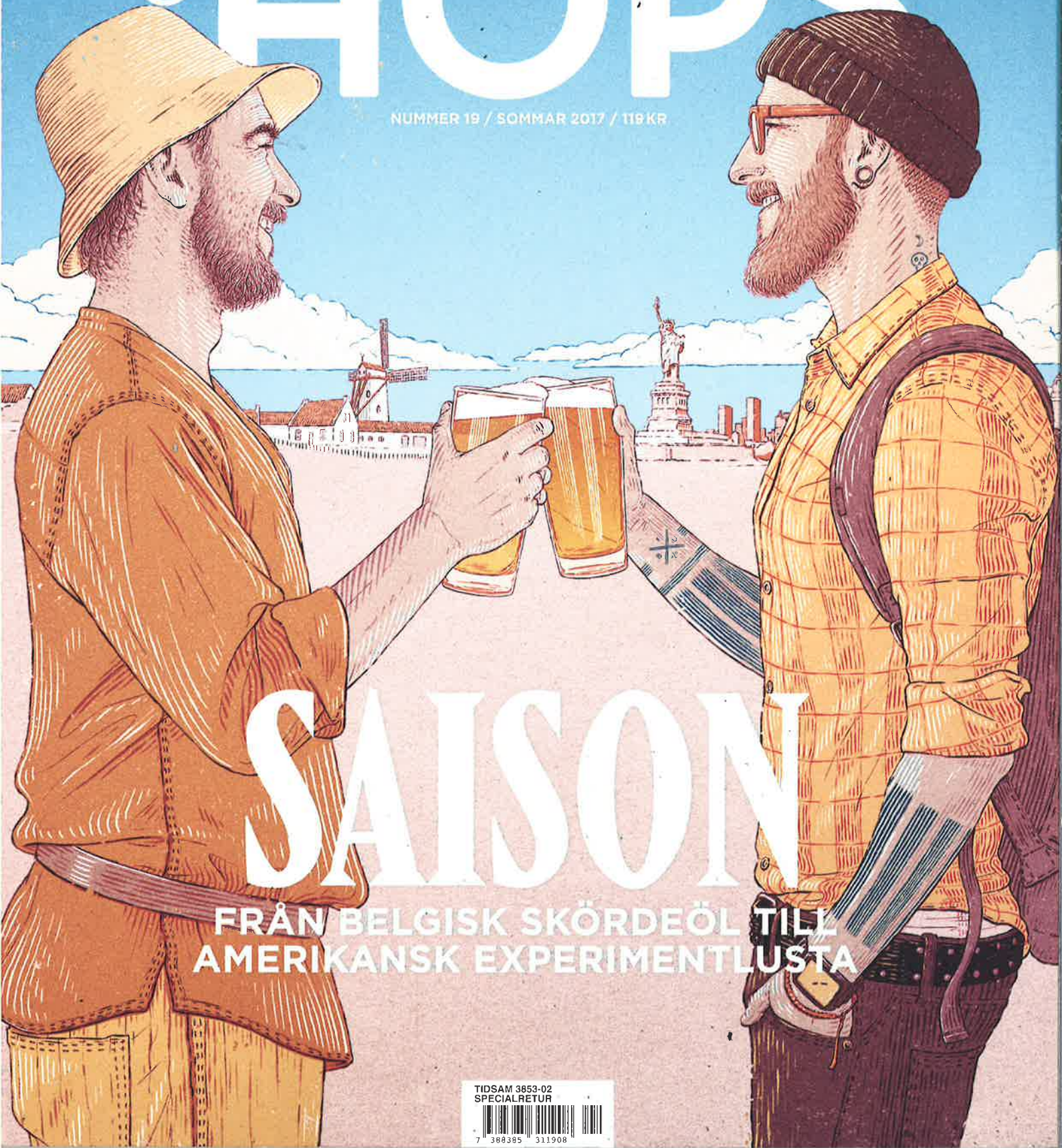


HEMBRYGGNING: SÅ BRYGGER DU SAISON /sid 87 VEM VAR MICHAEL "BEER HUNTER" JACKSON? /sid 69 NYA VINDAR ÖVER BELGRAD /sid 7

ÖL & MAT - SOMRIGA SMAKER MED PAUL SVENSSON /sid 7

# C/O HOPS

NUMMER 19 / SOMMAR 2017 / 119 KR



# SAISON

FRÅN BELGISK SKÖRDEÖL TILL AMERIKANSK EXPERIMENTLUSTA

TIDSAM 3853-02  
SPECIALRETUR  
7 388395 311908

Branimir och Kosara  
Meleentjevic är två av  
frontfigurerna i utveck-  
lingen av den serbiska  
"craft beer"-scenen.



