



# Ølguide

## Landsbestyrelsens mål med udvalget

Ølguideudvalgets opgave er at etablere en Ølguide, der har til formål at få bedre øl på restauranternes ølkort ved at hædre de restauranter, der tilbyder de bedste øloplevelser. Ølguiden skal uddele priser i forbindelse med udgivelsen af anmeldelserne til de restauranter, der har gjort sig fortjent til disse. Der anmeldes minimum én restaurant per udgave af ØLentusiasteN. Priserne skal øge kendskabet til Danske Ølentusiaster og synliggøre vores arbejde for udbredelsen af, samt generelt fremme, det gode øl på landets spisesteder.

## Landsbestyrelsens rammer for udvalgets arbejde

Udvalget skal bestå af fire til seks personer fordelt over hele landet, der fungerer som inspektører med ansvar for udvælgelse af de restauranter, der skal modtage Ølguidens udmærkelse. Inspektørerne ledes af den landsbestyrelsesudnævnte tovholder, der varetager guidens redaktionelle linje.

Inspektørerne skal levere beskrivelser/anmeldelser/billeder af og fra de restauranter de besøger til brug af DØE i forbindelse med markedsføring, redaktionelle omtaler i bl.a. ØlentusiasteN og på Ale.dk.

Udvalget skal indsende budget ønske til Landsbestyrelsen hvert år, med henblik på at få bevilliget et beløb, der kan dække udvalgets udgifter\*.

## Kvalifikationer

Medlemmerne af Ølguideudvalget skal have følgende kompetencer:

Kommunikere skriftligt, sagligt og præcist. Herunder gengive og kritisere smagsnuancer i både mad og øl, samt sammensætningen af disse.

Bedømme objektivt ud fra givne rammer.

Have kendskab til – og interesse for – restaurationsbranchen og gourmet.

## Ansvar & myndighed

Tovholder har løbene kontakt med LB, KOM samt ØLentusiasteN i forhold til økonomi, kommunikation og udførsel.

Udvalgets medlemmer må ikke gøre restauranterne opmærksomme på, hvorfor de besøger restauranten.

---

\* Udvalget ønsker i 2022 et budget på maksimalt 1000 kroner + transport per anmeldelse, der normeres til en anmeldelse per udgivelse af medlemsbladet ØLentusiasteN.

## Udvalgets medlemmer

Kasper Mundt-Nielsen, Hvidovre. LB (tovholder)

Niels Kristian Skjærbæk, Silkeborg

Charlotte Jacobsen, Struer

Claus Jacob Wordenskjold, Ringsted

Ole Madsen, Horsens

## Det nuværende udvalg har valgt at arbejde med disse opgaver

Udvalgets medlemmer skal opsøge og besøge restauranter i hele landet for at vurdere, bedømme og beskrive restauranterne og deres tilgang til øl. Disse bedømmelser dokumenteres og de, der lever op til udvalgets definerede krav, skal have overrakt et bevis for deres udmærkelse. Prisuddelingen skal understøttes af ØLentusiasteN samt pressemeddelelser til lokale samt landsdækkende medier, når det vurderes giventigt.

### Kriterier

---

Udvalget bedømmer restauranterne og deres ølkort ud fra nedenstående kriterier. Ikke alle kriterier skal opfyldes for at kvalificere sig til optagelse i Ølguiden, men kriterierne skal alle afvejes i anmeldelse og beskrivelse af spisestedet.

- Restauranten skal være værd at køre efter. Et godt ølkort kan ikke redde et dårligt køkken, men et sublimt ølkort kan måske redde et middelmådigt.
- Menuen skal ikke nødvendigvis være lavet til øllet, men der skal være solide argumenter for valget af øl, der sættes til maden.
- Personalet skal kunne anbefale øl til maden og forklare hvorfor denne pairing anbefales.
- Der skal være taget et bevidst valg om det øl, der serveres på restauranten.
- Det vægtes, at øl opbevares og serveres tilfredsstillende i passende glas og ved de rette temperaturer.