

FORKLARENDE OVERSIGT OVER DE FEM 'KVALITETER' VORES REDAKTØR KAN ANFØRE DIREKTE FOR HVERT ENKELT VÆRTSHUS, OG EN KORT NOTITS OM FORVENTNINGERNE TIL DEN 'FRIE' TEKST DER DERUDOVER ER OM HVERT VÆRTSHUS

#### **ANTAL FLASKEØL:**

Det antal flaskeøl der til stadighed udbydes til salg på stedet.

Øl der kun udbydes i forbindelse med specielle arrangementer, som f.eks. ølsmagninger, festivaler eller lignende skal ikke tælles med.

Mulighederne er:

- ingen
- 1-25
- 25-50
- 50-100
- over 100

#### **ANTAL FADØLSHANER:**

Det antal øl på fad der til stadighed udbydes til salg på stedet.

Har et værtshus f.eks. fem haner med den samme øl skal det tælles som én hane, eller har et værtshus to barer med hver 10 haner men samme 10 øl i begge barer skal det tælles som 10 haner.

Mulighederne er:

- ingen
- 1-3
- 4-6
- 7-10
- over 10

#### **VÆSENTLIGSTE KVALITET** - der kan kun angives én af mulighederne:

Man bruger øl som ingrediens i maden og anbefaler øl der passer til maden - er selvfølgelig kun relevant for steder med egentlige spiserestauranter!

Egne arrangementer - altså ikke Danske Ølentusiasters arrangementer på stedet - det kan være ølsmagninger, festival-lignede arrangementer, ølstudieture m.v.

Egen import - dvs. at stedet selv importerer øl, der ellers ikke kan fås i Danmark.

Stedets helt egen øl - dvs. øl der fra bryggeriet kun leveres til stedet, og kun sælges på stedet, eller øl brygget på værtshusets eget bryggeri.

Cask ale - dvs. 'real cask ale', altså upasteuriseret, ufiltreret øl, der bliver tappet direkte fra det fad det har haft sin 'anden gæring' i uden brug af kuldioxid (jvf. CAMRA's definition).

Mulighederne er:

- Stedet bruger øl i og anbefaler øl til mad
- Stedet har egne ølarrangementer
- Stedet har egen import af øl
- Stedet har sin egen øl
- Stedet har cask ale

### **PERSONALETS VIDEN OM ØL:**

Det er selvfølgelig stedets 'faste' personales viden man skal bedømme. Nyansatte og midlertidige afløsere skal ikke medregnes.

Svarmulighederne er i øvrigt udtryk for stigende viden, hvor første mulighed er mangel på viden, og anden, tredje og fjerde mulighed er stigende viden, normalt klassificeret som 'kende', 'kunne' og 'beherske'.

Mulighederne er:

- Personalets viden om øl er begrænset
- Personalet har en smule viden om øl
- Personalet har baggrundsviden om det øl der serveres
- Personalet kan rådgive og vejlede gæster om det øl der serveres

### **HAR STEDET ET ØLKORT:**

Et simpelt ølkort - her kan man som minimum forvente navn og pris.

Et informativt ølkort - her kan man som minimum forvente navn, typebetegnelse og/eller kort beskrivelse, procent og pris.

Mulighederne er:

- Stedet har intet Ølkort
- Stedet har et simpelt Ølkort
- Stedet har et informativt Ølkort

**Den 'frie' tekst under det enkelte værtshus bør være kort, bør ikke gentage de oplysninger der allerede er i 'faste' værdier, men bør uddybe stedets kvaliteter med baggrund i disse.**

Rettelser og tilføjelser til disse oplysninger for de værtshuse der optræder på listen over værtshuse på jeres lokalafdelings sider på ale.dk bedes – som sædvanligt – sendt til vores redaktør:

Mogens Johansen  
Tranekærvej 40, Tjørring  
7400 Herning

[mogens.johansen@ale.dk](mailto:mogens.johansen@ale.dk)

**...og for at gøre arbejdet overskueligt for Mogens bedes I kun indsende én samlet mail med samtlige rettelser og tilføjelser til værtshusene i jeres område!**

Brian Hvam 15. juni 2009