Sällskapet Malte — Skånes ölentusiaster

Humlebladet

Nummer 2 2012

Årets Maltepris till Mogwai • Brekeriet tar jästen på allvar
Årsmötet valde utökad styrelse • Skånska mikroöl under luppen

Kort om öl

Söder om Småland heter en ny restaurang och ölbar som precis har öppnat i Malmö. Den ligger på Claesgatan i Möllevången och har tio fatöl från svenska och utländska mikrobryggerier.

Danske Ølentusiasters Ølfestival 2013 hålls i Köpenhamn den 23-25 maj i tapi.

Den 3-4 maj 2013 hålls den andra upplagan av Copenhagen Beer Celebration. 30 av världens bästa bryggare bjuds in till tre sessioner på vardera fem timmar under två dagar. Varje bryggare tar med sig tre öl för varje respektive session vilket betyder att man kan smaka 270 öl totalt. Biljetten kostar 450 danska kronor och kan bokas på www.billetlugen.dk.

Förra året deltog 2 000 ölälskare från hela världen. Lokalen är Sparta Hallen, Gunnar Nu Hansens Plads, Köpenhamn.

Köpenhamn har fått ytterligare en bryggeripub. Ølsnedkeren heter det och ligger på Griffenfeldsgade 52 på Nørrebro. Bryggverket kommer från HaandBryggeriet som stängde för några år sedan. Man kan brygga uppemot 400 liter åt gången.

Ölen ska kunna tas fram i samverkan med gästerna och man vill satsa på drickbara i stället för extrema öl.

Carlsberg har ingått ett stratetiskt partnerskap med Singha Corporation, den ledande bryggerigruppen i Thailand. Genom partnerskapet ska man samarbeta kring Carlsbergs försäljning i Thailand och Singha-ölets lansering på utvalda marknader via Carlsbergs nätverk.

Det finns nu över 1000 bryggerier i Storbritannien, visar statistik från camra – Campaign for Real Ale. Många av dem är små med bara en handfull anställda. Men de bidrar med viktiga arbetstillfällen i en svår ekonomisk tid för landet. Inte sällan sätts de nya småbryggerierna upp på landsbygden eller i socialt utsatta delar av städer där arbetslösheten är hög.

Real ale har nu passerat keg-ale som den populäraste metoden att dricka ale på puben i Storbritannien. Real ale, eller cask ale som det också kallas, har nått upp till 52 procent jämfört med 48 procent för keg. Den totala ölmarknaden minskade med fyra procent under årets första sex månader.

Humleodlandet i England fortsätter att minska. 1982 fanns det 374 odlare och i dag 50. Som jämförelse kan nämnas att hela Englands odlade yta är lika stor som en del enskilda odlares i andra länder. Att etablera en humleodling är dyrt och det tar tid att få lönsamhet.

Marknaden har också förändrats och många bryggare vill ha humle från usa som ger intensiv smak. Brittisk humle kan inte odlas i andra länder med samma resultat vad gäller aromer.

Fuller's bryggeri i västra London planerar ett mikrobryggeri i anslutning till deras traiditonsrika Griffinbryggeri. Mikrobryggeriet skulle i så fall fungera som testbädd för nya innovativa öl.

Armageddon. Så heter världens just nu starkaste öl. Det kommer från Skottland och bryggeriet Brewmeister. Flera bryggerier har de senaste åren tävlat med varandra om att ha det starkaste ölet men sedan i höstas leder Armageddon med sina 65 procent!

Den höga styrkan får man genom en process som heter frysdestillering. Brygden kyls tills att vattnet i den fryser, isen tas bort och det som finns kvar är mycket alkoholstarkt. En 33-centiliterflaska kostar 80 pund.

Irland har nu 20 bryggerier som brygger välbehövliga alternativ till de dominerande jättarna Guinness och Murphy's.

Den i ölkretsar välkände Tom Perera avled i slutet av sommaren. Han var ursprungligen amerikan, men bodde lång tid i Tyskland, i Dinslaken, där han bland annat drev verksamheten "Knickebocker's Beer Tours". Det var guidade turer bland Tysklands bryggerier för främst brittiska ölentusiaster.

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

Ansvarig utgivare: Tomas Lindohf, **Redaktör:** Per Lindholm, **Layout:** Ulrika Rask-Lindholm, **Webbplats:** www.sallskapetmalte.net, **E-post:** humlebladet@sallskapetmalte.net

Adress: Humlebladet, c/o Lindholm, Bankogårdsgatan 52, 256 55 Helsingborg
Annonser: Helsida 500 kronor, halvsida 300 kronor. Kontakta Jonas Stroh Carlsson, telefon 070-355 69 63 eller e-post jc@stroh.se
Upplaga: Cirka 400 exemplar
Tryck: Exaktaprinting Malmö AB, december 2012, ISBN 91-7726-095-9618

Mogwai i Helsingborg fick Årets Maltepris

Mogwai är känd som den lilla baren med det konstiga namnet. Men även för sina kylar fyllda med långt över 300 spännande ölsorter. Nu har man belönats med utmärkelsen Årets Maltepris 2012.

Priset tillkännagavs på Maltes årsmöte den 24 november. Humlebladet fick en pratstund med Jonathan Pramborn, delägare i Mogwai, som ligger på Norra Storgatan i Helsingborg.

Var kommer namnet Mogwai ifrån?

— Dels finns det ett skotskt band som heter så, dels förekom de i filmen Gremlins. Ordet är kantonesiska och betyder onda andar.

