Sällskapet Malte – Skånes ölentusiaster presenterar:

#1:2016

HUMLEBLADET

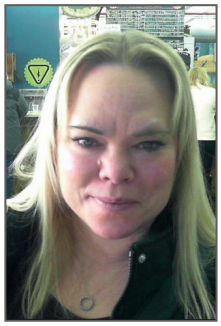
MALMÖ BEER WEEK
Startar den 28:e mars, sidan 22

MALMÖ ÖLFESTIVAL
Den 1-2 april, sidan 12

VAD ÄR ÖL EGENTLIGEN?
Vi guidar dig rätt, sidan 28

MALMÖS BÄSTA
Ölpubar och ölkrogar, mitten

Sällskapet Malte firar 30 år!



Sällskapet Malte har nu som förening funnits i trettio år, och passar då på att fira detta på flera olika sätt.

Vi har plockat fram några av de allra bästa öl vi provat. Öl som kommit på första plats någon gång under tidigare provningar. Den 11 mars provade vi dem igen. Vi arrangerar Malmö Beer Week och Sällskapet Malte kommer även att synas på flera ölmässor och arrangemang.

Vi som ideell förening arbetar flitigt med att utveckla oss, både med nya provningar och aktiviteter, men även genom att involvera våra medlemmar ännu mer så att ni känner er delaktiga i denna utveckling och upplever att ni kommer till tals.

Tack för engagemanget!

Vad jag särskilt vill lyfta, är att bakom alla dessa arrangemang har vi flera personer som lägger mycket av sin fritid för att detta ska fungera. Detta innefattar självklart vår styrelse som viker tid åt till exempel möten och skriva artiklar till denna tidning ni just nu läser, men även de av er som är frivilliga på våra provningar samt ni som tar er tid att komma till våra Maltepubar som hålls den första fredagen varje månad på ett bra ölställe någonstans i Malmö. Ett stort tack för att ni engagerar er!

Om du som läser denna tidning har idéer, tankar eller förslag på vad vi som förening kan ha i åtanke gällande vår utveckling – tveka inte att höra av dig till oss via mejl, Facebook eller hugg tag i någon i styrelsen när du ser oss ute i vimlet, så använder vi oss av ett hederligt gammalt samtal.

LISA SNELLSTRÖM
ORDFÖRANDE

Gå med i Malte och främja ölkulturen i Skåne!

Sällskapet Malte är en förening som arbetar ideellt med att främja ölkuturen i Skåne och bildades redan 1986 vilket ju innebär att vi i år firar 30 år!

Under dessa år har vi vuxit från några få medlemmar tills dagens 700 – och vi gör det genom att vara en ideell förening där vi verkar för att främja ölkulturen i Skåne och att sprida kunskap om öl.

Provningar och pubrundor

Vår verksamhet omfattar bland annat ölprovningar, pubrundor och ölresor för våra medlemmar.

Under 2016 år firar vi lite extra då vi fyller 30 år. Vår ölresa blir lite längre än normalt och innebär en övernattning och besök på flertalet bryggerier som ligger utanför Skåne. En annan del av firandet är att vi tillsammans med olika pubar sett till att även Malmö fått sin egen Beer Week med många evenemang.

Vi arrangerar även ölprovningar för företag och "ölskola" för krogars personal om de har behov, och vi arbetar även för att påverka krogar i Skåne i positiv riktning när det gäller utbud och priser.

För att ytterligare sprida ölintresset ger sällskapet ut denna medlemstidning, Humlebladet, som kommer ut tre gånger om året. Vill ni vara med och skriva artiklar till vår tidning så tveka inte att höra av er till oss då vi vill inkludera våra medlemmar i de aktiviteter vi gör.

Första fredagen i varje månad träffar delar av styrelsen gamla och nya medlemmar på medlemspub som hålls på någon pub i Malmö. Även nyfikna icke-medlemmar är förstås välkomna.

Bli medlem!

Som medlem i Sällskapet Malte blir du inbjuden till våra ölprovningar, bryggeribesök och andra arrangemang. Du får dessutom vår medlemstidning Humlebladet hem i brevlådan.

Pris per år är 100 kronor för enskild medlem under 28 år, 150 om man är 28 och äldre eller 200 kronor för hushåll. Medlemskapet gäller ett år från det datum vi får pengarna.

Medlemsavgiften sätter du in på postgiro 171 54 56-8. Tänk på att ange namn och adress för de personer medlemskapet gäller på blanketten, eller skicka e-post till styrelsen om det inte får plats i Internetbankens meddelandefält. Läs mer på www.sallskapetmalte.net.

Kontaktuppgifter

Sällskapet Malte
c/o Ordförande Lisa Snellström
Södra Promenaden 5a
211 29 Malmö

Kort om öl

SVERIGE HAR NU 208 bryggerier enligt tidningen c/o Hops. Under 2015 startade 61 bryggerier.

BREWSKI BREWERY i Helsingborg har utsetts till bästa nya bryggeri i Sverige 2015 av sajten RateBeer.

FÖRSÄLJNINGEN AV öl från mikrobryggerier och utländsk öl uppgår nu till 15 procent av den danska ölmarknaden. Carlsberg har 25 procent av marknaden om man räknar in de utländska ölmärken de äger.

CARLSBERG SLÄPPER ett antal Jacobsenöl exklusivt för de restauranger i Danmark som har Michelinstjärnor. Priset sägs vara över 200 danska kronor för en flaska på 37,5 centiliter. Ölen lagras på träfat och håller över tio procent alkohol.

DANSKA ÖLFESTIVALEN hålls i år den 19-21 maj i Lokomotivværksted, Otto Busses Vej 5A, Köpenhamn. Öppet torsdag från 15.00, fredag 12.00 och lördag 11.00 om man har förköpsbiljett. Mer info finns på ale.dk.

DET SLÄPPTES 1222 nya öl på den danska marknaden förra året. En ny trend är att knappt hälften av dem innehåller mindre än 5,9 procent alkohol. Föreningen Danske Ölentusiaster tolkar detta som att bryggerierna har mognat och att det inte längre anses lika coolt att brygga starka humlebomber.

DANSKA FANTOMBRYGGERIET To Öl ska starta eget bryggeri i Köpenhamn i en 750 kvadratmeter stor lokal på Nörrebro. Där ska det också rymmas restaurang, bar och gourmetbutik. To Öl har fått en order från Systembolaget på att leverera upp till 200 000 liter av deras ***My Pils*** med start den 1 mars och ett halvår framåt.

CAMDEN TOWN BREWERY i London har sålts till Anheuser-Busch InBev för 85 miljoner pund. Camden är ett av de ledande hantverksbryggerierna i England och försäljningen har upprört många ölentusiaster.

STORBRITANNIEN HAR FÅTT nya riktlinjer för alkoholkonsumtion. Män och kvinnor bör inte dricka mer än 14 enheter alkohol per vecka, motsvarande sex pints öl. Dricker man mer än så riskerar man sin hälsa, enligt rekommendationen från hälsodepartementet. Motsvarande rekommendation i USA är 21,5 enheter, i Frankrike 26 och i Spanien 35.

BRITTER SOM MÅR BRA, är glada och har många vänner har ofta också en lokal pub att gå till, visar en undersökning som CAMRA – Campaign for Real Ale har gjort. Och de dricker mindre när de besöker sin lokala pub än på andra krogar.

LAGERÖLET ÄR PÅ tillbakagång i Storbritannien. År 2015 drack 49 procent av britterna lager, året innan var det 54 procent. Konsumtionen av ale ökar bland annat tack vare hantverksölets framgångar med exempelvis IPA.

LONDONBRYGGERIET Fuller's har beslutat att bara brygga sin klassiker ***Chiswick Bitter*** som ett säsongsöl. Anledningen sägs vara konkurrens från Fuller's öl ***Seafarers Ale***. Chiswick Bitter har funnits sedan 1930-talet och säljs i Sverige som folköl då det innehåller 3,5 procent.

ÖLFÖRSÄLJNINGEN minskar i de brittiska pubarna, förra året med 15 procent. Försäljningen i butiker och varuhus var stabil.

FORTFARANDE STÄNGER i snitt 29 pubar i veckan i Storbritannien. År 1980 fanns det 70 000 pubar, idag 48 000. Flest stänger i sydöstra England.

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:
Lisa Snellström

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 1 500 exemplar

Tryck: Exaktaprinting Malmö AB
Mars 2016
ISBN 91-7726-095-9618

Omslagsbild: Jonas Carlsson Stroh

EST. 2010 - SWEDEN

MALMÖ BREWING CO & TAPROOM

ÖPPETTIDER

MÅN - TOR	16.00 - 24.00
FRE	16.00 - 03.00
LÖR	12.00 - 03.00

www.malmobrewing.com
+46 (0)40-209685
booking@malmobrewing.com
BERGSGATAN 33

Proudly pioneering the craft beer community with great food and beer since 2010

Brewdog Bar öppnar i Malmö

Malmö blir den tredje staden i Sverige att få en Brewdog Bar. Det skotska bryggeriet har redan två barer i Stockholm och en i Göteborg. Lagom till sommaren slår man upp portarna på Baltzarsgatan.

BrewDog, med ursprung i skotska Fraserburgh, öppnade sin första bar 2010 i närliggande Aberdeen. Ölentusiaster kände redan till dem som utmanare av det traditionella med flera riktigt humlerika eller starka öl.

I maj 2013 var det dags för den första svenska baren, på Kungsholmen i Stockholm. Grundaren James Watt ledde ett begravningståg genom halva staden med ett plakat som förkunnade ”R. I. P. stor stark”. Kungshöjd i Göteborg blev nästa bar i Sverige och i höstas öppnade ytterligare en i Stockholm, nu på Södermalm.

Har planerat ett halvår

Det har länge känts som om Malmö stått på tur, särskilt efter att Magnus Svensson, även känd som en av bloggarna bakom MankerBeer, flyttade tillbaks till Skåne. Tolv år i Stockholm och nära två år i Göteborg gjorde att han längtade hem; Skåne liksom ropade hem honom.

Tillsammans med George och Afram Haffo står han bakom de befintliga svenska barerna och mycket riktigt har de haft siktet inställt på Malmö det senaste halvåret. Magnus berättar för Humlebladet att de letade “all over the place” med planen att öppna en bar våren 2016.

”Malmö blir den bästa”

Till slut föll valet på Malmö, närmare exakt Baltzarsgatan 25, och de tror att detta kan bli deras bästa hittills. Det finns plats för mer ”craft beer” med hög kompetens och kunskap bland medarbetarna och läget, i korsningen med Djäknegatan, är en ganska vit fläck på ölkartan.

Adressen, på gångavstånd från Gustav Adolfs Torg via Hansa, har bland annat rymt nattklubben Escape och senare Restaurang Baltzar. Utanför finns plats för en uteservering under tak och innanför blir det en lagom stor bardel.

Provningar och ölskola

Den som besökt Escape minns kanske den rymliga källarvåningen och den ska också användas av BrewDog. Ölprovningar, ölskola och bryggning med lokala och internationella kändisar. Redan från start kommer man att erbjuda hembryggarkurser och efter sommaren hoppas Magnus på biljard eller shuffleboard. Maten kommer inte heller att stå i skugga.

– Vi kommer att prova ett helt nytt matkoncept på BrewDog Bar Malmö som vi just nu håller på att utveckla tillsammans med ett fåtal utvalda lokala leverantörer som jag hoppas kommer att uppskattas av våra gäster när vi slår upp portarna – vi snackar korvfest! Hantverksproducerad kvalitetskorv från noga utvalda leverantörer i olika varianter med en uppsjö av fräsiga tillbehör, säger Magnus.

Datum vågar Magnus inte gå ut med ännu vilket är klokt eftersom de först måste ha alla tillstånd i handen. Siktet är inställt på att öppna två tre månader efter tillträde till lokalen den 1 mars. Magnus avrundar med uppmaningen att hålla ögonen på deras Facebooksida för de senaste nyheterna, där de också rekryterar köks- och barpersonal med genuint intresse för craft beer.

Läs mer på Facebook: fb.me/brewdogmalmo.

JONAS CARLSSON STROH

Öl och grundsmaker – in

”Tänk er att i kväll ska vi äta grillad köttbit med en söt potatisgratäng”, säger Anders Öhman, som till vardags är VD och utbildningsledare på Gustibus Wine & Spirit Academy i Malmö där han mest sysslar med vin.

Anders har hållit provningar med vin och mat många gånger, men den här fredagskvällen i januari leder han en provning om öl och smak hos Sällskapet Malte och försöker locka fram våra smakminnen. Det har han gjort en gång tidigare hos Sällskapet Malte, i april 2011, när han första gången höll i en liknande provning.

Fem grundsmaker

Vi är ett sextiotal personer som har samlats i Limhamns Folkets Hus den här kvällen och sitter med en tallrik framför oss med smakbitar av de fem grundsmakerna: sött, salt, surt, beskt och umami. På tallriken representeras de av honungsmelon, flingsalt, citron, endiveblad och kräftstjärt. Den femte smaken umami kan sägas vara smaken av protein och den fungerar som en förstärkare av de andra smakerna. Det finns dessutom en ytterligare smakbit på tallriken, en bit svartpepparpanerad brieost.

Foto: ohmansmatochvin.com

Till vardags provar Anders Öhman främst vin.

Smakbitarna ska vi prova med sex olika öltyper som också smakmässigt är valda utifrån grundsmakerna. Vi ska under provningen se hur maten förstärker eller förminskar grundsmakerna i de olika ölen. De öl vi har framför oss är Nynäshamns Ångbryggeri ***Landsort Lager***, Mohawk Brewing Company ***Anything Gose***, Brasserie Dupont ***Saison Dupont Biologique***, Ballast Point Brewing Company ***Sculpin IPA***, Sierra Nevada Brewing Company ***Porter*** och Chimay ***Bleue***.

Tydligt hur maten påverkar

Vi börjar med att ta en tugga av honungsmelonen, som vi parar med saisonen, Saison Dupont Biologique från Brasserie Dupont. Den söta honungsmelonen lyfter fram en syrlighet i ölen som inte fanns när vi drack den utan att ha ätit något. Efter det tar vi en bit sur citron i munnen och dricker sedan samma saison, som nu smakar betydligt sötare än förut. När vi sedan dricker Landsort Lager till melonen så blir ölen mindre söt och får mer beska. Det blir tydligt hur maten vi äter påverkar smakerna i ölen vi dricker. Anders Öhman säger att det var ”intressant att upptäcka hur svårt det var att få någon smak att fungera med en snäll ljus lager.”

Ingen vanlig provning

Det här är ingen vanlig ölprovning hos Sällskapet Malte, som under sin trettioåriga historia har anordnat mängder av ölprovningar med olika teman där man provar öl för ölets skull och inte öl i förhållande till mat. I början på mars ordnade Malte en provning på temat ”nummer ett”, det vill säga tidigare provningsvinnare mot varandra. Under våren hålls en provning med ett ”Öresund Beer Battle” där vi provar öl från skånska bryggare mot varandra. Ölprovningarna leds oftast av Sällskapet Maltes egna provningsledare, men ibland som ikväll är det duktigt folk utifrån.

