



# FOLKÖLS BUTIKEN

av: NORDISK DRYCK



# LEICHT GEWICHTE

Das in Schweden vom Biertrinker lange eher verächtlich hingenommene „Folköl“ erlebt gerade eine ganz eigene Revolution. Das Volksbier mit wenig Alkohol und viel Geschmack wird von jungen Brauern neu interpretiert und als Craftbier regelrecht gefeiert. Dank seiner geringen Prozente ist es frei verkäuflich. Ein Besuch in Stockholm.

Text+Fotos: CARL UNDEHN

**S**ie waren früh dran, die Schweden, mit der Revolution in Sachen Bier. Das Land war aber auch bereit dafür. Vielleicht weil die Situation in den 1980er Jahren hier ähnlich war wie zur selben Zeit in den USA: wenige Biersorten und eine Handvoll Großbrauereien, die das Geschäft kontrollierten. Gerade erlebt Schweden einen zweiten Umbruch in seiner Biergeschichte. Und diesmal ist es eine rein schwedische Angelegenheit. „Folköl“ heißt die Bewegung.

Hinter Folköl, zu Deutsch „Volksbier“, steckt nicht etwa eine schwedische Bierart. Dahinter verbergen sich Bürokratie, Steuersätze und ein strenges Alkoholgesetz. Es mag langweilig klingen und Jahrzehnte lang war Folköl auch genau das: eine eher geschmacklose amtliche Industrie-Lager-Plörre mit der zufälligen Bezeichnung „Bier“.

Dass dies nicht so sein muss, beweisen die schwedischen Brauer, indem sie Folköl neu interpretieren. Technisch gesehen ist Folköl nur ein Sammelbegriff aller Biere, die nicht mehr als 3,5 Prozent Alkohol enthalten. Damit sind sie frei verkäuflich in normalen Supermärkten. Stärkere Biere können die Schweden nur in den Systembolaget kaufen, den staatlichen Alkoholgeschäften. Die findet man nicht an jeder Ecke, außerdem sind die Öffnungszeiten eher unpraktisch für Arbeitnehmer.

Folköl hat in Schweden lange niemanden interessiert, trotz seiner Vorteile: Folköl ist fast immer verfügbar und in der schwedischen Kultur tief verwurzelt. Generationen von Schweden sind mit dieser wässrigen Art von Bier aufgewachsen. Auch Johan Palo, der 2016 die „Folkölsbutiken“, also einen Folköl-Laden, im Stockholmer Szeneviertel Södermalm eröffnet hat. „Ich habe

immer sehr viel Folköl getrunken – aus dem einfachen Grund, weil es das Bier überall gab und es billig war“, erzählt



← Vorreiter: Schon 2016 hat Johan Palo die Folkölsbutiken in Södermalm eröffnet.

↑ Hier werden ca. 120 verschiedene Biere verkauft – alle unter 3,5 Prozent Alkohol.



Johan und zeigt dann ein Tattoo mit der Zahl „2,8“ auf seinem Bein. Das steht für die billigste und oft noch mehr verpönte Art von Folköl mit nur 2,8 Prozent Alkohol.

### Unzählige Ales

„Übung macht den Meister“, sagt Johan – dank der vielen getrunkenen 2,8er gehört er heute zu den Protagonisten der Folköl-Bewegung. „Ich verkaufe um die 120 verschiedene Biere, alle unter 3,5 Prozent Alkohol. Sie kommen hauptsächlich aus schwedischen Brauereien“, sagt er und zeigt eine Flasche „Monkey Mountain APA 3,5%“ von Beer Studio im nordschwedischen Umeå. „Der Hopfen ist hier sehr präsent und es hat einen etwas dünneren Körper als ein normales APA. Dafür ist es aber viel frischer.“

Weniger Alkohol bedeutet nicht weniger Vielfalt. Im Folkölsbutiken findet man alles von normalem Lager über unzählige Ales bis zum Cold Brew Coffee Stout. „Pale Ale und IPA werden am meisten verkauft“, sagt Johan. „Die Leute mögen halt viel Hopfen in ihrem Bier. Persönlich finde ich, dass sich saure Biere wie Gose oder Berliner Weisse sehr gut für Folköl eignen.“

Folköl ist zwar eine schwedische Sache, aber auch anderswo werden Biere mit niedrigem Alkoholgehalt gebraut. Oft auch sehr gute.

