

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. Juni 2015

Læs om:

- Ølsmagning med Anders Kissmeyer
- Køb dit Kissmeyer øl inden smagningen
- Sidste medlemsmøde med SPØ
- Ølsmagning med Aarhus Bryghus hos DØE Skanderborg
- Bryggerernes Dag hos Aarhus Bryghus
- Ølmesse hos Voldby Købmandsgaard
- Sommerens koncerter hos bryggeriet Wintercoat
- Stemningsbilleder fra ølfestivalen hos Lokomotivværkstedet
- Månedens øl hos Den Lille Kro

## Ølsmagning med Anders Kissmeyer

Juni måneds medlemsmøde er igen i år et fælles arrangement mellem de to århusianske lokalafdelinger. Sidste år havde vi fornøjelsen af at kunne præsentere Torben Mathews og tidligere har vi haft besøg af Carsten Berthelsen, Eddie Szweda og Jørgen Fogh Rasmussen. I år forsætter vi perlerækken af spændene foredragsholdere. Vi får nemlig besøg af Anders Kissmeyer.

## Hvem er Anders Kissmeyer?

Kissmeyer er uddannet fra Den Skandinaviske Bryggerhøjskole i 1984.

I 2011 kårede Den Skandinaviske Bryggerhøjskole og Kissmeyer til Verdens bedste brygmester blandt de uddannede fra Den Skandinaviske Bryggerhøjskole. Han

## Ølfestival 2015



blev valgt for sin store betydning for bryggeribranchen, bl.a. som en vigtig inspirator i den danske ølrevolution.

Fra 1984-2001 var han ansat ved Carlsberg som chefbrygger, hvor han rejste en del rundt i verden til Carlsbergs bryggerier. Rundt om i verden gjorde lokalbefolkningen et ihærdigt arbejde med at introducere Kissmeyer til det lokale øl. Herved fik Kissmeyer interessen for at lave øl, der smagte lidt anderledes end den pilsner danskerne var vandt til. Carlsberg var dog ikke særlig lydhør overfor ideen med at eksperimentere med ølopskrifterne.

I årene 2001 til 2003 arbejdede Kissmeyer på at starte Nørrebro Bryghus, som åbnede i 2003. Samarbejdet med Nørrebro Bryghus endte i februar 2010. Kissmeyer besluttede, at nu ville han være sin egen chef. Kissmeyer startede Kissmeyer Beer & Brewing, hvor han brygger som fantombrygger ved flere forskellige bryggerier i både ind- og udlandet. Her ud over skriver han bøger om øl samt giver foredrag om øl.

Skrevet af Mona Alslev, Lokalfdeling Esbjerg - som havde besøg af Kissmeyer i 2014.

Anders Kissmeyer er også en af initiativtagerne til Ny Nordisk Øl projektet. Om NNØ har Kissmeyer fortalt i et interview til beerticker:

"Ny Nordisk Øl er et naturligt skridt i udviklingen af den danske ølrevolution. I snart mange år har vores kompetente og anerkendte danske bryggere produceret et utal af forskellige øltyper. Men særlige danske eller nordiske øltyper findes nærmest ikke. Lad os fremelske en ny mangfoldighed af ægte nordiske øl. Lad os forene bryggere, producenter af korn, malterier, forskere og andre og udvikle en ny nordisk øl."

## Hvad skal der ske til smagningen?

Til smagningen vil Kissmeyer fortælle om Kissmeyer :- ) samt Ny Nordisk øl. Og så skal vi smage følgende øl:

1. Hill Farmstead/Cambridge Brewing Co./Kissmeyer Nordic Saison
2. Livgarden/Ølsnedkeren/Kissmeyer 45/85, NNØ Øl (Nyhed - tappes d. 02. juni)
3. Ebeltoft-Hald-Kissmeyer Granskuds Vild Øl
4. Kissmeyer Citra Tripel



Billederne er taget af Poul Erik og Jim.

Klik på billederne og se dem i stor størrelse.

