

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Nyhedsbrev fra DØE Århus C og DØE Århus Syd

Læs om:

- Foredrag og ølsmagning med Torben Mathews
- Røgølsmagningen - sidste medlemsmøde hos DØE Århus Syd
- Rundvisning på Statsbiblioteket - sidste medlemsmøde hos Århus C
- fairbar modtager Dansk Ølmærke 2014
- Sommerens koncerter og en ny øl fra bryggeriet Wintercoat
- Mandehørmsaften med Leo Thinesen
- Tap Takeover med Amager Bryghus hos Fermentoren
- Månedens øl hos Den Lille Kro
- Stemningsbilleder fra ølfestivalen

Da vi i denne måned har et fælles arrangement. Har vi valgt at lave et fælles nyhedsbrev fra de to lokalafdelinger i smilets by. På ale.dk under Login kan du tilmelde dig et ekstra nyhedsbrev, så du har mulighed for at modtage nyhedsbrevet fra begge lokalafdelinger og dermed er fuldt orienteret om vores arrangementer og hvad der sker i Århus, som er interessante for ølentusiaster.

## Foredrag og ølsmagning med Torben Mathews

Danske Ølentusiaster Århus C & Århus Syd har fornøjelsen af at kunne byde velkommen til et helt forrygende arrangement med Torben Mathews.

## Ølfestival 2014

Søhelten  
Premierløjnant  
Peter  
Willemoes var genopstanden i anledning af 10 året for Vestfyns Peter Willemoes serie.



Torben Mathews har et bredt kendskab til øllets univers takket være utallige udmarvende studieture igennem de seneste 19 år som forberedelse til mangfoldige forskellige temaforedrag, der desuden har udmøntet sig i to bøger om øl og mad samt en tv-serie med fokus på de nye danske mikrobryggerier.

Mange har allerede oplevet Torben, når han én gang om året gennem FOF afholder en temasmagning hos Restaurant Gyngen, hvor han flere dage i træk, holder smagning for et par hundrede århusianere.

Derudover har han de sidste 20 år været indehaver af "You'll Never Walk Alone" i Kolding, et af landets allerbedste vandingshuller med et unikt udvalg af specialbryg af egen import.

Torben har sendt en lidt kryptisk mail, men vi tror at temaet for denne smagning må være europæisk.

*Hej Søren*

*Lidt ungarsk (bl.a. fra Hopfanatic), lidt nyt skotsk (bl.a. Orach Slie fra Harviestoun og nye ting fra Fyne Ales), lidt nyt engelsk (lad os se, hvad der når at dumpe ind, for der er spændende ting på vej), lidt tysk (sjove nyheder bl.a. fra Camba, der har meget lidt med traditionelt tysk at gøre!) og så lidt islandsk og lidt italiensk fra Del Ducato. Håber, det kan vække appetitten! Pris kr. 160 pr. knold. Ingen kørsel (special price for you, my friends!)*

*Hilsen Torben*



Torben Mathews modtager Den Regionale Ølpris

### Der er er tilmelding til arrangementet

Du tilmelder dig ved at indbetale 160 kr. (special price for you) på konto: 2251 6889107144. Eller MobilePay: 26 71 71 00. Husk at oplyse navn og medlemsnummer. Sidste frist for tilmelding er onsdag d. 11. juni. Man må gerne tage en ven med.



## Tid og sted

Arrangementet finder sted onsdag d. 18. juni kl. 19 hos Aarhus Maskinmesterskole Borggade 6, 8000 Århus C. Gå ind af den store gitterport og følg DØE skiltene til auditoriet.

Vi håber at se rigtig mange ølentusiaster til dette arrangement, hvor der kun er plads til 60 personer. Og da Torben er lidt af en superstar indenfor øllets verden, forventer vi at der hurtigt bliver udsolgt. Så meld dig til nu - lige nu :-)

## Røgølsmagningen - sidste medlemsmøde hos DØE Århus Syd



Prisen var lav og humøret var højt den tredje onsdag i maj, hvor lokalafdeling Århus syd holdte medlemsmøde i de dejlige lokaler i Stavtrup. Dog blev indendørs arialet ikke brugt så meget, da vejret var helt fantastisk så vi kunne forblive udendørs hele aftenen. Denne måned tema var røgøl og med overskriften Bål og brænd, var der lagt i kakkellovnen til en spændende smagning med masser af smag.



Vi ses i 2015 hos Lokomotivværkstedet.



Bål og brænd, var der lagt i kakkelovnen til en spændende smagning med masser af smag. Der var planlagt 9 øl til denne aften, men som det til går i syd kom der lige et par bonus øl med på programmet. Denne gang var det en velkomst drik bestående af en velbrygget kölsch fra Kennet Zycek og en lækker blød og let røgøl fra bryggeri Wintercoat på godt kun 2,5% alkohol.

Begge øl blev serveret på fad, hvilket klædte dem fantastisk godt her i varmen, desværre var programmet så stort, så der blev udvist en del mådehold i forhold til de fortærede mængder, men det var vist kun et luksus problem. Selve det planlagte program af røgøl bestod af kendte samt ukendte bryggerier med stærke eller mindre mængder af røgmalt. Så bryggerier som Mikkeller, Emelisse, Midtfyn, Aecht Schlenkerla samt Alaskan brewing company gav rige muligheder for at smage forskel på tørverøg og bøge røg samt hvad røg kan gøre i forskellige øltyper. Hele 38 ølentusiaster var mødt op på denne næsten sommerdag til et smækfyldt program og som vi plejer en smagning med hygge og nærvær i højsædet.



