

Resor

ÖL. Över 400 stycken i Sverige

BYGDBRYGD. Den svenska bryggerinäringen har i takt med det växande intresset för öl formligen exploderat de senaste 20 åren. Då fanns ett 40-tal hantverksmässiga bryggerier, nu är de över 400. Flera av dem erbjuder guidade visningar.

På besök i tre mikrobrygg

Konsten att göra öl är lika gammal som konsten att baka bröd. Redan under faraonernas tid bryggde man, och i Inkakulturen i Sydamerika var majsölet populärt. Även i Sverige framställde man öl under medeltiden – på festerna i Valhall flödade drycken, man trodde att ruset var en gudagåva.

Sedan kustartilleriregementet lämnade Rindö utanför Vaxholm för drygt tjugo år sedan har ön förvandlats till ett attraktivt område både för bostäder och företag. I en biograf på det gamla kasernområdet ligger Waxholms Bryggeri. Genom de stora fönstren strömmar solen in och reflekteras i de rostfria jästtänkarna. Tittar vi ut ser vi Oxdjupets blåsvarta vatten där en träskuta med vita segel just passerar.

- Vi kunde inte drömma om ett bättre läge när vi fick chansen att köpa det här relativt nystartade bryggeriet, säger Jessica Heidrich och får ett nickande medhåll av



sin kompanjon och sambo Magnus, medan vi tar några bilder nere vid båtbyggnan.

Fyra SM-titlar

Jessica är en av få kvinnliga professionella bryggare i landet. De senaste tolv åren, innan köpet av Waxholms Bryggeri för fyra år sedan, ledde hon ett framgångsrikt arbete på St Eriks Bryggeri i Stockholm. På sitt cv har hon fyra SM-titlar i ölbryggandets konst och dess-

utom erfarenhet av att ha varit tävlingsdomare både i Australien, Nya Zeeland och USA.

- Allt fler inser att öl är en spännande dryck med utrymme för många olika stilar och smaksättningar, vilket stimulerar min kreativitet som bryggare. Jag brinner för konsten att brygga öl. Att driva ett hantverksmässigt bryggeri är sjukt roligt, men samtidigt så mycket jobbigare än vad många

tror, säger Jessica medan hon håller upp en ljus lager på bryggeriets restaurang Syrran & jag.

Just nu pågår tappningen av julölet som är bryggeriets storsäljare tillsammans med påskens och sommarens säsongöl. Utöver detta brygger hon mer experimentella ölsorter under varumärket Hop Notch.

Tidigt ute i Jämtland

De små lokala hantverksmässiga bryggerierna började dyka upp i mitten av 1990-talet och bland de första ut var Jämtlands Bryggeri, som skapade sitt premiäröl Jämtlands President 1996. Det var en hyllning till musikfestivalen Storsjöyran. Majoriteten av all öl som produceras i Sverige är ljus lager. Men stilen som dominerar bland hantverksbryggerierna är ofta olika typer av Ipa, ett varmjäst öl framställt med extra mycket humle och malt som ger det en tydlig beska.

Vi ger oss upp till Jämtland och besöker Klövssjö Gårdsbryggeri. Det ligger mitt i byn, i en gårdsbyggnad från 1800-talet, och drivs av Jan Zakrisson sedan 2008. Här finns också en sommarrestaurang, som under det senaste året har fått egen cidertillverkning.

- Jag har blivit mer och mer intresserad av cider och har redan vunnit flera priser, säger Jan entusiastiskt och visar planteringen som ska bli den egna äppelodlingen framöver.

15 sorters öl

Men än så länge är det ölbryggandet som spelar första fiolen i gårdsbryggeriet. Här producerar han i dag 15 olika sorters öl med den speciella förkortningen KGB, Klövssjö Gårdsbryggeri.

- Det är många paramestrar som ska sammanfalla för att få rätt balans mellan sötma och beska, säger Jan och kollar med ficklampans hjälp jäsningsprocessen i en

av tankarna som ska ge ve-teölet Bond Ale.

Det var många som tvivlade på att det skulle gå att driva både bryggeri och restaurang i en liten norrländsk by som Klövssjö, berättar han.

- Men tvivlet kom på skam. På luncherna i restaurang Humleliret är det fullsatt hela sommaren, men vi har även öppet vintertid mellan jul och påsk, säger Jan.

