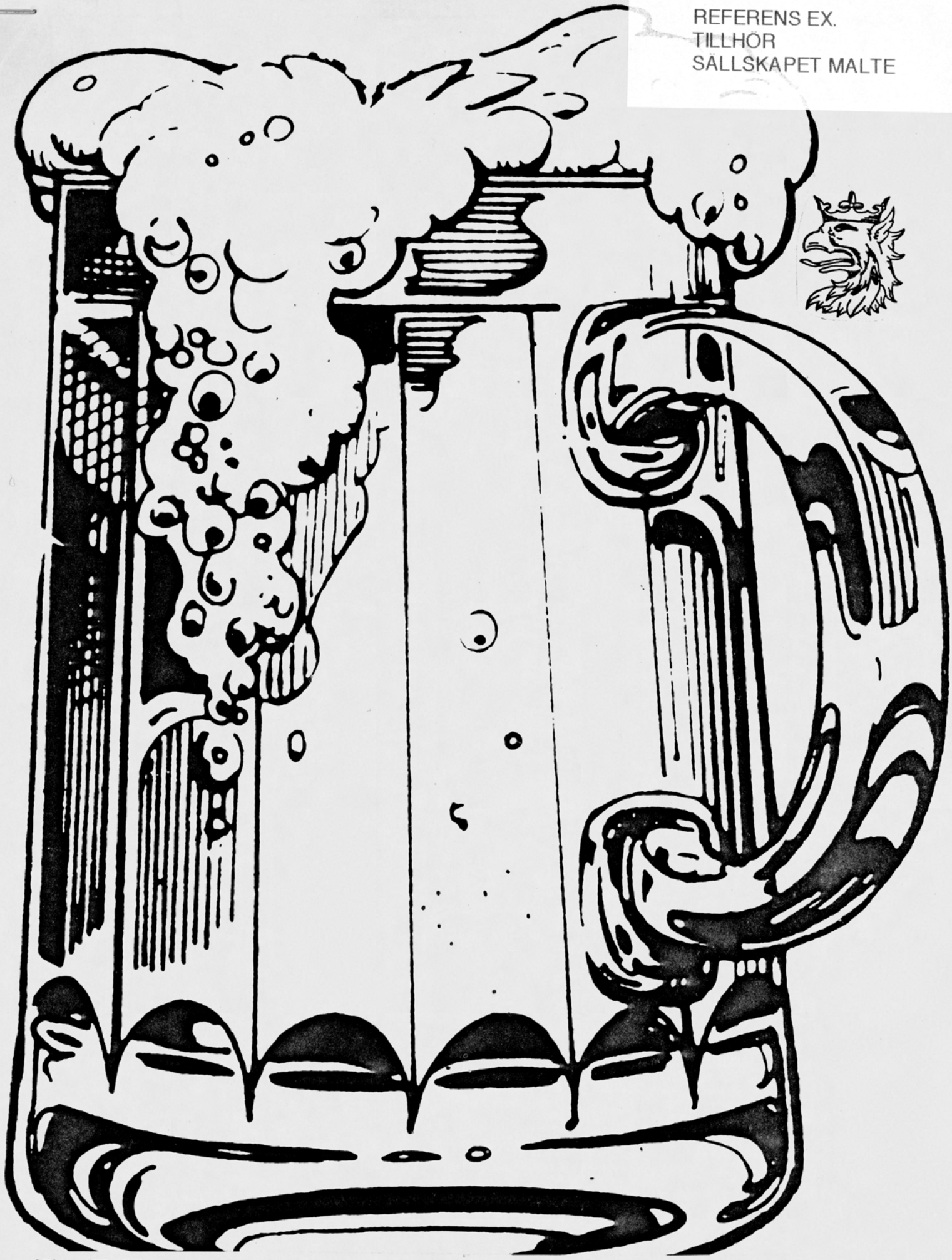
REFERENS EX.
TILLHÖR
SÄLLSKAPET MALTE



# HUMLEBLADET

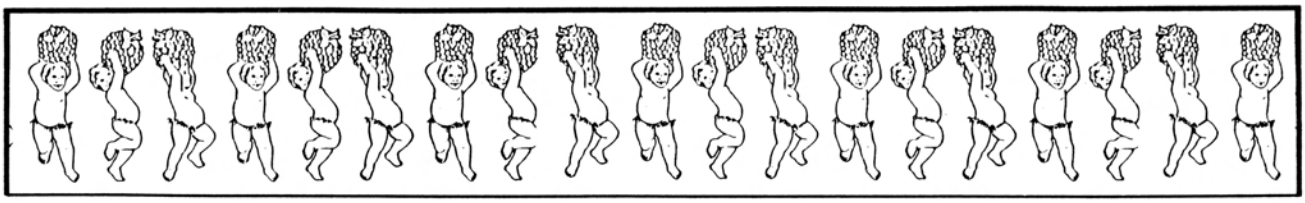
Nummer två (2
Årgång ett (1
Nådens år 198

# Pauli

KVARTERSKROGEN MED
SKÅNSK MATLAGNING
PÅ NYTT SÄTT MED
FRANSK ANSANG

MUSIK TO - LÖ

Hörnet S:t Pauli Kyrkogata - Kungsgat.
Tel: 040-97 96 10-23 53 49



## Ord från Ordf.

BÄSTA MALTE-VÄNNER!
Ett nytt nummer av Humlebladet ligger för handen. Ett nummer jag hoppas skall väcka ditt intresse och tycke. Ett nummer som skiljer sig en aning från det förra - bättre tryck, papper och illustrationer. Ett nummer som innehållsmässigt är varierat och även innehåller en del annonser. Artiklar om belgiskt och tjeckiskt öl, om att samla ölöppnare, om dart, om aktualiteter och rena faktaupplysningar om ölkulturens begreppsvärld... Sina fjorton sidor till trots innehåller det en del alltså. Mycket nöje vid läsningen!
Jag vill också passa på att hälsa er nya medlemmar välkomna till Sällskapet. Vi är nu cirka 125 medlemmar, ett antal i växande och en trevlig utveckling. Stadgarna publiceras för er skull på sista sidan av detta nummer. Ett fåtal ex av det kommande samlarobjektet Humlebladets första nummer kan rekvireras vid intresse.

