



NYT FRA BRYGGERIFORENINGEN

MARTS 2010



Alkoholafgifter har social slagside

Regeringens tanker om højere afgifter på alkohol vender den tunge ende nedad, mener Anders Milhøj, der er lektor ved Økonomisk Institut på Københavns Universitet:

- En afgiftsforhøjelse vil især ramme de svage grupper. Det er mennesker, hvor alkohol og tobak udgør en stor del af deres samlede forbrug, og som ikke kan nedsætte deres i forvejen minimale forbrug af andre varer. For dem virker øgede afgifter snarere som en straf end som den tiltænkte hjælp.

Det mener Anders Milhøj kan have utilsigtede konsekvenser. Han refererer til tidligere tiders socialrealistiske romaner om faderen i huset, der drak daglønningen op, så hustru og børn måtte klare sig uden husholdningspenge.

- Mere aktuelt kan man frygte, at visse pensionister vil fravælge den varme mad fra kommunen for at få råd til snaps og cigaretter. En indsats skal målrettes disse udsatte grupper, der kan finde på at kompensere højere priser på øl og cigaretter med for eksempel ringere kost. Man opnår intet ved som ren refleks at forhøje afgifterne. Det viser en vis handlekraft og kan give skatteindtægter, men det løser ikke sundhedsproblemet, siger Anders Milhøj.

Uændret forbrug trods højere afgifter

Højere afgifter på alkohol vender den tunge ende nedad, og de mindsker ikke forbruget, mener lektor ved Økonomisk institut Anders Milhøj.

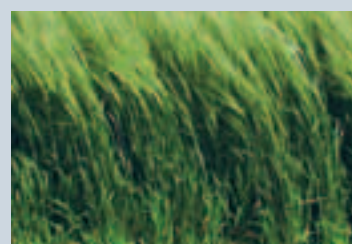
Side 3-4



Påskens gode bryg

Øleeksperten Carsten Berthelsen skriver om påskens gode bryg og påskebryggens historie.

Side 6-7



Fra mark til flaske

Forskellige maltsorter giver forskellig smag til øllet. Terroirtanken gør det muligt at give øllet en historie fra mark til flaske.

Side 8-9



LEDER

Værn om traditionerne og udviklingen



Øl var en dansk tradition, allerede da Egtved Pigen fik sin første tand. Siden dengang for 3300 år siden har danske mænd og kvinder forædlet produktet, og fra indgangen til det nye årtusinde og frem har vi gennemlevet det, der er blevet kaldt ølrevolutionen. Den dækker over en mangfoldighed af varianter og et antal bryggerier uden sidestykke i den nyere historie. Danmark er nu det land i verden, der har flest bryggerier per indbygger, og samtidig kan vi ranke ryggen i bevidstheden om, at verdens fjerdestørste bryggeri er dansk.

Men samtidig er øllet under pres. Danskernes forbrug af øl falder. Det samme gør sig gældende i en række andre lande med stolte øltraditioner. Frokostøllet i kantinen er efterhånden bandlyst på de fleste arbejdspladser. Mange steder er fredagsøllet afløst af vin. Og det er først og fremmest vinen, der presser øllet af bordet. Det skyldes blandt andet, at øl er udsat for urimelige konkurrencevilkår. Fx har EU fastsat en minimumsafgift på øl, der løbende reguleres procentvis i opadgående retning. EU har også en minimumsafgift på vin. Men den er fastsat til 0, så den flytter sig ikke meget, selvom den bliver øget med et par procent!

Øl er samtidig udsat for en stigmatisering. Når aviserne skriver om alkoholproblemer, er artiklerne ofte illustreret med manden på bænken med ølvom. Sådan er det, selvom alle undersøgelser viser, at alkoholismen faktisk oftest er pænt indpakket og mest

udbredt blandt den veluddannede, velstillede middelklasse med rødvinen som den største synder.

Bryggeribranchen skal ikke overleve på klynkeri og selvmedlidenhed. Der er behov for nytænkning og fortsat udvikling af kvaliteten, hvis den negative udvikling skal bremses. Fremadrettet vil vi se en forædling af de traditionelle øltyper. Men vi vil også se en udvikling af helt nye typer – også øl, der næsten ikke smager, endsiges ligner øl!

Bryggerierne er klar til at tage udfordringerne op. Politikerne kan hjælpe med ved som minimum at sørge for, at rammevilkårene ikke forværres. Og forbrugerne kan gøre deres ved at gå ombord i de efterhånden velassorterede hylder med dansk øl i supermarkederne i stedet for at hanke op i en dunk rød druesaft, der er transporteret tværs over et eller flere kontinenter.

Med venlig hilsen

Niels Hald

Direktør i Bryggeriforeningen



Danskernes forbrug af øl falder. Det samme gør sig gældende i en række andre lande med stolte øltraditioner.

