

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. Januar 2012

Læs om:

- Medlemsmøde hos Skjold Burne
- Sidste medlemsmøde - julefrokosten
- Medlemsmøde hos Lokalfdeling Århus Syd
- Årets Ølmyhed 2011
- Den nye ølmenu hos Kejserriget
- Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens
- Gourmetarrangement hos Private Dining
- Ny pjece om de århusianske lokalafdelinger

## Medlemsmøde hos Skjold Burne. Onsdag d. 25 jan. kl. 19

Tilbage i november havde vi et meget succesfuldt arrangement hos Skjold Burne med juleøl. Nu gentager vi succesen med endnu en spændene ølsmagning. Aftenens tema er:

**Great beer from the great states of Alaska, California, Maryland, and The Commonwealth of Massachusetts**

### Julefrokost 2011





Vi skal smage følgende øl:

1. Stillwater – Cellar Door, Witbier
2. Anchorage – Love Buzz, Saison
3. Anchorage – Bitter Monk, Double IPA
4. Element Brewing – Red Giant, Amber Ale
5. Element Brewing – Extra Special Oak, Oak-aged ESB
6. The Bruery – Autumn Maple, Brown ale brygget med yams
7. The Bruery – Cuir, Jubilæums Ale fra The Bruery

Arrangementet koster 150 kr. pr. person og finder sted hos Skjold Burne, Store Torv 18, 8000 Århus C. Onsdag d. 25. januar kl. 19.

#### Tilmelding:

Du tilmelder dig arrangementet ved at indbetale de 150 kr. på følgende konto:

Reg. nr. 3631

Konto nr. 3636125172

Husk at oplyse medlemsnummer.

Arrangementet gennemføres ved minimum 15 deltagere.

Penge gives selvfølgelig retur ved aflysning.  
Sidste frist for tilmelding er fredag d. 20. januar.

Vi glæder os til at se jer til endnu en hyggelig og spændene aften i Skjold Burnes ølkælder.

## Sidste medlemsmøde. Julefrokost hos Aarhus Bryghus



Der var ikke megen sne at se over bryghuset den dag. Der var dog alligevel lagt op til god julestemning og ølhygge. Klokkerne passerede 18.00 og så gik det stærkt med at fylde Niels Buchwalds hyggelige lokale. Efter en hurtig tælling, viste det sig at alle de 59 tilmeldte var mødt op, fantastisk.

Velkomstdrinken bestod i at fadølshanerne hurtig blev åbnet, så folk bare kunne forsyne sig. Pilsner på den ene hane og den ellers udsolgte Juletønden, som Niels havde gemt en fustage af kun til os. Efter en kort velkomsttale fra Århus syd formanden, som takkede for et år med super god opbakning til smagningerne, samt en tak til alle de frivillige som gør det muligt at lave store og udadvendte arrangementer. Den gode Niels tog hurtigt ordet og bød også velkommen, mens han fortalte lidt om dagens julefrokost menu. Velbekomme



blev der sagt og folk begyndte straks at gøre kål på sild og laksen.

Mens der var travlhed ved buffetbordet, var der ligeledes travlhed i køkkenet. Det viste sig nemlig at de mikroovne, som var lånt til at varme rødkål samt leverpostej fik propperne til at springe. Desværre ikke korkpropperne i de store flasker, med derimod sikringerne i sikringskabet. Gud ske tak og lov for at grillmester Franks weebergrill, ikke havde brug for den slags.

Men der kom styr på det og da den varme leverpostej og det sprøde bacon var klar, ja så duftede det fantastisk af dejlig kampsteg stegt på kuglegrill. Imens der blev spist, blev der trukket lod om en masse øl og ikke nok med det, var der den dag hele to konkurrencer. Den første stod Niels for, hvor han havde sat en kasse Aarhus bryghus øl efter eget valg på højkant. Der var tale om en pub quiz, med spørgsmål fra alt om øl til politik. Konkurrence nummer 2 var den traditionelle juleølskonkurrence med 16 noget svære juleøls spørgsmål. Til den var der præmier til hele 1. 2. og 3. pladsen.