Lindgårdens Vårdshus

Nästa hantverksbryggeri vi tar pulsen på blir Gotlands Bryggeri som med sin Wisbyserie har blivit känt över hela landet. För att komma i rätt dryckesstämning tar jag först en lunch på Lindgårdens Vårdshus med anor från 1300-talet, där jag beställer en ljus Wisby Pils. Efter lunchen får jag en timmes guidad visning i Gotlands Bryggeris värld, som omfattar allt från ljus lager till den mörkaste stout, alla med



Vaxholm är centrum för Stockholms skärgårdstrafik. På ön Rindö som man når med bilfärja ligger Waxholms Bryggeri.



Men den jämtländska fjällvärlden som granne ligger Klövssjö Gårdsbryggeri.



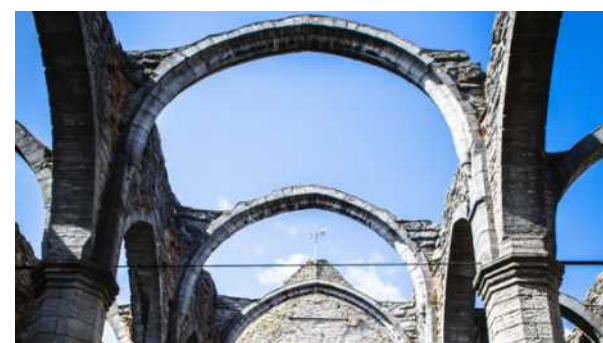
Temat på Klövssjö Gårdsbryggeriets öletiketter, KGB, är olika spionhistorier. Här en Bond Ale.



Gotland har inte bara ett magiskt ljus och ett säregt landskap. Företagsamheten är stor på ön, inte minst när det gäller dryckes- och matkultur.



Wisby Bryggeri är känt över hela Sverige för sin hantverksmässiga ölproduktion. För turisterna är ett guidad besök i deras anläggning innanför ringmuren ett uppskattat nöje.



De gamla medeltida valvbågarna i Storkyrkan i Visby har inspirerat layouten på Wisby Bryggeris etiketter.

gerier

spännande nyanser.

- Att provsmaka öl är ganska likt sättet vi provar vin på, säger vd Mikael Mossvall och håller upp några provglas.

- Det som skiljer är att förutom att dofta ska du också ta en klunk och svälja drycken för att fullt ut känna de olika smakerna. Det unika med hantverksmässiga bryggerimetoder är mängden av olika typer av öl vi framställer, vilket innebär att det finns en öl för varje mat- och dryckestillfälle.

Mikael Mossvall håller upp sin favoritöl, en smakrik och ekologisk Wisby Weisse, och lyfter glaset med den grumliga veteölen för en skål. Den fina aromen landar perfekt denna ljusa höstdag medan solen släcker sin brandgula fackla i havet i Visby hamn.

Jörgen Ulvsgård

Fyra andra hantverksbryggerier värda ett besök

Ödåkra Brygghus

I en gammal vacker spritfabrik i Ödåkra på den skånska västkusten utanför Helsingborg driver Stefan Ed ett framgångsrikt lokalt ölbryggeri med tillhörande pub där det också ofta anordnas musikkvällar och ölprovningar.

Omaka Bryggeri

När det gäller det här hantverksmässiga bryggeriet på Östermalm i Stockholm är det restaurangen som står i centrum, vilket däremot inte betyder att ölbryggeriet är underordnat. Kombinationen god smakrik öl och vällagad mat är i fokus.

Karlskrona Mikrobryggeri

På Karlskrona Mikrobryggeri bryggs både ett standardsortiment och ett ständigt omväxlande limited edition-sortiment där de olika ölsorterna "kommer och går lite som de vill", som bryggaren och ägaren Thomas Larsson uttrycker det. Utöver bryggeriet ryms även en liten hotelldel och en restaurang här.

Oppigårds Bryggeri

Bryggeriet utanför Hedemora i Dalarna är ett av landets tidigaste och mest framgångsrika hantverksbryggerier med ett otal priser på sin meritlista. Här finns både butik, restaurang och sommarpub. Visning av bryggeriet med restaurangbesök och ölprovning kan bokas för grupper.



Jessica Heidrich och sambon Magnus Karperry sade upp sig från sina jobb och köpte Waxholms Bryggeri i Rindö hamn för fyra år sedan.



Mikael Mossvall har lett arbetet på Wisby Bryggeri under många år och sett hur efterfrågan på hantverksmässig ölproduktion ökat för varje år.



Jan Zakrisson, Klövsjö Gårdsbryggeri, brygger inte bara öl, utan har en växande cidertillverkning också.



Jessica Heidrich är en meriterad bryggare som brinner för att tillverka innovativt öl som bygger på gamla traditioner.

FOTO: JÖRGEN ULVSGÅRD