**Nyt fra
Bryggeriforeningen**

MARTS 2010

Bryggeriforeningen
Faxehus, Gamle Carlsberg Vej 16
2500 Valby
info@bryggeriforeningen.dk
www.bryggeriforeningen.dk

Redaktion Niels Hald (ansv.) og
Per Sten Nielsen
Grafisk design og tryk: Kailow

Bryggeriforeningen er brancheorganisationen for bryggerier og tapperier i Danmark. Foreningens formål er at formidle og varetage branchens interesser overfor Folketing, myndigheder, medier og den øvrige offentlighed. Bryggeriforeningens medlemsvirksomheder beskæftiger globalt over 33.000 medarbejdere. Heraf er ca. 4.000 personer beskæftiget i Danmark.

Medlemmer: Amager Bryghus, Albani Bryggerierne A/S, Bryghuset Braunstein, Brewpub, Bryggeriet Vestfyen, Brøggeriet, Carlsberg Danmark A/S, Ceres Bryggerierne A/S, Coca-Cola Nordic Services, Coca-Cola Tapperierne A/S, Danish Bottling Company, Faxe Bryggeri A/S, Holbæk Bryghus, Hornbeer, Indslev Bryggeri, Mineralvandsfabrikken Frem A/S, Bryggeriet S.C. Fuglsang A/S, Fur Bryghus ApS, Herslev Bryghus, Gourmetbryggeriet, Løkken Bryghus, Maribo Bryghus A/S, Nibe Bryghus, Nørrebro Bryghus, Odder Bryghus, PepsiCo International, Rise Bryggeri - Ærø Brewery A/S, Raasted Bryghus ApS, Saltum-Neptum Bryggerier A/S, Skagen Bryghus, Bryggeriet Skands A/S, Bryggeriet Skovlyst, Stevns Bryghus, Bryghuset Svaneke, Søgaard's Bryghus ApS, A/S Thisted Bryghus og Mineralvandsfabrik, Tuborg-Fredericia Bryggeri, Viborg Bryghus, Wiibroe Bryggeri A/S, Ølfabrikken, Ørbæk Bryggeri og Aarhus Bryghus.

Signalpolitik om alkohol

Regeringens arbejdsprogram "Danmark 2020" indeholder et budskab om, at danskerne skal drikke mindre alkohol. Midlet er øgede afgifter.

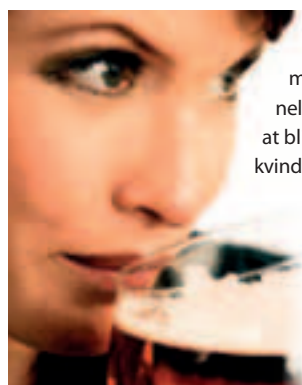
I 2009 blev danskerne præsenteret for to store kommissionsrapporter. Skattekommisionen undlod at foreslå en øget afgift på alkohol, idet den konkluderede, at det udelukkende ville føre til øget grænsehandel og ikke give staten flere indtægter. Forebyggelseskommissionen kom frem til, at en 100 % forøgelse af afgiften på alkohol ville reducere danskernes indtag med 7 %. Samtidig ville en forhøjelse af afgiften dog kun øge danskernes middellevetid med 0,05 år - eller i alt 16 dage. Derfor indgik en afgiftsforhøjelse på alkohol heller ikke i Forebyggelseskommissionens anbefalinger!

- På den baggrund virker det lidt besynderligt, når regeringen nu trækker øgede afgifter frem som et middel til at øge danskernes sundhed. Det eneste, regeringen opnår, er øget grænsehandel og problemer for en række mikrobryggerier, der i forvejen er hårdt trængt økonomisk, siger direktør i Bryggerforeningen Niels Hald.

Øl er et lavalkoholdigt, danskproduceret kulturprodukt. Danskernes ølforbrug er faldet med 1/3 siden 1980.

- I de senere år er der til gengæld sket en kraftig stigning i forbruget af vin og spiritus, som jo har en langt højere alkoholprocent og dermed giver anledning til større sundhedsmæssige udfordringer. Regeringen kunne passende starte med at foretage en sondring mellem de forskellige produkter, siger Niels Hald.

Kvinder med moderat alkoholforbrug holder vægten nede



Normalvægtige kvinder, der drikker moderate mængder alkohol, har tilsyneladende mindre risiko for at blive overvægtige end kvinder, der slet ikke drikker alkohol. Det viser en undersøgelse offentliggjort i Archives of Internal Medicine, som er refereret i Dagens Medicin 26. marts 2010.

