

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. Oktober 2016

Læs om:

- Spisning hos Cafe Albert & Årsmøde hos Studenterbaren
- Sidste medlemsmøde. Uddeling af ølmærker
- Øl banko hos Lokalfdeling Århus Syd
- Ølentusiasternes J-dag
- Nyt husbryggeri hos Die Kleine Bierstube
- Humleland åbner nyt bryggeri på Århus Havn
- Julebrygsmagning med Leo Tinesen
- Foredrag på Folkeuniversitet: Jagten på den perfekte øl
- Foredrag på Folkeuniversitet: Øllets modeluner med DTU Bryghus

## Spisning hos Cafe Albert & Årsmøde hos Studenterbaren

Aftenen starter mandag d. 31. oktober kl. 18 med spisning hos Cafe Albert (Møllevangs Allé 151). Vi skal have Alberts helt nye gryderet, som serveres med en rigtig god fadøl. Mens vi spiser overrækker vi Dansk Ølmærke til Cafe Albert. Vigtigt! Maden står på bordet kl. 18, så kom gerne lidt før.

Kl. 19.30 starter årsmødet hos Studenterbaren (Ndr. Ringgade 3, Studenternes Hus, Bygning 1420 - Gå en etage ned og gå så til venstre af en lang gang. Baren kommer på højre hånd). Dagsorden ifølge bestemmelserne i Danske Ølentusiasters vedtægter paragraf 13, stk. 6. Husk dit medlemskort. Du får nemlig 20 % i rabat på øllene i det berømte ølentusiast køleskab.

## Uddeling af Dansk Ølmærke



Kl. 20 afholder Tue fra Studenterbaren igen i år en smagning med nogle af barens spændene øl. Under smagningen uddeler vi Dansk Ølmærke til Studenterbaren. Vi skal smage følgende øl:

1. Hoppin' Frog Oktoberfest Froggy Style Lager
2. Brewski Passionfeber IPA
3. The Bruery Autumn Maple
4. Wicked Weed Tropicmost Gose
5. Alesmith Decadence Belgian Amber
6. Prairie Ape Snake
7. Spencer Trappist Imperial Stout
8. High Water Old & in the Way Barley Wine

Du bestemmer selv, om du vil deltage i begge arrangementer. Det er også muligt kun at deltage i selve årsmødet, som er gratis. Øl og mad hos Cafe Albert koster 100 kr. Ølsmagning hos Studenterbaren koster 170 kr. Så vil du med til begge arrangementer. Ja, så koster det 270 kr.

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 onsdag d. 26. oktober.

## Øl banko hos Lokalafdeling Århus Syd

Onsdag den 19. oktober inviteres I til Banko i vores dejlige ølkælder i Grøfthøjparken.

Og nej dette er ikke noget almindeligt bankospil, men derimod noget så eksklusivt som ølsmagning-banko.

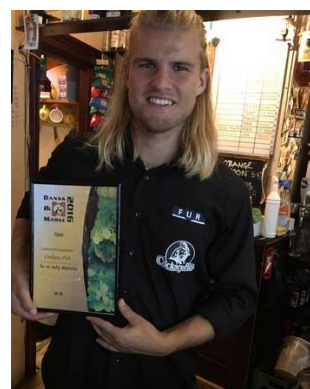
Alle deltagere for en bankoplade, hvorpå det er muligt at vinde en masse lækre øl relaterede objekter, ved fuld række eller pladen fuld.

Smagningen vil så forgå ved at vi skal igennem 8-9 vandvittig spændende øl, med det til fælles at de har et nummer i navnet eller på anden måde er nummer relateret.

Eksempel: hvis vi skulle smage en Vestvleteren 12, ja så krydser man tallet 12 af osv.

Og vi kan love for at der virkelig er fundet nye, sjældne og vildt spændende øl til denne anderledes smagning.

Og udover de 8-9 tal/øl vil der blive trukket en masse bonus tal - men det er en hemmelighed lidt endnu hvordan det forgår. (Men sjovt bliver det).



En dejlig dag med masser af godt øl.

Vi glæder os vildt til at præsentere jer for denne anderledes smagning – det bliver helt sikkert en fantastisk aften.

Smagningen finder sted den 19.oktober kl. 19.00  
Grøfthøjparken 159, kælderen, 8260 Viby J.  
Prisen for denne smagning + de mange præmier er: kun 100 kr.

Som altid er det også muligt selv at tage lidt øl med da der ikke er salg på stedet.

Dette arrangement kræver ingen tilmelding på forhånd.

Vi glæder os til at se alle jer nye og gamle medlemmer i Danmarks hyggeligste lokalafdeling Århus Syd.

