

ØLBØLGEN – BRÅSTOPP?

Av Rune Blix Hagen, historiker, UiT

(Trykt på kronikkplass, side 3 i *Avisa Nordland*, 18. januar 2017)

Med smått og stort var det 19 ølbryggerier i Norge i 2009. I dag har vi passert 200 norske bryggerier som brygger og selger øl til et lokalt eller større marked. Utviklingen av kommersielle bryggeri har med andre ord vært voldsom. I tillegg kommer en hel urskog av håndbryggere som smaker og bytter øl med venner og familie. Hjemmebrygging er blitt en populær hobby i rivende utvikling, det koker og bobler i kjellere, loft, garasjer og uthus.

Den nye øltrenden kjennetegnes ikke bare av mikrobryggerienes inntog, men av økende vekt på større ølutvalg i nærbutikken, egne ølbutikker, ved utsalgene til Vinmonopolet og, ikke minst, på barer og utesteder. Med noe ulik retning er dette en trend som har gjort seg gjeldende over hele Europa det siste tiåret.

Men er den nye ølbølgen bare en døgnflue? Står vi overfor et bråstopp allerede før den er kommet skikkelig i gang? Ja, mener flere såkalte trendforskere.

Argumentasjonen går ut på at etter hvert som den økonomiske tilstanden i Europeiske land bedrer seg, vil stadig større kundegrupper søke til utsteder for å leske seg på noe mer eksklusivt enn øl. Spennende drinker og cocktails vil ta over i form av egne cocktailbarer. Også vinbarer vil i sterkere grad gjøre sitt inntog på bekostning av ølstedene.

I tillegg trues ølinteressen av overetablering med påfølgende konkurs og lukking. Dessuten er den håndverksmessige bryggerprosess kostbar og resulterer i altfor dyrt øl. Store, etablerte bryggeriers oppkjøp er ødeleggende for blomstringen av mikrobryggerier. De siste ukers debatt omkring Rema 1000 og Mack har nettopp sin bakgrunn i at giganten Carlsberg/Ringnes de siste fem årene har posisjonert seg i forhold til den nye, framvoksende ølbølgen. Denne utviklingen som vi bare har sett begynnelsen på kan føre til en fusjonering av mellomstore bryggeriaktører slik som Aass, Hansa og Mack for å møte utfordringen fra Carlsberg og deres avleggere i Norge.

Trendforskere har kanskje mye for seg, men akkurat på området med spådommer om en forestående bråstopp for nye øltrender og endring av drikkemønster tar de grundig feil. All utvikling på det moderne europeiske ølmarkedet peker i stikk motsatt retning. Framtiden for smaksrikt øl er oppløftende og ekspanderende.

Med sine 80 ølbryggerier er London Europas fremste ølsted og retningsgivende for utviklingstrender på området. Her etableres det stadig flere såkalte «Craft Beer» steder i tillegg til at puber som selger levende øl, såkalt «real ale», har fått en ny giv. Denne utviklingen skjer faktisk på bekostning av vin- og cocktailbarer. Det er ølstedene som overtar disse, enten som rene ølsteder eller som en kombinasjon av barer både for vin, øl, drinker – og mat.

I land som Italia, Portugal og Spania er det flukt fra vinrankene til ølbryggeriene. Det ligger rett og slett bedre framtidutsikter og mer profitt i ølbrygging for fattige vinbønder i Middelhavslandene. Noen av Europas mest smaksrike øl kommer i dag fra Portugal og både Roma og Barcelona kan by fram Europas aller beste ølbarer. I det mest konservative øllandet i Europa, Tyskland, foregår det for tiden en storstilt omlegging av ølbryggingen i retning av spesialøl brygget for et ungt og ekspansivt marked. Amerikanske bryggeri som etablerer seg i storbyer som Berlin er med på å endre tysk ølindustri.

I foregangslandet USA har ølene fra de mange mikrobryggeriene en markedsandel som nærmer seg 20 %. De store gigantene skjelver og er usikker på sin framtidige foretaksstrategi. I New York finnes det enkelte Michelin restauranter som helt har byttet ut vinmenyen med smaksrikt øl på grunn av ølets overlegenhet når det gjelder å matche ulike matretter. Samme utvikling er i gang i storbyer som eksempelvis København.

På lokalt plan ser vi en lignende utvikling. Hundholmen Brygghus har relativt nylig åpnet og byr på en ølmeny som er unik blant utestedene i Bodø. Mikrobryggeriet Bådin har ekspandert og utvidet både tilbudet av ulike ølsorter og selve produksjonen. Nytt og større lokale er tatt i bruk, og ølene fra Bådin er ikke bare tilgjengelig ved de fleste utsalgsstedene i Bodø, men etter hvert over hele landet. Mikrobryggeriet er blitt en kjent aktør på det norske ølmarkedet og samarbeider godt med andre bryggeri, slik som Graff i Tromsø. Begge de nordnorske håndverksbryggeriene opptrer sammen på ølfestivaler og i andre sammenhenger.

Åpenhet, utveksling av erfaringer og samarbeid er en del av den nye ølinteressene. Eksempelvis er det stadig flere samarbeidsarena mellom Tromsø og Bodø på området. Bådin brygget jubileumsølet for Tromsøpuben Blå Rock Cafe, og Macks mikrobryggeri har laget spesialøl for Smith's Sportsbar & Grill i Bodø. I oktober tok Bådin over alle tappelinjene ved den populære Cafe Sånn i Tromsø, og Bådin har de siste årene vært fast innslag med egen utstillingsbod under Smaksfestivalen i Tromsø.

Trolig er det bare et tidsspørsmål før vi ser det første samarbeidsbrygget mellom Graff og Bådin. Samarbeid mellom de nye mikrobryggeriene er en ubetinget styrke og kunne kanskje stå som eksemplarisk motvekt mot all tåpelig rivalisering mellom nordnorske byer.