

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Nyhedsbrev fra Lokalafdeling Århus C. November 2016

Læs om:

- Besøg hos bryggerlavet i Den Gamle By
- Sidste medlemsmøde. Årsmødet
- EU-konference hos DØE Århus Syd
- Den nye bestyrelse
- Den Ølentusiastiske Juleølskalender
- Flaskeudsalg hos TidensFarver
- Jul på Stormgaarden
- Øl & helbred hos Aarhus Bryghus
- Mikkeller Bar Aarhus fylder 1 år

## Besøg hos bryggerlavet i Den Gamle By

Vi har længe snakket om at besøge bryggerlavet i Den Gamle By. Det bliver til virkelighed onsdag d. 30 november kl. 19, hvor vi mødes i det gamle hvidtølsbryggeri. Vi skal på rundvisning, hvor vi hører historierne og smager på øllet.

Fra Wikipedia:

*Bryggerlavet i Den Gamle By er en forening, der blev dannet i 2001. Lige siden har bryggerne skænket smagsprøver på deres historiske bryg i udvalgte weekender og højtider. Museets gæster har fået en stærk oplevelse af smagen og lugten i et købstadsbryggeri anno 1850.*

*Bryggerlavet består af frivillige entusiaster, der til hverdag passer deres arbejde og studier. I bryggerkælderen i Hvidtølsbryggeriet i Den Gamle By forenes de om interessen for at brygge øl på samme måde – og med samme remedier – som i midten af 1800-tallet.*

Efter rundvisningen besøger vi det legendariske værtshus Bent J, hvor Museumsinspektør Allan Leth Frandsen vil fortælle om julebryg.

## Den nye bestyrelse



Formand Søren Bruun Rolander og næstformand Kristian Martin Søndergaard blev genvalgt.



Kennet Zycek er tilbage i bestyrelsen. Han var sidst med i 2012.



Lasse V. Hansen. Nyvalgt bestyrelsesmedlem.

Vi skal smage på øl brygget af lavet samt deres julebryg, som er brygget i samarbejde med Brygmester Niels Buchwald fra Aarhus Bryghus. I 2015 fik vi et fad med 25 liter Jacobsen Golden Naked Christmas Ale foræret af Carlsberg (værdi 1200 kr.) Så det skal vi også smage på.

Arrangementet koster den svimlende sum af 20 kr. Der er ingen tilmelding, du møder bare op.

For de 20 kr. får du:

- en unik mulighed for at opleve Den Gamle By efter lukketid helt uden mennesker
- rundvisning i bryggeriet ved Ryan Bendesen
- foredrag om julebryggens historie ved Museumsinspektør Allan Leth Frandsen
- et ølglas til evigt eje
- smagning af forskellige øl brygget af lavet
- smagning af Den Gamle Bys Julebryg. Brygget i samarbejde med Aarhus Bryghus
- ad libitum indtagelse af Jacobsen Golden Naked Christmas Ale 2015

Jeg håber vi ses til julehygge og julebryg.

## Sidste medlemsmøde. Årsmødet



Aftenen startede hos Cafe Albert, hvor vi smagte deres helt nye ret, der nok bedst kan beskrives som en stærk biksemad. Super lækkert som blev serveret med én Sangria Sour fra Edge Brewing valgt af Martin fra SPØ - Smag på Øllet. Et rigtig godt valg. Den syrlige ølsmag stod rigtig godt til den stærke smag. Cafe Albert modtog i dagens anledning Dansk Ølmærke.



Poul-Erik D. Dahl - genvalgt. Poul-Erik er også formand i DØE Århus Syd.



Torben Petersen blev også genvalgt.

## Arrangementskalenc

DØE Århus C

14-12: Julefrokost hos Aarhus Bryghus

25-01: Smagning hos Mikkeller Bottle Shop

27-02: Finalistsmagning i Studenterbaren

29-03: Smagning med Jacob Fink fra Brew42

27-04: Smagning hos FLASK

Ret til ændringer forbeholdes!



