Sällskapet Malte – Skånes ölentusiaster presenterar:

#1:2015

HUMLEBLADET

PUBBRYGGERI
Lokalt öl på Bishop's, sidan 7

VICE ORDFÖRANDE
Lisa gillar öl och whisky, sidan 9

BREWSKI BREW
Succé i Helsingborg, sidan 12

MALMÖFESTIVALEN
Nya Skånebryggerier, sidan 18

42 TAPPAR
EGET BRYGGERI, SURÖLSKYL
NYTT KÖK
150 NYA SITTPLATSER

Vår idé kring tapparna
10-20 egna öl, Malmö Brewing co
5-10 andra lokala bryggerier
10-30 bryggerier från hela världen
2 cider
1 mjöd

Vår idé kring övrig dryck
Lagringsbara specialöl på flaska
Rött, vitt och rosévin
Mackmyra Whisky
Flera sorter alkoholfri öl

TAP ROOM & RESTAURANT

EST. 2010 - SWEDEN
MALMÖ BREWING CO

ÖPPETTIDER
MÅN - TIS 17.00 - 23.00
ONS - TOR 16.00 - 01.00
FRE - LÖR 16.00 - 03.00

www.malmobrygghus.se
+46 (0)40-209685
bokning@malmobrygghus.se
BERGSGATAN 33

Kort om öl

SÄLLSKAPET MALTES hembrygdsfestival äger rum den 17 oktober.

ÖSTERLENBRYGGARNA uppges ska flytta det mesta av sin tillverkning till ett nytt bryggeri i Brösarp. Det innebär att tillverkningen av svagdricka i Tomelilla upphör. I Ystad finns en del av krogbryggningen kvar.

SVERIGE FICK 39 nya bryggerier 2014. Det totala antalet bryggerier är nu över 150.

INGEN KAN VÄL ha missat att Köpenhamns nyaste och übercoola bryggpub Warpigs har öppnat. Bakom puben står Mikkeller och amerikanska Three Floyds. 1000 kvadratmeter stort är stället som ligger i Ködbyen. Kapaciteten är 250 000 liter öl om året och 22 öl ska finnas på fat.

ÅRETS ÖLNYHET I Danmark 2014 blev, i normal styrka, ***Ugly Duck Foxy Brown***. Motsvarande i kategorin starka öl blev ***Munkebo Alstærk Bourbon***. Årets bryggeri blev Munkebo Mikrobryg. Utnämningarna bygger på röster från medlemmarna i Danske Ölentusiaster.

PÅ DANSKA ölfestivalen i Köpenhamn 2014 kunde man smaka ett ovanligt öl som i stället för humle hade hö. Nu får Herslev Bryghus inte längre sälja sitt öl enligt ett beslut i Födevarestyrelsen som anser att ölet kan vara hälsofarligt. Typiskt det byråkratiska förbuds-Danmark…

BRITTISKA ÖLDRICKARE jublar sedan finansminister George Osborne i budgeten 2015 för tredje året i rad sänkte skatten på öl med 1 pence. Sänkningen beräknas skapa 3800 nya arbetstillfällen i pub- och bryggeribranschen under året.

GENOMSNITTSPRISET för en pint i Storbritannien är 3,04 pund. I London är priset betydligt högre, ofta 4 till 4,50 pund.

PUBAR I ENGLAND som är listade som ACV (tillgång för lokalsamhället) får nu ett förbättrat skydd mot att omvandlas till närbutiker eller lägenheter. Nya regler sätter stopp för detta förfarande utan bygglov från kommunen. CAMRA – Campaign for Real Ale – uppmanar nu sina medlemmar att nominera pubar som ACV. Fortfarande stänger i snitt 15 pubar i veckan.

ELLAND 1872 PORTER utsågs i början av 2015 till årets vinteröl i Storbritannien av CAMRA – Campaign for Real Ale. Ölet blev 2013 utsett till nationens bästa öl på GBBF – Great British Beer Festival.

BURTON ALE HAR slutat tillverkas. Ölet, som ursprungligen hette ***Ind Coope Draught Burton Ale***, skapades 1976 då real ale hade en svår tid i Storbritannien. Burton Ale blev då den enda nationella real alen. Men på grund av bryggeriuppköp flyttades ölet från 1997 mellan olika producenter. Allt mindre satsades på dess marknadsföring och i vintras beslutade Carlsberg att överge den klassiska alen.

EFTER PÅTRYCKNINGAR från antialkohollobbyn samt vissa myndigheter och kommuner rättar nu Carlsberg in sig i ledet av bryggerier i England som minskar mängden alkohol per förpackning. ***Hobgoblin***, ***Bombardier*** och ***Old Speckled Hen*** är öl vars alkoholstyrka har sänkts. Nu grunnar Carlsberg på hur de ska kunna gå över till att sälja burkar av alkoholstarka ***Special Brew*** och ***Skol Super*** med bara fyra enheter alkohol.

TJECKIEN FORTSÄTTER att leda ligan av länder med högst ölkonsumtion. 143 liter per person och år dricks det där. Tyskland ligger tvåa (110), Österrike trea (108), Estland fyra (104) och Polen femma (100 liter).

Annonsera i Humlebladet

Nå 600 kvalitetsmedvetna

ölentusiaster i Skåne!

Välkommen att kontakta Tomas Lindohf eller Lena Lindohf via e-post: annons@sallskapetmalte.net.

SÄLLSKAPET MALTE GRUNDAT 1986 SKÅNES ÖLENTUSIASTER

Humlebladet är huvudorgan för Sällskapet Malte. Tidningen ges ut två till tre gånger om året och skickas gratis till medlemmarna.

