

Erään aikakauden auringonlasku

Suomalaisen, kvantitatiivisen alkoholin nauttimisen kulttuuri on hiljalleen murtumassa.

Suomalainen olutkulttuuri elää nyt selkeää murrosvaihetta uuden vuosikymmenen käynnistyttyä. Voidaan jopa sanoa, että se tasapainottelee uuden ja vanhan – varovaisesti heräävän kokeilunhalun ja hyväksi havaittuun tukeutumisen välillä. Oletusarvoisesti olutkulttuurin kaltaisten ilmiöiden kohdalla uusien sisältöjen liiallinen omaksuminen tekee ennen pitkää tyhjäksi kulttuurin traditionaalisen arvopohjan. Tällöin on tarpeen havahtua vaalimaan uhattua kulttuuriperintöä. Tämä on kuitenkin aiheellista vain silloin, kun tarkasteltavan kulttuuri-ilmion perinteinen sisältö on sellaisenaan säilyttämisen arvoinen. Suomalaisen olutkulttuurin kohdalla juuri tässä on tehtävä ankaraa valikointia, käytävä todellista arvokeskustelua.

Sota tuulimyllyjä vastaan

Me katsomme, ettei suomalaisesta olutkulttuurista jää lopulta arvoisivilään juurikaan säilyttämisen arvoisia elementtejä. Luonnollisesti annamme ylpeän tunnuksen oman olutkulttuurimme esihistorialliselle epookille, jonka selkeimpänä konkretiana keskuudessamme virtaa edelleenkin sahti. Niinikään suomme runsaasti arvostusta viime vuosisadan vaihteen sekä itsenäisyyden alkuaajan pienpanimovetoiselle, aidosti paikalliselle olutkulttuurille. Nämä



ONNENSIRPALEET. Vakiintuneen, mutta vääristyneen juomakulttuurin särkyminen merkitsee mahdollisuutta terveemmälle uudelle alulle.

reaaliset kulttuuriaineokset eriteltävämme voimme vain todeta, ettei kieltolakia seuranneesta aikakaudesta ole todellisen oluenystävän mittapuulla juurikaan mairittelevaa sanottavaa. Maassamme juuri tätä ajanjaksoa luonnehtii olutkulttuurin näkökulmasta alati uutta jalansijaa haalineiden suurpanimojen pakkovalta, joka käytännössä määrittä varsin karkealla kädellä, miten ja millaisena suomalainen mieltää oluen.

Yksi kerrallaan joutuivat paikalliset panimotoimijat nostamaan kätensä olutoligarkian edessä. Vastustelu oli turhaa, sillä taloudelliset realiteetit tekivät sen nopeasti tyhjäksi ja ideologistakaan tukea olemassaololle ei kuluttajasektorilta juuri ollut saatavilla – olihan loppukäyttäjän näkökulmasta olutmarkkina vain muuttunut parempaan suuntaan kaikilla mitattavilla parametreilla. Keskioluen vapautuminen opetti suomalaisen kuluttajan lopullisesti pois ravintolassa tapah-

tuvan oluen nauttimisen piiristä, ikävästi kiristävän solmionkin saattoi jälleen taittaa piironginlaatikkoon. Arjen olutkulttuuri liberalisoitui siinä missä yhteiskuntakin, suomalaista kuluttajaa ei enää peloteltu helvetin tulella ja Turmiolan Tommilla.

Tukkujuomisen sudenkuopat

Oluen ja yhteiskunnan suuntausten Zeitgeistin tiet ajautuivat erilleen viimeistään kansainvälistymisen lyödessä läpi. Käytännön olutkulttuurimme nimittäin hakeutui impivaaralaiseen suuntaan entistä tukevammin ja markkinamiehet osasivat jälleen tarttua oikeaa härkää sarvista. Kun edellisellä kuluttajakäyttäytymisen muutosaskeleella oli onnistuneesti brandattu olut jääkaappijuomaksi, ryhdyttiin nyt lisäämään ostovolyymia. Mäyräkoiraformaattissa kätevästi kotiin kulkeva kekki

antoikin 90-luvun suomalaiselle olutmaisemalle ikoniset kasvot.

Mäyräkoiran nimellä kulkevasta oluen myyntipakkauksesta onkin tullut poliitikkojen silmissä julma Kerberos, joka ajaa viattomat kansalaiset Haadeksen porteista sisään. Kaupoissa myytävien mallasjuomapakkausten koon kasvattaminen yhdistettynä perinteiseen talonpoikaismentaliteettiin suurien määrien halvalla ostamisen universaalista järkevyydestä on kuin itsestään luonut selvän kansanterveydellisen uhkan, jota torjumaan päättäjien on helppo syöksyä aseinaan heidän niin syvästi rakastamat kiellot, sanktiot ja rajoitukset.

Muutoksen lasit kilisevät

Oluesta - sen puoleen kuin muistakaan alkoholia sisältävistä juomista - ei väliterä juomina, vaan tarkkaillaan vain puhtaan alkoholin kulutuksen määrää ja alkoholipoliittista keskustelua käydään sen mukaan. Näin laajempaa näkyvyyttä saavaa alkoholikulttuuria käsittelevää poliittista keskustelua ei pääse syntymään vahingossakaan ja suomalaisten juomatapojen muuttuminen sisältäpäin vaikeutuu. Tämän kynnyksen ylittäminen on välttämätöntä eurooppalaisen juomakulttuuritason saavuttamiseksi. Ihmetellä siis sopiikin, miksei esimerkiksi svekofili kulttuuri-ministerimme **Wallin** ole herännyt tekemään linjauksia paremman olutkäytännön puolesta - kysyntää kyllä olisi.

T.T.J. Sandblom & toimitus

PÄÄKIRJOITUS



Keväinen tervehdys!

