

DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING AALBORG

LOKALINFO

NYHEDER

ARRANGEMENTER

TILBAGEBLIK

NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020

Beerwalk i Aarhus d. 22/8 2020



Lørdag d. 22/8 var en flok på 17 ølentusiaster i smilets by Aarhus på en Beerwalk, som var arrangeret af Susanne Steenholt og Susan Pedersen. De fleste af medlemmerne tog med tog til Aarhus fra Aalborg kl. 08.32 på premieredagen hvor mundbind var påbudt på stationerne og i togene, så indtagelse af øl undervejs blev der ikke så meget af...



Ved ankomsten til Aarhus fortalte Susanne lidt om de udfordringer hende og Susan havde mødt. Både Fairbar og Ølsnedkeren havde meldt fra i ugen op dagen, men det lykkedes at lave aftale med Café Mundhæld om at udvide besøget hos dem.

Først besøgte vi først Peter Gift på M. P. Bruuns Gade 28, som ligger lige udenfor banegården, hvor vi smagte 1 øl efter eget valg fra Aarhus Bryghus. Vi kunne vælge imellem en India Pale Ale, en Klosterbryg eller Imperial Stout. Vejret var dejligt med solskin, så vi indtog den hyggelige gårdhave. Øllen var hårdt tiltrængt, da mundbindet tørrer munden voldsomt ud. Vi havde god tid, så nogen valgte at købe en ekstra øl. Anita hev en lille munter joker op af tasken i form af et par ølsokker, så fantasien fik frit løb så som "øl socks" (staves godt nok med "u").

I øvrigt er stedet én af de ældste pubs i Århus og er flere gange blevet kåret som den bedste Pub i Århus.

Derfra gik turen til Café Mundhæld, som ligger i nr. 51 i den berømte Vestergade, som om ikke andet er blevet udødeliggjort af Gnags med sangen "Slingre ned af Vestergade", hvor vi ligeledes fik budt på endnu mere godt øl fra Aarhus Bryghus. Det var også her, hvor vi indtog vores frokost, som var håndmadder indkøbt i Føtex.

Mads, som er bestyrer af stedet, havde valgt 3 øl, som vi skulle smage. Den første øl vi smagte var Helios fra Årets bryggeri Åben. Det var en NEIPA Session IPA. Selv Susanne og Susan talte positivt om øllen, og det er stort fra 2, som ikke en fan af IPA. Dejligt, når nogen rykker sig smagsmæssigt.

Mads er en meget passioneret ung mand, der har en klar plan for stedet og hvilket øl, som han vil have på 25 haner. Stedet har eksisteret i 1 års tid, og der er 10 faste haner med I fra Århus Bryghus. Han satser overvejende på øl fra det midtjyske, og han kører selv rundt og køber ind. Det viser sig, at Mads er søn af brygmesteren og ejer af Århus Bryghus. Mundhæld vil gerne appellere til øl-elskere, som ikke går over i kategorien nørder. Derfor har kun ganske få ekstrem øl. Det sorterer naturligvis i de besøgende men de vender hele tiden tilbage. Han vil gerne have et sted, hvor folk kan tage hen i stille or rolige omgivelser.

Næste øl er The Little Prick – en Saison øl på 6% fra Århus Bryghus, der har en let sylrlighed. Mads kalder det en begynder Sour krydret med stikkelsbærsaft. Også en dejlig øl, som man har lyst til at smage igen.

3. og sidste smagsprøve blev Crumble fra Ugly Duck. Det var en amerikansk Brown Ale, som har lidt mere sødme og bitterhed end den engelske måde at brygge brown ale på. Igen en dejlig øl, som alle var meget tilfredse med. Ugly Duck ligger på Fyn, så naturligvis blev der stukket lidt til Mads, hvordan det hang sammen med det midtjyske udvalg.



3. stop på vores tur var på Highlanders Bar, der ligger i Mindebrogade 5 få meter fra Århus Å og det dejlige restaurant- og Caféområde langs åen. Karl Maynard, der er englænder, tog imod os, og han er samtidig ejeren af stedet. Highlanders har eksisterende i mange år og er et utrolig populært sted med et rigtig godt og varieret udvalg af øl og whisky. Her fik vi serveret 2 øl, og den første var fra Firestone Walker fra Californien. Union Jack som er en dejlig IPA efter Westcoast style. Den er en lidt mørke øl mere sødme og let bitterhed end en IPA, normalt er. Karl kunne fortælle, at denne øl var fra dåse, da der er problemer med at få leveret fadøl pga. corona. Det har betydet, de 21 haner i stedet for normalt at være en blanding af danske og udenlandske øl, at det på nuværende tidspunkt mest er danske øl.

