



København Nord

Kan du ikke læse denne mail, så klik ind på hjemmesiden [her](#).

Nyhedsmail november '18

Denne nyhedsmail indeholder:

- November smagning
- Hjælp til November smagningen
- Referat fra årsmøde
- Referat fra oktober smagning
- Årets danske Bryggeri - afstemning
- Årets danske Øllyhed - indstilling

Som i kan se i denne mail er datoerne for efteråret og det kommende forår på plads. Vi har dog ikke fået lagt nogle emner for de forskellige smagninger endnu.

Så skulle du sidde der hjemme og tænke jeg har en ide eller jeg vil godt hjælpe, så skriv til [Formanden](#), som så bringer det videre til arbejdsgruppen.

November smagning

November smagningen er fastlagt. Emnet for smagningen bliver julefrokost.

Det kommer til at forgå den 29/11 kl. 18:30 på Telefonfabriken, Telefonvej 8, 2860 Søborg (Fællesrum)

Igen i år byder vi på en julebuffet med nogle dejlige juleøl til.

Menuen er ikke helt fast endnu. men vi håber nogle medlemmer vil lave noget lækker hjemmelavet julemad.

Prisen for denne smagning bliver 200,- kr., men så er der også dejlig julemad til.

Vi kan love at det igen bliver jul til denne smagning.

Kommede møde datoer:

29/11 [November smagning](#)
- Julehygge

23/01 [Januar smagning](#)
- Øl med andet en bygmalt

23/02 [Årets danske øllyhed](#)
- Regionsarrangement

23/03 [Generalforsamling](#)
- Landsforeningen

28/03 [Marts smagning](#)

24/04 [April smagning](#)
- Besøg af Kunstbryggeriet Far & Søn

13/05 [Maj smagning](#)

25/05-25/05 [Ølfestival](#)

16/06 [Sommerhygge](#)

Med forbehold for ændringer.

Smageglas



Medbring selv Danske Ølentusiasters smageglas, når du deltager i afdelingens ølsmagninger. Har du ikke et selv, så giv

Tilmeldingen sker [her](#).

Sidste tilmelding er den 22/11

Hjælp til Julefrokosten

Så er det som sagt tid til vores julefrokost den 29/11.

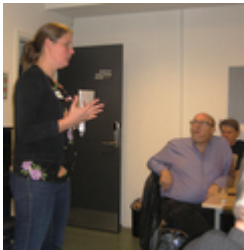
For at vi kan få noget at spise skal der laves noget mad. Og det er her du kommer ind i billedet.

Vi har brug for at du lave en ret og tager med. Udgifterne til rette for du dækket mod en kvittering på det.

Der er frit valg på hvad du vil lave. Men for at vi alle ikke laver det same, skal du sende en mail til [Formanden](#), med hvad du ønsker at med bringe.

Du vil få en svar på din mail med et ok, hvis du skal lave det du ønsker.

Årsmøde uden nyt



Oktober er lig med årsmøde I lokalafdelingen, og I år er ingen undtagelse. På årsmødet kan man sige der ikke skete det store.

Jeg vil dog lige nævne at der var en snak om hvordan lokalafdelingen er organiseret og om det er den rigtige måde.

Beslutningen var at vi forsætter med en Formand og ellers en arbejdsgruppe. Men samtidig skal der lyde en STOR opfordring til folk om at melde sig til arbejdsgruppe, ved at sende en mail til [formanden](#).

Der er forsat muligt for alle medlemmer at byde ind med hjælp til enkelt arrangementer, eller stå for en smagning helt selv. Alle ideer og alt hjælp er velkommende.

Læs hele referatet, samt se en masse billeder på [hjemmesiden](#).

Dåser er også godt



besked til [formanden](#), som du kan låne et af.

Aktivitet i Regionen

[Amager:](#)

Spørg i lokalafdelingen

[Ballerup:](#)

d. 04/12 Vores
legendariske
julebrygsmagning

[Bornholm:](#)

Spørg i lokalafdelingen

[København:](#)

d. 22/11 Besøg på
SKAAL - med foredrag
om Ratebeer
d. 06/12 Juleøl og -mad

[Rødovre:](#)

d. 12/11 Juleølsmagning
d. 08/12 Julefrokost

Hjemmeside

Husk at alt nyt der sker i lokalafdelingen kommer på lokalafdelingens hjemmeside.

Så hold øje med: ale.dk/koebenhavn-nord

Facebook

Du har også mulighed for at følge med på vores facebook side.