Alkohol indeholder cirka syv kalorier per gram, men det er uklart, om indtag af alkohol er en risikofaktor for overvægt og fedme. Den aktuelle undersøgelse peger på, at alkohol snarere kan mindske risikoen - i hvert fald blandt de ca. 19.000 midaldrende kvinder, der indgik i undersøgelsen. Deltagerne var normalvægtige og havde hverken hjertekar-sygdom, kræft eller diabetes.

Efter 13 års opfølgning viste der sig et tydeligt mønster. Gennemsnitsvægten var generelt steget uanset alkoholforbrug. Men vægtstigningen var mindre hos kvinderne, der angav, at de drak ved undersøgelsens start, Risikoen for at have et BMI over 25 var 14 procent lavere blandt dem, der drak 5-14 gram alkohol om dagen i forhold til kvinder, der sjældent eller aldrig drak alkohol.

Forskerne bag undersøgelsen påpeger, at resultaterne alene gælder for lavt eller moderat alkoholforbrug. Kun få deltagere i undersøgelsen rapporterede et højt forbrug, i undersøgelsen defineret som over 30 gram om dagen. I sidstnævnte gruppe var der ifølge forskerne et helt andet livsstilmønster, som gør koblingen mellem alkohol og vægtstigning sværere at tolke, bl. a. et højt andel rygere.

Forskerne understreger også, at resultaterne sandsynligvis ikke kan overføres til mænd.

Årsagen er, at mænd har en tendens til at lægge alkohol oven i det daglige energiindtag, mens kvinder mere typisk skifter føde ud med alkohol uden at øge det samlede energiindtag.



TEMA: AFGIFTER

Afgifter giver ikke mindre forbrug

Højere afgifter på alkohol fører ikke automatisk til lavere forbrug. Tilhængerne af afgifterne glemmer, at prisstigninger på én vare kan kompenseres ved at nedsætte forbruget af andre varer. Det mener Anders Milhøj, der er lektor ved Økonomisk Institut på Københavns Universitet.

- Den naturlige tanke er, at forbruget af en vare falder, når prisen stiger. Men tilhængerne overser, at en prisstigning på én vare kan kompenseres ved at nedsætte forbruget af andre varer. Hvis prisen på mælk stiger, har alle et incitament til købe mindre, men mon ikke forældrene køber det alligevel? Omvendt vil en prisnedsættelse på engangsbleer give en bedring af det samlede familiebudget, der jo omfatter meget andet end bleer, men forbruget af netop engangsbleer stiger nok ikke, siger Anders Milhøj.

Han mener, at alkohol kan opfattes som en vare, der anskaffes i en vis mængde, uanset om prisen er høj eller lav:

Forbrug nogenlunde konstant

- Det officielt beskattede alkoholsalg været nogenlunde konstant i mere end 25 år, selvom velstanden samtidig er steget. Afgifterne på øl og vin blev endda nedsat i 90'erne og afgiften på spiritus i 2003, uden at det samlede alkoholforbrug steg. Senest har den ensidige afgiftsnedsættelse på spiritus i 2003 øget forbruget af spiritus, men forbruget af øl og vin er dalet tilsvarende. Tallene viser altså, at der købes nogenlunde samme mængde alkohol i Danmark uanset prisen, men at der er en tendens til, at efterspørgslen efter alkohol retter sig mod de billigste typer. Vi vil groft sagt have en bestemt mængde alkohol, vi vælger billigere typer for at undgå unødvendige udgifter, siger Anders Milhøj og fortsætter:

De velstillede rammes ikke

- Størsteparten af alkohol i Danmark drikkes af vel fungerende mennesker, der har så god en privatøkonomi, at de uden videre kan absorbere øgede alkoholpriser i det samlede forbrug. Det kan diskuteres, hvor stor en del af danskernes alkoholforbrug, der er skadeligt. Pæne mennesker lader sig gerne citere offentligt for at drikke et glas rødvin til maden hver aften, og da langt flere kvinder drikker nu end tidligere, kan det konkluderes, at en væsentlig del af det samlede danske alkoholforbrug er bredt ud over en stor del af befolkningen, siger Anders Milhøj.

Danskerne og alkoholen

- Det samlede alkoholforbrug i Danmark har ligget nogenlunde konstant i en årrække, selvom der bliver flere og flere danskere. Forbruget pr. indbygger over 14 år er faldet fra 13 liter ren alkohol i 2000 til 11,7 liter i 2008. Alt i alt må man sige, at vi drikker lidt mindre end tidligere. Frokoststøllen er væk, og alkohol er efterhånden næsten bandlyst i arbejdstiden. Nu til dags risikerer man at komme i medierne, hvis man drikker på arbejdet. Forleden var der faktisk et nyhedsindslag i morgen radioavisen om en læge, der havde drukket på hospitalet.

