

DANSKE ØLENTUSIASTER

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

Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. August 2014

Læs om:

- Sommerfest
- Sidste medlemsmøde hos Fermentoren
- Food Festival i Tangkrogen
- Vi mangler stadig frivillige til Food Festival
- Øllets Dag i Vibycenteret
- Øllets Dag tap takeover hos fairbar med Mikkeller og To øl
- Amerikansk ølfestival hos Cockney Pub i Festugen
- Humleland bygger om og udvider
- Ølsmagning med Baladin. Italiens bedste bryggeri hos Malling Kro
- Månedens øl hos Den Lille Kro

Sommerfest



Til vores månedlige medlemsmøde her i august, vil vi gerne invitere alle jer ølentusiaster til en fælles sommerfest med lokalafdeling Århus C og Syd. Den vil

forgå i de dejlige lokaler i Sommer fælleshuset Søfryd i Stautrup.

Vi håber at se jer alle til en hyggelig grill og ikke mindst ølafte. Men husk dette arrangement kræver forhåndstilmelding, senest d. 15. august.

Så vi glæder os meget til at se ølentusiaster fra hele Århus samt alle vores venner fra Skanderborg, Randers o.s.v til en hyggelig aften, onsdag den 20. august.

Vi starter kl. 19.15, hvor der står en grill klar. **Du skal selv medbringe kød**, så sørger vi for kartoffelsalat, brød og salat. På denne aften vil der også blive budt på noget spændende specialøl, som vi sammen smager på til maden.

Arrangementet finder sted i Fælleshuset Søfryd. Tornhøjvej 86. Stautrup, 8260 Viby J.

Linie 11 "Stavtrup Vest" kører lige til døren, da den stopper ved stoppestedet "Tornhøjvej".

Arrangementet forventes afsluttet ca. 22.30

Hvis man kan drikke mere end det øl, som bliver serveret til maden. Så er der mulighed for lidt specialøls køb til gode priser (Men husk lige lidt kontanter).

For at forbedre mulighederne for indkøb, kræver dette arrangement tilmelding. **Dette kan gøres via mail** eller SMS (60751281) senest d. 15. august. **OBS: Der er begrænsede antal pladser.**

Arrangementet koster **kun 80 kr.** Som inkluderer tilbehør og øl til maden. Vi trækker også lod om lidt ølpræmier undervejs. Betalingen finder sted på selve dagen og du må selvfølgelig også gerne selv tage øl med hvis dette ønskes.

Vi glæder os meget til at se dig.

Mange venlige øl hilsner

DØE Århus C og DØE Århus Syd

Sidste medlemsmøde hos Fermentoren

Lokalformanden havde en forventning om, at vi blev omkring 15 personer til medlemsmødet. Det er jo sommer, folk er på ferie, slapper af i haven eller er på stranden. Vi blev 37 ølentusiaster, som havde en kanon aften med masser af godt øl. Så det er bestemt ikke sidste gang, vi har holdt medlemsmøde hos Fermentoren - byens nye ølbar.

Food Festival i Tangkrogen

Gourmeter i alle afskygninger mødes igen på Tangkrogen 5.-7. september, når der bydes indenfor til årets store Food Festival.

Madinteresserede forbrugere, børn med en sød tand, prominente kokke fra ind- og udland, producenter, skribenter, forskere, formidlere, debattører – Food Festival er et folkeligt og professionelt samlingspunkt for alle madentusiaster.

Mere end nogensinde før har Danmark fået øjnene op for alle de fantastiske råvarer, der findes rundt om i den danske natur. Det er Food Festivals store vision at udbrede kendskabet til den nordiske gastronomi og danske råvarer såvel nationalt og internationalt.

Festivalområdet Nordiske Dråber hvor DØE har sin stand.

Nordiske Dråber er området, hvor du får mulighed for at lære om, smage på og opnå kendskab til forskellige typer øl, vin og spiritus; alt sammen smagfulde dråber brygget på de nordiske rødder og råvarer. På området kan du lære, hvordan du selv brygger øl og laver brændevin, og du kan høre om Danmarks placering på den internationale ølscene. Der vil også være rig mulighed for at smage på et bredt udsnit af den danske vinproduktion samt opleve, at dansk spiritus er meget mere end det glas snaps, man skyller ned til påskefrokosten.

På Nordiske Dråber vil du opnå kendskab til den danske brygtradition, øllets historie, samt hvordan man producerer vin i et klima som det danske. Igennem læren om og kendskab til råvarer, teknikker og udstyr er det målet, at du går klogere hjem – med en lyst til at kaste dig ud i at producere dine egne dråber samt, at du får en personlig tilgang til det store udvalg af dråber, som Norden besidder.

Læs mere om Food Festival. Nordens største fødevarer festival: <http://foodfestival.dk/>

Vi mangler stadig frivillige til Food Festival



Den store food festival i Tangkrogen nærmer sig lige så stille og igen i år, har vi brug for frivillige til at bemande Danske Ølentusiasters stand.

