

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Nyhedsbrev fra Lokalafdeling Århus C. December 2014

Læs om:

- UDSOLGT - Julefrokost hos Aarhus Bryghus
- Til de virkelig friske. Afterparty hos Heidis
- Sidste medlemsmøde. Mini øldommerkursus
- Giv et DØE medlemskab i julegave
- Ølsmagning med Leo Thinesen
- Ny øl- og vinbutik med amerikansk øl i Højbjerg
- Nyt ølkort og månedens øl hos Den Lille Kro

## UDSOLGT - Julefrokost hos Aarhus Bryghus.



Så er tilmeldingen i gang, til årets største og hyggeligste tradition af dem alle.

Brygmester Niels Buchwald vil i samarbejde med Århus C og Århus syd byde alle jer øl entusiaster hjertelig velkommen i hans hyggelige bryggeri, til årets

Er du en af de få som uheldigvis er bekendt med hjemmesiden Facebook, jamen hvorfor så ikke bruge den til noget fornuftigt.

I december måned vil jeg Poul-Erik Deichmann Dahl (Lokalformand DØE Århus Syd) for sjov og egne midler lave en juleølkalender, hvor jeg hver dag frem til den 24. december, vil præsentere en juleøl på facebook, som man så skal gætte.

Der vil blive trukket lod om spændende ølpræmier.

Læs mere og tilmeld dig denne begivenhed på vores facebookgruppe Danske Ølentusiaster i Århus og vær klar til 1. dec. hvor det for alvor går løs.

**Manglende  
betaling**

julefrokost.

Arrangementet starter kl. 18.00 og slutter ca. kl. 23.00 (eller før hvis du lyster).

Smagningen foregår som altid sådan, at alle personer skal medbringe to juleøl, eller øl der passer her til den kolde tid. Vi vil så opstille nogle borde hvor de mange forskellige øl, det helt sikkert bliver til, vil stå på, hvorefter man så kan smage på dem alle.

Niels vil stå for en juleanretning med div. Sild o.s.v. som vil blive ledsaget af noget godt øl fra Aarhus bryghus's egne haner. Der vil også i år også blive serveret lækker flæsketeg fra Webergrill. Ud over en masse øl, vil der være den eftertragtede juleøls konkurrence med mange dejlige præmier.

Da der nok vil være rift om pladserne, er tilmeldingen efter først til mølle princippet. Da der kun er 60 pladser til julefrokosten, som plejer at blive udsolgt hurtigt, har vi besluttet at dette arrangement kun er for medlemmer.

Vi glæder os til at se dig, til en helt sikker rigtig hyggelig aften. Arrangementet er som det plejer, baseret på hjælp til selvhjælp så vi med fælles hjælp kan få en rigtig hyggelig aften.

Vi ses hos Aarhus bryghus, Gunnar Clausensvej 26, 8260 Viby J

## Til de virkelig friske. Afterparty hos Heidis

I forbindelse med sidste smagning i Århus Syd, hvor vi alle var på en fantastisk humleregjse med de dejlige rejseguiden Simon og Michael fra bestyrelsen, mangler vi betaling fra tre af jer rejsekammerater, da MobilePay var nede på dagen. Vær venlig lige at få overført de 100 kr. snarest som billetten kostede.

til telefon nummer 60751281. Hilsen Poul-Erik



Endnu en tradition, er at en flok ølentusiaster, slutter julefrokosten inde i byen med flere gode øl på Heidi's Bier Bar i Klostergade.

De har åbent hver onsdag, hvor der er halv pris på alle øl.

Du kan se hele Heidi's Bier Bars Ølkort her: [www.aarhus.heidisbierbar.dk/barkort/](http://www.aarhus.heidisbierbar.dk/barkort/) Der er meget skrammel. Men der er heldigvis også en del gode sager til os ølentusiaster. f.eks. kan du nyde en Midtfyns Bryghus Imperial Stout 0,5 l. til 27,50 kr.

Husk billede-id og sygesikringsbevis. Det lyder skørt. Men alle bliver åbenbart tjekket og registreret af sikkerhedshensyn.

## Sidste medlemsmøde. Mini øldommerkursus



15 ølentusiaster havde i selskab med Øldommer Jacob Fink en meget spændene aften, hvor vi fik en introduktion i, hvordan man dufter og smager på øl, så man aktiverer alle sine sanser og styrker oplevelsen, når man drikker øl.

