

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. April 2016

Læs om:

- Voldby Købmandsgaard kommer til Århus
- Uddeling af Dansk Ølmærke 2016
- Sidste medlemsmøde. Øl-og whiskysmagning
- Håndbrygmesterskaberne hos DØE Århus Syd
- Ølsmagning med Beerbliotek/Mahlers
- Fermentoren fylder 2 år
- Ægir Tap Takeover hos Fermentoren
- Hill Farmstead Tap Takeover hos Mikkeller Bar Aarhus
- Forårsfest hos fairbar
- Øl-musik arrangement med Humlepraxis hos fairbar
- Brew 42 med Jacob Fink hos fairbar
- Ølsmagning med Jopen hos Peter Gift
- Ølcocktails hos Krofatters Mad- og Ølbar

## Voldby Købmandsgaard kommer til Århus

Danmarks største specialølbutik kommer til smilets by for en dag.

Lørdag den 9. april sker der noget helt særligt i Århus. Voldby Købmandsgaard fylder en varevogn eller to, og triller omkring 150 udvalgte øl ind til Café Albert for at lave pop-op ølbutik og endda med 10 % rabat på dagen! I tillæg vil der i løbet af dagen være to eksklusive smagninger, 10 spændende øl fra USA og Danmark på Café Alberts haner, løbende lodtrækninger med spændende flasker blandt de deltagende og frokost og aftensmad serveres med en velskænket fadøl fra Café Alberts kvalitetsbevidste køkken. Der er altså masser af

grund for øl-interesserede fra nær og fjern til at kigge forbi Café Albert lørdag den 9. april.

Ideen er blevet til i et samarbejde mellem Danske Ølentusiaster i Århus C, Voldby Købmandsgaard, Café Albert og Smag På Øllet.

Århus har alt for længe manglet en ordentlig bottleshop og på samme tid ligger Danmarks største en af slagsen 30 km fra Århus i Voldby. Vi fik derfor idéen at lave en pop-up bottleshop på Café Albert med netop øl fra Voldby Købmandsgård. Og for at gøre det endnu mere spændende har vi altså pakket dagen med ølsmagninger, lækker mad, sjældne øl på hanerne og lodtrækninger om specialøl.

**Voldby Købmandsgaard** er den nu mere end 100 år gamle købmandsgård i Voldby, der gennem tiden har forsynet nærområdet med købmandsvarer. I dag har Købmandsgården Danmarks største sortiment af specialøl med 7-800 forskellige øl.

**Café Albert** er en hyggelig café i Århus V, der har valgt at fokusere på godt øl til den velsmagende og kvalitetsbevidste mad til meget favorable priser.

**Smag På Øllet** er tre gæve ølnørder fra Østjylland, der arrangerer ølsmagning og andre øl-events. De rådgiver også i udvælgelse og indkøb af dansk og international specialøl og mikrobryg til fx private, foreninger og restaurationer.

**Danske Ølentusiaster** som i dette forum ikke kræver nærmere introduktion.

Fælles for os alle er, at vi ønsker at sætte fokus på det gode øl og med dette tiltag bringe det gode øl endnu tættere på Århus.

### Hvad skal vi smage d. 09. april???

Omnipollo Noa Pecan Mud Cake Double Barrel Aged! Kunne SPØ desværre ikke skaffe som først lovet. Du kan dog smage Noa Pecan Mud Cake i grundudgaven på flaske til den sorte SPØ smagning. I stedet kan du smage en anden fremragende øl, nemlig **Alesmith Hawaiiin Speedway Stout** på 12 %. Øllen ligger på RateBeers liste som nr. 34 på Top 50 over verdens bedste imperial stouts.

**Spændene og sjældne amerikanske fadøl.** Vi har skaffet prægtig øl på fustager fra to bryggerier man sjældent ser i Europa og to fra det velrenommerede men nu lukkede Pretty Things Beer & Ale Project.

**Upright Brewing - Five, Saison/Farmhouse pale ale**  
[www.ratebeer.com/beer/upright-five-5/103489/](http://www.ratebeer.com/beer/upright-five-5/103489/)

Upright Brewing - Six, Krydret mørk rye ale  
[www.ratebeer.com/beer/upright-six-6/103592/](http://www.ratebeer.com/beer/upright-six-6/103592/)

**Saint Somewhere Brewing Co. - Cynthiana, Saison / Hvedeøl**  
[www.ratebeer.com/b.../saint-somewhere-cynthiana/164495/](http://www.ratebeer.com/b.../saint-somewhere-cynthiana/164495/)

Pretty Things - Lovely Saint Winefride, En af verdens bedste dunkelbocks  
[www.ratebeer.com/.../pretty-things-lovely-sain.../166253/](http://www.ratebeer.com/.../pretty-things-lovely-sain.../166253/)

Pretty Things - Baby Tree, Quad / Mørk belgisk strong ale  
[www.ratebeer.com/beer/pretty-things-baby-tree/103425/](http://www.ratebeer.com/beer/pretty-things-baby-tree/103425/)

Der vil være i alt 10 forskellige spændene fadøl. På dagen vil der naturligvis være kyndig info og eventuelle anekdoter om udvalget.

