

C/O

HOPS

NUMMER 2 / Höst 2013 / 119kr



Prooost!
Från Oktoberfest
till hantverksöl i
bayerska Franken /sid 52

Ölpolitik
99,9 % av
all svensk öl
som säljs i
Tyskland köps
av svenskar.

En säd
flaska /sid 107
dig allt
malt och
skning.



osterbesök i Belgien /sid 72

HÖSTENS BÄSTA SMAKER /sid 83

HUR HISTORISKA ÖL FÅR NYTT LIV /sid 11

Öl och Bretzel – så enkelt kan sydtysk ölkultur sammanfattas.



TYSKLAND

Bier, Oktoberfest och Prost! Knappast något land förknippas så starkt med öl som Tyskland. Men hur bra smakar egentligen tysk öl, vem brygger det och kan det mäta sig med svensk hantverksöl? Vi har dykt djupt ned i ölkruket för att ta reda på saken.

Text & foto **Carl Undehn** Illustrationer **Kieth Shore**



Oktoberfest är ett säkert tecken på att hösten kommit. Tredje lördagen i september samlas tusentals besökare i traditionella dräkter framför den smyckade scenen i väntan på starttecknet: att

Münchens borgmästare ska kliva fram med trähammare och en kran i handen. Publikens jublar och sekunderna tills klockan blir tolv räknas ned.

Borgmästaren gör processen kort. Inget långt tal, inga krusiduller. Med ett fast slag slås kranen in i tunnan och ölet börjar flöda. Hammaren höjs mot skyn med de klassiska orden:

– O'zapft is!!

Ölet är tappat. Oktoberfest kan börja!

Oktoberfest i München är världens största folkfest som under två veckor besöks av sex miljoner människor från 70 länder. På festområdet Theresenwiese har Münchens sex bryggerier och lokala gastronomer byggt en stad av öltält. De kallas "tält" men är i själva verket enorma ölhallar i trä med flera våningar och plats för närmare 7 000 gäster. Sammanlagt finns 30 tält med över 100 000 sittplatser.

Tidningar i hela världen fylls av bilder på gäster iklädda lederhosen och dirndl med ett "Maß" i handen. De literstora glasen fylls med "Oktoberfestbier", ett starkt, ljust och lättdruckat öl. Endast bryggerier i München får delta och kvaliteten på årets festöl diskuteras lika flitigt som de ständigt

"Tälten" är i själva verket enorma ölhallar i trä. Vissa med flera våningar och plats för närmare 7 000 gäster.

stigande priserna, i år över nio Euro för ett glas.

Men det verkar inte hindra strömmen av besökare. Att det hela firas till minnet av bröllopet mellan kung Ludvig I och Therese av Sachsen-Hildburghausen spelar inte heller så stor roll. Viktigare är att det är ett över 200 år gammalt traditionsrikt firande som kommit att bli den främsta symbolen för tysk ölkultur.

Öllandet Tyskland ses gärna på det viset: med stora glas av ljus lager som bärs ut i en aldrig sinande flod till tonerna av umpa-umpa-musik. Det är dock en grov förenkling. För i ett land med 80 miljoner invånare som tidigare bestod av hundratal furstendömen finns det gott om lokala traditioner. Även vad gäller öl.

Det hittas välhumlad pilsner i norr, mörka "Schwarzbier" i öst, fruktiga Weissbier i söder och små, friska "Kölsch" i väster. Lägg därtill höstens alkoholstarka "Bockbier", huvudstadens "Berliner Weisse" med sirap och Leipzigs sura "Gose".

Med över 1 300 bryggerier och 5 000 ölmärken är Tyskland helt klart en ölnation av rang.

I genomsnitt klunkar tysken i sig 107 liter öl om året, att jämföra med svenskens 49.

I omvärlden ses Oktoberfest som höjdpunkten av tysk ölkultur. Men den är knappast det bästa exemplet. Det är trångt, relativt dyrt och är du allergisk mot tysk schlager är det bäst att hålla sig undan. Därtill kommer naturligtvis effekten av att det under två veckors firande konsumeras sex miljoner liter öl.