Kevät on koittanut ja uusi Olutsampokin on ilmestynyt levittämään iloa olutkansan keskuuteen. Perinteinen kevään merkki olutharrastajien keskuudessa on kauden juomien esiinmarssi kauppojen ja baarien hyllyille. Pääsisäisluet, kuten Laitilan mielenkiintoinen *Mämmiolut* ja Slottskällanin *Päsköl*, perinteiset

Bockit ja Doppelbockit ja hieman erikoisemmat olutkulttuurin kevätperinteet, kuten belgialainen *Grass Bock* muistuttavat alan harrastajia vuodenaikojen vaihtumisesta kenties vahvemmin kuin lumikinosten sulamisveissä kahlaaminen. Nyt on hyvä hetki lähteä etsimään itselle uusia elämyksiä ja juhlistaa luonnon heräämistä uuteen kukoistukseen hyvän oluen kera.

Lehtemme tulevaisuus vaikuttaa valoisalta. Ihmiset ovat olleet kiinnostuneita seuran toiminnan lisäksi myös Olutsampo-lehdestä, lehden menekki on yllättänyt ja palaute on ollut positiivista. Kiitän lukijoita mielenkiinnosta ja toivon, että julkaisumme pysyy lukemisen arvoisena vielä vuosien

päästäkin. Tämä toinen numero on jo hieman ensimmäistä paksumpi ja voin luvata että kasvu tulee jatkumaan. Emme anna kuitenkaan määrän korvata laatua vaan pyrimme kirjoittamaan entistä purevampia ja parempia juttuja lukijoidemme iloksi. Tässä lehdessä alkavia uusia palstoja ovat olutarviot ja pilakuvasarja Vaahtopäät. Kertokaa mielipiteitänne ja toiveitanne meille joko sähköisesti tai vaikkapa ravintolassa, jos satumme törmäämään.

Hyvää kevättä ja positiivisia olutkokemuksia toivottaen,

*päätoimittaja
Teemu Sandblom*

PUHEENJOHTAJALTA



Laiskuuden hinta

Seuramme rantauduttua syksyllä Jyväskylän hyisille ja olutkulttuuritomille rannoille, olemme kokeneet monia vastoinkäymisiä. Joistain vastoinkäymisistä olemme itse vastuussa, kun taas toisille emme ole parhaista yrityksistämme huolimatta voineet mitään. Ensimmäinen talvemme uudella maaperällä oli kova, mutta ankara. Osa jäsenistämme koki maksuvelvoitteemme liian kovaksi taakaksi, jättäen tiiviin seuramme ja palaten takasin Napapiirin taakse, kultaa huuhtomaan, karhuja kaataen ja menetettyjä maita muistellen.

Saimme järjestettyä vain yhden yleisötapahetken alkukeväästä, toisen Olutkulttuuri-illan. Paikalle osasimme odottaa ainakin tusinaa jo jäsenmaksumme maksanutta jäsentä, jotka olivat ilmaisseet puolisoitovan kiinnostuksensa nettiyhteisön kutsun kautta. Paljon on ollut puhetta olutkulttuurin muutostavoitteista sekä konkreettisten jäsenetujen luomisesta - täten varasimme jäsenillemme kovalla valuutalla kylmää kurkunkostuketta. Jouduimme valitettavasti todistamaan, että epävirallisissa yhteyksissä annettuihin vakuutuksiin ei ole luottamista kun paikalle ilmaantuikin vain kourallinen seuramme jäseniä.

Onneksi paikalle silti saapui toiminnastamme kiinnostuneita kansalaisia, ohjelma onnistui hyvin ja käteemme jäi lukuisia täytettyjä jäsenhakemuksia - mutta myös puoli tarjottimellista jo lämmenneitä juomia. Eivät juomat toki juomatta jääneet, mutta onnistuivat

silti tarpeettomasti köyhdyttämään seuramme vähäistä varallisuutta.

Seurallamme on tällä hetkellä pieni, mutta asialleen omistautunut ydinryhmä, jonka voimin olemme saaneet tapahtumia järjestettyä. Ilman heitä ei tätäkään lehteä olisi. On kuitenkin vain niin paljon, mitä pieni ryhmä saa aikaan. Nautimme siitä mitä teemme, mutta haluamme järjestää tapahtumia ja kokoontumisia yhtä paljon jäsenemme kuin myös itsemme iloksi - tähän tarvitaan laajempi panos.

Haluaisin muistuttaa, että seuran jäsenten velvoitteet eivät lopu hakemuksen allekirjoittamiseen, vaan sen tulisi olla osoitus yhteisymmärryksestä pyrkimyksissä ylevien tavoitteiden täyttämiseksi. Kehotan täten kaikkia kynnelle kykeneviä karskeja tahi kauniita kantajajäseniä kunnioittamaan kihlaustaan asianmukaisesti.

*puheenjohtaja
Sampo J. Välimaa*

LYHYESTI

Anniskelunvapaus jälleen vaarassa

SDP:n holhoussiiven **Tuula Väättäin** ajaa alkoholilakiin muutosta, jolla rajoitettaisiin entisestään olutravintoloiden vapauksia poistamalla pidennetyt aukioloajat. Tavoitteena on "vähentää alkoholin terveydellisiä ja sosiaalisia haittoja tarjontaa rajoittamalla", ajaen humalahakuisesti juovat kotiin oman pullon yksinäiseen seuraan. Samalla Väättäin haluaisi poistaa alkoholitarjoilut myös lasten ja nuorten suosimista vapaa-ajan kohteista, täten luoden lähinnä huvittomia puistoja varttuneemmille rentoutujille.