Prisen for fadøl bliver 150,- for 5x30cl på klippekort.

### **To eksklusive ølsmagninger – En med sours og en med sorte øl**

I løbet af dagen er der mulighed for at købe sig ind på to ølsmagninger. Den første smagning er Smag På Amerikanske Wild Ales/Sours og her skal vi smage på lækre og sjældne fadlagrede amerikanske sours fra Crooked Stave, The Bruery og Almanac Brewing. Detaljerne om disse øl og line-uppet til den anden ølsmagning Smag På Sort Øl afslører vi løbende under begivenheden på Facebook, hvor vi også løbende vil opdatere, hvad der kan opleves på dagen.

Så hvis du er interesseret i denne dag i øllets tegn, anbefaler vi, at du følger eventen på Facebook eller tilmelder dig, så du kan få løbende opdateringer om, hvilke øl vi tager med fra Voldby, hvad der kommer på hannerne i caféen og ikke mindst, hvad de to eksklusive ølsmagninger kommer til at bestå af. Du kan finde eventen her:

<https://www.facebook.com/events/464681213736943/>

### **Praktisk info om dagen**

Programmet for dagen kommer til at se nogenlunde således ud:

- Kl. 12.00-lukketid: 10 hanner med specialøl i verdensklasse, klippekort med 5 klip 150,- (Speedway Stout 1 klip pr. 10. cl.)
- Kl. 14.00-17.00: Flasksalg med ca. 150 udvalgte øl

med 10 % rabat!

- Kl. 12.00-14.00: Frokost med en øl til 125,- pr. kuvert
- Kl. 14.00: Lodtrækning om 75cl flaske blandt alle der har købt frokost.
- Kl. 14.00-15.30: SPØ-smagning 1: Smag På Amerikanske Wild Ales & Sours til 125,- pr. person
- Kl. 15.00: Lodtrækning om 75cl flaske. Hver fadøl købt kl. 14-15 giver et lod
- Kl. 16.00: Lodtrækning om 75cl flaske. Hver fadøl købt kl. 15-16 giver et lod
- Kl. 15.30-17.00: SPØ-smagning 2: Smag På Sorte Øl til 125,- pr. person
- Kl. 17.00: Lodtrækning om 75cl flaske. Hver fadøl købt kl. 16-17 giver et lod
- Kl. 17.00-19.00: Aftensmad med en øl til 125,- pr. kuvert
- Kl. 19.00: Lodtrækning om 75cl flaske blandt alle der har købt aftensmad
- Kl. 19.00-?: Hygge over det gode øl

Der er altså tale om yderst favorable priser på alle elementer. Da der er begrænsede pladser til spisning anbefales det at reservere bord til frokost og/eller aftensmad hos Gert fra Café Albert på [gl@tidensfarver.dk](mailto:gl@tidensfarver.dk)

#### Praktisk info og kontaktoplysninger

Sted: Café Albert, Møllevangs Allé 151, 8210 Århus V  
Tid: Lørdag den 9. april kl. 12-19 (efter kl. 19 er der alm. åbent i baren)

#### Links:

<http://www.cafealbert.dk/>  
<http://smagpaaellet.dk/>  
<http://alverdensøl.com/>  
<http://www.ale.dk/>

Spørgsmål til ovenstående kan rettes til Martin Kreutzfeldt på tlf. 29 92 84 21.

## Uddeling af Dansk Ølmærke 2016

Hvert andet år uddeler vi Dansk Ølmærke. Formålet med Dansk Ølmærke er dels at oplyse foreningens medlemmer samt andre med interesse for øl, om ølsteder, indkøbssteder 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.

Siden vi sidst uddelte Dansk Ølmærke i 2014 har Århus fået mange rigtig gode ølsteder. Vi har derfor i år nomineret følgende steder til at modtage Dansk Ølmærke 2016:

- Cafe Albert (ikke nomineret før)
- Cockney Pub
- Den Lille Kro (ikke nomineret før)
- Die Kleine Bierstube
- Fairbar
- Fermentoren Århus (ikke nomineret før)
- Highlanders Bar (Ikke nomineret før)
- Krofatters Mad- Ølbar (Ikke nomineret før)
- Mig & Ølsnedkeren (Ikke nomineret før)
- Mikkeller Bar Århus (Ikke nomineret før)
- Salling Super
- Studenterbaren
- WinterCoat (Ikke nomineret før. Sabro ligger faktisk i Århus C)

Det er desværre ikke op til os selv at beslutte, hvem der skal modtage Dansk Ølmærke i Lokalfdeling Århus C's område. Det er op til foreningens Ølmærkeudvalg at vurdere dette. I løbet af april og maj måned vil vi uddele ølmærket til de forskellige steder, som Ølmærkeudvalget har fundet værdige. Nærmere info følger snart.

