Sällskapet Malte – Skånes ölentusiaster presenterar:

#1:2013

HUMLEBLADET

MYCKET SKÅNSKT
på Malmöfestivalen, sidan 6

VINTERÖL
värmer i kylan, sidan 12

BEER WEEK
i San Francisco, sidan 14

PUBRUNDA
i nordväst, sidan 8

PÅ BESÖK
Bryggare från Tjeckien, sidan 21

SÖDER OM SMÅLAND
Inget annat än öl, sidan 22

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 nya Humblebladet!

Sällskapet Malte växer. Vi är nu drygt 400 ölälskare i föreningen och som redaktör för medlemstidningen är jag förstås glad att vi därmed också får fler läsare. Dessutom är jag lite extra nöjd med just det här numret — Humlebladet har nämligen, som du kanske redan märkt, fått en liten ansiktslyftning!

/Per Lindholm

Kort om öl

Kullabygden i nordvästra Skåne har fått två nya bryggerier. Kullabrygg utanför Nyhamnsläge producerar ***Mölle Ale*** som nu finns på Systembolaget och Höganäs Bryggeri släpper snart ***Lager No 1***. Höganäs Bryggeri har köpt ett bryggverk från Ungern och anlitat Benny Sundberg för bryggningen. De startar också i vår krogen Garage på Saluhallsområdet i Höganäs.

Killarna bakom det svenska bryggeriet Omnipollo har släppt boken ”Brygg öl”. Henok Fentie och Karl Grandin vill med boken uppmuntra till ökad hembryggning och visa att det inte är svårt att göra sitt eget öl. Deras senaste öl har också receptet tryckt på etiketten.

”Brygg öl” ges ut av förlaget Natur & Kultur.

Mikkeller & Friends heter nomadbryggeriets andra bar i Köpenhamn. Den öppnade den 16 mars på Stefansgade 35 på Nørrebro med närvaro av flera Maltemedlemmar. Baren har 40 olika fatöl och cirka 200 flasköl. Hälften av ölen är från Mikkeller.

Barchefen är en gammal Malte-bekanting, närmare bestämt helsingborgaren Fredrik Johansen, känd från numera avsomnade Dahlbergs. Bredvid baren finns en ölbutik där man kan köpa flaskor från Mikkeller, To Øl, Three Floyds och några andra utvalda.

Fredrik Johansen vet hur armen ska vinklas.

Søernes Ølbar öppnade i början av april på Sortedam Dossering 83 i Köpenhamn. Detta är en filial till Ørsted Ølbar. De erbjuder 20 fatöl och många flaskor.

Köpenhamn har fått en ny och genuint brittisk pub. Red Lion heter den och ligger på Nikolajgade 18. Tidigare hette stället Sankt Nikolaj och var känt för sina smörrebröd.

Martin Poppelwell driver nu Red Lion och han är känd i ölkretsar från sin tid bakom baren på Charlie’s. Man erbjuder riktig scrumpy cider och ambitionen är att ha en real ale, liksom flera keg-öl från Storbritannien. För den som gillar en äkta Sunday Roast kan Red Lion ordna det om man beställer någon dag i förväg.

På Islands Brygge i Köpenhamn har ett nytt ölställe öppnat med adress Gunløgsgade 39. Det heter Bryggens Ølbar och satsar på mikrobryggt öl i de tolv kranarna på väggen. Som en del av konceptet ska man även nomadbrygga sitt eget öl.

Ølfestival 2013 äger rum i Tap1 i Köpenhamn den 23 till den 25 maj Öppettiderna är torsdag 16.00-23.00, fredag 13.00-23.00 och lördag 13.00-23.00. Besökare som har förköpsbiljetter kommer

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

Webbsida:
www.sallskapetmalte.net

E-post:
humlebladet@sallskapetmalte.net

Postadress:
Humlebladet, c/o Lindholm
Bankogårdsgatan 52
256 55 Helsingborg

Annonskontakter:
Tomas Lindohf,
0730–69 17 16, eller Lena Lindohf, 0709–39 03 97

Upplaga:
Cirka 500 exemplar

Tryck:
Exaktaprinting Malmö AB
Maj 2013
ISBN 91-7726-095-9618

Omslagsfoto:
Christian Ek och André Ek från Brekeriet vid Malmöfestivalen.

Stor trädgård med härlig atmosfär
Fantastisk innemiljö från 1835
Barbeque "Low & Slow"
Café i humlepergolan
Stort utbud av öl

Öppnar 3:e Maj 2013

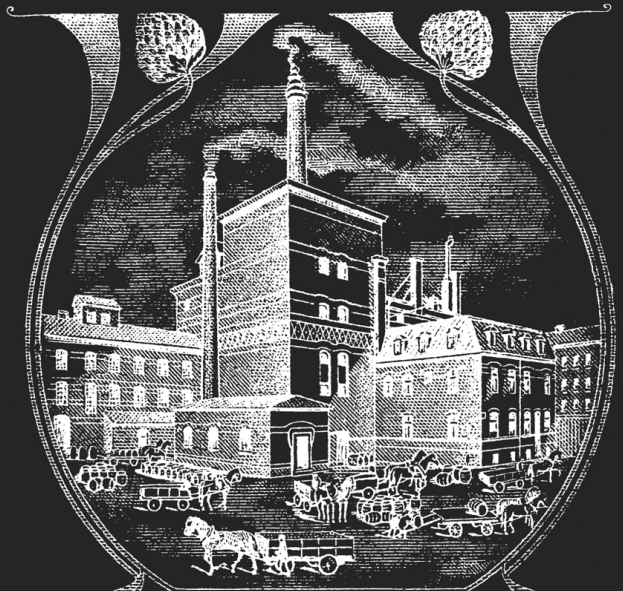
HAMNMÄSTAREN

CAFÉ • PUB • RESTAURANG

MALMÖ BRYGGHUS TRÄDGÅRD

Bagers plats vid Malmö C
www.hamnmastaren.se

MALMÖ BRYGGHUS



BRYGGERI ◇ ÖL ◇ PUB

KONFERENS ◇ FESTVÅNING

www.malmobrygghus.se

in en timme tidigare. Det går även att köpa ölpoletter i förväg. Läs mer på www.beerfestival.dk.

Brooklyn Brewery firar i år sitt 25-årsjubileum med att bland annat göra en storsatsning i Stockholm.

I slutet av året ska en ny pub och restaurang med tillhörande bryggeri stå klar med plats för 250 gäster. Man ska brygga några öl som bara serveras i puben som ska byggas i den gamla Luma-fabriken i Hammarby Sjöstad.

Satsningen görs i samarbete med Carlsberg och kostar omkring 30 miljoner kronor.

Landskrona är på väg att få ett bryggeri igen, det första på mycket länge. Brygghuset Finn håller på att färdigställa sina nya lokaler på Bangårdsgatan 33. Bakom bryggeriet står tre killar som träffades på Lunds Tekniska Högskola. De har under flera år varit hembryggare. Enligt deras hemsida räknar de med att börja leverera sina öl under våren.