*Anders Milhøj lektor,
Økonomisk Institut Københavns Universitet*

Skattekommissionen om højere afgifter:

"Alkohol og tobak er allerede pålagt høje afgifter og er samtidig grænsehandelsfølsomme. Høj grænsehandelsfølsomhed betyder at de sundhedsgavnige virkninger af højere afgifter (og det provenerende opnåede) begrænses. Der er således begrænset spillerum for højere afgifter på disse varer, med mindre det sker koordineret inden for EU eller mere bredt. Skattekommissionen vurderer dog, at der er plads til en vis forhøjelse af afgiften på cigaretter og anden tobak.

Skattekommissionens rapport side 96

Alkoholreklamenævn fylder rundt

Alkoholreklamenævnet kan i år fejre 10 års jubilæum. Nævnet har besluttet sig for at benytte lejligheden til at opdatere retningslinjerne for markedsføring af alkoholholdige drikkevarer, så de føres ind i det ny årti i overensstemmelse med den gældende opfattelse af god markedsføringskik. Markedsføringen er nemlig et alt andet end statisk fænomen. Den udvikler sig i takt med tiden og fremkomsten af nye medier. Det samme gælder befolkningens accept af, hvad der tolereres i det offentlige rum.

Alkoholreklamenævnets Årsrapport for 2009 er netop kommet på gaden. Det er 10. udgave af årsrapporten. 2009 har været et spændende år for Alkoholreklamenævnet, hvor debatten om effekten af selv- og samregulering i forhold til lovgivning har stået højt på dagsordenen, ikke mindst i lyset af Forebyggelseskommissionens arbejde og det svenske EU formandskab. Svenskerne er som bekendt stærke tilhængere af statslig kontrol og markedsføringsrestriktioner.

Dialog

De behandlede sager viser, at Nævnet er i stand til at skabe en tæt dialog mellem brancherne og forbrugerorganisationerne, som er med til at sikre en ansvarlig markedsføring af alkoholholdige drikkevarer.

I 2009 behandlede Alkoholreklamenævnet 12 sager. Der blev udtalt kritik i seks af dem. Fire sager blev henlagt efter at nævnet havde hørt den indklagedes argumenter og vilje til at føre markedsføringen i overensstemmelse med retningslinjerne,

Den store offentlige fokus på Alkoholreklamenævnets arbejde har medført, at flere privatpersoner har fundet vej til nævnets hjemmeside og antallet af klager fra privatpersoner er steget. Privatpersoner klager oftest til Alkoholreklamenævnet, når reklamerne har seksuelle undertoner. Alkoholreklamenævnet konstaterer, at danskerne fortsat kan blive stødte og har krav på beskyttelse. Derfor ser nævnet frem til, at Forbrugerombudsmanden reviderer retningslinjerne for kønsdiskriminerende markedsføring.



PÅSKEØL



Alle véd, hvordan en påskeøl ser ud. Så her bringer vi et billede af en påskeelefant!

Påskens gode bryg

AF CARSTEN BERTHELSEN

I dag brygges der mange herlige sorter til påske og den lyse tid. Der eksperimenteres overstadigt på de mange danske bryggerier, og nye typer ser dagens lys sammen med velafprøvede som Tuborgs legendariske Kylie Kylie (4,6 %). Tættest på det oprindelige Bockbier i brygstil og valør er Nørrebro Bryghus' Påske Bock (7 %) og Semper Ardens' Easter Brew (6,5 %). På trods af sidstnævntes engelskklingende navn er øllet en ægte tysk (ravfarvet) Bockbier – brygget på basis af en opskrift fra 1907. Ikke mindst disse to er gode ledsagere til påskebordets kolde og lune retter. Men prøv også Amager Bryghus' Forårsbryg – en ægte og meget smagfuld bière de garde.

Gemmeøllet

I gamle dage blev der brygget øl i alle hjem op til årets store højtider. Man havde fra jul en rest i tønden, og aftenen før der skulle brygges til påske, drak man det sidste af gemmeøllet. Nu var tønden for alvor gået på hæld, og man skulle gøre godtøl med ekstra meget malt. Bryggedagen var oprunden.

Man måtte endelig ikke brygge i Den Stille Uge, for så ville malten under mæskningen ikke afgive nok kraft, mente man. Det gode stærke påskeøl blev gæret af den første tapning fra maltkarret, og så havde man gammeltøl eller gemmeøl til hele højtiden. Det var vigtigt, at der var øl til påskedag, for når man havde været til gudstjeneste, ventede en dejlig frokost med salte, røgede og spegede sager, og øllet blev sat på bordet og drukket i rige mængder. Man fejrede Kristi opstandelse og forårets komme.

Den første industrielle påskebryg i Danmark (med navnet Salvator) blev præsenteret i 1890'erne af Bryggeriet Thor i Randers. Det var et stærkt bryg på omkring 7 % alc. vol., der havde sit klare forbillede i en Salvator fra bryggeriet Paulaner i München.