Herefter gik turen til Studenterbaren, hvor vi startede med at overrække Dansk Ølmærke til Studenterbaren.

Så afholdte vi årsmøde, som startede med at Poul-Erik D. Dahl blev valgt til dirigent. Herefter gav han ordet til lokalformanden, som aflagde følgende beretning:

*I erkendelse af at ingen kan høre hvad jeg siger i Studenterbaren, så plejer jeg at holde en kort beretning. Hvilket jeg også gør i år.*

*Så er der gået endnu et år og vi har endnu en gang gennemført en række arrangementer. Vi har haft vores traditionelle arrangementer som f.eks. finalist smagningen og julefrokosten hos Aarhus Bryghus og så Food Festival som endnu en gang blev en stor succes. Vi har f.eks. smagt øl & whisky hos Highlanders og øl & ost hos Arla Unika. Det var et meget populært arrangement. Så populært at vi gentager det til næste år.*

*Til næste år tænker jeg vi f.eks. skal holde ølsmagning hos FLASK og hos Mikkeller Bottle Shop og så skal vi selvfølgelig besøge Humlelands nye bryggeri. Vi har også fået en unik mulighed for at besøge Carlsbergs berømte ølkælder, hvor der ikke er offentlig adgang. Så glæd jer til 2017.*

*Vi mister medlemmer. Pt. er vi 286 medlemmer. I 2013 var vi 324 medlemmer. Jeg tror tilbagegangen skyldes, at vi har fået nogle nye fantastiske ølbarer, som laver masser af spændene arrangementer. Det er helt enormt, hvad der sker i Århus. Der er i hvert fald i gennemsnit et arrangement om ugen, der handler om øl. Sådan var det ikke for fem år siden. Så ølrevolutionen forsætter.*

*Ellers så skal der lyde en stor tak til bestyrelsen og en stor tak til Lokalafdeling Århus Syd for det gode samarbejde, som vi ser frem til at forsætte.*

Herefter genvalgte de fremmødte Søren Bruun Rolander til lokalformand. Kristian Martin Søndergaard blev genvalgt til Lokalnæstformand. Herefter blev Kennet Zycek og Lasse V. Hansen valgt til bestyrelsen. Poul-Erik Deichmann-Dahl og Torben Petersen blev genvalgt til bestyrelsen.

Under punktet eventuelt opfordrede Vagn Balle bestyrelsen til at planlægge arrangementerne i god tid. Bo Sørensen så gerne, at vi støtter mere op om lokalt øl og arbejder for en ølfestival i Århus. Lokalformand DØE Århus Syd Poul-Erik D. Dahl takkede for samarbejdet mellem de to lokalafdelinger.

Da ikke flere ønskede ordet erklærede dirigenten årsmødet for afsluttet. Herefter afholdte Tue fra Studenterbaren endnu en forrygende ølsmagning for os. Vi var 14 medlemmer til årsmødet.

Lokalformanden har efterfølgende taget ønsket om planlægning i god tid til efterretning og har således fået lavet aftaler om arrangementer frem til april. Tak til det afgående bestyrelsesmedlem Michael Dudzinski.

## EU-konference hos DØE Århus Syd

Kære Ølentusiaster

Invitation til EU-humle konference.

MALT-fonden inviterer hermed til EU-humle konference omkring tværkulturel samøleksistens og humlens fri bevægelighed til at fremme konkurrence- og bæredygtighed.

Ovenstående er nogle af grundstenene i det europæiske samarbejde og vi håber at vi på aftenen kan få lagt en fælles krus, for det videre arbejde med øllets integration mellem unionens lande og kulture.