---

MALTE-KRYSSNINGEN
Bland de första vårtecknena kan väl resan till Köpenhamn på ett äntligen isfritt Öresund den 4/4 räknas. Maltes andra årsmöte, ombord på MK Lines M/S Hannover, var en minst sagt varm upplevelse jag tror de flesta inblandade var nöjda med. Servicen var inget att klaga på, maten var förutom kanske den aningen kalla äppelkakan helt OK, ölen var dansk, god, billig och ljuvligt svalkande. Själva årsmötet var aningen nertonat anonymt, men så mycket nytt fanns inte att säga. Upptonat var däremot konserten med The Sparktones som trots en del problem med ljud gjorde en makalös spelning för oss, en tacksam och vilt dansande publik. Svett och öl flödade som sig bör. En mängd saker lottades ut: ölglas, ölkrus, ölspegel med mera. Att inget mygel med lotterna förekom var uppenbart, då ingen i styrelsen vann något( själv hade jag gärna vunnit den fina att-ha-på-väggen-plasttunnan som det stod Pripps på). Malte vill härmed tacka sina sponsorer på Pripps och Spendrups bryggerier för alla gåvorna.
Efter festen på båten gick de flesta vidare till Ove´s, där man ju satsat på ett "eget" öl på flaska: Ove´s Rocköl som inte är alls dumt. Tyvärr gällde Malte medlemskortet endast denna kväll.

THE SPARKTONES SOM THE SPARKTONES

---

FRAMÖVER Våren är här och sommaren står snart i blom. Sällskapet Malte tar mer eller mindre semester och överlämnar ansvaret helt till varje enskild medlem att sprida Ölets budskap. Kom ihåg att All tid är malt id, så skall nog sommaren bli trevlig.

EN SKÅL för våren och sommaren, en kall pilsner i en park eller ombord på Köpenhamnsbåten, eller en spann bier i solen på Ribban!

MEN EN AKTIVITET SKALL VI HINNA MED! Vad är våren i Paris jämfört med vår vår i Köpenhamn?! Nä, just ingenting! Så den 16 maj, en LÖRDAG, tar vi en tur till Dronningens by, våren och de nyutslagna cafeérna. En pilsner eller två och ev besök på tivoli med mera. Vi ses vid MK Line som sist. Båten går 10.15. Fri hemresa, ev 20.30/mat. Är det något ring mig 040/114214 el Lars-Olof 046/116982. Kom ner 16/5! Ses vi inte då, vill jag här önska er en skön sommar och väl mött till höst!

Lars

VILKET ÖL ÄR EGENTLIGEN GODAST - EN KORT GUIDE

Att öl är gott är självklart, men vilken sort är egentligen godast? Genast blir det svårare att vara generell. Man kan tycka mycket olika om olika öl. Alla har sina favoriter och kanske är det rent av meningslöst att försöka nå fram till det perfekta ölet genom tester. Men Humlebladet vill ändå presentera en del spännande resultat från USA:s ledande expert på - håll i hatten - vin!

Jay Miller heter han. Mannen som lever på att testa och skriva om viner i den ansedda tidningen The Wine Advocate. Men han är inte helt härtappad, utan har även testat all världens öl. Nedan finns ett kort sammandrag med de bästa ölen i sin klass - en uppdelning mellan överjäst och underjäst öl har gjorts. Bland de överjästa finns alen, portern och stouten och underjästa är främst lageröl med pilsnern som främsta representant. Intressant är att notera Pilsner Urquells klass än en gång: " Djupt gyllene färg, superb koncentrerad smak som sitter i länge. Ett av världens bästa öl", skriver Miller. Andra märken som finns i Sverige som får bra betyg är Beck´s, Bass och Guinness. Bland de nordiska får norska Aass bäst betyg, följt av danska Tuborg och Carlsberg.

Att danskt öl är gott är självskrivet inom Sällskapet Malte. Men i övrigt är vi nyfikna på vad du som medlem sätter i finrummet när det gäller öl. Du kanske har hittat ett öl som andra inte känner till eller uppskattar ordentligt. Så skriv till Humlebladet och berätta! Vilket öl tycker du bäst om och varför? Fritt fram! Inget vore värre än att gå miste om ett gott öl på grund av okunskap...

LL

# Summary of Recommended Beers

## *BOTTOM FERMENTING BEERS — PILSENER STYLE*

### Outstanding

Augustiner-Brau Munchen (Ger.)
Dortmunder Union (Ger.)
Hacker-Pschor (Ger.)
Dortmunder Kronen Classic (Ger.)
Pilsener Urquell (Czech.)

### Very Good

Aass (Nor.)
August Schell (Minn.)
Beck's (Ger.)
Brand (Hol.)
Cold Spring Export (Minn.)
Collin County Pure Gold (Tex.)
Dinkel-Acker CD-Pils. (Ger.)
EKU Bavaria Special (Ger.)
Grolsch (Hol.)
Harp (Ire.)
Innsbruck (Aust.)
I.C. Golden (Pitts.)
Kessler Lorelei (Montana)
Kulmbacher Richelbrau (Ger.)
Kulmbacher Sandlerbrau (Ger.)
Leopard Deluxe (N. Zea.)
Lindeboom (Hol.)
Marksman (Eng.)
Paulaner Original 1634 (Ger.)
Pinkus Pils (Ger.)
Singha (Thai.)
Steinlager (N. Zea.)

## *BOTTOM FERMENTING BEERS — AMBER STYLE*

### Outstanding

Anchor Steam (S. Fran.)
Biere de Paris (Fr.)
Fuller's London Pride (Eng.)
Samuel Adams Boston Lager (Bost.)

### Very Good

Cheshire Pub Beer (Eng.)
Eau Claire All Malt (Wisc.)
Fischer "La Belle" (Fr.)
Maisel's Dampf Bier (Ger.)
New Amsterdam (N.Y.C.)
Newman's Albany Amber (N.Y.)
Portland Traditional Lager (Me.)
Rhomberg All Malt (Iowa)
Ruddles Bitter (Eng.)
Sierra Nevada "Summerfest" (Cal.)

