

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. Maj 2015

Læs om:

- Ølsmagning med SPØ hos Cafe Albert
- Sidste medlemsmøde hos Stormgården Håndbryg
- Hollandsk smagning hos DØE Århus Syd
- Ølfestival hos Lokomotivværkstedet
- Release på ny øl fra Munkebo Mikrobryg hos Fermentoren
- Top 10 hos fairbar
- Svenskerne kommer hos Fermentoren
- Beer Garage butik og bryggeri åbner snart
- Trolde Bryghus i Kolding fylder 10 år

## Ølsmagning med SPØ hos Cafe Albert

SPØ, eller rettere Smag På Øllet, er 3 gæve ølnørder, der arrangerer ølsmagninger og andre events. Nogle kender dem nok fra Voldby Købmandsgaard, hvor de står for den månedlige ølsmagning. I kan se mere om dem på deres hjemmeside: [www.smagpaaollet.dk](http://www.smagpaaollet.dk).

I samarbejde med lokalfdeling Århus C har de lavet et spændende line-up vi skal igennem, med øl fra Belgien, USA, Sverige, Canada og Danmark. 9 stk skal vi igennem. Derudover bydes der på en af huset fadøl.

1. Brouwerij F. Boon: Kriek Mariage Parfait.
2. Hopfenstark: Boson de Higgs.
3. Brasserie Dupont: Avec les bons Voeux.
4. Alesmith: My Bloody Valentine.
5. Rodenbach: Caracter Rouge.
6. Founders: Dark Penance.
7. Omnipollo: Nebuchadnezzar IIPA.

## Besøg hos Stormgården



8. Alesmith: Speedway Stout.

9. Overraskelse, men det er fadlagret og har en ratebeer-rating på 100 overall og 97 in-style.

Vi starter med at spise hos Cafe Albert, hvor smagningen også finder sted. Vi skal have en af Alberts berømte sandwich. Der serveres en stor valgfri fadøl fra Aarhus Bryghus eller Hornbeer til maden.

Når selve smagninger er slut er der 10 % rabat på Alberts øludvalg, hvor man blandt andet kan nyde flaskeøl fra Mikkeller.

Der er kun 20 pladser til dette arrangement så det er om at være hurtig. Først til mølle!

Praktisk info:

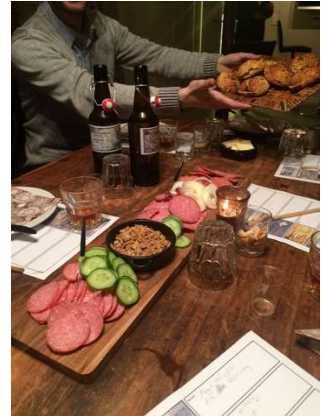
- Arrangementet finder sted hos Albert Café og Sandwichbar Onsdag d. 13 maj. Kl. 18
- Adressen er Møllevangs Allé 151, 8210 Århus V
- Det er tilmelding til arrangementet. Du tilmelder dig ved at betale 250 kr.
- Regnr. 7270 kontonr. 0001067802 eller Mobilepay: 29928421
- Oplys navn og medlemsnummer
- Sidste frist for tilmelding er fredag d. 8. maj.

Vi håber meget at ser jer til en meget spændende aften.

## Sidste medlemsmøde hos Stormgården Håndbryg

Vores medlemsmøde hos Stormgaarden Håndbryg blev det mindste i mange år, da vi kun var seks ølentusiaster. Til gengæld var det et af de hyggeligste medlemsmøder i mange år. Kåre og hans kone Helle viste rundt i det lille håndbryggeri, vi smagte godt øl og sluttede aftenen med et dejligt pølsebord. Da vi var hjemme i Århus igen afsluttede vi aftenen af hos Peter Gift.

## Hollandsk smagning hos DØE Århus Syd





## Holland smagning 20. maj i Århus Syd

Et stort research arbejde er ved at være ved sin afslutning og vi har fået planlagt de 8 øl som vi med stolthed vil præsentere for jer til næste smagning i lokalafdeling syd.

Temaet er hollandsk øl og der er lagt op til en stor øl oplevelse.

Vejret er ved at være med os, hvilket betyder at vi drager til de fantastiske lokaler i

Fælleshuset Søfryd, Tornhøjvej 86, Stavtrup, 8260 Viby J.

Datoen for denne fantastiske smagning er den 20. maj, og ikke kun har vi flyttet lokation vi har også rykket lidt på tidspunktet.

OBS: Tidspunktet for smagningen er rykket til 19.30, grundet at huset er i brug før.

Bussen kører nu endnu oftere via linie 11 som kører lige til døren, da den stopper ved stoppestedet Tornhøjvej kl. 19.27.

Og trods vi har et pakket program med masser af fantastisk hollandsk øl og et par sjove ting i ærmet, sørger vi for tempo så vi når det hele, så vi også når at komme hjem igen.

