

Svenskt öl - ett stycke industrihistoria

Ölet är historiskt belagt sedan ca 5 000 år före vår tideräkning. Drycken var dock en helt annan än idag fram till 1300-talet - i Sverige ända till mitten av 1800-talet. Det moderna lagerölet har inte mer än ungefär 100 år på nacken.

Under 6 000 år bryggdes öl vid rumstemperatur. Detta gav en dryck med mycket kort hållbarhet och ojämn kvalitet. Metoden kallades överjäsning, eftersom jästen flyter upp på jäskarets yta.

På 1300-talet kom man i Bayern på att jäsa ölet vintertid vid 6-10 grader. Jästen sjönk då efterhand till botten av jäskaret och metoden kallades därför underjäsning. Ölet kunde sedan lagras under kyla och hålla sig över hela sommaren. Det är därifrån benämningen lageröl kommer. Låg jästemperatur och lång lagring med en fortsatt svag jäsning visade sig ge ett godare och mer lättdruckat öl.

Underjäst lageröl var länge okänt utanför Bayerns gränser. Med järnvägarnas tillkomst på 1830-talet kunde ölet emellertid distribueras längre sträckor och tillverkningsättet spred sig.

Bayerskt i Sverige

Löjtnant Fredrik Rosenquist af Åkershult importerade metoden med underjäsning till Sverige. Han reste till München för att lära sig konsten och tog för säkerhets skull med sig en skicklig tysk bryggmästare hem. 1843 öppnade han Tyska Bryggeriet på nuvarande Östgötagatan i Stockholm.

Motstånd från bryggarskrået

Vid denna tid levde fortfarande skråväsendet. Bryggeriämbetet gjorde allt för att stoppa Rosenquist med motiveringen att han inte hade den nödvändiga kunskapen, eftersom han inte gått i lära hos en svensk bryggmästare. Rosenquist svarade med att ingen svensk bryggare kunde lära ut konsten att brygga bayerskt öl och fick då sitt tillstånd. Trots lagerölets höga kvalitet var det inte lätt att vänja publiken vid den nya smaken. Rosenquist fick dock hjälp från dåvarande kronprinsessan Josefina av Leuchtenberg, gift med Oskar I och uppväxt i Bayern. Hon hade aldrig kunna vänja sig vid det överjästa

och olagrade svenskölet och blev därför snabbt en av Rosenquists största kunder. Hennes exempel bidrog till att göra den nya drycken populär.

En stor del av Rosenquists framgång berodde emellertid också på hans nydanande marknadsföring. Tidigare hade öl levererats direkt från bryggeri till konsument i fat eller stora kannor. Rosenquist gjorde ölet mer lättillgängligt genom att sälja hel- och halvbuteljer i speceributiker och på särskilda försäljningsställen. Han annonserade i dagstidningarna och spred flygblad.

I annonserna fanns intyg från vetenskapliga auktoriteter om det bayerska ölets fördelaktiga inverkan på människokroppen. Sundhetskollegium intygade att: Rosenquists maltdrycker "såväl genom sina ingredienser som genom själva beredningssättet böra anses som hälsosamma, stärkande och mindre än vanligt öl och porter berusande".

En framstående medicine professor intygade att "Tyska Bryggeriets tillverkningar icke allenast är väl kokta och jästa utan också i övrigt är mycket väl bryggda. Därför äger de icke den skadliga inverkan, som illa bryggda maltdrycker på människokroppen utöva, utan förtjäna med rätta att rekommenderas såsom tillhörande de bästa och för svenskar i allmänhet mest passande av alla drycker".

Brännvinets dominans bröts

De medicinska uttalandena måste ses i ljuset av de dåtida dryckestraktionerna.

Runt 1800 hade husbehovsbränningen av brännvin släppts fri. Resultatet blev ett omfattande brännvinsmissbruk, medan ölet allt mer föll i glömska. Som en reaktion på brännvinsupandets uppstod den svenska nykterhetsrörelsen. Dess mål var att utrota det fördärliga brännvinet och istället uppmuntra konsumtion av nyttiga och hälsosamma drycker som öl och porter.

Introduktionen av det bayerska ölet var så till vida svaret på nykterhetsrörelsens bön. Den högre kvaliteten ledde till en tredubblad ölkonsumtion inom mindre än 50 år, medan brännvinskonsumtionen sjönk till en tredjedel.

Pilsnernas insteg

Det bayerska ölet hade en lätt brunaktig färg, eftersom maltet var rostat. Smaken var mild rostad, fyllig och aningen söt - ungefär som den engelska bittern (ale).