Den som söker en mer genuin upplevelse bör istället resa några timmar norr om München,



till Bayerns nordliga provins Franken. Här hittas närmre 300 bryggerier och ingen annanstans i Tyskland är ölkulturen så stark som i Franken. I Forchheim finns världens största "Biergarten" med 24 krogar samlade på en kulle ovanpå fyra kilometer ölkällare. I Bad Windsheim står världens äldsta ännu fungerande bryggeri från 1650. I den lilla byn Aufseß med 1 400 invånare hittas fyra bryggerier vilket är världsrekord i bryggeritäthet.

Listan med världsrekord kan göras lång och det kan konstateras att öl spelar en viktig roll i Frankens vardag. Något som syns i den inofficiella statistiken där Franken landar på en ölkonsumtion av 170 liter per person och år. Även det ett världsrekord!

Staden Bamberg med sina 70 000 invånare är Frankens ölcentrum. Förutom att den medeltida innerstaden finns på UNESCO:s världsarvslista kan Bamberg stoltsera med inte mindre än nio bryggerier. Det bryggs 50 olika ölsorter i staden, många av dem mörka på grund av det hårda vattnet. Flera är också lite ovanliga, som "Ungespundes Lager" från Mahrs-Bräu. Genom att slå ett hål i tunnan under lagringen blir resultatet en len, frisk öl med låg kolsyra.

För svenska ölbrickare är det främst det rökiga ölet "Aecht Schlenkerla Rauchbier" från Heller-Bräu som förknippas med Bamberg.

Det är nog inte bara en slump att det är

SÅ MYCKET ÖL DRICKER TYSKARNA

I Tyskland hör öl till vardagen. Det är en törstsläckare och ett livsmedel som gärna beskrivs som "flytande bröd". Därför är det inte så konstigt att den genomsnittliga årskonsumtionen landar på 107 liter per person. (I Sverige dricker vi 49 liter per person och år.) 1990 var siffran högre, hela 142 liter, men konsumtionen sjunker sedan dess för varje år. Det är framförallt de yngre som dricker mindre öl. Större bryggerier försöker vända trenden med "Mischgetränke" som "Radler", öl blandad med lemonad.

så. Min mamma är nämligen från Sverige. Det kan ju ha bidragit till att vår Rauchbier finns på Systembolaget, säger Matthias Trum, bryggmästare i sjätte generation hos Heller-Bräu och ansvarig för arbetet med Bambergs mest kända dryck.

Precis som alla stadens bryggerier har Heller-Bräu ett Gasthaus i form av det alltid välbesökta korsvirkeshuset "Schlenkerla". Inredningen går i mörkt trä och när du stiger in från gatan är det som att lämna nuet bakom sig och plötsligt befinna sig i ett tidlöst vakuum. För traditioner, det är något som ska upplevas till vardags i Bamberg. I synnerhet när det gäller öl.

– Vårt Rauchbier serveras alltid från träfat ovanpå bardisken. Det ger ölet en speciell karaktär. Idag har de flesta metallfat under baren där ölen pumpas upp, men det kan förändra smaken, säger Matthias Trum.

Rauchbier bryggs med malt som röks över öppen eld och har, som namnet antyder, en rökig men ändå uppfriskande smak. Det cirkulerar mängder av myter om hur ölreceptet uppstått, men förklaringen är enkel.

– Fram till för 200 år sedan smakade all öl rökt. Malten torkades alltid över öppen eld och det var oundvikligt att den fick smak av röken, säger Matthias Trum.

Att vi än idag dricker rökig öl i just Bamberg förklarar han med att den industriella revolutionen aldrig tog riktig fart i Franken. ▶



Bamberg

1. Typisk frukost i Franken. I alla Biergarten är det tillåtet att ta med sig egna smörgåsar från bagaren att äta till ölen.

2. På kvällen fylls gränderna i Bambergs medeltida innerstad av folk som njuter stadens berömda öl.

Tysklands mest sålda öl

I MILJONER HEKTOLITER



1. Oettinger - 5,9: ett Tysklands mest sålda öl är ett billigmärke talar den stolte ölnationen inte gärna högt om.



2. Krombacher - 5,5: klassisk pilsner från västra Tyskland. Genom att alltid synas i reklam innan fotboll hör den till de så kallade "TV-ölen".



