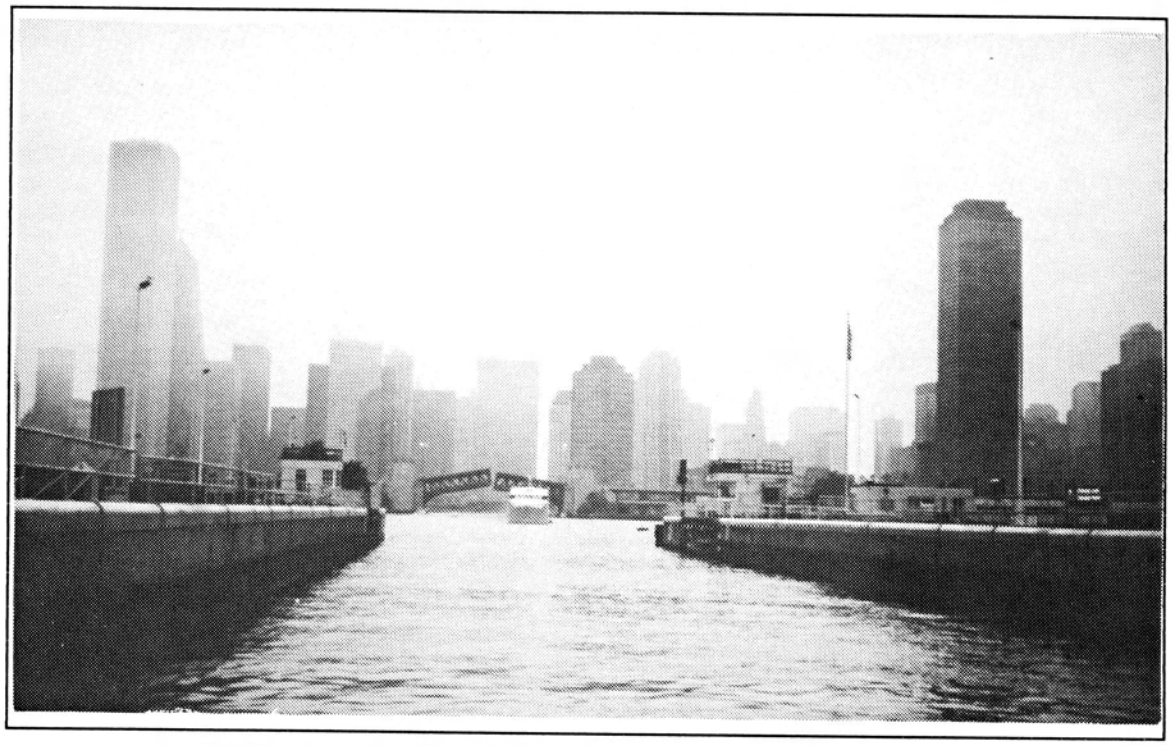
Sällskapet Malte

Nr 16 1995

Humlebladet

...när du minst anar det



Chicago vaknar till liv

Sid 6-8

Maltes testpanel

Sid 5

premiär-provade

Sven-Olle Svensson: ”Utländska intressen tar udden av Sveriges bryggeriindustri”

Sid 9

REFERENS EX.
TILLHÖR
SÄLLSKAPET MALTE

Styrelsen har ordet

Sällskapet Maltes styrelse 1994/95:
Nicholas Carlson (ordf), Per Westerdahl (kassör), Björn Bengtsson, Kristian Bladh, Anna Carnelius, Per Lindholm, Anders Olsson.

Väkommen till ett nytt rykande färskt Humleblad. I detta nummer bjuder vi på en hel del spännande läsning.

Vi har bl a ett intressant reportage från Chicago, där vi stiftar bekantskap med Sällskapet Maltes motsvarighet "Chicago Beer Society". I Humlebladets Belgien-serie bjuder vi den här gången på lite tips för den vetgirige "ölturisten".

I samband med detta nummer inbjuder Sällskapet Malte sina medlemmar att vara med i en spännande omröstning. Under ett års tid har alla medlemmar chansen att säga sin mening om de skånska pubarna. Vilken pub tycker DU är bäst? Vad är det egentligen som kännetecknar en bra pub? Ge dig ut redan idag och ta tempen på publivet.

Kora bästa puben

I samband med Sällskapet Maltes 10-års jubileum 1996 kommer vi att kora den bästa puben i Malmö, Lund och Helsingborg. Glöm inte bort att sända in din röst. Vi förväntar oss ett högre valdeltagande än vid valet till europaparlamentet! Fina priser utlottas bland deltagarne.

Den uppmärksamma läsaren har säkert noterat att Humlebladet numera kommer ut med hela fyra nummer per år. Vi i styrelsen tycker det är viktigt att ha den här möjligheten att sprida information och ölkunskap till medlemmarna. Vi hoppas också att bryggerierna uppskattar vår tidning och att den kan ge lite inblick i vad ölkonsumenterna tycker.

Känner Du någon som "glömt" att betala in medlemsavgiften till Sällskapet Malte ?

Gör en insats och bringa klarhet i denna persons förvirrade själ och tala om för henne/honom hur enkelt det är att fortsätta vara med i Malte. Nya medlemmar välkomnas naturligtvis också. Medlem blir man genom att sätta in 40 kronor på bankgironummer 258-9521. Bankgirotalonger finns på närmaste bankkontor.

Har du Sparbanksgiro eller liknande kan du skicka in talongen tillsammans med dina andra räkningar. Enkelt, eller hur ?

Tyck till om Humlebladet

Vi uppmanar alla våra läsare att komma med synpunkter på Humlebladet. Vad saknas i tidningen, vad kan göras bättre? Vi vore också mycket glada för bidrag i form av artiklar, ölbilder eller något annat som kan intressera Humlebladets läsare. Kanske har du varit på semester och besökt ett bryggeri eller druckit ett spännande öl. Skriv några rader och berätta.

Vi vill också passa på att tacka våra annonsörer. Utan er kan vi inte producera något Humleblad.

En annons för ölkulturen

En annons i Humlebladet kostar ingen förmögenhet, men hjälper Sällskapet Malte att fortsätta främja ölkulturen. Kan vi hjälpa till att förbättra ölklimatet i vårt land, så kommer det alla ölvänner till del och bryggerierna kan sälja ytterligare en och annan öl.