Ansvarig utgivare: Jonas Carlsson Stroh

Redaktör: Per Lindholm

Layout: Ulrika Rask-Lindholm

Webbsida: www.sallskapetmalte.net

E-post: humlebladet@sallskapetmalte.net

Postadress: Humlebladet, c/o Lindholm Bankogårdsgatan 52 256 55 Helsingborg

Annonskontakter: Tomas Lindohf, 0730–69 17 16, eller Lena Lindohf, 0709–39 03 97

Upplaga: Cirka 650 exemplar

Tryck: Exaktaprinting Malmö AB April 2015 ISBN 91-7726-095-9618

Omslagsfoto: Dogfish Head Brewery i USA. Fotograf: Lisa Snellström.

Vill du skriva i Humlebladet?

Vi tar tacksamt emot artiklar (och gärna bilder) om öl i Skåne och Danmark, liksom dina upplevelser från resor i spännande ölländer.

Du behöver inte vara Nobelpristagare i litteratur för att skriva i Humlebladet. Vi redigerar och fixar till din text så att den passar in i tidningen.

Hör av dig!

Skicka din text och foton till humlebladet@sallskapetmalte.net!

Sallerupsvägen 18, korsningen Nobelvägen, 040 - 29 48 88, sasokras.se, Välkomna!

Acceptera inte dålig ölkvalitet!

När man betalar för mat i butik eller på restaurang har man så klart rätt att förvänta sig att den uppfyller vissa kvalitetskriterier. Finns det någon anledning att öl ska särbehandlas? Självfallet inte.

Öl ska vara en njutning och det som görs i liten skala på våra små bryggerier förväntar vi oss mer av än det som kommer från bryggerijättarna. Priset är högre och vi vet att de mindre bryggarna delar vår uppfattning om de stora smakerna.

Sällskapet Malte har efter provningar reklamerat de öl som inte håller måttet. Jag har gått tillbaka till mitt systembolag med tomflaskor där innehållet varit dåligt. Jag har också ringt småbryggare i min bekantskapskrets och bett dem komma och smaka på öl som jag uppfattat som defekta och krögaren säger att ingen annan gäst är nöjd med.

Ölskribenter bjuds in till Systembolagets återkommande sortimentsprovningar, för att kunna erbjuda sina läsare nyheter om nästa lansering. Under 2012 uttryckte ett flertal av dem missnöje med kvalitetskontrollen, till exempel att 17 av 88 öl vid ett tillfälle var defekta. Som defekt räknas infektioner eller smaker som inte hör hemma i öl, att uppskatta öl som andra tycker är tråkigt eller konstigt är givetvis var och ens sak att avgöra.

Den ansvarige inköparen på Systembolaget svarade vid ett tillfälle att den enda kontroll man gör i det lokala sortimentet var en laboratorieanalys samt kontroll av att etiketterna uppfyller lagens krav.

Som jag skrev i förra numret har Systembolaget ändrat sina rutiner sedan dess, delvis till det sämre för konsumenter och bryggerier. Till det positiva hör att de sedan den 1 september 2014 ska kvalitetstesta alla lokala produkter även sensoriskt. De hävdar att de kontrollerar att drycken inte är defekt eller infekterad.

Nu har det gått sex månader och man bör kunna utvärdera hur det gick. Själv har jag det senaste halvåret inte haft otur med lokala produkter. Jag har å andra sidan inte beställt lika mycket från andra delar av landet som jag gjorde innan förändringarna.

Däremot läser jag vad andra skriver och en som minst sagt är besviken är Magnus ”Manker” Björnstjerna. Han provade nyligen 16 öl ur sortimentet och pekar ut två av dem som defekta och ytterligare tre som riktigt dåliga. Detta är öl som lanserades den 1 mars så jag har ännu inte själv haft chansen att prova dem men flera andra skribenter beskriver en otrevlig syra vilket inte hör hemma i de två värsta bottennappen, med andra ord någon form av bakterieinfektion.

Konsumenten har rätt till kvalitetskontrollerad öl, särskilt när priset är högre på grund av småskaligheten. När ni råkar ut för dåligt öl, gå tillbaka med det. Om det är en lokal bryggare, prata gärna med hen också, eller med någon av oss i Sällskapet Maltes styrelse.

I längden vill vi hjälpa de små bryggarna lära sig av sina misstag och om vi inte återkopplar, åtminstone genom en reklamation hos Systembolaget, kommer de aldrig att veta om något gått fel.

Småskaligt och hantverksmässigt tillverkat öl berättigar ett högre pris och vi har rätt att förvänta oss hög kvalitet. Ingen vinner på att Systembolaget säljer dåligt öl så jag upprepar vad jag skrev i förra numret: det är dags att de tar sitt ansvar!

JONAS CARLSSON STROH
ORDFÖRANDE SÄLLSKAPET MALTE

SYLTAN

Kök & Bar

Vi serverar ingen Stor stark, hos oss beställer man en speciell öl med en unik smak och karaktär. Hos oss skall du som gäst alltid känna att man får möta nya spännande drycker.

Kvalitet är ett ledord som är viktigt för oss, därför har vi en av Sveriges mest avancerade öltappningsanläggningar, detta för att hålla bästa kvalitet som går, så att du som gäst alltid skall få din dryck perfekt serverad.

Vi söker alltid nya smaker från olika delar av världen och utmanar Er gärna i denna resa med ett av världens äldsta recept kallad Öl.

Östra Förstadsgatan 2, Malmö | Tel: 040-12 52 55 | Tis-Tors 17-24, Fre 17-01, Lör 13-01

Beer Ditch

Bar & Restaurant

Stort ölsortiment i mysig retromiljö

Öppet:
Tis – Tor: 16.30-24.00
Fre – Lör: 16.30-01.00

Välkommen till Beer Ditch, ditt vardagsrum.
Nobelvägen 24

www.beerditch.com
Vi finns på Facebook och Instagram

Bishop's går under jorden för lokalt öl

Snart kommer gästerna på Bishop's Arms Gustav Adolfs Torg i Malmö att kunna dricka väldigt lokalbryggt hantverksöl. Bryggeriet Minus-1 finns nämligen en trappa ned i pubens källare.

