



# Ø

## Skik og bryg

---

EN LITTERATURLISTE UDARBEJDET AF  
CARSTEN BERTHELSEN

# Hopfen und Malz – Gott erhalt's!

PÅ DANSK – OMTRENT:

## Humle og malt – Gud gi'r os alt!

Dette herlige motto møder man overalt i det overvejende katolske Mellemeuropa. Her lever den gode gamle ølkultur i bedste velgående, og man har *ikke* – i så høj grad som i Nordeuropa – underkastet sig frankofil smartness og flad amerikansk madkultur. Der – i Bayern, Belgien og Böhmen – sætter man virkelig pris på "alle de gode gaver, som kommer ovenned". Man skaber – på mange bryghuse – gammeldags øl, der er brygget efter sæd og skik, som vore forfædre foreskrev det. "Malt, humle, vand og gær" – intet andet! Ingen tilsætningsstoffer og ingen upint eller stråforkortet korn – man giver folket den ægte vare.

En sådan ølkultur er – Herren være lovet! – på vej tilbage i Danmark, og hyggelige mikrobryghuse skyder op som paddehatte i landskabet. Det er blevet en svir at være øldrikker i vort fædreland – *igen*.

Men hva' skal man så drikke?

Heldigvis er der en øl til enhver lejlighed og til enhver smag og – kan man tilføje – til enhver ret mad. Efter traditionen inddeler man ølsorterne efter hvilken gæring, øllet underkastes:

## LILLE ØLGUIDE

### *Udergærede ølsorter*

Det er de mest populære typer med den største udbredelse over hele kloden.

*Pilsneren* er mest berømt – opkaldt efter byen Plzen i Böhmen. Denne type blev rendyrket i 1840'erne og er verdens mest forbrugte, dvs. af den udgør mere end 30 % af det samlede salg. Typen er krystalklar med en varm gul farve og et fint, perlende indhold af kulsyre. I Danmark er styrken 4,6% alkohol – i Tjekkiet er *Pilsner Urquell* på 4,4 %.

I Storbritannien kaldes den lyse øltype for *lager*, fordi den simpelthen lægges på "lager". En lagerøl får tilsat gær, der virker ved lave temperaturer, modnes koldt og lages ved en temperatur på 0 grader. Gærresterne synker til bunds under processen, og man bruger derfor betegnelsen *undergæring*, når dette øl skabes.

Efter aftapning skal øllet ikke modnes yderligere – en pilsner skal drikkes relativt hurtigt efter produktionen.

Denne gyldne øl følges til dørs af talrige 'stærkere' typer: Fx *guldøl*, *export*, *Dortmunder*, *Bockøl*, (der kan være både lys og mørk – i Danmark producerer *Fuglsang* i Haderslev en herlig lys *Bockøl*), *Doppelbock*, *Eisbock* og superbocken "28", der produceres af bryggeriet *EKU* i Kulmbach (i Franken).

I USA kaldes denne stærke type for *malt liquor* – i Danmark er *Elefantøllen* fra Carlsberg med sine 7,2 % alkohol en værdig repræsentant.

*Mørkt lagerøl* elskes og konsumeres i store mængder i Bayern, Østrig og Tjekkiet. Tyskerne kalder brygget *Dunkelbier*, tjekkerne *Cerne pivo* (udtales 'tjærne').

Det var *mørkt bayersk øl*, som J.C. Jacobsen gjorde populær i Danmark og satte i produktion på *Gamle Carlsberg* i Valby efter 1847. Typen blev udviklet i München og i Kulmbach. Den hedengangne *Gamle Carlsberg* mindede om det mørke bayerske øl, som bryggeren og sønnen, Carl Jacobsen, gjorde til en succes i sidste halvdel af 1800-tallet. "To bajere fra kassen – denne misvisende ordre gjaldt stadig gennem mange danske værtshuse, for er jo som regel ikke bayerske – altså mørke øl – man er ude efter, men pilsnere...

