Nr 9 Juni 1990

HUMLEBLADET

...när du minst anar det

Ur innehållet:

*** Ny handbok i ölprovning sid 5**

*** Väntar britterna på gott öl? sid 8-9**

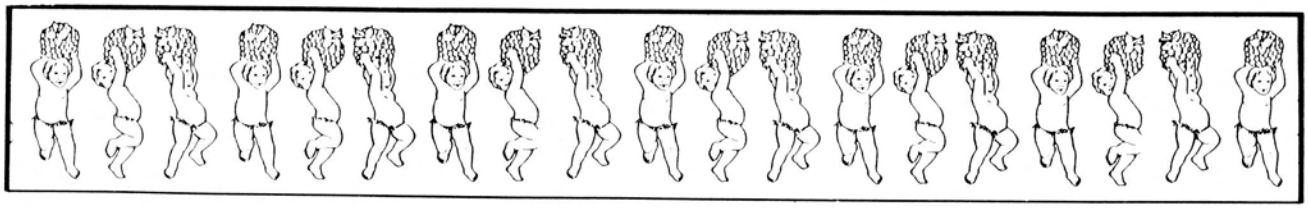
*** Snap-shots från årsmötet sid 13**

Adress: Humlebladet, c/o Wetterling, Östra Vallgatan 61, 223 61 Lund

REFERENS EX.
TILLHÖR
SÄLLSKAPET MALTE

DET FINNS
INGA GENVÄGAR OM MAN VILL
BRYGGA ETT GOTT ÖL.

FALCON. SEDAN 1896 BRYGGT PÅ ÄKTA KÄLLVATTEN.
FALCON AB, TELEFON 08-23 15 95.



Ord från ordförande

Maltevänner!
Tack för ett härligt årsmöte!
Även om det är lite tyst om Malte emellanåt visar uppslutningen till senaste årsmötet att Malte verkligen lever. 107 deltagare är ett fint rekord!

Själv tycker jag bandet, The Red Cobras, lyfte sig själva och oss till oanade höjder. Möjligen kunde det också bero på Spendrup´s benägna bistånd...
Kul var att kunna servera fatöl. Efter den inledande tveksamheten till inställningen av anläggningen blev det också bra fart på pumpen.

Maten som vi hämtat från Epe Mat har även den etsat sig fast i smak- och synminnet. Vem minns inte dom törstbefrämjande revbenen?

Tyvärr har Malte varit lite otydlig i informationen om hur man behåller sitt medlemsskap. Detta gör att medlemsförteckningen f n inte är helt fullständig. Normalt fortsätter man som medlem i och med ordinarie årsmötet på hösten. Kan man inte komma på detta behövs att man betalar medlemsavgift separat för att vara kvar i Maltrikeln. Så kommer det att vara i framtiden och medlemsförteckningen kommer att saneras efter nästa möte. Mer om detta berättar Malte vid ett senare tillfälle.

När jag sitter här över en stilla Hof går tankarna osökt till den danska ölkulturen. För oss är ju Danmark i många stycken ett förlovat öl-land (Öl-land är gott-land). Och nog får man säga att danskarna har en ölkultur med gott öl och fria former. I Sverige har vi fortfarande alltför många restriktioner som hindrar friare umgängesformer över en öl. Det är för mig obegripligt att ölen beskattas så oproportionerligt högt i förhållande till alkoholstarkare drycker. Sverige har förvisso ställt upp på WHO´s mål att få ner totala alkoholkonsumtionen i landet med 25% till år 2000. Men varför slå ner skoningslöst på alla alkoholdrycker? För mig finns en självklar lösning: Gå över från alkoholstarkare drycker till svagare. Då minskar alkoholkonsumtionen automatiskt.

Något som kan tyckas gå i linje med WHO´s mål är de svenska bryggeriernas nya beslut att sänka alkoholstyrkan på starköl till 4%. Enligt Svenska bryggareföreningen är skälen både alkoholpolitiska och kommersiella. Öl som har mellan 3,5 och 4 viktprocents alkoholstyrka är oftast de angenämaste, och det är dessutom den vanligatse alkoholstyrkan på öl ute i Europa. Men om beslutet även kommer leda till att goda alkoholstarkare öler blir mer svårtillgängliga på systembolagen förlorar vi ölälskare en betydelsefull ingrediens i våra liv.

Öl är en fantastisk dryck!
Inte nog med att alkoholkonsumtionen och dess skadeverkningar minskar. Vi får också ett friare socialt umgänge. Det är lättare att hålla sig till sans och vett med öl än med brännvin. Det är väl ändå detta som är meningen med WHO´s mål?!

Tillbaks till den danska ölkulturen. Vi har förvisso mycket att lära av danskarnas umgänge med öl. I mitt tycke finns det dock en stor brist: utbudet. Blott Danmark danskt öl har, är ingen sanning med tanke på multijättarna Carlsberg-Tuborg. Dock verkar det som om Danmark blott danskt öl har. På denna punkt har vi nått mycket längre i Sverige. Systembolaget har omkring 70 sorter att välja mellan och dom finns över hela landet. Jag tror att detta är melodin för att öka statusen för öl. Men vi måste också göra detta utbud mer tillgängligt och bredda det.