## Sidste medlemsmøde. Øl-og whiskysmagning



I foreningen er vi vant til små smageglas, som populært kaldes fingerbøllet. Men ikke hos Highlanders Bar her blev der serveret små fadøl sammen med den spændene whisky, vi smagte denne aften. En rigtig god aften (dagen efter var knap så god).

# Håndbrygmesterskaberne hos DØE Århus Syd

Århus Syd mesterskaberne Håndbryg 2016

Bryggerne er klar til at uddele smagsprøver på noget at det spændende øl som er lavet i de små køkkener derhjemme.

Med tankerne på sidste års høje kvalitets niveau, kan der kun være noget at glæde sig til.

Om du selv har hjemmebryg med til denne smagning eller ej, så mød endelig op og vær med til at finde en DØE Århus syd håndbrygmester i kategorierne, over 6% og 6% og derunder.

Husk det er noget vi leger, så vær ikke bange for at tilmelde dit øl! (men skynd dig!)

Der vil være gode præmier til de bedste håndbryggere, men der vil også som altid blive trukket lod om en masse spændende øl, blandt alle de fremmødte.

Alt det plus lidt spændende hemmeligheder for kun: 50 kr.

OBS: Medlemmer fra Århus C (hele landet ;-) er jo selvfølgelig som altid mere end velkomne til at deltage i denne smagning samt have øl med. Er du en af de flinke håndbryggere som har hjemmebrygget øl med til denne dag, er prisen i år 0 kr.

Smagningen starter som normalt kl.19.00 onsdag d. 20. april og stedet er Grøfthøjparken 159, kælderen, 8260 Viby J.

Medbring gerne en eller to hygge-øl, til tiden inden smagningen begynder, da der ikke er salg af øl på stedet.

Dette arrangement kræver ingen tilmelding på forhånd, men mindre du har øl med, så skal øllet tilmeldes, så bare mød op, ny som gammel medlem.

## **BREAKING NEWS!**

Lene Richter og Michael Alhof fra fantastiske Humleland her lige sørget for der er blevet skruet op for konkurrencen, da udover finde de bedste hjemmebryggede øl i under 6% og over 6%, skal vi også finde en vinder som kan få brygget vinderøllen i Humleland :-)

Vi glæder os til at se jer

Med Venlig hilsen

DØE Århus Syd

## Ølsmagning med Beerbliotek/Mahlers

Mahlers Vinhandel skriver på facebook:

Ølsmagning: Sveriges bedste bryggeri

Beerbliotek er uden tvivl et af Sveriges allerbedste bryggerier lige nu! Det er lykkedes os at få gutterne fra Beerbliotek til at tage turen fra Göteborg til Aarhus, for selv at forestå smagningen og præsentere os for otte af deres øl.

Vi har lånt Grillens lokaler mod at købe en burger til alle deltagere - så det gør vi!

Tid: 14. april kl. 20.00-21.30

Sted: Grillen, Klostergade 2

Pris: Kun kr. 200,-

Der er et begrænset antal pladser til denne smagning.

Billetter sælges på: [billetto.dk/.../ev.../oelsmagning-med-burger-fra-grillen](http://billetto.dk/.../ev.../oelsmagning-med-burger-fra-grillen)

## Fermentoren fylder 2 år

Fermentoren skriver på facebook:

Som tiden dog flyver forbi! Det føles ikke som mere end et halvt års tid siden at vi slog dørene op til vores ydmyge lille sted. Dengang bød vi Aarhus velkommen til et rigtigt øl nørde sted og sikke I tog imod det. Idag er vi blevet en fast bestanddel af den Aarhusianske ølscene kun takket være jer, vore kære kunder, venner og forretningsforbindelser.

I den anledning skal der fejres. Vi snyder lidt med datoen og inviterer til fest lørdag den 2. april! Udover minimum et fad gratis humle og en masse lækker kage vil der være skrig, skrål og kram til alle der kigger forbi.

Og udover general løssluppenhed og festivitas vil vi også sætte nogle, lækre, særlige og specielle fade på vi har gået og gemt på!

Bryggerier vil blandt andet være..:

Dry & Bitter  
Jolly Pumpkin  
Mikkeller  
Omnipollo  
To øl  
Brewfist

...Og alt det løse...

De gratis øl er på fra vi åbner sammen med de lækre kager.!