Minus-1 heter Malmös nyaste hantverksbryggeri. Åtta välrenommerade hembryggare satsar på att ytterligare bredda Malmös ölutbud och startar under våren hotellbryggeriet Minus-1.

Allt öl kommer att tillverkas i ytterst liten skala under hantverksmässiga förhållanden, en trappa ned från Bishop's Arms i hotellbyggnaden på Gustav Adolfs Torg. Bryggarnas individuella stilar ger stor variation på utbudet och ölen kommer endast att säljas i puben.

De medverkande bryggarna är:

- Christian Kapusta, Kapusta Brewing
- Henrik Nordmark, Lazy Kitty Brewing
- Jonas Carlsson Stroh, Solobryggeriet
- Magnus Rönnerup, Living Dead Brewery
- Mathias Olofsson, Ölofsson Brewing
- Milos Savic och Timo Widell, Brewbros Malmö
- Patrik Norrlöf, Södra Innerstans Bryggghus

Skaran kommer sakta men säkert att utökas med ytterligare bryggare. Sällskapet Maltes ordförande Jonas Carlsson Stroh är alltså en av bryggarna.

Jonas, varifrån kommer idén?

– Maja Kozul på Bishop's och jag har länge haft en dialog om att brygga öl exklusivt för puben. Det är genom hennes engagemang och envishet som vi lyckats hitta en lokal i hotellets källare, berättar Jonas för Humlebladet.

Vilket är Bishop's incitament för att ge sig in i detta?

– De får exklusiv tillgång till lokalt och hantverksmässigt tillverkat öl, med möjlighet att önska skräddarsydda öl till matmenyn, i en rak dialog med bryggarna. I framtiden finns också tankar på aktiviteter som ännu inte erbjuds på andra pubar.

Vilka öltyper ska ni brygga? Återkommer samma öl regelbundet eller ska utbudet variera?

– I och med att vi är åtta bryggare (sju bryggerier) med olika stil blir det stor variation. Generellt blir det jämn och hög kvalitet men också allt från porter och stout till american pale ale eller saison. Några av oss är förtjusta i att skapa syrliga öl, men i början avvaktar vi med det tills vi har 200 procents kontroll på kvaliteten. Alla bryggare har favoriter och recept med guldmedalj och de ölen kommer givetvis att återkomma med jämna mellanrum.

Varifrån kommer bryggverket?

– Brekeriet har generöst lånat ut ett 50-liters tyskt pilotbryggverk som är det vi börjar vår resa med. Det betyder att vi måste brygga ofta (två fat åt gången kommer att ha en rinnande åtgång i puben) och det sliter i längden på fritiden – ingen kommer att vara anställd på heltid. I längden räknar vi därför med att stega upp volymen men vi arbetar på en begränsad yta och vi vill också behålla fördelarna med hantverket så vi lär inte någonsin gå över 250 liter.

Hur kommer ölen att ligga prismässigt?

– Det är The Bishop's Arms som sätter sitt slutpris till kund men vi kommer inte att ta mer betalt av dem än de betalar för annat kvalitetsöl. Vissa öl kommer att kosta mer än andra, om det exempelvis innehåller dyrare råvaror, kräver speciell lagring eller håller hög alkoholhalt. Men jag har svårt att tro att gästerna ska behöva betala mer för våra öl än för de på kranarna nästintill.

När startar ni?

– Var för sig gör vi redan ett arbete med att välja ut de recept vi är nöjda med och på papperet anpassa dem för bryggverket. Parallellt jobbar myndigheternas maltkvarnar med att behandla de tillstånd som krävs; till exempel godkännande av lokalen, som inte använts för livsmedel tidigare, och Skatteverkets villkor för säker förvaring av obeskattad alkohol. Om de preliminära handläggningstiderna stämmer är vi nog i maj innan vi första gången får tillverka öl i lokalen, säger Jonas Carlsson Stroh.

Mer information ska publiceras löpande på Facebook: http://fb.me/minus1beer.

Humlebladet önskar lycka till!

TEXT: PER LINDHOLM

Gloria's
RESTAURANT SPORTBAR
För Dig som gillar
god mat och sport

Vice ordförande med smak för både öl och whisky

Det tog nästan 30 år men vid Sällskapet Maltes årsmöte i november 2014 valdes för första gången en kvinna till vice ordförande. Lisa Snellström är hennes namn, men vem är hon egentligen och varför gillar hon öl?

Lisa är småländska från början och kom till Malmö 2009 efter att ha bott på flera andra orter. Hon är utbildad sjöingenjör och har jobbat som maskinbefäl på stora lastfartyg. Men livet till havs bytte hon snabbt mot den tunga fordonsindustrin och numera jobbar Lisa med teknisk planering på Vestas, som bygger vindkraftverk.

– Jag blev väldigt intresserad av whisky i början av 2000-talet. När jag flyttade till Malmö gick jag på whiskyprovningar. På Bishop's Arms Gustav blev jag en gång rekommenderad en öl till whiskyn. Det var pubchefen Maja Kozul som tipsade om vilket öl jag skulle dricka och idag är vi goda vänner. Fram till dess hade jag ingen koll på öl alls.

– Mitt dryckesintresse är i stort sett delat i mitten men kanske lite mer mot öl än whisky.

Hur är det att vara tjej i Sällskapet Malte?