Varför i fridens namn ska inte vi svenskar kunna ansvara för våra handlingar och kunna köpa god öl i vår matbutik??

Jag instämmer fullt i Allan Carlssons (se förra HB) åsikt att vi bör kräva öllistor på restaurangerna. Vinlistor finns överallt och ölens status förtjänar att höjas. Med tanke på dom höga priser ölen betingar ska vi också kräva ett större ölmedvetande på krogarna.

Sverige är på rätt väg i många hänseenden, men det är fortfarande en lång väg att gå. Malte kräver lägre beskattning av öl, och ökad tillgänglighet!

Kämpa på Maltevänner!

Ola Wetterling

HUMLEBLADET är huvudorgan för Sällskapet Malte, utkommer med högst fyra nummer per Malteår och distribueras gratis till sällskapets medlemmar.

Prenumeration helår 40 kr, lösnummer 10 kr.
Annonser: helsida 500 kr, halvsida 300 kr och textreklam 10 kr omnämnandet.

Malte och Humlebladet tackar sina annonsörer och skribenter.

Redaktör och ansvarig utgivare: Jens Wetterling
Skribenter i detta nummer: Mats Nilsson, Carina Ohlsson, Lars Lövgren, Nicholas Carlsson, Ola Wetterling, Jens Wetterling
DTP, layout och illustrationer: Jens Wetterling

Humlebladet trycktes denna gång på Bärsabacks Djup- & litotryck. ISBN 91-7736-095-897. ©Sällskapet Malte
Adress: Humlebladet c/o Wetterling, Östra Vallg 61, 223 61 Lund. SKRIV!

Malte och Humlebladet hälsar Lars Lövgren välkommen åter som redaktör och ansvarig utgivare för nästa nummer av Humlebladet

Kåseriet

Fredag e.m. blues

En hård arbetsvecka börjar gå mot sitt slut. Det är fredag eftermiddag och helgen närmar sig. Men knappast med stormsteg. Timmarna efter lunch tycks bestå av ett oändligt antal minuter. Jag måttar ett slag mot klockan för att försäkra mig om att den inte har stannat.

Nej, det är något skumt som försiggår just på fredagseftermiddagarna. En helt ovetenskaplig undersökning bekräftar att fredagströgheten är ett landsomfattande problem, som i många avseenden är oförklarligt. Långfredag ska ju enligt tradition förekomma påsktid.

Fröken Ur drogas?

Jag tror det finns en högre makt som på rent djävulskap stoppar upp tiden varje fredagseftermiddag. Fråga mig inte hur det går till, fröken Ur kanske drogas? Men det är precis som om någon missunnar mänskligheten helgferien. Eller kanske är det den avkopplande fredagsölen som någon vill åt. Det kan vara en kupp från Socialstyrelsen. De är inte att lita på, de där socialbyråkraterna. Tidigare försökte de ju få svenskarna att äta upp allt bröd som de med tanke på jästkonsumtionen antogs baka.

Stegen mot det undermedvetnas mål

Nåja tiden går, dock med viss eftersläpning, sin gång även denna fredagseftermiddag, som jag just nu försöker berätta om. Jag lämnar småleende kontoret. Väl ute i verkligheten styr jag mina steg mot en av kvarterets bättre pubar. När jag når det undermedvetnas mål, föser jag med viss möda den bastanta ekdörren, som leder in till ölriket. Jag traskar fram till bardisken och säger världsvant:
- Får jag be om öllistan, tack!
- Tyvärr, min unge man, vi har ingen sådan, svarar den fetlagde mannen bakom bardisken.
Jag ser mig nödsakad att ta till standardfrasen och säger lite uppgivet:
- En stor stark, tack.
- Tyvärr, vi har inga ölrättigheter, suckar mannen medan han förstrött torkar av bardisken.
- Men förra veckan sålde ni ju öl för fulla muggar, påpekar jag med öl i blicken.
- Jo det stämmer, men felet är att vi säljer för lite köttbullar och sånt, säger mannen och slår ut med armarna.
- Jag förstår nog inte riktigt vad du menar, säger jag fundersamt.
- Jo, säljer man för lite mat och för mycket öl, ja då kommer den däringa tillståndsmyndigheten och säger aja, baja och drar in ölrättigheterna.
- Jaha, säger jag och blir stum.

Ett livsöde i vår tid

Jag känner djupt medlidande för denne man, som på detta vis hämmas sin livsgärning. Det kan bara konstateras att de illvilliga missunnarna och fredagsmarodörerna har slagit till igen. Så ta lärdom gott folk och ät en bit mat ibland. Annars kommer Socialstyrelsen och tar er.

Kåsör denna gång:
Nicholas Carlson

P S Kan Guinness klassas som mat?

Ny bok om ölprovning:

Ypperlig vägvisare för skum jakt

Jakten på den skumma skatten kan börja. Med den nya handboken i ölprovning är chansen stor att finna sin favorit medan tid är.

Prova öl, utgiven på Informationsförlaget av Mikk Noodapera och Andreas Alskog, är en särdeles utmärkt guide till ölets smakliga paradis.

Kunniga herrar författare

Mikk Noodapera är en flitig ölskribent och en av grundarna av Svenska ölfrämjandet, medan Andreas Alskog är journalist och medlem i Stockholms ölförening - kunniga herrar således, vilket märks med råge i Prova öl.

