



## København Nord

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

## Nyhedsmail februar 2018

Denne nyhedsmail indeholder:

- Februar samgning
- Årets danske Øllyhed(er) og smagning.
- Hjælp til din lokalafdeling.
- DØE Generalforsamling og Bustur
- Referat fra januar smagning.

Vi er kommet godt igang med et nyt år.

Som du kan se af kalenderen er vi allerede igang med 2018. Vi har foråret på plads men kunne godt bruge nogle indput til hvad efteråret skal indeholde.

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.

## Årets danske Øllyhed(er)



<h1>Kandidaterne til Årets Øllyhed er nu på plads</h1>

Lørdag den 20. januar blev en blindsmagning gennemført, hvor tre øl i hver kategori blev udvalgt til at komme i finalen. Kategorierne er "0,0-4,0 procent", "4,1-7,0 procent" og "over 7,1 procent".

Du kan se listen over [finalisterne her](#).

### Kommede møde datoer:

17/2 [Årets danske Øllyhed\(er\)](#)

10/3 [DMI Blindsmagning](#)

21/3 [Marts smagning](#)  
Sur øl

24/3 [Generalforsamling](#)  
Med bustur

19/4 [April smagning](#)  
Rejsefortællinger fra  
Belgium

24/4 [Maj samgning](#)  
Besøg af The Man  
Behind

31/05-02/06 [Ølfestival](#)

09/6 [Grillhygge](#)

Med forbehold for ændringer.

(Arrangementer uden link er ikke bekræftet datoer)

### Smageglas



Medbring selv Danske Ølentusiasters smageglas, når du deltager i afdelingens ølsmagninger. Har du ikke et selv, så giv besked til [formanden](#), som du kan låne et af.

<h1>Vi fejrer de innovative, danske øl</h1>

Årets danske ølnyhed er Danske Ølentusiasters fejring af de innovative og spændende øl i Danmark. Hvert år kårer foreningens medlemmer de bedste øl i tre kategorier fra det forgangende år.

Kategorierne lyder "Under fire procent", "mellem fire og syv procent", samt "over syv procent".

Som noget nyt, har tre smagepaneler sammensat af ølentusiaster, øldommere og ølbloggere i januar udvalgt de i alt ni finaleøl, som medlemmerne skal vælge mellem. Tre øl i hver kategori.

Årets danske Ølnyhed findes i "Finalearrangementer" i lokalafdelingerne eller regionerne. Finalesmagningerne vil løbe af stabelen i løbet af februar, og det er kun muligt ved smagningerne at lægge sine stemmer, en i hver kategori.

Det er bryggerierne og Danske Ølentusiasters medlemmer, der har indstillet kandidater til prisen. I oktober og november indstillede bryggerierne sine kandidater, og i løbet af december har medlemmerne haft mulighed for at indstille øl, som bryggerierne ikke har indstillet.

De tre vindere vil blive offentliggjort til Danske Ølentusiasters generalforsamling i marts.

### Hvad er en dansk Ølnyhed så?

- Opskriften på øllet skal være ny eller væsentligt modificeret, ligesom etiketten og navn skal være ny.
- Øllet har været til salg på det danske marked i indeværende år.
- Øllet skal være brygget i batch på minimum 100 l.
- Øl, der kun er brygget som testbryg til f.eks. Ølfestivaler m.m., betegnes ikke som en Ølnyhed
- Bryggeriet skal være cvr-registreret i Danmark.

## Febuar smagning

I samarbejde med Region København afholder vi, Lokalafdeling København Nord, en finale-smagning af Årets danske Ølnyhed 2017.

Vi skal smage på de 9 finalister i Årets danske Ølnyhed 2017, sammen med de andre øvrige lokalafdelinger i Regionen.

Denne smagning finder sted den 17. februar 2017 kl. 19:00 på [Telefonfabrikken's](#) Fællesrum, [Telefonvej 8, 2860 Søborg](#).

Det koster 100,- kr. at deltage i smagningen.

Tilmeldingen kommer til at sker [her](#).

