



Sällskapet Malte nr 28 2001

Humlebladet



Ledare 2 ► På öljakt i Amsterdam 3 ►
Två ölfestivaler... 5 ► Kalender 8

Nytt millennium, nytt Humleblad

Efter 2 ½ år och ett millenniumskifte är det äntligen dags för ett nytt Humleblad. Även om det naturligtvis är glädjande att Humlebladet återuppstått är det dock en lång väg kvar innan vi är tillbaka där tidningen var för 4-5 år sedan. Vad vi behöver nu är bidrag till Humlebladet, stora som små, och det är där som just du kan hjälpa till. Skicka in alla dina tips, recept, upplevelser eller liknande med anknytning till öl. Och kom ihåg; de flesta bidragen till Humlebladet är inte skrivna av professionella skribenter.

Intressant år för Malte

2001 är ett intressant år för Malte. I början på februari höll Per Lindholm en ölprovning om amerikansk öl, och de 30-talet medlemmar som hade sökt sig dit fick sig en mycket underhållande och intressant provning till livs. Nu råkade det dessutom vara så att Sydsvenska Dagbladets ölskribent, Håkan Engström, besökte just denna provningen och skrev en artikel som publicerades i Dygnet Runts ölskola den 9:e mars. Skulle du ha missat artikeln så finns länkar till alla artiklar i ölskolan tillgängliga via vår hemsida, <http://malte.prog.se/default.asp?p=olskola.htm>.

Den 29-31 mars gick Malmös andra ölfestival, Øresund Beer and Whisky Festival, av stapeln på Malmö Mässan. Även om det fanns de som tyckte att Stockholmsvarianten var bättre så var utställarna nöjda, och enligt uppgift kommer festivalen tillbaka nästa år.

I början på maj gjorde vi vår första ölresa på ett par år där vi på en dag besökte två bryggeripubar i två olika länder. Resan var en succé med många nya ansikten, vilket bådär gott inför framtiden.

Våren kommer att avslutas med ytterligare en

ölprovning i början av juni, denna gång under ledning av Gunnar Erlandsson.

Malte fyller moppe!

Även hösten ser ut att bli intressant, då Sällskapet Malte fyller 15 år i år. Detta har vi naturligtvis tänkt fira med en stor fest i samband med årsmötet i november. Just nu håller styrelsen på att diskutera vad som kommer att hända där. Klart är att Spendrup's kommer att bidra med ölglas till alla som kommer på årsmötet. Utöver detta kommer vi förmodligen att ha olika pubspel, lotterier, ölquiz, m.m., där man kan vinna olika trevliga priser.

Avslutningsvis vill jag också passa på att nämna att Sällskapet Maltes hemsida lever och frodas. Där kan du få mer information om Maltes aktiviteter, läsa lokala och internationella ölnyheter, hitta länkar till andra intressanta ölsidor, m.m. Hemsidan hittar du på adressen <http://move.to/malte/> eller <http://malte.prog.se/>.

*Tomas Lindohf
Ordförande*

På öljakt i Amsterdam

Jag hade nyligen privilegiet att få besöka Amsterdam i jobbet, och väl där upptäckte jag att staden hade mer att erbjuda än ”Red Light District” och ”Coffee Shops”.

Just ”Red Light District” och ”Coffee Shops” är väl det som man framför allt förknippar med Amsterdam, men faktum är att staden har en väldigt levande ölkultur. Där finns många trevliga ölkaféer, flera mikrobryggerier och en av norra Europas bästa ölbutiker.

Lite holländsk ölhistoria

Internationellt identifieras den holländska ölindustrin med Heineken, ett konglomerat som dominerar den inhemska marknaden till sådan omfattning att det sedan länge söker expansion genom export.

