

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Nyhedsbrev fra Lokalafdeling Århus C. Marts 2015

Læs om:

- Øl og whiskysmagning hos Cafe Albert
- Sidste medlemsmøde. Finalistsmagningen
- Quiz aften hos DØE Århus Syd
- Smag på øllet hos Voldby Købmandsgaard
- Øldommerkursus i Århus
- Nu kan du købe øl fra HopKings hos Salling Super
- Ølfestival hos Salling Super
- Ølsnedkeren tap take over hos Fermentoren

## Øl og whiskysmagning hos Cafe Albert

Vi har snakket om det i flere år, men nu er det lykkedes. Vi er meget glade for at kunne præsentere en øl og whisky/bourbon smagning for jer.

Mange ølentusiaster sætter også pris på et godt glas spiritus. Og mange nyder at parre spændene øl med spændene whiskyer og bourbons. Nogle af vores medlemmer vil gerne dele denne fantastiske verden med jer og har derfor i fællesskab sammensat følgende spændene program til os:

1. Founders Dirty Bastard og Glendronach 15 års
2. Port Brewing High tide fresh hop IPA og Talisker 10års
3. Founders Imperial Stout og Buffalo Trace Kentucky straight Bourbon

4. Emelisse White label, imperial russian stout ardbeg  
BA og Ardbeg 10 års

5. De Molen Hemel und Aarde og Amrut Peated single  
malt cask strength (61,8%)

Vi starter med at spise hos Cafe Albert, hvor smagningen også finder sted. Vi skal have Alberts gryderet med paprikakrydret oksekød, løg, peberfrugt og champignon. Serveres med ris og brød. Der serveres en stor valgfri fadøl fra Aarhus Bryghus eller Hornbeer til maden.

Når selve smagninger er slut er der 10 % rabat på Alberts øludvalg, hvor man blandt andet kan nyde flaskeøl fra Mikkeller.

Praktisk info:

- Arrangementet finder sted hos Albert Café og Sandwichbar tirsdag d. 24 marts. Kl. 18
- Adressen er Møllevangs Allé 151, 8210 Århus V
- Det er tilmelding til arrangementet. Du tilmelder dig ved at betale 260 kr.
- Konto: 2251 6280394333 eller MobilePay: 26 71 71 00
- Oplys navn og medlemsnummer
- Sidste frist for tilmelding er torsdag d. 19 marts

Vi håber meget at ser jer til en meget spændene aften.

## Sidste medlemsmøde. Finalistsmagningen

27 ølentusiaster smagte på de 10 finalister til Årets Danske Ølnyhed 2014. På førstepladsen i kategorien under 5,9 % valgte vi Foxy Brown fra Ugly Duck Brewing Co. og i kategorien over 6 % delte Chili Klaus Ghost fra Midtfyns Bryghus og Alstærk Bourbon fra Munkebo Mikrobyg første pladsen.

## Quiz aften hos DØE Århus Syd

I lukkede topsikrede rum, langt fra nysgerrige ølentusiaster forfattes der lige nu på gode og underholdende spørgsmål til næste spændende smagning i Århus syd den 18. marts.

Den dag vil nemlig ikke kun stå i de gode øls tegn, men også i quizzens.

Vi skal smage minimum 8 spændende øl og sammen i hold, battle i almen viden og knap så almen viden.

Om du er nutidens Otto Leisner eller ej, så mød endelig op til vores hyggelige smagning, med sjov og spas garanti, og selvfølgelig masser af dejlige flydende præmier.

Så håber vi ses onsdag den 18 . marts i ølkælderen igrøfthøjparken 159, 8260 Viby J

Øllet til denne aften er stadig en hemmelighed, men vi kan love der er tale om rigtige spændende og velsmagende dråber.

Tidspunktet er kl. 19.00

Denne smagning kræver ingen tilmelding, så bare mød op.

Prisen for hele denne smagning inkl. præmier og snacks vil blive MAX 80 kr.

Højt skum fra Poul-Erik. Lokalformand - DØE Århus Syd

## Smag på øllet hos Voldby Købmandsgaard

Voldby Købmandsgaard skriver på facebook:

“Smag på det sure med det søde” – Ølsmagning på Voldby Købmandsgaard, fredag d. 20/03 kl 14-18

Smag På Øllet er tilbage på Købmandsgården. Vi sætter fokus på en traditionsrig øltype, der for tiden for alvor vinder frem i de kritiske øldrikkeres ganer. Nemlig det sure øl. Nu skal det jo ikke bare være et surt show, så vi har passet noget spændende sødt ind.

Vi opfordrer derfor folk til at tage det sure med det søde, og møde op til en ølsnak og en ølsmagning af:

1. Timmermans - Strawberry Lambicus, 4%

Fra verdens ældste lambic bryggeri daterende hele 300 år tilbage. I Belgien selvfølgelig. Denne øl blev lanceret i 2009. En lidt atypisk frugt at bruge, men med en fin let syrlig sødme der måske kan bringe sommeren lidt tættere på.