Styrelseledamoten Lena Lindohf, som tillsammans med maken Tomas Lindohf, har planerat kvällens provning säger så här om skillnaden att planera den här ölprovningen i jämförelse med en av Maltes vanliga ölprovningar: ”Om man vill ha någon extern provningsledare, bör man vara ute i god tid, för att boka datumet. Vissa externa provningsledare tar kanske ett arvode och då ska det vara med i budgeten. Det bör kanske framgå i inbjudan, om har en extern provningsledare.”

God stämning

Stämningen är glad på provningen i Limhamns Folkets Hus och när vi ska prova Mohawk Brewing Companys Anything Gose. Med ölets syrliga sälta tillsammans med kräftstjärtarna som ska representera smaken umami upptäcker vi att ölet blir syrligare. ”Mycket kul att prova salt öl och hur väl den kunde fungera med olika smaker,” säger Anders Öhman.

Vilken dryck passar bäst till skaldjur? ”Porter, porter!” ropar någon. Vi testar då kräftstjärtarna till Sierra Nevada Brewing Company Porter, men den blir plattare. ”Det är fel sorts porter!”, ropar någon annan.

Artigare på vinprovningar

Det är högt i tak och skratten är många när Malte provar öl. Eller som Anders Öhman säger när jag frågar om hur det skiljer sig i att hålla provningar för ölintresserade gentemot vinintesserade: ”Ölintresserade verkar ha mer bestämda uppfattningar om

gen vanlig provning

Ovan: De fem grundsmakerna upplagda på tallriken för att kombineras med öl.
Till höger: Två deltagare i provningen.

saker och ting och är inte rädda för att uttrycka dem. På vinprovningar kan det bli lite för 'artigt' ibland. Samtidigt kan det på ölprovningar vara svårt att nå fram med ny information. Även om jag inte brukar vara särskilt fin i kanten på vinprovningar så brukar jag kunna ta ut svängarna mer på ölprovningar."

På Sällskapet Maltes provningar brukar det poängteras att det inte finns något rätt eller fel när det gäller smak, det är personliga upplevelser som inte är lika för alla.

TEXT: CHRISTIAN HANSSON
FOTO: TOMAS LINDOHF, LISA SNELLSTRÖM

ESSENSSPECIALISTEN

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

Välkomna in i Essensspecialisten, Skånes bästa ölbryggningsbutik!

SM I MALMÖ 2016

Baltiska Hallen

Vi är återigen inlämningsstation för öl i domartävlingen.

Inlämning i butik sker 29/3 till 2/4

18 99

BESTMALZ

FOR THE BEST BEER

Thomas Fawcett försvann ett tag ifrån Sverige men är nu tillbaka, tack vare oss. Vi har valt att börja enkelt med: Maris Otter, Crystal, Pale Chocolate och Flaked Barley. Som en start. Brygg mer engelskt!

FAWCETTS
Est 1809
TOP QUALITY MALT

Bulldog produkter för ölbryggning marknadsföres i Skandinavien av: **vinland**

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

www.vinland.se

Ölprovningar – ett sätt att lära

Trogna läsare av Humlebladet har säkert varit på någon av Sällskapet Maltes ölprovningar, vi håller trots allt fyra ordinarie varje år, och de flesta vet vad de kan förvänta sig. Detta nummer trycks dock i dubbelt så stor upplaga på grund av Malmö Beer Week och det vore inte underligt om nya läsare blir nyfikna på hur en provning går till, eller varför man inte bara kan sätta sig med en god öl i soffan eller på krogen.

Våra återkommande provningar innehåller normalt sex olika öl, noggrant utvalda för att passa det tema som gäller. Exempel på teman är skånsk IPA, porter och stout, Italien mot Tyskland eller brett och vilt. Alltså en röd tråd där provningsledarna skapar en upplevelse och berättelse kring de ingående ölen och bryggerierna.

Då vi 2014 ställde ”Stora mot Lilla London” tittade vi på Göteborgs och Londons nyare bryggerier, vilket innovationsklimat som råder i två städer som är både lika och olika. Undertecknad som är infödd göteborgare och Tomas Lindohf som regelbundet besöker den större staden, hade letat upp öl som då inte var vanliga på krogen. Systembolagets beställningssortiment är krångligt för privatpersoner att hantera, särskilt som det ställs krav på hela kartonger.

Just den gången blev det dessutom en variation i ölstilar. ***Gentleman's Wit*** från Camden Town, ***London Porter*** från Meantime, en av alla humlevarianter på Kernels ***IPA*** ställdes mot Poppels ***Imperial Stout Projekt 002***, Beerblioteks ***Klippan IPA*** och en dubbel-IPA från Electric Nurse. Dessa sex öl och bryggerier representerade olika tankesätt i produktion och erbjöd en varierad smakupplevelse. I en dryg timme berättade vi om vad som var typiskt för varje bryggeri, våra upplevelser när vi

HYLLIE BRYGGERI

Det lilla bryggeriet med de stora möjligheterna

sig mer

besökt dem och hur bryggarna tänkt när de skapade just dessa exempel på populära ölstilar.

Buffé ingår

En ölprovning med Sällskapet Malte i Limhamns Folkets Hus brukar kosta mellan 300 och 400 kronor, beroende på om man är medlem och hur dyra öl vi letat upp. I priset ingår också en buffé, med exempelvis potatissallad, lax, kycklingfilé, sallad, vegetariskt och en hel massa annat som vi samma dag får levererat av en catering-firma. Ingen går hungrig eller törstig från våra provningar! Antalet deltagare varierar mellan 50 och 100, oftast runt 70, vilket gör att alla hinner mingla och lära känna nya och gamla ansikten under middagen.

Sällskapet Malte är så klart inte ensamma om att hålla ölprovningar. Flera restauranger gör det också, med eller utan vår hjälp och även Systembolaget, About Beer och Ost & Vänner. Våra vänner Brewclub håller flera medlemsprovningar varje år hos Gloria's i Lund, de påminner lite om våra men har en annan personlig prägel. Du kan läsa mer om alla dessa via respektive Facebook- eller hemsida och på www.sallskapetmalte.net samt fb.me/sallskapet.malte hittar du allt om våra aktiviteter.

Då och då besöker vi restauranger eller företag för specialanpassade provningar men om du själv känner att du vill dela med dig av din passion för öl är det så klart inte svårt att själv ordna en liten provning med vänner och bekanta. Tänk igenom hur många öl ni orkar testa och välj ut sorter som antingen kompletterar eller balanserar varandra. Bestäm en ordning som gör att de tidiga ölen inte tar över smakupplevelsen senare, till exempel mycket beska eller alkohol sent i provningen. En bit vitt bröd är annars ett bra sätt att rensa smaklökarna och vattenglaset är helt nödvändigt.

Berätta om ölen

Tänk först igenom hur lång tid ni har på er och hur många öl ni vill testa; tio minuter per öl brukar vara lagom. Även om du inte tänker hålla en föreläsning är det uppskattat om du är påläst. Har du valt ut ett antal IPA är det bra att veta vad som skiljer dem från varandra, vad som gör att IPA är olikt pale ale och kanske historien bakom stilarna. Humlesorter, maltprofil, bryggeriets särprägel och vad de berättar på hemsidan om just detta öl är exempel på sådant som folk tycker om att lära sig mer om. Om du dessutom har besökt bryggeriet är det självfallet en personlig berättelse du kan dela med dig av. Plötsligt förvandlas du, på gott och ont, till bostadsrättsföreningens eller bekantskapskretsens ölexpert!

Glöm chipsen

Om ni vill ha något att tugga på är det bra att hoppa över de starka smakerna. Chips, jordnötter och grönsaker har en förmåga att ta över smakupplevelsen så alla öl till slut smakar lika. Ät hellre något gott efter provningen, tillsammans med de öl ni har kvar i glaset. Grissini eller krutonger fungerar att ha framme under provningen för den sugne men salta tilltugg bedövar smaklökarna.

Låt var och en själv hälla upp ungefär en deciliter, ett öl i taget, och ge dem tid att bilda sig en egen uppfattning av varje öl innan du berättar allt om hur den "borde smaka". Resonera sedan om hur ni uppfattar doft, smak och eftersmak och kom ihåg att det inte finns rätt eller fel – alla har olika referenser. Det somliga tycker doftar tallbarr kanske drar åt fotogen för någon annan. Drick inte ur varje glas direkt, gå hellre tillbaka och jämför ölen med varandra, särskilt om alla öl är någorlunda lika.

Om ni vill föra protokoll eller ha stöd för anteckningar finns en mall på Sällskapet Maltes hemsida. Till slut kanske ni vill rösta fram kvällens favorit men det är intressant att förstå hur olika uppfattningar det finns om dofter och smaker. Kanske har någon hittat en ny favorit eller rentav provat något de inte visste att de gillade?

TEXT: JONAS CARLSSON STROH
FOTO: LOA AHLQVIST

Dags igen för Malmös ölfestival

I ett antal år har nu Malmö haft en klassisk ölmässa värd namnet. Inledningsvis på Slagthuset men efter att Malmömässan flyttade till Hyllie har Björn Lindell och hans kollega Glenn Pålsson arrangerat den där.

Varje års upplaga bjuder på små eller stora förändringar. Förra året hjälpte Sällskapet Maltes funktionärer till att bemanna den nya mikrobryggarbaren. I år delar vi egen monter med Brewclub i Lund för att informera om de bägge föreningarnas verksamhet, ha kul tillsammans med besökarna samt dela ut det nyinstiftade priset ”Årets skånska ölöppnare” i Skåne.

Med över 100 utställare – merparten av dem bryggerier eller ölimportörer – är vi dock långt från ensamma om att hylla öl. Här är ett litet urval av vad vi kan förvänta oss på fredag och lördag, den 1-2 april.

Kupongsystem

Generellt kommer matutbudet att anpassas mer efter dryckerna, med fem olika restaurangkoncept. Det kommer också att finnas ”beer pong” för den som vill aktivera sig fysiskt och även om andelen kvinnor ökar varje år vid alla ölevenemang i Skåne kan den skäggige prova att bli rakad med kniv.

Öl, cider och starkdrycker i massor kommer så klart att finnas i lagom stora smakprover, med samma kupongsystem som tidigare år. Kuponger går att köpa i förväg tillsammans med entrébiljetten och om de inte räcker går det att köpa fler på plats vid entrén där det också är möjligt att lösa inträde för ett spontant besök.

Mikkeller på plats

Bland de nya utställarna hittar vi Mikkeller som förvisso inte längre är ny på scenen men detta är första gången de är representerade på mässan. De har förhandsinformerat om att lagern ***Keeper*** och vildölen ***It's Alive*** finns som smakprov. Vi som följer denna danska fantombryggare vet att utbudet är enormt med allt från spritsiga lambic till tunga stout och fatlagrade eller kryddade öl. De har släppt över 700 unika öl sedan starten så det skulle inte överraska om åtminstone någon nyhet dyker upp.

För den mer traditionella besökaren har Spendrups storsatsat med ett flertal varumärken. De har ju inte bara Norrlands

Guld och Mariestad, de driver också Gotlands bryggeri och sedan det svenska ölintresset ökat försöker de behålla marknadsandelar med sina mer smakrika märken Brutal Brewing och Pistonhead. Crafty hellre än craft säger många medan andra tycker det är utmärkt öl i förhållande till priset. Anchor, Paulaner och Affligem är exempel på importerade öl som hyllas världen över.

Elixir med stor monter

Spendrups och Carlsberg brukar ha de största montrarna på traditionella ölfestivaler men i år överraskar importören Elixir Wine. Vi känner dem som importör av öl från Amager Bryghus och flera andra danska kvalitetsbryggerier samt som trogna sponsorer av vår verksamhet. I år slår de till med hela 33 kvadratmeter utställningsyta. Vid andra mässor brukar deras bryggare inte nöja sig med att Benny Nilsson själv serverar öl utan sluter upp mangrant för att berätta om sina drycker.

Benny har också varit lite hemlig den sista tiden men en liten överraskning lär presenteras i samband med mässan. Kanske har det med relationen till Systembolaget att göra? De har ju flera gånger satt käppar i hjulen för dessa närproducerade öl och etiketter. Den som väntar får se!

15 mikrobryggare

Mikrobryggarbaren är kvar från förra året, nu med 15 bryggerier. Bishop's Arms har byggt en hel liten pub i konnässörshallen där deras kunniga personal finns på plats. För hembryggaren är Bryggbutiken i Sösdala på plats och MaltMagnus har pratat om en liten ovanlig tävling.

Den som röker brukar kunna lära sig mer om cigarrer eller så besöker man tobakshandlarna Mellgrens och Brobergs. Swedish Match som är så enormt stora är så klart också representerade. Mer hälsosamt är det nog att hälsa på hos Per Deli där Ost & Vänner finns, de gillar också öl och håller i en av flera utbildningar under festivalen. Tidningen c/o Hops är också på plats med senaste numret och åtminstone på fredagen erbjuds levande musik så alla sinnen erbjuds upplevelser.

Bland de nya bryggerierna finns Pax Brygghus från Flyinge men vi hittar också gamla bekanta som Lundabryggeriet och Malmö Brygghus, tillsammans med nystartade NollFyraSex och Raj Raj Röstånga. Lite längre är det till Kurdistan där Ava Zer brygger och Malmöbaserade Constant Companion importerar många spännande drycker.

AST Wine låter lite ointressant men när man tittar närmare hittar man kanadensiska Flying Monkeys och Tiny Rebel från Wales – för den som missat de sistnämnda hos exempelvis Nya Tröls är det ett personligt tips. Cask Sweden står bakom öl från Stockholmsbryggeriet CAP men även Anchor, Beavertown, Brewdog och Boulevard Brewing.

Alla dessa bryggerier brukar representeras på Systembolaget och Malmös krogar, men ibland överraskar importörerna med nyheter. Förra året serverades en blandning av mjukglass, cola och ***Ole Smoky Moonshine***. Läskande och oväntat drickbart.

En vändpunkt?

På det hela taget tror jag personligen detta års upplaga är en vändpunkt i mässans historia. Kanske har man hittat rätt form efter några års vacklande kring ytorna runt montrar, eller vilka evenemang som passar. Vinmässan som ägt rum samtidigt är inte del av ytan i år utan fokus ligger starkt på öl och whisky.

Dagen innan invigningen arrangerar man också en konferens för hantverksbryggare med bland annat föredrag av Jamil Zainasheff, känd från Brewing Network och Heretic Brewing i San Fransisco. Jag tror också Sällskapet Maltes monter med Brewclub är viktig som balans till de kommersiella alternativen. Den hittar du mellan caféet och konnässörshallen. Ses vi där?

TEXT: JONAS CARLSSON STROH
FOTO: TASTE EVENTS

Medlems-aktiviteter 2016 — ett urval

Sällskapet Malte är en aktiv förening och som medlem har du många aktiviteter att välja bland. Här är en del av det vi erbjuder i år.

Onsdag 5 april: Ölprovning Öresund Beer Battle, Limhamns Folkets hus

Antalet bryggerier ökar i hela Sverige, inte minst här i söder. Vi ställer upp Skånes ölstäder mot varandra i en smakrik duell. Valet av dag mitt i veckan beror på Kristi Himmelfärdshelgen.

