

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Så blev det forår

Vi skriver nu marts og i følge kalenderen er det forår. Det er derfor også nu at vi burde kunne nyde de første udendørs forårsøl, men kigger vi ud gennem vinduet må vi konstatere at foråret lader vente på sig lidt endnu.

Til gengæld kan du begynde at glæde dig til vores marts arrangement:

Uddeling af Årets Ølmærke 2018.

Næste aktivitet i Aarhus C: Uddeling af ølmærket

Hvad er bedre at gå ind i påskeugen på end et medlems arrangement hos Ølentusiaster Aarhus C?



Tirsdag den 27. marts kl 19 uddeles Årets Ølmærke til modtagerne ved en lille overrækkelsesceremoni på Cafe Albert. Ølmærket uddeles i kategorierne udsænkingssted og indkøbssted.

Samtlige 13 modtagere er inviteret og vi glæder os til at overdrage ølmærket sammen med vores medlemmer.

Men hvad er et møde omkring vores fælles passion omkring øl uden hovedpersonen?

Derfor er modtagerne opfordret til at medbringe en øl fra deres sortiment til fælles smagning. I skrivende stund ved vi ikke hvilke øl det bliver så det bliver en overraskelse til på dagen.

Vi håber at modtagerne tager godt imod opfordringen til selv at præsentere den øl de tager med.

Denne måneds indhold:

Uddeling af ølmærke

Finalistsmagning

Nye tiltag på hjemmesiden

Sigtebrød med Sigtebrood

Aarhus Syd: Canadisk øl

Andre arrangementer

Resultat af finalistsmagning:

Under 4%

Don't Worry Pale Ale 17

Fur Påskefrokost 10
Økologisk Julefrokost
Hornbeer 7

Blanke og ugyldige 2
4,1% -7,0%

Pommière La Calme
Houblonée 8

Mandarina Man 18
Kinky Cowboy 7

Blanke og ugyldige 3
Over 7,0%

Raw Power 12

Wilderflower Batch 500
16

Trumputkim 5

Blanke og ugyldige 2

Tilmelding og betaling:

Pris: 100 kr.

Mobilepay: 2015 8149 - Meinhardt Jacobsen

Bank: 3636 3656946768

Angiv medlemsnummer + dit navn

Vi er interesserede i synlighed omkring tilslutning til vores arrangementer og vi opretter derfor også en Facebookbegivenhed på vores Facebookside "Danske Ølentusiaster i Aarhus".

Det vil derfor glæde os, hvis du også tilmelder dig her.

Hvad sker i Aarhus

KLIK HER

DØE Aarhus på Facebook

Finalistsmagningen den 27. februar

Den 27. februar havde vi en fantastisk finalistsmagning med 36 glade Ølentusiaster. Vi gennemførte smagningen,



som en blindsmagning, 3 øl ad gangen. Derefter fik deltagerne udleveret stemmesedlen, så de kunne stemme på den øl de synes var den bedste øl nyhed i kategorien. Mellem de 3 kategorier smagte vi en overraskelses øl med brød/kage til.

1. Overraskelses øl var Gunlød fra Munkebo. En hvedeøl hvortil vi fik friskbagt Baguettes.
2. Overraskelses øl var SigteBroad fra Amager bryghus, hvortil vi hjemmebagt sigtebrød med Sigtebroad i.
3. og sidste overraskelses øl var Black Monster fra Aarhus Bryghus, hvortil vi fik hjemmebagt Kilimanjaro småkager og friskbrygget Kilimanjaro kaffe.

I det hele taget en rigtig hyggelig hvor vi også havde lodtrækninger undervejs.

Alle gik glade hjem med mindst en øl og evt. en præmie.

Nyt tiltag på hjemmesiden

Vi har ændret på vores hjemmesides layout og indhold for at gøre den mere iøjnefaldende og attraktiv.

Du kan se vores forside [her](#). Vi er ikke færdige, men først lige begyndt.

Desuden har vi lavet en helt speciel side, hvor du kan se: **Hvad sker i Aarhus** lige nu. Denne side vil løbende blive opdateret, så du kan følge de aktuelle aktiviteter om øl i Aarhus og omegn.

Siden er forbundet med vores gruppe i Facebook. Er du ikke allerede medlem af vores Facebookgruppe kan du blive det **her** . Vi har i øjeblikket 710 medlemmer i Facebook-gruppen, som er fælles med Aarhus Syd og vi vil gerne have mange flere.

