



R einheitsgebot

Den tyska renhetslagen firar 500 år. Till minnet av regeln som fastslog att öl endast får bryggas med malt, humle och vatten öppnas utställningar, ordnas fester och bryggs jubileumsöl. Hela Tyskland är i feststämning för att hylla denna garanti för bra öl. Eller? Följ med till ett Tyskland som funderar kring sin plats på en omritad ölkarta.

Text & foto **Carl Undéhn** Illustration **Jonas Bergstrand**

Wär das Bier summer und rinnter auf dem
laund sol geschehen und gepraue werden

Item Die ordnen, segen, vünd, wöllen, mit Karbe, vünse,
Landeschaft, das süzen allemalben in den Füssen;
Item Bayern, auf dem launde, auch in vünser Eren und
Item, da des, in bier, kau, sündere, ordnung, ist,
Item, des, in, bier, kau, sündere, ordnung, ist,
Item, des, in, bier, kau, sündere, ordnung, ist,
Item, des, in, bier, kau, sündere, ordnung, ist,
Item, des, in, bier, kau, sündere, ordnung, ist,

Der Uerd tail

Das selbe den pfarrer in rufen launde,
sol auf gemeinen was die pfarrer vünd,
Item, des, in, bier, kau, sündere, ordnung, ist,



LLA VET ATT tyskarna gillar att dricka öl. Men den 23 april i år dracks det nog mer öl än vanligt. Då var det på dagen exakt 500 år sedan som hertig Wilhelm IV och hans bror Ludvig X i Ingolstadt lade fram Reinheitsgebot, den bayerska renhetslagen

från 1516. Blåsorkestrar spelade och det skålades i ölkrusen. Tidningar och internet fylldes av hyllningar till den oslagbara och framförallt rena tyska ölen. För enligt lagen får tysk öl endast bryggas med malt, humle, jäst och vatten. Tack vare det har tyskarna, till skillnad från alla andra stackare, under århundraden kunnat njuta av bra öl, fri från skumma tillsatser och kemikalier. Den 500-åriga lagen har beskrivits som allt ifrån världens äldsta konsumentskyddslag till tyskarnas främsta gåva till mänskligheten. Vi har väl alla sett det tryckt på otaliga öletiketter.

“Bryggd enligt den tyska renhetslagen från 1516”.

Smaka på orden.

“Renhetslag”.

Lägg till “den tyska” och det hela osar kvalitet och noggrannhet.

“Hopfen und Malz, Gott erhalts” går det att läsa på husfasader och skyltar över hela Tyskland. Uttrycket, som på svenska blir “Gud bevara humle och malt”, ger ett hum om att öl i Tyskland betyder mer än något som man bara sköljer ner arbetsveckan med på en fredag. Öl

är kultur och renhetslagen dess budord. Ofta förklaras Reinheitsgebot med att den uppstod i en tid då spannmål skiljdes enligt devisen “vete för bröd, korn för öl och havre till hästar”. Det viktiga var att bra spannmål inte skulle slösas på öl utan användas till bröd, men riktigt så enkelt är det inte. Till att börja med var påbudet i Ingolstadt långt ifrån de första reglerna för framställning av öl. Redan 1156 fanns liknande regler i Augsburg, på 1300-talet i Nürnberg och på 1400-talet i Regensburg. Att beslutet i Ingolstadt 1516 fick sånt genomslag berodde på att det var det första att gälla i hela Bayern. För det här handlade om just Bayern och det var långt innan nationen Tyskland sett dagens ljus. Först 1906 infördes regeln i dåvarande Tyska riket. Då hade man även lagt till jäst som godkänd ingrediens vars roll man innan antingen inte känt till eller sett som självklar. Det var också nu som begreppet renhetslag uppstod. Ännu trycker alla bayerska bryggerier med självrespekt texten “Bryggd enligt den bayerska renhetslagen från 1516” på etiketten. I den här historien spelar alltså Bayern en speciell roll.

Tyska bryggerier använder gärna renhetslagen som ett kvalitetssigill. De främsta förespråkarna för renhetslagen hittas därför inte helt oväntat i det tyska bryggerförbundet, Deutscher Brauerbund, med dess ordförande Holger Eichele i spetsen. När vi träffas sitter han i baren till ett lyxhotell i Hamburg och sveddas i sin mörka kostym. Det är en varm höst. Klockan har hunnit slå halv tio på kvällen men termometern visar ännu 26 grader. En kall öl passar med andra

”Tanken var att bra spannmål inte skulle slösas på öl utan användas till bröd, men riktigt så enkelt är det inte. Påbudet i Ingolstadt var långt ifrån de första reglerna för ölbrygning.”



Holger Eichele, ordförande för det tyska bryggerförbundet, njuter av en kall öl. Självklart bryggd enligt renhetslagen.

ord bra så han vinkar till sig kyparen och frågar vad de har på fat.