I Storbritannien har camra – Campaign for Real Ale – vunnit en av sina största segrar. När finansminister George Osborne offentliggjorde sin budget i mars kom han med en oväntad nyhet: i stället för den planerade höjningen av ölskatten med 3 pence sänks den med 1 pence.

Regeringen införde 2008 en så kallad ”beer escalator” enligt vilken ölskatten höjs årligen med inflationen plus två procent. Detta har inneburit en ökning av ölskatten med 40 procent sedan 2008.

Camra har fört en intensiv kampanj mot detta förfarande. I december framförde drygt 1 000 medlemmar sina protester i en manifestation i parlamentet. Mer än 100 000 medlemmar har undertecknat en petition mot skattehöjningarna.

Samtidigt som konsumenter i flera europeiska länder upprörs över att det förekommit hästkött i maten har två pubar i London hittat en lukrativ nisch.

Pubarna Lord Nelson i Southwark och Three Compasses i Hackney började i februari att sälja hästhamburgare med stor framgång. Omkring 100 hästburgare i veckan går det åt i varje pub.

Ägaren till Three Compasses säger till tidningen Daily Mail att häst är ett kvalitetskött som, tillrett på rätt sätt, smakar gott. Hästköttet importeras från Frankrike.

Frankrike har beslutat att höja ölskatten med 160 procent. Detta beräknas öka priset på öl med omkring 20 procent. Eftersom 30 procent av det öl som dricks i landet är importerat tros skattehöjningen slå hårt mot de utländska bryggerier som säljer till Frankrike. Importölen kommer mestadels från Belgien, Tyskland, Nederländerna och Storbritannien.

Carlsberg har skapat ett ölspel på nätet. The Beer Ambassador Game heter det och spelaren får svara på frågor om exempelvis öltyper och ölhistoria. Spelet finns på www.tapthebrew.com/index_swe.html

Redan en halvtimme före öppningstiden 12.00 på lördagen var kön lång utanför Slagthuset i Malmö. Öl- och whiskyintresserade småpratade förväntansfullt i vårsolen. En hel del av dem Maltemedlemmar förstås. Inne i utställningslokalerna lockade spännande produkter från omkring 40 bryggerier, destillerier och importörer.

För bara en handfull år sedan skulle en ölfestival i Malmö kunnat ha hållits helt utan medverkan av skånska bryggerier. Men i dag är situationen annorlunda. Trenden med mikrobryggerier började i Sverige för snart 20 år sedan och i Danmark något senare. I Skåne tog det längre tid men nu rullar det på snabbt här. På festivalen ställde sju skånska bryggerier ut sina produkter som i flera fall visade på nytänkande och innovation.

Öl som humlebomber med amerikanska förebilder har länge dominerat den alternativa ölscenen. Nu anas nästa trend. Lite mer subtila smaker, ökad balans mellan kropp och beska, i viss mån europeisk humle i stället för amerikansk, lägre alkoholhalt. Men det är förstås bara en aning än så länge. IPA, DIPA, BIPA med mera kommer att vara trendiga ett bra tag till.

Brettöl från Brekeriet

Brekeriet i Djurslöv utanför Staffanstorp var tidiga med brygga något annat än humlebomber. Nytt på festivalen var deras ***Grisette***, en numera utdöd belgisk öltyp vars syfte var att släcka gruvarbetarnas omåttliga törst efter ett tufft arbetspass under jorden. Grisette håller 3,4 procent och är bryggd med Brettanomycesjäst. Färgen ligger mellan mörkt guld och ljus koppar och i smaken finns en aning fruktighet och mycket humle.

— Vi har bara använt bitterhumlen Magnum som ger bra beska. Ölet är också ganska strävt eftersom Brettjästen jäser ut ölet mer än vanlig jäst, berättade Christian Ek (se omslagsfotot), en av tre bröder bakom Brekeriet.

Brekeriet har bryggt en batch Grisette och är så nöjda med den att den ska bryggas igen. Med den låga alkoholstyrkan kvalar den ju in som folköl i livsmedelshandeln – kommer vi att få se den på ICA?

Brettcask var också en nyhet från Brekeriet. Här har bröderna jäst två öl med olika Brettanomycesstammar och kryddat med endast bitterhumle. Därefter har brygderna blandats med. Det ger ett komplext öl med frisk syra.

Från i maj har Brekeriet även tillgång till lokaler i källaren under bryggeriet. Då kan de öka kapaciteten och ska även göra suröl och lagra på ekfat.

Spontanjäst Malmööl

Bryggaren Thomas Fransson på Malmö Brygghus övertygar ännu en gång med sina genuina kunskaper. På festivalen

Längst till vänster: Jeffrey Scott Brown, South Plains Brewery.
Till vänster: Lundabryggeriet med Bosse Bergenståhl till höger.
Nedan: Kent Persson, Två Bryggare/Österlenbryggarna

Skånes bryggare visade upp sig på Malmöfestivalen

Trenden med småbryggerier kom sent igång i Skåne, men har utvecklats desto snabbare. På Malmö Öl- & Whiskyfestival 19-20 april visade sju skånska bryggerier sin kvalitet och innovation.

kunde man stifta bekantskap med bland annat ***Canned Wheat***, en White IPA på 7 procent. Hälften av maltbasen består av mältat och omältat vete. Här ligger fokus på aromen och beskan uppgår till 56 IBU. Humlen är Citra, Amarillo och Columbus. Dessa tre kompletterar varandra och ger en ytterligare dimension i doften förutom citrus.

Malmö Brygghus hade också med sin ***Grand Crew*** som är deras första spontanjästa öl. Den håller 6,2 procent och har tydliga drag av Brettanomyces, men även gröna äpplen och grape.

Honungsale från Ystad

Ett bryggeri vars öl många Maltemedlemmar haft synpunkter på är Två bryggare/Österlenbryggarna AB. Synpunkterna har främst gällt de återkommande infektioner som tycks dyka upp i bryggeriet i Ystad och som ger en icke önskvärd syrlighet i ölet. På Malmöfestivalen introducerade bryggeriet sin ***Honey Ale*** på 6,8 procent. Honungen hämtas från Fyledalen.

Honey Ale har en tydlig honungsdoft och honungen märks även i smaken. Humlen är Cascade och Tomahawk och de ger en rejäl beska. Ölet känns utjäst och strävt och har en förvånansvärt rak smak för ett överjäst öl.

En överraskande god produkt från Ystad. Man får hoppas att de har kommit till rätta med problemen i bryggverket. Enligt uppgift från personalen i montern har en bryggtekniker gått igenom varje millimeter av bryggeriet och åtgärdat det som inte stämde.