– Ingen skillnad från att vara man. Alla behandlas lika. Alla tycker att det är roligt med fler tjejer som dricker öl.

Vad dricker du helst?

– Det beror på humöret. Det viktigaste för mig är att verkligen njuta av drycken. Vägen in till ölet var för mig stout. Fram till nyligen var suröl helt exkluderat, men efter att ha varit på provningar med suröl har jag insett att det är gott.

Du var nyligen på en lång resa i USA med många bar- och bryggeribesök (se artikel på sidan 14). Går det att jämföra USA med Skåne-Malmö ölmässigt?

– Jag var tidigare en del i USA i jobbet för 7-8 år sedan och då fanns inte så mycket av de amerikanska ölen i Skåne. Idag kan man fortsätta njuta av många USA-öl när man kommer hem. Utbudet här har expanderat helt galet.

– Men det är ändå skillnad att sitta och dricka öl i själva bryggeriet samtidigt som man pratar med bryggaren. Och jag saknar att kunna ta med ölet hem därifrån i en egen behållare.

> Vägen in till ölet var för mig stout

Vad är det bästa med Malte?

– Att vi har en stor variation av provningar och andra evenemang i vilka vem som helst kan delta.

Vilken utveckling vill du se i föreningen?

– Ännu fler originella provningar och fler kvinnliga medlemmar. Det är också viktigt att ha en blandning av olika åldrar. På senare tid har vi fått många yngre medlemmar, mycket beroende på att de gått med i samband med hembrygdsfestivalen.

TEXT OCH FOTO: PER LINDHOLM

Lisa i favoritpuben Bishop's Arms Gustav Adolfs Torg i Malmö.

BEST MALZ

NYHETER HOS OSS:
Vi har fått ett nytt tillskott i butiken i form av Petter Eklund. Petter har tidigare arbetat på Malmö Brygghus och är en mycket erfaren ölbryggare. Han kommer att stå i butiken på lördagar till att börja med, och hjälper så klart till med allt du kan tänka dig behöva och veta.

VIKTIG INFORMATION:
2015 års SM i hembryggning går av stapeln den 9 Maj. Vill man deltaga i Domartävlingen skall ölet lämnas in i 33 cl. returflaskor. Essensspecialisten kommer att stå för inlämningen i Skåneregionen.
Inlämning sker kl. 11-18 den 13-14 april.
Petter kommer att stå i butiken och ta emot era flaskor.

Om du vill börja använda Best Maltz produkter i ditt kommersiella microbryggeri, kontakta Vinlandbolagen för ytterligare info: 031-99 03 00 | sales@vinland.se

Uppvisat medlemskort i sällskapet Malte ger dig alltid:
10% rabatt på ordinarie butikspris

ESSENSSPECIALISTEN

Essensspecialisten | Bergsgatan 9 | 211 54 Malmö | 040-23 20 40 | www.vinland.se

S30 Kylspiral
Vår sex meter långa kylspiral tar inte stor plats och kyler snabbt.
Pris i butik: 629 kr

Öl bryggd på Pilsen, Heidelberg och Red X.
Prisexempel malt lösvikt:
15 kr/kg för basmalt
20 kr/kg för karamellmalt
25 kr/kg för specialmalt

Humlepellets
Nu har vi bla. dessa sorter från -14 skörden i lager.
Pris: 49-59 kr.

Citra	Aramis
Mosaic	Galena
Amarillo	Willamette
Cascade	Perle
Centennial	Sovereign
Topaz	Progress
Magnum	Pilgrim
Aurora	

Bulldog produkter för ölbryggning marknadsföres i Skandinavien av:

vinland

Heljesvägen 7, 437 36 Lindome
Sweden. Tel 031-990300.

www.vinland.se

Marcus Hjalmarsson öppnar lite på kranen till tanken där hans öl ***Passionsfeber*** *ligger och mognar. Det doftar förföriskt.*

Succé direkt för Helsin

Efter flera år som ensam herre på täppan fick Helsingborgs Bryggeri i slutet av 2014 konkurrens i form av Brewski Brew, som snabbt blev ett bryggeri att räkna med. Men marknaden är stor och det verkar som om sundets pärla utan problem kan svälja ölen från två bryggerier.

– Det finns ingen klassisk konkurrenssituation mellan de svenska småbryggerierna. Alla hjälps åt. För oss hade det inte funkat i starten om vi inte fått stöd av flera bryggerier, berättar Marcus Hjalmarsson för Humlebladet.

Han är mannen bakom Brewski men han har ett par kompanjoner också. De två Helsingborgsbryggerierna ligger grannar med varandra i det gamla slakthusområdet strax söder om staden. Helsingborgs Bryggeri satsar mer på säkra kort medan Brewski tar ut svängarna. Öl med mango, papaya och ananas bland annat.

– Vi styrs inte av några regler för hur öl ska vara. Vi gör det vi vill göra. Många bryggare är begränsade av att göra ett visst öl. Brewski är inte en industri utan en workshop, säger Marcus Hjalmarsson.

Marcus ölintresse växte fram i slutet av 1990-talet då han besökte USA flera gånger, bland annat eftersom hans bror bodde där. Han provade öl från många amerikanska småbryggerier.

– Jag minns att jag första gången tänkte att ”det här är inte öl”.

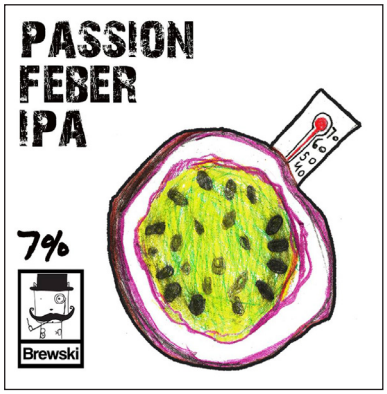
Han gjorde studiebesök på bryggerier i USA och Canada och lärde sig om öl även genom att läsa mycket litteratur.

