



2004

VEJEN TIL

GODT ØL



FORORD

Dansk Ølmærke er Danske Ølentusiasters bedømmelsessystem af landets ølværtshuse. Værtshusene bedømmes ud fra følgende kategorier: Antal flaskeøl, antal fadøl, antal specielle øl / unikke øloplevelser, rette brug af ølglas, personalets viden og evne til at rådgive, ølets serveringstemperatur, udformning af ølkort, stedets atmosfære (f.eks. støj og røg) samt om man skilter med den rette størrelse på fadøl (ikke bare stor/lille).

Generelt lægges der megen vægt på personalets ølviden, men alle kategorier tæller med i en samlet vurdering. Bedømmelser af enkelte værtshusbesøg er blevet indsendt af menige medlemmer af Danske Ølentusiaster, hvorefter foreningens lokale tillidsfolk har bidraget med mere generelle vurderinger af stedet. Endelig er Dansk Ølmærke blevet tildelt af foreningens bestyrelse, ølmærkeudvalg og førende danske øleksperter i fællesskab.



Klaus Seiersen
Landsformand, Danske Ølentusiaster

GULD

SØLV OG BRONZE

Dansk Ølmærke kan tildeles i tre niveauer. Et bronzested klarer sig pænt i flere kategorier, et sølvsted klarer sig godt i mange kategorier, mens et guldsted klarer sig rigtig godt i de fleste kategorier (helst alle), og så lægger vi specielt vægt på, at et guldsted byder på unikke øloplevelser. Det kan for eksempel være egen ølimport, cask conditioned ale eller stedets helt egen øl.



Beskrivelserne af de forskellige steder er baseret på bedømmelser og oplysninger indsamlet i løbet af 2004. Flere steder vil selvfølgelig have ændret sig siden, men hvor det har været muligt, har vi opdateret ølguiden med den seneste udvikling.



Hvis du under et besøg på et af de værtshuse, der er beskrevet i denne ølguide, har oplevelser, der afviger fra beskrivelsen i guiden – enten positivt eller negativt - så vil Danske Ølentusiaster meget gerne høre om dette. Indsend en detaljeret beskrivelse af din oplevelse med værtshuset til oelmaerke@ale.dk, hvorved dine oplevelser vil indgå i bedømmelsesgrundlaget til næste uddelingsrunde af Dansk Ølmærke.



Redaktion er afsluttet den 27. februar 2005.

DET DANSKE ØLMÆRKE

Dansk Ølmærke i Guld

Carlsens Kvarter, Odense C6
Den Tatoverede Enke, København K6
The Cockney Pub, Århus7
The Wharf, Aalborg7
You'll Never Walk Alone, Kolding8

Dansk Ølmærke i Sølv

Cafe HIGH Q, København V9
Cafe Ris Ras, Århus C9
Charlie's Bar, København K10
Christian 4-tal, Odense C10
Nørrebro Bryghus, København N11
Pegasus Vin og Ølbar, København V11
Plan B, København K12
Republikken, Kolding12
Roast'n Beerz, Vejle13
Øl Molevitten, Århus C13
Ølbaren, København N14

Dansk Ølmærke i Bronze

Bar-Cafe McGonigle, København V14
Bryggeriet Apollo, København V15
Bryggeriet Herning, Herning15
Bryggeriet Sct. Clemens, Århus C18
Bryghuset, Svaneke18
Byens Kro, København K19
Café Blågårds Apotek, København N19
Cafe Chic, Hjørring20
Cafe Evald, Silkeborg20

Café Faust, Haderslev21
Cafe Livida, København Ø21
Café Svejk, Frederiksberg22
Den Gyldne Hest, Horsens22
Det Lille Ølhus, Ribe23
Dronning Louise, Esbjerg24
Elmer's Pub, Roskilde24
Fishermanns Restaurant, Løkken25
Fox & Hounds, Herning25
Fox & Hounds, Holstebro26
Fox & Hounds, Aabenraa26
Hugo's Vinkælder, Køge27
John Bull Pub, Aalborg27
Kaffariet, Sønderborg28
La Belle Vie, Hillerød28
Restaurant Clara, Rødovre29
Restaurant Kareten, København S29
Søgaards Bryghus, Aalborg30
Universitetsbaren, Århus C30

Kort

Danmarkskort16
------------------------	-----

1 Carlsens Kvarter

Guld

Hunderupvej 19, 5000 Odense C, tlf 63 11 01 10

<u>Åbent:</u>	Man - lør	11 - 01
	Søn	13 - 19

Godt ølværthus fra 1972 indrettet i tidligere apotek bygget i 1898. Stedet er indrettet i flere små, hyggelige og stemningsfyldte lokaler præget af samtlige ejeres hang til dekorative genstande fra kitsch, over antikviteter, til memorabilia. Den nuværende ejer Benny Weble har haft stedet siden 1991 og har siden 1997 selv importeret øl, specielt belgiske øl. Netop det store, flotte og unikke øludvalg gør stedet specielt, og betjeningen er venlig, dygtig og generelt meget velorienteret om øllet. Danske Ølentusiaster afholdte stiftende general

www.carlsens.dk

2 Den Tatoverede Enke

Guld

Boltens Gaard, Gothersgade 8 C, 1123 København K, tlf 33 91 88 77

<u>Åbent:</u>	Man	16 - 24
	Tir - tor	14 - 01
	Fre - lør	14 - 02
	Søn	lukket

Velassorteret ølbar med hovedvægten lagt på de belgiske øl. Meget få steder gør så meget ud af at have sjældne øl i hanerne og på hylderne som Den Tatoverede Enke. Der er 16 fadølshaner og over 100 forskellige flaskeøl, hvoraf en stor del er egen import. Man kan endda være så heldig, at der sættes et fad lagret øl på en af hanerne, men dette annonceres normalt ikke i forvejen. Personalet er yderst veluddannet, og de vil til enhver tid med stor entusiasme være i stand til at vejlede dig til en øl, der passer til din smag. Blicher man sulten, er det ikke blot tilfældig mad der serveres - maden passer godt til det øl man kan få fra fad eller flaske. Stedet modtog i 2002 Carlsbergs Semper Ardens Pris.