Masser af præmier blev det også til, og som et lille ekstra event, skulle der smages forskel på en 25 år gammel Guinness Ekstra Stout i forhold til en ny brygget en af slagsen, hvilket var en fantastisk oplevelse hvor resultatet var meget delt. Der skal lyde tusind til alle jer dejlige mennesker som valgte at tilbringe en så skøn dag, i vores alles sammen fælles selskab.

Højt skum fra Poul-Erik

## Rundvisning hos Statsbiblioteket

### - sidste medlemsmøde hos DØE Århus C

Vi var 20 ølentusiaster som var på en spændene rundvisning hos Statsbiblioteket, hvor vi så ØlentusiasteN nr. 1 og nød udsigten over Århus. Efter rundvisningen afholdte Studenterbaren en spændene ølsmagning for os, hvor vi også uddelte Dansk Ølmærke til Studenterbaren. Tak til Diana og Jørgen for rundvisningen. Og tak til Tue for en kanon ølsmagning.



ØlentusiasteN nr. 1 fra 1998. Siden da er der blevet trykt 79 numre. Studenterbaren modtog Dansk Ølmærke grundet deres meget fornemme udvalg af flaskeøl.

## fairbar modtager Dansk Ølmærke

fairbar modtager Dansk Ølmærke på lørdag d. 31 maj. Det bliver et brag en fest. fairbar skriver på facebook:

Top 10 - Bryggernes valg

Lørdag den 31. maj er en stor dag på fairbar. Der afholder vi nemlig top ti arrangement, hvor der vil være øl på hanerne fra Danmarks 10 bedste rangerede bryggerier på ratebeer.com. Derudover har vi fem haner udenfor med boblere. Bryggerier, vi mener, har

niveauet til at finde vejen til top 10.

Det helt særlige er, at bryggerne beslutter, hvilke øl der kommer på hanerne. Det kan være en øl, de har et særligt forhold til, en ny øl de gerne vil præsentere eller noget helt tredje. I den sidste uge løfter vi sløret for, hvilke øl der kommer på hanerne samt en lille beskrivelse af, hvorfor bryggerne netop har truffet det valg.

Du kan bla. smage:

Stronzo - Beard of The Wicked Crone  
Hornbeer - Black a-Fair (der er kun brygget 3 fade)  
Munkebo - Heimdal  
Fanø Bryghus - Kunstnerøl nr. 3  
Nørrebro Bryghus - New York Lager  
Ugly Duck - Miami Vice  
Humbleland - Grandfætteren  
Djævlebryg - Dark Beast

Derudover kigger Søren Bruun Rolander fra Danske Ølentusiaster forbi og fortæller, hvorfor fairbar får ølmærket i 2014, og hvorfor fairbar som blot et af 13 ølsteder i Danmark er værd at rejse efter.

Skriv lørdag den 31. maj i kalenderen. Vi lover, det bliver festlig dag med masser af godt øl, telt udenfor og hyggelig stemning!

## Sommerens koncerter og en ny øl fra bryggeriet Wintercoat

På ølfestivalen havde Wintercoat premiere på en ny øl. I festivalguiden stod således:

WINTERCOAT BEST. Best Bitter – 4,2%

Er en "Session Beer" lavet til sommerens fester. Lys, ravgylden i farven og behagelig humlet med engelske og slovenske humletyper. Maltsmagen er let, men med toner af ristede maltyper og karamel. Denne øl er, ligesom mange af Wintercoats øl, en øl med høj drinkability-faktor.

Godt øl er godt at nyde sammen med godt musik. Der er mange spændene koncerter hos Wintercoat resten af året. Læs mere her: <http://wintercoat.dk/index.php?id=1>

## Mandehørmsaften med Leo Thinesen

Fredag d. 13. juni holder ølsmageren Leo Thinesen en to timers ølrejse med røde bøffer og drikke ad libitum.

Læs mere her: <https://apps.socialtime.dk/unbKY>

## Tap Takeover med Amager Bryghus hos Fermentoren

Fermentoren (Nørregade 24) skriver på Facebook:

Vi kan idag annoncere et kæmpe scoop! Efter ugers pres, trusler, tigger og beder på vores knæ har vi endelig fået vores vilje. Amager Bryghus kommer til byen og det med maner! 11 haner i en massiv tap takeover vil for en dag være helliget bryggerne fra djævløen.

Amager bryghus er kendt for deres amerikansk inspireret kompromisløse tilgang til humle og vi kan da afsløre at det ikke kommer til at skorte på det. Vi anser her i baren bryghuset for DK's hvis ikke europas bedste når det kommer til det humlede øl, men der vil også være lidt mørkt, sødt eller fadlagret øl til jer. Detaljer vil komme drypvis når vi ved mere, men foreløbig kan I sætte kryds i kalenderen d. 12 Juni!

## Månedens øl hos Den Lille Kro

DØE Århus C har indgået et samarbejde med Den Lille Kro, hvor vi vælger månedens øl. I juni måned har vi valgt Indslev Bryghus Spelt Bock til den gode danske mad.

Læs mere om Den Lille Kro: [www.denlillekro.dk](http://www.denlillekro.dk)

Søren Bruun Rolander  
Lokalformand - DØE Århus C

Poul-Erik Deichmann-Dahl  
Lokalformand - DØE Århus Syd

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



