

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. Januar 2014

Læs om:

- Belgisk ølsmagning med Lars Amby
- Stemningsbilleder fra julefrokosten
- Bestyrelsens valg hos DØE Århus Syd
- Årest Øllyhed 2013
- DM i Blindsmagning
- Tur til Flensborg med Lokalfdeling Djursland
- Smag på verden hos Voldby Købmandsgaard
- Månedens temaøl hos fairbar
- Nu får du 20 % rabat på flaskeøl hos Bierfass
- Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens

Belgisk Ølsmagning med Lars Amby

Amby
Imports
stand på
ølfestivalen

Årets første medlemsmøde bliver en spændene ølsmagning med otte belgiske øl, som afholdes af Lars Amby.

Lars Amby har været indehaver af Amby Import, som i mange år har importeret belgisk øl til Danmark. Lars grundlagde Amby Import for 13 år siden og sidste år blev Amby Import solgt til Klosterbryggeriet. Lars er i dag ansat som sælger hos Amby Import. Lars er tidligere formand for Lokalfdeling Skanderborg, hvor han i dag er webmaster og bestyrelsesmedlem.

Vi skal smage følgende øl:

Augustijn Blond

<https://typo3.aie.dk/aarhus/nyhedsbreve/nyhedsbreve-aeldre/januar-2014/>

Julefrokost 2013



Årest julefrokost var helt efter bogen. Mange glade mennesker god mad og godt øl.



Carolus Ambrio
 Celis White
 De troch peaches
 Dubbel Bornhem
 Leute Bok
 Het Kapittel Abt
 Hommel Bier

Læs mere om Amby Import: <http://www.amby-import.dk/>

Arrangementet finder sted onsdag d. 29 jan. kl. 19.15 på adressen Pottemagertoften 180, 8270 Højbjerg. Linje 16 og 2A kører til Pottemagertoften.

Der er tilmelding til arrangementet. Du tilmelder dig ved at overføre 120 kr. til konto 3631 3636125172 eller MobilePay på 26 71 71 00. Sidste frist for tilmelding er fredag d. 24. jan.

Bestyrelsens valg hos DØE Århus Syd



Allerede nu på onsdag den 15. januar glæder vi os i DØE Århus syd til at byde jer medlemmer på en stor ølsmagning, med ikke mindre end 12 dejlige øl.

Temaet er "Bestyrelsens valg" og betyder at hele lokalafdelingen Århus syds bestyrelse (og der er 12) har fået den mission at nøje udvælge og hjemskaffe en øl til



at tage med, og så fortælle lidt om øllen og hvorfor de lige har valgt denne øl.

Det bliver helt sikkert en rigtig spændende aften, med en masse forskelligt og ikke mindst spændende øl.

Gå ikke glip af denne enestående mulighed for at få et indblik i din bestyrelses sære ølvaner.

Så mød op onsdag den 15. januar i kælderen i Grøftthøjparken 159, 8260 Viby J. Kl. 19.00

Denne smagning kræver ingen tilmelding, så bare mød op. Prisen for alle 12 øl, lidt snacks og de mange ølpræmier som vi skal have trukket lod om er KUN 100 kr. per. person.

Håber vi alle ses, ny som gammel medlem.

Højt skum fra lokalformand Poul-Erik

Årest danske Ølnyhed 2013

Årest
finalister
2012

Så skal vi snart stemme om Årets danske Ølnyhed 2013. Der skal i første runde stemmes blandt mere end 800 nye danske øl. Afstemningen starter onsdag den 15. januar.

I slutningen af februar holder vi traditionen tro finalistsmagning hos Studenterbaren.

Læs mere om Årest danske Ølnyhed:
<http://www.ale.dk/index.php?id=9862>

DM i Blindsmagning



Lokalafdeling Odense arrangerer DM i blindsmagning for hold.

Man stiller op i hold på tre personer. Hver lokalafdeling kan stille med et hold, og kun deltagere, der er tilmeldt via en lokalafdeling kan deltage. Der skal smages på 13 øl og for hver øl gives tre svarmuligheder. Det hold der har gættet flest øl rigtigt vinder. I tilfælde af pointlighed er der sørget for en tie-breaker.

Arrangementet finder sted hos Albani i Odense d. 26. april kl. 13-18. Kunne dette være noget for dig. Så kontakt lokalformanden.