Kaffestout

Lundabryggeriets öl hittar man ibland på fat på Malmös specialpubar men annars är det främst på Bishop's i Lund som det alltid finns på en eller två kranar. På festivalen fanns bland annat ***Tors Hammare*** med 8,2 procent alkohol, som är en orange-koppargfärgad ale i belgisk stil och innehåller 8 procent omältat vete. Humlen är Riwaka från Nya Zeeland som ger en karaktär av tropiska frukter.

Helsingborgs Bryggeri har hängt på trenden med kaffeöl och bryggt en kaffestout. Mollbergs blandning från Zoegas är kaffet som utgör 9 procent av brygden. Ölet håller 8,5 procent och humlen är Challenger och Fuggles. Smaken domineras av kaffe men det finns också en varm vinös ton som gör ölet spännande och komplext. Det klart intressantaste ölet från Helsingborg.

— Svårigheten med att brygga med kaffe är balansen. Vi vill ha kaffearomen men inte garvsyran, ölet får inte bli bittert, berättade bryggaren Benny Sundberg.

Hoppas bli heltidsbryggare

Amerikanen Jeffrey Scott Brown som gjort Malmö till sin hemstad och startat South Plains Brewing Company

Även om

Alkohol kan skada din hälsa

Don't forget to visit Barley Wine!

Mellem 400 og 500 labels.
Nyheder hver dag i maj & juni.

BARLEYWINE v/ Jan Filipe
Admiralgade 21, Copenhagen City
Close to STRØGET between Holmens Church and Nikolaj Church
bw@barleywine.dk www.barleywine.dk

visade upp sju öl på Malmöfestivalen. Han brygger i amerikansk-dansk nystil men med en egen tvist vilket innebär att det finns många dimensioner, även om de ofta har den karaktäristiska USA-beskan.

Flaggskeppet är ***Russian Imperial Porter*** på 10,2 procent och på festivalen fanns även på fat ***Hoptimus Delirium***, en brown ale, IPA, ***Rye Pale Ale*** med flera. Jeff berättade att han hoppas kunna brygga på heltid redan till sommaren.

Förutom skånska öl fanns en uppsjö amerikanska, danska, engelska och andra svenska att botanisera bland. En ganska trevlig överraskning var Spendrups ***Melleruds Vårpilsner***, ett försök att blåsa liv i ett länge avsomnat varumärke. Vårpilsnern är bryggd som ett mellanting mellan tjeckisk och nordtysk pilsner och för att härröra från en lagerfabrik var den faktiskt helt OK.

Man blir törstig av att prova öl på festivaler. Små provslattar och öl med mycket humle torkar liksom ut en. Efter några timmar på Malmöfestivalen började jag längta efter en riktig pint. Tur att puben Green Lion fanns bara ett stenkast bort.

En pint ***Bedarö Bitter*** från cask gjorde sitt jobb, återförde livsandarna och släckte törsten. Green Lion hade laddat för festivalen genom att plocka in flera specialöl.

— Men gästerna verkar inte så sugna på dem när de kommer från festivalen. Jag tror aldrig vi sålt så mycket tjeckisk lager som under festivalens första kväll, berättade pubansvariga Frida Berglund för mig.

Just det.

Per Lindholm

Trevligt återseende på festivalen: Nicholas Carlsson och Per Westerdahl, tidigare ordförande respektive kassör i Sällskapet Malte.

Malmö Brygghus monter blev populär, bland annat tack vare deras Canned Wheat.

Populär pubrunda

Det är inte bara Malmö som har bra pubar och spännande ölutbud. Även i Nordvästskåne kan man dricka gott öl.

Närmare 20 ölintresserade hängde med på Sällskapet Maltes pubrunda i Landskrona och Helsingborg lördagen den 2 mars. De var både medlemmar och andra nyfikna.

Dagen inleddes i Landskrona på caféet Maddes som ligger på Rådhustorget och vi kom dit vid lunchtid. Maddes är i grunden ett café men har även ett mycket intressant ölutbud, framför allt på flaska. För den hungrige finns både varmrätter och en pubmeny. Jag satsade på pytt i panna och det visade sig vara en riktig lyckträff. Väldigt god var den och dessutom en så rejäl portion att jag nästan stod mig resten av dagen.

Just lördagsluncherna är mycket populära på Maddes och det

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

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...

Sås & Krås
Tel. 040 - 29 48 88

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

n i nordväst

var inte helt enkelt att hitta sittplatser. Publiken är väldigt blandad med shoppare, mammor med barnvagnar och seniorer. Detta ger Maddes en trevlig stämning som påminner om den man kan träffa på en lördagseftermiddag i en engelsk pub.

På fat hade Maddes det tjeckiska ölet Chotebor i en ljus och en mörk version. På flaska hittade vi en rolig överraskning i form av Red Hook från Seattle. Jag provade både deras ESB och Pale Ale och de smakade lika bra som senast jag drack dem: 1992 i just Seattle. Maddes ägare berättade att han hela tiden tar in nya flasköl, ofta bara en back av varje, vilket ger en stor rotation på utbudet. Dessutom ligger priserna väsentligt lägre än de flesta andra pubar med intressanta öl.

Mätta och belåtna åkte vi med buss och tåg till Helsingborg. Första stoppet där var Pitchers som ligger bara ett stenkast från Knutpunkten på Möllegränden 3. Pitchers är familjeägt och finns på elva orter i landet och är en så kallad mjuk sportbar som visar diverse matcher på TV. Inredningen påminner till viss del om Bishop's men är kanske något mer amerikansk i stilen.

Omkring 15 fatöl finns att välja på men det var flaskorna som var mest intressanta. Jag drack bland annat en Rochfort 6 för endast 62 kronor. Det går att sälja bra öl utan att ta överpriser!

På Pitchers passade vi också på att hurra för styrelseledamoten Sara Stålbrand som fyllde år just denna lördag.

Nästa pub på listan var den ena av stadens två Bishop's Arms på Södra Storgatan 2 och vi invaderade och tog över stället. Bishop's håller alltid stilen med ett fantastiskt utbud både på fat och flaska och vi blev inte besvikna vid det här besöket heller. Dock kan man inte låta bli att notera prispolitiken som inte alls är lika generös som Maddes och Pitcher's.

Ovan: Björn Hall har länge drivit frågan om fler kvinnor Maltes styrelse. Här med Sara Stålbrand (till vänster) och Ann.
Till höger: Sten Pehrsson.
Motstående sida: Göran Eng.

Runt hörnet ligger The Headless Swan på Billeplatsen 1. Detta är en ganska nyöppnad pub som har några väldigt engelska rätter på menyn. Bland annat hemgjorda engelska korvar som serveras med potatismos och Shepherd's Pie. Också här visas en del sport på TV. Basen i ölutbudet kommer från Åbro men det finns också några Fuller's på fat samt en del flaskor. Jag drack en Maredsous.