När han kom hem till Sverige sökte han nya ölupplevelser. Tanken på att starta ett eget bryggeri blev starkare. Slumpen gav honom kontakt med Höganäs Bryggeri. Där kunde han stödja deras bryggande och samtidigt utveckla sitt eget genom att komponera recept.

– Under tiden letade vi efter ett bryggverk och hittade till slut ett som tillverkas av den ungerska firman ZIP Technologies, berättar Marcus.

Brewski fick en flygande start i och med att deras öl omedelbart höjdes till skyarna av bloggare och festivalbesökare. De fanns med på

> Vi styrs inte av några regler för vad öl ska vara. Vi gör det vi vill göra.



gborgs andra bryggeri

Göteborgs ölfestival hösten 2014. Många kom och provade och gillade.

– Jag fick omdömet att jag hade koll på läget och att premiärbrygden var riktigt bra.

Det nuvarande bryggverket har en kapacitet på 12 hektoliter och i de rymliga helkaklade lokalerna finns även en flaskningsanläggning.

– Den fungerar jättebra, det är få kontaminerade flaskor, berättar Marcus.

Renlighet är centralt i Brewskis bryggningsfilosofi. Marcus och hans kollegor har systematiskt gått igenom bryggverket för att hitta ställen där ölet exponeras för luft och kunna täppa till.

– Vi är väldigt noga med hygienen och vill brygga rena öl. Vi har ett mycket bra system i bryggverket som innebär att vi kan torrhumla utan att öppna tanken, förklarar Marcus.

– Vi varierar utbudet hela tiden. Grunden är ofta amerikansk pale ale eller IPA med frukttillsatser. Humlen är amerikansk och nyazeeländsk.

Just när Brewski hade monterat ihop sitt bryggverk i november förra året fick de besök av Wayne Wambles från bryggeriet Cigar City i Florida. Han var på väg till ölmässan i Göteborg och gjorde ett stopp på vägen.

– Han är en av de bästa i ölbranschen. Hela vårt arbetssätt förändrades efter att han var här.

Marcus nämner Flying Couch, All In Brewing och Omnipollo när jag frågar honom om öl som han gärna dricker. Förutom i Helsingborg åker han till Göteborg cirka en gång i månaden och går runt på de bästa pubarna och besöker även Köpenhamn regelbundet.

– Vi säljer mycket av vårt öl i Köpenhamn faktiskt, säger Marcus.

På grund av den stora efterfrågan är tankkapaciteten redan nådd. Ett intilliggande utrymme på 1000 kvadratmeter finns tillgängligt att expandera i. Att fantombrygga är inget alternativ för Brewski.

– Det är inget fel att göra det men det måste vara svårt att skifta mellan olika bryggverk hela tiden, jag är imponerad av de som lyckas. Men jag vill brygga med min egen anläggning.

Från början tappades allt öl på fat och gick till krogar. Sedan Brewski kom in på Systembolaget levereras 75 procent av det som bryggs dit. På fat kan man hitta deras öl i Helsingborg, Malmö, Köpenhamn, Göteborg och Stockholm bland annat.

TEXT OCH FOTO: PER LINDHOLM

Parking
Visitor

En solig dag i augusti rasslade det till i inboxen. Hjärtat slog några dubbelslag när jag läste inledningen på mejlet: ”Du har blivit nominerad och utvald att få delta och representera Nya Tröls på en ölresa till USA i januari”.

En (öl)resa för livet

Jessica Larsson, som äger och driver Nya Tröls i Malmö sedan tio år, firade detta jubileum med att bjuda åtta av krogens nominerade stammisar på denna oförglömliga resa.

En tidig morgon i början av januari steg en brokig skara ölnördar ombord på ett flyg med destination Chicago. Väl framme började den första dagen med att företaget Hop Head Beer Tours hämtade oss vid hotellet med en varm buss.

Justin Schmitz och Robyn Klinge var våra guider under fyra dagar och gav oss ett häfte med de ställen vi skulle komma att besöka. Vi började hela turnén med besök på Three Floyds Brewpub. Vilket öl! Vilken mat!

Självklart slank det ner lite godsaker att fylla väskan med, ***Arctic Panzer Wolf*** var nog ett av de bästa ölen som fick följa med hem till Sverige för att prova med vänner som inte var på plats i USA.

Många bryggerier

Listan på bryggerier som följde var lång. Greenbush Brewing, Bells Eccentric Cafe, Dark Horse Brewing, Fat Heads Brewery, Main Street Grille and Brewing Co, North Country Brewing Co, Ottos Pub and Brewery, Yuengling Brewery, Golden Avalanche Brewpub, Victory Brewpub, Iron Hill Brewery, Dogfish Head Brewery. Och allt detta på några dagar!

Av dessa stod självklart några av besöken ut från de övriga.

Dark Horse Brewing. Jag står i baren och försöker fixa mitt uppdrag för dagen, att ta en bild på roligaste tapp-handtaget. Jag ursäktar mig och frågar killen som hänger vid baren om jag får komma lite längre fram så att jag får bättre foton. ”Inga problem”, sade han. ”Synd att ni inte var här förra veckan, då hade vi en massa tokiga handtag påkopplade”.

Det visade sig att han var Jake Lingensjo, en av bryggarna. När han insåg att vi var lite ledsna för att vi missat deras ***Blueberry Stout***, som precis varit påkopplad, knalla-

Till vänster: Dogfish Head Brewery. Ovan: Provsmakning hos Greenbush Brewing Co. respektive Ballast Point.

de han iväg och hämtade en låda nytappad blåbärsdryck som vi fick ha som bussöl.