www.dentatoveredeenke.dk

3 The Cockney Pub

Guld

Maren Smeds Gyde 8, 8000 Århus C, tlf 86 19 45 77

<u>Åbent:</u>	Man - tor	11 - 24
	Fre - lør	11 - 02
	Søn	lukket

Engelsk pub med fantastisk udvalg i øl og whisky. Selve udvalget af øl er egentlig ikke voldsomt stort under et enkelt besøg, men udvalget er helt unikt, da pubben har egen ølimport fra England. Der sættes blandt andet på cask conditioned ale, og stedet har modtaget Cask Marque. Ydermere er der stor udskiftning i udvalget, og i perioder må de lokale besøge pubben hver eneste uge bare for at kunne følge med i det hurtigt skiftende udbud. Af samme grund har Cockney Pub ikke tidligere haft ølkort, men barens personale kan altid give yderst kyndig rådgivning. Et ølkort over det faste udvalg kan nu findes. Pubben har i en periode serveret eget bryg leveret af Wintercoat, "Cockney Imperial Stout".

Σ

www.cockneypub.dk

4 The Wharf

Guld

Borgergade 16, 9000 Aalborg, tlf 98 11 70 10

<u>Åbent:</u>	Man - tor	12 - 24
	Tor	11 - 01
	Fre - lør	11 - 02
	Søn	15 - 20

Engelsk pub der specielt sætter på et stort udvalg af cask conditioned engelsk ale og dansk mikrobryg. Ejeren Iain Russel (der også ejer Charlie's i København) har den filosofi, at The Wharf skal støtte de uafhængige bryggerier og sælge kvalitetsøl. Det inkluderer blandt andet plads til 18 tønder cask ale, hvilket også har medført, at stedet har modtaget Cask Marque. Øludvalget skifter meget ofte, og bartenderne kan som regel vejlede godt om øllet.

www.charlies.dk

5 You'll Never Walk Alone

Guld

A.L. Passagen 2, 6000 Kolding, tlf 75 50 80 44

<u>Åbent:</u>	Man	14 - 24
	Tir - ons	12 - 01
	Tor	12 - 02
	Fre - lør	11 - 04
	Søn	14 - 20 (om sommeren lukket)

Et fantastisk ølsted, som er kendt i hele landet på grund af ejeren Torben Mathews, der er kendt som en af landets førende ølforedragsholdere. Stedet har et stort udvalg af øl, og da der samtidig selv importeres, finder man mange helt unikke øl på både flaske og fad. Er altid spændende at besøge, da der jævnligt kommer nyt og spændende øl på hannerne. Rigtige ølentusiaster bør nok ikke satse på at besøge stedet fredag og lørdag, da man her bevidst har valgt at nedtone indsatsen på ølområdet (for ikke at "spilde" det gode øl på fulde unge). For eksempel serveres der ikke nødvendigvis i originale glas, og ølkortet er fjernet. Dog kan man stadig se udvalget på en stor øl-udstillingsvæg i det ene lokale.

www.denengelskepub.dk



Ølguruen Torben Mathews foran ølvægen i øltemplet You'll Never Walk Alone i Kolding.

6 Cafe HIGH Q

Sølvy

Sønder Boulevard 52-54, 1720 København V, tlf 33 31 40 80

<u>Åbent:</u>	Man - tor	16 - 24
	Fre - lør	16 - 02
	Søn	16 - 20

Rustik og nyrenoveret café. Oprindeligt apotek, hvor den originale, afrundede disk dominerer lokalet. Efter over 40 år som smørrebrødsværtshus blev stedet for et par år siden gennemrenoveret. I dag har de nye og meget ølinteresserede ejere Lykke og Pierre II fadølshaner, flest med udenlandsk øl, og omkring 100 øl på flaske. Fortrinsvis originale ølglas, og personalet er meget gode til at vejlede. Cafe HIGH Q brillerer med, hvad der sikkert er et af Danmarks mest informative ølkort, hvor der oven i købet er indsat billeder af hver enkelt øl. Stedet satser også meget på luksuskaffe og -te, vandpiber og backgammonturnering, og det blev sidste år landskendt på grund af deltagelse i en dokumentarserie på TV2.

www.highq.dk

7 Café RIS RAS filliongongong

Sølvy

Mejlgade 24, 8000 Århus C, tlf 86 18 50 06

<u>Åbent:</u>	Man - søn	12 - 02
---------------	-----------	---------

Café RIS RAS betegner sig selv som et anderledes sted, hvor der satses på en afslappet atmosfære, der mere minder om en dagligstue end en café. Ølkortet byder på omkring 100 spændende øl, og man tilbyder både "dagens øl", "ugens øl" og "månedens øl" på samme tid. Ydermere byder de som et af de eneste steder i landet på forskellige øldrinks. Selv om personalet sælger mange forskellige specialprodukter (kaffe, rom, whisky og cigarer), er de faktisk ganske gode at rådgive godt og detaljeret om øl. Og er øllet for koldt tilbydes man bare en tempereret flaske fra kælderen i stedet. RIS RAS serverer ikke mad, men man er velkommen til at medbringe sin egen mad.