Sahdin SM-kisat Lahdessa

Suomen Sahtiseura ry. ja Sahtilahti ry. järjestävät sahdin SM-kilpailut Lahdessa 14.8. Kisoihin osallistuu Keski-Suomen edustajana kotioluessaakin kunnostautunut paikallinen sahtiguru **Mika Laitinen**. Kisaan valmistautuen Jyväskylän Olutkulttuuriseura järjestää juhannuksen kieppeillä erityiset sahtivalvoijaiset.

Puhtauslakia 494 vuotta

23.4.1516 lainvoiman saanut baijerilainen puhtauslaki täyttää 494 vuotta. Aikanaan laki takasi että viljaa riitti myös leivontaan oluenpanon ohella, määräten olueen käytettävän vain ohramalasta, vettä sekä humalaa; hiiva oli lainlaatioilta piilossa vielä 1800-luvun loppuun saakka. *Reinheitsgebot* myös kielsi humalaa lukuunottamatta olueen lisättävät säilöntäaineet, jotka saattoivat olla esimerkiksi kärpässientä tai hulgukaalia, joiden myrkyllisyys ei erityisemmin poikkeaa nykyäänkään käytössä olevista elintarvikkeiden säilöntäaineista, oli säädös tervetullut kansanterveydenkin puolesta. Euroopan yhteisöjen tuomioistuimen asetuksella lainvoimaisuus poistui 1987, mutta silti useat laatupanimot ylpeänä myöntävät valmistavansa olutta Reinheitsgebotin hengessä.

OLUTSAMPO -LEHTI

Päätoimittaja Teemu Sandblom

Toimitus Arttu Pylkkö, S.J. Välimaa, Mikko Tyni (AD)

Julkaisija puheenjohtaja Sampo J. Välimaa

Kustantaja Jyväskylän Olutkulttuuriseura

Sitoutumaton kausijulkaisu

Ilmestyy 4 krt. vuodessa

I. vuosikerta

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

Painosmäärä: 150 kpl
Painopaikka: Jyväskylän Yliopistopaino

VAAHTOPÄÄT



JÄSENASIAA

Syntymäpäiväonnittelut

Ekku Toivanen, 26.4. (22 v)
Niko Korhonen, 30.4. (24 v)
Matti Paalanen, 11.5. (53 v)
Arttu Maijanen, 12.5. (24 v)
Erkki Leinonen, 14.5. (60 v)
Markus Mäkelä, 18.5. (30 v)
Veli-Pekka Vihonen, 19.5. (25 v)
Jaana Penttilä, 23.5. (24 v)
Jukka Mäkitalo, 30.5. (24 v)

Muut huomionosoitukset

Perustajapuheenjohtaja Sampo J. Välimaan nimipäivä 3.4. Juhlii perhepiirissä. Olutkulttuuriseura onnittelee.

Seuran tapahtumia

Germaaninen olut- ja sauna-ilta järjestetään Gastropub Jalon kabinetissa ja Jalosaunassa Jyväskylässä (Sokos Hotel Alexandra) toukokuun loppupuolella. Tapahtuma on kaikille avoin, yhteisruokailu maksullinen. Tarkempi ajankohta ilmoitetaan myöhemmin jäsenkirjeitse ja seuran internet-sivuilla.

Jyväskylän Kesä -tapahtumassa Olutkulttuuriseuran infopiste. Asiasta tiedotetaan myöhemmin laajemmalti. Tarkoituksena järjestää seuran toiminnan esittelyä.

Jäsenmaksut ja lahjoitukset

Seuran pankkitili: 104535-764716 (Nordea), jäsenmaksu ensisijaisesti osoitettua viitenumeroa käyttäen. Jyväskylän Olutkulttuuriseura ottaa vastaan rahallisia lahjoituksia toimintansa kehittämiseen.

Jäsenyys

Seuran jäsenyydestä kiinnostuneita pyydetään osallistumaan tapahtumiin tai ottamaan suoraan yhteyttä puheenjohtajaan.

Jäsenlomake on myös täytettävissä seuran internet-sivuilla, www.olutkulttuuriseura.fi. Täytetty jäsenlomake toimitetaan seuran toimistoon tai hallituksen jäsenille. Jäsenlomakkeen voi palauttaa myös Jyväskylän keskustan olutravintoloihin (Parnell's Kirkkopuisto, Vihreä Haltiatar, Old Brick's Inn, Sohwi).

Vuotuinen jäsenmaksu on 20 euroa. Jäsenmaksuista saadut tulot käytetään seuran tunnettisuuden lisäämiseen ja tapahtumien järjestämiseen sekä jäsenetuuk-sien kehittämiseen.

Alkaen muinaisista foinikialaisista...

Kaikki ihmisyyhteisöt pyörivät valuutan varassa. Seuramme ei myöskään ole poikkeus sääntöön.

Jo ammoisina aikoina kun yhteisöjen oravannahkapohjainen vaihdantatalous muuttui metallisilla kiekkoilla tapahtuvaan kaupankäyntiin, on rahan käytöstä tullut pysyvä osa yhteiskunnissamme vaikuttavien organismien kiertokulkua niin suuryrityksien kuin perhetalouksienkin mittakaavassa. Näistä päivistä lukien se on ollut enenevässä määrin olennainen osa jokapäivästä olemistamme ja jokaiselle tarpeellinen hyödyke kyetäksemme elämään ja toimimaan osana yhteiskuntakokonaisuutta ja ympäröivää maailmaa. Tätä voidaan pitää lähes fyysikaalista laatua olevana totuutena, joka pätee niin hartaimpaan hen-genmieheen kuin yksinkertaisimpaan ohrapellon talonpoikaan.