3. Bitburger - 4,1: med sin slogan "Bitte ein Bit!" och balanserad, mjuk smak har Bitburger blivit en storsäljare. 70-talets slogan "Abends bit, morgens fit!" (På kvällen en Bit, på morgonen fit) har dock slopats.



4. Beck's - 2,8: en pilsner från Bremen som erövat världen. Tysklands mest exporterade öl och något av en standard på barer även inom landet.



5. Warsteiner - 2,8: kallar sig "en ölens drottning" och använder sig av en mer exklusiv framtoning. I flaskan hittas dock en vanlig pils med liten beska.



Walter Prechtel: ägare till lilla Brauhaus Prechtel i Bayern. Läger stor vikt vid att brygga enligt gamla metoder utan modern teknik.



Norbert Winkelmann: driver ett bryggerhus där han erbjuder gästerna nya öl, ovanliga Bayern.



6. Hasseröder - 2,8: pilsner från före detta DDR och idag den mest sålda ölen i östra Tyskland.



7. Veltins - 2,7: fotbollsfans känner säkert igen namnet från storklubben FC Schalke's hemmastadio.



8. Paulaner - 2,3: Bryggeriet från München är främst känt för sin Weissbier, men gör också "Münchner Hell", mörka "Dunkel" och Oktoberfestöl.



9. Radeberger - 1,9: Bryggeriet utanför Dresden var det första i Tyskland att helt ställa om till pilsner. Deras öl uppskattades både av Sachsens kung och Otto von Bismarck.



10. Erdinger - 1,7: Sist på listan, men ändå världens största producent av Weissbier.



Mike Schmitt: ägare och bryggmästare till Nikl-Bräu i Bayern. Inspirerad av modern amerikansk och skandinavisk bryggkultur.



Matthias Trum: Bryggmästare i sjätte generation på Heller-Bräu, känt för sitt "Aecht Schlenkerla Rauchbier"



1. "All öl i Franken är bra!"
menar Norbert Winkelmann
och försöker hitta sin nisch
med bland annat Whisky-
bock.
2. Walter Prechtel gör öl med
enkla och gammalmodiga
metoder i sitt bryggeri.
3. I Bayern hittas naturligt-
vis också några av världens
främsta områden för
humleodling, t ex Hallertau.
På senare år utvecklas nya,
mer aromatiska sorter som
"Bavaria Mandarin".
4. Att gå till en "Biergar-
ten" för mat och öl hör till
vardagen i Franken. Många
av dem öppnar redan nio på
morgonen.

Det fanns ännu gott om trä att elda med, till skillnad från i England där det gjordes försök att elda med kol för att torka malten. Det gav en dålig smak och rökfria tekniker tvingades fram.

- Bamberg är ju som en tidsresa i öl. Här har bryggartiditionerna och tiden stått still, skrattar Matthias Trum.

Precis som med Rauchbier anses tysk öl idag ofta stå mer för tradition än innovation. En stor förklaring hittas i de bayerska renhetslagarna från 1516, "Reinheitsgebot". Det går nämligen inte att tala om tysk öl utan att nämna dessa. Med dem slog hertig Wilhelm IV fast att öl endast får innehålla vatten, humle och malt. Att jäst inte nämns lär inte bero på att dåtidens bryggare inte kände till den. Snarare var det så att jäst inte ansågs vara en råvara.

- Längre gällde lagen endast i Bayern men när Tyskland enades 1871 infördes den i hela landet. Då försvann också massor av ölsorter som inte höll sig till reglerna, säger Matthias Trum.

Renhetslagarna har ofta använts som ett sigill på kvalitet och bidragit till bilden av "god, tysk öl". Samtidigt har de också begränsat landets bryggare från att experimentera med andra råvaror. Tysk öl har därför hamnat lite i skuggan

av de anglosaxiska och belgiska influenser som svept över världen genom nya mikrobryggerier.

