

PR er også en del af lokalafdelingen



København Nords stand på Culture i Gladsaxe på Øllets Dag.

Danske Ølentusiaster, landet over fejre foreningens fødselsdag den første Lørdag i september, hvor det er Øllets Dag.

Siden 2003 har Danske Ølentusiaster fejret Øllets Dag hvert år. I årenes løb er antallet af arrangementer steget kraftigt, og i 2014 afholder foreningens lokalafdelinger over hele landet små og store arrangementer i samarbejde med handelsstandsforeninger, bryggerier, udskænkingssteder, indkøbssteder, biblioteker m.fl.

I Lokalafdeling København Nord, valgte vi at gøre det ved at have en infobod til Gladsaxe loves Culture festival på Telefonfabrikken.

Gladsaxe loves Culture er en hyldest til den kulturelle mangfoldighed og byder på mange forskellige indslag både for børn, unge og voksne.

Rundt om i huset var der dagen igennem forskellige kulturelle indslag med alt fra dans og kunstudstilling til bazarer med kunsthåndværker, øl-smagning, og eksotiske madoplevelser. For de små var der fx historiefortælling, ansigtsmaling og en workshop, hvor man laver sit eget indianerkostume.

Telefonfabrikkens foreninger brugte også dagen til at vise hvad de mødes omkring; fx fællessang, kunst eller debat.

Dagen forløb med at dele smagsprøver ude til de mange der kom forbi, samtidig med at vi kunne fortælle de mange mennesker om vores forening.

Det skal lyde en kæmpe tak til Jacob Hertz og Søren (lånt i København) for deres indsats på denne dag.

Det ville være rigtig dejligt hvis der ville være flere der gad tage en time eller 2 næste gang vi laver et PR-arrangement.

Kaiserdom Hefe-Weissbier

Kraftig skum. Aroma af banan og hvede. Middel karboneret.

Smag af sød hvedemalt, alm. malt og gær, går langsomt ud uden yderligere smagsnuancer. Svagt humlet. Lidt sød.

En lidt anderledes weizen - mindre hvede smag, mindre cremet. Som de fleste andre weizen, befinder der sig et bundfaldet lag af gærsedimenter - det smager anderledes, men gør hverken bryggen bedre eller dårligere.

Bryggeri: Kaiserdom Privatbrauerei

Øltype: Weizen

Ingredienser: Vand, hvedemalt, bygmalt, humle, humleekstrakt, gær

ABV: 4,7 %

Kaiserdom German Dark Lager

Kraftig skum. Aroma af ristet malt, karamel og kaffe. Svagt karboneret, filtreret.

Smag af let bitter, ristet malt, går over i karamel, brød og kaffe. Svagt humlet, let bitter.

Ganske gennemsnitlig Schwarzbier - kraftig ristet og let bitter. Desværre svagt humlet og med ganske få smagsnuancer.

Forekommer noget svag og tynd.

Bryggeri: Kaiserdom Privatbrauerei

Øltype: Schwarzbier

Ingredienser: Vand, bygmalt, humle, humleekstrakt, gær

ABV: 4,7 %

Marstons Oyster Stout

Middel skum. Aroma af malt. Middel karboneret.

Smag af malt, en anelse lakrids. Svagt ristet. Lidt sød.

Smagsmæssigt en af de mere anonyme stouts - ikke den store karakter, mindre ristet, mere sød end normen.

Let drikkelig.

Bryggeri: Marstons

Øltype: Sweet Stout

Ingredienser: Vand, bygmalt, humle, gær.

ABV: 4,5 %

Stemnings billeder