Lördag 21 maj: Öltipspromenad, Malmö

Senast gick vi runt mellan 11 krogar en solig dag för att prova lika många öl och försöka identifiera dem. Vackert väder är svårt att utlova så här långt i förväg, men skummande trevlig stämning är vi övertygade om!

Kostnadsfri aktivitet, bortsett från smakproverna som köps på respektive restaurang.

Juni: Ölresa med övernattning, Småland/Västergötland

Detaljplanering av resan pågår tillsammans med de värdshus och bryggerier vi ska besöka så datum är ännu preliminärt; 11-12 juni. En helg med övernattning, packad med exklusiva besök bland det bästa längs vägen en bit norrut. Mer information kommer under våren.

Välkommen!

Bryggerier i Malmö

— 500 års komprimerad historia

Det var inte många år sedan Malmö inte hade ett enda bryggeri sedan Pripps lade ned i början på 1990-talet. I dag är läget ett helt annat. Staden kan stoltsera med ett drygt halvdussin bryggerier och fler tillkommer säkert inom en snar framtid.

2016 är inte bara 30-årsjubileum för Sällskapet Malte, vi kan också fira 500 år sedan en annan viktig händelse i Malmös ölhistoria. Efter att magistraten ledsnat på priset för importerat öl grundades 1516 ett bryggarämbete ”som år och dag emellan skall hava gott öl till salu åt dem som har behov därav”.

Bryggning för husbehov förekom så klart redan tidigare men nu skulle man kunna dricka gott öl på lokal. Ett par år senare förtydligade man reglerna och tvingade bryggarna att ha eget mälteri men gav dem också utskänkningstillstånd. 1647 hade skrået 24 medlemmar, inte illa för en stad med 3 000 invånare.

Gick ihop

1846 avskaffades skråväsendet och i slutet av 1800-talet fanns fem stora bryggerier i staden, alla inriktade på det populära ”tyskölet”, alltså lager: Mattsonska, Malmquists, Malmö Bryggeri, Richters och Stenbocken. 1912 gick de ihop under namnet Malmö Förenade Bryggerier med tillverkningen koncentrerad till Malmquists, först på Södergatan, senare vid Ystadvägen. Richters byggnad på Bergsgatan fick ett tag tillverka Apotekarnes mineralvatten och de andra bryggerierna lades ner.

Under krigsåren gick de ihop med Stockholms Bryggerier och Pripp & Lyckholm vilket blev starten på en tid av torka. Produktionen ökade visserligen med 20 procent och man gick ihop med Skånebryggerier men på 1960-talet började Pripps lägga ned anläggning efter anläggning. 1993 tappades de sista flaskorna på Ystadvägen.

Operan var först

Det är först 2009 som det börjar bubbla igen; på spisen hos Operagrillen där Alan Dougan blev köksmästare. Sedan poppar bryggeri efter bryggeri upp och det kommer antagligen att fortsätta så även om några säkert trillar bort. Ölintresset växer och därmed efterfrågan. Allt fler brygger hemma vilket ökar kunskaperna och det är dessutom möjligt att hyra kapacitet hos andra bryggerier.

Idag finns åtta bryggerier inom stadens gränser, ett av dem är en så kallad

”fantom” utan eget bryggeri. Listan är i bokstavsordning utan rangordning av ölets kvalitet, det är helt läsaren som får avgöra vad som smakar bäst genom att prova sortimentet, exempelvis på någon av Sällskapet Maltes ölprovningar.

Hyllie Bryggeri

Nyast i listan är Hyllie Bryggeri. Michael Nathorst bestämde sig till slut för att inte bara brygga för hemmabruk och inredde 2015 en del av bostaden i Vintrie till småskaligt bryggeri även om det är fritiden som offras. I december utökade han kapaciteten och lovar att massor kommer att hända snart. Det första vi såg på kran hos Beer Ditch var syrliga öl men sedan har fler stilar dykt upp, även på andra krogar.

Lilla Ölfabriken

Gjorde premiär på 2013 års öl- och whiskyfestival i Malmö och släppte ett antal öl bryggda hos Lundabryggeriet. I de egna lokalerna vid Norra Grängesbergsgatan har man kunnat brygga 1 000 liter men en del utrustning har bytts ut och såväl bryggare som kapacitet har varierat efter behov. På lokala Systembolag hittar man idag lakritsporter, pale ale och brown ale..

Limhamns Bryggeri

Det är lätt att glömma Limhamns del i Malmös historia men det var ju inte samma kommun från början. Runt årsskiftet 2013/2014 startade tre vänner ett företag med namn som Limhamnsborna hört talas om redan 1901. Ett tag bryggde man 1 000 liter i månaden och deras IPA och pilsner fanns på Systembolaget, ölen sålde slut vid hamnfestivalen men sedan försvann ölen från hyllorna. De gick i höstas ut med information om en liten paus för bl.a. ombyggnad men sedan dess har det varit tyst.

Malmö Brewing co

En modern veteran, inhyst i Richters gamla bryggeri från 1897 på Bergsgatan men den nutida historien börjar först 2010 då Malmö Brygghus startade med ett 1 000-liters bryggverk. Bryggare är idag Tomas Fransson och Erik Waller, de säljer till krogar i hela världen inklusive deras egna Taproom. Sedan i vintras kan man köpa med sig folköl på tvålitersflaska men inga andra drycker kan avnjutas hemma. Cacaoportern fanns på Systembolaget förut tillsammans med några andra öl. Variationen av olika stilar är stor och flera har blivit klassiker, till exempel ***Canned Wheat***, en välhumlad IPA med fylligt vete.

Ovan: Delar av Malmö Förenade Bryggeriers sortiment 1962.
Motstående sida: Malmquists brygghus 1962.

Migranten

Tre öl har vi sett från Jakob Thomsgård under startåret 2015, bryggda på kontrakt hos Lundabryggeriet samt Ølkollektivet i Gørløse. En amerikansk pale ale var först ut, senare en pilsner, IPA och påsköl. Migrantens öl finns i lokala systembutiker samt välförsedda restauranger. Jakob driver företaget på deltid.

Minus-1

Startade sommaren 2015 av undertecknad och sju andra fritidsbryggare. I hotellets förra tvättstuga en trappa ned från The Bishop's Arms på Gustav Adolfs torg bryggs 50 liter åt gången, enbart till försäljning på puben ovanför. I ett kooperativ som detta styrs utbudet av bryggarnas fantasi så variationen är stor.

NerdBrewing

Hannes Gruber har gjort succé vid såväl SM som flera av Sällskapet Maltes hembrygdsfestivaler. Numera är han också kommersiell bryggare vid sidan av IT-jobbet, inhyrd hos South Plains och till storsäljarna hör olika varianter av ***Else if*** som är en imperial stout.

World's Smallest Brewery

Äldst i klassen med Jennie Ullner som bryggare sedan något år tillbaka. I Operans foajé finns lättöl att köpa med sig hem men annars hittar man enbart dryckerna på Operagrillen. De är inte ensamma om att kalla sig minst i världen men brygger i mycket liten skala i restaurangens kök. Öl i olika stilar, namngivna efter aktuella föreställningar, och ibland även utmärkt cider.

South Plains Brewing Company

Sympatiske kocken Jeffrey Scott Brown är granne med Lilla Ölfabriken och brygger 1 000 liter åt gången, ofta mycket humledominerande öl i amerikansk stil. En hel rad öl finns på flera Systembolag i området och på ett par krogar, ibland med specialetikett för restaurangen. Liksom Malmö Brewing co och Minus-1 gör man också ”cask ale” eller ”real ale” det vill säga öl som handpumpas utan tillsatt kolsyra. Endast ett fåtal ställen i Malmö säljer dock detta eftersom de måste efterjäsa på krogen och har kortare hållbarhet.

TEXT: JONAS CARLSSON STROH

Foton ur Malmö Förenade Bryggeriers minnesskrift ”Att dricka öl”, utgiven 1962.

Enjoy

Gloria's

·RESTAURANT · SPORTSBAR·

För Dig som gillar god mat och sport

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

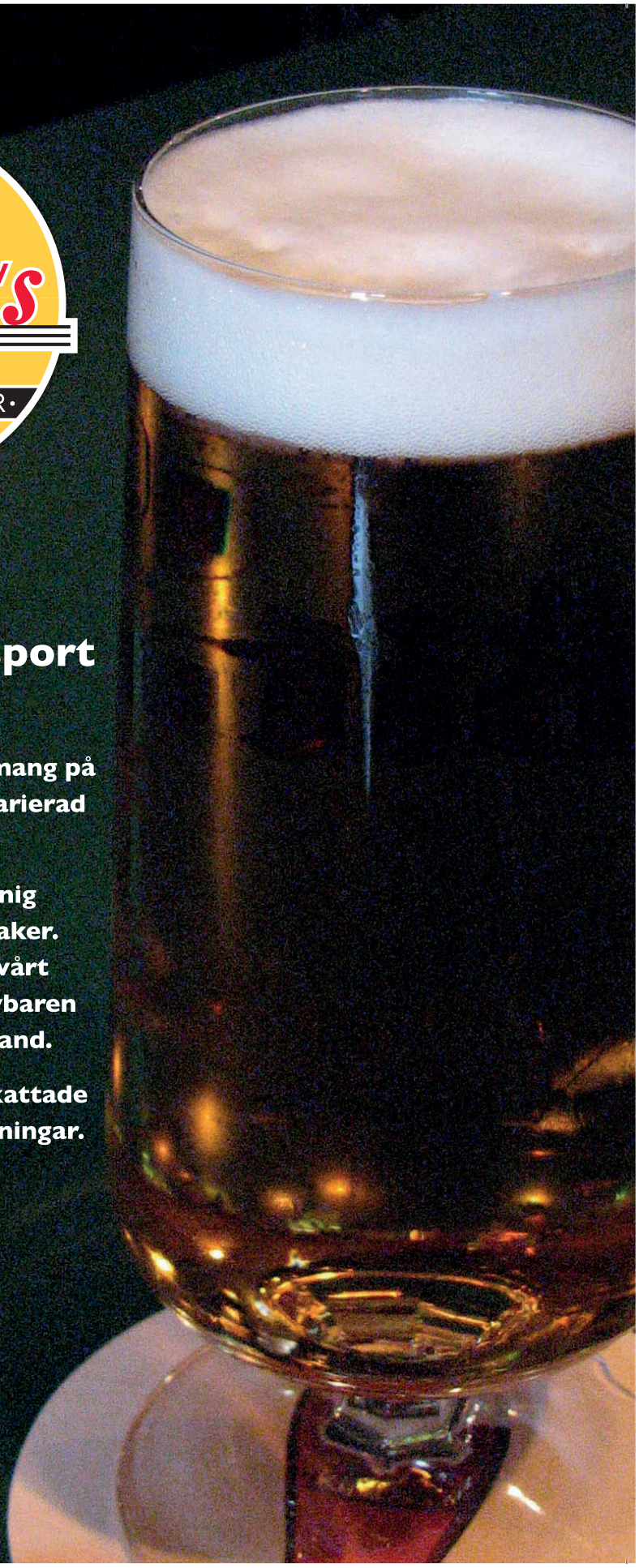
Vår välsorterade bar med kunnig personal har dryck för alla smaker. ”Månadens Öl” kompletterar vårt breda ölsortiment och Whiskybaren har ett stort urval att välja bland.

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



Malmös bästa pubar och krogar med kvalitetsöl

I den här guiden har Sällskapet Malte listat Malmös bästa pubar och krogar som serverar kvalitetsöl. På nästa uppslag finns en karta med pubarna utmärkta. Ta med guiden på din nästa pubrunda och upptäck nya pärlor!

1. The Bishop's Arms Savoy
Norra Vallgatan 62. Telefon 040-664 48 88. www.bishopsarms.com. Öppet måndag-fredag 15.00-01.00, lördag 14.00-01.00, söndag 16.00-23.00.
Malmös första Bishop's-pub öppnade för drygt 20 år sedan och blev snabbt den naturliga mötesplatsen för ölälskare i Malmö och Skåne. Bishop's lockade till en början med många fatöl från olika länder och var först i Skåne med real ale från England. Man var också tidigt ute med att haka på den danska, svenska och amerikanska utvecklingen av mikrobryggerier.

År 2011 återinvigdes puben efter att ha byggts om fullständigt, vilket också innebar betydligt mer plats för besökarna.

Här hittar du ovanliga hantverksöl från Sverige, Danmark och USA samt real ale från Sverige och England. Det finns 30 fatöl och 300 flasköl.

2. The Bishop's Arms Gustav Adolfs Torg
Gustav Adolfs Torg 49. Telefon 040-664 48 78. www.bishopsarms.com. Öppet måndag-fredag 11.30-01.00, lördag 13.00-01.00, söndag 15.00-23.00.
Malmös andra Bishop's Arms öppnade 2010 och tog snabbt täten bland stadens bästa pubar. Här har maten alltid hållit mycket hög kvalitet och ölutbudet beskrivs ofta som unikt. I källaren finns ett mikrobryggeri, Minus -1, som drivs av åtta bryggare. Deras öl är alltid tillgängliga på en eller två kranar i baren.

Puben utsågs till Malmös bästa ölkrog 2015 av tidningen Sydsvenskan.

"Bishop's Arms Gustav", som puben kallas av Malmöborna, har öppet hela dagarna och serverar lunch på vardagar.

Bakom pubens ölutbud och kvalitet står pubchefen Maja Kozul. Allt kan alltid bli bättre är hennes motto och hon ser till att medarbetarna har gedigen kunskap om drycker och en passion för smaker.

3. Syltan Kök & Bar
Östra Förstadsgatan 2. Telefon 040-12 52 55. www.syltan.com. Öppet måndag-torsdag 17.00-00.00, fredag 17.00-01.00, lördag 15.00-01.00, söndag-måndag stängt.
Vällagad mat från utvalda råvaror till humana priser. Dessutom bra öl från hantverksbryggerier. Det är filosofin bakom Syltan som sedan några år drivs av Roger Eriksson. De åtta fatölen kompletteras med 70-80 flasköl och här hittar man speciella öl, ofta från USA.

På fredagkvällar är det alltid livemusik och man har även ölprovningar och quiz.

På menyn finns bland annat älgköttbullar, fish and chips och musslor kokta i veteöl.

4. Sås & Krås
Sallerupsvägen 18. Telefon 040-29 48 88. www.sasokras.se. Öppet tisdag-lördag från 17.00.
Ett ställe med kvalitet i en del av Malmö som inte är särskilt krogtätt. Fatöl har man inte men Robert, en av ägarna, har däremot letat upp cirka 45 flasköl från spännande bryggerier i de bästa ölländerna.

Menyn är, liksom delar av ölsortimentet, föränderlig i säsong och det serveras till exempel lammlägg, tupplår och inlagd sill. Allt bröd bakas på plats och vill du vara säker på att kunna köpa med dig hem, förbeställ!

Nästa uppslag: se på en karta var pubarna finns i Malmö >>

5. Beer Ditch
Nobelvägen 24. Telefon 040-96 91 93. www.beerditch.com. Öppet torsdag 17.00-00.00, fredag-lördag 17.00-01.00, sön-dag-tisdag stängt.
Från och med maj är det öppet även tisdagar 17.00-00.00.

