



Olutkulttuurin uusi aamunkoitto

Jyväskylän Olutkulttuuriseura aloittaa työn Suomen kansan vapauttamiseksi keskioluen kirouksesta.

Sinebrychoffin, Olvin ja Hartwallin pahuuden akselin murtumisen hetki on lähellä. Liian kauan näiden kolmen myrkyneittäjän muodostama kartelli on pitänyt Suomen kansaa Ruususen unessa, juottaen meille vaihtoehtottomuuden harhakuvitelmia. Ei ole muuta olutta kuin 4,7 %:n tympeä, vaalea lagerlitku, jossa on luonnetta samalla tavalla kuin kyseistä gehennaalista alkukeittoa anniskelevien lähiöjuottoloiden käymälätiloissa. Totisesti, samalla tavoin kuin maapallomme varhaisvuosina planeetan pintaa hallitsi metaania ja ammoniakkeja sisältävä liemi, juuri näiden yhdisteiden hajuaistia hivelevät aromit tuovat mieleen läheisesti tälläkin hetkellä Suomen olutkulttuuria otteessaan pitävän keitoksen ominaisimmat piirteet.

Lokakuun 25. päivä vuonna 2009 perustettu Jyväskylän Olutkulttuuriseura tulee aukaisemaan suomalaisten silmät ja näyttämään vaihtoehtojen monimuotoisuuden janoiselle kansalle. Normiksi muodostuneelle 12:n pullon mäyräkoiralle voi sanoa ei. Täysraittius tai saman olutmäärän juominen laimennettuna eivät ole ainoat ratkaisut, vaikka valtaapitävät ja omien sanojensa mukaan kansakunnan tarveydestä huolestuneet yrittävät kovasti niin väittää. Hylkäämällä



PROSIT! Oluenystävät Sandblom (vas.) ja Välimaa juhlistamassa olutkulttuurin suunnanmuutosta.

voimakkaasti markkinoidut mas-satuotteet ja kääntämällä katse kasvavien pienpanimoiden ja ulkomaisten oluiden suuntaan, löydämme uuden maailman, joka tarjoaa ennenkokemattomia makuja ja tuoksua sekä ajatuksen laadusta määrän korvaajana. Kyllä, olutta voi juoda nauttien aidosti sen mausta! Jyväskylän Olutkulttuuriseura pyrkii rikkomaan ihmisten tajuntaan iskostuneen käsityksen oluesta junttien ja testosteronilla kylästäettyjen alfaurosten juomana jota kaadetaan kurkusta alas, koska niin on aina tehty, eikä juomaa tai siihen liittyviä rituaaleja saa kyseenalaistaa millään tavalla.

Hartwall ja Sinebrychoff ovat haistaneet muutoksen tuulet ja tarjoavat valikoimissaan jo muu-

tamia vehnäoluita, stoutteja ynnä muita perinteisistä suomalaisista oluista ilahduttavasti poikkeavia juomia, mutta tämä kädenojennus on vain harhautus. Edelleen Suomessa tarjotaan joka paikassa oletuksena "olutta", joka on valmistajasta riippuen eri nimellä markkinoitua, mutta silti laadultaan samaa lagerlientä. Kuvaavaa onkin, että suomalainen osaa yleensä tilata ravintolassa vain "olutta", jolloin hänelle tuodaan eteen tuopillinen Karhua, Koffia, Karjalaa tahi Lapin Kultaa, joissa eroa on lähinnä vain nimessä. Näin asiakkaalle luodaan illuusio oluiden homogeneisyydestä, eikä vaihtoehtojen kysyntä pääse kasvamaan.

Jyväskylän Olutkulttuuriseura riistäytyy vapaaksi Suomen olut-

kartellin luomasta harhasta ja pyrkii tuomaan tilalle keskieu-rooppalaisempaa olutperinnettä. Nykymallin mukaisen lähiöbaareissa "kaljoittelun" rinnalle on kuitenkin vaikeaa tuoda vaihtoehtoa ja tämä onkin Olutkulttuuriseuran keskeisimpiä haasteita. Seuran toimintaan tulee kuulumaan hyvin kiinteästi ihmisten oluttietouden lisääminen olutkulttuuri-iltojen muodossa hyvän olluttarjonnan sisältävissä ravintoloissa. Näissä illoissa esitetään tietoisuutta ja luentoja oluisiin ja niiden historiaan liittyen. Tavoitteena on että olut tulee vihdoinkin ottamaan ansaitsemansa paikan seurustelu- ja ruokajuomana viinin rinnalla.

T.T.J. Sandblom

PÄÄKIRJOITUS



Tervehdys, oluen ystävä!

Pitelet käsissäsi Olutsampon, Jyväskylän Olutkulttuuriseuran lehden ensimmäistä numeroa. Lehti on samalla linjalla edustamansa seuran kanssa eli kannattaa vahvasti keskieuropalaisen olutkulttuurin juurruttamista suomalaiseseen yhteiskuntaan, joskus hyvin voimakkainkin sanakäantein, kuten lehden etusivulta saat-

taa käydä ilmi. Teemme pesäeroa olemassaoleviin olutjulkaisuihin hylkäämällä hymistelyn ja nöyristelyn suurten olutyhtiöiden edessä. Jyväskylän Olutkulttuuriseura tekee hyvin pitkäjänteistä muutostyötä Suomen juomakulttuurissa ja Olutsampo tulee olemaan seuran jäsenten äänitorvi.

Tässä lehdessä tullaan ilmoittamaan Olutkulttuuriseuran järjestämistä iltamista ja kaikista muista oluen ystäville tärkeistä tapahtumista. Julkaisemme lehden toimittajien ja avustajien kirjoittamia artikkeleja oluen historiasta ja olueen liittyvistä ilmiöistä oluen ja ruoan yhteyttä unohtamatta.

Kuten ehkä huomaat, lehti

on melko pieni, mutta se tehtiinkin pienellä joukolla ja suurella sydämellä. Toivon että tämä ensimmäinen numero houkuttelee mukaan lisää kiinnostuneita ja seuraava numero on jo suurempi sekä sivumäärältään että levikiltään. Se kuitenkin riippuu Sinusta, hyvä lukija. Palautetta, juttuideoita ja artikkeleja saa lähettää osoitteeseen olutsampo@olutkulttuuriseura.fi.

