

Maltesen

Nr 3 2013

Svenska
Ölfrämjandets
medlemstidning

Årgång 27
Vol. 95

16 SIDOR SPECIALTEMA

Nederländerna

Från höstack till mölla

MALTESENAKADEMIEN

Prova öl hemma

SB&WF 2013

DET BUBBLAR I INLANDET

OT 20 ÅR – VI TRÄFFAR ÖLPERSONEN

Jörgen Hasselqvist





BILDKÄLLA: WIKIMEDIA.ORG

Stora Kronan,
Originalteckning af amiral J. Hägg.

GÅ ÖVER BALTISKA SJÖN EFTER SÖTT ÖL

Hej ölvänner,

Carl von Linné skrev en gång på 1700-talet att ”Utländska öler behöfwa icke at föreskrivas före våre Swenska magar, ty det wore at gå öfer sjön efter watten.”

På semestern i Litauen fick jag frågan vad som utmärker ett svenskt öl smakmässigt. Det var en fråga som jag fick tänka efter en hel del på innan jag försökte svara. Och det enda svar som jag kunde komma på var att vi svenskar gärna tar till oss av andra ölkulturer och därför inte har något typiskt svenskt öl, utan tillverkar alla möjliga stilar av öl.

Litauerne å andra sidan har en förkärlek för söt öl, gärna med honung. Det finns en lag som förbjuder öl över 7,5 % vilket gör att det blir en stor restsötma i de flesta öl. Så gillar ni sött öl rekommenderas Litauen. Det finns ungefär 45 mindre bryggerier i Litauen så det finns mycket öl att prova.

Och glöm inte att den godaste ölen dricks i goda vänners lag!

Må gott
Lasse Karlsson
Ordförande i Svenska Ölfrämjandet
info@svenskaolframjandet.se



Innehåll Nr 3

| | |
|---|----|
| NYHETER & NOTERAT | 4 |
| EVENTS & FESTIVALER SB&WF 2013 | 6 |
| TEMASERIE del 3 Det nya Ölsverige | 10 |
| VI TRÄFFAR Jörgen Hasselqvist | 12 |
| PROVNINGAR Nyheter | 16 |
| TEMAPROVNING Nederländska öl | 19 |
| NYHETER & NOTERAT | 20 |
| TEMA: Nederländerna | |
| Öl i Nederländerna | 22 |
| Pubbrunda Amsterdam | 28 |
| Ölresa i Nederländerna | 32 |
| Het Amsterdammertje i Göteborg | 34 |
| MED ÖL I MATEN | 36 |
| MALTESENBRYDERIET | 37 |
| LOKALA SÖ-AVDELNINGAR | 38 |
| BOKRECENSIONER | 41 |
| MALTESENAKADEMIEN Prova öl hemma | 42 |
| HÖSTENS KÅSERI | 44 |
| MIKROBRYGGERINYTT | 45 |
| ÖLKALENDERN | 45 |
| TILL SIST – HÖSTENS BILD | 46 |
| FÖRENINGSGRUPP | 47 |



6



22



32



40

Maltesen
Svenska Ölfrämjandets medlemstidning
Kontakt: redaktionen@maltesen.se
Box 162 44, 103 24 Stockholm
Ansvarig utgivare: Lars Karlsson

Redaktion & Layout: Cecilia Hansson, Christer Leivo, Göran Tellström och Mats Waldenström
Manusstopp Nr 4, 2013: 22 november
Utgivning Nr 4, 2013: Cirka 19 december
ISSN: 1102-3880

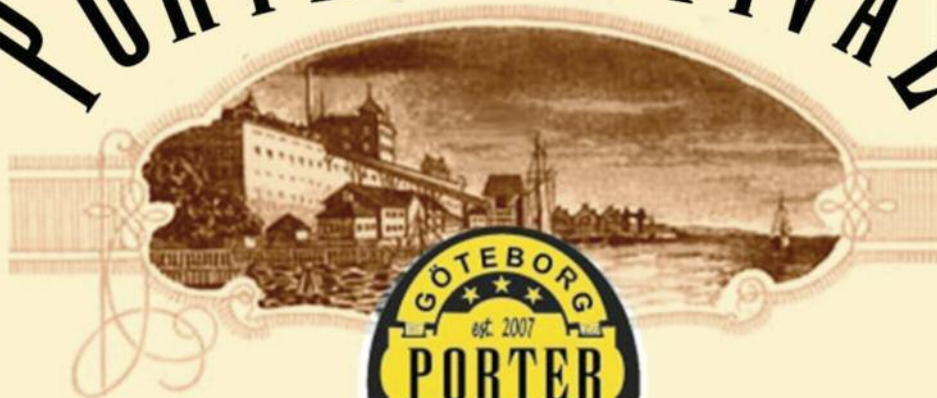
Upplaga Nr 3, 2013: 2700 ex
Tryck: DanagårdLITHO, Ödeshög
Omslagsbild: Thomas Nilsson, De Molen, Bodengraven, Nederländerna



G Ö T E B O R G



PORTERFESTIVAL



Novotel

Klippan

16:e november

Provsmaaka över 100 olika Porter & Stoutsorter!

Temaprovningar, föredrag, omröstningar och visningar.

Entrépris inklusive ett glas och tre provsmak: 160 kr.

Medlemmar i PDA eller SÖ: 100 kr.

Ytterligare provsmak kostar 60 kr för fem.

www.porterfestival.se

Porter Drinkers Association

i samarbete med

Svenska Ölfrämjandet i Göteborg

och **Novotel**.

Hotellpaket med Porterfestival finns som erbjudande.

Shepherd Neame brygger för första gången utanför Kent - i Sigtuna

Shepherd Neame i Faversham är Englands äldsta bryggeri och anger officiellt år 1698 som bryggeriets grundande. Grevskapet Kent, som ligger i sydöstra delen av landet, har ett mildt klimat och stora humleodlingar. Tyngdpunkten i sortimentet ligger naturligtvis på traditionella engelska öltyper på flaska och cask, men man kan också erbjuda ett stort sortiment av utländska ölmärken på licens.

För första gången ger bryggeriet sig nu på att brygga i utlandet. Det är ett samarbetsprojekt mellan Sigtuna Bryggerhus (Emil Lindén) och Shepherd Neame (Stewart Main). Slutprodukten är en fatlagrad barley wine (i engelsk stil) som vilat på fat som tidigare använts för Sigtuna Bourbon Imperial Stout. Ett stort urval av klassiska malt- och humlesorter ingår i receptet.

Intresserade provsmakare får nog vänta ytterligare några månader innan brygden har mognat. Det som sker stort och starkt kräver sin tid..

/GT

Ny trappist från Massachusetts

Under Maltesens tema om Nederländerna berättar vi om ett nytt trappistklosterbryggeri under uppstart i Klein Zundert. Nu annonseras nästa trappistbryggeri i gemenskapen – i Nordamerika. Trappistklostret St. Joseph's i Spencer, Massachusetts lanserar en Trappist Ale på 6,5 %. Webbplatsen www.spencerbrewery.com är ännu inte i drift när detta skrivs.

/GT

Hospodské Dveře och De Struise

Den 3 september öppnade anrika krogen Kvarnen i Stockholm en tjeckisk avdelning i den del som tidigare gick under namnet H2O. Denna avdelning har totalrenoverats och gjorts om till ölhallen Hospodské Dveře (Ölhallen Dörren). Här kan man både dricka tjeckiskt öl och äta tjeckisk mat. Det kommer även att erbjudas ölskolor ledda av Paul Petrik från Prag.

Tre veckor senare, den 25 september, öppnade även Monks Café en ny bar med öl enbart från det belgiska bryggeriet de Struise (och det låter ju inte illa). Baren som förstas döpts till just "De Struise" är inhytt i Monks Whisky Paradise i Gamla Stan. Vid invigningen deltog även bryggaren själv, Urbain Cotteau.

/CH

Fler öl utan kollikrav

Sedan den 1 oktober har antalet öl i beställningssortimentet som kan beställas styckvis eller som 6-pack ökat rätt rejält.

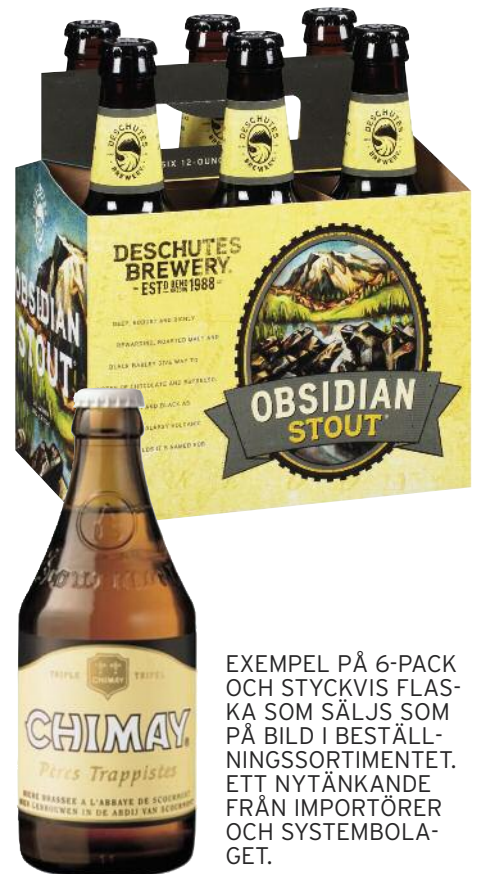
Redan tidigare kunde man beställa enstaka importöl på flaska styckvis, men nästan alla har kollikrav. När det gäller svenska lokala produkter finns det däremot många att köpa utan kollikrav, sedan satsningen på servicen för lokala produkter startade för ett par år sedan.

Men nu satsar Galatea stort på möjligheten att köpa flaskor styckvis av importöl med cirka 15 ölsorter (varav några nya på SB). Helt nytt är det stora antalet 6-pack som kan köpas via beställningssortimentet.

Närmare 50 produkter från USA, De Molen och Evil Twin kan nu köpas på 6-pack och fler tillkommer månad för månad. Urvalet listas på den nya webbsidan för dessa öl, CraftBeer.se.

Det är bara att hoppas på att fler hopp par på den här idén, så att vi slipper köpa stora kollin av ett och samma öl!

/CH



EXEMPEL PÅ 6-PACK OCH STYCKVIS FLASKA SOM SÄLJS SOM PÅ BILD I BESTÄLLNINGSSORTIMENTET. ETT NYTÄNKANDE FRÅN IMPORTÖRER OCH SYSTEMBOLAGET.

RÄTTELSE OCH FÖRSENING

Ominpollo + Närke = inte sant

I förra numrets intervju med Ominpollo-bryggaren Henok Fentie smög det sig in ett faktafel som inte är helt obetydligt. Att stjärnorna Ominpollo och Närke Kulturbryggeri skulle ha bryggt tillsammans är helt enkelt inte sant (även om det vore en önskedröm för många). Fenties resonemang på frågan om bryggarförebilder blev tyvärr missuppfattat i salongsbruset på Urban Deli. Det Henok berättade om var hans samarbete med Närke i egenskap av driftschef för Bishops Arms, som sålde limiterade utgåvor av Närke Stormaktsporter på några av sina krogar.

Att Närkebryggaren Håge Wiktorsson har varit och är en viktig inspirationskälla för Henok gick dock inte att missuppfatta.

Maltesen ber om ursäkt för felet, som kan spridas snabbt när det gäller två så omtalade bryggerier. Särskilt till dem som febrilt kan tänkas ha letat efter ölsorter som inte finns. Rätt ska vara rätt i vår tidning och vi gör vårt bästa.

Otursnummer

Redaktionen är ledsen för detta nummers försening. Vi blev nödgade att tillfälligt återgå till gammal utgivningsplan – utgivning sista veckan i oktober – för att tackla en rad oturliga sammanträffanden och ett digert material.

Vi har tyvärr dragits med fler smärre förseningar de senaste två åren, men nu ser vi en klar ljusning på problemet. Från och med nästa nummer förstärks redaktionen med medlemmen och tidigare Maltesenmedarbetaren Jonas Ahnfelt, en jätteresurs för oss alla.

Välkommen, Jonas! /CL

Medverkande i detta nummer:

Christer Ahlberg, Jonas Ahnfelt, Tomas Danko, Per Eklöf, Per Forsgren, Kerstin Franzén, Lars Karlsson, Sven Nilsson, Thomas Nilsson, Anja Nordberg, Sven

Perup, Anders Sandquist, Claes Sköld, Jan-Erik Svensson, Sven-David Svensson, Kent Tjäder

Samuel Adams

FANTASTIC FOUR VARIETY PACK

Årets stora nyhet från Samuel Adams

NYHET!

Med ett wieneröl, en böhmisk pilsner, en IPA och en imperial stout kan du göra en smakresa i craft beer-världen. Eller bara överraska med något nytt i glaset till maten. Urvalet är en fantastisk provkarta på bryggarkonst från ett av världens mest prisade craftbryggerier, från starten 1984 och fram till idag.

SAMUEL ADAMS BOSTON LAGER

Ölet som hjälpte till att leda den amerikanska ölrevolutionen. Mörkt bärnstensfärgad lager i wienerstil med fyllig, maltbetonad smak och medelstor beska samt toner av blommor, gran och citrus. (alk 4,7 % vol)

SAMUEL ADAMS IMPERIAL STOUT

Samuel Adams kraftfulla och delikata tolkning av den historiska ölstilen. Innehåller åtta sorters ljus, halv-mörk och svart malt, rökt och rostad, samt East Kent Goldingshumle. (alk 9,2 % vol)

SAMUEL ADAMS LATITUDE 48 IPA

Kopparfärgad india pale ale-favorit på amerikanska östkusten. Bryggd på ljus malt, karamell- och honungsmalt samt sex humlesorter från USA och Europa odlade kring 48:e breddgraden. (alk 6,0 % vol)

SAMUEL ADAMS NOBLE PILS

Lyxig gyllengul och aromatisk lager i tjeckisk stil, bryggd med samtliga fem ädelhumlesorter: Hallertau, Tettnang, Spalt, Saaz och Hersbrucker. (alk 4,9 % vol)



4 x 355 ml Art. nr: 1613 Alkoholhalt: 4,7–9,2 % vol Pris: 79:60
Flerpackett Samuel Adams Fantastic Four från Boston Beer Company
finns nu i de flesta av Systembolagets butiker. | www.galatea.se

**Hälften av alla som drunknar
har alkohol i blodet.**

SB&WF 2013 – Unik kvalitetsbredd oc

Nu har vi redan den 22:a upplagan av Stockholm Beer & Whisky Festival bakom oss. Det är svårt att hinna täcka allt, prova alla nya öl, besöka alla montrar, prata med bryggarna, men här följer i alla fall en summarisk beskrivning av en del av festivalens stora utbud.

Det är en av världens stora ölmässor, men den här gången kändes den kanske en liten aning tunnare än vanligt.

Världskonjunkturrens påverkan har kanske nått ända fram till Nacka Strand, men det saknades varken intressanta produkter eller provningsnyfikna besökare, över 36 500. Kvalitetsöl är det trots allt många som unnar sig.



ALLA GLADA VINNARE I ÅRETS TÄVLING "FESTIVALENS BÄSTA ÖL". GLADAST VAR EN DALKARL MED EN HEL SCARF AV MEDALJBAND.

Flera nya småbryggerier presenterade sig på mässan. Flera av dem hade samlats i ett mindre rum (cuisinen) mitt emellan de två stora hallarna. Vilka hade hört talas om (eller smakat) öl från **Adelsö** (i Mälaren) eller **Nääs** (i Östergötland) tidigare? Bryggaren (eller ölmakare som han säger själv) **Anders Kotz** på Adelsö Bryggeri är en hembryggare som har utbildat sig till bryggare och har arbetat som sådan på **Monks Café** tillsammans med **Charles Cassino**. I övrigt är han sedan 30 år även professionell yrkesmusiker, vilket speglas av att öletiketterna ser ut som skivetiketter. Hans **Rocket IPA** på 6 % och folkölen **Redemption Pale Ale** på 3,5 % rönnte uppskattning hos många besökare.

Lars Schweitz tidigare på **Bredaryds värdshus** (och mångårig medlem av Svenska Ölfrämjandet) har nu knutits till **Nääs Gårdsbryggeri** i Ydre härad i Östergötland. Här kör man med gamla kända europeiska ölstilar som mörk lager, engelsk bitter ale, IPA med mera, och klarar av det med den äran.

Ute i stora ölhallen var **Bröderna Ek (Brekeriet)** åter på plats med skånska öl i belgisk stil. Veckan före mässan

gjordes en webblansering med **Brekeriet Argouse**, och den sålde omgående slut, men på mässan kunde man fortfarande få ett smakprov. Vidare kunde man avsmaka IPA:n **Collab à Trois** – ölsamarbetet med **Mohawk**.

Carlsberg satsar på matkombinationer och **Garrett Oliver** (från **Brooklyn Brewery**) sågs i montern. Nu är f.ö. öltankarna till **Nya Carnegiebryggeriet** på plats. De törstiga får ha tålamod ett tag till. Den första brygden beräknas vara klar till den 29 november. Andra halvan av januari nästa år öppnas även en restaurang på bryggeriet.

Ängös Kalla Tidars mörk lager lagras med en ekbit i flaskan. Det är ett trevligt smakrikt matöl. Se upp bara för ekbiten. Drick försiktigt och sörplande! Den som ville ha många sammansatta och mångfacetterade smakupplevelser kunde med fördel göra en odysse bland alla de danska mikrobryggerierna som åter var på plats samlade längst in i Hall 1 hos **Elixir Wine**.

Efter en runda bland de danska smakupplevelserna kan det passa bra att koppla av med en frisk och mer läskande öl. Spendrups äger många varumär-

ken från nedlagda bryggerier, och har nu i arkiven grävt fram pilsneröl från Mellerud – **Melleruds Utmärkta Pilsner**. Det är naturligtvis svårt att matcha originalet från Plzeň, men man fick till ett "trevligt ljust lageröl" med tjeckisk inspiration.

För den största ölförpackningen stod även detta år (för fjärde gången) tunnans med ofiltrerad **Pilsner Urquell**. 27 tusen liter öl och bryggaren var själv på plats för att servera den törstande allmänheten.

Nynäshamns Ångbryggeri visade upp resultatet av sitt samarbete med **SKA Skatkobben** – en imperial pils. I **Mattias Hammenlinds** lilla monterskrubb för sitt eget bryggeriprojekt **CAP** kunde man få sig en slurk av farligt starka **DIPA:n I am Curious Double** med både citrusdoft och – smak och bara lite spritigt trots de nio procenten. Riktigt bra öl.

Malmö Bryggghus blir bara bättre och bättre. **Canned Wheat** till exempel är en mycket välbrygd och välbalanserad vete-IPA. Ett av de allra nyaste bryggerierna ligger i Grythyttan, **Grythyttans Bryggghus**, som presenterade sina första öl på festivalen. Man

h Oppigårds



LUKE NICHOLAS, EPIC BREWING, T H, MED MASTER CLASS-BESÖKARE.



MER GLÄDJEROP HÖRDES I BREWERS ASSOCIATIONS & OT:S BAR.

SENSATIONSÖL

började att brygga för 8-9 månader sedan i Hällefors gamla bryggerilokal. De första ölen är uppkallade efter det gamla bryggeriets telefonnummer från 1933: 117. Ölen finns att beställa på några hotell i Sverige.

För oss som gillar det mesta från Belgien var det ett måste att prova **Chimay Dorée/Goud** på blygsamma 4,8 % som **TOMP** saluförde. Denna öl är munkarnas vardagsdricka och har tidigare inte släppts ut utanför klostret. Men nu är det dags och den 1 oktober kom den på Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment. Den serverades lite för kallt och hade lite väl mycket kolsyra, men för den som tycker om öl som luktar och smakar kokos passar den bra. Och kolsyran minskar när ölet får bättre drickstemperatur.

Oppigårds med bryggaren **Björn Falkeström** i spetsen fick riktig storframgång i årets öltävlingar. Det var det enskilda bryggeri som fick mest guldmedaljer och därmed vann Årets Beer Trophy; bland annat fick de guld för bästa svenska flasköl (**Indian Tribute**) och för bästa svenska fatöl (**Amarillo**). Det blev sammanlagt hela 11 medaljer! 🍷

Årets pristagare

Stockholm Beer & Whisky Festivals jurybedömda tävling är en av världens mest prestigefyllda. Ölen delas in i 14 olika klasser och en för "övriga öl". Dessutom utses hela festivalens bästa bryggeri, bästa öl samt bästa svenska öl.

ÅRETS BEER TROPHY 2013:
Oppigårds Bryggeri

FESTIVALENS BÄSTA ÖL 2013:
Carnegie Special 175th Anniversary Porter

BÄSTA SVENSKA ÖL PÅ FLASKA:

Guld: Oppigårds Indian Tribute
Silver: CAP Endless Vacation Pale Ale
Brons: Oppigårds Turbo Stout 2013

BÄSTA SVENSKA ÖL PÅ FAT:

Guld: Oppigårds Amarillo
Silver: Sigtuna Stout
Brons: Oppigårds Winter Ale

Se alla priskategorier på nästa uppslag... 🍷



VINNAREN TAR ALLT. BJÖRN FALKESTRÖM, OPIGÅRDS BRYGGERI



NÅAS GÅRDSBRYGGERI MED LASSE SCHWEITZ VISADE FINA TAKTER.



NYTT PROJEKT FRÅN GALATEA MED PAROLLEN "EN KRAFTSAMLING FÖR ÖL".



SOM I BAMBERG - SJÄLVRUNNEN PILSNER. JAWOHL SA ALLA NYNÄSFANS.

Den som hade färdats längst av mässans över 37 000 besökare och utställare var bryggaren **Luke Nicholas**, från Auckland i Nya Zeeland. Hans kontraktsbryggeri **Epic Brewing** gör humlestinna craft beers med rykte ända från hemlandet och jordklotet runt.

Under en Master Class berättade Luke bland annat om humle. Nya Zeeland sägs av många odla fram den godaste humlen, men samtidigt förväntas humlen där, och i hela världen, bli bristvara i framtiden.

Utvecklingen det senaste decenniet pekar på en fortsatt explosion av mikrobryggerier globalt, och humle är det stora fokuset. Men snart kommer efterfrågan och tillgång hamna i stor obalans. Luke Nicholas menar att vi i framtiden kommer att få se en annan typ av öl, med andra kryddningar och innovationer, både som komplement och alternativ till humle.

Några som redan brygger med många perspektiv (utöver humlefokus) är britterna **Thornbridge**, med bland andra nya bryggartjärnskottet **Ben Wood**, som var på plats. Troligen mesta medaljörer i hela hemlandet under senare år och med stor erfarenhet av mässor så var Thornbridgegängets entydiga betyg att SB&WF slår alla festivaler i Storbritannien när det gäller bredd av kvalitetsöl.

Epic och Thornbridge hade en del gemensamt på mässan. Dels har de nyligen bryggt kollaborationsöl med **S:t Eriks**, en "Devastation" DIPA respektive hallon-imperial stout, den senare tillgänglig i S:t Eriks monter, och dels ställde de ut under **Galateas** nya projekt **CraftBeer.se**.

CraftBeer.se, som är en webbplats med ölblogg och ölsortiment, satsar stort på import av amerikanskt och europeiskt mikrobryggt, bland annat med många ölsorter tillgängliga som 6-pack eller styckplock i Systembolagets beställningssortiment.

Projektledaren **Stefan Johansson** berättade lite om apparaten med att samla ihop så många bryggerier under



SPENDRUPS OCH ÄVEN FESTIVALJURYN HYLLADE DEN GAMLA ÖLVÄRLDEN.

ett tak och att få till det praktiskt med Systembolaget. Responsen på mässan var stor, sa Stefan, som hoppades på detsamma med all ny craft beer på bolaget i höst.

Som vanligt hade amerikanska Brewers Association i samarbete med **OT** en av de populäraste montrarna. När man stått där en minut hördes kommentarer som "här kan vi stanna resten av da'n och kvällen". Men, som för annan US craft i år blev det inte det sedvanliga medaljregnet. Det störde inte fansen.

