

HOPFENREICH

Un tap:

	1. Ur	U3	U5	U7
Cambo Bavaria Belgisch Tripel	9,3	3,00	4,20	-
Freigeist Nosco's Coffee Stout	4,8	3,00	4,20	-
Latitude 42° Lucifer's Cuvee Imperial Stout	8,4	3,20	4,50	-
The Pintarchy Pilsenerbier (spiced wheat)	6,5	3,20	4,50	7,20
Superpils Hell (Lager)	5,0	1,80	2,50	3,50
Pyrazer Rotbier	4,6	2,50	3,60	-
Smaltnose Homunculus Belgian Strong	9,5	3,20	4,50	-
Saugatuck Neapolitan Milk	6,3	3,20	4,50	-
Spent Collective Pilsz	5,0	2,00	3,00	4,50
Propeller Nachtflug Imper	7,1	3,20	4,50	-
NorthEast Brother Theloniu	4	3,30	4,80	-
Mashsee Trainingslager	7,5	2,80	3,80	6,20

Bottles

	l	1/2	€
Onkel Harbo Rhabarber	3,30	4,4	4,00
Brasserie Boca Saison	0,80	6,4	4,50
Brasserie Dupont	3	6,5	4,50
The Forest		1	5,50
Left Hand		5	5,50
Beering			4,50
Rustica			4,00
Kraftwe			
Max, w			
The M			
Freight			
Brauerei			
Freight &			

Hopfenreich i Kreuzberg var
Berlins första renodlade bar
för hantverksöl.

Berlin

Det har tagit lite tid, men nu genomgår Berlin en ölrevolution – och det går snabbt. Stone Brewing öppnar ett jättebryggeri, Brewdog är på gång och de lokala ölentusiasterna lyfter stadens ölutbud till nya nivåer. Följ med till ölandet Tysklands huvudstad och se att det finns mer än pils i kranarna.

AV **Carl Undéhn**

DET ÄR LIKA bra att säga det direkt. Berlin är ingen skönhet. Men det är väl så en stad ser ut som först bombas till grus, är delad av en mur i 40 år för att sedan bli Europas största byggnadsplats.

Det är osammanhängande, rörigt – och alldeles underbart.

Berlin är enormt och avstånden stora. Den tidigare delningen har också lett till ett spretigt tunnelbanesystem där det ofta krävs många byten för att ta sig från A till B.

Om du inte vill spendera större delen av semestern i tunnelbanan är det därför klokt att välja ett eller två områden per dag.

Så varför inte börja mitt i Berlin, som passande nog heter Mitte. Förutom flera av stadens sevärdheter som Brandenburger Tor, riksdagshuset, det ikoniska TV-tornet och mer finns där också bra adresser för Berlins nya ölscen.

En mjukstart för oss skandinaver är ett besök på norska Kaschk, en bar och kafé som lever upp till sitt motto Coffee & Craft. Den mysiga lokalen öppnar redan åtta på morgonen som kafé och glider

sedan över till att bli en bar under dagen.

– Vårt huvudfokus ligger på nordisk hantverksöl och lokal öl från Berlin. Bland annat samarbetar vi nära med det lilla bryggeriet Brlo, säger Katrine Finsand på klingande norska.

Brlo, som är uppkallat efter ett gammalt, slaviskt ord för Berlin, är ett av stadens mest omtalade bryggerier just nu. Katrine tappar upp deras mycket fruktiga, *Dryhopped Pale Ale* som alltid dricks upp fort när några fat anländer till Kaschk. Även Brlo:s *Helles* är mycket bra och hyllas på barer runt om i Berlin.

I de tolv tapparna hittas förutom Brlo även två från danska To Øl, tre från norska Austmann, bland annat *Blueberry Stout* och en hallontriple, och tre från norska Lervig.

– En av dem är ett samarbete med Lervig och tyska Buddelship. Tanken var att göra något speciellt för den tyska marknaden så de tog fram en sur öl bryggd med surkål, säger Katrine Finsand.

Den smakar bättre än det kanske låter, är sur men samtidigt otroligt frisk.

