

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Nyhedsbrev fra Lokalafdeling Århus C. November 2013

Læs om:

- Ølrejsen til Humleland
- Årsmødet hos Studenterbaren
- Ekstrem ølsmagning hos Århus Syd
- Studenterbaren vandt Byens Bedste Ølsortiment
- Julebryg hos Cockney Pub
- Pakkekalender og ølsmagning hos Voldby Købmandsgaard
- Ølsmagning med Leo Thinesen og bryggerhistorisk udstilling
- Ølsmagning med Carsten Berthelsen
- Madmesse i Ridehuset
- Moyland's. Månedens temaøl hos fairbar
- Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens

## Ølrejsen til Humleland

Igen i år går turen til Humleland i Risskov og humlelænderne har sendt en hilsen til os.

Vi åbner traditionen tro igen år dørene for et besøg på et af Danmarks mindste bryghuse.

2013 var året hvor vi bryggede vores første kommercielle øl og disse øl vil vi selvfølgelig gerne skænke og fortælle historien om. Vi vil fortælle om vores tur fra håndbryggere til kontraktbryggere og selvfølgelig er der en rundvisning i vores nu fødevarer godkendte bryghus.

Her tæt på jul og nytår kunne Line up se sådan ud:

Eldorado 5.0 % - Single hop Pale Ale  
 Det Gule Akvarium 5.5 % - Amerikansk Pale Ale  
 MorgenFætteren 7.0 % - Havrestout

## Den nye bestyrelse



Lokalformand



Lokalnæstformand

Den Sorte Nisse 6.0 % - Schwartzbier – Vores Juleøl

FuldmåneVanvid 7.0 % - Cascadian Dark Ale

NytHårs Sæsonen 9.8 % - Imperial Saison – Vores  
Nytårøl

Citra 7.8 % - Amerikansk IPA

Gemmeren 9.3 – Biere De Garde – Tappet april 2012

Og måske kan vi finde lidt Nordisk øl i gemmeren.

## Der er tilmelding til arrangementet

Humleland er et lille land. Så til dette arrangement er der desværre kun plads til 20 personer. Du tilmelder dig til lokalformanden på [soren.bruun.rolander@ale.dk](mailto:soren.bruun.rolander@ale.dk) eller på SMS til 26 71 71 00 - senest mandag d. 25. nov.

Arrangementet koster 150 kr. pr. person. Betaling sker på dagen til Humleland.

Arrangementet finder sted onsdag d. 27. november kl. 19 på adressen Besservej 11 A, 8240 Risskov.

## Årsmødet hos Studenterbaren

Årsmødet startede med at Erik Boldsen Gnudtzmann fra Lokalafdeling Randers blev valgt til dirigent.

Herefter aflagde lokalformanden beretning for det forløbne år.

### *Lokalformandens beretning for Lokalafdeling Århus C*

*Danske Ølentusiaster har 53 Lokalafdelinger. Århus C er den fjerde største lokalafdeling kun overgået af Aalborg, Odense og København. Vi har pt. 316 medlemmer, hvilket desværre er en tilbagegang på 8 personer sammenlignet med sidste år. De sidste 3 år har vi dog ligget stabilt med over 310 medlemmer.*

*Vi er i gennemsnit lidt over 30 personer til et medlemsmøde. Det mindste vi har været, er 19 personer.*

*Food Festivalen var igen i år en stor succes, hvor vi mødte rigtig mange mennesker. Af andre succeser vil jeg nævne vores tur til Bøgedal Bryghus, Foredraget*



Bestyrelsesmedlem



Bestyrelsesmedlem



Bestyrelsesmedlem

*med Carsten Berthelsen, Syndikatsmagningen, Salling Ølfestival, Finalistsmagningen, sommerfesten og julefrokosten hos Aarhus Bryghus.*

*Der skal lyde en stor tak til næstformand Kristian og til bestyrelsen. Der skal også lyde en stor tak Lokalafdeling Århus Syd for det gode samarbejde, som er en stor styrke for begge lokalafdelinger.*

*I det kommende år vil vi forsætte det tætte samarbejde med Lokalafdeling Århus Syd. Vi har 2-3 fælles arrangementer om året og den massive markedsføring vi laver for hinandens arrangementer vil forsætte. Vi vil også begynde at reklamere for Lokalafdeling Skanderborgs arrangementer.*

