

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Nyhedsbrev fra Lokalafdeling Århus C. Marts 2016

Læs om:

- Øl- & whiskysmagning hos Highlanders Bar
- Sidste medlemsmøde. Finalistsmagningen
- Vilde irske øl hos DØE Århus Syd
- Vi søger øl til Håndbrygmesterskaberne
- GRATIS ØL hos Salling Super
- Surly tap takeover hos Mikkeller Bar Aarhus
- Påskeølsmagning med Leo Thinesen
- Voldby Købmandsgaard kommer til Århus
- Ølbrygning og ølhistorie hos Silkeborg Højskole

## Øl- & whiskysmagning hos Highlanders Bar

Sidste år holdte SPØ en spændene øl- & whisky smagning for os, som tiltrak en del mennesker. Så vi gentager successen denne gang hos Highlanders Bar, som er et af byens bedste steder at nyde whisky. Ikke mindst fordi at Highlanders Bar er ambassade for The Scotch Malt Whisky Society med mere end 120 whiskyer på hylderne.

Highlanders Bar har også et flot udvalg af øl og derfor har DØE Århus C nomineret Highlanders Bar til at modtage Dansk Ølmærke 2016 vores fornemste anderkendelse for en særlig øloplevelse.

Julian fra Highlanders Bar har sammensat 5 øl og 5 whiskyer i et perfekt match. Vi skal smage følgende øl og whiskyer:

Øllet:

- Kissmeyer Smoked Baltic Porter
- Dominion Oak Stout
- Brains Black Stout

- Japanese Espresso Stout
- Broughton Dark Dunter Stout

Whiskyen:

- Alisa Bay
- Ardbeg 10
- Port Charlotte Heavily Peated
- Nikka from the barrel
- Bowmore Single Malt. Single Cask of The Scotch Malt Whisky Society

Arrangementet finder sted onsdag d. 23. marts kl. 19 på adressen Mindebrogade 5, 8000 Århus C. Du har fri dagen efter. Det er nemlig dagen før Skærtorsdag.

Arrangementet koster 350 kr. pr. person. Det er helt klart et af vores dyreste arrangementer til dato. Men når der serveres whisky af høj kvalitet, så bliver prisen også derefter. Faktisk så er det her et af Highlanders billigere arrangementer. Her i marts har de f.eks. en meget eksklusiv whiskysmagning til hele 1000 kr.

Der er tilmelding til arrangementet og du kan købe din billet her: <http://www.highlandersbar.dk/aledk/>

Læs mere om Highlanders Bar her: <http://www.highlandersbar.dk/>

Jeg håber vi ses til en meget spændene smagning.

## Sidste medlemsmøde. Finalistsmagningen



30 ølentusiaster havde en hyggelig aften i Studenterbaren, hvor vi blev enige om at Elskerinden fra Syndikatet og Charlies Cool Porter fra Hornbeer bør vinde titlen Årets Danske Øl 2015. Efter smagningen gjorde mange brug af muligheden for at købe øl med hele 20 % i medlemsrabat.

# Vilde irske øl hos DØE Århus Syd

Glæd jer! Det som vi tidligere har kaldt hemmeligheden er nu ikke en hemmelighed mere. Temaet til næste smagning i danmarks hyggeligste lokalafdeling Århus Syd bliver:

Skt. Patricks aften - Vilde Irske øl!

Onsdag den 16. marts er dagen før Irlands helt store festdag Skt. Patricks dag. Marts i år er også speciel, da det er 100 året for Påskeopstandelsen mod det britiske overherredømme, der i 1922 førte til Irlands selvstændighed.

For at fejre afholde vi Irsk Ølsmagning, hvor du får mulighed for at smage Irske øl, der aldrig før er smagt i Danmark og specialimporteret til denne aften. Øllene er alle repræsentanter for den ny irske ølscene. Efter mange års dominans med Guinness, Guinness og mere Guinness er, der inden for de senere kommet en ølrevolution med masse af nye mikrobryggerier med spændende varianter.

Til hver øl vil der også være et stykke irsk musik og dermed ægte pub-stemning som den grønne ø er verdens berømt for.

Så glæd jer til et hyggelig aften med masser af hygge og vilde sjældne Irske specialøl.

Smagningen finder sted kl. 19.00

Grøfthøjparken 159, kælderen. 8260 Viby J.

Prisen for dette arrangement er max 100 kr. og det er inkl. lodtrækning om dejligt øl og hvad vi ellers kan finde på af sjove indslag.

Dette arrangement kræver ingen tilmelding på forhånd.

Vi glæder os til at se alle jer nye og gamle medlemmer dig i Danmarks hyggeligste lokalafdeling.

Højt skum fra Poul-Erik, Lokalformand DØE Århus Syd

## Vi søger øl til Håndbrygmesterskaberne



Husk at DØE Århus syd i år afholder håndbrygsmesterskaberne onsdag den 20. april

Så kære hjemmebryggere, bryg løs, vi glæder os som hvert år til at smage hvad I kan.