Ei myöskään Olutkulttuuriseuramme, kovin aatteellinen yhdistys kun periaatteiltaan onkin, tule toimeen ilman tasaista kassakertymää. Ensisijainen tulonlähteemme kun on säännöllisesti vuosimaksunsa maksava jäsenkunta. Seuran ei lähtökohtaisesti ole voittoon pyrkivä taloudellinen toimija, joten tämän merkitys korostuu entisestään. Vuosituohto mahdollistaa yhdistyksen olomassaelon ja sen tasaisen toiminnan tärkeiksi katsomiamme periaatteita edistäen ja toimintaamme edelleen laajentaen. Alkutaipaleemme on ollut sinnittelyä niukan budjetin alaisena, mutta siitä huolimatta olemme päässeet hienoon alkuun – pitkälti pienen joukon suunnattomien henkilökohtaisiin uhrauksiin. Sitäkin surullisemmin vastaanotamme tiedon siitä, että läheskään jokainen liittymispäätöksen tehnyt ei ole sisäistänyt seuramme pysyvyyden olevan samoista lainalaisuuksista riippuvaa, kuin muutkin heidän osakseen lankeavilla laskuilla ylläpidettävät, astetta julkisemat toiminnot.

Nykyistä tilannettamme voisi luonnehtia stabiilin kriittiseksi: olemme kuin poikkeuksellisen vahvaranteinen vuorikiipeilijä, joka roikkuu viimeisin voimin kielekkeen reunalla. Tiedostamme tarvitsevamme nykyistä laajempaa rahoituspohjaa suunniteltujen suurhankkeiden toteutukseen, mutta ensin on ylitettävä kasvussa sellainen jäsenkynnys, joka takaa pysyvän riittävänsuuruisen vuosirahoituksen. Puhtain sydämin voimme kaikille jäsenillemme luvata, että jäsenmaksuistanne saatava tuotto käytetään jäseniä suorasti hyödyttäviin tarkoituksiin: esimerkiksi *Olutsampo-lehden* ilmestyminen on täydellisen sidottua tähän tulonlähteeseen. Kuitenkaan seuran toimintaa ei voi ajatella valikoidulle ydinryhmälle ulkoistettuna: jotta säilytämme elinvoimaisuutemme jatkossakin, tarvitaan jokaiselta jäseneltä rahallisen panostuksen lisäksi myös itsetutkiskelua – voisinko minä olla seuralla jollakin tapaa nykyistä enemmän hyödyksi?

Seuran jäsenmaksua voidaan ajatella vaikkapa vuosilisenssinä osallistumisoikeudesta toimintaan, jonka sisältöä määritetään jäsenistön ehdoilla. Tällaisen toiminnan on kuitenkin oltava perusluonteeltaan kaksisuuntaista: jäsenistön on rohkaistuttava tuomaan julki toiveitaan ja ehdotuksiaan järjestelyjen toteuttamisesta siten, että he tuntevat saavansa paremmin rahalleen vastinetta. Jäsenmaksu tuntuu varmasti huomattavasti suuremmalta, ellei siihen liity kuukausittaista omakohtaista kokemusta konkreettisesta jäsenyydestä; yhteisestä ajankulusta arvostamamme nektarin ja sen ympärille muodostuneen maltaan veljeskunnan osallisuudesta. Älkäämme siis asennoitu-ko seuran laskutukseen kiusoittelevana peikkona vaan osaltaan todellisen olutkulttuurimuutoksen mahdollistavana toimituksena!

*Teemu J. Korkeakoski
kamreeri*

Ravintolaekskursio Tampereelle

Puheenjohtaja Välimaa seurueineen katsasti Tampereen keskeisimpiä olutravintoloita 14-15. maaliskuuta. Seuraavassa lehden raportti matkan havainnoista ja kokemuksista.

Huolestus Suomen suurkaupunkien olutkulttuuritarjonnasta ajoi seuran johdon harkitsemaan kaupunkikohtaisia tutustumisretkiä tilanteen toteamiseksi empiirisesti. Ensimmäiseksi kohteeksemme valikoitui Tampere, jossa seuralla on jo varsin kitettävästi paikallista edustusta. Ekskursiomme Tampereelle sijoittui ajallisesti sunnuntaihin ja maanantaihin 14-15. maaliskuuta. Puheenjohtaja **Välimaa** ja jäsenet **Tyni** ja **Koistinen** nousivat italialaisvalmisteen sähköjunan kyytiin Jyväskylästä. Matkan aikana Valtion Rautateiden liikkuva lähiöravintola tarjosi spesialiteettina italialaista *Forst*-lageria, jota testiryhmämme piti makunsa puolesta välttävänä. Leijonanosin tämän johdosta puheen-

johtaja tyytyi Hartwallin tumaan *Gourmet*-lageriin, joka nimestään huolimatta osoittautui varsin vaaleaksi. Jälkimakua oluessa ei juuri ollut, jolla se suomalaisiin bulkkilagereihin rinnastettuna erottuikin edukseen ja siten osoittautui sangen käypäiseksi matkaolueksi. Nähtävästi VR oli jo jossain määrin selviytynyt toistuvista talven haasteista, Pendolinomme ollessa vain kahdeksan minuuttia aikataulusta jäljessä Tampereelle saavuttaessa.

Aloittelua englantilaisittain

Tampereella seurue päätti ensiksi katsastaa englantilaispainotteisen pubitarjonnan, jota edustamaan valikoituivat Salhojankadun Pub ja Pikilinna rautatien itäpuolella. Todettakoon, että Otavalankadulla toimivaa Sohoa lukuunottamatta Tampereen brittipubi-edustus näyttäisi sijoittuvan maantieteellisesti yhden postinumeron alueelle, Tammelan kaupunginosaan.