Vår målsättning är att göra Sverige till ett riktigt "Öl-land", för då blir vi också ett "Gott-land".

Anlita vår testpanel!

På aktivitetsfronten kan vi konstatera att Sällskapet Malte nu har genomfört två ölprovningar, där vi på uppdrag från ett bryggeri har anlitats som testpanel för nya produkter.

Vi hoppas på förnyat förtroende och att fler bryggerier upptäcker denna möjlighet att få in synpunkter på nya produkter. Naturligtvis sker provningarna helt konfidentiellt. Avrapportering av ölprovningsresultat sker direkt till bryggeriet.

Premiär för mikrobryggeri...

Vi kan glädja oss åt att allt fler bryggerier placerar sig på Sveriges ölkarta. En stor nyhet är att landets första mikrobryggeri öppnade i Stockholm den 8 september. Lokaler och bryggeri ägs av Jan Stenbecks bolag Invik, medan restaurangen arrenderas ut. Gamla Stans bryggeri på Skeppsbrokajen (i gamla tullhus 2) är den första svenska krogen som serverar färskt hembryggt öl. Bryggeriet kan inte bara erbjuda färskt öl, utan också bar, bistro, musik och kommunikation. Lokalen är utrustad med scen, TV-monitor, storbilds-TV, liten biograf och full internet-koppling. Krogen kommer att satsa på minikabaré, stand up-comedy och rockkonserter.

Första ölet bryggdes till Vattenfestivalen i Stockholm. Bryggeriet räknar med en årsproduktion på 30.000 liter. Det mesta ölet kommer att säljas i den egna restaurangen, men även till andra restauranger.

...och fler är på gång

Invik har också planer på att starta ytterligare ett mikrobryggeri, Gefle Borg Bryggeri i Gävle. 1996 börjar man brygga Gefle Borg Original.

Anledningen till att mikrobryggerier nu kan startas i Sverige beror på en lagändring. Tidigare krävdes att det var 300 meter mellan bryggeri och serveringslokal. Det lär väl inte dröja länge innan också Sydsverige får ett mikrobryggeri.

Nicholas Carlson

Ett virtuellt bryggeri

- eller bryggeriet utan bryggeri!

Under de senaste åren har det startats flera nya bryggerier i Sverige. Ett av dessa är Åre Bryggeri. Men den som vill besöka bryggeriet får än så länge leta förgäves...

Första veckan i juli i år åkte min sambo och jag till Åre för att fjällvandra och allmänt koppla av från vardagens stress. Det är som balsam för själen att kunna njuta av naturen, andas mycket frisk luft, bada bastu och att äta gott på kvällarna.

Vad man i allmänhet inte känner till om Åre är att det har sitt eget bryggeri, startat 1989. Man brygger "Hummel Original", ett fylligt helmaltsöl bryggt enligt de tyska renhetslagarna och använder den underbara Saazhumlen för att ge ölet beska och dess karaktäristiska arom. Saazhumlen är den humlesort som nästan uteslutande används av de tjeckiska bryggerierna.

Årebryggeriets vatten kommer givetvis från årefjällens källor. Att det är ett utmärkt vatten för öl kan vem som helst konstatera som har haft en kåsa till hands när man gått på tur i fjällen. Hummel Original finns både i klass III och som folköl. Den senare endast i Jämtland och stockholmsregionen.

Var finns bryggeriet ?

Men om man försöker sig på ett besök på bryggeriet kan man känna sig blåst! Det finns nämligen inget. Nu tror ni väl att jag inte har letat tillräckligt eller att det har blivit en bärs för mycket? Men så är inte fallet. Åre bryggeri är ett rent marknadsföringsbolag, som utnyttjar andra bryggeriers överkapacitet för att efter eget recept brygga öl. Smart eller hur? En intressant sak är att vattnet fraktas från Åre till bryggerierna med tankbilar.

Att bli ett reellt bryggeri ligger i planerna. Nu när varumärket är etablerat så är arbetet i full gång med att projektera för byggandet och för att finansiera satsningen finns det också planer på att bredda ägandet genom en nyemission.

Är du intresserad? Hör då gärna av dig till: Åre Bryggeri, Box 51 830 13 Åre, tel 0647-52170.

Anders Olsson

Har du flyttat ?

Glöm då inte att meddela Malte din nya adress, så riskerar du inte att missa några spännande utskick.

Välkommen till

Bishop's Arms

Malmös mest välsorterade engelska pub !

Nyheter inför höstsäsongen

På fat:

Royal Oak, Hardy's Country Bitter, John Smith's, Spaten Premium Lager och Franziskaner Hefe-Weissbier.

På flaska:

Shepherd Neame I.P.A., Bateman's Victory Ale, Kwak, Traquair Jacobite Ale, Edinburgh Strong Ale och Spaten Premium Bock.

Adress: N.Vallgatan 62, 211 22 Malmö
Tel. 040-702 30

Turista i ölets tecken

Att "ölturista" i Belgien är minst sagt givande. Mängder av museer finns och de flesta bryggerier tar emot besök, där intresserade får tillfälle att "samla öl", att provsmaka produkterna.

En självklar stad att börja med är då Brugge. Vid en av kanalerna ligger ett museum (10 Verbrand Nieuweland), där man i ett malthus från 1902 kan studera stadens rika men sorgliga ölhistoria. Från 31 bryggerier före första världskriget till blott två år 1994.

Ett av dessa är husbryggeriet Straffe Hendrik (Walplein 26). Den museala delen innehåller en mängd märkliga attiraljer från 1856 och framåt. Här finns öppna jäskar, kopparkylare, lagringstankar, flaskor, backar och roliga reklamskyltar.

Dagens Straffe Hendrik ryms i relativt små lokaler och är ett exempel på hur morgondagens, småskaliga bryggerier kan se ut även i Sverige. Två dagar i veckan gör man 8000 liter 6,5-procentig pale ale. Man använder stadsvatten utan klor, ljust korn, egen överjäst och humle från Saaz och Hallertau. Koriander ger smak.

Stark lager

Provsmakning av vad unge bryggmästaren Lambrecht Lorenz kallar stark lager sker i Straffe Hendriks taverna och bjuder på en balanserad dryck med fin beska och fruktighet. Efter jobbet i de torra lokalerna går dock Lorenz till Brugs Beertje (5 Kemelstraat), med 220 öl i lager, en aktiv ölakademi i de bakre rummen och en ägare som hävdat att "livet är för kort och levern för bräcklig för att ägna sig åt andraklassens dricka".

