

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. Maj 2012

Læs bl.a. om:

- Medlemsmøde hos Hyggebryggerne
- Medlemsmøde hos Lokalfdeling Århus Syd
- Dit nye sted at købe specialøl og whiskey
www.hop-head.dk
- Foredrag med Carsten Berthelsen hos fairbar
- fairbajer - få øl fra fairbars haner med hjem
- Spændene ølsmagninger hos www.ølsmag.dk
- Fadøl til festen fra WinterCoat
- Trøjborg Øllen efter bryggeriet på Trøjborg
- Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens

Medlemsmøde hos Hyggebryggerne. Ons. d. 23. maj. Kl. 19

For tredje år i træk inviteres vi hjem i privaten hos Hyggebryggerne, som er et mikro-mikrobryggeri. Her brygges der både faste ølserier og eksperimenterende prototype-bryg. Hyggebryggerne har succes med deres øl og vandt i 2010 bronze til DM i håndbryg med deres øl HopAmok #5.

Jacob Fink som står for aftenens arrangement er medlem af Danmarks Øldommerforening og er således med til at bedømme øl, når der afholdes DM i håndbryg. Så udover at fortælle om hyggebrygget øl, vil Jacob også fortælle om DM i håndbryg og om Øldommerforeningens virke.

Et besøg hos hyggebryggerne er et af de mere nørdede arrangementer, hvor der vil være mulighed for at få svar på spørgsmål om øl, udstyr og processer. Der vil

Medlemsmøde i juni

Lokalfdeling Århus C og Lokalfdeling Århus Syd kan med glæde i stemmen fortælle, at vi igen har planlagt en ølsmagning af de helt store.

Sidste år var det Jørgen Fogh Rasmussen fra Hornbeer som besøgte os, hvilket gav en helt fantastisk aften med øl og foredrag.

I år er det så hans naturlige modstykke, Eddie Szweda fra Midtfyns bryggeri, som vil pakke transitten med masser af godt øl og så drage til Århus, kun for at underholde os.

Til de der endnu ikke har oplevet den altid muntre Eddie så glæd Jer. Eddie Szweda kommer fra Chicago og er en fantastisk underholdende foredragsholder.

også være mulighed for at besigtige de beskedne faciliteter i brygkælderen.

Vi skal smage på en 6-8 mere eller mindre vellykkede øl fra hyggebryggeriet i kælderen. Der er både et par "klassikere" og et par nyheder imellem. Programmet ser nogenlunde således ud:

1. Elderale – Belgisk blonde med anseelige mængder hyldeblomst
2. HyggeHop – To lyse pale ales fra samme bryg, men med forskellige NZ-humler
3. Yuleøl – Sæson eller ej, så skal en halvstærk belgier med eksotisk krydderblanding nok ramme plet hos dele af segmentet
4. Rebel Stout 7 – Drikkevenlig dry stout med lidt choko, brygget som party-gyle (kom og lær hvad det betyder!)
5. Big Bada Beer – 2012-udgaven af en imperial superstout med rigeligt af det hele – med og uden tørhumle
6. Suicider 2011 – En nogenlunde vellykket tør cider, på råvarer fra egen matrikel

Plus diverse eksotiske fra bagkataloget.



Der var rigtigt god stemning, da vi besøgte Hyggebryggerne sidste år.

Som tidligere år vil Hyggebryggerne værdsætte et bidrag på 50 kr. pr. person, som går ubeskåret til forplejning og til flere hyggebryg!

Arrangementet finder sted på adressen: Herredsvej 32, 8210 Århus V

Han forstår virkelig at medrive sit publikum med hans mange tossede øl historier. Ham og hans dygtige mandskab fra Midtfyns Bryghus har skabt den ene præmiebelønnede øl efter den anden.

Så på denne aften vil der være både smags garanti på godt øl, samt latter garanti grundet Eddies fantastisk underholdende øl-stand up show.

Han har på ganske få år markeret sig på den danske special øl scene, hvor han har fået ros og respekt for hans store arbejde.

Arrangementet finder sted onsdag d. 20. juni i fælles huset Søfryd, Tornhøjvej 86, Stavtrup, 8260 Viby J. Til folk som ikke lige kender stedet er det nemt at komme dertil. Fx. kører bus linje11 lige til døren.

Starttidspunktet er kl. 19.30 og smagningen forventes afsluttet ca. 22.30

Prisen for denne spændende smagning på ca. 8 øl, inklusiv et flot Midtfyns bryghus ølglas til at tage med hjem, er kun 160 kr.

Tilmeldingen sker ved indbetaling på nedenstående konto, senest den 8. juni.

Transport: Der er 5 minutters gåtur fra bus 3A/19 til Hasle Torv samt 2A/6A til Hasle Ringvej/Herredsvej

Læs mere om Hyggebryggerne:
<http://www.hyggebryggerne.dk>

Medlemsmøde hos Lokalafdeling Århus Syd

Kom til Lokal Afdeling Århus syd og få en øl oplevelse du aldrig glemmer.