När det gäller tävlingen hade domarkåren med **Jan-Erik "Janko" Svensson** i spetsen i år tagit ännu en brottningsmatch med kategoriseringen av alla öl och ölstilar. Drygt 1600 öl tävlade, nytt rekord, men mängden och ölstilarnas utveckling kräver ett nytt tanke sätt, och är det någon som kan klura ut sådant så är det Janko.

Den nya klassindelningen känns mer lättöverskådlig och intuitiv än tidigare, trots djungeln av moderna öltyper. Det är ett globalt gissel att klassificera öl idag vid många festivaler och mässor, men kanske kan SB&WF vara på väg att sätta en standard som kan följas av åtminstone den svenska ölbranschen?

Att hitta en trend bland drygt 100 vinnare är inte helt lätt. En sak var dock övertydlig. Oppigårds gjorde en stor slam som man knappt trodde var möjlig längre i konkurrensen. De övriga svenska mikrobryggarklassikerna fick snällt se på. Nynäshamn och **Sigtuna** fick visserligen ganska många medaljer och de två senaste årens Beer Trophy-vinnare, **St Eriks** och **Nils Oscar**, fick varsin.

Annars var det möjligen fler välkända varumärken, från den gamla ölvärlden, som kammade hem priser. I lageröls- och veteölsklasserna lyckas inte småbryggarna rubba de traditionella så lätt.

Men diametralt motsatt fanns även en tendens till fler debutanter och hipa mikrobryggerier än vanligt bland vinnarna varav många skandinaver..

Glada miner syntes från **Mattias Hammenlind** som vann fyra medaljer med sitt nya **CAP. To Øl, Braufactum, Mikkeller, Deschutes, Monks, Omnipollo, Hornbeer, Södra Maltfabriken** och **De Struise** var några fler små som vann guld.

Festivalens bästa öl blev i år **Carnegie Special 175th Anniversary Porter**. Gammal är äldst. ■

/TEXT: CECILIA HANSSON, GÖRAN TELLSTRÖM & CHRISTER LEIVO

FOTO: GÖRAN TELLSTRÖM & CHRISTER LEIVO

Pristagare efter ölstil

FESTIVALENS BÄSTA ÖL - FLASKA OCH BURK

TRADITIONELL LJUS LAGER I CENTRAL-EUROPEISK STIL

Guld: Jever Pilsener
Silver: Primator Premium Lager
Brons: Berliner Kindl Pilsener

INTERNATIONELL LJUS LAGER

Guld: Amstel
Silver: Aguila, Bavaria S.A
Brons: Alhambra Reserva

MODERN LJUS LAGER

Guld: Raid Beer, To Øl
Silver: American Dream, Mikkeller
Brons: Dryhop, Hornbeer

HALVMÖRK OCH MÖRK LAGER

Guld: Aecht Schlenkerla Rauchbier
Silver: Celebrator, Ayinger
Brons: Anchor Steam

VARDAGSALE I BRITTISK STIL

Guld: Williams Red
Silver: Brännskär Brown Ale
Brons: Spitfire

VARDAGSALE I MODERN STIL

Guld: CAP Endless Vacation Pale Ale
Silver: Mazarin, Omnipollo
Brons: Reparationsbajer, To Øl

ALE I BELGISK STIL

Guld: Leffe Blonde
Silver: Rodenbach Grand Cru
Brons: VanderGhinste Oud bruin, Bockor
SPECIELL ALE I BRITTISK STIL

Guld: Braufactum Clan

Silver: Christmas Ale, Shepherd Neame
Brons: Nääs IPA, Nääs Gårdsbryggeri

MODERN IPA

Guld: Oppigårds Indian Tribute
Silver: BrewDog Jack Hammer IPA
Brons: Sculpin IPA, Ballast Point Brewing Co.

MODERN IIPA OCH BARLEY WINE

Guld: Big Worse Barley Wine, Mikkeller
Silver: Double Jack, Firestone Walker
Brons: Lervig Barley Wine, Lervig

PORTER INKLUSIVE STOUT UTOM IMPERIAL

Guld: Obsidian Stout, Deschutes Brewing Co
Silver: Milk Stout NITRO, Left Hand
Brons: Mokko Milk Stout, Summer Wine

IMPERIAL PORTER OCH IMPERIAL STOUT

Guld: Blend No. 1 Uniqum, Monks
Silver: Imperial Rye Porter, Nøgne Ø (Terrapin)
Brons: Oppigårds Turbo Stout 2013

VETEÖL

Guld: Weihenstephaner Vitus
Silver: Weihenstephaner Hefe
Brons: Schneider Weisse Tap 6 Aventinus

ALLT ÖL UPP TILL 3,5 %

Guld: Drink'in The Sun 1,4%, Mikkeller
Silver: Redemption Pale Ale, Adelsö Bryggeri
Brons: En Riktig Svagdricka, Strömsholms Bryggghus

ÖVRIGA ÖLTYPER

Guld: Boon Oude Geuze, Frank Boon
Silver: Bommen & Granaten, De Molen
Brons: Boon Framboise, Frank Boon

FESTIVALENS BÄSTA ÖL - FAT

TRADITIONELL LJUS LAGER I CENTRAL-EUROPEISK STIL

Guld: Demon, Lobkowicz bryggeri
Silver: Berliner Kindl Pilsener
Brons: Pickla Pils, Nynäshamns Ångbryggeri

INTERNATIONELL LJUS LAGER

Guld: Holba Premium, Pivovar Holba
Silver: Gambrinus, Plzensky Prazdroj, A.S.
Brons: Budvar Premium Lager

MODERN LJUS LAGER

Guld: American Dream, Mikkeller
Silver: Helmuth Kellerbier, Ugly Duck Brewing
Brons: Fathom India Pale Lager, Ballast Point

HALVMÖRK OCH MÖRK LAGER

Guld: Master Dark, Plzensky Prazdroj
Silver: Eskilstuna Mörk lager
Brons: Dia de los muertos, Brutal Brewing

VARDAGSALE I BRITTISK STIL

Guld: Brännskär Brown Ale, Nynäshamns Åbr
Silver: Bombardier Premium Bitter, W & Y
Brons: Bedarö Bitter, Nynäshamns Åbr

VARDAGSALE I MODERN STIL

Guld: Mazarin, Omnipollo
Silver: Oppigårds Amarillo
Brons: Oppigårds Eldorado

ALE I BELGISK STIL

Guld: Leffe Blonde
Silver: Kapittel Pater, Van Eecke (Het Sas)
Brons: Steenbrugge Dubbel Abby Beer
SPECIELL ALE I BRITTISK STIL

Guld: St Eriks Barley Wine 2011

Silver: Oppigårds Winter Ale
Brons: Twisted Thistle IPA, Belhaven Brewery

MODERN IPA

Guld: Oppigårds Indian Tribute
Silver: Adnams Innovation, Adnams Brewery
Brons: Armageddon IPA, EPIC Brewing

MODERN IIPA OCH BARLEY WINE

Guld: Happy Hoppy Viking, Hornbeer
Silver: CAP I'm Curious Double IPA
Brons: BrewDog Hardcore IPA

PORTER INKLUSIVE STOUT UTOM IMPERIAL

Guld: Stout, Sigtuna Bryggghus
Silver: CAP Black Celebration
Brons: Smörpundet Porter, Nynäshamns Åbr

IMPERIAL PORTER OCH IMPERIAL STOUT

Guld: Carnegie Special 175th Anniv. Porter
Silver: BrewDog Riptide
Brons: Black Albert, De Struise

Brons: Oppigårds Stout

VETEÖL

Guld: Weihenstephaner Hefe
Silver: Hoegaarden
Brons: Braunstein Organic Wheat

ALLT ÖL UPP TILL 3,5 %

Guld: Södra Pale ale, Södra Maltfabriken
Silver: SVEA Pale Ale, Monks
Brons: Drink'in The Sun 0,3%, Mikkeller

ÖVRIGA ÖLTYPER

Guld: Black Berry Albert, De Struise
Silver: Ypres, De Struise
Brons: Ypres Reserva, De Struise
Brons: Rökporter, Nils Oscar
Brons: Pannepot Reserva, De Struise
Brons: Swagger Juze, Stronzo Brewing Co.
Brons: Bourbon Imperial Stout, Sigtuna



Det bubblar i inlandet

Under den senaste tiden har ett större antal bryggerier börjat poppa upp i inlandet i den övre delen av Sverige. Framförallt är det Jämtland som gått i bräschen för detta. I Jämtland finns dels en tradition med mathantverk, såsom gårdsmejerier, och dels är ju landskapet känt för att ha legat i framkant av den svenska mikrobryggeritraditionen i och med JÄMTLANDS BRYGGERI som länge var den klarast lysande stjärnan på den svenska ölhimlen.

I **Malung** har **Dalarado Bryggeri** just startat i en industrilokal. Mannen bakom det, **Chris Slawson**, övergav sitt Colorado för en dalkulla, och har under sommaren lanserat sina två första öl. Ölen är förstas präglade av hans härkomst. Först ut är **Trapper's Rye Pale Ale** och **Linneaus American IPA**.

Bara ett inlands-stenkast norrut, i Lindvallen, Sälen, ligger Gustavs Grill, som hyser **Sälens Fjällbryggeri**. Detta är en riktig oas i vad som annars är ett trask av medioker mat och industriell öl. Här hittar den hungriga vällagad mat och utmärkt service. Den törstiga kan förlusta sig med bryggeriets egen öl – vanligtvis 1–2 på fat och ett stort antal på flaska; bland annat finns här en **Hjortron Wit**, en single hop-serie med fyra humlevarianter, ett antal stouts och ett antal IPA att botanisera i.

Även Härjedalen har fått sitt första bryggeri – **Steampunk Brewing**. I skrivande stund produceras endast lättöl på bryggeriet som huserar hos Vårdshuset Grönländaren i Funäsdalen, men det blir det säkert ändring på...

Den stora revolutionen har emellertid skett i Jämtland. Sedan tidigare fanns ju bryggeriet i Pilgrimstad, och **Klövsjö** har även det funnits med ett tag. För den som vill uppleva de flesta av de jämtländska bryggerierna på en och samma plats rekommenderas **Captain Cook** och/eller **Jazzköket**, vilka ligger på krypavstånd från varandra i Östersund.

Ifjol öppnade **Bakgården** i Revsund sina kranar. De huserar i ett uthus där bryggeri och bageri samsas i små lokaler i charmigt lantlig miljö.

Räven och Skatan på Frösön har producerat bland annat en APA och en IPA. Ölen säljs framförallt i Östersund, men gör även gästspel på andra platser i Norrland. Även Stockholm och Göteborg har någon gång fått finbesök.

Det nya **Ölsverige** DEL 3

Jemtehed & Brande är ett annat nystartat bryggeri med Brunflo som hemort. De har en ungdomligare/modernare framtoning än många av bryggerierna i Jämtland, och har även släppt ett par öl på Systembolaget – **Mighty Mofaza** och **Mademoiselle X**.

Åre Bryggcompani är ett helt nystartat bryggeri från Järpen. Först ut härifrån var **Mayfly**, en gyllene sparkling ale, samt **S:t John**, en brown ale.

Längst i norr i Jämtland, i trolska Jormvattnet i Gäddede kommun ligger **Korpens Öga** – ett center för ridturer i fjällmiljö. Här har fantastiska lokaler skapats främst för avslutningar av ridturerna, men de används även för andra ändamål, som bar, konserter m.m. Även övernattnig finns. För ett besök här rekommenderas förbokning i god tid.

Sedan en tid tillbaka brygger de även öl, med förvånansvärt djup karaktär för ett så pass nystartat bryggeri. De första ölen ut var **Brakk**, en lager, **Klumpen**, en pale ale och **Sielken**, en stout.

Utöver ölbryggerierna så finns det även en nystartad mjödproducent i Jämtland – **Jämtlands Vingård**. De producerar bl.a. en mölska (mjöd/öl-hybrid) och en hjortronmjöd, vilken nyligen lanserats på Systembolaget.

Fortsätter man norrut via

Vildmarksvägen över kalvfället vid Stekenjokk så kommer man så småningom till Slagnäs i Arjeplogs kommun, där **Nausta** som debuterade på Systembolaget i augusti är Lapplands enda, och Sveriges nordligaste (fysiska) bryggeri.

/TEXT OCH FOTO: PER FORSGREN



SÄLENS LOKALA IPA KAN INTAS PÅ GUSTAVS GRILL.



2 våningar
trivsel, atmosfär
& godsaker från
både bar & kök

Happy Hours / After Work

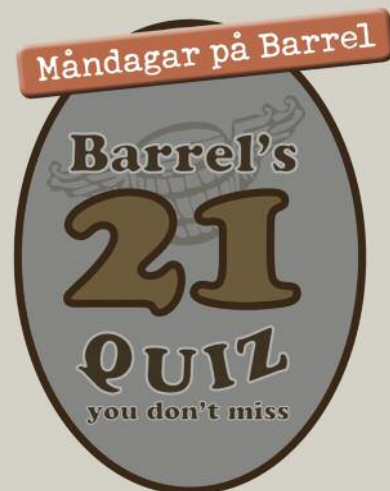
Alla dagar fram till 21.00
>>> Go'a priser i baren

Kristinelundsgatan 3 | 150 m från avenyn | Telefon 031- 18 13 00

pub • grill • sport • provningar • catering • fester & mycket trivsel



Welcome to your
Gastropub & Grill



Besök oss även på
WWW.FLYINGBARREL.SE



VI TRÄFFAR ÖLPERSONEN...

Jörgen Hasselqvist

BRANSCHKÄNDIS BAKOM OT OCH GREAT BRANDS

SOM BOSATT I STOCKHOLM OCH GILLAR ÖL HAR JAG OCH TUSENTALS MED MIG INTE KUNNAT UNDGÅ DET FANTASTISKA ÖLMECKAT PÅ SIDOGATAN TILL GÖTGATSBACKEN, OLIVER TWIST, ELLER NUMERA BARA OT.

I ÅR ÄR DET 20 ÅR SEDAN DÖRRARNA ÖPPNADES FÖR FÖRSTA GÅNGEN - EN LÅNG TID I DET NYA ÖLSVERIGE OCH EN UTMÄRKT ANLEDNING ATT FÅ TRÄFFA EN AV NYCKELPERSONERNA BAKOM ALLT, JÖRGEN "JUGGE" HASSELQVIST, FÖR ATT FÅ ÅKA MED PÅ EN ROLIG ÖLTIDSRESA.

OT BETRAKTAS AV MÅNGEN EXPERTIS SOM SVERIGES BÄSTA PUB VID SIDAN AV VÄNPUBEN AKKURAT. DET ÄR ETT EXTREMT GOTT BETYGG, OCH VÄLFÖRTJÄNT, EFTER ALLA ÅR SOM PIONJÄR INOM ÖL.

DET ÄR HÄR MÅNGA HAR FÅTT GRUNDKURSEN I ÖLEN SOM 100 000 BRITTER I CAMRA KÄMPAR FÖR, I HUR DEN AMERIKANSKA ÖLREVOLUTIONEN SMAKAR ELLER I DET SVENSKA MIKROBRYGGERIUNDRÄT.

DET ÄR OCKSÅ HÄR EN STORFAMILJ SAMLAS OCH STORTRIVS, I SITT ANDRA VARDAGSRUM, VECKA EFTER VECKA SEDAN 1993.

HUR BÖRjade DIN KARRIÄR INOM ÖL?

Jag halkade in i hela branschen på ett bananskal i slutet på 80-talet, började att jobba extra på **Black & Brown**. Det var där det började, nånstans '88-'89. Det var verkligen ett povert ölutbud på den tiden, men vi hade två rabiata engelsmän som stammar som klagade på ölen. Det fanns typ **John Bull Bitter** och **Mac Ewans** i Sverige då.

En av dom killarna var väldigt driven, vi startade en firma ihop, **Ölkusken**, och började bland annat importera real ale från ett litet engelskt bryggeri till **Black & Brown**. Den ölen var bara till närmast sörjande som visste vad cask ale var. Det var en hyfsad uppförbacke med real ale kan man säga.

Jag hoppade senare av **Black & Brown** och körde heltid med importfirman. Vi var unga, glada och ambitiösa. Det var fantastiska märken vi importerade men vi hade ingen direkt koll på vad vi höll på med.

HUR BÖRjade DET MED OT?

Rune Bohlin startade OT 1993. Ölkusken hade sitt kontor här på Repslagargatan, så det blev naturligt att jag började hänga här. Sen hoppade jag in och jobbade extra. 1995 började jag jobba på riktigt.

OT slog upp dörrarna 28 mars 1993. Det var två smarta killar som byggde färdiga pubar, det var en pubboom då. Vi skulle gå med i EU, importmonopolet försvann, det var mycket som hände, en damm som brast redan då. Rune nischade sig med det vi kunde få tag på tillsammans med **Stene** (Sten Isacson, Akkurat), som ju var barchef här då.

Vi huserade ihop här ett tag innan han började med Akkurat, och hade fruktansvärt kul. Fortfarande den roligaste bartiden i mitt liv, det var att jobba med honom, det var ett sjukt drag här. Dels var det kul att

jobba i bar, sen gillade vi musik båda två, vi var ganska duktiga på att skapa alla möjliga stämningar här.

HUR GICK DET DE FÖRSTA ÅREN?

Det började ju på den tiden. Från början fanns det kanske fem fatöl, allt var Falcon, men Rune var rätt smart. Han tänkte i stort sett på en gång att det ska nog fyllas på med öl från andra också. OT var tidigt ute, kanske först, med att köpa egen ölanläggning så att vi kunde servera precis vad vi ville. På den tiden var bryggerierna väldigt anti att man tog in andras öl.

Sen blev det så mycket kranar så att vi och gästerna kunde knappt sträcka oss över. När vi var på en resa i Belgien såg vi dom här tornen som vi har i baren nu, som egentligen bara var skyltning. Men vi frågade om det gick att få dom med kranar på och de gjorde en prototyp, sen var det inget snack. Det där blev klockrent, du kan stå stilla och servera 14 olika öl på fat.

RUNE BOHLIN SÅLDE SÅ SMÅNINGOM, NÄR TOG NI ÖVER?

Vi fick ganska fria händer, samtidigt i slutet av 90-talet jobbade även **Thomas** och **Justin** här. Sen, år 2000 hade Rune bestämt sig för att nu hade det blivit för mycket, att både ha OT, Akkurat och även Flyt. Så han tyckte att jag, Thomas och Justin var en konstellation som skulle fungera att ta över, och så blev det. Vi tänkte nog en sekund, sen tog vi över. Det var inget att snacka om. Justin skötte ekonomin medan jag och Tompa syntes mest i baren.

ÄR NI LIKA MYCKET ÄGARE?

Ja, och tre helt olika människor som får saker gjorda, det är kul. Det blir en fantastisk synergi på det där, vilket är roligt. Man behöver ha lite olika personligheter för att komma någonstans.

HAR NI KLARAT ER BRA UNDER ÅREN?

Ja, men ta det där till exempel med real ale. De första åren gick det med förlust. Idén och ambitionen var väldigt hög. Skulle vi vara en pub så skulle vi också ha riktiga ale som man har i Storbritannien. Sen blev det ju resor och vi jobbar med samma kille än idag, så det har blivit mycket.

Åke Rotzius (Svenska Ölfrämjandet) hade statistik på det där. För ungefär fem år sen hade vi serverat över 5 000 olika ale. Det är ju helt vansinnigt, men det är lite synd att det inte har förts mer statistik. Han har också bra koll på vilka öl vi har serverat från USA, från vilka delstater och så där.

OCH SEN KOM GREAT BRANDS IN...?

Det blev ju så. Det började med att vi på OT importerade bara till oss själva för att få en egen identitet... Kanske var det anledningen till succén. Jag har oerhört svårt för Storebror, som säger åt en vad man får och inte får göra. Det kan vara allt från ett monopol till ett bryggeri som säger att "det här får du inte sälja, det här får du inte göra." Det är ju så sjukt tråkigt till att börja med, speciellt när man vet vilket utbud det finns inom öl. Det har också varit en del av drivkraften.

Sen blev det så att vissa av dom saker vi importerade, till exempel **Red Seal Ale**... Jag tror att vi hade den hemma första gången redan 98-99. Det blev till slut ett sånt intresse att Systembolaget och andra krogar hörde av sig. Då sa vi "ska vi testa?" Och vi hade aldrig haft en tanke på att bli en importör.

Sen träffade vi **Herrljunga Cider** på en mäsas och tyckte uppstod och de hjälpte oss att importera Red Seal. Sen tyckte vi att vi skulle öppna

LITE HISTORIA:



- OLIVER TWIST RESTAURANG & BAR STARTAS DEN 28 MARS 1993 AV RUNE BOHLIN. STEN ISACSSON BLIR BARCHEF.
- BLIR FÖRSTA PUB I STOCKHOLM ATT SERVERA IMPORTE-RAD HANDPUMPAD REAL ALE REGELBUNDET.
- 1995 TAR JÖRGEN HASSELQVIST ÖVER BARCHEFJOBDET. STEN ISACSSON BÖRJAR PÅ NYÖPPNADE AKKURAT.
- ÄR TILLSAMMANS MED AKKURAT 1997 MED OCH SKAPAR NÅGRA AV DE FÖRSTA SVENSKA MIKROBRYGGDA ÖLEN, HELL OCH HEAVEN, BRYGGDA HOS JÄMTLANDS BRYGGERI.
- PÅBÖRJAR 1998 EGEN DIREKTIMPORT AV AMERIKANSK CRAFT BEER, FÖRST MED NORTH COAST RED SEAL ALE.
- 1998 OCH 1999 BÖRJAR THOMAS EK OCH JUSTIN MAITLAND ATT JOBBA, MED BAREN RESPEKTIVE EKONOMIN.
- RUNE BOHLIN ÖVERLÅTER OLIVER TWIST TILL JÖRGEN, THOMAS OCH JUSTIN.
- 2001 ÄR BRITTISKA CASK MARQUE PÅ PLATS FÖR ATT TILLDELA SITT CERTIFIKAT FÖR FÖRSTKLASSIGT UTBUD OCH HANTERING AV REAL ALE.
- GENOMFÖRDE TILLSAMMANS MED AKKURAT 2006 OCH 2007 TEMAFESTIVALEN SOUR & BITTER, HITTILLS DEN MEST OMTALADE "TAP TAKE OVER" I SVERIGE.
- STARTAR 2008 IMPORTFIRMAN GREAT BRANDS TILLSAMMANS MED HERRLJUNGA CIDER.
- EN AV DE UTSTÄLLARE PÅ STOCKHOLM BEER & WHISKY FESTIVAL SOM HAR VUNNIT FLEST MEDALJER GENOM HISTORIEN, MEST MED AMERIKANSK ÖL.



ett nytt företag och så kom Great Brands till, till hälften ägt av OT och till hälften av Herrljunga.

KAN DU DRA NÅGRA ROLIGA MINNEN FRÅN FÖRR?

Oj, det är många. Några av våra gäster är viktiga personer, de är alltid viktigast... sen ölmässigt finns det några legendariska kvällar. När vi hade **Jämtlands Porter** på fat och **Skåne-Rickard** (Kumlin) gick omkring med tomfattet i stort sett naken och skrek "David Jones for president", (Jämtlands brittiske bryggare). (Skattpaus.)

När vi serverade ett fat **Traquair Ale**... Jag tror vi hade kö runt kvarteret då. Idag skulle inte ha samma genomslag, men då var det ju... oj!

VILKA VAR DE FÖRSTA AMERIKANSKA ÖLEN NI SERVERADE?

Vi hade ju **Samuel Adams** och **Anchor**, dom som de gick att få tag på. Men sen var det så att jag fick tag på ölet i mitt liv, Red Seal. När jag smakade den tänkte jag att det här ska jag hålla på med. Sen att det verkligen blev så också, och att vi har jobbat med dom i 15 år är ju fantastiskt.

Jag använder fortfarande den som dörröppnare för folk. Det är en bra session beer och den som startade hela min amerikanska ölrevolution.

VAR DET NI SOM FICK STOCKHOLMARNAS ATT UPPTÄCKA REAL ALE?