P-dag

Kurfyrsterne i München var i sin tid meget begejstrede for dette bryg, og hvert år blev tønderne anstukket den 19. marts på den hellige Francesco de Paolas navnedag – den elskede Salvator-Probe-Tag.

PÅSKEØL

Det er denne skik, som vi har arvet i Danmark, når vi fejrer påskebryggets indtog på P-Dag. Datoen lå i tidligere tider 24 dage før påske, men af hensyn til almindelige regler for menneskelig omgængelse, flyttede man i 1990'erne såvel påske- som julebryggets lanceringsdag til en fredag. Før da udeblev elever og studerende ganske simpelt fra undervisningen i skoler og på højere læreanstalter på P-dag, og de mødte notorisk ikke op næste dag på grund af øllets styrke, der kunne give nagende tømmermænd, hvis det blev konsumeret i store mængder.

Da nazisterne besatte Danmark i april 1940, blev alle fødevarer rationeret, og der blev udstedt forbud mod at sælge stærkt indbrygget luksusøl, fordi det krævede meget mere malt end de svagere typer. Dermed blev der sat en midlertidig bom for sæsonøllet – og de gode beslægtede typer, som guldøl og porter. Denne dystre periode varede frem til 1949, hvor Carlsberg på dispensation fik lov til at fremstille en påskebryg. Men denne undtagelse blev kun gjort, fordi overskuddet ved salget skulle gives til FN's hjælpefond.

Alkoholprocent sænket

Forbuddet blev ophævet i 1951, og samme år relancerede Carlsberg den stærke påskebryg. Styrken overraskede især ungdommen, der enten blev så euforiske, at de troede, at de kunne flyve, eller så formørkede, at de gjorde en ulykke på sig selv og andre. Bryggerforeningen tog derfor initiativ til at sænke alkoholprocenten til 6,5 %, og i foråret 1954 blev denne regel udvidet til også at omfatte alt lagerøl.

Den oprindelige Salvator blev brygget i München af paulanermunkene til påsketiden. De kom byen i 1622 som ordensbrødre under den hellige Francesco de Paola og levede et nøjsomt klosterliv, hvor de kun måtte spise grøntsager, fisk, brød – og drikke øl. De blev meget venligt inviteret til München af kurfyrste Maximilian 1. (1597-1651), der bad dem om at bestyre klosteret Neu-deck ob der Au. Formodentlig i året 1634 skabte de så en Sankt-Vater-Bier til ære for sektens grundlægger, der

blev brygget i marts lige før fasten som et kosttilskud i den periode, hvor man skulle spæge sit skind.

Legenden fortæller, at munkene sendte en tønde af det nye øl til paven i Rom, så han kunne velsigne deres virksomhed. På den lange rejse over Alperne og ned gennem Norditalien blev øllet surt og slimet i tøndene, så da Den Hellige Fader endelig smagte på væsken, fandt han den naturligvis afskyelig. Han gav derfor brødrene lov til at drikke øllet i fastetiden, for det beviste jo deres sande offervilje. Thi Kristi tjenere skulle sandelig ikke mæske sig i fastetiden.

I 1751 fik munkene lov til at udskænke det gode øl til offentligheden, og i 1780 blev dette privilegium permanent. Men i begyndelsen af 1800-tallet blev paulanerklosteret opløst, og bryggeriet overgik i 1813 til mester Franz Xaver Zacherl, der moderniserede virksomheden og fornyede den legendariske opskrift.

Farveskift

Oprindelig var Salvator mørkebrunt og overgæret, men da bryggeriet anede store muligheder for eksport i 1800-tallets anden halvdel, skiftede man farve. Man ville bl.a. demonstrere, hvor dygtige maltgørerne i München var blevet til at kølle malten blidt, og samtidig skiftede man til undergær.

Dette påskeøl udløste en voldsom begejstring i Danmark i slutningen af 1800-tallet, og man fik øllet tilsendt i tønder. På Kongens Nytorv i København holdt værtshusene således Salvatorfester omkring påske.

Succesen fik de danske bryggerier til at vågne – dog lidt langsomt... Thor i Randers var – som tidligere nævnt – først på banen og i årene 1905 og 1906 fulgte Carlsberg og Tuborg.



Carsten Berthelsen er oldermand for Ølpublicisternes Laug og modtog i 2007 Danske Ølentusiasters hæderspris. Har bl.a. skrevet Ølrejsen – en rejse i øl og kultur – og ølkultur (2003), 24 øl du skal smage inden jul (2008) og Øl for enhver smag (2008).



