

PREVIEW!



Danske Ølentusiaster

København Nord

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

Nyhedsmail november '19

Denne nyhedsmail indeholder:

- November smagning
- Årets danske bryggeri
- Danske Ølmærker
- SM I håndbryg
- Referat fra årsmøde
- Beretning fra oktober smagning

Skulle du bare side med en ide til en smagning, men ikke rigtig have mod på at gå med i bestyrelsen, så skriv også til [Formanden](#), som så bringer det videre til bestyrelsen, og vi kan sammen få ideer bragt til live.

Bestyrelsen mødes den 20/11 til et møde hvor de vil kikke frem ad på 2020.

Julehygge smagning

Den 27 november 2019 - 18:30 er det tid til november smagningen som er julefrokost/hygge.

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

Men for at vi kan få noget mad skal vi have nogle medlemmer til at lave noget lækker julemad. Så sidder du og tænker at du godt lige kunne stå for en ret eller 2, så skynd dig at send en mail til [Formanden](#) som så vil kordinere hvem der tager hvad med.

Der er ikke et krav at man laver manden selv, men der er jo altid mest lækker at får dejlige hjemmelavet retter. og vi har jo en tradition for at få rigtig mange gode retter, hvor der er brugt øl i madlavningen. Så den tradition håber vi i kan være med til at bære videre.

Kommede møde datoer:

16/11 [SM I håndbryg](#)

27/11 [November smagning](#)
- Julehygge

2020

29/01 [Januar smagning](#)

22/02 [Feburar smagning](#)

26/03 [Marts smagning](#)

29/04 [April smagning](#)

28/05 [Maj smagning](#)

20/06 [Sommerhygge](#)

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.

Aktivitet i Regionen

[Regionen:](#)

[16/11 - SM i håndbryg](#)

[Amager:](#)

[15/10 - Årsmøde](#)

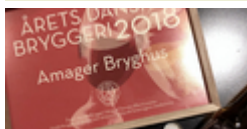
Prisen for denne smagning bliver 200,- kr., men så er der også dejlig julemad til. Og dem der laver noget mad vil få deres udgifter dækket mod aflevering af kvitteringer på udgifterne

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

Tilmeldingen sker [her](#).

Sidste tilmelding er den 20/11

Årets danske bryggeri



Årets danske Bryggeri skal findes. I 2018 blev Amager Bryghus Årets danske Bryggeri, skarpt efterfulgt af Ebeltoft Gårdbryggeri og Thisted Bryghus på anden- og tredjepladsen. Alle tre bryggerier er igen i år kandidater til prisen - plus en lang række fremmelige, danske bryghuse.

Se alle kandidaterne på ale.dk

[Hver en stemme tæller i afstemningen. I 2018 blev afstemningen afgjort af ni \(9!\) stemmer.](#)

Prisen Årets danske Bryggeri blev indstiftet i 2003. Her løb Nørrebro Bryghus med æren. Siden har blandt andre Hornbeer modtaget prisen fire gange, Thisted Bryghus og Mikkeller tre gange og Ølfabrikken to gange.

Det er kun medlemmer af Danske Ølentusiaster, der kan stemme. Og alle, der gør sin stemme gældende, er med i lodtrækningen om fine præmier.

[STEM \(EFTER LOGIN\) HER](#)

Dansk Ølmærke



Så er det ved at være tid igen til, at indstille til Dansk Ølmærke

Formålet med uddeling af Dansk Ølmærke er:

1. At oplyse foreningens medlemmer og andre om udskænkingssteder/ indkøbssteder/ Bryggerier og webshops, hvor man kan få en ekstraordinær øl oplevelse i området.
2. At give disse udskænkingssteder/ indkøbssteder/ Bryggerier og webshops en anerkendelse og

[Ballerup:](#)

[03/12 - Juleøl med let julebuffet](#)

[Bornholm:](#)

[16/11 - Jule smagning](#)

[13/12 - Juletræf](#)

[København:](#)

[05/12 - Juleøl med Carsten](#)

[Bertheksen](#)

[Rødovre:](#)

[26/11 - Juleølsmagning](#)

[14/12 - Julefrokost](#)

Hjemmeside

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

Så hold øje

med: <https://www.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](#)

opmuntring til at fortsætte og udvide indsatsen for det gode øl.

3. At øge synligheden af Danske Ølentusiaster og de gode udskænkingssteder/ indkøbssteder/Bryggerier og webshops i Danmark.

Ølmærkeudvalget har opstillet en række kriterier for uddelingen af Ølmærket:

Overordnet skal der være et godt udvalg af øl, der behandles ordentligt og bliver serveret og

solgt i et godt miljø.

Udskænkingssteder:

1. Der lægges særligt vægt på følgende, primære, kriterier

- Udskænkingsstedet skal optræde på lokalafdelingens hjemmeside og på godeoelsteder.dk samt anbefales af lokalafdelingen.
- God bredde i øltyperne og /eller specielle øltyper
- Brew-pubs med en rimelig bredde og udskiftning af sortimentet.
- For fadølsanlæg skal hygiejnen være i orden og øllet friskt.