Lorenz föredrar gueuze från Cantillon. Ett litet bryggeri med museum i Bryssel (56 Gheudestraat), som anses bäst på att brygga vildjäst lambic och blanda till den ljuvligt distinkta, syrliga, fruktiga dryck flamländare uttalar "Hös". Alla Cantillons flasköl får högsta betyg i olika ölbiblar och mästaren visar gärna runt och propagerar ivrigt för denna "alens champagne". Två dagar om året hålls en workshop, där hela processen kan följas.

Vad får jag i glaset ?

I Bryssel finns också bryggeriernas eget museum, inrymt i det vackra, ännu aktiva skråhuset på 10 Grand Place. Den moderna delen med pekdatorer och ståltankar är emellertid andefattig, den historiska delen likaså och när man väl blir serverad den öl som ingår i biljetten får man inte ens veta som finns i glaset. "Mörk eller ljus, det är allt jag får säga", säger guiden. Undvik!

På min lista inför nästa Belgienresa står humlemuseet i Poperinge, lambicmuseet i Beersel, Europas bryggerimuseum i den lilla orten Romedenne med mera.

Och en sak är klar, det är aldrig direkt ansträngande att ägna sig åt ölturism i Belgien. Man får alltid lön för mödan.

Lars Lövgren

För en ölturist har Bryssel mer att ge än en strålande "Manneken Pis".

Kort och gott om öl

Köp en sexpack öl och bli delägare i bryggeriet.

Det ovanliga erbjudandet kommer från Boston Beer Company i USA, som bl a tillverkar Samuel Adams. Företaget har reserverat 990 000 aktier - en femtedel av vad man erbjuder allmänheten - till kunder som skickar in kupongen på förpackningen, konstaterar Financial Times. Öldrickaren måste dock enligt amerikanska bestämmelser ha fyllt 21 år och kan maximalt köpa 33 aktier för 495 dollar, dvs 15 dollar styck.

Om bryggeriet håller vad de lovar verkar det vara en säker aktieplacering. Om introduktionspriset på börsen blir lägre än 15 dollar per aktie får kunden tillbaka mellanskillnaden. Om aktien inte ens går att sälja för 10 dollar, får kunden hela insatsen tillbaka.

Har du frågor kring Sällskapet Malte ?

Kontakta:

Ordf. *Nicholas Carlson*, 040-813 52, eller
Kassör *Per Westerdahl*, 040-238088

Skriv till:

Sällskapet Malte, c/o Nicholas Carlson,
Rödkullastigen 9A, 214 57 Malmö.

Malte premiärprovade

Vi ställer upp som gratis testpanel för era nya produkter! Med det erbjudandet gick Sällskapet Malte i våras ut till de svenska bryggerierna och redan i slutet av maj nappade Sofiero i Laholm på idén.

Vi var 20 Maltemedlemmar som samlades i Malmö den 24 maj för att prova Sofieros nya produkt. Det var en provbrygd för ett öl som kanske skulle komma att släppas på marknaden. Martin Lunderoth på Sofiero hade gett oss vissa grundfakta om ölet, som alkoholstyrka, BU–enheter, vilken humle som använts etc.

Dessa grundfakta gav en indikation om vilka öl som skulle vara lämpliga att jämföra den nya brygden med. Eftersom Sofieros nya öl var ganska starkt och underjäst misstänkte vi att det kunde röra sig om ett bocköl eller ett svenskt svar på danskt elefant– eller dynamitöl. Vi valde att jämföra det med ett svenskt bocköl och med ett annat Sofiero-öl med ungefär samma styrka.

Blindprovning

Provningen skedde helt blint och med hjälp av protokoll. Efter ett kort föredrag av undertecknad om vad som utmärker ett bocköl respektive de extrastarka underjästa ljusa ölen från Danmark och Sverige, fick provarna några frågor att fundera på under provningen. Frågorna gällde bland annat vilket öl de tyckte var godast och varför, vilket av de tre som var ett bocköl samt om de kunde hitta de två öl som kom från samma bryggeri.

Efter provningen fick alla chansen att berätta vad de tyckte om de olika ölen innan vi avslöjade vilka de var. Protokollen samlades därefter in och poängen räknades samman.

Det svenska bockölet kom på första plats med 113 poäng, tätt följt av det Sofiero-öl som redan fanns på mark-naden. Provbrygden kom sist med 79 poäng och upplevdes av många som besvärande alkoholstark, obalanserad och spretig.

Vi i provningsledningen sammanställde svaren på frågorna med åtföljande kommentarer och skickade våra synpunkter till Sofiero. Nu har Sofiero släppt den nya produkten som heter "Sofiero Whisky–Malt". Ölet bryggs på 6–radigt korn som exporteras från Sverige till Skottland för att där mältas och användas vid whiskytillverkning. Sådant korn används normalt inte för att göra öl.

Synpunkter beaktades

Hur smakar då ölet i sin nuvarande form? Jo, Sofiero tycks ha tagit till sig Maltes synpunkter. Man har förändrat produkten ganska väsentligt jämfört med provbrygden och gjort ett guldfärgat, mjukt, fylligt och följsamt öl med den karaktäristiska lite söta godisdoft som tycks finnas i alla Sofiero-öl. Whisky–malt har en mycket brödig smak och faktiskt en riktigt hyfsad beska. Det finns ingen påträngande alkoholsmak trots en volymprocent på 6,9 men en värmande känsla sprider sig efter ett tag i mun och hals.

Per Lindholm

Nya spännande ölsorter på gång?

Maltes testpanel provar er brygd gratis

• Sällskapet Malte ställer gratis upp som testpanel för era nya produkter.

• Vi kan erbjuda en representativ grupp av öldrickare.Vår testpanel består inte av experter, utan av tjejer och killar som delar intresset för gott öl.

• Vi bidrar gärna med synpunkter på ert öl, från smak och arom till positionering och marknadsföring.

• Vi har erfarenhet av ett flertal provningar och anlitas bl a av Sofiero Bryggeri.

Tveka inte att anlita Maltes testpanel - redan före marknadsintroduktionen.
Vi behandlar resultatet konfidentiellt om så önskas.