I början på 1970-talet hade den internationella lagern reducerat den inhemska ölindustrin till 16 nationella och regionala bryggerier och efter ytterligare ett par sammanslagningar försvann ale helt och hållet från det holländska ölutbudet. Vid 1980-talets början var det enda som skilde sig från de dominerande internationella lagervarianterna den bocköl som producerades varje höst. Där var inga influenser samt lite eller ingen import från den belgiska ale industrin.

Gradvis började dock konsumenterna reagera och 1980 bildades en konsumentorganisation, **PINT (Promotie Informatie Traditioneel bier)**. Året innan hade ett kloster vid staden Tilburg återlanserat sina belgiska ale-varianter, och de följande åren skedde en återuppväckelse av traditionella öltyper. Plötsligt hade en revolution skett i bryggerinäringen och i början på 1990-talet hade antalet mikrobryggerier ökat explosionsartat.

De nya bryggerierna koncentrerade sig på ale, bland annat genom att med stor framgång

hämta inspiration från de belgiska öltyperna. Samtidigt blomstrade också importen av belgisk öl då efterfrågan var för stor för att fyllas av de lokala bryggerierna. Till slut började de nationella och regionala reagera när öl som De Koninck och Hoegaarden började dyka upp i kaféerna jämte öl av pilsnertyp.

Den nya vågen av små holländska bryggerier är fortfarande marginell och finansiellt bräcklig i en marknad där öl av pilsnertyp står för omkring 90% av utbudet. Belgiska öl är dessutom mer kända och mer efterfrågade av både inhemska ölbrickare och turister.

Amsterdams ölkaféer

De typiska holländska ölkaféerna kallas ofta för **bruna kaféer**, där namnet syftar på att deras träpanel färgats mörkbrun genom årtal av tobaksrök, och den största koncentrationen av de bruna kaféerna finns just i Amsterdam. Där finns över 1200 ölkaféer i Amsterdam och av dessa är det endast omkring 50 som erbjuder ett ölutbud utöver det vanliga, det vill säga en pils, en amber ale och en veteöl plus några flaskor Duvel och någon frukt lambic.

Sen 13 år tillbaks finns dock en sammanslutning av kaféer, så kallade **ABT kaféer**, som strävar efter att erbjuda ett imponerande ölutbud, med sina respektive glas. Dessa kaféer brukar också ha en gemensam Månadens ABT Öl (Bier van de Maand), som kan variera från spännande rariteter till mer all dagliga öl.

I övrigt finns också **Kraak Cafés**, som drivs av husockupanter, **Grand Cafés**, som är lite

större inrättningar i ett land där det typiska kafét är ganska litet, samt **Eet Cafés**, som inriktar sig på mat.

Wisseltaps

De flesta kaféer har kranar med skiftande innehåll, jämte sitt fasta utbud av fatöl. Innehållet i kranarna ändras ett par gånger i månaden och eftersom dessa kranar ofta har det intressantaste utbudet är det bättre ju fler wisseltaps ett kafé har.

In De Wildeman

Detta lilla bokkafé på Kolksteeg 3 är ett av Amsterdams absolut bästa ölkaféer. Deras 9 wisseltaps och 200+ flasköl är det få andra kaféer som ens kommer i närheten av. Då atmosfären i detta lilla kafé är väldigt fridfull, utan någon störande musik, finns egentligen ingen anledning att bege sig någon annanstans.

Boulevard

Är man i östra delen av staden kan Café Boulevard på Cruquiusweg 3 vara värt ett besök. Deras ölutbud, med 5 wisseltaps och 10+ flasköl, är inte lika imponerande som In De Wildemans, men de flesta som kommer hit gör det för deras utmärkta matsedel. Dessutom ligger det bara ett par minuters gångväg från mikrobryggeriet 't Ij.

Gollem

Med sina 4 wisseltaps och 130+ flasköl är Gollem på Raamsteeg 4 ett av de få kaféer som kommer i närheten av In De Wildemans utbud. Då det kan bli trångt här senare på kvällen är det bäst att komma lite tidigare för att få de bästa platserna.