Klik på [her](#) og du kommer ind på siden, hvor du så kan "syntes godt om" siden, for at få nyheder og opdateringer.

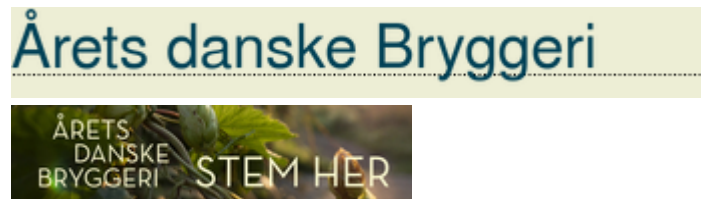
facebook

Efter lokalafdelingens årsmøde, havde vi inviteret Ole Madsen, Chefredaktør af Ølentusiasten til at holde en smagning for os. Ole havde valgt at lave emnet dåseøl.

Ole bevægede sig gennem de 10 øl der var denne aften, fortalte han bredt om ølene og om hvordan dåserne har været inde og ude af det danske marked.

I den rejse med dåsen kom vi også lidt ind på emnet pant, som jo mange har blandet oplevelser med.

Læs mere om smagningen og de øl vi smagte, samt se en masse billeder på [hjemmesiden](#).



Som du sikkert ved, er processen for finde modtageren af prisen Årets danske Bryggeri er ændret.

Hver lokalafdeling har indstillet én kandidat til Årets danske Bryggeri. Indstillingerne er sket ved et medlemsmøde. Kun bryggerier, der er indstillet af en lokalafdeling, kommer med på stemmesedlen.

Lokalafdelingerne har indstillet bryggerier, der har udmærket sig på et eller flere af følgende områder:

- Fokus på produktudvikling
- Fokus på valget af råvarer til ølproduktionen
- Fokus på udbredelsen af kvalitetsøl
- Fokus på bryggeriets kontakt med sine forbrugere
- Fokus på bryggeriets bidrag til samfundet - det kunne for eksempel være miljøindsats eller indsats omkring svage grupper

Du kan nu være med til at bestemme, hvilket bryggeri der skal have prisen Årets danske bryggeri 2018.

Blandt alle medlemmer, der stemmer, trækkes der lod om følgende præmier:

1. præmie: Hotelophold i København, to fribilletter og 20 poletter til [Ølfestival 2019](#) .
2. præmie: To fribilletter og 20 poletter til [Ølfestival 2019](#) .
3. præmie: Ølbogpakke med tre bøger om blandt andet øl og mad.

Vinderne kontaktes direkte og offentliggøres efterfølgende her på siden og [Danske Ølentusiasters Facebook-side](#).

Du kan afgive din stemme til og med mandag den 3. december

Læs mere de indstillede brygger og stem [**her**](#).



Årets danske Ølnyhed 2018 har et par ændringer i forhold til sidste år. Den primære ændring er, at opdelingen af kategorier bliver erstattet af kun én kategori. Det er stadig to smagepaneler, der blindt udpeger finalefeltet til medlemssmagninger i februar 2019.

De danske bryggerier indstiller kandidater til Årets danske Ølnyhed 2018 fra september til november. Fra oktober og frem kan medlemmer af Danske Ølentusiaster indstille mulige kandidater.

Smagepanelerne er sammensat af én tredjedel øldommere, én tredjedel øbloggere og -journalister og én tredjedel medlemmer af foreningen. Smagepanelerne mødes i januar.

Det er stadig en forudsætning, at kandidat-øl er en reel nyhed, at den bliver brygget igen, hvis den vinder, og at den forefindes i tilstrækkelig volumen til smagepaneler og medlemsmøder.

Indstilling af kandidater sker i perioden fra **mandag den 5. november og til og med søndag den 16. december.**

Når du har indstillet en øl, kan der gå op til fem hverdage, førend den er på listen.

Alle kandidat-øl tjekkes, så de overholder reglerne for Årets Danske Ølnyhed. Kåring af Årets danske Ølnyhed 2018 sker på Danske Ølentusiasters generalforsamling i marts 2019.



Slutlig vil jeg sige kom og vær' med, det bliver sjovt.

Og det er dig der skal være med til at skabe aktiviteterne i din lokalafdeling. Så endnu engang kom med ideer og forslag, samt vær med til at give en hand.

Jeg og arbejdsgruppen glæder os til at se rigtig mange af jer støtte op om de mange arrangementer vi laver.

Højt Skum

Lokalformand

Bitten Riis Thomsen