- Carlsberg, Duckstein och König-Pilsner. Guinness och Weissbier på flaska, svarar den korrekta kyparen.

Holger blir tyst en lång stund men beställer till slut en König-Pilsner. Det är en klassisk industrilager som hör till det man i Tyskland kallar "tv-öl".

- Det är det här som är problemet. Gastronomin hänger inte med. Vi är i baren på ett av landets bästa hotell och kyparen kan bara erbjuda en handfull öl. De är säkert alla bra öl, missförstå mig inte, men titta på utbudet av gin, säger Holger och pekar på en välfylld hylla i baren innan han fortsätter.

- Jag vill se tio tappar här, ett stort kylskåp fyllt med öl och en bartender som säger "jag har den ölen från Bayern, den från Bamberg, den från Ingolstadt och den från Köln, Düsseldorf och Berlin".

Ölen kommer in, Holger tar en stor klunk och slår fast att den är perfekt tappad med rätt temperatur. Sen börjar han prata igen. Snabbt och med stora ord. Han är en välsnord pr-maskin som vet att tala för sin sak så det gäller att hänga med.

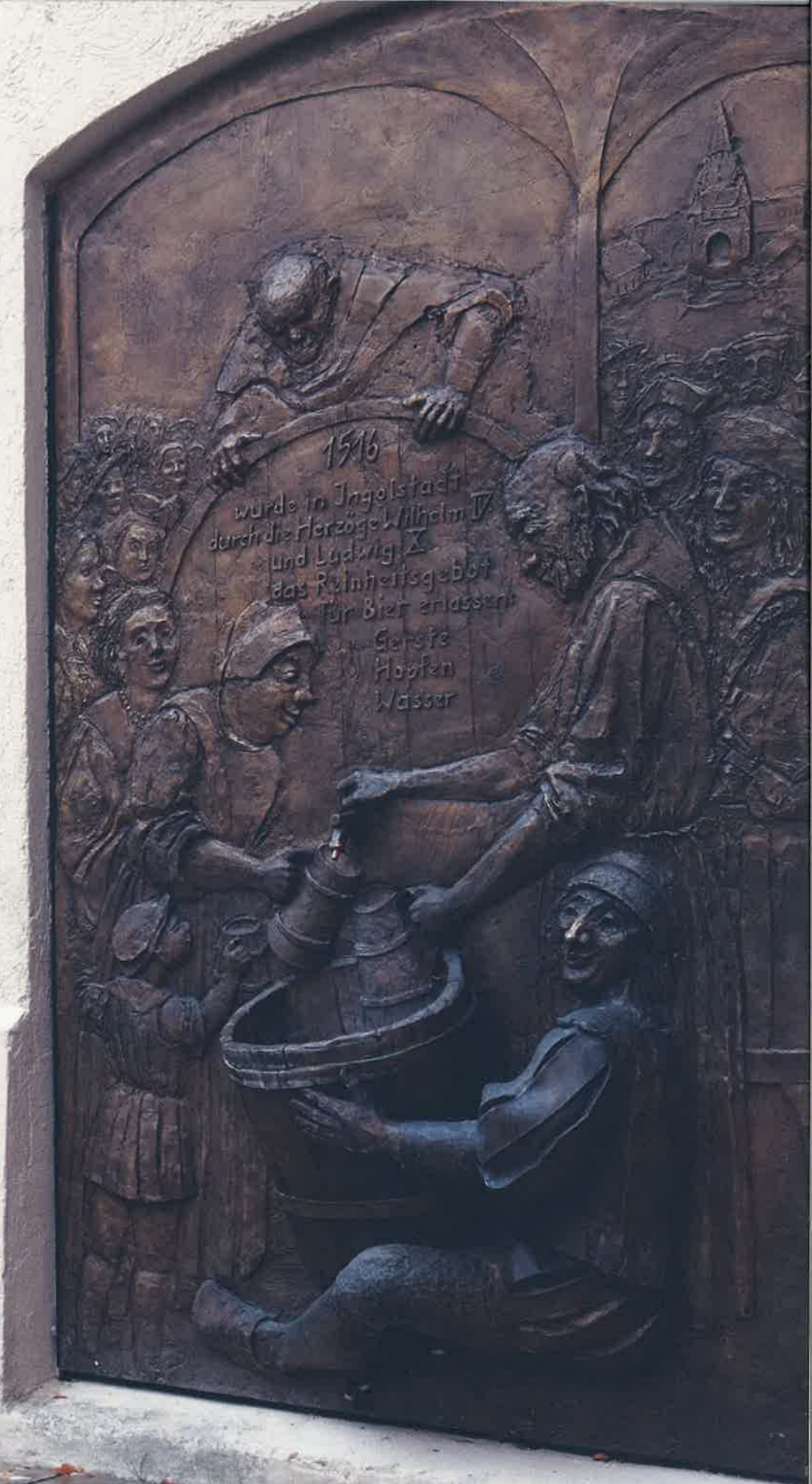
- Det finns mängder av superlativ kring tysk öl. Högre bryggeritäthet än i USA, mer märken än något annat europeiskt land, den största produktionen och den mest liberala marknaden i Europa. Vårt öl har ett bra rykte i hela världen och det med rätta om du frågar mig. "German beer" helt enkelt, säger han.