Til konferencen den 16. november i DØE Århus Syd vil vi få oplæg af følgende repræsentanter for medlemslandene:

Danmark - Randers Spin Doctor 9,4% (american strong ale)

Italien - Toccalmatto Kaleidoscope Salty Sour Prickly 6,5% (saison)

Spanien - Edge Brewing Accidental Jedi Imperial IPA 10,9% (DIPA)

Frankrig - Sainte Crucienne Sombre Héro 6% (Amber ale)

Belgien - La senne Brusseleir (Black IPA) 8%

Tyskland - Schneider hopfenWeisse (humlet hvedeøl)

Sverige - Brewski Persikofeber 6,5% (Frugt IPA)  
Storbritannien - Tempest Harvest IPA - 2 (Speciel guest)  
+ En bonus øl/taler

Så glæd dig til denne tossede smagning med minimum 9 øl på programmet. Forbered dig på politiske gak og løjer indsmurt i masser af rigtig lækkert øl.

Smagningen finder sted den 16. november kl. 19.00  
Grøfthøjparken 159, kælderen, 8260 Viby J.

Prisen for denne smagning + snacks + præmier = kun 80 kr.

Som altid er det også muligt selv at tage lidt øl med da der ikke er salg på stedet.

Dette arrangement kræver ingen tilmelding på forhånd.

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

## Den Ølentusiastiske Juleølskalender

TTØ - Tid til øl skriver på facebook:

Efter den store opbakning for 2 år siden er vi nu klar igen. Med en velsmagende julekalender ud over det sædvanlige, med masser af lækre præmier. ...

TTØ - Tid Til Øl  
Juleølskalenderkonkurrence 2016

TTØ glæder os til december måned hvor vi hver dag frem til den 24. december, vil åbne en låge i den spændende ølentusiastiske juleølskalenderkonkurrence.

Her vil vi hver dag præsentere jer for en juleøl, som i så skal gætte.

Dette vil ske via et billede af selve øllen i glasset samt en vurdering af denne med lidt hints.

Meningen er så at de første 3 personer som gætter den "hemmelige" juleøl får et lod i hatten til den store lodtrækning som trækkes den 25. december.

Og ingen konkurrence uden en masse præmier, der vil blive trukket lod om spændende ølpræmier. = Mængden af præmier stiger alt efter hvor mange som deltager i 🤔 vores tossede påfund. (så del gerne ;-)

Den første som gætter øllen får 3 lodder:

nummer 2 = 2 lodder

nummer 3 = 1 lod

Hver deltager får 1 gæt pr. dag.



Vi håber virkelig at i alle har lyst til at hygge og lege med, det er sjov og ballade med det gode øl i centrum. Tilmeld dig denne begivenhed og vær klar til 1.dec hvor det for alvor går løs. Del meget gerne det smukke budskab

De kærligste øl hilsner  
Martin Damgaard Neve og Poul Erik Deichmann Dahl  
TTØ -Tid Til Øl

## Flaskeudsalg hos TidensFarver



Tidens farver & SPØ - Smag På Øllet skriver på facebook:

Åbning af TidensFarvers Ølafdeling lørdag d. 19/11

TidensFarver er en farve- og hobbybutik på Møllevangs Allé 151, og nabo til specialøls-caféen **Café Albert**. Begge er ejet og drevet af Gert, der fornylig fik behov for at rydde op i sin plakatafdeling. Han valgte at omprioritere lidt, og i stedet indrette en afdeling med salg af eksklusive og nøje udvalgte øl.

**MINDST 70 EKSKLUSIVE ØL OG GODE TILBUD**

Det fejrer vi lørdag d. 19/11 kl. 11-16 med mindst 70 øl på hylderne, smagsprøver og gode tilbud, der kan få de fleste ølnørder til at finde læderet frem. Sortimentet i Ølafdelingen er lagt an på at håndplukke nogle af de bedste øl fra de internationalt mest velrenommerede bryggerier, og sætte dem til salg til rime...lige priser. Det er blevet til i samarbejde med **Smag På Øllet**, der også vil stå klar d. 19/11 med vejledning og fortællinger om de gyldne, brune og sorte dråber.

Følg med og invitér dine ølinteresserede venner i denne event, hvor vi frem mod dagen vil løfte sløret for udvalg og tilbud.