Genau das hat Martin Jämtlid während seiner Arbeit als Bierimporteur festgestellt. „In vielen Ländern gibt es table beer, Bière de table oder cask beer. Alle diese Bierarten enthalten nur bis zur 3,5 Prozent Alkohol – und sind damit Folköl“, sagt Martin. Fast gleichzeitig mit der Folkölsbutiken eröffnete er am anderen Ende von Södermalm den Bottl3.5shop, einen Bierladen mit einer internationalen Auswahl an Folköl. „Man arbeitet natürlich viel mit dem Malz und Hopfen, um einen fülligen Körper und guten Geschmack zu bekommen“,



↑ Biere mit weniger Alkohol werden überall auf der Welt gebraut. Eine stattliche Auswahl davon bietet Martin Jämtlid in seinem Bottl3.5shop an.

**FOLKÖL? HIER HER!**  
LÄDEN, BARS & MEHR

# MAN BEKOMMT NICHT SO SCHNELL EINEN KATER

Sara Villehaart

→ Folköl am Hahn:  
das Akkurat in Stockholm



erklärt Martin. „Aber heute gibt es auch Hefesorten, die optimal dafür geeignet sind, Biere mit nur 3,5 Prozent oder weniger Alkoholgehalt zu brauen.“

## Ihre Nische gefunden

Es ist egal, wo die Volksbiere herkommen: Schwedens Bierliebhaber schreien förmlich nach mehr Biershops. Zwar hat Systembolaget oft eine riesige Auswahl an Bieren. Doch werden diese in einem Ambiente verkauft, das man mit dem Wartezimmer einer deutschen Behörde vergleichen kann. Und genau da haben die Folköl-Biershops ihre Marktlücke gefunden. Coole Stimmung, nette Musik – und viele gute Biere. „Und wir können ja zum Beispiel gekühlte Biere verkaufen, Systembolaget nicht“, sagt Martin. Man habe also die Begrenzungen zu einem Vorteil gemacht.

Mittlerweile öffnen die ersten Bars, in denen nur Folköl gezapft wird. An der schönen Strandpromenade Norr Mälärstrand,

im Schatten des imposanten Rathauses zum Beispiel. Dort weht oft ein kalter Wind. Und es gibt kaum etwas Schöneres, als ins gemütliche Folk & Friends zu gehen, um in einer Bei-Freunden-zu-Hause-Atmosphäre das Beste der schwedischen Folköl-Kultur zu probieren.

„Gut, dass immer mehr kleine Brauereien Folköl herstellen, so können sie ihr Bier besser vertreiben und wir als Bar es einfacher einkaufen“, sagt Sara Villehaart, die im Folk & Friends am Tresen steht. „Es ist auf die schwedischen Gesetze perfekt zugeschnitten und man bekommt außerdem keinen Kater.“

Viel gutes Bier trinken, ohne besonders betrunken zu werden, ist ein Argument, das man häufiger hört in der Stockholmer Folköl-Szene. „Für mich ist Bier etwas, was ich trinken möchte – und ich meine trinken, nicht nippen an einem Imperial Stout“, sagt Johan Palo von Folkölsbutiken. Auch Martin Jämtlid von Bottl3.shop meint, dass die

### Folkölsbutiken

Hornsgatan 42A  
118 21 Stockholm  
[www.folkolsbutiken.se](http://www.folkolsbutiken.se)  
(U-Bahn: Mariatorget)

### Bottl3.shop

Kocksgatan 19  
116 24 Stockholm  
[www.bottleshop.se](http://www.bottleshop.se)  
(U-Bahn: Medborgarplatsen)

### Folk & Friends

Norr Mälärstrand 32  
112 20 Stockholm  
[www.facebook.com/folkbeercafe](http://www.facebook.com/folkbeercafe)  
(U-Bahn: Rådhuset)

### Katharina Ölcafé

Katarina Bangata 27  
116 39 Stockholm  
[www.katarinaolkafe.se](http://www.katarinaolkafe.se)

### Lådan

Luntmakargatan 63  
113 58 Stockholm  
[www.flippinburgers.se](http://www.flippinburgers.se)

### Akkurat

Hornsgatan 18  
11820 Stockholm  
[www.akkurat.se](http://www.akkurat.se)

### Spritmuseum

Alles über die besondere Beziehung zwischen dem schwedischen Staat und Alkohol.

Djurgårdsvägen 38  
11521 Stockholm  
[www.spritmuseum.se](http://www.spritmuseum.se)

wenigen Procente für Folköl sprechen: „Es ist perfekt als Alltagsbier oder Begleiter zum Essen.“ Durch den niedrigen Alkoholgehalt würde der Geschmack von Malz und Hopfen nicht unterdrückt.