- Hela utvecklingen kommer ju från USA, som en motreaktion när folk tröttnade på den industriella ölen. Men i Tyskland och framförallt Franken fick vi aldrig samma brist på smaker. Det är ju främst i länder där det saknats mångfald som mikrobryggerierna kommer starkast, säger Matthias Trum.

Tyskland var länge i princip helt opåverkat av denna moderna ölrevolution. Men på senare år har något börjat hända. För även om ölkonsumenterna sjunker så stiger antalet bryggerier. De senaste fem åren har över 100 nya småbryggerier startat och sakta men säkert etablerar sig moderna mikrobryggerier även i Tyskland.

I det gamla slakthusområdet intill den trendiga stadsdelen Sternschanze i Hamburg ligger ett nyöppnat mikrobryggeri som gör vad de kan för att revolutionera den traditionella tyska ölscenen.

- Att Tyskland är ett ölland råder det ingen tvekan om. Men vi har blivit lite rostiga, säger Volker Schocks som är en av personerna bakom det unga och moderna bryggeriet Ratscherrn Brauerei. ▶



Reinheitsgebot & tysk ölhistoria

På medeltiden i Europa utvecklades bryggkonsten i klostren. Under fastan fick munkarna endast inta flytande föda vilket innebar näringsrik öl. När handeln ökade var det istället köpmännen som ledde utvecklingen. Med Hansan spreds nordtysk öl i Europa men efter dess fall sjönk kvaliteten. I Bayern infördes därför renhetslagarna 1516. Med den industriella revolutionen blev öl en massvara och möjligheten att kunna kyla innebar att överjäst öl fick stryka på foten för underjäst pilsner. Reinheitsgebot kan ses som en tidig form av konsumentskydd. Den skulle garantera att ölet inte bryggdes på annat än humle, malt och vatten. Tidigare innehöll öl allt möjligt, vissa ingredienser ansågs även mer eller mindre magiska. En del, som honung, hade naturligtvis endast en sötande effekt, men rosmarin ansågs bra för hjärtat och hjälpte mot depression. Mejräm gav både smak och förbättrade minnet. Oxblood användes mest för färgen och öl med myska dracks innan strid för att öka soldaternas mod.



Bamberg är Frankens ölcentrum och staden kan stoltsera med inte mindre än nio bryggerier.

Bryggeriet öppnade sommaren 2012 och har tagit sig an uppgiften att införa nya och moderna ölinfluenser i Tyskland. Första steget var att lansera tre flasköl på den lokala marknaden; en pils, en pale ale och en rotbier. Onekligen ett modigt drag då både pale ale och rotbier idag är ölsorter de flesta tyskar inte känner till.

– Vi återlanserar öl som tidigare bryggdes här i Hamburg. Det är ju en hamnstad som alltid fått influenser genom alla sjömän som lade till. Fram till 1930-talet var det till exempel väldigt vanligt med pale ale i Hamburg, säger Volker Schocks.

Under året brygger de också säsongöl. I somras en "summer pale ale" och till hösten kommer porter. Intill bryggeriet ligger deras "Craft Beer Store" där den törstige kan välja bland 300 flaskor, prydligt sorterade efter öltyp och land.

– Folk kommer hit, upptäcker ny öl eller fyller upp tvålitersflaskor med säsongöl. Det är en kombination av den tyska traditionen att komma med mjölkkanan till bryggeriet samtidigt som vi visar att öl är mer än beska, säger Volker Schocks.

Lokalen känns modern och ljus, långt från

Frankens murriga "Gasthäuser" eller Münchens enorma ölhallar. Att inspirationen kommer från väster märks tydligt och det är ett tecken i tiden att en av Ratsherrns bryggmästare är den unge Ian Pyle från Philadelphia.

– 2010 studerade jag vid bryggeriuniversitetet Weihenstephen och då fanns knappt "craft beer" i Tyskland. De skrattade åt mig, sa "ni amerikaner har bara Bud!" och menade att jag skulle lyssna noga och lära mig om öl. Men nu är det tvärtom. Tyskarna hämtar expertis från USA, säger Ian Pyle.