Arrangementet koster 600 kr. pr. hold + transport til Odense + bespisning. Lokalafdelingen har ingen penge. Så vi kan desværre ikke yde tilskud til arrangementet.

Tur til Flensborg med Lokalafdeling Djursland



Lokalafdeling Djursland arrangerer en ølskursion til Flensborg og omegn fra fredag den 2. - søndag den 4 maj.

Uddrag af turen:

Turen går med tog eller bus Flensborgs ældste romhus Johannsen. Her får I historien om rom huset og smager på rom. Rundvisning med efterfølgende spisning og smagning af godt øl hos Brauerei Flensburg. Besøg hos Hansens Hausbrauerei i Sonnberg Roms gamle lokaler ved havnen. De har to øl fast: en pilsner og en Schwarzbier plus sæsonøl.

Vi troede ikke det var muligt, og det er ikke noget, de normalt gør, men vi har fået lov til at besøge diplom brygger Thomas Kipka i Flensborg. Her brygger han den dejlige øl. Sylter Hopfen. Thomas Kipka er udlært på Barre Bräu i Lübbecke i Niedersachsen. Efter endt uddannelse kom han til Harboes bryggeri. Han ville dog

gerne tilbage til Tyskland og lave øl selv, der var smag i. Han bosatte sig i Flensborg med et mikrobryggeri på Brauereiweg, hvor det første bryggeri i Flensborg lå. Han ville lave en øl med champagne gær, men det tog noget tid inden han fik lov af franskmændene til at bruge en ægte champagne gær. Ydermere bruger han humle fra Sild fra egne humlemarker. Der laves kun 20.000 flasker om året.

Tog til Kiel. Besøg hos Kieler Brauerei ved Am Markt. Her indtages frokost og der smages på deres øl. Der er måske tid til et enkelt pitstop mere inden turen går videre til Husum og Brauhaus Husum i Theodor Storm hotellet hvor der spises aftensmad.

Turen koster omkring 1600 kr. For mere information. Kontakt lokalformand Jens Jakob Holst på:
jens.jakob.holst@ale.dk

Smag på verden hos Voldby Købmandsgaard

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 mødekomme denne type ølentusiaster, 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 ca. hver 6 uge 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. 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.

Søren Kejser, Voldby Købmandsgaard

Øl der skal smages, Fredag den 17. januar:

Den nævnte øl er ikke helt sikrer, da det ikke vides om de når hjem denne gang eller til næste smagning, men der skal nok være 5 forskellige nye øl, og vi bestræber os på det er de nedenstående.

-**Sainte Helene La Grognarde**, 75cl, 5,5%, Humlet

Blonde, Belgien.

-**Nyt fransk bryggeri der ikke tidligere har været i dk**,

33cl, 7%, Amber, Frankrig.

-**Maximus Pandora / Chipper Pear&Ginger**,

33cl,6,0%/2,5%, IPA / frugtøl, Holland / Tjekkiet

-**Sainte Helene Black Mamba**, 75cl, 4,3%, Stout, Belgien.

-**Anderson Valley Wild Turkey Bourbon Barrel Stout** ,

65cl, 6,9%, BA Oatmeal Stout, USA 115 kr i

butikken.

Pris ved 5cl smagsprøver (i alt ca. 1,1 genstand) = 35kr

(kan svinge et par kr). Pris ved 10cl smagsprøver (i alt

ca. 2,2 genstand) = 65kr (kan svinge et par kr)

Voldby Købmandsgaards hjemmeside:

<http://www.alverdensøl.com/>

Månedens temaøl hos fairbar

Nu 20 % rabat på flaskeøl hos Bierfass

Læs Byens Spiseguides flotte anmeldelse af Bierfass:

<http://byensspiseguide.dk/bierfass/>

Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens

I denne måned er der ingen anmeldelse af Månedens

øl da Bryggeriet Sct. Clemens og A Hereford

Beefstouw bliver slået sammen, og til foråret åbner en

helt ny restaurant under navnet A Hereford Beefstouw.

Bryggeriet Sct. Clemens lukkede den 1. januar 2014,

men A Hereford Beefstouw i Skolegade holder åbent

helt frem til flytningen. Januar og februar måned vil stå

på en større ombygning af Bryggeriets lokaler i

Kannikegade, og det forventes at den nye restaurant

åbner den 1. marts 2014.

Søren Bruun Rolander
Lokalformand - DØE Århus C

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