För ytterligare information kontakta:
Nicholas Carlson (tel. 040-813 52) eller Per Lindholm (tel. 042-21 98 36)

Stort intresse för små bryggerier

Chicago vaknar

Chicago har aldrig stått högt på ölkännarnas lista över städer med intressanta bryggerier. De gamla traditionella småbryggeriernas öl har sedan länge slagits ut av de amerikanska jättarnas blaskiga produkter. Men en förändring är på gång. Efter att en tid ha varit helt utan ett bryggeri har en handfull mikro– och pubbryggerier etablerats i Chicago och ölintresset växer.

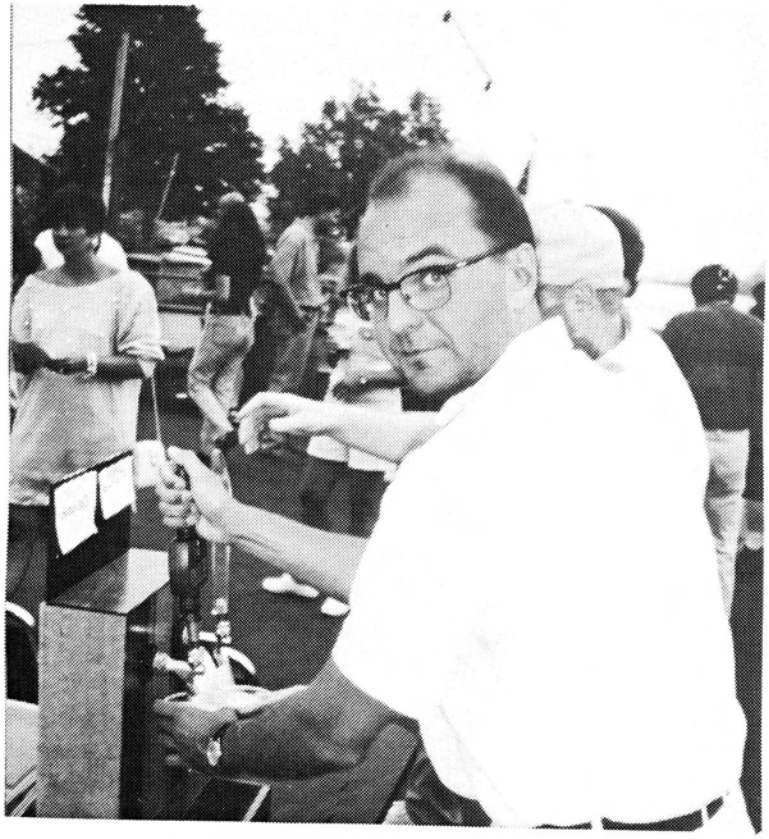
Jag fick tillfälle att upptäcka lite av vad Chicago har att erbjuda i ölväg i samband med en tjänsteresa dit i slutet på augusti i år.

Via Internet hade jag kommit i kontakt med Sällskapet Maltes motsvarighet i Chicago – "Chicago Beer Society" eller "CBS" som man brukar förkorta namnet.

CBS har funnits i 18 år och har omkring 700 medlemmar. Medlemskapet kostar motsvarande 150 kr och då får man också tidningen "Hoppenings" fyra gånger om året. På många sätt påminner CBS mycket om Malte. Man har dock betydligt fler aktiviteter och som mycket annat i staterna är det mega–storlek på allt. Som medlem kan man delta i ölresor, pubrundor, provningar, middagar, picknicks och - årets höjdpunkt – "The Blues and Brews Cruise". Denna råkade infalla den lördag som jag var i Chicago och jag hade varit förutseende nog att boka biljett i god tid.

Skäms inte

CBS skäms inte för att ta bra betalt för sina aktiviteter och man kan misstänka att föreningen har en god ekonomi. Båtturen som jag var med på kostade omkring 380 kr, men i och för sig fick man valuta för pengarna: obegränsat med fatöl, massor med mat (bland annat helstekt gris) och underhållning i form av ett känt bluesband.



Undertecknad i färd med att häll upp en Lincoln Red Ale på Chicago Princess bakre däck

Precis när det började skymma vid 19–tiden på kvällen gick vi ombord på båten "Chicago Princess" som hade lagt till vid Navy Pier centralt i staden. Prinsessan var ungefär lika stor som de sundsbussar som trafikerar Öresund mellan Helsingborg och Helsingör och vi var knappt 200 ölintresserade med på turen.

17 fatöl ombord

Under sommaren hade Chicago drabbats av en otrolig hetta med tempera-turer kring 40 grader. Nu i slutet av augusti låg dagstemperaturen på drygt 30 grader och kvällarna var mycket ljumma. Båten körde ut knappa 10 km i Lake Michigan. Det var en fin känsla att ställa sig i den fläktande brisen på bakre däck, hälla upp en öl från någon av de 17 pumpar som stod till gästernas förfogande och bara njuta av Chicagos silhuett och ljusen från de tusentals fönstren i sky-