Ratsherrn sticker heller inte under stolen med att de intagit en något elitistisk position. Hur bisarrt det än kan låta så är målet inget mindre än att lära tyskarna dricka öl. För faktum är att genomsnittstysken ofta har ganska låg kunskap om den mångfald som finns i det egna landet. De flesta dricker det lokala ölet och det är sällan man tittar över kanten på sitt ölglas för att upptäcka vad som finns i kranarna bortom den egna stadsgränsen. Det kanske tydligaste exemplet på denna lokalpatriotism är det eviga ölkriget ▶

"De skrattade åt mig, sa 'ni amerikaner har bara Bud!'"

Köln vs. Düsseldorf ▶

Den genomsnittliga tysken har ganska låg kunskap om den mångfald som finns i det egna landet. Oftast dricks den lokala ölen och det är sällan tyskarna tittar över kanten på sitt ölglas för att upptäcka vad som finns i kranarna bortom sin egen stadsgräns. Det kanske tydligaste exemplet på denna inskränkthet är det eviga ölkriget mellan Kölns "Kölsch" och Düsseldorfs "Altbier". Båda, överjäst öl som dricks i små, smala glas.





"Ja, Lambic passar bra istället för vin som aperitif men på grund av Reinheitsgebot får vi inte sälja det som 'öl' utan måste kalla det annat."

◀ **Volker Schocks:** VD för Ratscherrn Brauerei, ett nyöppnat modernt mikrobryggeri i Hamburg.

Ian Pyle: en av Ratscherrns bryggmästare. Ursprungligen från Philadelphia där han blev intresserad av öl efter att ha jobbat i en välsorterad ölbutik. Volker Schocks och Ian Pyle från Ratscherrn vill brygga mer än bara pilsner.

mellan Kölns ljusa "Kölsch" och Düsseldorfs mörka "Altbier". Och i staden Aachen, som ligger endast ett stenkast från Belgien, lysér grannlandets rika bryggtraditioner med sin frånvaro.

För att ändra på detta ordnar Ratscherrn ölprovningar i sin "Craft Beer Store" varje fredag.

Just den här fredagen har ett tiotal personer kommit till butiken och står nu samlade runt baren i mitten av rummet. Provingen leds av Maximilian Marner som beskriver sig själv som "passionerad öl-drickare och hobbybryggare". Han håller upp IPA och spontanjäst Lambic i provglas och berättar att ölet har lagrats på 100 år gamla träfat. Med ord som "syra", "frukter" och "marsipanarom" beskriver han smakerna samtidigt som gästerna påpekar att ölet serveras i vad som faktiskt ser ut att vara vinglas.

– Ja, Lambic passar bra istället för vin som aperitif, säger Maximilian Marner och fortsätter:

– På grund av Reinheitsgebot får vi inte sälja det som "öl" utan måste kalla det annat. Men så här kan öl också smaka!

Gästerna smakar, men kan inte dölja sin misstänksamhet. Reinheitsgebot är fortfarande ett kvalitetsbegrepp och öl som inte bryggs enligt renhetslagarna anses oren. Visserligen smakar det kanske inte så dumt, men det ger garanterat en sjuhelsikes baksmälla, resonerar gästerna på ölprovingen.

Maximilian, Ian och Volker ser däremot annorlunda på saken. De säger det inte rakt ut, men det finns ett uns av förakt i rösten när de talar om Reinheitsgebot. De vill gå vidare och de vill visa tyskarna vad som finns bortom regelverket.

Men är det verkligen tysk ölkultur som erbjuds vid en provning i "Craft Beer Store" eller är det ett exempel på en internationalisering av smaker? Ett besök i Franken kan lätt ge intryck av att tysk bryggkonst innebär slaviskt följande av traditioner. Bryggmästarna är ofta i femte, sjätte eller sjunde generation och bryggerierna gamla. Men kanske är det ändå en förenklad bild. För även om Frankens bryggerier är traditionsbundna är de i allra högsta grad mikro. På Heller-Bräu produceras kring 20 000 hektoliter per år men Bamberg's övriga bryggerier tillverkar sällan mer än 6 000. Bryggerierna ute i byarna tillverkar aldrig mer än 1 500 hektoliter per år, oftast betydligt mindre. Ett av alla småbryggerier drivs av Walter Prechtel i byn Uehlfeld. Hans öl är på alla sätt ett hantverksöl och bryggeriet absolut mikro. Men långt ifrån modernt.