www.risras.dk

Pilestræde 33, 1112 København K, tlf 33 32 22 89

<u>Åbent:</u>	Man - tor	14 - 02
	Fre - lør	12 - 02
	Søn	14 - 23

Charlie's er en ganske lille bar med et fremragende, primært engelsk, fadølsudvalg. Ejeren Iain Russel (der også ejer The Wharf i Aalborg) har den filosofi, at Charlie's Bar skal støtte de uafhængige bryggerier og sælge kvalitetsøl. Det inkluderer blandt andet et stort udvalg af cask conditioned ale, hvilket også har medført, at stedet modtog Cask Marque tilbage i 2002. Øludvalget skifter meget ofte, og bartenderne kan ofte (men ikke altid) vejlede om øllet. Desværre kan baren nemt blive meget tilrøget.

www.charlies.dk

Vintapperstræde 31, 5000 Odense C, tlf 66 17 88 56

<u>Åbent:</u>	Man - ons	12 - 23
	Tor - fre	12 - 02
	Lør	11 - 02
	Søn	lukket

Fra at være et ganske ordinært værtshus i det indre Odense har Christian 4-tal, efter Andy og Lars' overtagelse af værtshuset, udviklet sig til at være must for tilhængere af real ale og god whisky. Værtshuset kører med et godt udvalg af fadøl, herunder

2-3 cask ales, der skifter uge for uge, og et pænt udvalg af flaskeøl. Værtshusets beherskede størrelse sætter grænser for størrelsen af ølkortet, men forhindrer dog ikke Christian 4-tal i at være et rigtigt godt frokost-værtshus og et endog meget behageligt tilflugtssted for yndere af godt øl, ikke mindst real ale. Øllet serveres ved individuelt tilpasset temperatur og drivtryk og i de rigtige glas.

www.christian4tal.dk

10 Nørrebro Bryghus

Sølv

Ryesgade 3, 2200 København N, tlf 35 30 05 30

<u>Åbent:</u>	Man - ons	11 - 24
	Tor - lør	11 - 02
	Søn	11 - 22

Her er virkelig tale om et af de mest succesfulde nye bryggerier i Danmark. Stedet serverer et stort udvalg af egne, fremragende øl, der dækker et bredt spektrum af øltyper. Som udgangspunkt kan bartenderne fortælle om øllet og rådgive kunderne, men man godt være uheldig at få mindre god betjening. Dette skyldes måske, at stedet tit er meget fyldt, noget der også forklarer, hvorfor det kan knibe med at have alle deres egne øl på hanerne. Til gengæld sælger stedet også importøl, hvilket man godt kan savne på nogen af landets øvrige værtshusbryggerier. Nørrebro Bryghus blev valgt som Årets Bryggeri 2003 af Danske Ølentusiaster.

www.norrebrobryghus.dk

11 Pegasus Vin- og Ølbar

Sølv

Mysundegade 28, 1668 København V, tlf 33 31 80 50

<u>Åbent:</u>	Man - ons	15 - 23
	Tor	15 - 01
	Fre	15 - 02
	Lør	10 - 02
	Søn	10 - 23

Pegasus består af tre små, delvist adskilte, men meget rustikke og hyggelige rum i tidligere garager/sidegadebutik. Man har et spansk/mexikansk-inspireret køkken samt weekendbrunch, og der er både godt øl- og vinkort. Har 12 fadølshaner og omkring 80 øl på flaske, hovedsagligt udenlandske og danske mikrobryggerier. Fører gerne nye spændende specialiteter, og udvalget kan hurtigt skifte. Der serveres selvfølgelig i originale ølglas.

www.pegasus-cph.dk

12 Plan B

Sølv

Frederiksborggade 48, 1360 København K, tlf 33 36 36 56

Åbent: Man - søn 10 - 22

Lille afslappet café, der satser på højeste kvalitet i indretning, kunst, servering, cigarer, mad og drikkevarer - ikke mindst øl, hvor ølkortet byder på et kæmpe udvalg på både flaske og fad. Her satses markant på specielle øl, og man kan sagtens være heldig at finde lagrede belgiske øl. Vores bedømmere har kun klaget over, at betjeningen ofte var komplet udvidende om øllet, men det har senere vist sig, at en del af personalet ikke er uddannet i øllets verden, idet de kun er ansat til at servere mad. Der skulle altså altid være en ølekspert til stede i baren. Absolut en seriøs kandidat til at blive det næste guldsted i Danmark!

www.cafeplanb.dk

13 Republikken

Sølv

Munkegade 9, 6000 Kolding, 75 54 14 40

Åbent:

Man	12 - 01
Tir - ons	12 - 02
Tor - lør	12 - 03
Søn	12 - 24

Et rigtig godt ølsted, der kun har et par år på bagen. Har et godt og bredt udvalg af øl, både på fad og i flasker. Det er måske ikke så ofte, der er nye øl på hannerne, men til gengæld føres der en del meget sjældne øl. Personalet er ganske gode til at vejlede folk, og nye øl smagstestes som regel først på personalemøder. Der serveres altid i korrekte glas, og man kan ofte også få lov at smage ost fra Chimay.

www.republikken.com

14 Roast'n Beerz

Søl

Dæmningen 42, 7100 Vejle, tlf 75 72 41 41

<u>Åbent:</u>	Tor	17 - 02
	Fre - lør	17 - 04.30
	Søn - ons	lukket

Restaurant og pub lige ved togstationen i Vejle. Her satses meget på spændende øl. Stedet har tidligere serveret egen øl, "RnB Beer", der blev brygget af Grauballe Bryghus. Man vil ofte også kunne finde specielle, lagrede belgiske øl, men det er ikke noget, der reklameres med, så spørg eventuelt i baren. Alle bartendere har gennemgået et kursus med skriftlig eksamen i øl og øllets verden. Ved redaktionen slutning var Roast'n Beerz ved at omlægge øludvalget. Udvalget var derfor begrænset til kun 30-40 øl, men dette er kun indtil der installeres helt nyt og stort fadølsanlæg med mange, spændende haner.