Mens der så blev rettet an til ost, var der en lille bryggeri fremvisning, samt smagsprøver på den dejlig friske forårsbryg, direkte fra tanken. I forbindelse med ost og chokolade blev der serveret kaffe og øl-gløg. Gløggen var der nu delte meninger om, ja faktisk var der nok flere diskussioner om denne, end en hel lambic smagning i syd (så mission fuldført ;-).

Da klokken blev 23.30 var der ca. 150 tomme flasker på det fælles ølbord og Nielses fustager var næsten tomme, da gik det nok op for folk at det også var hverdag i morgen og så sluttede en ellers rigtig hyggelig aften. Vi håber virkelig at se jer glade øl entusiaster igen i 2012 til en masse spændende øl arrangementer.

Skrevet af Poul-Erik Deichmann-Dahl, Lokalformand  
Århus Syd

## Ølsmagning med De Molen hos Lokalafdeling Århus Syd

Der er flere som har ønsket at vi lavede en smagning som sidste år, hvor vi smager flere forskellige øl fra et unikt bryggeri.



### Find os på facebook

DØE Århus Syd og Århus C er på facebook. Vi er nu 141 personer.

Læs om ølarrangementer nær dig og få gode links til ølrelaterede ting.

Du finder os ved at skrive "Danske Ølentusiaster i Århus" i søgefeltet på facebook.

Forrige år var det Flying dog  
Sidste år var det Brew dog

Nu er tiden så kommet til det lille bryggeri De Molen, som har til huse i en gammel vindmølle i den holandske by Bodegraven. Brouwerij de Molen er et lille men yderst anerkendt bryggeri kendt af ølentusiast kredse i hele verden.

Da det oprindelige brygløkkale i møllen kun havde en kapacitet på 500 liter, har de valgt at udvide til nogle lokaler ved siden af møllen. Bryggeriet er færdig med at udvide og har lanceret deres første øl fra det "nye bryggeri". Det er ene af øl fra det gamle bryggeri i møllen vi skal smage ons. d. 18. januar.

Den ølimportør der er af De molen her i danmark, har meldt alt udsolgt, så vi måtte kigge grundigt på hvilket øl der var på hylderne i specialølsbutikkerne. Resultatet er at vi har fundet 7 øl, som du skal smage. Hvilke øl en endnu en hemmelighed, men det er i typerne, Bitter, Røgøl, vildgæret, Imperial stout, Barleywine samt en spændende øl på kun 4,2% brygget med kaffe hvorefter den så er tørhumlet.

Da der er tale om virkelig spændende og dyrt specialøl skal du lige være opmærksom på at mænderne på smagsprøverne på denne aften vil ligge på ca. 7cl per mand.

Prisen for denne interessante smagning er kun 50 kr. (ved min 30 fremmødte).

Vi har også et par øl som vi kan trække lod om på dagen, og måske kan vi finde noget andet sjovt at præsentere for jer ;-).

Arrangementet finder sted Grøfthøjparken 159, kælderen. 8260 Viby J.  
Tidspunktet er kl. 19.00.

Der kræves ingen tilmelding til denne aften. Tag gerne en flaske nydeøl med til før eller efter smagningen, da der ikke er salg på stedet.

Skrevet af Poul-Erik Deichmann-Dahl, Lokalformand  
Århus Syd

## Årets Ølnyhed 2011



Så skal vi til det igen - stemme om Årets øl nyhed 2011.  
(så husk at sætte din stemme.)

Første runde af afstemningen starter mandag den 16. januar 2012. Husk at stemme inden fristen udløber til midnat tirsdag den 31. januar 2012.

Kåringen blev i sin tid indført for at udfordre bryggerierne til at udvikle nye og spændende øl. Dette kan man roligt sige er lykket, da det næsten er en umulighed at få smagt alle de nye øl bryggerierne lancere.

I år skal vi stemme om årets øl nyhed i to kategorier.