*I 2014 vil der være nye arrangementer og de meget populære arrangementer vil selvfølgelig blive gentaget. I 2014 skal vi også uddele nogle ølmærker, så vi kommer ikke til at kede os.*

*Hvis jeg skal opsummere her til slut. Så vil jeg sige, det samme som jeg sagde sidste år. Mange øl er blevet drukket og nye venskaber er blevet knyttet. Vi har haft det sjovt og hyggeligt. Det har været endnu et godt år for Lokalafdeling Århus C.*

*Søren Bruun Rolander  
Lokalformand*

Herefter genvalgte årsmødet uden modkandidater og under massive klapsalver Søren Bruun Rolander til lokalformand. Kristian Martin Søndergaard blev genvalgt til lokalnæstformand også uden modkandidater og under stort bifald.

Torben Petersen og Frank Ernesto Grønning blev genvalgt til bestyrelsen. Ole Valgreen, Lukas Marmer Hohwû og Thomas Pedersen blev valgt til bestyrelsen. Her blev der også klappet.

Under eventuelt fortalte den nyvalgte lokalformand at Ole og Lukas er studerende på Århus Universitet. Danske Ølentusiaster har tidligere været meget synlige på universitet og vores nye bestyrelsesmedlemmer, kan blive et stort aktiv for DØE, så vi igen kan blive en del af studiemiljøet.

Da årsmødet var afsluttet, afholdte Tue fra Studenterbaren igen i år en meget spændene ølsmagning.



Bestyrelsesmedlem



Bestyrelsesmedlem og

# Ekstrem ølsmagning hos Århus Syd

Vi har gennem årene serveret mange lækre og utrolig spændende øl i lokalafdeling århus syd. Næste smagning onsdag den 20. november, bliver absolutte ingen undtagelse. Vi har en en del recherch og fundet nogle rigtig spændende dråber til jer.

Temaet til denne smagning er "Ekstrem øl", hvilket henviser til at alle de øl vi skal smage er ekstreme eller unikke på hver deres måde. Det betyder ikke de alle er ekstrem stærke og voldsomme, men at hver øl er nøje udvalgt grundet, at være ekstrem spændende og inden for sin stilart skiller sig ud.

Vi skal smage en helt ny og ekstrem anderledes julebryg fra Mikkeller, vi skal smage verdens måske ekstrem bitreste øl, vi skal smage en øl med helt ekstrem skøre ingredienser, vi skal smage en ekstrem gammel fadlaget øl og vi skal smage en ekstrem sjælden, dyr og utrolig hypet øl og meget mere.

Der vil blive serveret ca. 8 øl af lidt mindre smagsprøver end normalt, da der er tale om utrolig sjældent øl og nå ja dyrt øl.

Gå ikke glip af denne enestående mulighed.

Så mød op onsdag den 20. november i kælderen i Grøfthøjparken 159, 8260 Viby J. Tidspunktet er kl. 19.00.

Denne smagning kræver ingen tilmelding, så bare mød op  
Prisen er **ca. 100 kr.** Per person (afhængigt af antal fremmødte)

Vi har også et par øl som vi skal have trukket lod om på dagen, så måske får du øl med hjem også.

Tag gerne en flaske nyde øl med til før eller efter smagningen, da der ikke er salg på stedet.  
Håber vi ses, det skal nok blive ekstremt hyggelig :-)

Højt skum fra lokalformand Poul-Erik

## Studerterbaren vandt Byens Bedste Ølsortiment

Studerterbaren vandt Byens Bedste Ølsortiment og det bliver fejret med en stor fest, hvor du bl.a. kan nyde næsten 70 forskellige julebryg.

