

Hvad er det for et sted?

Humleland ligger på Aarhus Lystbådehavn som en integreret del af HantWerk, kun få meter fra de vuggende både ved kajkanten.

Her finder man et aarhusiansk mikrobryggeri og barunivers, der fungerer som et levende husbryggeri med 21 haner. Atmosfæren er uformel og præget af det autentiske havnemiljø, hvor kombinationen af industrielt håndværk og socialt samvær definerer rammerne.

Hvad drikker man her?

Man kommer først og fremmest for de dråber, Humleland selv fremstiller i kedlerne. Udvalget af drikkevarer er bredt og inkluderer alt fra læskende pilsner og lager til humlede typer som IPA, NEIPA og DIPA.

For dem, der søger mere komplekse smagsoplevelser, serveres der også saison, farmhouse ale, syrlige sour-øl samt mørke varianter som porter og stout. De har desuden belgiske strong ales og dybe, fadlagrede øl på kortet.

Er man ikke til procenter, er der sodavand direkte fra egne haner og vin fra VinDanmark.

Hvordan er udvalget i baren?

I baren rækker udvalget længere end det mest nødvendige, da de 21 haner sikrer en enorm variation. Det er en bar, hvor ølkortet godt kan starte en samtale, og hvor både vanedyr og nysgerrige ganer kan finde noget nyt.

Der er flasker og haner nok til, at aftenen godt kan skifte retning undervejs, og her bliver øl ikke gjort kompliceret, bare mere spændende.

Er der underholdning, livemusik og sport?

Her bliver hyggen holdt i live af mere end bare fyldte glas. Programmet er præget af liv og energi med jævnlige arrangementer som livemusik, DJ-aftener og stand-up. Der er ofte særlige ølaftener og events, der centrerer sig om bryggekunsten, hvilket gør oplevelsen mere vibrerende end på en traditionel, stille pub.

Er der mad eller snacks her?

Man behøver ikke drikke på tom mave, for køkkenet hos HantWerk leverer mad. Udvalget lyder på gourmetpizza, fish n' chips, pasta og tapasbræt samt sæsonmenuer, der passer til de velskænkede øl.

Hvad koster det?

Prisniveauet ligger i mellemklassen. Det er ikke et billigt sted, men heller ikke et sted, der føles unødigt dyrt i forhold til beliggenhed, udvalg og det håndværksprægede fokus på egne drikkevarer.

Man betaler for en samlet oplevelse med havnemiljø, husets egne bryg og et mere gennemtænkt bar- og spiseunivers end på en almindelig ølbar.

Hvordan er stemningen?

Stemningen er afslappet, social og udpræget maritim. Der er en energi, der mærkes, allerede når man træder ind ad døren, hvor duften af malt og lyden af snak blander sig.

Det er en ægte og klassisk bar med karakter, hvor man sidder omgivet af brygdstyr og haner. Når lokalet fyldes til events, stiger pulsen og støjniveauet, hvilket blot understreger stedets levende natur.

Er der udeservering?

Ja, udeserveringen er en central del af barens identitet. Beliggenheden direkte ved lystbådehavnen gør det oplagt at nyde en kold øl under åben himmel.

På solrige dage er der en fantastisk stemning ved vandet, og baren har gode faciliteter til at rykke fællesskabet ud på kajen.

Hvem er gæsterne her?

Gæsterne er en herlig pærevælling af ølentusiaster, vennegrupper og par. Her ses både havnefolk, studerende og firmahold, der mødes til en fyraftensbajer eller en planlagt aften ude. Det er et bredt socialt miks.

Hvordan er betjeningen?

Bag disken møder man et personale, der er passioneret og vidende omkring det håndværk, de skænker. De vejleder gerne, og lader gæsterne smage, til de finder en øl, der passer til dem.

Betjeningen er personlig og uformel med et glimt i øjet, hvilket skaber et nærvær, der passer perfekt til et sted, hvor produktion og servering foregår under samme tag.

Er der selskabslokaler?

Baren egner sig glimrende til private arrangementer og selskaber. Der er flere muligheder for at afholde alt fra receptioner til større firmafester.

Kombinationen af den unikke havneplacering, muligheden for mad og det store udvalg af eget bryg gør det til en oplagt ramme for sociale begivenheder.