1. Øl med en alkohol procent til og med 5,99%.
2. Øl med en alkohol procent fra 6% og op.

Grunden til to kategorier er at man har følt, at de ellers gode lavprocent øl, ikke har en chance i mod de stærke øl.

Proceduren er næsten som den plejer, at alle medlemmer inden den 31. januar kan stemme på årets øl nyhed, blandt alle årets danske øl nyheder. Der nomineres så 5 øl i hver kategori, som vi skal stemme på i februar, samt smage til "Top 2x5" smagningen i februar (smagningen afholdes i begge århusianske lokalafdelinger). Den endelige vinder bliver så afsløret til generalforsamlingen. På ale.dk kan du se listen over alle øllene, samt finde afstemningen.

Skrevet af Poul-Erik Deichmann-Dahl, Lokalformand  
Århus Syd

## Den nye ølmenu hos Kejserriget

De næste par måneder kan du nyde følgende menu hos Kejserriget.

Forretter:

Kartoflesuppe med blancheret porre  
eller Røget hellefisk med sennepscreme og  
peberrodspure  
Serveres med Carls Special

Hovedretter:

Papirposedampet mørksej med årstidens grønt  
Serveres med La Trappe Witte fra Holland

Oksefilet med Brasieret kalvespidsbryst og saurteret  
grønt

Serveres med Abbaye-Abdij Val-Dieu "Brune" fra Belgien

Dessert:

Gateau Marcel med curli, bær og citrustuvil  
Serveres med The Duck-Rabbit Milk Stout fra North  
Carolina, USA  
eller Youngs Double Chokolade Stout

På lokalformandens opfordring er Kejserriget begyndt  
at handle specialøl hos Voldby Købmandsgård. En lille  
men vigtigt sejr i kampen for det gode øl :-)

Læs mere på Kejserrigets hjemmeside:

<http://www.kejserriget.dk/>

## Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens



Månedens øl er en klassisk, kraftig belgisk inspireret  
vinterøl. En Bornem. Farven er ved første øjekast  
lysebrun, vel nærmest ravfarvet. (ca. 5,9 - 6,8 % vol. alc.)

Månedens øl anmeldes af Peter Lodahl, tenor, ansat i  
Den Kongelige Operas solistemsempel siden 2009. Du  
kan læse anmeldelsen her:

<http://www.bryggeriet.dk/dk/oel/aktuel-anmeldelse/januar>

## Gourmetarrangement hos Private Dining

Meget eksklusive gourmetarrangementer som har direkte fokus på øl, er som regel kun noget, man kan opleve på restauranter i København. Men nu kan den eksklusive århusianske restaurant Private Dining præsentere et gourmetarrangement i samarbejde med drikkeriget.

De skriver følgende om arrangementet på deres hjemmeside.

Sammen med vores gode venner fra **drikkeriget.dk** - et firma der formidler det ypperste øl til Danmark og hele Europa - vil vi lave en aften, hvor vi viser nogle nye, anderledes og seriøse sammenhænge mellem spændende øl og interaktiv mad. Forvent en indføring i matching men også udfordring i sammensætning mellem mad og øl. En opfordring til ølfolket - og de der ikke troede, de tilhørte det!

Pris 5 serveringer udstyret med Drikkerigets personlige og eksklusive favoritter kr. 900.

Læs mere på: <http://www.betabeta.dk/?show=front>

## Ny pjece om de århusianske lokalafdelinger



I 2011 lavede vi en pjece om de to lokalafdelingen i Århus. Pjecen blev en stor succes, så nu vil vi lave en ny. Vi synes så, at den nye pjece skal have et mere professionelt look. Er du designer eller kender en, som synes, at det kunne være en sjov opgave. Så hører vi meget gerne fra dig. Vi har dog ikke økonomi til at betale for arbejdet. Så der er tale om en frivillig tjans for det gode øl.



# Højt skum

Søren Bruun Rolander  
Lokalformand Århus C

Lokalafdelingens **hjemmeside**

Find os på **facebook**. Søg på: Danske Ølentusiaster i  
Århus