www.roastnbeerz.dk

15 Øl Molevitten

Søl

Havnegade 28, 8000 Århus C, tlf 86 13 76 88

<u>Åbent:</u>	Man - tor	16 - ??
	Fre	14 - ??
	Lør	14 - ??
	Søn	lukket

Ølværtshus i århusiansk caféstil. Her kan købes over 100 forskellige øl på både flaske og fad beskrevet i et fyldigt ølkort. Øl Molevitten har formået at få gæsterne til at smage på flest mulige øl ved at præmiere dem, der smager 50 eller 100 forskellige øl, med henholdsvis sølv- eller guldmedalje, der blandt andet udløser eget ølkrus og en metalplade med indgraveret navn på gæsten opsat i baren. Dog behøver man ikke at smage på alle øl samme aften. Der føres nemlig logbog i baren. Har også detailølsalg via hjemmesiden.

www.ol-molevitten.dk

Elmegade 2, 2200 København N, tlf 35 35 45 34

<u>Åbent:</u>	Man	21 - 01 (røgfri)
	Tir - tor	16 - 01
	Fre	15 - 01
	Lør	16 - 01 (røgfri)
	Søn	lukket

Rigtig godt ølsted, hvor bartenderne ved, hvad de laver og kan rådgive kunderne. Her finder man et stort og flot udvalg af øl (omkring 100 forskellige), og stedet serverer gerne nye, spændende og sjældne øl, selvfølgelig i originale glas. Absolut en seriøs kandidat til at blive det næste guldsted i Danmark! Ølbaren er efter bedømmelserne til Dansk Ølmærke begyndt at have to røgfrie dage om ugen, hvilket er en fordel, når man vil nyde en øl i det ikke specielt store lokale.

oelbaren.dk

Halmtorvet 10, 1700 København V, tlf 33 31 21 83

<u>Åbent:</u>	Gældende fra 15. april 2005:	
	Man - ons	11 - 24
	Tor - lør	11 - 02
	Søn	11 - 24

Nyrenoveret pæn bar med Chesterfieldmøbler og afslappet atmosfære, beliggende tæt på Københavns Hovedbanegård. Glimrende bar med stort udvalg af whisky og øl. På ølkorret finder man 11 fadøl og omkring 80 forskellige flaskeøl, blandt andet danske mikrobryg. Kortet har ikke altid været helt opdateret.

www.mcgonigle.dk

18 Bryggeriet Apollo

Bronze

Vesterbrogade 3, 1620 København V, tlf 33 12 33 13

<u>Åbent:</u>	Man - tor	11.30 - 01
	Fre - lør	11.30 - 02
	Søn	15 - 24

Centralt beliggende bryggeri ved Tivoli i København. Er opbygget med tyske ølkældre som forbillede, og brygglægget blev indkøbt i det gamle Østtyskland i 1989. Fører kun to øl - deres hjemmebryggede pilsner og så en "månedens øl", der ofte byder på yderst spændende smagsoplevelser. Er de seneste par år blevet lidt mere eksperimenterende; i dag kan man være heldig at opleve øl lavet af gæstebryggere, og man har endda forsøgt sig med at sælge importeret fadøl. Stedet fungerer også som restaurant med et lille, men godt, menukort. Alle retter passer perfekt til øl. Bryggeriet fra 1990 er en del af Aage Damgaard koncernen, der også ejer "A Hereford Beefstouw" restauranterne.

www.bryggeriet.dk

19 Bryggeriet Herning

Bronze

Torvet 3C, 7400 Herning, tlf 96 26 02 70.

<u>Åbent:</u>	Man - fre	17.30 - 23
	Lør	16 - 24
	Søn	lukket

I Herning Hede og Diskontobanks gamle bygning har den færøske kunstner Trondur Patursson i samarbejde med glasmesteren Per Hebsgaard, forvandlet bankens gamle kælder til et åbent og lyst rum. Her finder man i dag Bryggeriet Herning, hvor man under overvågning af vægreliefer af farvelagt glas med bagvedliggende belysning kan nyde tre forskellige øl: Den normale pilsner, den overgærede Herning Ale samt "månedens øl", der ofte byder på yderst spændende smagsoplevelser. I perioder brygges desuden en fjerde øl, en let frokostøl på kun 2,45%. Stedet fungerer også som restaurant med et lille, men godt, menukort. Alle retter passer perfekt til øl. Bryggeriet fra 1999 er en del af Aage Damgaard koncernen, der også ejer "A Hereford Beefstouw" restauranterne.

www.bryggeriet.dk





Dansk Ølmærke i Guld

- Carlsens Kvarter, Odense C
- Den Tatoverede Enke, København K
- The Cockney Pub, Århus
- The Wharf, Aalborg
- You'll Never Walk Alone, Kolding

Dansk Ølmærke i Sølv

- Cafe HIGH Q, København V
- Cafe Ris Ras, Århus C
- Charlie's Bar, København K
- Christian 4-tal, Odense C
- Nørrebro Bryghus, København N
- Pegasus Vin og Ølbar, København V
- Plan B, København K
- Republikken, Kolding
- Roast'n Beerz, Vejle
- Øl Molevitten, Århus C
- Ølbaren, København N

Dansk Ølmærke i Bronze

- Bar-Cafe McGonigle, København V
- Bryggeriet Apollo, København V
- Bryggeriet Herning, Herning
- Bryggeriet Sct. Clemens, Århus C
- Bryghuset, Svaneke
- Byens Kro, København K
- Café Blågårds Apotek, København N
- Cafe Chic, Hjørring
- Cafe Evald, Silkeborg
- Café Faust, Haderslev
- Cafe Livida, København Ø
- Café Svejlk, Frederiksberg
- Den Gylde Hest, Horsens
- Det Lille Ølhus, Ribe
- Dronning Louise, Esbjerg
- Elmer's Pub, Roskilde
- Fishermanns Restaurant, Løkken
- Fox & Hounds, Herning
- Fox & Hounds, Holstebro
- Fox & Hounds, Aabenraa
- Hugo's Vinkælder, Køge
- John Bull Pub, Aalborg
- Kaffariet, Sønderborg
- La Belle Vie, Hillerød
- Restaurant Clara, Rødovre
- Restaurant Kareten, København S
- Søgaards Bryghus, Aalborg
- Universitetsbaren, Århus C