Mot väst

Dogfish Head Brewery, deras bar. Pinfärska 60 respektive 90 min IPA som leker med smaklökarna. Även här köpte jag med mig en clam chowder-soppa tillagad med

deras ***60 min IPA***, som blev bjudmat på hemmaplan.

Det var med stor vånda vi till sist var tvungna att lämna Dogfish och åka mot flygplatsen för att ta oss till den galna staden Las Vegas. Väl framme väntade vår chaufför Steve med Chevabussen och körde oss till hotellet.

Några dagar fulla med zombies, one dollar margaritas, the Strip och karaoke höll oss vakna under dessa dygn innan vi for vidare mot väst och San Diego.

Underbar resa

San Diego, Stone Brewing Co, mitt favoritbryggeri. Stephen tog hand om oss med en rundtur på bryggeriet inklusive en stor avsmakning av deras öl. Efter en lång dag "on the road" beslöt vi oss för att äta på Stone. Det visade sig att även maten här blev en av mina favoriter under hela resan. Självklart innehöll min soppa en skvätt ***Ruination***, då kan det inte bli fel.

Vi bodde i La Jolla vilket blev ett perfekt

nav för att bli skjutsade till flertalet bryggerier. Pizza Port (med en alldeles underbar pepperonipizza), Port Brewing, The Lost Abbey, Ale Smith Brewing Co och sist men inte minst Ballast Point.

En helt underbar resa var det med nyfunna vänner och fantastiska öl. Jag beundrar Jessica Larsson som ordnat allt detta för oss "vanliga" människor som tycker om att gå till krogen för att avnjuta en god öl i vänners sällskap.

TEXT OCH FOTO: LISA SNELLSTRÖM

De här deltog också i resan: Jimmy Wallin, Philip Hallbäck, Chris Widekrona, Daniel Serra, Björn Nilsson, Joachim Jadmark, Malin Sandberg och Jessica Larsson.

Överst: En tank hos Dogfish Head Brewery. Ovan: I Dogfish Head-baren. Justin Schmitz (Hop Head Beer tours), Philip Hallbäck, Jimmy Wallin, Dogfish Head 1, Dog Fishhead 2, Daniel Serra provsmakar och poserar i baren innan rundturen börjar.

1. Fat Head's Brewerys entré, där de serverar bland de största burgare och sandwiches jag varit med om.
2. Innanför dörrarna på Fat Head's.
3. Dogfish Head Brewerys kranar var värda en närmare titt. Då jag hoppas på att vi får in Dogfish även i Sverige köpte jag ett taphandtag till Bishop's Arms Gustav, som nu hänger och dinglar i baren tills detta blir verklighet.
4. The Lost Abbey ligger på västkusten.

1.

2.

3.

4.

Nya spännande Skånebryggerier på Malmöfestivalen

Malmös öl- och whiskyfestival bjöd på spännande ölupplevelser och många av de skånska bryggerierna fanns på plats.

Malmöfestivalen hölls i år den 13-14 mars i Malmömässans lokaler. Nytt för i år var att alla besökare kunde anlända när som helst under dagen och kvällen. Det fick till följd att många valde att komma strax efter öppningstid klockan 12.00 på lördagen och det blev snabbt trångt kring de olika bryggeriståndén.

Jag tog en runda för att kolla in de skånska bryggerierna. Sammanfattningsvis kan man konstatera att det poppar upp skånska bryggerier hela tiden. De producerar rena, snygga öl, ofta IPA. De olika estrar som fanns i en del av småbryggeriernas öl för några år sedan är helt borta; bryggarna har helt klart tagit steget från hembryggning till kommersiell produktion.

Tyvärr tycks den affärsmässiga delen ännu inte fungera fullt ut. De flesta brygger för att det är kul och att de har en stor passion för öl. Man kan föreställa sig den häftiga känslan av att se sitt öl säljas på fat på krogen. Men de allra flesta av småbryggarna har kvar sina ”vanliga” jobb som en grundtrygghet.

Frågan är hur länge de orkar?

> Bryggarna har helt klart tagit steget från hembryggning till kommersiell produktion.

Remmarlöv

Först gick jag till Remmarlövs Gårdsbryggeri, som ligger utanför Eslöv. I montern stod Hampus Olofsson som tidigare jobbat på Malmö Brygghus och på krogen Hamnmästaren i Malmö. Bryggeriet är nytt sedan i höstas. Deras öl var ***The Holley Blonde Ale***, ***The Crimson Red Ale*** och ***The Jeenius IPA***. Alla väldigt rena och snygga i smaken. Jeenius är inspirerad av den klassiska amerikanska västkust-IPA:n. Det är ett torrt och friskt öl där maltbasen tonats ned. Humlen är bland anna Simcoe, Amarillo och Cascade. Ölet torrhumlas i två omgångar.

Man har även en ekologisk saison på gång med speltvete från en lokal odlare. Bryggverket kommer från Ungern och flaskningsenheten har köpts från Nils Oscar. Vattnet tas från gårdens egna brunn och man producerar el genom ett

Niklas Juul och Magnus Servin från Hönsinge Bryggeri.

vindkraftverk. Ölen finns på en del krogar men främst på Systembolaget.

Limhamn

Ett annat nyuppsprunget bryggeri är Limhamns Bryggeri. Montern bemannades av Jens Bergström som är en av tre personer bakom bryggeriet. Han berättade att de hade sin premiär på Limhamns hamnfestival sommaren 2014 och att lokalbefolkningen gav dem ett överväldigande välkomnande.

På Systembolaget kan man lokalt hitta Pale Ale, Lager och IPA. Bryggverket är litet i pilotstorlek. Efterfrågan är större än kapaciteten att brygga. Därför söker man nu möjligheter att finansiera ett större bryggeri.