Ölbutiker

Kungen av Amsterdams ölbutiker heter just **De Bierkoning** och ligger på Paleisstraat 125. Denna trevliga lilla butik har nog Europas, om inte världens, bästa utbud med sina drygt

850 olika sorters öl till ganska rimliga priser, och är man på jakt efter rätt glas till sin öl kan de även erbjuda detta.

Lite i skuggan av De Bierkoning finns **D'Oude Gekroonde** på Rosmarijnsteeg 10, som för att kompensera för detta har byggt upp ett imponerande vin och sprit utbud, och strävar dessutom efter att hitta öl som De Bierkoning har missat.

I östra delen av staden finns **Hamers** på Javastraat 85-87, som är väl värt ett besök med sina drygt 200 ölsorter samt ett utomordentligt utbud av maltwhisky.

Mikrobryggerier

Amsterdams första mikrobryggeri, **Brouwerij 't Ij**, ligger på Funenkade 7. De producerar 5 ölsorter året runt och dessutom 3 säsongöl. Deras året-runt-öl består av **Pizen**, som är en ofiltrerad pilsvariant, **Natte**, som är en bärnstensfärgad dubbel, **Zatte**, som är en gyllene trippel i belgisk stil, **Struits**, som är ett barley wine, samt **Colombus**, som är en tung bärnstensfärgad supertrippel. De producerar säsongöl för påsken (**Paas Ij**), hösten (**Ij Bock**) och nyåret (**Ijndejaarsbier**). Utöver dessa producerar de ibland det korianderkryddade ölet **Vlo** för De Bierkoning. Är man intresserad av att besöka Ij så har de rundturer i bryggeriet varje fredag kl. 15, och efter det kan man släcka törsten i deras provningsrum som har öppet onsdag-söndag mellan 15 och 21 och som erbjuder hela bryggeriets sortiment.

Amsterdams andra mikrobryggeri, **Brouwhuis Maximiliaan** på Kloveniersburgwal 6-8, är dessutom en utmärkt restaurang och ett Grand Café. Maximiliaans öl består av **Bethanien**, en kopparfärgad, grumlig ale av kölschtyp, **Caspers Max**, en kryddig, bärnstensfärgad, torr trippel med örtiga undertoner, samt **Kloosterbier**,

en mörk, värmande klosteröl. Dessutom producerar de säsongölen **Winterbier**, en massiv barley wine med kryddnejlika och kanel, **Meibock**, en gyllene ale, **Maximator**, en bocköl med aromer av banan och kryddnejlika, samt till sommaren den populära **Speltbier**, bryggd från en primitiv förfader till vete som kallas *spelt*. Köket på Maximiliaan är utmärkt och man har ingen anledning att boka bord, då det finns väldigt gott om plats i lokalerna. Om man är intresserad av en rundtur i bryggeriet måste man ringa och boka i förväg. Man måste dessutom vara minst 10 personer och man kommer att få betala en liten avgift.

Länkar

Promotie Informatie Traditioneel bier (PINT)
- <http://www.pint.nl/>

Amsterdam - http://www.amsterdam.nl/e_index.html

Brouwerij 't IJ - <http://people.a2000.nl/skip/-bier/brouwerij.htm>

Brouwhuis Maximiliaan - <http://www.maximiliaan.nl/>

Tomas Lindohf

Källa: The Serious Drinker's Amsterdam Beer Café Guide

Två ölfestivaler i Öresundsregionen!

I södra Sverige har vi nu fått två ölfestivaler inom nära håll, Öresundsfestivalen som hölls i Malmö i slutet på mars och nu Ølentusiasternas ölfestival som hölls i Köpenhamn den 28-29 april. Vi var några från Malte som träffades i Köpenhamn för att prova det danska ölutbudet.