Vuodesta 1969 toiminut **Salhojankadun Pub** on Suomen

vanhin englantilaistyyppinen olutravintola, jonka sisustuksessa on oltu varsin uskollisia saarivaltion tyyllisille esikuville. Puolipaneloidut seinät, skottiruutuinen kokolattiamatto ja kohokuvioitu sisäkatto ynnä seurapelivalikoimaa edustavat Darts ja biljardille rauhoitettu erillishuone ruokkivat tehokkaasti Emmerdalesta ja Heartbeatis-ta tuttua Anglian atmosfääriä. Oluttarjonta noudatteli odotetusti varsin brittipainotteista linjaa: tarjolla oli huomattava määrä sekä hanatuotteita että pullo-oluita. Seurueemme valitsi kausituotteena mainostettua *Cheer Up Real Alea*, Harviestounin *Bitter & Twistediä* ja arkisempaa verrokkina *Newcastle Brown Alea*. Puheenjohtajan mieltä lämmitti erityisesti hana-alen lämpötila, sen ollessa juuri oikein lasketua. Aivan liian usein Suomessa kaikki hanat nimittäin ovat samassa jäähdytysjärjestelmässä, tällöin kylminä tarjoiltavat lagerit ovat parhaimmillaan, kun taas alejen ynnä stouttien maku jää yleensä vaisuksi. Sunnuntai-illassa Salhojankadun Pub tarjosi varsin rauhallisen ja miellyttävän ympäristön olutnautintoihin. Perinteikkään pubin eloisa historia välittyi kiinnostavina tuokiokuvina seinille kootuista kuvituksista ravintolassa takavuosina esiintyneistä artisteista. Miestenhuoneen pikantti-na yksityiskohtana mainittakoon

aitoa 70-lukua huokuvat virtaviivaiset pisoaarit. Pubissa kokoon-tuu myös *Salhojankadun Olutseura* aina kuukauden ensimmäisenä maanantaina kello 19 alkaen.

Arkkitehtonisesti 1920-luvun tiiliklassismia edustavan **Pikilinnan** katutasossa sijaitseva talon mukaan nimetty pub noudatteli varsin identtistä linjaa Salhojankadun Pubin kanssa. Englantilaisvaikute tulvahti vastaan niin sisustuksen perusratkaisuissa kuin olutvalikoimankin painotuksissa. Yleisvaikutelma oli kuitenkin asteen verran rahvaanomaisempi. Paljon asiakkaita nähneet pöytä- ja lattiapinnat loivat talonpoikaista charmia ja kirkonpenkeillä oli jo toistamiseen varsin miellyttävä istua. Seurueeseen liittyi nyt myös jäsen **Korhonen**. Valikoimme tällä kertaa pullo-olueina *Seven Giraffesia*, *ESP Real Alea* ja Adnamsin *Innovationia* sekä hanatuotteena erikoisuutena tarjolla ollutta *Ettalerin* vehnää.

Hyvää jyvistä

Brittioluita aikamme maisteltuamme päätimme seuraavaksi katsastaa tamperelaisen olutkulttuurin ikiaikaisen kestotähden, Näsilinnankadulla toimivan **Ohranjyvä**. Tämä Kummelistakin tuttu ravitsemusliike, ”O-Studio”, vaikutti edelleen toimivan toinen jalka tukevasti 70-luvulla. Kompensoiden asiakassektorin karkeutta, henkilökunnan ystävällisyys ja palvelualttius oli ensiluokkaista. Arvostelijakunta tilasi nyt puhtaasti hanatuotteita, joista 75 prosenttia *Löwenbräuta*, puheenjohtajan päätyessä aikaisempien kokemusten perusteella Westonsin *Premium*-siideriin. Katse kiinnittyi väkisinkin ravintolasalin seiniin, joita koristivat kanta-asiakkaiden siluetit ja nimikkotuopit - traditio, joka valitettavasti oli toistaiseksi päätynyt, eikä puheenjohtaja Välimaan siluettia siispä löytäne seinältä aivan hetkeen. Niinikään Ohranjyvä kuulusan keittiön anti jäi kokematta myöhäisestä ajankohdasta johtuen.

Teerenpeliä Hämeenkadulla

Sunnuntai-iltaisen kierroksen päätöspaikaksi valikoimme **Teerenpelin** Hämeenkadulla.



EINS, ZWEI, G'SUFFA...! Puheenjohtaja Välimaa Tampereen jäsenistön seurassa Pikilinnassa.

Vuodesta 1989 Lahdessa toiminut panimoravintolaketju laajensi jokunen vuosi takaperin Tamperelle. Myöhäiset aukioloajat myös pyhäiltöinä sekä erinomainen oman panimon olutvalikoima kirvoittivat spontaaneja ylistyslauluja kolmihenkeiseksi kutistuneelta arvioitsijaseurueelta. Puheenjohtaja Välimaa oli erityisen otettu klubihintaan tarjotusta maistelulautasesta (neljän panimohanatuotteen vapaa valikoima), joka lasien muotoilusta sekä oluiden inspiroivista nimistä alkaen viestitti leppoisan luovaa tunnelmaa. Ravintolan puitteet olivat mielestämme hämmästyttävän steriilit muilta osin omaperäiseen ja leikkimieliseenkin imagoon suhteutettuna. Etenkin kellarikerroksen käymälätilat toivat mieleen keskieurooppalaisen lentoaseman, mutta samalla kertaa huoliteltu ja harkiten eri puolille ravintolaa siroteltu logon ikonografia hymyilytti sympatisuudessaan. Yöllisen visiitin lisäksi puheenjohtaja teki uuden vierailun puoliltapäivin maanantaina, tutustuen tällä kertaa Jim Beam -viskitynnyrissä kypsyyneeseen talon omaan *viskiportteriin* joka osoittautui varsin maukkaaksi tuttavuudeksi.

