

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. April 2014

Læs om:

- Så uddeler vi Dansk Ølmærke 2014
- Håndbryg mesterskaberne hos DØE Århus Syd
- Ølfestival i Salling Super
- Nytænkning af Årets Danske Øllyhed
- One Pint smagning hos Peter Gift
- Fermentoren åbner på fredag d. 4. april
- Åbning af Cantillonfad hos fairbar
- Månedens flaskeølstema hos fairbar - Cantillon
- Havreøl og Viborg Bryghus hos fairbar
- Smag på verden hos Voldby Købmandsgaard
- Munkebo Tap Takeover hos fairbar
- Øl hos Vesterlaugets Madbodega
- Fredagsbar hos Aarhus Bryghus
- Black Monster - Ny monster øl fra Aarhus Bryghus
- Bryggeriet Sct. Clemens er genåbnet, men modtager desværre ikke Dansk Ølmærke

Så uddeler vi Dansk Ølmærke 2014

Øl, ost og chokolade...



Foto: Martin Krabbe,
Skræppebladet

...med Ole Madsen var en super aften, hvor de sidste gik hjem kl. 01.30 godt mætte af øl, ost og chokolade.

Finalistsmagning





Cockney Pub og Die Kleine Bierstube ved sidste overrækkelse i 2012.



Dansk Ølmærke har til formål at oplyse foreningens medlemmer samt andre med interesse for øl, om ølsteder og spisesteder, hvor man kan få en særlig



Studenterbarens meget berømte ølentusiast køleskab.

Humleland fik femte plads

Foto:
Lokalavisen
Aarhus

Humleland fik en femteplads til Årets Danske Øllyhed. Brygmester Alhof skriver på FB: Tusind tak for opbakningen - Glæd jer til "The Original" Det Gule Akvarium på fad.

Generalforsamling 2014

øloplevelse, dels at give disse steder en anerkendelse og en opmuntring til at fortsætte indsatsen for det gode øl.

Følgende århusianske udskænkingssteder modtager Dansk Ølmærke 2014:

- Cockney Pub
- Die Kleine Bierstube
- fairbar
- Ris Ras filiongonggong
- Studenterbaren

For første gang uddeler vi også et diplom til et indkøbssted. Vi har instillet og fået godkendt Salling Super, som vil få overrakt ølmærket lørdag d. 12. april.

Bierfass Øltønden skulle også modtage Dansk Ølmærke, men er desværre lukket.

Vi uddeler ølmærkerne i løbet af april og maj måned. I denne måned har vi ikke vores sædvanlige medlemsmøde, men uddeler ølmærkerne som der løbende vil komme info om.

Læs mere om Dansk Ølmærke:
<http://www.ale.dk/index.php?id=55>

Håndbryg mesterskaberne hos DØE Århus Syd



I år er den store håndbrygs smagning i april, nærmere bestemt den 16. april. Har du noget hjemmebrygget øl som du gerne vil dele med os andre og hører folks mening / kommentarer til så endelig send en mail til poul-erik.deichmann@ale.dk for at tilmelde det.

Tilmelding af øl senest den 10. april (men meget gerne før). Husk: vær ikke bange for at tilmelde dit øl, konkurrencen er for sjov og bare et grundlag for at hygge os og måske lære noget.



Billederne er taget af Peter Kristensen



Praktiske oplysninger:

1. Der vil være 2 kategorier: over 6% og under 6%.
2. Hver brygger/bryg team må deltage med 2 øl.
3. Man må gerne have to øl i samme kategori.

Højt skum fra Poul Erik, lokalformand DØE Århus Syd

Øfestival i Salling Super

Igen i år afholder Salling Super deres berømte ølfestival, hvor du kan smage mange spændene øl - ganske gratis. Danske Ølentusiaster er selvfølgelig med. Du kan bl.a. smage øl fra:

- Hornbeer
- Randers Bryghus
- Coisbo
- Skagen Bryghus
- One Pint

Arrangementet finder sted: fredag d. 11. april kl. 12-18 og lørdag d. 12. april kl. 12-16.

