Sällskapet Malte – Skånes ölentusiaster presenterar:

#2:2015

HUMLEBLADET

PEAS & HONEY
Möt Åsa Fröling, sidan 12

SKÅNSK IPA
Malte provade, sidan 5

ÖLTIPSPROMENADEN
Nytt rekord, sidan 7

ÖL OCH OST
Provning med Skrubbe, sidan 16

42 TAPPAR
EGET BRYGGERI, SURÖLSKYL
NYTT KÖK

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

like us on facebook

TAPROOM MALMÖ

Kort om öl

REMMARLÖV Gårdsbryggeri i Eslöv har nu fått tillstånd att servera sina öl i samband med visningar. Besökarna får smaka på 1,5 deciliter av bryggeriets tre ölsorter i slutet av den guidade visningen.

HÖGANÄS BRYGGERI får nu sälja sitt folköl i sin gårdsbutik. Där säljs även närproducerade korvar.

KÖPENHAMN hamnar på plats 58 av 75 i en ranking av storstäder där man får mest öl för pengarna. Det är resesajten GoEuro som gjort jämförelsen som visar att Krakow är den billigaste ölstaden och Geneve den dyraste. Stockholm ligger på plats 48 och London på 63.

SCANDLINES koncernchef Bernd Friedrichs är förbannad. Regeringen i tyska förbundslandet Schleswig-Holstein har nämligen skrivit ett avtal med Danmark om att införa pant på ölburkar från och med 2018. Detta kommer att innebära att danskarna handlar färre öl i norra Tyskland, bland annat på Scandlines bordershop, menar Friedrichs. Det finns då risk att arbetsplatser försvinner. På Bordershop i Puttgarden jobbar 100 personer.

I FÖRRA NUMRET av Humlebladet skrev vi om Herslev Bryggehus som fick nej av danska livsmedelsverket till att brygga öl med hö. Nu har bryggeriet fått nytt besked som denna gång är positivt. Herslev kunde visa att hö använts i matlagning i Europa under lång tid.

DANSKA MIKKELLER fortsätter att expandera. Nu har man öppnat en ölbar i Reykjavik på Island och tagit över det amerikanska bryggeriet Alesmiths lokaler i San Diego.

GENOMSNITTSPRISET för en pint öl i Storbritannien är nu 3,31 pund. I London kostar pinten 3,79 pund.

NU ÄR DET TIO ÅR sedan pubarna i England fick möjlighet att ansöka om längre öppettider. Kritikerna framförde då farhågor om ökat busliv, fylla och alkoholrelaterade trafikolyckor. Men inget av detta har ökat. Gatuvåld och alkoholkonsumtion har faktiskt minskat.

MEANTIME-BRYGGERIET Greenwich i London har köpts av det internationella bryggföretaget SABMiller. Försäljningen sägs ha berott på Meantimes behov av att finansiera utbyggnad av bryggeriet. Meantimes ölförsäljning ökade med 58 procent under 2014.

DEN TIDIGARE bryggmästaren på Fuller's i London, Reg Drury, har avlidit 76 år gammal. Han var en ytterst hängiven bryggare och pionjär med tekniken att brygga överjäst ale i cylinderkoniska jästankar i stället för i de traditionella öppna jäskaren.

Han införde också Fuller's Vintage Ale-serie med begränsade utgåvor av starka årgångsöl.

När jag, Humlebladets redaktör Per Lindholm, i början av 1990-talet besökte Fuller's och ifrågasatte om alen verkligen var överjästa blev Reg mycket engagerad i diskussionen. Väl hemma i Sverige igen fick jag ett personligt brev av honom i vilket han fortsatte de bryggtekniska förklaringarna.

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!

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:
Lennart Sandberg och Lena Lindohf, e-post: annons@sallskapetmalte.net

Upplaga: Cirka 650 exemplar

Tryck: Exakta Print Malmö AB
Augusti 2015
ISBN 91-7726-095-9618

Omslagsfoto: Åsa Fröling, Peas & Honey
Fotograf: Per Lindholm

Drick det du gillar!

Vi har alla träffat honom – det är nästan alltid en man. Du ska just lägga en köttbit i kundvagnen och så hör du: ”Ska du grilla det där?” Tar fram skiftnyckeln för att rätta till något på cykeln: ”Det är bättre med en momentnyckel” hörs från grannen.

Samma mentalitet träffar vi på även på krogen, den där som iakttar allas beställningar vid bardisken, snörper på munnen när någon frågar efter ljus lager. Eller utan att bli tillfrågad hjälper personalen förklara allt om vilka humlesorter som ingår i den IPA någon frågar dem om. Han finns nog på Systembolaget också, vid nyhetshyllan efter en lov runt det ordinarie sortimentet på jakt efter någon att omvända.