Tyska bryggare är noga med att framhäva Reinheitsgebot som en garanti för att tysk öl är något speciellt. Fram till 1987 var det i Tyskland även förbjudet att sälja utländsk öl som inte var bryggd enligt renhetslagen. Det satte EU-domstolen stopp för men i debatten innan gick vågorna höga. Den tyska regeringen argumenterade till och med för att öl innefattade 25 procent av det dagliga näringsintaget bland landets vuxna män. Därför var det ur ett hälsoperspektiv viktigt att endast öl bryggd enligt renhetslagen fanns på marknaden. Vem skulle annars veta hur mycket kemikalier de tyska männen fick i sig? För i Tyskland är den generella uppfattningen sådan. Öl som inte innefattas av renhetslagen är lika med öl som är sprängfylld med kemikalier.

Det är lätt att bli bekväm när man är så bra på öl som tyskarna är och renhetslagen spelar där en viktig roll. Tack vare den har ju tyskarna världens bästa öl.

- Det fina är att bryggarna nu har beslutat sig för att inte längre luta sig tillbaka. Det finns en helt ny rörelse och mångfald vad gäller öl. Det är den perfekta gåvan till den 500:e födelsedagen, säger Holger Eichele och syftar på att antalet tyska bryggerier har ökat med ▶

Ölbrunnen i Ingolstadt invigdes till jubileet för 500 år av renhetslag. Oftast rinner där vatten, men vissa lördagar kan man fylla sitt ölkrus.



500 ÅR AV RENHETSLAG?

Tyska bryggerier är inte sena med att framhålla att de sedan 500 år respekterar renhetslagen. Men så är inte riktigt fallet. Lagen de måste följa heter inte ens "renhetslagen". Den har istället det byråkratiska namnet "Vorläufigen Biergesetz", på svenska "tillfällig ölslag". Den är heller inte särskilt gammal utan kom till efter att Tyskland enades och år från 1993. Den bygger visserligen på påbudet från 1516 men tillåter bland annat humleextrakt. I dagligt tal kallas den däremot för "renhetslagen" och anses föra vidare den tyska öltraditionen.



över 100 stycken de senaste åren. I nästan alla fall handlar det om små aktörer som gör öl och vill röra om i massan av industrilager genom att brygga både IPA och tysk ofiltrerad kellerbier. Den ökade mångfalden ska däremot inte ses som ett tecken på att renhetslagen är i gungning.

– 99,8 procent av all öl som bryggs i Tyskland görs enligt renhetslagen. Det gäller för övrigt även 98 procent av den nya vågen av hantverksöl, säger han.

Detta är inte heller konstigt. Renhetslagen är i sig inget hinder för variation. Med hundratals olika sorters malt, humle och jäst kan en bryggare spendera ett helt liv med att ta fram olika spännande öl utan att behöva sträcka sig efter andra ingredienser. Med alla sina siffror i ryggen är Holger övertygad om att renhetslagen är viktigt även idag. Framförallt för konsumenterna.

– Om en tysk bryggare vill använda tillsatser måste det skrivas ut på etiketten. Skulle det stå malt, humle, jäst och vatten plus E120, E126, E144, E135, E192 hamnar det i tidningarna och dagen efter går bryggeriet i konkurs.

Tyskland har nämligen ett undantag från Bryssel som förbjuder användandet av e-nummer i öl. I övriga EU, inklusive Sverige, är inte mindre än 20 tillsatser tillåtna och bryggarna behöver inte ens ange dem på etiketten. Tillsatser behöver dock inte nödvändigtvis innebära e-nummer. Det kan

lika gärna handla om en stout med kaffebönor, en ale med pumpa eller en klassisk tysk stil som gose med koriander och salt.

– Inga problem! Surkål, äpple, alger, svart te eller tjurtestiklar. Jag kan brygga med allt som är naturligt och säkert. Då är det en så kallad specialöl, säger Holger.

