



Nyheder for Danske Ølentusiaster, Lokalafdeling Aarhus

Ny bestyrelse er valgt
+
Smagning 26/4 med ordspillet:
"Double & Triple"
+
Kalenderen formes allerede nu



Ny stor bestyrelse klar

Mandag d. 27. marts var der ekstraordinært årsmøde, med efterfølgende Gamma-smagning afholdt af Mads Buchwald. Referat kan læses længere nede, men det vigtigste budskab er, at der er valgt en ny bestyrelse med følgende konstituering:

Lokalafdelingsformand: Casper Jensen

Lokalafdelingsnæstformand: Jannik Toft Andersen

Kasserer: Robert Salomon

Menigt medlem: Casper Hansen

Menigt medlem: Johnny Madsen

Menigt medlem: Keld Jensen

Menigt medlem: Mads Buchwald
Menigt medlem: Meinhart Jacobsen
Menigt medlem: Morten Skov Nielsen
Menigt medlem: Niels Løgager

Bestyrelsen sætter straks gang i arbejdet med gode smagninger, og har allerede første smagning klar (se umiddelbart herunder) og en del datoer og smagninger er også allerede fastlagte (se længere nede under "Andre kommende lokalarrangementer")

Double & Triple smagning 26/4

De sidste par måneder har ikke budt på meget i ølentusiast-regi, så vi hungrer jo.

Derfor afholdes 26/4 kl 19:30 smagning med fokus på Double & Triple, så ingen kommer til at mangle noget.

For de humlede øl i smagningen vil der tilmed være fokus på den forholdsvis nye måde at humle på: **Spectrum**. Et flydende humle koncentrat - 100% humle - som giver samme egenskaber som en tørhumling (Dry-hop), og som har fordele frem for regulær "gammeldags" humling.

Vi skal smage:

- **La Trappe / Kleiburg: "Tripel Traditionair"**, tripel, 8,5%
- **En Stoemelings / Tilquin: "Iris & Roseau"**, sour mixed med tripel, 8%
- **Blood Brothers: "Cunning of Hand IPA"**, DNEIPA med Spectrum (Mosaic), 8%
- **Icarus: "TDH Not A Schooner"**, DIPA TDH med Spectrum (Citra), 8,5%
- **Seven Island: "Citra Crush"**, NEIPA DDH Citra BBC Hops (Pellets), 6,5%
- **Track: "LUX"**, DNEIPA med Spectrumolie (Citra), 8%
- **Moersleutel: "Tiramisumo Triplets Barrel Aged"**, imperial pastry stout, 13%
- **Drekker: "Braaaaaaaains - Guava Lime Pineapple"**, double pastry sour, 6,5%
- **Hop Hooligans / Lehe: "Arktos: Triple Sec (2022)"**, imperial stout, 16,5%
- **Hop Hooligans / Lehe: "Arktos: Laphroaig"**, imperial stout, 16,5%

Untappd-gennemsnit for øllene i smagningen er 4.1.

Højt snit - til en god pris!

I øvrigt er øllet fordelt godt i EU og længere borte: Holland, Belgien, Rumænien, Estland, Grækenland, England, USA og Canada. Planlagt og præsenteret af Morten Skov.

Der er 40 pladser.

Pris: 167 kr. på Mobilpay 905150 (Danske Ølentuiaster Aarhus) eller bank: 9570 13256209 (Ved bankoverførsel angiv medlemsnummer + Navn).

Tid: Onsdag 26. april 2023, kl. 19:30

Sted: Hos Mundhæld, Vestergade 51, 8000 Aarhus C

OBS. Kom gerne lidt før og køb en starter-øl, og støt vores vært.

Tilmeldingen til ølsmagning er bindende, men bliver du forhindret så giv besked til Morten Skov på 3153 8153, så kan vi prøve at videresælge din plads.

Referat fra ekstraordinært årsmøde

Afholdt på Mundhæld 27/3 19:00. Tilstede var 32 deltagere (heraf 29 med stemmeret, 3 udenbys uden stemmeret)

Referent: Jannik Toft Andersen

1. Velkomst: Jannik bød velkommen
2. Valg af dirigent: Morten Skov
3. Valg af Lokalafdelingsformand: Casper Jensen
4. Valg af lokalafdelingsnæstformand: Jannik Toft Andersen
5. Valg af kasserer: Robert Salomon (valgt in absentia, efter tilkendegivelse om opstilling)
6. Valg af menige bestyrelsesmedlemmer (alfabetisk rækkefølge):
Casper Hansen
Johnny Madsen
Keld Jensen
Mads Buchwald

Meinhart Jacobsen
Morten Skov Nielsen
Niels Løgager

7. Valg af revisor: Torben Petersen

8. Eventuelt:

Jannik: Spurgte om det er ok at han tog et par billeder. Ja

Jannik: Foreningen har 25 års fødselsdag. Hvad sker der? Klaus Rehkopff (tilstede) opfordrede til at holde et brag af en øllets dag .

Jannik: Stort potentiale i unge medlemmer - vi skal gøre noget mere for at kapre nye unge medlemmer.

Morten Skov: Meinhardt har på en uge skaffet tre nye medlemmer. Salen kvitterer med klapsalver.

Louise Pedersen: opfodring til at gøre noget med studieforeningerne og har gode kontakter til Studenterbaren (henset til Janniks input omkring unge medlemmer)

Torben Petersen: oplyste at 18. november afholder Stundenterbaren en lille ølfestival.

Dagsorden sluttedes med en skål.

Mads Buchwald tog over med en glimrende smagning med 9 forskellige øl fra GAMMA, placeret udenom deres kerne-IPA-segment.

ANDRE KOMMENDE LOKALARRANGEMENTER

Med forbehold for ændringer:

Maj (dato afventer) - Smagning hos HazyBear

Juni (dato afventer) - Tour de France smagning v. Casper Hansen, Jannik Toft Andersen og Morten Skov

Juli, Ingen arrangementer foreløbigt, og formodentlig sommerpause.

August, 9. - Jyske Bryggerier smagning v. Mads Buchwald, Sted; Mundhæld (forhåbentlig i gårdhaven)

September, 2. - Øllets dag / 25 års DØE jubilæum + Sommerfest om aftenen

September, 23. - Ølmærke-research-rundtur v. Jannik Toft Andersen, Sted: mange steder

Oktober (dato afventer) - Årsmøde

Oktober/November (dato afventer) - Nordtysk smagning

November (dato afventer) - Nordatlantisk smagning II v. Meinhardt Jacobsen

December (dato afventer) - Psykopatsmagning

December, 13. - Julefrokost

Januar (dato afventer) - Belgisk smagning

Februar, 6. - Barleywine smagning v. Meinhardt Jacobsen og Morten Skov

Marts (dato afventer) - Ølmærkeuddeling

ANDET

Der er ikke pt. andre aktiviteter på radaren.



KONTAKT

Danske Ølentusiaster,

Lokalafdeling Aarhus

Mail: lokalafdeling.aarhusc@ale.dk



Se dette nyhedsbrev i webbrowser |

Ret dine nyhedsbreve

To unsubscribe from future emails, [click here](#).