

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. Juli 2012

Læs om:

- Bryggeriet Sct. Clemens modtager Dansk Ølmærke 2012
- Sidste medlemsmøde med Eddie fra Midtfyns Bryghus
- Næste medlemsmøde hos Lokalfdeling Århus Syd
- Vi søger frivillige til vores stand på Food Festival
- Happy hour hos Studenterhus Århus Baren
- Øllet til Danmarks Smukkeste Festival
- Ølsmagning med Nicolai fra Hop-Head.dk
- fairbajer - tag fairbars spændene fadøl med hjem
- Spændene øl hos Vorrevangs Kiosk og Mini-Marked
- Medlemsmøde i september. Bryggeribesøg hos Viborg Bryghus

## Årsmøde 2012

Vi holder årsmøde hos Studenterhus Baren mandag d. 22. oktober kl. 19. Vi skal holde årsmøde og overrække Dansk Ølmærke 2012 til Baren. Niels fra Baren vil holde en spændene ølsmagning ligesom sidste år. Dagsorden i henhold til foreningens vedtægter.

## Bryggeriet Sct. Clemens modtager Dansk Ølmærke 2012

Brygmester Gustav Ullerichs byder velkommen i det hyggelige bryggeri, hvor der er blevet brygget øl siden 1992. Vi skal på rundvisning i bryggeriet, smage spændene øl og have noget godt at spise.

Gustav vil starte aftenen med at give os en nørdet gennemgang af bryggeriet, hvor vi skal smage på det øl, der ligger på lagertankene.

Vi har ofte på vores medlemsmøder snakket om ølbrygning i teorien. Men her er der mulighed for at se processen i virkeligheden og dermed få en langt større forståelse for, hvordan man brygger øl. Bryggeriets hjerte er således et rustikt kobberbeslået brygværk med

en kapacitet på 1000 liter. Her kan der brygges to øl ad gangen. Øllet er ufiltreret og upasteuriseret. Der brygges over- og undergærede øl. Typisk er der 5 øl på hannerne.

Bryggeriet Sct. Clemens er også et dejligt spisested. Lokalformanden kan f.eks. på det varmeste anbefale bryggeriets frokosttallerken med marineret sild med karrysalat, roastbeef med remoulade og cornichoner. 3 Nürnberger Bratwürste og ost til den særdeles rimelige pris af 85 kr. Skyllet ned med månedens bryg, findes det ikke bedre andre steder i byen.

Når vi har set bryggeri faciliteterne overrækker vi Dansk Ølmærke 2012 til Bryggeriet Sct. Clemens, og så skal vi have noget godt at spise og drikke.

### Aftenens menu:

Culottesteg som serveres med bagt kartoffel, blandet salat og løg dressing. Der sættes en hel culottesteg på bordet, så kan man selv skære efter behov. Bryggeriet vil her være vært for to store fadøl efter eget valg.

Arrangementet koster 150 kr. pr. person. Det er billigt :-)

Tilmelding senest fredag d. 20. juli. Tilmelding sker ved at indbetale 150 kr. på følgende konto:

Reg. nr. 3631

Konto nr. 3636125172

Husk at oplyse medlems nr.

Arrangementet finder sted fredag d. 27. juli kl. 19 og slutter, når vi ikke gider mere.

Læs mere om Bryggeriet Sct. Clemens:

<http://www.bryggeriet.dk/dk/bryggerierne/sct-clemens-aarhus>

## Sidste medlemsmøde med Eddie fra Midtfyns Bryghus

Hele 60 ølentusiaster have indløst billet til et arrangement, som satte ens lattermuskler på den anden ende. Eddie tog som sædvanlig publikum med storm, da han fortalte om Midtfyns Bryghus og de mange sjove oplevelser han har haft, siden han kom til Danmark.

Vi smagte 10 forskellige øl, de fleste med en meget høj alkoholprocent. Så humøret blev højt, som aftenen skred frem.

Har du ikke oplevet Eddie? Så afholder han mange smagninger rundt omkring i Danmark. Du kan også hyre ham til dit eget arrangement. Tjek:  
<http://www.midtfyns-bryghus.dk/>

## Jorden rundt hos Lokalfdeling Århus Syd



Sæt kryds i kalenderen ved den 18. juli hvor næste medlemsmøde hos Lokalfdeling Århus Syd finder sted.

Temaet er Jorden rundt, hvilket betyder at der bydes på en aften med ca. 7-8 rigtige spændende udenlandske øl fordelt på hele kloden.

Der bliver også mulighed for at smage vietnamesiske småkager, koreansk søgræs, thailandske bolcher og lokalformand Poul-Eriks kones indiske karryret.

