

HUMLEBLADET

HÖNSINGE

Bryggeribesök, sidan 7

ÅRSMÖTET

Lisa valdes om, sidan 8

SUCCÉ IGEN

Hembryggsfestivalen, sidan 4

JONAS CARLSSON STROH

Till minne, sidan 2



Tragiskt slut på ett annars gott ölår

Det känns tungt att inleda ett nytt år när det förra slutade så tragiskt för en nära vän och tidigare kollega från Maltes styrelse. Jonas Carlsson Stroh avled på juldagen och våra tankar är förstas med hans familj. Jonas var en viktig del av Malte i fem år och dessutom höll han och jag under en period tillsammans pubquiz på Bishop's Arms Gustav i Malmö så vi kände varandra väl. Jonas har på många sätt bidragit till Malmös blommande ölkultur.

Men livet måste gå vidare och vår förening ska på olika sätt fortsätta förvalta och utveckla medlemmars och andras intresse för kulturdrycken öl.

Vi har ett gott ölår bakom oss. I slutet av november höll vi årsmöte där några nya medlemmar i styrelsen valdes och vi delade ut två priser. Sällskapet Malte och Brewclub delar sedan 2016 gemensamt ut "Årets Ölöppnare" till den eller de, som allmänheten anser mest har gynnat skånsk ölkultur. I år gick det till Jakob Koc, Rasmus Nilsson och André Bernhoff, som står bakom YouTube-kanalen Viistatha Bryggeri.

Maltepriset gick till två hembryggerprofilerna som med stor entusiasm delar med sig av sina kunskaper inom bryggning, anordnar hembryggerträffar och sprider ölkunskap till de som vill på ett lättförståeligt vis. De är Dennis Hector och Bodil Tilly.

Året har annars varit fyllt av Malmö Beer Week, ölresa,

öltipspromenad, pubbrunda i Köpenhamn, tioårsjubileum för hembryggsfestivalen och någon ölprovning. Dessutom fortsätter vi samarbeta med Brewclub i Lund, som håller flera provningar per år. Maltemedlemmar har samma förmåner som deras medlemmar.

Malmö Beer Week fortsätter vi med under 2020, i skrivande stund är inte alla ramar spikade, men snart kommer mer detaljer – både till deltagare och besökare.

Glöm inte bort vår Maltepub, som äger rum på ett bra ölställe någonstans i Malmö den första fredagen varje månad. Vi försöker variera mellan gamla beprövade ställen, som vi vet har ett gediget ölsortiment, och nykomlingar som är spännande på ölhimlen. Ett trevligt tillfälle att träffa nya bekantskaper, hitta nya krogar och njuta av en fredagskväll i ölets tecken.

Håll dig uppdaterad via nyhetsbrevet eller följ vår Facebooksida eller hemsida så vet du vad som händer!

God fortsättning på det nya året. Högt skum!

LISA SNELLSTRÖM
ORDFÖRANDE SÄLLSKAPET MALTE



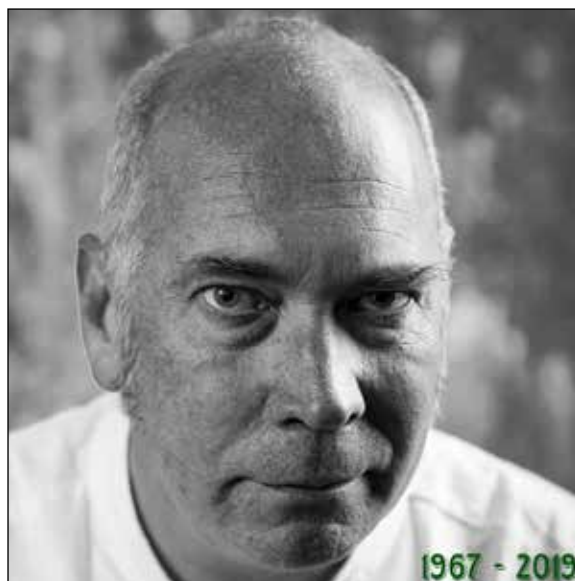
Jonas Carlsson Stroh 1967-2019

Det var sent på juldagen vi med stor sorg fick veta att vår tidigare ordförande Jonas Carlsson Stroh gått bort under förmiddagen denna dag och alltså lämnat oss alltför tidigt.

Jonas var en stor del i Sällskapet Malte, både som dess ordförande, vice ordförande och en av initiativtagarna till Malmö Beer Week. Jonas hade även en stor del i arrangerandet av hembryggsfestivalen, provningar med mera.

Förutom sitt arbete med Sällskapet Malte hade Jonas även sitt eget hembryggeri, Solobryggeriet, med vars öl *Möllans Porter* han även vann hembryggsfestivalen 2011 och fick som pris brygga denna brygd på Malmö Bryggerhus (numera Malmö Brewing Co).

