

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. November 2015

Læs om:

- Mikkeller smagning med SPØ - Smag På Øllet
- Sidste medlemsmøde. Årsmødet
- Trappist smagning hos DØE Århus Syd
- Tur til Bryghuset Warvik med DØE Djursland
- Nu får du 20 % i rabat hos Studenterbaren
- Videnskaben bag godt øl. Foredrag på Århus Universitet
- Ølentusiasternes J-dag

UDSOLGT - UDSOLGT - UDSOLGT

Mikkeller smagning med SPØ - Smag på Øllet



I november måned var det meningen at vi skulle besøge Den Gamle By's Bryggerlaug. Men så blev jeg kontaktet af vores gode venner fra SPØ - Smag På Øllet. De foreslog, om ikke at vi skulle holde en Mikkeller smagning, nu hvor at der åbner en Mikkeller Bar i Århus. Det er jo en fantastisk ide. Så selvfølgelig skal vi det.

Den nye bestyrelse



Vi skal smage følgende øl:

1. Black Temple
2. 12 oz wineale
3. Årh Hvad?! Cherry Wine Ba
4. Beer Traveler Olorosso Ba
5. 1000 IBU
6. Ukendt sour
7. Brian Bourbon Ba
8. Beer Geek Brunch Weasel Cognac Ba
9. Big Worster

Arrangementet finder sted kl. 15-18 på adressen
Jægergårdsgade nr. 152.

Læs mere om SPØ her: <http://smagpaaellet.dk>

Sidste medlemsmøde. Årsmødet

Årsmødet startede med at Torben Petersen blev valgt til dirigent. Torben konstaterede, at årsmødet var lovligt indkaldt og bad derefter lokalformanden om at give beretning.

Lokalformandens beretning

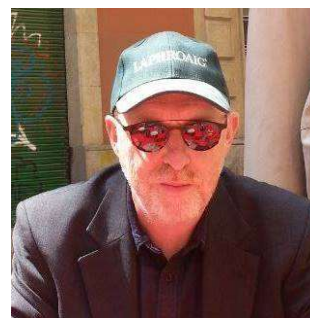
Så gik der endnu et år. Der er blevet drukket mange øl og vi har haft det sjovt.

Vi har haft mange forskellige arrangementer. Blot for at nævne et par stykker, så har vi besøgt Humleland, vi har lært hvordan man brygger sin egen øl og vi har været på byvandring til nogle af byens gamle bryggerier. Vores besøg hos Stormgaarden samlede kun seks ølentusiaster. Det var så til gengæld et af årets hyggeligste arrangementer. Derimod var vi hele 55 ølentusiaster, da vi havde besøg af Anders Kissmeyer.

Vi har igen været til Food Festival og det er dejligt, at så mange ølentusiaster støtter op om arrangementet. I starten var det svært at finde frivillige. Det er det ikke længere.

Der skal som sædvanlig lyde en stor tak til Lokalafdeling Århus Syd, for det gode samarbejde der er til stor styrke for begge lokalafdelinger i Århus. Der skal også lyde stor tak til alle dem, som har været med til at gøre vores arrangementer til en succes.

Næste års arrangementer er lige så stille i støbeskeen. Der kommer til at ske meget forskelligt. Og er der nogen som har gode ideer, så skal man ikke holde sig tilbage.



Lokalformand Søren
Bruun Rolander.

Lokalnæstformand
Kristian Martin
Søndergaard.

Bestyrelsesmedlemmer
Torben Petersen,
Michael Dudzinski og
Poul-Erik Deichmann-
Dahl som nyder en
hækkeklipperøl.

Søren Bruun Rolander
Lokalformand - DØE Århus C

Herefter genvalgte de fremmødte Søren Bruun Rolander til lokalformand. Kristian Martin Søndergaard blev genvalgt til Lokalnæstformand. Herefter blev Torben Petersen, Michael Dudzinski og Poul-Erik Deichmann-Dahl valgt til bestyrelsen.

Under punktet eventuelt blev den nye bestyrelse opfordret til at lave en tur til Bøllingsø Bryghus samt at lave et arrangement med Ølsnedkeren som snart åbner en ølbar i Århus.

Da ikke flere ønskede ordet erklærede dirigenten årsmødet for afsluttet. Herefter afholdte Tue fra Studenterbaren endnu en forrygende ølsmagning for os. Vi var 20 medlemmer til årsmødet.