Nytænkning af Årets Danske Ølnyhed



Vi har siden 2003 lavet en afstemning om Årets danske Ølnyhed, hvor alle medlemmer har mulighed for stemme. Denne afstemning har siden starten ikke ændret sig væsentligt.

Rigtig mange er af den overbevisning, at det nu er tid til nytænkning omkring den måde det foregår på. Vi vil derfor bede jer komme med forslag til hvilke forandringer/forbedringer vi kan lave.



Der var højt humør og højt skum til foreningens årlige generalforsamling i Odense.

Disse forslag skal sendes til Landsbestyrelsesmedlem Bjarke Christensen: bjarke.christensen@ale.dk senest d. 4. maj. Efterfølgende vil der ske det, at vi gennemgår jeres forslag og fremlægger det for Regionsrådet d. 21. juni.

Højt skum

Bjarke Jul Christensen
Landsbestyrelsen

One Pint smagning hos Peter Gift

Vi har modtaget en hilsen fra Peter Gift.

Grand opening of Fermentoren

Fermentoren skriver på facebook:

Det er med stor glæde at vi endelig kan offentliggøre at vi åbner dørene på Fredag den 4/4 og vi glæder os helt vildt! Over den kommende uge vil vi offentliggøre hvad der kommer på hanerne. Vi vil sætte stor pris på at I vil dele dette opslag og sørge for at vi får en stor fest ud af det! Festen starter klokken 15:00 i Nørregade 24! VI GLÆDER OS TIL AT SE JER!!!!

Åbning af Cantillonfad hos fairbar

fairbar skriver på facebook:

Vi har fået et par fade Cantillon og de bliver åbnet lørdag d. 5. april! Kl. 16 åbner vi for den dejlige og super friske hindbærlambic Rosé de Gambrinus og kl. 19 for Gueuze Bio.

Det er øl der meget sjældent ses på fad, så er du til det sure, friske og helt unikke, så sæt endelig kryds i kalenderen. Vi har kun 20 liter af hver.

Skulle vi løbe tør, så kan det røbes, at april måneds flaskeølstema er...Cantillon!

Månedens flaskeølstema hos fairbar...

Havreøl og Viborg Bryghus hos fairbar

fairbar skriver på facebook:

Kan man brygge øl på ren havremalt? Og bliver øllet godt?

Langt det meste øl brygges på bygmalt, og havre udgør sjældent ret meget af ingredienserne - og nogle påstår endda, at det slet ikke er muligt at brygge på ren havremalt! Derfor satte Emil Hedevang fra fairbar og Peter Schrøder fra Viborg Bryghus sig for at undersøge sagen.

Den 1. februar i år bryggede de 20 liter havreøl på Peter Schrøders forsøgsanlæg, og nu er øllet klar til at blive drukket. Kom derfor ind på fairbar lørdag den 12. april og smag på havreøllet og giv din mening til kende. Bryggerne vil være til stede fra kl. 16, hvor der er officiel velkomst, og hvor der vil blive sagt et par ord om øllet. Peter Schrøder medbringer også nogle fustager med alt det andet gode øl, som han brygger på Viborg Bryghus.

Noget af dette øl kommer på på dagen, mens resten kan nydes på fairbar de kommende måneder.

Smag på verden hos Voldby Købmandsgaard

Næste smagning for ølratere og andre ølentusiaster.

Læs mere her:

<http://www.alverdensøl.com/upload/files/Rater%20smag>

Munkebo Tap Takeover hos fairbar

fairbar skriver på facebook:

Munkebo Mikrobryg har brygget en masse dejligt øl - se bare nedenfor - og vi har sørget for at skaffe en fustage af hver. Således vil der være lutter øl fra Munkebo Mikrobryg at finde på fairbars ti fadølshaner lige fra vi åbner kl. 13.

Lørdag d. 26. april Kl. 16 byder fairbar velkommen, og bryggeren Claus Christensen vil sige nogle ord ...om øllet og bryggeriet. Der vil være telt i baggården, vejret bliver sikkert skønt, og der vil blive grillet pølser og brød til de sultne.