2. Der lægges desuden vægt på følgende, sekundære, kriterier

- Dedikation og tæft for det gode øl.
- Et egentligt og rimeligt opdateret ølkort.
- Personale med ølviden.
- Øl serveret ved den rette temperatur.
- Gæstehaner.
- Udskiftning af øllet f.eks. i forhold til årstiden, lokale nyheder osv.
- Øl serveres, om muligt, i korrekte glas.
- Mad og øl.
- Miljøet.
- Ølsmagninger og events.

Indkøbssteder:

Der lægges særligt vægt på følgende kriterier:

- Indkøbsstedet skal optræde på lokalafdelingens hjemmeside samt godeoelsteder.dk og anbefales af lokalafdelingen.
- Mangfoldighed, samt god bredde i øltyper.
- Dedikation og tæft for det gode øl og personale med ølviden.
- Udskiftning af øllet f.eks. i forhold til årstiden, lokale nyheder osv.
- Afholdelse af ølsmagninger og events.

For at ølmærkeudvalget kan få det bedste udgangspunkt for at udpege modtagerne af Dansk Ølmærke 2020/21, har

vi brug for lokalafdelingernes hjælp, og der med jer medlemmer.

Er der et sted du synes skal have ølmærket, så send hurtigt en mail til [Formanden](#), så vi sammen kan få indstillet nogle til dette mærke.

SM i håndbryg



Danske Ølentusiaster

Synes du godt om håndbrygget øl? Har du lyst til at smage noget af det til en billig penge i godt selskab med andre? Kan du svare ja til et af disse spørgsmål, så har du mulighed for at deltage i de Sjællandske Mesterskaber i håndbryg 2019, den 16.11.2019 på Telefonfabrikken, Telefonvej 8, 2860 Søborg.

Kl. 12.00 giver vi adgang for betalende gæster. For kr. 50,00 (kontant eller MobilePay – ikke Dankort eller kreditkort) får du adgang til der, hvor håndbryggerne venter på at skænke deres dejlige bryg op til dig. Ved ankomsten får du udleveret et bånd til din arm, når du har betalt for at komme ind, et smageglas, som du gerne må tage med hjem, og et program over de øl du kan smage.

En smagsprøve koster kr. 5,00, der afregnes direkte med håndbryggerne, så det vil være en rigtig god idé at medbringe et antal 5 kr. mønter. Nogle af håndbryggerne vil muligvis også kunne modtage betaling via MobilePay.

I programmet vil der ud over beskrivelse af øllene være en stemmeseddel. Med den kan du stemme på hvilken øl du synes har været den bedste i hver af de to kategorier under og over 6% alkohol. Gør du det, deltager du i konkurrencen om publikumspræmier. Stemmesedlerne skal være afleveret i DØE-boden senest kl. 16, og du skal være til stede, når præmierne udtrækkes for at vinde en af dem.

Vi har desværre ikke mulighed for at tilbyde vores gæster mad, men i programmet vil der være en liste over spisesteder i nærheden.

Ny struktur i afdelingen

Den 24. oktober var det tid til lokalafdelingens årsmøde.

Her er et lille referat af de vigtigste ting der skete. Selve referatet kommer på hjemmesiden når det er blevet godkendt af dirigent.

Men Bitten fortalte lidt om hvordan året er gået, og at det ser ud til vi har en lille fremgang i medlemstallene, samt i antallet af deltager i vores arrangementer.

Aften helt store punkt var om lokalafdelingen skulle blive en såkaldt §14 afdeling, hvilke betyder at det bliver en afdeling med en officiel økonomi. Samtidigt kan man sige det kommer til mere at ligne en selvstændig forening end den har været endt til nu.

Forslaget om at skifte over til §14 blev vedtaget af de 12 fremmødte medlemmer der bor i lokalområdet.

Den ændring betød også der skulle vælges en bestyrelse. Bestyrelsen ser nu således ud:

- Bitten Riis Thomsen (Formand)
- Jerry Møller Jensen (Næstformand)
- Peter Daugaard (kasserer)
- Kim Sonny Petersen (bestyrelsesmedlem)
- Martin Nygaard Diedrichsen (bestyrelsesmedlem)

Det kan også nævnes at Pia Kaldal blev revisor og Carsten H. Jensen blev revisorsuppleant.

Men læs hele [referatet under arkiv](#) når der er blevet godkendt og underskriver.

Øl fra Lyngby

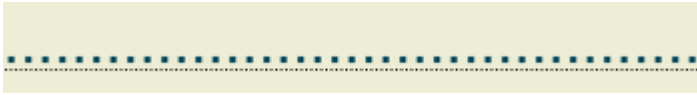


Efter årsmøde den 24. oktober hvor hele 22 medlemmer var mødt op på telefonfabrikken skulle vi smage virkelig lokal øl.

For tidligere hed lokalafdelingen Lyngby, og vi skulle have om fra Lyngbeer som brygger i en kælder i Lyngby.

Lars som er manden bag Lyngbeer, fortalte om han husbryggeriet hjemme på privaten hvor han driver sit bryggeri. Alt mens vi fik historier om det at starte et bryggeri og smagt nogle af de gode øl han har fået produceret.

Læs mere og se billeder på [hjemmesiden](#)



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 hånd.

Højt Skum

Lokalformand

Bitten Riis Thomsen