

DANSKE ØLENTUSIASTER

[LOKALAFDELING AARHUS](#)
[GODE ØLEVENTS](#)
[GODE ØLSTEDER](#)
[WEBSHOP](#)
[NYHEDSBREVE](#)

Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. September 2013

Læs om:

- Bryggeriet Wintercoat modtager Den Regionale Ølpris
- Sidste medlemsmøde. Sommerfesten
- Årsmøde og ølsmagning hos Lokalfdeling Århus Syd
- Mini tap takeover med Humleland hos fairbar
- Temaøl hos fairbar. Månedens tema er Norden
- Smag på verden før alle andre hos Voldby Købmandsgaard
- 8 års fødselsdag hos Aarhus Bryghus
- Voldby Ølklub
- Oktoberfest hos Die Kleine Bierstube
- Liftkort til gratis øl hos Heidis Bier Bar
- Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens

Bryggeriet Wintercoat modtager Den Regionale Ølpris

I denne måned har vi ikke noget officielt medlemsmøde hos Lokalfdeling Århus C. I stedet skal Danske Ølentusiaster Region Midtjylland, overrække Den Regionale Ølpris 2013 til bryggeriet Wintercoat. Alle medlemmer er velkomne og som en gratis service, kører der en bus mellem Århus og Wintercoat.

Du kan læse alt om arrangementet her:
<http://www.ale.dk/index.php?id=549>

Sidste medlemsmøde. Sommerfesten

Food Festival 2013



Kølster vandt publikumsprisen med Nordlingen i Food Beer Challenge. Hornbeer vandt guld med deres Munkeøl i Årets Nordiske Øl. Kissmeyer vandt sølv og fremviser sit usynlige diplom :-)





Knap 50 ølentusiaster mødtes til en rigtigt hyggelig aften med højt skum og højt humør. Der var lækkert tilbehør til det kød, man selv skulle medbringe og som aftenen skred frem, blev der løbende sat øl på bordene. Der blev snakket, grinet og skålet. Man glæder sig allerede til næste år.

Årsmøde og ølsmagning hos Lokalafdeling Århus Syd



Onsdag d. 18. september inviteres der til endnu en spændene og ikke mindre vandvittig billig øl-oplevelse.

Det er igen tid for vores årsmøde i lokalafdeling Århus syd. Vi vil gøre alt hvad vi kan for det ikke bliver en kedelig affære. (trods selve årsmødet normalt det kun varer ca. 20 min).



Vi vil servere hele 9,5 øl for jer medlemmer under temaet beer battle.

Så kom glad, ny som gammelt medlem (og husk ølentusiaster fra hele landet er velkomne).

De øl battler vi skal smage os i gennem er:

En røget porter lagret på den ædle drue sort Pinot Noar fade.

Vs.

En voldsom humlet American strong ale lagret på fade fra æblebrændevinen Calvados.

En fantastisk kraftig Imperial stout på 9,9% fra Californien med en skøn ristet og humlet smag.

Vs.

Endnu en Imperial stout fra Californien denne gang på 10%, med en lækker smag af chokolade og espresso kaffe.

En dobbelt IPA med den dejlige Nelson humle og en smuk malt profil.

Vs.

En anden lækker IPA fra selvsamme bryggeri, som er er hyldest øl til en afdød brygmester.

En dansk sort klassiker som har været elsket af mange og hadet af lige så mange.

Vs.

Selvsamme øl, bare lagret i formanden kælder i 6 år.

Og så skal vi lige have et par bonus øl:

En tørhumlet dobbelt IPA med store mængder malt og de amerikanske humletyper Warrior, Zeus og Simcoe.

En helt ny og anderledes pale ale med smag af ananas, melon og jordbær.

Vi har presset prisen helt i bund og kan servere alle disse 9,5 øl plus præmier, samt lidt mundgodt for sølle 70 kr.

Stedet er Grøfthøjparken 159, kælderen, 8260 Viby J. Tidspunktet er 19:00 til ca. 22:30.

Vi glæder os til at se jer til denne vildt spændende smagning.

Højt skum fra Poul-Erik, Lokalformand DØE Århus Syd

Mini tap takeover med Humleland hos fairbar

Fra facebook:



På torsdag d. 19. besøger Michael og Lene fra Humleland endnu engang Fairbar og denne gang tager de endnu mere lækkert øl med. Ud over "Det Gule Akvarium" og "Morgenfætteren", som I allerede kender fra deres sidste besøg, tager de "Den Stærke Bi" (en stærk belgisk ale) og "Århus Ø" (en politisk pale ale). Og for at det ikke skal være løgn, tager de også lidt nordisk øl fra Food-festivalen med, nemlig "Den Nordiske Fætter" og "Granfætteren". Klokkeren 20 vil Michael og Lene fortælle lidt om deres øl.



