

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. April 2013

Læs om:

- Ølsmagning med Syndikatet
- Sidste medlemsmøde. Introsmagning
- Lost Abby/Port Brewingsmagning hos Århus Syd
- Ølsmagning med Ole Madsen hos Lokalfd. Skanderborg
- Årets Danske Bryggeri. Husk at stemme
- Øl fra Jacobs hos Vinspecialisten
- 10 års jubilæum hos Die Kleine Bierstube
- Højbelagt smørrebrød hos Den Lille Kro
- Fru P. Kaffe & The samt gode øl. Ny butik i Østergade
- Øl hos Vesterlaugets Madbodega. Nyt spisested i Vestergade
- Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens

Det var meningen, at vi i denne måned skulle have haft en øl- og whisky smagning hos Vinspecialisten. Men den person som skulle have stået for smagningen, har fået nyt job. Indehaveren af butikken kunne ikke lige overskue at lave en smagning for os, nu hvor han mangler en medarbejder. Så i stedet holder vi....

Ølsmagning med Syndikatet

De fleste af os har givetvis smagt øl fra Syndikatet. Men nu er der mulighed for at høre historien om Syndikatet og smage alle deres øl.

Vi får besøg af Jonas Jacobsen, som er en af drivkræfterne bag Syndikatet. Jonas vil fortælle historien om bryggeriet og så skal vi som sagt smage hele deres

Salling Ølfestival 2013



Masser af mennesker, masser af øl og masser af god stemning



sortiment på pt. 9 øl. Jonas vandt Skandinavisk Mesterskab i Håndbryg 2010 med den meget berømte øl Redaktøren.

Syndikatet sørger for det hele. Glas, informationsmateriale, notaark, kuglepenge og så selvfølgelig rigeligt med øl. Efter arrangementet er der mulighed for at købe øl til specialpris.

Arrangementet finder sted tirsdag d. 30 april kl. 19 og koster 150 kr. pr. person. Der er tilmelding til arrangementet. Du tilmelder dig ved at indbetale 150 kr. på konto: 3631 3636125172. Husk at oplyse navn og evt. medlemsnummer. Sidste frist for tilmelding er torsdag d. 25. april.

Arrangementet finder sted på adressen Mejlgade 27-29 i kælderens. Vi har fået lov til at låne et lokale af Food-Festivalen helt gratis. Så det er rigtigt dejligt at have gode venner. <http://foodfestival.dk/>

Sidste medlemsmøde. Introsmagning



Et medlemsmøde på et bryghus, ja hvad mere kan man drømme om. Marts måneds smagning var lavet i samarbejde med lokalafdeling Århus C og Århus



**Henrik
Broström**



er d. 4. april blevet valgt til formand for Lokalafdeling

Skanderborg. Henrik er også bestyrelsesmedlem i Lokalafdeling Århus Syd.

Bryghus og blev kaldt Intro smagning. Det var en intro til øltyper og ikke mindst en intro til pasive medlemmer så de kunne komme ned og se hvor sjovt vi har det sammen. Vi var i alt 45 personer, hvilket var rigtig flot. Hele smagningen forgik i tre spændende steps.

Step 1: Den altid muntre Niels Buchwald udskænkede to øltyper direkte fra tanken. En pilsner og en English pale ale, og fortalte om øltyperne samt om selve brygprocessen bag. Så fortalte Niels også om hans nye og utrolig spændende projekt hvor han fadlagre hans imperial stout på cognac fade, som er tilsat ristede egespåner. Og når så det øl er flasket er det meningen at fadene igen skal bruges, men denne gang skal der lagres en slags bier brand som bliver lavet ved at destillere en ordentlig omgang øl.

Step 2: I vores lille smagning skulle der nu smages på endnu 6 forskellige typer. Her smagte vi øltyper som Cascadian dark ale, Indian Pale ale, Stout og Barleywine og fik historien bag øltyperne. I siden kan du se resultatet af denne del af smagningen. Undervejs i smagningen blev der trukket lod om lidt forskelligt øl, for eksempel blev der udloddet et par af den nu sjældne Aarhus Cains Triple C Clumsy Celtic, som blev brygget i anledningen af Skanderborg festivalen sidste år.

Step 3: Som mange kender fra vores fantastiske og eftertragtede julefrokost, nemlig det at hver deltager tager en øl med. Det som vi så gjorde til denne smagning, for at have fokus på øltyperne, var at prøve at sætte alle de medbragte øl op på fællesbordet efter øltyper. Det var som altid en stor succes at smage så meget forskelligt og ikke mindst interessant øl på et sted.

KL. 22.30 blev der så samlet tomme flasker ind, ryddet lidt op, mens der blev sagt pænt farvel til hinanden efter en rigtig hyggelig aften. Jeg vil på Århus C og Syds vegne sige tusind tak til gamle og nye medlemmer for deltagelsen og håber at se jer snart igen.

Skrevet af Poul-Erik, Lokalformand DØE Århus Syd

Lost Abby/Port Brewingsmagning hos Århus Syd

Kom til øl smagning på onsdag med øl fra et absolut topklasse bryggeri, nemlig Port Brewing/Lost Abbey, som var rangeret som verdens anden bedste bryggeri i 2009 og de er løbet med utrolige mange priser.