I Norra Sofielund, nära hipstertäta Möllevången, ligger Beer Ditch. Äkta paret Thorsten och Johanna Ekne har skapat ett vardagsrum i retrostil med kvalitetsöl. Lite som hemma, men med massor av bra öl. 230 olika ungefär och många av dem är unika. Om man gillar suröl hittar man alltid något bra här.

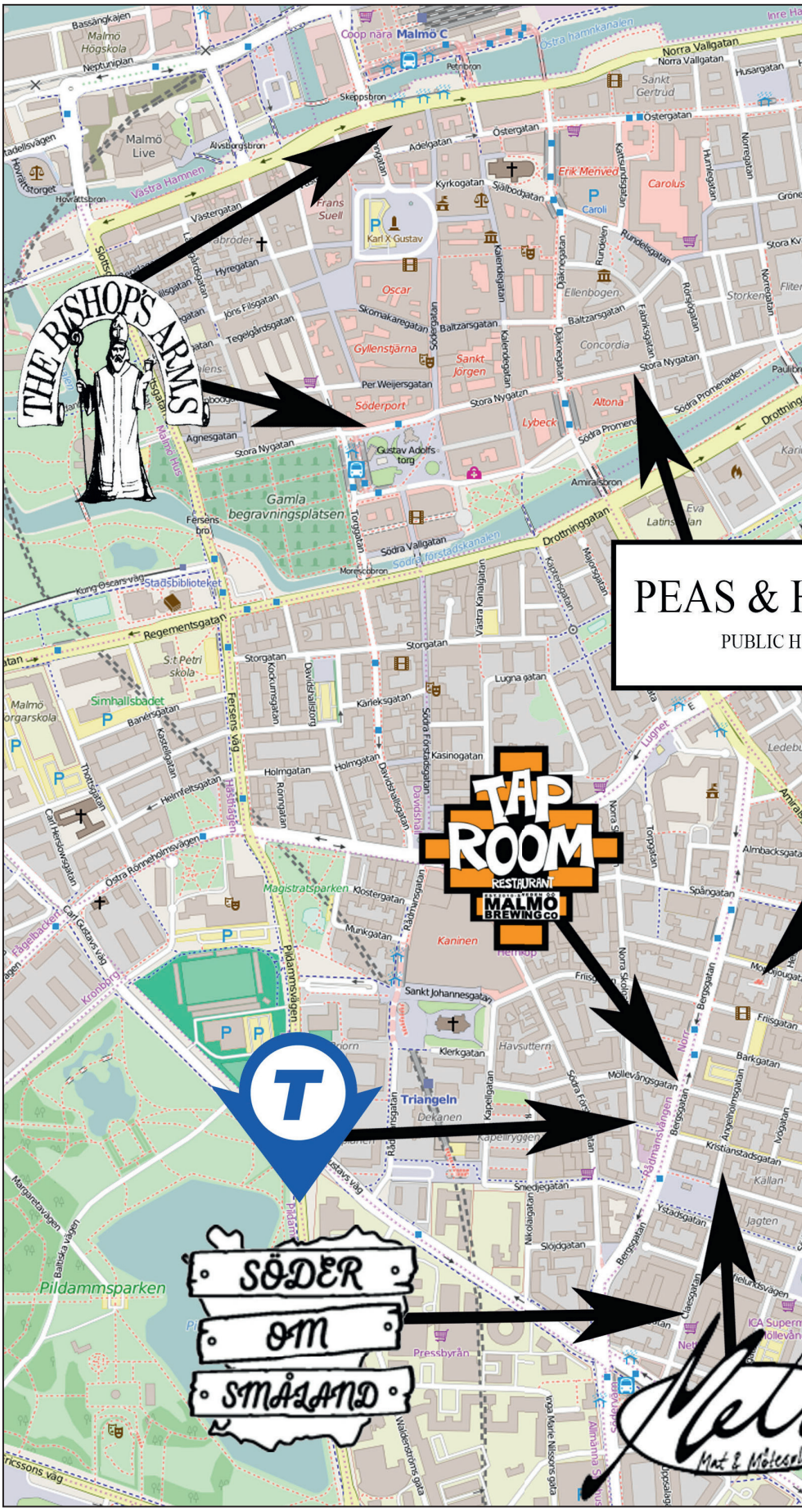
På fat finns alltid en tjeckisk pilsner medan de övriga nio är olika öltyper från Danmark, USA, Belgien, England och Sverige. Två av dem kommer alltid från Malmö Brewing.

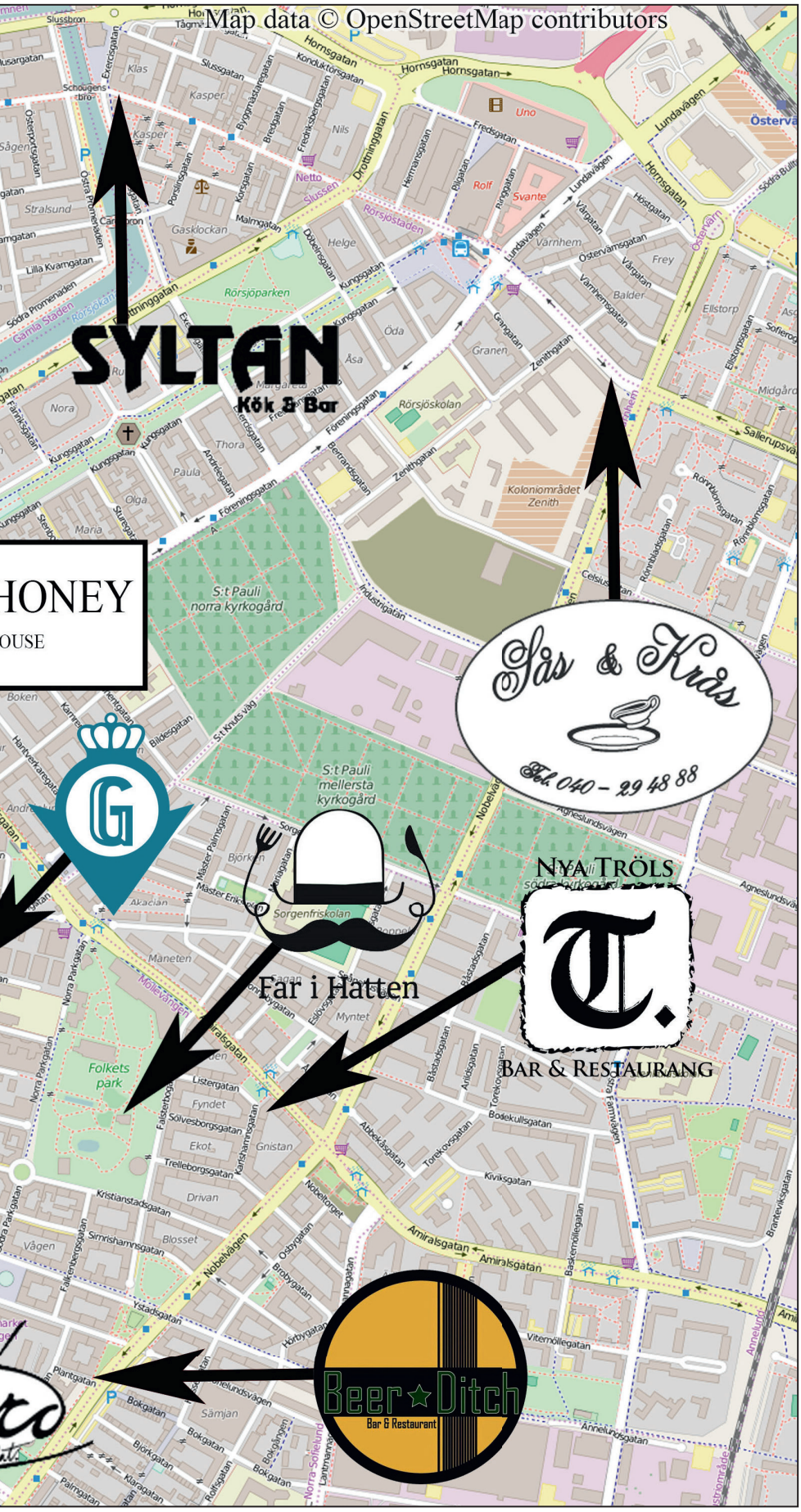
Maten består av hamburgare, kycklingspett och pajer. Publiken utgörs av alla åldrar som quizzar eller sysselsätter sig med spel eller tidningar. Personalen är djupt ölintresserad och delar gärna med sig av sin kunskap till den som frågar. Ibland spelar något lokalt band.

6. Söder om Småland
Claesgatan 8. Telefon 040-616 01 12. www.soderomsmaland.se. Tisdag-torsdag 17.00-01.00, fredag-lördag 16.00-01.00, söndag-måndag stängt.

På en sidogata från Möllevångstorget ligger denna krog med skånsk mat och hantverksöl. Råvarorna är närproducerade och menyn innovativ och i ständig förändring.

Den ursprungliga begränsade lokalen har nu utvidgats så att fler får plats. Miljön är både avskalad och mysig. Ljusa färger blandas med en vägg av staplad ved, lampkronor av gamla vagnshjul. Sommartid öppnas glasväggen upp med en bardisk mot Claesgatan där det finns sittplatser i kvällssolen.





På helgerna har man underhållning i form av en DJ. Personalen är påläst och intresserad, inte bara tack vare den utbildning Sällskapet Malte ordnade för dem.

De tio fatölen och de tio flaskölen byts ständigt ut. Svenska, danska och amerikanska hantverksöl finns alltid tillgängliga.

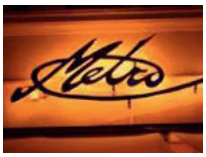
7. Nya Tröls

Karlskronaplan 1. Telefon 040-17 06 95. www.nyatrols.se. Öppet måndag-fredag 16.00-01.00, lördag 13.00-01.00, söndag 11.00-00.00.

Sedan Tröls togs över av Jessica Larsson har det blivit en populär krog för både ölintresserade och lokala stammisar. I flera kylar bakom baren finns många, många flasköl från Sverige, Danmark, USA, Belgien, England och flera andra länder. Sortimentet ändras hela tiden. På fat ett stort utbud och flera gästkranar med hantverksöl från hela världen.

Tröls är en av få Malmöpubar som har öppet söndagar och då även erbjuder en brunchbuffé från öppningsdags. På den vanliga menyn finns fish and chips, chili, moules frites, köttbullar med IPA-sås bland annat. Vardagar mellan 16.00 och 19.00 är det after work med vissa rabatter.

8. Metro



Ängelholmsgatan 14. Telefon 040-23 00 63. www.metropamollan.se. Öppet tisdag-torsdag 18.00-01.00, fredag-söndag 16.00-01.00.

På det livliga Möllevångstorget hittar vi denna rustika kvarterskrog som är något av en institution bland Möllanborna. Gästerna kan välja mellan 13 fatöl och omkring 100 flasköl, främst från Sverige och Danmark. Här döljer sig många guldkorn, bland annat ett rikt utbud av syrliga öl.

På menyn, som byts varje månad,

kan finnas exempelvis grillad oxfilé, Västerbottenfylld färsbiff, fisksoppa. Alla rätter kan fås som förrätt. På söndagarna lockar Metro med kvällens soppa med bröd.

9. Tempo
Södra Skolgatan 30. Telefon 040-12 60 21. www.tempobarokok.se. Öppet måndag-tisdag 17.00-23.00, onsdag-torsdag 17.00-00.00, fredag 16.00-01.00, lördag 17.00-01.00, söndag stängt.
Ett stenkast från Möllenvångstorget ligger denna krog som varit en Malmöfavorit i över 20 år. Numera drivs den av Linda Sunesdotter. Ölet kommer från nano- och mikrobryggerier i olika delar av världen men mest fokus har man på Sverige och Norden. Här är många stamgäster.

Maten är närproducerad och ekologisk med främst svenska råvaror. Oxkind i vin, piggvar, råbiff, musselsoppa och grönkålssoppa är några exempel.

10. Peas & Honey
Stora Nygatan 19. Telefon 040-12 97 27. https://gastrogate.com/restaurang/peas. Öppet alla dagar 11.30-23.30.
Peas & Honey vill vara en bra ölpub men inte i den brittiska stilen, utan mer internationell. Öppettider är i alla fall lika generösa som de brittiska pubarna. Både stammisar och ölnördar är välkomna. Åsa Fröling driver puben med sin make.

Den som gillar lagrade öl hittar säkert något spännande i Peas & Honeys cuvée-rum där mörka, starka specialiteter från bland annat Belgien och USA återfinns. I övrigt erbjuder man tolv fatöl, varav tre gästkranar, och 120 flaskor från främst Danmark, Sverige, USA och Belgien.

Luncherna är ofta långkok, på middagsmenyn finns alltid musslor och hemgjorda hamburgare och i övrigt varieras rätterna regelbundet; bland annat har man haft anka och Ibericogris.

11. Grand Öl & Mat
Monbijougatan 18 (in på gården). Telefon 040-12 63 13. www.grandolomat.se. Öppet för lunch måndag-fredag 11.30-14.30, söndag brunch 11.30-15.00. Kvällstid tisdag-torsdag 18.00-01.00, fredag 16.00-03.00, lördag 18.00-03.00.
Grand beskriver sig som en mötesplats för mat, dryck musik och kultur. Ölen är noga utvalda och det finns tio på fat och drygt 50 på flaska. Grand har egen import av öl från små tjeckiska bryggerier och ölen serveras ur en tjeckisk vridkran.

Maten har skandinaviska och franska referenser. Huvudrätterna är exempelvis oxrygg, kroppkaka, blåmusslor och husets korv med mos. På söndagar kan man äta brunch.

12. Far i hatten
Folkets Park. Telefon. 040-615 36 51. www.farihatten.se. Öppet vintersäsong: Onsdag-torsdag 18.00-sent, fredag 17.00-02.00, lördag 11.30-02.00. Öppet sommarsäsong: Generösare öppettider från maj och oftast dagligen juni till augusti. Håll utkik på hemsidan! Tar endast kort som betalning.
Far i hatten, i den lilla stugan på gården i den södra delen av parken, har egen import av öl från småbryggerier i Tjeckien. I övrigt serveras utvalda öl från hela världen och mycket från Norden. Det finns åtta fatöl och 50 flasköl.

Under hösten och vintern serveras mellanrätter som speglar säsongen, exempelvis vildand och olika vegetariska rätter och under sommaren håller uteköket med grill och vedugn öppet.

På somrarna är den stora ölträdgården populär där den stora scenen används för olika uppträdanden. Bredvid scenen döljer sig en liten flipperhall.

13. Taproom
Bergsgatan 33. Telefon 040-20 96 85. www.malmobrygghus.se. Måndag-lördag 16.00-00.00, fredag 16.00-03.00, lördag 12.00-03.00, söndag stängt.
Taproom har Malmös största utbud av fatöl, närmare 40 stycken. Dessutom finns här ett eget bryggeri, Malmö Brewing. Omkring 10-15 av fatölen kommer från Malmö Brewing, de övriga är svenska, danska, amerikanska och belgiska hantverks- och kvalitetsbryggerier. Här finns unika och ovanliga öl i alla möjliga och omöjliga stilar. Dessutom har de 50-talet flasköl.