Vidare var Jonas en av ursprungsbryggarna i bryggerikollektivet Minus -1. Jonas arbetade även på Lilla Ölfabriken innan han fick jobb på Malmö Brewing, först på Hammästaren som barchef, sedan som ölguide på



Taproom. Jonas har verkligen hjälpt till att öka ölintresset i Skåne. Vi kommer att sakna honom. Vila i frid Jonas.

MICHAEL LINDSTRÖM

SYDSVENSKAN UTSÅG I december Taproom på Bergsgatan i Malmö till stadens bästa ölställe. Tidningens jury, bestående av trettio av Malmös mest krogkunniga personer, gav baren och bryggeriet högst poäng. Därefter följde Far i Hatten, Beer Ditch och Brewdog, Pivo, Bishop's, Metro och Opopoppa.

BRYGGERIFÖRENINGEN det Fri Øl i Danmark har definierat vad som kan anses vara mikrobryggeri. Detta för att öka transparensen på ölmarknaden för kunderna:

Nanobryggeri

- Under 500 liter inbrygging
- Under 30 000 liter om året

Mikrobryggeri

- 500-4000 liter inbrygging
- 30 000 till 1,5 miljoner liter om året

Regionbryggeri

- 4000-15 000 liter inbrygging
- 1,5 till 10 miljoner liter om året

Industriebryggeri

Volymer över definition av ett regionbryggeri

BENCHWARMERS

BRYGGERI i Helsingborg väntar på att bygget av kongresscentret SeaU med tillhörande hotell på gamla Ångfärjestationens tomt vid kajen i centrala



staden ska bli klart. Benchwarmers kommer att driva en bar och restaurang där och öppningsdatum är satt till påsk. Det planeras för 16 kranar varav cirka en tredjedel ska ha bryggeriets egna öl.

SVENSKA OMNIPOLLO öppnar en bar i Tokyo. Det är den andra baren utomlands för bryggeriet som tidigare har en bar i Hamburg. Tio kranar ska baren ha, som är inhytt i en liten trästuga där det tidigare var en ålrestaurang.

SKÅNSKA BRYGGERIERNAS Remmarlöv och Brewski satsar på egna burklinor under 2020. Även Brekeriet sägs ha planer på burktappning i egen regi.

BREWDOG HAR ÖPPNAT världens första alkoholfria ölbar. Den ligger i centrala London och har 15 kranar för alkoholfria fatöl.

GUINNESS HAR ÖPPNAT sin första bar i Kina. Guinness Gatehouse ligger i Shanghai-distriktet Jing'An, och är omkring 1000 kvadratmeter stor. I lokalen finns även historisk avdelning, butik och

restaurang. Förutom vanlig Guinness serveras även *Foreign Extra Stout*, *Citra IPA* och *Hop House 13*. Intresset för Guinness är stort i Kina. 40 000 kineser besökte bryggeriet i Dublin förra året.

SVERIGE HAR ELLER kommer snart att ha passerat 400 stycken bryggerier. Och då är fantombryggerier (utan eget bryggerverk) inte medräknade. Det startades 23 bryggerier under 2019.



Omnipollo finns numera i Fjärran Östern.



SÄLLSKAPET MALTE
GRUNDAT 1986
MALTE
SKÅNES ÖLENTUSIASTER

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

Ansvarig utgivare: Lisa Snellström
Redaktör: Per Lindholm
Layout: Ulrika Rask-Lindholm
Webb: www.sallskapetmalte.net

E-post: humlebladet@sallskapetmalte.net
Annonser: humlebladet@sallskapetmalte.net
Postadress: Humlebladet, c/o Lindholm Bankogårdsgatan 52 256 55 Helsingborg
Upplaga: Cirka 400 exemplar
Tryck: Exakta Malmö AB, februari 2020
ISBN 91-7726-095-9618
Omslagsfotograf: Michael Lindström



Tionde hembrygdsfestivalen blev en suc

"Bästa festivalen hittills!" "Hög kvalitet på ölen rakt igenom".

Det var några vanliga omdömen från besökarna på Sällskapet Maltes hembrygdsfestival den 19 oktober. Festivalen anordnades för tionde gången och lockade över 300 besökare.

Limhamns Folkets Hus fylldes redan vid lunchtid av den stora publiken. som gick loss på 38 öl från drygt 20 hembryggare. Det smakades och diskuterades och jämfördes innan det var dags att rösta på favoriterna i "Folkets val".

Parallellt med folkets val satt ett

gäng kvalificerade öldomare från Svenska Hembryggareföreningen och gjorde sina bedömningar. I deras fall var dock det viktigaste att ölen levde upp till kriterierna för den öltyp som bryggaren angett och inte om det smakade gott eller inte.

Flera besökare som Humlebladet pratade med sade att denna festival var den bästa hittills, både som arrangemang och för att kvaliteten på de allra flesta av brygderna var så hög.

