

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Nyhedsbrev fra Lokalafdeling Århus C. September 2012

Læs om:

- Tur til Viborg Bryghus. Rundvisning og ølsmagning
- Sidste medlemsmøde hos HumleLand
- Fadlagret øl og årsmøde hos Lokalafd. Århus Syd
- Brygmester Niels F. Buchwald modtager Den Regionale Ølpris
- Åbent hus hos Aarhus Bryghus
- Bryggerdage i Den Gamle By
- Bierfass Øltønden International Beers - Ny ølbar i Århus
- Skjold Burne har skiftet navn til Haumanns Vin & Spiritus
- Vinspecialisten i Sønder Allé udvider med ølbar i weekenden
- Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens

Tur til Viborg Bryghus. Rundvisning og ølsmagning

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

Historien om Viborg Bryghus

Der er altid blevet brygget øl i Viborg. De første var munkene på egnens mange klostre, og inspireret af dem kom andre til. Den stærke ølkultur førte i 1832 til grundlæggelsen af det gamle hæderkronede Odin bryggeri. Igennem 156 år gjorde Odin bryggeriet Viborg til en by, der var kendt vidt omkring for sine stolte bryggertraditioner.

Odin bryggeriet, der i særdeleshed var landskendt for

<https://typo3.aie.dk/aarhus/nyhedsbreve/nyhedsbreve-aeldre/september-2012/>

Dansk Ølmærke 2012



Cockney Pub modtog Dansk Ølmærke 2012. I dagens anledning gav Mike øl og sandwich.

Øllets Dag 2012



"Prinsens Bryg" og "Viborg Pilsner", måtte dreje nøglen i 1986. Efter lukningen af "byens bryghus" mistede Viborg lidt af sin identitet, og lokalbefolkningen kunne for første gang i mange hundrede år ikke længere nyde lokalt brygget øl.

Historien om Odin Bryggeriet er fortællingen om starten på etableringen af Viborg Bryghus. Det gamle Odin bryggeri blev aldrig glemt af viborgenserne, og "Odin" blev således mange år efter sin "død" en kraftig inspirationskilde for chefredaktør Lars Norup m.fl. til etableringen af Viborg Bryghus. Viborg Bryghus blev den 24. august 2005 etableret som et anpartsselskab, hvor der i alt er udstedt 4.374 anpartar á nom. DKK 1.000. Fordelt på mere ca. 4.000 anpartshavere.

Selskabets ideologi har fra starten været at producere og sælge velsmagende håndbrygget øl med karakter. Produktion og egen bryggerstue er anlagt i Sortebrødre Kirke Stræde i hjertet af Viborgs gamle Latinerkvarter. Her holdes det gamle håndværk i hævd bl.a. med brygning over åben ild.

Der er i løbet af 2008 investeret i nyt procesudstyr, som har givet et mere effektivt flow i fremstillingsfasen og samtidig øget produktionskapaciteten fra ca. 50.000 til ca. 90.000 liter øl årligt. Det nye udstyr er implementeret i de eksisterende faciliteter, og selskabets produktionskapacitet forventes at kunne matche salg og efterspørgsel i den kommende 2 - 3 års periode.

Igennem hele 2007 og 2008 har selskabets salg løbende udviklet sig positivt både i omsætning og i antallet af udsalgssteder. I samme periode har selskabets egen udkænkning, rundvisninger og løssalg tillige haft stor fremgang. Størstedelen af detail- og restaurationssalget sker til lokale forhandlere, men der vil i år 2009 blive arbejdet videre med lancering af enkelte produkter på nationalt plan. Samtidigt vil Viborg Bryghus vil styrke sin lokale position, dels igennem udvikling af den eksisterende kundeportefølje, og dels ved etablering af nye samhandelsrelationer. Og endeligt vil der i de kommende år blive iværksat aktiviteter, som skal styrke Viborg Bryghus tilstedeværelse ved lokale events og arrangementer.

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



Igen i år blev Øllets Dag fejret i Viby Centeret med masser af gratis smagsprøver på godt øl.

Food Festival



Program:

kl. 18.00 Afgang fra Thomas Jensens Allé, foran Scandinavian Center ved siden af Musikhuset
 kl. 19.00 Rundvisning og ølsmagning
 kl. 20.30 Vi hygger i bryggerstuen
 kl. 23.00 Vi kører retur til Århus (der afholdes tissepauser undervejs)

Tilmelding:

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 (til sammenligning koster en togbillet til Viborg 128 kr. og det er kun den ene vej).

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 dit navn

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

Sidste medlemsmøde hos HumleLand



Food Festivalen var en stor succes. I vores stand skænkede vi over 1000 smagsprøver og fik 14 nye medlemmer til foreningen.





En kanon aften med store smagsoplevelser, ventede de 20 ølentusiaster, som mødte op hos HumleLand. Vi smagte bla. Frankofilen, Frankofilens fætter, Den Stærke Bi og Beam me up Scotty. En øl brygget på Jim Beam whiskey. Vi blev vist rundt i det lille bryggeri og fik en meget fin forståelse for ølbrygningens kunst.

Lokalformanden drikker slatter efter 9 timer på vagt for det gode øl :-)

HumbleLand vinder igen



HumbleLand vandt kategorien "historisk"/"Nordisk godtøl" i Nordisk Beer Challenge med deres øl "En ven i nøden". Carsten Berthelsen (til højre) stod for det glade budskab og tidligere minister Lykke Friis (yderst til venstre) overrakte priser. Manden i midten var konferencier. Jeg har glemt hans navn.

Årsmøde hos

Vi holder årsmøde hos Studentarhus 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.



Der var flere som gav udtryk for, om ikke vi kan besøge HumleLand igen til næste år og det kan vi selvfølgelig godt.