Antoisia lukuhetkiä toivottaen,
Olutsampo-lehden päätoimittaja
Teemu Sandblom

PUHEENJOHTAJALTA



Tipatonta turhuutta

2000-luvun toinen vuosikymmen alkoi, kuten niin monet vuodet sitä ennen, tipattomalla tammikuulla. Monet terveydelliset tutkimukset ovat osoittaneet, että elimistölle tekee hyvää toipua jatkuvasta alkoholin vaikutuksesta, sillä kohtuullisestikin käytettynä alkoholi on silti myrkyä. Maksa rasittuu jatkuvasti joutuaan käsittelemään ja poistamaan alkoholia sekä sen aineenvaihduntatuotteita elimistöstä. Kuu-kauden juomatta oleminen auttaa myös ihmistä huomaamaan,

missä tilanteissa ja kuinka paljon hän yleensä juo. Näin ollen tipaton tammikuu on terveydellisistä syistä perusteltu, mutta sen hyöty tavallisesti valuu kurkusta alas heti helmikuun alussa, kun janoiset ihmiset jonottavat pitkäripaisen ovella lasisia laulukirjojaan. Parempi käytäntö olisi hillitä juomista muutenkin, eli vähentää humalahakuista juomista ja jakaa viikossa nautittavat alkoholinokset tasaisesti päivien kesken. Mallia voitaisiin ottaa vaikka Keski-Euroopasta, jossa julkijuopumus ja viinan kirot eivät juuri näyttäydy kadunmiehen arjessa.

Uusi vuosi tuo tullessaan uusia tuulia Jyväskylän olutympyröihin. Edellisvuoden lopulla allekirjoittaneen johdolla perustettu Jyväskylän Olutkulttuuriseura on ottanut tehtäväkseen tuoda oluttietoutta ja tapakulttuuria keskisuomalaisten keskuuteen. Suomi on edelleen monessa

mielessä varsinainen olutkulttuurin kehitysmä, vaikka pienpanimoita on ajan saatossa nähtykin. Aivan liian usein oluen nauttiminen menee enemmänkin määrän kuin laadun mukaan. Onkin aiheellista puuttua tähän ongelmaan. Seuramme tuleekin puhaltamaan raikkaita muutoksen tuulia seisahtuneeseen olutkansa. Joidenkin mielestä seurakenties yrittää liikaa tai on jopa tarpeeton. Mielestäni Jyväskylässä kuitenkin on paljon potentiaalia todelliseksi suomalaiseksi olutkulttuurikaupungiksi – se tietysti vaatii totisia toimia ja tarmokasta tavoitteisiin tarttumista. Epäileville Tuomaille ja vastaranan kiiskille sanon vain; seura on syntynyt tarpeeseen ja tullut jäädäkseen!

Jyväskylän Olutkulttuuriseuran
I puheenjohtaja
Sampo J. Välimaa

LYHYESTI

Brew Dog kasvaa

Skotlantilaisen pienpanimo Brew Dogin laajennushanke otti tammi-kuun 8. päivä ratkaisevan askeleen kun panimon omistajat **James B. Watt** ja **Martin Dickie** saivat kerättyä 500000 puntaa uutta panimoa varten. Panimon osakkeita on vielä myynnissä ja halukkaat voivat ostaa itselleen osakkuuden helmikuun 19. päivään mennessä. Lisätietoa osoitteesta www.equity-forpunks.com.

Olutpanimo aloittaa Rönnavikin viinitilalla

Pälkäneellä Rönnavikin viinitilan yhteyteen ollaan avaamassa olutpanimoa. Hankkeessa on osakkaina useita ravintoloitsijoita PK-seudulta. Olutlaadusta vastaavat palkitut kotioluentalmistajat **Timo Jukka** Helsingistä ja **Mika Laitinen** Jyväskylästä.

Matti Vanhasesta Paha Nuutti

Olutliitto ry antoi vuoden 2009 lopussa Pahan Nuutin arvoniemen pääministeri **Matti Vanhaselle**. Liiton mukaan erityisesti Vanhasen pääministerikaudella oluesta on tullut ongelmajuomisen syntipukki ja poukkoilevan alkoholipolitiikan käsikassara.

Pääministeri on myös osasyylinen Hartwallin Tornion panimon lakkautukseen. Ravintoloitsija ja olut- ja viskimestari **Mika Heikkinen** sai vuoden Hyvän Tuomaan arvonn pitkäaikaisista ansioistaan Porin olutkulttuurin elävöittämisessä.

Duuma poistaisi oluen venäläisistä kioskeista

Venäjän parlamentti Duuma on saanut käsiteltäväkseen lakiehdotuksen, joka tähtää mietojen alkoholijuomien poistamiseen kioskimyynnistä. Syynä on nuorten huomattavasti lisääntynyt alkoholinkäyttö, josta myös presidentti **Medvedev** on esittänyt huolestuneisuutensa.

OLUTSAMPO -LEHTI

Päätoimittaja Teemu Sandblom

Toimitussihteeri Arttu Pylkkö

Julkaisija puheenjohtaja Sampo J. Välimaa

Kustantaja Jyväskylän Olutkulttuuriseura

Toimitus: Puistokatu 3 b 31, 40100 Jyväskylä
Sähköposti: olutsampo@olutkulttuuriseura.fi

Sitoutumaton kausijulkaisu
Ilmestyy 4 krt. vuodessa
I. vuosikerta

Painosmäärä: 100 kpl
Painopaikka: Jyväskylän Yliopistopaino

OLUTKULTTUURIN ILMIÖITÄ

Hofbräuhaus

In München steht ein Hofbräuhaus:

Eins, zwei, g'suffa..!

Da läuft so manches Fässchen aus:

Eins, zwei, g'suffa..!

Da hat so manche braver Mann:

Eins, zwei, g'suffa..!

Hofbräuhaus on olutkulttuurin piirissä käsite itsessään. Monille sana tuo mieleen tunnetun olutbrändin ja mahdollisesti siihen assosioituvan panimon ja ravintolan, mutta kyse on itse asiassa laajemmasta oluthistoriallisesta ilmiöstä. Tarinamme alkaa vuodesta 1589, jolloin Baijerin herttua **Wilhelm V** (1579-1597), tyytymättömänä Münchenin silloiseen oluttarjontaan päätti perustaa uuden panimon korjatakseen asiantilan. Siihen saakka olutta oli tuotettu hovin tarpeisiin lähinnä Ala-Saksin Einbeckistä, ja tuonnin kustannukset ja vaivaloisuus kannustivat etsimään vaihtoehtoja. Uudesta panimosta käytettiin nimitystä Hofbräuhaus, hovipanimo.