## Ægir Tap Takeover hos Fermentoren

Fermentoren skriver på facebook:

Ølverdenen har efterhånden opdaget at der selv i forbuds Norge er små lommer af passioneret folk der brænder for det gode øl.

En af disse oaser ligger i den lille by Flåm ca. 300 km Nordvest fra Oslo. Oprindeligt en lille brewpub med et 10hl anlæg der primært skulle servicere det nærliggende hotel.

Ægir bryggeri er idag vokset til et fuldblods mikrobryggeri på 35hl. Kendt specielt for en lækker fyldig imp. porter fadlagret på Jack Daniels fade og for at have Skandinaviens måske flotteste hjemmebar, Ægir har gjort sit for at sætte Flåm på kortet.

Og nu gør Fermentoren Århus det også! Kig forbi torsdag d. 14 april hvor vi sætter 11 fade ægir på hannerne og skænker op fra 4 forskellige flasker. Så grib jeres bedste skjold og drikkehorn og og kom ned til en hyggelig aften i de nordiske guders nærvær ;-)

## Hill Farmstead Tap Takeover hos Mikkeller Bar Aarhus

Torsdag d. 07. april kan du smage øl fra verdens bedste bryggeri (ihvertfald ifølge RateBeer).

Mikkeller skriver på facebook:

So here's the deal: we start pouring all these amazing beers from Shaun Hill of Hill Farmstead Brewery fame at 5pm.



Earl  
Harlan  
Edward  
Double Citra  
Susan  
Society & Solitude #5  
Being and Time

All you have to do is make your way down to one of the following locations.

Mikkeller Bar Viktoriagade  
Mikkeller & Friends  
Mikkeller Bar Barcelona  
Mikkeller Bar Aarhus  
Koelschip

The bars won't have the same selection available, so strap on those running shoes (free beer and massive kudos if you run to Barcelona from Copenhagen or the other way around). First come, first served!

## Forårsfest hos fairbar

fairbar skriver på deres hjemmeside:

Vi får forårsøl fra Danmarks 10 bedste bryggerier. Arrangementet finder sted d. 23. april fra kl. 13:00.

Tjek: [www.fairbar.dk](http://www.fairbar.dk) eller find dem på facebook. Søg på fairbars øl.

## Øl-musik arrangement med HumlepraXis hos fairbar

fairbar skriver på deres hjemmeside:

Kenneth fra HumlepraXis er brygger og professionel musiker. Denne søndag kommer han og holder smagning på sine øl, mens han spiller et stykke musik til.

Arrangementet finder sted d. 17. april kl. 15:30

## Brew 42 med Jacob Fink hos fairbar

fairbar skriver på deres hjemmeside:

Brew 42 er et lokalt nano-fantom-bryggeri, og så er han øldommer til DM i håndbryg. Kom og hør hvordan man dømmes øl, og smag på dommerens egen øl!

Arrangementet finder sted d. 28. april kl. 19:00 - 21:00

## Ølsmagning med Jopen hos Peter Gift

Peter Gift skriver på facebook.

Peter Gift inviterer til ølsmagning d. 20. april.

Sammen med vores ølleverandør, One Pint, smager vi på øl fra det fremragende hollandske bryggeri, Jopen. Erwin fra Jopen præsenterer øllene og fortæller om bryggeriet.

Smagningen byder på flasker fra deres faste ølsortiment, som bl.a. inkluderer klassiske opskrifter helt tilbage fra 1407, men mon ikke en nyhed eller sæsonøl sniger sig ind!

Lidt om Jopen:

Øllet bliver brygget i en renoveret kirke i byen Harlem. Bryggeriet bruger bl.a. traditionelle opskrifter fra 1407 og 1501, som der specielt blev fundet frem fra by-arkiverne i anledning af byens 750-år jubilæum.

...

Inden smagningen byder vi på en fyldig karrysuppe og godt brød.

Pris for arr. inkl. spisning  
kr. 150,-

Tilmelding og betaling i baren eller på Mobilepay.  
Først til mølle!

Betaler du pr. Mobilepay skal du skrive navn i kommentarfeltet. Mobilepay sendes til 30 70 48 99, hvorefter du bliver skrevet på listen.

## Ølcocktails hos Krofatters Mad- og Ølbar

Det er ikke kun ølbarer, som er åbnet i Århus de sidste par år. Der er også åbnet nogle cocktailbarer. Hos Krofatters Mad- og Ølbar har man fusioneret de to ting. Så her kan du få ølcocktails.

Du kan f.eks. nyde en Weisbier Mojito, Coisbo Sangria eller en Krofatters Refresher.

Så kig forbi Guldsmedgade nr. 32.

og god påske til alle ølentusiaster

Søren Bruun Rolander  
Lokalformand - DØE Århus C