

# ÖL & MAT - HEMLAGAT MED MARTIN NORDIN

# C/O HOPS



NUMMER 20 / Höst 2017 / 119 kr

*Det kanske kommer som en överraskning för många men det är inte bara skäggiga män i mössa som brygger öl hemma. Nej, i hembryggarvärlden samsas unga och gamla - kvinnor och män. Och man delar med sig av sina erfarenheter, likt en stor familj. Men vilka är egentligen dessa hembryggare och vad är det som gör att folk börjar brygga sin egen öl hemma istället för att köpa färdigproducerad i affären?*

## HEMBRYGGARFAMILJEN /sid 28



TIDSAM 3853-03  
SPECIALRETUR V.



7 386385 311906

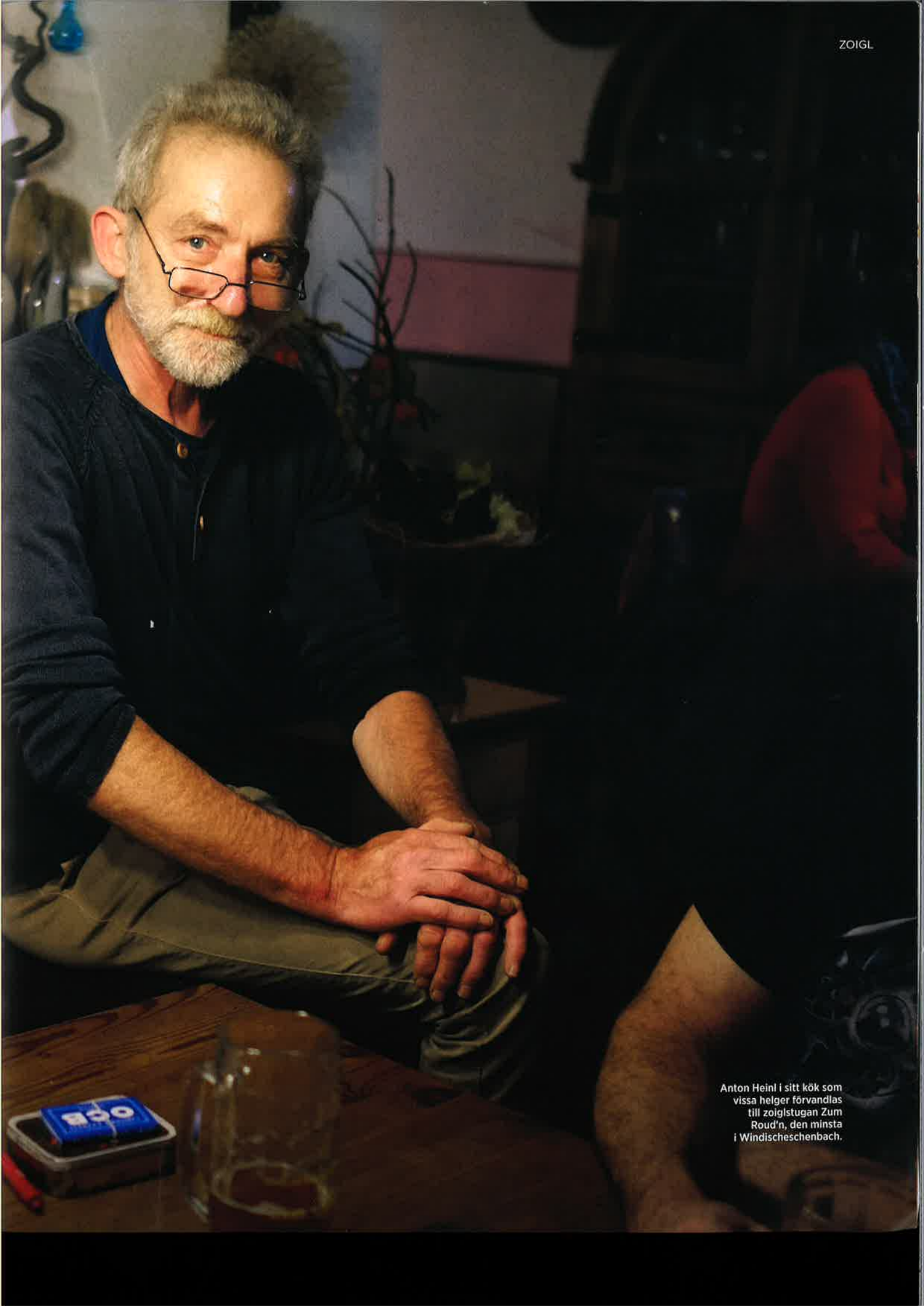


# ZOIGL

Hobbybryggare har en frihet att göra vad de vill. Testa nya saker och spränga gränser. I Bayern däremot är det tvärtom. Där ser sig hobbybryggarna som försvarare av en månghundraårig tradition.