*Schwarzbiere* er en kær fætter – sort som beg – og nydes bl.a. i Sachsen og Thüringen. Den er i familie med det herlige *wienerøl*, der kan være ravfarvet (på tysk: Bernstein), med en glød som bronze eller rød som en ræv. Den danske type *Classic*, der fremstilles af mange bryggerier, minder om dette øl.

*Dansk stout* og *porter* er ligeledes undergærede typer, mens deres navnebrødre i udlandet kan være overgærede.

Til familien af mørkt lagerøl hører verdens mest ejendommelige masseproducerede øl, *Rauchbier* (*røgøl*), der traditionelt set kun brygges i Bamberg (i Franken). Malten tørres i en maltkølle over åben ild med bølgebrænde. Smagen er vitterlig røget – der er som at sætte tænderne i et stykke tjærebejdset tovværk. Sært og wunderschön!

## Overgærede ølsorter

Al nordeuropæisk øl indtil 1840'erne var overgæret. Ølbrygning på gammeldags manér foregik med en kortvarig og "varm" gæring (15-20 grader). Gæren aflejrede sig oven på brygget, som man så kunne afskumme og anvende igen. Dette overgærede øl var (og er) meget aromatisk, fordi det indeholder en del frugtestere (= behagelige duftstoffer), og smagen er sød på grund af en del restsukker. Gæren omdanner nemlig ikke alt maldsukker til alkohol under processen.

Denne overgæring er basis for en lang række dejlige ølsorter, fx de gode britiske ales, herunder: *Bitter* (*Best Bitter*, *Strong Bitter*), *Light Ale*, *Brown Ale*, *Pale Ale*, *India Pale Ale*, *Barley Wine* (Bygvin). Alle ægte engelske ales er overgærede sorter.

De belgiske ales, som den nøddebrune *Palm*, der brygges i byen Steenhuffel, og *De Koninck* fra Antwerpen, er nogle af verdens bedste *drikkeøl* – dvs. en lykkelig kombination af tørstslukker og *nydelsesmiddel* – med tryk på den første del af ordet.

*Trappistøllet* – fremstillet på seks klosterbryggerier i Belgien – er dejlige overgærede typer. De kendes i *Westmalle* som *Dubbøl*, der er mørkebrun, og den lyse *Tripel* med en alkoholstyrke på 9,5 %. Sidstnævnte er – efter denne forfatters mening – en af verdens bedste øl.

Brygget kan også inddeles i grader, som man gør det på St. Sixtus-klosteret i *Westvleteren*. Den mildeste er 4'eren med grøn kapsel = 4,6 % alkohol og den stærkeste 12'eren med gul kapsel = 10,8 % alkohol. Det sidstnævnte bryg er unikt, og der er store kødannelse foran klostret, hver gang øllet frigives til salg.

De andre trappistbryggerier er: *Chimay*, *Orval*, *Achel* og *Rochefort*.

*Abdij bier* (klosterøl) må ikke forveksles med trappistøl. Klosteret i Leffe indgik allerede i 1950'erne en licensaftale med et større bryghus om ret til at fremstille øl under navnet *Leffe*. I dag produceres *Leffe* af *Interbrew*, der har hovedsæde i Leuven med bryghuset *Artois* som bastion. Selvom øllet brygges i stor stil, er det stadig dejligt. Der findes fem typer: *Radieuse* (rød, 8,2 %), *Triple* (8,4 %), *Vielle Cuvee* (7,8%), *Bruin* (6,5 %) og *Blonde* (6,6 %). *Klosterøl* som fx *Grimbergen*, *Corsendonck*, *St. Feuillien* og *Affligem* er således ikke fremstillet inden for murene. Klostrene har overgivet produktionen til store huse. Trappisterne har derimod stadig hånd- og halsret over deres bryg.