Sent på eftermiddagen kunde så vinnarna av 2019 års hembrygdsfestival ropas ut. Vinnaren i Folkets val får brygga sitt öl på Häxkitteln

och vinnaren i domartävlingen får brygga på Hyllie Bryggeri.

Vinnare i Folkets val

1:a pris: *Diploia*, Padawan Brewing

2:a pris: *12an*, Milos från Brewbros Malmö

3:e pris: *Mörkrostad Kaffestout*, Solid Crew Brewing

Vinnare i domartävlingen

1:a pris: *4.00 AM*, DLNB (Det Lilla NanoBryggeriet)

2:a pris: *Dreadlock Holiday*, Bryggeriet från A till Ö/Brasserie de Chanson

3:e pris: *Svarta Sara*, Bryggeri Bull och Bratt



Göteborgs Porterfestival 2019

Att en person som avgudar mörkisar, såsom porter och stout, inte tidigare har kommit iväg på Göteborg Porterfestival är lite konstigt – men i november hände det!

Det var en trevlig mässa där cirka 1000 personer närvarade och hade möjlighet att prova hela 164 olika portrar.

Det fanns en hel del provningar som man kunde besöka, men själv ägnade jag dagen åt att besöka de tre våningarna i byggnaden, hitta de där mindre producenterna eller importörerna men inte utan att även hitta några godbitar från de gamla och etablerade bryggerierna.

Nästa porterfestival är 2021 om jag inte missminner mig, ett ypperligt tillfälle för porterälskaren att botanisera i det svarta guldets värld, träffa likasinnade och helt enkelt bara trivas.

TEXT OCH FOTO: LISA SNELLSTRÖM



Årets Rookie

Solid Crew
Brewing

Bästa bord

Padawan
Brewing

Priserna sponsrades av:

Bryggbutikerna i Sösdala
Hyllie Bryggeri
Humlegården
Essensspecialisten i Malmö
Säby Bryggerhus
Ölbrygging.se
Lundabryggeriet

Bishop's
Arms Gustav
Adolfs Torg, Malmö
Bishop's Arms, Lund
Malmö Brewing

TEXT: PER LINDHOLM
FOTO: GRAHAM MARYON



cé

Jonas Carlsson Stroh valdes till ordförande för Sällskapet Malte på årsmötet den 30 november 2013. Han hade då varit med i styrelsen i flera år och haft många uppdrag. På årsmötet 2015 trädde han tillbaka från ordförandeskapet och blev i stället vald till vice ordförande.

Jonas var en man med många talanger och han var en

mycket god skribent, som ofta bidrog till Humlebladets innehåll. I en intervju i Humlebladet nummer 1 år 2014 berättade Jonas om sitt ölintresse och om sin syn på Maltes roll som ölförening och dess utveckling. Nedan följer intervjun i repris, något nedkortad.

Ur Humlebladet nr 1/2014

Maltes nya ordförande vill se fler kvinnor i föreningen

Jonas ölintresse väcktes när han flyttade hemifrån som 18-åring i Göteborg. Han hade varit i England och upptäckt real ale och började brygga hemma, bland annat stout.

– Det var bryggsatser och ölet blev inte särskilt gott, minns han.

Närheten till Fredrikshavn gjorde det möjligt att åka över och prova igenom det danska ölutbudet och han fortsatte att botanisera i andra länder han besökte.

Stammis på Rover

– Göteborg började bli en intressant ölstad under 1990-talet. Jag jobbade mittemot puben The Rover som serverade real ale och blev stammis där. Senare öppnade Delirium som bytte namn till Ölrepubliken, berättar Jonas.

– Jag kände vagt till Sällskapet Malte redan innan jag flyttade till Malmö. Jag besökte de bästa ölpubarna när jag var nere i Malmö med jobbet.

Flytten skedde 2007 och då blev han medlem i Malte och började delta i föreningens provningar.

Varför ville du bli ordförande?

– Malte är så roligt att hålla på med att jag gärna lägger ännu mer tid på det. Jag tycker också att det är roligt att få folk att jobba ihop. Mitt uppdrag är att låta alla i styrelsen göra det jobb de kan bäst och fungera tillsammans.

Jonas brinner särskilt för några frågor, bland annat könsfördelningen i föreningen.

– Jag vill se antalet kvinnor i föreningen öka, men kanske skräms de till viss del av nördriet; jag måste själv bita mig i tungan ibland när jag blir för nördrig.

Hur ser du på medlemsutvecklingen?

– Vi har ökat med 20-30 procent per år de senaste åren och har cirka 400 medlemmar nu. Den siffran skulle kunna vara högre. Vi ska bli ännu synligare, märkas i bloggar, lägga ut pubguiden och Humlebladet på pubarna. Vi måste visa vad Malte tillför. Vi bör också bredda oss i Skåne, det är mycket Malmöfokus just nu.

Vad är det bästa med Malte?

– Det är lätt att komma in i föreningen, att knyta kontakter. Och man kan lära sig mycket om öl.