Boken inleds med en traditionell genomgång av bryggandets mysterier och tar förutom själva provningen upp ämnen såsom ölglas, öltyper, förvaring, svensk öl i allmänhet och svenskt sortiment i synnerhet(med färgbild på varje köpbar lätt-, folk-, och starköl).

Prova blint

Det mest intressanta är dock de tvenne avsnitten om ölprovningens grunder. Även den mest förhärdade inmundigare av mältade drycker inser att här finns det mer att lära. Kunskapen är lika bottenlös som antalet ölsorter - smak och doft i oändliga variationer.

Författarna pekar på vikten av att prova blint och att hela tiden föra anteckningar. Bäst är en halvblind variant, där en provningsledare berättar vilka typer av öl som ska testas, men inte vilket öl som finns i vilket glas. Ledaren bör vara väl påläst.

Börja med skummet!

Ett genomgående tema rekommenderas - ljus pilsner, svensk folköl, olika stout etc - och att man stannar vid fem sorter. Att prova i hemmiljö är att föredra, liksom ett noggrannt protokoll, där utseende, doft, smak, eftersmak, helhet och personlig bedömning noteras.

Börja med skummet, häll stadigt, rakt uppifrån så att maximalt antal smakämnen frigörs, glaset bör vara rent och tulpanformat, typ vinprovarglas(hemska ord). Iakttag ölets kulör och klarhet, snurra glaset och sätt näsan över - upplev några av sinnets 311 000 till 411 000 möjliga lukter. Och så...
Smaaaka! Dra gärna in lite luft, sörpla, till den rejäla klunken och upplev den unika blandningen smakerna beskt, sött, salt och surt. Helhetssmaken är enligt författarna beroende av balansen mellan dessa, liksom eftersmaken "är en viktig del av ölets personlighet".

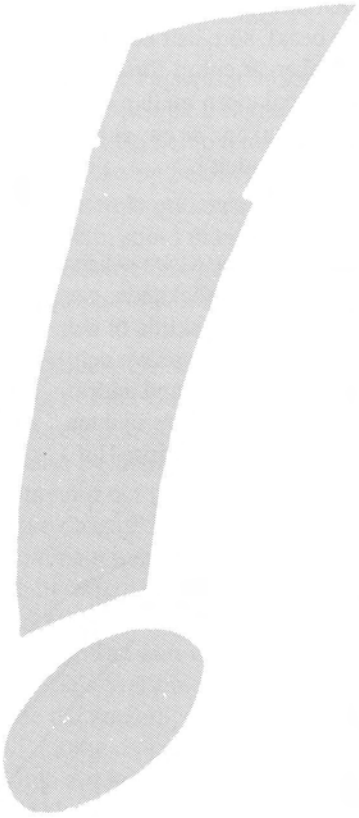
God bok

Herrarna Noodapera/Alskog skriver kunnigt och intresseväckande, ger inga omdömen om enskilda öl och uppmanar alla att både prova och dricka öl - en god bok med andra ord, en ypperlig vägvisare i jakten på det godaste ölet(stalltips: Hof).

Smaklig öltid allihop!

Lars Lövgren

Mer än så här skall Du inte betala för Dina kuvert



Fukthäftande, utan fönster:	1.000	Följ 1.000
C6 vita	310:-	190:-
C5 bruna	350:-	220:-
C4 bruna	495:-	345:-
C5 vita	380:-	285:-
C4 vita	640:-	540:-
E65 vita	360:-	220:-
Fukthäftande, med fönster		
E65 med H3-, H2- eller V2-fönster	360:-	220:-
Självhäftande, utan fönster		
C6 vita	370:-	245:-
C5 bruna	420:-	300:-
C4 bruna	630:-	485:-
C5 vita	450:-	310:-
C4 vita	750:-	620:-
E65 vita	420:-	300:-
Självhäftande, med fönster		
E65 med H3-, H2- eller V2-fönster	380:-	255:-
E5 med H2- eller V2-fönster	460:-	330:-
För 2-färgstryck tillkommer	250:-	90:-

Alla kuvert är tillverkade av miljövänligt papper, godkänt av Miljöförbundet, Kommunförbundet och Sv. Naturskyddsföreningen

Leveransvillkor:
Vid nybeställning eller ändring i tidigare tryck tillkommer en uppläggningskostnad på 120:-. Denna kostnad utgår ej vid återbeställning.

Priserna gäller enkelt tryck i svart färg, för kulört tryck tillkommer 120:-.

Korrekturkostnad 80:-. Fraktfritt vid order över 7.000:-.

Alla priser exkl. moms.

GRAFO-TRYCK AB

Box 114 · 272 23 Simrishamn · Tel. 0414-114 00 vx · Telefax 0414-147 10

Aass - något för oss?

Några mil sydväst om Oslo, ligger staden Drammen. Den har ungefär 50 000 invånare och är belägen vid en innanfjord till Oslofjorden. Än se´n då, kanske en del tycker. Men Drammen har något speciellt - ett bryggeri.

Bryggeriet visar sig faktiskt vara Norges äldsta ölbryggeri vid en närmare granskning. Namnet är Aass, och bryggeriet har varit etablerat sedan 1834. Det är en beaktningsvärd ålder för ett ölbryggeri!