– Helst vill vi ha ett nytt bryggverk innan årets slut. Vi vill inte fantombrygga utan tänker oss en långsiktig produktion i ett eget bryggeri, sade Jens.

Lagerölet är matorienterat och såldes först in till restauranger innan det kom in på systemet.

Jens Bergström betecknar sig själv som en extremt engagerad hembryggare som gått vidare och utbildat sig i bryggeriteknik. Han har jobbat i Carlsbergs kvalitetskontroll och på Eskilstuna Ölkultur.

På festivalen skänkte man även ut en porter på 6 procent som inte finns med i Limhamns ordinarie sortiment.

Båstad

Från sydvästra Skåne till nordvästra: Båstad Bryggeri, som de numera heter, har vi skrivit om tidigare i Humlebladet och det var ett trevligt återseende. Magnus Viebke berättade om sin humleodling som han utvecklat och bland annat omfattar Bavaria Mandarin som han fått dispens av tyskarna att odla. Den finns annars endast i Tyskland. Nytt på Malmömässan var Båstads rököl på 9,6 procent.

– Jag ville pressa bryggverket och se hur starkt öl det klarade av och kom upp i över 11 procent, så jag fick späda ned ölet lite.

Ett mindre alkoholstarkt och lättillgängligare öl är nysläppta ***520 Lager*** som Magnus betecknar som ett gräsklipparöl. Ljust och lättdrucket på 5,2 procent är det resultatet av önskemål från bryggeriets restaurangkunder.

Närmare 50 krogar tar numera Båstadsöl och man finns ibland annat Halmstad, Ängelholm och Helsingborg.

Vi stannar geografiskt i nordväst och Ängelholm där Skelderwikens Brygghus släppte sitt första öl i januari. De fanns med på Malmömässan med en torrhumlad amerikansk IPA. De kan producera 30 000 liter per år och ölet har sålt bra på kro-

Peter Persson, styrelseledamot i Malte, lät sig väl smaka av öl från göteborgska Stigberget.

garna i Ängelholm och ölet finns även i Helsingborg och i Varberg.

– Vi hinner inte med att leverera, efterfrågan är väldigt stor, sade Olof Christensson som är en av två kompanjoner bakom bryggeriet.

Till sin hjälp har de en tysk bryggmästare som jobbar på konsultbasis.

Finn

En annan Maltebekant är bryggeriet Finn i Landskrona som hade Petter Lindholm på plats i montern. Han berättade att de släpper en California Common Lager i början på sommaren.

– Det är en somrig, blommig lager på 5 procent som vi utvecklar just nu, sade han.

I januari fick Finn sin buteljeringsanläggning så nu slipper de stå och flaska ölen för hand.

Hönsinge

Strax öster om Anderslöv, sydöst om Svedala och sydväst om Skurup, ligger Hönsinge som nu fått sitt eget bryggeri med samma namn som byn. Magnus Servin och Niklas Juul är grabbarna bakom bryggeriet som huserar i ett garage. De brygger kommersiellt sedan snart ett år och var tidigare hembryggare.

Bryggverket, som är baserat på Braumeistertekniken, har de byggt själva och

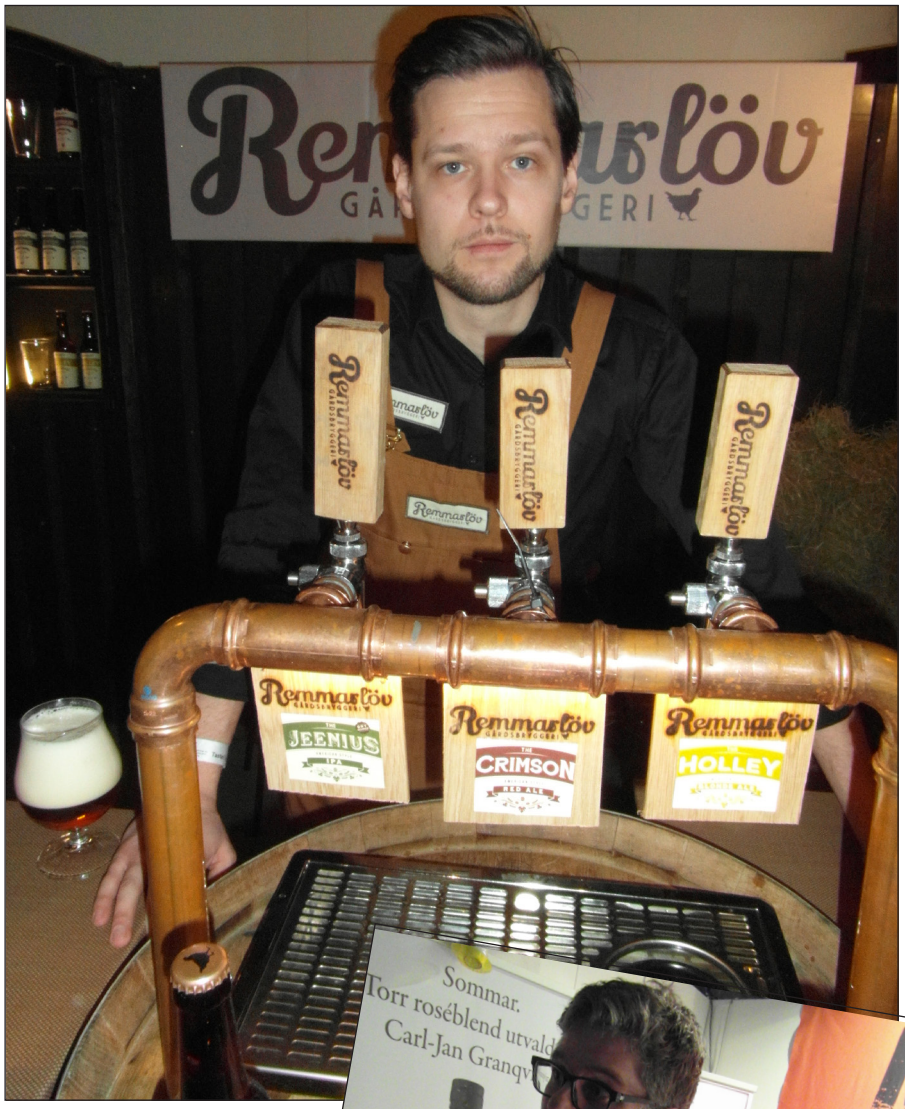
Dan Holmér och Jens Bergström från Limhamns bryggeri.

