

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. Maj 2016

Læs om:

- Øl- & ostesmagning med Arla Unika
- Voldby Købmandsgaard kom til Århus
- Øl og tapas hos DØE Århus Syd
- Omnipollo Noa Double Barrel Aged hos Cafe Albert
- Flask - ny flaskebutik i Århus
- Tur til Bøgedal Bryghus med Smagførst
- Ølsmagning hos Stormgaarden Håndbryg
- Brew 42 med Jacob Fink hos fairbar
- Le Sacre ny øl fra Ebeltoft Gårdbryggeri hos Mikkeller
- Pöhjala Tap-Take-Over på fairbar
- Mikkeller Beer Week - Aarhus CBC Warm Up

## Øl- & ostesmagning med Arla Unika

Denne måneds medlemsmøde er for dem, der elsker øl og ost. Onsdag d. 11. maj kl. 19 (OBS ny dato) er vi inviteret indenfor hos Arla Unikas eksklusive butik i Klostergade nr. 20, 8000 Århus C.

Vi skal smage 7 øl og 7 oste i en skøn forening. Arla Unika har et meget flot udvalg af øl, så der er noget at glæde til. Vi har fået en lille hilsen fra Mette, som skal lave smagningen.

*Midt i Aarhus' hyggelige latinerkvarter ligger Arla Unika butikken. Et smagsunivers i verdensklasse, der samler Arla Unika oste og mejeriprodukter – og suppleres af andre produkter med høj gastronomisk flyvehøjde.*

*Alle produkter er nøje udvalgt, fordi de går godt i spænd med vores Unika oste og understøtter den sublime mejerioplevelse, vi ønsker at give vores kunder.*

*Til onsdag d. 11. maj har vi sammensat en række oste og øl, som udfordrer, forkæler og overrasker os. Vi er ikke kun ude efter velsmag, men undersøger også hvordan ostenes forskellige egenskaber træder i karakter alt efter, hvilken øl vi matcher dem med.*

*Til smagningen tager vi et skridt ind i smagsuniverset og oplever på egen krop, hvordan kombinationerne fungerer. Ingen oplever to produkter helt ens og det er netop dette faktum, vi arbejder ud fra, når vi sammen finder ud af, hvad ostene og øllene gør ved os hver især.*

OBS - DER ER TILMELDING!

Arrangementet koster 200 kr. pr. person og er kun for medlemmer af Danske Ølentusiaster. Da der kun er plads til 18 personer hos Arla Unika, forventer vi hurtigt udsolgt. Så skynd dig hvis du skal med. Du tilmelder dig ved at indbetale på konto: 2251 6280394333. Eller MobilePay/Swipp: 26 71 71 00. Husk at oplyse navn og medlemsnummer. Sidste frist for tilmelding er fredag d. 6. maj.

Vi glæder os til en særdeles velsmagende aften.

## Voldby Købmandsgaard kom til Århus

Sikke en dejlig dag vi havde hos Cafe Albert. 10 meget velsmagende fadøl og spændene ølsmagninger med SPØ. Dejlig mad og kæmpe flaskeølssalg med Voldby Købmandsgaard. Der var et hav af mennesker. Så arrangementet blev en stor succes. Til næste år laver vi et lignende arrangement hos Cafe Albert.

Stor tak til Cafe Albert og Smag På Øllet for det store arbejde de lagde i at gøre dagen helt kanon.

Læs mere om Cafe Albert: <http://cafealbert.dk/>

Læs mere om Smag På Øllet (SPØ):

<http://smagpaaollet.dk/>



En del medlemmer genkender nok herren nederst til venstre i billedet. Det er lokalnæstformanden hos DØE Holstebro Brian Holgersen, som var kommet rejsende fra det midtjyske for at være med. Husk at du som medlem af DØE er velkommen til medlemsmøder i alle foreningens 53 lokalafdelinger.

## Øl og tapas hos DØE Århus Syd

Kære medlemmer selv om det ikke helt er til at tro så står der snart maj måned øverst på kalenderen. Og gør det kolde grå vejr og manglen på sol dig trist og deprimeret, er der hjælp at få i lokalafdeling Århus Syd.

Her vil vi d. 18. maj rykke til vores smukke sommer residens i Stavtrup for at diske op med en spændende tapas og øl smagning. 7-8 spændende øl samt en mængde af små tapasretter tilberedt af vores dejlige bestyrelse.

Stedet er: Fælleshuset Søfryd, Tornhøjvej 86, Stavtrup, 8260 Viby J. Vi starter med smagningen kl. 19.30 og forventet afslutning er ca. 22.30

Grundet forberedelse af tapasretterne hvil der denne gang være tilmelding til arrangementet.

Bindende tilmelding ved at sende en SMS til 60751281: Prisen er max 120 kr. som vil blive opkrævet på dagen.

