

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. Marts 2012

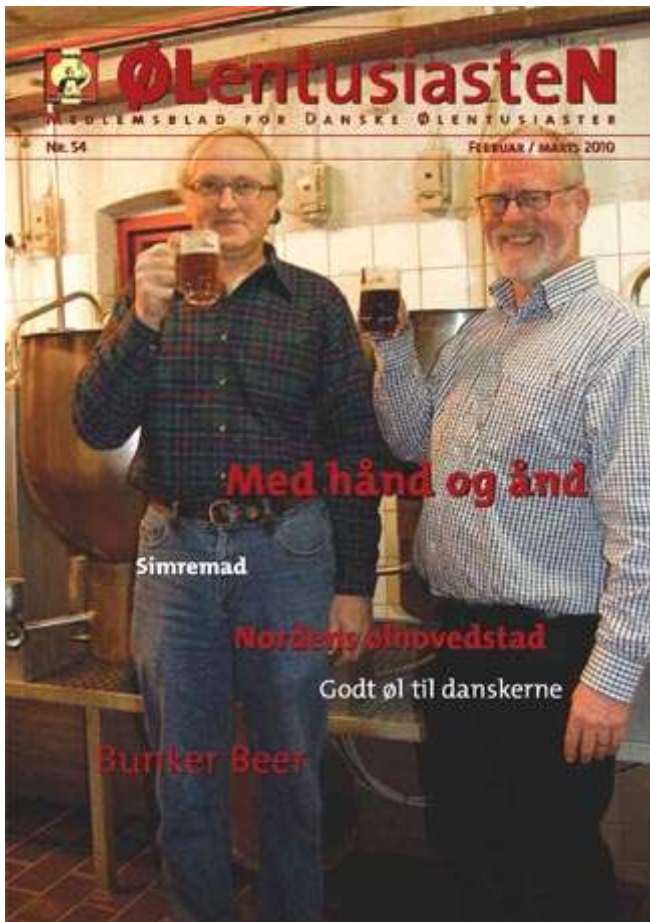
Læs om:

- Medlemsmøde hos Haandbryggerlauget af 1970
- Sidste medlemsmøde - Finalistsmagningen
- Medlemsmøde hos Lokalfdeling Århus Syd
- Ølmesse hos Salling. Danske Ølentusiaster er med:-)
- 3 retters menu med Primator hos Voldby Købmandsgaard
- Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens
- Smag nye specialøl fra Aarhus Bryghus
- Ny ølmenu hos Kejserriget
- Eddie Sweda fra Midtfyns Bryghus besøger fairbar
- fairbar laver en mobilbar

Medlemsmøde hos Haandbryggerlauget af 1970

Vi er blevet inviteret indenfor hos Haandbryggerlauget af 1970 i Brabrand. Lauget blev stiftet den 19. marts i 1970, af nogle initiativrige mennesker, som havde fået den geniale ide, at bringe beboerne i det nybyggede Gellerupparken tættere sammen via håndbrygget øl.

Laugets Oldermann Preben Hulthin vil vise os rundt i bryggeriet og fortælle historien om stedet, hvor der i tidens løb er blevet brygget over 400.000 liter øl.



Haandbryggerlauget var på forsiden af ØlentusiasteN, da der i 2010 blev skrevet en spændene artikel om bryggeriet.

Vi skal selvfølgelig også smage noget spændene øl. Vi får besøg af Jonas fra Syndikatet, som mange kender for deres øl - Redaktøren der blev brygget hos Randers Bryghus. Siden da er andre øl kommet til som f.eks. Kassemesteren, Agenten og Sekretæren. Vi skal smage 5-6 øl fra Syndikatet. Læs mere om Syndikatet på: <http://www.syndikatet.dk/>

Praktisk info:

Arrangementet finder sted onsdag d. 28. marts kl. 19. og koster 120 kr. pr. person.