Mogwai är ingen traditionell pub utan mer modern med krom och glas.

— Vi har byggt allt själva. Från starten hämtade vi inspiration från Berlin och Barcelona men när vi senast renoverade är det mer mot Kødbyen i Köpenhamn. Vi vill skapa en vuxen fritidsgård, säger Jonathan.

Förutom ölutbudet lockar även maten, gourmetpizzorna. Även om publiken till stor del är relativt ung kommer alla åldrar hit, men på helgerna är det mestadels unga då man blir mer av en klubb med DJ.

Trots de drygt 320 selektivt utvalda ölsorterna som står uppradade i kylarna bakom baren vill Mogwai inte profilera sig som en ölbar.

— Ölbar förknippas ofta med gubbigt och dammigt och mörk källare. Vi vill vara ett alernativ.

Avståndstagandet från att vara traditionell pub märks också i ölutbudet, där det inte finns några öl från England, dock från Skottland.

— Konkurrenterna gör det engelska bättre, vi nischar oss med andra öl.

Fokus i utbudet ligger på smakrika öl från USA, liksom svenska och danska mikrobryggerier.

— Vi ska ha så mycket mikrobryggda öl som möjligt. När jag är klar med utbudet ska vi kunna erbjuda de 350 öl som jag själv vill dricka, berättar Jonathan.

— Fortfarande finns det en del öl som jag skulle vilja ha i kylarna, men som inte går att få tag i. Bryggerierna är helt enkelt för små för att exportera.

Hur började ditt ölintresse?

— Det var för sju år sedan på baren Dahlbergs här i Helsingborg där Fredrik Johansen hade en imperial stout som

forts. på nästa sida

GØR DIN KØBENHAVNERTUR TIL EN ØLOPLEVELSE!

Midt i Københavns City, mellem Holmens Kirke og Nikolaj Kirke, finder du

BARLEYWINE

Besøg os i vores nye og større butik og se det berusende udvalg af godt 400 specialøl fra udvalgte mikrobryggerier og enkelte 'store kvalitetsbryggerier' fra følgende lande:

Belgien og Holland
• trappister (Achel, Chimay, La Trappe, Orval, Rochefort, Westmalle), klosterbryg (Abbaye des Rocs, Floreffe, Grimbergen),
• lambic (Geuze/Kriek/Framboise fra Boon, Cantillon, Drie Fonteinen, Girardin, deCam),
• klassikere (Bosteels/Tripel Karmeliet/Kwak, De Halve Maan, Dolle Brouwers, Fantôme, Het Anker/Gouden Carolus, Ingelmünster/Kasteel, Moortgat/Chouffe/Duvel, Rodenbach, Van Stenberge/Gulden Draak, Verhaeghe/Duchesse de Bourgogne)
• mikroer (de Molen, de Ranke, Emelisse, Jopen, Struise, Troubadour)

Danmark Amager, Beer Here, Bøgedal, Det Lille Bryggeri, Djævlebryggeriet, Evil Twin, Fanø, Grauballe, Herslev, Hornbeer, Midtfyns, Mikkeller, Nørrebro, Stronzo, Søgaard, To Øl, Ugly Duck, Virklund, Wintercoat

England og Skotland Brew Dog, Fullers, Samuel Smith, O'Hanlon, Hook Norton
Italien Del Borgo, Toccalmatto

Norge og Island HaandBryggeriet, Lervig, Nøgne Ø, Ölvisholt

Tyskland og Østrig Aktien, Eggenberg/Samichlaus, Einbecker, Kulmbacher/EKU, Maisel, Schlenkerla, Schneider, Trappist Stift Engelszell, Weihenstephan

USA Alesmith, Anchor, Anderson Valley, Beer Valley, Brooklyn, Epic Br., Founders, Goose Island, Green Flash, Hoppin' Frog, Jester King, Jolly Pumkin, Lagunitas, Lost Abbey, Mercury/Clown Shoes, Port Brewing, Sierra Nevada, Southern Tier, The Bruery

Originale ølglas. Personlig rådgivning – også om øl og mad.
Ølprovninger for grupper mellem 10-14 personer. Vi har nye øl så godt som hver uge, og ofte smagsprøver i butikken. Så 'Vær Velkommen' i BarleyWine!

Hverdage kl. 12-18, lørdage kl. 11-17, lukket søndage og mandage samt ml. jul og nytår.

BARLEYWINE
Jan Filipe, Admiralgade 21, 1066 København K
Tlf. +45 33 91 93 97
bestil@barleywine.dk www.barleywine.dk

var lagrad på whiskyfat. Efter att jag smakat den var jag fast och intresset har bara vuxit.

Var hittar du dina öl?

— Sverige har fantastiskt duktiga importörer som jag kan handla av. Jag reser en del och upptäcker öl, deltar i mässor. Jag dricker alltid det jag inte provat tidigare, men anteckar inte.

Mogwai kan sägas ha en generös prissättning på sina öl, där priset ofta ligger långt under andra konkurrenters.

— Vissa krogar räknar påslag i procent, vi räknar i kronor. Vår unga publik håller priserna nere.

Om en besökare ber personalen rekommendera ett öl och det inte faller kunden på läppen får man ta en ny öl.

— Vi vill gärna att folk ska prova sig fram till det de tycker om, säger Jonathan.

Per Lindholm

Jonathan Pramborn framför kylarna som innehåller över 300 noggrant utvalda öl.