Just sur öl är något det finns lång tradition av i Berlin. Stadens främsta bidrag till ölvärlden, Berliner Weisse, är ett överjäst öl som får sin karakteristiska smak av mjölksyrebakterier.

De senaste åren har intresset ökat för denna klassiska dryck som Napoleon en gång döpte till "Nordens champagne". Precis som champagne genomgår den lagring på flaska, men bryggprocessen gör att små ▶



TIPS: En stor del av Berlins tunnelbana går på viadukter ovan jord. Ett enkelt sätt att få sightseeing samtidigt som du reser, till exempel linje U1 som går från Friedrichshain genom Kreuzberg eller större delen av S-Bahn linje S1. Berlin är väldigt internationellt och på de flesta ställen talas engelska – kanske bättre än tyska.

bryggerier drar sig för att ha den på sin reper-toar. Risken är stor att mjölksyrebakterierna sprider sig.

– Men vi hade en del berliner weisse på fat i somras och det var väldigt populärt, säger Katrine Finsand.

Runt hörnet från Kaschk skär gatan Torstrasse sig genom den täta bebyggelsen i Berlin-Mitte. De senaste åren har den förvandlats från att vara en bred genomfartsled till platsen för några av Berlins hippaste butiker och restauranger. I korsningen vid Rosenthaler Platz hittas det kombinerade vandrarhemmet och hotellet The Circus med eget mikrobryggeri i källaren. Ett bra boende för ölälskare med andra ord.

– Det är det första i sitt slag i Berlin. De som driver hotellet drömde alltid om att ha ett eget bryggeri och nu är det här, säger bryggmästaren Heiko Rohde.

Den mörka och stiliga baren ligger i källaren. I ett litet hörn direkt bredvid bardisken står fyra glänsande nya tankar.

– Vi började för några månader sedan och kan brygga 300 liter i veckan. Först gjorde jag en pils och nu brygger jag en amber lager. Eller som jag säger, "Bernsteinlager".

Bryggeriet är ungt, men Heiko har lång erfarenhet och har tidigare arbetat med betydligt större volymer som bryggare hos Beck's.

– Men när jag hörde om det här hoppade jag på projektet direkt, säger Heiko och tappar upp ett glas av sin *Bernsteinlager*.

– Den blev kanske i starkaste laget, men den smakar bra, säger han och det är bara att hålla med.

– Det är ju mycket utländska turister i Berlin som är vana vid ale. Så det logiska vore att brygga IPA för att locka gäster, men vi gör tvärtom. Jag brygger inte det som de gör i USA eller Australien utan erbjuder istället tyska specialiteter.

ATT HITTA IPA i Berlin är idag inga problem. Men om du vill ha många att välja bland bör du åka söderut till kvarteret Neukölln. Där hittas en bar med ett namn som säger allt: IPA BAR.

Neukölln anses sedan flera år vara det område som är det nya och hipa. Men gentrifieringen går långsamt och kvarteret är på sina ställen ännu ruffigt.

IPA BAR ser först ut att vara ett hål i väggen med inte mycket mer plats än en bardisk. Först vid närmare blick (eller när ögonen har vant sig vid mörkret i lokalen) upptäckts den stora salen längre in.

– Hantverksölet har utvecklats otroligt mycket

de senaste åren här i Berlin. Och det görs mycket mer än bara IPA, som de här i Berlin kallar "ippa", säger Regis från Frankrike som står bakom bardisken.

– Det öppnar nya bryggerier hela tiden. I morgon är det dags för ytterligare ett, Berliner Berg, att ha öppningsfest, fortsätter han.

IPA BAR har endast fyra tappar, men växlar ständigt innehåll. Just nu har de *Pale Ale* från Bierfabrik i berlinstadsdelen Wedding. Utöver det har de alltid 100 IPA på flaska, en hel del tyska som Crew Republic från München men också från USA och Europa.

– Tyskarna är bra på att göra ale och jag tror att Berlin är ett bra ställe för att prova nya smaker för här är man inte så traditionell. Det finns så klart tradition av att dricka öl, men det är ju inte som i Bayern precis, säger Regis.