NYA VINDAR ÖVER  
**BELGRAD**

Det tog ett tag innan det började röra sig på Belgrads ölscen. Men nu rinner lokalt hantverksöl ur kranarna på allt fler barer. Och det här är Balkan så när något händer då händer det rejält!

TEXT & FOTO Carl Undéhn

**D**U BEHÖVER INTE vara många minuter i Belgrad innan du känner av det. Det ligger något i luften, en lätt hedonistisk stämning och en känsla av att allt är möjligt och allt kan hända. Kanske är det stadens historia som gör det.

Belgrad är inte alltid vackert, men under den grå betongen och slitna putsfasaderna döljer sig lager av en fascinerande historia och en av Europas äldsta städer.

Med sitt strategiska läge där floderna Donau och Sava möts har Belgrad alltid befunnit sig på gränsen. Mellan öst och väst, nord och syd. Ett läge som också gjort att staden erövrats och förstörts inte mindre än 40 gånger.

Under de förödande krigen i forna Jugoslavien på 1990-talet klarade sig Belgrad från direkta stridigheter. Men utmed den stora gatan Kneza Milosa står än idag ruiner från NATO:s bombningar under Kosovokriget 1999.

I Belgrad vill man nu glömma det våldsamma förflutna och göra det man egentligen är bäst på: leva för dagen och ha kul. För om det är något Belgrad blivit känt för är det långa varma sommarnätter, låga priser och ett vilt nattliv. Mycket av det hittas bakom de slitna fasaderna i gamla industrilokaler och under broarna i kvarteret Savamala nere vid floden Sava.

Det var där det spännande kafét och kulturcentret KC Grad öppnade 2009 och med det skapade bilden av Belgrad som

**”För om det är något Belgrad blivit känt för är det långa varma sommarnätter, låga priser och ett vilt nattliv.”**



#### RESEINFORMATION

**AirSerbia** flyger direkt från Stockholm och Köpenhamn från ca 2000 SEK t/r.

**Wizzair** flyger direkt från Skavsta och Göteborg från ca 1000 SEK t/r.

Flygplatsen Nikola Tesla Airport ligger 18 km väster om centrum.

Buss A1 går från flygplatsen in till centralstationen, resan tar 30–40 minuter och kostar 300 dinarer (ca 25 SEK).

Taxi tar ungefär lika lång tid, kostar 200–300 SEK.

Taxi inom Belgrad är billigt och smidigt, se dock till att endast åka med taxibilar som har registreringskyltar som slutar på "TX".

Buss och spårvagn kan betalas direkt hos föraren, enklare är dock att köpa kortet "BusPlus" och ladda med pengar. Säljs i de flesta kiosker runt om i staden.

Butiker har öppettiderna och många kiosker är öppna dygnet runt.

en ung, hipp och kreativ stad.

Inte bara de som vill ordna utställningar eller vill dansa drar fördel av övergivna industrier. Det är också guld värt för de som letar lokaler för att brygga öl. Kring Belgrad finns det idag omkring tio bryggerier och ytterligare fler nomadbryggare.

Ett av de snabbast växande är Dogma och den som även lyckas hitta till deras bryggeri både kan och bör besöka det.

**S**TRAX SÖDER OM centrum bildar motorvägsbroar ett virrvarr av betongi i alla riktningar. Mitt i allt, mellan buskage och övervuxna grusgångar, står en röd tegellänga som påminner om en svensk lada. Utanför sitter gäster med öl och ovanför ingången lyser texten "Dogma Brewery & Tap Room".