Mycket kan sägas om det danska ölet. När man vandrar runt i lokalen märker man hur mycket Carlsberg har påverkat och påverkar den danska ölkonsumtionen och de danska bryggerierna. Tyvärr lider bryggerierna av brist på fantasi. Det är ganska tydligt att de sneglar på Carlsberg och försöker göra något som liknar deras produkter och som endast avviker marginellt i smaken. De danska småbryggerierna borde hittat sina egna vägar och ta ut svängarna mer för att brygga gott öl.

Huvuddelen av bryggerierna har i stort sett samma urval. Sortimentet består oftast av olika pilsner och lager med varierande alkoholhalt. Ölen är oftast ljusa eller halvljusa. Råfrukt används i stor utsträckning av de danska bryggerierna. Det är enligt vissa danska bryggerier något extra om ölet är

bryggt på bara malt och utan råfrukt. Vissa bryggerier har också en julöl, påsköl och porter eller stout i sitt sortiment.

När man jämför smakerna på pilsner och lager mellan de olika bryggerierna är skillnaden i smak liten. Man kan snabbt konstatera att våra svenska bryggerier som bland annat Jämtland, Nynäshamn, Tärnö och Slottskällan ligger långt före de danska bryggerierna.

Intressanta ljuspunkter

Det finns givetvis några ljuspunkter. Den porter och stout som bryggs i Danmark är ofta ganska smaklig. Bryggeriet Albani brygger en porter på 7,6% som kan rekommenderas. Albani tillhör Bryggerigruppen A/S i vilken bryggerierna Faxe, Ceres, Cains från England, Thor, Taurus från Litauen och Maribo

Bryghus ingår.

Ceres brygger en Royal Stout på 7,7% som kan rekommenderas. Ceres har två öl som valts till årets nyhet av Danska Ølentusiaster, 1999 Royal All Malt och 2000 Royal Spring. Royal All Malt är en nötbrun öl på 5,8%. Royal Spring serverades under festivalen opastöriserad, ofiltrerad på fat. På fat var den fruktigare än på flaska och påminde svagt om real ale. Alkoholhalten ligger på 5,8%.

Carlsberg Breweries A/S representerades av Carlsberg, Tuborg, Wiibroe och Feldschlösschen från Schweiz. Carlsberg har en Porter på 7,8% som är väl värd att smaka. Den fanns tyvärr inte på fat på festivalen. Vår ordförande visste dock ett ställe där den serverades på fat. Baren heter Underground och ligger på Gothersgade.

Wiibroes Imperial stout på 8,2% är också den väl värd att prova. Carlsberg hade ett nytt öl kallat Specialbryg. Det är en veteöl på 6,4% där man använder ljus vetemalt, pilsnermalt och münchenermalt tillsammans med humle från Nugget och Golding. Jästtemperaturen är ca 20 grader. Specialbryg är ganska frisk och något fruktig men har inte samma vetekaraktär som de tyska veteölen.

Ovanligt projekt frånvarande

Man kan undra varför ölen från Semper Ardens lyste med sin frånvaro? Semper Ardens är ett projekt där Carlsberg brygger en liten mängd ovanlig öl i en liten experimentanläggning. Det har bland annat bryggs en Abbey ale på 7,3%, Cerise körsbärsöl på 8,3% och Criollo Stout på 6,5%. En ny öl i Semper Ardens-serien kommer ut ungefär varje kvartal och säljs i gourméaffärer och på speciellt utvalda restauranger. Ölen finns bara på en 0,7 liters flaska för ett pris av 120 Dkr. Många besökare hade säkert uppskattat att få smaka någon av dessa öl under festiva-

len kanske på fat eller varför inte opastöriserad och ofiltrerad.