Vilket är ditt roligaste Malteminne?

– När jag fick guldmedalj för min Möllans Porter på Maltes hembryggsfestival 2011.

Vilken öltyp dricker du helst?

– Jag dricker mest porter och stout



Jonas och Lisa Snellström, här under årsmötet 2015, höll ofta i ölquiz tillsammans.

och en del ale, väldigt lite lager.

Det egna ölbryggandet är i full gång i en lokal i fastigheten där han bor. Solobryggeriet heter det och Jonas brygger ett par gånger i månaden. Och tankar finns på att utvidga.

– Jag har en del drömmar, som att en dag bedriva bryggning i företagsform, kanske i samarbete med ett etablerat bryggeri.

TEXT: PER LINDHOLM

På besök hos Hönsinge Hantwerksbryggeri

Det finns en massa rundor av olika slag här i Skåne. Den mest kända är väl konstundan till påsk då man kan besöka ett otal konstnärer i deras ateljéer. Men för oss ölintresserade finns ingen runda.

Vi har matrundan då och då, men svensk alkohollagstiftning står som bekant i vägen för att den ska bli riktigt kul. Det närmaste blir väl Sällskapet Maltes Öltipspromenad, som går i Malmö.

Men om ett bryggeri också har folköl och lättöl i sin portfölj är det en helt annan sak. Så är fallet med Hönsinge Hantwerksbryggeri, som vi kunnat träffa, bland annat på Hoppapalooza, Great Swedish Beer Festival och Malmö Öl och Whisky Festival.

Tillbaka till rundorna så anordnar föreningen Goda livet på landet – Söderslätt och Sydskusten – en lokal julrunda där bland andra Hönsinge Hantwerksbryggeri deltar. Vi tyckte det lät kul och bestämde oss för att kolla läget.

Tredje året gillt

Bryggeriet ligger i den gamla smedjan på Jordberga gods mitt ute på den skånska Söderslättmyllan, mellan Anderslöv och Skivarp. Vi träffade en av bryggeriets ägare och bryggare, Magnus Elmgren Servin. Han berättade att 2019 är tredje året de deltar i julrundan.

Bryggeriet satsade lite extra på julen 2019 med tre vinteröl, folköl och lättöl, dock inget specifikt julöl förutom *Jarlens jul*. Det inspirerat av Vikingamiljön och tillverkas i samarbete med Taste of Viking. Julrundan till ära



hade Hönsinge Hantwerksbryggeri även satt ihop en stor (24 flaskor) och en liten (12 flaskor) julkalender. Under julrundan serverades förutom en kall, även en varm porter...

Generellt är inställningen till julöl att det är kul med lansering under den mörka årstiden, men då helst under vinterbenämningen. Främst för att man slipper stå med julöl kvar efter julhelgen.

Retro är inriktningen

Magnus förklarade att de flesta av bryggeriets öl har namngetts med gamla hantverkstilar, som inte längre används. Allt kring Hönsinge Hantwerksbryggeri är lite retro och rustikt.

Förutom öltillverkningen anordnar bryggeriet bryggskolor och håller även i ölprovningar. På sommaren har de en väldigt välbesökt bryggpub utanför bryggeriet. Hönsinge Hantwerksbryggeri tar gärna emot besök på bryggeriet.

TEXT OCH FOTO: MICHAEL LINDSTRÖM



Årsmötet valde Lisa i ytterligare två år

Sällskapet Malte höll traditionsenligt sitt årsmöte den 30 november på Bishop's Arms Gustav Adolfs Torg i Malmö. 37 medlemmar var närvarande.

Ordförande Lisa Snellström läste föreningens årsberättelse. Av den framgick att det hållits medlemspubar varje månad samt en ölprovning på Bishop's Arms. Föreningen gjorde en bussutflykt till ölfestivalen i Höganäs, genomförde öltipspromenaden i Malmö och en pubruna i Köpenhamn. Hembryggsfestivalen i oktober lockade 300 deltagare.

Styrelsen beviljades ansvarsfrihet av revisorerna.

Årsmötet valde Lisa Snellström som ordförande i ytterligare två år. Mats Renström valdes som sekreterare i två år och Humlebladets redaktör Per Lindholm valdes likaså i två år. Ledamöterna Michael Lindström, Nathalie Eriksson och Andreas Leman valdes i två år. Lotta Abramo och Heléne Dahl valdes in som suppleanter.

Stadgeändring på gång

En motion från styrelsen om att ledamöter och suppleanter ska närvara vid 50 procent av styrelsemötena antogs av årsmötet. Eftersom detta är en stadgeändring tas den upp vid ölprovningen den 1 februari.

Maltepriset, som delas ut till personer som gynnat ölkulturen i Skåne, gick till Dennis Hecktor och Bodil Tilly för deras stöd till hembryggare, bland annat genom att arrangera den årliga träffen på deras gård i Sösdala.