Aamupäivän retket

Maanantain koittaessa ja muiden seurueen jäsenten palattua jo arjen kiireisiin, puheenjohtaja Välimaa jatkoijksinäisenälöytöretkeilijänä Tampereen kaduilla. Maanantiaamu lähti iloiseen nousuun reippaan kävelymatkan päässä odottavan **Pispalan Pulterin** tarjoamalla alkulähteiden nektarilla, *Pilsner Urquellilla*. Vuonna 1968 toimintansa alunperin Alkon kokeiluravintolana aloittaneen Pispalanharjun kantakapakin tunnelma oli ystävällinen ja luokseensa vetävä. Seiniä koristivat näyttävien pulterilohkareiden lisäksi taulunkokoiset ikkunat 30-luvun Suomeen. Hirsiloošit pirttipenkeineen ravintolapuolella loivat nostalgista autiotupatunnelmaa, jota uudelleen lanseeratut kahvalliset Karhu-kolpakot osaltaan täydensivät. Oluttarjonta Pulterissa oli välttävänpuoleinen, mutta kuten Suomen ensimmäiseltä A-oikeuksiselta ravintolalta voisi olettaa, olivat miestä väkevämmät mallasjuomat hyvin edustettuina. Pulteri on erityisen



TALON ANTIMIA. Puheenjohtaja Sampo J. Välimaa herkuttelemassa mallashärällä. Tuopissa erinomaista talon omaa *Severin IPA*:aa.

kuuluisa keittiöstään joka etenkin arkipäivisin muodostaa ravintolan kysynnästä merkittävän siivun. Puheenjohtaja Välimaa oli saamastaan kohtelusta varsin otettu ja lyhyeksi aiottu inspektio venyikin useamman tunnin rattoisaan rupatteluun jo legendaksi muodostuneen **Kältsyn** kanssa kotoisalla tiskillä. Pulteriin tulemme vielä palaamaan, tämä ravinteli ei jätä ketään kylmäksi!

Balkanilta Tammerkosken rannalle

Vanhassa Finlaysonin kutomorakennuksessa eivät enää kehruujennyt laula, mutta iloinen helinä ja kilinä täyttää silti suuren kirkkomaisen salin niin arjessa kuin juhlassakin. **Plevnan** kevyesti germaanipainotteinen keittiö vetää päivisin nälkäisiä asiakkaita lounaalle, kun taas illalla itse pannut ohraiset ja vehnäiset mallasjuomat tuovat saliin laatuoluen ystäviä. Maanmainio ruoka on saanut tunnustusta maaliskuussa julkistetussa Suomen 50 parhaan ravintolan arvostelussa, sijoit-

tuen sijalle 29. Ruokapuolella on myös suuri taloudellinen merkitys Plevnalle, sen tuottaessa puolet ravintolan kassavirrasta. Tilaisuushan tunnetusti tekee varkaan - tai ainakin reportterin, joten päätimme samalla haastatella ravintoloitsija **Marika Tähtinen-Hakalaa**, tämä kun edustaa nykyisin todellista ammattiharvinaisuutta - suomalaista panimoravintolayrittäjää. Ratsiaamme otti nyt myös osaa kuvittajaeksperttimme, tamperealaisjäsen **Oikkonen**.

Plevnan temaattinen esihistoria voidaan jäljittää aina vuoteen 1877, jolloin Finlaysonin tehtaan kutomo nimettiin merkittävän Balkanin sodan taistelun mukaan, jossa aktiivisina osallisina olivat tamperelaislähtöiset sotilaat. Vain kaksi vuotta myöhemmin sytytettiin Pohjoismaiden ensimmäinen sähkölamppu samoissa tiloissa. Plevnan panimon aloittaessa 1994, palasi Tampereelle lähes 10 vuoden tauon jälkeen panimotraditio. Alkujaan panimon puolella käytettiin unkarilaisia laitteita, mutta sittemmin hankittiin

rinnalle itävaltalaiset suuremman kapasiteetin pannut. Panimon tiloissa toimii myös suomalaisittain harvinaisesti pientislaamo, joka hyödyntää lähtöainena omien oluiden ylijäämää. Nykyisin tuotannossa on lähes 20 omaa olutta, joukossa myös edesmenneen Pyyntikin oluttehtaan peritamperelainen legenda, *Tähti-lager*. Plevnan oluita on Tampereella saatavilla oman ravintolapuolen lisäksi Esplanadissa ja Oluthuoneella. Vierailumme aikana oli ravintolan ja panimon teemaviikkona suomalainen kulttuuri-ilmiö Fingerpori, jota myös samanniminen uusi tumma lager edusti. Saksalaistyyppisen sisustuksen inspiraation lähteenä toimi alkuaan yllättävästi vuokraisäntä, jolla oli selkeä visio panimoravintolasta – vain yrittäjä oli löydettävä. Myös tilan hallimainen luonne tuki tällaiseen ratkaisuun päätymistä. Olutharrastajien mieltä kiihottavana yksityiskohtana mainittakoon **Kimmo** ja **Hannele Törmän** 1100 oluttuopin kokoelma, joka on asetettu näytteille ravintolan tiloihin. Haastattelun yhteydessä puheenjohtaja nautti talon tarjoamaa erinomaista mallashärkää, josta vielä jälkikäteen erityiskiitos keittiölle! Juomapuolelta raatimme valikoi makuarvioon *Vehnää, Tähteä, Severin IPA*:a sekä *Fingerporia*. Kiitettävänä erikoisuutena voidaan pitää mahdollisuutta nauttia talon oluita litran tuopissa.