I Norge har bryggerierna sedan 1912 haft en renhetslag, liknande den i Västtyskland. Det vill säga, enbart malt, humle, jäst och vatten får användas vid bryggning av öl.

Sundare än lättmjölk

Aass Amber heter det öl som bryggeriet valt att lansera i Sverige. Den som har besökt någon av systembolagets specialavdelningar för öl uti Svea Rike på senare tid, har kanske stött på ölet. Men för den breda allmänheten är nog ölet obekant.

Till Aass Amber har man malt från Tjeckoslovakien och Danmark, humle från Västtyskland och Tjeckoslovakien, och rent norskt fjällvatten. Ölet lagras i tre månader innan det når sin mognad och fyllighet. Dessutom påstås ölet endast innehålla 40 kalorier per 100 gram, och det är mindre än i lättmjölk det! Aass Amber har en behaglig alkoholstyrka på 3,8 viktprocent och ligger därmed inte så långt ifrån det svenska mellanölet. På Aassbryggeriet hävdar man att ölet passar bra till fisk, kyckling och enkla kötträtter och bör severas med en temperatur på 10-12 grader celsius. Och det stämmer nog...

Michael Jackson, ja inte han popsnöret alltså, utan den välkände ölskribenten Michael Jackson som bland annat skrivit All Världens Öl, han har enligt ett pressmeddelande från Aass-bryggeriet till Humlebladet, sagt följande om Aass Amber:

Exportmanagern Hans J. Henschien, på Aass-bryggeriet i Drammen, hoppas att det udda ölet Aass-Amber ska gå hem hos de svenska ölkonsumenterna

- Ett bärnstensfärgat Dortmunderöl, som är fylligt och välsmakande med en markant arom av humle, och med en rund och behaglig maltsmak. (Red.s egen översättning)

Själv tycker jag, efter varsamt inmundigande av ett moderat antal Amber, att ölet förvisso är en trevlig bekantskap. Färgen är förförande, doften angenäm och smaken...ja..?

Starka konkurrenter

Jo, Aass Amber smakar gott. Det är friskt och rent i smaken, vilket jag tyvärr inte kan påstå om många svenska ölsorter i denna, den något mörkare ölkategorin. Aass Amber ter sig inte alls lika sötaktigt och jolmig. Nej, Amber ligger snarare närmare de brittiska ölsorterna Bass och Mc Ewans och kanske den tyska Diebels Alt. Detta trots att de tre andra är tillverkade enligt överjäsningsmetoden.

Och här kan det bli problem. Jag håller inte med Michael Jackson om att Aass Amber är fylligt och har en markant smak av humle. Ölet är välsmakande och behagligt. Men det är något som fattas(kan det vara kalorierna?). Det är aningen för tunt. Jag tror att de som föredrar den kategorin öl, som Aass Amber representerar, gärna vill ha ett personligt öl med distinkt maltarom och humlebeska. Frågan är om Aass Amber-ölet kan konkurrera med sina mer namnkunniga konkurrenter i det fallet. Det återstår att se. För hur som helst är det trevligt att bolagets ölsortiment har breddats med ett personligt nordiskt öl, vilket Aass Amber verkligen är.

Jens Wetterling

Britterna har aldrig

Ola Wetterling och Lars-Olof Karlsson gav i förra numret av *HUMLEBLADET* sin syn på brittisk öl och ölkultur. I detta nummer kommenterar Storbritannien-kännaren, Mats Nilsson, deras artikel.

Att brittiskt öl smakar som ljummet diskvatten är en åsikt vi i åratal fått höra från olika håll. Men att det skulle komma från en i övrigt så kunnig öltidning som Humlebladet(artikeln "Britterna väntar på gott öl" i förra numret) gör mig förvånad.

Förvirrat intryck

Lars-Olof Karlssons och Ola Wetterlings artikel ger en aning förvirrat intryck. Vad är det för öl man inte gillar? De stora bryggeriernas "industriöl"(s k kegbeers) eller det traditionella real ale?

Innan man ger sig i kast med att kritisera det brittiska ölet, är det bra om man är medveten och kunnig om skillnaderna i utbudet.

Fruktlös jakt

Dessutom är förutsättningarna för en saklig artikel inte speciellt goda om man spenderar sin tid i Storbritannien på en frenetisk jakt efter europeiskt "lager"! Jag håller med om att det brittiska ölet kan verka lite egendomligt till en början. Dessutom finns det mycket dåligt öl även där. Men med en aning kunskap och nyfikenhet, lär man sig efter ett tag hitta rätt i djungeln.

Lager, keg beer, eller real ale?

Det ljusa och kolsyrade ölet av "vår" typ kallas för lager, och måste du nödvändigtvis dricka det, så håll dig till europeiska märken(precis som Karlsson & Wetterling!). Inhemska lagersorter som t ex Skol och Carlisle´s Black Label är inte bara inhemska - dom är hemska!

Sju stora starka

Ölnäringen i Storbritannien ägs främst av sju stora nationella bryggerier(av totalt 81 st) som exempelvis Watney´s, Charington och Courage, som också äger de flesta pubarna. Under de senaste tio åren har det dock blivit allt vanligare med så kallade free houses. Självständiga pubar som tar in vilka ölmärken de vill.