5. Nøgne Ø-Kissmeyer Naked Kiss
6. Beau's All Natural-Kissmeyer
7. Kissmeyer Barrel Reserve Dark Side of the Moon Imperial Porter
8. Kissmeyer Barrel Reserve Pipes & Drums Barley Wine

Du kan læse om de forskellige øl under punktet "Køb dit Kissmeyer øl inden smagningen" længere nede i nyhedsbrevet.

## Hvad koster det? Er det dyrt?

Nej, det er meget billigt. Et arrangement af denne kaliber plejer at koste 250-300 kr. Men vi har fået et godt tilbud og så giver lokalafdelingerne tilskud til smagningen. Så vi kan præsentere dette arrangement for kun 150 kr. pr. ølentusiast.

## Er der tilmelding til arrangementet?

Ja, det er der. Du tilmelder dig ved at betale 150 kr. på konto: 2251 6280394333 eller MobilePay: 26 71 71 00. Oplys navn og medlemsnummer. Sidste frist for tilmelding er onsdag d. 10 juni.

## Hvor og hvornår?

Arrangementet finder sted onsdag d. 17. juni kl. 19.30 på adressen Fælleshuset Søfryd, Tornhøjvej 86, Stavtrup 8260 Viby J. Lokalteten er også kendt som Lokalafdeling Århus Syds Sommerresidens.

Buslinje 11 kører næsten lige til døren med ankomst til stoppestedet Jarlsmindevej/Tornhøjvej kl. 19.27.

## Køb dit Kissmeyer øl inden smagningen

Inden smagningen har du mulighed for at bestille øl fra Kissmeyer. Øllet kan købes mod forudbestilling og betaling senest d. 16. juni. Kissmeyer har så øllet med til smagningen.

KISSMEYER BEER

PRISLISTE (pr. juni 2015)

Denne prisliste opdateres løbende, og omfatter de øl, der pt. er på lager i min garage, hvorfra de sælges mod kontant betaling (eller forud indbetaling på konto i Bank Nordik reg.: 6511 konto 3050642010). Send en mail eller ring på 29 24 94 32.

Fadøl: Er midlertidigt med få undtagelser ude af porteføljen pga. ny, dansk distributør. NB: Bemærk, at fadøl og evt. fadølsanlæg til leje skal bestilles mindst en uge forud for levering, da 'Kissmeyer Beer' ikke råder over eget anlæg, og ikke har fustager på eget lager.

Alle priser er inkl. moms samt 1,00 Kr. pr. flaske i pant!

NYHED! – SMAGEKASSER! På adskillige opfordringer har jeg introduceret en række tematiserede 'smagekasser' med et antal forskellige øl samlet i en kasse med en fornuftig rabat i forhold til køb af enkeltflasker. Se listen over disse smagekasser sidst i prislisten!

'Ny Nordisk Øl' er evangeliet for 'Kissmeyer Beer' nu og mange år fremover... Øl, der inspireret og udsprunget af vort eget, nordiske terroir, og som derfor på en positiv måde har karakter af dette terroir. Ikke underligt og nørdet, men alligevel markant forskelligt fra denne verdens klassiske ølstile.

Foreløbig har jeg følgende øl i min egen 'Ny Nordisk Øl' portefølje:

1. NYHED! –Livgarden/Ølsnedkeren/Kissmeyer – 45/85, Nydansk Øl, (5,5 % alkohol). "45/85" er en særlig jubilæumsøl, der markerer Den Kongelige Livgardens lange og tætte tilknytning til Allerød kommune, og markerer 70-året for Livgardens indrykning i Sandholmløjren i 1945 og 30-året for overflytningen til Garderkasernen i 1985, hvor Livgarden stadig har sin hovedkaserne i Allerød kommune. "45/85" er brygget i smuk treenighed med Livgardens Historiske Samling samt Tobias og Simon fra Ølkollektivet i Gørløse som den tredje part, for at gøre den så lokal som muligt. Malten er fra Kølster Øl & Malt i Krogerup, gæren er rendyrket, vild dansk gær indsamlet i en æbleplantage på Lilleø, og smagssætningen er diskret justeret med vilde vækster sanket, af bl. a. Allerøds boirgmester, i maj 2015 på øvelsesterrænet ved kasernen i Høvelte. Øllet er lyst, let og meget aromatisk i duften, og smagen skriger 'sommer' med sin lette, tørre frugtighed og milde bitterhed og den korte, men ret unikt komplekse eftersmag. 45/85 er en perfekt tørstslukker, når uniformen er smidt, men passer også glimrende til alle sommerens lette retter, de fleste oste og frugtbaserede desserter.

Priser: 25,- Kr. pr. 0,33 L flaske og 450,- kr. pr. karton med 20 flasker.

2. NYHED! – Ebeltoft-Kissmeyer Lilleøl – Nydansk Øl, (5,5 % alkohol). Betegnelsen 'nydansk øl' skyldes, at denne, som led i 'Ny Nordisk Øl' projekt 'Vandregær', var den anden øl i den 'karavane' på 5 bryggerier, der efter tur i foråret 2015 bryggede øl på en vild, dansk gær indsamlet i en æbleplantage på Lilleø. Den lyse, lette og aromatiske øl er brygget i stil med den tyske Kölsch, for at skabe en diskret baggrund, hvorfra gærens unikke aromaer af frugt og krydderi kan træde tydeligt frem. Smagen er også let, sommerlig og frugtig med middel bitterhed og en kort eftersmag. Egner sig bedst som tørstslukker, men går også fint til lette retter med fisk, skaldyr, kylling eller salater og milde oste.

Priser: 25,- Kr. pr. 0,33 L flaske og 450,- kr. pr. karton med 20 flasker.

3. NYHED! - Kissmeyer Nordisk Saison (6,0 % alkohol). Den danske udgave af mit eksperiment 'Kissmeyer Nordic Saison goes global', brygget i Ebeltoft. En lys, ufiltreret og sprød saison, brygget med 'signatur-smagsgiverne' lyngblomst, hyben og røllike og lagret med havtorn og rabarber. En frugtig og let blomsterkrydret duft, en knastør, let frugtsyrlig og krydret smag med medium bitterhed og en sprød, krydret og lang eftersmag pryder denne meget bredt madegnede øl – salater, fjerkræ, de fleste fiskeretter, skaldyr og middelkraftige oste vil klæde denne forfriskende saison.

Priser: 25,- Kr. pr. 0,33 L flaske og 450,- kr. pr. karton med 20 flasker.

4. Kissmeyer Nordisk Æble Lager (5,0 % alkohol). Lyst ravfarvet, ufiltreret øl med en tør let krop og middel bitterhed og frugtig duft. Smagen har lys maltkarakter, tydelige frugtnoter og en let, frugtig syrlighed. Sluttes kort, sprødt, frugtigt og tørt. Passer meget fint til lette retter med fisk, skaldyr og kylling samt salater og det danske frokostbord.

Priser: 25,- Kr. pr. 0,33 L flaske og 450,- kr. pr. karton med 20 flasker.

5. Kissmeyer Nordisk Hyben Ale (6,0 % alkohol). Kobberfarvet, ufiltreret og middelfyldig øl med lav bitterhed. Krydret-frugtig duft og en kompleks, men ret let, maltbåret og let frugtig smag, der sluttes blødt med et syrligt strejf. En øl, der passer fint til varme retter med svinekød, kalv eller mørk fjerkræ og til mildere, bløde oste.

Priser: 25,- Kr. pr. 0,33 L flaske og 450,- kr. pr. karton med 20 flasker.