OM DET ÄR en lugn kväll eller om natten är för ung för berlinpubliken är svårt att veta. Generellt går man ut betydligt senare än i Sverige och då IPA BAR är ganska tom drar jag vidare mot kvarteret Kreuzberg.

Om Neukölln är det nya hipa så är Kreuzberg sedan länge det etablerade hipa. Här blandades konstnärer med kvarterets stora turkiska befolkning redan innan Berlinmuren föll. Sedan dess har Kreuzberg varit symbolen för det vilda och alternativa liv som erbjuds i Berlin.

Där hittas också Markthalle IX, en saluhall från 1891 som nyligen renoverats och blivit ett gastronomiskt tempel för matintresserade. Förutom vanliga marknadsdagar ordnas där också kvällar med Street Food flera dagar i veckan.

Bland stånden med mat, inhyst i ett hörn, står något som påminner om en liten alpstuga i trä. Där tappar Johannes Heidenpeter ölen som han brygger i källaren under saluhallen.

Den självlärde bryggaren är egentligen konstnär men för fem år sedan ledde en slump till att han nu sysslar med öl.

– Jag har alltid gillat att dricka öl, vanlig tysk pils. Sen fick jag plötsligt en engelsk porter i handen och jag blev helt fascinerad över hur annorlunda det smakade. Så redan samma kväll började jag läsa på och en vecka senare bryggde jag min första öl hemma i köket, säger han.

Det är en historia som är ganska typisk för Tyskland. Att det är ett land med en ölälskande befolkning är det nog ingen som tvivlar på. Men länge var de både ovetande och ointresserade av smakerna som finns i glasen utanför landets gränser.

En stor roll spelar naturligtvis de bayerska renhetslagarna, "Reinheitsgebot", som hindrar



Katrine Finsand från Norge driver det dagliga arbetet på Kaschk.



På den mysiga baren Kaschik satsar de på skandinavisk och lokal hantverksöl.

”Det är ju mycket utländska turister i Berlin som är vana vid ale. Så det logiska vore att brygga IPA för att locka gäster, men vi gör tvärtom.”

tyska bryggare från att använda andra ingredienser än humle, malt vatten och jäst. Att det går att brygga många olika ölsorter ändå visar den rika tyska öltraditionen. Men det är först på senare år som tyska bryggare börjat vidga användningen av olika sorters humle och malt.

Med andra ord: antingen var tyskarna sena på bollen. Eller har de så mycket bra öl att de inte behövde bry sig om IPA & Co.

Det beror helt enkelt på vem du frågar.

Johannes Heidenpeter vill däremot utöka smakregistret och satsar på att experimentera.

– Tanken var redan från början att inte göra tysk pils, det finns det nog av redan. Så just nu gör jag till exempel en öl med granatäpplen och ingefära. Hallon har jag ofta använt och det är populärt. Det finns helt enkelt inget bättre än att ha en överraskning i tanken och



Kosntnären Johannes Heiden-peter blev ölbryggare efter ha fått en engelsk porter i handen.

inte veta hur det blir, säger han.

Trots experimenterandet har han alltid en pale ale, en IPA och en stout för sina stamkunder.

– Sen har vi Darkside Ale med väldigt mycket amerikansk humle och en German IPA som endast innehåller tysk humle. Det är också mitt mål för framtiden, att endast använda tyskt humle, säger han.

NÄR DU NJUTIT Heidenpeters öl och ätit dig mätt på marknaden kan det passa med en liten promenad till Hopfenreich i Kreuzberg. Baren, som kallar sig “Berlins första craft beer-bar”, ligger i vad som tidigare var en typisk kvarterskrog. Ingång på hörnet, bardisken en halv trappa upp och en ▶



AUGUSTINER HELLES 5,2% 0,5 2,70
NEAPOLITAN MILK STOUT 6,0% 25
ROTHAUS PILS 5,0% 2 10
BALLAST POINT BIG EYE INDIAN PALE ALE 7,0% 30
LENNY'S ARTISANAL ALES & FRENC ALT ABER MIT 4,9% 4
BREWFIIST TERMINAL PALE ALE 30 184 3,7% 50

Nyöppnade Zum Starcken August i Prenzlauer Berg hittas både internationell och lokal hantverksöl från hobbybryggare.