AF LOUISE WINDFELDT

Forskellige maltbygssorter kan give ny smag til øllet

I begyndelsen af marts 2010 samlede en flok bønder, bryggere og ølentusiaster på Nørrebro Bryghus for at smage på øl brygget af gamle bygssorter.

Gamle nordiske kornsorter har vist sig at kunne give nye smagsvariationer til moderne brød, og derfor er det også nærliggende at se på, om nogle af dem har noget at byde på som malt til den danske øl.

Som at grave guld

Brygmester Anders Kissmeyer føler sig overbevist om, at malt af forskellige bygssorter kan give mere smagsvariation til øllet.

- Men det er som at grave efter guld. Processen fra dyrkning til maltning og videre i bryggeprocessen er kompleks, og de steder i Europa og USA, hvor man har udviklet unikke og berømte øltraditioner på lokale råvarer, er det sket over adskillige århundreder, siger han.

Han opfordrer bryggere, maltere og bønder til at bruge deres intuition og arbejde sammen om at udvikle dette område.

- Udgangspunktet er at tale om, hvad vi kan smage af forskelle i maltbygssorterne og så lege med, hvordan vi bedst muligt får dem frem i øllet.

Sven Hermansen fra Økologisk Landsforening, der havde arrangeret smagningen på Nørrebro Bryghus, fremhæver netop Økologisk Landbrug og den tilhørende udvikling af nye produkter som små cirkler med korte afstande, hvor vidensudveksling mellem bonde, malter og brygger bliver mulig.

- Vi kender hinanden og kan bruge det til at etablere et tæt samarbejde.

Maltet under ens forhold

I marts 2009 prøvesmagte man på Fuglebjerggård 46 øl brygget på hver sin gamle bygssort. De 46 sorter var dyrket økologisk på Mørdrupgård i Nordsjælland, og

af dem havde Fuglebjerggård lavet én maltning og én brygning på hver.

Konklusionen var her, at de forskellige maltbygssorter gav forskellig smag til øllet, og de to slags malt, der faldt bedst i panelets smag, var af sorterne Fero og Imperial. Man arbejdede videre med dem og flere af de andre.

Den øl, der blev smagt på Nørrebro Bryghus, var brygget på disse to sorter samt to moderne, Maltasia og Power. Alle dyrket økologisk på Mørdrupgård.

- Vi har valgt nogle sorter ud, der dels falder i folks smag, dels klarer sig godt under økologiske forhold, siger Per Grupe fra Mørdrupgård.

De fire bygssorter blev så maltet under så vidt muligt ens forhold af Per Kølster på Fuglebjerggård. Han kommenterede ved ølsmagningen, at de fire maltbygssorter reagerede meget forskelligt. Nogle spirede for eksempel hurtigt, og her havde det måske været mere hensigtsmæssigt at stoppe processen før.

- Hver kunne passes forskelligt med bedre resultat, hvis man arbejdede med dem. Men her er de behandlet ens for at sammenligne på ens vilkår.

Malten blev sendt til Raasted og Samsø Bryghuse, der fik den samme opgave: "Bryg en pilsnerøl på én malt".

Oplægget var at brygge, så kornsorten bedst muligt udtrykte sig i øllet, men resultaterne fra de to bryghuse var alligevel meget forskelligt, når man sammenlignede øl brygget på samme maltsort.

Det er netop et udtryk for, at bonden dyrker sorter med forskelligt smagspotentiale, malterens håndværk blander sig i smagen, og bryggeren laver sit unikke produkt.

Smagsindtrykkene fra denne prøvesmagning gav heller ikke nogen klar vinder blandt maltbygssorterne.

- Men i hvert fald én af dem havde en meget speciel, frugtig aroma, som man kan bygge videre på, husker

Anders Kissmeyer, der mener, at der er mange muligheder. Lokalt fremstillet malt af lokalt dyrket korn vil være en måde for mikrobryggerierne til at brygge en mere autentisk dansk øl.

Nordic Malt House

Der eksisterer i dag kun 34 forskellige maltbygssorter i handlen, men kun ganske få bliver dyrket i nævneværdigt omfang og ingen af dem er udvalgt for deres specielle eller karakteristiske smag.

Trods en eksplosion i små bryggerier de seneste 10 år, fremstilles malt stadig på ganske få, meget store, fuldautomatiserede malterier som ikke giver mulighed for, at et mikrobryggeri kan udvikle originale malttyper, for eksempel af lokale råvarer.

Malterier, der kan håndtere mindre mængder af malt – helt ned til 5 kg - vil være en nødvendighed.

Derfor tog en arbejdsgruppe ledet af Meyer Consulting og finansieret af Nordisk Ministerråd i 2007 de første skridt til projekt Nordic Malt House.