Priset Årets ölloppnare gick till Jakob Koc, Rasmus Nilsson och André Bernhoff från Viistatha Bryggeri.

TEXT: PER LINDHOLM

FOTO: ULRIKA RASK-LINDHOLM



Årets ölloppnare:
Viistatha Bryggeri.

Till höger: Dennis och
Bodil blev glada över
Maltepriset.





Årsmötet fick prova öl bryggt på Lilla Ölfabriken

Under ledning av Patrik Persson, ägare av bryggeriet Lilla Ölfabriken i Malmö, fick årsmötesdeltagarna prova bryggeriets öl.

Patrik berättade om hur han och kompisen Alan Dougan startade som hembryggare i slutet av 1990-talet för att 2014 börja i kommersiell skala som Lilla Ölfabriken. Alan har lämnat bryggeriet och nu brygger Patrik med Jakob Thomsgård från Skånes Dryckesproducenter.

– Konkurrensen på ölmarknaden är svår, man måste ha stora volymer för att få det att gå runt, berättade Patrik, som nu brygger tillsammans med Chad och Nerd Brewing.

Nästa trend i ölvärlden tror Patrik Persson är hantverkslager.

– I USA tycker hantverksbryggerierna att lager är intressant att brygga. En annan trend är att burköl börjar bli en accepterad förpackning.

Vi fick prova *Humlemästarens Lager*, 4,8 procent. Nästa öl var *15 Minutes of Fame* från Chad Beer, 5,5 procent.

– Det är bryggt med late hopping; all humle har kokats max 15 minuter, vilket ger en mjukare beska och maximal arom, förklarade Patrik.

Citrus och lakrits

När han blickar framåt fem tio år ser han nedläggningar och fusioner,

– Det är svårt att få lönsamhet. Öl är en produkt som bygger på volym och pris. Det pratas om lägre skatt för småbryggerier, vi hoppas det kommer. Jag tror att fler småbryggerier går ihop eller lägger ned. Det kommer troligen att uppstå produktionsbryggerier där flera brygger. Lilla Ölfabriken är ju ett exempel på där vi har tre varumärken i ett bryggeri.

F5 Organic Citrus Zest Saison, 5,8 procent, var nästa öl vi provade. Den är ett samarbete med Nerdbrewing.

– Bra sommaröl, sade Patrik.

– Helt rätt med gräddtårta, kommenterade Maltes vice ordförande Lars Karlsson.

På frågan om gårdsförsäljning blir verklighet svarade Patrik:

– Om det någonsin blir verklighet tror jag det blir väldigt bra. Men det är mycket osäkert.

Så var det dags att smaka på *Bryggarens Lakrits*, en porter på 5,3 procent.

– Den har mest lakrits av alla lakritsöl i Sverige, 400 gram per 100 liter, förklarade Patrik.

Slutligen fick han frågan om vilket som är hans bästa ölminne. Beer-makers Dinner med Mikkeller och Maltes resa till Grebbestads bryggeri då vi fick smaka *Lunator* direkt från tank, blev svaret.

TEXT: PER LINDHOLM
FOTO: ULRIKA RASK LINDHOLM

Första helsvenska ölfestivalen hölls i Ma

Den 26 oktober var det äntligen dags. Dags för det mest emotsedda öleventet i södra Sverige hittills. Great Swedish Beer Festival på Slagthuset i Malmö.

Hur kan man säga hittills när södra Sverige har haft så många andra festivaler typ Hoppapalooza, Malmö Öl & Whisky samt Brewskival? Vad som skiljer Great Swedish Beer Festival från de övriga är att det enbart är svenska bryggerier som är inbjudna.

Festivalen var uppdelad på två pass. Första passet var det gula, mellan 11.00 och 15.00 och andra passet, det blåa, ägde rum mellan 17.00 och 21.00. Det fanns även möjligheten att köpa ett Beer Lover-pass som gällde mellan 16.00 och 21.00 och som även gav tillträde till efterfesten.

Hela Sverige

Totalt var omkring 100 bryggerier på plats med Sydkustens Gårdsbryggeri från Trelleborg som den sydligaste

representanten och Bottenvikens Bryggeri från Luleå som den nordligaste. Däremellan fanns bryggerier från i stort sett hela Sverige. Förvisso var majoriteten från Skåne och Göteborgstrakten, vilket är ganska naturligt då dessa områden har störst antal småbryggerier.

Hann med 100 öl

Varje bryggeri hade med sig fyra olika öl – två till varje pass. Chansen att hinna med att prova alla öl var i stort sett noll. Själv gjorde undertecknad ett tappert försök men hann endast med att ticka in strax under 100 öl. Men innan ni börjar undra så provar jag bara max 5 cl per öl och försökte undvika de starkare stouterna och trippla iporna.