Praktiske oplysninger.

1. Der vil være 2 kategorier: over 6% og Under 6%
2. Hver brygger/bryg team må nu deltage med 2 øl.
3. Man bestemmer selv hvilken/hvilke kategorier man stiller op i.
4. Man må gerne have to øl i samme kategorie.
5. du bestemmer mængden, men anbefalet er 3-4 liter.

Som altid er der masser af præmier til de bedste håndbryggere.

### **BREAKING NEWS!**

Lene Richter og Michael Alhof fra fantastiske Humleland her lige sørget for der er blevet skruet op for konkurrencen den. 20 april til den store Håndbrygsmagning i DØE Århus Syd. Da udover finde de bedste hjemmebryggede øl i under 6% og over 6%, skal vi også finde en vinder som kan få brygget vinderøllen i Humleland :-)

Er det ikke bare FANTSTISK - Skynd jer at tilmelde jeres øl, der er begrænsede pladser!

Tilmeld dit øl her på mail: [poul-erik.deichmann@ale.dk](mailto:poul-erik.deichmann@ale.dk)

## **GRATIS ØL hos Salling Super**



Salling skriver på facebook:

Kom til festival i Salling Aarhus og Aalborg. Her har du muligheden for at smage øl fra mere end 17 forskellige bryghuse.

Fredag d. 11. marts: kl. 13-18

Lørdag d. 12. marts: kl. 11-16

I Salling har vi altid sat overliggeren højt, når det gælder øl. Vores festival er ingen undtagelse. Kom og smag fantastisk øl fra mange forskellige bryghuse. Hør deres historie og hvad der rører sig på ølfronten netop nu.

Kom til festival; se vores store udvalg af eksklusive øl - og få et godt tilbud. Smag desuden på lækre pølser fra Als pølser, Slagter Munch og Rævehede, der er velegnede som snack til øl. Derudover er der fredag demo på ølmarineret hjortekølle fra Rævhede.

Du kan smage øl fra bl.a.:

Fur Bryghus  
 Howling Mokey  
 TeeDawn  
 Mikkeller  
 Brewdog  
 Grauballe Bryghus  
 Aarhus Bryghus  
 Lervig  
 Amager Bryghus

Klosterbryggeriet  
Hertog Jan  
Skagen Bryghus  
Ugly Duck

Vi ses i Salling

## Surly tap takeover hos Mikkeller Bar Aarhus

Mikkeller Bar Aarhus skriver på facebook:

18 beers on tap, flown fresh in from Minnesota. Everything from smooth pilsners, hoppy ales, to big face-blasting, black beers.

Læs mere om Surly Brewing Co.:

<http://surlybrewing.com/> og

[https://en.wikipedia.org/wiki/Surly\\_Brewing\\_Company](https://en.wikipedia.org/wiki/Surly_Brewing_Company)

Det er på fredag d. 11. marts i Jægergårdsgade nr. 61.

## Påskeølsmagning med Leo Thinesen



Lørdag d. 12 marts afholder Leo Thinesen påskeølsmagning. Vi kender Leo bl.a. fra vores byvandring og mange andre ølsmagninger. Læs om smagningen her:

<https://www.aakb.dk/arrangementer/foredrag-debat/oelsmagning-loerdag-123-kl-1830>

## Voldby Købmandsgaard kommer til Århus



Smag På Øllet, Danske Ølentusiaster, Voldby Købmandsgaard og Cafe Albert holder en kæmpe event hos Cafe Albert lørdag d. 09. april.

På billedet holder vi planlægningsmøde hos Cafe Albert, hvor mange sjove ideer blev snakket igennem. Vi er ikke færdige med at planlægge. Men dagen vil byde på spændene ølsmagninger med SPØ. Voldby Købmandsgaard sælger øl og Cafe Albert har gode tilbud på mad og øl hele dagen. Og så vil der være 10 forskellige fadøl.

Vi glæder os rigtig meget.

## Ølbrygning og ølhistorie hos Silkeborg Højskole

Silkeborg Højskole inviterer til en uge, hvor det kort og godt drejer sig om øl! Vi skal smage øl, diskutere ølkultur i Danmark og andre lande, høre historierne om øllet, på udflugt til danske bryggerier og ikke mindst prøve at brygge vores eget øl.

Det bliver en uge med masser af kultur, diskussion, smagsoplevelser, og frem for alt en uge i selskab med den danske ølekspert Carsten Berthelsen, som i 2015 blev udnævnt til ridder af den belgiske Kroneorden for sit arbejde med udbredelsen af de gode øl.

Læs mere her:

<http://silkeborghojskole.dk/sommerkurser/oelbrygning-og-oelhistorie>

Søren Bruun Rolander  
Lokalformand - DØE Århus C