Projektet definerer muligheden for at malte små portioner af specielle kornsorter med forskellige procesmetoder som øllets "missing link" og skitserer derefter forudsætningerne for det lille malteri: Det skal udfylde dette manglende led ved at koble bonden, malteren og bryggeren direkte med hinanden, så viden ikke går tabt mellem de tre parter men i stedet skabes og udveksles. Første del af dette projekt sluttede med, at arbejdsgruppen udarbejdede et designforslag til en prototype af et lille malteri, der var simpelt og fleksibelt og kun krævede begrænset investering. Det er nu planen at videreudvikle det og få bygget den første prototype i praksis.

Øl med terroir

I Nordisk Ministerråd og Nordens Genressourcecenter, NordGen, diskuterer man også de muligheder, der ligger i øllet.

- Den genetiske variation, der giver de forskellige sorter, er en vigtig streng at spille på, fordi den netop giver os mulighed for at udvikle en unik lokal øl. Er genressourcerne udvalgt rigtigt, og har de en speciel kant eller karakter, som kan føres igennem til slutpro-

duktet, kan det bestemt indgå i en terroirtænkning på øl, siger Morten Rasmussen fra NordGen og tilføjer, at det ikke er nok, at man kan skrive en slagfærdig historie fra lokalområdet på bagsideetiketten. Kvaliteten skal være helt i top.

Anders Kissmeyer understreger, at når bonde, malter og brygger er i tæt kontakt, vil det også være de lokale bryggerier, der først prøver nye malttyper.

- Og vi kan give hinanden sparring, så vi i fællesskab kan forfølge den særlige karakter, der er i kornsorten, siger Per Grupe fra Mørdrupgård.

Når man bruger en byg, der har vokset i lokalområdet, bliver der yderligere mulighed for at arbejde med terroir. I Norden har vi et særligt klima med lyse somre og mørke vintre. Kulden og årstidene giver særlige vilkår for modning, som sammen med jordbunden kan give øllet en unik karakter.

Ved at producere malt i lille skala af danske sorter, der er dyrket lokalt, er det muligt at give malten sin historie med hele vejen fra mark til flaske.

Bevar entusiasmen

Anders Kissmeyer mener, at det er vigtigt at bevare interessen og entusiasmen hos kunderne.

- De kan ikke vente i fem år på, at vi skaber resultater. Jeg tror vi kommer hurtigst frem ved at tro på vores faglige kunnen og intuition, og så må vi få gode ideer i fællesskab ved at snakke med hinanden.

Han mener samtidig, at det vil give dyrere øl, fordi det er dyrere at fremstille de små mængder malt.

- Men det vil højst give en merpris på 10-20 % på øllet, og det tror jeg gerne, at kunderne vil betale.

Samtidig er malten kun en af de råvarer, der kan udvikles i bryggekonsten.

- Lokalt dyrket dansk humle eksperimenteres der allerede med. Vi kan også gå i skoven og plukke vilde planter, som er unikke for netop det sted, vi bor. På den måde bliver der endnu flere håndtag at stille på, når vi vil brygge øl. Det er bare med at komme i gang, siger Anders Kissmeyer.



ALKOHOLPOLITIK

Myndigheder bruger fem år gamle tal

Statens Institut for Folkesundhed anslår i en "ny" undersøgelse af danskernes alkoholforbrug, at 860.000 voksne danskere drikker mere end de anbefalede ugentlige grænser. Historien er baseret på tal fra 2005, selvom nye tal fra 2009 viser, at danskerne nu drikker mindre.

Morten Grønбæk, der er forskningschef ved instituttet erkender, at tallene fra 2005 efterhånden er ved at være gamle.

- Men det gør dem hverken dårlige eller ubrugelige. Vi kan se, at det samlede alkoholforbrug har ligget jævnt i mange år, og vi har ingen indikationer af, at noget skulle have ændret sig i befolkningens drikkevaner siden 2005, udtalte han den 23. marts på Berlingske.dk.

Reaktionen kom efter at Bryggeriforeningens direktør i et debatindlæg i samme avis havde stillet spørgsmålstegn ved motiverne til at bruge fem år gamle tal, når nyere undersøgelser viser et fald i dan-

skernes alkoholforbrug. Niels Hald køber ikke Morten Grønбæks argumenter.

- Vi lever i 2010. Det er simpelthen ikke sagligt at diskutere danskernes alkoholvaner på baggrund af tal fra 2005, siger Niels Hald, der samtidig undrer sig over at Morten Grønбæk vælger at se bort fra, at danskernes alkoholforbrug er faldet hvert år siden 2005. I dag er forbruget på 11,7 liter alkohol per dansker. I 2005 var det 12,8 liter.

Statens Institut for Folkesundhed er nu i gang med at indsamle data til en ny stor landsdækkende befolkningsundersøgelse, hvor der også spørges til alkoholforbrug. Bryggeriforeningen noterer med tilfredshed, at det nu erkendes, at tallene er for gamle.