**EARLY BIRD EKSKLUSIV SMAGNING**

Er man klar til at få en ekstra god start på lørdagen, er der og mulighed for give den gas med en særligt eksklusiv

smagning af fem fadlagrede verdensklasse-øl kl 9:50-11:00.

Wicked Weed: Black Angel  
Siren/Prairie: Ratchet Saison  
Alesmith: Reforged  
Amager Bryghus: Beerhouse Imperial Stout Whisky BA  
Stone Brewing: W00tstout 3.0

Disse fem øl har aldrig været i distribution i Aarhus, og er ej heller til salg i Ølafdelingen. Til gengæld får man med deltagelse i smagningen mulighed for at komme ind og få shoppet før der bliver proppet.

Pris: 200,-. Tilmelding bindende ved Mobile Pay betaling til 2992 8421 (Martin Kreutzfeldt). Begrænset antal pladser.

Følg med og invitér dine ølinteresserede venner i denne event, hvor vi frem mod 19/11 vil løfte sløret for udvalg og tilbud.

Vi glæder os til at dele en spændende dag med jer i øllets tegn.

Gert og Smag På Øllet

Læs mere her:

<https://www.facebook.com/events/374335356235911/>

## Jul på Stormgaarden

Stormgaarden skriver på facebook:

Ta´familien med en tur til Jul på Stormgaarden

Lørdag d. 19.november kl. 11-16 og Søndag d. 20 november kl. 11-16

Juleøllen bliver klar og der vil bla.være salg af:

- ølplatte med udvalgte bryg som nydes i hyggelige omgivelser
- kaffe/kage
- Gaveindpakninger
- øl og lækkerier
- Hjemmelavet chokolade
- Bryggerkonens populære blommesalsa og småkager
- juletræer og pyntegrønt
- Mormors hjemmestrikket sokker...
- Farmors nisser
- Karens pileflet
- Glastjerner fra Rønne Glas og Keramik
- og andre hyggelige julerier.

Vi ses til et par hyggelige dage, Hilsen Helle og Kåre  
Stormgaarden Håndbryg, Spøttrupvej 6, Halling ,8300  
Odder

## Øl & helbred hos Aarhus Bryghus

Aarhus Bryghus skriver på facebook:

Er du interesseret i en rundvisning på bryggeriet, men ikke kan samle 20 personer – så har du muligheden nu.

Tirsdag d. 22. november holder vi kombineret rundvisning m. ølsmagning samt foredrag om Øl & Helbred.

Brygmester Niels Buchwald vil fortælle om bryggeriets historie, om øllerne, ingredienserne, brygning og om øllets historie i relation til dansk kulturhistorie, alt imens vi smager på øllet direkte fra tank, fra fad eller flaske. Læge Erik Skovenborg vil fortælle om øllets virkning på kroppen og vores helbred. Erik er sammen med Arne Astrup forfatter til den nyligt udkomne bog "Til øllet – sund med øl i glas og gryde".

Der vil være gode tilbud på julegaver :)

Billetpris: kr. 120,-

Tilmelding til Jonas: [jhs@aarhusbryghus.dk](mailto:jhs@aarhusbryghus.dk)

Dørene åbnes kl. 17.50

Skriv ønsket antal billetter, og vi sender derefter betalingsoplysninger.

OBS!!! Du er først tilmeldt når pengene er indbetalt og modtaget.

Aarhus Bryghus, Gunnar Clausens Vej 26, 8260 Viby J

## Mikkeller Bar Aarhus fylder 1 år

D. 26. november fylder Mikkeller Bar Aarhus et år. Det bliver fejret med gratis øl, mad, den bedste øltavle til dato, præmiere på nye øl, balloner og mange andre sjove ting. På dagen kan du på fad bl.a. smage den fremragende Bourbon BA Vanilla Shake.

Søren Bruun Rolander  
Lokalformand - DØE Århus C