Temaøl hos fairbar. Månedens tema er Norden

Jeg har modtaget følgende hilsen fra fairbar....

Kære Søren, mange fra foreningen har efterspurgt, at vi igen får flaskeøl på Fairbar. Det gør vi fra i dag, sen eftermiddag. Der bliver tale om sjældent set og eksklusive øl. Vi kommer til at køre månedsbaserede temaer med ca. 5 forskellige øl pr. måned. September måneds tema er: Norden. Vi præsenterer disse 5 øl:

Ægir Bryggeri (Norge): Thors Hammer. Barley Wine. 13.2%. 119 kr....

Luksusøl fra vores naboer i Norge. Klassisk Barley Wine med masser af restsødme og nuancer af rosin, figer og blommer.

Malmgårdin Panimo (Finland): Arctic Circle. Lokal Specialitet. 7.3%. 75 kr. Finsk specialitet brygget med hele enebærkviste. Katagrefarvet ale, med en god bitterhed i finalen.

Syndikatet (Danmark): Overhovedet. French Strong Ale. 12%. 95 kr.

Du vil snart kunne finde Syndikatets øl på Fairbars haner. Som en lille appetitvækker, har vi fået denne dansk-franske øl hjem til dig! Fusionsøl mellem den franske Bière de Garde, Barley Wine og alle de belgiske traditioner. Og så er den alligevel helt sin egen nordiske sjældenhed.

Nøgne Ø (Norge): # 500. Imperial IPA. 10 %. 90 kr. Nøgne Ø er nok Norges et af Norges bedst kendte bryggerier og et af nordens mest respekterede. #500 er en jubilæumsøl og der er tale om Nøgne Øs øl batch nr. 500. Fairbar siger tillykke og åbner gerne op for denne humlebombe, der dog smagfuldt er flankeret af oceaner af karamelmalte.

Indkaldelse til årsmøde

Vi holder årsmøde hos Studentebaren tirsdag d. 22. oktober kl. 19. Studenterbaren vil holde en spændene ølsmagning for os ligesom sidste år. Dagsordenen i henhold til foreningens vedtægter.

Kølster Malt & Øl (Danmark): Original Porter. 8 %. 225 kr.

Per Kølster er flyttet fra Camilla Plums Fuglebjergergaard og til Humlebæk, hvor Aarstiderne huserer. Her har Per Kølster sit eget malteri og gårdbryggeri. Byggen dyrkes på egne marker, økologisk og biodynamisk. Klassisk porter med masser af kaffenoter og ægte sjællandsk charme.

Smag på verden før alle andre hos Voldby Købmandsgaard

Jeg har også modtaget en hilsen fra Voldby Købmandsgaard...

Smag På Verden (Før de andre)

Smagning for ølratere og andre ølentusiaster

Følgende arrangementer er foreløbig planlagt:

Fredag den 27 September, kl 14.45-18.00

Øl der skal smages:

-De Prael Nick & Simon - LIPA, 33cl, 6,4%, IPA, Holland.

-Ambassadeur, 75cl, 8%, Abbey Triple , Belgien.

Pris 150* kr.

-Kempisch Vuur Haverstout, 33cl, 6,5%, Stout, Belgien.

-Charbon Smoked Vanilla Stout, 50cl, 7%, Smoked Stout, Belgien. Pris 75* kr.

-Emelisse White Lable Imp. Rus. Stout – Bowmore BA edition, 33cl, 11%, rus. Imp. Stout, Holland. SIDSTE CHANCE - Udsolgt fra bryggeriet, vi har de sidste flasker.

*Er ikke til salg i butikken.

Pris ved 5cl smagsprøver (i alt ca. 1,3 genstand) = 42 kr

pris ved 10cl smagsprøver (i alt ca. 2,6 genstand) = 84 kr

Konceptet:

Ideen er at gøre lidt for de efterhånden mange ølratere og andre der går op i at smage nye og spændende produkter, der normalt kan være meget dyre at smage eller umulige at opdrive. Vi her i Voldby Købmandsgaard har i mange år være blandt de førende i øludvalget i Danmark og vil gerne gøre vores til at i møde- komme denne type ølentusianster, der ofte kun smager en øllen engang og ofte kun i små mængder for netop af vurdere øllen. Derfor vil vi i butikken bestræbe os på at der hver eller hver anden måned vil være en fredag fra 14.45-18 hvor der vil være mulighed for at købe sig en anpart i nogle spændende nyheder og små batch brygs, der ellers ikke vil kunne smages andre steder. Vi vil koncentrere os om at finde øl der ikke er tilstede andre steder i DK eller i hvert fald få steder. De

flESTE produkter vil ikke være til salg efterfølgende, men kun være muligt at smage ved disse arrangementer. Der vil ofte kun være få flasker af hver type og derfor kan man som udgangspunkt kun smage de specifikke øl på de enkelte dage.

