



# Danske Ølentusiaster



## DØE-Odense. Nyhedsbrev December 2020

### Nyt fra bestyrelsen

Så blev det december.

November blev måneden, hvor vi blev lukket ned igen med et forsamlingsforbud på mere end 10 personer. Derfor blev de to medlemsmøder, i begyndelsen af december, flyttet til midten af december, i håbet om, at vi igen må samle mere end 10 personer. Hvis der kommer en yderligere ændring, så må vi udsætte møderne til januar. Det siges jo, at julen varer lige til påske, - så mon ikke, at vi når det?

Som I sikkert kan se, så har vi, som forsøg, planlagt at afholde julearrangementerne på DANNEVIRKE. Det er det gamle soldaterhjem, som nu fører en tilværelse som en slags forsamlingshus for foreninger. De har derfor venligst ladet os komme indenfor. Her er nogle pæne lokaler med god plads, så vi kan overholde alle restriktionerne angående forsamling i disse Corona-tider. Det giver nye muligheder, og hvis det forløber, som vi håber, så vil Dannevirke blive brugt til enkelte møder i fremtiden. Nogle møder vil eventuelt kunne være med spisning inden ølsmagningen.

Som man kan se på [ale.dk](http://ale.dk), så er landsbestyrelsen fuldtallig igen. Lad os så håbe, at der nu kommer fred i foreningen, og at man kan holde den sobre tone.

### Kalenderen

Tirsdag den 15. december kl. 19.30 - 21.30.

Medlemsmøde på Soldaterhjemmet Dannevirke.

Chr. Scheffel fører os igennem julebryg 2020.

Tilmelding på Nem Tilmeld, [tryk her](#).

Onsdag den 16. december kl. 19.30 - 21.30.

Medlemsmøde på Soldaterhjemmet Dannevirke.

Chr. Scheffel fører os igennem julebryg 2020.

Tilmelding på Nem Tilmeld, [tryk her](#).



### Mere om DØE

Er du ny i Danske Ølentusiaster, så læs [denne side](#), der fortæller om, hvordan tingene foregår i lokalafdeling Odense.

### Facebook

[Facebook for DØE i Odense](#)

[Facebook for landsforeningen](#)

Følg med på vores lokale FB-side, hvor de små nyheder og andre arrangementer kommer.

### Kontakt DØE Odense

Formand:

Jan Tonni Hansen

[jan.tonni.hansen@ale.dk](mailto:jan.tonni.hansen@ale.dk)

Tlf.: 30 34 28 07

Næstformand:

Thomas Kent Madsen

[thomas.kent.madsen@ale.dk](mailto:thomas.kent.madsen@ale.dk)

Kasserer:

Finn Littau

Corona-reglerne, med hensyn til forsamling og mundbind, **skal** følges, med mindre andre retningslinjer træder i kraft.

Se også den samlede oversigt over [kommende arrangementer](#)

## Bagsiden

Christian Scheffel er på sin blog i gang med at teste danske julebryg. Følg med på [Beertalk](#).

Det har næppe forbigået nogens opmærksomhed, at Carsten Berthelsen, i år for tredje gang, drikker julebryg sammen med Natholdet på TV2-Zulu. Følg med hver aften på Zulu eller på TV2 Play, når det passer dig.

En alternativ julekalender kan opleves på Koldings [Canal6000.dk](#), hvor DØEs lokalformand Claus Mortensen, sammen med andre, smager på julebryg.

Gl. Avernæs inviterer til ølmiddag sidst i januar. Der sker jo ikke meget på ølfronten i disse tider, så vi valgte at tage denne invitation med, selv om hotellet ligger helt ude i yderkanten af vores lokalafdeling. Der er grundlag for en hyggelig miniferie.

  
GL. AVERNÆS  
LUXURIOUS HOTELS  
& CONFERENCE



**Øl-aften med 5 serveringer på Gl. Avernæs**  
Fredag den 29. januar 2021 kl. 18.00

En hel aften med fuld fokus på gode øl og fantastisk gastronomi i hyggelige omgivelser.

Er det ved musik i løbet af aften? Så har vi arrangementet til dig på Gl. Avernæs fredag den 29. januar.

Her byder vi på 5 smagfulde serveringer, der hver især akkompagneres af velsmagende øl, der er nøje udvalgt af husets egen øl sommelier og vil blive præsenteret igennem hele aftenen.

**495,- pr. person**

Lad bilen stå og tag en overnatning for kun **390,- pr. person**

Prisen gælder for enkeltværelse eller ved 2 personer i et dobbeltværelse. Det er naturligvis muligt at opgradere til et større værelse med et tilføj.

**Aftens menu:**  
Småstrik  
Sprøde blomster med citrusmayo  
**Kisinyer But Beautifol**  
Lynsøj fra egen rygning, bearnaise sauce på Bepodol Sour'oh-S og fynsøde urter.  
**Indbyer Svane hvide**  
Chokolade med Øl-mousse på Åben frugt & S, med sprøde rødder.  
**Bepodol Porse**  
Frikandelet smøkeøst, brødet i løbet, grøn mos, sprøde urter og chilis.  
**Bruggeriet Frejld Tyrting**  
Bage æbler, sprøde mandler og kold chokolade.  
**Ølsak/Nyborg destilleri Symbiont 2020**

For nærmere information til: +45 63 73 73 73 - [www.stuar.dk/glavernæs](http://www.stuar.dk/glavernæs)

Gl. Avernæs (Stuar Hotel & Conference) | Helsingørsk 9 | 3400 Ebeltoft

[finn.littau@ale.dk](mailto:finn.littau@ale.dk)

Resten af Fyn

Region FYN: [Her](#)

Lokalafd. Faaborg: [Her](#)

Lokalafd. Middelfart: [Her](#)

Lokalafd. Svendborg: [Her](#)

Lokalafd. Østfyn: [Her](#)