Vi som är ölintresserade vet garanterat mer än de flesta, vi är ofta intresserade av doftupplevelserna, malt, humle, jäst och gillar att para ihop en ost med rätt öl. Det betyder inte att vi måste ”hjälpa” en professionell bartender och vi har definitivt inte ensamrätt på åsikter.

Jovisst, det gjorde lite ont att bita sig i tungan härom kvällen när någon frågade vilka smaker som fanns på cider, i min värld smakar det bara äpple. Och ibland kan en kanske få någon att prova något vi tycker är godare men de flesta vill inte ha den hjälpen, åtminstone inte utan att de frågar först. Många ser oss som kufar med konstiga skägg som smuttar på en fingerborg från något bryggeri ingen annan har hört talas om. Den hjälpen kan lika gärna vara en björntjänst.

Den kultur som gäller på Malmös krogar välkomnar så klart spontana samtal och när det är igång är det underbart. ”Jag såg att du beställde öl från Brekeriet, vad kul, har du provat dem förut?” Berätta gärna om att de bjudit in till fest på Hamnmästaren den 8:e augusti, kanske nämner du Sällskapet Maltes provningar som ett utmärkt tillfälle för nyfikna att lära sig mer om ölets förlovade värld.

Men den som beställer en ljus lager – eller, ännu värre, ett glas vitt vin – har antagligen bestämt sig för att det är precis det de är sugna på idag, i morgon och kanske nästa gång också. Och, handen på hjärtat, har inte du också någon favorit i basutbudet som du ofta väljer utan att tänka efter? Carnegie Porter, Pilsner Urquell eller ICA:s ale från Nils Oscar, varför ska man skämmas för det?

Det är inte fel att hylla närproducerat, smakrikt, småskaligt eller konstigt, men ölevangelister kommer aldrig att frälsa någon genom att tala om för dem att de tycker fel – det finns inga fel när det gäller tycke och smak.

Låt krogpersonalen sköta sitt jobb, gästen har alltid rätt och drick det du gillar!

JONAS CARLSSON STROH
ORDFÖRANDE SÄLLSKAPET MALTE

Annonsera i Humlebladet

Nå 600 kvalitetsmedvetna

ölentusiaster i Skåne!

Välkommen att kontakta Lennart Sandberg via e-post: annons@sallskapetmalte.net.

Skånska IPO:r i fokus

De flesta skånska hantverksbryggerier har en India Pale Ale i sitt sortiment, men det är inte alltid helt enkelt att smaka på dem. Vissa finns på fat på krogar nära bryggeriet och av de som tappas på flaska säljs många bara på vissa systembolag.

I våras samlade Sällskapet Malte ihop IPO:r från sex skånska bryggerier som ställdes mot varandra i en provning på Limhamns Folkets Hus. Provningen leddes av Per Lindholm och Björn Hall. Omkring 50 Maltemedlemmar deltog.

Provningen inleddes med att Björn berättade om IPA:s historia, hur öltypen uppstod under den brittiska storhetstiden i Indien och hur den idag nästan har tagit över den klassiska pubbeställningen ”en stor stark”. Lika vanligt på en del krogar är nu ”en IPA”, även om vissa tillägger ”den ska inte vara så besk”…

Per berättade om varje bryggeri och deras IPA. Bryggerierna var South Plains, Malmö, Klackabacken, Kristianstad, All In Brewing (Brewski, Helsingborg), Remmarlövs Gårdsbryggeri, Eslöv, Brygghuset Finn, Landskrona, High Nose Brew (Höganäs Bryggeri, Höganäs).

Som vanligt fick provningsdeltagarna sätta betyg på ölen. Vinnare blev Höganäs Bryggeri följt av Remmerlöv och Finn. Klackabacken och All In Brewing kom på delad fjärde plats. En del flaskor av South Plains öl var infekterade och kommer att reklameras till Systembolaget.

FOTO: LOA AHLQVIST

Resultat från IPA-provningen

1. Twisted Twin, High Nose (Höganäs), 6,75 poäng
2. The Jeenius IPA, Remmarlöv, 6,61 poäng
3. India Pale Ale, Brygghuset Finn, 6,18 poäng
4. India Pale Ale, Klackabacken, 5,87 poäng

Nakd Tonight, All In Brewing, 5,87 poäng

5. IPA, South Plains, 3,16 poäng

Ölhjspromenad i Malmö 23 maj ...
Åka öl tack!
SKÅÅÅÅÅÅÅL!
Villum öl är detta nu då?
GULP!
Jag vet!!
Det är en av dessa tre!!
2
+
−
Vi har inte en chans i tävlingen
och vi kommer inte besegra alla stallens
Men ölen är god!
Si så!!