Onsdag den 16. maj byder på en verden af utrolig spændende og ikke mindst meget specielt øl.

Vi skal smage ægte Lambic og Gueuze og lære forskellen mellem de to.

Nogle kalder det surt øl, mens andre siger det er en himmelsk oplevelse

Så tør du tage udfordringen op, og smage noget så specielt øl, som før omtalt, ja så skal du være så hjertelig velkommen i Danmarks hyggeligste lokalafdeling Århus Syd.

Smagningen finder sted i Grøfthøjparken 159, 8260 Viby J, i kælderen.

Tidspunktet er 19.00 til ca. 22.30

Prisen er kun 70 kr og vi skal smage hele 9 Lambic/Gueuze øl plus en lille ekstra spændende øl.

Smagsprøverne er denne gang under 10 cl da der er tale om noget sjældent og dyrt øl, faktisk ligger priserne fra 28 kr. til op til 116 kr. per flaske.

Tror godt vi kan skrive landets billigste Lambic/Gueuze smagning.

Læs mere om arrangementet her:
<http://www.ale.dk/index.php?id=467>

Poul-Erik Deichmann-Dahl, Lokalformand Århus Syd

Dit nye sted at købe specialøl og whisky.....

Der er bindende tilmelding.

Reg. nr.: 8123
 konto: 0001807099

Husk at oplyse navn og medlemsnummer.

Vi glæder os til at se dig, plus eventuel ledsagere.

OBS: Der er et begrænset antal pladser, så skynd dig at tilmelde dig NU!

Efter smagningen vil der være mulighed for at købe øl fra bryggeriget med hjem, til attraktive priser. (Så husk kontanter da der ikke er mulighed for betaling med dankort på stedet).

Midtfyns Bryghus:

Eddie kom til bryggeriget i 2006 og herefter er det virkelig gået stærkt fremad med succesen.

Midtfyns Bryghus er kendt og elsket af mange, blandt andet finder vi hvert år bryggeriget i Danske ølentusiasters Top 10. Ja faktisk havde bryggeriget hele 3 øl med i Top10én i 2011.

Bryggeriget blev årets bryggeri 2009 og de har flere gange vundet titlen for Årets ølmyhed.

I 2007 var det med deres utrolige fyldige Imperial Stout, i 2009 var det deres Chili

Nicolai Knudsen som rigtig mange af jeg kender fra hans tid hos Skjold Burne, hvor han opbyggede et fantastisk udvalg af spændene øl, har lavet et nyt koncept, hvor der er viden og passion, som driver et ønske om at udbrede kendskabet til specialøl fra hele verden.

Mange ølentusiaster er også til whisky. Er du til whisky? Så finder du udelukkende unikke flasker hos Hop-Head.dk. Dette skyldes, at Nicolai har specialiseret sig inden for købmandsaftapninger.

Nicolai Knudsen laver også smagninger. Er man en gruppe, der ønsker en smagning af enten øl, whisky eller rom arrangeres dette efter ønske. En smagning kan sammensættes efter et bestemt tema eller det kan være en rejse igennem forskellige typer, områder eller andet.

I januar havde vi en meget spændene amerikansk ølsmagning med Nicolai og vi forventer at gentage succesen til næste år med et andet spændene tema.

Som medlem af Danske Ølentusiaster får du 10% rabat på øl, når du opretter din kundekonto hos Hop-Head.

Læs mere på: <http://hop-head.dk/> og bestil dine spændene øl i dag.

Foredrag med Carsten Berthelsen hos fairbar

Carsten Berthelsen er det tætteste vi kommer en stormester indenfor ølviden. Han skriver bøger om øllets mangfoldighed og er en blændende historiefortæller. Til denne smagning har fairbar bedt ham tage os på rejse til Belgien - ned til det traditionsrige, belgiske klosterøl.

Pris: 200 kr.

Billetter købes i baren på fairbar

Arrangementet finder sted torsdag d. 31. maj kl. 19.30

fairbajer - få fairbars fadøl med hjem

Nu kan du få fairbars fadøl med hjem. Konceptet er enkelt. Du køber den nye specialfremstillede 1 liters fairbar ølflasker, som bliver fyldt med din favoritøl fra

Tripel, og i 2010 var det Rough Snuff ølen som senere blev forbudt, grundet brugen af snus i øllet.

Eddie er fuld klar over at vi havde den spændende Hornbeer smagning sidste år og da han virkelig er konkurrence menneske, vil han gøre alt, for at I for en mindst lige så god smagning som sidste år med hornbeer.

Faktisk har han sagt at hvis alt går efter planen, vil han præsentere et par helt nye øl for os.

Vi ser meget frem til denne smagning og håber virkelig at se jer alle. Vi kan love jer en oplevelse ud over det sædvanlige.

Med venlige ølhilsener fra lokalafdelingerne Århus C og Århus Syd.

én af fairbars 10 haner. Patentproppen holder øllet frisk i 2-3 dage i køleskab.