Det kan man nog säga, framför allt att vi serverade det regelbundet. Det gick ungefär två år innan vi fick snurr på det, då inte bara svenska ölfremjare drack den. Ölkulturen började ta fart då, och alla har ju varit i London nån gång och sett det där handpumpade. Rune, Stene och jag hade ett jävlar anamma. Vi bara skulle få det här att funka.

Längre fram blev det så att när faten tog slut och nästa behövde stå och puttra lite innan de kopplades på så blev det ett jävla liv.

IDAG ÄR SVERIGE STÖRSTA IMPORTLAND FÖR US CRAFT EFTER KANADA. HUR MYCKET DEL HAR OT:S INITIATIV I DET?

Vi har väl synts mest och gapat högst, men jag kan inte lägga nån procentsats i det. Jag skulle kunna säga att det är rättvist om OT nämns som en bidragare till amerikansk ölkultur här. Sen har vi egentligen aldrig haft ambitionen att bli någon amerikansk ölbar, vi serverar all världens öl här. Det är bara det att vi själva gillar amerikanska ölen mycket.

Vi vill vara en schysst pub, Jag gillar folkligt, festligt och fullsatt... nånting för alla. Du har inte fel för att du dricker **Hof**, men kanske kan vi lära dig att dricka nåt roligare. Snobberi och slå folk på fingrarna är det värsta jag vet. Vi ska lära oss mycket av vad till exempel vinvärlden har gjort, men vi ska aldrig komma med pekpinna.

En krog är en som en levande organism, alla är här av olika anledningar. Det finns ett barn som är döpt efter OT, en kille som heter **Oliver** och inte är så liten lägre för den delen, men han fick namnet av att föräldrarna träffades här. Jag gillar också när vi skapar den här stämningen av olika typer av människor, i olika åldrar.

VAD KÄNNS VIKTIGAST, ATT FÅ UT DEN BÄSTA ÖLEN TILL GÄSTERNA OCH PÅ MARKNADEN ELLER ÄR DET ATT SKAPA EN BRA LOKAL?

Det är en kombination. Jag gillar det där när personalen har stämt av rätt och gett en människa en helt ny ölupplevelse, det är fantastiskt. Men det är också lika fantastiskt om det är fredag kväll och lite party och folk gillar musiken vi spelar, och bara står och har kul. En krog handlar ju om att ha kul och vi vill ha kul på jobbet. Jag hoppas att vi förmedlar det, då blir gästerna glada... ja, krogen är en jävla märklig organism, som jag inte har tröttnat på ännu.

Det ska vara roligt och det ska vara äkta. Nu har ju öl och craft beer blivit en sån gigantisk företeelse, så det är nästan så att det är en ny trend, och det har det aldrig varit för oss som har hållit på med det länge. Du kan ju även hitta riktigt bra bärs när du kliver in på ett sunkhak idag. Det är skithäftigt tycker jag.

KAN DU NÄMNA ETT PAR VIKTIGA HÄNDELSE R UNDER ÅREN?

Ja, kanske först när vi fick Cask Marque-certifikatet 2001. Det var helt sanslöst, med ambassadören här och TV4. Det betydde mycket för uppmärksamheten. Nu är det en stor del av vårt utbud som rullar på bra. Det skulle vara en katastrof om vi inte kunde fortsätta med det. Det sitter i väggarna och i blodet här... det ska vi ha.

Och sen när vi gjorde Sur och bitter-festivalen tillsammans med Akkurat. Jag och Stene ville bara göra något roligt, med ale och lambiker. Det tog sinnessjuka proportioner. Det kom in några från norra Finland som hade åkt ner för detta. De hann med att ta en pint av nånting och sen var dom tvungna att ta färjan tillbaka.

Det kom nån från Portugal som visste om det, och det här var innan internet var så stort. Jag var inte beredd på allt. För det mesta var det nästan samma gäng som vanligt som kom, med ölfrämjare och hangarounds, men så blev det bara till en halleluja-upplevelse som folk pratade om ända borta på amerikanska västkusten.

VAR INTE JUBILEUMSFESTEN I VÅRAS DET KANSKE HÄFTIGASTE SOM HÄNT SEDAN SOUR & BITTER?

Det kan man nog säga, och vi fortsätter ju fira då och då hela året. Det kommer att hända en del festliga saker även resten av året. Vi kör också några öl hela året ut, till exempel **Brooklyn Vortex** och **Nils Oscar Öbergott** som är på nu. Också 20-årsölet från **North Coast** finns kvar.

VILKEN ÄR DIN FAVORITLANSERING PÅ BOLAGET, AV EGNA ÖLEN?

Faktiskt återigen Red Seal. Jag har också fått så bra relation med dom efter att jag har varit där och hälsat på flera gånger. Det blev till och med så att jag och min Lotta gifte oss där nära Fort Bragg på amerikanska västkusten. Bryggeriet hjälpte oss att ordna med en lokal vigsel-förrättare... ja, svaret är nog Red Seal (skratt).

VAD HAR DU FÖR FRAMTIDSDRÖMMAR?

Det skulle vara oerhört kul att vara med och göra en brewpub. Inte bara bryggeri, för jag gillar det här med bar. Jag är en barkille. Och för OT:s del, det kommer ju inte kunna bli någon brewpub här, för lokalerna är för små, men det är att hålla fast vid det vi har hållit på med, och inte bli nöjda och tro att det här är klart. Att fortsätta vara nyfiken och inte slå sig till ro, som för det mesta i livet.

VAD ÄR DET NYA ÖLSVERIGE FÖR DIG?

Det är att det inte är något konstigt i att hitta bra öl på så kallade sämre krogar. Och generell nyfikenheten hos vanligt folk. Som man säger om vin, det är inte bara tre bokstäver. Samma gäller för öl fast två bokstäver. Folk tänker efter mer. Vi är långt ifrån där att alla verkligen har koll, men det har blivit en jätteskillnad.

Och sen att ungdomar lägger sina surt förvärvade pengar på bra bärs. Man kanske har mindre kul än om man lägger en hundring på fem bärs, men det är en annan femma.

Och all heder åt dom som lägger ner allt jobb på att brygga ölen, det är ett hårt jobb.

SÅ ÖLFRÄMJARE OCH ANDRA KAN RÄKNA MED ATT KUNNA GÅ HIT LÅNG TID FRAMÖVER?

Det kan du ge dig på!

TEXT & INTERVJU:
CHRISTER LEIVO
FOTO:
BO KULLMAR,
UTOM SIDAN 12,
CHRISTER LEIVO



JUGGE 2001, ETT SUCCÉÅR MED CASK MARQUE-CERTIFIERING.



VANLIGT SÖNDAGSMYS PÅ OT. GÄSTERNA HAR ALLTID VARIT VIKTIGAST.



THOMAS PUMPAR OT:S GULD, REAL ALE.



NÅGRA GODBITAR FRÅN SOUR & BITTER 2006.

Ölnyheter

SEPTEMBER

Sveriges i särklass största volymöl kom på ny liten burk och en annan jätte på sleek can, i ljusare tappning. En tredje jätte kom med ännu en variant för att tävla med hantverksölen. Så långt är septembers ordinarie lanseringar nästan som en mall för fasta nyheter de senaste par åren.

Efter 20 år i Sverige kommer bryggerivärldens mesta medaljörer med sitt första variety pack här. **Samuel Adams** har gjort ett intressant axplock av fyra vitt skilda öl, lika skilda som panelens omdömen.

En hel kvintett av svenska och danska craft beers utgör också något ganska ovanligt för fasta sortimentet, varav hela fyra debutantbryggerier snedstreck bryggerifirmor (i fasta). Det bör ha att göra med Systembolagets nya rörligare system med bland annat kortare tider på hyllorna. Man vågar lite mer.

Och, årets trend, två ytterligare glutenfria öl, nu belgiska ale. Den konsumentgruppen måste ha varit förbisedd före 2013.

Det kanske mest udda denna gång: en fast nyhet från ett tyskt mikrobryggeri, **Braustelle** i Köln. Därtill kom en mörk tjeck från kända Lobkowicz-gruppen med märket **Merlin** samt en ljus sydafrikan från **Cape Brewing** som benämner sig "independent craft beer brewery". De senare två missade vi tyvärr att prova då vi för sent upptäckte att de inte gick att köpa innanför tullarna i Stockholm (trots fasta nyheter?).

Sanning å säga. Denna provning fick det lägsta snittbetyget på några år, men cheers för **Omnipollo Leon**, **Amager Modern IPA** och **Samuel Adams Imperial Stout!**

Provningsmetoden är som alltid blind för alla utom en, och betygen satta enligt: 5) "Fulländad", 4) "Mycket bra", 3) "Bra", 2) "Inte särskilt bra", och 1) "Oduglig eller felaktig".

Provarpanel: Claes Sköld (notarie), Cecilia Hansson, Christer Leivo, Jan-Erik Svensson och Göran Tellström, som alla representerar varsin punkt i graferna. /CL

Ordinarie nyheter 2 SEPTEMBER

LJUS LAGER

Norrlands Guld Ljus



Spendrups
Alkoholhalt: 4,7 %
Nr: 1476
Poäng: 2,0



En ljusare, hippare Norrlands Guld i mellanölsstyrka, men kan denna hinkarklassiker gå hem som "finare" öl?

Några smakord

Ljust bröd, lätt, burkmajs, kokta grönsaker, neutral

Sofiera Original 5,2 %



Kopparbergs
Alkoholhalt: 5,2 %
Nr: 1222
Poäng: 2,5



Sveriges mastodontsäljare får nu även en gulligare storlek. Ännu ett tecken på att ölhinkandet är något på nedgång.

Några smakord

Ren, neutral, viss sötma

Sir Taste-a-Lot State of Hoppiness



Spendrups
Alkoholhalt: 4,5 %
Nr: 1469
Poäng: 3,0



Brutal Brewing lägger till en Sir Taste-a-Lot med fler humlesorter. En stilenlig modern ljus lager men långt ifrån brutal.

Några smakord

Blommor, modern humle, onyanserad

Evil Twin Yellow Cab Lager



Evil Twin
Alkoholhalt: 4,8 %
Nr: 1209
Poäng: 2,0



Story tellern Jeppe Jarnit-Bjergsø har skapat en modern ljus lager (i USA india pale lager) utifrån en taxiresa i New York. I det här fallet har han dock varit i Skottland hos BrewDog och bryggt, ett såå 2013-öl. Det blir förresten Evil Twins första i fasta sortimentet. Det var bara en tidsfråga.

Några smakord

Vörtig, viss sötma, gräs, malört

Samuel Adams Noble Pils



Boston Beer
Alkoholhalt: 4,9 %
Nr: 1613
Poäng: 1,5



Craft Beer-giganten har för första gången släppt ett variety pack för svenska Systembolaget - Fantastic Four. Ett av axplocken är Noble Pils, med mer fokus på humle än ax. Alla fem klassiska ädelhumlen från Tyskland ingår, men några i panelen får inte ihop smakerna.

Några smakord

Örter, burkchampinjoner, dill, sälta, gummi

Samuel Adams Boston Lager



Boston Beer
Alkoholhalt: 4,7 %
Nr: 1613
Poäng: 2,0



USA:s i särklass mest sålda craft beer-lager ingår också i fyrpaketet Fantastic Four. Passande inför 30-årsjubileet nästa år. Boston Lager bör inte missas av de som vill bekanta sig med Samuel Adams.

Några smakord

Fin maltbas, jordig, parfymig

CBC Classic Lager



Cape Brewing
Alkoholhalt: 5,1 %
Nr: 1595
Poäng: EJ PROVAD



Det första och enda genuint sydafrikanska ölet i Systembolagets hyllor på länge. Det är stort i sig. Cape Brewing kallar sig independent craft brewery, men fokus är inte modern amerikansk stil utan traditionell tysk.

Ej provad då vi överraskades av att den inte var tillgänglig innanför tullarna i Stockholm. Vi hann då inte få med den.

MÖRK LAGER

Merlin Dark Lager



Pivovary Lobkowicz
Alkoholhalt: 4,7 %
Nr: 1605
Poäng: EJ PROVAD



I världens mest Staropramen-älskande land är det roligt när det tjeckiska ölutbudet breddas. Från Lobkowicz-gruppen kommer kvalitetsöl som Černá Hora, Klášter och Platan - och till Sverige nu Merlin. En relativt ny dunkel som får en att tänka på en tjeckisk motsvarighet till Hobgoblin.

Ej provad. Samma dilemma som med CBC Classic Lager ovan, vi hann inte få tag i den.

ALE

Ehrenfelder Ait



Braustelle
Alkoholhalt: 4,8 %
Nr: 1544
Poäng: 2,5



Kölns minsta bryggeri heter Braustelle och är även en restaurang. Att man brygger en altbier utanför Düsseldorf är nog så ovanligt i Tyskland, men det hör till bryggeriets profil, att tänka nytt. Roligt att deras mikrobrygg tar sig in på Systembolaget.

Några smakord

Choklad, kokta grönsaker

Green's Blond



Green's Gluten Free Beers
Alkoholhalt: 5,8 %
Nr: 1328
Poäng: 2,5



Den engelska ölfirman Charles Cooper Ltd har nischat sig med glutenfri öl som de låter brygga i Belgien. Två lanseringar har nu nått Sverige och glutenallergiker kan glädjas åt lite mer smakkaraktär, styrka och en belgisk blondtouch.

Några smakord

Wit-kryddig, aska, citrus, parfym

Samuel Adams Latitude 48 IPA



Boston Beer
Alkoholhalt: 6,0 %
Nr: 1613
Poäng: 3,0



Det tredje ölet i Fantastic Four-paketet och det nyaste. Det har tidigare bara funnits i beställnings-sortimentet. Ett öl i typisk Samuel Adams-anda med påkostat recept, här inklusive sex humlesorter odlade i USA och Europa nära den 48:e breddgraden. Ölet ingår även i Hopology-serien, något för humledrickare att gotta sig i. Men för mycket av det humlegoda kunde ett par i panelen tycka.

Några smakord

Tropiska frukter, sälta, dill, kärva

Omnipollo Leon



Omnipollo
Alkoholhalt: 6,5 %
Nr: 1693
Poäng: 3,5



Maltesenbekantingen Henok Fenties första öl gör nu också entré i fasta sortimentet. Jublet lär ha stigit bland de många fansen. Leon, på 75:a, är bryggt hos belgiska De Proef och är en modern hybrid av belgisk blond och ipa. Ölet orsakade mest positiv uppfattning idag, om än "bara" med näst högsta betyg.

Några smakord

Krispig, nyanserad, färsk humle, läskande, balanserad mild beska

Amager Modern IPA



BÄST

Amager Bryghus
Alkoholhalt: 6,0 %
Nr: 11020
Poäng: 3,5



Tidigare känd som Amager Kåååå, en "vår-IPA" rejält humlad med åtta olika sorter i huvudsakligen amerikansk stök. Ölet har vunnit flera priser och vann även vår provning. En värdig representant från Amager i fasta sortimentet som bara får fler och fler högklassiga ipor.

Några smakord

Skog, kåda, balanserad med bra beska, torr

MÖRK ALE

Green's Dark Ale



Green's Gluten Free Beers
Alkoholhalt: 5,8 %
Nr: 1306
Poäng: 2,5



Det andra ölet i serien Green's Gluten Free Beers, i samma nyhetslansering. Bryggt i Belgien men snarare brittisk strong mild än belgisk brune till karaktären.

Några smakord

Mild, fruktsötma, viss sälta, mörka bär

Dugges HopBlack!



Dugges
Alkoholhalt: 7,0 %
Nr: 1451
Poäng: 2,5



Black IPA-vågen är långt ifrån över. Här är det Dugges nya tillskott Robin Andersson på Dugges tur att visa upp färdigheter i den utmanande ölstilen. Redan en hit på RateBeer men några i panelen önskade mer balans.

Några smakord

Lakrits, parfym, kaffe, aska, något spretig

PORTER & STOUT

Samuel Adams Imperial Stout



Boston Beer
Alkoholhalt: 9,2 %
Nr: 1613
Poäng: 3,0



En pärla som funnits i beställnings-sortimentet ett tag ingår nu i flerpaketet Fantastic Four. Här har man jobbat upp en kropp på 22 ° Plato, via sju maltsorter. Humlen är East Kent Goldings enligt den brittiska originaltraditionen. Bäst i paketet enligt panelen.

Några smakord

Fin maltighet, torr, sälta, oliver

BeerHere Sod



BeerHere
Alkoholhalt: 7,5 %
Nr: 1597
Poäng: 2,5



Christian Skovdal Andersen, bryggaren som lärde oss att älska danskt mikrobryggt när han startade Ølfrabrikken dyker upp med sin moderna baltiska porter Sod. Det är första gången BeerHere tar plats i fasta sortimentet, äntligen. Sod rankas näst högsta av alla BeerHeers öl på RateBeer (55 st) och bryggs hos De Proef i Belgien.

Några smakord

Kaffe, grädde, aska, mineral, spretig



Säsongsnyheter - oktoberfestöl 2 SEPTEMBER

Här finns fyra (av sex) äkta München-bryggerier representerade. **St. Georgen Bräu** bryggs utanför stadsgränsen och får nöja sig med att kallas "festbier". Svenska, danska, amerikanska försöker matcha de tyska brygderna med blandad framgång. En otypisk dansk splittrar ölskribenterna - några känner sig rökta.



Betyg: Mycket bra

Kissmeyer Smokey Oktober

En ytterst behaglig rökton. Ett tungt öl för långa höstkvällar.

Betyg: Mer än bra

Kaltenberg Oktober Fest

Bra balans mellan blommighet och beska.

Hofbräuhaus Oktoberfestbier

Frisk smak.

St Georgen Bräu Festbier

Ett "lätt" öl med bra kataktär.

Nils Oscar Oktoberfest

Kraftig öl med bra humlebeska.

St Erik Oktoberfest

Halvmörk öl i god balans.

Samuel Adams Oktoberfest

Blommig och söt. Ett allmänt bra matöl.

Widmer Brothers Okto Festival Ale

Lång smak och beska som blir bättre med tiden. Drick långsamt

Dugges Oktoberdunkel

Ett lätttryckt öl som passar gommen.

Betyg: Bra

Löwenbräu Oktoberfestbier

Bra kropp i balans.

Paulaner Oktoberfest

Behaglig efterbeska.

St Eriks & Mathias Dahlgren Oktoberfest

Humlen tar över. Var finns malten?

Betyg: Nästan bra

Arboga Oktoberfest

Alkoholen slår igenom.

Spaten Oktoberfestbier

Aningen karaktärlös.

/GT

SB-PROVNING

Tillfälliga nyheter – oktober



Stoppa pressarna! mailade redaktör Göran i slutskedet av detta försenade nummer. "Jag hinner med systembolagsprovningen av de exklusiva oktobernyheterna. Dessutom bara måste vi få med att **Chimay Goud**, det legendariska trappistklostrets husöl för första gången hamnar i butikshyllor."

Men, inte bara det. På hyllorna hamnade även några svenska praktnyheter: två premiärer från **Omnipollo** (varav den ena smakade bäst av alla nyheter) och två unika kollaborationer mellan **Ska Brewing** och **Nynäshamn** samt **Thornbridge** och **S:t Eriks**.

Den som inte kan resa till Söderbärke kan köpa festivalölet från **Nils Oscar** på Systembolaget. Den experimentlystne kan bekanta sig med en blåbärsalkemist från **Hantverkarsbryggeriet**.

Till oktober kom även nya bayerska "höstöl" i 6-pack. De får inte kallas "oktoberfest", eftersom bryg-

gerierna inte ligger inne i staden München. Köp en förpackning och dela med grannar eller ölvänner.

För den som vill ha mera utmanande öl erbjuds denna månad 7 US Craft-pärlor med ett snittbetyg på hela 3,5. Den efterlängtdade **Sculpin IPA** från **Ballast Point** kom i större upplaga än exklusiv, 26 000. Bra, så att många får möjlighet att upptäcka den.

Så kom även en uppföljare till debuten i juni för **Camden Town Brewery**, i samarbete med **Odell**. De unga brittiska bryggerinamnen etablerar sig så sakteliga i Sverige.

Medaljölet från SB&WF, **De Molen Bommen & Granaten** Barley Wine blev näst bäst för dagen. Dessutom är **Mikkeller** tillbaka med lite höstkärlek, det kan man även säga om **Liefmans Goudenband**. Nykär kan man bli i **Saison d'Erpe-Mere**.

/CL & GT

PROVNINGSANTECKNINGAR

Betyg: Nästan fulländad

Omnipollo Hypnopompa, 11,0 %

Mjuk, len, balanserad och räcker länge.

Betyg: Mycket bra

Lagunitas Hop Stoopid, 8,0 %

Omnipollo Erzullie, 13,0 %

De Molen Bommen & Granaten 15,2 %

Mycket humle som matchar alkoholstyrkan. Något att bita i med bra balans och dold alkoholstyrka. Tung, sötaktig, vinös och farligt oskyldigt ljus.

Betyg: Mer än bra

Reuther Schlosspils *

Müllerbräu Festus Kellerbier *

Schlappe-Seppel Dunkel *

Oechsner Schwarzbier *

Karmeliten Kloster Doppelbock *

Saison d'Erpe-Mere, 6,9 %

Liefmans Goudenband, 8,0 %

Chimay Dourée, 4,8 %

Hantverkarsbryggeriet Alkemisten, 5,0 %

Nils Oscar SMÖF Jubelöl, 5,2 %

Skatkobben Ska Brew Collaboration, 8,0 %

Ballast Point Sculpin India Pale Ale, 7,0 %

Smuttynose Rhye IPA, 7,0 %

Innis & Gunn Oloroso Cask, 7,4 %

Samuel Adams Fat Jack Double Pumpkin, 8,5 %

Lost Abbey Cuvee De Tomme, 11,0 %

Stone Espresso Imperial Russian Stout, 11,0 %

Klar, välbalanserad pils.

Grumlig med bra kropp och behaglig efterbeska.

Rostade toner, men relativt mjuk i smaken.

Rostade toner, men relativt mjuk i smaken.

Tydlig alkohol, aningen vinös. Drick långsamt.

Ljust gul, högt skum och balanserad beska.

Rödbrun med ganska rå smak. Bör lagras.

Ljust gul, tydlig kropp och markant humlebeska. Lätt blommig.

Intensiv röd färg, markant syra med smak av Brussel.

Halvmörk med tydlig rostning och lång efterbeska.

Tydlig efterbeska och vinös karaktär.

Tydlig humlebeska, utan att gå för långt.

Kärv smak med bra matchande humling.

Vänlig, aningen sötaktig med bra balans. Har lagrats på sherryfat.

Mycket bra balans och farligt lättdrucken på stor flaska.

Känns inte som den är balanserad och borde lagras ytterligare.

Tydligt rostat kaffe i doften. I bra balans.

Betyg: Bra

Irlbacher Festbier *

Mikkeller K:rlek Höst/Vinter, 5,9 %

Flying Dog Single Hop Citra, 10, 0 %

Camden Versus Odell Baltic Porter, 7,0 %

Aningen karaktärlös.

Mycket tydlig humlebeska som döljer malten.

Komplex smakbild och mycket tydlig humlebeska.

Har styrkan för en baltisk porter, men saknar karaktären.

Ej med på provningen:

Thornbridge & S:t Eriks Imperial Raspberry Stout, 10,0 % Den första kollaborationen under Thornbridge Hall-etiketten

Ballast Point Sea Monster Imperial Stout, 10,0 % Ballast Points definitiva tolkning av en American Imperial Stout

/GÖRAN TELLSTRÖM

*) Ingår i 6-pack Bayerska Ölsorter Selection 2013, snittstyrka 5,8 %

Tema Nederländska öl

Maltesenprovning av fem bryggerier

Totalt fyra internationella bryggerikoncerner dominerar den nederländska ölproduktionen, och tre av dem finns även representerade på Systembolagets hyllor. Även La Trappe och De Molen finns på hyllor samt i beställnings-sortiment liksom Jopen. Vi ställer de stora mot de traditionella "hantverksbryggerierna".

Ölen provas blint och betygen är satta enligt den vanliga skalan: 5) "Fulländad", 4) "Mycket bra", 3) "Bra", 2) "Inte särskilt bra", och 1) "Oduglig eller felaktig". Med medianen av allas betyg.