## Giv et DØE medlemskab i julegave



Et medlemskab af Danske Ølentusiaster er en rigtig god gave at give, idet gaven pakker sig selv ud et helt år frem i form af foreningens magasin Ølentusiasten, vores Ølfestival, spændende ølsmagninger m.m.m.

DØE udsteder et flot gavekort, og sender det til dig sammen med et smageglas, bogen Det danske Ølsprog, en Festivalguide, en værtshusguide samt et velkomstbrev, hvor vi fortæller, hvem gaven er fra.

Du kan så overrække gaven ved rette lejlighed. Der er plads til en personlig hilsen på gavekortet. Gavekort bestilles og betales via siderne 'Gavekort én person' og 'Gavekort Husstand'.

Et personligt medlemskab (gavekort en person) af Danske Ølentusiaster i et år koster 375 kr.

To personer på samme adresse kan melde sig samlet ind som husstandsmedlemmer. Et husstandsmedlemskab (gavekort husstand) af Danske Ølentusiaster koster 525 kr. om året.

Læs mere om indmeldelse i foreningen:

[www.ae.dk/index.php](http://www.ae.dk/index.php)

## Ølsmagning med Leo Thinesen d. 04. december

(fra bibliotekernes hjemmeside) Julen er hjerternes og ikke mindst madens fest. Ifølge ølentusiasten Leo Thinesen kan der drikkes øl til hvilken som helst juleret - selv den klassiske ris a la mande! Kom og smag på nogle af disse øl, til en juleølsmagning på Viby Bibliotek. Her vil du blive guidet gennem en lang række juleøl, og du vil helt sikkert finde din egen personlige favorit. Det er ølentusiasten Leo Thinesen der vil holde oplægget om øl og dets historie.

Til ølarrangementet vil der også blive små lette snacks, der er med til at komplimentere de forskellige smagsindtryk.

Læs mere her:

[www.aakb.dk/biblioteker/viby/event/oelsmagning-paa-viby-bibliotek-0](http://www.aakb.dk/biblioteker/viby/event/oelsmagning-paa-viby-bibliotek-0)

## Ny øl- og vinbutik med amerikansk øl i Højbjerg

Vinpusheren sælger ikke kun vin men også amerikanske mikrobryg. Her finder du øl fra Lost Abbey, Port Brewing, Beavertown, Ewil Twin og Pizza Port.

D. 6/12 kan du smage amerikansk kultøl. Og det er ganske gratis!

Læs mere om butikken her: [vinpusheren.dk](http://vinpusheren.dk)

## Nyt ølkort og månedens øl hos Den Lille Kro

Den Lille Kro har fået nyt ølkort. Danske Ølentusiaster i Århus har udvalgt øllene til kortet. Der er taget udgangspunkt i Den Lille Kros Kogebog, hvor DØE udvalgte øltyperne.

Det nye ølkort:

Pale Ale Single Hop, 4,7% Midtfyns Bryghus

India Pale Ale, 7,3% Midtfyns Bryghus

Double India Pale, Ale 9,2% Midtfyns Bryghus

Midtfyns Stout, 7,4% Midtfyns Bryghus

Chili Tripple, 9,2% Midtfyns Bryghus

Folkvang, Bayersk Weißbier 5.0% Munkebo Mikrobryg

Hermod, Engelsk Pale Ale 5,6% Munkebo Mikrobryg

Black Pilsner, 5,2% Munkebo Mikrobryg

Ladbykongens øl, Porter 6,5% Munkebo Mikrobryg

Strandløven, Velskabt Wit 5,0% Syndikatet

Krofatteren, Mørk Ale 6,0% Syndikatet

Direktøren, Stærk Mørk Ale 8,5% Syndikatet

Borgmesteren, Dristig Doppelbock 7,2% Syndikatet

Brown Ale Crystal & mørk ristet malt, 5,2% Ørbæk Bryggeri

Blonde Abbey ale, 6,5% Ørbæk Bryggeri

Bruin Abbeyale, 6,5% Ørbæk Bryggeri

Double Bock Beer Extra Strong, 7,8% Ørbæk Bryggeri

Svejk Bøhmisk Pilsner, 5% Hornbeer

Top Hop, 4,7% Hornbeer

Brown Ale, 5,7% Hornbeer

Grisk, 6,4% Hornbeer

Røgøl, 5,6% Hornbeer

Månedens øl i november og december er Synderen og  
Frelseren fra Syndikatet.

Søren Bruun Rolander

Lokalformand - DØE Århus C