Text & foto **Carl Undéhn**





Anton Heini i sitt kök som vissa helger förvandlas till zoiglstugan Zum Roud'n, den minsta i Windischeschenbach.

**W**ALES ÄR KÄNT för sina osannolikt långa ortsnamn. Men även Bayern drar sitt strå till stacken med den lilla staden Windischeschenbach. Inklämt mellan kullarna i regionen Oberpfalz på gränsen till Tjeckien är det ett namn som i alla fall hobbybryggare bör

lägga på minnet. För där, samt i städerna Mitterteich, Neuhaus, Falkenberg och Eslarn, är hobbybrygning en del av vardagen.

Det går tillbaka till 1400-talet då de olika städerna gavs rätten att brygga öl. En rätt som än idag ofta är knuten till marken som huset står på. Det innebär att personer som bor där blir bryggare per automatik.

I andra fall, som staden Mitterteich, är det ännu bättre. Där har alla stadens invånare sedan medeltiden rätt att brygga öl.

I dessa fem städerna hittas därför kommunala brygghus där det med mycket gammalmodig utrustning och en stor dos tradition bryggs så kallad "Zoigl".

Generellt handlar det om en underjäst bärnstensfärgad öl med alkoholhalt mellan 4,8-5,2% och en stamvörtstyrka strax under 12. .

Den är också ofiltrerad, opastöriserad och har lite kolsyra vilket gör den väldigt len i smaken.

Och naturligtvis, eftersom vi är i Bayern, är den självklart också bryggd enligt renhetslagen.

Men egentligen handlar det mer om en tradition än en ölstil. Det som gör en zoigl till en zoigl är snarare hur den bryggs, av vem och - framförallt - hur den dricks.

Länge serverades zoigl nämligen bara hemma hos hobbybryggaren själv. När ölen var färdig hängdes en sexuddad stjärna utanför dörren, långbord ställdes upp i vardagsrummet och gästerna kom för att njuta zoigl med hemlagad mat.

Än idag är det denna stjärna, den medeltida symbolen för bryggarnas skrå, som visar stadens törstiga var det rinner färsk öl ur kranen.

- Förr var det mest äldre herrar som gick och "zoiglade". Det var en inrökt och manlig miljö, bara på sommaren när folk satt ute kom andra. Men för 20 år sedan hände något. Det började bli populärt även bland yngre och snart kom också kvinnor

och barnfamiljer, säger Sandra Henkens innan hon beställer in schweinehaxe med potatissallad och en zoigl till lunch.

Hennes familj bor sedan länge i Windischeschenbach och hon förklarar hur zoigl är en djupt integrerad del av vardagen.

- Öl är ett livsmedel, inte något man super till med på en fredagskväll. I Tyskland säger man ofta "Kein Bier vor Vier" (Ingen öl före klockan fyra), men det är inget som gäller här, säger hon.

När populariteten och gästerna ökade blev det snart trångt i vardagsrummen. Många hobbybryggare öppnade då istället zoiglstugor, ett värdshus direkt intill bryggarens hem som bara är öppet när det finns zoigl.

Men den ombonade prägeln finns kvar. Inredningen är minst sagt personlig och uppfyller alla förutfattade meningar om ett traditionellt hem på den bayerska landsbygden. På väggarna hänger krucifix i varje hörn, borden är täckta av välstrukna dukar och i fönsterkarmarna trängs blomkrukor med allmänt kitsch.

- Så roterar det runt mellan bryggarna. Varje vecka finns det zoigl hos någon och alla har sin favoritbryggare och favoritstuga, säger Sandra.

Något som hon och alla andra understryker är att varje zoigl är unik. Inte bara hobbybryggarnas olika recept utan också de gammalmodiga metoderna gör att ingen brygning blir den andra lik. Väder och vind kan påverka lika mycket som ingredienserna.

- Så det krävs med andra ord en hel del passion och idealism. Vi gör det sen generationer tillbaka, men det är ingen som är utbildad ölbryggare, säger Reinhard Fütterer och skrattar.

Den långsmala bayraren skrattar efter nästan varje mening, men viker sig varje gång dubbel av smärta.

- Jag ramlade när jag vandrade i italienska Alperna förra veckan, bröt flera revben, säger han med ett leende.

Höjder är annars inget problem för Reinhardt som till vardags är sotare. Men en gång i månaden går han till Neuhaus kommunbrygghus för att göra öl.

- 1856 köpte min familj ett hus här och fick med det bryggerrätt. Själv brygger jag sedan 1991 enligt ett recept jag tog över av en bryggmästare. Men jag har så klart ändrat en del i det, man vill ju göra sin egen grej.