Det finns alltså en möjlighet att tänja på renhetslagen. Sedan 2005 är det tillåtet med specialöl, ett beslut som kom till efter att ett bryggeri i östra Tyskland under tio år kämpat för att få kalla sin mörka schwarzbier för öl även fast den innehåller socker. För att få brygga specialöl måste en tillståndsansökan lämnas in hos de lokala myndigheterna. Tillståndet är alltid

tillfälligt och chansen att få det varierar kraftigt mellan landets 16 förbundsländer. I Hamburg och Berlin i norr brukar det gå smidigt medan det i Bayern i söder är totalstopp. Inte ens om det handlar om öl som enbart ska exporteras ger myndigheterna där sin tillåtelse för specialöl. Där gäller renhetslagen till punkt och pricka. Malt, humle, jäst och vatten – inget annat.

– Okej, det finns faktiskt en diskussion om detta även i Bayern men det kommer vi att lösa. Sedan stämmer det inte att det är en massa byråkratiskt jobb att få tillstånd. Specialöl är en nisch och något nytt. Vissa myndigheter blir kanske överrumplade när det kommer in en förfrågan som de inte har sett på 500 år, menar Holger Eichele.

Möjligheten att brygga specialöl är bakdörren som gör att renhetslagen överhuvudtaget kan existera. För krasst sett är den en form av frivillig diskriminering. Den hindrar tyska bryggare från att arbeta enligt samma villkor som kollegorna i övriga Europa. Något EU-domstolen förmodligen skulle ändra på om fallet togs upp. Ännu har ingen bryggare försökt få sin sak prövad där. De stora koncernerna vill behålla renhetslagen som ett försäljningsargument för tysk öl, och de nya små bryggerierna använder sig av möjligheten till specialöl. På så sätt håller sig renhetslagen flytande. I alla fall för tillfället.

– Kanske har vi om 500 år inte längre en bindande lag men majoriteten kommer nog ändå hålla sig till traditionen. Till och med när jag frågar någon som Oliver Wesseloh om man som i övriga EU borde få brygga öl med e-nummer

säger han nej, säger Holger.

Att Holger nämmer Oliver Wesseloh är ingen slump. Mellan åren 2013 till 2015 hade han världsmästartiteln som ölsommelier. Tillsammans med sin fru Julia Wesseloh driver han bryggeriet Kehrrieder Kreativbrauerei och de är några av renhetslagen mest högljudda kritiker. Dessutom har Oliver en tydlig hatkärlek till det tyska bryggarförbundet.

– Holger Eichele träffar jag ofta och gärna

på en, vad ska vi säga, professionell nivå, säger han med ett leende när han och Julia tar emot i bryggeriet som är inhyst i ett gammalt mejeri i Hamburgs södra förorter.

Efter flera vändor som bryggare i Karibien, Sydamerika och USA återvände de 2012 till hemstaden. Där gjorde de sig snabbt ett namn i den växande rörelsen för hantverksöl, bland annat med sin serie av single hop IPA.

– Det var verkligen rätt tidpunkt att starta och det är fascinerande att vi nu tillhör den första generationen kreativa bryggare, säger Julia som också har skrivit en bok om ny tysk ölkultur.

För Oliver och Julia är renhetslagen mest ett hyckleri. Oliver berättar om sina erfarenheter hos stora bryggerier och deras produktion som han anser vara allt utom ren.

– Det börjar med vattnet som genom olika processer blir tekniskt rent, det vill säga helt fritt från salter. Sedan tillsätts de mineraler som behövs för önskad ölstil, och efter det går de vidare och jobbar ofta med high gravity brewing, förklarar han.

High gravity brewing innebär att ölet bryggs till en hög alkoholhalt för att sedan spädas ut med vatten innan det fylls på flaska.

– Det är effektivt och har fördelen att man med en enda brygning kan göra flera olika sorters öl beroende på hur mycket vatten som tillsätts i slutet. Export eller lager, ljus, mörk eller kopparfärgad. Allt hänger på hur mycket det späds ut och det här är helt lagligt, förklarar Oliver.

Sen har vi filtreringen. Sedan april i år känner alla tyskar till ordet Polyvinylpyrrolidon, eller PVPP. Strax innan 500-årsjubileet grumlades frändet när landets alla tidningar skrev om hur små partiklar av PVPP tillsätts i produktionen för att göra ölen klar. Partiklarna, som inte löses upp, filtreras sedan bort tillsammans med tanniner som annars gör ölen grumlig. Proceduren är standard och förenlig med renhetslagen eftersom partiklarna inte är en regelrätt ingrediens, men det rimmar knappast gott med något som marknadsförs som en ren hantverksprodukt. Dessutom tar det bort mycket av smaken och Oliver beskriver det som att "kastra" ölet.

– Klassisk öl har en smakkurva. De första två veckorna smakar ölet helt fantastisk men sen minskar smaken. När du filtrerar med PVPP börjar du på botten av smakkurvan.

Att de, som ser sig som hantverksbryggare, samtidigt varken får använda naturliga frukter eller kryddor ser Oliver och Julia som ett hinder

för kreativiteten.