Klockan var inte mer än 18.30 men stämningen var på topp när vi ramlade in på flaskölstemplet Mogwai på Norra Storgatan 15. Här hade vi bokat bord och nu anslöt också Helsingborgs hembryggargäng. Mogwai har 320 flasköl i sina kylar och fick förra året Maltepriset för sin goda ölkultur. Nu började vi bli lite hungriga igen och Mogwais gourmetpizzor smakade fantastiskt.

Efter maten hade det blivit dags för undertecknad med fru att åka hem och avlösa barnvakten. Men jag är övertygad om att resten av gänget fortsatte pubrundan i sundets pärla.

Per Lindholm

Malte provade vinteröl

Mitt i vintern, den 25 januari, samlades nästan 70 Maltemedlemmar för att avgöra vilka öl som smakar bäst när snö och kyla råder.

Vinteröl och julöl har en sak gemensamt: det är ofta både mörkare och smakrikare än vanligt öl. Förr i tiden hade man inte lika goda möjligheter att lagra mat och dryck så man fick ta till ett antal knep och enkla lösningar. När det gäller öl så är humle ett alldeles utmärkt sätt att förlänga livslängden på drycken.

Kryddor och alkohol har också en god förmåga att bevara ölet och förr var det ju ett bra sätt att få kunna dricka ölet innan den blev riktigt dåligt.

Här i Sverige har vi ingen direkt vinterölstradition, men väl julöl. Julölstraditionen är väldokumenterad och gammal och tar man med mjöd så kan man spåra traditionen ännu längre tillbaka då man till midvinterbloten bryggde en speciell mjöd. Det var ofta på hösten man gjorde mjöd och med begränsade tillgångar så den enklare mjöden var inte så hållbar. Till den lade man extra ingredienser och sparade till speciella tillfällen.

Gammalt bröd

När mjöden fick ge vika för ölets frammarsch bryggdes mycket av ölet på hösten eftersom det var en bra tid för att ha tillgång till ingredienser. Man visste också lite mer om hur mycket man hade möjlighet att brygga med de grödor man samlat på sig. Det gjordes även varianter på öl och mjöd genom att man lade gammalt bröd och säd i vatten tillsammans med jäst för att få en vätska eller gröt som kunde värma en del i vinterkylan.

Vinterölet blev säkert lite av en tävling för svenskarna och ryktet om att man lyckades bra med det värmde nog också lite i stugorna. Vi vet inte mycket om hur det ölet smakade men helt olik våra dagars var det nog inte. Det hade säkert en hel del smaknyanser som vi inte känner igen från våra dagars öl.

Europas vinterölstraditioner liknar varandra även om det fanns en hel del andra smaker som skulle varit ovanliga för oss svenskar på den tiden. Även i Europa bryggdes speciella brygder för de tillfällena under vintern som krävde det där lilla extra.

Skatt på starkt öl

I Europa fanns ytterligare en anledning att brygga olika brygder. Det kunde faktiskt hända att, precis som idag, skattmasen kunde ta ut mer pengar om man bryggde starkare öl. Detta gällde i huvudsak pubar och bryggerier, men på sina håll även privatpersoner. I några svenska städer gällde detta också. Men i början 1900-talet började ölet så smått tappa mark och så även vinterölen. Efter andra världskriget växte den ljusa lagern i popularitet och konkurrerade ut mycket av de mer smakrika ölen.

På några få ställen höll bryggarna ut och kunde sälja sin öl med kryddor och

Yule Smith i topp

Så här blev resultatet av provningsdeltagarnas omröstning:

1: Yule Smith (Winter), 6,72 poäng
2: Mohawk Blizzard Imperial Porter, 6,7 poäng
3: Alaskan Smoked Porter, 5,58 poäng
4: Old Winter Ale, 5,46 poäng
5: Liefmans Glühkriek, 4,98 poäng
6: Gales Prize Old Ale, 4,56 poäng

mörka färger. Belgien var ett land där bryggeritraditionerna verkligen hölls vid liv, trots att ljus lager stod för nästan all ölförsäljning.

Under 1970-talet och hembryggarnas frammarsch väcktes slumrande öltraditioner till liv och ölen började smaka något igen och mörknade. Nu är det ju inte så att allt vinteröl är av ny typ men många av dem har unga anor men baserade på väldigt gamla traditioner. För bara tjugotalet år sedan var utbudet nästan obefintligt om man bortser från julöl.

Idag vimlar det av olika julöl på systemet vintertid och då framför allt från Norden och Tyskland. Det finns också ett antal vinteröl och där är USA och England väl representerade på hyllorna.

Vi har också fördelen med närheten till Köpenhamn där ölbutikerna kan skylta med mycket som inte finns i Sverige. Och pubarna har ett antal väldigt spännande fatöl under vintern, då oftast från USA.

Man ska dock vara medveten om att vissa bryggerier runt om i världen faktiskt nästan bara sätter nya etiketter på ett mörkt öl och kallar det för jul/vinteröl.

Björn Hall

Alaskan Brewing Company

Enligt bryggeriet var rauchbier som de själva vill kalla ölet helt okänt i USA fram till 1988 när de tog fram ***Alaskan Smoked Porter*** och satte igång trenden. Bryggeriet startade 1986 av paret Marcy och Geoff Larsen och blev det 67:e bryggeriet i USA och det första i Juneau sedan förbudstiden. De försöker återskapa den stil av öl som fanns under guldrushen. Under uppbyggnaden av bryggeriet hittade Marcy uppgifter från ett gammalt bryggeri med både ingredienser och hur de bryggde. Det resulterade i deras amber ale.

Liefmans

Belgiska Liefmans har anor sedan 1679. De kör med blandad jäsning i öppna kar blandar olika unga öl för att få den rätta smaken och sedan flaskfermenteras ölen. Blandandet av ölen var ett sätt att få dem att hålla längre så att det öl som bryggdes under vintern skulle hålla även under sommaren, innan kylmöjligheter blev tillgängliga. De var också först med att sälja sina flaskor inlindade i papper och det viras på för hand. ***Glühkriek*** är blandad av flera olika årgångar och är anpassad för att både kunna drickas kall och varm.

Fuller's

Fuller's har bryggt öl i över 350 år på samma plats i Chiswick i London, men ägarkonstellationen har ändrats ett antal gånger. Familjen Fuller är fortfarande med i ägarbilden. Fuller's äger också ett stort antal pubar, helt eller tillsammans med de som driver den. Detta bryggeri har varit med på många av Maltes provningar genom åren. En gång hade vi ett trippeltest av ***ESB*** som flask- och kegöl samt som real ale. Vi provade nu ***Old Winter Ale***.

Alesmith

Bryggeriet har funnits i San Diego i USA sedan 1995. De har hela tiden bryggt ett antal väldigt smakrika öl av hög kvalitet, som även letat sig hit till i Sverige. De har kostat en slant men varit värda det. Med jämna mellanrum kan man hitta dem på Systemet, oftare på Köpenhamns ölställen. Vi hade ***Yule Smith*** på provningen.

