

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. Februar 2012

Læs om:

- Finalistsmagning hos Studenterhus Århus Baren
- Sidste medlemsmøde hos Skjold Burne
- Medlemsmøde hos Lokalfdeling Århus Syd
- Modtagerne af Dansk Ølmærke 2012
- Fadøl til festen fra Aarhus Bryghus
- Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens
- Øl hos Restaurant Lajmi
- Øl hos Cafe Kaffegal

## Finalistsmagning hos Studenterhus Århus Baren.

Anden runde af afstemningerne er i gang!

I lighed med tidligere år kårer Danske Ølentusiaster - de(n) bedste nye danske øl i året 2011, men i modsætning til tidligere år er der nu to kategorier: øl under 6% ABV & øl på 6% ABV og derover.

Der vil altså blive kåret to Årets danske Ølmyhed(er)

Frem til den 29. februar 2012 24:00 stemmes der blandt medlemmerne af Danske Ølentusiaster i disse to kategorier. De 5 øl der fik flest stemmer i hver kategori ved januars afstemning er gået videre til anden rundes to afstemninger - resultaterne offentliggøres på foreningens Generalforsamling i Odense den 24. marts 2012.

Der var som sædvanligt kamp til det sidste om at komme med i anden runde, og de 2x5 kandidater til anden runde var først på plads i løbet af den 31. januar.

Til vores næste medlemsmøde smager vi på kandidaterne. Vi skal smage følgende øl:

**Under 6,0 %:**

Bryggeriet Refsvindinge Røde Mor (4,6%)  
Hornbeer Dryhop (5%)  
Krenkerup Bryggeri Rauch Bier (5,2%)  
Midtfyns Bryghus Dansk Blindesamfund 100 år (5,6%)  
Svaneke Bryghus Session Pilsner (5%)

**6 % og over:**

Bryggeriet Vestfyen Willemoes Jul 2011 (10%)  
Fanø Bryghus Kunstner Øl No. 1 (Imperial X-mas Porter)  
(10%)  
Hornbeer The Fundamental Blackhorn (11%)  
Midtfyns Bryghus Gleipner (9,1%)  
Midtfyns Bryghus Rough Snuff II Legal Version (9,5%)

Øllene kommer langvejs fra. F.eks. har vi fået Session Pilsner direkte fra bryggeriet. Den er blevet fragtet fra Bornholm til Jylland af bornholmske ølentusiaster. Jeres lokalformand har besøgt Midtfyns Bryghus og et fynsk øldepot for at hente øl. Rauch Bier er fragtet fra Sjælland til Jylland af en ølentusiast fra Randers. Så de har ikke været helt nemme at få fat på.

Ølsmagningen koster 100 kr. pr. person.

Arrangementet finder sted mandag d. 20. februar kl. 19 hos:

Studentarhus Århus Baren  
Ndr. Ringgade 3, Studenternes Hus, Bygning 1420  
(derefter en etage ned. Gå så til venstre), 8000 Århus C

Husk at sætte DIN stemme på Årets Ølnyhed.

## Sidste medlemsmøde hos Skjold Burne



17 ølentusiaster havde en meget spændene ølsmagning i Skjold Burnes kælder. Temaet var amerikansk øl og snakken gik ivrigt hen over øllene. De øl vi smagte kostede mellem 95 og 145 kr. Så de 150 kr. for smagningen var særdeles rimelig.

Nicolaj Knudsen fra Skjold Burne stod for smagningen på fremragende vis og aftenen sluttede i højt humør hos fairbar, hvor vi fortsatte med at drikke spændene øl, indtil at de rare bartenderere venligt men bestemt bad os om at drikke ud.

## Medlemsmøde hos Lokalfdeling Århus Syd



Lokalfdeling Århus Syd afholder også finalistsmagning. Så hvis ikke du har mulighed for at deltage i finalistsmagningen hos Lokalfdeling Århus C. Ja - så er du meget velkommen i den hyggelige kælder i Grøftthøjparken.

Ølsmagningen koster maks. 100 kr. pr. person.

Arrangementet finder sted onsdag d. 15. februar kl. 19  
- Grøfthøjparken 159, kælderen. 8260 Viby J.

Husk at du altid er meget velkommen til at medbringe  
en hyggeøl.