det har två 300-liters kärl och styrs via dator. Hönsinge har en pale ale, en IPA, en ljus och en röd lager. Dessutom gör de tillfälliga öl för att ha med på mässor.

– Vi har andra jobb till vardags och brygger för att det är roligt, sade Magnus.

Deras öl finns på ett par krogar i Simrishamn och snart på en i Malmö. Ölen har namn efter svunna yrkestitlar som länsman, bönhas och räntmästare. Deras IPA, ***Bönhasens Beska***, håller 6,5 procent och har stor humledoft av tropisk frukt med en fyllig, ren smak.

TEXT OCH FOTO: PER LINDHOLM



Till höger: Hampus Olofsson brygger för Remmarlöv.

Nedan till höger: Olof Christensson öppnar en IPA från Skelderviken.

Nedan: Klackabacken visade upp sina öl på festivalen.

"Across the troubled maelstrom of time, people always need a beer."

— Ellen Kushner, The Fall of the Kings

Sanna ord i våra öron, 12 öl på fat och 90 på flaska har vi.

Ett cuveé rum som fylls med lagringsbar öl finns också.

Vi serverar mat gjord från grunden och med en tanke lagd på vad vi dricker till.

Öppet för Lunch & öl 11.30-15.00 mån-fred.

Öppet för öl -15.00-23.00 (köket öppet 16-23) tisd-torsd

Öppet för öl -15.00-01.00 (köket öppet 16-23)fred-lörd

Peas & Honey

Public House

stora nygatan 19 malmö, 040-12 97 27

Styrelsen beslutade om redaktionell plattform

Maltes styrelse har antagit en redaktionell plattform för Humlebladet. Syftet med den är att vara den bas som produktionen av tidningen utgår ifrån. Plattformen anger Humlebladets redaktionella uppdrag och policy samt redaktörens och styrelsens roller i tidningen. Här kan du läsa hela dokumentet.

Redaktionell idé

Humlebladet är Sällskapet Maltes tryckta kommunikationskanal som skickas till medlemmarna som en del av medlemskapet. Dessutom får annonsörer, bryggare, importörer, utvalda krogar och journalister tidningen.

Syftet med Humlebladet är att informera och underhålla våra målgrupper samt att delge dem styrelsens/ordförandens ståndpunkter i aktuella frågor.

Redaktionellt uppdrag

Humlebladet ska:

• bidra till att stärka Sällskapet Malte som förening.

• ge medlemmarna mervärde i deras medlemskap.

• spegla föreningens aktiviteter och ambitioner.

• framföra styrelsens/ordförandens ståndpunkter.

• berätta om krogar och bryggerier, andra ölföreningar, importörer och

• ölbranschen i övrigt med huvudfokus på Skåne och det danska huvudstadsområdet.

• i mån av plats även skriva om öl i resten av Sverige och andra länder.

• vara ett komplement till Maltes hemsida och andra digitala kanaler inriktade på öl.

Redaktionell policy

När vi producerar Humlebladet ska vi:

• vara trovärdiga.

• lyfta fram människorna bakom krogen, bryggeriet etc.

• vara så aktuella och relevanta som möjligt för målgrupperna.

• använda oss av de journalistiska verktygen och metoderna.

Vi ska ha:

• en tydlig och angelägen vinkel på varje text, formulera oss sakligt och stödja påståenden med fakta.

• skriva tydlig och enkel svenska.

• ha en balanserad blandning av reportage, artiklar, notiser och annonser.

• sträva efter att hitta bra foton.

Redaktörens och styrelsens roller

Redaktören ingår i föreningens styrelse och Humlebladet är med som en punkt på styrelsemötenas dagordning.

Redaktören producerar tidningen på uppdrag av styrelsen enligt beskrivningen ovan. Styrelsen fungerar som redaktionsråd och lämnar förslag på artiklar. Artiklar från medlemmar och andra välkomnas.

Ordföranden är ansvarig utgivare och har det yttersta ansvaret för tidningens innehåll. Vid oenighet om innehållet avgör ordföranden.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

Pubquiz

Briljera med dina kunskaper genom att delta i vårt pubquiz.
Vi utlovar en trevlig stämning, god dryck samt fina priser.

Gustav Adolfs torg: Utvalda söndagar kl. 19.00
med Lisa Snellström och Jonas Carlsson Stroh

Savoy: Utvalda måndagar kl. 19.00 med Per Nobäck

Lunch på Gustav Adolfs torg

Vardagar, kl. 11.30 – 16.00
Inkl. soppa, sallad, bröd,
vatten och kaffe.

Öl- och whiskyprovningar

Håll utkik på våra Facebooksidor
för aktuella provningar och annan
intressant information.

Gustav Adolfs torg 49
Tel. 040 – 66 44 878
bishopsplaza.malmo@elite.se

Norra Vallgatan 62
Tel. 040 – 66 44 888
bishops.malmo@elite.se

www.bishopsarms.com