– Visst finns det möjlighet till mångfald även inom renhetslagen och jag vill inte heller brygga med en kemilåda, men vi har 35 ölstilar i Tyskland och i hela världen finns det 150. Varför ska jag i Tyskland hindras från att brygga en irish dry stout bara för att den innehåller omälta korn? frågar sig Oliver.

Han menar att om myndigheterna inte låter honom brygga det han vill är han beredd att ta frågan till domstol. Men på en punkt är de alla – Oliver, Julia och Holger – överens. Ingen av dem vill ha regler som tillåter konstgjorda tillsatser eller smakaromer som tagits fram på kemisk väg.

– Det vore synd om vi hade de europeiska livsmedelsreglerna där du får brygga öl med aromer och färgämnen. Det behöver inte vi och det är absolut inte vårt mål. Det är bara det att renhetslagen inte heller är en garanti för att det blir bra. De vill marknadsföra "500 års garanti för bra öl". Jag har druckit öl bryggd enligt renhetslagen som jag inte ens skulle tvätta fötterna i, säger Oliver.

Paret Wesseloh vill istället se att dagens regler ersätts av en "naturlighetslag". En på många sätt striktare reglering som förbjuder filtrering, humleextrakt och high gravity brewing. Å andra sidan ska den vara mer tillåtande vad gäller ingredienser.

– Alla naturliga råvaror som människan tål ska få användas för att brygga öl, oavsett vad! Om jag vill brygga en krik med körsbär ska jag kunna göra det, men det är inte helt problemfritt i Tyskland idag, menar Oliver.

Tanken är att enbart riktiga körsbär ska vara tillåtna. Inget körsbärsextrakt och absolut inga konstgjorda körsbärsaromer. Tillsammans med 13 kollegor håller de just nu på att skapa ett officiellt förbund för naturlighetslagen. Förhoppningen är att det ska bli ett sigill för kvalitet och hantverk.

Att paret Wesseloh för det mesta inte har några problem att få sina specialöl godkända är inget som minskat deras kamplusta, och det är uppenbart att de gillar att provocera. Lagom till 500-årsjubileet släpptes El Duderino, en milk coffe stout med kaffe, mjölksocker och rostat omälta korn. En öl som alltså bröt mot renhetslagen på inte mindre än tre punkter. In i det sista var det oklart om myndigheterna i Hamburg skulle släppa igenom den.

– Tillåtelsen kom dagen innan jubileet skulle firas, säger Julia.

I Bayern däremot, skulle det varit omöjligt. ▶

ÅSIKTER OM REINHEITSGEBOT

HEDDA SPENDRUP SPENDRUPS

Jag tycker om vad Reinheitsgebot innebär, alltså att producera ett rent öl utan fusk i processen, och jag är väldigt stolt över att vi brygger det mesta på Spendrups enligt den. På det sättet kan vi visa våra kunder vilken hög kvalitetsstandard det innebär att aldrig ta genvägar. Däremot kan jag ibland tycka att Reinheitsgebot är lite utdaterat eftersom brygning utanför lagen kan skapa så många andra spännande sorter. Det är ett hantverk att kunna brygga enligt Reinheitsgebot och få fram de egenskaper på ölet som man söker, men ibland är det bra att inte låta kreativiteten hindras av en 500 år gammal lag. Om man ska gå utanför lagen för att hitta nya smaker föredrar jag om man gör det i samma anda, nämligen genom att bara använda äkta, färska råvaror. Användning av enzymer, aromer och essenser är inget jag själv skulle göra om jag gick utanför Reinheitsgebot.



THORSTEN EKNE BEER DITCH

– Det var säkert välbehövligt för 500 år sedan och visst kan man göra mycket varierad öl med grundingredienserna. Men, att inte få kalla sitt klosteröl från 1400-talet för öl bara för att lite socker är tillsatt eller att Brew-Dog inte får brygga sitt öl i Tyskland eller ens kalla det importerade ölet för öl, känns otroligt förlägligt för att ta två exempel. För vissa typer av öl kan det vara en kvalitetsstämpel medan det medför att andra typer inte kan göras alls. Det tycker inte jag är acceptabelt. Jag tycker det kan användas som en kvalitetsstämpel för de som så önskar men inte som en lag. Hade jag varit bryggare i Tyskland hade jag gjort vad jag kunnat för att utmana.





athrin Meyer är en av Tysklands mest kända ölsommelierer.

- I Bayern är det väldigt strängt. Ölet är något av en helig graal här, säger hon.

Kathrin är uppvuxen i en bayersk bryggarfamilj där traditionen nu förs vidare i femte

generationen av systemen Stephanie Meyer.