Vehnäoluen voittokulkua

Vuonna 1602 Hofbräuhausissa aloitettiin vehnäoluen, *Weissbierin*, valmistus. Taustalla oli Wilhelmin kruununperijän, **Maximilian I:n** eriävät käsitykset siitä, millaista hyvän oluen tulisi olla. Pehmeämpää olutmaua suosinut Maximilian ymmärsi myös taloudelliset mahdollisuudet, päättäen rajata Weissbierin valmistuksen Hofbräuhausin yksinoikeudeksi. Viiden vuoden kuluttua, 1607, jouduttiin kysynnän lisääntymiseen johdosta siirtämään vehnäolutpanimo suurempiin tiloihin Platzl-aukiolle aivan Münchenin keskustaan. Vuonna 1610 panimostaan suurta huolta kantanut Maximilian päätti laajentaa Weissbierin kaupallista potentiaalia, ja salli sen anniskelun müncheniläisissä tavernoissa kuninkaan vasalleille. Konservatiivinen baijerilaishovi kuitenkin ikävöi taannoista einbeckiläistä makuelämystä ja tästä syntyi *Maibock*, joka näytteli

roolia jopa Ruotsin invaasiassa 30-vuotisen sodan aikana sotalunnaiden muodossa.

Baijerin ruhtinaskunnan muututtua kuningaskunnaksi 1806, myös Hofbräuhaus muutettiin kuninkaalliseksi panimoksi. 1808 alkuperäiset panimotilat Alter Hofilla joissa valmistettiin pääasiassa tummaa *Braubieriä*, kävivät liian pieniksi, joten nämäkin siirrettiin osaksi Platzlin kokonaisuutta.

Merkittävänä virstanpylväänä Hofbräuhausin historiassa ravintolatoiminnan kannalta voidaan pitää vuotta 1828. Tuolloin Baijerin kuningas **Ludvig** määräyksellään avasi Hofbräuhausin ovet ensimmäistä kertaa koko kansalle. Hyväntekijänä tunnettu kuningas määräsi myös hovipanimon ravintolassa myytävän oluen hinnan laskemisesta alle markkinahinnan, jotta mahdollisimman laajat kansanosat pääsisivät osaksi perinteikkäästä olutnautinnosta.

Kohti nykypäivää

Hofbräuhausin brändin kannalta keskeinen HB-tuotemerkki rekisteröitiin ensi kertaa 1879. Pitkä tasainen menestyskausi vuosisadan loppupuolella johti odotetusti tarpeeseen erottaa tähän saakka saman katon alla toimineet ravintola ja panimo toisistaan. Tämä tapahtui prinssi **Luitpoldin** aloitteesta kesällä 1896. Kuohuvalla 1920-luvulla Hofbräuhaus sai kyseenalaistakin kuuluisuutta paikkana, jossa itävaltalaisyyntyinen taidemaalari **Adolf Hitler** lausui tulevan Saksan kansallissosialistisen puolueen NSDAP:n 25 perusteesiä. Mielenkiintoisena yksityiskohtana voidaan myös mainita kaikkien tunteman iloisen Hofbräuhaus-laulun syn-



tyneen 580 kilometrin päässä Münchenistä, **Wilhelm "Wiga" Gabrielin** säveltäessä tämän berliiniläisessä katukahvilassa 1935. Siitä saakka *"In München steht ein Hofbräuhaus..."* on valloittanut oluenystävien sydämiä ympäri maailmaa ja levittänyt hilpeää legendaa tästä olutkulttuurin linnakkeesta.

Sodan synkkien pilvien keräytyttyä Euroopan taivaalle, edes Hofbräuhaus ei jäänyt osattomaksi Saksan kaupunkoja kohdanneesta tuhosta. 1944 Münchenin pommitukset tuhosivat Platzlin ravintolan lähes täydellisesti. Korjattu Hofbräuhaus avasi uudelleen ovensa 1950-luvun lopulla ja seuraavina vuosikymmeninä panimotoiminta koki huomattavia laajennuksia. Tänä päivänä Hofbräuhausin panimo on Euroopan suurimpia ja ravintolabrändi on viime vuosina levittäytynyt franchise-periaatteella myös Saksan ulkopuolelle. Hofbräuhausiin voikin nykyään törmätä mm. Australiassa, Yhdysvalloissa, Italiassa, Hong Kongissa ja viimeisimpänä tulokkaana Tukholmassa.

420-vuotinen Hofbräuhaus on ollut alusta alkaen myös näyttävästi esillä vuotuisessa Oktoberfest-juhlassa, tarjoten olutta ja baijerilaisen keittiön herkkuja jopa 10 000 asiakasta vetävästä festivaalin suurimmasta olutteltasta. Voidaankin varsin painavasti todeta, että värikkään historian omaava Hofbräuhaus on oluenystävän Saksan-matkan ehdoton käyntikohde, joka varmasti näyttäytyy sen merkityksen ymmärtävälle todellisenä nähtävyytenä.

Hofbräuhaus am Platzl

Kokonaisuudessaan 5000-paikkainen jättiläisravintola Platzlilla jakautuu neljään osaan. Aiempi panimon tila on nykyisin ravintolan päähalli, *"Die Schwemme"*, edustaen tyypillistä saksalaista oluttupaa puhtaimmillaan: pitkät pöydät puupenkkeineen, tarjolla pääasiassa hanatuotteita ja osana eloisaa atmosfääriä reipasta torvipainotteista elävää musiikkia. Takapihan 400-paikkainen *Biergarten* on avoinna säävarauksella. Katutasossa on myös Bräustuberl, kabinettimainen rauhallisempi ruokailupainotteinen osa. Perinteikkäässä juhlasalissa, joka on ollut Hofbräuhausin keskeinen osa jo Wilhelmin päivinä, alkaa baijerilainen iltaohjelma päivittäin puoli seitsemältä, käsittäen kansanperinne-aiheisia kevyt- näytelmiä ja kansantansseja puhallinorkesterin tahdittamina.

Olutvalikoima

Nykyisellään Hofbräuhausin tuotannossa on kymmenen erilaista olutta jakautuen tummaan ja vaaleaan lageriin ja vehnäolueen sekä kausi- ja juhlaoluisiin (*Maibock*, *Oktoberfestbier*, *Festbier*). Suomessa valikomasta tosin on saatavilla lähinnä *Hofbräu Originalia* ja *Münchener Weissea*, useimmiten pullo-oluinta hyvin varustetuissa olutravintoloissa.