Större vinst - sämre smak

På 60-talet undergrävde de stora bryggerierna i hög grad det traditionella ölets marknad genom att producera mer och mer s k keg beers. Ett kemiskt behandlat öl som håller sig längre, underlättar transporter och som pumpas upp elektriskt. Ett öl som gav större vinster men som naturligtvis smakade sämre.

De finns tyvärr i mängder och kanske var det just sådana sorter som Karlsson & Wetterling råkade på under sitt besök.

Kunskap, malt och humle

Som tur var, började människor protestera mot att se en tradition gå i graven. Och idag finns återigen det traditionella ölet, Real Ale, i allt större utsträckning. Ett öl som som är bryggt på kunskap, malt och humle, och som inte är kemiskt behandlat, eller på annat vis förvanskat, och som pumpas upp med handpump utan kolsyra. En färskprodukt som måste behandlas varsamt, ett levande öl som precis som vin varierar i smak och kvalitet.

Mindre bryggerier bäst

Den största delen av Real Ale-produktionen står de mindre bryggerierna för. Det är oftast också de som smakar bäst.

Bland många kan t ex nämnas Londonbryggeriet Fullers Extra Special Bitter(ESB), Sam Smiths Old Brewery Bitter och Young´s Special Bitter. Storbryggeriet

Britterna väntar på gott öl

...lebladets utsända i Storbritan-... Lars-Olof Karlsson och Ola ...g, kastar in en brandfackla ...n. De har inte fastnat för ...ttiska ölkulturen! Finns det ...igen någon grund för att inte ...det? Ja, läs själva och bedöm. ...ke någon Maltemedlem är av ... uppfattning. Ja, tveka i så ... göra din röst hörd i ...blad.

...ationens världslista ligger ...rländska republiken ...måtte ölet vara ... för att

Nå, man behöver inte lida av törst säskilt länge på denna ö. Importerat öl förekommer ymnigt. Lycka var när vi en het augustidag i det skotska Edinburgh hittade några immiga Budwar som stod och trängdes med ljuvliga Grolsch i kylen under barens spe... ...örde reklam för B...

och med av oss svenskar.

Puben

Alla har väl hört talas ska puben, och ännu Förr i världen var det puben men idag föreko... och annan kvinna.

Ordet pub kommer från ... och där samlas allskör... mer sofistikerade fi... ställen även en l... trap... vi... ...

behövt vänta!

Watney´s Ruddles Country Bitter är också att rekommendera.

Hur hittar man det goda ölet?

I London säljer ungefär en tredjedel av pubarna någon "Real Ale", så förutsättningarna att hitta ölet där är ganska stora. Ett tips för den nyinvigde är att kolla pumparna bakom disken. Långa pumphandtag i vitt porslin, betyder alltid Real Ale.

Oftast sitter det också en liten skylt på varje handtag som anger märket. Även långa handtag i trä, betyder för det mesta Real Ale, men inte alltid!

Har du väl kommit så här långt, är det bara att prova dig fram till dina egna favoritsorter och pubar. Annars kan du ju alltid tjurskalligt envist dra dig tillbaka till ett hörn med en flaska Carlsberg!

Personliga favoritpubar

Jag ska här koncentrera mig på två speciella pubar, som jag minns med välbehag efter mitt senaste Englandbesök. Båda ligger i London, och den ena av dem är, vid det här laget smått berömda, Frog & Firkin.

En bättre introduktion till Real Ale tror jag knappast går att få. Det har under åren poppat upp flera Firkinpubar runt om i London. T ex Goose & Firkin och Fox & Firkin. För närvarande tror jag att det är totalt åtta stycken.

I anslutning till varje pub finns ett litet bryggeri som förser enbart sin pub med öl. Det medför "noll" i transportkostnader, och framförallt ett öl som är purfärskt och underbart gott. Börja med pint av deras "vanliga" bitter, Bullfrog, ett mycket mörkt, personligt, fylligt och starkt öl.

Tycker du om den, så steget vidare och prova Dogbolter("a legend in its own time", som Frog & Firkin själva benämner den!). Den är ännu mörkare, personligare, fylligare och starkare. Den fylliga eftersmaken av humle och malt gör att Sverige och svenskt öl känns långt, långt borta!
En annan pub som är väl värd ett besök är The Sun. Ett mycket mysigt gammalt ställe med över 70 olika Real Ale-sorter och några utländska.

Real Ale-kampanj

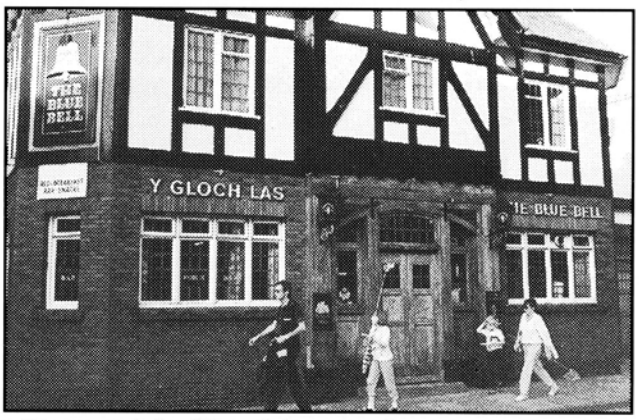
Kampen för Real Ale går vidare i England och man har också sin egen organisation, Campaign for Real Ale Limited (CAMRA). Det går bra för utlänningar att bli medlem, och årsavgiften var för något år sedan 12 pund. Som nybliven medlem får man Members Handbook. De ger dessutom ut en egen gratis tidning, Pigs Ear, Londons eget Humleblad med pubnyheter(nedläggningar, nyöppningar m m), tips ölfestivaler etc.