Haandbryggerlauget af 1970 bor på adressen: Edwin Rahs vej 6B, 8220 Brabrand (indgang gennem lågen under skiltet ved gavlen).

Det er nemt at komme til med bussen, da linje 4A holder 6 minutters gang fra bryggeriet.

Læs alt om Haandbryggerlauget af 1970

Sidste medlemsmøde - Finalistsmagningen

Til finalistsmagningen sidste år var vi 17 mennesker. Så lokalformanden tænkte - der kommer nok 20 i år. Men for en sikkerheds skyld må vi hellere sørge for, at der er øl til 25 mennesker. Vi blev 35 mennesker. UPS...Den havde vi ikke lige set komme. Så vi satte størrelsen på smagsprøver ned sammen med prisen på smagningen. Så det gik.

Resultatet af Finalistsmagningen i Lokalafdeling Århus C blev følgende:

Under 6%

1. plads Hornbeer Dryhop (5%)
2. plads Midtfyns Bryghus Dansk Blindesamfund 100 år (5,6%)
3. plads Krenkerup Bryggeri Rauch Bier (5,2%)
4. plads Svaneke Bryghus Session Pilsner (5%)
5. plads Bryggeriet Refsvindinge Røde Mor (4,6%)

Over 6%

1. plads Hornbeer The Fundamental Blackhorn (11%)
2. plads Midtfyns Bryghus Gleipner (9,1%)
3. plads Fanø Bryghus Kunstner Øl No. 1 (10%)
4. plads Midtfyns Bryghus Rough Snuff II Legal Version (9,5%)
5. plads Bryggeriet Vestfyen Willemoes Jul 2011 (10%)

Efter smagningen var der som sædvanlig en flok ølentusiaster, som blev hængende og smagte på nogle af Studenterhus Århus Bares spændene øl.

Den store blindsmagning hos Lokalafdeling Århus Syd



Du behøver absolut ikke være øl-nørd eller have en næse som en trænet Sankt Bernhardshund for at deltage i næste måneds smagning i syd. Nej, det er meningen, at vi som altid skal hygge og blive lidt klogere på det gode øl.

Vi inddeler folk i et par hold, hvor vi så skal dyste lidt mod hinanden. ALLE har en chance og ingen konkurrence uden ølpræmier. Vi glæder os til at se jer alle. Det bliver super hyggeligt.

Vi skal smage 5-6 øl og arrangementet koster maks. 50 kr. pr. person.

Med venlige øl-hilsner
Lokal afdeling Århus Syd

Arrangementet finder som altid sted i den hyggelige ølkælder. Kælderen i Grøfthøjparken 159, 8260 Viby J.
Onsdag d. 21. marts 19:00 til 22:30.

Ølmesse hos Salling. Torsdag. 29 marts & fredag d. 30 marts

Igen i år afholder Salling ølmesse. Pt. deltager følgende bryggerier/importører:

Aarhus Bryghus - Theobrandts - One pint - Nørrebro Bryghus - Fanø Bryghus - Steensbogaard - Hornbeer - Klosterbrygeriet - Øl huset - Dansk mjød - Fur Bryghus - Wintercoat Beer - Premium Beer - Randers bryghus - Carlsberg - Traditionel cider - Dki

Ølentusiasterne i Århus er selvfølgelig også med. Igen i år vil vi uddele pjecer og blade, så vi kan hverve nogle nye medlemmer til vores forening. Du er meget velkommen til at kigge forbi til en hyggelig snak over noget godt øl.

Messen finder sted fra kl. 12-18 begge dage.

3 retters menu med Primator hos Voldby Købmandsgaard

Voldby Købmandsgaard har inviteret Prima Beer, som importerer fra bryggeriet Primator. Du vil blive guidet igennem ti af bryggeriets gode øl. Der er brugt øl som et element til hver af de tre retter der skal spises. Så kom og få en smagsoplevelse og en hyggelig aften.