6. Ebeltoft-Hald-Kissmeyer Granskuds Vild Øl (6,0 % alkohol). Et samarbejde mellem min gode ven og håndbrygger Jesper Hald, der har høstet de helt spæde granskud i sin egen plantage, og min faste makker, Peder Zacho, fra Ebeltoft Gaardbryggeri. Basisøllet – en lys og relativt neutral ale – er tilsat de spæde granskud i stede for tørhumling, og samtidig inokuleret med og lagret på bærmens fra en cidergæring, udført på franske cidæræbler og danske vildæbler af Frank 'Bonderøven' og hans ven, Claude. Resultatet er en lys, ufiltreret og ganske let øl med en markant og fin citrusdomineret granduft på en let maltbaggrund med et diskret krydret indslag. Smagen er også let, men meget kompleks med citrus, jordagtige krydderier og et syrligt strejf. Excellent øl til retter med fisk og skaldyr - gerne med et asiatisk pift, til pizza, salater, mildere asiatiske retter og middel-kraftige oste.

Priser: 25,- Kr. pr. 0,33 L flaske og 450,- kr. pr. karton med 20 flasker.

7. Ebeltoft Kissmeyer Mols Bjerge Lyngale (5,0 % alkohol). Er en lyngale brygget i samarbejde med Nationalpark Mols Bjerge og efter 'Ny Nordisk Øl' principperne. Kobberrød, ret let øl helt uden bitterhed. Duften er intenst floral og krydret, og den let syrlige smag er præget af lyngen på en frugtig maltkarakter i baggrunden. En meget frisk og let tørstslukker, der passer fint til milde oste, lette desserter og til terrassen i sommersol.

Priser: 25,- Kr. pr. 0,33 L flaske og 450,- kr. pr. karton med 20 flasker.

Men naturligvis er der fortsat andet end 'Ny Nordisk Øl' i Kissmeyer Beer porteføljen:

8. Ebeltoft Kissmeyer '1914' (5,0 % alkohol). En jubilæumsøl med en helt unik historie. Skabt i samarbejde med Livgardens Historiske Samling, Garderhøjfortet og Ebeltoft Gårdbryggeri, for at markere 100-året for Livgardens mobilisering til Sikringsstyrken i 1914. Brygget som en af de mest populære øltyper fra dengang – på en ølgær, der var i kommerciel brug på et dansk bryggeri i 1914. Lagret på træfade i Garderhøjfortet, der var del af „Nordfronten“ – nord for København – under 1. Verdenskrig, hvor Livgarden blev mobiliseret til i 1914 - 1915. er en ravgylden, tør, meget aromatisk øl, med middel bitterhed og god fylde, som vil passe fint til al traditionel dansk mad, inklusive frokostbordet.

Priser: 38,- Kr. pr. ½ L flaske og 420,- kr. pr. karton med 12 flasker. Fadøl: 1.200,- for 30 L.

9. NYHED! - Kissmeyer West Coast Pale Ale (5,5 % alkohol). Orangegylden pale ale med krydret duft og smag af amerikansk humle. Ganske fyldig og tør smag med solid malkrop og afbalanceret bitterhed. Eftersmagen er lang med både maltsødme og humlet krydring og bitterhed. En prima tørstslukker med karakter, og en fin ledsager til pizza, pastaretter, frikadeller, stegt fjerkræ og både bløde og hårde oste med kraftig smag.

Priser: 25,- Kr. pr. 0,33 L flaske og 550,- kr. pr. karton med 24 flasker.

10. NYHED! - Kissmeyer Witchy Woman Wit (5,0 % alkohol). Belgisk witbier type med et nordisk twist i form af krydring med kamille, hyldeblomst og enebær. Let frugtig, blomstret, spicy og syrlig, meget let krop og let sødme. Negligabel malt-, humlearoma og bitterhed. Perfekt til solrige sommerdage, lette fiske- og skaldyrsretter og bløde, cremede oste.

Priser: 25,- Kr. pr. 0,33 L flaske og 550,- kr. pr. karton med 24 flasker.