Toimitus

Ravintolakatsaus: Old Brick's Inn

Old Brick's Inn on vuonna 1993 Marko Saxbergin Jyväskylään perustama eurooppalaisvaikutteinen olutravintola. Erikoisen siitä tekee sen laadukas keittiö sekä laaja, alati muuttuva olutvalikoima.

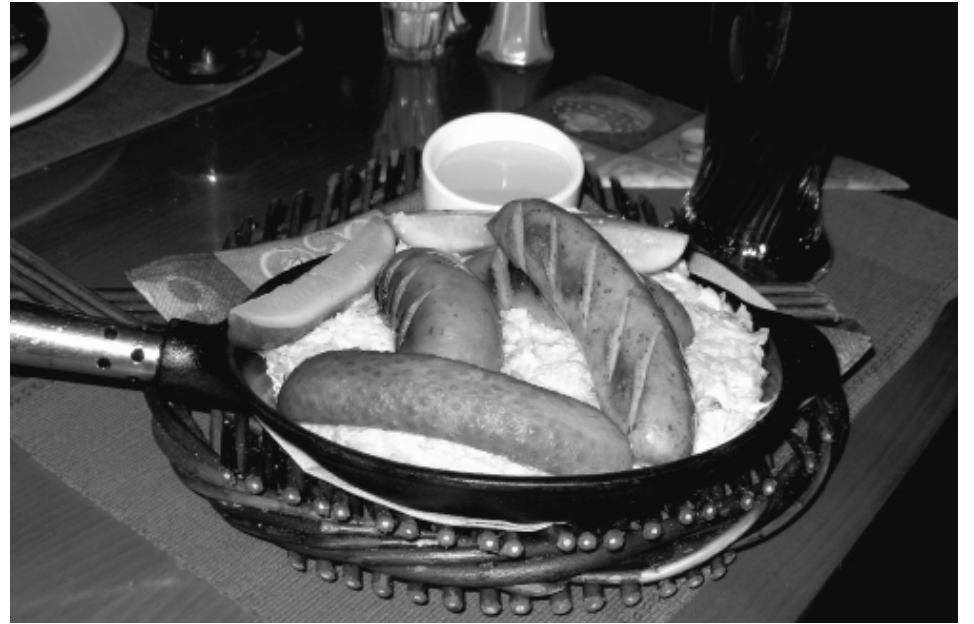
Sisustukseltaan ravintola on kevyesti mannermainen, mutta sekä ruoka- että juomavalikoima hakee vaikutteita myös Keski-Euroopasta. Ilmapiiri on sopivan rento ja hillitty. Old Brick's Inn on nimensä mukaisesti rakennettu vanhaan tiilitaloon, joka luo onnistuneesti kotoisan ja uniikin tunnelman ravintolalle.

“Vanhan Tiilen” olutvalikoima muotoutuu pääasiassa panimosopimusten perusteella, mutta pyrkimys on joka tapauksessa monipuolisuuteen sekä omaperäisyyteen, myös asiakkaiden tarpeet huomioon ottaen. Perusvalikoima pysyy pitkälti sa-

mana, kahta hanaolutta lukuun ottamatta, jotka vaihtuvat 2-3 kuukauden välein menekistä riippuen. Myös kausioluet kuuluvat valikoimaan, ja näitäkin on useita. Kaikki oluttilaukset tehdään maahantuonnin puitteissa, ja niistä vastaa vuoropäällikkö **Jarno Lahtinen**. Ravintolan keittiö on pienikokoinen, muttapystyy tarvittaessa kapasiteetiltaan myös suurempiin, jopa 30 hengen, tilauksiin.

Tyypillinen asiakas on kiinnostunut oluista, ehkä myös viskeistä, ja haluaa muutakin kuin pelkkää bulkkituotetta. Hän haluaa myös keskustella oluista ja viettää rattoisaa iltaa nautiskellen tunnelmasta ja oluttarjonnasta. Valikoiman tilatuimpia ovat tšekkiläiset oluet, jotka sopivat suomalaisen makuun vahvan humalapitoisuutensa vuoksi.

Old Brick's Inn on laajentamassa viskivalikoimaansa. Viskibaarin suunnittelu onkin jo aloitettu viime vuonna, ja on yhä käynnissä. Ravintola ei ole laajentamassa



MAKKARAPANNU. Kuvassa Old Brick's Inn:n erinomainen makkara-pannu - täällä hapankaalissa ei säästellä. Ruokajuomana tummaa talvista Paulaneria. Kattaus ja maku miellytti.

ketjuksi - sikäli kun Jyväskylässä se on korkealaatuinen ja mainio, on tämänkaltaisia olutravintoloita suuremmissa kaupungeissa useita, joten vahvin kilpailuvaltti on kilpailun puute.

Saavuttuamme ravintolaan ja valittuamme pöydän tukikohdaksemme, saimme iloisen vastaanoton tarjoilijan tervehtiesä meitä. Äkkiä meillä olikin oluet edessämme. Seurueemme otti kotimaista *Prykmestare* -vehnäolutta, *Franziskaner Hefe Dunkel*ia sekä *Schneiderin Aventinus*-vehnäbockin. Aventinus sopii mainiosti talven pakkasiin ja vehnäoluet tilatesamme tiesimme myös hyvin, mitä odottaa.

Oli aika tilata ruoat. Seurue valitsi täytettyä kananrintaa, härkäpannua, talon makkarapannun sekä kinkku-juusto -toastin. Makkararuualle ei pyynnöstämme huolimatta keittiöstä löytynyt parempaa sinappia. ”Hyvää pubiruokaa ravintolahinnoin” olisi, miten luonnehtisimme annoksia. Keittiön tarjonta oli siis odotetusti hyvää, muttei aivan hinnoittelua vastaavaa. Juomapuolta jatkettiin *Sierra Nevada*n Anniversary extra-IPA:lla, jota kuvattiin tajunnanräjäyttäväksi kokemukseksi, ja oli nimensä mukaisesti äärimmäisen humaloitua. Olutvalikoima pelasti kuitenkin kokemuksen selkeästi positiivisen puolelle, ja jälkiruoka sai suut messingille.

Tilan tunnelma on kaiken kaikkiaan ainutlaatuinen ja erittäin sopiva olutkulinaristille. Vanha

tiilitalo on koristanut Jyväskylän katukuvaa jo vuodesta 1928 ja se tuo brittiläisen tuulahduksen sisältäkin päin nähtynä, tiiliarkkitehtuurin ollessa Iso-Britanniassa varsin suosittua. Paljaat punaiset tiilet olivat osittain näkyvissä myös sisäseinissä. Tämä ilahdutti seuruetta erityisesti, ja sai paljon kehuja.

