

Olut vie tanskalaista panimomestaria, Anders Kissmeyeria, ympäri maailmaa. Keväällä hän kävi myös Suomessa ja loi Suomen villeimmän oluen.

Panimokiertolainen



Anders Kissmeyer hörppää tummaa amerikkalaista Bitter Bitch -alea kööpenhaminalaisen olutravintolan ikkunapöydässä. Hän näyttää pursuavan intoa päästesään puhumaan intohimostaan, pienpanimoiden perinteisillä menetelmillä valmistamista oluista.

– Aloitin urani työskentelemällä kuusitoista vuotta Carlsbergilla. Pienpanimoista ja craft beer -kulttuurista kiinnostuin vieraillessani newyorkilaisessa Brooklyn Breweryssa toista kymmentä vuotta sitten, Kissmeyer kertoo.

Vielä tuohon aikaan craft beer oli Euroopassa lähes tuntematon käsite, mutta Jenkeissä kovassa nousussa. Niinpä hän alkoi käydä säännöllisesti USA:ssa hakemassa oppia ja ideoita. Lopulta aika oli kypsä urahyppäykseen.

– Vuonna 2000 päätin omistautua sataprosenttisesti pienpanimotoiminnan ja tanskalai-

sen olutkulttuurin kehittämiseen, olutguruksi-kin usein kutsuttu Kissmeyer kertoo.

Uramuutoksen seurauksena syntyi Nørrebro Bryghus -panimoravintola. Edelleenkin toimivasta luomuiluiden edelläkävijästä kehittyi Kissmeyerin panimotaitojen ja ideoiden siivittämänä suosittu ja ulkomaita myöten mainetta keräävä olutkeidas. Suomestakin saa Nørrebro Bryghusin luomuilut.

Suosittu Double IPA

Pari vuotta sitten Anders Kissmeyer joutui myymään osuutensa Nørrebro Bryghusista yritysjärjestelyiden seurauksena. Siitä lähtien hän on tienannut elantonsa opettamalla Kööpenhaminan yliopiston alaisessa Scandinavian School of Brewing -oppilaitoksessa ja toimimalla gypsy brewerina.

– Kierrän tanskalaispanimoiden lisäksi eri maissa ja teen yhteistyötä pienpanimojen kans-

sa pääasiassa kehittämällä uusia oluita. Olen työskennellyt muun muassa Ruotsissa, Norjassa, Briteissä ja USA:ssa ja kehittänyt noin 25 erilaista olutta, hän kertoo.

Noin vuosi taaksepäin Anders Kissmeyer kiinnostui myös Suomesta. Hän kartoitti suomalaisia panimoja ja päätyi yhteistyöhön uusikaupunkilaisen Vakka-Suomen Panimon kanssa, sillä hän haistoi panimomestari **Jani Vilpaksen** halun kokeilla jotain uutta.

– Haluan työskennellä ihmisten kanssa, jotka eivät ole liian konservatiivisia, Kissmeyer sanoo, ja lisää naureskellen, että hän halusi kehittää Suomen villeimmän oluen.

Noin kolmen kuukauden kehitystyö synnytti vahvan ja humalaisen oluen, jonka valmistuksessa on käytetty kuutta eri mallasta, seitsemää eri humalaa ja perinteisen humaloinnin lisäksi kiuahumalointia. Sen alkoholipitoisuus on 8,5 prosenttia ja katkeropitoisuus toista sataa.

Haluan työskennellä ihmisten kanssa, jotka eivät ole liian konservatiivisia.

– Jani halusi Imperial Indian Pale Ale -tyypin oluen, sillä sellainen on vielä harvinaisuus Suomessa. USA:ssa Double IPA on tosi suosittu oluttyyppi ja Eurooppaankin se levisi kymmenisen vuotta sitten.

Uusikaupunki Syndrome -nimisenä ulkomaila ja Prykmestar Double IPA -nimisenä kotimaassa myytävä hanaolut lanseerattiin Suomessa viime vappuna – ja myytiin heti loppuun. Kesäkuussa valmistuvasta toisesta tankillisesta pitäisi riittää hieman pulloitettavaksikin.

Ei välttämättä luomua

Prykmestar Double IPA ei ole luomuilut. Mutta miksi ei? Tanskahan lukeutuu luomun kärkimaihin, ja Nørrebro Bryghusissakin siirryttiin täysin luomuun kolme vuotta sitten.



– Oli hurja haaste muuttaa kaikki Nørrebro Bryghusin tavalliset oluet luomuoluiksi, kun kaikki halusivat tietysti maun säilyvän ennallaan. Joissakin oluissa muutoksen huomasi väistämättä. Silloin oli vain pyrittävä vähiten huonoon vaihtoehtoon, Kissmeyer toteaa ja harmittelee, että luomuraaka-aineiden tarjonta on vielä niin pieni.