11. NYHED! - Kissmeyer Flaming (5,2 % alkohol). Klar, kobberød, frugtig øl i den solide og populære britisk/amerikanske red/amber ale tradition. En ale med frugtig, let humlet og floral aroma, bred maltfylde i smagen, middelfyldig med let sødme og blød, middel bitterhed. En perfekt øl til stegt svinekød og kalv, sammenkogte retter og milde, faste oste.

Priser: 25,- Kr. pr. 0,33 L flaske og 550,- kr. pr. karton med 24 flasker.

12. NYHED! - Kissmeyer Young Lust (6,0 % alkohol). Belgisk blonde ale krydret diskret med røllike. Klar, ravgylden, fyldig med let sødlig malkrop og krydret og floral duft og smag med middel bitterhed og en krydret og let sødlig eftersmag. Passer fint til asiatisk mad, kraftigere fiskeretter, lyst fjerkræ og kraftigere, lyse oste.

Priser: 25,- Kr. pr. 0,33 L flaske og 550,- kr. pr. karton med 24 flasker.

13. Kissmeyer Citra Tripel (9.0 % alkohol). Lys, let opal øl med flot skum, krydrede og pebrede duftnoter med en citruspræget frugtighed, der kommer fra såvel den tilsatte limeskal og citrongræs samt fra den markante aromahumling med den amerikanske humlesort Citra.

Klassisk, fyldig tripel-smag, men Citra Tripel er ekstraordinært tør og også noget mere bitter end vanligt. Sprød, bitter og krydret tør eftersmag.

Pris: 30,- kr. pr. 0,33 L flaske og 550,- pr. karton med 20 stk.

14. TILBAGE! - Kissmeyer Stockholm Syndrome DIPA (9.5 % alkohol). Ravgylden, potent øl, meget kraftigt humlet med 50 % US and 50 % NZ aromahumle, hvilket giver en tør og intenst frugtig dobbelt IPA, med en sprød, bitter eftersmag og en livsfarlig drinkability. Ikke en udpræget madøl, men snarere en meditationsøl. Kan dog matches med stærkt krydret, asiatisk mad, ditto pizzaer og meget potente oste.

Pris: 30,- kr. pr. 0,33 L flaske og 550,- pr. karton med 20 stk.

15. Kissmeyer Barrel Reserve Dark Side of the Moon Imperial Porter (9,5 % alk.) En dybt sort, meget intens øl baseret på Kissmeyer Honey Porter, men med meget mere af det hele! Lavere i bitterhed end amerikanske Imperial Porters, og i stedet en kompleks, yderst fyldig duft og smag af chokolade, kaffe, tørret frugt og bløde, ristede malttoner med underliggende noter af sødme, portvin og eg, som stammer fra øllets 9 måneder på vore legendariske Niepoort fade. Lang, kompleks og indsmigrende fløjlsagtig eftersmag.

Priser: 65,- Kr. pr. ½ L flaske og 720,- kr. pr. karton med 12 flasker. Fås ikke som fadøl.

16. Kissmeyer Barrel Reserve Pipes & Drums Barley Wine (13,5 % alk.). En ekstremt kraftig og kompleks, kobbergylden øl. Overvældende maltrig duft med tørrede frugter, portvin og eg som de dominerende indslag, en kraftig men blød bitterhed i smagen, der har en let sødme, masser af frugt og malt, vin og træ, understøttet af den høje alkoholprocent, som dog er meget harmonisk integreret. Den meget vinøse karakter, som stammer fra øllets 9 måneder på vore legendariske Niepoort fade, præger den meget lange og komplekse eftersmag.

Priser: 70,- Kr. pr. ½ L flaske og 775,- kr. pr. karton med 12 flasker. Fås ikke som fadøl.