Old Brick's Inn on kiistatta Jyväskylän laadukkaimpia olutravintoloita, ja tulee varmasti olemaan pitkään keskeinen tekijä keskisuomalaisessa olutkulttuurissa.

AP

Tuomiolauselmä: Old Brick's Inn

Ylistämme:

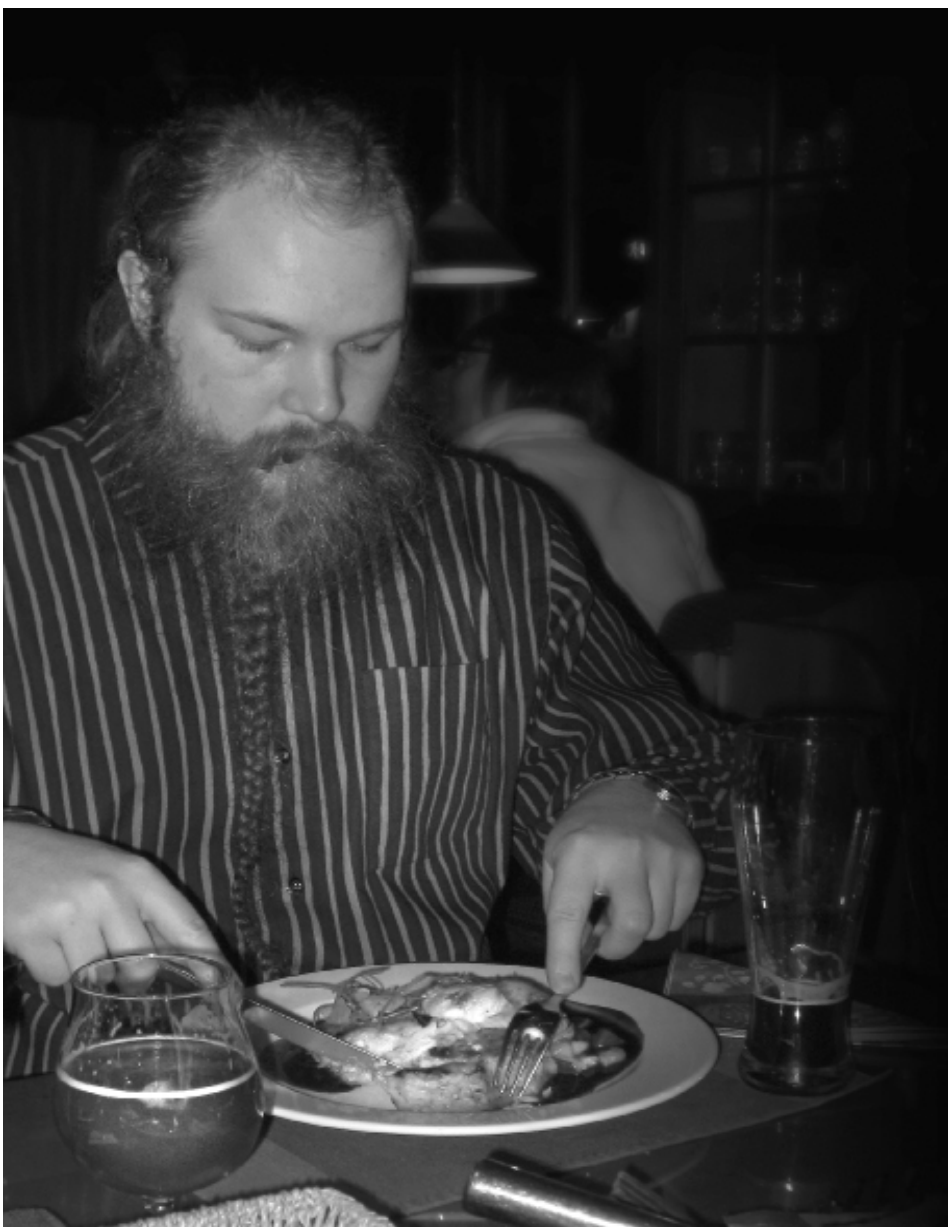
Ilmapiiriä
Olutvalikoimaa
Henkilökuntaa

Ärähdämme:

Sinappitarjonnasta
Ruoan hintatasosta

Akateeminen arvosana:

Eximia cum laude



JÄSENUUTISIA

Syntymäpäiväonnittelut

Hermann Hammarén, 8.1. (25 v)
Jukka Paananen, 25.2. (34 v)
Eero Laitila, 28.3. (22 v)

Nimityksiä

Teemu Juhani Korkeakoski on 30.12.2009 nimitetty Jyväskylän Olutkulttuuriseuran kamreeriksi. Kamreerina Korkeakoski vastaa seuran talouden ja laskutuksen järjestelyistä ja avustaa puheenjohtajaa näissä kysymyksissä.

Mauri Antero Salojärvi on 30.12.2009 nimitetty Jyväskylän Olutkulttuuriseuran koulutusvastaavaksi. Salojärven toimenkuvaan kuuluu olutkulttuuri-iltojen luento- ja tapahtumajärjestelyt.

Tapahtumia

Seuran vuosikokous lauantaina 13.2.2010 klo 17 alkaen. Järjestetään ravintola Sohwin kabinetissa. Huom! Tilaisuus avoin vain nykyisille jäsenille ja seuran jäsenyyttä hakeville.

II Olutkulttuuri-ilta lauantaina 13.2.2010 klo 19 alkaen ravintola Old Brick's Inn:n kabinetissa. Tapahtuma on kaikille avoin ja siitä tiedotetaan tarkemmin seuran www-sivuilla. Ohjelmassa lyhyitä esitelmiä ja puheenvuoroja sekä seurustelua laatuoluiden äärellä. Lisätietoja, toiminnanjohtaja Arttu Pylkkö, 040 7541 943.

Jäsenmaksut ja lahjoitukset

Suoritettava seuran tilille 104535-764716 (Nordea). Jyväskylän Olutkulttuuriseura ottaa vastaan lahjoituksia toimintansa edistämiseen.

Jäsenyys

Jyväskylän Olutkulttuuriseuran jäseneksi voi hakea täysi-ikäinen Suomen kansalainen. Seuran jäsenyydestä kiinnostuneita pyydetään osallistumaan Olutkulttuuri-iltoihin tai ottamaan suoraan yhteyttä seuran puheenjohtajaan

tai toiminnanjohtajaan.