Inne i bryggeriet arbetas det ännu för fullt. Bryggaren Goran, kallad Gogo, håller precis på att fylla upp sin nya White IPA kallad *Albino*.

– Maskinerna är nya och vi håller fortfarande på att lära oss dem så vi är oftast här 11 timmar om dagen, säger han bland slamret av flaskor som rullar fram.

Den lätta och fruktiga *Albino* har tagits fram för Belgrads varma sommarmånader. Vid sidan om den har de alltid två standardöl, den välhumlade IPA:n *Hoptopod* och en lite fruktigare pale ale *Svetionik*.

I kranarna utmed bardisken i rummet bredvid hittas också deras milk stout och *Miss Quince*, en APA bryggd med kvitten. Där kan besökarna sitta och se rakt in i bryggeriet genom stora industrifönster samtidigt som de njuter av den färska ölen.

– Tanken är att du som gäst här ska känna att du är en del av bryggingsprocessen, säger Gogo.

Om du hittar dit.

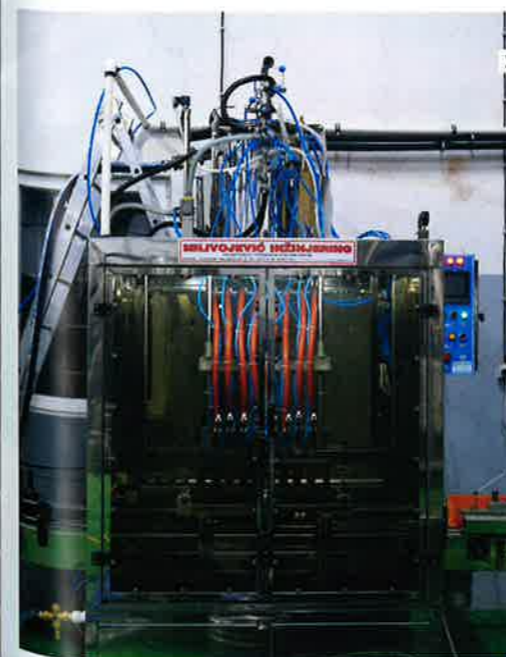
Gogo och de andra har fullt upp med att brygga öl och har inte hunnit sätta upp skyltar som visar vägen.

– Men vi är i alla fall "up and running", skrattar han.

Dogma är ett bra exempel på hur snabbt Belgrads ölvärld växer just nu. Men för att förstå hur det hela började måste man åka några mil söderut till Kabinet Brewery. För det var de som fick både serberna själva och övriga världen att bli nyfikna på hantverksöl från Balkan.

– Ursäkta den vilda trafiken här. Jag håller tillbaka lite för dig som är ovan, säger Branimir Melentijevic och pressar upp sin Volvo i 150 km/h, kör över två filer samtidigt tills en svenskregistrerad buss dyker upp och han väljer att ligga en knapp halvmeter bakom.

Så kommer vi snabbt ut från Belgrad och befinner oss snart bland böljande kullar.



1, 3 & 4. Bryggeriet Dogma är ett av Belgrads snabbast växande. I anslutning till bryggeriet finns ett trevligt tap room – om du hittar dit.

2. "Gogo" är bryggare på Dogma Brewery och jobbar nära dygnet runt.

Branimir Melentijevic öppnade tillsammans med sin fru Kosara Kabinet Brewery 2014, som var Serbiens första hantverksbryggeri.



– Serbiens Toscana, säger Kosara Dangic Melentijevic från baksätet.

Tillsammans med Branimir öppnade hon 2014 Kabinet Brewery vid byn Nemenikuće. Det var då det första hantverksbryggeriet i Serbien och länge var hantverksöl i regionen synonymt med Kabinet.

Genom att släppa inte mindre än 13 öl redan första året kan man lugnt säga att de drog sitt strå till stacken för att skapa både ett intresse och en marknad.

Till sin hjälp hade de redan innan det egna bryggeriet stod klart ett samarbete med inga mindre än Mikkeller.