17. Beau's All Natural-Kissmeyer "Venskab" (9.6 % ABV) er min første kollaboration med Matthew O'Hara fra Beau's All Natural Ales i Ontario, Canada, og det er sandt en perle! En diskret krydret belgisk tripel, der har lagret på stål med Ontario icewine-vædede egechips, og dernæst fadlagret på Chardonnay fade. Inden aftapning og flaskekonditionering er øllet slutlagret på yuzu frugt for at give en diskret, citrusagtig syrlighed. Resultatet er en



ekstremt kompleks øl med stor krop og masser af frugtige og krydrede smage, suppleret af vinøs egekarakter og en helt unik eftersmag. Nok den flotteste Kissmeyer øl til dato!

Pris: 125,- kr. pr. 60 cl. flaske. NB: Maks. 3 flasker pr. kunde!

Og mon ikke disse tre samarbejdsbryg skulle kunne få mundvandet frem hos de virkelige ølnørder:

18. NYHED! Enlightenment Ales/Kissmeyer 'Titania'. Min ven Ben Howe, som er synonym med Enlightenment Ales i Boston, arbejdede tidligere hos Will Meyers på Cambridge Brewing Co., hvor jeg oprindeligt mødte ham. Da Ben hørte om min 'Nordic Saison i forskellige versioner' idé, slog han til, så Titania blev brygget første gang i maj 2014 med lokal honning, lyngblomster, kamille og – ikke mindst – Enlightenment Ales' hus-Brettanomyces-kultur. Resultatet er en let, meget livlig og sprød saison med en krydret, blomstret og frugtig duft med Brettens kompleksitet og et krydret humleindslag. I munden er øllet tørt, ganske let syrligt og balanceret bittert. Eftersmagen er kort og krydret-bitter med mere Brettanomyces kompleksitet. Titania indgår fremover i Enlightenment Ale's faste sortiment, så der vil komme flere sendinger af denne øl til Danmark.

Pris: 80,- kr. pr. 75 cl. flaske. NB: Maks. 6 flasker pr. kunde!

19. NYHED! Hill Farmstead/Cambridge Brewing Co./Kissmeyer Nordic Saison "...A beer inspired by our friends and their journeys..." står der på etiketten af denne øl. Herudover repræsenterer den på smukkeste vis den ånd af venskab og samarbejde, som er sjælen i 'craft brewing' kulturen, da det var mine venner Shaun Hill og Will Meyers, der fik ideen til dette samarbejdsbryg, som skulle hjælpe med min genlancering af Kissmeyer Beer internationalt, baseret på mit 'Ny Nordisk Øl' korstog i en ny form for partnerskaber verden over med bryggere og bryggerier jeg respekterer. Nordic Saison er brygget med Vermont honning og -rabarber samt tørrede lyngblomster og hyben, hvilket har resulteret i en tør og ret let øl med mærkbar syrlighed og mild bitterhed. Aromaen er frugtig og krydret med et let strejf af Citra humle; smagen er sprød, frugtig og blomstret med en diskret maltkrop. En mærkbart syrlig, blødt bitter eftersmag med en frugtig Brettanomyces kompleksitet slutter smagsoplevelsen. Nordic Saison indgår fremover i Hill Farmstead's sortiment, så der vil komme flere sendinger af denne øl til Danmark.

Pris: 75,- kr. pr. 75 cl. flaske. NB: Maks. 6 flasker pr. kunde!

20. NYHED! - Nøgne Ø-Kissmeyer Naked Kiss (11,0 % alkohol). Mine venner og medbryggere på Nøgne Ø siger: " Vi i Nøgne Ø har altid hatt et godt øye til Anders Kissmeyer. Vår første lille flørt resulterte i Double Knot Brown/Imperial Brown Ale. Vårt aller første samarbeidsbrygg! Nå har vi funnet tilbake, og gamle følelser har blitt vekket til live. Affærens frukt: En søt og fyldig porter med rikelige mengder solbær. Ringen er sluttet. Nyt denne sammen med en god dessert. Eller som dessert.!" En eksplosion af dufte og smage: Rig chokolade og mild kaffe fra de mørke malte, dybe krydrede strømme af tørret frugt fra den anvendte trappistgær og intens, tanninrig, syrlig og sød solbærkarakter fra de 1000 L lokal solbærsaft der er tilsat under gæringen.