## *BOTTOM FERMENTING BEERS — DARKS AND BOCKS*

### Outstanding

Augustiner-Brau Maximator (Ger.)
Celebrator Dopplebock (Ger.)
EKU Kulminator (Ger.)
Spaten Optimator (Ger.)

### Very Good

Collin County Black Gold (Texas)
Hibernia Bock (Wisc.)
Kessler Bock (Montana)
Kronen Classic Alt.-Dark (Ger.)
Paulaner Salvator (Ger.)
Wurzburger Hofbrau (Ger.)

## *TOP FERMENTING BEERS — ALES*

### Outstanding

Abbot Ale (Eng.)
Felinfoel Hercules Ale (Eng.)
MacAndrews Scotch Ale (Eng.)
Ringwood "Olde Thumper" (Eng.)
Samuel Smith Nut Brown (Eng.)
Sierra Nevada Pale Ale (Cal.)
Sierra Nevada Bigfoot (Cal.)
Suffolk Dark Ale (Eng.)

### Very Good

Anchor Christmas Ale (Cal.)
Anchor Liberty Ale (Cal.)
Bass Pale Ale (Eng.)
Boulder Extra Pale Ale (Cal.)
Felinfoel Bitter Ale (Eng.)
McEwan's Edinburgh Ale (Eng.)
Ruddles County Traditional (Eng.)
Sierra Nevada Celebration (Cal.)
Samuel Smith Pale Ale (Eng.)
St. Edmund's Special Pale (Eng.)

## *TOP FERMENTING BEERS — STOUTS AND PORTERS*

### Outstanding

Boulder Porter (Col.)
Guinness Extra Stout (Ire.)
Mackeson Triple Stout (Eng.)
Samuel Smith's Oatmeal Stout (Eng.)
Samuel Smith's Taddy Porter (Eng.)

### Very Good

Anchor Porter (Cal.)
Beamish Irish Cream Stout (Ire.)
Thomas Cooper Stout (Aus.)
Sierra Nevada Stout (Cal.)

# HUR OCH VARFÖR MAN BÖRJAR SAMLA PÅ ÖLÖPPNARE

Av Gert-Ove Jönsson

För den som aldrig har samlat ölöppnare kan det kanske vara svårt att inse vilken glädje och mänsklig tillfredsställelse denna hobby ger. Själv hade jag inte den blekaste aning förrän slumpen och mina vänner förde mig in på ölöppnarsamlarbanan. Det är alltså sorgligt men sant att jag ända till mitt trettionde levnadsår inte hade en aning om det som nu blivit en icke oväsentlig del av mitt liv.

Vi befinner oss fortfarande i år 1 av den nya tideräkning som inleddes den dag jag fick min ölöppnarsamling. Innan dess hade jag - som de flesta andra - två till tre ölöppnare i min ägo, allihop utspridda på diverse otillgängliga och svårihågkomna ställen i min lägenhet. När törsten var som störst var ställena som svårihågkomnast, och varje människa som någonsin stått inför uppgiften att utan öppnare öppna en flaska med en gedigen ölkapsyl känner nog till den grad av frustration sådant skapar. Få av oss har ju gåvan att i likhet med somliga, råbarkat geniala individer helt enkelt slå av flaskhalsen eller på ett liknande övermänskligt manér använda sig av tänder, tummar, pennknivar, cigarettändare eller gitarrer för att göra slut på plågan. Vi vanligt dödliga är hänvisade till att leta efter en öppnare när vi är törstiga.

Låt oss anta att en man under de sista 15 åren druckit en öl - av valfritt märke och skatteklass - varje dag. Då har han satt i sig femtusenfyrahundratrettionio flaskor öl under perioden (tvåhundranitton backar, det ni!). Om han då måste leta efter sin öppnare i snitt fyra minuter per flaska, så innebär det att han har letat i 21 916 minuter... eller 365 tim 16 min... eller 15 dygn 5 tim 16 min. En halv månad under vilken han irrat runt i tomhet och förtvivlan!

Jag irrar inte längre. Jag räddades nämligen av slumpens verk och mina vänners klokhet.

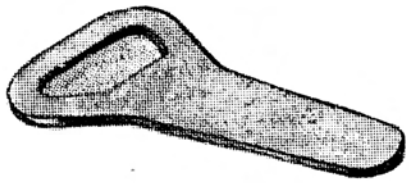
Det hela började med att jag ställde till med en trettioårsfest för mina närmsta vänner. När alla hade anlänt var det dags för vännerna att visa mig sin uppskattning i form av presenter (vi vet ju alla varför man ställer till med födelsedagsfest). Ett litet paket överräcktes med största vördnad, och under väldeliga hedersbetygelser, och jag började genast tänka på sådant som brukar överräckas i små paket. Silver, guld, ja till och med diamanter hann jag tänka på medan paketet öppnades. Vad finner jag? Jo, det har ni ju redan förstått, en ölöppnare. Nästa paket var lika oansenligt till storleken, och vis av skadan så tänkte jag bara på silver denna gång. En ölöppnare! Paket nummer tre: En konservöppnare av det fiffigare slaget, med inbyggd ölöppnare (denna har tyvärr sedan tappats bort). När alla paket från dessa givare hade öppnats, alla lika omsorgsfullt inslagna, kunde jag konstatera att mina vänner tyckte att jag behövde tretton ölöppnare, sju konservöppnare, en persiljetvare och två andra detaljer som man enligt uppgift inte kan vara utan i ett kök. Detaljernas funktion och användningsområde fanns det dock ingen som kunde upplysa mig om. Mina vänner tittade bara på mig med kloka ögon och sa:

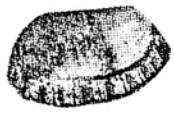
- Av en ren slump... på Myrorna... användbara saker! Du tycker väl om dem?

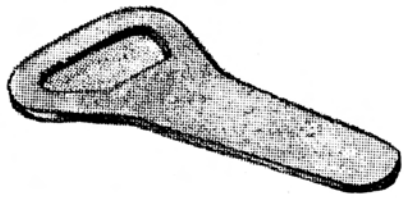
Jag var minst sagt förtvivlad och rusade ut i köket för att försöka rädda så mycket som möjligt av rostbiffen och potatissalladen undan dessa ogina och oerhört glupska kamrater. Det skulle dröja tjugo minuter innan jag kom på andra tankar. Jag vet ännu inte om det var insikten om dessa de först överlämnade gåvornas verkliga värde, eller värdet på övriga, något senare överlämnade gåvor, som gjorde att jag trots allt serverade allt som stod på menyn. Men det gjorde jag i alla fall.