Til smagningerne vil der være 5 øl og det vil være muligt at købe henholdsvis 5cl eller 10cl af hver alt efter ønske og evne til at føre bil. Så kombiner dit næste ølindkøb med en spændende øl oplevelse og smag de spændende specialiteter før alle andre:

Busforbindelser til Voldby:

Fra århus er der ½ time drift bus 114 afgang rutebil station kl. hel og halv ankomst 39 min senere. Fra silkeborg er time drift kl. 2-11min over hel fra silkeborg rutebil station. det bus 223 mod randers og med skift i hammel til bus 114 mod århus, rejse tid godt en time. Fra Viborg er der times drift med bus 114 mod århus, med afgang 4 min over hel rejse tid 1t 07min

8 års fødselsdag hos Aarhus Bryghus

I anledning af vores fødselsdag holder vi som sædvanlig åbent hus lørdagen efter Festugens afslutning (lørdag 14. sep.) på bryggeriet fra 14-18. I år vil Men in Black spille et miks af folkemusik, pop og rock fra flere årtier. Der vil være gang i fadølshanerne og tændt op i grillen. Som altid vil der være skarpe tilbud på øl i gaveæsker og kasser. Der er gratis adgang, og man behøver ikke tilmelde sig.

Hilsen Brygmester Niels Buchwald

Voldby Ølklub

12 forskellige øl inkl. levering.
Voldby Købmandsgaard Øl klub sender en gang i kvartalet en spændende samling på 12 forskellige øl ud. Man kan vælge kassen til og fra fra gang til gang. Pris 425 kr.

Læs mere om Voldby Købmandsgaards øl klub:
<http://www.vin-og-gaver.dk/produkt/oel-klub/?cid=8>

Oktoberfest hos Die Kleine Bierstube

Die Kleine Bierstube holder deres traditionsrige oktoberfest fredag d. 4. og lørdag d. 5. oktober. Der bliver knald på med masser af øl i store krus. I gården er der stort telt og masser af musik. Tjek:
<http://www.kleine-bierstube.dk/>

Liftkort til gratis øl hos Heidis Bier Bar

Med et Liftkort til Heidi's Bier Bar bliver afterskinætterne kun bedre!

Heidi's Liftkort giver lov til at springe køen over med hele selskabet, og så får man første omgang månedens øl på huset, hvis man reserverer et bord fredag eller lørdag og ankommer inden kl. 23.00. Derudover vil man, i løbet af året, blive inviteret til specielle Afterski-arrangementer, kun for Liftkortholdere. Heidi's Bier Bar holder selvfølgelig også oktoberfest d. 4. og 5. oktober.

Der er halv pris på øl hele natten onsdag og torsdag samt fredag og lørdag til kl. 24. (gælder også uden liftkort).

Fadøl: Newcastle Brown Ale, Tuborg, Tuborg Classic, Hoegaarden, Pilsner Urquell, Paulaner, Leffe Brune, Erdinger Dunkel, Erdinger Hefe. Flaskeøl: Jacobsen Extra, Fynsk Forår, Kronenbourg 1664, Carlsberg Export, Stella Artois, Guld Tuborg, Corona, Ceres Top, Tiger, Heineken, Staropramen Dark, Budweiser, Miller, Leffe Blonde, Gouden Carolus Classic, Gouden Carolus Triple, Claustahler Alkoholfrei, Skovlyst Havre Stout, Grolsch, Ale nr. 16, Imperial Stout, Chili Tripel, Willemoes Stout, Willemoes Porter, Chimay Hvid, Chimay Blå, Chimay Rød, Erdinger Urweisse, Erdinger Pikantus, Erdinger Kristall, Negra Modelo, Modelo Especial, Guinness, Weihenstephaner Weissbier

Læs mere her: <http://aarhus.heidisbierbar.dk/>

Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens

Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens er Slåen Schwarzbier. Læs mere her:

<http://www.bryggeriet.dk/dk/bryggerierne/sct-clemens-aarhus>

Søren Bruun Rolander
Lokalformand - DØE Århus C

Lokalafdelingens **hjemmeside**

Find os på **facebook**. Søg på: Danske Ølentusiaster i
Århus