till liv

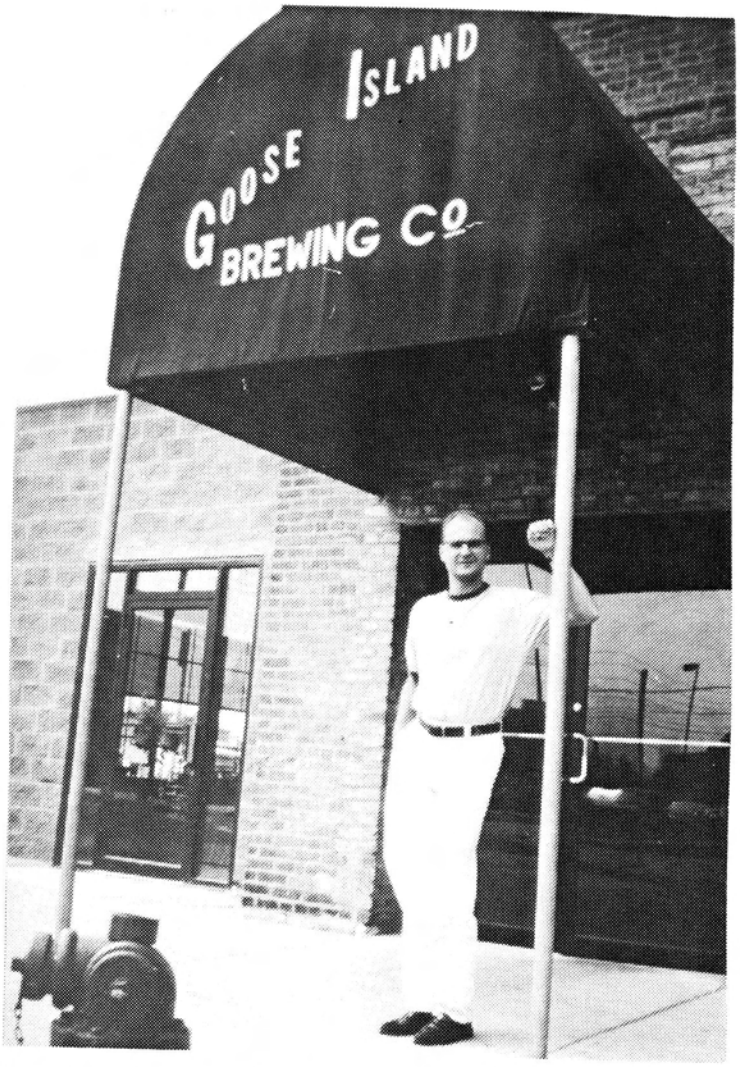
skraporna.
Jag fick snabbt kontakt med Randy Mosher, styrelsemedlem i CBS och den som jag "pratat" med via Internet. Han berättade om ölsituationen i USA. Allt fler mikrobryggerier dyker upp, framför allt i Californien men även på många andra platser i landet. Dessa har nu cirka 1,5 procent av ölmarknaden. Randy har själv planer på att starta en bryggeripub i nordvästra Chicago, utanför centrum. Problemet, precis som i Sverige, är att lära folk att det finns annorlunda ölsorter och att allt inte behöver smaka likadant.

Läsk går lika bra

– Öl är för de flesta amerikaner det samma som läsk. Det spelar ingen större roll om man har en sexpack Cola eller Bud Light framför baseballmatchen på TV eller med på fisketuren. Vi ölföreningar har en viktig roll att spela när det gäller att upplysa konsumenterna om ölkunskap och utbud, menar Randy.

Amerikansk humle

De flesta nya småbryggerier producerar överjäst ale av engelsk typ. Man använder dock nästan uteslutande amerikansk humle vilket ger ölet en extra dimension. Humlesorter som Cluster, Cascade och Willamette bidrar med doft och smak av tall, frukt och citrus. Den ovane europeiske öldrickaren kan till en början avskräckas av den skarpa beskan, men man lär sig snabbt att uppskatta den.



Goose Islandbryggeriet och tillhörande pub ligger ungefär 15 minuters taxiresa väster om Chicagos centrum.

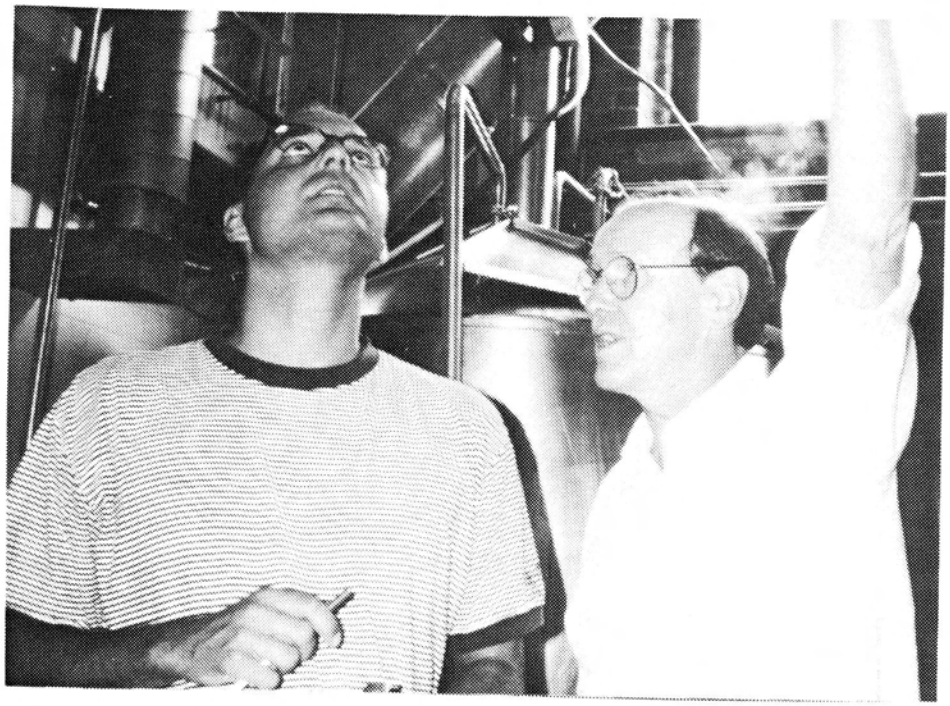
Ölet ombord på Chicago Princess kom dels från småbryggerier runt om i USA, men det fanns även välkända internationella märken som Urquell, Tennent's och Bass. Jag smakade bland annat två sorters Brown Ale från Slopeside Brewery i Chicago, Lincoln Red Ale från StarUnion Brewing, Hennepin, Illinois och East Side Dark, Lakefront Brewing, Millwaukee, Wisconsin. Sistnämnda bryggeri drivs på fritidsbasis av en poliskommissarie och hans bror!
Det pyttelilla bryggeriet Joe's Brewing i Champaign, Illinois, söder om Chicago, hade en gueuze i bästa Cantillonstil, torr och syrlig. Deras India Pale Ale var också ett imponerande exempel på rätt använd amerikansk humle.

Efter fyra timmars glidande på Lake Michigan styrde kaptenen in mot land igen. Mätta och belåtna hoppade vi iland efter en mycket trevlig kväll.

30 ölsorter på Goose Island

I stadsdelen Halsted, väster om Chicagos centrum, ligger bryggpuben Goose Island. Trots att Halsted långt ifrån hör till stadens slum är det inget område man ska promenera omkring i, inte ens på dagtid. Men en taxiresa är det definitivt värt om man vill prova Goose Islands kvalitetsprodukter.