Hämmennystä Hämeenpuistossa

Kuulun tamperelaisen gastropubmoguli **Sami Lappalaisen** uusklassikko **Tuulensuu** Hämeenpuiston kupeessa oli ehdoton osa ruutukaava-alueen katsastettavaa tarjontaa. Seuruetta täydensi täältä alkaen jäsen **Isosomppi**, eräs ravintolan vannoutuneista kantapeikoista. Ravintolasali on tahdikkaasti sisustettu, suosien lakattuja tasaisia puupintoja. Suuret kahteen suuntaan avautuvat ikkunat tarjoavat erinomaiset puitteet pöytävoyeurismille. Aavistuksen hintavan, joskin valikoimaltaan kattavan keittiön puolelta kokeiltiin juustopiirasta ja puheenjohtaja Välimaa äityi ylistämään värikkäästi *Cantil-*

lonin Lou Pepeä. Seurue kokeili myös Mikkellerin *Jackie Brown Alea*, joka sai hymistelevän vastaanoton. Belgioluisiin erikoistuneen ravintolan tarjonta laajenee lähiaikoina huomattavasti ja kehotammekin kaikkia Tampereelle suuntaavia lukijoita tekemään tuttavuutta loistaviin belgialeihin ja trappisteihin. Lisäksi ravintola järjestää säännöllisin väliajoin eurooppalaisen olut- ja ruokakulttuurin teemaviikkoja, tarjoten kevään mittaan mm. sampanja- ja vehnäolutviikot. Lähes kaikkien muiden reitille osuneiden ravintoloiden tavoin myös Tuulensuu tarjoaa nykyisin asiakkaidensa luettavaksi tuoreen Olutsampon, kiitos puheenjohta-

jan säteilevän lavakarisman, joka puri erityisen hyvin sievään tarjoilijattareen tiskin takana.

Tuulensuun jälkeen seuraava etappi löytyi samasta korttelista ja vieläpä samalta omistajalta: **Freehouse O'Hara** Hämeenpuiston ja Satakunnankadun risteyksessä on profiloitunut Irlanti/Britannia -linjalle, joskin tätä kirjoitettaessa maaliskuun puolessavälissä meneillään on USA-teemaviikot. Välimaa ja Iso-somppi jakoivat Hoppin Frogin *Hoppin to Heaven IPA*:n. Puheenjohtajaa informoitiin myös todellisesta harvinaisuudesta, 30 euron hintaisesta amerikkalaisen pienpanimon paperiin kääritystä



NEUVONPITO. Olutkulttuuriseuran asiantuntijajäsenet Oikkonen (vas.), Koistinen ja Korhonen arvioimassa Plevnan oluttarjontaa.

75 cl aarteesta jonka suhteen päädyimme lopulta kielteiseen ratkaisuun mahdolltaaksemme löytöretkelle vielä yhden lisäkohteen. Katkerin sydämin jätimme tällä erää varsin miellyttävän olutkeitaan, jonka keittiötarjontakin jäi ruokahuollon tiheyden johdosta toistaiseksi kokeilematta.

Prahallista arvoa

Matkan viimeisenä kohteena näyttäytyi Tammelan puistokadun ja Itsenäisyydenkadun kulmassa sijaitseva **Praha**, jonka olutlista oli odotetusti varsin tšekkipainotteinen. Muutoin tunnelmallisessa kynttilänvalogastropubissa häiritsi hieman karkeahko taustamusiikki, jonka lähteeksi osoittautui randomoituna soiva geneerinen jukeboksi, vailla mitään konnotaatiota muutoin läpitunkevaan böömiläisyyteen. Hana- ja pullotuotteissa Keski-Eurooppa oli laajemminkin edustettuna ja päädyimme hetken pohdinnan myötä täyttävään hapankaalilla vahvennettuun makkaralautaseen ja kahteen laadukkaaseen vehnäolueeseen: *Primătoriin* ja *Altreichia* edustavaan Hofbräun *Schwarz-Weissen*. Puheenjohtaja sai lisäksi maistiaisien Mikkellerin *Extra Pilseneristä*, joka todistettavasti sai partaisemman suun messingille. Tanakasti suolattu ryynimakkara herätti vielä yllättävää lisäjanoa, jota lievitettiin matkan toisella *Jackie Brownilla* ennen lähtöä.

27 tunnin eksploraatio voitiin katsoa päättyneeksi maanantailtan viimeisen junan suunnatessa

Jyväskylää kohti. Puheenjohtaja kiittää tamperelaisia jäseniä aktiivisesta osallistumisesta ja operaatiota pidettiin siinä määrin onnistuneena, että toisinto on varmuudella luvassa myöhemmin ilmoitettavana ajankohtana. Tampereen olutravintolatilanne todettiin Suomen olosuhteissa varsin kiitettäväksi, valikoima kattavaksi ja henkilökunta motivoituneeksi ja arvokkaaseen tehtäväänsä omistautuneeksi. Jyväskylän Olutkulttuuriseura ulotti hyvin jalanjalkensa Suomen Manchesterin kamaralle kosken molemmin puolin ja lukuisat ovat ne ravintolat, joista vielä tänäkin päivänä voi kuulla anekdootteja kriittisen arvioitsijaseurueen vierailusta näyttävine standareineen ja lukea todisteena invaasiosta tuoreimman Olutsampon.

Toimitus



Tuomiolauselma: Olutkaupunki Tampere

Luonnehdinta:

Suomen München -statukseen on vielä tietä kuljettavana, mutta korkean laatuluokan olutravintoloiden hyvä presenssi pitkin ruutukaavaa ansaitsee ehdottomasti tunnustuksen. Hyvää olutta ja ruokaa löytyy eurooppalaiseen makuun laajalti ja kiitettävän myöhään.