Mohawk

Svenska Mohawk Brewing Company grundades 2010 av Stefan Gustavsson och Wicked Wine. Mohawk vill utveckla den svenska ölkulturen genom att brygga ovanliga öl som visar på ölets spännvidd och användbarhet som sällskapsdryck likaväl som måltidsdryck. De brygger oväntat smakrika öl i modern stil men lika ofta inspirerat av gamla traditioner. Vi smakade ***Blizzard Imperial Porter***.

George Gale & Company Ltd

Ett gammalt anrikt bryggeri som numera ingår i Fuller's. Gale's existerade mellan 1847 och 2005. Två av deras öl bryggs av Fuller's permanent: ***HSB*** (***Horndean Special Bitter***) och ***Seafarer's Ale***. ***Trafalgar*** och ***Festival Mild*** bryggs som säsongs öl men om några till kan tänkas dyka upp igen vet jag inte. Deras starka ***Prize Old Ale***, som vi provade, och ***Barley Wine*** gjorde bryggeriet känt utanför England.

Intryck från
San Francisco Beer Week

I mitten av februari ägde San Francisco Beer Week rum och fem av Maltes medlemmar åkte dit för att uppleva det unika eventet. De var Anders Hall, Björn Hall och Christian Hall, Lennart Sandberg samt Anders Östensson. Här återger Björn Hall sina intryck därifrån.

Beer Week är ett sätt för bryggerier och ölpubar i San Francisco och i regionen Bay Area att göra ett gemensamt ölevent. Olika pubar deltar med olika ölteman och dessutom hålls en stor festival i Concourse Exhibition Center i San Francisco. 78 bryggerier deltog, varav 65 från Kalifornien.

Beer Week innebär att det under en kort tid finns hur många spännande ölevenemang som helst. Men det visade sig också vara ett av problemen; för många evenemang och för lite tid.

När man kommer till en stad med ett sådant arrangemang som Beer Week så finns det en massa officiella tillställningar att välja på. Dessutom förekommer många inofficiella som pubarna själv håller och så har man ölbutiker med drink-in. Där kan man både handla med sig öl och dricka på plats.

Plan krävdes

I USA finns väldigt många nyheter i ölväg överallt så det kan bli lite svårt att bestämma sig. Därför gjorde vi upp en ”plan of attack”. Beeradvocate.com och ratebeer.com ger god hjälp till USA-besökaren som vill hitta pubar, bryggerier, festivaler och events. Med uppemot 50 olika evenemang och specialhändelser på pubar per dag så var det inte så lätt att lösa planerandet.

Redan innan första dagen på ölveckan hade vi hunnit besöka en hel del spännande pubar och ölbutiker. På kvällen den andra dagen i San Fransisco deltog vi i det stora officiella öppnandet av ölveckan. Massor av bryggerier serverade sina öl i små stånd. Det var dock svårt att hålla koll på alla öl eftersom det saknades ett program med alla deltagande öl. Och det var knappt att bryggerierna ens visste vad som serverades.

Men det var en skön stämning där och alla hade ju kommit för att njuta av öl och gärna hitta lite av de godbitar som fanns tillgängliga. Vi konstaterade att, även om vi inte varit på några pubar innan, var det tufft att klara av att testa alla öl eftersom de ofta är starka.

Vi ville ha så lite öl som möjligt i glasen, vilket kanske låter konstigt, men på festivalen var de fan så noga med att hälla upp rätt mängd i glaset. Går man ut tufft och dricker upp allt så blir det kul men ack så kort.

Dubbel- och trippel-IPA

Andra dagen lockades jag mest av Russian River-bryggeriets Pliny The Younger. Det är ett av de öl man hört mycket om under lång tid och jag blev inte besviken på resultatet. På dubbel-IPA och trippel- IPA festivalen på The Bistro i Hayward fanns det väldigt mycket bra öl och vi hann med att smaka 70-talet öl. Det var en lite lagom festival där de hade spärrat av gatan och slagit upp stånden utanför.

Vi brukar ha en gemensam ölkassa på festivaler. Några av funktionärerna som sålde ölkuponger höjde på ögonbrynen när jag handlade cirka 40 nya kuponger med tanke på att ölen hade en snittprocent på strax över 10 procent.

Efter en stadig lunch på puben Buffalo Bill bar det av till en Wine Barrel-aged Beer Tastival på Beer Revolution i Oakland. Det var en liten upplevelse med ett drink-in ställe med en enda toalett och knökfullt med öldrickande kunder. Det blev ett väldigt köande, men med 48 öl på pumparna så var vi inte helt missnöjda. Att välja öl var inte lätt, liksom att komma fram till baren heller, men vi härdade ut och gjorde till och med om det.

48 öl från Sierra Nevada

Vår tredje dag med ölveckan var den sista med de mer speciella evenemangen och vi började med en Sour Sunday på bryggeripubarna Triple Rock och Jupiter i Berkeley. De hade gjort en uppdelning så att Triple Rock tog hand om de internationella ölen och Jupiter de amerikanska.

De har eget öl också, som är väl värt att prova. På Triple var ett av de mest spännande deras egen ***Keyser Soze*** roligast.

Kvällen avslutades på Beer Revolution igen där de erbjöd på 48 öl från bryggeriet Sierra Nevada. Faktiskt hade vi missat en och annan av dem sedan tidigare.

Jag kan bara hoppas att vi en dag har ett sådant ölutbud i Öresundsregionen att det hade gått att arrangera något liknande Beer Week. Det är en unik möjlighet för pubar och mikrobryggerier att visa upp sig. Men med rådande lagstiftning ligger något liknande nog långt i framtiden.

Björn Hall

Nästa sida: "Bryggeri med indianska rötter"

Läs mer

www.sfbeerweek.org
www.the-bistro.com
www.beer-revolution.com
http://triplerock.com/
www.jupiterbeer.com

Fler adresser i San Francisco
www.toronado.com
www.magnoliapub.com
www.citybeerstore.com
http://healthy-spirits.blogspot.se

Bryggeri med indianska rötter

I San Diego, precis vid gränsen till Mexiko, ligger Indian Joe Brewing Inc. Det är ett bryggeri som fanns med lite som en utfyllnad i våra planer och visade sig vara ett rätt mysigt och lite speciellt ställe.

Eftersom vi var i krokarna tog vi vägen om Indian Joe. I tasting-rummet var stämningen vänlig och vi blev tillfrågade om vi ville smaka på några indianska specialiteter. Alla som jobbade där var måna om att vi hade det vi behövde.

En av dem var ägaren och bryggaren Max Moran som är indian av Luisenostammen. Han ville höra vad vi tyckte om ölen när vi var på väg att lämna stället och erbjöd sig att visa sitt bryggeri. Vi tackade förstås ja. Max startade bryggeriet 2010 och namnet kommer från hans farfars farfars bror, Indian Joe, som i början på 1900-talet var känd för sitt hembryggande.