Det er den Amerikanske brygger Tomme Arthur der med sit fantastiske spændende og ikke mindst udfordrende øl har skrevet sig ind i ølnørdernes hjerter.

På onsdag skal vi smage øl fra bryggeriet Portbrewing, samt nogle øl fra deres legendariske serie er Lost Abbey, brygget af Tomme, hvor han forfølger sin kærlighed til grænseprøvende stilarter og fad-lagring efter belgisk bryggestil. Og fra Portbrewing brygger de efter Amerikansk West Coast / California stil, som er noget lækkert inovativt og godt amerikansk humlet øl."

Vi skal denne aften smage minimum 8 øl.

Da der er tale om meget sjældne øl og med en literpris på 100-120 kr. stykket bliver smagsprøverne nok på ca. 7-8 cl. afhængig af antal fremmødte.

Prisen bliver ca. 80 kr (ved over 35 deltagere) og selvfølgelig reduceret yderligere ved flere deltagere.

Så vi håber at se jer onsdag den 17. april i kælderen i Grøfthøjparken 159, 8260 Viby J.

Tidspunktet er kl. 19.00. Denne smagning kræver ingen tilmelding, så bare mød op. Vi har også et par øl som vi skal have trukket lod om på dagen, så måske får du øl med hjem også. Det er også tilladt at tage en flaske nyde øl med til før eller efter smagningen.

Højt skum fra Poul-Erik, Lokalformand DØE Århus Syd

Ølsmagning med Ole Madsen hos Lokalafd. Skanderborg

Foredragsholderen er fast Ølanmelder for Ekstra Bladet hver fredag og redaktør af ØlentusiasteN, samt medstifter af foreningen Danske Ølentusiaster.

Kom og oplev en opløftende ølsmagning. Øleksperten Ole Madsen vil guide dig igennem forskellige bryg, kraftigt garneret med masser meninger, bunker af underholdning, saftige røverhistorier og opløftende anekdoter fra øllets forunderlige verden.

Ole Madsen er chefredaktør af bladet ØLentusiasteN, Danske Ølentusiasters medlemsblad, klummeskribent og magtfaktor på Ekstra Bladet – uafhængig spindoktor & øl-clairvoyant for ølforbrugere og bryggerier med godt øl i centrum – Holdkaptajn, Tourarrangør og Teamejer Tour de Bière – håndsvendebrygger og æresmedlem i Haandbryggerlauget af 1970 – og underhåndsbrygmester i Nordisk Haandbryggerakademi.

Kom og smag godt øl, og få skarpe meninger, men tag det med et glimt i øjet.

Læs mere her: <http://www.ale.dk/index.php?id=409>

Lars Amby, Webredaktør. Lokalfdeling Skanderborg

OBS. Det er nemt at komme til Skanderborg. Det tager kun 13 minutter med toget.

Årets Danske Bryggeri. Husk at stemme



Hvilket dansk bryggeri har gjort det mest positive indtryk på den danske øl-scene i det forgangne år? Det skal vi snart til at stemme om.

Læs mere her: <http://www.ale.dk/index.php?id=10342>

Øl fra Jacobs hos Vinspecialisten

Du kan nu få et stort udvalg af øl fra Jacobs hos Vinspecialisten i Søndre Allé 12, 8000 Århus C.

10 års jubilæum hos Die Kleine Bierstube

Die Kleine Bierstube fejrer 10 års jubilæum d. 20. april. Det bliver næppe kedeligt.

Læs mere her: <http://www.kleine-bierstube.dk/>

Højbelagt smørrebrød hos Den Lille Kro

Nu kan du få højbelagt smørrebrød hos Den Lille Kro. Husk du kan få øl fra Coisbo til maden.

Læs mere her: <http://byensspiseguide.dk/frokost-pa-den-lille-kro/>

Fru P. Kaffe & The samt gode øl. Ny butik i Østergade

Der er åbnet en ny specialforretning i Østergade 25 (samme bygning som Sallings p-hus). Her finder du mange gode ting og sager, hvis man f.eks. skal bruge en spændene gavekurv til en fødselsdag. Du kan købe kaffe, the, chokolade, madolier, marmelade, mjød, snaps, øl osv.

Du kan bl.a. få øl fra Stensbogaard Bryghus, Skagen Bryghus, Midtfyns Bryghus, Aarhus Bryghus, Indslev Bryggeri, Randers Bryghus og Bies Bryghus.

Øl hos Vesterlaugets Madbodega. Nyt spisested i Vestergade

Vesterlaugets Madbodega er et nyt moderne værthus med god mad og godt øl bl.a fra Ebeltoft Gaardbryggeri.

Læs mere her: <http://byensspiseguide.dk/vesterlauget-vaertshus-og-madbodega/>

Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens

Månedens øl i april er påskebryg (ca. 5,1 - 6,3 % vol. alc.)
Den anmeldes af Andreas Steenberg som er 2.
Viceoldemand for Folketingets Øllaug.

Læs mere her: <http://www.bryggeriet.dk/dk/oel/aktuel-anmeldelse/april>

Søren Bruun Rolander
Lokalformand - DØE Århus C

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