20 Bryggeriet Sct. Clemens

Bronze

Kannikegade 10-12, 8000 Århus C, tlf 86 13 80 00

<u>Åbent:</u>	Man - tor	11.30 - 24
	Fre - lør	11.30 - 01
	Søn	lukket

Bryggeriet Sct. Clemens i Århus byder på både dunkel bryggerihygge med lange træborde samt lys og stemningsfyldt caféstemning. Fører kun to øl - deres hjemmebryggede pilsner og så en "månedens øl", der ofte byder på yderst spændende smagsoplevelser. Er de seneste par år blevet lidt mere eksperimenterende; i dag kan man være heldig at opleve øl lavet af gæstebryggere, og man har endda forsøgt sig med at sælge importeret fadøl. Stedet fungerer også som restaurant med et lille, men godt, menukort. Alle retter passer perfekt til øl. Bryggeriet fra 1992 er en del af Aage Damgaard koncernen, der også ejer "A Hereford Beefstouw" restauranterne.

www.bryggeriet.dk

21 Bryghuset - Svaneke

Bronze

Svaneke Torv 5, 3740 Svaneke, tlf 56 49 73 21.

<u>Åbent:</u>	Forår og efterår:	
	Man - søn	10 - 21.30
	Højsæson	
	Man - søn	10 - 23.30
	Lukket i januar.	

Svaneke Bryghus åbnede i år 2000 som Danmarks fjerde restaurantbryggeri. Svaneke Bryghus er beliggende i en gammel firelænget købmandsgård fra 1750 direkte ved torvet i Svaneke på Bornholm. Bryggeriet og restauranten er indrettet i længerne og i gården imellem, er der plads til udendørs servering. I restauranten sidder man direkte i bryggeriet, hvor der foregår daglige brygninger, og her kan man altså nyde øllet, mens man følger selve brygprocessen. Udvalget byder på 4 forskellige øl, der serveres upasteuriseret og ufiltreret.

www.bryghuset-svaneke.dk

22 Byens Kro

Bronze

Møntergade 8, 1116 København K, tlf 33 12 55 89.

Åbent: Man - lør
Søndag lukket

Byens Kro er et hyggeligt lille værtshus midt i København. Huset stammer fra 1783 og ifølge gamle optegnelser har der været brændevinsbrænderi og skænkestue på stedet lige siden. Baren tilbyder et ganske pænt øludvalg, specielt mange gode fadøl. Indehaverne er ølentusiaster, der ved meget om øllene, så man får en god vejledning. Der er ølkort, og de har egen øl (Byens Øl fra Svaneke).

23 Cafe blågård's apotek

Bronze

Blågård's Plads 2, København N, tlf 3537 2442.

Åbent: Man - søn 12 - 02
(Vinter: 15 - 02)

Hyggeligt værtshus indrettet i tidligere apotek. Øludvalget er stort uden at være overvældende (dog 12 fadølshaner), og der er mange spændende øl imellem. Specielt serverer man her en unik Hancock, der ikke findes ret mange steder på fad i hele Danmark. Bartenderne er som regel gode til at rådgive om øllet, der serveres i de rigtige glas.

www.kroteket.dk



Siden åbningen i 2000 har Svaneke Bryghus tiltrukket mange ølturister til Bornholm.

24 Café Chic

Bronze

Jernbanegade 3, 9800 Hjørring, tlf 98 92 75 75

<u>Åbent:</u>	Man - ons	11 - 22
	Tor	11 - 01
	Fre	11 - 04
	Lør	11 - 05
	Søn	11 - 22

Forholdsvist nyt sted med syv fadølshaner, og en ottende hane til "eksperimenter" er på vej. Udvalget af flaskeøl er på 50 forskellige, og man kan som regel få god og vidende betjening. Der findes dog også bartendere, der ikke kender meget til øllet. Stedet har også et pænt menukort både frokost og aften, og til chaufføren er der et udvalg af friskmalet kaffe- eller kvalitetste at vælge imellem.

www.cafechic.dk

25 Cafe Evald

Bronze

Papirfabrikken 10, 8600 Silkeborg, tlf 86 80 33 66

<u>Åbent:</u>	Søn - ons	10 - 00
	Tor - lør	10 - 02

Forholdsvis nyt sted i almindelig caféstil. Her føres 8 fadølshaner (bl.a. "Den Frie Hane") og omkring 60 flaskeøl. Der præsenteres løbende en månedens øl. Her er ølkort, og man har aktivt forsøg at tilpasse temperaturen i køleskabene, så øllet ikke var alt for koldt.

www.cafe-evald.dk



Lokalformand Kent Jørgensen overrækker Dansk Ølmærke i bronze til Café Chic i Hjørring

26 Café Faust

Bronze

Torvet 7, 6100 Haderslev, tlf 74 52 34 62

<u>Åbent:</u>	Man - tor	11 - 22
	Fre - lør	11 - 02
	Søn	12 - 20

Café med en god atmosfære placeret centralt i Haderslev. Fører hovedsagligt flaske, hvor der er et imponerende udvalg på godt 100 forskellige, blandt andet med mange danske mikrobryg. Alle øllene serveres i de rette glas, og hvis der ikke er et originalt glas til øllet, bliver det serveret i et glas efter eget valg eller et, der svarer til øltypen. Ejerne har en god viden om øllet, men resten af personalet halter lidt bagefter. Stedet har ølkort. Lokalt Fuglsang fadøl, og at der vil hver måned være 1-2 gæstefadøl.