I panelen: Cecilia Hansson, Christer Leivo, Claes Sköld (notarie), Jan-Erik Svensson och Göran Tellström.



Heineken
Heineken Brouwerijen
Alkoholhalt: 3,5 %
Poäng: 2,5 (snitt 2,3)
Licensbryggt av Spendrups Bryggeri.
Doft och smak: Söt, brödig. Neutral, kort.

Bavaria Premium Lager
Bavaria, Lieshout
Alkoholhalt: 5,0 %
Nr: 1560
Poäng: 2,5 (snitt 2,5)
Familjebryggeri med stor export av alkoholfria maltdrycker.
Doft och smak: Lite beska, lätt parfymton.



Grolsch Premium Lager
Grolsche Bierbrouwerij, Enschede
Alkoholhalt: 5,0 %
Nr: 1640
Poäng: 2,5 (snitt 2,6)

Den av de fyra stora som snålar minst på humlen.
Doft och smak: Viss humlekaraktär, fyllig, mineralisk doft.

Heineken
Heineken Brouwerijen
Alkoholhalt: 5,0 %
Poäng: 2,5 (snitt 2,5)
Licensbryggt av Spendrups Bryggeri
Doft och smak: Humletoner i doften, balanserad.



Bavaria Wit 0,0
Bavaria, Lieshout
Alkoholhalt: 0,0 %
Nr: Nyligen utgången ur Systembolagets sortiment
Poäng: 2,0 (snitt 2,2)
Doft och smak: Söt, skumbanan, lätt tuttifrutti, brustablett.

Jopen Adriaan Witbier
Jopen BV
Alkoholhalt: 5,0 %
Nr: 88539
Poäng: 2,5 (snitt 2,6)
Doft och smak: Mjuk och parfymerad, lite citrus, tunn.



Jopen Hoppenbier
Jopen BV
Alkoholhalt: 6,8 %
Nr: 88453
Poäng: 3,0 (snitt 2,6)
Doft och smak: Söt, brödig, kokta grönsaker, skarp örtbeska.

Jopen Koyt Zwaar Gruit Beer
Jopen BV
Alkoholhalt: 8,5 %
Nr: 88538
Poäng: 2,5 (snitt 2,6)
Doft och smak: Söt avslagen cola, kryddig, alkoholvärme, örtighet i eftersmaken, julmumma.

Jopen Ongelovige Thomas
Jopen BV
Alkoholhalt: 10,0 %
Nr: 88536
Poäng: 3,0 (snitt 3,3)

Doft och smak: Sträv träig doft, kryddig, viss alkohol.

La Trappe Witte Trappist
Bierbrouwerij de Koningshoeven
Alkoholhalt: 5,5 %
Nr: 1573
Poäng: 3,0 (snitt 2,9)
Doft och smak: Mycket skumbanan, mjuk, kryddig ton.

La Trappe Dubbel
Bierbrouwerij de Koningshoeven
Alkoholhalt: 7,0 %
Nr: 88685 **BÄST**
Poäng: 3,5 (snitt 3,5)
Doft och smak: Mjuk fruktighet, söta smaker, piggelin.

La Trappe Tripel
Bierbrouwerij de Koningshoeven
Alkoholhalt: 8,0 %
Nr: 1607
Poäng: 3,0 (snitt 3,0)
Doft och smak: Svagt päron. Jästig banan.



La Trappe Quadrupel
Bierbrouwerij de Koningshoeven
Alkoholhalt: 10,0 %
Nr: 89369 **BÄST**
Poäng: 3,5 (snitt 3,5)
Doft och smak: Bittermandel, söt, mörk frukt.

La Trappe Quadrupel Oak Aged
Bierbrouwerij de Koningshoeven
Alkoholhalt: 10,0 %
Nr: För närvarande inte tillgänglig i Systembolagets sortiment
Poäng: 3,5 (snitt 3,3)
Doft och smak: Fikon, russin, vanilj och kokos. Fattoner.

Medlemsprovning av De Molen

De Molen i Bodegraven omtalas på många ställen i detta nummer, till och med som ett av världens bästa bryggerier. Det krävdes en extraprovnings för att klara dem. Texten på etiketterna har alla fakta och är liksom innehållet gjorda för riktiga ölnördar. Minst två importörer (Galatea Spirits och Panogruppen) levererar De Molens produkter till Systembolaget.

Det är bara i undantagsfall som någon av produkterna kommer in direkt på hyllorna.

Provade av Börje Borgström, Göran Tellström, Jörgen Lissenko.



De Molen Bed & Breakfast
Brouwerij De Molen, Bodegraven
Alkoholhalt: 4,4 %
Nr: 89203
Poäng: 3,0 (snitt 3,0)
Doft och smak: Halvmörk med kraftig arom, kaffetoner och sträv efterbeska. Flaskorna vi provade hade legat drygt två år.

De Molen Vuur & Vlam
Brouwerij De Molen, Bodegraven
Alkoholhalt: 6,2 %
Nr: 88537
Poäng: 4,0 (snitt 3,8)
Doft och smak: Ett komplett halvmörkt öl med angenäm styrka, välbalanserad, blommig från nya världens. Väldigt bra balans.

De Molen Rasputin
Brouwerij De Molen, Bodegraven
Alkoholhalt: 10,4 %
Nr: 88078
Poäng: 3,5 (snitt 3,6).
Doft och smak: Tydlig rostning. Producenten rekommenderar konsumtion inom 25 år.

De Molen Tsarina Esra
Brouwerij De Molen, Bodegraven
Alkoholhalt: 11,0 %
Nr: 88924
Poäng: 4,0 (snitt 4,2)
Doft och smak: Gräddig.

De Molen Hel & Verdoemenis
Brouwerij De Molen, Bodegraven
Alkoholhalt: 10,0 %
Nr: 88909 **BÄST**
Poäng: 4,5 (snitt 4,3)
Doft och smak: Brödig, mycket mörk. Fulländad och skall drickas långsamt.

De Molen Bommen & Granaten
Brouwerij De Molen, Bodegraven
Alkoholhalt: 15,2 %
Nr: 10069 **BÄST**
Poäng: 4,5 (snitt 4,3)
Doft och smak: Grumlig bärnsten, ingen spritsmak trots styrkan. Tung sötma som från koncentrerad äppelmust.

Viva görs om i Vildandsanda

För 3 år sedan var Viva i Lund en ordinarie pub med "en stor stark" som huvudutbud. Nu jobbar de tre drivkrafterna **André Chaomar**, **Hamid Pourabdi** och **Jörgen Ekdahl** tillsammans med konsulten **Marian Groecki** (som tidigare drev **Vildandens Pub & Restaurang** i Lund) för att få bort den stämpeln. Marian var mottagare av Svenska Ölfrämjandets guldpin 2005 för sitt enorma ölkunnande.

De fyra jobbar målmedvetet för att göra Viva till ett "vattenhål" för finsmakare av kvalitetsöl på flaska. I dagsläget finns det runt 200 olika märken, till nyår cirka 250 och målet är satt till 300.

Blir ett öl för populärt försvinner det ett tag ur sortimentet så att de gästerna skall få smak på något annat gott säger André: "Det gäller att "fostra" mot nya upplevelser".

Som en ny tradition har Vivafestivalen startats med ett tält, på parkeringsplatsen utanför puben, med jazz, blues och stand up-artister från scen. I år var det många underhållare, bland andra **Lena Frisk**, **Simon Svensson**, **Ann Westin** och **Jack Vreeswijk**. Den senare framförde många av pappa **Cornelis'** alster.

Publiktillströmningen uppskattades till cirka tusen personer. Tältet omges av ett antal niövåningshus med en road gratispublik på balkongerna. Inte ett enda klagomål! Traditionen återkommer i början av augusti 2014.

Staden Lund uppskattar mycket initiativet och sponsrar festivalen med kulturbidrag.

Något som entreprenören och den store optimisten André brinner för, är Vivas öldagar som har premiär 25-26/10. På Viva är det nästan varje kväll något på gång som torsdagsblues, litteraturbar med mera.

/SVEN PERUP



JÖRGEN OCH ANDRÉ SAMT KONSULT MARIAN OCH SÖ:S LASSE KARLSSON. FOTO ANJA NORDBERG



BJÖRN FRANTZÉN
MATHIAS DAHLGREN



ERIK LALLERSTEDT
MELKER ANDERSSON



Krögaröl

Nu har även krögarna börjat ge sig in i finölsvärlden. Samarbetet mellan **Jessica Heidrich** på **S:t Eriks Bryggeri** och stjärnkrögaren **Mathias Dahlgren** är inne på sitt andra år med sex välrecenserade öl, även lanserade på Systembolaget. Men det finns fler.

Skebo Bruksbryggeri är redan inne på tredje året med leveranser av jul-/vinteröl till välnummerade kocken **Erik Lallerstedts** krogar. **Vinterlallare** har den ölen döpts till. På etiketten ser man hur en lallare ser ut – en fisk med räkhuvud och fågelvingar. Tydligt faller Skebos öl kroggästerna väl i smaken för beställningarna ökar från år till år.

Utöver bryggssamarbetet med **Lallerstedt** brygger Skebo även husöl till **Fredrik Erikssons Långbro Vårds-hus**. **Bengt** på Skebo berättar:

"Hittills i år har vi bryggt tre unika öl och i det pressade bryggprogrammet ligger en vinterölsbrygging som ska bryggas om nån vecka. Värt att nämna är att väldigt många "finkrogar" med lite koll på läget idag har en rätt imponerade ölmeny, mot tidigare tre sidor vin och valet mellan **Pripps Blå** lätt-, folk- eller starköl. Bra öl till bra mat har blivit viktigt."

I våras öppnade **Björn Frantzén** puben **The Flying Elk** i Stockholms Gamla Stan med konceptet bättre pubmat och öl inklusive ett eget-designat öl.

Man gick ut till alla större leverantörer och fattade extra tycke för **Johan Spendrups** filosofi kring öl – "både kvalitet och experimentlusta". Nu brygger puben sitt eget öl tillsammans med Johan på **Gotlands Bryggeri**. Resultatet av detta samarbete blev **Black Cherry IPA**.

Och nu senast har kockarna och krögarna **Melker Andersson** och **Danyel Couet** sällat sig till den nya öltrenden. I samarbete med bryggeriet **Nils Oscar** har man skapat ett personligt öl till sina restauranger inom **Grupp F12**. (Grupp F12 är namnet på en restaurangkoncern som grundades 1994, samma år som "moderkrogen" **Fredsgatan 12** öppnade.)

Tillsammans med distributören **Bibendum** och bryggmästaren **Patrick Holmqvist** på **Nils Oscar** har man tagit fram ölet **F12 Lager** på 4,7 % som är bryggt på lagerjäst och gyllene pilsnermalt, münchnermalt samt karamellmalt. Humlet består av amerikanskt **Amarillo**, tyskt **Tettnang** och **Hallertau Magnum**.

Ölet serveras på gruppens samtliga serveringsställen och kommer i Systembolagets beställningssortiment den 1 oktober.

Till denna uppräknig av egna husöl kan också nämnas att **Texas Steakhouse** gör ett eget öl efter ett recept av **Stefan "Mohawk" Gustavsson**.

/CECILIA HANSSON

BILDKÄLLA: BESÖKSLIVSE

Bavaria Premium 25 cl
En stor liten ljus lager.



Bavaria Premium 25 cl, 5,0 % vol. 7:90 nr. 1560 www.galatea.se

**Varannan förare som
omkommer i singelolyckor
i trafiken är alkoholpåverkad.**



HEINEKEN

BRO

Öi i

Nederländerna

Från höstäck till mölla

TEXT: GÖRAN TELLSTRÖM

Kartan till vänster visar alla Nederländernas bryggerier med geografisk placering, skapad av Harry Pinkster. Pinkster är bland annat öletikettssamlare och har nyligen passerat 10000 etiketter från flaskor som han druckit själv. Harry är 53 år och har samlat sedan 1983. Mer om hans samling finns att studera på: www.pinkgron.nl/usbierhome.htm. Samlingen innehåller "bara" 49 öl från 17 svenska bryggerier, så man konstatera att nederländsk öl är större i Sverige – än tvärtom.



★ Heineken

DUWERIJ

Nederländerna är ett stort ölland med gamla traditioner. Under den nederländska guldåldern dominerade man världshandeln med viktiga fästen i Amerika som Nya Amsterdam – numera New York – och Västindien liksom i Kapprovinsen och Indonesien. Det blev långa och varma turer på världshaven och besättningarna behövde kunna släcka törsten utan att bli sjuka. Därför var öl en viktigt vara ombord på handelsfartygen. Man kan inte släcka törst med genever.

Vid den tiden så var det tal om överjäst öl. Ingen Reinheitsgebot gällde här, så man använde flera sädeslag, samt diverse örter och kryddor. Under senare tid blev ölet inte bara ett medel för att överleva långa resor, utan blev också till en stor exportvara.

De största

Nederländernas största och mest kända bryggeri kommer från en höstack. **Gerard Adriaan** köpte 1864 ett litet bryggeri (på den tiden när alla bryggerier var små) i Amsterdam med namnet **De Hooiberg** ("Höstacken") och det blev sedan, genom att successivt bygga ut och köpa upp konkurrenter, en av världens största bryggerikoncerner. Man är inte den största, men man har den största spridningen över världen i mer än 170 länder. Vem känner inte till **Heineken!**?

Bara några år senare (1870) startade ett annat bryggeri i Amsterdam, som länge skulle vara en av de stora konkurrenterna till Heineken. **Amstel** är namnet på vattendraget från vilket Amsterdam fått sitt namn. ☛

” DET ÄR INTRESSANT ATT JÄMFÖRA SVERIGE OCH NEDERLÄNDERNA UR ETT STATISTISKT PERSPEKTIV. DET ÄR SLÅENDE HUR PROPOR-TIONERNA MELLAN LÄNDERNA VISAR SIG PÅ DETALJSIFFRORNA. ”

Bryggerierna gick samman år 1968. Varumärket Amstel lever vidare i flera olika produkter. Som ”andra” varumärke används det ibland på ”billiga” produkter, men har också traditionellt en stark ställning på vissa exportmarknader.

Heineken med alla dess produkter står för cirka halva ölmarknaden i Nederländerna, och den gröna flaskan med den röda stjärnan ser man överallt. På en del utländska marknader licensbryggs produkterna. I Sverige brygger **Spendrups** Heineken både som stark- och folköl. Heineken äger också Brand, som satsar på kvalitet och ger mångfald i jättekoncernens produktportfölj.

Grolsch och Bavaria

Ibland är det förpackningen som säljer varan. **Grolsch (SABMiller)** har byggt en del av sin image på bygelkor-ken, men den används inte längre på alla flaskor. Inte minst transport- och produktionskostnaderna spelar in här. För humlebeskans vänner kan noteras att Grolsch har något mer markant humlebeska än sina konkurren-ter bland de stora dominerande nederländska pilsmärkena.

Bavaria är – trots namnet – ett familjeägt nederländskt bryggeri i Lieshout, Noord-Brabant sedan 1719. Ägarfamiljen heter **Swinkels**. När lagerölet blev dominerande i Nederländerna tyckte bryggeriet att det var passande att byta namnet på bryggeriet och dess produkter. Långt senare klagade man från Bayern, men eftersom namnet använts under lång tid kunde de fortsätta använda namnet. Bavaria har också ett eget mälteri. Bryggeriets inriktning har varit volymmarknaden, samt alkoholfria öl, de senare huvudsakligen för export. Det finns dock också flera specialöl i deras sortiment. Bavaria driver också bryggverksamheten och logistiken på Koningshoeven (mer om detta senare).

Fler klassiker

AB InBev äger i Nederländerna **Dommelsch** och **Hertog Jan**, det senare med intressanta specialöl. Man importerar också många öl från sina bryggerier i Belgien och buteljerar dem på nederländska returflaskor (300 ml). Serveringsportionerna i Nederländerna är allmänt ganska små. Glasen i Nederländerna är ofta bara 180–250 ml, men då håller sig också ölen fräsch till sista droppen (före nästa glas).

I de stora bryggeriernas sammanslutning Nederlandse Brouwers finns det också fyra mindre familjebryggerier: **Alfa**, **Budels**, **Gulpener** och **Lindeboom**. Alfa är känt för sin vattenkälla och varje flasketikett har ett unikt nummer

för att verifiera att mängden vatten som tas ur källan inte överstiger den tillåtna kvantiteten. Budels importeras till Sverige och finns på några serveringsställen.

Samarbete och inhyring bland de små

Dessa åtta stora bryggerier står för ungefär 95 % av ölproduktionen i Nederländerna. De övriga bryggerierna får dela på de sista procenten. Flertalet av de uppemot 100 mindre bryggerierna är organiserade i Klein Brouwerij Collectief (KBC), men det finns också många fristående bryggerier.

Det finns också en annan sorts ”bryggerier” i Nederländerna. De kallas ”bryggerihyrare” (brouwerijhuurder). Dessa äger ett antal ölmärken och marknadsför dem som sin huvudverksamhet. Själva tillverkningen sker däremot på ett ”riktigt” bryggeri. Många av dessa produkter produceras i utlandet. Främst i Belgien finns det många producenter som kan tillhandahålla produktionskapacitet. När detta skrivs cirka finns det cirka 60 bryggerihyrare, och det betyder att det totala antalet bryggeriverksamheter numera ligger kring 160 stycken.

Det är intressant att jämföra Sverige och Nederländerna ur ett statistiskt perspektiv. Det är slående hur proportionerna mellan länderna visar sig på detaljsiffrorna. Nederländerna har grovt räknat både dubbelt så många invånare, och dubbelt så många bryggeriverksamheter. Det är nog bara på prisbilden som Sverige är helt överlägset.

Ölnördarnas favorit

Som motvikt till alla smakmässigt tunna lageröl, finns det ett bryggeri som placerat in sig mycket långt ut på den andra sidan av skalan. Det är **De Molen**, som betyder ”Kvarnen” – eller som vi skåningar säger ”Möllan”. Bryggeriet grundades 2004 och ligger i Bodengraven i provinsen Zuid-Holland. Deras öl rankas mycket högt bland humledrickare. Man känner nästan alltid igen produkterna på deras namngivning med två ord, typ: **Vuur & Vlam** (”Eld & Lågor”/India Pale Ale) eller **Hel & Verdoemenis** (”Helvete & Fördömelse”/Imperial Stout). Ölen rankas högt bland många ölnördar med smak för mera av allt. De är så eftertraktade att det finns två oberoende importörer av De Molen i Sverige. De startade i liten skala, har byggt ut kapaciteten i bryggeriet flera gånger sedan starten och fatlagring är vanligt. Man har samarbetat med många andra bryggerier, exempelvis **Närke Kulturbryggeri**, och brygger också åt nya ölbryggare utan eget bryggeri. Två aktuella exempel är **Evil Twin** och **Omnipollo**. Här gäller traditionella metoder, men recepten är ofta moderniserade.

” MAN KAN JÄMFÖRA KRAVEN PÅ TRAPPISTÖL MED VINVÄRLDENS APPELLATION CONTRÔLÉE. BETECKNINGEN SÄGER MER OM URSPRUNGETS ÄKTHET OCH METODERNAS TILLÄMPBARHET FÖR DRUCKESTYPEN. ”

Trappistöl

Trappistorden är en munk- och nunneorden med det officiella namnet "Ordo Cisterciensis Strictioris Observantiae". Det finns totalt 175 trappistkloster fördelade över alla världsdelar. Av dessa är nästan 20 kloster i sex länder medlemmar i den internationella trappistföreningen. Föreningen äger rättigheterna till logotypen "Authentic Trappist Product" – som garanterar att produkten är producerad innanför murarna på ett trappistkloster, att affärsmetoderna är etiska, samt att över-skottet går till uppehälle, underhåll av fastigheterna, samt välgörenhet.

Man kan jämföra kraven på trappistöl med vinvärldens Appellation Contrôlée. Beteckningen säger mer om ursprungets äkthet och metodernas tillämpbarhet för dryckestypen – än om smak-, doft- och färgnyanser. De mest kända trappistprodukterna är öl och ost – men även likörer, bröd, småkakor, choklad och marmelad produceras på några kloster.

Trappistklostret Abdij O.L. Vrouw van Koningshoeven

Det mest kända trappistklostret i Nederländerna är **Abdij O.L. Vrouw van Koningshoeven** i Noord-Brabant. Klosteret grundades 1881, och man började med ölbrygning redan 1884. Koningshoeven har haft en stormig historia. Bryggeriet har varit inkomstkällan, men också orsaken till många bekymmer. Det började när man skickade en av munkarna till München för att lära sig den "nya" metoden för underjäst öl. Under hans studietid byggde man upp bryggeriet, men det var anpassat för den "gamla" metoden – överjäsnig.

Det ursprungliga namnet på bryggeriet var **De Schaapskooi** ("färfällan"). Efter andra världskriget var bryggeriet i dåligt skick, och man producerade läskedrycker som en extra inkomstkälla. I slutet på 1960-talet blev marknaden hårdare och man beslöt att sälja verksamheten till **Artois**. Endast klosterbyggnaden blev kvar i munkarnas ägo. Den 1 april 1979 avslutades avtalet med Artois och verksamheten avstannade. Det kom dock flera nya noviser till klosteret, så man beslutade sig för att köra igång bryggeriet igen. Året efter var man igång med bryggnigen igen – fast i mycket begränsad omfattning.

La Trappe

Redan 1960 hade man i liten skala börjat med överjäst öl – en **Tripel** – under varumärket **La Trappe**. Framöver var det bara överjäsnig som gällde. Man satsade på



BRYGGERI "HOPPET" HETER NUMERA "BUDELS" EFTER ORTEN I NOORD-BRABANT. FOTO: BUDELS



KLOSTRET KONINGSHOEVEN. KÄLLA: LATRAPPE.NL



TILLBEHÖR FÖR GOTT ÖL. FOTO: THOMAS NILSSON



VARUMÄRKET OCH ORIGINALT. FOTO: BERNT ROSTAD



GAMLA TRAPPISTÖL.

La Trappe
TRAPPISTENBIERVÄRLDENS ENDA TRAPPISTBOCKÖL.
KÄLLA: LATRAPPE.NLGODSAKER MED KAPSYL OCH KORK.
FOTO: TOMAS DANKO

nya flaskor, nya backar, nya pallar etc. Den första nya produkten var **Dubbel**. Man tog in fler lekmän och framöver satsade man på en aktiv marknadsföring.

Med bryggeriets relativt stora produktionskapacitet blev det för mycket arbete för munkarna, och man sökte igen efter en samarbetspartner. År 1997 slöt man ett avtal med Bavaria om driften av bryggeriet och ansvaret för distributionen.

Den internationella trappistföreningen tyckte att driften hade blivit för kommersiell och drog in rättigheterna för användning av logotypen för erkända trappistprodukter. Avtalet med Bavaria skrevs sedan om, och munkarna tar tagit ett större ansvar för driften. Detta gjorde att bryggeriet åter 2005 fick rättigheten att märka sina öl för trappistöl med logotypen "Authentic Trappist Product". Samarbetet med familjeföretaget Bavaria har fungerat bra eftersom klostergemenskapen också kan ses som en stor familj.

Sortimentet bestod under 1990-talet av **Enkel**, Dubbel, Tripel och **Quadrupel**. Man var inte helt nöjd med Enkel, så man gjorde om receptet till en **Blond**. Dessa fyra öl är basen för trappan (!) av bryggeriets produkter.

Sedan startade man nästa nivå av innovation. Från början var trappistöl mörka (liksom alla andra öl före **Urquell**). Belgiska **Westmalle** skapade en sensation när man introducerade en ljus tripel. Koningshoeven gick år 2003 ett steg längre med **Witte Trappist** – som är ett veteöl – och sedan år 2004 med en bocköl. Veteölet är mer i belgisk – än i tysk stil. Många dåligt pålästa ölrecensenter skriver mycket om koriander och citrusskal, men ölet är bara bryggt med vetemalt, kornmalt och en aromatisk humle. Det är den som ger citruskaraktären.

Bocköl är oftast en mörk öl för hösten, men samtidigt är ju bocken också en symbol för djävulen. Det verkar dock inte hindra Koningshoeven från att framgångsrikt marknadsföra sin bocköl.