Ännu en lyckad festival

Malmö 20 oktober. Solen skiner från en klarblå himmel och termometern visar 20 grader varmt. Inne i Folkets Hus på Limhamn råder febril aktivitet bland de 22 bryggarlagen. Det är återigen dags för Sällskapet Maltes Hembrygdsfestival.

Bord dekoreras, flaskor ställs fram, några sista smakprover tas, trycket i faten korrigeras och ljudet från koldioxiden som släpps ut blir till en vacker symfoni av pysande i lokalen.

Ungefär 250 personer har valt att trotsa den underbara höstvärmen där ute för att tillsammans inmundiga de 32 olika öl som är anmälda till 2012 års upplaga av Sällskapet Maltes Hembrygdsfestival. Det är nästan dubbelt så många besökare som 2011, och fortsätter festivalen växa i samma takt så är Maltes festival större än Svenska Mästerskapen om tre år.

Allt eftersom gästerna anländer ökar sorlet. Det sniffas och doftas, inspekteras och sniffas lite till.

Och dricks. Porter, ipa, weizenbock, mjöd, altbier, imperial stout, belgiskt, amber ale, listan är lång och mångfalden stor. Lakrits finns i två av portrarna, dels i Seven Brewers ***Lakritsporter***, dels i ***Heksebryg Blackout*** från Køkkenöl som är smaksatt med persisk lakritsrot.

Andra öl som sticker ut är ***Elder Berry's Farmhouse Ale*** från Kapusta Brewing, som är en farmhouse ale kryddad med rosépeppar, blodapelsinskal och fläder, liksom Brasserie Vellanches ***What Saison?***, lagrad på olivkärnor och kryddad med ingefära.

Bland bryggarna syns allt från gamla rävar till förstagångsutställare, krögare och ölbloggare. Att hembryggare ofta är underfundigt vitsiga med hur man döper sina öl vet väl de flesta. Dagens bästa måste vara Alan Dougans ***Lett-öl***, en baltic porter som får en att misstänka att Alan egentligen är från Göteborg.

Sveriges Bryggradio intervjuar folk med mikrofonen i ena handen och ölglaset i andra. På scenen spelar Sven Erik Lundeqvist Trio. Stämningen är naturligtvis nördig så det förslår. Och på topp. Av solhysterin i världen utanför märks ingenting, och det känns som att alla är ett med ölet.

Utöver öl bjuds det även på mat. En stor buffé dukas upp och bakom den står den forne Hotel Ritz i Paris-kocken och hembryggaren Jeffrey Brown, som numera inte bara brygger öl i hemma i köket, utan även under etiketten South Plains Brewing där han på den klassiska och mytomspunna gamla Malmöadressen Norra Grängesbergsgatan brygger nyklassisk jänkaröl.

Festivalen är ju, utöver ett ypperligt tillfälle att dricka gott hembryggt öl med likasinnade, en stor tävling för de medverkande. Och även om de flesta säger sig ställa upp främst för trevlighetens skull, så märks spänningen tydligt bland bryggarna.

Och ju längre tiden går, desto påtagligare blir den. För hur trevligt det än är,

Plats för bildtext

för hembryggare

så står ju förutom äran, även bryggning av vinnarölen hos Malmö Brygghus på spel. Ölet kommer dessutom att säljas på Bishop's Arms båda krogar i Malmö, På Besök, samt på Söder om Småland, Claesgatan. Och det är ju varje hembryggares våta dröm att gå på krogen och beställa sitt eget öl.

Besökarna får rösta på tre öl var, etta, tvåa och trea, poängen som delas ut är tre till favoriten, två till tvåan och ett till trean. Klockan 19.00 ska röstsedlarna lämnas in, och spänningen stiger ju närmare tiden vi kommer.

Bland besökare och bryggare talas det om möjliga vinnare, personliga favoriter och mindre lyckade kok. Båda lakritsportrarna nämns hos många. Även förstagångsutställaren Bryggare Bergströms IPA ***Caiman Blues*** med en av dagens snyggaste etiketter (och humleprofiler) nämns, en annan öl som det talas om är Sibbarps Husbryggeris anglo-amerikanska ***Råg-IPA***.

Men ett öl nämns ändå lite oftare än de flesta. Särskilt när det talas om vem som kommer ta hem det stora priset. Hannes Gruber brygger under namnet Nerdbrewing, och med sig har han två öl, varav ***Else if imperial stout 2.0*** verkar vara på var mans och kvinnas läppar.

Så och ute i cyberrymden. "Om inte Hannes vinner är det något som står mycket fel till. SÅ BRA!" läser jag i en Facebook-uppdatering under dagen.

Och när de 189 läsliga rösterna är räknade så står han där på scenen. Hannes Gruber och hans imperial stout lyckades få ihop 148 poäng. 39 poäng före tvåan Råg-IPA från Sibbarps Husbryggeri och 45 poäng före Seven Brewers Dark Sides Lakritsporter.

Ett stort och välförtjänt GRATTIS! till Hannes, vars Else if 2.0 är en upphottad version av hans första ***Else if***, som lika välförtjänt tog hem "Årets Gröngöling" vid Svenska Mästerskapen i Uppsala i somras.

När jag talar med Hannes säger han att den nya versionen bland annat innehåller en något större mängd karamellmalt för att få upp sötman något. I ärlighetens namn har jag svårt att avgöra skillnaden mellan dem. Kanske för att det var ett tag sen jag provade den första. Kanske för att förutsättningarna för att prova öl inte är det allra bästa under en festival med så många goda öl.

