

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. Februar 2014

Læs om:

- Finalistsmagning hos Studenterbaren
- Finalistsmagninger i Østjylland
- Sidste medlemsmøde med Lars Amby
- Gourmetmiddag & ølsmaging med Syndikatet
- Fermentoren åbner i Århus
- Månedens flaskeølstema hos fairbar
- Rundt om øl hos Folkeuniversitet
- Smag på Verden hos Voldby Købmandsgaard
- Ølsmagning med Leo Thinesen
- Bierfass er lukket
- Øl, ost og chokolade med Redaktør Ole Madsen

Finalistsmagning hos Studenterbaren

Anden runde af afstemningerne er i gang!

For at stimulere de danske bryggerier til at sende nye øl på det danske marked kårer Danske Ølentusiaster - i lighed med tidligere år - de(n) bedste nye danske øl i året 2013, lige som sidste år er der nu to kategorier: øl under 6% ABV & øl på 6% ABV og derover.

Der vil altså blive kåret to Årets danske Øl(lyhed(er))

I sidste halvdel af januar og hele februar måned 2014 holdes denne afstemning blandt medlemmerne, således at de 5 øl med flest stemmer i hver kategori ved januars afstemning går videre til anden runde i februar - resultaterne offentliggøres på foreningens Generalforsamling i Odense d. 22. marts.

Øl, ost og chokolade



Allerede d. 12-03 har vi vores marts medlemsmøde. ØlentusiastenS redaktør Ole Madsen holder en spændene smagning for os hos Haandbryggerlauget af 1970, som har til huse i Brabrand.

Temaet er øl, ost og chokolade. Vi smager forskellige øl sammen med ost og chokolade, så vi kan blive klogere på de øltyper, som passer sammen med klassiske desserter.

Arrangementet koster 150 kr. pr. person. Du tilmelder dig ved at indbetale på konto: 3631 3636125172 eller MobilPay: 26 71 71 00. Husk at oplyse navn og medlemsnummer.

Til vores næste medlemsmøde smager vi på kandidaterne. Vi skal smage følgende øl:

Under 5,9 %:

Amarillo & Citra IPA - Ugly Duck Brewing Co.
 Det gule akvarium - Humleland
 Miami Vice - Ugly Duck Brewing Co.
 Ras (Grisk Light) - Hornbeer
 Spionen Undercover IPA - Syndikatet

Over 6 %:

Frederik III Imperial Stout - Frederiksodde
 Håndbryggerlaug
 Frederiks Jul - Indslev Bryggeri
 Putin - Ugly Duck Brewing Co.
 Viking Chili Stout - Hornbeer
 Willemoes Jul 2013 - Bryggeriet Vestfyen

Læs alt om de 10 øl her: <http://www.ale.dk/index.php?id=11371>

Afstemningen finder du

her: <http://www.ale.dk/index.php?id=9864>

Ølsmagningen koster 100 kr. pr. person. Da der maks. er plads til 28 personer i det lokale, som vi har til rådighed, er der tilmelding til arrangementet. Du tilmelder dig ved at indbetale på konto: 3631 3636125172. Eller MobilePay: 26 71 71 00. Husk at oplyse navn og medlemsnummer. Sidste frist for tilmelding er onsdag d. 19. februar.

Arrangementet finder sted tirsdag d. 25. februar kl.

19 hos Studenterbaren. Ndr. Ringgade 3, Studenternes Hus, Bygning 1420 (derefter en etage ned. Gå så til venstre), 8000 Århus C.

Sidste frist for tilmelding er onsdag d. 5. marts.

Bierfass er lukket

Bierfass er lukket og lokalerne er blevet overtaget af Highlanderbar, som er en whiskybar og byens ambassade for The Scotch Malt Whisky Society. Der skulle også være et pænt øludvalg. Så det vil vi holde øje med.

Vi er kede af at Bierfass er lukket. Vi har haft et par gode arrangementer på stedet og man er altid blevet godt modtaget. Bierfass stod derfor til at modtage Dansk Ølmærke.

Finalistsmagninger i Østjylland



Har du ikke mulighed for at deltage i vores finalistsmagning, så kan du smage øllene hos:

DØE Århus Syd d. 19. feb.:

<http://www.ale.dk/index.php?id=467>

DØE Randers d. 20. feb.: <http://www.ale.dk/index.php?id=355>

DØE Skanderborg d. 27. feb.:

<http://www.ale.dk/index.php?id=403>

Sidste medlemsmøde med Lars Amby



Aftenen bød på 8 belgiske øl. Lars Amby fortalte om Belgien, ølkulturen og bryggerierne samt hans rejser til Belgien. Så vi blev lidt klogere på dette fantastiske ølland. Bagefter kunne vi købe de øl, vi smagte til kun 20 kr. stykket. En rigtigt god aften.