- Vi vil meget gerne diskutere alkohol og sundhed, men det skal ske på et sagligt grundlag, siger Niels Hald

Torsdag den 18. marts dimitterede 15 brygmesterstuderende fra den Skandinaviske Bryggerhøjskole. De studerende blev fejret ved en ceremoni i Carlsberg Museum. Øverste række: Erlend Kjeldsen (Ringness, Norge), Finn Lok (Carlsberg Research Centre) og Dion Lysdal (Royal Unibrew).



Øverste, midterste række: Aliaksei Fokin (Olivaria Brewery, Hviderusland), Christina Klausen (Carlsberg Danmark), Jovanka Radosevic (Carlsberg Serbien) og Mauro Niada (Carlsberg Italien).

Nederste, midterste række: Kim Johansen (SSB), Inchang Song (Hite, Sydkorea), Maria Johansson (Åbro, Sverige) og Axel G. Kristiansen (SSB).

Forreste række: Mauro Manriquez (Grupo Modelo, Mexico), Åsa Johansson (Åbro, Sverige), Maja Blazic (Carlsberg Serbien), Ivanka Peric (Carlsberg Serbien), Milica Jerkov (Carlsberg Serbien) og Viktor Shapin (Baltika, Aserbajdsjan) var forhindrede i at deltage i arrangementet.



Ministeren og Bryggeriforeningen i fælles front mod spritkørsel

Ved et møde i Europa-Huset underskrev Bryggeriforeningens direktør Niels Hald bryggeribranchens bidrag til European Road Safety Charter. Underskrivelsen er et led i Bryggeriforeningens kamp mod spritkørsel blandt unge.

Daværende Transportminister Lars Barfoed åbnede mødet og glædede sig over de mange organisationer, der forpligter sig i kampen mod spritkørsel og for øget trafik sikkerhed ved at underskrive charteret. Bryggeriforeningen gennemfører kampagner mod spritkørsel som en vigtig del af CSR konceptet Er du klar?

Bryggeriforeningen vil fremadrettet arbejde ad to spor i kampen mod spritbilisme: Et nationalt, hvor Bryggeriforeningen i samarbejde med NGO'er, offentlige og private parter vil bekæmpe spritkørsel. Et europæisk, hvor Bryggeriforeningen etablerer et "best practise" samarbejde om kampagner mod spritbilisme mellem de europæiske Bryggeriforeninger i regi af Brewers of Europe.

European Road Safety Charter, som hører under Europa Kommissionen, er imponeret over de danske commitments og den opbakning, der er til at mindske spritkørsel. Selvom tallene for dræbte og kvæstede stadig er højt, knækkede kurven i 2009 og tilsyneladende går det nu i den rigtige retning som følge af de kampagner og det arbejde, der gøres mod spritkørsel.



- Bryggeriforeningens "Er du klar?" kampagner mod spritkørsel
- Kampagne på Grøn Koncert
- Diskotekskampagne i 50 byer
- Ungdomsskolekampagne
- Kampagne i samarbejde med de danske regioner
- Nye kampagner på vej i 2010



Bryggeriforeningen

Faxehus
Gamle Carlsberg Vej 16
2500 Valby

Telefon 72 16 24 24
www.bryggeriforeningen.dk



NYT FRA DET DANSKE ØLAKADEMI

Årets Øllyhed 2009

Danske Ølentusiaster har kåret ÅRETS DANSKE ØL-
NYHED 2009. På foreningens generalforsamling blev
det afsløret, at udmærkelsen går til Midtfyns Bryghus
og deres "Chili Tripel". Den blev valgt blandt de i alt
604 nye, danske øl, som kom på markedet i 2009.
Årets øllyhed er en belgisk inspireret alkoholrig øl
med fyldigt skum og sød, chilikrydret smag.



Danske Bryggerier i verdenseliten

Det er ikke nogen skam at blive nummer 13, 38 og
52, når man konkurrerer med 9600 bryggerier fra
hele verden. Hjemmesiden Ratebeer kårer hvert år
verdens bedste bryggerier. På årets liste finder man
Mikkeler, Nørrebro Bryghus og Amager Bryghus på
de nævnte pladser. Der er i øvrigt amerikanske bryg-
gerier på ni af pladserne i top ti.



Carlsbergs månelanding

- Denne øl er for Carlsberg, hvad månelandingen er
for amerikanerne. Det var ordene, da chefbrygmester
Morten Ibsen lancerede tredje og sidste øl i i Vintage-
trilogien: Vintage No. 3, en Pale Barley Wine med en
alkoholprocent på 15. Prisen er 2010 kroner, en be-
skeden stigning fra sidste års udgave, der kostede
2009 kroner.

