

Kortreist øl i nord



Nordlands Trompet

RUNE BLIX HAGEN
Historiker og ølentusiast

ETABLERINGEN AV nye mikrobryggeri har vært enorm i Norge de siste årene. I takt med oppkomsten av de mange håndverksbryggeriene øker nysgjerrigheten og interessen for smaksrikdommen knyttet til kortreist øl. I Norge er det i dag om lag 150 bryggeri, de aller fleste er kommet til siden 2012. Utviklingen er i gang også i Nord-Norge hvor nærmere 20 bryggerier lager øl for salg. Enkelte av disse lanserer sine første produkter denne høsten.

DEN ØKENDE interessen for lokalt brygget øltyper henger sammen med en større trend i retning av lokalprodusert mat og drikke der ferskvarer, økologisk dyrkede råvarer og lokal kultur er sentrale stikkord. Lokal tradisjon med sanseopplevelser i nærmiljøet er blitt en til en slags mot-kulturell strømning for moderne mennesker, som en motvekt til oppjaget livsstil og overflatiskhet.

DE MIKROBRYGGERIENE som er i gang eller er under etablering i nord er spredt fra Svalbard til Mosjøen. Blant håndverksforetakene som satser i litt større målestokk finner vi i første rekke Bådin Bryggeri. De sendte ut sine første håndbryggede øl mot tampen av 2013. I dag stiller bryggeriet med en portefølje på mer enn 15 ulike ølsorter. Ved å vokse langsomt har Bådin oppvist en usedvanlig kreativitet der det ene kvalitetsølet har etterfulgt det andre. Det mellomstore mikrobryggeriet i Bodø er etter hvert blitt fast leverandør til spesialrestauranter og til kafeer og barer, ikke bare i Bodø, men over



MIKROBRYGGERIER: Bådin bryggeri i Bodø er et av rundt 20 nye mikrobryggerier i Nord-Norge som satser på kortreist øl.

hele landsdelen. Bryggeriet har i nasjonal distribusjonsavtale gjennom Vinmonopolet.

Ved å vokse langsomt har Bådin oppvist en usedvanlig kreativitet der det ene kvalitetsølet har etterfulgt det andre.

GRAFF BRYGGHUS i Tromsø, Lofotpils i Svolvær og trolig Svalbard Bryggeri i Longyearbyen er slike mellomstore bryggeritiltak som ser ut til å følge i fotsporene til Bådin. I en annen posisjon står håndverksbryggeriene i Mosjøen, Hemnes, Even-skjer, Lavangen, Senja og Kvaløysletta. Disse brygger primært for et lokalt kundegrunnlag gjennom til dels egne bryggeripuber eller avtaler med utesteder og butikker i nærmiljøet. Skavli Bryggghus er et typisk gårdsbryggeri der det ligger på grensen mellom Nordland og Troms med utsikt over Harstad/Narvik lufthavn. Husets frue og eneste kvinnelige bryggerisjef i Nord-Norge, Liss Mari Kanebog, frambringer noen av landsdelens mest velsmakende øl for tiden. Hennes øl er å få kjøpt på utvalgte steder i Hamnerfest, Brønnøysund, Trond-

heim, Oslo og i enkelte lokale butikker.

I TILLEGG til disse mikrobryggeriene og bryggeripubene finnes det steder i Nord-Norge der det brygges øl utelukkende for lokal servering. Her inngår ølet gjerne som en del av en større kulinarisk totalopplevelse. Slike steder finnes på Dønna, Kjerringøy utenfor Bodø og Oppeid på Hamarøy. I denne forbindelse må enmannsforetaket Bjørns Bryggeri og Pub i Skjerstad nevnes. Puben har bare åpent en dag i uka, vanligvis på fredagene, og hit valfarter hyttefolk og byfolk fra Bodø for å smake Bjørn Lilands engelskinspirerte IPA eller Skjerstadspils.

DET LOKALE ståstedet til de nordnorske småskalabryggeriene understrekes av en stor oppfinnsomhet når det gjelder navn på ølene. Mørkved er navnet på en stout fra Bådin, som dessuten har gitt sitt juleøl den glimrende tittelen Stille Dal. Bryggeri 13 fra Kvaløysletta stiler med navn hentet fra lokale fjelltopper som Blåmann, Hamperokken og Rautind. Det samme gjelder Senja Handbryggeri med sin Segla og Kvænan. Lokale dialektord er utgangspunktet for navnsetting hos Mosjøen Mikrobryggeri der eksempelvis Ratæskank er nav-

net på en india pale ale mens Jåsdaill er en porter. Et klart trekk med interessen for lokalt brygget øl er ikke bare ivaretagelse av lokal håndverkstradisjon, men i aller høyeste grad eksperimentering og innovasjon. Det eksperimenterer med spennende ølsorter, eksempelvis chiliøl, tangøl og røykøl.

LANDSDELENS ENESTE større industribryggeri har ikke forholdt seg passiv til utviklingen. Tvert om. Med sitt mikrobryggeri i Tromsø sentrum kan Mack Bryggeri sies å være ledende på området. Ikke bare forsyner de utesteder i Tromsø med kortreist, lokalt øl, men leverer dessuten spesialbrygget øl til store musikkfestivaler som Parken i Bodø og Bukta i Tromsø. I april 2014 ble ærverdige Ølhallen til Mack omgjort til en bryggeripub med hele 67 tappelinjer. Det er ikke bare rekord av antall fatøl i Norge, men også i hele Europa. Nærmest kommer Baladin i Roma og Taphouse i København med 61 tappelinjer. Utviklingen er bare i sin spede begynnelse og antallet småskalabryggerier i Nord-Norge vil trolig være fordoblet i løpet av de neste par årene.

■ **Kronikkforfatteren er førsteamanuensis i historie ved Universitetet i Tromsø, og selverklært ølentusiast.**