– Första gången vi träffade Mikkel Borg Bjergsø hade vi inte ens med oss några egna öl, skrattar Kosara och fortsätter:

– Vi skickade ett mail, skrev vad vi ville göra och han sa att vi kunde träffas i Köpenhamn. Han lärde oss mycket, som en nära vän som varnar en för misstag. Det var stor hjälp.

Tidigt uppstod idén att brygga tre öl tillsammans, två IPA:s kallade *Mikkeller Vista* och en milk stout.

– Det var en chock för folk här, en milk stout i Serbien 2014 – kom igen! Ingen hade sett något liknande, säger Branimir och berättar att en okänd ölstil med ordet ”milk” i namnet inte kunde ha lanserats vid en sämre tidpunkt.

– Tennisstjärnan Filip Novakovic hade precis gått ut med att han var laktosintolerant. Plötsligt var halva Serbien också det och vi hade just släppt en milk stout, haha!

**INTRESSET FÖR ÖL** väcktes 2005 under en resa till New York. De kunde inte förstå att det inte fanns något liknande hemma i Belgrad. Sedan dess har de kämpat för att ändra på det.

– Men var ju klart att något skulle hända. En så vacker produkt som hantverksöl hittar alltid en väg till marknaden, säger Branimir och han har så klart rätt.

Även utan Kabinet skulle hyllorna på Belgrads barer förr eller senare ha fyllts av flaskor med bra öl.

Men de hade garanterat sett annorlunda ut.

För varje öl Kabinet gör samarbetar de med en ny konstnär som får ge sin



*Brrkaaa*, en APA, är Kabinetets mest kända öl och etiketten pryds av denna mustasch-beklädda figur.



Ett urval av Kabinetets öl.



tolkning med en vacker etikett.

– Vi ser våra öl som en karaktär och etiketten är en vit duk. Med våra speciella etiketter ville vi förklara för konsumenterna att också ölen är något helt annorlunda, säger Kosara.

Deras mest spridda och kända öl är *Brrkaaa*, en frisk och välbalanserad APA med Simcoe- och Amarillohumle. Tillsammans med IPA:n *Supernova* är det deras basöl, men bland de närmre 50 öl de tagit fram sedan starten för tre år sedan hittas även mer experimentella skapelser.

Branimir talar länge om *Melisa*, en lite rödaktig pale ale bryggd med blad från citronmeliss.

– Vi plockar bladen på kullen där borta mitt emot bryggeriet. Det ger ölet en smak av peppar och citrus samtidigt som den blir lite oljig i texturen. ▶

I samarbete med byns kloster lagrar de sedan ett år tillbaka caramel stouts på träfat munkarna använt för att göra rakija, serbisk äppelbrandy.

– Redan från början ville vi göra barrel aging och tanken är att bryggeriet ska vara uppbyggt som en vingård, säger Kosara.

När allt är färdigt ska det därför finnas ett tap room med restaurang och utsikt över kullarna.

Kockar ska bjudas in och stor vikt kommer läggas på att para ihop mat och öl.

– Det är annan stämning och energi än inne i Belgrad. Folk som kommer till bryggeriet kommer att smaka ölen annorlunda och förstå vad det handlar om, säger Branimir när han återigen slänger sig ut på motorvägen tillbaka till Belgrad och Savamala.

Kabinetts arbete med att sprida hantverskölen fortsätter och de här dagarna ordnar de festivalen Vrteska.

Utmed ena väggen i en stor gammal fabriksbalk har 50 öltappar radats upp. I de kommer fat med 130 olika öl från hela världen, också Sverige, kopplas in.

Även besökarna kommer från många olika länder och Belgrad visar sig som den internationella storstad den vill vara idag.

– Det låter ju säkert lite konstigt i folks öron: "Serbisk hantversköl". Jag menar, hade du trott att du skulle åka till Belgrad för det, frågar Kosara.

Jugoslavien, Serbien och Belgrad är namn som sedan 1990-talet onekligen oftare har nämnts i samband med oroligheter, bomber och krig.

Det vore också en grov överdrift att påstå att såren är läkta, men intresset för hantversköl är i alla fall en sak som förenar över gränserna.