*Hvedeøl* er ligeledes overgæret – i Belgien og Holland kendes det som *witbier* eller *bière blanche*, i Tyskland som *Weizenbier* (hvedeøl) – eller *Weisse* (= 'hvid', p.gr.a. øllets mælkeagtige skær) med Hefe (dvs. at gæren er indeholdt i øllet som 'svæv' – ca. 100.000 celler pr. ml.) eller *Kristall* (dvs. uden Hefe).

Tyskerne ynder også *Dunkelweizen*, *Weizenbock*, fx de meget velsmagende og stærke typer som *Pikantus* fra *Erdinger* og *Aventinus* fra *Schneider*.

*Hvedeøl* fremstilles af *mindst* 50 % hvede – en rent bryg fremstilles sjældent, da hvede har en tendens til at klumpe sig sammen i mæskekarret. Man blander derfor byg og hvede i lige mængder. I Belgien tilsætter man tørrede curacao-skaller og koriander til hvedeøllet, og det giver en pikant og syrlig smag.

I Köln fremstiller man den gyldne ale *Kölsch*, der ligner en pilsner, men har en meget frugtagtig og perlende smag. Den kan indeholde hvedemalt (10-20 %), som gør den endnu mere delikat.

## Spontan gærede ølsorter

Spontan gæring bliver stadig brugt i Belgien. En kølig aften (bedst i efteråret) lader bryggerne vinduerne stå åbne i dalen omkring den lille flod Senne (ved Bruxelles), så vinden kan blæse vildgær ind over ølurten. Dette bryg kaldes *Lambic* og stammer formentlig fra 1400-tallet. Smagen er meget vinøs (som sur cider) og skarp og serveres derfor gerne i forskellige blandingsforhold eller med tilsætning af frugt.

*Gueze* er en blanding af ungt og ældre lambicøl (to år gammelt) og har en herlig perlende smag.

*Faro* er en sødlig udgave, der kan minde lidt om sherry.

Hvis man tilsætter kirsebær, får man *Kriek Lambic*, og hindbær i øllet giver *Framboise* eller på flamsk *Frambozen*.

---

På de følgende sider kan du læse mer' – litteratur om øl er på biblioteket registreret under gruppe 66.84. Hvis du skal kigge et andet sted, er gruppen angivet efter noten.

## ØLTYPER OG -SORTER

### *Bryggeriforeningens Ølguide, 2004*

Bogen indeholder en præsentation af de ca. 100 øl, som Bryggeriforeningens medlemmer producerer. Der fortælles om bryggeriprocessen – fra byg til bryg, og der gives gode råd om servering og smagning. Guiden udgives hvert år.

### *Anders Evald: Gyldendals Ølguide, 2004*

En fin introduktion til de ølsorter, som man kan støde på i den danske hverdag – på værtshuse og/eller i butikker. Der behandles mere end 550 forskellige typer. Herudover fortæller bogen om ølbrygning og "pleje" af øl samt madlavning med øl. Der bringes også en meget grundig oversigt over danske bryggerier, importører, værtshuse, restauranter og butikker med godt øl.

### *Brian Glover: The Complete Handbook of Beers and Brewing – The Beer Lover's Guide to the World, 2003*

En bog om øltyper, ølbrygning, bryggerier og deres historie.

### *Michael Jackson: Den store Ølbog, 1998*

Bogen fortæller om alverdens forskellige øltyper, om smag og behag, om madlavning med øl m.m. Bogen er en oversættelse af *Michael Jackson's Beer Companion* – og den danske udgave indeholder kapitlet *Dansk øl – fra bonde til brygger* af Rolf Nielsen, der er en glimrende introduktion til dansk ølkultur.

### *Michael Jackson: Great Beer Guide, 2000*

Bogen er på mange måder en visuel version af *Den store Ølbog* – skabt af forlaget Dorling Kindersley. Her kan man finde flotte fotografier af alle verdens gode øltyper.