I det nyeste eksemplar af ØlentusiasteN (nr. 80 side 29) kan I læse om årets festival. Igen i år bliver det hele lidt bedre. Nordiske Dråber hvor vi har vores stand, flytter nemlig op i det grønne område i Tangkrogen, hvor der kommer to store telte, som er åbne mod publikum. Det bliver et rigtigt hyggeligt område, hvor man kan nyde godt øl i grønne omgivelser.

Som frivillig får du:

- Gratis adgang til festivalen alle dage (indgang alle tre dage koster 150 kr.) - Gratis mad hele dagen (rigtigt god mad lavet af elever fra Aarhus Tech)

Vi har brug for frivillige, som vil stå én eller flere dage. Det eneste det kræver, er godt humør. Vi forventer at servere Årets Danske Øl, øl fra de nordiske lande samt Færøerne og Grønland.

Festivalen finder sted:

Fredag d. 5. sep. kl. 13-20

Lørdag d. 6. sep. kl. 10-19

Søndag d. 7. sep. kl. 10-17

Er det noget for dig? Det var super sjovt og hyggeligt sidste år. Kontakt lokalformanden på: [soren.bruun.rolander\(at\)ale.dk](mailto:soren.bruun.rolander(at)ale.dk)

Øllets Dag i Vibycenteret



Lørdag, den 6. september holder Danske ølentusiaster øllets dag.

Igen i år vil Danske ølentusiaster Århus Syd belejre Viby centeret i det gode øls tjeneste.

Foran Brdr. Schmidt Vinspecialisten (som i dagens anledning vil have rabat på sortementet) Der vil være masser af GRATIS smagsprøver.

Så kom og smag, få evt. en snak med brygmesteren eller en af os Syd medlemmer.

Hele centeret vil ose af ølstemming.

Arrangementet er fra kl. 10.00 til kl. 15.00

Højt skum fra Poul-Erik. Lokalformand - DØE Århus Syd

Øllets Dag tap takeover hos fairbar med Mikkeller og To øl

På Øllets Dag d. 6. september afholder fairbar en tap takeover med Mikkeller og To Øl. Vi ved intet om arrangementet. Men vi ved én ting. Nemlig at det bliver fantastisk.

Amerikansk ølfestival hos Cockney Pub i Festugen

For sjette gang afholder Cockney Pub amerikansk ølfestival til Århus Festuge.

Humleland bygger om og udvider



Humleland i Risskov er i gang med en større ombygning, der forøger bryggeriets kapacitet markant. Der er tale om et soldrevet nano anlæg. Bryganlægget er på 400 liter øl. Gærtankene er på 570 liter.

Michael fra Humleland fortæller - amerikansk standard siger man at under de 540 liter er det nanobryg - brygningen kan håndteres pr. håndkraft. Det bliver straks lidt sværere når man kommer op på f.eks 1000 liter som typisk er de mindste anlæg der masseproduceres. Vores er specialbygget til en mindre mængde.

Vi glæder os til at besøge Humleland igen, når der er kommet gang i produktionen.

Læs mere om humleland: <http://www.humleland.dk/>

Ølsmagning med Baladin. Italiens bedste bryggeri hos Malling Kro

Spændende aften for øl-folket.

Fredag den 5. september kl 19.00 på Malling Kro.

ØL-smagning & præsentation af ét af Italiens bedste og mest interessante bryggerier.

BALADIN fra Piemonte Kåret 2 år i træk som Italiens bedste bryggeri!!

Derefter serveres en lækker buffet med gode 'øl' - retter. Inklusiv forskellige slags af de smagt øl, heraf både magnum og 3 liters flasker :-) KUN: 425,-

Bordbestilling på 86931025 eller info@mallingkro.dk

Snacks under smagningen:

Sprøde kartofler med Karl Johan-dip, mandler med soya og chili

Buffet'en består af:

Dampet lyssej med sauce mornay, spinat og citron
- Kalvebryst i sur/sød - Svinefilet royale med bacon
hertil kartoffelmos med krydderurter og stegte kartofler med hvidløg og timian samt skysauce med øl og fløde & sauce Choron

Månedens øl hos Den Lille Kro

Månedens øl hos Den Lille Kro er Bitches Brew fra Wintercoat. Den er valgt i samarbejde med Danske Ølentusiaster i Århus.

Denne øl er inspireret af jazz, og opkadt efter en Miles Davis plade fra 1969. Vi har selv hentet gær i Belgien til denne øl, som er en lys, stærk fransk/belgisk ale brygget med hvede. Denne gyldne ale er fyldig og blidt krydret. Den bør drikkes ved 5-7 grader C. En dejlig perlende øl til fisk, fjerkræ og lyse kødretter - eller til en svalende, ren nydelse alene (fra bryggeriets hjemmeside).

Søren Bruun Rolander

Lokalformand - DØE Århus C

Lokalafdelingens [hjemmeside](#)

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