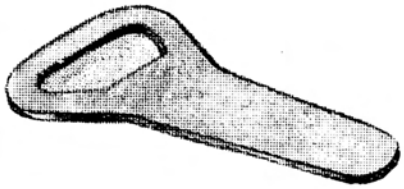
Nu kan jag skryta med att ölöppnare finns undanstoppade lite här och var i lägenheten. Jag kan också berätta att det finns en hel del öppnare med finesser, några anatomiskt riktigt utformade, andra med inbyggd plastkapsyl, ytterligare några med kombinerad juiceburksöppnare. Som ni förstår så är detta en ovärderlig hjälp för en öldrickare som inte vill tillbringa stora delar av sitt återstående liv med att leta efter en ölöppnare.

Nu har det ölöppnarsamlandet blivit en nödvändighet för mig. Om någon nu vill förgylla både sin och min tillvaro kan denna någon gärna skicka mig ölöppnare under adressen:









Ormvråksgatan 46, 7tr
214 62 MALMÖ

Alla bidrag mottages med tacksamhet.

PS. I nästa nummer "Hur och varför man börjar samla på konservöppnare" DS.

# BELGIUM

# Beer Paradise

BELGIEN ÄR ETT litet, anspråkslöst land i hjärtat av Europa. Anonymt och missförstått, ett genomfartsland. Men faktum är att Belgien som land har mer att bjuda på än något annat land. Här finns ALLT! Maten är suverän, restauranger och ölcafeer överallt. Konst. Stränder. Berg. Vacker natur... Så stanna till nästa gång du passerar!

NÄR DET GÄLLER ÖL är Belgien klart enastående. Nästan var dag om året kan man dricka ett nytt öl om man hade velat - 350 olika sorter finns! Och av alla typer av öl. Det finns många specialiteter: belgisk ale och Lambic för att nämna några.

LAMBIC ÄR ETT öl med mycket kraftig beska och fyllighet, 40% omältat vete ingår. Och liksom de flesta ölsorterna har det hög alkoholhalt.

EN VARNING DOCK för GUEUZE-ölet. På Breugels Pub utanför kyrkan som ofta förekommer i Breugels målningar var det av ren artighet(dumhet) mot mitt värdfolk jag tvingade i mig denna sura dryck som smakar som vitt vin och lättöl blandat.

BÄTTRE ÄR DÅ STELLA ARTOIS, som är det ända belgiska att tillgå här i landet, men ännu hellre alla de öl som bryggs av munkar på belgiska kloster.

ÅKER DU TILL BELGIEN I SOMMAR har du möjlighet att besöka de flesta klostren som brygger sitt goda öl själva. Ofta har de en servering och rundvandring på bryggeriet. Intressant och närande frö kropp och själ!

LL

Belgian beer... that's something else ! Light, dark or mid-brown, there are 350 different brands (and many other family or village brews) : trappist beers, abbey beers, top or bottom-fermented beers and spontaneous fermentation beers such as lambic and its fellows, Faro, Gueuze and Kriek — marvellous beers every occasion, before, during and after meals, for a drink at the local or just a glass with friends.

# Drick pilsner i Prag eller Plzen!

En stor lycka är att i pilsnerns hemland Tjeckoslovakien få sig en stor sejdel gyllenbrun och skummande Pilsner Urquell serverad direkt från fat. Man väntar någon minut på att skummet ska sjunka undan något, därefter tar man en djup klunk, låter drycken virvla runt i gommen och kittla smaklökarna varefter ölet får skölja sin väg ner genom den torra strupen. Ahhh! Att en sådan sejdel sedan inte kostar mer än fyra-fem kronor gör ju inte lyckan mindre. Tillkommer gör dock resan, om man inte har sån tur, åtminstone i detta avseende, att man är bosatt i landet och som pricken över i:et kanske även jobbar på Pilsner Urquells bryggeri, där arbetaren har fri öl som löneförmån.

Prag är en stad som är särskilt lämpad för en ölresa. På soldaten Švejks stamkrog, U Kalicha, serverar kyparen under skämtsamma former gärna en kall Urquell och på någon annan, mindre turistig, krog som t ex U Dvou Koček kan man med fördel äta en portion knödlar och fläsk till sin öl. De äldre stadsdelarna, belägna i centrum, är dessutom en fröjd för ögat och sinnena, man känner de berömda vingslagen när man t ex går över Karlsbron, som Karl den XII en gång i tiden inte lyckades ta sig över, eller när man tar en titt på den märkliga judiska kyrkogården.