Isid'or och Jubilaris

Till bryggeriets 125-års jubileum 2009 beslöt man att göra ett jubileumsöl – **Isid'or** – uppkallat efter den förste bryggaren **Isidorus Laaber**. Tanken var att detta skulle vara en tillfällig produkt, som skulle finansiera uppbyggnaden av ett nytt kloster i Uganda. Det var dock många som önskade ölet kvar i sortimentet, och en omröstning på abbotens webbsida gav mycket tydligt utslag för att behålla ölet i sortimentet.

Klostret är miljömedvetet och har placerat solpaneler på taket. Bryggeriets senaste fasta produkt heter **PUUR** och är ett helt ekologiskt, ljust, ofiltrerat, överjäst öl på bara 4,7 % alkohol. Man använder grön energi i tillverkningsprocessen. Ett mycket otypiskt trappistöl, men beteckningen trappistöl säger ju bara något om ursprunget – inte något om "angenäm styrka och smak". Det är ett intressant trappistöl som inte nått till våra breddgrader, ännu.

I augusti 2013 – till 25 år efter abbotens inträde i klostergemenskapen – lanserades ett tillfälligt jubileumsöl kallat **La Trappe Jubilaris** i begränsad upplaga på stora flaskor. Smakprofilen skall vara en balans mellan Dubbel och Isid'or – vilka representerar abbotens favoriter i sortimentet.

Nytt klosterbryggeri

Abdij Maria Toevlucht i Klein Zundert, som ligger ganska nära Koningshoeven, håller när detta skrivs på med att starta ett bryggeri i anslutning till sitt kloster, gundat år 1900. Bryggeriet kommer att heta **De Kievit** ("Tofs-



JOPENKERK, HARLEM. FOTO: THOMAS NILSSON

vipan”). De har redan en klosterbutik som säljer produkter från andra kloster i Nederländerna, Belgien och Frankrike. När detta skrivs – i mitten av september – är det oklart när och vilka produkter som kommer ut på marknaden.

Idag har vi sex trappistbryggerier i Belgien – **Achel**, **Chimay**, **Orval**, **Rochefort**, Westmalle och **Westvleteren** –, **Stift Engelszell** i Österrike, och ett (snart två) trappistbryggerier i Nederländerna. Tron på välgörenhet har nog sällan smakat bättre.

Jopen skapar historia

Staden Haarlem, huvudstad i provinsen Noord-Holland, har gamla bryggartraditioner, men under historiens gång har bryggerierna stängts. Mer än femhundraåriga recept har samlats i stadsarkivet och öldrickarna har druckit likgiltig ljus lager. En stiftelse upprättades år 1992 för att återskapa de bortglömda ölsorterna, och man startade 1996 ett företag för att kommersialisera de historiska ölsorterna. Företaget fick namnet **Jopen** efter den storlek på öltunnor (ca 112 l) som användes för öl från Haarlem.

Ett flertal bryggerier i Nederländerna och Belgien har tidigare bryggt dessa traditionella ölsorter åt Jopen, och sedan 2010 finns det ett bryggeri, café och restaurang i den f.d. Jacobskerk i Haarlem. Byggnaden kallas numera Jopenkerk. Om man är på besök i Amsterdam, så ligger Haarlem, som för övrigt gett namn till en stadsdel i New York, bara en kort tågresa från Amsterdam. Om man vill prova ölen från Jopen på hemmaplan, så finns

numera några sorter i Systembolagets beställningssortiment. Här använder man flera sädeslag och även kryddning med annat än humle.

Amsterdam

Alla stora gamla bryggerier i Amsterdam är stängda sedan många år tillbaka. Heinekens stora byggnad står kvar på Stadhouderskade – nära Rijksmuseum – och kallas numera Heineken Experience omvandlad till ett Heinekenmuseum. På Mauritskade står en administrationsbyggnad kvar från Amstels bryggeri och den används idag av en högskola.

Bland bryggerierna i dagens Amsterdam är **t IJ** från 1985 äldst. **Maximiliaan** öppnade på Kloveniersburgwal 1992, men gick i konkurs 2002. Från 2004 heter man **Amsterdamsche Stoombierbrouwerij De Bekeerde Suster**. Namnet kommer från ett gammalt kloster för omvända kvinnor. Det är ett levande bryggeri med fullständiga maträttigheter. Mer om huvudstadens ölutbud följer härnäst. ■

Några lästips ur äldre nummer av Maltesen kring temat "Öl i Nederländerna":

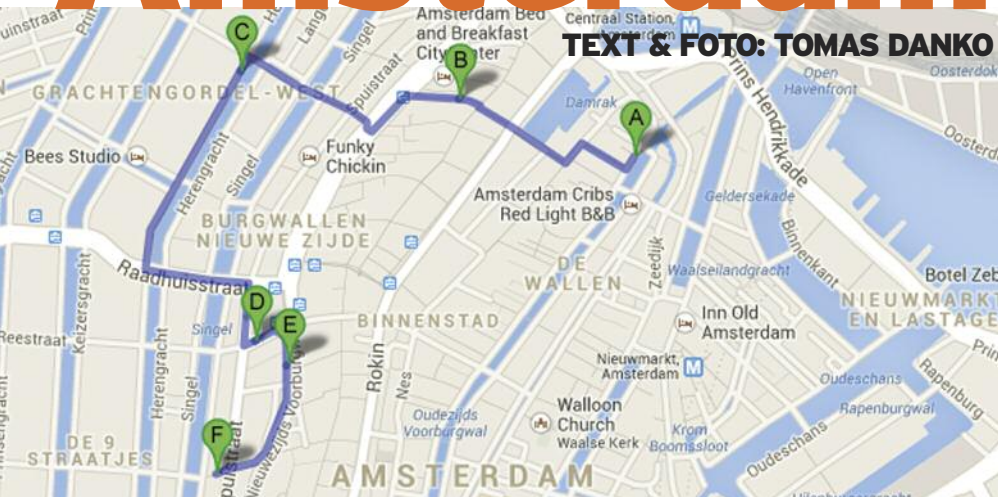
Öl i Nederländerna (1/2007, sid 13–15)

Bockölfestival i Nederländerna (4/2008, sid 14–15)

De Molen – specialöl mellan himmel och jord (2/2009, sid 18–19)

En pint i Nederländerna (2/2010, sid 10)

PUBBRUNDA Amsterdam



GANSKA SÅ LITET FAKTISKT...

Amsterdam är inte stort. Det är ganska så viktigt att en huvudstad inte är för stor när den ligger i ett mycket litet land, såsom exempelvis Nederländerna, för annars kanske den inte får plats. Småland är nästan lika stort. Ja, som Nederländerna alltså.

Inte som Amsterdam, vars innerstad påminner starkt om Gamla Stan i Stockholm. Man kan väl säga som så att om man promenerar i mer än en timme befinner man sig förmodligen inte längre i Amsterdam City, kärnan går man igenom uppifrån och ner på under en halvtimme.

GANSKA SÅ BRA FAKTISKT...

Tänk om det fanns ett par riktigt bra ölpubar i Amsterdam. Då skulle man kunna gå till fots från pub till pub utan någon som helst stress eller tidsplanering. Efter att ha bott i Amsterdam i snart ett års tid har jag kommit fram till slutsatsen att det faktiskt finns ett par riktigt bra ölpubar i staden.

Utbudet är måhända inte lika stort som i ett modernt Stockholm eller Göteborg, men i vissa fall skiner pärlorna i Nord-Holland starkare än det mesta man finner i Sverige. En annan skillnad är att även ett hål i väggen som regel ändå har ett tiotal hysade öl att välja på. Lågstanivån är med andra ord hög. Det medför att ett mysigt ölparang med ett fyrtiotal öl från Belgien, Tyskland och Nederländerna ofta lyser med sin frånvaro på samlade listor över ölhak på Internet (exempelvis Ratebeer.com), då det inte är någonting särskilt med det alla gånger, och därför kan det till en början se ut som att utbudet av ölpubar är skrallt. Detta är alltså inte fallet.

Jag blev ombedd att på sedvanligt Maltesen-manér beskriva en ölpromenad i stan, så det var lika bra att plocka på sig tangentbordet, iPaden, kameran och plånboken för att kliva ut i solen och spankulera omkring en dag.

DE PRAEL



Jag fick för mig att börja uppifrån på karten

- det är en rätt praktiskt rutt att gå söderut genom innerstaden mellan pubarna. Ett kvarter ifrån centralstationen traskar jag in på denna bryggpub. **De Prael** är ett mycket trevligt initiativ; de anställer nämligen ett hundratal personer som kanske har stött på vissa svårigheter i samhället. Det är en brokig skara människor innefattande före detta missbrukare, hemlösa, fysiskt eller mentalt handikappade samt personer som kanske helt enkelt bara haft otur i livet. De får hjälpa till med både stort och smått, flasktappning, rengöring, bryggning, paketering samt att arbeta i restaurangen och puben. Jämför med att snickra pal-lar på Samhall som ingen egentligen vill ha så är detta någonting vem som helst kan känna stolthet över att arbeta med, och öl dricker de flesta människor. Man blir därför otroligt glad av De Prael, även om deras öl inte alltid gör en lika glad.

På De Prael kan man för ovanlighetens skull äta riktig mat. Menyn är inte särskilt lång men tillräcklig. Husmanskosten är att rekommendera, ibland är den riktigt god. Dessutom är priserna låga, både på dryck och mat. Å andra sidan är priserna på öl låga överlag i Amsterdam, räkna med 2-3 euro för en vanlig öl. En annan fiffig sak är att i Nederländerna dricker man öl på 25 cl-glas. Man hinner prova fler öl och det hinner inte bli varmt och avslaget. Det går förstås att beställa en stor öl, och då är man turist.

Efter att ha kikad in igenom dörren på framsidan där flaskbutiken finns kilade jag runt hörnet och gick in till själva puben och bryggeriet. En generös och brokig lokal möter en där det finns omaka bord och stolar överallt, såväl en trappa ner som en halv trappa upp från baren. Man ser bryggverket genom fönster, och det råder ofta aktiviteter lite varstans. Bli inte överraskad om du kliver in och det spelas levande musik vissa kvällar, ofta jazz. Större sällskap tenderar också att boka stället för diverse evenemang. Det betyder dock inte att andra inte får komma in. Här är alla välkomna, på alla de sätt och vis.

"Ik wil graag een **Rudi**" säger jag till damen bakom baren varpå hon håller upp en Oktober Märzen från fat. Det förstås, det är säsong nu. Rudi har en del av den karaktäristiska maltsötman en Märzen brukar ha, och det märks att bryggeriet har skärpt till sig på sistone efter att ha varit svajigt genom åren. Här brygger man en hel del säsongsbetonade öl förutom ett antal ur det fasta sortimentet. Samtliga öl har döpts med namn på kända lokala musiker vars vinylalbumomslag pryder väggarna. Kölsch heter **Johnny**, veteöl heter **Heintje**, deras barley wine kallas för **Mary**. Deras bästa och mest stabila öl får nog anses vara **Willeke**, en belgisk trippel på 7,5 %. Jag sneglar på ölmenyn och funderar på att ta mig en **Zwarte Riek**, en milk stout på 4,9 % som är riktigt mysig. Sedan inser jag att det finns öl på andra ställen också, så jag tackar för mig och går vidare. "Dank je wel. Doeil!" säger jag och kliver återigen ut i den strålande solen.



IN DE WILDEMAN



Ett fåtal minuter senare har jag traverserat innerstadens mest turistfyllda område och smitit in på denna institution. För hundrafemtio år sedan eller så huserade lokalerna ett destillereri, vilket gamla ekfat, skyltar och bilder låter berätta. Det finns ingen direkt hängvänlig bardisk, den är alldeles för låg för de flesta att ens luta sig mot med händerna utan att det ser knasigt ut. Dessutom finns det inga barstolar vid bardisken dit man enkom går för att beställa öl från den mycket trevliga personalen. **In de Wildeman** påminner starkt

om ett så kallat "bruin café", dvs de gamla inrökta ölfiken där nederländska pilsnergubbar brukar sitta, och är en av de allra charmigaste lokalerna i stan. Till skillnad från de andra brunkaféerna erbjuds det dessutom ett fantastiskt ölutbud här. Hundratals öl på flaska och tjugo fat med hög rotation. Sortimentet är belgiskt, nederländskt, brittiskt, amerikanskt och tyskt. Beställer man en Trappistöl får man välja på källarsval eller kylskåpskall. Bara en sån sak! Snacks finns i form av ost och korv. Varje månad komponeras det en tallrik med smält och gott skräddarsytt att passa till månadens mörka och starka flasköl. Dessutom finns det en tallrik med olika snacks anpassat för lambiek, som det finns rätt bra av inte bara på menyn utan även på en särskild griffeltavla. Den röka oxkorven är fenomenal, ungefär som att äta en lätt rökt råbiff.

"Goedemiddag. Mag ik een **Schlenkerla** hebben, alsjeblieft" säger jag till damen bakom baren vilket resulterar i att hon håller upp vad som kan vara världens bästa rököl, **Schlenkerla Rauchbier Märzen** från Bamberg i Tyskland. Förra veckan serverades den självrunnen på ett litet Bayerischer Anstich-fat, för övrigt. Det brukar även finnas brittisk Real Ale av och till här. Jag ser att de erbjuder **De Molen Bommen & Granaten Brett** på fat, en habil käftsmäll på hela 15,2 % ABV men denna gång så har man tillsatt vildjäst (Brettanomyces). Ölnörden i mig hoppar till och är på god väg att beställa in ett glas tills ölskribenten inom mig tar nörden i örat och drar oss vidare ut i värmen. Vi har ett seriöst uppdrag att sköta!



AREDSNEST

Ytterligare en handfull minuters promenad tar mig över huvudkanalerna ("gracht") till landets första specialölpub, **Arendsnest** (Örnästet). Att stället firade tolv och ett halvt år tidigare i år säger egentligen inte särskilt mycket. Specialöl är mer en naturlig del av samhället i Nederländerna och Belgien. De var dock först med att enbart inrikta sig på och erbjuda inhemska öl. Stället grundades av **Peter van Arend** (därav nam-



net) som närmast kan jämföras med svenska ikoner såsom **Sten Isaksson** och **Jörgen Hasselqvist** från Akkurat och Oliver Twist i Sverige. Peter har gjort otroligt mycket för kvalitetsöl i Nederländerna och fortsätter göra det mer och mer för varje år. Han är dessutom en rackarns reko lirare, en tjomme att hänga med helt enkelt.

"Godemiddag. Mag ik een **Brood & Spelen** hebben, alsjeblieft" blir min öppningsfras till den unge välklädde bartendern bakom baren varpå han frågar om jag vill ha öppen nota i baren. "Ja, hoor" svarar jag förstås. Jag får mig en IPA på 7 % ABV från **De Molen**, Nederländernas i särklass och en av världens bästa bryggerier. Här finns trettio fat och ett hundratal flasköl, samtliga ifrån ett trettiotal inhemska bryggerier man aldrig hört talas om. Inte ens vi som bor här och har öl som intresse känner igen alla namnen. **De 7 Deugden**, **Texels**, **Eem**, **Kasparus**, **Klein Duimpje**, **Duits & Lauret**, **Oersoep**, **Roie Dop**, **Emelisse**, **Pampus** - ja listan kan göras lång med småbryggerier i Nederländerna. Det händer mycket även här, nya bryggerier poppar upp hela tiden. Det senaste lokala mikrobryggeriet heter för övrigt **Butcher's Tears**, ligger i Oud Zuid (gammelsöder) i Amsterdam och drivs av en svensk kille som heter **Erik**, så nu vet ni det. Oersoep är ett av de nya bryggerierna man bör prova, utöver De Molen och Emelisse.

Samtliga olika ekfatlagringar av **La Trappe Quadrupel**, ett mycket starkt Trappistöl från **Koningshoeven** i Nederländerna, erbjuds här. Gillar man De Molen, och det gör man, finns det ett dussin olika öl att välja på. Även Arendsnest påminner om ett fint gammalt "bruin café", dock är det mer åt det stiliga hållet. Detta förstärks dessutom av att personalen är snudd på butlerskt klädd med svart väst, vit skjorta och så vidare. Baren är tämligen lång och det finns för ovanlighetens skull gott om barstolar. Däremot råkar det vara som så att fatanläggningen är placerad väldigt högt vilket leder till att det är omöjligt att eta-

blera ögonkontakt med barpersonalen utan att lägga huvudet på bardisken och låtsas se extra gullig ut. Alternativet är att ställa sig upp eller helt sonika sitta på ändarna där man slipper blockeras av en mässingspolerad spegelbild av sig själv i Lustiga Huset.

Beträffande tilltugg erbjuds här flertalet nederländska ostar samt korv, vilket ger ett utmärkt tillfälle att prova på landets stolthet **Reypenaer**. Glöm den kända osten från "Holland", Reypenaer är så mycket goudare... Ni som förstår er på storheten i det svenska undret **Västerbottenost** kommer att älska samtliga årgångar av Reypenaer. Jag erkänner mig överväldigad av den plötsliga lust som sköljer över mig när jag ser att de har **De Molen Tsarina Esra** på fat. Denna ångladryck, en komplex och mycket smakrik imperial porter på 11 % ABV med en sötare rondör jämfört med många andra liknande öl. Att någon trots förbudet lyckades bli serverad flertalet pintglas av den ekfatslagrade varianten för ett par år sedan under Great British Beer Festival anser jag vara illasinnade rykten som ingen någonsin kan bevisa. Dessutom var det ingen som såg mig göra det!



DE BIERKONING



Som alltid tar det inte många minuter mellan ölpangen här. På vägen från Arendsnest till nästa vattenhål passerar jag utan överdrift en av världens i särklass bästa ölbutiker, **De Bierkoning**. Här finns 1100 öl från hela världen att beskåda och inhandla. På en dålig dag. På en bra dag kan det vara uppemot 1400, dessutom är det bra rotation på nyheter. Personalen är riktigt trevlig, positiv och ölintresserad. Tyvärr har huskatten Bas flyttat ut nyligen, men det går bra ändå.

Amerikanska öl från västkusten som man aldrig ser i Sverige dyker upp här med jämna mellanrum, endast ett par veckor gamla. Öl som folk säljer för fantasipriser på eBay går att köpa här av och till. Som infödd svensk blir det svårt att hålla tårarna tillbaka när man fullkomligen omringas av ett sådant komplett, brett och djupt sortiment. I en sådan liten butik, som har öppet sju dagar i veckan. Man kan till och med handla vissa öl direkt ur kyl. I vintras köpte jag en rejäl påse **Alchemist Heady Topper** (en av världens bästa dubbel-IPA, där färskheten är a och o) och knäckte en iskall rakt upp och ner mitt på Dam-torget, bara för att jag kunde. När jag bodde i Stockholm hade jag en rätt stor och vällagrad ölkällare av rang, den kunde jag dessvärre inte ta med mig till Amsterdam. Förutom att öl inte tycker om att resa, finns det liksom inga källare här. Men det jag har upptäckt är att det inte behövs en ölkällare för det mesta, när man kan ta en kort promenad till Bierkoning så fort andan faller på. Sverige är fantastiskt på många sätt och vis, men ibland...

Bierkoning är som ett fantasiland för ölälskaren. Bambergöl? Javisst, vi har ett femtiotal flaskor från Bamberg och Franken för en sisådär 1,5-2,5 euro halvlitern. Jänkare? Okej, går det bra med **Russian River, Three Floyds** eller **Kuhnenn? Westvleteren 12?** Rusning på Internet i Sverige säger du? Jaså, nä, här har vi den i butik som vanligt. Räkna med att bli kvar här längre än planerat, och ta med plånboken om det finns plats i resväskan.



BEER TEMPLE

I normala fall tenderar mina ölkvällar att börja och nästan lika ofta sluta här på Beer Temple. Kalla det mitt vardagsrum om ni vill, mitt lokala Akkurat i brist på originalet om man så säger. Till skillnad från andra ställen där det serveras lokal och belgisk öl hittar man bara öl i "modern amerikansk stil" här på **Beer Temple**. Även om inte alla öl kommer ifrån USA, en hel del kommer ifrån Belgien/Danmark (och då oftast "dansk" öl



som bryggs på **De Proef** i Lochristi utanför Gent i Belgien), så är nästan all öl humlefokuserad och ofta i stil med vad som bryggs på västkusten i USA. Beer Temple är ytterligare ett utmärkt initiativ grundat av **Peter van Arend**. Han drog igång humletrenden långt innan resten av landet började hänga på. Det händer väldigt mycket här, minst en gång i månaden är det en tap take-over där ett bryggeri dyker upp med tio till tjugo egna öl. Bryggmästaren brukar också dyka upp den kvällen. I år har vi sett **Struise, Loverbeer, Anderson Valley, Brewfist, Greatful Deaf, Mikkeller** och flera andra. På måndagar brukar man kunna vara med på särskilda flasköppningar där man betalar en fast summa och får vara med och provsmaka en drös flaskor med nya öl. På så vis slipper man köpa hela flaskor bara för att man är nyfiken.

Trettio kranar med hög rotation och ett drygt hundratal flasköl finns annonserade på tydliga griffeltavlor på väggarna i detta gemytligt lilla "hål i väggen". Stadens i särklass bästa barhäng där man verkligen kan hänga på bardisken. Oftast är det tomt på folk så man kan ta det lugnt och prata med bartendern. En halv trappa upp finns det ett par soffor i stil med amerikanskt hamburgerhak där man kan sitta ostört, en spiraltrappa leder upp till toaletterna. Personalen är ung, kunnig och mycket trevlig. De flesta brygger hemma, flertalet har till och med egna fantombryggerier (**Oedipus** och **Pampus**). Man vet vad man pratar om helt enkelt, och deras passion för öl märks så fort de får tillfälle att hjälpa en gäst välja öl. Här vill man bo, helt enkelt.

Efter den sedvanliga hälsningen samt lite kallprat på nederländska går vi till slut över till engelska för att diskutera privatliv och vad som sker rent allmänt bland bekanta. Nederländarna pratar om möjligt ännu bättre engelska än svenskarna, och de tycker om att prata med nykomlingar. Amsterdam består av över 110 nationaliteter och majoriteten av invånarna kommer inte ens härifrån. Tolerans och öppenhet genomsyrar staden. Jag får mig en fattapad **Loonie Kuhnne Pale Ale** från amerikanska **Kuhnenn**. Här blir man som regel kvar ett tag, och så även jag. Nästa öl är en **Westbrook IPA** från Westbrook, ett nytt amerikanskt bryggeri som på kort tid visat sig göra bland världens bästa öl. Dansken **Jeppe** från **Evil Twin** brygger för övrigt sina öl där på sistone. Det här utbudet skulle många ölnördar ge en arm och ett ben för att få i Sverige. Flaskistan innehåller öl som **Three Floyds Dark Lord**,

flera öl från **Jester King**, **Lost Abbey**, **Oskar Blues**, **Port Brewing**, **Green Flash** och många mer. Jag överblickar fattavlor och läser namn som **Espresso Oak Aged Yeti Imperial Stout 2010** från **Great Divide**, öl från **Evil Twin**, **Flying Dog**, **Southern Tier**, **Kuhnhen**, **Anchor**, **Against the Grain**, **Siren**, **BrewDog**, **Uncommon**, **Mikkeller**, **Cigar City** och fler. Det är kort sagt galet. Om man lägger till att ölen oftast är i väldigt färskt och bra skick, kranarna sköts ypperligt och glashanteringen är i världsklass, ja då kan man inte annat än älska Beer Temple. Så länge man är okej med att dricka humlefokuserade öl. Om man inte gör det går det visserligen bra att beställa in en **Westvleteren**.

Måste jag gå härifrån? Just, jag hade ju ett uppdrag att avsluta. Om man gör en pubbrunda här i Amsterdam brukar det oftast ändå sluta med att man återkommer hit för att stanna till sista beställningen.