Vi blev mäkta förvånade när vi kom in i bryggeriet, som visade sig vara bara något större än ett bryggverk för det egna köket! Max var nöjd med vad han hade och berättade att han bryggde i takt med att ölet tar slut. Ofta innebär det bryggning både flera gånger om dagen och upp till sju dagar i veckan. Han erbjöd också möjligheten för alla som vill att komma och brygga hos honom.

Han visade med all tydlighet att storskalighet inte är ett tvång utan viljan och ivern att brygga är det bästa för att lyckas. Det som också

var lite lustigt med Max, som också jobbar som elektriker, är att han inte alls går och kollar in sina konkurrenter. Han är mån om att göra sina öl så bra som möjligt och låta resultaten tala för sig själva.

Man får hoppas att han får den framgång som han verkar vara värd och att han behåller sin syn på hur ett bryggeri ska drivas, även om bryggeriet tar rejäl fart och växer.

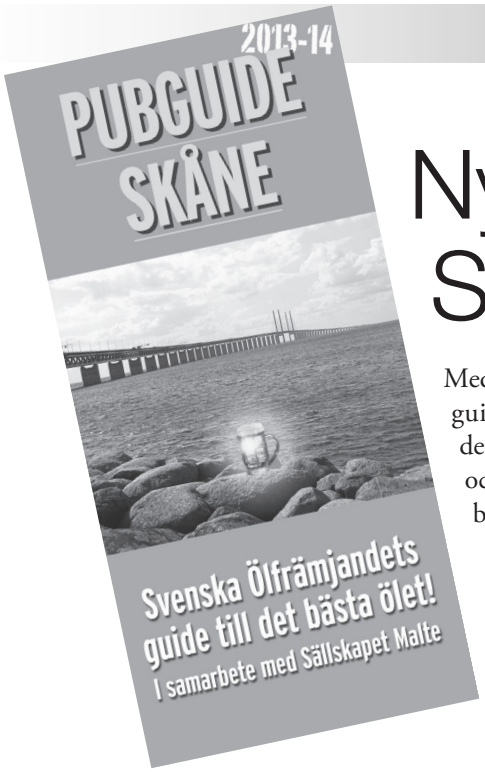
Björn Hall

Annonsera i Humlebladet.

Nå 500 kvalitetsmedvetna

ölentusiaster i Skåne!

Välkommen att kontakta Tomas Lindohf eller Lena Lindohf via e-post:
tomas.lindohf@sallskapetmalte.net respektive lena.lindohf@sallskapetmalte.net.



Ny guide: Skånes bästa pubar

Med detta nummer av Humlebladet får du som Maltemedlem ett exemplar av ”Pubguide Skåne 2013-14”. Det är Sällskapet Malte och riksföreningen Svenska Ölfrämjandet som ännu en gång sammanställt uppgifter om ställen i Malmö, Lund, Landskrona och Helsingborg där du kan dricka kvalitetsöl. Guiden omfattar 23 pubar och urvalet bygger på medlemmarnas intryck vid regelbundna besök under senare år.

Rättelse Brogatan: Tyvärr är texten i Pubguiden om Brogatan i Malmö felaktig. De rätta uppgifterna är: ”Restaurang, bistro och bar som har ett stort urval av flaköl från hantverksbryggerier runt om i världen, främst från Sverige och USA. Öppet måndag–fredag klockan 11:30–01:00. Lördag–söndag klockan 15:00–01:00.”

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

Fem öl från To Øl

Malte gästades av bryggaren Tobias Emil Jensen från danska To Øl vid årets andra provning den 22 mars, som hölls i Limhamn Folkets Hus. Fem öl provades och deltagarna gav dem höga betyg; ett av dem nådde upp till Maltes topp fyra.

De fem drycker som provades var alla skapade av Tobias och hans tidigare studiekamrat Tore Gynther. Efter att ha haft Mikkel Borg Bjergsø (Mikkeller) som lärare satsade de på ett fantombryggeri under namnet To Øl.

Det mesta bryggs hos De Proef Brouwerij i Belgien. Endast på så sätt, menar de, kan de hålla en jämn kvalitet och samtidigt variera utbudet. Bevisligen fungerar taktiken – enligt Ratebeer är To Øl de 47:e bästa bryggarna i världen, efter bara tre års verksamhet.

Tobias berättade om historiken och samarbetet med Mikkel och den nyöppnade baren Mikkeler & Friends på Nørrebro i Köpenhamn. Det hela började på gymnasieskolan där läraren Mikkel övertalade skolledningen att låta dem brygga öl i köket. Det blev många sena kvällar och dryckerna var mäkta populära.

Vi fick också höra hur bryggare i resten av världen ser på explosionen av danska fantombryggare. Exempelvis förvånas Brewdogs James Watt över att alla danska bryggare använder havre i tillverkningen. Orsaken är att havre ger större kropp, helt enkelt ett fylligare öl.

Tobias berättade på klingande danska med svensk anpassning och de flesta verkade hänga med i både öltermer och den all humor Tobias bjöd på.

Ölen ska gå att köpa

Det krävs balans när man väljer öl till en provning. Jag vill att de öl som deltagarna uppskattar ska gå att köpa senare samtidigt som det gärna får finnas något unikt för den som provat allt. Till stor del lyckades vårt urval som denna gång gjordes tillsammans med Tobias. Det öl som vann publikens hjärta kom från Systembolagets tillfälliga nyheter,

Välkommen till Sveriges svar på den engelska puben!

Vi serverar över 170 olika sorters öl!

Hos oss hittar du öl från mikrobryggerier som Hantverksbryggeriet, Oppigårds, Jämtlands, Sigtuna brygghus, Slottskällan, Grebbestads, Ölands Gårdsbryggeri och Mikkeller.

Vi serverar också utländska öl som Chimay, Corsendonk, Hoegaarden, Abbot ale, Hobgoblin, Samuel Adams, Sierra Nevada och Einbecker Urbock.

Varje söndag mellan klockan 11 och 14 serverar vi vår berömda brunchbuffé. Välkommen!

NYA TRÖLS

BAR & RESTAURANG

Nya Tröls Bar & Restaurang, Karlskronaplan 1, 214 36 Malmö
Telefon 040-17 06 95, e-post nyatrols@yahoo.se

> Brewmance är nu det fjärde bästa ölet i Sällskapet Maltes provningshistoria.

men det visade sig vara svårt att hitta representativa drycker med god tillgänglighet i Sverige.

Den första vi provade var ***Reparationsbajer*** som finns i beställningssortimentet och på många krogar. Det är en pale ale, skapad för att fungera som återställare. Amerikansk och nyazeeländsk humle ger smaklökarna något att bita i, maltprofilen är avrundad och alkoholhalten behagliga 5,8 procent.

Maltes bedömningsskala vid provningar går från 0 (defekt) till 10 (fulländat) och inget av det vi provade hamnade under sex poäng i snitt. Reparationsbajer tyckte våra 80 deltagare var värd sju poäng, alltså ”gott” enligt protokollets hjälptext.