På barerna trängs ölturister från Kroatien framför kranarna och blir glada när de känner igen det kroatiska bryggeriet Visibabas veteöl *John Lemon* – som bryggs av Kabinet hos forna ärkefienden Serbien med citronskal från den soliga kroatiska ön Vis.

– Inom ölscenen samarbetar vi nära med alla, med kroater, bosnier, montenegriner, makedonier, bulgarer, säger Branimir.

På ett sätt ser han också landets tumultartade historia som en förklaring till att han vågade starta regionens första hantverskölbryggeri.

– Jag tror att det på ett visst sätt gjorde oss fria att tänka annorlunda. Vi lär oss att ingenting är säkert så när du gör något gör du det med hela ditt hjärta. För du lever för dagen, säger Branimir.



Kabinet kämpar för att sprida hantverskölen i Belgrad och ordnar bland annat festivalen Vrteska.



I kvarteret Savamala har barer och klubbar flyttat in i övergivna fabrikslokaler och skapat stadens kreativa område.



Igor Bogdovan driver lilla Prohibicija i Savamala och kallar sig "pre-club", ett ställe att börja kvällen på.

## UTANFÖR VRTESKA

börjar Savamala göra sig redo för ännu en lång natt. Högt ovanför kvarteret dundrar trafiken fram

över bron Brankov Most och precis under ligger baren Prohibicija där inredningen utgörs av träboxar. I en visas det lilla men fina urvalet av omkring 15 lokala hantversköl.

Ägaren Igor Bogdovan plockar fram en flaska *American Idiot Pale Ale* från Nikolacar.

– I början var vi stolta över att vara första stället med *Paulaner*, sen började alla klubbar runt oss ha det. Av en slump kände vi de på Nikolacar och Kabinet så vi började istället sälja deras öl, säger han.

Det senaste året är det inte bara ölen som förändrats i Savamala. I princip hela kvarteret hotas av rivning för att göra plats åt det stora byggprojektet Belgrade Waterfront. Än så länge finns bara två halvfärdiga höghus, men satsningen ▶



Dorcol är både ett öjlmärke och en trevlig stadsdel full av barer och restauranger.

märks redan av.

– Det har skett en förändring bland gästerna. De är lite äldre och har mer pengar. Förr var det bara unga studenter, säger Igor.

De har istället letat sig upp mot kvarteret Skadarska i de mer centrala delarna. Sedan ett år tillbaka kretsar Belgrads uteliv kring gatan Cetinjska och en parkeringsplats bakom en biltvätt.

Och det är betydligt roligare än det låter. Runt parkeringen ligger ett tiotal barer och klubbar. Trevligast och med bäst ölutbud är Zaokret.

Bord och stolar i olika stilar står utspridda på mattor mellan de nakna tegelväggar och en dörr leder ut till en innergård där ett ensamt träd ger skugga.

På fat finns förutom *BrrKaaa* och *Supernova* från Kabinet även en APA från bryggeriet Salto (skrivet "Sänto").

– Den lanserades här och frågar du mig är det den bästa ölen du kan köpa i Serbien. Den bryggs nu i Belgien men de letar lokaler och ska snart öppna bryggeri här, säger ägaren Ivan Ojkic.

På flaska finns öl från det lilla serbiska bryggeriet Zebrew, en APA med koriander kallad *Apache* samt IPA:n *Lollihop*. Alla deras flaskor är invirade i papper för hand – som en inslagen present.

Som avslutning plockar Ivan fram ett bra veteöl från bryggeriet Dorćol, uppkallad efter den angränsande stadsdelen med samma namn.

Bland Dorćols raka och trädkantade gator visar sig Belgrad från sin mysigaste sida. Här är det tätt mellan restauranger och kaféer som Meduza och Leila Records som ofta har någon lokal öl på menyn.

Den som vill ha större urval har här också flera ölbarer att välja på. The Black Turtle är en kedja med pubar runt om centrum som har sex egna öl och är framförallt kända för sin blåbärsöl – inget



The Black Turtle Pub är en kedja barer med egna öl där deras blåbärsöl är den mest omtalade.



Ognjen Vukovic blev föreläskad i öl när han som tonåring fick en utländsk öl i sin hand. Idag driver han Samo Pivo.



