

DANSKE ØLENTUSIASTER

[LOKALAFDELING AALBORG](#)[LOKALINFO](#)[NYHEDER](#)[ARRANGEMENTER](#)[TILBAGEBLIK](#)[NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020](#)

Uddeling af DANSK ØLMÆRKE 2012

Lørdag den 21. april gik 10 ølentusiaster rundt til de 7 ølsteder i Aalborg der er hædret med Dansk Ølmærke 2012 for officielt at uddele diplomet.

Der uddeles i alt 72 mærker rundt om i landet. Ølmærket uddeles på baggrund af indstillinger fra lokalafdelingerne i foreningen.

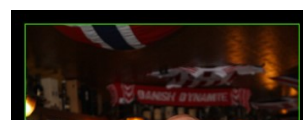
10 Lokale ølentusiaster deltog i uddelingen der var udformet som en beerwalk til stederne. Det var en god og hyggelig tur... Alle stederne var på forhånd orienteret om at vi kom og hvornår vi kom.

Først blev **The Wharf** besøgt - Fergus udtrykte glæde over hæderen og sagde tak for 10 års støtte. The Wharf er eneste sted i Aalborg som har modtaget Dansk Ølmærke alle de FEM gange det er uddelt.

Så blev det **John Bull Pub** der nu har modtaget Dansk Ølmærke 3 gange. Her havde de reserveret bord til os - dejligt. Og selv det var en hård opgave at konkurrere med 2 fodboldkampe på 2 forskellige skærme samt stor travlhed på stedet - blev mærket uddelt og de var glade for det.

The Irish House, som modtog mærket på første gang, havde åbenbart glemt at orientere personalet om vor ankomst. Manden bag baren blev derfor lidt forbløffet over pludselig at få et ølmærke. Men sagde alligevel tak og ønskede os god videre tur.

Hos **Heidis Bier Bar** (som også modtog mærket for første gang) var det en barpige klædt i Heidi-kostume som modtog mærket. Hun sagde tak på stedets vegne og hilste fra chefen som gav en lille omgang. Tak for det. Lokalafdeling Aalborg er eneste lokalafdeling som



har peget på Heidis Bier Bar selv om kæden har bosat sig i 5 byer.

Hos **Søgaards Bryghus** kom det meget bag på personalet at vi kom - selvom det stod noteret i bogen. Claus var bortrejst og barchefen syg, så det blev køkkenchefen som modtog diplommet. Også her blev vi budt på en forfriskning, før vi driblede videre.

Hos **London Pub** var der stort publikum på og helt stille på stedet, da lokalformanden overrakte diplom og en lille peptalk. Desværre var det på yderste mandat at stedet igen blev indstillet til et ølmærke og dette blev sobert påtalt med forslag til forbedringer som bør gennemføres hvis stedet skal modtage ølmærket for fjerde gang om 2 år. En lidt ærgerlig, men fattet, Jesper - tog i mod både diplom og peptalk (som han selv kaldte et godt skub at få) før han steg ind i en taxa mod Aalborg Stadion. Lokalformanden talte med flere kunder, som gav lokalafdelingen ret i påtalen.

Hos **Café Luna** var der stor glæde og brede smil. Det var første gang stedet modtog Dansk Ølmærke selv om lokalformanden erkendte, at de måske burde have fået det allerede i 2010. Der blev givet smagsprøver på nye øl fra Brygværket og talt om et fælles arrangement i slutningen af oktober - omhandlende juleøl. Café Luna har i gennem 6-7 år haft 24 juleøl på ølkortet op til jul. Det er et sjældent syn.

Lidt pluk fra talerne ved overrækkelsen:

THE WHARF

The Wharf har begejstret ølfolket i Aalborg siden 2002 og har modtaget Dansk Ølmærke alle de FEM gange det er uddelt. Stedet lever HELT bestemt op til de kriterier ølmærkeudvalget har stillet.

Citat fra indstillingen: Vi var ikke et sekund i tvivl. The Wharf hører fortsat til blandt de ypperligste ølsteder i landet og er absolut i særklasse!

Desuden har Regionsrådet i Danske Ølentusiaster peget på The Wharf og 9 andre gode udskænkingssteder i Danmark, som steder der er værd af rejse efter. FORTSÆT ENDELIG I DET GODE SPOR...

JOHN BULL PUB

Det er tredje gang stedet modtager og der er INGEN tvivl om at stedet fortsat fortjener mærket. Det er



absolut gået i den rigtige retning!

Citat fra indstillingen: John Bull Pub er helt sikkert blandt de bedste ølsteder i Aalborg og har bestemt fortjent Dansk Ølmærke igen. Kunne man ønske en forbedring på dette sted, så skulle det være at de får sig et køligere lagersted til opbevaring af øllet. Siden Nikolaj Madsen i 2011 blev barmanager har man arbejdet med at få flere spændende øl ind i sortimentet og der afvikles nu jævnligt ølsmagninger. Som et af de eneste ølsteder i Aalborg har John Bull Pub valgt at bruge Øllets Dag som platform for at have særligt udvalgt øl på hane og flaske – fortsæt endelig med det... Er man til livesport på tv eller til livemusik og godt øl samtidigt er stedet absolut et besøg værd. Lidt medvind på cykelstien har de også haft. De forstod at bruge titlen som "Årets Aalborg Beerwalk Pub 2010" som en god og ikke speciel dyr markedsføringsmulighed. FORTSÆT ENDELIG I DET GODE SPOR...

THE IRISH HOUSE

Det er første gang The Irish House - som til november 2002 kan fejre 10 års jubilæum - modtager denne udmærkelse. Der er INGEN tvivl om at stedet fortjener mærket.