En sak är i alla fall säker, och det är att jag, med många, ser fram emot att avnjuta Hannes Else if imperial stout 2.0 under rätt förutsättningar, i sin rätta miljö. Nämligen djupt nedsjunken i en av Chesterfield-fåtöljerna på Bishop's Arms. För det är där, i sällskap av alla dessa kranar med kvalitetsöl som denna imperial stout hör hemma.

Timo Widell

Bryggarna som deltog i årets festival

Alan Dougan, Anders And Ale, Brasserie Vellanche, Brewbros Malmö, Bryggare Bergström, Chad Beer, Hampus Brewing, HBG2, Kapusta Brewing, Køkkenöl, Ljungens Bryggeri, Nerdbrewing, Ripgatans Brygghus, Seven Brewers Dark Side, Seven Brewers Punk Division, Sibbarbs Husbryggeri, Södra Innerstadens Bryggeri, Södra Innerstans Brygghus, Thomas Fransson, Tobias Stegk+Holger Krawczyk, Ulf Tigertass, Värnhems öl.

Dessutom ställde Styrelsebryggarna (Maltes styrelse) upp med en öl utom tävlan: Festivalmild.

Flera av hembryggarna som ställde ut satsade på presentationen, bland annat genom dekorationer.

Jästen viktigast

Skåne har fått ytterligare ett lokalt bryggeri. Nu är det bröderna Ek som kommit igång med att brygga under samma namn som deras importverksamhet: Brekeriet.

Bryggeri Brekeriet ligger i den lilla pittoreska byn Djurslöv, ett stenkast från Staffanstorp. I en gammal tegelbyggnad, som faktiskt var bryggeri förr i tiden, finns bryggverket, lagerrum och kontor. Resten av huset hyser ett hotell och bistro.

En av bröderna Ek, Christian, möter upp och visar bryggeriet.

— Det är ungefär ett år sedan vi bestämde oss för att ha bryggeriet här.

Gillar du öl, alltså riktig öl (inte blaskig lager)?

Då är Sällskapet Malte föreningen för dig.
Medlemskap ger dig tillträde till provningar, bryggeribesök, medlemspubar och andra evenemang. Du får också den här tidningen några gånger om året. Sist, men absolut inte minst, får du gemenskapen med andra ölintresserade i medlemskapet.

Gå in på www.sallskapetmalte.net och anmäl dig!

för nystartade Brekeriet

Under hela den tiden har vi renoverat lokalerna för att få dem godkända som livsmedelslokaler och bryggeri, förklarar han.

Det har varit en intensiv tid för bröderna, som fortfarande har vanliga heltidsjobb vid sidan av. Förhoppningen på sikt är att minst en av dem kan ägna sig åt bryggeriet och den importverksamhet de också driver.

Bryggverket har man köpt från Tyskland och en batch omfattar 250 liter. Man kan brygga två gånger i veckan. Ölen jäses och lagras i samma tank.

— I augusti gjorde vi första brygden och hittills har vi hunnit med Saison, Roken och julölet, berättar Christian.

Innan bryggeriet sattes igång bryggde Brekeriet en del öl i samarbete med ett danskt bryggeri.

På gång är nu ***Cassis*** som ska sekundärjäsa med svarta vinbär.

— Det är inte helt enkelt att få tag i bären, i Sverige fryses de inte så ofta. Kanske måste vi köpa från Tyskland, säger Christian.

Alla öl buteljeras av bröderna för hand med hjälp av en enkel maskin. Trots hantverket går det relativt snabbt, omkring 250 i flaskor i timmen.

Unikt för Brekeriet är att man arbetar med jästen ***Brettanomyces***. Det är en ganska aggressiv jäst och inte alla bryggare vill hantera den.

— Vi har flera jäststammar men Brettanomyces är vi ensamma om i Sverige att brygga med. Vi vill fokusera på jäst som ger karaktär åt ölen i stället för att lyfta fram humlen. I stort sett använder vi bara bitterhumle, ***Magnum***.

Brekeriet brygger inte i ölstilar utan hämtar inspiration från Belgien och norra Frankrike och gör sina egna tolkningar.

Christian berättar att det varit en fördel att först ha haft importfirman och därefter starta bryggeriet.

— Vi har kunnat bygga upp namnet, varumärket och kundkretsen. Vi är kända i ölbranschen.

Ölen från Brekeriet kan man dricka i Malmö på bland annat På Besök, Green Lion och Nya Tröls. På systemet finns de på Hansacompagniet, Entré och i Staffanstorp.

I höstas deltog Brekeriet i Stockholm Beer & Whisky Festival.

— Det gick väldigt bra för våra öl, vi fick mycket bra respons. Det känns som att ölnördarna har saknat något i Sverige, att vi tillför något nytt. Särskilt Cassis var uppskattat.

På frågan om var man befinner sig om tre år svarar Christian att de vill fortsätta experimentera.

— Vi ska ha ett fast sortiment men därutöver testa olika saker, experimentera med jäst, spontanjäsning och ekfatslagring.

Per Lindholm

Den gamla byggnaden i Staffanstorp som förr i tiden var ett bryggeri och nu hyser hotell och mikrobryggeri.

Mikkeller och To Øl på

Danska mikrobryggare har ju varit populära ett antal år och kommer med ständigt nya spännande öl. Den 29 oktober kom To Øl och Mikkeller till Bishops Arms Gustav i Malmö och ledde provningar av sina respektive öl.