Rekordmånga gick öltipspromenaden

Den 23 maj genomfördes Sällskapet Maltes öltipspromenad i Malmö. Även i årets upplaga blev det rekord i antalet deltagare.

Efter flera planeringsmöten och många diskussioner slutade det med tolv deltagande pubar, utspridda från Sås & Krås i öst till Hamnmästaren i väst och Söder om Småland i söder. På årets karta uppskattades en promenadtid på fem timmar för att ta sig runt i lagom takt och även tips på buss om man inte ville gå hela vägen.

Årets nykomlingar var Peas & Honey, Syltan och Sås och Krås. Eftersom det var första gången de deltog fanns några från Maltes styrelse tillgängliga där de första timmarna om det mot förmodan skulle dyka upp några problem eller frågetecken.

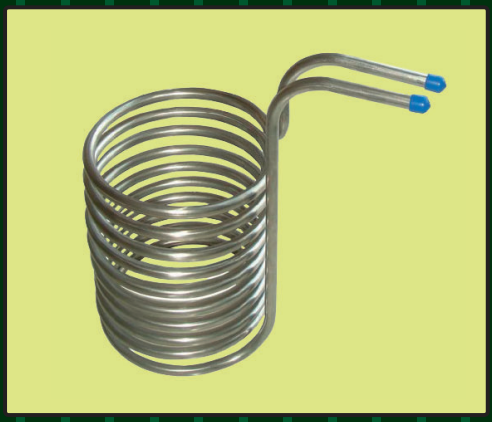
Många glada kommentarer hördes under dagen av nöjda deltagare. Några tyckte dock att en pub hade för lika ölalternativ och att det var omöjligt att urskilja dessa. Även i år hade vi vädrets makter med oss med sol och uppehåll hela dagen. De nya pubarna var mycket nöjda med arrangemanget och tyckte att det hade varit en rolig dag som de gärna gör om tillfälle ges.

Åter igen blev det rekord på inlämnade tipslappar, hela 230 stycken! Ingen hade alla rätt, men ***Christoffer Stahre*** prickade in elva av tolv möjliga. Tio rätt hade ***Ander Gleisner, Basudha Bhattarai, Elin Nilsson, Joakim Nemback, Mathias Nemback, Torbjörn Grimsholm, Rolf Sundwall*** samt ***Solveig Wollstad***. Årets pristagare får välja mellan en ölprovning hos Sällskapet Malte eller Gloria's Brewclub.

Deltagande pubar var i år: Beer Ditch, Bishop's Arms Gustav, Bishop's Arms Savoy, Gamla Brogatan, Hamnmästaren, Nya Tröls, Paddy's, Peas & Honey, Syltan, Sås & Krås, Söder Om Småland och Taproom.

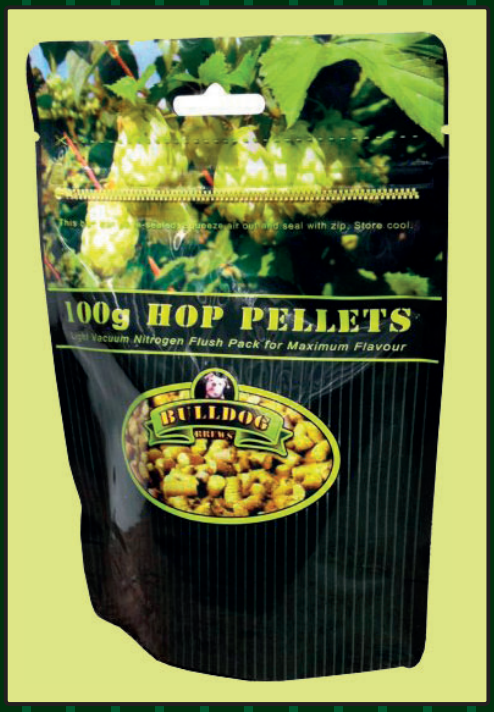
TEXT OCH FOTO: PIA MYLLENBERG
ILLUSTRATION: JAMIL MANI

BEST MALZ
Vi på Essensspecialisten önskar alla hembryggare en riktigt härlig sommar!
Glöm inte att brygga öl mellan baden.
Nya produkter och nya maltsorter väntas komma in framåt hösten.
Glöm heller inte av Sällskapet Maltes Hembryggarfestival
lördag den 17 Oktober. Vi ses där!
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



6 meter Kylspiral
S30 Kylspiral tar inte stor plats, och kopplas lätt till närmsta vattenkran för att kyla vörten snabbt.

Öl bryggd på Pilsen, Heidelberg och Red X.
Vi säljer malten, du brygger ölet.