## Modtagerne af Dansk Ølmærke 2012

Dansk Ølmærke har til formål at oplyse foreningens  
medlemmer samt andre med interesse for øl, om  
ølsteder og spisesteder, hvor man kan få en særlig  
øloplevelse, dels at give disse steder en anerkendelse  
og en opmuntring til at fortsætte indsatsen for det gode  
øl.

På baggrund af dette har bestyrelsen således besluttet,  
at følgende århusianske serveringssteder vil modtage  
Dansk Ølmærke 2012:

**Bryggeriet Sct. Clemens**

**Cockney Pub**

**Die Kleine Bierstube** (modtager Dansk Ølmærke for  
første gang)

**fairbar**

RIS/RAS filiongongong (kan findes på facebook)

**Studentarhus Århus Baren**

I løbet af året vil uddele ølmærkerne. Det bliver en  
række festlige begivenheder, som vi ser meget frem til.

## Fadøl til festen fra Aarhus Bryghus

De fleste har nok prøvet at være til fest, hvor der er  
fadølsanlæg. Glæden er stor indtil man finder ud af, at  
der er Grøn Tuborg på hanen. Sådan behøves det  
absolut ikke at være. Aarhus Bryghus har deres egen  
fadølsservice, hvor du kan leje anlæg og købe fustager  
med bryghusets gode øl. Læs mere på:

<http://www.aarhusfadoel.dk/>

Der er også snart musik på bryggeriet igen. Lørdag den  
25. februar klokken 14-18 er der musik. Sidste års  
succes med Hjorting Jam, der satte fest og fut i  
besøgslokalet gentages. Læs mere på:

<http://www.aarhusbryghus.dk/?id=125>

## Månedens øl hos Bryggeriet

Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens hedder Skorstensfejeren. Det fremgår ikke rigtigt af hjemmesiden, hvilken øl der er tale om. En røgøl måske???:-) Alkoholstyrken er på ca. 4,9-6,3 %.

Månedens øl anmeldes af Kasper Eistrup kendt fra Kashmir. Læs mere om **Skorstensfejeren**

## Øl hos Restaurant Lajmi

Lajmi Restaurant & Lounge er en moderne restaurant og vinbar med fransk køkken. I loungen kan man nyde en spændene specialøl, champagne eller vin og ikke mindst lækre tapas. I køkkenet tryller kokken og laver franske specialiteter.

Du kan smage følgende specialøl:

La Trappe Isid'or 33cl (7,5% alc.)  
La Trappe Quadrupel 33cl (10,0% alc.)  
Rochefort 10 33cl (11,3% alc.)  
Kasteelbier Cuvee du Chateau 75cl (11,0% alc.)  
Kwak 33cl (8,3% alc)

Læs mere på: <http://www.lajmi.dk/>

## Øl hos Cafe Kaffegal

Cafe Kaffegal er til for at give alle Østjyder Go' kaffe & Go' mad - med Go' samvittighed!

Den socialøkonomiske virksomhed Café Kaffegals mission er, at skabe et bedre samfund med fokus på bæredygtighed i alle henseender. Det gør cafeen ved at have fokus på god dyrevelfærd, økologi, fairtrade samtidig med at der tages et krystalklart socialt ansvar.

Kig forbi den hyggelige og rummelige café og restaurant, hvor alle stedets gæster er i centrum og oplever cafeens økologiske kulinariske oplevelser.

Du kan smage følgende øl:

Fadøl:

Puur-LaTrappe - Den første økologiske trappistøl. 39,-

Øl:

Økologisk Thy Pilsner - 33 cl. 4,6% 35,-

Økologisk Thy Classic - 33 cl. 4,6% 35,-

Æseløl - 4,6% 35,-

Thy Økologisk Humle - 33 cl. 5,8% 35,-

Fynsk forår - 33 cl. 4,8% 39,-

ØPA - 33 cl. 5,0% 39,-

NUTTY - 33 cl. 5,0% 39,-

BOCK BEER - 33 cl. 7,8% 39,-

Ørbæk Bryggeri leverer hver måned en ny og spændende økologisk specialøl til Café Kaffegal.

Månedens øl 33 cl. 35,-

Læs mere på: <http://cafekaffegal.dk/>

## Højt skum

Søren Bruun Rolander

Lokalformand Århus C

Lokalafdelingens **hjemmeside**

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