

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. November 2014

Læs om:

- Mini øldommerkursus med Jacob Fink
- Humlerejsen hos Lokalfdeling Århus Syd
- Sidste medlemsmøde hos Studenterbaren
- Ghost Brewing hos Fermentoren
- Større øludvalg hos Vinoble i Guldsmedgade
- Musik hos Wintercoat
- Musik hos Aarhus Bryghus
- Innis & Gun smagning hos Highlanders Bar
- Ølentusiasternes J-dag

Mini øldommerkursus med Jacob Fink

Introduktion til øldommer-gerningen. Lær lidt teori og praksis om "rigtig" ølsmagning og øl-evaluering

- Hvordan detekteres duft og smag af næse, mund og hjerne?
- Hvilke smagsbestandele er øllet bygget op af?
- Hvordan smager man "rigtigt" på øl?
- Hvad lærer man på Øldommerforeningens kurser?

Jacob Fink fra Danske Øldommere vil introducere os til hvordan Danske Øldommere, bedømmer øl i konkurrenceøjemed.

Den nye bestyrelse



Der vil være både teori og masser af smage-praksis, så sats ikke på at køre bil hjem.

Læs mere om Danske Øldommere: www.oeldommer.dk

Arrangementet finder sted onsdag d. 12. november kl. 19 på adressen: Blok 1. Paludan Müllersvej 39, 8210 Århus V.

Arrangementet koster 150 kr. pr. person og der er tilmelding. Du tilmelder dig ved at indbetale på konto: 2251 6889107144. Eller MobilePay: 26 71 71 00. Husk at oplyse navn og medlemsnummer. Sidste frist for tilmelding er onsdag d. 5. november.

Humlerejsen hos Lokalfdeling Århus Syd



Som temaet antyder, så handler det om humle næste gang at Danmarks hyggeligste lokalfdeling mødes. Programmet er ikke på plads endnu. Men arrangementet finder som sædvanlig sted i Grøftthøjparken nr. 159 den tredje onsdag i måneden. Læs mere på lokalfdelingens hjemmeside: www.ale.dk/index.php

Sidste medlemsmøde hos Studenterbaren



Lokalformand Søren Bruun Rolander og Lokalnæstformand Kristian Martin Søndergaard

Bestyrelsesmedlem Ole Valgren

Bestyrelsesmedlem Lukas Marmer Hohwü

Bestyrelsesmedlem Frank Ernesto Grønning

Årsmødet startede med at lokalformanden bød velkommen. Der lød en særlig velkomst til Anne Lise Knørr, som er landsformand for Danske Ølentusiaster. Lokalformanden konstaterede, at så fint besøg har vi ikke haft før.

Årsmødet valgte Anne Lise Knørr til dirigent. Dirigenten oplyste at årsmødet var korrekt indkaldt hvorefter lokalformanden, aflagde beretning.

Formandens beretning for Lokalafdeling Århus C

I erkendelse af at det plejer kun at være de færreste, som kan høre, hvad jeg siger her i Studenterbaren. Holder jeg i år en lidt kortere beretning.

Så er der gået endnu et år. Vi har oplevet Torben Mathews, Lars Amby og Ole Madsen. Vi har uddelt ølmærker. Set ØlentusiasteN nr. 1 på vores besøg i bogtårnet. Drukke spændene øl hos Fermentoren. Holdt Food Festival og meget meget mere.

2015 er ved at blive planlagt og det tegner rigtigt godt. F.eks. så regner vi med at besøge Den Gamle Bys Bryglaug og Stormgaarden. Det nye bryggeri ved Odder.

Der skal lyde en stor tak til Lokalafdeling Århus Syd for det gode samarbejde, som er en stor styrke for begge lokalafdelinger. Vi er meget glade for, at man som ølentusiast i Århus, kan tage til to spændene og meget forskellige arrangementer hver måned.

Der skal også lyde en stor tak til næstformanden og til bestyrelsen.

Hvis jeg så lige skal opsummere hurtigt. Så vil jeg lave samme opsummering som jeg gjorde i 2012. Mange øl er blevet drukket og nye venskaber er blevet knyttet. Vi har haft det sjovt og hyggeligt. Det har været endnu et godt år for Lokalafdeling Århus C.

Søren Bruun Rolander

Lokalformand

Herefter genvalgte årsmødet Søren Bruun Rolander til lokalformand og Kristian Martin Søndergaard til lokalnæstformand. Frank Ernesto Grønning, Lukas Marmer Hohwü og Ole Valgreen blev genvalgt til bestyrelsen.

Under punktet eventuelt sagde Bo Sørensen, at han gerne ville rose den måde Food Festivalen, var blevet afviklet på og at han var glad for arrangementet.

René Klindt Høj spurgte om han måtte rose lokalformanden. Lokalformanden oplyste, at man meget gerne må rose lokalformanden. René roste så lokalformanden for de mange statusopdateringer på lokalafdelingens Facebook-gruppe, hvor medlemmerne løbende orienteres om, hvad der i Århus.

Herefter erklærede dirigenten årsmødet for afsluttet.

Anders fra Studenterbaren afholdte så en spændene ølsmagning for os. Vi vender tilbage til Studenterbaren til februar, hvor vi afholder den årlige finalist smagning.