Humlepellets
Nu finns dessa sorter från -14 skörden i lager:

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

Bulldog produkter för ölbryggning marknadsföres i Skandinavien av:

vinland

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

www.vinland.se

Jag ville komma under kepsen på en av Malmö roligaste bryggare och satte mig ned på Malmö Brygghus med Thomas Fransson. Han är en utbildad kock som flyttade till Malmö för tolv år sedan och har hunnit med ett par restauranger här men främst lagat mat i Köpenhamn. Han experimenterar gärna med smaker, molekylär gastronomi brukar man kalla kemin bakom matlagning. Hur kan man kombinera rostad blomkål med choklad?

Under kepsen på en

Vi har alla märkt att det sker en förändring i restaurangvärlden, man har börjat fråga sig vilket vin man dricker till sjömansbiff eller porterstek och ölmenyerna har gjort sitt intåg även på de vita dukarnas krogar. I början såg vi mest de klassiska ölen och ***Blå Chimay*** var en sådan som väckte Thomas intresse av att börja skapa öl på samma sätt som han lagade mat, genom att experimentera med olika ingredienser i kombination. Han har kvar ena foten i det traditionella men menar att allt som smakar bra går att ha i öl.

I alla recept finns en mottanke, i ena änden en tanke på öl och vad som passar att äta till, i andra änden utgår han från vad man kan vilja äta till ölet. Resultatet kan bli en belgisk trippel med kardemumma till fastlagsbullen som för allt i världen kan se ut som en taco om man tycker det.

Grön curry

Ett annat exempel såg vi en kväll i februari på Malmö Brygghus. En egenskapad amerikansk stout smaksattes i ett brittiskt fat med thailändsk grön curry. Han hade funderat länge på det och gjort en

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

bryggare

liten testbatch hemma. Det blir så klart billigare att misslyckas i liten skala men det handlar också om svårigheten i att få tag i specialingredienser så det räcker till tusen liter öl.

Det där med att misslyckas verkar Thomas ha funderat en del på. Wayne Wambles på Cigar City i Florida har sagt att deras drycker inte bara är öl, han har ju lagt ned själ och hjärta i det. Thomas håller inte helt med; visst gör det ont att hälla ut något man kanske gått och smakat av två gånger om dagen men i längden är det mer pinsamt att släppa dålig öl på marknaden.

Erkänner fel

Thomas är extremt kritisk men ibland måste han vika sig, han är inte allenarådande i bryggeriet. En bra bryggare gör inte bara gott öl hela tiden utan vet när det inte är bra nog och måste offras till avloppet. Han erkänner gärna när han gjort fel och den hjärtliga attityden i branschen är ett stöd – ingen är rockstjärna. Rådet till konsumenter som är missnöjda med öl från enskilda bryggerier är att sluta stödköpa. Drick det du tycker om, om du inte gillar thaimat ska du inte heller plåga dig med det och samma sak gäller öl.

Livet som bryggare och familjefar är enklare än som kock. Nu lever han dessutom ut en dröm, det sägs att hembryggning är en obotlig sjukdom. Thomas bekräftar också det jag själv känt under hela samtalet – man lär sig massor på att brygga tillsammans med andra, exempelvis ett öl med lönnsirap tillsammans med Austin Roach från kanadensiska Mill Street Brewery.

Eftersom Thomas och jag framför allt lärde känna varandra då vi var som mest aktiva med Sveriges Bryggradio kunde jag inte låta bli att fråga vad han lyssnar på nu för tiden. Jag fick en lång lista som jag aldrig själv kommer att hinna lyssna igenom men för er som inte nöjer er med att brygga, dricka eller prata om öl kommer ett par favoriter:

Strange Brews – allmänt om öl, intervjuer med bryggare och andra personligheter, till exempel Tony McGee och Randy Mosher.

Tales from the Cask – insides-information från branschen i USA .

BeerSmith gör också poddradio som just nu ger mer än The Brewing Network.

TEXT OCH FOTO: JONAS CARLSSON STROH

Janky Stout

Thomas delar även med sig av receptet för Malmö Brygghus ***Janky Stout***, en kolsvart, lätt humledoftande skapelse i amerikansk stil (kategori 8B enligt SHBF 2015).

Tillvägagångssättet följer instruktionerna för New Pale Ale som publicerades i Humlebladet #3:2014. Om du inte har tidningen finns receptet på www.solobryggeriet.se tillsammans med information om hur du enkelt kan justera pH och tillsätta kalciumsulfat för ännu bättre resultat.

Receptet är anpassat för 20 liter och bör ha en OG på 1.061.