- Renhetslagen är det tyska ölets DNA. Oavsett var i världen du dricker en tysk öl så vet du att den är bryggd utan varken honung, socker eller tillsatser. Det är en kvalitetsgaranti som jag tycker man kan vara stolt över, säger hon.

Att kasta det överbord för möjligheten att kunna brygga med kryddor och frukt ser hon som ett dåligt byte. Ändå tror hon att lagen är på väg att luckras upp. Många av de nya bryggarna vill ha större möjligheter och om intresset för andra ölstilar ökar kommer de stora koncernerna att vilja brygga på samma villkor som i övriga länder.



Kathrin Meyer är en av Tysklands mest kända ölsommelierer. Tillsammans med systemen Stephanie driver de familjebryggeriet Brau Manufactur Allgäu i Bayern.

- Trycket kan bli för hårt. Det är en nackdel för oss att engelska bryggare kan göra en milk stout och sälja den här men inte vi. Det är inte rätt, säger hon.

Detta går alltså inte att göra än. Reinheitsgebot gäller och om möjligheten att brygga specialöl är den första sprickan i renhetslagarnas mur så är Bayern med sin strikta hållning den tjockaste delen av murverket.

Vad är det med Bayern egentligen? Att öl har en särskild ställning här är uppenbart men varför ges det aldrig tillåtelse att brygga öl utanför lagens ramar? Hur ser de bayerska bryggarna på saken? Kanske kan ett besök i Ingolstadt, renhetslagens hemstad, reda ut saken.

Utmed floden Donau, en knapp timme norr om München, ligger staden där det bestämdes hur tyskarna under ett halvt årtusende skulle brygga sin öl. Känner du till något

om Ingolstadt är det förmodligen för att Audi byggs här på ett fabriksområde lika stort som Monaco, eller för Mary Shelleys Frankenstein som utspelar sig i staden. Faktum är att få nog kopplar ihop Ingolstadt med renhetslagen. Detta vill staden nu ändra på och man har inte sparat på krutet. "500 års renhetslag -



Oliver Wesseloh (i keps) driver bryggeriet "Kehrwieder Kreativbrauerei" tillsammans med sin fru Julia (stora bilden till höger) och är en av renhetslagens mest högljudda kritiker.



**ÅSIKTER OM
REINHEITSGEBOT**

**STONE ISACSSON
AKKURAT**

Vad det gäller hantverksbryggerierna så har den kanske spelat ut sin roll lite. De använder ju ofta råfrukt som smaksättning och då är det i regel sådant som är betydligt mer exklusivt än malt. Gäller det omåttat spannmål till exempel så är det knappast av ekonomisk vinning det används. Men, du kommer aldrig att kunna inbilla mig, hur mycket du än förespråkar att renhetslagen är förlegad, att ett bryggeri som använder sig av närmare 50 % flytande isoglukos inte producerar riktig dynga. Det är ju själva kärnan i ölrevolutionen och sådant som vi alltid har jobbat emot. Jag kan också tycka att "Reinheitsgebot" eller "helt mältsöl" är en hjälpsam beskrivning för att veta vad ölen innehåller och kanske därför också vad den smakar, men det bästa vore absolut om bryggerierna deklarerade samtliga råvaror och dess ursprung på sin öl. Att fråga renhetslagarna har jag inget problem med så länge det handlar om smaksättning som ett komplement i ölen. Däremot tycker jag att allt som ingår i en öl ska vara naturligt. Vill jag stoppa i mig skräp så köper jag en påse smågodis eller en coca cola. Att spränga gränser för sakens skull kan ju vara roligt i viss mån men man brukar ganska snabbt se skillnad på idioti, trams, girighet, storhetsvansinne och riktig passion för ett hantverk.



Ingolstadt" står det på banderoller över gatorna. Det ordnas en "det rena ölets fest" och den 23 april invigdes en nybyggd ölbrunn. Tyvärr rinner där oftast vatten, men vissa lördagar samlas folk för att fylla sina ölkrus med en jubileumsöl som forsar fram ur brunnen. Vid en port i närheten kliver en rundlagd man med skägg och medeltida kläder fram och läser upp renhetslagen. Som avslutning sjunger han en sång som hyllar det "rena bayerska ölet", skändar de orena dryckerna från norr och avslutar spektaklet med en högljudd uppmaning till det bayerska folket att dricka mer öl. Alla jublar och fyller sina krus med mer öl från brunnen.

Trots detta är alltså inte Ingolstadt en lika utpräglad ölstad som till exempel Bamberg. Förr fanns det visserligen 42 bryggerier i staden men idag hittas endast två stora, några värdshus med egen öl och ett par nystartade småskaliga bryggare. En av dem är Marco Dombek som under namnet Schwalben Bräu gör kvalitativ och traditionell öl medan han under namnet Bavarian Bully Brewing Company tar ut svängarna lite mer. Vi träffas på innergården till en nyöppnad bar med en tjock ölmeny i skuggan av Ingolstadts enorma katedral.

