



## København Nord

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

## Nyhedsmail August 2015

Så er sommer ved at være gået. De fleste er kommet gennem deres sommerferie. Det betyder at vi igen startet op med ølsmagninger i vores lokalafdeling.

Denne nyhedsmail indeholder:

- August smagning.
- Kommende Årsmøde.
- Dansk Ølmærke 2016/17.
- Øl og Mad prisen.
- Beretning fra juni smagning.

Skulle du sidde der hjemme med ideer, som du mener vi skal tage til os i lokalafdeling, så tøv ikke. Det var ikke så længe før vi kikker på 2016 programmet, og her har du nu mulighed for at give dine indput. Skriv kom om din ide til [Formanden](#), som så bringer det videre til arbejdsgruppen.

---

### August smagning - Back to basics

**27 august 2015 - 19:00 til ca. 22:00**

August smagningen er fastsat til at være "Back to Basics" - Tysk øl før og nu.

Den finder sted den 27. august 2015 kl. 19:00 i "[Telefonfarbrikens](#) fællesrum" på Telefonvej 8, 2860 Søborg.

Så er sommerferie ved at være kommet på afstand, hvilke betyder at vi igen skal smage noget godt øl. Et af vores

### Kommende møde datoer

**27. august** [Smagning](#)

**5. september** [Ølletsdag](#)  
Vi laver ikke noget i København Nord

**29. september** [Smagning](#)

**21. oktober** [Årsmøde](#)

**19. november** [Julefrokost](#)

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

#### [Amager:](#)

Så på deres hjemmeside

#### [Ballerup:](#)

d. 03/09 Årsmøde med Blindsmagning

medlemmer (Allan) har valgt at lave en smagning med tysk øl før og nu.

Det tyske "Reinheitsgebot" var en af verdens første fødevareregulerende love og sagde bl.a. at intet andet en vand, gær malt og humle måtte indgå i øl.

Hvilke variationsmuligheder havde man dengang og idag, med så få håndtag at skrue på. Kan der komme noget velsmagende bryg ud af det.

Det vil også, første gang vi skal være på Tellefonfabriken, som fremover vil være vores nye tilholds lokale, da Borgernes hus er lukket.

Prisen for at deltage er 100,- kr., som betales ved tilmeldingen.

Tilmeldingen forgår [her](#).

Det er sidste mulighed den 19. august 2015 for at tilmelde sig smagningen.

Vi gælder os til at se jer alle sammen i de nye lokaler til denne spændende smagning.

---

### Årsmøde i Lokalafdelingen

Du læser ÅRSMØDE og tænker straks på store kedelige møder. Men sådan er det ikke i lokalafdelingen København Nord.

Så sæt kryds i kalenderen den 21. oktober.

Vi vil starte med at holde årsmøde kl. 18:30, hvor vi vil gå disse punkter igennem:

Dagsorden på dette årsmøde er:

1. Valg af dirigent.
2. Beretning om Lokalafdelingen.
3. Indkommede forslag (forslag skal være formanden i hænde 8 dage før, så det kan sendes ud til medlemmerne).
4. Valg af Lokalafdelingensformand.
5. Valg af Lokalafdelingensnæstformand (forslå intet valg, forsætter med arbejdsgruppe).
6. Beslutning om antal menige bestyrelsesmedlemmer (forslå intet valg, forsætter med arbejdsgruppe strukturen).

d. 29/09 Besøg hos Herlev Håndbryggerlaug

### **Bornholm:**

d. 21/08 Bornholmsk håndbryggerøl

d. 19/08 Irsk & Skotsk Ale smagning

### **Frederiksberg:**

d. 15/08 FYN ER FIN - Bustur

d. 21/08 Ny Nordisk øl og smørrebrød

d. 24/08 Ny Nordisk øl og smørrebrød

d. 17/09 Frederiksberg Bryghus

### **København:**

d. 29/09 Jydsk øl

### **Rødovre:**

d. 22/09 Smagning af .....øl

### Hjemmeside

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

Så hold øje med: [koebenhavn.nord.ale.dk](http://koebenhavn.nord.ale.dk)

### Facebook

Du har også mulighed for at følge med på vores facebook side. Klik på logo her under og du kommer ind på siden hvor du så kan "syntes godt om" siden for at få nyheder og opdateringer.



7. Valg af menige bestyrelsesmedlemmer (udgår hvis punkt 6 vedtages med arbejdsgruppen).
8. Eventuelt.

Lokalafdelingen vil være vært for en lille øl under mødet.

Når vi i god ro og mag er kommet disse punkter igennem, så vil vi holde en øl smagning. Hvad emnet for denne smagning bliver har vil ikke helt fået styr på endnu. Derfor har vi heller ikke åbnet for tilmeldingen til smagningen, men vi ved den vil komme til at koste 100,- kr. at deltage i.

