.odderwhiskylaug.dk
- Mail:** odderwhiskylaug@gmail.com
- Formand:** Carsten Hering Nielsen – Mobiltelefon: 4033 1406.