Ghost Brewing hos Fermentoren

Fermentoren skriver på facebook:

Vi fortsætter rækken af hyggelige torsdags lanceringer (d. 13. nov.) og fokuserer denne gang på et dansk bryggeri.

Ghost Brewing er et nyt kontraktbryggeri der rejste sig fra asken af det hedengangne Bryggens Ølbar der lå i KBH. De har allerede haft god succes med deres første par bryg og lader til at have en lys fremtid foran sig.

Øllet bliver brygget på ØI-kollektivet i Nordsjælland. En løs sammenslutning af bryggere der deles om Ølsnedkerens nye anlæg og tanke. Det er et spændende koncept og et vi også selv deltager en smule i. Det er nemlig her Fermentorens egen IPA er blevet brygget.

Derfor er vi ligeså nysgerrige og spændte som jer over komme til at smage hvad dette anlæg kan producere med en anden brygger ved roret.

Øllene den 13. Nov. bliver:

Ghost Brewing - Mosaic in blocks (IPA)

Ghost Brewing - Dark and Hoppy (Black IPA)

Ghost Brewing - Dawn to dusk (IIPA)

Ghost Brewing - Black Beast (Imp. stout)

Større øludvalg hos Vinoble i Guldsmedgade

Vinoble i Guldsmedgade 20 har udvidet deres ølsortiment fra én til tre reoler. Du kan f.eks. få den meget kendte Westvleteren 12, som flere gange er

blevet kåret til verdens bedste øl (ratebeer.com).

Musik hos Wintercoat

Der er masser af godt musik på programmet hos Wintercoat her i efteråret. Du kan opleve:

24. oktober: H.P. Lange

2. november: Larsa

16. november: Claude Bourbon

21. november: Mike Whellans & Uffe Steen

30. november: Maja Kjær Jacobsens Trio

14. december: Esben Langkniv

Wintercoat skriver om deres koncerter på hjemmesiden:

Vi holder koncerter på samme måde som vi brygger vores øl - enkelt, ærligt, med hjertet og med kvaliteten som første prioritet. Vi har ikke nogen fast aften, hvor der er musik, men annoncerer gennem en mail-liste. Musikerne, der spiller her er professionelle musikere i verdensklassen. Atmosfæren i skænkestuen er intim, og akustikken er fantastisk behageligt. Der er ikke brug for forstærkere, scenebelysning eller andet gøgl! Her er bare god akustisk musik, god stemning og godt øl - allsammen spræl- levende! Hvis du vil skrives på vores mail-liste vedr. kommende koncerter, send en mail til info@wintercoat.dk

Læs mere om bryggeriet på: www.wintercoat.dk

Musik hos Aarhus Bryghus



UDSOLGT - Hos Aarhus Bryghus kan du også opleve noget godt musik. D. 8. nov. kl. 14 bydes der op til irsk/skotsk folkemusik (Aarhus Bryghus har kontaktet mig og oplyst at arrangementet allerede er udsolgt).

Husk også at der er fredagsbar hos bryggeriet hver fredag.

Læs mere på: www.aarhusbryghus.dk

Innis & GunN smagning hos Highlanders Bar

Highlanders Bar får besøg af John fra Innis & Gunn, som kommer rejsende fra Edinburgh for at holde smagning. Arrangementet finder sted d. 13. november kl. 19 hos Highlanders Bar. Mindebrogade 5, 8000 Århus C.

Ølentusiasternes J-dag

Fra Ølbarens hjemmeside (<http://oelbaren.dk/oejdag/>)

ØJ-dag er indstiftet i 2003 af Ølbaren som et velsmagende alternativ til de gamle bryggeriers J-dag.

Formålet er at skabe opmærksomhed omkring det lidt bedre juleøl, og jo flere der er med, jo bedre kan vi trænge igennem til folk. De danske øldrikkere fortjener at vide at de ikke behøver nøjes med det samme sjap hvert år... :-)

Dagen har fokus på kvalitet fremfor kvantitet. Som Christian S. Andersen fra BeerHere (og den nu hedengangne Ølfabrikken) så smukt udtrykte det: "I stedet for uhæmmet druk, letpåkledte nissepiger og millioner af PR-kroner er kvalitetsøllet i centrum. Da kvalitetsøl, kvalitetsmennesker og kvalitetstid hænger sammen er det et arrangement med en del mere substans i glasset om aftenen end suspekt stads på fortovet næste morgen."

I Århus deltager byens førende ølsteder.

fairbar præsenterer hele 24 julebryg i løbet af ØJ-dagen. F.eks. Santas Little Helper (Mikkeller), Stjernenat (Hornbeer) og Gouden Carolus Noël (Het Anker), alle fra 2013, men selvfølgelig også dette års spændende lækkerier fra vores lokale Humleland og andre gode juleøl – danske såvel som udenlandske.

Fermentoren forventer at starte ud med omkring 7 julebryg på fad.

Studenterbaren får mellem 50 og 70 forskellige julebryg på flaske i løbet af november og december.

Cockney Pub fejrer selvfølgelig også ØJ-dag og får spændene julebryg på hanerne.

Søren Bruun Rolander

Lokalformand - DØE Århus C