Ingredienser

3,5 kg (62 %) Pilsnermalt
0,5 kg (10 %) Munich I
0,5 kg (10 %) Munic II
0,4 kg (7 %) Svartmalt
0,3 kg (5 %) Mörk Crystal-malt
0,3 kg (5 %) Maris Otter Pale Ale-malt
15 g Columbus/Tomahawk/Zeus – kokas 60 minuter (27 IBU)
30 g Cascade – whirlpool (5 IBU)

Peas & Honey välkomnar både ölnördar och lokala stammisar

Åsa Fröling flyttade från Stockholm för att driva pub med hantverksöl i Malmö. Sedan i höstas finns Peas & Honey på plats och puben har blivit ett populärt ställe för både ölnördar och stamgäster från kvarteren runtomkring.

Åsa är restaurangchef på Peas & Honey. Krogen drivs av henne och äkta maken samt dennes bror. Trion äger även Interpool som ligger bredvid.

– Vi öppnade i september. Tidigare var det en spansk-italiensk kvarterskrog här. Vi rev hela stället, säger Åsa.

Hon kommer från Stockholm där hon bland annat var barchef på klassiska Nalen och har även jobbat på Duvel Café.

– Jag har inga kopplingar alls till Malmö, men tycker att det finns många möjligheter här. Bland annat är prisbilden helt annorlunda än Stockholm när det gäller bostäder och lokaler, framhåller Åsa.

Vad tycker du om Malmö som ölstad?

– Malmö är en trendkänslig medveten stad. Som tonåring åkte jag ned hit ibland från Stockholm för att gå på svartklubb, Malmö var coolt. Det har varit naturligt för Malmö att haka på öltrenden också, kanske beror en del på närheten till Köpenhamn. Där finns ju helt fantastiska ölställen.

Hur vill du definiera Peas & Honey?

– Vi ville skapa en ölpub men inte i den brittiska stilen. Man ska inte kunna sätta ett lands stämpel på puben; det skulle lika gärna kunna vara USA som Sverige.

Varför är ni inriktade på hantverksöl?

– Ölintresset hade vi redan från Stockholm. Öl skiljer sig åt från vin då vi kan jobba direkt med lokala producenter. Vi har direktkontakt med bryggare och försäljare. Och det är en tacksam bransch med goda relationer.

Vilka är era besökare?

– Några är lite äldre och har hängt med från krogen som låg här tidigare. Många kommer från kvarteret. Ölnördar också förstås från hela Malmö, Lund med mera. En del är Maltemedlemmar, vissa har läst om oss i ölguiden för Skåne eller i Humlebladet. Alla pratar med alla. Det var väldigt medvetet att ha en lång bardisk. Vi sitter själva gärna vid den.

Menyn består av klassisk barmat som burgare, ryggbiff. De gör all mat själva från grunden, till och med ketchupen! P&H är även öppen för lunch.

– Lunchmaten ska kännas som den är hemma och är ofta lagad över natten på låg temperatur.

En del av Åsas ledarpolicy är att ha fast anställd personal i stället för mycket extrapersonal. Åsa framhåller att hon får en större lojalitet då, medarbetare som alltid ställer upp och gör att bra jobb. Personalen utbildas till ölsommelier, bland annat i Stockholm och hos Staropramen i Tjeckien.

Ser du några trender i öldrickandet?

– Ja, att dricka extremt humlade öl i USA-stil är nog på väg att plana ut samtidigt som suröl är på väg upp. IPA öppnade ögonen på folk för hur öl kan smaka. Svenskarna är vana vid beska, vårt kaffe är ju väldigt beskt. Det var enkelt för svenskarna att ta till sig IPA. Intresset ökar för traditionellt som inte har så mycket alkohol och inte är en käftsmäll av humle.

På P&H finns oftast en lågalkoholöl som ändå smakar bra och som man kan dricka till lunchen.

> Vi har direktkontakt med bryggare och försäljare. Det är bransch med goda relationer.

Var hittar du nya öl?

– Jag läser en del bloggar och har nära kontakt med leverantörer. Vi blir hela tiden uppsökta av bryggare som vill att vi ska prova deras öl. Våra medarbetare är ölintresserade och kommer med idéer.

För den som vill prova lagrat öl har Åsa skapat ett cuvée-rum med spännande årgångar.

På fat har P&H ett gäng standardöl samt tre gästkranar. Försäljningen är hälften fatöl och hälften flaskor. Ambitionen är att ligga under de dyraste krogarna, som Bishop's, i pris.

– Ibland är det härligt att sälja för att det är ett kul öl och inte för att tjäna pengar på det, det är roligt att göra öl tillgängligt. Exklusiva flaskor kostar förstås lite mer.

Och så var det ju det här med namnet, Peas & Honey. Var fick du det ifrån?