”När det talas om hantverksöl tycker jag det är viktigt att ha en bra bas att stå på. Och en bra, välbalanserad pils fyller också en funktion. Där går det inte att dölja något med mycket humle, man måste veta vad man gör.”



På Hops & Barley finns både klassiska tyska öl och klassisk barinredning.

liten separé längre in. Det känns som en bar dit befolkningen i kvarteret går för att fira julafton.

- Vi försöker alltid ha en tredjedel öl från Berlin, en tredjedel från Tyskland och en tredjedel internationellt. Vi vill stödja de lokala bryggarna här i stan så gott vi kan, säger Christian Dierken som är bar manager.

Renhetslagarna är heller inget de håller särskilt hårt på hos Hopfenreich.

- De har ju länge blockerat mycket, men det är inte så att vi bara vill ha öl som inte är bryggt enligt dem. Viktigare är att det är bra öl från små och oberoende bryggerier.

Intressant är också att de satsar extra på östeuropeisk hantverksöl.

- Vi har tap takeovers med interna-

tionella bryggare och har haft besök från Serbien, Polen och mer. Vi har inte haft några svenskar här ännu, men de är mer än välkomna!

PÅ ANDRA SIDAN floden Spree ligger kvarteret Friedrichshain i det som tidigare var Östberlin. Utmed den flera kilometer långa paradgatan Karl-Marx Allee byggde kommunisterna mängder av "arbetarpalats", bostadshus i sovjetisk stil. Här finns East Side Gallery, en över 1 kilometer lång rest av Berlinmuren och mängder av mysiga gator med bevarad gammal bebyggelse där det hittas trevliga barer.

Hops & Barley till exempel, en mysig bryggpub med kakel på väggarna, stengolv och träbord där ytan är sliten av tusentals ölglas.

I ett rum direkt bakom baren brygger Phillip Brokamp sedan 2008. Han är utbildad bryggmästare och på flera sätt raka motsatsen till Johannes Heidenpeter i Markthalle IX som satsar på experi- ▶

ADRESSER I BERLIN



Kaschk: Café och bar med nordisk och tysk öl. **Adress:** Linienstrasse 40, Berlin-Mitte. **Tunnelbana:** Rosa Luxemburg Platz, Linje U2.



The Circus: Hotell och vandrarhem med eget bryggeri. **Adress:** Rosenthaler Strasse 1, Berlin-Mitte. **Tunnelbana:** Rosenthaler Platz, Linje U6.



IPA BAR: Namnet säger allt. En bar med IPA. **Adress:** Karl-Marx-Strasse 195, Berlin-Neukölln. **Tunnelbana:** Karl-Marx-Strasse, Linje U7.



Hopfenreich: Berlins "första craft beer bar". **Adress:** Sorauer Strasse 31, Berlin-Kreuzberg. **Tunnelbana:** Schlesisches Tor, Linje U1.



Markthalle IX: Marknadshall med mat och öl från Heidenpeters. **Adress:** Eisenbahnstrasse 42-43, Berlin-Kreuzberg. **Tunnelbana:** Schlesisches Tor, Linje U1.



Monterey Bar i Prenzlauer Berg satsar på rock'n'roll och mängder av exklusiv flasköl.

ment. På Hops & Barley handlar det istället om tradition och där bryggs klassiska, om än inte alltid helt vanliga, tyska ölsorter.

– När det talas om hantverksöl tycker jag det är viktigt att ha en bra bas att stå på. Och en bra, välbalanserad pils fyller också en funktion. Där går det inte att dölja något med mycket humle, man måste veta vad man gör, säger han.

Pils, dunkel och weizen har han alltid. Därtill kommer två "special" som ändras varje vecka.

– Då är det allt från IPA till Roggenbier som görs på rågmalt eller Böhmisches Lager som jag tycker är intressant. Den innehåller mörk böhmisk malt och kaskumle.

Under åren han haft sin bryggpub har han sett att berlinarna intresserar sig mer för olika öl.

– Jag märker tydligt att specialölen säljer betydligt mer nu än för sex-sju år sedan.