Når vi får de sidste detaljer på plads, vil i få besked. Men er sikker på der nok skal komme noget spændende op af hatten.

---

## Dansk Ølmærke 2016/17

Dansk Ølmærke skal nu uddeles for 7. gang.

Formålet med uddeling af Dansk Ølmærke er:

- At oplyse foreningens medlemmer og andre om udskænkingssteder, hvor man kan få en ekstraordinær øloplevelse i området.
- At give disse udskænkingssteder en anerkendelse og opmuntring til at fortsætte og udvide indsatsen for det gode øl.
- At øge synligheden af Danske Ølentusiaster og de gode udskænkingssteder 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 i et godt miljø.

### Udskænkingssteder:

**1):** Der lægges særligt vægt på følgende, primære, kriterier:

- For fadølsanlæg skal hygiejnen være i orden og øllet friskt.
- God bredde i øltyperne og/eller specielle øltyper
- Brew-pub med en rimelig bredde og udskiftning af sortimentet.

**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 serveret i korrekte glas.
- Mad og øl.
- Miljøet.
- Øl events.

### **Indkøbssteder:**

Der lægges særligt vægt på følgende kriterier:

- 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 demo-smagninger.

Særlig kriterier for tildeling til webshops:

- Mangfoldighed, samt god bredde i øltyper.
- Fyldestgørende beskrivelser af øllet på deres webshop.
- God kundeservice og vejledning.
- Dedikation og tæft for det gode øl og personale med ølviden.
- Udskiftning af øllet f.eks. i forhold til årstiden, lokale nyheder osv.

### **Lokalafdelingernes vurdering – vi har brug for jeres hjælp**

For at ølmærkeudvalget kan få det bedste udgangspunkt for at udpege modtagerne af Dansk Ølmærke 2016/17, har vi brug for lokalafdelingernes hjælp og der med din hjælp.

Vi i København Nord vil rigtig gerne være med til at finde nogle af disse steder og få dem ført på listen, så sidder du som medlem med et bar/cafe eller et indkøbssted du mener at vi bør kikke lidt nærmere på, så send en mail til [martin.nygaard.diedrichsen@ale.dk](mailto:martin.nygaard.diedrichsen@ale.dk) hurtigst muligt, med en lille beskrivelse af stedet, så vi kan kikke lidt nærmere på det.

Vi glæder os til at hører fra jer.

---

### **Øl og Mad Prisen**

Øl og Mad Prisen er Danske Ølentusiasters nye pris.

Prisen uddeles én gang om året til en kok, en brygger, en

forfatter, en virksomhed, etc., som har ydet en ekstraordinær indsats i forhold til at fremme øl i kombinationen med mad.

Formålet med prisen er at stimulere kokke, bryggere og folk ude i det små hjem til at udforske de rige muligheder for smag og aroma, som øl og mad rummer sammen.

Øl og Mad Prisen er Danske Ølentusiasters pris, men uddeles i et samarbejde med det gastronomiske magasin smagogbehag.

Medlemmer af Danske Ølentusiaster indstiller kandidater til prisen frem til den 20. august 2015. Det samme gør læserne af smagogbehag.

Det gøres på [hjemmesiden](#).

En jury bestående af formanden for Danske Ølentusiaster Anne Lise Knørr, formanden for Øl og Mad Udvalget i Danske Ølentusiaster Christian Andersen samt ansvarshavende chefredaktør Jesper Bo Bendtsen, smagogbehag, udvælger vinderen af prisen.

Modtageren af Øl og Mad Prisen er medlem af juryen for næste års uddeling af prisen.

Øl og Mad Prisen bliver uddelt for første gang under Danmarks største madfestival Food Festival i Aarhus fra den 4.-6. september 2015.

---

## Sommer grill

Vi skrev den 27. juni, og det var tid til dette års sommer grill arrangement.

Vi må erkende at sommeren havde taget en dag fri, for vejret var ikke super sommerligt, men dog til tider ganske fint.

De 17 ølentusiaster det var mødt op til denne billige og dejlige dag, kom bredt omkring øl verden med 3 nye øl fra Thisted, flere forskellige Coisbo øl og ikke mindst nogle øl fra Willemose.

Men til en grill "fest" skal der jo også være mad og fadøl. I år var fadøllen en Braunstein øl, og på Grillen var der både bøffer og pølser nok til alle mand kunne trille hjem igen.

Det virkede som om vi igen i år havde fundet den helt rigtig kombi af masser af øl og ellers bare stille og ro til at hygge, for det tog nogle timer før vi kunne pakke sammen og sige tak for denne dejlige dag.

Det bekræfter os bare i at vi igen til næste sommer vil afholde dette arrangement, måske det 2016 kan blive med høj sol, og endnu flere ølentusiaster.

---

Vi glæder os til at komme i gang igen efter sommerferien, og bruge den nye lokalitet.

Højt Skum

Bitten Riis Thomsen