Stedet er Grøfthøjparken 159, i kælderen, 8260 Viby J.  
Tidspunktet er kl. 19.00

Mere info kommer snart. Tjek:  
<http://www.ale.dk/index.php?id=467>

## Vi søger frivillige til vores stand på Food Festival

I sidste nummer af Ølentusiasten (nr. 68) kunne man på side 62 læse om Food Festivalen i Århus d. 7-9 september. Et kæmpe arrangement der forventes at tiltrække 20-25.000 mennesker.

Jeres lokalformand har fået ansvaret for Danske Ølentusiasters stand på festivalen. Vi får brug for nogle frivillige, som er friske på at skænke øl op og tage en snak om øl med de mange festivalgæster.

Som frivillig får du:

1. Gratis adgang til festivalen alle dage
2. Dagens måltider. Rigtigt god mad. Det er jo en madfestival :-)
3. Adgang til en Food-Frivillig-Camp
4. Food-Frivillig-arrangementer som f.eks. koncerter
5. Gratis merchandise
6. Der går rygter om en afslutningsfest, men dette er ikke bekræftet

Vores stand står i området Nordiske Dråber, hvor der serveres nordisk øl, cider, vin og spiritus. På DØE standen vil der blive udsænket nordisk øl fra pt. følgende bryggerier:

1. Haandbryggeriet
2. Malmgården
3. Hantverksbryggeriet
4. Ölvisholt Brugghus
5. Föroya Bjór
6. Nøgne Ø
7. Ice Cap Beer
8. Slotskällan
9. Okkara

Fra DØE standen vil der også blive serveret smagsprøver på mad, der passer godt til øl. Pt. er dette ved at blive arrangeret med en flok kokkeelever fra en erhvervsskole.

Pt. deltager følgende bryggerier på festivalområdet Nordiske Dråber:

1. Gundestrup Mejeri og Bryggeri
2. Medici Beers
3. Husbryggeriet Jacobsen
4. Coisbo Beer
5. Bryghuset no. 5
6. Håndbryggerne i Århus - 8000 bryg
7. Aarhus Bryghus
8. Herslev Bryghus

I et samarbejde mellem Food Organisation of Denmark, Danske Ølentusiaster og ølskribent Carsten Berthelsen, afholdes der søndag den 9. september 2012 for første gang konkurrencen Nordic Beer Challenge. Målet med konkurrencen er at kåre Nordens bedste øl, indenfor nogle på forhånd udvalgte kategorier.

Se invitationen og læs mere om konkurrencen her:

<http://foodfestival.dk/wp-content/uploads/2012/06/Nordic-Beer-Challenge-opdateret.pdf>

Læs mere om Food Festival: <http://foodfestival.dk/>

Vil du være med??? Så skriv til mig på:

[soren.bruun.rolander@ale.dk](mailto:soren.bruun.rolander@ale.dk)

## Happy hour hos Studenterhus Århus Baren

I sommerferieperioden indtil august er Studenterhus Århus Baren åben fra kl. 19 til 02 torsdage og fredage. Fra kl. 19 til kl. 20 er der disse dage halv pris på alle øl. (dog med undtagelse af Brewdog Tactical Nuclear Penguin og Sink the Bismark).

Studenterhus Århus Baren holder til i kælderens, Ndr. Ringgade 3, Studenternes Hus, Bygning 1422, 8000 Århus C.

Studenterhus Århus Baren har et fantastisk udvalg af spændene øl. Derfor modtager baren til oktober Dansk Ølmærke 2012. Husk at alle er velkomne i baren, også selvom du ikke er studerende på universitet.

## Øllet til Danmarks Smukkeste Festival

Er du en af dem som skal til Danmarks Smukkeste Festival i Skanderborg. Så ved du, at det kan være lidt af en udfordring og finde en god øl i dette Royal Unibrew sponsorerede univers.

Men leder man lidt, finder man i mange barer Bøgeøl fra Aarhus Bryghus og i Specialølbaren Cains Hill kan du i år smage *Cains Clumsy Celtic. Irish Red Ale. Triple C*. Den er brygget specielt til Cains af Aarhus Bryghus. Det startede med Triple A for to år siden, triple B sidste år, og forhåbentligt en Triple D til næste år osv.

Hos Hereford Beefstouw kan du smage månedens øl fra Bryggeriets Sct. Clemens. Den hedder Ullerichs. Opkaldt efter Brygmester Gustav Ullerichs.