Linie 11 "Stavtrup Vest" kører lige til døren, da den stopper ved stoppestedet Tornhøjvej

Vi glæder os til at se jer i Lokalafdeling Århus syd

Højt skum fra Poul-Erik, Lokalformand - DØE Århus C



På billedet ser du bryggerne som præsenterede spændene øl for os til sidste DØE Århus Syd medlemsmøde. Simon Asbjørn Larsen vandt med hans øl Asbjørn Farmhouse Ale, som vil blive brygget hos Humleland i en nær fremtid.

## Omnipollo Noa Double Barrel Aged hos Cafe Albert



Da vi først annoncerede arrangementet hos Cafe Albert, havde vi lovet at I vil kunne smage Omnipollo Noa Double Barrel Aged. Det lykkedes desværre ikke at få

fat i den til arrangementet, men Smag På Øllet (SPØ) har skaffet 45 flasker Noa double barrel aged, som er på vej til Århus.

SPØ skriver på facebook: Vi har kæmpet for at få dem til byen som lovet og lige nu er de på vej med pakkeposten.... Vi vil servere den for dem af jer der har lyst på lørdag d. 30/4 kl 14-18 eller indtil vi løber tør. 10 cl for 30,- Det er billigere end standarden så er noget af et røverkøb! Det vil også være muligt at købe en flaske med. Det foregår på cafe Albert (Møllevangs Allé 151). Ses! Vi glæder os!

## Flask - ny flaskebutik i Århus

I dag d. 04. maj åbnede byens nye ølbutik FLASK. Dagen før åbningen skrev de på facebook:

Det endelige program for åbningsugen:

Når FLASK åbner på onsdag d. 4. maj kl. 12.00 vil det være med masser af dejlige smagsprøver fra To Øl, Ugly Duck Brewing og Flying Dog. Der vil være Pale Ale, Porter og en helt speciel Saison brygget med en hel masse blåbær. Så kom forbi og se den nye butik i mens vi byder på en smagsprøve. Men det er ikke alt, nej vi sætter gang i en helt uge med masser af unikke "bundles".

Onsdag d. 4.:

- Vi deler over 300 smagsprøver ud
- Køb et gavekort og vi lægger 10% oveni beløbet

Torsdag d. 5.:

- Køb 4 Mikkeller øl og få et Mikkeller glas med i købet
- Køb et gavekort og vi lægger 10% oveni beløbet

Fredag d. 6.:

- Køb 4 To Øl øl og få et To Øl glas med i købet
- Køb et gavekort og vi lægger 10% oveni beløbet

Lørdag d. 7.:

- Køb 4 Beerbliotek øl og få et Beerbliotek glas med i købet
- Køb et gavekort og vi lægger 10% oveni beløbet

Søndag d. 8.:

- Køb 4 Ugly Duck øl og få et Ugly Duck glas med i købet
- Køb et gavekort og vi lægger 10% oveni beløbet

Mandag d. 9.:

LUKKET

Tirsdag d. 10.:

Tilmelding til vores første ølsmagning med Ugly Duck Brewing d. 26. maj kl. 19.30 i butikken. Arrangementet

er gratis og tilmelding foregår i butikken fra kl. 12.00, først til mølle.

- Køb et gavekort og vi lægger 10% oveni beløbet

Vi håber at se jer alle sammen i løbet af vores åbningsuge.

Gavekort købt i åbningsugen kan først indløses efter d. 10. maj 2016.

Læs mere her i denne artikel fra Aarhus Update:  
<http://aarhusupdate.dk/flask-klar-aabningsdatoen-mere-info-konceptet/>





Jeg var forbi FLASK i dag og udvalget ser rigtig godt ud. Det er ikke et kæmpe udvalg. Men det er et meget flot udvalg på et højt niveau. Der vil hele tiden ske udskiftning, så der er altid er nyt øl på hylderne. Vi planlægger at holde medlemsmøde hos FLASK til næste år.

FLASK kan findes mellem fairbar og Fermentoren, Nørregade 40, 8000 Århus C.

## Tur til Bøgedal Bryghus med Smagførst

SMAGFØRST skriver på facebook:

Kom med SMAGFØRST på en halvdags udflugt til dejlige Bøgedal Bryghus d. 28. maj og få en god øl-oplevelse.

Vi skal på en rundvisning i deres flotte bryggeri, og skal selvfølgelig smage på deres dejlige og forskellige øltyper.

Bøgedal er et bryghus der gør tingene på deres helt egen måde, Tingene forgår ved håndkraft, og laver aldrig den samme ting to gang.

Vi tager afsted kl. 9.00 fra Musikhuset, og kører direkte til Bøgedal. Her får vi rundvisningen, samt en snack.

Vi stopper på hjemturen i Vejle og nyder en god frokost på Restaurant Remouladen ved vandet. Vælg mellem en Pariserbøf eller et Stjernesud (forudbestil ved køb af billet i kommentar feltet). Øl el. vand inkluderet.

Forventet hjemkomst ca. 15.30.