### *Josh Levental: Alverdens øl – en guide til produktion, brygning, smagning, klassificering og drikning af øl fra hele verden, 1999*

Bogen er lettilgængelig og let overskuelig, men selvfølgelig ikke udtømmende som *Den store Ølbog*.

### *Marty Nachel og Steve Ettlinger: Øl for dummies. 2. udgave, 2001*

En munter indføring i ølsorter og – begreber samt brygkunst (også for håndbryggere). Bogen fortæller også om passende øl til god mad.

### *Rolf Nielsen: Politikens Ølbog, 2004*

En bog om ølsorter, brygning af øl og øllets historie – også i Danmark. Udkommer efteråret 2004.

### *Allan Mylius Thomsen: Dansk Ølguide, 1998*

En beskrivelse af forskellige danske øltyper – hvilke karakteristika har de? Og hvilken mad kan de bruges til? Bogen indeholder også de danske bryggeriers historie.

## ØLHISTORIE I DANMARK

### *Bryggeriforeningen: Bryggerne og de tre store udfordringer, 1999*

En flot billedbog, der beskriver den danske bryggeriforenings historie fra stiftelsen i 1899 til jubilæumsåret 1999.

### *Kristof Glamann: Bryggeriets historie i Danmark indtil slutningen af det 19. århundrede, 1962*

En interessant gennemgang af øllets Danmarkshistorie fra håndværk til industri.

### *Kristof Glamann:*

#### *Vores øl og hele verdens : Carlsberggruppen siden 1970, 1997*

En bog om Carlsberggruppens vækst såvel internationalt og nationalt – siden fusionen i 1970 mellem Carlsberg og Tuborg.

*Kristof Glamann:*

*Bryggeren : J.C. Jacobsen på Carlsberg. 4. udgave, 1997*

En spændende biografi om bryggeren og kaptajnen J.C. Jacobsen (1811-87), der skabte Danmarks største og mest succesfulde bryggeri.

Bogen inspirerede til DR's serie Bryggeren. (99.4 Jacobsen, J.C.)

*Kristof Glamann:*

*Øl og marmor – Carl Jacobsen på Ny Carlsberg, 1996*

En fortsættelse af den ovenstående biografi, hvor der sættes fokus på bryggerens søn, Carl Jacobsen (1842-1914), der grundlagde Ny Carlsberg Bryggerierne og en af verdens bedste kunstsamlinger: Ny Carlsberg Glyptotek. (99.4 Jacobsen, Carl)

*Kirsten og Kristof Glamann: Nordens Pasteur*

*– fortællingen om naturforskeren Emil Chr. Hansen, 2004*

En biografi om en af ølhistoriens største forskerbegavelse: Emil Chr. Hansen (1842-1909), der på Carlsberg Laboratorium i 1880'erne fandt en metode til at rendyrke ølgær. (99.4 Hansen, Emil Chr.)

*Erik Kjersgaard:*

*Mad og øl i Danmarks middelalder, 1978*

En rig og detaljeret beskrivelse af danskernes drikke- og madvaner i middelalderen. (64.1)

*Rolf Nielsen: En god og fyldig artikel om øl i Den store Danske Encyklopædi, 2001(03)*

*Jens Louis Pedersen:*

*Den kære familie : Bryggeriforeningen 1899-1974, 1974*

Bryggeriforeningens historie – de første 75 år.

*Allan Mylius Thomsen:*

*Den danske øl : En berusende odysse gennem 6000 års ølhistorie, 1996*

En munter og saglig beskrivelse af den danske øls historie og en gennemgang af bryggeriernes udvikling.

*Poul Tullberg: Dansk Bryggerifortegnelse, 1995*

Bogen giver en imponerende oversigt over nuværende og nedlagte bryggerier i Danmark.