Tak til de afgangende bestyrelsesmedlemmer. Frank Ernesto Grønning, Ole Valgren og Lukas Marmer Hohwü.

Trappist smagning hos DØE Århus Syd

Hos Lokalfdeling Århus Syd afholdes der smagning med trappist øl onsdag d. 18. november. Når der er information klar om arrangementet, kan du læse det her: <http://www.ae.dk/index.php?id=467>

Tur til Bryghuset Warvik med DØE Djursland

Lokalfdeling Djurslands tager til Varde fra lørdag d. 14 november til søndag d. 15. november.

Turen begynder lørdag på Århus banegård, hvor vi via Esbjerg kører til Varde.

Vi får en time på Bryghuset Warvik med smagning af 4 af deres øl fra kl. 14 - 15.

Herefter fra kl. 16 på pubben Big Ben smagning af 8 juleøl og dertil flæskesteg med hele svineriet. Vi passer selvfølgelig landskampen ind i programmet og finder et værtshus, der viser kampen. Vi skal også forbi et nyåbnet brygværtshus.

Overnatning på hotel i 4 sengsværelser inkl. morgenmad. Forplejning i toget ud og hjem: øl og øllikør. På udturen

serveres en sandwich. Prisen er 1300,- for tog, overnatning forplejning i toget, Warvik besøg og juleøls smagning. Turen er åben for alle, også fra andre lokalafdelinger og også ikke medlemmer.

Tilmelding snarest på mail: jens.jakob.holst@ale.dk eller tlf.: 29623071 eller til et af bestyrelsesmedlemmerne med angivelse af navn, mail, tlf., evt. medlemsnr.

Vi vil så meddele, hvor du/i skal indbetale pengene og, hvornår vi skal mødes i Århus.

Højt skum
DØE Lokalafdeling Djursland,
Pbv.,
Jens Jakob Holst, formand

Nu får du 20 % i rabat hos Studenterbaren

Medlemmer af Danske Ølentusiaster får nu hele 20 % i rabat på øllene i specialølskøleskabet.

Tilbuddet gælder ikke lørdag mellem kl. 20-21, hvor der er Happy Hour. Her er der 50 % rabat på alle øl i baren. Studenterbaren er et fantastisk sted at drikke øl. Derfor har Studenterbaren modtaget Dansk Ølmærke adskillige gange. Husk at alle er velkomne i baren, også selvom du ikke er studerende på universitet.

Studenterbaren har til huse Ndr. Ringgade 3, Studenternes Hus, Bygning 1420, 8000 Århus C (Gå en etage ned og gå så til venstre af en lang gang. Baren kommer på højre hånd).

Videnskaben bag godt øl

Seniorforsker Henrik Fossing, Institut for Bioscience Århus Universitet, afholder d. 16-17 november foredrag om den naturvidenskabelige baggrund for at brygge øl. Læs mere om dette meget spændende foredrag med ølsmagning her:

<http://scitech.au.dk/formidling-og-museer/til-offentligheden/offentlige-foredrag-i-naturvidenskab/foredragsbank/videnskaben-bag-godt-oel/>

Ølentusiasternes J-dag

Torsdag d. 05. november fejrer vi igen Ølentusiasternes J-dag.

Studenterbaren forventer at få omkring 70 julebryg på flaske. Der vil især være mange spændene juleøl fra Belgien.

Highlanders får lavet deres helt egen julebryg hos Ebeltoft Gårdbryggeri. På J-dag d. 06. november kan man som et alternativ til fabriksjuleøllet smage 3 eksempler på julebryg for 75 kr.

Fermentoren forventer at have 18 julebryg på fad klar til ØJ-dag. Der er pt. bestilt 21 forskellige julebryg og der kommer flere til i løbet af december.

Cockney Pub får julebryg fra blandt andet Fur Bryghus, Hornbeer, Indslev, Jacobsen og Midtfyns Bryghus. På ØJ-dag er der levende musik fra kl. 21.

fairbar fejrer ØJ-dag med 16 julebryg på fad og i løbet af aftenen præsenteres 8 forskellige flaskeøl. Du kan bl.a. smage Santas Little Helper 2013-2014-2015 og Caroulus Noel 2013-2014-2015 fra fad.

Ølentusiasternes J-dag blev indstiftet i 2003 af Ølbaren i København som et alternativ til den kommercielle J-dag, der kun handler om druk. Læs mere om Ølentusiasternes J-dag her: <http://oelbaren.dk/oejdag/>

Søren Bruun Rolander
Lokalformand - DØE Århus C