Carlsberg har från den 1 juli 2000 övertagit det schweiziska bryggeriet Feldschlösschen. På festivalen fanns Quinto och Samichlaus Bier årgång 2000. Samichlaus bryggs en gång om året den 6 december. Ölet lagras i 10 månader och buteljeras därefter. Alkoholhalten ligger på 14% och är en av världens starkaste öl. Under några år har inte Samichlaus bryggs alls, men det är glädjande att Feldschlösschen medverkat till att detta unika öl har återuppstått. Samichlaus mår säkert bra av att lagras några, kanske upp till 15, år.

Fristående bryggerier

I Danmark finns några fristående bryggerier värda att nämna. I Nyborg finns Refsvindinge som enligt festivalguiden brygger Danmarks första och idag enda massproducerade ale! Den heter A-Z Ale No.16 och är på 5,7%. Om nu det stämmer att det är Danmarks ända massproducerade ale är detta ett bra exempel på den danska bryggeriernas brist på fantasi. Bara ett bryggeri vågar brygga något utöver det vanliga.

Bland alla de danska bryggerierna på festivalen fanns det en katt bland hermelinerna, Bredaryds Wårdshus med sin Choklad Stout. Denna förträffliga öl fick också besökarna på Öresund Beer och Whisky i Malmö festival smaka.

Något så ovanligt som en varm påskbrygd kunde man hitta under festivalen i Köpenhamn. Det är ett litet kollektivbryggeri från Christiania som brygger denna öl och den kommer nog inte att göra någon större succé utanför Christiania.

Danska ölimportörer

I Danmark börjar det dyka upp en del importörer som i vissa fall säljer sitt öl i egna

affärer. Vi sydsvenskar har möjligheten att ta del av det rika utbud av öl som finns i Öresundsregionen. Dels genom det i många fall rikliga utbud av öl som Systembolaget har och dels genom de danska öläffärerna.

Barley Wine är en av de ganska nyöppnade öläffärerna som har ett bra utbud av öl. Barley Wine ligger på Læderstræde 16 i centrala Köpenhamn har ett bra sortiment av belgisk, holländsk, tysk och engelsk öl. Där kan bland annat nämnas Westmalle, La Trappe, Grimbergen, Affligem, Hertog Jan, Amstel och Heineken bocköl, Guinness Special Export, 8 % och lambic från Belle-View och Mort Subite. Mera detaljer om deras sortiment kan man hitta under <http://www.barleywine.dk/>.

En annan öläffär är Amager Ølhus som ligger på Italienvvej 36A, inte långt ifrån Amagerhospital. Här finns en hel del öl från de danska småbryggerierna och även importerad öl. Öppettiderna kan vara lite konstiga och ändras ibland. För närvarande gäller onsdag-fredag 17-19, lördag 10-17.

Gamel Strands Øl- & Vinlager känner säkert de flesta till. Affären ligger på Naboløs 6 i centrala Köpenhamn.

Scott's of Denmark på Peder Hvitfeldts Stræde 17 och Vinbørsen på Nordre Frihavnsgade 6 har även de ett bra utbud på öl.

Pubrunda i Köpenhamn

Vi var några som passade på att besöka några av Köpenhamns många pubar och barer efter en lång dag på festivalen.

Carlsberg, Faxe eller Tuborg är de enda ölutbud som många av de danska barer, restauranger och pubar serverar. Det börjar dock ske förändringar på detta området. Fler och fler börjar utöka sitt sortiment med belgisk, engelsk och tysk öl. Några pubar, restauranger

och barer som kan nämnas är Brasserie Degas, Charlie's Bar och Gullivers.

Brasserie Degas ligger på Jernbanegade. Här serveras bland annat Affligem Blond, Verbodene Vrucht, Delirium Tremens och La Chouffe på flaska.

Vill man dricka brittisk öl skall man bege sig till Charlie's Bar på Pilestræde 33. Här finns bland annat Fullers produkter på fat, Abbot Ale, Ruddles Bitter och Greene King IPA. Här finns ett bra utbud av brittisk öl på flaska. Ryktet säger att efter festivalen kommer Charlie's att servera real ale.