Besöket i Malmö var starten på en turné i Sverige med provningar i Göteborg, Stockholm och Linköping.

Bryggarna bakom To Øl som höll denna provning heter Tore och Tobias. De kallar sig ”Gypsy Brewers”, alltså zigenarbryggare, eftersom de inte har ett eget bryggeri, utan brygger där kapacitet erbjuds. To Øl brygger det mesta av sina öl på De Proef i Belgien.

2005 lärde sig Tore och Tobias att brygga öl i skolan, en av deras lärare var intresserad av ölbryggning och lyckades få loss medel för att köpa in bryggeriutrustning. Ölbryggningen utfördes i skolköket på kvällar och nätter. Tobias har studerat Food Science och Tore Computer Science, så de kallar sig ”Men of Science”. Efterhand blev det mindre utbildning och mer bryggning.

2011 startade Tore och Tobias To Øl och började brygga för kommersiell försäljning. På provningen fick vi smaka följande öl:

Amnecia. Som namnet antyder innehåller ölet humlesorterna AMarillo, NElson, CIttrA, är av pilsnertyp, vad som populärt kallar för sessionbeer. Amnecia beställdes av Malmöpuben På Besök, där ölen serveras.

Snowball. Detta är To Ols julöl, som inte liknar någon annan julöl alls, det är en saison, eller farmhouse ale.

Reparationsbajer. Återställaröl till dagen efter, som passar bra till en burgare eller pizza.

First Frontier. Amerikansk stil, Westcoast IPA.

Mochaccino Messiah. Brown Ale med inslag av kaffe, choklad och mjölk

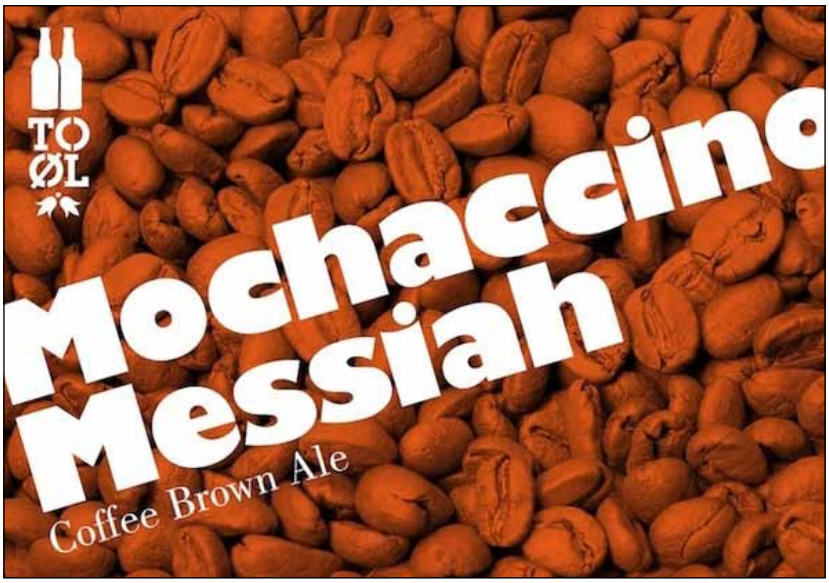
MIBTY Mine Is Bigger Than Yours. Barley wine-typ.

Goliat. Imperial stout bryggd med gourmetkaffe och mörkt muscavadosocker.

Tore berättade att de har tagit fram en egen site för att betygsätta öl, kolla in den här: http://raidbeer.com/

Dessutom planerar Sällskapet Malte att ha en provning med To Øl under våren 2013.

Bryggaren bakom Mikkeller, Mikkel Borg Bjergsø, kunde tyvärr inte närvara, men Stig som har arbetat med Mikkeller i tre år höll i denna provning.



Annonsera i Humlebladet och nå 400 kvalitetsmedvetna ölentusiaster i Skåne!

Välkommen att kontakta Jonas Carlsson Stroh,
telefon 070-355 69 63 eller e-post jc@stroh.se.

svensk turné

Mikkeller har idag fem heltidsanställda och dessutom cirka tio deltidare i baren, alltså: http://mikkeller.dk/the-bar/

2006 startade Mikkel Borg Bjergsø och Christian Keller bryggeriet Mikkeller. De är också så kallade "Gypsy Brewers". Båda började som hembryggare, mycket på grund av tråkiga öl i Danmark på den tiden. Mikkel som var en duktig löpare befann sig i USA i slutet av 1990-talet, och här hade nya öltrender tagit fart och bland annat fanns Brooklyn Brewery med flera.

Mikkel blev inspirerad och tänkte att "jag kan göra detta ännu bättre". Väl hemma i Danmark startade experimentlusten. Första samarbetet med Christian resulterade i ***Beergeek Breakfast***. Även Mikkels tvillingbror brygger numera kommersiellt i bryggeriet Evil Twin.

2011 gjordes cirka 100 nya öl! Men i år blir det inte så många, kanske 30-40.

Beergeek Breakfast är fortfarande den populäraste ölen totalt sett. ***Amerikan Dream*** var populäraste Mikkellerölen i Sverige fram till i våras då ***K:rlek***, som finns i en vår/sommar- och en höst/vinter-version, gick om. Etiketter på K:rlek är ritade av en svensk konstnärinna som heter Sara Nilsson.

Mikkel, som är lärare, gör mycket öl i utbildningssyfte. Exempelvis singlehop serierna 10 och 19, och har gjort serier med olika jäststammar. Och det kommer säkert mer i framtiden. En liten fotnot – Mikkel var Tores och Tobias (To Øl) lärare!