Jäsenlomake on myös täytettävissä seuran internet-sivuilla, www.olutkulttuuriseura.fi. Täytetty jäsenlomake toimitetaan joko seuran toimistoon tai hallituksen jäsenille.

Vuotuinen jäsenmaksu on 20 euroa. Jäsenmaksuista saadut tulot käytetään seuran tunnettuuden lisäämiseen ja tapahtumien järjestämiseen sekä jäsenetuksien luomiseen.

Toimihenkilöt

Puheenjohtaja Sampo J. Välimaa
Toiminnanjohtaja Arttu Pylkkö
Kamreeri Teemu Korkeakoski

Seuran toimisto ja postiosoite:
Puistokatu 3 b 31, 40100 JKL

Sähköposti:
puheenjohtaja@olutkulttuuriseura.fi

Puhelin:
044 3489 579



OLUTVISA

Jokainen Olutsampo-lehden numero tulee sisältämään tiukan triviapatterin elävöittämään seurueesi mallasiltaa ja kenties lisäämään osallistujien oluttietoutta. Olutvisan vastaukset sivulla 7.

1. Mikä on Suomen vanhin yhä toimiva olutseura?

- a) Suomen olutseura
- b) WSBB Seinäjoki
- c) Salhojankadun Olutseura

2. Mikä on kaikkien nykyään lagereina tunnettujen oluiden kantaisä?

- a) Pilsner Urquell
- b) Krombacher
- c) Budejovicky

3. Kenen fiktiivisen sankarihahmon mukaan on nimetty helsinkiläinen olutravintola?

- a) Pekka Lipponen
- b) Kalle-Kustaa Korkki
- c) Rymy-Eetu

4. Mikä on perinteinen lisuke bratwurst-tyyppiselle makkaralle?

- a) Hapankaali
- b) Perunamuusi
- c) Paistettu sipuli

5. India Pale Ale (IPA) on olutta, joka on tyypillisesti vahvasti humaloitua. Mistä oluen nimi tulee?

- a) Olutta valmistetaan perinteisesti Intiassa.
- b) Intiaanit tarjosivat Kolumbukselle tällaista olutta heidän tavatessaan ensi kertaa.
- c) Olutta säilöttiin aikoinaan humalan avulla Englannin ja Intian väliselle pitkälle merimatkalle.

6. Mikä vuosiluku esiintyy Kronenbourg-olueissa?

- a) 1664
- b) 1638
- c) 1602

7. Mikä juoma-astia esiintyy Jyväskylän Olutkulttuuriseuran tunnuksessa?

- a) Zöller-tuoppi
- b) Pilsnerilasi
- c) Vehnäolutlasi

8. Minkätyylinen olut on Rodenbach Grand Cru?

- a) Lambic
- b) Belgialainen red ale
- c) Hedelmäolut

9. Lager on tällä hetkellä maailman juoduin oluttyyppi. Mikä tekijä edesauttoi laggerin maailmanvalloitusta?

- a) 1900-luvun puolivälissä keksittiin uusi käymistekniikka, joka nopeutti laggerin valmistamista.
- b) Saksassa asetettiin 1500-luvulla puhtauslaki, joka käytännössä kielsi muiden oluiden valmistuksen.
- c) Kieltolain jälkeen lager-oluita markkinoitiin aggressiivisesti.

10. Minkä kokoisesta lasista perinteisesti tarjoillaan Kölsch-olutta?

- a) 33cl
- b) 25cl
- c) 20cl

PARRAN PÄRINÄÄ



Mukava ja rauhallinen illanvietto olutravintolassa keskeytyy liiankin monasti, ironista kyllä, juuri ravinnon puutteeseen. Oppineet saattavat väittää että alkoholi sisältää reilusti energiaa, mikä tietenkin pitää paikkansa, mutta monessa oluessa alkoholia on sängen vähän, eikä se yksinään riitä ravinnoksi. Kaiken lisäksi päihtymystila kasvattaa näläntunnetta ja viimeistään baarista lähdettäessä suunnataan lähigrillille syömään aivan liikaa ja liian rasvaista ruokaa. Kaikki tämä rasittaa tietenkin alkoholin runtelemaa kehoa entisestään, sekä lihottaa. Paras ratkaisu olisi syödä kunnolla ennen juominkien aloittamista, se vähentäisi mahaan

mahtuvan juoman määrää ja samalla humalatilaa, mutta myös loppuyön kännimättöjä. Monissa olutravintoloissa ei ole tarjolla minkäänlaista ruokaa, tai edes pikkunaposteltavaa. Ja jos naposteltavaa on, sekin on joko sipsejä tai suolapähkinöitä ja vaikka ne ovatkin mukavia ja helppoja, eivät ne silti vie nälkää saati tarjoa makuelämyksiä. Kuitenkin Jyväskylässä lähes kaikki olutravintolat sijaitsevat kävelykadun varrella, aivan kuten suuri osa halvemmista ravintoloista ja pizzerioista. Olisiko mahdollista hankkia ravintoloista pieniä valmiita snack-annoksia tai vastaavia olutravintoloihin, jolloin baarissakävijät säästyisivät talvella

hyisistä happihippelyistä ja helpotaisivat elimistön sekä lompakon rasitusta?

Oluen seurassa

Suomessa on monia olutseuroja joiden nimet viittaavat ryyppäämiseen tai rahvaanomaiseen olutkäytäytymiseen, suoranaiseen piehtaroimiseen. Voimmekin ylpeänä myöntää olevamme Suomen ainoa varsinainen olutkulttuuriseura sanan saksalaisessa merkityksessä, tarkoittaen että seuralla on sekä hyvän oluen arvostuksen, että jäsenten hyvinvointia edistävä tarkoitus.

Olutkulttuuriseura pyrkii myös vaalimaan herrasmiestapoja ja palauttamaan arvokkuutta ihmisten väliseen kanssakäymiseen, etenkin kun ollaan tekemisissä alkoholin kanssa. Esimerkiksi alkoholia tulisi käsitellä kuin ladattua asetta, etenkin jos puhutaan Tactical Nuclear Penguinin vahvuisista oluista, eli sillä ei tule leikkiä, eikä luovuttaa henkilöille, jotka todennäköisesti tulisivat käyttämään sitä väärin ja täten käytöksellään tuottamaan tavatonta harmia ja suunnatonta surua itselleen sekä kanssaihmisilleen.