# Ølsmagning med Nicolai fra Hop-Head.dk

Lørdag den 4. august, byder Trykkeriet i Viby på en exclusive aften med et helt nyt projekt og ølsmagning.

Kl. 18.30: åbnes døren

Kl. 19.00: ølsmagning, 6 øl, v/Nicolai Knudsen fra Hop-Head.dk

Kl. 21.00: spiller blues-guitar-trioen: Boysen, Stenbäck & Simonsen

Entre fra kl. 18.30 til ølsmagning og koncert: kr. 150 – kun i forsalg

Entre fra kl. 20.30 kun musik: kr. 50 – kun i døren

Forsalg:

<http://billetto.dk/da/events/exclusiveaftenmedoelboyser>

Hop-Head.dk v/Nicolai Knudsen - drevet ud fra tesen "Viden og Passion"

Vi har en stor passion for specialøl og et lige så stort ønske om at udbrede kendskabet til kvalitets øl. Vi har specialiseret os i at finde øl fra Amerika, da håndbryg og specialøl er meget udbredt derovre, langt de fleste bryggerier vi beskæftiger os med, har en meget begrænset produktion og deres øl er mindst lige så efterspurgte i hjemlandet som her i Europa. Men hos Hop-Head.dk elsker vi udfordringen i at skaffe disse øl hjem til danskerne! <http://hop-head.dk/>

## fairbajer - tag fairbars spændene fadøl med hjem



Nu er den her - fairbajeren. En del af fairbars øl findes kun på fad. Men nu kan du få fairbars fadøl med hjem. 150 kr. for flasken inkl. første påfyldning. Efterfølgende opfyldning 80 kr. (nogen øl bliver lidt dyrere). Der er en liter øl i flasken. Øllet kan holde sig i flasken 2-3 dage.

Flasken har DØE logo på etiketten, da vi anbefaler fairbar og har tildelt stedet Dansk Ølmærke 2010, Den Regionale Ølpris 2010 og Dansk Ølmærke 2012. Vi er meget taknemlig for denne fornemme reklame.

Læs mere på: [www.fairbar.dk](http://www.fairbar.dk)

## Spændene øl hos Vorrevangs Kiosk og Mini-Marked

I den lokale kiosk kan man normalt kun købe kedelig Ceres Top og sprittet Master Brew. Men Vorrevangs Kiosk og Mini-Marked har et meget fornemt udvalg af øl, hvilket er meget udsædvanligt for en kiosk.

Her kan du købe belgisk øl som Chimay Bleue, Duvel, Guldenberg, Gulden Draak, Karmeliet Tripel, Kwak, La Trappe, Leute Bokbier, Toubadour Magma, Troubadour Obscura, Rochefort 8, Straffe Hendrik Quadrupel og Lindemans Kriek, engelsk Everards, hollandsk Oranjeboom, tysk Kaiserdom (Keller Bier og Hefe-

Wiessbier). Samt Hancock, Svaneke (Sout, Brown Ale og Pilsner), Willemoes og Skovlyst. Åbningstiden er kl. 9:00 til 21:00 alle dage. Adressen er Vorregårds Allé 95, 8200 Aarhus N

Vores årlige bryggeribesøg går i år til Viborg Bryghus. Her skal vi på rundvisning og smage på bryghusets øl.

Arrangementet finder sted lørdag d. 29. september. Normalt ligger vores medlemsmøder til hverdag. Men da vi kommer sent hjem. Er der sikkert mange, som gerne vil kunne sove længe næste dag.

Program:

kl. 18.00 Afgang Musikhuset Århus  
kl. 19.00 Rundvisning og ølsmagning  
kl. 20.30 Vi hygger i bryggerstuen  
kl. 23.00 Vi kører retur til Århus

Arrangementet koster 200 kr. pr. person. 150 kr. for ølsmagning og rundvisning (10 smagsprøver á 10 cl)  
Transporten koster kun 50 kr, da regionen giver et flot tilskud på 50 kr. pr. person.

Læs mere om Viborg Bryghus:  
<http://www.viborgbryg.dk/>

Efter rundvisningen og ølsmagningen kan man selv købe øl, som man kan nyde i Bryggerstuen Munken ovenpå bryggeriet.

Tilmelding senest fredag d. 21. september. Tilmelding sker ved at indbetale 200 kr. på følgende konto:

Reg. nr. 3631  
Konto nr. 3636125172  
Husk at oplyse medlems nr.

Jeg håber på stor opbakning til arrangementet. Der er plads til 50 personer. Bliver vi 50 personer, løber det næsten rundt.

Søren Bruun Rolander  
Lokalformand - DØE Århus C

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