På provningen fick vi smaka följande öl:

Saphir Wet Hop Pale Ale. Single hop Saphire, typ brittisk pale ale.

American Dream. Pilsner som vunnit tre guldmedaljer på Swedish Beer and Whisky festival, tre år i rad.

It's Alive! Hyllning till Orval (en av Mikkels favoriter), belgisk strong ale.

Happy Lovin' X-mas. IPA med massor av amerikansk humle och smaksatt bland annat ingefära och tallkottar.

Swinging Harry Tropical Quad. Samarbete med Cigar City, koncept fruktkaka med mango, papaya, apelsin och Grand Marnier

Black Hole Barrel Aged Tequila. Ingår i en serie på sex sju öl som lagras på olika spritfat.

Spontanframboos. Modernt vildjäst öl, ingår i serie på cirka tio olika öl. Mikkel gjorde denna vildjästa öl-serie för att det är "coolt och svårt".

Jester King Weasel Rodeo. Imperial stout med Kopi Kuwak och andra vietnamesiska kaffesorter tillsammans med chipotle och rökt malt.

Vår provningsledares, Stig, favoritöl är ***Barrel Aged George***, som också är en imperial stout.

Mer information om To Øl och Mikkeller finns att hämta på http://to-ol.dk/home/ respektive http://mikkeller.dk/

Lena Lindohf

Maltes årsmöte valde

Drygt 40 Maltemedlemmar samlades till årets årsmöte lördagen den 24 november. Nytt för i år var lokalen, Lundavägens Grill i Malmös hamnkvarter. Det är till vardags en lunchrestaurang, men var kvällen till ära festsmyckad.

Eftersom det är en lunchrestaurang saknar den alkoholtillstånd, vilket för Sällskapet Malte hade den stora fördelen att vi kunde ta med oss vårt eget öl. Där fanns vidare ett riktigt restaurangkök med möjlighet till matlagning på plats.

Som välkomstöl hade vi i år Mikkeller, ***One Oyster per liter Stout***. Till den serverades plockmat i form av charkuterier. Som vanligt hade vi en ölquiz, men i år var det en lagtävling med slumpmässigt hopsatta lag, något som uppskattades av deltagarna.

Efter quiz och årsmötesförhandlingar serverades kvällens middag i form av panerad schnitzel med tillbehör samt chokladmousse till efterrätt. Till det kunde man fortsätta dricka välkomstölen eller välja mellan olika flaköl från Sierra Nevada, Brew Dog med flera.

Och som vanligt, inget årsmöte utan lotteri!

Efter förra årets stadgeändring som innebar en utökning av styrelsen, valdes en styrelse med en hel del nya namn.

Den nya styrelsen utgörs av ordförande ***Tomas Lindohf***, vice ordförande ***Jonas Carlsson Stroh***, sekreterare ***Lena Lindohf***, kassör ***Gunnar Erlandsson***, redaktör ***Per Lindholm***, ledamöterna, ***Anders Flyckt, Anders Hall, Björn Hall, Lennart Sandberg, Lisa***

God Jul & Gott Nytt År

önskar Sällskapet Malte alla medlemmar, annonsörer och samarbetspartner.
Tack för året som gått!

utökad styrelse

Snällström, Peter Persson och ***Sarah Stålbrand*** samt suppleanterna ***Göran Eng, Maja Jonholm, Sten Pehrsson*** och ***Tony Abramo***.

Det finns flera pizzerior i Skåne, och det finns många bra ölställen, men det finns bara ett ställe som kombinerar goda pizzor med ett brett och bra ölurval. Det är förstås ***Restaurang Mogwai*** i Helsingborg. Det gör dem till välförtjänta vinnare av Maltepriset 2012. Läs mer om Mogwai på sidan 3.

Med kallelsen fanns en motion om stadgeändring som i korthet innebär att halva styrelsen växelvis väljs för två år i taget för att få kontinuitet i styrelsen. Den innehöll också ett förtydligande av revisorernas och valberednings ansvar och mandat. Motionen bifölls enhälligt, men eftersom den innebar en stadgeändring krävs beslut också på ett medlemsmöte, som är tänkt att hållas i samband med första provningen 2013.

En fråga som inte kräver stämmobeslut, men som ändå togs upp av Jonas Carlsson Stroh var bildandet av en hembryggarsektion. Det finns i hela Sverige ett växande intresse för hembryggd öl, något vi i föreningen märkt, inte minst vid vår hembrygdsfestival.

Ovan: Lennart Sandberg och Anders Hall såg till att alla deltagare fick gott öl.
Överst: Under ölquizet slog lagen sina kloka huvuden ihop.

För att ytterligare främja hembryggarkulturen i Skåne föreslogs att vi mer tydligt stöttar detta växande intresse genom en sektion inom föreningen, mer inriktad mot hemtillverkning av öl. Målet är att arrangera träffar, öppna för alla medlemmar, med mer inriktning mot tillverkning av öl än dess omedelbara avnjutning. Kanske att brygga tillsammans, kanske att anordna lokala utbildningar och föreläsningar och givetvis med hembrygdsfestivalen som årets stora final. Detta initiativ togs emot positivt av mötet

Tack till festivalkommitténs Göran Tindberg, Johan Kjellin och Lars Ahlberg för arbetet med årsmötet.