Så glæd jer til en Hollandsk ølfest, hvor vi skal smage det ypperste af hvad ved det lavliggende kongeriget med de mange tulipaner og møller kan præstere.

Holland er et land med en mikrobryg kultur som ligesom den danske som er i voldsom fremgang og laver lækkert øl som kan forføre de fleste.

Prisen for denne helt sikre fantastiske aften fyldt med dejlig øl, snacks, præmier og sjove indslag bliver max 90 kr.

Det er hurtigt og nemt, at finde vej, se mere her på midttrafiks side.

Forhåndstilmelding er ikke nødvendig, bare mød op og hyg :-)

Vi glæder os til at se jer alle I Danmarks hyggeligste lokalafdeling.

Er der spørgsmål til denne smagning

skriv endelig til [poul-erik.deichmann@ale.dk](mailto:poul-erik.deichmann@ale.dk)

Vi vil så gerne I alle møder og støtter op om denne fantastiske mulighed for hygge, godt samvær og dejligt øl.

Højt skum fra lokalformand Poul-Erik

## Ølfestival hos Lokomotivværkstedet



Mange frivillige fra alle hjørner af vores forening deltager og er med til at drive vores flagskib for 15. år i træk. I år rykker vi til nye rammer, i det gamle lokomotivværksted lige ved siden af den gamle gule by (Kineserbyen), der gennem mange år har huset DSB-ansatte.

Vi gør vores bedste for at forbedre Ølfestivalen® fra år til år. De nye rammer giver os bedre plads til såvel udstillere som gæster og vi håber at det vil give alle en endnu bedre oplevelse end tidligere. Vores nye rammer giver os mulighed for forsat at afholde en række spændende aktiviteter mens Ølfestivalen® løber af stablen.

Bo L. Jensen, festivalchef

Læs alt om ølfestivalen her:

<http://www.ale.dk/index.php?id=715>

## Release på ny øl fra Munkebo Mikrobryg hos Fermentoren

Fermentoren skriver på facebook:

I løbet af vinteren måtte den gode Claus Christensen fra **Munkebo Mikrobryg** se sig nødsaget til at skifte sit bryganlæg ud. Heldigvis ser det nu ud til at der er kommet både en midlertidig og en langsigtet løsning og Øllet flyder atter igen lystigt fra munkebo haner landet over. Aldrig stillestående har Claus i år besluttet sig for at eksperimentere kraftigt med klassiske stilarter. Derfor vil der komme en masse spændende nye øl ud i år.

Vi har fået lov til at release en af de første så torsdag d. 7 maj vil Claus dukke op, smække hans nye øl på og fortælle lidt løst og fast om fremtiden for munkebo mikrobryg for dem der er nysgerrige ;-)

Øllen hedder BALDER - og er en glutenfri IPA brygget på agave sirup. Desuden sætter vi følgende på nu Claus alligevel er i byen: Hel - munich helles (ny øl - frigivet en lille måned siden) og Udgårdsløke - Schwarzbier.

## Top 10 hos fairbar

D. 9. maj har fairbar inviteret Danmarks bedste bryggerier (ifølge ratabeer) til at overtage en hane med én øl, de selv vælger. Læs mere om fairbar på [www.fairbar.dk](http://www.fairbar.dk)

## Svenskerne kommer hos Fermentoren

Fermentoren skriver på facebook:

Vi bliver overfaldet d. 9. maj! Engang kom de over for at røve og voldtage vores kvinder. I dag er svenskerne blevet rigtig gode til at brygge øl og denne gang vil det kun være vores smagsløg de indtager!

Vi har fået fat i sammenlagt 10 fade fra fra tre nye fremadstormende svenske mikrobryggerier.

Brewski  
ALL IN BREWING  
Beerbliotek

Alt sammen øl der aldrig har været på fad i Aarhus før.

## Beer Garage butik og bryggeri åbner

Beer Garage (tidligere Ravens Beer Society) åbner på Åbyvej 77.

Godt nyt til alle i Aarhus og opland der specielt godt kan li' specialøl! Kom og vær med når vi åbner butik og bryggeri den 9. maj kl. 10-17. Der bliver masser af smagsprøver fra de bedste danske bryggerier. Og masser af bryg fra det store udland.

Vi glæder os meget til at byde alle velkommen, til åbningen. Vi ser frem til en forrygende dag med masser af glade mennesker og masser af go stemning. Der vil i dagens anledning være smagsprøver fra forskellige udvalgte bryghuse og, husets egen brygmester vil også hvis alt går godt ;-) have et bryg eller to klar til smagning på dagen. Kom forbi og få en oplevelse i byens Beer Garage og slå til på et af det fantastiske tilbud, vi i dagens anledning lancere ... kun for jer.

Vi glæder os til at se jer :-)

Mvh Martin og Kiki

## Trolden Bryghus i Kolding fylder 10 år

Søren Bruun Rolander  
Lokalformand - DØE Århus C

---

© Copyright Danske Ølentusiaster

TYPO3 CMS