Priser: 60,- Kr. pr. ½ L flaske og 650,- kr. pr. karton med 12 flasker.

Smagekasse 1 - Den klassiske Nordiske

3 stk. Ebeltoft Kissmeyer Nordisk Lilleøl  
 3 stk. Kissmeyer Nordisk Saison  
 3 stk. Kissmeyer Nordisk Æble Lager  
 3 stk. Kissmeyer Nordisk Hyben Ale

Pris: 250,- kr. pr. karton med 12 flasker.

Smagekasse 2 - Den lidt vildere Nordiske

3 stk. Kissmeyer Nordisk Lilleøl  
 3 stk. Kissmeyer Nordisk Saison  
 3 stk. Livgarden/Ølsnedkeren/Kissmeyer – 45/85  
 3 stk. Ebeltoft Kissmeyer Mols Bjerge Lyngale

Pris: 250,- kr. pr. karton med 12 flasker.

Smagekasse 3 - Den vildeste Nordiske

3 stk. Kissmeyer Nordisk Lilleøl  
 3 stk. Ebeltoft-Hald-Kissmeyer Granskuds Vild Øl  
 3 stk. Livgarden/Ølsnedkeren/Kissmeyer – 45/85  
 3 stk. Ebeltoft Kissmeyer Mols Bjerge Lyngale

Pris: 250,- kr. pr. karton med 12 flasker.

Smagekasse 4 - Den sikre klassiske

3 stk. Kissmeyer West Coast Pale Ale  
 3 stk. Kissmeyer Witchy Woman Wit  
 3 stk. Kissmeyer Flaming  
 3 stk. Kissmeyer Young Lust

Pris: 250,- kr. pr. karton med 12 flasker.

**Smagekasse 5 - Den nysgerriges klassiske**

2 stk. Ebeltoft Kissmeyer '1914'  
3 stk. Kissmeyer West Coast Pale Ale  
3 stk. Kissmeyer Young Lust  
2 stk. Kissmeyer Citra Tripel  
2 stk. Kissmeyer Stockholm Syndrome DIPA

Pris: 300,- kr. pr. karton med 12 flasker.

**Smagekasse 6 - Den nysgerriges lyse 'lidt af hvert'**

2 stk. Ebeltoft Kissmeyer '1914'  
2 stk. Kissmeyer West Coast Pale Ale  
2 stk. Kissmeyer Nordisk Saison  
2 stk. Ebeltoft-Hald-Kissmeyer Granskuds Vild Øl  
2 stk. Kissmeyer Citra Tripel  
2 stk. Kissmeyer Stockholm Syndrome DIPA

Pris: 300,- kr. pr. karton med 12 flasker.

**Smagekasse 7 - Den nysgerriges mørke 'lidt af hvert'**

3 stk. Kissmeyer Flaming  
3 stk. Ebeltoft Kissmeyer Mols Bjerger Lyngale  
3 stk. Kissmeyer Nordisk Hyben Ale  
3 stk. Kissmeyer Stockholm Syndrome DIPA

Pris: 250,- kr. pr. karton med 12 flasker.

FÅ TILSENDT OPDATEREDE PRISLISTER OG  
INVITATIONER –  
SEND E-MAIL TIL: [anders@kissmeyer.dk](mailto:anders@kissmeyer.dk)

Anders Kissmeyer

## Sidste medlemsmøde med Smag på Øllet





Vi smagte spændene øl og fik gode historier da vi holdte smagning med SPØ. En god aften med god stemning.

Det var anden gang at vi holdte medlemsmøde hos Cafe Albert og vi har nu besluttet at anbefale cafeen til vores medlemmer. Hos Cafe Albert kan du få fadøl fra Hornbeer og Aarhus Bryghus samt et mindre men flot udvalg af flaskeøl primært fra Mikkeller.

