

Værtshuse er der mange af i Aarhus. Ølbarer er der ikke nær så mange af. Men en af dem, der er, ligger i Mejlgade og lyder navnet Mig & Ølsnedkeren. Baren åbnede i 2016, og er en søsterbar til ØLSNEDKEREN i København. Her er øl for enhver smag, og hanerne er fyldt med det bedste mikrobryg fra deres eget bryggeri.

Drikkevarer

Det er naturligvis øl, der sælges i baren. Størstedelen er friskbrygget og der er funky øl, sort øl, vildgær, eksperimenterende øl og hjemmebryg på de 20 haner.

Folkene bag baren satser på øl, som ikke kan fås andre steder i byen og er lavet til Mig & Ølsnedkerens kunder. 10 af hanerne er øl fra eget bryggeri, den københavnske ølbar Ølsnedkeren, og er brygget til Mig & Ølsnedkeren. De sidste ti haner er fra mikrobryggeriet Gamma Brewing Co., samt håndplukket øl fra resten af verden. Her er øl fra witbier til røgøl, og har kunderne ønsker, lyttes der til det.

Størrelsen på øl er ikke den samme

En engelsk pint lyder på 0,56 liter, og det er også størrelsen hos Mig & Ølsnedkeren modsat mange andre barer, der serverer 0,4 liter. Her får du noget i glasset.

Hvordan er stemningen her?

Mig & Ølsnedkeren er en stor bar med to etager. Der er mellem 60 og 80 siddepladser. Det er en hyggelig og meget jordnær bar med grønne planter og billeder på væggene. Bordene er en blanding af vintage og selvbyggede borde med levende lys. Stolene er 60'er-stole fundet på franske markeder. Baren er opbygget af 300 år gammelt egetræ, der stammer fra en mølle i Haderslev. Jo, der er tænkt over tingene.

Betjeningen er i kategorien venlig. Er du i tvivl om, hvilken øl du ønsker, guider de dig og lader dig smage, indtil du finder den rigtige for dig.

Arrangementer

Af og til dukker der en brygger op fra Danmark eller udlandet, som afholder en smagning. Er du interesseret i private smagninger, er det bare at kontakte baren. Du kan også holde øje med Happy Hour, som er tilbagevendende begivenheder hos Mig & Ølsnedkeren.

LÆS OGSÅ:

[Clemens Bar på Åboulevarden](#)