Sigtebrød med sigtebroad

Til vores finalistsmagning fik vi hjemmebagt sigtebrød med **Sigtebroad** fra Amager Bryghus.

Det var en opskrift vi havde fundet på nettet (www.borbye.com) , som vi så har modificeret lidt.

Det smagte fantastisk, faktisk rigtig godt **humlet**.

Opskriften er enkel: 1 **Sigtebroad** fra Amager Bryghus (50 cl) - 50 g gær - 800-900 gr. sigtemel - 1 tsk salt.

Fremgangsmåde: Rør gæren ud i lidt **Sigtebroad** øl, og rør det sammen med resten af **Sigtebroad** øllet. Rør salt og sigtemel i. Stil dejen til hævnning under et vådt viskestykke i en time. Ælt dejen igennem, og form to runde brød. Tryk dem lidt flade, de vil hæve flot op bagefter. læg brødene på en plade med bagepapir, og lad dem hæve igen i en halv time. Pensl med koldt vand, og drys et fint lag sigtemel over.

Brødene bages ved 200 grader i ca. 35 minutter (i ovn med varmluft).

Når brødene tage ud skal det lyde hult, når man banker dem på undersiden. Brødene afkøles på en bagerist.

Aarhus Syd: Canadisk øl 21. marts

Aarhus Syd byder på den vildeste smagning med 8 spændende canadiske øl fordelt på 8 forskellige mikrobryggerier.

Lokalafdelingen giver tilskud til smagningen, så hele herligheden af øl, snacks, præmier og sjove tiltag kan erhverves til den vanvittige lave pris af kun 100 kr.

Den vilde ølmenu er

Flying Monkeys The Chocolate Manifesto

LaPatt Porter Robuste

Dulcis Succubus
Steamworks Flagship IPA
Dieu du Ciel Péché Mortel
Les Trois Mousquetaires G.C. Weizenbock
Collective Arts Project Dry Hop Sour
+ En hemmlighed.
Så kom til Fælleshuset Søfryd, Tornhøjvej 86, Stavtrup,
8260 Viby J.
Onsdag den 21. marts kl. 19.30.

Landsgeneralforsamling for Ølentusiasterne

Lørdag den 24. marts holder Ølentusiasterne
landsgeneralforsamling på Dalum Landbrugsskole.
Alle medlemmer kan tilmelde sig, og deltagere får
mulighed for at se, prøve og købe foreningens
merchandise, mens Ølfestival 2018-
markedsføringsmaterialer bliver vist og i et begrænset
antal udleveret. Generalforsamlingen slutter med
fællesspisning og ølsmagning.

Tid: Lørdag d. 24. marts 2018 kl. 12-21

Sted: Dalum Landbrugsskole, Landbrugsvej 65, 5260
Odense S

Registrering slutter torsdag d. 15. marts 2018.

Tilmeld dig generalforsamlingen her.

Er du interesseret i fællestransport så
kontakt: meinhardt.jacobsen(at)ale.dk
eller john.aabille(at)ale.dk

Andre arrangementer:

Lørdag den 10. marts er der ølmarked i Den Rå Hal på
Godsbanen.

Lørdag d.10 Marts 2018, åbnes dørene op for Øl-
Marked Aarhus 2018 på Godsbanen og i Den Rå Hal's
smukke og hyggelige omgivelser lige i hjertet af Aarhus.
Entréen er kun 40 kr.

Lørdag den 7. april Øl- og Gourmetfestival hos Aarhus
Bryghus.

7. april klokken 12:00 - 20:00

Aarhus Bryghus Gunnar Clausens Vej 26 C, 8260 Viby
Se mere [her](#)

**Torsdag den 31. maj - Lørdag den 2. juni er der
Ølfestival i Lokomotivværkstedet i København.**

Kom med til årets største ølfest. Forsalget til Ølfestival 2018 er åbent. Og husk at billetterne er en fremragende gaveidé til en ven, en far eller mor eller bare til dig selv.

Køber du billet allerede nu, får du en række fordele; du sparer 25 kroner på hver billet og får mulighed for at komme tidligere ind. Du sikrer dig dermed mod eventuel kø ved døren. Medlemmer får desuden 5 gratis poletter ved fremvisning af medlemskort (værdi 62,50 kroner).

Køb din Ølfestival 2018-billet her