Panimo keittiössä

Kotioluen paneminen on aivan liian aliarvostettua ja ylenkatsottua Suomessa. Pienpanimot vievät olutkulttuuria eteenpäin, sillä ne voivat parhaiten kokeilla uusia oluita muuttelemalla humalointia, maltaisuutta sekä mausteita ilman pelkoa valtavista taloudellisista tappioista. Pienimmillään pienpanimot toimivat yksityishenkilöiden kellareissa ja silloin tällöin ne saavat kasvaa rauhassa hedelmällisellä maaperällä ja kasvaa pikkuhiljaa oikeaksi panimoksi. Suomessa on kuitenkin mahdollista hankkia kotioluttarpeisiin sopivia laitteita ja perusmaltaita marketeista ja vaikka näillä ei varsinaisia makunautintoja saadakaan aikaan, eivät ne ainakaan pahempia ole kuin bulkkilagerit ja tämän oivalluksen aikaansaama innostus kantaa harrastusta uusille ja uljaammille tasoille. Kotioluen panossa käytetyt menetelmät eivät monesti kovinkaan paljoa poikkea oikeiden panimoiden menetelmistä, mittakaava vain on huomattavasti pienempi ja laitteet yksinkertaisimmat.

SJV

OLUTKOKKI



Olut ja makkara, germaanisen gastronomian peruspilarit

Olutsampon ensimmäisen numeron germaanispainotteisen sisällön kunniaksi ajattelin kertoa teille makkaran ja oluen merkityksestä saksalaisessa ruokatraditiossa. Oikean oluen valitseminen tietyn makkaran kanssa voi HK:n Sini- seen ja keskiketterään tottuneesta

suomalaisesta tuntua turhalta hifistelyltä, mutta kun on kerran syönyt saksalaisen makkaralautasen ja huuhtonut sen kurkusta alas laadukkaalla vehnäolulla, ei voi enää palata vanhaan.

Saksalaiset makkarat voidaan jakaa karkeasti kahteen luokkaan; tuoreja kestromakkarat. Tuoremakkarat ovat joko kypsennettömiä tai kypsennettyjä yrteillä maustettuja makkaroita, jotka pitää kypsennää tai lämmittää uudelleen. Tuore *bratwurst* on tunnetuimpia esimerkkejä raaoista tuoremakkaroista, jotka on kypsennettävä ennen tarjoilua. *Knockwurst* taas on makkara, joka on kypsennetty tekovaiheessa, mutta vaatii uudelleenlämmityksen. Kaikkia tuoremakkaroita tulee säilyttää kylmiössä. Kestomakkarat ovat suomalaisillekin tutun meet-

wurstin kaltaisia syömävalmii- ta viipaloitavia makkaroita. Niihin kuuluvat myös *liverwurstin* kaltaiset pehmeät, levitettävät makkarat.

Makkaran kaveriksi lautaselle kuuluu ehdottomasti hapankaali ja sopiva korkealaatuinen sinappi. Dijon-sinappi on loistava valinta bratwurstille. Ikävä kyllä kaikki bratwurstia tarjoavat ravintolat eivät pidä valikoimassaan dijonia tai tarjoavat lähtökohtaisesti huomattavasti vaatimatompia sinappilaatuja. Omassa keittiössäni dijonia sen sijaan on aina saatavilla vaativankin asiakkaan makuun.

Vehnäolut sopii täydellisesti useimpien makkaroiden kyyti- pojaksi. Tyypillinen weissbier on maultaan tarpeeksi kevyt että

se ei peitä makkaran aromeja. Hyvin maltaisten oluiden makeus komplementoi mausteisempia makkaroita, kun taas lagerit ovat hyviä makeampien makkaroiden kanssa.

Seuraavalla kerralla sukellan olutkastikkeisiin ja saatan vuotaa lukijoilleni sopivan ja tähän saakka ravintolassamme salaisen kastike- reseptin. Siihen asti, Auf Wiedersehen!

Olutkokki on keskisuomalainen nimettömänä pysyttelevä keittiöammattilainen, jonka monet lukijat varmasti tietämättään tuntevat. Tällä palstalla Olutkokki esittelee olutkulttuurin ja ruoan yhdistäviä ilmiöitä. Anteliaalla tuulella ollessaan Olutkokki saattaa myös paljastaa lukijoilleen joitakin hienoista olutruokaresepteistään.

Kuulumisia I Olutkulttuuri-illasta

**Olutkulttuuri-iltojen
traditio aloitettiin
joulukuussa 2009.
Puheenjohtaja Välimaa
johdatti kuulijoita
olutlajien maailmaan.**

Odotettu ensimmäinen Olutkulttuuri-ilta järjestettiin olutravintola Vihreässä Haltiattaressa perjantaina 11.12.09. Tilaisuus onnistui sangen hyvin, vaikka ajoittaiset tekniset ongelmat hieman vaivasivatkin. Illan ohjelma käynnistyi toiminnanjohtaja **Pylkön** lausumilla tervehdyssanoilla. Sitä seurasi puheenjohtaja **Välimaan** esitelmä aiheesta ”Perustietoa oluttyypeistä”. Oluttarjonta sovitettiin esitelmään. Esitelmä mukaili **Michael Jacksonin** laatimaa Oluttyypit-teosta ja luonnoksen oli tarkistanut olutpiireissä laajalti arvostettu oluttietäjä **Hannu Nikulainen**. Valveutunut yleisö kuunteli tarkkaavaisesti ja täydensi antia mielenkiintoisilla yksityiskohdilla omien lempioluidensa osalta.

Esitelmän jälkeen julkistettiin seuran uunituore pöytästandaari,

joka vihittiin käyttöön yksinkertaisella seremonialla. Standaaria tullaan säilyttämään yhdistyksen toimistolla ja se toimii myös seuran näkyvänä tunnuksena hallituksen kokoontuessa sekä virallisissa tilaisuuksissa. Seremoniaa seurasi vastaavanlaisen standardin juhlallinen luovuttaminen seuran kunnianosoituksena ravintoloitsija **Keijo Välimälle** tämän pitkäaikaisesta ja esimerkillisestä työstä jyväskyläläisen olutkulttuurin parissa. Virallisuuksien jälkeen kuultiin puheenvuoroina seuran pienimuotoista esittelyä ja lukuisia uusia jäseniä kiirehti täyttämään jäsenhakemuksia. Tunnit taittuivat nopeasti ja rakkaus hyvään olueen yhdisti paikalle kokoontuneita.