Namnet kommer från en liten ö i Chicagofloden precis i närheten där irländska emigranter på 1800–talet födde upp gäss. Bryggeriet startade 1988 och har en ka-



Ägaren John R Hall visar runt i sitt bryggeri Goose Island.

pacitet på 3000 hektoliter per år. Man planerar att bygga ett nytt bryggeri inom kort.

– Det kommer att öka kapaciteten med 60 procent och då ska vi också börja tappa ölet på flaska och sälja till fler pubar och affärer, berättar John R. Hall som äger bryggeriet.

I dag finns ölet på fat på 130 ställen i Chicago. I slutet av året kommer den siffran att ha ökat till 250. Redan nu syns det reklamskyltar för Goose Island på många av Chicagos stadsbussar.

Tänker du börja brygga eget öl?

Du vet väl att Sällskapet Malte har

10 % rabatt

på ölsatser och tillbehör hos

ESSENSSPECIALISTEN AB

Bergsgatan 14
211 54 Malmö
Tel. 040-23 20 40

Fem jästkulturer

Goose Island tillverkar 30 olika ölsorter jämnt fördelade under året. Det finns alltid sex olika öl tillgängliga på fat. Man har fem olika jästkulturer vilket är mer än något annat mikrobryggeri i USA. Inget öl pastöriseras. Humlen är Tettnang och Saaz från Tyskland och Tjeckien samt Willamette, Cascade och Mount Hood från USA.

Olika sorters ale dominerar Goose Islands utbud. Men det finns mycket annat intressant också. Bland annat gör man pilsner, kölsch, bock, barley wine, porter och – otroligt nog – sahti, den finska hembrygden med traditioner hundratals år bakåt i tiden.

Växande alekonsumtion

– När vi startade så utgjorde ale bara 20 procent av produktionen. Nu är det 85 procent. Det tar tid för folk att lära sig dricka öl som smakar annorlunda, säger John.

Pubens gäster bor ofta i närheten men en hel del kommer från andra delar av Chicago. John gissar att 15 procent av dem bor utanför staden och åker in bara för att prova hans öl. Goose Island är också den pub där Chicago Beer Society's styrelse samlas en gång i månaden.

Jag hann med att testa den irländska alen Honkers (komplex och fruktig med sträv beska), Best Bitter (fyllig, torr, fruktig smak och en enorm efterbeska, serverad ofiltrerad som real ale), Old Clybourn Porter (bränd, chokladig, rätt tunn) och Dunkel Weizenbock (fyllig, mjuk med viss syrlighet). Flera av ölen hade en anstrykning av nypon i smaken.

Inga äkta körsbär i Cherryland

Omkring 40 svenska mil norr om Chicago i staten Wisconsin sticker halvön Door ut som en pilspets i Lake Michigan. Området här uppe heter Door County, är mycket pittoreskt och lever på turister. Landskapet påminner om den svenska norrlandskusten och många chicagobor flyr hit på helgerna undan bilköer, dålig luft och trängsel. Vi passade på att göra en avstickare dit upp med bil.

I den lilla staden Sturgeon Bay ligger pubbryggeriet Cherryland Brewery. Det startades i slutet av 1980–talet och delar lokal med en restaurang. Door County är känt för sina körsbär och sin ost och det kom därför inte som någon överraskning när jag upptäckte ostsoppa på menyn och cherry beer i öllistan.

Absurd servering

En minst sagt absurd situation råder dock på denna krog. Ett lågt staket skiljer restaurangen från puben. På restaurangsidan serveras bara Cherrylands öl på flaska – licensbryggt i Iowa! För att smaka fatölet, bryggt tio meter därifrån i samma lokal, måste man gå förbi staketet och beställa i baren! Ölet var dock föga imponerande varken på fat eller flaska. Man använder sig av körsbärs-extrakt eftersom de lokala bären inte passar för öltillverkning. Deras weissbier serverades från fat men hade inget skum alls!

Per Lindholm

Hjälp oss att kora bästa puben!

Skicka in din röst idag. Fina priser utlottas.

”Utländska intressen tar udden av Sveriges bryggeriindustri”

Sverige kommer att få ett allt mer utslätat öl i framtiden. De stora bryggerierna ger upp och säljer sig till utländska intressen. Hoppet står till de små lokala bryggerier som dyker upp runt om i landet, skriver Sven-Olle Svensson i följande debattinlägg.

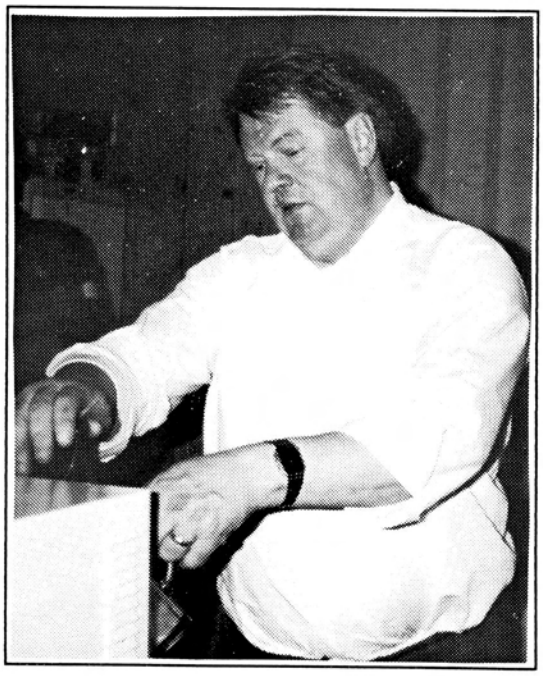
Vår svenska bryggeriindustri har under nära ett decennium präglats av en stark koncentration, som närmast kan liknas vid en oligopol-situation.

I vissa extremfall har det funnits starka politiska krafter som velat förstatliga och monopolisera hela bryggeriindustrin. Så när lyckades man.

När jag sålde Sofiero 1989 var det Sveriges fjärde sista privata bryggeri och att det skulle startas några nya var det ingen som ens ägnade en tanke.

EU befriande

Tack och lov kom den befriande anslutningen till EU den första januari 1995. Den debatt som pågått under de senaste åren har fått våra konsumenter och kunder att rata de gamla statliga alternativen och i stället har bryggerier som Spendrup, Åbro, Appeltofftska m fl kunnat se sina marknadsandelar öka.