Den intresserade kan skriva till CAMRA för mer information och färska prisuppgifter. Britterna väntar inte på gott öl, det finns gott det. Och vid nästa besök kanske också Karlsson & Wetterling håller med mig!

Mats Nilsson

Adresser:
* Frog & Firkin, 41 Tavistock Crescent (precis vid Portobello Road)

* The Sun, 63 Lambs Conduit Street (systerpuben, The Moon, ligger precis intill på New North Street och är också värt ett besök)



I Storbritannien behöver man aldrig gå någon längre sträcka för att hitta en pub

* Campaign for Real Ale Limited (CAMRA)
Camra Ltd
34 Alma Road
St. Albans
Herts, AL 1 3BW, England

På nya äventyr i Sveriges ölhistoria

I förra numret av *HUMLEBLADET* gav vi oss ut på upptäcktsfärd i den svenska ölhistorien. Här kommer nu den spännande(?) fortsättningen. Men först en kort resumé:

" Den gamle Tor, han spottade inte i hornet, och munkarna visste minsann hur ett gott öl skulle tillredas. En kronprinsessas välutvecklade ölsinne fick svenskarna att överge sitt inhemska(med betoning på hemska) öl och istället inlapa bayerskt öl. Men bakom det svenska folkhemmets stugknut lurade pilsnern..."

I början av 1870-talet var det bayerska ölet svenskarnas favoritöl. Men snart skulle pilsnern ge sig in i kampen om svenskarnas gunst. Det var dock inte problemfritt för pilsnern att knuffa ner det tyska lagerölet från kungatronen. Första försöket att lansera pilsnern på den svenska marknaden blev definitivt ingen framgång.

Boråsborna ratade pilsnern

Det var i Borås 1876, som Alfred Sandwall gjorde ett halvhjärtat försök att introducera pilsnern. Det blev minst sagt ett fiasko. Det nya ölet gjorde inget större intryck på boråsborna. Pilsnern passerade obemärkt förbi. Borås var med sina då 4000 invånare för litet för att kunna skapa en marknad för pilsnern. Tillverkningen lades ner efter ett par år.

Bryggareliten fick smak för ölet från Pilsen

Upptakten till den verkliga lanseringen av pilsnern drogs igång 1877 i Stockholm. Källarmästaren Bengt Carlsson, på gamla operakällaren i Stockholm, hade efter ett besök i Pilsen tagit några flaskor med sig hem till Sverige. Väl hemma samlade han några vänner till ett litet samkväm. Bland gästerna fanns flera av stadens bryggeriidkare. Carlsson lät sina gäster avsmaka det ljusa, lättdruckna och humlebeska pilsnerölet.

Frans Heiss sr och bryggmästare Georg Sellman på Hamburgerbryggeriet, tog direkt pilsnern till sina hjärtan. Heiss ansåg att ölet var särskilt lämpligt för svenska förhållanden. Heiss förutspådde att pilsnern skulle kunna öka ölkonsumtionen i Sverige och motverka det tilltagande punchdrickandet. Pilsnern ansågs också vara bra för svaga magar.

Första pilsnern blev beska droppar

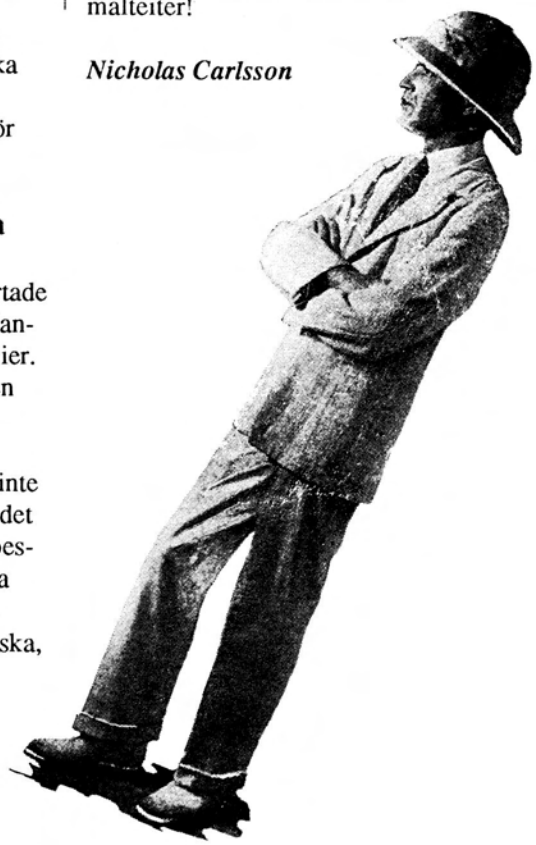
Efter ett studiebesök i Pilsen startade Heiss 1877 tillverkningen. Ölet lanserades under namnet Pilsener-Bier. Förväntningarna inför lanseringen var stora.