27 Café Livida

Bronze

Nordre Frihavnsgade 58, 2100 København Ø, tlf 35 43 43 18

<u>Åbent:</u>	Man - ons	11 - 22
	Tor - lør	11 - ??
	Søn	11 - 16

(Lukker typisk først når der ikke er flere gæster!)

Lille café fra 2002 på Østerbro, hvor man finder et lille men godt øludvalg på 7 fadøl og omkring 35-50 flaskeøl. Her prøves gerne nye øl, og der serveres som regel i rigtige glas. Personalet kender ikke altid alle detaljer om øllet, men betjeningen er venlig og personlig, og man gør faktisk meget for at rådgive og hjælpe. For eksempel kan man opleve straks at få ekstra smageglas, hvis flere personer antyder at vil smage på de samme øl.

28 Café Svejk

Bronze

Smallegade 31, 2000 Frederiksberg, tlf 38 86 25 60

<u>Åbent:</u>	1. nov. - 31. mar.:	
	Man - tor	15 - 02
	Fre - lør	12 - 02
	Søn	12 - 22
	1. apr. - 31. okt.:	
	Man - fre	12 - 02
	Lør	10 - 02
	Søn	12 - 24

Her er tale om et helt specielt ølværtshus, der ved åbningen i 1994 var med til at åbne danskernes øjne for udenlandsk øl, idet stedet blev det første, der serverede tjekkisk øl på fad. Udvalget er meget lille, kun 4 fadølshaner og knap 10 flaskeøl, men det er til gengæld noget helt unikt, man finder på hanerne: Egen import fra Bohemia Regent i Tjekkiet i flere udgaver blandt andet en ufiltreret, der absolut bør prøves. Her føres også lidt flaskeøl fra det tyske Andechs. Glassene er selvfølgelig originale, og personalet kan give god, kyndig og venlig vejledning.

www.cafesvejk.dk

29 Den Gyldne Hest

Bronze

Thonbogade 6, 8700 Horsens, tlf 75 61 47 47

<u>Åbent:</u>	Man - fre	09 - 23
	Lør - søn	09 - 20

En lille bodega i centrum af Horsens. Indretningen minder om en hvilken som helst anden bodega i Danmark, men her finder man 40-50 forskellige danske og udenlandske øl, blandt andet flere trappister. Det er desuden et af de få steder i landet, der serverer Grauballe Mosebryg på fad. Beder man i baren om en "redaktør", får man udleveret en Orval Trappist - efter sigende på grund af flaskens form, der skulle minde om redaktøren af Danske Ølentusiasters medlemsblad. For øvrigt praler man her med Danmarks flotteste toiletter!

www.dengyldnehest.dk

Torvet 20, 6760 Ribe, tlf 75 41 01 12

<u>Åbent:</u>	Man - tor	10 - 17.30
	Fre	10 - 18
	Lør	10 - 14.30
	Søn	lukket

Yderst spændende butik lige ved Ribe Domkirke. Her kombineres udskænkning fra to fadølshaner med detailsalg på over 100 flaskeøl - smag før du køber. Det finder man ikke mange steder i landet. Ejeren Jens Hensen kan give god og kyndig rådgivning, og man altså smage på godt øl, mens man studerer hyldeerne med de mange øl eller får sig en god snak om øl. Der er røgfrit i butikken, da røg ikke skal ødelægge de mange dufte af øl, kaffe og chokolade, som også sælges.

www.ribeol.dk



Første sted, hvor Mosebryg fra Grauballe Bryghus kom på hanen, var Den Gyldne Hest i Horsens.

31 Dronning Louise

Bronze

Torvet 19, 6700 Esbjerg, tlf 75 13 13 44

<u>Åbent:</u>	Man - tir	10 - 01
	Ons	10 - 02
	Tor	10 - 03
	Fre	10 - 05
	Lør	10 - 06
	Søn	10 - 24

Stor bar, restaurant, diskotek og musiksted beliggende i smuk, gammel bygning centralt i Esbjerg. Indehaveren Grethe Johnsen gør en massiv indsats for at præsentere godt og anderledes øl, der enten tilbydes på flaske eller på det store arsenal af fadølshaner. Det er ikke hele personalet, der er gode til at rådgive om øllet, men det er dog ofte muligt at smage på fadøl før man køber. Hver onsdag cask ale på Dr. Louise

www.dr-louise.dk

32 Elmer's Pub

Bronze

Hestetorvet 1A, 4000 Roskilde, tlf 46 32 22 20

<u>Åbent:</u>	Man - ons	11 - 24
	Tor	11 - 02
	Fre - lør	11 - ??
	Søn	lukket

Elmer's Pub ligger i hjertet af Roskilde i byens ældste etageejendom, der danner rammende om en stemningsfyldt, irsk inspireret pub opbygget i mahogni og messing. Der føres et godt og stort udvalg af øl (8 fadøl og omkring 60 flaskeøl) samt "ekstraordinære øl" som månedens øl på fad og øl fra møder i Danske Ølentusiasters lokalafdeling. De har stort set de rigtige ølglas og serverer oftest ved den rette temperatur. Der er ølkort, og dele af personalet kan rådgive om øllet.

www.bihrmann.com/elmers

Lyngby Mølle Vej 5, 9480 Løkken, tlf 98 99 66 90

Åbent: Er meget afhængig af årstiden. Har lukket fra midten af oktober til midten af marts.

Fishermans Rest ligger helt ud til Vesterhavet, lige ved siden af kirkegården i Nørre Lyngby, der er på vej til at styrte i havet. Ølentusiaster kan godt forledes til at tro, at de er gået forkert, da det første man møder er fritureduft, der dog blot stammer fra et af stedet specialiteter, Fish & Chips. Værten, Svend, tager imod i baren og er altid klar med en historie fra den store verden og et glas velskænket fadøl fra en af de 12 haner. Udvalget i hanerne skifter løbende, men hovedvægten er lagt på det skotske, da Svend selv bor i Skotland om vinteren. Egen import. Også et pænt udvalg af whisky.