Zoran Stanisavojenic på baren Samo Pivo.

för alla, men värd att prova.

Bakom den stora parken Studentski Park gömmer sig Passenger och dess stora innergård bakom en liten gång mellan två hus.

En gata bort ligger stilfulla Krafter som har ett bra urval och stoltserar med att vara den enda baren i stan som endast säljer hantverksöl.

Och ytterligare några gator bort gömmer sig Miners Pub i en källare. Som namnet antyder är den tränga baren inredd som en gruva med hjälmar och nakna glödlampor hängande från taket. En bardisk och 15 tappor med enbart serbisk öl har de också lyckats klämma in.

För den som suktar efter frisk luft efter ett besök i gruvan rekommenderas ett besök i det stora parkområdet Kalemagdan. Där, på höjden över platsen där floderna Save och Donau möts, grundades Belgrad. Idag träffas vänner och familj för att vandra runt bland resterna av försvarsborgen och njuta av utsikten över floderna.

I augusti varje år hålls där också den stora festivalen Belgrade Beer Fest.

Från Kalemagdan leder gåtorna Knez Mihaila genom gamla stan fram till platsen Terazije som är Belgrads geografiska mittpunkt. I en gångtunnel bakom det stora Hotel Moskva hittas baren Samo Pivo som också är en mittpunkt, men för Belgrads ölälskare.

Om Kabinet vill framhäva styrkan i kombinationen av öl och mat råder här motsatt filosofi. Namnet översätts till "bara öl" och talar för sig självt.

– Det är en bar som säljer öl och inget annat. Ingen mat, ingen kaffe, ingen sprit, säger ägaren Ognjen Vuckovic.

Ölintresset tog fart när han som 15-åring i slutet av 1980-talet fick en utländsk öl i handen.

– Det var kärlek vid första ögonkastet. Tyvärr tror jag att det var en *San Miguel*, haha! Men ändå, det var något helt nytt och konstigt för oss i Jugoslavien.

Åren efter drack han all öl han kom över. Vänner som reste utomlands fick alltid ta med sig flaskor hem.

Han påstår att han under fem år provade 2000 olika öl. Till slut bestämde han sig för att göra intresset till sitt livsverk och Samo Pivo är resultatet.

Mitt i den stora lokalen står bardisken med ▶



1. Miners Pub är en lite punkigare ölbar inredd som en gruva.
2. Den stora parken Kalemagdan är platsen där Belgrad en gång grundades och idag stadens gröna lunga.
3. Gömd bakom en smal gång ligger baren Passenger med en luftig innergård och serbisk hantverksöl på fat.
4. Ivan Ojkic på det trevliga Zaokret i Belgrads nya innekvarter – runt en parkeringsplats.

**”Namnet översätts till 'bara öl' och talar för sig självt. Det är en bar som säljer öl och inget annat. Ingen mat, ingen kaffe, ingen sprit.”**



Samo Pivo översätts till "bara öl" och det beskriver allt. Belgrads största ölbar.

23 tappar där tio av dem alltid innehåller färsk inhemsk öl. På det grova betonggolvet runtomkring står långbänkar och bord uppställda och utanför finns en enorm terrass som snabbt fylls under varma sommarkvällar.

– Det kommer mycket folk. Är det fullt får man dela bord med andra, träffa nya människor och upptäcka ny god öl, säger bartendern Zoran Stanisavojenic.

Förutom husölet *Pablo* (döpt efter en amerikansk marinkårssoldat som kom till Samo Pivo varje dag och till slut förädlades ett eget öl) som bryggs av Kabinet har de även öl från serbiska bryggerier som Kas, Nikolacar, Crow och Tron på fat.

De flesta lokala bryggerier har olika varianter av IPA i sitt utbud vilket förklaras med att Belgrad ännu befinner sig i början på sin ölresa. Kvaliteten är ändå genomgående hög och det är lätt att glömma att det endast gått tre år sedan Kabinet startade.