Reaktionerna på det nya ölet lät inte vänta på sig. Men de var inte av det positiva slaget. Omdömena var beskare än ölet. Svenskarna var vana vid det sötare lagerölet och hade svårt att vänja sig vid det mer beska, humlebittra pilsnerölet.

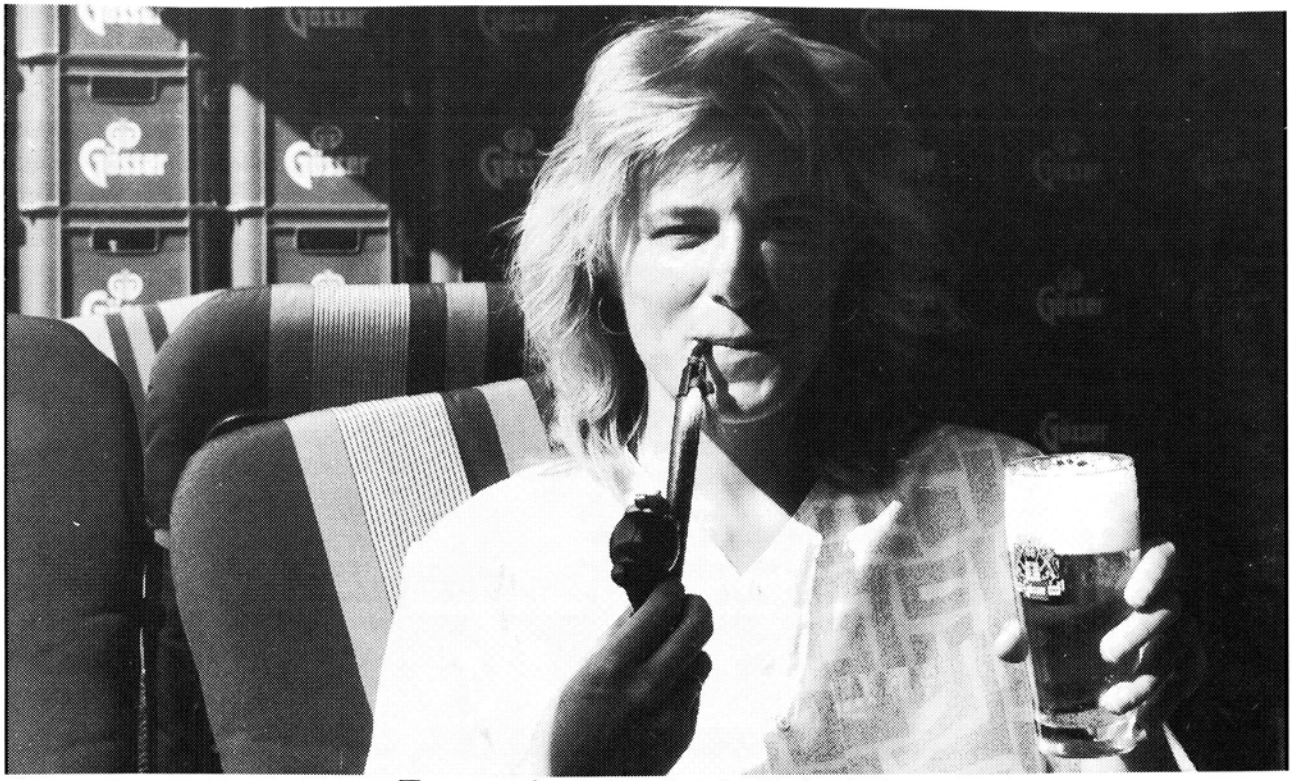
"Det var kanske inte så dumt"

Men trots detta svala mottagande lärde sig svenskarna snart att älska pilsnern. Ja, så till den milda grad att den böhmiska pilsnern blev den i särklass populäraste ölen. Det blev inte kärlek vid första ögonkastet, men det blev som alla sanna ölvänner säkert kan hålla med om, en kärlek som består. Skål på er malteiter!

Nicholas Carlsson



ÖLBILDEN



En genuin österrikisk ölpingla!

Ett KRÖNLEIN ÖL
bryggt med tradition
i fem generationer

Hans Krönlein

RECEPT

Vad gör man om man inte tycker om ett mörkt öl med stor beska, typ porter, men ändå gärna vill förtära det? Jo, man bakar ett porterbröd förstås!

Porterbröd

50 g margarin
2 msk sirap
1 fl porter
2 dl mjölk
1 msk salt
1 pkt torrjäst
1 liter matbrödsmjöl
3 dl fullkornsmjöl

* Smält margarinet. Blanda i porter, mjölk och sirap och värm degvätskan till ca 45°. Häll över det i degbunke.
* Mät upp matbrödsmjöl och fullkornsmjöl.
* Häll mjölet och torrjästen i degbunken. Arbeta degen smidig, för hand eller med maskin.
* Låt jäsa övertäckt ca 30-45 min.
* Grädda i 175° värme på nedersta falsen i ugnen ca 45 min.

RUTAN

Tips! Om man är osäker på om brödet är färdigt, kan man lyfta upp det och knacka det på undersidan. Låter brödet då ihåligt så är det färdigt.