Læs mere om Byens Bedste:

<http://www.aoa.dk/byliv/de-blev-byens-bedste-2013>

Læs mere om Studenterbaren:

<http://www.studerterhusaarhus.dk/Studerterbaren.asp>

## Julebryg hos Cockney Pub

Hos Cockney Pub i Maren Smeds Gyde er der også mange spændene julebryg. Billedet taler for sig selv :-)

## Pakkekalender og ølsmagning hos Voldby Købmandsgaard

Hos Voldby Købmandsgaard kan du købe en pakkekalender. Så du kan nyde en spændene øl hver dag hele december. Læs mere her:

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

Voldby Købmandsgaard holder ølsmagning fredag d. 22 november fra kl. 14.45-18.00. Læs mere her:

<http://www.alverdensøl.com/smagninger/>

## Ølsmagning med Leo Thinesen og bryggerhistorisk udstilling

Det er næsten blevet en tradition, at man mødes på biblioteket før jul for at høre om julens traditioner med mad og drikke før i tiden. Her havde juleøllet en stor betydning. Leo Thinesen står igen i år for arrangementet, som koster 70 kr. Ud over at smage på forskellige, spændende julebryg bliver der jo nok også lidt til ganen (fra bibliotekets hjemmeside).

Leo Thinesen har lavet en spændene bryggerhistorisk udstilling på Kolt-Hasselager bibliotek i hele november.

Læs mere på: <https://www.aakb.dk/biblioteker/kolt-hasselager/event/juleoelsmagning>

## Ølsmagning med Carsten Berthelsen

Æresmedlem af Danske Ølentusiaster og øl-ekspert Carsten Berthelsen besøger Hørning Bibliotek med et underholdende dobbeltforedrag med både tips til nye romaner og smagsprøver på gode juleøl.

18.30-19.45 De bedste af sæsonens nyoversatte bøger  
20.00 - 21.30 De bedste juleøl og lidt om juleøllets historie

Pris for hele arrangementet inkl. smagsprøver : 50 kr.  
Billetter kan købes på Hørning bibliotek.

Læs mere her:

<http://bibliotek.skanderborg.dk/Default.aspx?ID=1407>

## Madmesse i Ridehuset

Madfestival i Ridehuset d. 23.-24. november. Selvfølgelig også smagsprøver på øl - se udstillerliste på hjemmesiden. se mere [her](#)

Vi har fået en hilsen fra fairbar. Fairbar flaskeøl november. Månedens tema: Øl fra Moyland's

I november måned kan du stifte bekendtskab med 5 øl fra det amerikanske luksusbryggeri Moyland's. Moyland's er et bryggeri der åbnede i 1995 lige nord for San Francisco. Siden er der kommet restaurant til og du kan nu endelig nyde deres fremragende øl på din helt egen Fairbar!

**Moylan's - Irish Red Style. 65 cl. 6,5%. 77 kr.** En maltet sød og rød ale, inspireret af irske ales, men med amerikansk snit og teknisk perfektion. Sødlig og med liberty og fuggles humle.

**Moylan's - Kilt Lifter Scotch ale 65 cl. 8,0%. 86 kr.** Inspirationen er denne gang skotsk! Vover du at løfte op i kilten på denne sag, venter der en koncentreret og intens oplevelse. Et lille måltid i sig selv og ellers god til Fairbars forrygende sandwiches!

**Moylan's - Imperial Stout 65 cl. 10,0% 97 kr.** Imperial stout som type, stammer fra de dage, hvor Katerina den Store af Rusland krævede kraftige stouts i store mængder. Det kunne og ville englænderne gerne levere. Du behøver ikke skrive så langt efter din imperial

stout. Blot gå op og snak lidt med vores søde bartendere. Chokolade, kaffe, solbær og kirsebær. Kan du finde disse noter i denne imperial stout?

**Moylan's - Double IPA 65 cl. 8,5%.** 116 kr. Dobbelt malt, dobbelt humle, dobbelt alt det du kan lide! Fed maltprofil med rosinnoter, bliver holdt i skak af tonsvis af forførende grønne humler. Namnam!

**Moylan's - Barleywine 65 cl. 10,0%.** 96 kr. Kan du ikke få din øl kraftig nok, så er denne barley wine måske noget for dig. En fyldig sag, på hele 10 %. Der er vist ingen der laver så gode Barley Wines som amerikanerne og Moyland's er helt i top.

## Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens

Månedens øl er selvfølgelig julebryg. Læs mere her:  
<http://www.bryggeriet.dk/dk/oel/aktuel-anmeldelse/novdec>

Søren Bruun Rolander  
Lokalformand - DØE Århus C

Lokalafdelingens [hjemmeside](#)  
Find os på **facebook**. Søg på: Danske Ølentusiaster i Århus