CAFÉ GOLLEM



Efter den sedvanliga handfull minuters promenad man nödgas utsätta sig för om man är så pass våghalsig att man försöker sig på en pubbrunda här i Amsterdam landar jag till slut på **Café Gollem**. Det är lätt att missa då stället ligger på en kort mellangata. Här snackar vi inte "bruin café" längre. Här är det så ingöttat att tankarna leder till det amerikanska uttrycket "dive bar". Jag befinner mig alltså i ett duktigt inpyrt fulhak med dunkel belysning. Varje gång jag kommer hit slutar det med att jag hamnar i diskussioner med folk jag normalt aldrig skulle stöta på än mindre samtala med. Pensionerade Hells Angelsgubbar som bara dricker **Westmalle Tripel** (gissa om vi kom bra överens), socialt aparta män med kristet utseende som snudd på stalkar tjejerna i lokalen, här får alla plats. Amsterdam accepterar alla

oavsett, och om det märks någonstans så är det här på Café Gollem. Det finns tre Gollem i Amsterdam, det är dock det första Cafét i innerstaden man skall besöka.

Här finner vi fjorton kranar och en sisådär tvåhundra flasköl, dels från Nederländerna men med stor majoritet ifrån mitt favoritland Belgien. Och då pratar vi inte de kommersiella namnen man ser till vardags. Här finns det sortiment från **De Ranke**, **Struise**, **Dolle**, alla Trappisterna inklusive **Westvleteren** (så klart, vad annars), lambiek från **Boon**, **Mort Subite**, **Timmermans** och **Cantillon**. Ett genomtänkt sortiment med små guldklimpar överallt. Dessutom är priserna låga (3-4 euro även för specialare).

Under tiden jag ser mig om efter vad jag vill dricka berättar bartendern på klockren engelska vad som finns på fat och vad som finns på flaska. När jag beställer på nederländska går han över till att prata sitt modersmål med mig utan några som helst betänkligheter. Det är inte så noga här, så länge det fungerar liksom. Jag beställer en **La Trappe XXV Jubilaris** på fat, den nya jubileumsölen från Trappistklostret **Koningshoeven** i Nederländerna. Stereon spelar vackert deprimerande musik med Lou Reed och stället är tomt på folk. Så tomt att bartendern själv kan sitta ute i solen med kompisar och koppla av. Det är betydligt mer folk här på helgerna dock.

Det är här jag får mitt lystmäte rågat med öl från mina absoluta belgofavoriter, efter att ha tröttnat på jänkbeska borta på Beer Temple. Tips att ge sig på här är **Struise Pannepot** eller **Black Albert** samt **Dolle Oerbier** och **Arabier**. Gollem har en egen öl, **Gollem Blond**. Den är bryggd på **De Proef** i Belgien och receptet är utvecklat av **Brouwerij The Musketeers** (kända för sina **Troubadour**-öl, där **Magma** kanske är vanligast i Sverige på senare tid).

Huskatten här heter Felix och är svart och vit, måhända är han sponsrad av ett visst kattmatmärke för jag känner igenom honom på något vis. I Amsterdam älskar man katter. De är rätt användbara med tanke på råttorna. Tjugo procent av stan är vatten (det slår Venedig för övrigt) och en gång i tiden var det världens mäktigaste hamn- och handelstad. Man kan tänka sig att råttor alltid har varit ett problem här, även om jag klarat mig då jag bor på fjärde våningen i huset (vilket tydligen inte alltid är någon garanti för att slippa dem). Bli därför inte förvånad om du ser katter i butiker och på krogen, det är helt i sin ordning.



't IJ

Härifrån hade jag tänkt ta en längre promenad ut till det lokala bryggeriet 't IJ

som är installerat i en traditionell gammal väderkvarn. 't IJ är namnet på det vattendrag som ligger norr om centralstationen i Amsterdam. Det har samma uttal som det nederländska ordet för ägg, vilket är lite lustigt. ('t IJ' är en digraf, dvs två bokstäver som betraktas som en.) Väl framme på bryggeriet hade jag satsat på deras bästa öl, **Columbus**. En belgisk tripel. Tidigare i år invigde 't IJ ett minst dubbelt så stort bryggeri ett par kvarter bort från bryggpuben. Det verkar dock som att det gamla bryggverket fortfarande brygger de fatöl man kan dricka på plats. Då 't IJ stänger klockan åtta på kvällarna och det inte är långt kvar tills dess tar jag helt sonika beslutet att låta bli denna promenad på uppemot tjugo, trettio minuter. Jag trivs bra där jag är, så jag beställer in en **Oerbier** från **De Dolle**.

För om jag känner för att röra på mig finns alltid Beer Temple kvar, alldeles runt hörnet. När de stänger (vilket är så sent som klockan tre på helgerna, annars klockan ett och, ja, de har öppet sju dagar i veckan) finns alltid **The Minds**. Alldeles runt hörnet. Det stället är så pass magiskt att man aldrig hittar dit utan öl innanför västen, och aldrig kommer ihåg hur kul man hade där.

Om jag skall ge ett enda råd vad gäller pubrundor i Amsterdam så är valet enkelt - se upp för alla cyklarna. ■

Adresser och öppettider

De Prael Proeflokaal

Oudezijds Armsteeg 26, 1012 GP
Tel: 020 4084470
www.deprael.nl
Öppet: Ti-Lö 12-24, Sö 12-23

Bierproeflokaal In De Wildeman

Kolksteeg 3, 1012 PT
Tel: 020 6382348
www.indewildeman.nl
Öppet: Må-To 12-01, Fr-Lö 12-02

Proeflokaal Arendsnest

Herengracht 90, 1015 BS
Tel: 020 4212057
www.arendsnest.nl
Öppet: Sö-To 14-24, Fr-Lö 14-02

De Bierkoning

Paleisstraat 125, 1012 ZL
Tel: 062 52336
www.bierkoning.nl
Öppet: Må-Lö 11-19, Sö 13-18

Beer Temple

Nieuwezijds Voorburgwal 250, 1012 RR
Tel: 020 6271427
www.beertemple.nl
Öppet: Må-To 14-01, Fr-Lö 14-03, Sö 14-01

Café Gollem

Raamsteeg 4, 1012 VZ
Tel: 020 3302980
www.cafegollem.nl
Öppet: Må-To 16-01, Fr-Lö 12-02, Sö 12-01



I somras blev det en liten familjeöresa till Nederländerna och Belgien. Lagom till Maltesens temanummer delar jag här med mig av min rese-dagbok i det förstnämnda landet.

På midsommarafton startade vi vår bilfärd mot öl och kultur. Vårt vägval blev att skippa färjan till Tyskland och istället ta vägen över Odense och Flensburg för att rasta över natten i tyska Hollenstedt. Öresundsbron tur och retur kostade 790 kr, Stora Bältsbron 470 dkr.

Roermond

Färden gick sen vidare till Roermond i södra Nederländerna, där vi tog in på Hotell Asselt som ligger i Swalmen 55 minuters promenad från Roermonds trevliga centrum, eller ca 7 minuter med tåget. OBS! Visakort fungerar inte i tågautomaten. Mynt rekommenderas. En enkel från staden till Swalmen kostade 2,10 €/person. Från hotellet var det nära till Swalmen centrum med flera bra caféer.

I Swalmen är Klompetje ett trevligt café, där det serveras **Lindeboom** och **Gouverneur** som är en utsökt pilsner. En mycket bra restaurang är Aethoes 't Baekske på Marktstraat 8 som har **Hertog Jan** och utsökta viner. Middag för två med drycker kostar 78 €. De trevliga ägarna konstaterade tillsammans med oss att vikingar bodde här i c:a 300 år! Man har ett eget språk som har likheter med danskan och svenskan.

Staden Roermond erbjuder ett trevligt torg där Brand Proeflokaal ligger – som vi kunde konstatera har stängt på måndagar. Men trösten kom hos De Sjnats på Markt 24 där vi avnjöt *uitsmijter ham/kaas* (bröd med stekta ägg och flera tillval bland annat skinka och ost), Gouverneur, kaffe och **Jonge Jenever** samt trevlig personal.

Tilburg

Sedan åkte vi över gränsen till Leuven respektive Mechelen för ett par dagars uppehålle i Belgien innan det bar av tillbaka in i Nederländerna igen. Efter en trevlig färd på lite mindre vägar, så vi kunde studera naturen, anlände vi till hotell Bastion i Tilburg. Hotellet har ett mycket bra läge och gratis parkering. Promenad till centrum tar c:a 25 minuter och till bryggeriet **La Trappe** samma tid. Bra mat på kvällen och det gällde även frukosten då man kunde få stekta ägg med ost och skinka. Trevligt och gott. Om vädret tillåter finns det en uteplats att tillgå.

Vårt första besök blev på La Trappe och dit var det en trevlig promenad ut på landet där klostret låg. Då hade vi även fått vara med om en broöppning och fågelkvitter. Miljön var rogivande i den lummiga parken. Men in på klostret kom vi inte eftersom vi skippade rundturen på bryggeriet.

Proef de stilte som man säger här. Vi gjorde två besök och inhandlade trevligheter i shoppen som hade allt som munkarna tillverkar och det är inte lite det. Allt från mat till sprit och öl. Allt var bra men det som stack ut var munkarnas äppelkaka, jösses va gott.

Ölen då? Jo **PUUR** – som är en ekologisk ljus lite humlad trappist och den enda trappisten hittills som görs på detta sätt, **Bockbier** och **Tripel** var snäppet bättre än det övriga sortimentet som vi också provade.

Några fler ställen som vi fastnade för var: Café Zomerlust som låg precis utanför staden. Vi passerade en kanal med svängbro och efter ca 25 minuters promenad var vi på landet igen. Härligt! Här var det trevlig personal som undrade hur och varför vi kom på besök. Vi drack **Maneblusser** från **Het Anker, Wiegeleir**, humlad öl med smak av aprikos och apelsin på 8,7 %, som är Zomerlusts husöl och görs av bryggeriet **De 3 Horne** i Kaatsheuvel samt gästölet **Kasteel Hoppy**. Lite annat slank väl ner också. *Zomerlust plateau*, friterade matbitar och kroketter gick också ner tillsammans med vanlig hederlig **Brand**.

Burgemeester Jansen vid Piushaven, som är en kanal som delar staden och slutar här, är ett mycket trevligt "brunt café" (Bruin Café) som har kvar sin gamla atmosfär och med en intresserad personal och stammisar. Hit blev det också två

ZOMERLUST

En öltripp till Roermond, Tilburg och Almere Stad

TEXT & FOTO:
KENT TJÄDER



besök. Vi provade snapslikören **Schrobbeleer** som inte var njutbar. Men det var **Zuidam Oud** (en *Amsterdamsche Oude Jenever*), **Yarlington Mill Cider** från **Gwatkin** – en mycket trevlig cider (de hade ett bra urval), *leverwurst* och några Hertog Jan samt lite annat som var på rea.

Biercafé Kandinsky på Telegraafstraat är också ett trevligt ölcafé med ett brett sortiment och en kunnig ägare som vi träffade på. Han var nyfiken på varför två svenskar besökte deras ställe. Även här fick vi en trevlig pratstund om öl plus att vi kunde tipsa om trevliga ölcaféer i Amsterdam, inte illa. Här provades **Friivol Blond** och **Baldig Dunkel** från det nystartade lokala bryggeriet **Sint Juttemis, Witkap Pater Special** från **Brouwerij Slaghmuylder** i Ninove, Belgien samt **Moeder Overste Tripel** från **Brasserie Lefebvre** också från Belgien, som smakade bäst.

Nu till ett spontanbesök som blev hellyckat. Stads Café Spaarbank på Noordstraat firade sin 3-årsdag denna dag. Som namnet säger är detta en omgjord gammal sparbank med en trevlig fasad och inredning med både trädgård och uteplats på gatan på sin andra sida. Vi pratade med ägaren som var en man i de yngre åren och det blev en intressant pratstund om trappistöl, holländska bryggerier, vad kostar ölen i Sverige, svenska bryggerier med mera. Hur blev det nu så? Jo vi råkade se att man hade alla åtta trappistbryggeriernas öl på menyn! Vi slog till med varsin **Westvleteren**, en **8** och en **12** för 190 kr, då ni. Mycket trevliga öl, 8:an tyckte vi var bäst, men både ägaren och vi föredrog **S:t Bernardus 12**. Det fanns 8 kranar samt 75 flaskor att prova och det blev någon mer före våra Westvleteren.

Almere Stad

Almere i provinsen Flevoland var vårt sista resmål och här väntade vår vän Jos med *broodje lever* samt varsin kall öl från **Alfa**-bryggeriet i Limburg, gott! Eftersom vi och reseguiden inte riktigt hade samma vägval till resmålet, någon hade hunnit fixa till några rondeller som vi snurrade runt i. Det känns igen på något sätt! Nöjda och glada blev det sedan buss till centrum till vårt hotell. Hotel Finn på Koopmanstraat nära Grote Markt är ett bra och prisvärt boende, men se upp med rummen som vetter mot Grote Markt för där går det livat till på nätterna, och städningen som börjar vid sextiden på morgonen.

Vad kan vi berätta om ifrån denna relativt nybyggda stad? Jo, den ligger 2 till 5 meter under havet på en *polder* i det gamla innanhavet Zuiderzee (numera en insjö och omdöpt till IJsselmeer). Invånarantalet växer och växer. Sedan starten som stad 1984 har Almere vuxit till dagens c:a 200 000 invånare och är nu en av de tio största kommunerna i landet. Målet är 300 000 invånare.

Ja det finns ju inte något gammalt att titta på men mycket ny arkitektur som ibland fascinerar och ibland gör att man får kalla kårar i hela kroppen. Gott om promenadvägar som dock ibland delas med cyklister, som det dräller av. Så håll i hatten och håll ögonen öppna om ni är gåendes. Vår längsta promenad vid Almere Hafen tog c:a två timmar tur och retur men då lunchade vi på ”pannkaksbåten” i hamnen. Här kan man välja på tjocka som är som pannpizzor eller tunna vikta med olika tillbehör. Matpannkakorna har tillbehör som våra pizzor och efterrättspannkakorna fyller man med olika godsaker. Det här ska ni prova om ni är i Nederländerna.

Mera mat och dryck då? Här kan ni äta bra enligt oss: Brasserie de Bergerrie på Grote Markt har bra mat till hyfsade priser och ett bra urval av öl och viner. Här finns både ute- och inneservering med uppmärksam personal och ägarinna. Lite billigare men nästan lika gott äter man hos Den Enghel på Zadelmakerstraat 57. Vi gottade oss med kalvlever och pilsner; det är inte ofta man hittar lever nu för tiden.

Så till det bästa lunchhaket, slaktaren på Korte Promenade som säljer *broodjes*, bröd med olika läckerheter som du väljer från de uppdukade pålägggen som finns i disken. Rena julafton för oss som älskar mackor och färskare råvaror finns nog inte att få. Med våra bekanta och vänner brukar vi alltid äta hos Kines-Indonesen (I Holland har restaurangerna ofta båda köken ihop) i affärscentrumet på Almere Muziekwijk. Den är av högsta kvalité och våra kinesrestauranger kan slänga sig i väggen. Ni får en helt annan syn på hur kinesisk/indonesisk mat ska smaka. Testa gärna den här typen av restaurang när ni besöker Nederländerna.

Så var det ju det där med favoritcaféer. Här kommer våra två tips: ’t Krollebol på Deventerpad som serverar **Heineken** på fat samt lite olika flasköl och jenever. Här samlas lokalbefolkningen och det vimlar av stammisar som löser alla problem i världen till holländska slagdängor från 1960-80-tal. Allt under överinseende av den kvinnliga bartendern som kollar läget på sina kunder och till och med hjälper dem lite på traven när det är dags att gå hem. Till sist det bästa stället som bör nämnas är ’t Boemeltje på Stationsplein 4, som har lunch samt äkta holländska varma och kalla smårätter på kvällen, till exempel *Oma Bobs Bitterballen*. Här finns fyra öl på fat, **Amstel** och **Brand Imperator** är ordinarie, sedan finns det två gästkrantar samt lite andra öl på flaskor, litet men bra urval av holländare. Brand Imperator är mycket välsmakande men lite lömsk med tanke på styrkan. En helkväll för två med snacks 55 € och då var det dags att gå hem.

På återresan mot Sverige övernattade vi på hotellet Best Western Kryb I Ly, i danska Fredericia. Det är en mycket prisvärd *kro* med god mat men kolla så ni har stolar i plänbocken till maten. Rummet hade bra standard till en billig penning i vårt fall. ■

LITE RÅD OCH TIPS

- **Storlek på ölglasen:** Biertje/Kleintje Normal 18–20 cl, Vaasje-Stor öl 25 cl. De vanliga sorterna **Heineken**, **Amstel**, **Bavaria** m.fl. (på fat) smakar inte som hemma, mycket mindre kolsyra och skummet hänger kvar i glasen vid normal serveringstemperatur.
- **Tänk att gå på toa** innan det blir *stau* (köer) på autobahn annars kan ni få glada tillrop och signaler från övriga trafikanter när ni måste besöka naturen och det är många som tittar på din show.
- **Det är bekvämare** och mindre jobbigt att ta färjan Rödby–Puttgarden än att åka över Odense.
- **Några adresser** som kan vara till hjälp: www.hetanker.be, www.latrappe.nl, www.alliatie-van-biertapperijen.nl, www.ratebeer.com

Nederländsk "ölkunst" i Stockholm

Stockholmare – här är tips till en konstupptur med äldre koppling till öl och Nederländerna. Halwylska palatset på Hamngatan 4 har på sin övervåning följande fina målningar:

- **Pieter Claesz:** 1600-tals stilleben, bland annat med ett glas öl (gueuze).
- **Adriaen van Ostade:** gubbar på krog, varav en ölrickande.
- **Adriaen van Ostade:** målning som bland annat innehåller ett långt smalt ölglas.
- **Richard Brakenburgs:** verk som föreställer några fyllor på en krog, som har en gravid utskänkerska.

Andra kända målningar på krogar:

- **Adriaen Brouwer:** "Dryckesfest med bönder", 1625.
- **Jan Steen:** "Den druckna kvinnan" 1674-78. Båda på Mauritshuis, Den Haag.
- **Adriaen van Ostade:** "Värdshusinteriör", 1673. Finns på Amsterdam Historisch Museum.

Målarefakta:

En särskilt intressant målare med holländsk hembryggarkoppling är ovan nämnda Jan Steen, som först blev hembryggare i Delft. En man vid namn Havick garanterade att betala hyran för bryggeriet. Det finns obekräftade historier om att hans hustru Grietje bönföll honom att vara mer aktiv som bryggare. Det låter som han antingen målade för mycket eller Grietje var väldigt törstig. Förlåt, den troligaste orsaken är väl att bryggningen var mer inkomstbringande än måleriet.

/JONAS AHN FELT



JAN STEEN: DEN DRUCKNA KVINNAN.

Ett stycke Holland i Göteborg

MALTESEN TRÄFFAR
HANS REITMAIER, HET
AMSTERDAMMERTJE



Hans Reitmaier heter holländaren som startade krogen **Het Amsterdammertje** på Odinsgatan 19 i Göteborg, Sveriges enda i sitt slag.

Han kom hit redan 1962, bodde här i tio år, åkte hem, men kom tillbaka 1984. Hösten 1991 bestämde sig Hans sig för att öppna krog och fick rättigheter. Officiellt öppnade man i mars 1992, med **Falcon**, som var relativt bra då och under ett antal år, tycker jag. Har för mig att Falcon vann priser kring 1996, för deras **Falcon Bayerisk**.

Första ölet **Het Amsterdammertje**

importerade var en **Heineken** på fat. De började importera själva, mest flaskor, vilket de fortfarande gör. Handlar gör de på **Bier en Co** i Amsterdam. Dessutom finns det fem fat, varav två-tre nederländska ifrån **Galatea**. På de övriga faten serveras belgiska öl.

Bästa nederländska ölet är dock ifrån bryggeriet **t'IJ**. Han som startade det bryggeriet, en mycket speciell man, har sålt. Ölen är dock fortfarande bra. En annan relativt ovanlig nederländsk öl, **Budels Bockbier**, serveras på höstarna. Den är också värd en tur hit. Bland 30-talet öl som finns i sortimentet är det belgarna som dominerar, till exempel **Kasteel**, **Liefmans**, **Boon**, **Chimay**, **Duvel**, **Lamme Goedzak** och **Westmalle**.

Nu är det Hans' söner, Michel och Said som styr, med hjälp av trevliga **Siri**. Följande nederländska husmanskost serveras: **Stamppot zuurkool met rookworst** (precis vad det låter som), **hutsput** (morötter, potatis, lök, oxkött),

pannekoeken (30 cm stora pannkakor), **snacks**, till exempel **fricandel** (friterad koryv), **kroket** och **bitterballen** (friterad oxköttsblandning i olika form), **vlammetje** (stark indonesisk kryddning), **nasigoreng**, **erwtensoepp met rookworst** (ärtsoppa med rökt koryv).

Genever finns såklart: **Jonge** från **Boomsma** och en annan från **Bols**, **Oude** från **Bokma**, **Korenwijn** från **Bols**, **Citron**, **Bessen** och **Oranje Bitter** – nationaldrycken som dricks på nationaldagen, vilken alltid infaller när regenten fyller år. (Förut var det 30 april för **Juliana** – tänk om vi gjort det samma, då hade vi haft samma nationaldag! men nu kanske nya nationaldagen blir den 27 april då **Willem Alexander** fyller år. Man ändrar alltså nationaldag när man byter regent.)

Mycket fotbollspublik hittar hit när det är matcher. Stället ligger ju bara 500 m från Ullevi. Skridskomästerskap har det varit två gånger sedan de öppnat. Då kommer holländarna också – ibland med orkester. Det bor, gissar Hans, c:a 1000–1500 nederländare i trakten.

/TEXT: JONAS AHN FELT, FOTO: SVEN NILSSON



SAID OCH SIRI.



La Trappe

TRAPPISTENBIER
Abdy O.B.V. Koningshoeven



La Trappe Blond

Ljust bärnstensfärgad. Doften är humlearomatisk med inslag av citrusfrukt och aprikos. Smaken är fruktig, humlearomatisk med inslag av grapefrukt och ananas. Fint till pasta och kycklingrätter.

Art. nr: 89450-03, fl 33 cl – 89450-01, fl 75 cl (6,5 % vol.)



La Trappe Dubbel

Rödbrun färg. Doften är maltig och aningen blommig med inslag av torkad frukt och smörkola. Smaken är lätt humlad, maltig med viss sötma och inslag av torkad frukt och bränd mandel. Passar utmärkt som sällskapsdryck eller till kraftiga köttätter. Serveras vid 12-14 grader. Art. nr: 88685-03, fl 33 cl (7,0 % vol.)



La Trappe Tripel

Mörk, gyllengul färg. Stor nyanserad doft med inslag av kryddor, nejlikor, rökelse och torkade örter. Smaken har en mjuk torrhet och är rikt maltig med inslag av kryddor, torkade örter, nejlikor och pomerans. Passar utmärkt till lagrade hårdostar, anka eller lamm. Art. nr: 1607-03, fl 33 cl (8,0% vol.)



La Trappe Quadrupel

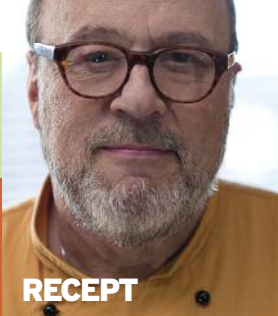
Mörkbrun färg. Doften är blommig med inslag av kryddor, knäck och torkade örter. Smaken är fyllig med sötma, inslag av kryddor, torkad frukt, knäck och choklad och bränt kaffe. Passar utmärkt till lagrade hårdostar, gryta, svamp eller vilt. Är även en utmärkt sällskapsdryck. Art. nr: 89369-03, fl 33 cl (10,0% vol.)



La Trappe kommer från ett av världens ättu existerande trappistbryggerier och har sitt ursprung i Nederländerna. La Trappe bryggs på klostret Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven som ligger vackert beläget i nederländska Tilburg. Här bryggdes det första ölet år 1854.

www.galatea.se

**Alkohol i samband med
arbete ökar risken för olyckor.**



RECEPT

Per Eklöf

Med öl i maten Pannkakor och otto med öltwist

Ölpannkakor med citron- crème fraiche och ölbalsamico

| | |
|---|--|
| Pannkakssmet: 2 dl vetemjöl 2 dl mörk lager 2 st ägg 1 tsk salt smör för gräddning (cirka 3 msk) | Citron-crème fraiche: 1,5 dl crème fraiche saften från en halv citron plus finrivet citronskal. Ölbalsamico: 2 dl balsamvinäger 2 dl socker 2dl mörkt lageröl. |
|---|--|

1: koka ihop ingredienserna till balsamico tills det börjar likna sirap i konsistensen.