Nästa öl, ***Blossom***, fick det lägsta betyget: 6,3 poäng. Det var ett veteöl av amerikanskt snitt, kombinerat med flera växters blomblad: blåklint, hibiskus, ringblomma, hagtorn och hallon. Flaskans etikett skapades av Kasper Ledet genom att lägga dessa blommor på en scanner och flytta runt dem lite under tiden de fotograferades.

Polisöl

Efter denna dryck gick betygen upp igen. ***First Frontier*** har vi njutit på flera skånska krogar det senaste året, det är en dubbel-IPA med 9 procent alkohol. Humlesorterna Simcoe, Centennial och Amarillo – typiskt amerikanska med massor av citrustoner – har använts i flera givor. To Øl har skapat flera varianter av denna – bland annat Southern Frontier som hade världspremiär på Bishop’s Arms Gustav i Malmö. 6,6 poäng var deltagarnas snittbetyg och så gick vi raskt till de svarta dryckerna.

Black Maria är namngiven efter den polispiket som här kallades Svarta Maja och användes i svenska städer under 40- och 50-talen. Etiketten visar ett panorama av Köpenhamns polisgård från insidan och ölet är en form av hyllning till en typiskt barsk polisman från den tiden.

Det är en så kallad Black IPA, även känd som Cascadian Dark Ale. Denna öltyp är ganska ny och började bryggas i området kring bergskedjan i nordvästra USA och kanadensiska provinsen British Columbia. Typiskt ska den se ut som en porter och smaka som en IPA, men med alla egenskaperna hos en riktigt mörk ale. Det hade To Øl lyckats bra med, det fanns toner av både svartmalt och humle och betyget 6,7 är ingen skam.

Bourbon och honung

Så närmade vi oss finalen och den som älskar stout blev smått lyrisk. Här kom resultatet av ett samarbete med svenska Omnipollo: ***Brewmance*** – lagrad på bourbonfat och smaksatt med honung från kupor på taket till Stockholms kulturhus. Honungen är bland den dyraste i världen och man hade inte sparat på de andra ingredienserna. Bryggarna hade länge pratat om att göra öl tillsammans så de ville bjuda på något riktigt speciellt och 7,8 poäng tyder på att de verkligen lyckats.

Brewmance är nu det fjärde bästa ölet i Sällskapet Maltes provningshistoria, endast slaget av legender som exempelvis ***Westvleteren 12*** och ***Smörpundet Porter***. Platsen delas med ***Sotholmen Extra Stout***. En perfekt avslutning på en mycket uppskattad provning med högklassig öl och stor underhållning från en både trevlig och kunnig bryggare. Vi rundade av med en buffé från Operagrillen och sedvanligt gemyt.

Jonas Carlsson Stroh

Festivalens vinnaröl lanserades på Malmöpubarna

Hannes Gruber korades i oktober på Maltes hembrygdsfestival till säker vinnare med sitt öl Else if. Nu har ölet bryggts i större skala och levererats till flera av Malmös pubar.

Förstapriset på hembrygdsfestivalen var att få brygga ölet på Malmö Brygghus. En morgon i december krossade Hannes Gruber över 200 liter malt och skapade med bryggaren Thomas Franssons hjälp en nätt liten sats på 600 liter öl.

Att brygga så stort innebär inte bara en uppskalning av receptet. Det kräver kunskap om bryggverkets egenskaper och omsorg vid val av ingredienser. Alla de produkter vi är vana vid som hembryggare är inte alltid lika lätta att använda kommersiellt. Även om principen i bryggningen är densamma är det många steg som skiljer sig praktiskt i större skala.

Else if Imperial Stout 2.0 som skapelsen döpts till är av den amerikanska skolan, med stora mängder Amarillohumle. Att humlen är färsk är givetvis viktigt, samtidigt som ett så kraftigt öl på nära 9 procent vinner på lagring. Det vi smakade på festivalen bryggdes fyra månader tidigare men den 1 februari var det klart för servering på Malmö Brygghus.

Hembrygden mer komplex

En stor skara vänner och familj hade samlats för att hylla Hannes, men också nyfikna utomstående och vanliga krogbesökare. Vid ett tillfälle stod inte mindre än sju hembryggare vid baren!

Kommentarerna om hur det smakade lät inte vänta på sig – alla genomgående positiva. Hannes egen uppfattning var att hembrygden var mer komplex och inte hade samma kropp. Själv hittade jag angenäma toner av lakrits och en aning choklad men hade gärna sett en liten skumkrona. Jag upplevde ölet som starkare än angiven alkoholhalt men det beror nog mer på att det fanns en bra balans mellan fyllighet, humle och alkohol. För den som till äventyrs inte redan visste det ska jag väl avslöja att svart är min favoritfärg på öl.

Bishop's Arms på Gustav Adolfs Torg kunde inte hålla sig utan smög på Else if redan en vecka tidigare. De andra pubarna – Bishop's Arms Savoy, På Besök och Söder om Småland – väntade in brygghusets egen premiär och delvis oss i Sällskapet Malte. Den 8 februari höll vi medlemspub på Söder om Småland och fick chansen att smaka om det var lika gott som på hembrygdsfestivalen.

Den komplexitet som eventuellt saknas kommer nog att dyka upp efter ytterligare lagring. Jag har förstått att det finns ett par fat kvar hos Bishop's Gustav så det finns hopp om att få dricka mer av detta goda öl.

Jonas Carlsson Stroh

> Själv hittade jag angenäma toner av lakrits och en aning choklad men hade gärna sett en liten skumkrona.

Tjeckisk bryggare på besök

Malmökrogen På Besök fick celebert besök i januari. Peter Hudecek, bryggmästare på tjeckiska mikrobryggeriet Berounský medved, kom för att presentera sina öl.

Bryggeriets namn betyder björnen från Beroun, en liten stad ett par mil utanför Prag. Fyra drycker fanns på kran: ***Gyllene hästen*** (Zlatý Kůň 11°) som serverats där tidigare, ***Grizzly Special*** (18°), ***Honungsbjörnen*** (Medový Medvěd Ležák Polotmavý 11°) och en mörk lager vid namn ***Tmavý Speciál*** (11°). Ett par av dessa skilde sig från deras ordinarie sortiment, bland annat i stamvörtstyrka, samt att den Gyllene hästen var oförstörd av pastörisering och filtrering.

Sydsvenskans ölbloggare Håkan Engström inledde kvällen med att berätta om tjeckiskt öl. Därefter tog importören Martin Axén över och till slut kunde bryggmästaren med tolkhjälp berätta om hur man arbetar, om de öl de brygger och vikten av rätt råvaror.