Du kan læse om Albert Cafe og sandwichbar her:

På DØE's hjemmeside: <http://www.ale.dk/index.php?id=495>

På Cafe Alberts hjemmeside: <http://www.cafealbert.dk>

## Ølsmagning med Aarhus Bryghus hos DØE Skanderborg

Vi skal denne lørdag eftermiddag have fornøjelsen af besøg fra Aarhus Bryghus. Brygmester Niels Buchwald vil fortælle om hans store erfaring med øl, samt hans start med Aarhus Bryghus. Han vil medbringe 5-6 øl vi skal smage og høre lidt om den pågældende øl. Der vil blive serveret lidt til.

Prisen vil være 125,- pr. pers. SU. senest d. 14. juni på [kirsten.bredow@ale.dk](mailto:kirsten.bredow@ale.dk)

Arrangementet finder sted d. 20 juni 2015. Kl. 14:00 til 17:00 på adressen Solgårdsvej 3. 8660 Skanderborg (Bussen kører lige til døren. Toget kører næsten til døren).

Vel mødt og højt Skum fra Lokalfdeling Skanderborg

## Bryggeriernes Dag hos Aarhus Bryghus

Lørdag den 13. juni 2015 er der åbent hus hos mange af landets bryggerier. Bryggeriernes Dag giver dig mulighed for at følge processen fra byg til bryg på nærmeste hold.

Brygmester Niels Buchwald fra Aarhus Bryghus fortæller: "Vi regner med at brygge på dagen, så man kan komme og følge brygget, hvis man har lyst. Åbent fra klokken 9 til 16. Der vil være åbent i baren/butikken med gode tilbud, ligesom man kan se bryggeriet og følge brygget".

Læs mere om **Bryggeriernes Dag** og **Aarhus Bryghus**.

## Ølmesse hos Voldby Købmandsgaard

Voldby Købmandsgaard skriver på deres hjemmeside:

I lighed med de foregående år afholder Voldby Købmandsgaard ølmesse. Lørdag den 29. august 2015 kl. 10 - 15. Så skynd dig at sæt kryds i kalenderen og få fat i vennerne og køb billet til denne uforglemmelige dag.

Der kommer 15 - 20 stande, hvor der bliver uddelt smagsprøver og alle der er med til messen får 20 % rabat på dagen på alle udstillede produkter, som bliver bestilt og betalt denne dag.

Læs mere her:

<http://www.alverdensøl.com/kategorier/oelmesse/>

## Sommerens koncerter hos bryggeriet Wintercoat

Fra Wintercoats hjemmeside:

Vores skænkestue holder åbent hver fredag i forbindelse med åbningstiderne i vor butik. Det betyder, man kan komme forbi og fejre weekenden med venner og familie over en frisk WinterCoat fadøl i hyggelige omgivelser i skænkestuen, på terrassen eller i ølhaven. Vi har også sodavand og plads til leg på plænen, så børn er ingen hindring. Alle er velkomne!

Vi holder koncerter på samme måde som vi brygger vores øl - enkelt, ærligt, med hjertet og med kvaliteten som første prioritet.

Kommende Koncerter:

12. juni: Smokey & the Mirror

20. juni: Irsk Jam

18. september: H P Lange

3.oktober: James Cramer

8. oktober: Tim Lothar

20. oktober: Tupelo

Læs mere om Wintercoat: [www.wintercoat.dk](http://www.wintercoat.dk)

## Månedens øl hos Den Lille Kro

Månedens øl er Lagermanden fra Humleland.

Månedens øl udvælges af Danske Ølentusiaster i Århus.

Den mexicanske lagermand er ikke til at stoppe, han blev ved med at køre humle ind til denne India Pale Lager - humlet med bjerge af Columbus, Citra, Mosaic og Equinox. Alc. 7.4 % - Bitterhed: 40 IBU

Læs mere om Humleland og Den Lille Kro.

## Håber vi ses til en super aften i selskab med Anders Kissmeyer

Søren Bruun Rolander

Lokalformand - DØE Århus C