2: Blanda salt och vetemjöl, sätt till öl och ägg, vispa ihop. Låt degen dra i cirka tjugo minuter. Smält smöret i laggen och häll i smeten. Grädda pannkakorna i pannkakslagg eller stekpanna. Gör pannkakorna tunna och fina.

Servera med citron-crème fraiche och balsamico.



Stekt fiskfilé med korngrynsotto och grönsaker

| | |
|---|--|
| Filé av sik, gös, uer eller makrill. 1 st lagom stor/person. Filéerna ska vara fjällade. Fiskfiléer, salt, smör. Korngrynsotto: korngryn (2 dl till 4 port.) | 1/2 l veteöl, gärna mörkt 2 dl vatten 1 morot 1 liten fänkål 3-4 schalottenlök 1-2 stänger blekselleri 2-3 vitlöksklyftor lite spenat. |
|---|--|

Koka korngrynen tills de blir mjuka (cirka en halvtimme).

Skär alla grönsaker i små kuber. Stek alla grönsaker utom spenaten i 2-3 minuter. Lägg ner grönsakerna i korngrynen, rör om. Lägg slutligen ner spenaten, salta och peppra.

Korngryn är vårt nordiska ris. Nyttigare, mer smak och billigare. ANVÄND MER KORNGRYN i stället för ris.

Som efterrätt kan man med fördel göra en äppelpaj med vaniljsås.

Må så gott, Per.



HÖSTENS KORSORD

Hösten stormar in med nederländska väderkvarnar i våra svenska vardagsrum. Kryp upp i favoritfåtöljen och smutta på en bocköl, så går säkert lösningen av detta tvåspråkiga bryderi helt galant.

Veel succes!!

Skicka in din lösning **senast den 30 november**. De tre först öppnade rätta svaren vinner:

- 1) Svenska Ölfrämjandets Pikétröja.
- 2) och 3) Svenska Ölfrämjandets T-shirt.

OBS! Ange storlek och färg. Se näst sista sidan för urval.

Adress:
Maltesen
Box 162 44
103 24 Stockholm

Märk kuvertet "Maltesenbryderiet 3-2013".

Tips: Kopiera sidan om du inte vill klippa i den. Eller för den tekniske, maila bild- eller pdf-kopia till: redaktionen@maltesen.se

Vinnare!



Vinnare i Maltesenbryderiet 2-2013:

- Lena Svenson, Jönköping
Pris: Svenska Ölfrämjandets pikétröja
- Gunnar Hellding, Stallarholmen
Pris: Svenska Ölfrämjandets T-shirt
- Paul Strekleuert, Ingarö
Pris: Svenska Ölfrämjandets T-shirt

Rätt svar: Maltesenbryderiet Nr 2-2013

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|-----------------------|-----------------|---|---|---------------------------------------|---------------------|------------------------|---|---|
| | | | | | Wort's Ferdia T | Trif Lr-3,27 | T | U | Maltesen Ölfrämjandets Bottling | När man berättar | Besök Karlens Öl | S | K |
| | | | | | J | O | U | R | N | N | A | Å | |
| | | | | | R | O | A | K | N | D | R | O | |
| | | | | | M | A | N | E | S | T | R | I | |
| | | | | | S | A | K | E | D | M | A | N | |
| | | | | | S | A | N | N | E | T | Ö | N | |
| | | | | | A | N | D | E | H | E | T | A | |
| | | | | | P | H | I | K | I | U | C | H | |
| | | | | | I | M | M | A | N | D | I | N | |
| | | | | | H | A | N | R | E | J | A | C | |
| | | | | | J | L | A | A | M | O | R | A | |
| | | | | | B | L | K | L | A | D | A | R | |
| | | | | | A | B | Y | L | O | N | I | E | |
| | | | | | O | L | E | G | I | G | A | M | |
| | | | | | U | L | L | A | P | A | B | O | |
| | | | | | L | A | P | A | F | Y | L | L | |

MALTESEN BRYDERIET NR 3-2013

| Svensk del och sprit | | Långlivad kung SE-ort | | Flög Nils med/på | | Kommer snabbt snabb löpare kanske ledaren | | Statens "högsta" jurist | | | |
|---|---|---|--|------------------------------------|--|---|------------------------|-----------------------------|------------------------|-------------------|---|
| | | | | 60-tals-affär | Bör bryggare vara | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Har väl hummer, krabba & kräfta men ej räka. | ↓ | Vildkatts Carl Olof konstnär | Tas med hem och lämnas tillbaka | Går man till och går man hem ifrån | | Storlagen fest | Var förr bästa betyget | | Peter Dahl Postlåda | | ↓ |
| | | | Metall i bestick | | | Vikt Thomas Nilsson | | | | | |
| Stadspark | | | I sån kan en ö finnas | van Gogh konstnär | NL-ale Fanns före EU | → | | | | | |
| Antal eller siffra? | | | Har gett namn åt Sverige | | | | Söder om Saudi-arabien | Ginsprit från Holland | | | |
| USA i USA | | | Gammal engelsk folkdans | | Mer än varmt | Ej begagnad | Av liten vikt | | ↓ | | |
| Värd | | | | | | | Kalium | | | | |
| ↙ | | | Den finns i sjön | | NL-lager | | | | | | |
| Är gubbe i Gbg | | | kan sjöbotten bestå av | Del av Dollar | Ville åka hem | Kan man göra olja av | Nr 11 i en lång rad | Slår man upp i för att veta | | | |
| Flygplats | | | | Ödleserie | Orkar i Småland | | | Buske med barr | Är attan en mild | | |
| ↙ | | | | | | | | Hand och karda | Har | | |
| TV-serie av Lars von Trier | ↙ | Bär alla vägar till?! | Gagn | Värde för strålning | | | | DK-lager | | | |
| | | | Tätort | Lagringskapacitet | | Diameter | Dator men ej Mac | | Gör man bort en gåva | ↘ | |
| ↙ | | | | | | | | | | | |
| Spel | | | | | Elev och lärjunge | Gjorde räven surt om rönnbären | | WEB-adress | Klocka | | |
| Kan man ligga i | | | | | Kväve | Det samma | | | | | |
| | | | | | | | Gör man i eka | | | Trakterar kantorn | |
| ↙ | | | | | | | Snurrig | | | | |
| Harmenszoon van Rijn | | Växelström | Mått på upplösning i elektronikvärlden | Graverade/karvade | Nalle | Vargens läte | Brasa | SE-pils | På i GB | Bak och stuss | |
| Nr 3 2013 HCA | ↓ | | Carl Fredrik | Väte | | | | | | | |
| Flygplats | | | | | | | Slaf | | | | |
| Itu | | | | | | | Smörar med B | | | | |
| ↙ | | Personligt pronomen | Antal Taktäckande gräs | | | Nära denna stad ligger bryggeret Radeberger | | | | | |
| | | | | | Hoppas att Ni har haft en skön sommar. Lycka till. | | Vältalig | Cognac | | | ! |
| ↙ | | | | | | | | | | | |
| Sprit | | | | | ! | Älskade Bess | | | | | |
| Danskt rike | | | | | | | | | Just i denna stund | | |

LOKALA SÖ-AVDELNINGAR

Aktiviteter:

GÖTEBORG

Ölvandring i historisk miljö

En härlig försommardag samlades 47 stycken förväntansfulla ölälskare, för att få höra **Jonas Ahnfelt** föreläsa om

bland annat **Carnegiebrukets** historia.

Jonas började direkt med att berätta om den gamla vägen till Klippan, och dess dragning och kom sedan snabbt in på brukets tidiga historia. Efter en kortare promenad lämnade han brukets historia för en stund, och övergick till ölets historia i största allmänhet.

Här skulle Jonas säkert kunnat stanna i timmar, men efter ett tag tog han oss tillbaka till mer nutida historia. Under stor inlevelse berättade han sedan om de män som byggt, och format Carnegie bruk till vad det blev.

Innan det blev bryggeri så var det ett sockerbruk, och innan dess ett glasbruk.

På grund av **Napoleons** kontinentalblockad av engelska varor i början på 1800-talet sökte sig den tysk-ungerska köpmannen **Abraham Robert Lorent** till Göteborg. Sockerbruket startades 1808 och fem år senare fick han tillstånd att brygga och då började porterns historia på bruket. Runt 1817 levererades den första portern tillverkad på Carnegie bruk.

På grund av ett antal olyckliga omständigheter, och dåliga affärer, var Lorent mer eller mindre utfattig då han avled 1833 i London. Hela bruket köptes då av **David Carnegie jr.** Denne Carnegie försvann sedermera tillbaka till Skottland, och drev företaget därifrån. Det fanns dock två duktiga chefer kvar i Göteborg, nämligen först **John Nonnen** och sen **Oscar Ekman**. Nonnen bodde på Liseberg, numera känt för helt andra saker.

Carnegie Porter är Sveriges äldsta registrerade varumärke som ännu är i bruk. Det inregistrerades med detta namn redan 1836. Andra varumärken som snuset "Ettan" har funnits sen 1822 men då under namnet Ljunglöfs N:o 1, "Ettan" hette den bara i folks (snus)mun.

Nästa stopp på vandringen var en överraskning. Vi blev inbjudna till en av

medlemmarna i PDA, nämligen **Len-nart Winberg**, som bor vägg i vägg med bruket, i ett fint gammalt trähus. Denna mycket välkomna inbjudan, visade sig innehålla provsmak av just **Carnegie Porter**. Detta uppskattades mycket och välkomnades av deltagarna.

Efter mer information från Jonas och en hel del flytande näring, gick vandringen vidare till brukets smedja. Eftersom man gjorde sina egna tunnor, var man tvungna att ha en egen smedja. Denna finns kvar att beskåda, liksom huset som en gång var en krog. Vandringen gick därefter vidare till mältarmästarens hus. En av de viktigaste personerna på ett bryggeri på den tiden. Ett av trähusen längs vägen hade vid ett flertal tillfällen bebotts av mältarmästare. Det verkade inte som om de nuvarande hyresgästerna var medvetna om detta.

Under allt muntrare utrop och en stigande stämning, tågade vi till **Sankta Birgittas** kapell. Jonas tog naturligtvis tillfället i akt, och upplyste om att detta namn har inget att göra med den svenska heliga Birgitta utan är en försvenskning av St. Bridget. David Carnegie jr lät bygga den med hans hembys kyrka i Balquhiddel som förebild. Både det skotska kapellet och Sankta Birgittas kapell i Klippan är namngivna efter det irändska helgonet **Brigid av Kildare** (död år 525).

St. Bridget är tillskriven många goda ölgärningar: När hon vårdade och tvätade spetälska som törstande bad henne om öl, förvandlade hon det smutsiga badvattnet till livgivande öl. Hon såg framför sig himmelriket: "Jag skulle vilja ha en stor sjö av öl, för kungen av kungar. Jag skulle vilja att Himlens familj dricker det genom tiden i evigt."

Kapellet finansierades av Carnegie för att brukets arbetare inte skulle behöva ta sig till kyrkan i Örgryte.

Efter ett kortare stopp vid det gamla mälteriet, var det dags att besöka Novotel för ytterligare förfriskningar.

Behagligt förfriskade vandrade vi vidare och stoppade utanför den berömda portertunnan. Här har till och med kungligheter spiset vilket bevisades av texten ovanför dörren:

"Till åminnelse af den frukost som H:s M:jt Konung Carl XIV Johan intog i det Lorentska Brukets store Vat vid Dess höga besök uthi Götheborg i augusti månad anno 1820."

Detta var alltså under Lorents tid som ägare.

Här var det dags att skiljas från bruket

och ta oss vidare till närmsta kyrkogård. Detta är Västra Kyrkogården, när man befinner sig i denna stadsdel. Vi tog därför spårvagn eller cykel, och återsamlades vid kyrkogården.

Anledningen till detta något bisarra utflyktsmål, är att här är ett antal mältarmästare och andra anställda på bruket begravda. Så här avrundade Jonas sin mycket intressanta berättelse, och under kraftiga applåder blotades en icke ringa mängd öl på en av dessa mältarmästares gravar. Vi hoppas att denna enkla gest av tacksamhet, uppskattades i en eventuell mältarmästarehimmel.

Jag är dessutom säker på att alla deltagare tyckte detta var en mycket informativ och trevlig vandring, och sänder en tacksamhetens tanke till Jonas.

/TEXT & FOTO: ANDERS SANDQUIST.
TEXTKOMPLETTERINGAR: SVEN NILSSON



JONAS AHN FELT GUIDADE I CARNEGIEBRUKETS SPÅR.

SKÅNE

IPA i Lund

I augusti var det åter dags för höstens första ölprovning med Glorias Brewclub i Lund. Klubblokalen var fylld till bristningsgränsen.

Närmare 60 stycken hade trotsat det fina sensommarväderet och mött upp för en ölprovning. Provningsledare var som vanligt **Lasse** och **Johan**.

På programmet stod testning av olika India Pale Ale samt utforskning av skillnaderna mellan olika länders tolkning av stilen. Två stycken var från Skottland, två från England, fyra stycken från USA samt två från Sverige.

Min personliga favorit blev **Modus Hoperandi** från USA. Den var fylld, komplex och fruktig samt hade en fin efterbeska. Som god tvåa kom **Oppigårds Indian Tribute**. Den var fylld med en rejäl beska. Det märks att bryggeriet älskar humle. Tredje bästa öl tyckte jag var **Hello, my name is Ingrid** från **Brewdog**. Det är en IPA som är smaksatt med hjortron. Tyvärr så kände man inte av hjortronsmaken mer än lite svagt i bakgrunden.

Provningsen avslutades med en god köttgryta med ris. Till denna dracks det **Staropramen**. Ett stort tack till Lasse och Johan för en lyckad provning.

/SVEN-DAVID SVENSSON

STOCKHOLM

I skuggan på en lönnkrog

Sommarens traditionella ölpicknick i Tantolunden riskerade att regna bort. Enligt meteorologerna skulle det vara sol på

morgonen, regn under picknicken och sol igen efter picknicken. Illavarslande. Men självaste ölguden måste ha ingripit, för vi kunde inte bara njuta av gott öl med läckra tillbehör utan även av en blå himmel och en värmande sol.

I skuggan av en stor lönn öppnade vi vår lilla lönnkrog (som någon skojfrisk fick till det) vid två lägligt placerade bord. Där dukade vi upp alla tänkbara läckerheter i såväl fast som flytande form. Sallader, bröd, ost, korb, kex, vinbär och choklad trängdes med öl från alldeles intill (**Hornstull Amber Ale**) till någonstans långt bort och nedanför våra fötter (**Epic Armageddon IPA** från Nya Zeeland).

En del av allt som fanns att välja på var: Folkared Pale Ale, Brakspear Bitter, Dugges Påsklager, Sigtuna Midvinterblot, Schneider Weisse, 3 Fonteinen Oude Geuze, Lagunitas Pale Ale, Köstritzer Schwarzbier, Fuller's Honey Dew, Niklas' och Gerhards hembrygd ("ungefär en APA"), Värmdö Skärgårdsporter, Hornstulls Amber Ale, Left Hand Widderchins Barley Wine Style, Grebbestad Ostronporter, Jessicas och Mattias Dahlgrens kryddrika S:t Eriks Svenska smaker (enbär, pors, fjällkvanne och havtorn), Eskilstuna Black IPA och Stenkvista Stout, en välagrad... Westvleteren 12 (!), Ballast Point Big Eye IPA, Lasse Bergvalls milda hallonsaftsmakande öl och Epic Armageddon IPA.

Dessa öl med mycket blandade stilar, smaker och lagringstider fördelades broderligt och systerligt mellan de 16 personer – 12 herrar och 4 damer – som varit förståndiga nog att dyka upp på detta trevliga sommarenemang. Förra året kom 12 stycken – en ökning i år med 33 procent alltså!

Och trevligt hade vi också. Till råga på allt.

/CECILIA HANSSON

ÖSTERGÖTLAND

Ölpromenad i Norrköping

Det var 32 sugna motionärer och mat-/ölälskare som samlades på Black Lion där promenaden inleddes. Här fick man sina attiraljer för tipspromenaden samt vilka ställen som skulle besökas för att få sina hjärnceller, smaklökar och magar tillfredsställda!

På Blackis fick vi en snitt med rostbiff och wasabicrème samt den dolda flaskölen **Úlfur India Pale Ale 5,9 %** från **Borg Brugghus** på Island. Sedan kunde man välja olika vägar för att kunna svara på frågorna samt släcka törst och få lite upplevelser.

Hos Jolla fick man en espresso samt en pralin och så kunde man klättra upp det 25 meter höga "Galleritornet". Nu var det inte alla som ville ha den "upplevelsen" men de som var uppe fick en bra utsikt över staden samt en titt på bilderna som fanns i tornet.

På Broadway fick man ett smörrebröd med strömming och gubbröra som kunde avnjutas på bakgården där det var svalare än ute i solen. Ölen som provades här var **Evil Twin Yellow Cab Lager 4,8 %** från Danmark som lanseras på systemet i september. Ölet var på pump

Även på Durkslaget kunde man sitta i solen eller i skuggan och få smakprovet, friterade jordärtskockor med aioli. Från pumpen serverades **Andersson Valley Boont ESB (Extra Special Beer) 6,8 %** från det kaliforniska bryggeriet Andersson Valley Brewing

På Mitropa fick man en plocktallrik med potatissallad och charkuterier samt ett provsmak från den etikettlösa flaskan som innehöll **Bakalår Särskild Honey Öl 5,8 %** som är "kryddad" med skogshonung från Rakovniku. Bryggeriet ligger i staden Rakovnik.

På matsedeln stod schnitzel eller friterad ost med tjeckisk potatissallad à la Vacke samt en sallad toppad med syltad rödlök och till detta kunde man avnjuta Ofiltrerad och Opastöriserad **Chotěboř** från det specialbeställda fatet. Här fanns också den dubbelhumlade ölen från **Bakalår** för dem som önskade.

Här kommer de rätta svaren på frågesportens ölfrågor:

Fråga 1: Pernilla och Richard drev servering på Strömsholmen 2003.

Fråga 4: Astrid hade öppet på Broad-



16 FRÄMJADE ÖLET I TANTOLUNDEN. FOTO: GÖRAN TELLSTRÖM

way mellan 06.00–23.00.

Fråga 5: Det finns ca 50 bönor i en kakaofrukt.

Fråga 6: Chokladmakarna har funnits sedan 1999.

Fråga 7: Durkslaget renoverades 2007.

Fråga 10: Invasionen av Tjeckien/Prag ägde rum 21 augusti 1968.

Utslagsfrågan: Wille bor på Nr 7.

Vinnare blev **Maria Johansson** som valde Ölboken, 2:a kom **Kalle Holdaj-Petersson** och på 3:e plats **Niclas Runo**. Dessa två fick välja på varsin kokbok.

Nästa medlemsträff för östgötarna hölls i september på Black Lion i Norrköping, där 30 personer samlades för en engelsk ölprovning och lite fish & chips.

När vi väl kommit på plats – det där med tider och kollektivtrafik är inte så enkelt – tog **Håkan** och **Jesper** från "Blackis" hand om sällskapet och tog med oss på en trevlig resa genom den engelska ölvärlden. Naturligtvis hann vi ju inte med hela resan denna gång. Stor kunskap om bryggerierna samt lite "ölkunskap" bjöd herrarna i alla fall på. Vi provade i denna ordning:

1. Camden Town USA Hells Lager

2. Fuller's Sticky Wicket

3. Fuller's Past Masters XX Strong Ale

4. Wild Beer Madness IPA

5. Fuller's London Porter

Till maten serverades vi **Titan IPA** från **Great Divide** och det var ju ingen dålig avslutning.

Nästa provning blir hos Horse & Hound i Linköping den 22 februari. Fast julölsprovning blir det ju före det förstås!

/TEXT OCH FOTO: AMSTEL



PÅ BLACK LION I SEPTEMBER.



VÄRDARNA JESPER OCH HÅKAN.

SURT SKA SURT HA



UPPDUKAT FÖR DEN ÅRLIGA SURSTRÖMMINGSMIDDAGEN PÅ MOSEBACKE.



MANGE, SÖDRA TEATERNS ÖLKIOSK..



SKEPTISK NYBÖRJARE.

Förra året startade Mange, som driver Södra Teaterns Ölkiosk på Mosebacke i Stockholm, förhoppningsvis en tradition när han samlade ett gäng ölfrämjare och surströmmingsentusiaster till fest på etablissemangen. Då satt deltagarna vid de runda borden intill ölkiosken. I år däremot fick vi ta hissen upp till sjunde våningen och sen kliva ut på terrassen.

Vi står under bar himmel en bra bit högre än Gondolen. Stan breder ut sig nedanför oss, långt bortom Waldemarsudde åt öster, Engelbrektskyrkan som ett utropstecken i norr, i väster Maria. Ett lätt dropp, mörka moln. Plötsligt spricker molnen upp från väster och sprider ett bländande ljus bortåt af Chapman och Nybroviken. Måsar slår glädjedrill. Tala om feststämning!

Borden står dukade. Öltunnor bärs in liksom ångande potatis, lök, tomater, gräddfil, tunnbröd ... Det viktigaste, surströmmingsburkarna, står redan färdiga att öppnas på buffébordet. En sort

från 2013, **Röda Ulven**, två från fjolåret: **Måsen** och **Hällstrands**. Den sistnämnda kommer från Norduppland vilket förvånar oss något.

Vi fyller glaset med honungsgul ofiltrerad **Landsorts Lager** och får en knapp därtill, **O.P.** eller **Hallands Fläder**. De flesta av oss är vana surströmmingsätare och tar oss raskt an härligheterna.

En kille är nybörjare. Medan de flesta lätt lastar in tre firrar med tillbehör har han fullt sjå med en. Vi deltar intresserat och hejar på. Samtalet flyter lätt och inte bara om strömming. Jättekul med deltagare i olika åldrar, från gissningsvis 27 till 75. En del kommer från restaurangbranschen några är ölfrämjare.

För hemmafesten kanske man inte har tillgång till ofiltrerad Landsort Lager i tunna. Då kan en geuze eller annan belgisk suröl passa – surt ska surt ha, tycker maken Gunnar.

/TEXT & FOTO: KERSTIN FRANZÉN

Jonas Henningsson

MIKROREBELLER – DEN SVENSKA ÖLREVOLUTIONEN

[MIKROREBELLER HB 2013]

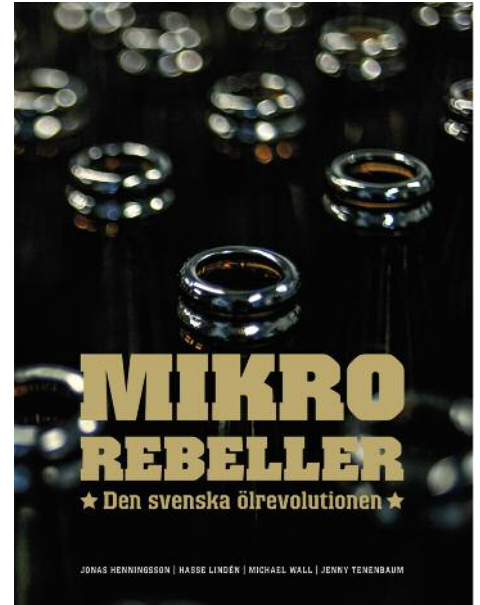


MICHAEL WALL (ART DIRECTOR), JENNY TENENBAUM (FRILANSANDE FÖRLÄGGARE/REDAKTÖR), HASSE LINDÉN (FRILANSFOTOGRAF), JONAS HENNINGSSON (SKRIBENT, KULTUR- OCH SAMHÄLLSJOURNALIST). FOTO: HASSE LINDÉN

Lagom till SB&WF släpptes en ölbok av kvartetten **Jonas Henningsson, Hasse Lindén, Michael Wall och Jenny Tenenbaum**. Deras bok **Mikrorebeller – den svenska ölrevolutionen** handlar om de minsta och färskaste mikrobryggerierna i Sverige och beskriver deras kamp mot de stora drakarna.