Højt skum fra Poul-Erik, Lokalformand DØE Århus Syd

## Ølentusiasternes J-dag

Årets måske vigtigste helligdag ØJ-dag torsdag d. 3. november nærmer sig.

**Studenterbaren** forventer at få omkring 70 julebryg på flaske. Der vil især være mange spændene juleøl fra Belgien.

**Highlanders** får brygget deres helt egen julebryg og har flere andre julebryg på hane samt flaske.

**Fermentoren** har ikke meldt noget ud endnu. Men sidste år havde Fermentoren mange spændene julebryg klar til ØJ-dag.

**fairbar** fejrer ØJ-dag med 24 julebryg. Du kan bl.a. smage Santas Little Helper og Caroulus Noel på fad.

Ølentusiasternes J-dag blev indstiftet i 2003 af Ølbaren i København som et alternativ til den kommercielle J-dag, der kun handler om druk. Læs mere om Ølentusiasternes J-dag her: <http://oelbaren.dk/oejdag/>

## Nyt husbryggeri hos Die Kleine Bierstube

Da vi besluttede at Die Kleine Bierstube skule modtage Dansk Ølmærke, skrev jeg med Katy, som ejer bierstuben og hun skrev, at de får nye husøl på hanerne.

"Det bliver jo vores "hverdagsøl" der bliver skiftet. Efter lidt rundtur i Sydtyskland faldt mit valg på det lille familiebryggeri Jacobs i Bodenwöhr. Bryggeriet ligger et

fantastisk smukt sted og jeg synes, deres hvedeøl er fantastisk". Læs om bryggeriet her:  
<http://www.brauerei-jacob.de/>

## Humleland åbner nyt bryggeri på Århus Havn

Humleland åbner nyt bryggeri og ølbar på Århus Havn (Fiskerivej nr. 4.) Brygværket bliver på 1000 liter med en kapacitet på 8000 liter øl pr. måned. Ølbaren kommer til at ligge med udsigt over havnen til Aarhus Ø og får 20 hauer. Om sommeren bliver der udendørs servering. Ølbaren får plads til 150 siddende gæster og bliver i forlængelse af bryggeriet, så du kan følge med i ølbrygningen. Der kommer også restaurant på stedet. Så glæd jer til december. Det bliver fantastisk.

Læs mere her i denne artikel fra Aarhus Update:  
<http://aarhusupdate.dk/hantwerk-nyt-spiseri-bryggeri-og-vinbar-ved-den-gamle-havn/>

## Julebrygsmagning med Leo Thinesen



Traditionen tro afholder Leo Thinesen, som vi husker fra vores spændene byvandring hans årlige meget populære julebrygsmagning. Læs mere her:  
<https://www.aakb.dk/arrangementer/diverse/juleoelsma>

## Foredrag på Folkeuniversitet: Jagten på den perfekte øl

Malt, humle, vand og gær. Hovedingredienserne er simple. Alligevel er øl ikke *bare* øl.

Forelæsningerne dykker ned i den industrielle produktion af øl. En produktion der igennem årtier har fulgt med den teknologiske udvikling, og i dag stadig skubber til grænserne for fødevarerproduktion i jagten på den perfekte øl.

Få slukket din videns-tørst om øl, når øl-forsker Christian Dannesboe dykker ned i øllets smagsgivere og til sidst svarer på spørgsmålet: Kan en alkohol-fri øl overhovedet smage godt? Undervisningen vil blive suppleret med udvalgte smagsprøver på øl.

Køb din billet her:

<http://fuau.dk/aarhus/program/psykologi-sundhed-og-paedagogik/jagten-paa-den-perfekte-oel-1621-227.aspx>

## Foredrag på Folkeuniversitetet: Øllets modeluner med DTU Bryghus

På rundtur i nordiske øltrends

Hvor mange buzzwords kan vi proppe ned i en flaske øl? Er der noget særligt godt smagsmæssigt ved en økologisk, craft brewed, bæredygtig, gluten-fri, sur, proteinberiget øl, der er brygget med alternative lokale råvarer og spildeprodukter? Er den gavnlig? Er den sikker? Er den sund? Eller skal vi glemme det hele og vende tilbage til det gamle dogme om velsmagende øl, der er det samme året rundt?

Få en introduktion til forskellige trends i den nordiske ølproduktion af lektor i bioteknologi Timothy John Hobleby – og smag selv hjemmebrygget øl fra DTU Bryghus. Prøv fx en øl brygget med frisk havtang, en ekstremt humlet øl eller en klassisk pilsner.

Køb din billet her:

<http://nordiskenaetter.fuau.dk/program/fredag-4-11/oellets-modeluner-1621-518.aspx>

Søren Bruun Rolander  
Lokalformand - DØE Århus C