En ny metod utvecklades kring 1840 i den tjeckiska staden Pilsen. Där användes orostad malt, vilket gav ett ljusare öl utan sötma och med tydlig humlesmak. Den nya öltypen kom att kallas pilsner efter staden.

Till Sverige kom pilsnern 1877 när Franz Heiss startade tillverkning på Hamburgerbryggeriet i Stockholm. Som vanligt tog det tid innan allmänheten accepterade den nya ölsmaken, men snart blev pilsnern populär bland de burgnare klasserna och efterhand även i de bredare lagren. Pilsnern trängde så småningom ut de andra ölsorterna och var runt 1920 helt dominerande.

Bryggerinäringens industrialisering

De gamla jäsmetoderna med begränsad hållbarhet passade för små och hantverksmässigt drivna skråbryggerier. Maltkvarn och pumpar drevs i allmänhet av en hästvandring, där hästen gick runt i en evig cirkel.

Det första industriella bryggeriet - Porterbryggeriet - inrättades 1812 i Göteborg. Det startades av Lorent och övertogs senare av Carnegie. Detta drevs i stor och industriell skala som bröt mot alla traditioner. Bland annat installerades en av Sveriges första ångmaskiner med en effekt på 10 hästkrafter.

Genom underjäsningsförfarandet kunde ölet kunde tillverkas i stora kvantiteter för successiv leverans. Därmed kunde bryggerinäringen ta steget från hantverk till industri. Redan löjtnant Rosenquists Tyska Bryggeriet innehöll ett par nyheter: en iskällare för förvaring av sjöis som insamlades på vintern samt en i berg insprängd lagerkällare. Med tiden kom också ångmaskindrivna kylmaskiner.

1886 kom dansken Pindstofts tappningsapparat där en person bekvämt kunde fylla sex flaskor i taget. Den följdes i början av 1900-talet av tappningmaskiner med betydligt större kapacitet. Flaskorna förslöts med kork som slogs i med en träklubba. Ölflaskorna hade redan 1886 standardiserats av bryggaren Anders Bjurholm och ser i princip likadana ut än idag.

En viktig landvinning var Louis Pasteurs upptäckt på 1850-talet att jäsning framkallades av en levande mikroorganism. Dansken Emil Christian Hansen vid Carlsbergslaboratoriet visade att jästen kunde renodlas utifrån från en enda cell. Därmed kunde risken för smakförstörande inblandning av andra mikroorganismer minskas.

Strukturförändring

På 1880-talet hade Stockholm 12 större bryggerier och dessutom importerades öl från ett 25-tal bryggerier i landsorten. Konkurrensen var hård och bryggerierna krigade med varandra genom prissänkningar, förmåner till större kunder och servitörer m m. Kaféidkarna spelade ut bryggerierna mot varandra och ställde stundtals orimliga krav.

Den osunda konkurrensen var inte bra för branschen och ledde 1889 till en sammanslagning av flera företag till AB Stockholms Bryggerier. Året efter bildades det andra storbryggeriet, AB Stora Bryggeriet i Hornsberg. Det senare satsade hårt på konkurrens med kollegan, exempelvis genom att skänka en aktiepost till Folkets Hus i hopp om att arbetarna skulle gynna bolagets produkter (!).

Resultatet blev katastrofalt bra. Tillverkningen hann inte med och otillräckligt lagrat öl med dålig hållbarhet släpptes ut på marknaden. Kunderna övergav bryggeriet och 1910 var konkursen ett faktum.

Svenskt öl på 1900-talet

1890-talet var en första blomstringsperiod för svenskt öl. Ny teknik och rationell hantering hade lett fram till öltyper av högre kvalitet. Ölet gynnades alkoholpolitiskt på bekostnad av brännvinet. Men glädjen fick ett ganska snabbt slut. Krig och dåliga tider ledde till råvarubrist och minskad konsumtion. Även alkoholpolitiken vände sig mot ölet, som började beskattas 1903. Starköl förbjöds och klass II-pilsnern var det starkaste vi fick dricka. Ölkonsumtionen sjönk mycket kraftigt.

Efter motbokens avskaffande 1955 blev starköl åter tillåtet. Strax dessförinnan fick bryggerierna också rätt att sälja sitt öl över hela landet och inte enbart i närområdet. Tio år senare släpptes mellanölet fritt i livsmedelsbutikerna. Båda dessa händelser ledde till en ökad ölkonsumtion - åter på bekostnad av starkspriten.

Mellanölsstoppet 1967 gav en ny nedgång men från 1980-talet råder en ny blomstringstid. Här om än bara för en 12-års period. Ny teknik har givit nya öltyper, nya förpackningar och höjd kvalitet. Inte minst kan bra öl med låg alkoholhalt numera tillverkas.