Carina Ohlsson

Stadgarne

§1 Sällskapet Malte är en ideell förening, vars huvudsakliga ändamål är kulturellt och av allmännyttig karaktär. §2 Sällskapet åtar sig att verka för ett befrämjande av ölet, dess kultur och framtid. §3 Sällskapet påverkas endast av öl och är oberoende av allt annat. §4 Sällskapets årsmöten och styrelsemöten är beslutsmässiga då: fyra av styrelsens medlemmar är närvarande; öl finnes tillstädes å bord; samlingsplats finnes; kallelse utgått; samt protokoll föres. §5 Sällskapets årsmöten äga rum dels på Maltedagen(ord) den 28/11, dels på Maltas ena nationaldag(vice ord) den 31/3, eller i anslutning därtill. §6 Sällskapets medlemmar ska verka för att alla människor betraktas som lika m a p val av ölsort, ölsinne, ölmage eller annat lyte. §7 Sällskapet har som valspråk: "Öl-land är gott-land."

SPENDRUP's

DET PRIVATA ALTERNATIVET.

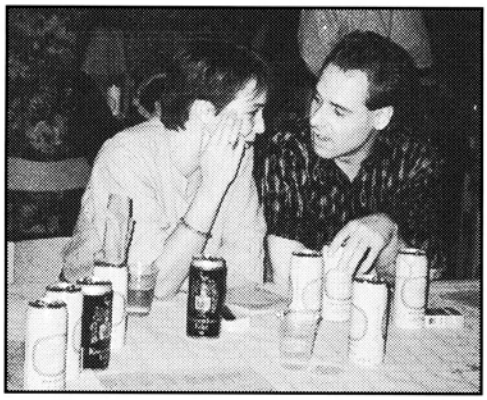
För information

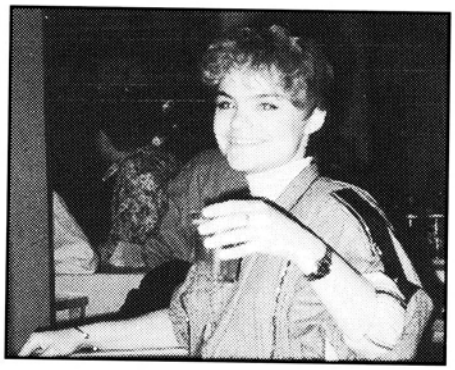
Ring 040 - 545750

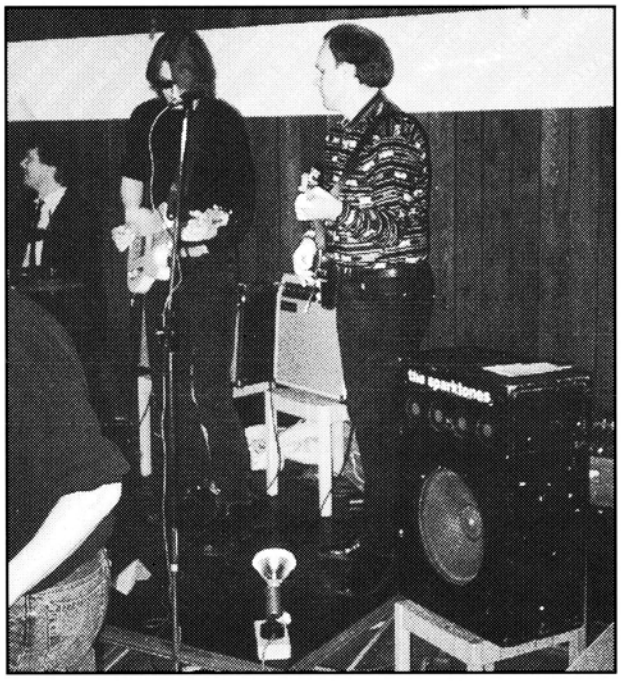
Paul Musiolik

Senaste årsmötet

En bild säger mer än tusen ord. Här får ni mer än en bild...







Visste ni att...

...öl inte är alkohol. Nej, öl är en konsumtionsvara. Detta enligt EG-kommissionen.

...legaliseringen av ölet på Island haft en tillnyktrande verkan på islänningen. Det hävdar en parlamentsledamot. T o m polisen menar att det i vart fall inte blivit sämre.

...ett skotskt bryggeri ska brygga öl på samma sätt som man gjorde i faraoernas gamla Egypten. Till sin hjälp har bryggerierna anlitat ett antal arkeologer.

...Falcons 12 nya öltankar i Falkenberg rymmer ca 741 000 liter öl vardera.

...det är 8 769 år kvar på Guinnessbryggeriets kontrakt. Så länge måste man alltså brygga sitt svarta guld - minst!

...de fyra högsta ledarna i ungerska kommunistpartiet har fått sina porträtt avbildade på öletiketter. Stackars bryggeri.

...det i danska byn Thisted på Jylland, finns ett litet bryggeri där man brygger öl med lakritssmak.

...Tony Dahlgren är Sveriges bäste hembryggare av öl, alla kategorier. I alla fall vann han den titeln när SM i hembryggning avgjordes i april.

PRIPPS BLÅ

Klass I

ISKALLE MISSAR TV

"Vad gott det är att rapa öl när den är nydrucken"
(Citat: Carina Ohlsson)

Maltes bankgiro: 258-9521