## Aktivitet i Regionen

### [Hele Regionen:](#)

d. 17/02 Årets danske Ølnyhed  
d. 24/03 Bus til generalforsamling

### [Amager:](#)

Spørg i lokalafdelingen

### [Ballerup:](#)

d. 15/03 Bryggeri Det Våde Får

### [Bornholm:](#)

d. 24/03 Ølbanko

### [København:](#)

Spørg i lokalafdelingen

### [Rødovre:](#)

d. 12/03 Påskebryg

## Hjemmeside

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

Så hold øje

med: [koebenhavnnord.ale.dk](mailto:koebenhavnnord.ale.dk)

## 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.



Det er sidste mulighed den 9. februar 2018 for at tilmelde sig smagningen.

**Men du har mulighed for allerede at komme og spise noget mad fra kl. 18.00.**

Menuen bliver:

- Skinkeschnitzel med citron, capers og peberrod
- Øl-braiseret oksesteg
- Grillpølse/bratwurst
- Brasede kartofler
- Kartoffelsalat
- Retrosalat
- Spicy coleslaw

Til maden er det muligt at købe noget øl. (Så hav gerne små kontanter med til dette)

Det koster 225,- kr. at deltage i smagningen og maden.

Tilmeldingen kommer til at sker [her](#).

Det er sidste mulighed den 9. februar 2018 for at tilmelde sig smagningen og maden.

---

Som du ved, har Danske Ølentusiaster valgt at kåre [Årets danske Ølnyhed 2017](#).

Vi har fremskaffe de 9 finale øl til denne smagning, således at du har et godt grundlag for, at afgive din stemme i finale afstemningen.

Husk det er kun muligt af afgive din stemme ved at tilmelde dig.

Vi håber at se jer alle sammen til denne finale smagning sammen med alle de andre lokalafdelinger.

## Hjælp din lokalafdeling

Som det fremgår af overskriften, kan vi godt bruge lidt hjælp til et par arrangementer har I fremtiden.

Til smagningen af Årets Danske Ølnyhed(er) den 17/2 kunne vi godt bruge nogle hener til at hjælpe med at gøre klar til spisningen, og hjælpe lidt med oprydningen undervejs. Der vil sikker også dukke nogle andre opgaver op som vi godt kunne bruge noget hjælp til I forbindelse med denne smagning.

Så hvis du kan og har lyst til at hjælpe denne dag, må du gerne skrive til [Martin](#), og fortælle det. Du skal regne med at vi kan bruge din arbejdskraft fra kl 17 og frem til 23.

Vi kan også bruge en hjælpende hånd den 10/3 til DM I Blindsmagning. Her skal vi bruge hjælp med at servere øllet for de deltagende hold, samt klargøring og oprydning. Vi regner med at arrangementet vil kunne dække en tak for hjælpen gave.

Så hvis du har mulighed for at give en hånd den 10. marts fra omkring kl. 10 og frem ad, så send en mail til [Bitten](#). Du behøver ikke kunne være der hele dagen, en times hjælp siger vi også tak for.

## Generalforsamling

**Generalforsamlingen er åben for alle medlemmer af Danske Ølentusiaster.**

**Sted:**

Dalum Landbrugskole, Idrætshallen.  
Landbrugsvej 65, 5260 Odense.

**Tid:**

Lørdag den 24. marts 2018 kl.12:00 til senest kl.17:00  
afhængig af dagens program og debat.

**Dagsorden:**

1. Formalia
  - a. Valg af dirigent
  - b. Godkendelse af forretningsorden
  - c. Valg af referent
  - d. Valg af stemmetællere
  - e. Øvrige formalia
2. Landsbestyrelsens beretning
3. Regnskab til godkendelse
4. Indkomne forslag
5. Fremlæggelse af budget og fastsættelse af kontigent
6. Valg af Landsbestyrelsen
  - a. Valg af Landsformand
  - b. Valg af Økonomiansvarlig
  - c. Valg af øvrige bestyrelsesmedlemmer
7. Valg af kritisk revisor og kritisk revisorsuppleant
8. Eventuelt

**Forslag**

Forslag til punkter, der ønskes behandlet under dagsordens

pkt. 4, skal være Landsformanden i hænde senest det 24. februar 2018 - [hans.peter.jepsen@ale.dk](mailto:hans.peter.jepsen@ale.dk).