Eget mälteri

Bland annat fick vi veta att de i byggnaden intill bryggeriet har ett traditionellt mälteri, för att själva kunna styra de råvaror som ingår. Jästen köps däremot från ett mycket större bryggeri eftersom de levererar med jämn kvalitet och Berounský medvěd är för små för att kunna hålla sig med eget laboratorium. De brygger cirka 30 000 liter per år och besökare serveras öl från kran eller kan köpa med sig den i 1,5-liters PET-flaska.

Bryggeriet och tillhörande restaurang är privatägda. Det tjeckoslovakiska styret lade 1978 ned Berouns sista bryggeri efter 500 års tradition på orten men familjen Meyer tog upp mäskrodret 20 år senare. Att besöka restaurangen rekommenderas av flera men det är svårt att hitta dit – när man tror att man gått vilse är man tydligen framme…

Den som känner igen importörens namn har inte fel – Martin Axén var gitarrist i The Ark. Även den som föredrar öl framför musik kan ändå notera namnet; utöver pilsnerimport kommer han tillsammans med andra att driva Far i hatten, krogen med den trevliga uteserveringen i Folkets Park i Malmö. Planen är att de öppnar lagom till vår tipspromenad.

Honungsöl överraskade

Det tjeckiska öl vi provade i januari är säkert självskrivet där, men det finns även hos På Besök med jämna mellanrum. Särskilt Gyllene hästen har serverats flera gånger efter provningen, dock med lite annorlunda smak jämfört med den som specialimporterades för lanseringen. All filtrering eller värmebehandling påverkar smaken och det vi fick under provningskvällen var bland det godaste i pilsnerväg jag upplevt.

I mitt tycke var den mörka lagern i sötaste laget, lite som en tysk schwarzbier eller polsk porter. Däremot blev jag glatt överraskad av Honungsbjörnen. Jag är ingen vän av honung över huvud taget, som ölingrediens leder det ofta till en restsötma som kräver en ordentlig maltkropp men det hade man lyckats med här.

Fotnot: I Tjeckien anges stamvörtstyrkan alltid i grader Plato. Den berättar i princip hur mycket maltsocker som finns i vörten innan jäsning.

Om man är van vid det vet man att 10° ger ungefär 4 % alkohol i det färdiga ölet och 18° hamnar någonstans över 6 %. Exakt hur starkt det blir beror på hur länge man låter ölet jäsa (och omvandla socker till alkohol) innan det serveras, det vill säga hur sött eller torrt man vill att det ska smaka.

Jonas Carlsson Stroh

Skånsk mat och kvalitetsöl framgångskoncept för Söder om

Söder om Småland är den senaste satsningen av gänget bakom krogarna Karib Creol och Jetzt Sauerkraut & Vodka. Ett stenkast från Möllevångstorget i Malmö ligger deras nya restaurang på Claesgatan 8.

Skånsk husmanskost är det som gäller här, men i modern tappning. Till maten serveras endast öl och några spritsorter men inget vin alls. Ett lyckat koncept tycks det som och hipstrarna kring Möllevången har gjort Söder om Småland till sitt ställe sedan starten i vintras.

Johan Walberg är ölansvarig på Söder om Småland. Han har tidigare arbetat på Operagrillen och blev tillfrågad av en av ägarna till Söder om Småland om han hade lust att ta hand om ölet. Och det var faktiskt genom Sällskapet Malte som hans ölintresse växte fram.

— Jag är medlem sedan många år och varit med på många av föreningens provningar, berättar han.

Tio plus tio

Tio fatöl och tio flasköl finns att välja mellan. De är från mikrobryggerier i bland annat Sverige, Danmark, USA och Canada.

— Inga av dem är fasta men vi försöker att alltid ha några lokala öl. Brekeriets Saison har vi haft länge, den funkar alltid.

Funkar det att inte ha något vin alls?

— Många vill ha vin. Men vi tvingar in dem i ett samtal om vilken smak de är ute efter. Oftast hittar de ett öl de gillar, även de som absolut inte tyckte om öl.

När restaurangen öppnade trodde Johan att gästerna mest skulle utgöras av killar i åldern 35 och uppåt. Men det har visat sig att det är många tjejer i 25-årsåldern som kommer för att prova spännande öl.

Utbudet förändras alltså hela tiden.

— Tanken är att besökarna ska kunna komma hit två helger efter varandra och hitta nya fatöl, berättar Johan.

Hur väljer du vilka öl som ska köpas in?

— Jag smakar så många som jag kommer åt. Kopiöst många. Jag läser också på ratebeer.com.

Helt oberoende

Det finns inget mainstreamöl alls på Söder om Småland och krogen äger själv tappanläggningen med de tio serveringskranarna. Det är ganska ovanligt i dag eftersom de stora bryggerierna ger kraftiga rabatter och så kallat marknadsföringsstöd till de krogar som tar in deras öl.

— Vi trivs väldigt bra med att vara helt oberoende, säger Johan.

Johan strävar efter att hitta ölsmaker som passar till maten och som kompletterar varandra. Vilka länder ölen kommer ifrån är egentligen inte så intressant. Det är främst de tio faten som är i fokus och flaskorna ska ses som komplement till dem, med en del rariteter. Omkring 90 procent av ölförsäljningen är fatöl.

Vilka öl frågar folk efter?

— Var och varannan vill ha humlebomber, IPA, dubbel-IPA och liknande. Men jag märker att bland bryggarna börjar man så smått fokusera mer på jästen, det blir nog nästa trend. Brekeriet gör det redan och Mikkeller har sin yeast-series.

— Öldrickarna har inte förstått ännu att man kan fokusera på jästtyp, men jag tror att det kommer.

Krogrecensenter i dagstidningar har påpekat att Söder om Småland håller låga priser på maten. Ölet kostar omkring 45 kronor för 18 centiliter och mellan 65 och 70 för 33 centiliter.

— Vi har ett i stort sett fast påslag på alla öl. Priserna varierar väldigt lite mellan dem trots att inköpspriset ibland kan vara det dubbla. Vår tanke är att gästerna ska kunna prova flera öl, vi vill bredda ölintresset.

Vad och var dricker du själv?

— Jag går till de vanliga ställena, Bishop's exempelvis. Men jag dricker

Småland

aldrig två av samma öl utan provar nytt hela tiden. Jag vill hitta nya smaker.

Tror du att ölintresset håller i sig?

— Ja, och jag tror att hembryggning blir nästa surdegstrend. Många brygger nu, de vill se vad man kan tillverka själv, säger Johan som själv brygger hemma.

Text: Per Lindholm
Foto: Johan Nyberg

> Många vill ha vin. Men vi tvingar in dem i ett samtal om vilken smak de är ute efter. Oftast hittar de ett öl de gillar, även de som absolut inte tyckte om öl.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

Whiskyklubb

Som medlem i The Bishops Arms Whiskyklubb erhåller du 10% rabatt på mat samt öl- och whiskyprovningar, en prenumeration på tidningen Whisky & Bourbon samt nyhetsbrev och specialerbjudanden på provningar i hela Sverige.

Bli medlem redan idag för 298 kr

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