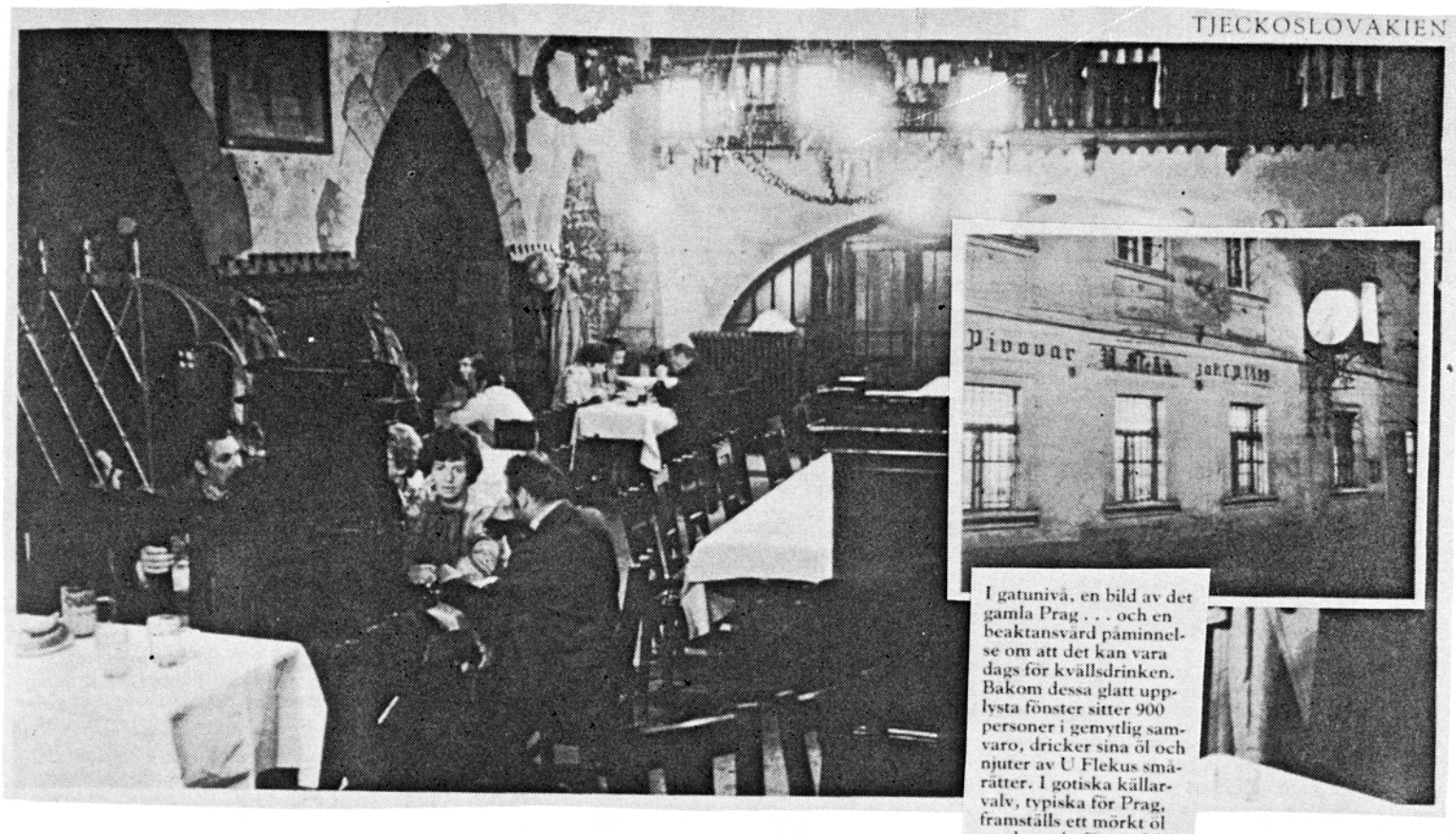
Pilsner Urquell, eller Plzensky Prazdroj som det heter på originalspråk, bryggdes för första gången år 1842 i den böhmiska staden Plzen, som också fick ge namn åt denna speciella öltyp. En pilsner skiljer sig från en ljus lageröl genom sin mer framträdande beska. Och Pilsner Urquell har en alldeles egen smak som fås fram genom en speciell humlesort som växer i de norra delarna av Tjeckoslovakien.

Vidare lagras Urquell på jättelika ekfat i ca tre månader innan det tappas på flaska. Våra ``vanliga´´ölsorter lagras normalt en till tre månader. Det stackars engelska lagerölet får nöja sig med tre veckor. Genom den långa lagringen, där en viss efterjäsning sker, blir ölet särskilt kolsyremättat, vilket ger det ett rikligt och fast skum och ölet utvecklas i både smak och doft.

Ekfaten har en inre beläggning av beck för att isolera och skydda ölet under lagringen. Detta beck bidrar också till Pilsner Urquells säregna smak. Lokalpatrioten säger att det är ``ett öl med mycket själ´´och detta instämmer undertecknad i!

OW

TJECKOSLOVAKIEN




I gatunivå, en bild av det gamla Prag . . . och en beaktansvärd påminnelse om att det kan vara dags för kvällsdrinken. Bakom dessa glatt upplysta fönster sitter 900 personer i gemytlig samvaro, dricker sina öl och njuter av U Flekus smårätter. I gotiska källarvalv, typiska för Prag, framställs ett mörkt öl uteslutande för värdshusets gäster. Detta är det sista äkta hembryggeriet i den tjeckiska huvudstaden.

Du kommer ihåg artikeln o
världens främste kapsyl-
samlare i förra numret. Vi
skickade ett blad till vår
hedersmedlem i Danmark och
fick ett brev och några öl-
etiketter till svar.
Vi tackar Helge Friholm, vars
trevliga svar du kan läsa
här intill!

Hej Gunnar

Tak for HUMLEBLADET. Desværre er jeg 77 år og vil derfor ikke være aktiv medlem af flere foreninger.

I mit lange liv har jeg drukket nogle tusinde flasker øl, både for kapslernes og for smagens skyld, men - da jeg nu mener at det er yderst vigtigt at ernæres sundt, naturligt, så er min trang til øl blevet ret ringe.

Imidlertid vil jeg foreslå min lokale klub FORT at kontakte Dig i løbet af 1987

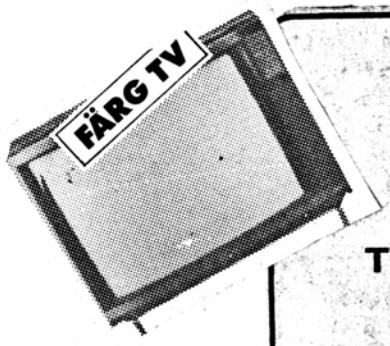
Samlerforeningen FORT
Ejnarsvej 51
2800 Lyngby

Venlig Ølhälsning

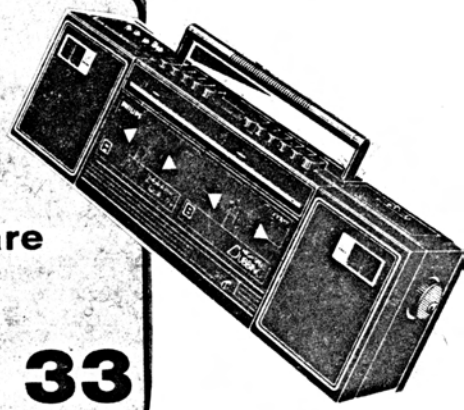
Helge Friholm

NB Jeg sender med! FAXEs etiket med mit billede, 2 stk.


