

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. September 2014

Læs om:

- Haandbryggerlauget af 1970 modtager Den Regionale Ølpris
- Sidste medlemsmøde. Sommerfesten
- Næste medlemsmøde hos DØE Århus Syd
- Release party på Den Lille Kros kogebog
- Fødselsdag hos Aarhus Bryghus
- Lidt nyt fra Voldby Købmandsgaard
- Oktoberfest hos Die Kleine Bierstube
- fairbars øl. Ny facebook side
- F. Høj. Med øl fra Vendia Bryghus
- Månedens øl hos Den Lille Kro

Haandbryggerlauget af 1970 modtager Den Regionale Ølpris

Danske Ølentusiaster i Region Midtjylland har besluttet at Den Regionale Ølpris 2014, skal tildeles Haandbryggerlauget af 1970. Da jeres lokalformand også er regionsformand for DØE Region Midtjylland, har vi i denne måned ikke noget medlemsmøde. I stedet skal vi fejre Haandbryggerlauget.

Haandbryggerlauget modtager Den Regionale Ølpris 2014, som en anerkendelse af laugets arbejde for at udbrede kendskabet til det gode øl gennem mange år. I dagens anledning har Haandbryggerlauget øl på hannerne, som vi skal smage.

Food Festival 2014

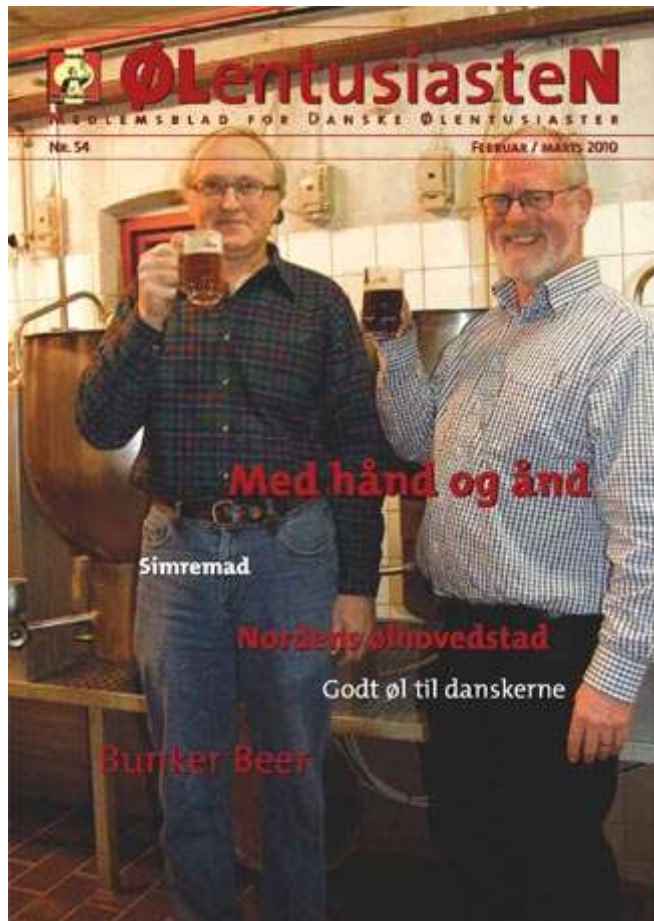


Billederne er taget af Lars Jespersen, som var kommet hele vejen fra København for at være med til Food Festival.



Arrangementet finder sted onsdag d. 24. september kl. 19 hos Haandbryggerlauget af 1970, Edwin Rahrs Vej 6 B. 8220 Brabrand. Der er ingen tilmelding.

Der kører offentligt transport næsten lige til døren. Det anbefales at man IKKE kommer i bil. Området er sikkert at færdes i. Men det kan ikke anbefales at man parkerer sin bil, da Haandbryggerlauget ligger ganske tæt på Gellerupparken.



Haandbryggerlauget var på forsiden af ØlentusiasteN, da der i 2010 blev skrevet en spændende artikel om bryggeriet.

Sidste medlemsmøde. Sommerfesten

Knap 50 ølentusiaster havde en dejlig aften med gode øl og dejlig grilmad. Stemningen var høj og øllet koldt.



Næste medlemsmøde hos DØE Århus Syd

Så er vi snart klar til næste smagning i lokalafdeling Århus syd, og vi glæder os til at præsentere en vanvittig spændende ølsmagning for jer.

Der bliver helt sikkert en masse at snakke om, da vi har skaffet nogle helt og aldeles ekstreme og unikke øl til jer.

Temaet til denne utrolig spændende ølsmagning, har vi valgt at kalde "Mærkelige ingredienser"

Vi har søgt med lys og lygte hele året efter nogle spændende øl som passer til dette tema. Og DET HAR VI FUNDET :-) WOW

Hvad med noget så spændende som:

1. Øl brygget på en 58-årig gammel Surdej samt Brettanomyces gær, hvorefter så at have lagret 4 måneder på egetræsfade.
2. Ikke mindre end en af verdens sjældneste øl af få fat på og en noget politisk ukorrekt en af slagsen, da den er brygget på hval kød og knogler.
3. Er du mand nok til at drikke en øl, der er fremstillet ved hjælp af skægget fra brygmesteren. Der er ikke skæg i øllet, men brygmesterens skæg blev brugt til at producere gæren til denne ale.
4. Spændende samarbejdsbryg hvor der er brugt store mængder af agurk tilsat lidt mint og så delvis gæret på vildgær.
5. Hvad er der at sige, en lækker porter brygget med popkorn
6. Dansk ale brygget med Rødbede og Brændenælde
7. Og nå ja, så har vi lige en IPA brygget med ægte guld :-)
8. Lækker amerikansk-inspirerede IPA brygget med store mængder af earl grey.
9. En af de bedste imperial stouts i verden med den lille krølle at en af ingredienserne til øllen har været igennem et dyrs tarmsystem.
10. Ikke offentliggjort

Arrangementet finder sted i øl-kælderen i grøfthøjparken 159. kl. 19.00 til ca. 22.30



Indkaldelse til årsmøde

Vi holder årsmøde hos Studentebaren tirsdag d. 28. oktober kl. 19. Studentebaren vil holde en spændende ølsmagning for os ligesom sidste år. Dagsorden i henhold til foreningens vedtægter.

Prisen bliver max 100 kr. Per person

(afhænger af antal fremmødte)

Grundet sjældne/dyre dråber vil smagsprøverne blive lidt mindre en normalt, men derfor også flere øl :-)

Vi har også sørget for lidt mundgodt via Snackpølser, Chokolade samt saltstænger.

Denne smagning kræver ingen tilmelding, så bare mød op

Vi har også et par øl som vi skal have trukket lod om på dagen.

Håber vi ses til denne STORE øloplevelse

Vi starter kort med årsmødet (forventet tid 10 min)

Dagsorden på årsmødet er:

1. Valg af dirigent
2. Beretning om lokalafdelingen
3. Valg af lokalafdelingsformand
4. Valg af lokalafdelingsnæstformand
5. Valg af bestyrelsesmedlemmer
6. Eventuelt og øl
- 7.-15. mere øl

Højt skum fra Poul-Erik. Lokalformand. DØE Århus Syd

Release party på Den Lille Kros kagebog

Tilbage i marts måned blev jeres lokalformand kontaktet af Daniel Hansen, som ejer Den Lille Kro. (et spisested som serverer klassisk dansk mad i høj kvalitet). Daniel var gået i gang med at skrive en kagebog og ville gerne have Danske Ølentusiasters hjælp til at sammensætte øl og mad.

Vi startede et samarbejde hvor Danske Ølentusiaster, har valgt øltyper til de forskellige retter. Den Lille Kro har efterfølgende fået fem bryggerier til at bidrage med eksempler på de forskellige øltyper.

Kagebogen er nu gået i trykken og det fejrer Den Lille Kro med en kæmpe fest, hvor man kan smage øl fra de bryggerier, som har bidraget til bogen (Syndikatet, Hornbeer, Ørbæk, Midtfyns Bryghus og Munkebo Mikrobryg).

Alle ølentusiaster er inviteret til fest hos Train/Kupe fredag d. 3 oktober. Festen starter kl. 21 for inviterede gæster (altså jer ølentusiaster og venner af Den Lille Kro). Kl. 24 åbnes der for publikum.

Til festen kan du smage en helt ny øl fra Syndikatet, som hedder Krofatteren. Øllen er brygget specielt til Den Lille Kro og egner sig i sagens natur perfekt til dansk mad. Det var i alt beskedenhed jeres lokalformand som foreslog Daniel Hansen at kroen selvfølgelig skal have sin helt egen øl som et alternativ til det kedelige øl fra de store industribryggerier.

Fødselsdag hos Aarhus Bryghus

Lidt nyt fra Voldby Købmandsgaard

Fra Voldby Købmandsgaards nyhedsbrev:

Ølsmagning:

Vi har øl-smagning fredag den 26. september 2014 kl. 14.15 i butikken. Denne gang vil øl-smagningen have titlen "smag på den belgiske undergrund". Nærmere information vil blive lanceret på Facebook og hjemmesiden sidst på ugen.

Lancering af NY kvartalskasse:

Skulle du mangle en gave til en god ven, har vi jo vores populære, nye kvartalskasse - se linket:

www.alverdensøl.com/produkt/oel-klub/ Husk, at vi sender fragtfrit ved ordre over kr. 700,00 på fastlandet og brofaste øer.

Oktoberfest hos Die Kleine Bierstube

fairbars øl. Ny facebook side

fairbar har lavet en ny facebook side som hedder fairbars øl. Her kan du orientere dig om, hvilke øl der er på hanerne/flaske, om kommende events samt månedens flaskeølstema.

F. Høj. Med øl fra Vendia Bryghus

Smilets by har fået endnu en restaurant, som har fravalgt øllet fra de store industri bryggerier. F. Høj har øl fra Bryghuset Vendia i Hjørring. Der er en pilsner, en hvede og en bock. Øllet brygges kun til F. Høj.

Aarhus Update har skrevet en artikel om stedet:
aarhusupdate.dk/alt-er-hoejt-f-hoej-melder-klar-til-aabning/

Månedens øl hos Den Lille Kro

Denne måneds øl er Borgmesteren fra Syndikatet. Som altid er månedens øl valgt af Danske Ølentusiaster i Århus. Pt. er vi ved at lave ølkort til Den Lille Kro. Så der er noget at glæde sig.

Søren Bruun Rolander

Lokalformand - DØE Århus C