- Jag gör vanliga tyska ölsorter som jag tolkar annorlunda. Min dunkel är mer som en stout och min pilsner är betydligt beskare än vad de brukar vara här i Bayern, säger Marco.

Och ja, vi är ju i Bayern så självklart är allt bryggt enligt renhetslagen. Marco ser lagen i grunden som något bra även om han inte köper snacket om att det skulle vara "världens äldsta konsumentskyddslag".

- Det tvivlar jag på. Det var snarare överheten som ville säkra sina inkomster eftersom det inte bara var ingredienserna som reglerades utan även priset. Det sägs ju också att man ville spara vetet för att baka bröd, men de kungliga bryggerierna fortsatte att göra veteöl för i lagen står att det att den bara gäller "i våra städer, på våra marknader och landet", säger han.

Klassisk bayersk weissbier kunde alltså

fortfarande bryggas hos hovet - och säljas dyrt.

- Det är möjligt att göra väldigt bra öl med dessa fyra ingredienser och även många olika öl, det har vi bevisat. De nya bryggarna har utökat möjligheterna att variera sig med alla nya humlesorter och samtidigt hålla sig inom renhetslagen, säger han.

Marco har också enkel förklaring till varför man i Bayern tolkar lagen så strikt.

- Här säger vi gärna "Så har vi alltid gjort!" och "Renhetslagen, den är vår!". Jag tror att många ser den som en av de sista egna sakerna och man vill hålla fast vid den, förklarar han.

Marco vill visa mer av Ingolstadts traditionella ölkultur och vi går runt hörnet till Gasthaus Daniel, ett typiskt bayerskt värdshus där matoset ligger som en dimma över långborden. Utmed borden står stora glas med ölen som bryggs på plats.

- Jag talade faktiskt med en person från bryggarförbundet nyligen, säger Marco och beställer husets öl innan han fortsätter.

- Han sa att nu firar vi de här 500 åren och visar att allt är som det ska. Sen kan vi diskutera hur vi går vidare efter det. Det verkar som att vi i Bayern måste visa var skåpet ska stå men jag är ganska säker på att de kommer att släppa på det snart, säger han och tar en klunk av den bärnstensfärgade huslagern.

Börjar det alltså dyka upp sprickor även i Bayern? Självklart finns diskussionen även här. Jeff Maisel, ägare i fjärde generation till klassiska weissbierbryggeriet Maisel, drog 2012 igång Maisel & Friends. Där samarbetar han med andra bryggare och experimenterar friskt med internationella ölstilar. Han driver också ett initiativ med målet att bevara renhetslagen men utöka den och låta bayerska bryggare använda naturliga ingredienser såsom apelsinskal.

- För vissa internationella ölstilar och moderna recept krävs till exempel koriander. Att ölälskare vill njuta av sådana specialiteter och att bayerska bryggare vill göra dem är förstaeligt. Vi vill ju också det, sa Jess Maisel i samband med att ▶



Marco Dombek är en av Ingolstadts mest framträdande hantverksbryggare.



På vissa lördagar i Ingolstadt läser skådespelare i medeltida kläder upp renhetslagen framför en ölbrunn.



Ingolstadt.



"Här säger vi gärna att renhetslagen är vår. Jag tror att många ser den som en av de sista egna sakerna och man vill därför hålla fast vid den."

Marco Dombek

Peter Kraus har varit bryggmästare i över 20 år. Han skulle helst skärpa renhetslagen ytterligare.



initiativet startades.

Han är dock tydlig med att det behövs riktlinjer och är även han inne på att någon form av naturlighetslag är det bästa alternativet.

– Utan en sådan reglering kan vi inte hindra att konstgjorda aromer, enzymer och konserveringsmedel hamnar i drycken och de har inget där att göra, säger han.

Marco Dombeks förklaring "så har vi alltid gjort" är ett viktigt argument i det traditionstyngda Bayern. Det räcker inte med något som uppfattas vara en fluga för att välta en 500-årig tradition.

I det perspektivet är några bryggares krav på att få brygga öl med frukter endast en del av en nymodig

trend som kan ebba ut lika snabbt om den kom.

Trender är inget som påverkar någon som Peter Kraus men trots det är han ett bra exempel på hur i alla fall mångfalden bland ölen ökat i Tyskland på senare år. Sedan 23 år är Peter bryggmästare på Ingolstadts största bryggeri, Herrnbräu. Under uppväxten i München hade han ständigt öl kring sig. Hans skola låg mellan klassiska bryggerier som Löwenbräu, Hacker-Pschorr och Augustiner. När det blåste från öster fylldes skolgården av doften av malt.

– Så yrkesvalet var kanske förutbestämt, säger han och skrattar.

