

# DANSKE ØLENTUSIASTER

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

## Nyhedsbrev fra Lokalfdeling Århus C. Oktober 2015

Læs om:

- Årsmøde og ølsmagning hos Studenterbaren
- Sidste medlemsmøde med Leo Thinesen
- This is not bud. Amerikansk ølsmagning hos DØE Århus Syd
- Mikkeller smagning med SPØ - Smag på Øllet
- Nye øl og ølmenu til maden hos Cafe Albert
- Krofatters Mad- og Ølbar
- Ølentusiasternes J-dag

## Årsmøde og ølsmagning hos Studenterbaren

Så er tiden kommet, hvor vi skal afholde årsmøde. Årsmødet starter kl. 19 og kl. 20 afholder Tue fra Studenterbaren en ølsmagning med nogle af barens spændene øl. Det bliver selvfølgelig dem fra det berømte ølentusiastkøleskab, som gang på gang har sikret baren Dansk Ølmærke.

Dagsorden ifølge bestemmelserne i Danske Ølentusiasters vedtægter paragraf 13, stk. 5.:

1. Valg af dirigent
2. Beretning om Lokalfdelingen
3. Valg af Lokalfdelingsformand
4. Valg af Lokalfdelingsnæstformand
5. Valg af menige bestyrelsesmedlemmer
6. Eventuelt

Vi skal smage følgende øl:

1. Pizza Port - Swami's IPA
2. Lost Abbey - Red Barn Ale Sassion
3. Beavertown/Boneyard - Power of The Woodoo 3 x IPA
4. Redchurch - Old Ford Export Stout
5. Westbrook - Mexican Cake Imperial Stout
6. Beerbliotek Black IPA
7. Hoppin Frog Outa Kilter Barrel Aged

Arrangementer koster 175 kr. pr. person. Der er ingen tilmelding.

Arrangementet finder sted mandag d. 26. oktober kl. 19 i Studenterbaren, Ndr. Ringgade 3, Studenternes Hus, Bygning 1420, 8000 Århus C (Gå en etage ned og gå så til venstre af en lang gang. Baren kommer på højre hånd).

Studenterbaren er et fantastisk sted at drikke øl. Husk at alle er velkomne i baren, også selvom du ikke er studerende på universitet. Der er "happy-hour" med halv pris på alle øl inkl. dem i ølentusiastskabet lørdage fra kl. 20-21 (eneste undtagelse er meget dyre øl som f.eks. Brewdogs Tactical Nuclear Penguin og Sink the Bismark, når de har dem på lager).

## Sidste medlemsmøde med Leo Thinesen



25 ølentusiaster havde en meget spændene eftermiddag og aften i selskab med Leo Thinesen som tog os med tilbage i tiden. Vi gik omkring 6 kilometer fra Frederiksbjerg til Trøjborg, hvor vi så mange spændene lokaliteter undervejs. Aftenen sluttede med god mad hos en ny cafe i Tordenskjoldsgade, som hedder Stuen th. De har øl fra Humleland, så det kunne ikke blive bedre.

# This is not bud. Amerikansk ølsmagning hos DØE Århus Syd

Næste smagning hos Lokalfdeling Århus Syd er en spændene smagning med amerikansk øl. Du kan læse alt om arrangementet her: [www.ale.dk/index.php](http://www.ale.dk/index.php)

## Mikkeller smagning med SPØ - Smag På Øllet



I november måned var det meningen at vi skulle besøge Den Gamle By's Bryggerlaug. Men så blev jeg kontaktet af vores gode venner fra SPØ - Smag På Øllet. De foreslog, om ikke at vi skulle holde en Mikkeller smagning, nu hvor at der åbner en Mikkeller Bar i Århus. Det er jo en fantastisk ide. Så selvfølgelig skal vi det.

Vi skal smage følgende øl:

1. Black Temple
2. 12 oz wineale
3. Årh Hvad?! Cherry Wine Ba
4. Beer Traveler Olorosso Ba
5. 1000 IBU
6. Ukendt sour
7. Brian Bourbon Ba
8. Beer Geek Brunch Weasel Cognac Ba
9. Big Worster

Arrangementet finder sted lørdag d. 07. november kl. 15-18 på adressen Jægergårdsgade nr. 152.

**Der er tilmelding til arrangementet.** Du tilmelder dig ved at indbetale 195 kr. på konto: Reg. nr.: 7270. Kontonummer: 0001067802. Eller MobilePay: 29928421.

Læs mere om SPØ her: <http://smagpaoellet.dk>

## Nye øl og øl til maden hos Cafe Albert

I samarbejde med Café Albert har SPØ - Smag På Øllet sammensat en ølmenu til maden.

Menuen i oktober er:

Forret: Dildmarinerede rejer på salatbund med urtedressin og ristet brød. Til retten serveres Bernadus Vit.

Hovedret: Champignonfyldt kyllingebryst med bacon. Marinerede kartofler med aioli og salat. Til retten serveres Mikkeller Green Gold

Læs mere om Café Albert her: [cafealbert.dk](http://cafealbert.dk)

## Krofatters Mad- & Ølbar

De fleste ølentusiaster har jo nok besøgt Den Lille Kro grundet deres flotte udvalg af øl. Nu udvides forretningen med en tapasbar i Guldsmedgade, hvor der serveres dansk tapas kaldet dapas.

Der kommer 11 fadølshaner og omkring 25 forskellige flaskeøl. Den 11. fadølshane er i VIP-rummet hvor der er plads til 10 personer. Øllet bliver selvfølgelig fra nogle af Danmarks bedste bryggerier. Krofatters Mad- og Ølbar åbner d. 04. november.

Læs mere her: <http://www.krofatters.dk>

## Ølentusiasternes J-dag

Torsdag d. 05. november fejrer vi igen Ølentusiasternes J-dag.

**Studenterbaren** forventer at få omkring 70 julebryg på flaske. Der vil især være mange spændene juleøl fra Belgien.

**Highlanders** får lavet deres helt egen julebryg hos Ebeltoft Gårdbryggeri. På J-dag d. 06. november kan man som et alternativ til fabriksjuleøllet smage 3 eksempler på julebryg for 75 kr.

**Fermentoren** har ikke meldt noget ud endnu. Men sidste år havde Fermentoren mange spændene julebryg klar til ØJ-dag.

**fairbar** fejrer ØJ-dag med 16 julebryg på fad og i løbet af aftenen præsenteres 8 forskellige flaskeøl. Du kan bl.a. smage Santas Little Helper og Caroulus Noel 2013-2014-2015 fra fad.

Ølentusiasternes J-dag blev indstiftet i 2003 af Ølbaren i København som et alternativ til den kommercielle J-dag, der kun handler om druk. Læs mere om Ølentusiasternes J-dag her: <http://oelbaren.dk/oejdag/>

Søren Bruun Rolander

Lokalformand - DØE Århus C