– Mikrobryggerier gör ju ofta öl på samma sätt som de stora, bara i mindre mängd. Men jag har inga datorer och måste istället känna när det blir rätt. Det gör att ölet blir olika varje gång, säger Walter Prechtel.

Gungande trätrappor leder upp till en kolsvart ▶

◀ 1. I Franken tappas ofta ölet från gamla träfat.

2. Bryggeriet Ratscherrn i Hamburg ordnar ölprovning varje fredag.

3. Bryggeriet Ratscherrn har även en "Craft Beer Store" där de säljer öl från hela världen.

"Det är en utveckling och snart kommer jag gå bort från Reinheitsgebot. Då gör jag öl som tillverkades innan lagen kom till. För det är väl också tradition, eller hur?"

vind där malten lagras. Nedanför puttrar mäsken i en öppen träbalja och gamla rör leder ned till pannan våningen under.

Han brygger en gång i veckan. Ibland pils, ibland Weissbier eller som senast en mild och nästan krämig "Kellerbier". Att hålla sig till Reinheitsgebot är en självklarhet, men inget hinder för att experimentera.

– Det var en otroligt varm sommar så jag provade att ta fram en lite sur och uppfriskande öl. Den första gick inte att dricka och fick slängas, men nu tror jag att smaken blivit rätt. Vi brygger ju så lite och kan kosta på oss att misslyckas, säger Walter Prechtel.

Bryggarna i Franken är inte opåverkade av influenserna från väster och experimentlustan ökar allt mer. Just nu pågår ett generationsskifte där de yngre bryggarna är mer benägna att prova nya vägar. Allra modigast är de som inte tillhör en bryggarfamilj.

– Jag åkte ut från skolan och visste inte vad jag skulle göra. Min far kände en bryggare som ledde in mig på banan, säger bryggaren Mike Schmitt som sedan fem år driver bryggeriet och gästhuset Nikl-Bräu i Pretzfeld.

Han står på lagret till sitt Gasthaus där ölet lagras på olika träfat. Att ge ölen smak från whisky- eller rödvinsfat har blivit hans specialitet. Målet är att göra 50 olika öl nästa år med

smak av vin, sherry, tequila – allt. Jag satsar på de mer exklusiva segmenten och hämtar mycket inspiration från Skandinavien.

Mike Schmitt menar att det hände något kring år 2007. Plötsligt uppmuntrade den lokala bryggeriföreningen till nya ölsorter samtidigt som gästerna blev mer nyfikna på att prova något nytt i glaset. Bryggaren Norbert Winkelmann har också uppmärksammat trenden. Han driver ett bryggghus intill vallfartskyrkan Kreuzberg där han bland annat gör en "Cherry Stout" och en "Whiskybock".

– För fem år sedan var det otänkbart att brygga den här typen av öl i Franken. Men alla här gör otroligt bra öl så varför ska gästerna komma till mig? Jag måste erbjuda något annat. Så resonerade jag, berättar Norbert Winkelmann.

Han menar att Franken nog varit lite insnöat men att det rör på sig snabbt just nu. Inte ens renhetslagarna går längre säkra. Ändå är han noga med att påpeka att det inte handlar om att bryta med traditionen. Det skulle man aldrig göra i Franken. Istället formulerar han det på sitt eget sätt:

– Det är en utveckling och snart kommer jag gå bort från Reinheitsgebot. Då gör jag öl som tillverkades innan lagen kom till. För det är väl också tradition, eller hur? ♥

Cykeltur med öl ▶

Med nästan 300 bryggerier i Franken är det aldrig långt till nästa. Att cykla eller vandra utmed en "Bierstrasse" är ett vanligt nöje på helgen. Så nästa gång du styr resan mot Tyskland – packa med cykeln.