Helsingborgar

Helsingborgs bryggeri nyttjade de sista ljumma höstkvällarna i oktober för utomhus ölprovning mitt i centrum.

Flanörerna på Kullagatan kunde göra en paus på restaurang Midis uteservering för att avsmaka sju öl från det lokala bryggeriet. Arrangemanget pågick torsdag till lördag den 18-20 oktober. Nya produkter för hösten var ***Oktobeer*** och ***Vinter***.

Det går bra för Helsingborgs bryggeri. Just nu ligger man på åttonde plats i Systembolagets försäljningslista över svenska småbryggerier. Och helsingborgarna har tagit ölen till sina hjärtan, däribland Åsa och Peter Lindén, som lät sig väl smaka.

— Vi gillar ***Chilipeppar*** och ***Lakrits***, berättade de. Vi dricker helsingborgsöl både hemma och ute på krogen, tycker att de är välgjorda.

Bryggeriägaren Hans Nelson fanns på plats för att välkomna gästerna och berätta om sina öl. Bryggeriet har numera dubblerat antalet lagertankar till åtta så att kapaciteten nu bättre motsvarar efterfrågan.

Vi lagar maten till Dig, vännerna, mormor, kärleken & mötet...

Sås & Krås
Tel. 040 – 29 48 88

Vår meny är levande & föränderlig i säsong, stolta enkla smaker, sill & vårt egna bröd ...men en viss trygghet för Dig som önskar en Kråsburgare...eller föredrar vegetariskt...

Öppettider
Tisdag - Fredag öppnar kl 16
Lördag öppnar kl 17
Håller öppet hela kvällen
Måndag stängt

Bröd, desserter & moussetårtor går att beställa.
Restaurangen kan bokas för fest eller annnat arrangemang.
För catering, ring oss!

På våra väggar kan Ni njuta av konstnären Shidong ”Stone” Hou’s vackra tavlor som även kan bli Dina! www.stonegallery.se

Välkomna! /Robban & Linda

Sås & Krås, Sallerupsvägen 18, korsningen Nobelvägen, 212 18 Malmö tel 040 - 29 48 88

na bjöd på provning utomhus

— Vi har också fått möjligheten att göra fler sorter när vi har fler lagertankar, berättade Hans Nelson.

Det är flasköl som gäller för Helsingborgs bryggeri, på fat finns ölen endast på ett tiotal krogar.

— Det är svårt att komma in på fatmarknaden, det finns många låsningar där, förklarade han.

Per Lindholm

Helsingborgs Bryggeri startade 2010

Helsingborgs Bryggeri är nordvästra Skånes första mikrobryggeri och startades 2010 av två ölentusiaster som ville föra bryggeritraditionen i Helsingborg vidare. Man fokuserar på bra råvaror, hantverksskicklighet och precision.

Det nya bryggeriet finns i en byggnad från 1880, bara ett stenkast från det ursprungliga Helsingborgs Bryggeri. På så sätt värnar man om tradition och skånskt hantverk, samtidigt som man utvecklar verksamheten med moderna bryggerianläggningar. Allt för att uppfylla den ursprungliga visionen om ett närproducerat kvalitetsöl

Deras första öl – ***Helsingborgs Lager*** – blev utsedd till ”Bästa ljusa Lager 2011” på Gothenburg Beer Festival i september 2011.

Överst: Hans Nelson. Grundare av Helsingborgs bryggeri. Ovan: Åsa och Peter Lindén lät sig väl smaka när bryggeriet bjöd på prover.

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

Välkommen till
fish & beer
en av Danmarks mest välsorterade ölbutiker.

Välkommen till butiken!
Amagerbrogade 143, 5 min från brofästet.

Na och Aksel

Nu många julöl i butiken!

Vi har >400 olika sorters öl från världens alla hörn.

Mot uppvisande av ditt Malte medlemskort får du 10% rabatt.

fish & beer

amagers ølpusher

www.fish-n-beer.dk

Tlf.: 32 55 86 04

fish & beer är beroendeframkallande

Malte på hemmaplan

Det har startat flera nya bryggerier i Skåne så Malte anordnade i höstas en Skåneölprovning för att kolla upp det senaste. Utvecklingen går snabbt; ett nytt bryggeri kom med som sjunde deltagare veckan innan provningen.

Första ölet på provningen kom inte ens från ett bryggeri utan en gårdsbutik, som säljer alla de vanliga produkterna från gården. De heter Skånehill Gård, ligger i Kvidinge och drivs av Johan och Sanne sedan 2007. Men de brygger även lättöl, två året runt-öl, varav en pilsner som vi hade med på provningen som heter ***Qvidinge Lättpilsner 2,6 procent***, och en ale, ***99 Guldale***. De har även två säsongsöl, ett veteöl och ett julöl, som går att köpa i deras gårdsbutik och på Drottningtorget i Malmö när det är Bondens marknad.

Nästa öl kom från Helsingbors Bryggeri. Det startades 2010 av två ölentusiaster och förutom de två huvudägarna finns 140 andelsägare. Ölet vi provade var deras ***Lager*** (5 procent), som var deras första öl och lanserades till midsommar 2011. Helsingborgarna brygger åtta olika öl som alla kan beställas på Systembolaget. Bryggare är Benny Sundberg.

Vi tog nästa öl från Lundabryggeriet, som inte ligger inne i Lund utan strax utanför i Torna Hellestad. De startade 2009 och började leverera öl 2011. Bryggeriet har sex medarbetare och bryggare är Bosse Bergenståhl, som besökte Maltes årsmöte förra året och berättade om bryggeriet och ölen. De har fem olika öl på Systembolaget och den vi hade med var ***Piraten***, en pale ale på 5,4 procent.