I kommunbrygghuset hjälps man åt, delar på kostnader och utbyter tips med varandra. Men när det kommer till recepten är det en hemlighet som var och

#### VARIANTER AV ZOIGL

De flesta zoigl som bryggs till värdshus, så kallade zoiglstugor, är lätt humlade och friska. Den som bryggs för eget bruk är ofta mer humlad och innehåller ibland även mer alkohol för att på så sätt få längre hållbarhet.

**"Öl är ett livsmedel, inte något man super till med på en fredagskväll. I Tyskland säger man ofta 'Kein Bier vor Vier' (Ingen öl före klockan fyra), men det är inget som gäller här."**



ECHTER **ZOIGL**  
VOM KOMMUNBRAUER



I Windischeschenbachs bryggerhus eldas det med ved och bryggs öl med över 100 år gammal utrustning.

Sandra Henkens njuter av en avslutad arbetsdag med vänner och familj på zoiglstugan Teicher.



Neuhaus zoigldrottning Sophia Windschiegl på en gårdsfest, civilklädd utan folkdräkt men med zoigl i hand.





Reinhard Fütterer är  
hobbybryggare sedan  
1991 och driver den stora  
zoiglstugan Schafferhof  
i Neuhaus.



en behåller för sig.

– Den sista nyansen är var och ens egen. En signatur som är typisk för just din zoigl och den vill man hålla för sig själv, säger Reinhard och skrattar så gott han kan igen.

**R**ECEPTEN KAN ändras en del över tid, men den experimentlusta som ofta är hobbybryggarens drivkraft letar man förgäves efter här. I Bayern är traditioner till för att följas och det gäller framförallt när det kommer till öl.

– Jag provade att göra en IPA en gång. Jag tyckte den blev bra, men mina gäster menade att jag skulle hålla mig till den öl jag brukar göra, säger Reinhard.

Det är också traditionen som säger hur en zoigl ska vara. För namnet är inte skyddat och rent krasst skulle man kunna kalla vilken öl som helst för zoigl.

– Den ska smaka på ett visst sätt, ja. Men det handlar mest om att man ska känna smaken av kvalitet, säger Reinhard.

Kvalitet och tradition är något som hänger tätt ihop enligt Reinhard och de andra hobbybryggarna. I takt med att intresset för zoigl har ökat dyker det även upp öl som marknadsförs under namnet. Enligt puritanerna i Oberpfalz är de däremot långt ifrån den äkta varan.

”Äkta zoigl” är endast den som bryggs i något av regionens kommunala bryggghus och av en person som har rätt att använda det.

Inte helt oväntat innefattar det även en gammalmodig bryggprocess.

– All utrustning här är från 1895. Men den tas väl omhand och allt fungerar perfekt, säger Georg Mann som visar runt i Windischeschenbachs bryggghus.

Överallt hänger rep och kedjor kopplade till hjul som används till att öppna luckor och klaffar. Istället för borstat stål är det mesta här byggt i koppar eller trä.

– De är ju alla hobbybryggare så till skillnad från dagens bryggmästare som mest sitter framför en dator jobbar vi med sånt här, säger han och visar en gammal våg där siffrorna knappt går att urskilja mer.

– Några gram mer eller mindre hit och dit spelar ju inte så stor roll!

Smala branta trappor leder mellan våningsplanen. Längst ned lagras ved för att elda i pannan och högst upp hittas ”kylrummet”. I en stor öppen kopparpanna kyls vörten ned på enkelt vis.

– Vi öppnar fönstren och låter vinddraget

göra jobbet. Över natten sjunker temperaturen från 100 till 15 grader. Sen tar bryggaren hem stamvörten till sin egen källare, säger Georg.

Då är det dags att ”vårda den”, som Georg säger. Jästen tillsätts och ölet lagras i 4–6 veckor innan det är dags att hänga upp stjärnan framför dörren och välkomna gästerna.

Vissa bryggare som Reinhard har idag stora värdshus där de serverar sin zoigl. Hans Schafferhof i Neuhaus består av två byggnader från 1300-talet där den ena har ett loft med plats för både konserter och teater.

Men än idag serveras det zoigl hemma i vardagsrummet. Bland annat på stugan Roud'n i Windischeschenbach.

– Jag har det minsta stället i staden. Det här är mitt kök och imorgon sitter jag här och dricker kaffe, säger Anton Heintl och försöker överrösta alla gästerna.

Sedan tre generationer serverar hans familj öl och mat i sitt hem. Hans friska zoigl med tydlig jästsmak anses av många vara den bästa. De som inte får plats fyller istället upp trelitersflaskor med öl att ta med hem.

– Förr kom folk med kastruller och hinkar för att hämta öl, skrattar Anton.

En anledning till att det alltid är ont om plats kan vara priserna. Hos Anton precis som i alla andra zoiglstugor kostar en halvliter aldrig mer än 1,90 euro. För maten, som består av enkel men välagad husmanskost i form av korvar, gulaschsoppa och liknande, kommer du undan med 3–4 euro.