Bland favoriterna fanns ölen från Fermenterarna som jag tror var ensamma om att sälja slut på alla fyra öl de hade med sig. Om det var någon mer som sålde slut var i alla fall Fermenterarna först. Detta kan i och för sig ha berott på att deras läge var nog det bästa på festivalen, det vill säga det första bryggeriet man sprang på när man kom in. Självklart fanns lokala favoriter som Brekeriet, Nerd Brewing, Giant Brothers och Psychopipes också representerade.

Andra favoriter bland bryggerier som är värda att nämnas var Mariatorgets Mikrobryggeri, Hop Notch, Duckpond Brewing, Stigberget, Jackdaw, Bottenvikens Bryggeri, Sahtipaja och och och... ja, listan kan bli hur

Fredrik Ek (Brekeriet) och Anders Koist (Elmeleven).



Imö



Slagthuset var välbesökt.

lång som helst då jag inte hade ett enda bottennapp.

På tal om läge så var festivalen uppdelad i tre olika områden samt ett mat- och musikområden. Två av områdena bestod av en stor serveringsö och i det tredje var det en rad.

Lokal musik

Det var även lokalt på musikscenen förutom då Jacob Öhrvall som även tillhör bryggeriet Stigbergets personal. På tal om musik så fanns även ett par stora hårdrocksprofiler bakom kranarna nämligen bland andra både Nikola Sarcevic från Millencolin (Duckpond Brewing) och Peter Iwers från In Flames och Cyhra (Odd Island Brewing).

Kommer det att bli någon fortsättning på detta? Festivalgeneralerna Erik Frithiof och Glenn Pålsson hade räknat med 4500 besökare och det kom 4700. Besökarna spenderade ungefär som beräknat så arrangörerna är nog nöjda och vill säkerligen upprepa succén nästa år. Hur det blir med detta arrangemang får vi väl se under våren och sommaren.

TEXT OCH FOTO: MICHAEL LINDSTRÖM

Andreas Leman flankerad av broder Simon Leman (till vänster) och Patrick Schon.



Maltes egen Lasse Bruman.



Fermenterarna Anna Claesson och Niclas Aronsson.



EST. 2010 - SWEDEN



MALMÖ BREWING CO & TAPROOM

Mån-Tor 16.00-24.00

Fre 16.00-03.00

Lör 12.00-03.00

Sön 16.00-24.00

**www.malmobrewing.com
booking@malmobrewing.com**

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



Hur kom Sierra Nevadas öl till Sverige?

Det amerikanska bryggeriet Sierra Nevada blev med sin Pale Ale tidigt känt bland ölälskare i många länder som ett mycket bra hantverksbryggeri från USA. Några år in på 2000-talet var ett par svenska importföretag intresserade av att få rätten att sälja deras öl i Sverige.

Det var framför allt två svenska importörer som var intresserade av att få den svenska agenturen för deras öl. Den ena var en av de större alkoholimportörerna med kontakter och distributionsnät i Sverige. Den andra var Invicta som var nystartat men med ägare som hade ett brinnande intresse av att erbjuda bra öl till svenskarna.

På en ölmässa i England 2003 eller 2004 hade Sierra Nevadas europeiska importör, som var baserad i England, en monter. Den numera bortgångne Benny Sundberg och Andreas Fält från Invicta var på jakt efter gott öl till sin varumärkesportfölj. Det var bara två som jobbade i Sierras

Nevadas monter på mässan. Benny gick iväg med den ena av dem, den engelska importchefen, och började förhandla om Sverigeagenturen.

Samtidigt kom det många törstiga mässbesökare till Sierras monter. Engelsmannen som var kvar bakom baren fick massor att stå i och hade svårt att klara av alla beställningar. Detta såg Andreas och hoppade helt enkelt in i montern, började servera och snacka gott om ölen.

När Benny och importchefen kom tillbaks frågade chefen vad Andreas gjorde bakom disken i montern. Andreas svarade att han såg att de satt i skiten så det var väl klart att han hoppar in och hjälper till. Då sade chefen att han gjort rätt som gav dem agenturen för Sierra Nevada.

På Stockholm Öl & Whisky Festival 2005 hade Invicta nio Sierra Nevada-öl på fat, vilket var mer än vad Sierra Nevada hade i sin egen pub.

LARS "BRUM-BRUM" KARLSSON

Vildandens Pub & Pizzeria

I studentområdet Vildanden i Lund låg en pub och pizzeria mellan åren 1974 och 2010. Vildandens Pub & Pizzeria hette den. Den renoverades sparsamt under dessa år, så färgskalan var ständigt brunt och orange.

Ägaren Marian Gorecki kom ursprungligen från Polen. Marian älskade öl och det skulle vara starka belgiska öl.

Jag började besöka Vildandens Pub 1998 och då köptes alla flasköl på Systemet och fatölen kom från Spendrups. När jag hade varit på Stockholm Beer & Whisky Festival år 2000 berättade jag för Marian att Jugge Hasselqvist på Oliver Twist haft en monter med amerikanska hantverksöl. Marian började jaga Jugge på telefon och det slutade med att Vildanden köpte det som blev över efter festivalen.