Worlds Smallest Brewerys ***Ev.IPA*** var det fjärde ölet, en ipa på 6,5 procent som bryggdes inför premiären på Evita på Malmö Opera. Namnet på bryggeriet kommer av att bryggeriet är mindre än en kvadratmeter och finns i köket på Malmö Operas restaurang Operagrillen. Bryggeriets bryggare är kökschef Alan Dougan som började med att brygga lättöl 2010 och fortsatte med starköl 2011. Alla öl serveras på Operagrillen oftast från fat men hans öl tappas på flaska hos Stockeboda Gårdsbryggeri som även brygger Tenoren åt honom. Ev.ipa:n som vi hade serverades från fat.

Provningen fortsatte med ***South Plains American Pale Ale*** (6,0 procent). South Plains Brewing Co. är bryggeriet som kom med veckan innan provningen så det är därför vi för första gången hade sju öl på en provning. Bryggeriet är så nytt att det inte var klart förrän efter provningen så ölet är bryggt på Amager Bryghus i Danmark. Men det finns på Systembolaget, och bryggaren Jeffrey Brown, en amerikan som nu bor i Malmö, har startat bryggeriet på Norbergsgatan 24. Han har planer på en starkt humlad amerikansk ipa som nästa öl.

Som sjätte öl kom Malmö Brygghus ***Cacao-Porter Criollo*** (8 procent). Verksamheten började med att Anders Hansson köpte fastigheten 2002 där nu

Serious
Whisky och Ölprovning
Varför inte starta dam/herrmiddagen, svensexan/möhippan eller firmafesten, med en Whisky eller Ölprovning.
Titta in på www.serious.se
eller ring Lasse på mobilnr: 070-9268774
www.serious.se

bryggeriet och även Malmö Chokladfabrik ligger. Här låg Richters bryggeri från 1898 till 1945 då Mazetti startade chokladtillverkning där. Han startade 2010 bryggeriet i lokalerna med Benny Sundberg som bryggare, men nu har Thomas Fransson tagit över bryggandet.

Malte gjorde bryggeribesök där förra året och deras öl finns på bryggeripuben. Det finns även fyra öl att köpa på Systembolaget, tre i ***Beerson***-serien som bryggs och tappas på flaska hos Helsingborgs Bryggeri samt Cacao-Portern som bryggs i Malmö.

Sista ölet var från fat och kom från Charlis Brygghus: ***Lakriz*** (7 procent). Bryggeriet ligger utanför Kristianstad på Gamla Allarpsvägen 118. Det finns i bryggaren Kasper Schönhults sommarstuga och vi i Malte gjorde en ölresa för att besöka honom i våras. Han brygger minst fem andra öl men bara en, ***Ipalla***, finns på Systembolaget, de andra finns på några ställen runt Kristianstad. Han brygger även ett husöl till Dahlbergs i Helsingborg, som tyvärr har lagt ned verksamheten, som heter G.A.P.A.

Vad tyckte då deltagarna på provningen (snittbetyget i parentes)? Så här blev resultatet:

1. Worlds Smallest Brewery Ev.IPA (6,8)
2. South Plains APA (5,8)
3. Piraten Pale Ale (5,7)
4. Qvidinge Lättpilsner (5,4)
5. Helsingborgs Lager (5,0)
6. Charlis Brygghus Lakriz (4,5)
7. Malmö Brygghus Cacao-Porter Criollo (3,8)

Jag tyckte att ettan och tvåan verkligen var snäppet bättre än de övriga, och fyran var förvånansvärt bra för att vara en lättöl. Sexan måste ha haft ett annat recept än den Lakriz vi smakade vid besöket, synd för den var bättre. Och Cacao-Portern hade en syra som alla inklusive jag tyckte att den inte skulle ha. Om det var medvetet eller en defekt tvistade vi om men jag har hört att det nu ska finnas ett nytt recept för den.

Peter Persson

Här hittar du bryggerierna som var med i provningen

Skånehill Gård
Östra Storgatan 99
260 60 Kvidinge
Telefon: 070-856 96 37
Webbplats: www.skanehill.se
E-post: butik@skanehill.se

Helsingborgs Bryggeri
Cindersgatan 4
252 25 Helsingborg
Telefon: 072-715 18 50
Webbplats:
http://helsingborgsbryggeri.se

Lundabryggeriet
Telefon: 070-559 69 44
Webbplats: www.lundabryggeriet.se
E-post:
info@lundabryggeriet.se

Worlds smallest brewery
Operagrillen
Ö. Rönneholmsv. 20
200 10 Malmö
Telefon: 040-20 84 37
Webbplats:
http://worldssmallestbrewery.com

South Plains Brewing Company
Norbergsgatan 24
21450 Malmö
Telefon: 070-635 21 31
Webbplats:
www.southplains.se

Malmö Brygghus
Bergsgatan 33
214 22 Malmö
Telefon: 040-20 96 85
Webbplats:
www.malmobrygghus.se
E-post: info@thebeerproject.se

Charlis Brygghus
Gamla Allarpsvägen 115
291 94 Kristianstad
Telefon: 070-888 57 63
Webbplats: www.charlis.se
E-post: info@charlis.se

THE BISHOPS ARMS

Tillsammans har vi Malmös bredaste sortiment av brygd och destillat!

www.bishopsarms.com