Det mest glädjande av allt är att det nu startas nya bryggerier. Thimsfors var först på arenan och har följts av Zeunerts, Nordsjö, Källefall, Fors, Gamla Stan, Viwungs, Spendrups i Visby och Gamlestaden. Skaran kommer att utökas med ytterligare bryggerier i Gävle, Östersund, Åre, Malmö, Borås, Nyköping, Södertälje, Visby, Stockholm, Uppsala, Lund o s v. En utveckling som är strålande för alla bryggeri- och ölvänner.

Utlandsägda bryggerier

Under den korta tid som de ovan nämnda bryggerierna har växt upp, har de tre oligopola bryggerierna Pripps, Spendrups och Falken blivit utlands-ägda och deras majoritetsintresse styrs inte längre direkt av svenskar! En beklagansvärd utveckling för vårt land. Vi som har lång erfarenhet av bryggeribranschen tror oss säkert veta att inom kort kommer det troligen ytterligare fusioner som tar udden av vår svenska bryggeriindustri.

De flesta för oss svenskar så välkända varumärken kommer att ersättas av andra med mer internationell prägel och ett allt slätare öl utan någon egentlig nationell karaktär. Tråkigt, men ingen kan stoppa denna utveckling.

Internationellt säger en enig expertis att maximum 50 000 hl eller minimum 3 000 000 hl/år är de nivåer som bryggerier kan ha en chans att verka inom om de vill vara kvar i ett framtida EU. Jag tror de får rätt. Några undantag kommer säkert att finnas, men i det stora hela blir det nog på det här viset.

Små och snabba

Vår svenska utveckling är ett talande bevis för att teorin är riktig. Små lokala bryggerier växer upp och de stora har gett upp genom att sälja sig till utländska ägare!

Jäst-tyckare

SVEN-OLLE SVENSSON är bryggmästare och hängiven EU-förespråkare. Sven-Olle driver och äger Thimsfors Bryggeri i Markaryd, som startade sin öltillverkning 1993.

Ett välkänt ordspråk är:

Perspektive der Brauwirtschaft: "Nicht die Grossen schlagen die Kleinen, sondern die Schnellen die Langsamen"!

På Thimsfors försöker vi vara både små och snabba för att möta utvecklingen.

Humletorkan

För alla läsare av Humlebladet vill jag rekommendera en utflykt till den renoverade Humletorkan i Näsum. Ett fantastiskt arbete har lagts ner av ett gäng entusiaster. Resultatet har blivit en förnämlig anläggning som hyser både servering och vandrarhem (telefon 0456-20188). Allt inramat av den gamla Humletorkan som är i närmast originalskick och kan rekommenderas som ett riktigt Mekka för alla bryggare- och ölvänner.

Tysk nivå på ölskatt

Slutligen vill jag önska er alla en fortsatt god höst och vinter med gott svenskt öl och att ni alla påverkar våra politiker att sänka skatterna till den tyska nivån och att vi likaså kan få den differentierade skatteskalan som befrämjar nystartandet av fler små bryggerier.

Förresten visste du att den ledande organisationen för svenskägda bryggerier heter Föreningen Sveriges Fria Bryggerier, telefon 08-236300.

Sven-Olle Svensson
Thimsfors Bryggeri

Traditionsenlig festivalöl

Den 11-18 augusti arrangerades för 11:e gången Malmöfestivalen. Festivalens huvudattraktion är utan konkurrens maten. Det serveras spännande rätter från hela "varlden" (inklusive Skåne). Naturligtvis serveras det en hel del kryddstark mat och då är förstås öl den perfekta måltidsdrycken. Traditionsenligt bryggs det ett särskilt festivalöl för den här veckan. Ölet bryggdes på Pripps i Malmö fram till 1993, då bryggeriet lades ned. Numera bryggs ölet av Pripps i Göteborg. Hela 2.000 hektoliter producerades till Malmöfestivalen. "Mamma" till årets festivalöl är bryggmästare Karin Wetterlin.

Ölet är ett helmaltsöl gjort på karamellmalt, Hallertau-humle och den "vanliga" prippsjästen (Carlsbergensis). Stamvörtstyrkan ligger på 9,5 % och alkoholstyrkan på 3, 4 volym %. Festivalölet är beskare än ett traditionellt folköl (27 BU). Beskan har legat ännu högre tidigare, som högst på 32 BU. I övrigt har man varit sparsam med ändringar av ölreceptet.

- Eftersom festivalölet blivit en tradition är det känsligt att ändra för mycket. Efterhumling har diskuterats och även att krydda ölet på något sätt, förklarar Karin Wetterlin.

Vad finns det mer att säga om årets festivalöl ? Årets burk har fått en mycket fräsch design. På den tunna spegelblanka aluminiumplåten står kort och gott "Öl".

Hur smakade då ölet? Svaret på den frågan finner du nedan.

Stadgarne

§1 Sällskapet är en ideell förening, vars huvudsakliga ändamål är kulturellt och av allmännyttig karaktär.

§2 Sällskapet verkar 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".

Ölprovning i korthet

Malmö Festivalöl (Pripps i Göteborg)

3, 4 volym % alkohol. Ett lite mörkare helmaltsöl med typisk Pripps doft. Något unken. Beskan ligger något över medel. Faller in under kategorin "Internationell lager". Ganska torrt, fungerar fint som törstsläckare. Ett folköl i dubbel bemärkelse.

Mårten Trotzigs öl (Sofiero i Laholm)

5,6 volym % alkohol. Ett ingefärakryddat helmaltsöl med en tung doft. Fylligt. Lite associationer till Rauchbier vad det gäller mättnadskänsla. Ingefäran blandar sig väl med humledoften som kommer ifrån Hallertau-humlen. Liten beska. Ölet passar säkert bra till julmaten.

Mjölner (Källefall i Tidaholm)

5,0 volym % alkohol. Ett kraftigt aromatiskt, bärnstensfärgat öl. Verkligen doft av hemmabryggt, spretig, aromrik. Grumlig. Lukten är jästaktig med inslag av maskros, nästan som weissbier. Söt fyllig smak. Framträdande beska. Ett mycket intressant och annorlunda öl. Man ställer sig frågan: "Skall det verkligen smaka så här?"