– Den fanns i en engelsk läsebok i skolan, det är en slags barnramsa. När vi skulle öppna puben mindes jag den och maken tyckte att namnet var helt OK.

TEXT OCH FOTO: PER LINDHOLM

I eat my peas with honey
I eat my peas with honey;
I've done it all my life.
It makes the peas taste funny,
But it keeps them on the knife.
Ogden Nash

Åsa Fröling tar gärna in lokala öl till Peas & Honey.

17/10, Limhamns Folkets Hus

Anmälan bryggare: https://goo.gl/ipvGFP

Anmälan funktionär: https://goo.gl/2C2FTZ

Hallå där Pia Myllenberg, ny i Maltes styrelse sedan årsmötet i november!

Hur upplever du styrelsearbetet?
– Positivt och lärorikt! Det finns kompetens inom många olika områden i gruppen och mycket att lära av varandra. Och nu inser jag hur mycket arbete det är bakom varje arrangemang.

Har du någon särskild roll i styrelsen? Vad jobbar du helst med?
– Jag kom in som suppleant. Jag håller mig helst i kulissen och arbetar gärna med planering och praktiska saker men har gärna även med kontakt med pubarna och andra aktörer.

Hur länge har du varit med i Malte? Varför gick du med?
– 11-12 år någonting. Jag kände flera som var medlemmar och tyckte det lät trevligt och lärorikt med provningarna samt alla ölsorter de pratade om som jag inte visste vilka de var.

Om någon frågar dig varför ska man bli medlem i Malte, vad svarar du då? Varför inte?
– Dels för att främja den skånska ölkulturen, det är lättsamt och trevligt på provningarna, du lär känna andra ölintresserade och det finns möjlighet att upptäcka både pubar och bryggerier du kanske inte hade besökt annars.

TEXT: PER LINDHOLM
FOTO: PRIVAT

Beer Ditch
Bar & Restaurant

Stort ölsortiment i mysig retromiljö

Öppet:
Tis – Tor: 17.00-24.00
Fre – Lör: 17.00-01.00

Välkommen till Beer Ditch, ditt vardagsrum.
Nobelvägen 24

www.beerditch.com
Vi finns på Facebook och Instagram

Han kom, kåserade och vimlade. I slutet av maj fick Malmö Brygghus celebert besök när en av landets ledande experter på belgiskt öl, Jens Skrubbe, gästade nyöppnade Taproom för att hålla en efterlängtad öl- och ostprovning.

Skrubbe intog Malmö f

Det blev en kväll som kom att handla om ett land och dess kärlek till öl men också en kväll som förhoppningsvis blev början till fler liknande event på Malmö Brygghus.

Ett trettiotal gäster av varierande åldrar och kön, inklusive ägaren Anders Hansson själv, tog plats vid dukade långbord på ovanvåningen. På ett litet fyrkantigt bord placerat där besökarna anlände stod ett antal 75-centiliters buteljer och påkallade uppmärksamhet. På varje sittplats fanns sex ölglas utplacerade samt en enkel lapp med namn på utvalda öl och ostar. Vatten och bröd fanns att tillgå för att rensa smaklökarna.

Från ljust till mörkt

En provning av dryck och mat kan läggas upp på olika sätt. Det vanligast är kanske att själva kombinationerna står i fokus. Så var inte fallet här, osten agerade snarare supplement till ölet och Jens Skrubbes berättelser om belgiskt öl och dess stilar. Trots att han körde på frihand utan manus lyckades Skrubbe hålla en röd tråd med vältajmade signaler för nya öl, men så har han också hållit ett antal provningar förut.

Ölen sträckte sig från ljust och något svagare till mörkt och starkt. Ostarna, som var utvalda av personal från Malmö Brygghus, gick från hårda till mjuka. De flesta kombinationerna fungerade tillfredsställande. Bland de som stack ut lite extra fann vi ***Saison d'Erpe Mere*** parat med Gruyére och ***St Feuillien Tripel*** parat med Bocke-Pär. I båda fallen bildade kombinationerna en helhet där varje beståndsdel lyftes fram en nivå.

Carolus Cuvee van de Keizer 2006 parat med Österlen Ädel var kanske inte lika självklar som kombination, däremot var själva ölet kvällens höjdpunkt med en kraftfull doft och smak som garanterat berör även den mest inbitna lagerölsälskaren. En söt maltighet, karamell, mörk choklad, marsipan och russin var några av inslagen som kunde skönjas. Magiskt och en perfekt avslutning på en lyckad kväll.