Gourmetmiddag & ølsmaging med Syndikatet

Vi har fået en hilsen fra Syndikatet.

Ølsmagning med Syndikatet - 18. februar 2014

Vi præsenterer med fornøjelse og stolthed Syndikates øl og en beskrivelse af tankerne bag hver enkelt øl. Vi fortæller om, hvordan, hvornår og hvorfor Syndikatet

opstod samt om konceptet for kontraktbrygning.

Almindelig basisviden om øldrikning, forskellige øls holdbarhed, diverse bryggerskrøner. Vi kommer ind på, hvilken øl der egner sig til hvilken mad.

Feerdinands Køkkenchef og Syndikatet har i samarbejde sammensat en speciel menu til denne aften, og jeres smagsløg vil blive udfordrede hele aftenen.

Ferdinand og Syndikatet glæder sig til en spændende aften med øl og mad i højsædet, tirsdag den 18. februar 2014 kl. 18.00.

5 Retter & 10 forskellige Øl samt 1 speciel brygget øl til aftenen.

Pris per person DKK 595,-

På gensyn på Ferdinand til en spændende aften

Bordbestilling på mail@hotelferdinand.dk eller 87 32 14 44

Fermentoren åbner i Århus

Den meget kendte ølbar i København Fermentoren åbner en ølbar i Århus på adressen Nørregade 24. Baren får ikke mindre end 20 fadølshaner og mange flaskeøl. Åbningen sker engang i marts og vi glæder os rigtigt meget.

Månedens flaskeølstema hos fairbar

Rundt om øl hos Folkeuniversitet

Malt, vand og gær. Hovedingredienserne er simple. Alligevel er øl ikke *bare* øl. Den oldgamle, populære drik findes i utallige styrker, smage og gyldne nuancer – fra den næsten sorte og fyldige stout til den læskende pilsner.

I Danmark er de første spor af ølbrygning fundet i Egtvedpigens grav, der er ca. 3.400 år gammel, og danskerne er fortsat med at brygge og drikke lige siden. Inden for de seneste år er der dukket rekordmange

mikrobryggerier op, og vi nyder øllet til fest, fodboldkamp og fyraften.

Få slukket din videns-tørst om øl, når en række eksperter fortæller om alt fra øllets historie i middelalderen til danske humlesorter og opskrifter på øl.

Som et særligt tilbud til Danske Ølentusiaster, tilbyder Folkeuniversitetet at de 15 første, der tilmelder sig forløbet, kan tage en gratis ledsager med (der er pr. 11. feb. 4 billetter tilbage). Ledsager-billetten gives efter først-til-mølle-princippet. Videresend en kopi af adgangskortet fra Folkeuniversitetet samt dit og din ledsagers medlemsnummer fra Danske Ølentusiaster i en mail til as@fuau.dk. Så får du tilsendt et frikort. Husk at medbringe jeres DØE medlemskort til forlæsningen.

Læs mere her: <http://fuau.dk/main.aspx?pagetype=15&HoldNr=140-319>

Smag på Verden hos Voldby Købmandsgaard

Vi har fået en hilsen fra Voldbykøbmandsgaard.

Voldbykøbmandsgaard afholder 7. omgang af Smag på verden, men sjældene øl fra hele verden. Denne skal vi smag på 5 europæiske øl. 5cl af hver af de 5 øl = 30 kr, 10 cl af hver af de 5 øl = 55 kr. Arrangementet finder sted d. 21 februar 14.15 -18.00 i voldbykøbmandsgaards butik lige uden for Hammel. Det er et åbent arrangement og tilmelding er ikke nødvendigt, men vi glæder os til at se jer.

Se mere på dette link:

<http://www.alverdensøl.com/upload/files/Rater%20smag>

Ølsmagning med Leo Thinesen

Da der findes mange gode øl, kan det være en jungle at nå igennem dem alle. Torsdag den 27. februar inviterer Leo Thinesen i samarbejde med Beder-Malling Bibliotek til ølsmagning, hvor der præsenteres en lang række øl. Udover, at der til arrangementet kan smages på spændende øl, vil der også blive serveret små snacks.

Læs mere her: <https://www.aakb.dk/biblioteker/beder-malling/event/oelsmagning>

Søren Bruun Rolander
Lokalformand - DØE Århus C

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