

PÅSKEØL

NOE Å VARME SEG PÅ I SOLVEGGEN

Den har begrenset sesong og nesten ingen brygger den lenger. Påskeølen skal være en lovnad om lysere tider og mindre stillongs, mener Jørn Idar Almås Kvig.

TEKST: KAI KRISTIENSEN



Lam i Brown Ale eller grillet laks i marinert i hveteøl er Jørn Idar Almås Kvigs beste tips til påskematen.



I mellomkrigstiden solgte bryggeriene påskebrygg fra 1. til 31. mars. Etter påtrykk fra avholdsbevegelsen ble navnet endret til Vårøl fra 1939.

Påskeøl i 1000 år

- Tradisjonen med å brygge øl til påske strekker seg tilbake til kristningen av Norge.
- Olav Tryggvason, som var konge i Norge mellom 995 og 1000 e.kr., erstattet de hedenske blotene med kristne høytider, og da skulle det være øl til. Enten det var jul, jonsmesse, høst eller påske.
- Andre anledninger til å brygge øl var blant annet slåttonn, bryllup, dåp og takteking.
- I Bayern i Tyskland brygget munkene bakkøl til påsken. Selv om det var fastetid, fikk de lov til å innta «det flytende brød».

- For min del handler påskeøl om at vi går fra den kalde og mørke årstiden til lysere og varmere tider. En ser fram til våren og vil ha en øl som reflekterer dette.

Jørn Idar Almås Kvig er mat- og ølkjenner, og dessuten forfatter av en rekke bøker om øl og mat. Blant dem «Sommerøl», «Den norske ølboka» og «Pølser og pils». Den siste sammen med Stian «Staysman» Thorbjørnsen. Han kan trygt kalles ekspert på området.

Hans første opplevelse med påskeøl var forårsølet som de har i Danmark, altså vårølet. Dessverre er det ikke så mange påskeøl på markedet lenger, påpeker han. Det er først og fremst håndverksbryggeriene som brygger, og selv der er batchene relativt små.

- Kinn sin har vært veldig god, og Berentsen i Egersund har en påskeøl, en gyllen pilsner som er en fin tørsteslukker. Og så liker jeg «God påske» fra Nøgne Ø veldig godt. Det som kjennetegner de fleste, enten de er fra Røros eller Bådin, er at det er lyse lette øl som reflekterer lyset og årstiden vi er på vei inn i.

Vakte sterke følelser

Utfordringen, mener Almås Kvig, er at vi strengt tatt bare har hatt én ordentlig sesongøl i Norge. Og det er juleølet.

- Det er synd at en ikke tenker om øl slik en tenker om mat, at en endrer råvarer etter hva som er i sesong. Det handler selvfølgelig om lønnsomhet.

Brygging av påskeøl har en historie som går mer enn 1000 år tilbake i tid (se faktaboks). Går vi 100 år tilbake, vakte påskeølen sterke følelser, forteller ølhistoriker og -forfatter Knut Albert Solem.

Da bryggerinæringen organiserte seg tidlig på 1900-tallet, innførte man et strengt regelverk. Medlemmene av Bryggeriforeningen hadde kun anledning til å brygge bakkøl, bayerøl, pilsner, landsøl og vorterøl.

- I mellomkrigstiden opplevde bryggeriene et kraftig fall i omsetningen. I mars 1934 vedtok styret i foreningen at en skulle lansere et øl i klasse 3 med navnet Mars-øl, en oversettelse av det tyske Märzen. Senere ble navnet endret



Ølhistoriker og -forfatter
Knut Albert Solem.

til Påskebrygg, og salgstiden var fra 1. til 31. mars forteller Solem.

Påskebrygg ble til vårøl

Påskebrygget slo ganske bra an – men navnet møtte sterk motstand fra kristne miljøer. Å blande navnet på en øl med den viktigste kristne høytida var skrekkelig.

- Det var sterkt påtrykk fra avholdsbevegelsen og det utviklet seg etter hvert





Espen Lothe



Tom Young



Ingvar Olsen



til en offentlig debatt. Etter en navnekonkurransse ble ølet i 1939 navnet endret til Vårøl. Etter krigen overtok eksportølet den samme funksjonen, men uten å være så sesongbasert, forteller Solem.

På Kinn Bryggeri i Florø har de laget påskeøl i ti år. En engelsk IPA som er lys, halvsterk og fungerer bra til mat, forteller daglig leder Espen Lothe.

- Det er en øltype som passer godt i påska, gjerne i solveggen etter en skitur. Selv om det er sol, er det litt halvkaldt og da vil en ikke ha noe superlett, men en øl som varmer. Den passer ypperlig til mat med litt generøs bruk av krydder, som påskelam med karri, sier Lothe.

Han synes Vinmonopolet er en fin kanal for å lansere produkter med kort sesong.

- Det er som med juleølet; sesongen er ekstremt kort. Ingen kjøper påskeøl tirsdagen etter påske. I år er det sen påske og dermed lengre salgssesong, sier Lothe.

Kort sesong

Hos Nøgne Ø i Grimstad lager de en belgiskinspirert Golden Strong Ale til påska.

- Det er en sterk Belgisk Blonde med 50 prosent hvetemalt, og med belgisk klostergjær som bidrar med kryddernoter og fruktighet. En lys øl, men med kraftig smak, veldig god til lam i ulike varianter, sier markedssjef Tom Young.

De brygger om lag 5000 liter av ølet. Det forsvinner som regel i løpet av påska, fordelt på polet og utelivet.

- Sånn sett er det et ganske trygt produkt å lage. Påsken er en kort uke. Julesesongen er lengre, men vi synes det er en morsom greie, sier Young.

Trysil er å regne som en nasjonal påskedestinasjon. Da må Trysil Bryggeri selvfølgelig brygge sitt eget påskeøl.

- Med såpass mye turister som kommer i påska, synes vi det er gøy å kunne selge vårt eget påskeøl. Vi er et lite bryggeri og da betyr salget en del. Utfordringen er den samme som med alle sesongvarer; en får

ikke solgt det etter sesong, sier daglig leder Ingvar Olsen.

Anbefalinger

De har prøvd seg på ulike varianter, både Belgisk Wit med appelsin og koriander og en Köln-inspirert Cölsch. Årets påskeøl er en lys Ale med litt mer smak enn en vanlig pils.

- Den nytes best alene i påskesola, men passer også til en del av lammerettene, sier Olsen.

Jørn Idar Almås Kvig har to mat- og øl-anbefalinger til årets påske.

- Det klassiske er selvfølgelig lam, gjerne dynket i en marinade. Kanskje en Bayer, en Belgisk Dubbel eller Brown Ale, sammen med rosmarin og timian. Nydelig!

- Er grillen framme til påske, ville jeg vurdert å grille en halvside med laks. Den kan marineres i hveteøl, eller bare godt med sitron og dill, med ovnsbakte poteter til. En Belgisk Blonde ville vært perfekt til dette. ■