PRAKT-
KNOCKEN




TV-SERVICE
Kent Andersson • Lagunavägen 22
Legitimerad och Auktoriserad Service
Reparerar alla märken
TV, Stereo, VCR, VHS, Bandspelare
JOURTJÄNST
040-46 84 53, 781 33



DU SOM GILLAR ÖL FÅR 15%

HEJ MALTEVÄNNER!

Blev ombädd vid vår träff på Centralens Pub, att skriva några rader om dartsporten. Glädjande nog visade det sig att intresset för sporten var förvånansvärt stort inom Malte. Närmare 20 Maltemedlemmar dök upp vid vår tävling den 7/3 på Centralens Pub. Kul, kul! En annan rolig sak var att så många tjejer ville vara med. Ni behövs verkligen, så kom igen!

Efter ett styrelsemöte på Pauli restaurant hade spelformen beslutats bli "Linders special", d v s ett set half, ett set tactic och ev ett avgörande set 501.

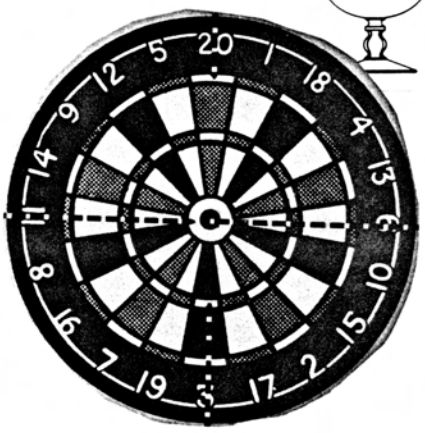
Vid kl 18:30 var lottningen klar och spelet kunde börja. Efter ett stort antal öl (vad annars?!) och några timmars kämpande stod Alve Larsson och Thomas Borgström som finalister. Det blev en hård och jämn tre sets match innan Alve kunde koras till segrare. Gratulerar!

Ett speciellt tröstpris lottades ut och tillföll, rättvist nog, en av semifinalisterna. Efter denna lyckade kväll hoppas jag att fler maltemästerskap i dart följer och att nästa steg blir en dartsektion inom Malte.

I nästa nummer av Humlebladet återkommer jag med lite mer fakta kring sporten, men jag tänkte ändå ge er ett litet smakprov på sånt som kan vara kul att känna till. Visste du t ex att darten är den sport som för närvarande ökar snabbast av alla sporter i Sverige; eller att Sverige fått fram en världsmästare ( två ggr t o m – 1978 & 79 ) vid tävlingar i England. Han heter Stefan Lord och är fortfarande bland de tio bästa i världen!

Avslutningsvis: för dig som vill pröva på dart - kontakta mig, så ska jag ge tips om klubbar och fixa billigare pilar&tavlor.

Tack för ordet och på återseende!



FAKTA OM ÖL

# Så här går det till

Även om vi inte längre gör som våra förfäder och spottar i brygden för att få igång jäsningen, så är fortfarande grundprincipen för öltillverkning i stort sett densamma idag som den alltid varit.

**1. Mältning**
Kornet läggs i blöt så att det börjar gro. Groningsprocessen avbryts efter ca en vecka. Den nu bildade *grönmalten* torkas under varmluftsinblåsning i en process som kallas *kölning*.

På samma sätt som kaffe rostas olika mycket, kan grönmalten, som ger smak och färg åt ölet, rostas olika.

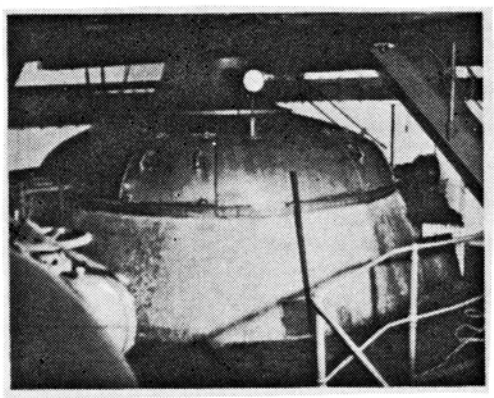
Torkar vi grönmalten försiktigt får vi ljus *pilsnermalt*, som ger ljusa öl t ex *pilsner*.

Rostas grönmalten får vi färgade malttyper, *karamellmalt*. För att få ett lite mörkare öl, som tyska *alt*-ölen blandar man ljus malt med 20-25 % karamellmalt.

Rostas den ytterligare får vi mörka malttyper, *färgmalt*. Man gör mörka öl, som t ex *porter* och *stout*, genom att blanda ljus malt med 10 % färgmalt.

Ölet kan smaka mer eller mindre karamell, rostat eller bränt beroende på hur hårt grönmalten rostas.

Den färdiga malten ser ut som sädeskorn men är sprödare och med liten sötma i smaken.



**2. Bryggning**
Malten krossas, blandas med vatten och värms upp. Det vi nu har fått kallas *mäsk*. Uppvärmningen gör bl a att stärkelsen bryts ner och omvandlas till maltsocker. Mäsken silas och vi får fram den sockerhaltiga lösning som kallas *vört*. Humle tillsätts, som får koka kraftigt tillsammans med vörten. Ju mer humle man tillsätter desto beskare blir ölet. Humlet silas sedan bort och vi har en brygd som är både söt och humlebesk — *stamvört*.

**3. Jäsning**
Stamvörten kyls och tappas över på speciella jäskar. Jäst tillsätts och maltsockret omvandlas då till alkohol och kolsyra. Vi har också jäsningen att tacka för en mängd aromämnen, utan vilka öl inte skulle vara öl. Jäsningen brukar ta mellan en och två veckor.

**4. Lagring**
Efter jäsningen lagras ölet under låg temperatur i slutna behållare, och får fortsätta att långsamt jäsa, mogna och klarna. Lagringen, som brukar ta 1—3 månader, gör ölet mättat med kolsyra och rikare på aromämnen som ger doft och smak. Sedan filtreras ölet och går vidare till den sista fasen i tillverkningen.