Batemans Valiant (George Bateman, England)

4,3 volym % alkohol. En engelsk bitter som luktar gammalt stekjärn. Tillika syrlig och kryddig. Medelstor beska. En egendomlig och ovanlig smak. Mycket komplex. "Hur har de lyckats med detta?" Tillhör definitivt inte de bästa bitter-sorterna.

HUMLEBLADET är huvudorgan för Sällskapet Malte och utkommer med fyra nummer per år. Tidningen distribueras gratis till sällskapets medlemmar.

Upplaga: Cirka 200 exemplar.

Annonser: helsida 500 kr, halvsida 300 kr.

Redaktör och ansvarig utgivare: Nicholas Carlson

Adress: Humlebladet, c/o Nicholas Carlson, Rödkullastigen 9A, 214 57 Malmö

Skribenter i detta nummer: Nicholas Carlson, Per Lindholm, Lars Lövgren, Anders Olsson, Sven-Olle Svensson och Jens Wetterling (illustration).

Foto: Nicholas Carlson, Per Lindholm.

Tryckning: Helsingborg Stads tryckeri.

ISBN 91-7736-095-9516

©Sällskapet Malte™

Vad behövs för att producera Humlebladet ?

Jo, en ⌘ Macintosh LC 475 med programvaran Claris Works™ 4.0 och för utskriften en StyleWriter II. Svårare än så är det inte. Utrustningen hittar du hos:

Studentlitteratur
Tel 046-31 20 00

SOFIERO

GRUNDAT

1888

BRYGGERI

Vi är ett nischbryggeri för svenska ölälskare. Vår målsättning är att bredda den svenska dryckesmarknaden genom att tillföra unika maltprodukter, som vi i första hand tillverkar själva och i andra hand importerar från välrenommerade bryggerier, främst i Europa.

Vi tillverkar:

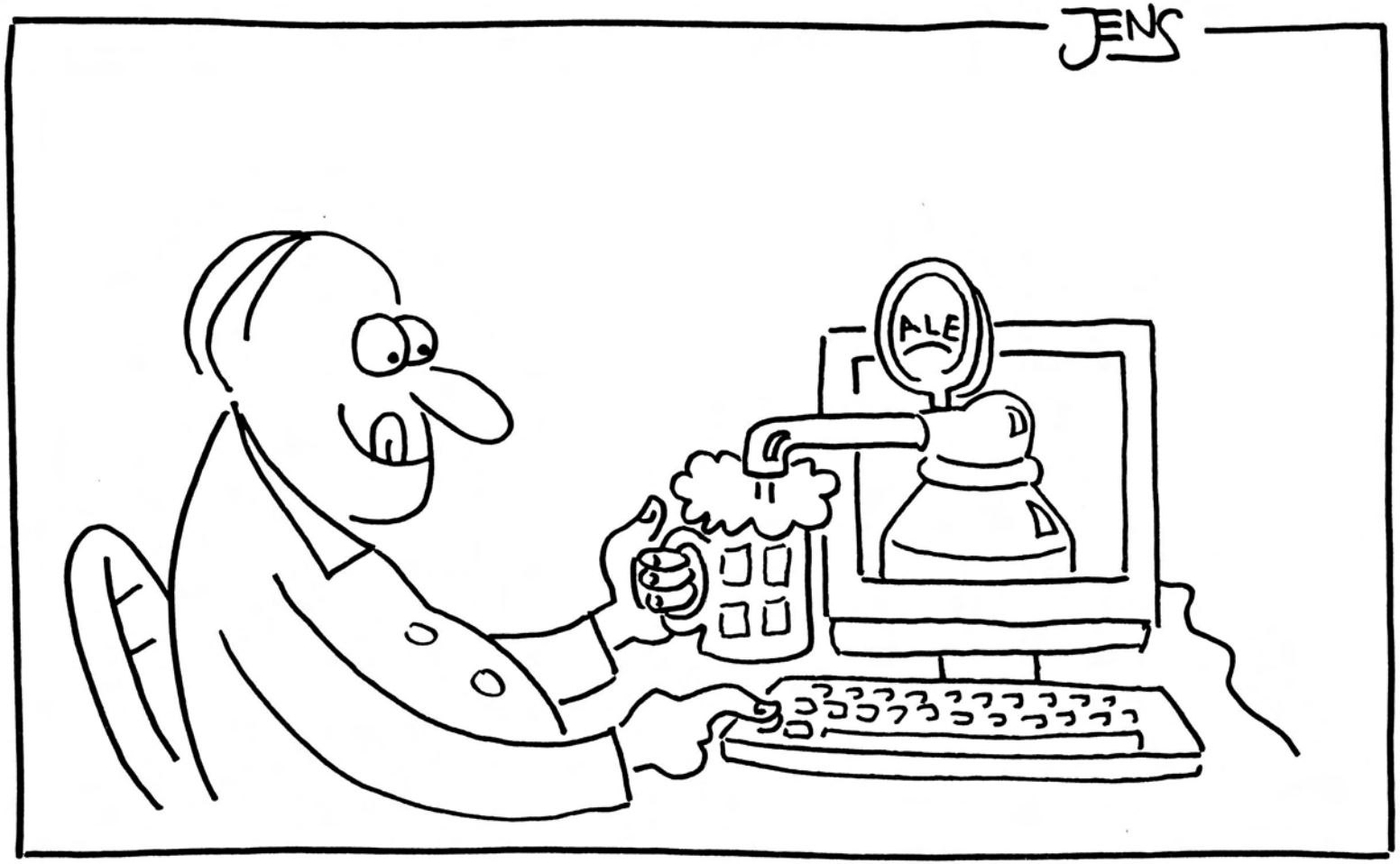
Sofiero 1888 Pils
Sofiero Mörk Guld
Bredaryds Värdshusöl
Hallands Vapen

Laholms Vapen
Mårten Trotzigs Öl
Värnamo Marknadsöl
Sofiero Whisky-Malt

Vi importerar:

Pilsner Urquell, Abbot Ale, Festive, Old Porter, Tanglefoot, Krombacher, Samichlaus, Hopfenköning, Old Luxters Barn Ale, Boddington

Kristianstadsvägen 19, 312 32 Laholm. Telefon: 0430-138 40



Wow! Nu har jag äntligen hittat rätt på Internet.