– Hantverksöl är ännu lika med IPA här. Så det är våra *BrrKaaa* och *Supernova* som går bäst. När vi gjorde en lambic fick vi exportera nästan allt för den gick inte hem, säger Kosara från Kabinet och säger att de ändå fortsätter trycka på utvecklingen. Till exempel håller de precis på att ta fram tre suröl, bland annat en med rödbetor.

Hur de tas emot återstår att se. Enligt Zoran på Samo Pivo har Kabinet en del arbete framför sig.

– Sur öl är ännu inte intressant. Folk vill inte ens prova och när de väl gör det får de ett roligt ansiktsuttryck, skrattar han.

Ivan Ojkic på Zaokret oroade sig också att de något högre priserna skulle vara ett hinder för utvecklingen av ölscenen.

Samtidigt är det hantverksölet *Salto* som säljer bäst på hans bar.

– Så folk vill ha kvalitet och är helt klart beredda att betala för det.

Belgrad törstar med andra ord efter bra öl och än har vi bara sett början. 🍷



#### MAJSTOR ZA PIVO – STÖRSTA ÖLAFFÄREN

Den som vill köpa med sig några flaskor hem kan besöka butiken Majstor za Pivo, Serbiens största bottle shop som ska ha all serbisk hantverksöl på lager. **Adress:** Hercega Stjepana 15 [www.majstorzapivo.com](http://www.majstorzapivo.com)

#### ADRESSER

##### KC Grad

Braće Krsmanović 4, Belgrad  
[www.gradbeograd.eu](http://www.gradbeograd.eu)

##### Dogma Brewery & Tap Room

Officiellt Radnicka 23, men svårt att ange exakt. Nära Belgrad Hippodrom. Taxichaufför kan hitta om du säger nära före detta klubben "KLPG". Buss 23 söderut från centrum stannar vid bensinmacken "Knez Petrol", bryggeriet ligger bakom den. Skyttar är på väg upp.  
[www.dogmabrewery.com](http://www.dogmabrewery.com)

##### Kabinet Brewery

Despota Stefana Lazarevića, Nemenikuće  
[www.kabinet.rs](http://www.kabinet.rs)

##### Prohibicija Pre Club

Karadordeva 36, Belgrad

##### Zaokret

Cetinjska 15, Belgrad

##### Meduza

Gospodar Jevremova 6, Belgrad

##### Lella Records

Gospodar Jevremova 6, Belgrad  
[www.lella.rs](http://www.lella.rs)

##### The Black Turtle Pub

Kosančićev Venac 30, Gospodar Jovanova 56, Dečanska 23 och Svetogorska 14,  
[www.theblackturtle.com](http://www.theblackturtle.com)

##### Passenger

Simina 5, Belgrad  
[www.passengersbar.com](http://www.passengersbar.com)

##### Krafter

Strahinića Bana 44, Belgrad

##### Miners Pub

Rige od Fere 16, Belgrad

##### Samo Pivo

Balkanska 13, Belgrad (gå upp i gången, baren ligger skymd från gatan)  
[www.samopivo.rs](http://www.samopivo.rs)

#### BOENDE

##### Budget – Hotel Slavija

Svetog Save 1-9, Belgrad  
Dubbelrum från ca 300 SEK/natt

Klassiskt hotell precis vid den centrala Slavija-platsen och nära kyrkan Sankta Sava. Tiden har till viss del stått stilla sedan Serbien hette Jugoslavien på det här hotellet.  
[slavijahotel.com](http://slavijahotel.com)

##### Mellan – Radisson Blu Old Mill

Bulevar vojvode Mišića 15, Belgrad  
Dubbelrum från ca 800 SEK/natt

Nybyggt och fräscht hotell strax söder om centrum. Stora rum, bra service och restaurant med "slow food" och bland annat Kabinet på tap.  
[radissonblu.com/en/hotel-belgrade](http://radissonblu.com/en/hotel-belgrade)

##### Lyx – Square Nine

Studentski trg 9, Belgrad  
Dubbelrum från ca 1600 SEK/natt

Topdesignat boutiquehotell i närheten av parken Studentski Park. Lika stilligt på utsidan som på insidan och en japansk restaurang på taket.  
[squarenine.rs](http://squarenine.rs)