**P**Å DAGEN ÄR det än idag främst de äldre herrarna som sitter på stugorna och löser världens problem. På kvällen däremot förändras det.

På zoiglstugan Teicher i Neuhaus sitter unga och gamla, familjer med barn, gubbar med vandrarhattar och nyförälskade par – alla trängs kring de rustika borden.

Det går inte att reservera plats och en viktig del när man ”zoiglar” är just att dela bord och träffa nytt folk.

– Man är per du med varandra, vilket ju inte alltid är fallet annars här i Tyskland, säger Sandra som nu firar arbetsdagens slut med att återigen gå till en zoiglstuga. Den här gången med sina föräldrar, man, döttrar, syster och otaliga vänner.

Det är varmt och stimmigt. Att det gick att andas innan rökförbudet infördes går det knappt att föreställa sig. En gitarr åker fram och alla sjunger med i en klassisk rockdänga från ▶



Varje kommunbryggghus har en "Sudbuch" där bryggarna skriver upp sina tider och vad de använder.



#### BRYGGARSTJÄRNAN

Med tanke på Tysklands mörka historia under nazismen är det onekligen konstigt att se symbolen, som är identisk med den judiska davidstjärnan, hänga utmed husen. Som symbol för ölbryggare anses den gå långt tillbaka och ska representera elementen jord, vatten och eld samt ingredienserna malt, humle och vatten. Enligt bryggaren Reinhard Fütterer användes symbolen av bryggare även efter det att den nazistiska regimen infört lagar som krävde att judar skulle bära en gul davidstjärna synligt på kläderna.

– Det uppskattades så klart inte av nazisterna men de envisa bryggarna här i Oberpfalz fortsatte att använda stjärnan, säger Reinhard Fütterer.



80-talet. Tallrikarna med korvar kommer i lika snabb takt som ölen och inget glas förblir tomt i många sekunder.

Det finns vissa saker som måste upplevas på plats och zoigl är en sådan.

Inte bara för den familjära stämningen, den enkla och goda maten eller de ofattbart låga priserna.

Utän också för att det helt enkelt inte är möjligt att uppleva någon annanstans.

– Eftersom vår öl inte är behandlad kan den inte transporteras och ställas på hyllor i en butik eller skickas i en varm lastbil. Det funkar bara när den dricks precis där den tillverkas, säger sotaren Reinhard.

Traditionen är en garanti för kvaliteten och den gedigna stämningen i zoiglstugorna. Men ur ett marknadsperspektiv är det ren idioti.

– Fram till i år var den 3:e oktober bryggarnas dag. Det var stora fester med tusentals besökare. Oerhört populärt. Så vi lade ner det, säger Renate Zupfer-Vilas från den lokala turistbyrån.

Ett agerande som är typiskt för ölbryggarna i norra Bayern.

– Vi vill ju inte ha ett spektakel som Oktoberfest i München, tillägger Renate.

Hobbybryggarna i Oberpfalz har en fantastisk produkt som ligger helt rätt i tiden. Äkta hartverk och naturligt producerad.

Men de vill inte expandera. De vill inte växa.

För det skulle innebära förändring och det har vi ju vid det här laget förstått att det är det värsta som kan ske.

– Vi har absolut inget intresse av att exportera. Då måste vi pastörisera och filtrera och då är det inte zoigl mer. Dessutom är det ju lite av grejen att det bara finns här, säger Reinhard.

Status quo. Allt som förr. Det är gammalmodigt och tillbakablickande. Men oerhört gott och charmigt. Så när det kommer in ännu en silkeslen halvliter med tät skumkrona intill tallriken med en varm brezel och hemmagjord obazda råder det ingen tvekan om att det är värt resan hit. 🍷

#### URVAL AV ADRESSER

Zoiglstugorna är bara öppna när det finns zoigl att dricka. Varje helg är flera stugor öppna i de fem städerna, ofta från fredag till måndag men vissa även i veckan. Det finns flera appar att ladda ned med kalendrar, sök efter "zoigl" på App Store eller Google Play Store. På nätet finns också kalendrar att ladda ned från [oberpfaelzerwald.de](http://oberpfaelzerwald.de), eller sök efter "Zoiglkalender".

#### Windischeschenbach

- Schlosshof-Zoigl, Schlosshof 13
- Zum Roud'n, Stadtplatz 3

#### Neuhaus

- Teicher, Marktplatz 2
- Schafferhof, Burgstrasse 6
- Käck'n, Marktplatz 18

#### Mitterteich

- Oppl Zoigl, Oberer Marktplatz 11



På Zoiglstugan Teicher i Neuhaus tränger alla ihop sig kring borden.