

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. Juli 2014

Læs om:

- Ølsmagning hos Fermentoren
- Sidste medlemsmøde med Torben Mathews
- Alkotrappen hos Lokalfdeling Århus Syd
- Vi søger frivillige til årets Food Festival
- Nyd Mikkeller & Oysters til Food Festival
- Edge Brewing tap-take over hos Fermentoren
- Udvidet fredagsbar hos Aarhus Bryghus på fredag
- Smag på verden og Voldby Ølmesse
- Månedens øl hos Den Lille Kro
- Billeder fra uddeling af Dansk Ølmærke 2014

Ølsmagning hos Fermentoren

Denne måneds medlemsmøde finder sted hos Fermentoren - byens nye ølbar. Rigtigt mange af os har besøgt Fermentoren og nydt deres spændene og gode øl. Mads som er medejer og daglig leder af Fermentoren vil holde en ølsmagning for os og fortælle om Fermentoren, som har en søsterbar i København, hvor det hele startede.

Arrangementet finder sted mandag d. 28 juli kl. 19. Normalt har Fermentoren lukket om mandagen, men denne dag holdes der åbent kun for Danske Ølentusiaster. Så vi har det hele for os selv.

Vi skal smage 5 øl af 20 cl. Normalt til vores medlemsmøder smager vi 10 cl. men i dag er der dobbelt up :-). Hvilke øl vi skal smage, ved vi først på dagen, da udvalget ændrer sig hele tiden. Arrangementet koster 125 kr. pr. person. Der er ikke tilmelding, du møder bare op. Fermentoren har til huse i Nørre Gade 26.

Dansk Ølmærke 2014



Cockney Pub



Salling Super



Studenterbaren

Sidste medlemsmøde med Torben Mathews



Knap 60 ølentusiaster havde en fantastisk aften i selskab med Torben Mathews. Vi smagte spændene øl og hørte mange sjove historier fra Torbens mange rejser rundt i verden.



Die Kleine Bierstube

Alkotrappen hos Lokalafdeling Århus Syd



Onsdag den 16. juli går det igen løs i Danmarks hyggeligste lokalafdeling.

Medlemsmødet er også denne gang er i "vores" fælleshus Søfryd i Stautrup på **Tornhøjvej 86, 8260 Viby J**, og vi vil præsentere jer for en fantastisk spændende samling øl. Flere som ikke kan købes herhjemme.

Alkotrappen består af ca. 10 trin (øl) varierende fra 1% til 11% alkohol.

De mange øl er nøje udvalgt efter utrolig mange timers arbejde på internetet samt i vores lokale specialølbutikker.

Prisen for denne smagning hvor vi kan love meget nyt og spændende øl, du helt sikkert aldrig har smagt er

ikke helt udregnet endnu, men prisen bliver under 100kr. Som altid trækker vi lod om lidt præmier og der vil være lidt snacks at gumle på.

Der er udover godt øl også bestilt godt vejr, så vi evt. kan side udenfor.

Smagningen starter kl. 19.00 og forventes afsluttet ca. 22.00

Du kan bl.a. smage: Samarbejdsbryg mellem amerikanske Three Floyds og danske Mikkeller - Imperial strong porter fra Colorado med smag af chokolade og kaffe og en konsistens så tyk som sirup - Stout med masser af bøgerøget malt fra et helt igennem spændende bryggeri. Måske første gang i Danmark - Lækre Holandske De molen med en single hop øl med Citra humle.

Som mange af jer ved, er de dejlige lokaler i fælleshuset utrolig nemme og hurtige at komme til. Der køre ofte flere busser ud og hjem derfra.

Tag gerne en flaske nyde øl med til før eller efter smagningen, da der ikke er salg på stedet.

Dette arrangement kræver ingen tilmelding på forhånd så bare mød op. Håber virkelig at se jer alle til en helt sikker hyggelig øl aften.

Højt skum fra Poul-Erik, Lokalformand DØE Århus Syd

Vi søger frivillige til årets Food Festival

Den store food festival i Tangkrogen nærmer sig lige så stille og igen i år, har vi brug for frivillige til at bemande Danske Ølentusiasters stand.