Brewclub och Malte fick köpa från dessa öl till varsin provning och det var nog de första ölprovingarna av amerikanska hantverksöl i södra Sverige. Efter det spreds ryktet om pizzerian som ville ha kvalitetsöl i studentområdet bland ölimportörer. I slutet av 1998 hade puben 60-70 olika flasköl.

I november 2010 var antalet flasköl uppe runt 300. Tyvärr sade AF bostäder i Lund upp hyresavtalet för Vildanden för att bygga om till studentrum för sju studenter. En epok gick i graven.

LARS "BRUM-BRUM" KARLSSON

Förbered julen 2020 med

Nej, Humlebladet hann inte komma ut i tid innan jul så att ni hade kunnat välja och vraka bland alla skånska godbitar under julen. Men vi publicerar ändå Michael Lindströms ambitiösa artikel med förhoppningen att en del av julölen finns tillgängliga julen 2020.

Alla som känner mig vet att jag blir lite till mig när det lackar mot jul och det är dags att sätta ihop en öljulkalender.

Det började någon gång på 1990-talet när man köpte en back Tuborg Grøn eller Carlsberg Hof och numrerade kapsylerna. Sen gick man över till att köpa ett flak Tuborg Julebryg och märka burkarna 1 till 24.

Efter något år började saker hända. Svenska bryggerier fick upp ögonen för julöl och Systembolaget tog in ett större urval. Snart kunde man hitta 24 olika flaskor julöl. Idag ligger antalet julöl på Systemet bra över hundra. Sedan ska man inte glömma det otal julbrygder som finns på andra sidan sundet. Så det där med julkalender har blivit allt svårare att pussla ihop.

De senaste åren har jag gett upp numreringen – jag bara köper det jag vill ha. Inga undersökningar, Untappd eller Rate Beer, utan jag tar bara det som verkar intressant, men det måste ju förstås vara julöl/vinteröl, annars kan det kvitta. Sedan ställer jag all öl jag köpt i en lång rad och dricker en varje dag så länge det räcker, i regel till trettonhelgen.

Då vi här i Malmötrakten har en hel del småbryggerier som gör julöl/vinteröl ville jag fråga några av dem vad julölen betyder för dem.

Frågorna alla fick var:

1. Vad föredrar ni som beteckning – julöl eller vinteröl?
2. Hur är mottagandet av ert julöl?
3. Vad skiljer er julöl från andras?

Joel Carlsson, Rocket Brewing

Rocket Brewing tycker mottagandet har varit väldigt positivt. De har en IPA och en porter och de har tagits emot olika av olika kundsegment så det känns bra att kunna tillfredsställa olika kundtyper, vilket också var tanken, säger Joel

Vad som skiljer ut Rocket Brewings julöl är att IPA:n är just en IPA. Vi valde också en kanske lite annorlunda smaksättare i mandarin. Det är en vanlig vintersmak, men mindre vanlig i öl. Den gifter sig väldigt bra med humlen och får ölen att smaka färsk humle mycket längre. Det är andra året vi gör den nu, så vi fortsätter säkert, men kanske skruvar vi lite på receptet, som vi gjorde i år.

Portern valde vi att göra klassisk utan julkryddor, men gav den en lite fin beska och friskhet med färsk gran-skott, vilket inte är helt vanligt i öl.



Fredrik Ek, Brekeriet

Fredrik tycker det är två skilda saker med jul- och vinteröl. Julölet dricker man till julen och det ska funka till julbordet. Ett vinteröl ska funka som

värmande dryck under hela det rug-giga vinterhalvåret.

Brekeriet började till skillnad från tidigare år producera julölen redan i juni och hade således en större mängd 2019. Men mottagandet har varit över förväntan och större mängder har gått åt.

Vad som skiljer ut Brekeriets julöl är att det är ett suröl kryddat med saffran jämfört med mer klassiska julöl.



Jeffrey Brown, South Plains Brewing Company

Jeffrey vill helst undvika namnet julöl då det förkortar försäljningstiden, men han gjorde ett undantag med surölen då upplagan är så pass liten.

South Plains julöl fanns tillgängligt hos endast tre Systembolag det första året och i dag finns det i sju butiker. Ölen har nästan sålt slut så det beskriver väl mottagandet.

Jeffrey tycker att skillnaden mellan hans julöl och övriga framför allt är det låga priset, jämfört med andra hantverksöl. Han ser sin prissättning som en julbonus till trogna kunder.

Hannes Gruber, Nerd Brewing

Hannes tycker att det inte spelar så stor roll. "Julöl" är mer specifikt, man hade nästan kunnat kalla de flesta av Nerd Brewings öl för "vinteröl" eftersom de är mörka och tunga pjäser,

skånska öl redan nu

som passar bättre framför brasan än på stranden

Nerd Brewings *Xmas Override* har blivit uppskattad; många verkar gilla romerska bågar framåt jul.