Udover hanerne har han omkring 110 forskellige øl på flasker og godt 200 forskellige whiskys.

Carl købte og åbnede The Cat and Barrel i Vejle i oktober sidste år. Coronaen havde ikke gjort det lettere, at stå med 2 barer, så han har været nødt til at tage et IT-job for at få tingene til at hænge sammen økonomisk. F... virkeligheden går op for én, og det er temmelig hjerteskræende at høre, at Karl må arbejde fuldtid med IT og derefter 8 timer mere på Highlanders. Ikke så sært, at der var mørke rande under øjnene. Forfatteren håber virkelig, at han kommer igennem krisen, da det er et rigtig fantastisk sted at komme. Og det er ens egen skyld, hvis man går der fra uden en lille ansats på og er i god stemning.

2. øl vi smagte var Gorm fra Fanø Bryghus, som er en Imperial Stout på ikke mindre end 10%. En vild god øl med sødme og noter af karamel, kaffe, mørk chokolade og så har den en vis tykkelse, som tydeligt ses på glasset.

Karl gør meget ud af at lære sit personel op, så de kan vejlede de besøgende om alt det gode øl, de kan servere. Som inkarneret ølentusiast bliver man helt høj af at høre det, da der desværre er mange steder rundt omkring i det ganske land, hvor personalet ved for lidt om det, de serverer. Stedet holder øl- og whiskysmagninger og det er endvidere muligt at købe øl med hjem.

Næste stop på Beerwalken var Erlings Jazz- og Ølbar i Nørreport 8, hvor vi fik frit valg af 2 øl fra samtlige haner. Igen et rigtig hyggeligt sted som oser af stemning. Simon Jensen og de 2 fætre Casper Søgaard og Nicolai Riisberg overtog stedet for 2 år siden fra den daværende ejer Erling og ham, som åbnede stedet i sin tid. Han har bla. en hædersplads på væggen i form af et fint maleri. Som navnet indikerer spilles der jazz og nogle gange også live, hvortil man så kan nyde specialøl af varieret udvalg fra de 10 haner. Hanerne udskiftes løbende og de spænder bredt fra pilsner til Gueze. Personalet ved noget om det øl, der serveres, og servitricen, som jeg desværre ikke fik noteret navnet ned på, fortæller, at hun også brygger selv. Jeg gør det, fordi jeg synes det er sjovt. Hun



fortæller endvidere, at de 2 øverste øl på tavlen er lidt signaturøl for stedet en pilsner og weissbier. Ellers forsøger de at have 2 øl af samme type men fra forskellige bryggerier, så man har mulighed for at smage variationen.

I dagtimerne er det muligt at købe både øl og vin med hjem fra deres Bottleshop. De har bl.a månedens udvalg som sortiment.

Sidste stop på turen var på Hantwerk, hvor vi skulle have vores aftensmad. Stedet ligger nede i Århus lystbådehavn på Fiskerivej, og det skortede ikke på lækre sejlbåde, og også nogen, som man bare kan drømme om. Miljøet er helt fortrinligt ned på havnen, og der var en del besøgende, men ikke mere end corona restriktionerne blev overholdt.

Der er 20 haner i baren og øllet brygges af Humleland, og bryggeriet ligger bag baren, så tættere på frisk øl kan man ikke komme. Igen som de øvrige steder vi har besøgt, er der et godt og varieret udvalg af øl. Maden og øllet var for egen regning og det er fantastisk øl, de har på hanerne. Som en rigtig god serviceinformation til kunderne havde man ud for hver øl på tavlen skrevet IBU styrken. Når man ved, at humlebitterheden deler vandene, så er det fint, at man ikke forkøber sig uden at være vidende om det.

Alt har desværre en ende og det var tid til at bryde op og finde tilbage til banegården og vende næsen hjem til det nordjyske. Endnu engang måtte mundbindene findes frem og vi kunne nå at få diskuteret dagens program. En begivenhedsrig dag med godt øl og dejligt sensommervejr i Aarhus. En stor tak skal lyde til Susanne og Susan for et fantastisk arrangement, som der vil blive talt om længe. Stederne, øllet og selskabet gik bare op i en højere enhed. Århus er virkelig et besøg værd og gå på opdagelse i.