Real ale serveras redan på Gullivers på Gothersgade 2. Gullivers ägs av det svenska ölimportföretaget Real ale and Cider Company. Puben öppnades i Påsk och har därför bara några veckor på nacken. De real ale som serverades vid vårt besök var St. Peters Mild och St. Peters Best Bitter.

Det är positivt att vi nu även har möjlighet att dricka real ale i vårt närområde. Kan vi sätta lite press på våra barer, restauranger och pubar i södra Sverige kanske även dessa börjar servera real ale.

Belgisk inspiration

Ölfestivalen i Köpenhamn har 24 timmars ölfestivalen i Antwerpen som förebild. Huvuddelen av den personal som arbetade vid festivalen var frivilliga.

Lokalen för festivalen var kanske i det minsta laget. För ölutställarna fanns det gott om plats men det fanns inga sittplatser för besökarna och endast ett enkelt matställe. En lokal med större utrymme hade givetvis möjlighet till några matutställare samt sittplatser.

Lokalen fick bara ta 400 personer vilket medförde att det inte blev obehagligt trångt. Kön utanför var på lördag kväll ganska lång.

Möjligheten att skölja glas var väl tillgodo-

sedda vilket man inte kan säga om toalettmöjligheterna. Festivalen hölls i en idrotts-hall där endast omklädningsrummens toaletter fanns att nyttja. För herrarna hade man utökat toalettmöjligheterna med att ta vanliga vita 20-liters plastdunkar och satt en tratt i dessa och sedan ställt in i duschutrymmet. Kanske inte en helt lysande lösning på ett ack så viktigt problem.

Möjligheterna att ta sig till och från festivalen med allmänna kommunikationsmedel var mycket goda. Idrottshallen ligger ett stenkast från Triangeln på Blegdamsvej 132 i utkanten av centrum. Från Triangeln går rikligt med bussar till centrala Kö-

penhamn. Mer information om ölfestivalen och dess utställare finner man på <http://www.ale.dk/>.

Sammanfattningsvis kan sägas att ölfestivalen i Köpenhamn inte bjöd på några större överraskningar. De danska bryggeriernas utbud var mest en besvikelse. Arrangemanget kring festivalen får godkänt.

Danska Ølentusiasterna skall ha en stjärna i kanten för att ha tagit initiativet till en ölfestival i Danmark. Troligen blir det en årlig återkommande festi-

val. Festivalen kan ge en positiv effekt på de danska bryggerierna och få dem att brygga roligare öl.

Ola Nilbrink



Kalender

Det händer en hel del inom Malte och vi informerar våra medlemmar via denna spalt men också på vår hemsida:

<http://malte.prog.se/>.

2001-07-06 - Medlemspub på Bishop's Arms
Från kl. 17.30. Ingen föransmälan krävs.

2001-08-03 - Medlemspub på Bishop's Arms
Från kl. 17.30. Ingen föransmälan krävs.

2001-09-07 - Medlemspub på Bishop's Arms
Från kl. 17.30. Ingen föransmälan krävs.

2001-10-05 - Medlemspub på Bishop's Arms
Från kl. 17.30. Ingen föransmälan krävs.

HUMLEBLADET är huvudorgan för Sällskapet Malte. Tidningen distribueras gratis till sällskapet medlemmar.

Ansvarig utgivare: Tomas Lindohf

Redaktör: Patrik Persson

Adress: Humlebladet, c/o Patrik Persson, Osbygatan 11 C, 214 43 Malte

Telefon: 040-611 27 44

E-post Humlebladet:
patrik_25@hotmail.com

E-post Malte: tomas.lindohf@spray.se

Skribenter i detta nummer: Tomas Lindohf, Ola Nilbrink

Omslagsbild: Bryggpannan från mikrobryggeriet Maximiliaan i Amsterdam.

Tryckning: IN - 020-99 80 80