**5. Tappning**
Ölet är nu färdigt att tappas på burk eller flaska. Vid tappningen är det viktigt att kolsyrehalten hålls under kontroll, och att ölet inte kommer i kontakt med luften som kan åstadkomma en smakförsämring och göra ölet grumligt. Öl är ingen produkt som mår bra av lång lagring utan bör avnjutas inom ett halvår efter tappningen.

## Svart dag för tyska ölvänner

# Nu får även kemiöl säljas i Västtyskland

HAMBURG (SkD)

**Torsdagen den tolfte mars 1987 blev ett svart datum för tyska ölvänner. Det blev dagen som satte stopp för det snart femhundraåriga s.k. renhetsbudet för hur tyskt öl ska bryggas. Efter tre års förhandlingar bestämde EG-domstolen i Luxemburg, att det s.k. kemiölet ifrån övriga länder också får säljas i Västtyskland.**

Renhetsbudet föreskriver, att tyskt öl endast får bryggas på råvararorna jäst, malt, vatten och humle. Det är världens äldsta alltjämt gällande livsmedelslag. Övriga EG-stater hade klagat på denna lag, eftersom man såg den som ett konkurrenshinder. EG-domstolen höll nu med de klagande.

Den praktiska innebörden är, att det i Västtyskland också får säljas öl, som som är bryggt på annan råfrukt än korn, främst ris och majs. Men tyskarna tvingas också svälja vissa kemiska tillsatser, som sedan länge används i ölframställningen i andra länder.

Men tyskarna svarar med att göra tillvaron så sur som möjligt för de oönskade utländska konkurrenterna. För de tyska bryggarna gäller också framgent det renhetsbud, som ursprungligen infördes av den bayerske hertigen Wilhelm IV 1516. Allt importöl, som avviker från dess föreskrifter, måste förses med tydliga upplysningar på etiketten. Tullmyndigheterna anvisas att vara särskilt uppmärksamma.

Om de tyska politikerna annars är oeniga om det mesta, så grep den nationella uppslutningen kring den egna öltraditionen över alla partigränser. Den socialdemokratiske oppositionsledaren Hans-Jochen Vogel håller sig till sina gamla sorter, gruppledaren för det bayerska CSU Theo Waigel lovade, att "inte en klunk kemiöl ska passera min strupe". Och en talesman för miljöpartiet de gröna föreslog, att importvaran, som inom kort svämmar över den tyska marknaden, ska döpas om till "ölliknande dryck".

LARS-GUNNAR LARSSON

## *Internationell tävling:*

# Svenskt öl fick alla utmärkelser

BURTON-UPON-TRENT (SkD)

**Svenskt öl står sig bra i den internationella konkurrensen.**

**Det kan man slå fast sedan resultaten av den internationella ölbedömningstävlingen i engelska Burton-upon-Trent offentligcjorts. I den internationella klassen, där 154 ölsorter från 30 länder deltog, lade svenska öl beslag på samtliga utmärkelser.**

Falcon Export från Bryggeri AB Falken var det öl som föll domarna allra bäst i smaken. Tre utmärkelser delas ut i den internationella klassen och som god tvåa kom Pripps Export, följt av Pripps Royal, klass III.

– Ett mycket väl balanserat öl. Fyllig smak och trevlig het arom. Verkligen ett av de bästa starkölen i världen, tyckte en av de 33 domarna, Dr. A.W. Gordon, om Falcon export.

"World Bottled Lager Competition" avgjordes 23-27 mars i Burton-upon-Trent och resultaten offentliggjordes på fredagen. Bedömningen har gjorts efter blindtester, så domarna har inte vepat vilka sorter de testat.

Några utmärkelser delades inte ut direkt efter tävlingen. Falken och Pripps får sina medaljer i samband med "Brew 87", som arrangeras på Earls Court i London i början av juni.

### Ölbutiker

■ **Fem av Systemets butiker har en speciell självbetjäningsavdelning för öl. De ligger i Karlstad, Malung, Ronneby, Tomelilla och Göteborg.**

**Det finns beslut om att inrätta ölavdelning i butiker i Oskarshamn, Borås, Norrtälje, Mellerud och Skellefteå.**

**Nio butiker är förberedda för ölavdelning.** Men för dem har ännu inte något beslut om inrättandet fattats. De ligger i Johanneshov, Huddinge, Haninge, Gustavsberg, Eskilstuna, Norrköping, Lund, Timrå och Luleå, berättar Systemets personaltidning Bouquet.

# Subjektiv rapport om ölfrämjandet

Svenska Ölfrämjandet, vad är det? En sammanslutning av människor som vill främja ölet som dryck, vad annars!

Det skall från starten av denna artikel slås fast en sak: Den är inte objektiv. Skribenten är medlem i Ölfrämjandet. Intervjuoffret Mikk Noodapera, vice ordförande, har dessutom ritat omslaget till denna veckas Weekend.

Det är således inte objektivt att slå fast följande:

– Vi vill ha bättre ölkultur, själva kunna bestämma vilka ölsorter vi skall kunna köpa samt kunna göra det sistnämnda till rimliga priser, säger Noodapera.

En klar partsinlaga, men 700 medlemmar, däribland såväl bryggeridirektörer som systemanställda, stöder idéerna.

Svenska Ölfrämjandet startade i februari 1986 och vänder sig till alla som har det där lilla extra intresset för öl. Det är en riksomfattande organisation som ideellt vill sprida kunskap om öl och dess historia. Dessutom vill föreningen bättra på dryckens anseende och skapa större förståelse för kulturdrycken öl.

– Vi jobbar mycket i det tysta, säger Noodapera och menar med det att föreningens styrelse sysslar med lobbyverksamhet.

– Men vi kommer att synas mera i fortsättningen.

Det innebär bl a att Ölfrämjandet i vår skaffar sig lokal för sitt kansli och börjar att ge ut en medlemstidning.

Andra saker som Svenska ölfrämjandet gärna ställer upp med är ölprovningar för tidningar, dock har Ölfrämjandet bara haft visst rådgivande inflytande över Weekends provning, denna gång.

Men hälften av provarna är förstås medlemmar.

För övriga medlemmar ordnar Ölfrämjandet en provning av mörkt öl i Stockholm den 25 mars, 29 mars blir det möte med ölprovning i Göteborg och 24 april blir det preliminärt en provning av belgiskt öl i Stockholm.