2. The Bruery - Rueuze, 5,9%

Traditionel og alligevel atypisk fra et verdens mest hypede håndværksbryggerier. Hvor den traditionelle lambic laves med lyse bygmalte og ganske meget hvede, er der her blevet brugt rug. En super syrlig oplevelse.

### 3. Old Dominion - Dominion Candi, 9,5%

Vandt årets bedste Belgian style tripel til Beer World Cup 2014 i Denver. Let boozy og sødligt krydret øl fra Delawares mest anerkendte bryggeri.

### 4. De Struise - Ypres Reserva 2011, 7%

Endnu en belgier, men denne gang fra et af deres mest innovative bryggerier. Belgian strong dark ale tilsat brett og har derefter 3-4 år på rødvinsfade. En sur øl med sødlige underliggende noter og smuk kompleksitet.

### 5. Mikkeller - Beer Geek Cocoa Shake, 12,1%

Chokolade, kakao, chokolademælk mere kakao, vanilie og masser af sødme fra det hele - har en anelse bitterhed fra kaffen. Lervig og Mikkeller har endnu engang begået en vild øl. Holder 12,1 %, men dette fornemmes ingenlunde - det er som at drikke en kakao-dessert!

Pris:

- 45,- for lille smagning (5 cl. pr. øl - 1.33 genstande)

- 80,- for stor smagning (10 cl. pr. øl - 2.66 genstande)

Bustransport:

- Fra Aarhus og Viborg kører bus 114 hver halve time lige til døren.

- Fra Silkeborg er der forbindelsesmulighed med bus 223 til Hammelvej og siden videre med 114.

Vi starter kl. 14:00 men man kan dukke op hele dagen til lukketid kl. 18:00.

Vi ses!

## Øldommerkursus i Århus

Jacob Fink fra Danske Øldommere har skrevet følgende på vores facebook side:

Den 6. juni afholder Øldommerforeningen kursus for nye øldommere i Århus! Det er en fin chance for at lære rigtig meget mere om både brygning og smagning af øl.

Efter kurset har du mulighed for at tilmelde dig eksamen, og blive certificeret øldommer, som bl.a. kan dømme i konkurrencer.

Læs mere og tilmeld dig på [www.oeldommer.dk](http://www.oeldommer.dk)

## Nu kan du købe øl fra HopKings hos Salling Super

Den nye bryggeri fra Thorning skriver på facebook:

Breaking news!

Vi har i dag indgået en handelsaftale med Salling super i Aarhus C. Der vil øllene kunne købes lige så snart div. tekniske aspekter er faldet på plads, dog tidligst d. 28/3/15 hvor vi har verdens premiere (her i det øst jyske Humørikonet smile ) udover Salling super kan øllene også købes i Spar i Thorning samt Eurospar i Bjerringbro

Højt skum!

Læs mere om HopKings her: [www.hopkings.dk](http://www.hopkings.dk)

## Ølfestival hos Salling Super

Igen i år fejrer Salling Super ølfestival, hvor du kan smage mange spændene øl helt gratis. Du vil bl.a. kunne smage øl fra:

- Skagen Bryghus
- Randers Bryghus
- Coisbo
- Indslev Bryggeri/Ugly Duck Brewing Co.

Festivalen finder sted:

Fredag den 27. marts kl. 12:00 – 18:00

Lørdag den 28. marts kl. 11:00 – 16:00

## Ølsnedkeren tap take over hos Fermentoren

Fermentoren skriver på facebook:

Med den seneste event frisk i hukommelsen fræser vi videre i et endnu højere gear!

Ølsnedkeren er et københavnsk brewpub og bryggeri startet af en gæv vestjyde i 2012. Ambitionen var til at starte med at lave letdrikkelige bajere. De skulle være "normale" i alkoholstyrke og tilgængelige for alle. Det holdt dog ikke længe og idag kaster Ølsnedkeren sig fredigt rundt i mange stilarter, alkoholprocenter og er blevet en sand humle fanatiker. Direkte fra tankene i kælderen blev han hurtigt kendt for at have den friskeste IPA i staden.

I dag har den lille brewpub vokset sig stor, Tankene er flyttet nordpå til et gammelt mejeri i Nordsjælland. Bryganlægget er blevet større, Snedkeren har fået en partner, Brøggeren og nu kan man også finde Ølsnedkerens øl rundt omkring i landets flaske butikker.

Ølsnedkeren er blevet et rigtig mikrobryggeri.

Så voila! 11 til 13 haner med friskt fadøl fra et af Danmarks mest fremadstormende nye bryggeri.

Tobias Rosenvind Rieck, Partner og Brygger hos Ølsnedkeren, geniet bag deres mørke øl og bagmand bag brøggeren dukker også op på dagen. Han tager en fustage gratis ølsnedker øl med som også kommer på.

Tobias er en fåtalt vestjyde men vi prøver at få ham overtalt til at give os et par få ord inden øllet bliver sluppet løs!

Alt i alt bliver det en ypperlig torsdags tap takeover (D. 12. marts fra kl. 19)

Vi glæder os til festen!

Søren Bruun Rolander

Lokalformand - DØE Århus C