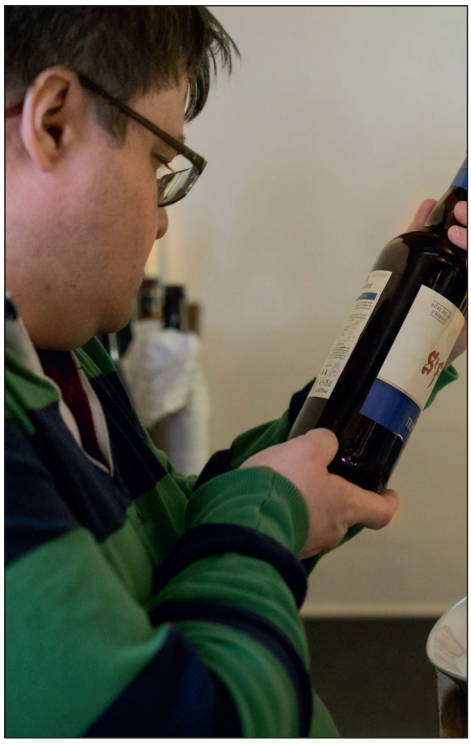
Vågar vi hoppas på en öl- och chokladprovning med öl från Malmö Brygghus och choklad från Malmö Chokladfabrik i framtiden?

TEXT OCH FOTO: ANDREAS TULLGREN

Ölen och ostarna som provades

1. VI Wheat (Jandrain-Jandrenouille) – Lagrad Prästost
2. Saison d`Erpe Mere (Glazen Toren) – Gruyére
3. St Feuillien Tripel (St Feuillien) – Bocke-Pär
4. Moriau Oude Geuze(Boon) – Brillat-Savarin
5. Achel Extra (Achel) – Britta
6. Carolus Vucee van de Keizer 2006 (Het Anker) – Österlen Ädel

ör öl- och ostprovning



Välbesökt

Efter att flera år ha huserat i TAP1, det vill säga en del av Carlsbergs tidigare lokaler, flyttade Danske Ølentusiasters ølfestival i år till DSB:s gamla lokomotivhallar i Köpenhamn.

Jens Lynge Larsen från Spy Brew.

Sås & Kräs
Tel. 040 – 29 48 88
Sallerupsvägen 18, korsningen Nobelvägen, 040 - 29 48 88, sasokras.se, Välkomna!

Ølfestival i nya lokaler

Från utsidan kändes det som en mindre lokal men väl inne, särskilt efter ett varv runt montrarna, var det lätt att inse att denna byggnad var mycket bättre – trevligare miljö, bättre takhöjd och på något sätt mer hygge. Vid entrén fick alla det sedvanliga smakprovsglaset i handen samt en 322 sidor tjock bok med alla utställare.

De gamla klassikerna var så klart där: Carlsberg, Hornbeer, Midtfyn och Svaneke bara för att nämna några av de väletablerade danskarna, men det märktes i allra högsta grad att det fortfarande är liv i den danska ölscenen. Några nykomlingar känner vi i Malmö till sedan tidigare eftersom de ofta besöker våra vattenhål – SpyBrew, Flying Couch och Dry & Bitter. Andra är inte lika frekventa i Sverige ännu, har ni hört talas om Shadow Brew, BIE:s eller Andrik?

Hembryggda öl

Andra gäster var lite mer långväga, till exempel South Plains (Malmö) och Föroya Bjór (Färöarna) samt ett flertal importörer av exempelvis belgiskt, brittiskt eller amerikanskt öl, till och med lite cider. Marcus Hjalmarsson från Brewski i Helsingborg var på toppenhumör och bjöd på flera sorters Berliner Weisse, mellan skålandet med ölkändisar som Menno Olivier från De Molen.

En hel del hembryggda öl fanns också att smaka på. Dels hos föreningen Håndbryggerne samt de lokala återförsäljarna av utrustning, dels hos White Labs, en av världens största tillverkare av jäst för dryckesindustrin. Att dessa amerikaner fanns på plats är inte alls konstigt - de har sedan Warpigs öppnade restaurangbryggeri i Kødbyen ett laboratorium för tillverkning, alltså inte långt från ølfestivalen.

Bland besökarna var stämningen god utan att vara överförfriskad. Det märktes dock att detta är en folkets festival, jämfört med de lite mer exklusiva som Copenhagen Beer Celebration. Jag träffade så klart flera gamla bekanta, men majoriteten av gästerna var helt vanliga människor som kanske bara besöker denna festival en gång om året, om ens det, för att ha lite trevligt med vänner.

Ovan: Marcus Hjalmarsson från Brewski till höger, med Menno Olivier från De Molen.
Till höger: Maltemedlemmarna Martin Björck och Christoffer Hald.

TEXT OCH FOTO:
JONAS CARLSSON STROH

Höganäs Bryggeris bryggare håller föredrag för Maltes medlemmar.