Ølmenuen er indtil videre følgende - men hvem ved, måske kommer der en lille overraskelse i løbet af aftenen.

Sif - Tripel, Alc. 9,4%
Sliepner - Imperial India Pale Ale, Alc. 9,4%
Alstærk - Skotsk Ale, Alc. 9,4%
Gleipner - Imperial Black IPA, Alc. 9,4%
Valhal - Påske Pale Ale, Alc. 6.0%
Gyldenkam - Pale Ale/Weißbier, Alc. 5,2%
Udgård - Vintersolhverv, Imperial Porter, Alc. 9,4%
Hermod - Engelsk Pale Ale, Alc. 5,6%
Folkvang - Bayersk Weißbier, Alc. 5.0%
Jólner - Julehvede, Alc. 5,1%

Øl hos Vesterlaugets Madbodega

Der serveres ikke kun god mad men også gode øl hos Vesterlaugets Madbodega. Du kan f.eks. få øl fra Mikkeller, Thisted Bryghus og To Øl.

Læs Byens Spiseguides nyeste anmeldelse af Vesterlaugets Madbodega:
<http://byensspiseguide.dk/originalernes-dagligstue-mine-3-dage-paa-vesterlauget/>

Fredagsbar hos Aarhus Bryghus

Hver fredag er der fredagsbar hos Aarhus Bryghus. Der er gode tilbud på fadøl og man kan smage bryghusets nyeste øl. F.eks. lancerede man sidste fredag Mosaic India Pale Lager.

Du kan finde Aarhus Bryghus på Facebook eller på hjemmesiden: <http://www.aarhusbryghus.dk/>

Black Monster - Ny monster øl fra Aarhus Bryghus

Når vi taler om ny øl fra Aarhus Bryghus, så modtog vi d. 1. april en hilsen fra brygmester Buchwald.

Aarhus Bryghus præsenterer hermed vores nyeste øl. Black Monster er en videreudvikling af vores meget populære Imperial Stout. Imperial Stout er en sort øl på 8%, som ved første øjekast kan virke udfordrende. Vi har udviklet Imperial Stout som en mild Baltisk stout, med et nærmest feminint udtryk. Det har vist sig igen og igen, at vi med denne øl har ramt et segment af forbrugere, som sætter stor pris på den milde smag i denne kraftige øl.

Aarhus Bryghus Black Monster er brygget på de bedste malte og de mest kostbare aromahumler, hvorpå øllet er lagret på Glenlivet whiskyfade. Efter denne første lagring er øllet tilbageført til tank til endnu en lagring med tilsatte egespånere og frisk humle. Ved tapningen er der til hver flaske tilsat et sort monster. Monsteret opløses i øllet, hvorved øllet bliver ekstra kraftig.

Bryggeriet Sct. Clemens er genåbnet, men modtager desværre

ikke Dansk Ølmærke

Bryggeriet Sct. Clemens er blevet slået sammen med A Hereford Beefstouw og byder velkommen i den nyindrettede restaurant i Kannikegade.

Læs mere her:

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

Månedens øl er Hoppy Red Ale. Læs mere her:

<http://www.bryggeriet.dk/dk/oel/aktuel-anmeldelse/marts>

I Lokalafdeling Århus C havde vi igen nomineret Bryggeriet Sct. Clemens til Dansk Ølmærke, da vi mener, at bryggeriet til fulde lever op til de kriterier, som vores forening stiller. Det var derfor en stor overraskelse for os, da Ølmærkeudvalget valgte ikke at følge vores indstilling især fordi at kvaliteten af bryggeriets øl, er blevet bedre de sidste par år.

Begrundelsen for at bryggeriet ikke længere kan modtage Dansk Ølmærke, er at de tre andre bryggerier i Aage Damgaard koncernen, som bl.a. ejer Bryggeriet Sct. Clemens, ikke er nomineret. Vi har taget

beslutningen til efterretning. I Lokalfdeling Århus C
giver vi selvfølgelig stadig vores bedste anbefalinger til
Bryggeriet Sct. Clemens.

Søren Bruun Rolander
Lokalformand - DØE Århus C

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