

ÅBEN er en ølbar beliggende i Rosensgade midt i Latinerkvarteret. De startede som et bryggeri, men i dag er de mere end det. Som navnet antyder, handler det her om at være åben. Med brostensbelagte gader udenfor og blik til Aarhus Domkirke træder du her ind i en moderne indrettet bar. Specialøl er det, de slår sig op på, og så vil de gerne lave de gode rammer for gæsterne. Philip Hulgaard er manden bag mikrobryggeriet. Hans første øl var en New England IPA. Det er blevet ÅBENS signatur-øl, og har fået navnet Bryg 61.

Øllene

ÅBEN producerer to til tre nye øl hver måned. Det har ført til et ølarkiv på mere end 100 øl, der spænder bredt. Her er humlede, friske og frugtige IPA'er og fyldige imperial stouts. Men også et bredt udvalg af syrlige sours. De almindelige pilsnere står Hancock for. Der er 24 haner hos ÅBEN. Alle med specialfremstillede håndtag. Der er også øl på flaske og dåse. Glassene er lavet til ølbaren og med et stort Å på.

Hvordan er stemningen her?

ÅBEN blev fuldstændig istandsat inden åbningen i september 2020. Her er trægulv, træborde og er stilfuldt. I dagtimerne kommer der naturligt lys ind gennem vinduerne med udsigt til Rosensgade. Når vejret tillader det, kan gæsterne tage plads udenfor ved de opstillede borde og stole.

Bartenderne er imødekommende. De har god viden om øllene og kan vejlede gæsterne og giver gerne en smagsprøve, så du kan finde den helt rigtige øl for dig.

Kælder til selskaber

I kælderen er der masser af plads. Det er oplagt til selskaber, men når der ikke er selskaber, er det et populært sted at trække sig ned i større eller mindre grupper.

Arrangementer

Flere gange om ugen er der arrangementer hos ÅBEN. Det kan være international pubquiz, ølbanko, ølsmagning, brætspil, fodbold, Formel 1 eller andet sport på storskærm. Studierabatter er der om onsdagen.

Prisniveau

En lille øl koster omkring 40 til 55 kr., mens de store øl går fra 65 til 80 kr.. Det er ikke billige øl, men de smager godt og er værd at prøve.