Han beskriver ölsenen i Berlin som väldigt spännande. Inte bara för att det kommer många nya bryggare utan också

för att de flesta vill göra sin egen grej.

– Hela bryggscenen här har femdubblats de senaste åren. Det har öppnats många bryggerier och det finns ännu fler små märken som brygger lite här och där. Även här hos mig, det kommer hit folk med sina recept och gör öl i små mängder som de sedan säljer vidare till olika barer.

E N AV DEM som bryggt hos Hops & Barley kallar sig Lenny, är passionerad ölälskare som till vardags jobbar bakom baren på Kaschk. Men för att prova hans öl får man ta sig upp till kvarteret Prenzlauer Berg och baren Zum Starken August.

Där sitter Lenny som bjuder på ett glas av sin senaste skapelse *Lenny Frenc*.

– Jag kommer från Düsseldorf så jag har gjort en ny variant av altbier därifrån. Den är starkare och med mycket humle, säger han stolt och frågar sedan ut bartendern noga om de verkligen sköljer rören ordentligt varje kväll.

Det nyöppnade Zum Starken August är inrett som en gammal bordell med tjocka golvmattor och röda väggar.



På Amsterdam Café kopplas det tätt på eftertraktade öl på kranarna.

”Det är inspirerande tider i Berlin nu. Det är så många bryggare som kommer hit med sin öl och det är oftast väldigt bra grejer.”

– Inredningen ska berätta något om grundarna. En kommer från en cirkusfamilj, en annan är burleskdansös. Och jag har hand om ölsortimentet, säger Kai Prillwitz.

Till skillnad från många andra ölbarer som ofta har just ölen som koncept vill de här även erbjuda livemusik, dans – och bra öl.

– Jag tar så klart in öl som jag själv gillar, men vi är väldigt öppna för att plocka in grejer från folk som brygger själva, säger han.

Längre österut i Prenzlauer Berg ligger Monterey Bar som också satsar på öl och musik. Musikstilen är helt inriktad på rock'n'roll, men ölutbudet är betydligt bredare.

– Vi gillar öl och vi gillar rock, säger den skäggige australiensaren Adrian Sampsons som står i baren.

I skåpen under disken har han enormt mycket specialiteter på flaska och i tapparna blandas Almanac från San Francisco med

olika lokala småbryggare.

– Det är inspirerande tider i Berlin nu. Det är så många bryggare som kommer hit med sin öl och det är oftast väldigt bra grejer.



AVSETT OM DET beror på de stora avstånden, alla spännande nya barer eller de trevliga priserna är en sak säker.

Det blir ofta långa nätter i Berlin.

Kanske är det därför som två klassiska snabbmatsrätter såg dagens ljus just här. Den internationella klassikern döner kebab och den tyska specialiteten currywurst.

Valet är ditt.

Och när det hittas flaskor med pale ale från Brlo och annan lokal hantverksöl även i de nattöppna kioskerna råder det inget tvivel om att ölrevolutionen har intagit också Berlin. ♥

FLER ADRESSER I BERLIN



Hops & Barley: Mysig bryggpub.
Adress: Wülischstrasse 22, Berlin-Friedrichshain. **Tunnelbana:** Samariterstrasse, Linje U5.



Zum Starken August: Konzeptbar med musik och utvald hantverksöl. **Adress:** Schönhauser Allee 56, Prenzlauer Berg. **Tunnelbana:** Eberswalder Strasse, Linje U2.



Monterey Bar: Rockbar med enormt utbud av flasköl. **Adress:** Danziger Strasse 61, Berlin-Prenzlauer Berg. **Tunnelbana:** Eberswalder Strasse, Linje U2.



Herman: Bar specialiserad på belgisk öl. **Adress:** Schönhauser Allee 173, Berlin-Prenzlauer Berg. **Tunnelbana:** Senefelder Platz, Linje U2.



Blererei: Ölshop som ser ut som en liten kiosk, men med bra utbud. **Adress:** Oranienstrasse 19, Berlin-Prenzlauer Berg. **Tunnelbana:** Kottbusser Tor, Linje U1 och U8.