Malte på bryggeribesök

Omkring 50 Maltemedlemmar följde med på föreningens bussresa till nordvästra Skåne den 11 april.

I arla morgonstund rullade bussen iväg från Malmö med vår busschaufför Stefan (till en början inte så ölintresserad, men som blev omvänd under dagen) med en dag fullspäckad av aktiviteter. Jag drog igenom tidtabellen i bussen medan bussresenärerna blev serverade lite dryck under tiden.

Första stopp blev Helsingborgs Bryggeri där bryggaren och Maltemedlemmen Peter Nilsson tog hand om oss. Då vi var en stor grupp delades vi och ena gruppen fick en bryggerivandring medan den andra fick avnjuta en provsmakning av deras öl – givetvis växlade vi sedan så att alla fick vara med om båda delar.

Innan nästa bryggeribesök gick vi till Oxhallens stora matmarknad och även där fanns bryggeriet representerat.

När alla var nöjda gick vi över gårdsplanen till Brewski, där Magnus Einarsen blev vår privata guide då bryggaren och ägaren Marcus Hjalmarsson i sista stund blev inkallad till andra aktiviteter. Johan Britzén var hans inhoppare för eventuella ölnördfrågor.

BBQ på Holy Smoke

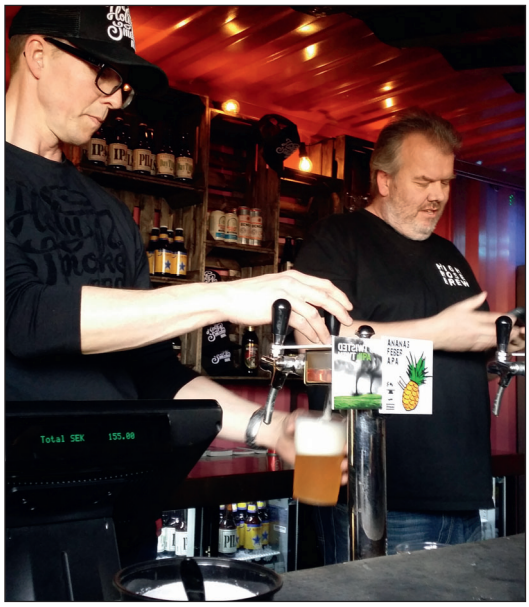
Det fanns inte någon möjlighet att prova Brewskis öl på plats, däremot fanns ett fat Ananasfeber på Holy Smoke BBQ i Bräcke nära Krapperups slott. Bussen dirigerades om och vi styrde kosan mitt ut i skogen till detta makalösa ställe med rökt kött i mängder och gott öl därtill.

När vi stillat törsten och fått en smakbit eller två for vi vidare till Höganäs Bryggeri, där Magnus Einarsen fortsatte att vara vår guide. Han fick sällskap på plats av Lukas Östberg som är bryggare och som berättade om bryggeriet medan Magnus arrangerade inför ölsmakning under tiden.

Efter en dag full med intryck och gott öl behövde vi lite i magen, och sista anhalten på resan var Garage Bar som ligger intill bryggeriet och serverar goda burgare och har ett brett sortiment av öl.

Sällskapet Malte har börjat samarbeta med Lundbaserade Brewclub. Som ett led i detta erbjöd Sällskapet Malte deras medlemmar att följa med på resan till reducerat pris, vilket kommer att gälla även för kommande aktiviteter.

TEXT: LISA SNELLSTRÖM
FOTO: TOMAS LINDOHF OCH LISA SNELLSTRÖM



Från vänster och medsols: Holy Smoke serverar Ananasfeber. Peter Nilsson på Helsingborgs bryggeri förklarar. Holy Smokes meny. Hela gänget med första bryggeribesöket i kikaren.

i nordväst

Även om

Alkohol kan skada din hälsa

Don't forget to visit Barley Wine!

Mellem 400 og 500 labels.
Nyheder hver uge!

Barley Wine v/Jan Filipe

Admiralgade 21, Copenhagen City, close to Strøget

between Holmens Church and Nikolaj Church

BARLEYWINE

bw@barleywine.dk www.barleywine.dk

För Dig som gillar god mat och sport

Vi visar alla stora sportevenemang på storbildsTV och serverar en varierad ”All American Menu”.

Vår välsorterade bar med kunnig personal har dryck för alla smaker. ”Månadens Öl” kompletterar vårt breda ölsortiment och Whiskybaren har ett stort urval att välja bland.

Vi arrangerar även högt uppskattade Ölprovningar och Whiskyprovningar.

Öppet alla dagar.

Välkomna!

046 - 15 19 85
www.glorias.se
Sankt Petri Kyrkogata 9
222 21 Lund

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