### Es geht noch leichter

Faktisch gibt es Brauer, die noch weiter gehen. Lättöl heißen Biere mit noch weniger Alkohol. „Streng gesehen, gibt es ja nichts, was schwedischer ist“, sagt Robin Johnander, der seine kleine Brauerei Gamla Enskede Bryggeri in einer Garage bereibt. Lättöl, zu Deutsch „Leichtbier“, hat nur 2,25 Prozent Alkohol und wurde von Biertrinkern lange nicht als Bier gesehen. Lättöl war eher etwas, das man bei Omas 30. Geburtstag trinken musste, weil es eben nichts anderes gab.

Robin hat es sich zur Lebensaufgabe gemacht, gutes Lättöl zu brauen. „Ich war Hobbybrauer und habe immer versucht, das zu brauen, was ich nicht kaufen konnte.“

## ES GIBT NICHTS, DAS SCHWEDISCHER IST

Robin Johnander

↓ Weniger ist mehr: Robin Johnander hat sich mit seiner Brauerei Gamla Enskede Bryggeri dem Lättöl verschrieben.



→ Schwedisch gemütlich:  
das Folk & Friends in Stockholm

Als ich Vater wurde, wollte ich gutes Bier haben, von dem ich viel trinken konnte, ohne betrunken zu werden.“ So habe er angefangen mit Lättöl zu experimentieren.

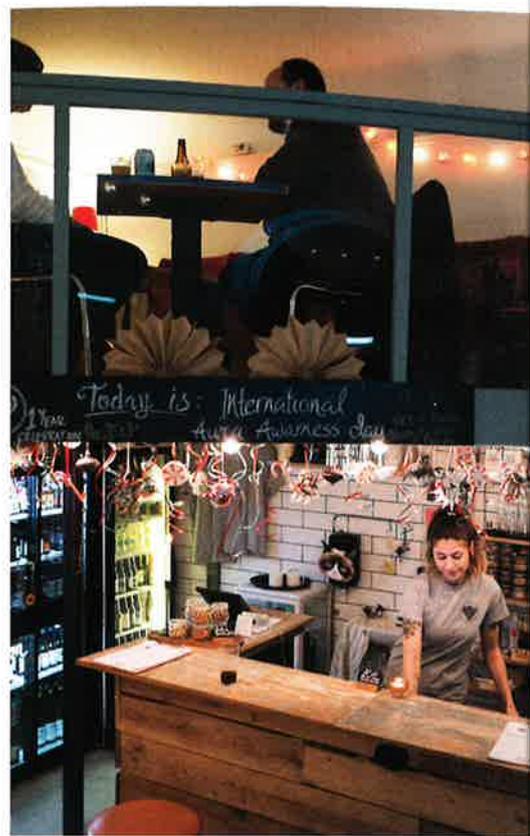
### Alles richtig gemacht

Das war 2012, lange vor dem Boom mit Folköl und in einer Zeit, als die Bierwelt eher dem Motto folgte „je mehr Umdrehungen, umso besser“. Offenbar machte Robin trotzdem alles richtig. Es gelang ihm, Lättöl mit so gutem Geschmack zu brauen, dass die Leute bald dafür Schlange standen. „Es hat sich herumgesprochen. Ein Gasthaus hat mich angerufen und wollte es haben, kurz danach auch der lokale Supermarkt“, erinnert sich Robin. „Dort haben die es

sogar rationiert, es gibt maximal ein Six-pack pro Person!“

Irgendwann kündigte Robin seinen Job und baute die Garage zur Brauerei um. Heute stellt er zwar auch Starkbier her, doch das Lättöl ist immer noch seine Spezialität. „Mein Pale Ale gibt es in verschiedenen Varianten“, sagt er und lacht. „Als Lättöl schmeckt es aber am besten.“

Mit der Umarmung des lange verpönten Folköls haben die neuen schwedischen Brauer wie Martin oder Robin es geschafft, in kurzer Zeit eine sehr lebendige Bierkultur in ihrem Land zu schaffen. Gut möglich, dass sie auch über Schweden hinaus populär werden.



Anzeige

## Es ist Zeit für ein KUNSTWERK

aus 41 Weinbauregionen, 95 Rebsorten  
und international prämierten Weinen

*2014er Meiningers 4195 ist die Essenz  
aus 41 Weinbauregionen und 95 Rebsorten.  
Sie enthält den Geist der Weinwelt.  
Jahr für Jahr wird eine nummerierte,  
limitierte Auflage gefüllt. Im Jahr 2014  
entstanden 3.500 Flaschen.*

*kunstvoll, limitiert, einmalig*



42 % vol., 0,5 l

Exklusiver Bezug über Mundus Vini GmbH, Neustadt an der Weinstraße, per E-Mail an [4195@meiningers.de](mailto:4195@meiningers.de) oder online unter [www.meiningers4195.de](http://www.meiningers4195.de)