Fadlagret øl og årsmøde hos Lokalafd. Århus Syd

Hvad skal der til for et årsmøde ikke bliver en kedelig affære. Vi tror svaret er masser af rigtig spændende øl. Så vi er i gang med at gennemse landet for noget rigtig lækkert fadlagret øl. Så kom og smag på øl, lagret på whisky, rødvin, hvidvin eller gin tøndes. Eller hvad vi nu finder på. Vi lover det bliver rigtig spændende.

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

Medlemsmødet finder sted onsdag d. 19. september kl. 19 i Grøfthøjparken 159, kælderen. 8260 Viby J

Mvh. Poul-Erik, lokalformand Århus Syd

Brygmester Niels F. Buchwald modtager Den Regionale Ølpris



Hvert år uddeler Danske Ølentusiaster Den Regionale Ølpris til en person eller virksomhed i regionen, der har gjort en ekstraordinær indsats for at vise mangfoldigheden i øllets verden. Kriterierne for at modtage prisen bygger på de værdier som Danske Ølentusiaster kæmper og arbejder for.

Derfor vil der ved tildelingen blive lagt stor vægt på, at prismodtageren:

Er gået forrest i lokalområdet for at vise nye sider af øllets verden.

Har gjort en særlig indsats for at udbrede kendskabet til det gode øl.

Har udvidet og flyttet den gængse opfattelse af, hvad øl er og kan anvendes til.

Danske Ølentusiaster Region Midtjylland er derfor meget glade for at kunne overrække Brygmester Niels F. Buchwald Den Regionale Ølpris i erkendelse af hans

store arbejde for det gode øl.

Overrækkelsen finder sted når Aarhus Bryghus holder åbent hus d. 15. september.

Åbent hus hos Aarhus Bryghus. Lørdag d. 15. sep. kl. 14-18

Århus Bryghus holder 7-års fødselsdag. Tjek You Tube for mere info: <http://www.youtube.com/watch?v=4ozTra4cpO8&feature=youtu.be>

Bryggerdage i Den Gamle By. D. 15.-16. sep.



Til bryggerdage i Den Gamle bys historiske bryggeri kan man få en snak med bryggerne om, hvordan de brygger øl efter metoder fra midt i 1800-tallet. Og naturligvis kan man få slukket tørsten i spændende specialøl.

Læs mere her:

<http://www.dengamleby.dk/haandvaerksdage/>

Bierfass Øltønden International Beers - Ny ølbar i Århus

Århus har fået en ny ølbar og jeg har været nede og snakke med den ene af de to indehavere Christine Bilde. Jeg var i særdeles festligt humør efter at have tilbragt nogle timer i Det Irske Telt. Så mit besøg står

ikke ligefrem lysende klart. Jeg husker dog, at Christine var meget sød og at hun gav en tjekkisk øl, som skal være stedets nye husøl. Jeg husker også store køleskabe fyldt med øl og et stemningsfyldt lokale. Men en bruger på RateBeer skriver følgende om stedet:

Brand new bierbar in Aarhus. Some of the chairs made of beer barrels. The owners speaks english, german and danish. Nice bottled beer collection with trappist achel and westmalle. A lot of english bottled ales. Only one danish micro from Søgaard bryghus Aalborg. On tap there was Carlsberg, Tuborg Classic, Kronenbourg 1664, Hoegaarten Wit, Zubr Gold, Früli and Innis & Gunn Original. Also Innis & Gunn Rum finish and Irish whiskey cask on bottle. Later this year they plan to open for pubfood.

Så kig forbi Bierfass Øltønden International Beers. Mindebrogade 5, 8000 Århus C. torsdag og fredag fra kl. 17 og lørdag fra kl. 19.

Skjold Burne ændrer navn til Haumanns Vin & Spiritus

Søren Haumann Jensen skriver følgende på Facebook:

Kære kunder, venner og bekendte. Som nogle af jer ved har vi forladt Skjold Burne til fordel for at oprette vores egen selvstændige vin- og spiritusforretning. I den forbindelse er vi flyttet op i nogle fine lokaler på Ny Banegårdsgade 45, tæt på Banegården. Vi har udskiftet hele vinsortimentet, som nu udelukkende er udvalgt af sommelier, Søren Haumann Jensen. Vi har stadig et kæmpe udvalg af whisky, rom, champagne og andre specialiteter samt Oli&Vinegar-produkterne. Vi glæder os til at se jer i vores flotte nye omgivelser. Mvh Haumanns Vin & Spiritus

Poul-Erik Deichmann Dahl kommenterer efterfølgende: Og hvad med special øl???? Hvortil Søren Haumann Jensen svarer: Øllene er selvfølgelig med og har lige så stor plads i den nye butik :-)

Vinspecialisten udvider med ølbar



Hos vinspecialisten finder du et udvalg af forskellige specialøl fra bla. Trolden Bryghus, BøgeDahl og Mikkeller samt vin, spiritus og tobak. Som noget helt nyt bliver butikken i weekenden til en øl- og vinbar, hvor kan du f.eks. nyde et glas øl i dæmpet belysning med stille musik.

Der er åbent fredag kl. 18-24 og kl. lørdag 13-24.

Du finder butikken på adressen Sønder Allé 12, 8000 Århus C. Tjek også: www.vinspecialistenaarhus.dk

Månedens øl hos Bryggeriet Sct. Clemens

Månedens øl hedder Red Neck Ale (ca. 5,8 - 6,2 % vol. alc.). Den anmeldes af Skuespiller Nicolaj Kopernikus.

Du kan læse anmeldelsen her:

<http://www.bryggeriet.dk/dk/oel/oelanmeldere/2012/sep>

Søren Bruun Rolander
Lokalformand - DØE Århus C

Lokalafdelingens [hjemmeside](#)

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