Tro inte av arrangemangens geografiska placering att Svenska ölfrämjandet är en storstadsföreteelse. Fem procent av alla medlemmar kommer från Frövi . . .

Mats Hedberg

# Ölets huvustad värnar om renhet

DORTMUND (Weekend)

**Vi har varit i Europas bryggerihuvudstad, med rättigheter att framställa ett skummande friskt öl sedan 1293 och med sju bryggeriers maltdoft runt husknutarna.**

Dortmunder Actien, Kronen, Union, Hansa och Ritter är namn som får ölvännernas gomsegel att svaja. Allt sedan 1516 bryggt enligt "Reinheitsgebot" den renhetslag som utfärdades av kurfursten Wilhelm IV av Bajern och som innebär att ett tyskt öl endast får bryggas av malt, humle, jäst och vatten.

Dessa rena fakta har fått andra EG-länder att skumma av vrede. Bryggare från Holland, Danmark, Spanien och Frankrike vill etablera sig på den törstiga tyska ölmarknaden (146 liter per person och år) – men de tyska bryggarna protesterar.:

– Många av de importerade ölen motsvarar inte kraven på vår gamla renhetslag. Öl gjort på ris, majs, rotfrukter och en mängd kemiska tillsatser, får ölkulturen att deklinera, säger Frank Müller-Koster, exportdirektör hos DAB, det största bryggeriet med 32,5 procent av den västtyska ölproduktionen.

## Färskvara

– Vi har hittat upp till 60 olika kemiska substanser i vissa importöl. De ger längre hållbarhet och lägre priser. Men i Tyskland är öl ett dagligt livsmedel. En färskvara som blir bäst utan kemikalier.

Öl är inget man hanterar hur som helst i ett land där endast kaffet faller medborgaren oftare på läppen. 163 liter per person och år mot 146 liter öl. Dortmunder är ett underjäst blont öl, mustigt mättande med fyllig smak och något djupare gyllenton och mindre humlebeska än i Pilsener.

## 1 500 bryggerier

Trots centraliserings- och rationaliseringsvågen finns fortfarande cirka 1 500 bryggerier kvar i Västtyskland. Det ger mångfald och särprägel. Varje landsända har sina favoriter, sin Münchener. Berliner Weisse, Kölsch, Bamberger, Märzenbier, Bock, Pils ...

De flesta bryggerier producerar olika typer: lättare, fylligare och med olika beska. I Issum vid Rhen utanför Dortmund ligger ett av de mest framgångsrika bryggerierna i Västtyskland, Diebels. Alt. Ett mörkt öl bryggt på rostad malt och med stadig skumblomma, beska och fyllighet.

Diebels Alt är ett privatbryggeri som koncentrerat sig på ett enda öl.

– Det visade sig vara rätt. Vi har ökat försäljning och produktion de senaste tio åren, säger direktör Hans Joachim Weiss. En man som engagerar sig hårt i den tyska reinheitsgebot-debatten.

– Vårt öl heter visserligen "alt" men det avser själva bryggerimetoden som är klassisk. Öl är en färskvara som inte blir bättre genom lagring på flaska. Ett perfekt bryggt öl skall vara uppdrucket inom ett år.

## Datorerna styr

Man talar gärna om bryggartraditioner som är sig lika sedan 1500-talet. Men dagens bryggerier är gigantiska betonglådor i kontinuerlig drift styrd av datorer. Det ger trots världens största konsumtion på hemmamarknaden utrymme för export av cirka fem procent.

Den tyska marknaden är mättad. Medborgarna orkar inte hälla i sig mera öl. Därför är exportmarknaderna viktiga. Det är här volymökningen finns. Och kanske på en hittills förbisedd marknad: halva mänskligheten – kvinnorna!

## Kronenbourg kommer

Sedan 1664 har Hatt-familjen bryggt öl i franska Strasbourg under namnet Kronenbourg som i dag är Frankrikes öljätte med 40 procent av produktionen.

Bryggeriet är enormt stort och produktionen mer än sju miljoner hektoliter per år. Ett mått som de flesta bryggerier använder för att vi inte skall förstå hur många buteljer det rör sig om.

## Öl-coolers

Coolers är den snabbast växande törstsläckaren på den amerikanska marknaden. Det är en vindrink oftast gjord på vitt, torrt vin blandat med lite fruktjuice från kiwi, persika, aprikos, ananas, jordgubbe etc. Det är en alkoholsvag dryck vars målgrupp i första hand är kvinnor och ungdomar som är rädda om figuren och inte vill ha för mycket alkohol.

Nu har Kronenbourg svarat med en cooler baserad på öl! Smaksatt med olika blandningar av juice på exotiska frukter. Vi har provat på plats och det smakade riktigt fräscht och gott.

Därmed har vi kommit ganska långt ifrån 1500-talets "Reinheitsgebot". Men dryckesmarknaden är en multimiljondollarmaskin som slåss om marknadsandelar jorden runt. Det mesta verkar handla om nya trendiga förpackningar. Var tog ölet vägen?

Bengt Frithiofsson

# THOMAS HEMSERVICE

HAR DU TJUMMEN MITT I HANDEN?

BEHÖVER DU HJÄLP MED ATT:

BORRA, SPIKA, DRA LEDNINGAR
(T.EX TILL STEREON TV:N, BELYSNING M.M.),
INREDA, MONTERA ELLER ANNAN
HJÄLP I DIN LÄGENHET?

RING 040-230303

SÅ SKA JAG FÖRSÖKA HJÄLPA DEJ!

"SPELA DART → 25:AN SÅ KLART"

PUB 25 – DARTSPORTENS MECKA
I SÖDRA SVERIGE – 8 DARTBANOR!

ÄT, DRICK OCH VAR GLAD
I TRIVSAM PUBMILJÖ!!

PUBEN ÄR EFTER EN GENOMGÅENDE
RENOVERING ÖPPEN 7 DAGAR I VECKAN
MELLAN 12$^{00}$–01$^{00}$

VÄLKOMNA!

PUB 25
DART
Ystadsgatan 25
Malmö Tel. 19 43 49