Hannes tycker att den stora spridningen på julölen gör det svårt att sätta fingret på något specifikt. Det har ju funnits andra öl med smakkombinationen choklad och apelsin, men han säger att *Xmas Override* hör till de smakrikaste och fylligaste. Sen tycker Hannes att flaskan blev rätt julig med rött vax och etikett utan att för den delen gå över gränsen.

Hannes inställning är att det ändå bör finnas en tydlig tanke och smakprofil med ölen som gör att den knyter an till julen på ett eller annat sätt.



Anders Hansson, Malmö Brewing Co.

Anders föredrar definitivt vinteröl framför julöl. Malmö Brewing har en lite speciell situation då det är en bryggpub och restaurang. Således försöker de anpassa vinterölen efter maten som serveras.

Malmö Brewings julöl/vinteröl säljs endast på Taproom så de kan laborera med olika recept från år till år – allt tar slut ändå.

Säsongöl överhuvudtaget är alltid kul vare sig det är sommar, påsk eller jul. Det finns ju alltid något att fira.

Rolf Nilsson, Sibbarps Husbryggeri

Rolf tycker det beror på vad ölen ska vara till. Julöl är öl framtagen för att passa julens mat och vinteröl är mer öl som passar den kalla årstiden.

Sibbarps Husbryggeri har fått ett bra mottagande och deras *Celebration Lager* som lanserats i år har uppskattats och sålt bra både på Systembolaget och på restauranger.

Sibbarps Husbryggeris julöl är framtagen för att passa till och lyfta helgens mat.



Mats Hägerfors, Brygghuset Finn

Mats säger "vi föredrar att kalla våra julöl för vinteröl, eller Winter i vårt fall. Orsaken, som ni säkert förstår, är helt enkelt att försäljningen av en "julöl" spontandör den 24:e december, men en vinteröl verkar våra kunder vilja dricka så länge det är kallt ute."

Brygghuset Finn får överlag positiv återkoppling på sina vinteröl, vilket de uppskattar och tycker är väldigt roligt. Dessutom har Winter Bock sålt så pass bra att de fått in den nationellt på Systembolaget två år på raken.

Mats tycker det är en svår fråga att svara på, men kanske att ölstilarna i sig, en mörk lager, en imperial brown ale och en rökig dubbelbock är ovanligt och sticker därför ut lite mer. Sen försöker de alltid ta fram balanserade

öl som på något sätt ska passa till mat. I det här fallet till julmaten förstås, men de ska även passa för att avnjutas framför brasan eller som sällskapsdryck. Ja, jag vet inte, men folk verkar helt enkelt gilla deras julöl!

De har en riktigt kul nyhet i år – de har tagit fram en riktigt god julmust med ljust muscovadosocker.



Michael Nathorst, Hyllie Bryggeri (Psychopipes) & Limhamns Bryggeri

Michael anser att vinteröl är bästa namnet ur säljperspektivet då ingen vill köpa en julöl dagen efter julafton fast det inte är något fel på ölen.

Hyllie Bryggeris *Apelsin IPA* har gått över förväntan och Michael har nästan fått köra skytteltrafik till Systembolagen, vilket gjort att vissa kunder fått tag i öl som bokstavligen just lämnat tanken.

Limhamns Bryggeri har i stort sett sålt ut första batcherna av båda julölen, vilket är ett betyg gott nock.

Hyllie Bryggeris *Apelsin IPA* är i grunden den vanliga Hyllipan, vilken är lite unik i sig.

Limhamns Bryggeris mörkare julöl är mer åt det traditionella julölshållet medan den ljusare *Juleljus* är mer belgisk och ganska alkoholsvag.

TEXT OCH FOTO: MICHAEL LINDSTRÖM

THE BISHOPS ARMS

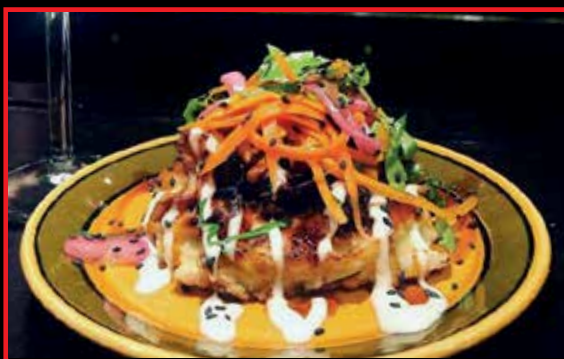
GUSTAV

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



Lunch på Gustav Adolfs torg

Vardagar, kl. 11.30 - 15.00

Inkl. soppa, sallad, bröd,
vatten och kaffe.



Öl- och whiskyprovningar

håll utkik på vår instagram,
Facebook & hemsidan



Gustav Adolfs torg 49

Tel. 040 - 66 44 878

bishopsplaza.malmo@elite.se

www.bishopsarms.com