Citat fra indstillingen: The Irish House har ikke tidligere været i betragtning til Dansk Ølmærke, hvilket nok især skyldes oplevelser med sur øl og historier om dårlig behandling af øllet. The Irish House har siden strammet op og desuden fået brygget sine egne øl - The Irish House Ale og The I.P.A. Irish Pale Ale. The Irish House er en flot og særdeles hyggelig pub – i engelsk/irsk stil - indrettet i en af byens smukke gamle seværdige bygninger. Er man til livesport på tv eller til livemusik og godt øl samtidigt er stedet absolut et besøg værd. Der er som regel livemusik torsdag, fredag og lørdag. Hyggen er på bedste irske vis i højsædet på stedet, der da også hvert år fejrer St. Patrick's Day - hvor skulle man nærmest ellers fejre det?

FORTSÆT ENDELIG I DET GODE SPOR...

HEIDIS BIER BAR

Det er første gang Heidis Bier Bar modtager denne udmærkelse. På trods af at Heidis Bier Bar er en kæde, der nu er udbredt i 5 byer landet over, er Aalborg det eneste sted som har valgt at indstille stedet til Dansk Ølmærke.

Der var uenighed i panelet. Heidis Bier Bar er et meget nyt ølsted. De kører halvpris-kampagne før midnat på



øllet og det får mange nordjyske nærigrøve (som mig selv) til at vælge stedet. Øludvalget er i top. Det samme er konceptet og humøret derinde. Men det kniber med personalets ølviden og med at finde de rigtige glas. Her kan der strammes op og måske kunne man gøre en indsats for at uddanne personalet i øllets univers – en sælger bør vide hvad han/hun sælger... Citat fra indstillingen: Det er lige til øllet at vi peger på Heidis Bier Bar Aalborg. De er drønet frem, og er så nye, at der endnu ikke har været mulighed for at konstatere om de slækker på kvaliteten. Men lad tvivlen komme dem til gode. Vi indstiller derfor Heidis Bier Bar Aalborg til Dansk Ølmærke. Og således gik det til at Heidis Bier Bar fik sit første ølmærke.

SØGAARDS BRYGHUS

Det er tredje gang Søgaards Bryghus modtager denne udmærkelse. Der er INGEN tvivl om at stedet fortjener mærket. Fuld score i samtlige kriterier... Stort repertoire ølmæssigt. Øl af god og solid kvalitet. Bryghuset har i forhold til at det er et restaurantbryggeri et voldsomt stort udvalg på flaske – det må tilskrives at stedet også har tapperi. Det synes dog at prisen på flaskeøl i restauranten er skruet vel højt i vejret...

Citat fra indstillingen: Claus Søgaard har aldrig været bange for at lave noget usædvanligt for at gøre opmærksom på sine projekter. Senest har han valgt at købe en brandbil for at ombygge den til at kunne køre fadøl ud med udrykning.

Han har på den hårde måde lært at ansætte de rigtige mennesker til at lave øllet. Det er dejligt at man kan se, lugte og smage at der bliver brygget på stedet. Her emmer det ligefrem af ølbrygning – og det er skønt. Personalet har endvidere fået mere føling med hvad de sælger.

LONDON PUB

Det er tredje gang London Pub modtager denne udmærkelse. Denne gang var der store tvivl om hvor vidt London Pub fortsat fortjener mærket.

Lad mig citere indstillingen der blev sendt til ølmærkeudvalget: London Pub var lige på kanten til at vi undlod at indstille dem. Det var med dommerstemmerne 3-2 at de røg videre. Der er intet ølkort og det er meget personafhængigt om der er ølviden bag disken. London Pub har desværre udviklet sig til at minde mere og mere om et stamsted for de af byens rygere som samtidigt er til øl ud over det sædvanlige. Desværre er personalets ølviden dalet i takt med udskiftninger og det fornemmes at der ikke

længere er ølentusiast-ånd over stedet. Det er gået tilbage og ikke frem... På trods af ovenstående forbehold mener vi stadig at London Pub som ølsted er anbefalelsesværdigt, men det er på yderste mandat at de anbefales til Dansk Ølmærke.

Om det er 7 års krisen der er sat ind – er ikke til at vide... MEN - der er altså plads til forbedring. Så der igen kan blive plads til begejstring!

FORBEDRINGSFORSLAG: Lav dog et ølkort. Gør en indsats for at uddanne personalet i øllets univers. Ansæt bartendere der er vilde med at formidle øllet. Overvej om det var en idé at lave ølsmagninger som "i gamle dage". Tænk over om fri rygning er rette vej for et ølsted der gerne vil være mere end en beverding. Det kunne godt lyde lidt som en opsang – men betragt det mere som en kærlig peptalk. Vi vil jo gerne kunne uddele jer Dansk Ølmærke igen.

CAFÈ LUNA

Det er første gang Cafè Luna modtager denne udmærkelse. Men stedet har længe lænet sig op ad et ølmærke og burde måske have fået det allerede i 2010.

Lad mig citere fra indstillingen: Personalets ølviden er begrænset. Til gengæld er udvalget fremragende i forhold til at det er en café. Der skiftes løbende ud i sortimentet, så det passer til årstiden.

Det er første gang vi indstiller Café Luna til Dansk Ølmærke. Men vi mener at de blandt andet ved at tilføje baren et par frie haner fuldt lever op til de kriterier der er stillet og har absolut fortjent Dansk Ølmærke. Skulle man komme med et lille forbedringsforslag – så skulle det være at gøre en indsats for at uddanne personalet i øllets univers. Noget som til gengæld helst ikke skal pilles ved er udvalget af juleøl. Så vidt jeg erindrer har man på Café Luna gennem flere år kunnet vælge mellem 24 juleøl op til jul – det kalder jeg et udvalg der vil noget.
FORTSÆT ENDELIG I DET GODE SPOR...