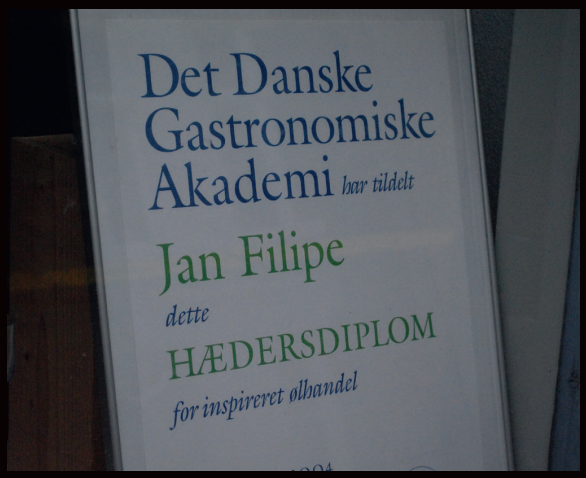
På bottenplan, förbi bryggverket, finns den långa bardisken och alla kranarna på väggen bakom, samt en svart tavla med hela utbudet listat. Förutom öl finns även mjöd och cider.

Personalen är trevlig och oftast kunnig. En annan fördel med denna pub är att man kan beställa små öl på 20 cl och då kan man prova flera stycken. Restaurangen har en engagerad och påhittig kock som erbjuder spännande maträtter som passar bra till öl. Maten bygger på Californian Cuisine. Det finns hamburgare, tacos, Buffalo Wings, cured meat, corned beef med mera.

BARLEYWINE

Ud over øllet tilbyder vi dig alt det, som Systemet ikke vil / ikke kan / ikke må tilbyde dig:

Afslappet stemning, blues og afdæmpet jazz fra de gamle vinyler, farvebaseret øltypenavigation - og ikke mindst vidende & hjælpsomt "staff".



HEJSAN SVERIGE'S ØLELSKERE

Søger du en oplevelse, når du er på jagt efter spændende specialøl, så besøg BarleyWine.

Så "vær velkommen" i BarleyWine, midt i Københavns City, 2 minutter fra Strøget, mellem Nikolaj Kirke og Holmens Kirke.

VI HAR OVER 400 SPECIALØL, DU KAN VÆLGE IMELLEM

2 minutter fra Strøget

BARLEYWINE

Jan Filipe
Admiralgade 21
1066 København K
Tlf: +45 33 91 93 97

Åbningstider: hverdage kl. 12 - 18
lørdage kl. 11 - 17
lukket søndage og mandage

bestil@barleywine.dk
www.barleywine.dk

EN FANTASTISK VECKA FÖR MALMÖS ÖLÄLSKARE

Välkommen till Malmö

Den 28 mars inleds en fantastisk vecka för den ölintresserade i Malmö. Sällskapet Malte samordnar då en rad aktiviteter i samarbete med krogar, bryggerier och importörer runtom på Malmös underbara ölpubar och restaurang-er. En höjdpunkt är så klart Malmö Öl- och Whiskyfestival den 1–2 april, men även söndag den 3 april händer det saker.

I skrivande stund är 34 evenemang anmälda och fler kommer att trilla in så följ malmo.beerweek.se för dagsfärsk status. Observera att en del evenemang kräver anmälan via telefon eller e-post, på hemsidan kan du se om det finns biljetter kvar. Ibland krävs förbetalning, i annat fall är det kostnadsfritt, men du måste betala för den öl du dricker.

Detta är de evenemang som var anmälda den 17 februari, med reservation för ändringar. Mer information hittar du på http://malmo.beerweek.se, som du når via QR-koden.

KALENDARIUM

MÅNDAG 28 MARS

17:30–19:00 // Brewery Tour and Tasting // Get a sneak peek behind the curtains on one of our guided brewery tours. The tour will take 1.5h and includes a tasting session with five of our house brewed beers. You must be 18 years or older to attend. Max 36 pers. // Pris: 300 kr // Arrangör: Malmö Brewing co & Taproom, 040-20 96 85, booking@malmobrewing.com, www.malmobrewing.com. Plats: Malmö Brewing co & Taproom, Bergsgatan 33.

18:00–21:00 // Världspremiärer och Beer Makers Dinner med Minus-1 // En Beer Makers Dinner där våra kockar satt samman en meny tillsammans med bryggarna på Minus-1 som matchar deras öl. Minus-1:s bryggare kommer vara med under kvällen, så missa inte att anmäla er då endast 30 platser finns! Pris: 650 kr för medlemmar i Maltklubben och 700 kr för icke medlemmar. Anmälan per mail eller per telefon. Anmälan är bindande, gäller först vid betalning! Välkomna! // Pris: 700 kr // Arrangör: The Bishop's Arms Gustav, 040-664 48 78, bishopsplaza.malmo@elite.se, www.bishopsarms.com/Malmo___Gustav_Adolfs_Torg. Plats: The Bishops Arms, Gustav Adolfs torg 49C.

TISDAG 29 MARS

11:30–23:30 // PopBack Bar- Huskarls Hem – en vikingainspirerad krog // Peas and Honey byter skepnad under Malmö Beer Week. Vi kommer i samarbete med gruppen Huskarlarna, som jobbar med att återskapa vikingatiden, göra om krogen till en annorlunda upplevelse. Ett stort utbud av historiskt inspirerad öl och mjöd kommer finnas på plats. (Vi har så klart vårt vanliga utbud också…) Vi har även ett samarbete med arkeologen Daniel Serra som har utarbetat menyn under veckan samt gett råd och tips angående öl. Varmt välkomna till Huskarls Hem c/o Peas and Honey under Malmö Beer Week. Kolla vår Facebook sida för uppdateringar! // Arrangör: Peas & Honey, 040-12 97 27, gastrogate.com/restaurang/peas/. Plats: Peas and Honey, Stora Nygatan 19.

17:00–23:00 // Nerdbrewing Lanseringsfest // Lagom till Malmö Beer Week har vi nöjet att gästa The Bishop's Arms på Gustav Adolfs Torg, och kommer då att både fira vår ettårsdag och lansera tre nya versioner av vår succé ***Else If Imperial Stout!*** Nylansering, ettårskalas och fest. Varmt välkommen att mingla, umgås och testa våra festivalöl! // Arrangör: Nerdbrewing, info@nerdbrewing.se, www.nerdbrewing.se. Plats: The Bishop's Arms, Gustav Adolfs torg 49C.

17:00–01:00 // God mat och god öl // Under Malmö Beer Week så fortsätter Söder Om Småland med sin ständiga jakt på matchningar mellan god mat och god öl. Vi kommer att erbjuda speciellt inspirerade rätter som tillsammans med en god matchande öl kommer att lyfta hela din mat- och dryckupplevelse. Mer information kommer på malmo.beerweek.se och på Söder Om Smålands Facebook-sida i takt med att detaljerna blir klara. // Arrangör: Söder Om Småland, 040-616 01 12, www.soderomsmaland.se. Plats: Söder Om Småland, Claesgatan 8.

ONSDAG 30 MARS

11:30–23:30 // PopBack Bar- Huskarls Hem – en vikingainspirerad krog // Peas & Honey byter skepnad under Malmö Beer Week. Vi kommer i samarbete med gruppen Huskarlarna, som jobbar med att återskapa vikingatiden, göra om krogen

Beer Week!

till en annorlunda upplevelse. Ett stort utbud av historiskt inspirerad öl och mjöd kommer finnas på plats. (Vi har så klart vårt vanliga utbud också...) Vi har även ett samarbete med arkeologen Daniel Serra som har utarbetat menyn under veckan samt gett råd och tips angående öl. Varmt välkomna till Huskarls Hem c/o Peas and Honey under Malmö Beer Week. Kolla vår Facebook sida för uppdateringar! // Arrangör: Peas & Honey, 040-12 97 27, gastrogate.com/restaurang/peas/. Plats: Peas & Honey, Stora Nygatan 19.

16:00–23:00 // Hönsinge Hantwerksbryggeri på Sås & Krås // Onsdag 30/3 kommer vi tillsammans med Hönsinge Hantwerksbryggeri att öppna klockan 16.00. Kom in och umgås, prata med bryggarna och smaka, njut och ta för er av lite bjudmat. Välkomna! // Arrangör: Sås & Krås, 040–29 48 88, www.sasokras.se. Plats: Sås & Krås, Sallerupsvägen 18.

17:00–01:00 // God mat och god öl // Under Malmö Beer Week fortsätter Söder Om Småland med sin ständiga jakt på matchningar mellan god mat och god öl. Vi kommer att erbjuda speciellt inspirerade rätter som tillsammans med en god matchande öl kommer att lyfta hela din mat- och dryckupplevelse. Mer information kommer på malmo.beerweek.se och på Söder Om Smålands Facebook-sida i takt med att detaljerna blir klara. // Arrangör: Söder Om Småland, 040-616 01 12, www.soderomsmaland.se. Plats: Söder Om Småland, Claesgatan 8.

18:00–23:00 // Bremiär! med Brekeriet // Bröderna Ek som driver bryggeriet Brekeriet är på plats och guidar er denna kväll bland godsaker både från deras första bryggeri på flaska, och på fat, som är bryggt i deras nya lokaler i Landskrona. // Arrangör: The Bishops Arms Gustav, 040-664 48 78, bishopsplaza.malmo@elite.se, www.bishopsarms.com/Malmo___Gustav_Adolfs_Torg. Plats: The Bishops Arms, Gustav Adolfs torg 49c.

19:00–23:00 // Ölälskarens middag // Syltan Kök & Bar tillsammans med Constant Companion Beer Co presenterar en helkväll där ölen står i första rummet och maten kompletterar den ädla drycken. 6 öl och en 6-rätters meny för 795 kr per person. Vi har begränsat med platser så boka detta i god tid. Välkomna! // Pris: 795 kr // Arrangör: Syltan Kök & Bar, 040-12 52 55, www.syltan.com. Plats: Syltan Kök & Bar, Östra Förstadsgatan 2.

19:00–00:00 // Möt bryggaren – Brewski besöker Beer Ditch // Brewski har på kort tid blivit ett av Sveriges populäraste bryggerier och även fått uppmärksamhet utomlands. Under Malmö Beer Week, onsdagen den 30/3, kommer Brewski till Beer Ditch. Klockan 19.00 får vi höra historien om Brewski, vi provar några av ölen och får höra hur de kom till. Brewski-öl finns så klart att köpa på fat eller flaska hela kvällen. Boka bord på boka@beerditch.com eller 040-96 91 93 för att vara säker på att få en plats! Välkommen! // Arrangör: Beer Ditch, 040-96 91 93, boka@beerditch.com, beerditch.com. Plats: Beer Ditch, Nobelvägen 24.

TORSDAG 31 MARS

11:30–23:30 // PopBack Bar- Huskarls Hem – en vikingainspirerad krog // Peas & Honey byter skepnad under Malmö Beer Week. Vi kommer i samarbete med gruppen Huskarlarna, som jobbar med att återskapa vikingatiden, göra om krogen till en annorlunda upplevelse. Ett stort utbud av historiskt inspirerad öl och mjöd kommer finnas på plats. (Vi har såklart vårt vanliga utbud också…) Vi har även ett samarbete med arkeologen Daniel Serra som har utarbetat menyn under veckan samt gett råd och tips angående öl. Varmt välkomna till Huskarls Hem c/o Peas & Honey under Malmö Beer Week. Kolla vår Facebook sida för uppdateringar! // Arrangör: Peas & Honey, 040-12 97 27, gastrogate.com/restaurang/peas/. Plats: Peas & Honey, Stora Nygatan 19.

17:00–01:00 // God mat och god öl // Under Malmö Beer Week så fortsätter Söder Om Småland med sin ständiga jakt på matchningar mellan god mat och god öl. Vi kommer att erbjuda speciellt inspirerade rätter som tillsammans med en god matchande öl kommer att lyfta hela din mat- och dryckupplevelse. Mer information kommer på malmo.beerweek.se och på Söder Om Smålands Facebook-sida i takt med att detaljerna blir klara. // Arrangör: Söder Om Småland, 040-616 01 12, www.soderomsmaland.se. Plats: Söder Om Småland, Claesgatan 8.

18:00–21:00 // Ölets Tidiga Historia – av och med Daniel Serra – Culinary Archeologist // Daniel kommer att guida er genom ölets tidiga historia fram till 1700-talet då en ny era tar vid. Ni kommer att få prova ett antal öl som illustrerar tekniker och preferenser under århundraden. Daniel är en svensk arkeolog som under de senaste 20 åren har studerat historisk mat både i teori och praktik. Förutom att jobba på sin doktorsavhandling om vikingatida mat så är han ofta anlitad av museer och på historiska events. Hela krogen kommer att vara präglad av vår tidiga historia hela veckan - allt från

mat och dryck till personal och inredning. Föranmälan via telefon krävs och är bindande. // Pris: 335 kr // Arrangör: Peas & Honey, 040-12 97 27, gastrogate.com/restaurang/peas/. Plats: Peas & Honey, Stora Nygatan 19.

18:00–00:00 // Meet the Brewers – Magic Rock and The Kernel // Sex öl från Magic Rock och sex öl från The Kernel kopplas på i Taproom. // Arrangör: Malmö Brewing Co & Taproom, 040-20 96 85, booking@malmobrewing.com, www.malmobrewing.com. Plats: Malmö Brewing Co & Taproom, Bergsgatan 33.

19:00 – 21:00 // Vilka ostar är goda till öl? // Metro erbjuder med detta event en smakresa tillsammans med OST & Vänner. Tre ostkompositioner med tre olika suröl. Ingen förbokning krävs. Välkomna! // Pris: 175 kr // Arrangör: Metro, 040-23 00 63, www.metropamollan.se. Plats: Metro, Ängelholmsgatan 14A.

19:00–23:00 // Vintageöl i puben samt whiskyprovning med Clydesdale & Box med öl från Minus-1 // Denna dag kommer vi att ha två events! Under kvällen har ni möjlighet att prova flertalet flaskor vintageöl som öppnas och som ni köper per glas. Klockan 19.00 kommer det att bli nya toner i puben då Clydesdale och Box håller i whiskyprovning med väl valda whisky från deras sortiment. Efter provningen fås en bit mat som serveras med en öl från Minus-1. Pris: 450 kr för medlemmar i Maltklubben och 500 kr för icke medlemmar. Bindande anmälan via mail eller per telefon, gäller först vid betalning. Välkomna! // Pris: 500 kr // Arrangör: The Bishop's Arms Gustav, 040-664 48 78, bishopsplaza.malmo@elite.se, www.bishopsarms.com/Malmo___Gustav_Adolfs_Torg. Plats: The Bishops Arms, Gustav Adolfs Torg 49C.

FREDAG 1 APRIL

11:30–23:30 // PopBack Bar- Huskarls Hem – en vikingainspirerad krog // Peas & Honey byter skepnad under Malmö Beer Week. Vi kommer i samarbete med gruppen Huskarlarna, som jobbar med att återskapa vikingatiden, göra om krogen till en annorlunda upplevelse. Ett stort utbud av historiskt inspirerad öl och mjöd kommer finnas på plats. (Vi har såklart vårt vanliga utbud också…) Vi har även ett samarbete med arkeologen Daniel Serra som har utarbetat menyn under veckan samt gett råd och tips angående öl. Varmt välkomna till Huskarls Hem c/o Peas & Honey under Malmö Beer Week. Kolla vår Facebook sida för uppdateringar! // Arrangör: Peas & Honey, 040-12 97 27, gastrogate.com/restaurang/peas/. Plats: Peas & Honey, Stora Nygatan 19.