I det nyeste eksemplar af ØlentusiasteN (nr. 80 side 29) kan I læse om årets festival. Igen i år bliver det hele lidt bedre. Nordiske Dråber hvor vi har vores stand, flytter nemlig op i det grønne område i Tangkrogen, hvor der kommer to store telte, som er åbne mod publikum. Det bliver et rigtigt hyggeligt område, hvor man kan nyde godt øl i grønne omgivelser.

Som frivillig får du:

- Gratis adgang til festivalen alle dage (indgang alle tre dage koster 150 kr.) - Gratis mad hele dagen (rigtigt god mad lavet af elever fra Aarhus Tech)

Vi har brug for frivillige, som vil stå én eller flere dage. Det eneste det kræver, er godt humør. Vi forventer at servere Årets Danske Øl nyheder, øl fra de nordiske lande samt Færøerne og Grønland.

Festivalen finder sted:

Fredag d. 6. sep. kl. 13-20

Lørdag d. 7. sep. kl. 10-19

Søndag d. 8. sep. kl. 10-17

Er det noget for dig? Det var super sjovt og hyggeligt sidste år. Kontakt lokalformanden på:

soren.bruun.rolander@ale.dk

Nyd Mikkeller & Oysters til Food Festival

Til food festivalen kommer der flere arrangementer, hvor øl indgår i temaet. Et af dem er Mikkeller & Oysters som på dette års Food Festival vil give dig muligheden for at smage den lækre kombination af østers og øl.

Læs mere på www.foodfestival.dk (programmet forventes færdig sidst i august).

Edge Brewing tap-take over hos Fermentoren

Fermentoren skriver på facebook:

Så gør vi det igen.! TAp takeover på Fermentoren. På lørdag d. 26 showcaser vi et nyt spansk microbryggeri fra Barcelona. Vi ved ikke meget om dette bryggeri, ratings er få men de lokale i nordspanien taler rigtig godt om det ifølge vores nyligt ferie-hjemvendte bartender.Edge brewing er ihvertfald ejet af to skøre amerikaner så mon ikke der er humle nok i øllet ;-). En unik mulighed for at prøve øl fra et land der er i kraftig vækst på kvalitets øl området. Vi var de første der købte øl fra dette bryggeri i DK og hvis vi skynder os bliver vi også den første bar, der har det på hannerne ;-). Hvis alt flasker sig kommer der 8 forskellige øl på hannerne samtidig. komplet liste kommer her i eventen ;-)

Har du ikke mulighed for at deltage, er der en god chance for, at du kan opleve nogle af øllene til vores medlemsmøde.

Udvidet fredagsbar hos Aarhus Bryghus nu på fredag d. 18.

Aarhus Bryghus skriver på facebook:

Selvom det regner først på ugen, har de på fredag igen lovet sommer og sol - op til 27 grader! Husk at vi derfor holder en udvidet fredagsbar fra 14-20. Vi hiver stole, borde og højtalere med udenfor, og starter op i grillen. Menuen står på øl marineret svinemørbrad m. tilbehør. Ta' endelig familie og naboer med til en hyggelig eftermiddag/aften. Vi garanterer at øllen er kold, samt æblebrus til chaufføren.

Smag på verden og Voldby Ølmesse

Til dette Smag på verden arrangement hos Voldby Købmandsgaard, kan du smage tre sjældne Imperial Stouts fra Det Lille Bryggeri. Arrangementet finder sted d. 25 juli. Læs mere her:

[http://www.alverdensøl.com/upload/files/fredag%2027%](http://www.alverdensøl.com/upload/files/fredag%2027%20juli.pdf)

Igen i år afholder Voldby Købmandsgaard deres berømte ølmesse d. 30. august. Du kan bl.a. smage øl fra: Refsvindinge, WinterCoat, Horncider, RealDrinks , Nymburk, Agustiner München, Dominion & Fordham. Læs mere her:

<http://www.alverdensøl.com/produkt/billet-oel-messe-2014/?cid=163>

Månedens øl hos Den Lille Kro

Denne måneds øl hos Den Lille Kro er Coisbo Single Batch nr. 9. En amerikansk pale ale. Valgt i samarbejde med Danske Ølentusiaster i Århus.

Læs mere om Den Lille Kro: www.denlillekro.dk

Søren Bruun Rolander
Lokalformand - DØE Århus C

Find os på facebook: Søg på Danske Ølentusiaster i Århus