## ØLGLÆDER I DEN STORE VERDEN

*Carsten Berthelsen:*

*Ølrejsen – en rejse i øl og kultur – og ølkultur, 2003*

En rejseguide, der fortæller om bryggeriværtshuse og ølbyer i Mellemeuropa, dvs. i Thüringen, Bayern, Böhmen, Østrig og Belgien – steder, der bør besøges af den ølglade turist. Bogen rummer også beskrivelser af brygmetoder, fortæller om de forskellige regioners øltyper og giver kulturhistoriske rids og tips.

*CAMRA: Good Beer Guide, 2003*

En guidebog til pubber og øl i Storbritannien – samlet af forbrugerforeningen, CAMRA, der udvirkede Den Store Ølrenæssance på De britiske Øer i 1970'erne (CAMRA = Campaign for Real Ale). (43)

*Martyn Cornell: Beer – The Story of the Pint, 2003*

En gennemgang af ølets historie i Storbritannien.

*Lars Møller-Rasmussen og Knud Rasmussen:*

*Time – Gentlemen, Time!, 1971*

En sjov og nyttig bog, der fortæller om gode pubber i London og deres historie. (64.9)

*Michael Jackson: The great Beers of Belgium, 2001*

En flot guidebog om det fremragende belgiske øl. Bogen rummer fornemme beskrivelser af bryghuse, øltyper og bryggerimetoder.

## ØL OG MAD

*Rene Knudsen: Øl er også mad, 1999*

Bogen indeholder opskrifter på forretter, hovedretter, desserter og brød, hvor øl indgår som en vigtig ingrediens. (64.17)

*Monica Ritterband og Rasmus Bo Bojesen:*

*Hane i guld & lidt historie, 1992*

En hyggelig kogebog om mad tilberedt med øl. (64.17)

## HJEMMEBRYGGET ØL

*Alf Grostøl: Den lille håndbrygger, 1970*

En munter og saglig bog om håndbrygning

*Jørgen Munkebo: Kunsten af lave øl og vin. 2. udgave, 2003*

En bog om fremstilling af øl og vin.

## ØL, HORN MUSIK OG MEGET MERE...

*Carl Michael Bellman: Bellman i Danmark*

*(To cd'er og et fremragende tekst- og kommentarhæfte), 1999*

Bellman skrev alle tiders bedste drikkeviser, hvor øl og brændevin indgår som den naturligste sag af verden. På disse to cd'er giver danske kunstnere deres fortolkninger af de udødelige sange.

*Carsten Berthelsen: Juleøl – skik og bryg, 2004*

En gennemgang af juleøllets historie. Herudover giver bogen en oversigt over verdens bedste sæsonøl og et bud på julemad med øl.

Udkommer efteråret 2004.

*Øllet i kunsten. Redigeret af Ena Hvidberg, 1999 (74.6)*

En sjov og saglig bog om danske kunstnere, hvor øl indgår som et motiv i deres værker. (74.6)

*Rune T. Kidde: Øl krummer ikke i sengen. 2. udgave, 2001*

En herlig og begejstret hyldest til øl, Danmark og livsglæde.

(Skønlitteratur)

*Rico Kvintetten: Glade ølviser, 2003 (Tre cd'er)*

Sange til en munter aften...

---

Ølkulturen i Danmark er i dag på et meget højt stade. Det skyldes ikke mindst forbrugerforeningen *Danske Ølentusiaster*. Medlemsbladet *Ølentusiasten* – der er blevet udgivet siden december 1998 – rummer et væld af gode artikler om øl, hjemmebrygning af øl og ølkultur i Danmark og udlandet.

Se mere om organisationen og den legendariske danske ølfestival på webadressen: [www.aie.dk](http://www.aie.dk)

Michael Jacksons hjemmeside har også fremragende spots og råd om godtøl: [www.beerhunter.com](http://www.beerhunter.com)



Øl – skik og bryg DK 01.66684

Udarbejder: Carsten Berthelsen

Udgiver og © DBC medier as, 2004

Omslag og design: stoltzedesign Aps

Tryk: A-Print, Espergærde

Varenr.: 47110413