15:00–23:00 // Malmö Öl & Whisky Festival // I Malmömässans moderna lokaler presenterar vi Malmö Öl- & Whiskyfestival, en festival som vänder sig till livsnjutare. Det blir många utställare, bra restauranger, spännande provningar, intressanta föreläsningar, cigarrlounge och en härlig stämning. Vårt mål 2016 är att jobba ännu mer med miljön, och skapa ett större matutbud. Vi jobbar även vidare med att få så många av de små bryggerierna på plats som möjligt. Vi siktar på totalt 120 utställare. Vi kommer även att jobba hårt med att skapa mer stämning med hjälp av mattor, annat ljus, och lite mindre ytor. 2016 satsar vi ännu hårdare på vårt matutbud. Vi vill helt enkelt att ni ska äta på plats, och att utbudet av mat ska matcha alla underbara drycker. Vi kommer att erbjuda allt ifrån enkel korvbar till skaldjursbar och även en komplett meny signerad Daniel Pembert. Med kvalité och glädje skapar vi en festival som livsnjutare varken vill eller kan missa. Biljetter kan förköpas eller på plats i kassorna i entrén. Missa inte årets öl- och whiskyhändelse i södra Sverige! Väl mött! // Pris: 210 kr // Arrangör: Taste Events, 040-18 68 80, info@tastevents.se, www.mowfestival.se. Plats: Malmömässan, Mässgatan 6.

16:00–17:00 // Ölskola // Välkomna till Malmö Öl -& Whiskyfestivals Ölskola! Vi tror på att kunskap är nyckeln till allt och i vår ölskola lär du dig grunderna om öl – drycken som aldrig varit hetare med nya bryggerier som ständigt poppar upp. Vad är en IPA? Finns det spontanjäst öl? Är det skillnad på pilsner och lager? Vi provar öl och lär oss hur man kan skilja de olika öltyperna åt. Inga förkunskaper behövs. Vår ölskola är till för alla. Observera att inträde till Malmö öl- & whiskyfestival måste lösas separat. Åldergräns 20 år. // Pris: 195 kr // Arrangör: Taste Events, 040-18 68 80, info@tastevents.se, www.mowfestival.se. Plats: Malmömässan, Mässgatan 6.

17:00–23:00 // Ofiltrerad och opastöriserad Pilsner Urquell direkt från trätunna! // Glöm inte att titta in efter jobbet och avnjuta en för dagen nypeggad ***Pilsner Urquell***! // Arrangör: The Bishop's Arms Gustav, 040-664 48 78, bishopsplaza.malmo@elite.se, www.bishopsarms.com/Malmo_Gustav_Adolfs_Torg. Plats: The Bishop's Arms, Gustav Adolfs torg 49C.

17:00–01:00 // God mat och god öl // Under Malmö Beer Week fortsätter Söder Om Småland med sin ständiga jakt på matchningar mellan god mat och god öl. Vi kommer att erbjuda speciellt inspirerade rätter som tillsammans med en god matchande öl kommer att lyfta hela din mat- och dryckupplevelse. Mer information kommer på malmo.beerweek.se och på Söder Om Smålands Facebook-sida i takt med att detaljerna blir klara. // Arrangör: Söder Om Småland, 040-616 01 12, www.soderomsmaland.se. Plats: Söder Om Småland, Claesgatan 8.

17:30–18:30 // Ost och sensorik // Varmt välkomna på en spännande provning om OST & Sensorik! Sensorik är läran om vad vi kan uppleva med våra fem sinnen: syn, hörsel, känsel, smak och lukt. En viktig del inom sensoriken är att kunna sätta ord på upplevelser. Hur får man getost att passa bra ihop med öl? Fungerar whisky med ost? Finns det några enkla regler kring vad man bör tänka på när man skapar sina egna kompositioner? Varmt välkommen till en sensorisk provning med OST & Maltdrycker där vi vill inspirera dig till att upptäcka unika kompositioner som får dina smaklökar att dansa. Vi vill utveckla dina tankar om smak och ge dig en upplevelse som stimulerar alla dina sinnen! Provningen hålls av OST & Vänner som brinner för sensorik och samarbeten med andra eldsjälar inom gastronomi. Ål-

dersgräns 20 år. Observera att du måste lösa inträde för festivalen separat. // Pris: 249 kr // Arrangör: Taste Events, 040-18 68 80, info@tastevents.se, www.mowfestival.se. Plats: Malmömässan, Mässgatan 6.

LÖRDAG 2 APRIL

11:30–23:30 // PopBack Bar- Huskarls Hem – en vikingainspirerad krog // Peas & Honey byter skepnad under Malmö Beer Week. Vi kommer i samarbete med gruppen Huskarlarna, som jobbar med att återskapa vikingatiden, göra om krogen till en annorlunda upplevelse. Ett stort utbud av historiskt inspirerad öl och mjöd kommer finnas på plats. (Vi har såklart vårt vanliga utbud också...) Vi har även ett samarbete med arkeologen Daniel Serra som har utarbetat menyn under veckan samt gett råd och tips ang. öl. Varmt välkomna till Huskarls Hem c/o Peas & Honey under Malmö Beer Week. Kolla vår Facebook sida för uppdateringar! // Arrangör: Peas & Honey, 040-12 97 27, gastrogate.com/restaurang/peas/. Plats: Peas & Honey, Stora Nygatan 19.

12:00–21:00 // Malmö Öl & Whisky Festival // I Malmömässans moderna lokaler presenterar vi Malmö Öl- & Whiskyfestival, en festival som vänder sig till livsnjutare. Det blir många utställare, bra restauranger, spännande provningar, intressanta föreläsningar, cigarrlounge och en härlig stämning. Vårt mål 2016 är jobba ännu mer med miljön, och skapa ett större matutbud. Vi jobbar även vidare med att få så många av de små bryggerierna på plats som möjligt. Vi siktar på totalt 120 utställare. Vi kommer även att jobba hårt med att skapa mer stämning med hjälp av mattor, annat ljus, och lite mindre ytor. 2016 satsar vi ännu på vårt matutbud. Vi vill helt enkelt att ni ska äta på plats, och att utbudet av mat ska matcha alla underbara drycker. Vi kommer att erbjuda allt ifrån enkel korvbar till skaldjursbar och en komplett meny signerad Daniel Pembert. Med kvalité och glädje skapar vi en festival som livsnjutare varken vill eller kan missa. Biljetter kan förköpas eller på plats i kassorna i entrén. Missa inte årets öl- och whiskyhändelse i södra Sverige! Väl mött! // Pris: 250 kr // Arrangör: Taste Events, 040-18 68 80, info@tastevents.se, www.mowfestival.se. Plats: Malmömässan, Mässgatan 6.

13:00–14:00 // Ölets historia, grundkunskap i hembryggning med avslutande ölprovning // Varmt välkomna till en spännande provning med Björn Holgersson! I stort sett alla bryggare i världens mikrobryggerier har en sak gemensamt. De började som hembryggare. Bryggerier som Stone och Ballast Point började en gång i en ombyggd kylväska i någons källare, garage, hobbyrum eller kök. Följ med på en resa från öldrickare till bryggare när Björn Holgersson, ägare till Bryggbutiken i Sösdala, visar hur man lyckas med hembryggningens ädla konst. Se hur processen går till och smaka ölet på dess resa från malt till färdigt öl. // Pris: 195 kr // Arrangör: Taste Events, 040-18 68 80, info@tastevents.se, www.mowfestival.se. Plats: Malmömässan, Mässgatan 6.

15:00–15:30 // Årets skånska ölöppnare // Brewclub i Lund och Sällskapet Malte har instiftat ett nytt pris till en person som utmärkt sig genom att gynna ölkultur i Skåne. I oktober 2015 bad vi om förslag på lämpliga kandidater och fick många bra förslag. En jury med representanter för bägge föreningars styrelser har nu valt ut fyra personer och ber återigen om allmänhetens hjälp att rösta fram en värdig pristagare. Priset kommer att delas ut vid Malmö öl- & whiskyfestival den 2 april klockan 15.00. Passa på att komma förbi vår monter – vi är där hela mässan! För att undvika att någon röstar mer än en gång kräver detta formulär inloggning med Google-konto. Du röstar dock anonymt, vi kommer aldrig att få se din epostadress (och därmed kan därmed inte heller användas för reklamutskick). Rösta här: https://goo.gl/UAZFW1 Röstningen stänger den 20 mars. // Pris: 0 kr // Arrangör: Sällskapet Malte och Brewclub i Lund, goo.gl/UAZFW1. Plats: Malmömässan, Mässgatan 6.

16:30–17:30 // Öl för tjejer ≠ Tjejöl // Varmt välkomna på en nytänkande provning! Provningsledaren Jessica Heidrich är före detta forskaren, sommelieren, internationella öldomaren som vunnit SM i hembryggning flera gånger och blivit ölbryggare på heltid. Med ölserien S:t Eriks har Jessica skördat stora framgångar både i Sverige och internationellt. I oktober 2011 utnämndes S:t Eriks Pale Ale till Sveriges bästa öl på Stockholm Beer & Whisky Festival och S:t Eriks Bryggeri erövrade samtidigt utmärkelsen Årets Beer Trophy och Best New Brewer in Sweden 2013 av Ratebeer. Provningen: En provning för alla tjejer som är nyfikna på öl och vill veta "What's all the fuss about". Historia, bryggning, aromer och smaker. Vad är Saison och Session? Vad är skillnaden på APA och IPA? Vad är Craft? Gillar du inte öl? Extra välkommen! Ta med väninnan, mamma, moster, svägerskan, dottern, mormor på en resa i maltens och humlens fantastiska värld. En värld där det är honorna som har största kottarna och smaker lång bort ifrån "En stor stark". Hälsningar Jessica // Pris: 100 kr // Arrangör: Taste Events, 040-18 68 80, info@tastevents.se, www.mowfestival.se. Plats: Malmömässan, Mässgatan 6.

17:00–18:00 // Ölskola // Välkomna till Malmö Öl -& Whiskyfestivals Ölskola! Vi tror på att kunskap är nyckeln till allt och i vår ölskola lär du dig grunderna om öl – drycken som aldrig varit hetare med nya bryggerier som ständigt poppar upp. Vad är en IPA? Finns det spontanjäst öl? Är det skillnad på pilsner och lager? Vi provar öl och lär oss hur man kan skilja de olika öltyperna åt. Inga förkunskaper behövs. Vår ölskola är till för alla. Observera att inträde till Malmö öl- & whiskyfestival måste lösas separat. Åldergräns 20 år. // Pris: 195 kr // Arrangör: Taste Events, 040-18 68 80, info@tastevents.se, www.mowfestival.se. Plats: Malmömässan, Mässgatan 6.

17:00–20:00 // Ölets Tidiga Historia – av och med Daniel Serra – Culinary Archeologist // Daniel kommer guida

er genom ölets tidiga historia fram till 1700-talet då en ny era tar vid. Ni kommer att få prova på ett antal öl som illustrerar tekniker och preferenser under århundraden. Daniel är en svensk arkeolog som under de senaste 20 åren har studerat historisk mat både i teori och praktik. Förutom att jobba på sin doktorsavhandling om vikingatida mat är han ofta anlitad av museer och på historiska events. Hela krogen kommer att vara präglad av vår tidiga historia hela veckan – från mat och dryck till personal och inredning. Föranmälan via telefon krävs och är bindande. // Pris: 335 kr // Arrangör: Peas & Honey, 040-12 97 27, gastrogate.com/restaurang/peas/. Plats: Peas & Honey, Stora Nygatan 19.

17:00-01:00 // Möt bryggaren - Rocket Brewing kommer till Beer Ditch // Rocket Brewing har sitt bryggeri strax utanför Köpenhamn. De startade 2014 och är ett av Danmarks intressantaste nya bryggerier. Inte minst om man gillar brettad och syrlig öl. Bryggarna Thomas Schøn (f.d. Mikkeller) och Kim Agersten brygger framför allt med brettjäst och har nyligen lanserat sina första suröl. De har lovat att ta med ett par så vi kan smaka. Under Malmö Beer Week, lördagen den 2 april kommer nämligen Rocket till Beer Ditch! Klockan 19.00 får vi höra historien om Rocket, vi provar några av ölen tillsammans och får höra hur de kom till. Rocketöl finns så klart på fat och flaska hela dagen. Boka bord via epost eller telefon för att vara säker på att få en plats! // Arrangör: Beer Ditch, 040-96 91 93, boka@beerditch.com, beerditch.com. Plats: Beer Ditch, Nobelvägen 24.

17:00–01:00 // God mat och god öl // Under Malmö Beer Week fortsätter Söder Om Småland med sin ständiga jakt på matchningar mellan god mat och god öl. Vi kommer att erbjuda speciellt inspirerade rätter som tillsammans med en god matchande öl kommer att lyfta hela din mat- och dryckupplevelse. Mer information kommer på malmo.beerweek.se och på Söder Om Smålands Facebook-sida i takt med att detaljerna blir klara. // Arrangör: Söder Om Småland, 040-616 01 12, www.soderomsmaland.se. Plats: Söder Om Småland, Claesgatan 8.

19:00–20:00 // Ost & Folk // Här kommer en spännande provning från OST & Vänner! Öl med lägre alkoholhalt är inne. Och öl är en utmärkt dryck till ost, oavsett alkoholhalt. Vi vill inspirera dig att hitta lågalkoholhaltiga alternativ till dina favoritostar. Vit, blå, kitt, ko, get, får, hård, mjuk eller färsk – det finns alltid ett bra alternativ! Varmt välkommen till en provning som är en hyllning till folkölen och dess ostvänner. Provningen hålls av OST & Vänner som brinner för sensorik och samarbeten med andra eldsjälar inom gastronomi. Observera att biljett till inträde måste lösas separat. Åldersgräns är 20 år. // Pris: 249 kr // Arrangör: Taste Events, 040-18 68 80, info@tastevents.se, www.mowfestival.se. Plats: Malmömässan, Mässgatan 6.

21:00–03:00 // Efterfesten till Malmö öl & whiskyfestival // Det är numera tradition att utställare och besökare samlas hos Malmö Brewing co & Taproom för ett par sista öl innan de laddar batterierna inför nästa dag. // Arrangör: Malmö Brewing co & Taproom, 040-20 96 85, booking@malmobrewing.com, www.malmobrewing.com. Plats: Malmö Brewing co & Taproom, Bergsgatan 33.

SÖNDAG 3 APRIL

19:00–21:00 // Öl-quiz med Lisa Snellström och Jonas Carlsson Stroh // Avsluta denna vecka med quiz där vi veckan till ära kommer köra öltema! Vi har fina priser, nämligen presentkort på valfri Bishop's Arms, 1:a pris: 800:-, 2:a pris: 400:-. // Pris: 0 kr // Arrangör: The Bishop's Arms Gustav, 040-664 48 78, bishopsplaza.malmo@elite.se, www.bishopsarms.com/Malmo___Gustav_Adolfs_Torg. Plats: The Bishop's Arms, Gustav Adolfs torg 49C.