Ensimmäisen koettelemuksen rohkaisemana ja siitä hyvin suoriutuneena seura tulee jatkamaan traditiota ja seuraava Olutkulttuuri-ilta tullaan järjestämään helmikuussa. Otamme mielellämme vastaan valmiita esitelmiä tai ideoita käsiteltävistä teemoista.

Toimitus

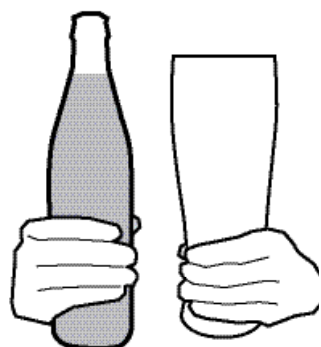
OLUTVISAN VASTAUKSET

1. **b)** WSBB Seinäjoki. Kyseinen seura perustettiin vuonna 1988.
2. **a)** Pilsner Urquell. Termi ”pilsner” tarkoittaa kullankeltaista kirkasta lageria ja Urquell oli ensimmäinen tämän tyyppinen Böömissä valmistettu Pilsner. Sanana Urquell puolestaan merkitsee alkulähdettä.
3. **c)** Rymy-Eetu. Taiteilija Erkki Tantun luoma hahmo aloitti seikkailunsa Nuoressa Voimassa 1930. Suomalaisen supersankarin mukaan nimetty olutravintola aloitti Erottajankadulla 2008.
4. **a)** Hapankaali. Oluen ja makkaratavoit hyvin säilyviä eineksiä ja sopivat makuina varsin hyvin yhteen.
5. **c)** Olutta säilöttiin aikoinaan humalan avulla Englannin ja Intian väliselle pitkälle merimat-kalle.
6. **a)** 1664. Kyseisenä vuonna ranskalainen Jérôme Hatt perusti Strasbourgiin *Brasseries Kronenbourg*-panimon.
7. **c)** Vehnäolutlasi. Tunnuksessa esiintyy tyylielty saksalaismalinen 0,5 litran vehnäolutlasi, jonka erottuva muoto mahdollistaa suuremman vaahdonmuodostumisen. Seuran tunnuslasissa vaahdotkerrosta ilmentävät Jyväskylään symbolisesti viittaavat aallot.
8. **b)** Belgialainen red ale. Pinta-hiivaolut, loppukäyminen suoritettu tammitynnyreissä, joissa elää luontainen maitohappobakteerikanta. Tämä luo olueen tunnusomaisen happaman ja kirpeän maun. Eroaa Lambiceista sillä, ettei käymisessä ole käytetty villihiivoja, joka on edellytys Lambic-nimityksen saamiselle.
9. **a)** 1900-luvun puolivälissä keksittiin uusi käymistekniikka, joka nopeutti lagerin valmistusta. Vaikka puhtauslaki (Reinheitsgebot) on voimassa Saksassa vielä tänäkin päivänä, se ei kieltänyt minkään oluen valmistusta, eikä lager aloittanut voittokulkuaan vielä kieltolain jälkeen.
10. **c)** 20 cl. Tyypillisestä koeputkimaisesta Kölsch-lasista käytetään nimitystä Stange.

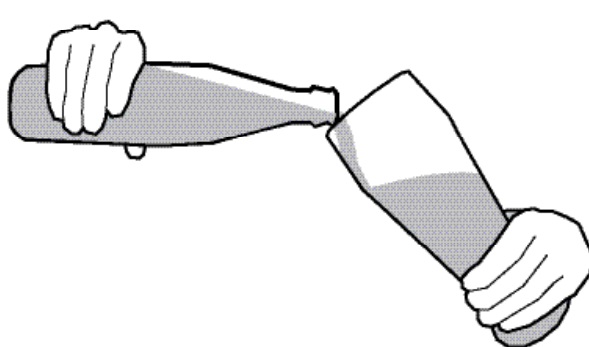
TIETOKULMA

Vehnäoluen kaataminen

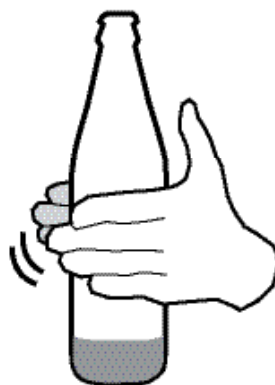
Vehnäoluen kaataminen on tärkeä elementti olutnautinnossa. Vehnäoluen kaatamisella on muukin merkitys kuin vain elegantit liikkeet. Jos sitä ei tehdä oikein, makunautinto saattaa muuttua makukärsimykseksi, kun puolet mausta jää pulloon. Joskus jopa tiskillä ei osata tehdä sitä kunnolla, joten tämä tietokulma tulee tarpeeseen niin ravintolan asiakkaille kuin työntekijöillekin.



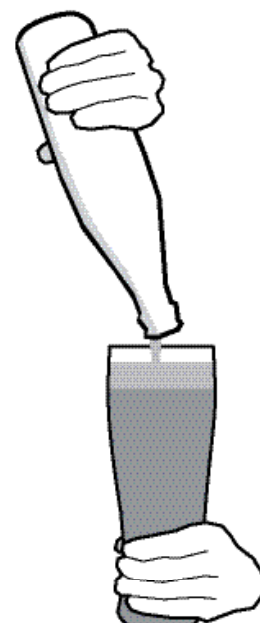
Tarvitaan: pullo laadukasta vehnäolutta ja oikeaoppinen vehnäolutlasi.



Pulloa kuuluu pitää 45-asteen kulmassa samalla kaataen tuopin reunaa myöten, kunnes 1/3 sisällöstä on jäljellä pullossa.



Pulloa pyöritetään nopeasti käsien välissä, jotta pohjalla oleva hiiva sekoittuu kunnolla jäljellä olevaan olueen, ja saadaan vaahdotettua loppuolut.



Kaadetaan loput pullosta tuoppiin, jolloin saadaan vaahdotukku aikaiseksi. Vaahdotukku maistuu hyvältä ja luo hyvän kontrastin olueen.



**Seuraava Olutsampo-lehti ilmestyy
huhtikuussa 2010. Lehteen tarkoitettu
aineisto toimitettava viimeistään 15.3.
mennessä.**

Olutsampo on Jyväskylän Olutkulttuuriseuran jäsenlehti. Artikkelien kirjoittajat vastaavat niiden asiasisällöstä, eivätkä artikkelit edusta seuran virallista kantaa, jollei toisin mainita. Lehdessä käytetty kuva-aineisto on toimituksen tuottamaa tai tarkoitusta varten lisensoitua.