Arrangementet koster 350 kr. pr. person og finder sted fredag d. 23 marts. Kl. 19.

Læs mere på: <http://www.vin-og-gaver.dk/kategorier/Oel+smagning>

Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens

Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens hedder SAGA-BRYG. Alkoholstyrken er på ca. 5,4-6,4 %. Månedens øl anmeldes af Ulla Loumand konferencekoordinator ved Aarhus Universitet for den 15. Internationale Sagakonference, der afholdes i dagene fra den 5. til den 11. august 2012.

Den historiske øl med mjøldurt, honning og enebær passer bedst i selskab med et vaskeægte vikingemåltid, eller i hvert fald mad med smag. Det er en øl, i hvis selskab jeg fornemmede skibets knagen, øksehug og vejrbidte ansigter fra fortiden - med andre ord historie på haner.

Læs hele anmeldelsen på:
<http://www.bryggeriet.dk/dk/oel/oelanmeldere/2012/ma>

Nye specialøl fra Aarhus Bryghus

Kom ned på Cockney Pub og smag den nyeste øl fra fad. Black Pearl er en pimpet udgave af Aarhus Bryghus Imperial Stout med en let røget whisky, østerssovs og lime, 9% alkohol.

Smag også Black Pearl V2 hos Cockney Pub og Pub'en i Jægergårdsgade. Den er også baseret på Imperial Stout. Denne gang med rom, ingefær, østerssovs og lime, 8,5%

Ny ølmenu hos Kejserriget

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

Dampede Muslinger/suppe. Serveres med Brooklyn Lager

Forret
Lufttørret skinke med æblepure, pære og sellericreme. Serveres med Flensburger Gold

Hovedret
Oksefilet og brasseret kalvespidsbrysts rilette, petite kartofler, springløg, jordskokker og kalvesauce. Serveres med Leffe Blonde

Årstidens hovedret
Bagt laks på blomkålpure med butternut græskar, små kartofler og rygeostecreme. Serveres med Thisted Bryghus Triple

Ragout
Brasseret oksehaler(marts) /Lamme forstykke(april) med mos og surt. Serveres med Leffe Blonde

Dessert
Rabarber / mousse, gele og hvidchokolade. Serveres med Brooklyn Dob. Choc. Stout

En omgang oste
4 forskellige oste med sødt, surt og sprødt. Serveres med Thisted Bryghus Stenøl

2 retter 169,-

3 retter 189,-

Ølmenu: 2 retter 95,- / 3 retter 115,-

Tjek: www.kejserriget.dk

Eddie Sweda fra Midtfyns Bryghus besøger fairbar

Ingen havde forudset, at Midtfyns Bryghus kunne blive til noget, da dansk-amerikaneren Eddie Sweda overtog stedet tilbage i 2004. Siden har han vundet årets ølnyhed med Midtfyns Bryghus tre gange - hhv. 2007, 2009 og 2010. Kom og smag hele historien på fairbar.

Pris: 200 kr.

Billetter købes i baren på fairbar.

www.fairbar.dk

D. 20. juni besøger Eddie Sweda de to lokalafdelinger i Århus. Det er vores forventning, at Eddie laver to forskellige arrangementer, sådan så man sagtens kan deltage i begge begivenheder, skulle man lyste det.

fairbar laver en mobilbar

fairbar lancerer et nyt koncept som kaldes fairbar "Ud af huset". I alt sin enkelthed betyder det, at du kan få fairbar hjem til din fest! fairbar kommer i sin mobilbar og tager selvfølgelig alle de lækre specialøl med.

På youtube kan du se hvordan den rullende fairbar, er blevet til virkelighed: <http://www.youtube.com/watch?v=FDK8DBuGMtU>

Tjek: www.fairbar.dk

Højt skum

Søren Bruun Rolander
Lokalformand Århus C

Lokalafdelingens **hjemmeside**

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