Malmö värd för SM i hembryggd öl

Svenska Hembryggareföreningen (SHBF) är en nationell organisation som håller i utbildningar, tävlingar med mera. För 28:e året i rad anordnas nu svenska mästerskapen i hembryggd öl. I år är det dags igen för Skåne. Vi satsar stort och fyller Baltiska Hallen.

Liksom förra året räknar vi med 2000 besökare och över 200 öl att prova. Precis som Sällskapet Maltes hembrygdsfestival består SM av flera tävlingar. Hembryggare i hela landet lämnar in öl i förväg och domare samlas på olika orter för att bedöma deras typriktighet enligt detaljerade kriterier. Svensk mästare koras sedan under SM. Under själva SM-dagen gör besökarna sina röster hörda genom att rösta fram de bästa öl som finns på plats, i fyra kategorier baserade på alkoholhalt. Parallellt med det utser domarna bästa nyskapande öl samt årets ”grönöling”, ett öl från bryggare som får ha deltagit endast en gång tidigare i Folkets val och då inte tagit medalj. Även snyggaste etikett röstas fram av publiken.

Två konferencierer, kändisar från svensk ölkultur, sköter underhållningen medan medaljörerna belönas med fina priser. Evenemanget avslutas med en fest på Taproom hos Malmö Brewing på Bergsgatan.

Det finns en chans att komma bakom kulisserna utan att betala en krona – genom att vara volontär. Flera Malte-medlemmar har redan förberett alla detaljer inför SM, men dagarna runt Valborg krävs fler eldsjälar för att hålla Baltiska Hallen flytande. Dessa viktiga entusiaster erbjuds mat, dryck, fri entré och, om man är tidigt ute, ett års medlemskap i Sällskapet Malte.

Vi har redan namn, men fler behövs så mejla oss redan idag (se adress nedan). En snygg pikétröja med årets logotyp får man också, i utbyte mot några timmars arbete.

SHBF
SM i Hembryggd Öl
MALMÖ
2016

FAKTA
Tid: lördag 30 april 12:00 - 18:00
Plats: Baltiska Hallen, Malmö
Pris: 300 kr (rabatt för SHBF:s medlemmar)
Biljetter och mer info: www.shbf.se
Anmälan för funktionärer: sm2016@shbf.se

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

Vad är egentligen öl?

Humlebladet guidar dig rätt bland olika stilar

I grunden består öl av enbart fyra ingredienser: vatten, malt, humle och jäst. Malt är oftast sädesslaget korn som mältats, det vill säga fuktats för att gro och sedan rostats olika hårt, men även vete, ris, majs och annat förekommer, ibland omältat.

Redan här inser man att variationsmöjligheterna är många. Om man sedan kombinerar med en enorm mängd humlesorter, jäst av olika arter och stammar, samt möjligheten att kemiskt behandla vattnet inser man att ett färdigt öl kan bli precis hur som helst. Andra tillsatser samt tekniken under bryggning, jäsning och lagring påverkar också det som hamnar i glaset. Nu börjar vän av ordning undra om det inte går att beskriva ölet lite tydligare.

För lite information

På flaskans etikett hittar vi ofta alldeles för lite information om ölet så Systembolagets kunder vänder sig ibland till en expedit och undrar. Det är en ale, kanske svaret blir... även om flera av monopolets medarbetare är riktigt kunniga och intresserade precis som vi kan förvänta oss på krogen. I dag är dock information på hyllkanter och hemsidan indelad i endast åtta sorter varav just ale är en. De flesta vet nog att det då handlar om en överjäst öl med lite mer karaktär än en lager men i gruppen hamnar såväl humlig IPA som mer neutral kölsch.

På sajterna RateBeer eller Untappd finns det desto fler stilar, precis som i de typdefinitioner som öldomare världen över använder sig av, till exempel Svenska Hembryggarföreningens (SHBF) elva huvudkategorier och totalt 83 typer. Dessa definitioner använder bryggare och domare för att enas om exakt hur exempelvis en porter skiljer sig från en imperial stout; allt från utseende och arom till smak och munkänsla granskas tillsammans med alkoholhalt och det ges exempel på kända förebilder i handeln.

Ny kategorisering

Att gå in på detaljerna för alla dessa stilar passar sig kanske bättre i en hembryggartidning men vi kan i senare nummer komma att titta närmare på ett par av de som blivit populära på senare år. Nu berättar vi i stället mer om Systembolagets kommande kategorisering. De har nämligen själva insett att det inte räcker med att lista all ljus lager i samma grupp. Förändringen är tänkt att göras i juni och vi kommer att kunna se skillnad på schwarzbier och dubbelbock, två exempel på väldigt olika ölstilar som förut bara kallats mörk lager.

Precis som SHBF:s definitioner har man grupperat stilarna i ett antal huvudkategorier, fyra stycken. De är sedan indelade i elva undergrupper som sedan innehåller sammanlagt 62 typer av öl. Hela listan finns längre ned, vi nöjer oss här med att redogöra för huvud- och undergrupperna, tillsammans med ett par exempel på stilar. Värt att nämna är att öl som här kallas exempelvis tysk eller belgisk inte nödvändigtvis måste komma därifrån, det är landets influenser som gör att man räknar stilen som tillhörande en viss nation.

Lager

Ljus lager: Här hittar vi tre undergrupper; ljus, mellanmörk och mörk lager. Redan dessa undergrupper ger mer information än den nuvarande indelningen där lager bara är antingen ljus eller mörk. En ljus lager kommer sedan att kategoriseras som exempelvis tysk pilsner, tjeckisk pilsner eller ljus bocköl. Alla storsäljarna försäljningsmässigt kommer att beskrivas som ljus lager i internationell stil.

Den stora skillnaden mellan tysk och tjeckisk pilsner är för övrigt att den tjeckiska är fylligare med doft och smak av brödig eller gräddig malt. Diacetyl, en kemisk förening som doftar som smörkola, är inte ovanligt i Tjeckien. De tyska är friskare, mindre maltiga och ska inte innehålla diacetyl. Denna doft kommer från jästen och det normala är att man jäser ölet längre, kanske med hjälp av kröjsning som är en extra tillsats vört i slutet av processen. Bägge präglas av de klassiska humlesorterna, eftersmaken i de tjeckiska ska helst hänga kvar lite längre. Totalt listar Systembolaget nio sorters ljus lager.

Mellanmörk lager: I gruppen mellanmörk lager hittar vi California common, wienerlager och polotmavý, det vill säga bärnstensfärgad tjeckiska öl som ***Staropramen Granat***. Ursprunget till California common är ***Anchor Steam Beer*** och ***Falcon Bayersk*** är den mest kända wienerlagern i Sverige.

Mörk lager: De mörka sorterna omfattar som sagt schwarzbier och dubbelbock men även isbock, en extra kraftig dubbelbock som fryskoncentrerats för att ge en smak som är kraftigare men också rundare. ***Kulmbacher EKU 28*** är ett exempel där siffran 28 för övrigt står för stamvörtstyrkan, alltså hur mycket socker vörten innehåller innan jästen omvandlar det till socker. Enheten är grader Plato vilket motsvarar en specifik vikt på 1,120 (SG) vilket är enheten som hembryggare mäter före och efter jäsning för att räkna ut alkoholhalten. I undergruppen mörk lager finns också en kategori med samma namn för de öl som inte passar in någon annanstans.

Ale

Belgiska ale: Här samlas alla överjästa öl som inte är syrliga. En hel undergrupp listar de belgiska stilarna som dubbel, trippel, kvadrupel och så vidare men också bière de garde och saison. Skillnaden mellan de sistnämnda är på gränsen till hårklyverier men traditionellt är fransk-belgisk lantöl lite grumligare än saison. Bägge har jästkaraktär som kan dra åt svartpeppar eller skumbanan även om det inte doftar lika intensivt som i en sydtysk veteöl.

Anglo-amerikansk ale: IPA, APA, DIPA och BIPA är fortsatt populära ölstilar; tillsammans med klassiskt engelska sorter som mild och old ale innehåller gruppen totalt 16 stilar. Förkortningarna förtjänar en förklaring: förenklat är India Pale Ale starkare än American Pale Ale och DIPA står för Dubbel IPA, alltså ännu kraftigare. BIPA står för Black IPA, inte helt olik en välhumlad porter. Andra sorters ale i brittisk stil finns också här, gruppen kallar de för anglo-amerikansk. Här kommer en invändning: det går utifrån dessa stilar inte att avgöra om en IPA är av klassiskt brittisk snitt eller bygger på humle från nya världen. Det är inte heller självklart var du hittar en IPA med belgisk jäst och modern humle.

Tyska ale: Tyska överjästa öl har fått en egen undergrupp med två sorter: altbier och kölsch. Bägge jäser gärna svalare än ale från andra länder vilket ger renare smaker men skillnaden sinsemellan är stor. Altbier är kopparfärgad eller mörkbrun med en brödig maltsmak, även vete är vanligt bland ingredienserna. Kölsch är en ursprungsskyddad beteckning på samma sätt som parmaskinka och madeiravin och väldigt lätt att förväxla med tysk pilsner. Kölschjästen producerar ibland dimetylsulfid (DMS) som ger en lukt av burkmajs eller kokta grönsaker.

Porter/stout: De kolsvarta ölen har man helt enkelt kallat porter/stout och de tre sorterna är imperial, söt respektive torr. Öldomare skiljer på porter och stout. Grovt förenklat är stout mäktigare och i vissa tävlingar förekommer kalljäst baltisk porter vilket ger en renare doft utan jästkaraktär. De sorter som kallas imperial har högre alkoholhalt. Både ***Guinness Dry Stout*** och ***Carnegie Porter*** hamnar alltså i samma kategori, två relativt olika öl.

Veteöl: Desto större skillnad gör man på veteöl och nämner fem sorter. Att witbier skiljer sig från sydtysk veteöl är tydligt för de flesta. Witbier, med ursprung i Belgien, innehåller både koriander och citrusskal. Klassisk hefeweizen är en egen kategori, bra eftersom det är här du hittar jästens doft av skumbanan och kryddnejlika. Kristallweizen är filtrerad och därmed mindre aromatisk medan mörk veteöl inkluderar dunkelweizen. Den sista sorten är vetebock vilket i princip påminner om annan bocköl. IPA med vete finns inte med som egen stil vare sig här eller bland de anglo-amerikanska.

Syrliga öl

Generellt pratar man om de nämnda stilarna som antingen underjästa (lager) eller överjästa (ale). Namnen kommer av hur jästsvamparna rör sig genom vörten under jäsning; om de trivs i toppen eller botten av tankarna. Av en händelse trivs lagerjäst dessutom vid lägre temperatur. Att prata

om spontanjästa öl är egentligen felaktigt. De flesta är i princip överjästa och nästan inga tillverkare låter vörten samla jäst på naturligt sätt; syrliga öl innehåller i princip alltid tillsatt jäst eller bakterier. Undantaget är belgiska sorter som lambik. Nu leds vi in på huvudgruppen syrlig öl.

Lambik: Lambik, eller lambic som det stavas på franska, är namnskyddat i belgisk lag. Ölen får enbart bryggas i området Pajottenland och det finns andra villkor för att få använda namnet. Systembolaget har placerat dem i undergruppen spontanjästa öl och här är det helt riktigt. Den kombination av jäst och mjölksyra som omvandlar maltsockret till alkohol och kolsyra finns i bryggeriernas inom- och utomhusmiljö. En del kommer också från de träfat de använder för jäsning och lagring.

Utöver vanlig lambik skiljer de på geuze (gueuze på franska), faro och fruktlambik. Faro en blandning av flera sorters lambik med tillsatt kandisocker och därför sötare. I fruktlambik är särskilt hallon och körsbär vanligt men äpple eller druvor förekommer också. Om man inte vill ha en sötsyrlig alkoläsk lönar det sig att läsa på etiketten: om det innehåller sackarin kan man ofta också förvänta sig syntetiska aromämnen.

Mjölksyrejästa öl: Mjölksyrejästa öl är en egen undergrupp med sorterna gose, Berliner weisse och flamländsk röd eller brun öl. Skillnaden är stor så det är en bra indelning av dessa öl som nyligen blivit riktigt populära och därmed hindrats från utrotning. Gose har sitt ursprung i staden Goslar utanför Hannover. Den är överjäst men tillsatsen av mjölksyrebakterier, precis som i filmjölk, gör den lätt syrlig. Ibland finns också en viss sälta vilket beror på vattnet.

Berliner weisse är lätt att lista ut varifrån den kommer och att den innehåller vete. Den är normalt syrligare än gose och serveras ibland med tillsats av frukt eller örter, moderna exempel är ofta smaksatta redan i flaskan. De flamländska ölen är riktigt maltiga som balans till syran och karaktär av fatlagring är inte ovanligt. Röda exempel är ***Rodenbach Grand Cru*** och ***Duchesse de Bourgogne***. De är relativt olika men påminner ändå om de bruna, till exempel Liefmans ***Goudenband***. Maffiga öl i och till köttgrytan!

Öl med blandad jäst: Under syrliga öl listar de även ”öl med blandad jäst”, här finns plats för brettanomyces som ofta kallas vildjäst och öl med andra jäststammar. Här kommer min största invändning – det är ytterst sällan jäst leder till att öl blir syrlig. Öl som jäses med dessa svampar borde i stället placeras under respektive kategori som beskriver hur de smakar. Brettanomyces ger ibland en doft av läder eller stall men en IPA med ”brett” är ändå en IPA. Här finns risk för förvirring.

Övrig öl

Till sist har man skapat en huvudgrupp för övrig öl, den kan vara rökig, fatlagrad eller tillverkad på ett ovanligt sätt med ovanliga ingredienser. Kanske lite för grova beskrivningar; en rökig lager är väldigt olik en rökporter och fatlagrade öl av olika kategorier förändras under tiden i trätunnan men blir inte intill förväxling lika. Den allra sista stilen är ”öl av flera typer” vilket redan finns i dagens lista, en förpackning med blandade sorters öl måste så klart också kategoriseras.

Bra förändring

Generellt är Systembolagets förändring bra, för att inte säga nödvändig, och man har aviserat att stilar kan tillkomma eller falla från. Det vore lysande om de ser över indelningen med jämna mellanrum, till exempel de synpunkter jag och andra har nämnt. Bolagets ansvar som följer med monopolet handlar bland annat om att ge korrekt varuinformation, detta är en viktig del av det. Jag är övertygad om att den utbildningsinsats de måste göra internt som ett steg i förbättringen också höjer intresset bland fler av deras medarbetare.

TEXT: JONAS CARLSSON STROH

Annonsera i Humlebladet

Nå 700 kvalitetsmedvetna

ölentusiaster i Skåne!

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

Öl och mat för ljumma vårkvällar

Utomhustemperaturen kryper sakta upp till en nivå då det är behagligt att äta utomhus, kanske med filtar eller värmare, men det dröjer antagligen innan det är behagligt att sitta vid grillen.

Ändå är det oftast den sortens mat man längtar efter när man drömmer sig bort till sommarens varma kvällar. Ett knep är då att välja rätter som tillagas inomhus, på så sätt kan man när den planerade kvällen kommer anpassa sig efter vädret och antingen göra en utflykt eller bara sitta inomhus.