Når flasken er tom, gør du den selv ren. Og så er den klar til genopfyldning. En fairbajer med øl koster 150 kr. Efterfølgende genopfyldning koster 80 kr.



fairbar har for nylig modtaget Dansk Ølmærke 2012 (billedet) og har vores bedste anbefaling.

Læs mere om fairbar på: www.fairbar.dk

Spændene ølsmagninger hos www.olsmag.dk

Synes du, at det kunne være spændene med en ølsmagning eller et foredrag f.eks. for dine venner, kollegaer eller den forening hvor du bruger en del af din fritid?

Så prøv at tjekke: <http://www.olsmag.dk/>

Tag på rejse i øllets spændende univers. Her kan du lære om ales og lagers samt smage forskel på de forskellige øltyper. Hør nærmere om øl fra middelalderen og op til nutiden. Der kan skræddersyes et arrangement som passer til netop dit behov.

Fadøl til festen fra WinterCoat

Hvorfor nøjes med kedelig industriøl til en festlig lejlighed når WinterCoat sælger frisk, velbrygget specialøl på fad til private fester.

Fustagerne er forholdsvis små - 19 liter, så fadøl kan være en realitet til selv en lille komsammen på 15-20 mennesker. WinterCoat udlejer ægte engelske "real ale" pumper, så man kan servere WinterCoat som det smager bedst. Betjeningen er meget enkel, og pumperne kører på håndkraft alene - der er ikke brug for strøm eller tilførsel af ekstra CO2!

Oplevelsen af at drikke en velbrygget øl er meget større, når man drikker den af et godt glas. Derfor tilbyder WinterCoat flotte glas til leje i både pint (ca. ½ liter) og halv-pint størrelser til en pris, der konkurrerer med indkøb af plastik-glas. Bryggeriet har også flotte sammenklappelige barer til leje (se billedet). Hver bar har plads til 4 alepumper, og en stor bordplade til opbevaring af glas, oplukkere og evt. andet barudstyr.

Kommende koncerter hos WinterCoat:

Mandag d. 21. maj: Anna Massie & Mairead Green fra Scotland. Lige siden de spillede hos WinterCoat i 2008 (Nogle vil huske Annas improviserede version af Abbas "Mamma Mia", på opfordring af en 10-årig blandt publikum!), har Díså og Niels Jørn håbet på at få Anna & Mairead tilbage til bryggeriet! Anna mestrer violin, mandolin, og tenor banjo helt og aldeles, men hun er mest kendt for sit fremragende gutiarispil. Med sig har hun Mairead Greene på harmonika og sækkepiber.

Læs mere på: <http://www.wintercoat.dk/>

Trøjborg Øllen efter bryggeriet på Trøjborg

Billede:

<http://trojborgavis.dk/archives/285>

Hos Vinoble i Tordenskjoldsgade kan man købe den nye lokale øl – Trøjborg Øllen. Øllen er brygget af Klosterbryggeriet i Ry og er specielfremstillet til Vinoble på Trøjborg. Vinoble modtager 600 flasker pr. sending og det er meningen, at Trøjborg Øllen skal udgives i forskellige versioner i takt med årstiderne skifter.

Ifølge indehaver Michael Gehlsen har folk taget godt imod den 75 cl. store øl på 6%, der på etiketten bærer en illustration af det tidligere bryggeri på Trøjborg.

I slutningen af 1800-tallet grundlægges Trøjborg som et industri og boligområde - en by i byen. Det var især arbejdere, der flyttede ind i de små lejligheder og bydelen blev kendt som et arbejderkvarter.

Trøjborg fik selvfølgelig også sit eget bryggeri i 1898. Men det blev en fiasko. Ølkarrene lækkede så øllet flød ned af Jens Juels Gade. I 1905 blev bryggeriet overtaget Østjydske Bryggerier bedre kendt som Ceres.

I dag er Århus Universitet rykket ind i det tidligere bryggeri som ligger på adressen Willemoesgade 15.

Kilde: <http://trojborgavis.dk/archives/285>

Månedens øl fra Bryggeriet Sct. Clemens

Månedens øl er Maj Bock (ca. 5,5 - 6,9 % vol. alc.).

Maj Bock er bayrernes stærke og dybe kobberfarvede lagerøl, der nydes i overgangen fra tung vinter, hvor folk skutter sig inden døre - til den lyse sommer, hvor folk flokkes i ølhaverne. Bayrerne har stærke og maltede lagerøl, altså Bock-øl, til de fleste tider af året. Især den kolde tid. Sæsonen for stærk øl, kaldes i Bayern slet og ret "Starkbierzeit" og indledes sidst i november med kraftige og smagfulde bryg og ender i maj måned med Maj Bock.

Læs mere på: <http://www.bryggeriet.dk/dk/oel/aktuel-anmeldelse/maj>



Jeg håber vi ses til en fantastisk ølfestival!

Læs alt om festivalen her: <http://www.beerfestival.dk/>

Højt skum

Søren Bruun Rolander
Lokalformand Århus C

Lokalafdelingens hjemmeside

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