Hän kertoo, että jos pienpanimot voivat normaalisti valita 20–30 eri maltaan joukosta sopivimmat, luomumaltaiden valikoima rajoittuu viiteen vaihtoehtoon. Humalan kanssa on vielä hankalampaa, sillä jos tavallisesti valikoima kattaa 100–150 eri humalaa, luomuna humalaa on tarjolla vain noin kymmentä erilaista. Siksi esimerkiksi Prykmestar Double IPA -olutta ei suunniteltu luomutuotteeksi. Olutguru on sitä mieltä, että maku ja laatu ratkaisevat, ei raaka-aineiden tuotantotapa.

– Sitä paitsi olut on tavanomaisestikin tuotettuna hyvin luonnonmukainen tuote. Raaka-aineet ovat puhtaita ja pienpanimoiden tuotanto on lähes käsityötä, hän lisää.

Olut on osa tanskalaisten dna:ta

Maailman eri olutkulttuureihin laajalti perehtynyt mies nimeää omaksi suosikkilutmaakseen USA:n. Perustelut ovat selkeät: Jenkeissä

craft beer -valikoima on edelleenkin aivan toisesta luokkaa kuin Euroopassa. Myös Irlanti ja Englanti nousevat Kissmeyerin suosikkilistalle. Ja tietysti Tanska, jossa oluen kulutus on ollut aina paljon suurempi kuin muissa Pohjoismaissa.

– Olut on osa tanskalaisten dna:ta, Kissmeyer nauraa.

Hän kertoo, että Tanskassakin alkaa kuitenkin vasta nyt olla hyväksyttävää olla oluen ystävä. Oluenmaistelutilaisuudet ovat kasvava trendi ja niissä käy Kissmeyerin mukaan usein samat ihmiset kuin viininmaistajaisissakin.

– Monet hämmästyvät tajutessaan, että oluiden parista löytyy kokonainen oma universuminsa, jossa riittää tutkittavaa.

Entä mitä hän on mieltä Suomen olutmaana? No, sympaattisen miehen kritiikki kohdistuu lähinnä alkoholipolitiikkaan. Hän ei ymmärrä verotuksen kiristämistä eikä sen puoleen keskustelua keskioluen laimentamisesta.

– Olen todella liberaali, joten minua ärsyttää valtion halu kontrolloida alkoholinkulutusta. On täysi illuusio, että rajoituksilla voisi ehkäistä ihmistä alkoholisoitumasta. Jos joku haluaa juoda, hän kyllä hankkii juomansa tavalla tai hinnalla millä hyvänsä. ■

Oluiden parista löytyy oma universuminsa.

OLUT JA RUOKA -PARIT À LA ANDERS KISSMEYER

Andres Kissmeyerin mukaan ihmiset ovat vihdoin alkaneet yhdistellä ruokia ja oluita tukemaan toisiaan. Hän ennustaa, että pian saamme ravintoloihin sommelierin kaltaisia olutasiantuntijoita. Briteissä heitä koulutetaan jo, ja koulutus on alkamassa myös Tanskassa.

Kissmeyerin mukaan oluita voi yhdistellä ruokalajeihin hyvin samalla tavalla kuin viinejä: mietojen ruokien kanssa sopivat vaaleat ja miedot oluet, vahvempien makuja kanssa tummemmat ja aromikkaammat juomat.

LIHA
tummat, paahdetusta maltaasta valmistetut oluet

MAUSTEISET RUOAT
(esim. italialainen)
humalaiset oluet

VAHVAT JUUSTOT
humalaiset, vahvat oluet

SUKLAISET JÄLKIRUOAT
vahvat stoutit, jossa on suklainen, kahvinen maku

JUOMAPAKKAUSTEN LAJITTELUOHJE

TÖLKIT

Palauta Palpan säkissä tai laatikossa. Ei pulloja samaan kuljetuspakkaukseen.



KIERRÄTYS-MUOVIPULLOT

Palauta Palpan säkissä tai laatikossa. Ei tölkkejä tai lasia samaan kuljetuspakkaukseen.



UUDELLEEN TÄYTETTÄVÄ LASI

Palauta koreissa tai kennoilla, ei kierrätyslasiastiaan.



KIERRÄTYSLASI

Palauta KLP-astiassa, kierrätyslaspullojen lisäksi myös vanhat A-pullon viini- ja viinapullot. Vain lasiset juomapullot. Ei posliinia eikä muita pakkauksia.