Østergade 17, 7400 Herning, tlf 97 21 69 66

Åbent:

Man - tor	14 - 00.30
Fre	14 - 02.30
Lør	14 - 03.30
Søn	14 - 24

Kæde fra 1991 af tre skotske pubber beliggende i Holstebro, Herning og Aabenraa, ejet af skotten Simon Martin. Kæden fører omkring 14 fadøl og 60 flaskeøl og har hidtil selv importeret flere af øllene. Ølkortet giver en kort beskrivelse af øllene, men ellers er bartenderne som regel meget gode til at vejlede om øllet.

35 Fox & Hounds

Bronze

Nørregade 26, 7500 Holstebro, tlf 97 42 31 11

<u>Åbent:</u>	Man - ons	12 - 24
	Tor	12. - ??
	Fre	11 - 02
	Lør	11 - 03
	Søn	15 - 23

Kæde fra 1991 af tre skotske pubber beliggende i Holstebro, Herning og Aabenraa, ejet af skotten Simon Martin. Kæden fører omkring 14 fadøl og 60 flaskeøl og har hidtil selv importeret flere af øllene. Ølkortet giver en kort beskrivelse af øllene, men ellers er bartenderne som regel meget gode til at vejlede om øllet. Pubben i Holstebro er den første, der åbnede tilbage i december 1991.

www.fox-hounds.dk**36 Fox & Hounds**

Bronze

H.P. Hansens Gade 10, 6200 Aabenraa, tlf 74 62 26 22

<u>Åbent:</u>	Man - ons	16 - 24
	Tor	16 - 01
	Fre	15 - 02
	Lør	16 - 02
	Søn	16 - 23

Kæde fra 1991 af tre skotske pubber beliggende i Holstebro, Herning og Aabenraa, ejet af skotten Simon Martin. Kæden fører omkring 14 fadøl og 60 flaskeøl og har hidtil selv importeret flere af øllene. Ølkortet giver en kort beskrivelse af øllene, men ellers er bartenderne som regel meget gode til at vejlede om øllet. De rigtige glas anvendes ikke altid, da man har haft erfaringer med, at de forsvandt fra baren.

www.fox-hounds.dk

37 Hugo's Vinkælder

Bronze

Brogade 19, 4600 Køge, tlf 56 65 58 50

<u>Åbent:</u>	Man - tor	10 - 23
	Fre - lør	10 - 01
	Søn	lukket

Indrettet i flotte og historiske lokaler finder man Hugo's Vinkælder, der har et rigtig flot øludvalg, dog primært på flaske (omkring 80 forskellige). Her er også fadølshaner, men på disse findes et meget almindeligt standardudvalg. Øllene serveres gerne i korrekte glas og ved en tilpas temperatur. Der er desuden et velassorteret ølkort, men det er ikke alle tjenerne, der forstår at vejle om øllet; dog kan man sagtens godt opleve en, der giver en god og tilfredsstillende vejledning.

www.hugos.dk

38 John Bull Pub

Bronze

Østeraagade 20, 9000 Aalborg, tlf 98 11 57 88

<u>Åbent:</u>	Man - ons	12 - 01
	Tor	11 - 02
	Fre - lør	11 - 03
	Søn	14 - 24

Pub i engelsk stil med mørkt træ og bløde gulvtæpper. Siddebåse med sofaer, fodbold på storskærm, koncert hver torsdag samt pubquiz sidste tirsdag i hver måned. Der er ølkort over alle øl, hvilket vil sige omkring 20 fadøl og 80 flaskeøl, der serveres i rette glas. Udvalget skifter jævnligt, og her præsenteres blandt andet månedens fadøl og månedens flaskeøl. Personalet uddannes med ølsmagninger på personalemøder og er ikke bange for at besvare spørgsmål. Dog er det ikke alle, der endnu er helt hjemme i øllets verden.

www.john-bull.dk

39 Kaffariet

Bronze

Rådhusstrøget 8, 6400 Sønderborg, tlf 74 43 10 12

<u>Åbent:</u>	Man - lør	10 - ??
	Søn	11 - ??

Hyggelig lille café, der tilbyder et rigtig stort udvalg af spændende øl. På de 6 fadølshaner serveres kun specielle øl, og udvalget skifter jævnligt. Ølkortet guider gæsterne gennem det bugnende ølkøleskab med over 70 øl, hvor man helt har undgået de største danske bryggerier. Øllene serveres altid i de rigtige glas. Men ofte for kolde, hvilket er et problem for de kraftigste øltyper. Desuden kan man opleve, at en del af personalet ikke ved meget om øllene. Flere andre, og især værten selv, er dog godt inde i øllets verden.

www.kaffariet.dk**40 La Belle Vie**

Bronze

Torvet 7, 3400 Hillerød, tlf 48 26 02 50

<u>Åbent:</u>	Man - tor	11 - 20
	Fre - lør	11 - 24
	Søn	11 - 18

Flot beliggende café med omkring 12 fadølshaner og 75 flaskeøl. Der er desværre ikke noget ølkort, og øllet bliver serveret meget koldt. Dog kan man få noget mere tempereret øl, hvis man udtrykkeligt beder om det. I den udstrækning, det findes, serveres der i de rigtige glas. Ejeren selv kan rådgive om øllet, men lignende service kan ikke altid forventes fra det øvrige personale.

www.labellevie.dk

Rødovre Centrum 204A, 2610 Rødovre, tlf 36 41 04 65

<u>Åbent:</u>	Man - fre	09.30 - 21
	Lør	09.30 - 17
	Søn	lukket

Restaurant Clara tilbyder i butikscentret Rødovre Centrum et moderne restaurant- og cafemiljø, hvor der ud over et glimrende menukort præsenteres et ølkort med omkring 5 fadøl og 50 flaskeøl. Der kommer jævnligt nye øl ind, og der serveres gerne i originale glas hvis muligt. Personalet er ikke overvældende meget inde i øllets verden, men de tilbydes meget intens rådgivning fra Danske Ølentusiasters lokalafdeling.