Alla recept är lagom till sex personer. Inspirationen kommer från köken i Texas och Mexiko så rätternas engelska namn är väl etablerade i Sverige. Det går att göra maten mer anpassad för fredagssoffan genom att servera med mjuka tortillabröd som man kan fylla och rulla ihop. Tycker man om guacamole är det ett självklart tillbehör, liksom den röda flaskan med en tupp, sriracha-sås som man numera inte bara hittar i asiatiska affärer utan även på hyllan i närbutiken.

BBQ-sås – grillsås

Grunden både i kötträtten och som tillbehör på matbordet är en riktigt mustig grillsås. Den finns att köpa på flaska färdig av olika fabrikat men det blir bättre om man gör den själv. Hur starkt du vill krydda den väljer du och dina gäster. Jag brukar smaka av den med lite sriracha-sås men det går utmärkt att blanda i finhackad chili från början om du vet att du uppskattar hettan.

2 förpackningar passerade tomater
1 dl äpplecidervinäger
10 msk brunt socker; muscovado eller farin
2 tsk grovmalen svartpeppar
2 vitlöksklyftor
1 pressad lime
2 msk senap
2 msk Worcestershire-sås
2 tsk soja
1 chipotle
annan chili efter smak

Pressa vitlöken och finhacka chipotlen. Blanda alla ingredienser i en kastrull, koka upp och sänk värmen. Sjud utan lock i minst en timme under omrörning. Sila av genom ett durkslag eller kör med mixerstav tills såsen är slät.

Pulled pork – dragen gris

Helst skall maten då inte kräva att man sköter den eftersom ingen vill behöva stå vid spisen medan de andra umgås. Under de omständigheterna passar det att välja mat som lagar sig själv i ugnen, till exempel pulled pork som ju lite påminner om grillad mat. På mina favoritrestauranger är den varmrökt över ved men hemma duger ugnen gott.

1 kg fläskkarré
2 gula lökar
3 vitlöksklyftor
1 msk olja
BBQ-sås

Skär köttet på längden i två delar. Skala och hacka lök och vitlök. Bryn köttet på alla sidor i oljan, helst i en gjutgjärnsgryta, tillsammans med lök, vitlök och chili i en gryta med lock. Täck med såsen och rör om, sätt på locket och ställ långt ner i ugnen på 125 °C över natten. Nästa morgon stänger du av värmen och när det senare är dags att äta värmer du den tillsammans med resten. När det är dags att servera drar du isär köttet med två gafflar.

För den som inte äter fläskkött går det alldeles utmärkt att välja samma mängd högrev men för vegetarianen blir det lite tråkigare. Har man valt bort kött vet man oftast själv vilka alternativ som fungerar men en passande rätt är att skära aubergine i en cm tjocka skivor, steka dem på medelhög värme cirka fem minuter och sedan marinera i BBQ-sås över natten.

Refried beans – välstekta bönor

Alternativet är ett tillbehör som är tillräckligt gott och mättande att kunna ersätta köttet helt – refried beans. De lagar sig också själv i ugnen över natten och om man kombinerar dem med råkost är det en fullvärdig måltid för den som valt bort kött. Detta är för övrigt en dålig översättning från spanska där ”re-” kännetecknar ”mycket". Frijoles refritos är alltså inte stekta en gång till som det engelska namnet betyder. Detta är ett tiominuters latmansrecept tack vare att bönorna redan är tillagade och finns att köpa i burk eller pappersförpackning. Väljer man torra bönor måste vatten tillsättas och hela grytan kan stå i ugnen över natten tillsammans med köttet.

2 msk olja
2 vitlöksklyftor
ca 400 g kidneybönor
ca 400 g svarta bönor
1 tsk spiskummin
1 tsk chilipulver
salt
½ pressad lime

Hetta upp oljan på medelhög värme i en tjockbottnad gryta. Fräs de hela vitlöksklyftorna under omrörning, cirka fem minuter tills de är gyllenbruna. Krossa dem i

White Beer Cookies

Ingredienser till cirka 30 kakor:

2 flaskor Hoegarden 33 cl
5 msk honung
175 g mjukt smör
3 dl florsocker
1 stort ägg
1 tsk vaniljsocker
skalet från 1 apelsin
2 tsk mald torkad koriander
1 tsk mald torkad ingefära
4,5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver

Så här gör du:

1. Häll öl och honung i en kastrull och reducera tills knappt 1 dl återstår. Skumma av emellanåt. Låt ölreduktionen svalna.
2. Sätt ugnen på 175 grader.
3. Vispa smör och socker poröst. Tillsätt ägget och blanda noggrant.
4. Tillsätt vanilj, apelsinskal, koriander och ölreduktionen blanda igen.
5. Blanda mjöl och bakpulver och rör försiktigt ner detta i blandningen.
6. Lägg 12 knappt matskedsstora klickar per bakplåt, använd bakplåtspapper.
7. Grädda i 8-12 minuter (beroende på ugn).

RECEPT OCH FOTO: LENA LINDOHF

grytan med en gaffel. Rör ner resterande ingredienser och värm under omrörning. Rör ned limejosen och krossa allt med en potatisstöt tills de är så mosiga du vill ha dem, vill du att det blir ett slätt mos kan du använda mixerstav.

Coleslaw – kålsallad

För den som vill ha något vid sidan av dessa två rätter passar en grönsallad eller coleslaw bra, den erbjuder dessutom ett annat tuggmotstånd än kött och bönor. Du får dessutom en chans att provsmaka det öl du valt redan dagen innan, helst skall det inte vara för mycket beska i denna rätt.

½ strimlad rödlök
½ pressad lime
½ vitkålshuvud
ca 10 skivade rädisor
½ dl öl
2 dl matyoghurt
1 msk senap
salt och peppar efter smak

Strimla löken och lägg i en skål, häll över limejosen. Ställ åt sidan medan du förbereder resten. Skär vitkålen i riktigt tunna strimlor, en osthyvel gör det enkelt. Blanda i en bunke med jos, vatten eller öl. Knåda och pressa blandningen för att bryta sönder de sköra vitkålsstrimlorna så de blir saftiga. Blanda ned lök och rädisor.

Rör ihop yoghurt, senap, salt och peppar. Blanda ner i bunken, lägg på ett lock och låt stå i kylskåp över natten.

Ölförslag

Jag utlovade öl och mat så vad dricker man då till allt detta? Man pratar ofta om tre olika sätt att kombinera mat och dryck. De kan kontrastera och bryta mot varandra för att skapa en balans. De kan komplettera varandra genom att förstärka varandras smaker och till sist kan de busa med smaklökarna för att ge en liten oväntad upplevelse. En helkväll ger möjligheten att prova alla tre och sedan kan man avrunda genom att dricka något ytterligare av det man tyckte bäst om. Alla dessa öl finns i de mer välsorterade systembutikerna.

Ett komplement till de kryddiga aromerna kan vara öl med chili, svårdrucket på egen hand men här är hettan mer i harmoni med maten. Nyzeeländska Garage Projekt har ett exempel på burk, ***La Calavera Catrina***, och Det Lille Bryggeri erbjuder ***Double Chili Lakrids Ale***.

Maträtterna erbjuder väldigt olika smaker, grillsåsen ger sötma och hetta vilket tillsammans med kött och bönor ger en liten symfoni av aromer. Fläskkarrén är ganska fet så det bästa är egentligen att kontrastera i stället för att matcha. En APA med citrustoner gör att humlen dansar salsa med såsens kryddor, maltigheten lyfter det smakrika köttet medan fräschören i ölet rensar gommen. Ett exempel är ***Sierra Nevada Pale Ale***. Vill man handla lokalt är ***Migranten Pale Ale*** eller ***Arctic Sunstone*** från Amager Bryghus bra val.

För att i stället överraska dina gäster krävs något häftigt, till exempel ett syrligt öl. Brekeriet har flera exempel, med eller utan frukt, men de är svåra att få tag i utan att åka till Köpenhamn. Då är det desto trevligare att Mikkellers blandning ***Boon Oude Geuze*** släpptes på Systembolaget i februari och ännu finns några flaskor kvar i landet. Artikelnumret är 11568 och detta är det enda öl som ska serveras kylskåpskallt, de andra förslagen ställer man helst fram ett par timmar i förväg så de håller 10-12 grader.

Jag har sagt det förut men det tål att upprepas – drick det du tycker om. Är man en mer traditionell öldrickare passar så klart valfri pilsner men kryddorna i maten gör att ölets mjuka beska lätt försvinner. En torr porter som ***Carnegie*** passar till all mat och dess rostade toner fungerar med den mustiga maten medan ölets kropp är i tunnaste laget.

TEXT: JONAS CARLSSON STROH

Intressant besök på Höganäs Bryggeri

En mörk och kulen kväll i december besöktes Höganäs Bryggeri i Magasin 36 i samma kvarter som Höganäs Saluhall och mittemot gemytliga och ultraretrocoola Garage Bar. Vi var tretton till bordet och bjöds på ölinfo, rundvandring, historia, anekdoter och sex av mikrobryggeriets produkter, två mer än normalt eftersom tre av oss var gamla Malte-vänner.

Höganäs Bryggeri startades för två och ett halvt år sedan av fyra killar med den goda ambitionen att ”man måste starta ett bryggeri innan man dör”. Satsningen har blivit en veritabel succé och efterfrågan är 8–10 gånger mer än vad man producerar. Från 6 000 liter i månaden har man gått upp till 25 000–28 000 liter i månaden på kort tid och planer finns på att ta över lokalen bredvid och utvidga verksamheten, för att brygga öl för att utöka produktionen så det räcker till fler kunder.

Kvällens guide var Magnus Einarsen, som med stor kunskap och entusiasm berättade om bryggeriets verksamhet och produkter. Själv samlar han på öl, har 3 500 olika sorter och dessutom tre kranar i väggen i hemmet i Laholm, imponerande minst sagt. Vissa öl sparar han tills sonen blir drickamyndig, men om sonen inte gillar öl, så desto bättre, ”då får jag behålla dem själv” som han sade.

I perfekt skick

Efter en genomgång av ölbryggandets elementa förevisade Magnus det helt datastyrda bryggeriet, installerat av ungerska Zip Technologies, och berättade om alla processens delar och vart alla rör gick.

Bryggeriet är litet, runt 1 000 kvadratmeter totalt och allt är i perfekt skick. Särskilt intressant var den gamla, renoverade tappningsanläggningen där man tappar uppåt 3 000 flaskor i timmen, mer än förväntat.

Malten är inte svensk, inte heller humlen som kommer från Sydafrika, Sydtyskland och USA, vattnet är lokalt och jästen en hemlighet. Allt öl man producerar är ofiltrerat och opastöriserat, vilket ger en grumlig, skön och frisk, naturlig karaktär med stor skumkropp, mycket smakrik. Deras underjästa öl tillverkas vid 12 grader Celcius och deras överjästa vid 20 grader.

Fick byta etikett

Efter rundvisningen var det så dags för själva ölprovningen, som nog de flesta längtade efter.

Den första var deras ***Lager***, som var både frisk och besk, en utmärkt lager med mycket citrus, grapefrukt, och en ren, fin smak, fantastisk rent ut sagt. Från början hette den ***No 1*** och etiketten visade gruvarbetare på väg upp från jobbet i Höganäs. Men Magnus berättade att denna etikett inte fick godkänt av Systembolaget,

eftersom arbete inte får förknippas med öl i Sverige, så man bytte till en drickalastbil: ”Vi fick frågan om det sitter någon i bilen och om det finns öl på flaket, så vi sa nej och att det var svagdricka, så godkändes etiketten.”

Apropå Systembolaget så säljs Höganäs Bryggeris produkter på de tio närmaste systemen (bland annat på Hansakompaniet i Malmö), annars är ölen beställningsvara.

Det andra ölet var ett experimentöl på 4,8 procent, ***Vimsauvin***, en pilsner med iblandad druvjuice från Arild Vingård, men den tyckte nog alla var för vattnig och fruktig, annorlunda och syrlig. Man vill här skapa en Saison eller en Farmhouse ale och min tanke går till Berliner Weisse med fruktsmak, som fungerar bra just i Berlin på sommaren, men den föll inte alla på läppen, för lite ölsmak.

Mycket bra APA

Den tredje var desto bättre, en ljus APA på 5,6 procent, med amerikansk humle och med tankar och inspiration från de öl som produceras i Sierra Nevada, Kalifornien. Mycket fläder, grape igen och en härlig brödighet. Detta är Höganäs Bryggeris mest sålda öl, ”vi säljer massor”, enligt Magnus. Till denna ale använder man fem olika humlesorter och fem olika tidscykler, fem smaker, för att få fram den beska och arom som man vill ha. Mycket bra.

Den fjärde var deras ***African Pale Ale***, på 4,7 procent, med inspiration från Sydafrika och med humle bara från Sydafrika. Ljus även denna och med smak av fläder och jasmin, fin skumkrona, och som någon sade i positiv mening, med smak av cement och murbruk! Lite rå med andra ord, lite Höganäs Bruk.

Julöl

Den femte var deras julöl ***High Nose Snow***, som snabbt sålde slut på Systemet och inte fanns att få tag på mer än på Garage Bar. Inget klassiskt mörkt julöl med sötma och styrka, utan en ljus IPA på 5,2 procent med mycket smakbredd och friskhet. Det här med jul vet jag inte, men god var den. Och bryggeriets tanke med High Nose Snow är att den ska lyfta den svenska, ganska söta julmaten i stället för att sänka den.

Den sjätte slutligen var ett lite starkare öl, 7,2 procent, en så kallad dubbel IPA (DIPA), den torrhumlade ***Twisted Twin***, vars stora kropp och smak döljer alkoholhalten fint och har en underbar fruktighet och en mängd av aromer och smaker, härlig.

Fruktig hussmak

Sammanfattningsvis kan sägas att Höganäs Bryggeri gör ett antal mycket intressanta öl (man gör även en folköl på 3,5 procent), där hussmaken kan kännetecknas av stor fruktighet (läs grapefrukt) och stor beska, plus att ölen är opastöriserade och ofiltrerade, vilket uppskattas mycket. Personligen ser jag gärna att ölprovningarna inte håller så högt tempo och att ölen inte serveras så kalla, så smakerna framträder mer. Jag ser även gärna att bryggeriet tar fram lite mörkare ale och även en porter eller en stout framöver, något de lovar ”så fort tillfälle finns i produktionen”.

Allt som allt ett mycket givande och intressant besök på Höganäs Bryggeri och jag rekommenderar framför allt deras lager, deras APA, deras African Pale Ale och den lite starkare Twisted Twin, alla är utmärkta.

Avslutning på Garage

Kvällen avslutades på närliggande Garage Bar med en delikat och rejäl köttanrättning, med brysselkål och rödkål som tur var, som vegetariska komplement. Plus en julöl. Detta är garanterat det bästa stället att provsmaka bryggeriets produkter, eller på Saluhallen bredvid. Sällskapet Maltes utsände tackar Magnus och bryggeriet för ett givande besök och en intressant ölprovning.

TEXT OCH FOTO: LARS LÖVGREN
(En av Sällskapet Maltes grundare 1986, dess första ordförande och skapare av Humlebladet)

Sås & Kräs

Tel. 040 – 29 48 88

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

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

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