Læs mere her: <http://smagfoerst.dk/?ItemNo=5700000010447&VariantGroup=>

## Ølsmagning med Stormgaarden Håndbryg

I april 2015 havde vi et meget spændene og velsmagende medlemsmøde hos Stormgaarden Håndbryg, som kun tiltrak 6 medlemmer, hvilket den dag i dag er ganske uforståeligt, når man tænker på, hvor kanon et arrangement det var. Men det er der råd for (tjek billedet).

## Brew 42 med Jacob Fink hos fairbar

fairbar skriver på facebook:

På torsdag d. 28. april holder vi en showcase af det lokale nano-bryggeri Brew42. Bryggeren Jacob Fink vil være tilstede fra 19 tiden af til en sludder om øllene, eller bare for at skåle med. Kom forbi og smag på disse 5 perler:

- Summer Rye: Sprød rug-saison med Sorachi Ace humle, 6,1%
- Ardennian Spring: Ærke-belgisk solskinsøl, 5,2%
- McMalty: Skotch Ale med slåenbær og et strejf af vanille, 7,1%
- Black IPA: Amerikansk og mørk IPA med masser af humle, 7,1%
- Baltic Bourbon Porter: Kulsort baltisk porter med Jack D, 10%

Øllene vil blive solgt til rigtig skarpe priser! fairbar har til huse Nørre Alle nr. 66

Læs mere om Brew42: <http://brew42.dk/>

## Le Sacre ny øl fra Ebeltoft Gårdbryggeri hos Mikkeller

Mikkeller Bar har på søndag den 1. maj fornøjelsen og æren af at præsentere en helt ny øl fra Ebeltoft Gårdbryggeri. Øllen er brygget af amerikanske Ben Howe, tidligere brygger på det amerikanske bryggeri, Enlightenment Ales, som han også ejer.

Læs mere her i denne artikel fra Aarhus Update: <http://aarhusupdate.dk/ebeltoft-gaardbryggeri-indtager-mikkeller-bar-ny-oel-paa-vildgaer/>

## Põhjala Tap-Take-Over på fairbar

fairbar skriver på facebook:

Põhjala er på alles læber disse dage som et af de mest spændende, nye bryggerier i Europa, og så er de fra Estland! De driver den hurtigt voksende øl-scene i de Baltiske lande frem med deres fænomene, årlige ølfestival Tallinn Craft Beer Weekend og laver et hav af collaborations med bryggerier som Lervig, To Øl osv.



Vores distributør Viel Viel var med på idéen, da vi forespurgte på dette fantastiske bryggeri og de har skaffet 10 rigtig lækre fustager til os. Der er lidt af hvert, men fokus er sat på de fantastiske sorte øl!

Pøhjala har så vidt vi ved, kun haft et par få fustager på en københavnsk ølbar, så der er tale om masser af danmarkspremierer på fairbar. Vi er stolte over at have tap-take-over med dette lækre bryggeri på fairbar.

Her er lidt om seks af de øl vi skal nyde på lørdag.

- Cellar Series - Batch Zero Cognac BA. Imperial Amber ale. Har lige nu 0 ratings på ratebeer. Sikkert fordi der kun findes 2 fade i verden!
- Crema Coffee IPA. IPA med etiopisk kaffe, nitro, lactose og masser af Simcoe- og Columbushumle. Fløjsblød!
- Odravein 2016. Barley Wine! Yes!
- Öö er Pøhjalas slagskib. En utrolig lækker imperial baltisk porter på 10 %. Den bliver flankeret af to andre portere fra det baltiske bryggeri, nemlig:
- Must Kuld. Laktose porter
- Must Kuld Kenya Coffee edition: Laktose porter med Kenyansk kaffe

Arrangementet finder sted på lørdag d. 7. maj fra kl. 13, Nørre Allé 66.

## Mikkeller Beer Week - Aarhus CBC Warm Up

Mikkeller Bar Aarhus skriver på facebook:

We do participate in Mikkeller Beer Week and will spoil you with a crazy CBC inspired tap list all week. This is the perfect occasion to warm up your tastebuds and plan your CBC 2016.

You'll find top notch and very rare Mikkeller beers on tap. In between those are nothing less than 3 beers from the beer geek series! Also you'll find beer from some very exciting CBC breweries; **Lervig Aktiebryggeri**, **Prairie Artisan Ales**, **Angry Chair Brewing**, **Half Acre Beer Company!** And who knows what else will show up? Stay tuned.

Some of the beers for this week:

Acid Trip BA Red Wine

SpontanPeach

Beer Geek Brunch Weasel BA Islay

Beer Geek Cocoa Shake

Beer Geek Flat White

Prairie Funky Gold Simcoe

Lervig Brewers Reserve Barley Wine 2016 BA Bourbon

Angry Chair The Awakening

Half Acre Taco Day Pale Ale

Det hele sker hos Mikkeller Bar i Jægergårdsgade nr.  
61.

Søren Bruun Rolander

Lokalformand - DØE Århus C