Gruppen bakom boken fascinerades av alla nya småbryggerier som poppar upp överallt i landet. Från att det till för bara en kort tid sedan endast funnits ett fåtal slätstrukna storbryggerier i Sverige, startas det nu nya mikrobryggerier var och varannan dag.

Författarna kom på idén att leta reda på dessa entusiaster. De reste Sverige runt



Jonas Henningsson: Mikrorebeller – Den svenska ölrevolutionen
Mikrorebeller HB, Stockholm 2013
ISBN 9789198130508

och träffade bryggare med ett brinnande intresse för hantverket att brygga bra öl, med stor lokalpatriotism, hållbara produktionskedjor och inte minst för god mat.

Det blev en bok fylld med eldsjäla berättelser och dessutom kryddad med många matrecept passande till deras öl.
/CECILIA HANSSON

Cecilia Björk-Tengå & Malin Kågerman-Hansén ÖL & MAT

En ny kokbok med mat och öl i kombination har kommit ut. Författarna är **Cecilia Björk-Tengå** samt **Malin Kågerman-Hansén**.

Det här är mer än en vanlig kokbok. Bland annat innehåller den också en liten ölskola och tar upp ölbrygning samt går igenom olika öltyper. Dessutom innehåller den ett antal reportage från olika mikrobryggerier.

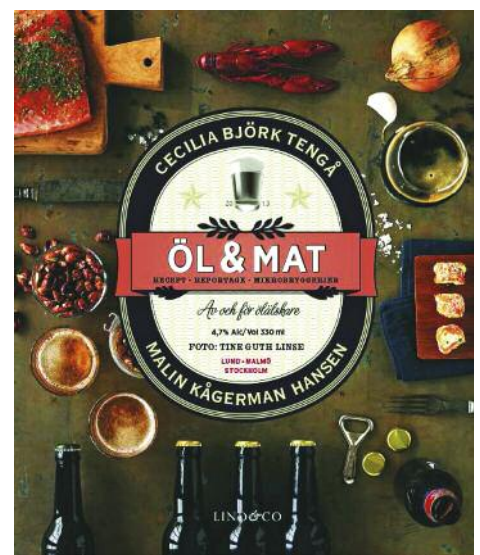
Givetvis så finns det en hel del recept

på olika ölätter. Recepten är föredömligt indelade i olika grupper som till exempel öl och sill och öl i mat. Recepten är väldigt pedagogiskt upplagda och lätta att laga.

Receptet på Porterköttbullar har jag lagat. Det blev väldigt lyckat. Denna bok kan rekommenderas. Boken finns att köpa på nätet samt hos välsorterade bokhandlare.

/SVEN-DAVID SVENSSON

Cecilia Björk Tengå, Malin Kågerman Hansén:
Öl & mat – recept, reportage, mikrobryggerier
Lind Co, 2013
ISBN 9789174611953





PROVA ÖL HEMMA

AV JAN-ERIK SVENSSON

En helblind provning kan vara intressant ibland, men oftast får man ut mer av provningen om man har ett hum om vad det är man provar. I tävlingssammanhang är det vanligast att prova öl med ett speciellt tema, ofta en väldefinierad öltyp, utan att märkena är kända. Den typen av provning ger oftast mest och är lätt att organisera hemma.

Vissa provare föredrar att använda protokoll, medan andra skriver fritt på ett papper. Om man skriver fritt är det ändå bra att påminna sig om några nyckelparametrar – alkoholstyrka, förjäsningsgrad, beska och jäsningsbiprodukter samt felsmaker brukar vara en bra grund. Det är alltid bäst om provningen sker under tystnad (inklusive grimaser och suckar) och att alla diskussioner tas efteråt.

Horisontellt eller vertikalt

En provning med likartade öl kallas för horisontell. Då kan man exempelvis välja en speciell öltyp eller öl från ett land

BLAND DET ROLIGASTE MAN KAN GÖRA SOM ÖLÄLSKARE ÄR ATT PROVA ÖL HEMMA. DET KAN MAN GÖRA PÅ MÅNGA OLIKA SÄTT, FRÅN ATT LUSTFYLLETT ÖPPNA FLASKORNA OCH LÄPPJA PÅ INNEHÅLLET MEDAN MAN TIT-TAR PÅ ETIKETTEN TILL ATT PROVA BLINT OCH ANTECKNA ALLT MAN KAN HITTA I DOFT OCH SMAK UTAN ATT HA EN ANING OM VAD MAN HAR I GLASEN.

som man tror har likartade öl. En provning med öl som har exempelvis olika alkoholstyrka eller är av olika årgångar kallas vertikal. Vertikalprovningar är roliga om man vill lära sig exempelvis hur svårt det är att bedöma alkoholstyrkan hos ett öl, men i de flesta fall är horisontella provningar – bitter i engelsk stil, svenskt folköl, mörka tjecker och liknande – mest givande.

Många som aldrig har provat drycker tidigare tycker att det är svårt att sätta ord på dofter och smaker. Men överraskande ofta överensstämmer provarnas spontana kommentarer med etablerade provningstermer. Om man känner att det luktar smågodis så innehåller ölet sannolikt estrar i kombination med karamellmalt – eller kanske någon ny skruvad humlesort från andra sidan jordklotet.

Spotta eller inte spotta

I mer officiella sammanhang bör provarna spottprova, men det kan förta en del av nöjet när man provar öl hemma. Tänk

på att doft- och smaksinnena snabbt avtrubbas när man sväljer. Ett par omgångar med kanske sammanlagt tio öl kan vara meningsfulla att prova om man sväljer, men därefter är det lika bra att nöjeskonsumera. Smaklöst vitt bröd och vatten uppskattas av många för att neutralisera de sensoriska organen mellan proverna.

Kupat eller rakt

Den enda investering man bör göra för att kunna prova öl hemma är att köpa ett antal likadana glas. Kupade glas är lämpligast att prova i – de flesta vinglas duger bra. Men raka glas kan också funka, bara de är likadana. I många fall är det enklast att köpa några rör transparenta plastglas. På World Beer Cup i USA provas allt öl i engångsglas av plast.

En av proverna – väl oftast värden – måste offra sig och hålla. Den personen vet sedan vad det är i glaset, men det kan knappast undvikas om man inte vill engagera någon utomstående person (exempelvis en partner som är ointresserad av att själv delta). Det räcker med att hålla en halv deciliter per prov. Öl som jäser på flaska kan behöva dekanteras först. Veteöl bör vändas på för att finfördela jästen.

Udda eller jämnt

Om man vill poängsätta ölet man provar är det lämpligast med en fyrgradig skala. Ett udda antal betyg gör att man ofrånkomligen graviterar mot mitten. Alltför många betygss-
tegr kan ge kalibreringsproblem och leder till att proverna sitter och tänker på poängen istället för att prova öl. Fyra steg är enkla att hantera – 1 är dåligt, 2 är passabelt, 3 är gott och 4 är utmärkt. Ett annat sätt är att rangordna ölen, men då blir provernas absoluta kvaliteter inte lika uppenbara. ■

Allt från komponent till ombyggnad

EGTE Teknik AB kan erbjuda allt från enskild komponent till installationer/ombyggnader. Våra produkter är i hygieniskt utförande, rostfritt stål AISI304 eller AISI316L.

KEOFITT
WORLD LEADERS IN STERILE SAMPLING™



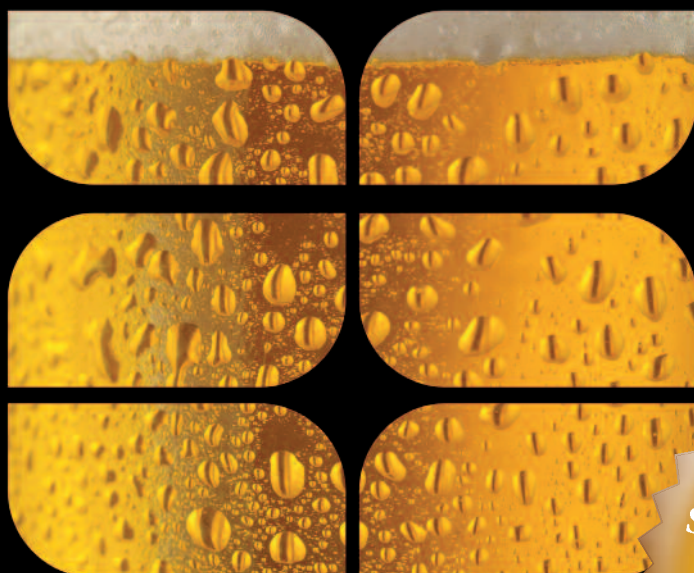
KIESELMANN
FLUID PROCESS GROUP

I vårt produktprogram finner du bland annat:

- Keofitt Provtagningsventiler
- Kieselmann ventiler, armatur och rör
- Tankrengöringsutrustning
- Flödesmätare
- Manluckor
- Rostfria tankar – nya och begagnade



EGTE Teknik AB • Materialvägen 7, 61145 Nyköping
www.egte.se • info@egte.se • 0155-268520



ÖREBRO ÖL & WHISKY FESTIVAL

En av Sveriges största dryckes-festivaler.

29-30 november
Conventum Arena

www.conventum.se/oow

Biljetter: www.ticnet.se

Örebrokompaniet 019-21 21 21

Åldersgräns 20 år

Följ oss på



Den flygande holländaren...

Den har vi väl alla hört talas om, men åtminstone den historien har min släkt inte haft något med att göra. I alla fall inte som vi vet om i skrivandes stund. Däremot så har vi haft en hel del med Holland att göra och speciellt då med Nederländska Ostindiska Kompaniet – VOC (Vereenigde Oostindische Compagnie).

En av mina förfäder, Hr Zeevarenden, var styrman på ett av deras fartyg. En dag när de skulle avsegla mot Asien visade det sig att kaptenen var så full att det inte gick att väcka honom. Eftersom varje försening kostade pengar valde min släkting att själv föra ut skeppet från hamnen och sätta kurs mot målet. Drygt två dygn senare, när kaptenen äntligen lyckades ta sig upp ur sängen och fick veta vad som hade hänt, anklagade han min förfader för myteri och en rättegång planerades. Men innan den hann ta plats dog kaptenen av en hjärtåkomma och "Hr Z" blev istället "Kapten Z".



Resan gick bra och när de kom hem 1731 rekryterades han av Svenska Ostindiska Compagniet – SOIC och var med som styrman på deras första fartyg. Det blev en händelserik resa då de bl. a. blev tagna i besittning av just VOC men lyckades frita sig och segla vidare även om med en ganska decimerad besättning. Redan när det var dags för den andra handelsexpeditionen hade han befordrats till kapten och seglade ett antal resor som alla var stora ekonomiska succéer.

En av anledningarna till att allt fungerade så bra var att han ransonerade ölen tillräckligt för att männen inte skulle bli för fulla men inte tillräckligt för att de skulle klaga. Det innebar också att det fanns öl att tillgå hela resan och inte som på andra fartyg, där de sista två veckorna av resan ofta blev torrlagda.

Karriären tog dock slut när hans dåvarande fartyg Götheborg förliste den 12 september 1745 utanför Elvsborgs fästning. Just när Götheborg träffade grundet stod han lutad över en ölkagge för att fylla på sitt stop. Kaggen ramlade på sidan och han på den. Detta ledde till att han, rullandes på den, föll överbord och gick under, medan fartyget blev stående på grundet, vilket innebär att man egentligen kan säga att ölen blev hans död.

Hans kropp hittades först en vecka senare då den fördes in till Göteborg och begravdes under stora hedersbetygelser. På hans gravsten står följande: "Här vilar kapten Z, en hård men rättvis man både när det gällde manskapet och ölen". Gravölet som hölls till hans ära blev vida känt, då det var det förs-

ta gravöl där inte en enda deltagare drack för mycket utan samtliga närvarande "drack med måtta och höll sig redeliga så att de klarade af att inta en sista färdknipla innan de begav sig hem på en säker färd". "Färdknipla" kom från namnet på grundet där Götheborg förliste – i folkmun kallat för "Knipla". I dagens läge har färdknipla förvanskats men de flesta av er känner nog till den modernare varianten "färdknäpp".

Redan följande år bildade marinofficerare och manskap som tjänstgjort tillsammans med honom det välkända ordensällskapet "Svensk-Nederländska Ölcompagniet" (SNÖ) vars syfte var att hålla hans minne levande för all framtid. Att sällskapets medlemmar var en blandning av officerare och manskap var en stor skandal på den tiden. Men då antalet medlemmar uppgick till den ofantliga mängden av 1516 personer så var det ingen som ville bråka om det.

Att SNÖ i september fortfarande (in)träffas varje år på hans dödsdag och skålar för honom är sant, och de som i dagens läge är med i sällskapet är alla släkt i rakt nedstigande led från dem som var med och bildade detta sällskap. Ritualerna är enkla och utförs så som de instiftades för nästan exakt 267 år sedan:

Alla närvarande medlemmar ställer sig på ett långt led med familjen först, officerare sedan och manskap sist (i dagens läge deras släktingar) och greppar "ett stop öl" (valfri flaska men oftast något från Oceanbryggeriet eller annat lämpligt Götheborgsbryggeri). Sedan promenerar man fram till hans gravsten och "går på grund", dvs sätter sig på gravstenen. Väl på grund dricker man en klunk och yttrar ordet "färdknipla". Därefter reser man sig och vandrar ner till hamnen och fortsätter festen tills strax före midnatt.

Även i Holland skålar man på hans dödsdag men där skålar man för att han dog och inte längre var en konkurrent gentemot VOC och dess medlemmar... och speciellt för att den ende kapten i något Ostindie-Compagnie som förespråkade måttligt inmundigande av öl för manskapet inte längre fanns där för att göra det.

Som släkting i rakt nedstigande led kan jag bara säga detta: Drick med måtta men tillräckligt för att släcka törsten. Drick för att hedra dina förfäder och för att bevara minnet av deras bedrifter. Drick ditt lokala öl istället för de moderna "Nederländska Compagniernas" produkter som de gärna försöker packa på oss. Segla lugnt och se till att just din "Färdknipla" blir när du har kommit säkert iland.



MALTE AF ÖLKAGGE -
(K)ÖLENS BÄSTE VÄN OCH FÖRESPRÅKARE!

Ölspök i Örebro

Adelsö Bryggeri

Under sommaren har nystartade Adelsö Bryggeri smugit ut flera av sina första öl på några lokala krogar och den 2 september i år släpptes två av bryggeriets öl på systembolagen i Bromma Blocks, Brommaplan och Ekerö Centrum: **Boom Boom Blonde** och **Rocket IPA**.

Gamla Enskede Bryggeri

Gamla Enskede Bryggeri har installerat ett nytt bryggverk. Nu kan man brygga 400 liters-batcher. Bryggeriet är fortfarande inriktat på hantverksbryggd lättöl. För tillfället brygger man bara **Enskede Pale Ale** men till jul planeras även ett julöl. Ölet finns till försäljning i lokala butiker samt på en del restauranger i Stockholm.

Eskilstuna Ölkultur

Föreningen Eskilstuna Ölkultur fyller tio år och vad passar väl bättre att fira det än med en särskild jubileumsöl? Jubiléet firas sålunda med en barley wine på 10 % - finns i puben sedan den 20 september och på Systembolaget sedan den 1 oktober. Den är bryggd på stora mängder svensk pilsner-

malt, engelsk humle och sörmländsk honung och bryggeriet hävdar att den håller att lagras i tio år.

Närke Kulturbryggeri

Närke har även haft besök av några spökbryggare. Det är den ideella föreningen **Malte - Söderbärke Ölvänner** som har inlett ett äkta fantombryggare-projekt tillsammans med **Berith** och **HG**, kallat **Bärke Hembygdsbryggeri**. Första Malte-spökbryggen har döpts till **Mickes Porter**.

Näås Gårdsbryggeri

Lars Schweitz som tidigare bryggde öl på **Bredaryds Vårdshus** har startat ett mikrobryggeri i Ydre, södra Östergötland. Det gamla brygghuset är från 1823 men är nu inrett med modern bryggeriutrustning. Bryggverket är på 2000 liter och det finns 10 stycken 2000-literstankar.

Lars har planer på sju olika öl, fem stadiga och två skiftande. Det första ölet blir en mörk lager. Till att börja med siktar man på att få ut ölen på de tre närmaste systembolagen, men ska också försöka få ut ölen på restauranger.

/CH

ÖL KALENDERN

OKTOBER

25-26:e Söderbärke Mikroölfestival 2012: smöf.barkemalte.se

25-27:e 36e PINT Bokbierfestival, Amsterdam: www.pint.nl

26:e Månadsmöte i Skåne - Öl & Ost, Gloria's, Lund. Mer info: www.svenskaolframjandet.se

28:e okt-2:e nov 36th Norwich Beer Festival, England: www.norwichcamra.org.uk

30:e okt-2:e nov Birmingham Beer Festival 2013: www.birminghambeerfestival.co.uk



NOVEMBER

1-2:a All in Beer Fest 2013, Göteborg. Mer info: facebook.com/AllinBrewing

1-3:e Brussels Beer Challenge 2013, Liege: www.brusselsbeerchallenge.com

8-10:e 20ste Weekend der Belgische bieren, Hasselt, Belgien:

www.limburgse-biervrienden.be

9:e Great International Beer Festival, Providence, USA: www.beerfestamerica.com

14:e Medlemsträff Östgötgruppen, Black Lion, Norrköping. Mer info:

www.svenskaolframjandet.se

16:e Göteborg Porterfestival, Novotel Klippan, Göteborg. Mer info: porterfestival.se

29-30:e Örebro Beer & Whisky Festival 2013. Mer info: www.conventum.se/oow

DECEMBER

7:e Månadsmöte Skåne - Winter Ale/Winter Warmer, Gloria's, Lund. Mer info:

www.svenskaolframjandet.se

7:e Vinterölsträff, Folkets Hus, Rågsved, Stockholm. Mer info: www.shbf.se

14-15:e O.B.E.R. Kerstbierfestival, Essen, Belgien: www.kerstbierfestival.be



Svenska Ölfrämjandets

Julölsbuffé 2013



Göteborg: 30/11 på Haket

Lund: 23/11 på Gloria's

Norrköping: 30/11 på Mitropa

Stockholm/Sollentuna: 30/11 på Polishögskolan



Se tider, priser och övrig info på SÖ-webben.

Anmäl dig nu!



BILDEN VISAR DUNNE BIERKADE I DEN HAAG. DEN KALLAS FÖR DEN "TUNNA ÖLKAJEN", EFTERSOM MAN HÄR TIDIGARE BRYGGDE SVAG ÖL. HÖSTPRYDNADEN KOM REDAN I BÖRJAN AV SEPTEMBER OCH TERRASSBÅTEN VERKAR VARA HELT TOM PÅ GÄSTER. DE TÖRSTIGA HAR DRAGIT SIG IN PÅ CAFÉ DE PAAS TILL VÄNSTER. FOTO: ROEL WIJNANTS

Maltesens vinternummer utkommer cirka 19 december.



VI FINNS ÄVEN PÅ FACEBOOK



Svenska Ölfrämjandet har en Facebook-sida som ska hålla alla ölintresserade uppdaterade kring allt som handlar om öl i Sverige, Systembolaget samt våra medlemsaktiviteter!

Sidan drivs formellt av Svenska Ölfrämjandets styrelse med Joakim Gustafsson som administrator. Adressen är www.facebook.com/SvenskaOlframjandet. Vår organisation har därmed ytterligare en viktig kommunikationsplattform utöver medlemssidan och Maltesen.

Nå ut med din ölgärning - annonsera i Maltesen



Annonsering - priser

| | |
|------------------------------|---------|
| Sista sidan (A4 utfallande): | 3300 kr |
| Helsida (A4 utfallande): | 2200 kr |
| Halvsida (180 x 130 mm): | 1100 kr |
| Kvartssida (86 x 130 mm): | 660 kr |
| Enspaltsmoduler | |
| Hög (55 x 262 mm): | 550 kr |
| Mellan (55 x 130 mm): | 330 kr |
| Låg (55 x 60 mm): | 220 kr |

Kontakta redaktionen för mer info och annonsbokning:
annonser@maltesen.se

**Maltesen
ges ut 3:e
veckan i:
mars, juni,
september
respektive
december**

Boka din
annons i god
tid!

Medlemsinformation

MEDLEMSKAP

Medlemskap i Svenska Ölfrämjandet i 12 månader: 250 kr.

Avgiften sätts in på plusgiro: 51 31 16-4
Glöm inte att skriva namn och adress på talongen

HAR DITT MEDLEMSKAP GÅTT UT?

Titta på adressetiketten när ditt medlemskap gäller och betala in avgiften ifall det står Medlem till 1312 eller tidigare. Betala då in medlemsavgiften 250 kr redan nu till plusgiro 51 31 16-4 så riskerar du inte att missa något nummer av Maltesen. Glöm ej att skriva namn och adress på talongen.

INLOGGNING MEDLEMSSIDAN

Ansök om användaridentitet på hemsidan www.svenskaolframjandet.se.

Eller registrera konto på hemsidan med QR-koden ovan.

PRYLAR TILL FÖRSÄLJNING

- 20 st ölunderlägg med SÖ:s pilsneretikett, 25 kr inkl porto.
- Vår Pikétröja med snygg logotyp 280 kr inkl frakt. Grå piké: stl L/XL. Grön piké: stl M/L/XL/XXL. Ljusblå piké, herr eller dam: stl L/XL.
- Vår T-tröja med "pilsneretiketten" i tvåfärgstryck fram och det klassiska citatet på ryggen, 150 kr. Stl S/M/L/XL/XXL/3XL/4XL.
- Vår egen pin, logotyp i silver och svart, 45 kr.
- EBCU-pin, 45 kr.
- Gamla nummer av Maltesen, 20 kr.
- Värningsfoldrar att spridas till presumtiva medlemmar. Ange hur många du vill ha så skickar vi.

Betala via plusgiro 51 31 16-4 och ange din beställning på girotalongen. Samtliga priser inkluderar frakt. Varorna kommer med posten.



Svenska Ölfrämjandet

Postadress: Box 162 44
103 24 Stockholm.

Plusgiro: 51 31 16-4

www.svenskaolframjandet.se
info@svenskaolframjandet.se

ORDFÖRANDE:

Lasse Karlsson, Lund

VICE ORDFÖRANDE:

Mats Waldenström, Täby

KASSÖR:

Ann-Charlotte Klerstad, Bromma

SEKRETERARE:

Anders Sandquist, Göteborg

LEDAMÖTER:

Peter Ragnar, Norrköping

Cecilia Hansson, Stockholm

Joakim Gustafsson, Stockholm

Anders Holmskär, Järfälla

Anders Flyckt, Malmö

Jan Bergsten, Stockholm

Måns Andersson, Lund

29 ÅR AV CRAFT BEER

Samuel Adams Boston Lager

Samuel Adams Boston Lager hjälpte till att leda den amerikanska ölrevolutionen med en passion för fylligt öl som är robust och rikt på karaktär.

Sedan 1984 har Samuel Adams Boston Lager bryggats endast med de finaste råvarorna, utvalda på plats hos odlarna, för att skapa denna perfekt balanserade, komplexa och fylliga originalbrygd.

BÄRNSTENSFÄRGAD LAGER I WIENERSTIL

Malt: Samuel Adams ljusa maltblandning och karamellmalt

Humle: ädelhumlesorterna Hallertau Mittelfrüh och Tett nang Tett nanger

Beska: 30 IBU

Doft och smak: Stor aromatisk humledoft med inslag av blommor och örter. Fyllig, maltbetonad smak med lätt sötna och medelstor beska. Toner av blommor, gran och citrus. Lång och nyanserad eftersmak.

Serveringstips: Serveras vid 8-10 ° i Samuel Adams originalglas alternativt tulpanglas. Passar till lamm, nötkött, fågel och som sällskapsdryck.

Art. nr: 1546 | 35,5 cl | 17 kr | 4,7 % vol. | www.galatea.se



**Alkohol är
beroendeframkallande.**