www.restaurantclara.dk

Hollænderdybet 1, 2300 København S, tlf 32 54 95 50

<u>Åbent:</u>	Man - tor	17 - 23
	Fre - lør	17 - 01
	Søn	17 - 22.30
		(september til april og 13 - 15.30)

Karetten er en meget rost restaurant placeret i historiske lokaler på Amager. Stedet har 9 spændende fadølshaner samt omkring 50 flaskeøl. Ølkortet fortæller desværre kun om fadøllene, hvilket er lidt synd, da personalet ikke altid kan vejlede tilfredsstillende. Der arbejdes dog på dette, og man kan skam også møde en tjener, der vejleder rigtig godt samt supplerer vejledningen med lidt smagsprøver før man køber. En god øl og mad oplevelse, der også byder på stort whiskyudvalg.

www.karetten.dk

43 Søgaards Bryghus

Bronze

C. W. Obels Plads 1 A, 9000 Aalborg, tlf 98 16 11 14

<u>Åbent:</u>	Man - ons	11 - 23
	Tor	11 - 24
	Fre - lør	10 - 01.30
	Søn	kun mod forudbestilling

Nordjyllands første bryggeri siden 1986 åbnede i hjertet af Aalborg i sommeren 2004. Bryggeriet består af restaurant til 125 personer, barområde til 50 personer og selskabs-/mødelokale til 80-100 personer i kælderen. Der er desuden en butik med salg af diverse kødvarer. Bryggeriet har p.t. 7 faste øl i sortimentet og laver desuden sæsonøl såsom juleøl. Rundvisning i bryggeriet inkl. ølsmagning og mad mod betaling. Øllet kan bringes med hjem i 1 og 2 samt 5 liters fustager.

www.soegaardsbryghus.dk

44 Universitetsbaren

Bronze

Studenternes Hus, bygn. 422, Nordre Ringgade, 8000 Århus C. (Indgang i bygn. 420 fra Ringgaden, derefter en etage ned og til venstre.), tlf 23 31 27 72

<u>Åbent:</u>	Man - fre	12 - 02
	Lør	18 - 02
	Søn	lukket

Aarhus Universitets studenterbar fra 1965. En ny forpagter overtog baren fra september 2003, og der sættes i dag stort på øl. Her føres nu over 150 forskellige øl dog kun på flaske, da der ikke er megen plads til fadølsanlæg. Til gengæld er baren fyldt med ølglas, så der som regel kan serveres i glas, der passer til øllen. Fyldigt ølkort og god betjening sørger for at rådgive kunderne, der kan nyde rigtig gode øl i den hyggelige universitetskælder.

www.unibaren.dk

Bliv medlem af Danske Ølentusiaster

I Danmark har vi brygget øl i mere end 5000 år, og kornet er ofte blevet kaldt nordens drue. Desværre har udbuddet af godt øl på værtshuse og i butikker gennem mange år ikke været ret stort. Derfor har kendskabet til og muligheden for at få de mange spændende øltyper som kan fås i landene omkring os, været begrænsede. Det er heldigvis ved at ændre sig markant, idet der de sidste par år har været en stærkt stigende interesse for godt øl i Danmark. Ikke mindst – sagt i al beskedenhed - på grund af foreningen Danske Ølentusiasters indsats for bedre øl i Danmark.

HVAD GØR VI?

Foreningen blev stiftet den 5. september 1998 og har allerede nu cirka 10.000 medlemmer over hele Danmark. Vi vokser med 10 medlemmer pr. dag. Danske Ølentusiaster er Danmarks officielle ølforbruger-, ølbrygger- og ølinteresseorganisation og fungerer som paraplyorganisation for alle med interesse for godt øl, enkeltpersoner som klubber.

Vi arbejder for et bredt, varieret og mangfoldigt udbud af bryggerier og øltyper. Vi oplyser og skaber debat om øl, vi stimulerer håndbrygning, vi udbreder kendskabet til traditionel dansk brygkunst. Frem for alt medvirker vi til at sikre en markant højnelse af ølkulturen, og at øl behandles med respekt.

Vi er økonomisk og politisk uafhængige, officielt medlem af Forbrugerrådet og har fra starten repræsenteret Danmark i EBCU, European Beer Consumers Union.

Vi har indført kåring af Årets Øllyhed for at få bryggerierne til at prøve noget nyt, lanceret den Frie Hane, en uafhængig fadølshane samt forsøgt at påvirke politikerne, når det har været relevant. Men ikke mindst, arrangerer vi ølfestivaler både i København og provinsen.

HVAD KOSTER DET

Kontingentet er kun 300 kroner om året. Er I to på samme husstand, som vil være med, koster det kun 400 kroner, for at I begge får alle medlemsfordelene. Du kan melde dig ind via vores hjemmeside ale.dk. Vi glæder os til at byde dig velkommen, uanset om du vil være et aktivt eller nydende medlem, i Danmarks mest velsmagende forening.

læs mere på ale.dk

VEIEN TIL GODT ØL

Vejen til godt øl er en ny dansk guide, der viser vej til de værtshuse i Danmark, der har fået kvalitetsmærkning i form af et guld-, sølv- eller bronzemærke.

Guiden indeholder detaljerede beskrivelser, så det er nemt og praktisk at finde frem til værtshusene. Desuden giver den en række nyttige og praktiske oplysninger om stederne.

Medbring guiden i lommen eller tasken hver gang, du skal udenbys med arbejdskolleger, venner, familie, andre ølentusiaster eller på egen hånd og ved, at der bliver tid til at nyde og opleve en god øl på det rette sted.