Eventuelle forslag, vil sammen med landsbestyrelsens skriftlige beretning, regnskabet for 2017 og budget for 2018 være tilgængelig på ale.dk fra onsdag den 14. marts 2018.

Praktiske oplysninger i forbindelse med generalforsamlingen.

- Tilmelding skal ske på ale.dk inden den 15. marts 2018 - tilmeldingen åbner i denne uge.
- Husk at oplyse ved tilmelding:
- Ønsker du sandwich ved ankomst?
- Deltager du i aftensmaden efter generalforsamlingen?
- Deltager du i ølsmagningen efter aftensmaden?
- Det overstående er foreningen vært ved.

### **Ved ankomst til generalforsamlingen**

- Registrering sker i idrætshallen og begynder kl. 11:00 HUSK dit medlemskort samt den billet, du modtager, når du tilmelder dig på ale.dk.
- Ved registreringen udleveres et smageglas samt materiale til generalforsamlingen.
- Undervejs i generalforsamlingen holder vi pauser, hvor der serveres kaffe og øl.

### **Efter generalforsamlingen - for tilmeldte detagere**

- Spisning starter kl. 17:00 i Idrætshallen.
- Ølsmagning kl. ca. 18:00 "Landet Rundt" v/Esben Langkniv

2018 er foreningens 20-års jubilæum, så ølsmagningen er i år udvidet med musikalsk underholdning for at gøre det ekstra festligt.

Esben Langkniv, hvis borgerlige navn er Esben Bøgh Laursen, vil stå for både præsentationen af øllene og for humoristiske musikalske indslag og gode historier sammen med guitaristen Henrik Skriver.

Esben kommer både med en baggrund som æresmedlem i Haandbryggerlauget af 1970, hjemmebrygger og vant med at stå for ølsmagninger - og som professional musiker hvor han har optrådt overalt i Danmark og for dansk interesserede i både Sverige, Norge, Island, Tyskland, Holland, Frankrig og USA. Fra han seneste udgivelse "Hat & Brillen" genkender nogle måske humoristiske sange som f.eks. "Den dag øllet blev til" og "De syv små dværge". Som titlen på udgivelsen antyder, er der tale om en samling muntre sange - en hyldest til livet og ikke mindst godt øl. Så der bliver noget at glæde sig til!!

## Bus til generalforsamling

Igen i år har de 4 sjællandske regioner lavet en bus tur til Danske Ølentusiaster generalforsamling den 24/3.

Men i år er der sket lidt ændringer, så planen se således ud:

- Afgang 07:50 fra Hillerød st., Søndre Jernbanevej
- Mødetid 08:40 fra DGI Byen, Tietgensgade
- Mødetid 09:25 fra Ølby st.
- Mødetid 10:10 fra Ringsted st.

Der vil være plads 78 medlemmer på turen. Og der er førts til mølle. (der laves venteliste hvis nogle skulle melde fra)

Prisen vil være 100,- kr. for at deltage.

Du køber billet [her](#).

Bussen kører hjem igen fra Dalum Landbrugsskole kl. 20:30, hvilke giver følgende ankomst tider:

- Ringsted st. ankomst 21:30
- Ølby st. ankomst 22:15
- DGI Byen ankomst 23:00
- Hillerød st. ankomst 00:00

## Referat fra Engelsk øl

Den 25. januar var 8 medlemmer mødt op for at smage lidt forskellige engelsk brygget øl.

Det var et lille sluttet selvskab, hvilke gjorde at der virkelig blev talt om de øl som blev serveret. Flere af deltagerne havde nok ikke set at der var så meget IPA og PA mellem øllende, men lige som her hjemme er de engelske craft bryggerier også gået med på den mode.

Læs mere om de øl vi smagte [her](#).

Slutlig vil jeg sige kom og hjælp til det bliver sjovt.

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

Højt Skum

Formand  
Bitten Riis Thomsen