Med sin kraglösa kavaj och vandrarskall ser Peter Kraus precis ut som man föreställer sig en bayersk

bryggare. Nu är han på väg mot pensionen men har ett litet bryggeri hemma där han gör pale ale och torrhumlad öl. Egentligen är det svårt att tänka sig honom dricka något annat än helles och weissbier. Att han gör pale ale hemma är ett bevis om något för att tyskarna börjat lyfta blicken från sina egna ölglas. Hur ölet ska bryggas har han dock bestämda åsikter om.

– Jag är en mycket stark förespråkare av renhetslagen och skulle helst se att den skärptes och även innefattade själva produktionen. Idag plågas ölet av massa pumpor och filter som förändrar den. Öl som görs helt naturligt däremot smakar fantastiskt och rinner ner som olja i halsen.

Så långt är Peter inne på samma spår som paret Wesseloh och deras idé om en naturlighetslag. De vill alla se att hantverket i arbetet stärks, men någon utökning av tillåtna ingredienser vill han inte vara med om.

– Man säger "om jag brygger med hallon, vad skulle vara så illa med det?". Ingenting egentligen men argumentationen är farlig. Vem ska avgöra var gränsen för vad som är naturliga hallon går och det kommer alltid någon som ställer ytterligare krav. Tillslut kommer även aromämnen tillåtas och då har dammen brustit, säger Peter.

Han talar om de ännu till stor del utforskade möjligheterna till variation genom olika jäster och att utbudet av humle har exploderat på senare år.

– Vad skulle en förändring vara bra för? Vi har levt underbart i 500 år med det här och om någon vill ha en hallonöl kan man ju köpa det från Belgien, säger han bestämt.

Begränsningen tror han har lett till att tyska bryggare tvingats vara noggrannare i sitt

arbete och inte kunnat ta några genvägar. Där kommer han också in på en fråga som ingen riktigt kunnat svara på, nämligen varför just malt, humle och vatten tilläts men inte till exempel koriander. Inte heller Peter vet säkert, men han har en idé som han menar talar för att renhetslagen inte helt utan grund kallas för världens äldsta konsumentkyddslag.

– På medeltiden hade man enkel utrustning som var omöjlig att få helt ren. Dessutom investerades det mycket pengar inför varje bryggning, så hur minskade man förlusten om något gick snett? Jo, med starka kryddor för att dölja den dåliga smaken, säger han.

Han menar att det är samma sak som görs idag när man marinerar kött och fisk som inte håller en hög kvalitet.

När möjligheten att krydda ölet försvann 1516 tvingades alltså bryggarna att arbeta renare för att få fram bra öl. Visserligen blev det 1551 återigen tillåtet att använda både koriander och lagerblad vid framställningen av öl i Bayern och längre fram skulle även kummel, enbär och salt få användas. Den strikta begränsningen till endast malt, humle, jäst och vatten slog på allvar igenom först på 1800-talet. Det är dock inget som spelar någon roll nu när det firas 500 år av renhetslag. Förlåt, bayersk renhetslag.

Bortsett från kritiken vad gäller kreativ begränsning ligger Reinheitsgebot egentligen helt rätt i tiden. Vi bryr oss allt mer om vad vi stoppar i oss och kvalitet spelar en viktig roll på en överfylld marknad, men mycket tyder ändå på att reglerna kommer att luckras upp. Så i form av renhetslag eller naturlighetslag, ett sigill som garanterar kvalitet både vad gäller hantverk och råvaror är i alla fall något alla tyska bryggare ställer sig bakom. ●

ÅSIKTER OM REINHEITSGEBOT

IDA ENGSTRÖM OCH PETER ROBERTSSON ELECTRIC NURSE

Vi tycker att det är intressant med Reinheitsgebot i ett historiskt perspektiv. Innan man hade den kontrollen över råvarorna som finns i dagens bryggerier kunde det nog vara ett sätt att kvalitetsäkra sin öl. Att få brygga med vilka ingredienser man vill är en självklarhet för oss!



ANDERS WENDLER NYA CARNEGIE-BRYGGERIET

Det känns som att Reinheitsgebot uppstod vid en tid då konsumenten behövde skyddas eftersom det användes både det ena och det andra vid ölbryggningen. Saker som inte alltid var så hälsosamma. Nu finns det andra lagar som sköter det och renhetslagen som sådan har spelat ut sin roll. Malt och humle ger många färger på paletten att måla sin öl med, men kryddor, frukter, bär, honung och liknande kan ge ännu fler nyanser att leka med.



"Jag skulle helst se att renhetslagen skärptes och även innefattade produktionen. Idag plågas ölet av pumpor och filter som förändrar den. Öl som görs helt naturligt däremot smakar fantastiskt och rinner ner som olja i halsen."

Peter Kraus