Akateeminen arvosana:

Magna cum laude

Kirkko ja olut

Tämän päivän luterilaisessa kirkossa ei näy, millainen merkitys oluella on ollut itse Martti Lutherille. Tuo mies, joka augustino-laismunkkina piinasi itseään monin eri tavoin, löysi myöhemmin aivan erilaisen elämäntavan.

Kun Luther Wormsin maapäivillä asettui keisaria vastaan 1521, sai hän vahvistusta Einbeckin lahjoittamasta oluesta. Einbeckin bock-tyyppistä vahvaa olutta saivat nauttia myös Lutherin ja **Katharina von Boran** häävieraat. Lutherin vaimo Katharina tiedetään laajalti oluenvalmistuksen taidoistaan. Lutherin talon kellarissa 1500-luvulla toimi myös olutpanimo, jota Käthe johti. Tästä juomasta sai nauttia se sekalainen väki, joka Lutherin talossa asusti - hänen oppilaitaan ja vieraitaan. Onhan siellä ruokavieraana käväissyt myös Suomenkielisen raamatun kääntäjä **Mikael Agricola**. Lutherin kerrotaan sanoneen mielijuomastaan, "Kun juo vahvaa olutta, nukuttaa hyvin. Eikä nukkuessaan voi tehdä syntiä, joten pääsee taivaaseen. Olut on juotava täällä, koska taivaassa sitä ei saa."

Lutherin ajatuksia

Masentuneelle ihmiselle Lutherin tiedetään myös antaneen ohjeeksi "Mene juomaan hyvää olutta!" Ylipäätään Lutherin syvä ajatus ilosta ja nautinnosta hyvinä asioina ja Jumalan lahjana, voivat ohjata meitä. Hän kehottaa meitä, että käännämme mieleemme toisenlaisiin ajatuksiin; huvituksiin ja kauniisiin naisiin, lähdemme kävelylle, syömmme ja juomme, menemme ystävien luo, puhelemme heidän kanssaan ja olemme iloisia. Näin me pääsemme irti raskaista ajatuksista.

On mielestäni surullista, että myöhempi luterilaisuus menetti, tämän näkemyksen "olusesta" Jumalan lahjana, josta voi iloita. Luulen, että asketismin ihanteet

(siis omasta mielestäni kirot) ovat aina olleet vaarana elämästä iloittamiselle. Vapaus johonkin voi olla pelottavaa, kun tietenkin vapautta voi käyttää väärinkin. On ilmiselvää, että alkoholismi on vakava asia ihmisen hyvinvoinnille, ja että hän tarvitsee apua selviytyäkseen. On ehdottomasti väärin ajaa autolla tai moottoripyörällä humalassa. Lutherin ajatuksia mukaillen, ongelmana ei siis ole olut, vaan näiden lahjojen väärinkäyttö. Onneksi kirkonkin piirissä on ihmisiä, jotka edelleenkin ilahtuvat hyvästä oluesta hyvässä seurassa. On itsestään selvää, että hauskaa voi pitää ilmankin. Luopuminen oluesta, vaikka sen vuoksi ettei oikesti pidä siitä on aivan hyväksyttävää, kunhan siihen ei liity käsitystä, että kaikkien muidenkin pitäisi tehdä samoin. On yhtä tuomitavaa painostaa ottamaan - tai olla ottamatta.

Kirkko-oluttako?

Omalta osaltamme voimme olla vaikuttamassa siihen, miten kohtelemme ja kohtaamme eri tavoin ajattelevia. Toinen tapa vaikuttaa on edistää hyvää olutkulttuuria. Olla osa sellaista olutkulttuuria, jonka kautta ihmisillä on hyvä olla. Tällöin ei päätaroituksena ole saada päätä sekaisin, vaan nauttia seurasta, ruoasta, laulusta ja tietenkin oluen hyvästä mausta.

Englannin anglikaanisen kirkon kirkolliskokouksessa on tapana, että kokouksen päätyttyä kirkolliskokousjäsenet piispojen kera lähtevät ja täyttävät paikalliset pubit. Jyväskylän entinen kirkkoherra **Otto Sovijärvi** kertoi saaneensa ensimmäisen kerran tuopillisen piispalta ollessaan siellä virallisella vierailulla. Jään odottamaan sitä päivää, kun tulemme jumalanpalveluksesta ja koko kirkkoväki lähtisi minun kansani oluelle. Tai sanotaanko vielä hurjemmin että pappi kuuluttaisi koko kirkkoväen tervetulleeksi yhteiselle kirkko-oluelle!

*Mauri Salojärvi,
vt. diakonityöntekijä*

OLUTVISA

Jokainen Olutsampo-lehden numero tulee sisältämään tiukan triviapatterin elävöittämään seurueesi mallasiltaa ja kenties myös lisäämään osallistujien oluttietoutta. Olutvisan vastaukset sivulla 11.

- Mistä maasta on peräisin La Trappe -trappistolut?**
 - a) Belgia
 - b) Hollanti
 - c) Ranska
- Minkä saksalaisen kaupungin nimi mainitaan Kapuziner -vehnäoluen etiketissä?**
 - a) Regensburg
 - b) Wittenberg
 - c) Kulmbach
- Mikä amerikkalainen olut saavutti 2000-luvun alussa erityistä suosiota sikäläisten trenditietoisien nuorten aikuisten keskuudessa?**
 - a) Pabst Blue Ribbon
 - b) Budweiser
 - c) Samuel Adams Boston Lager
- Missä pääkaupunkiseudun ulkopuolinen ensimmäinen A-oikeuksinen ravintola aloitti toimintansa 1960-luvulla?**
 - a) Turun Kupittaalla
 - b) Tampereen Pispalassa
 - c) Oulun Lintulassa
- Kaikki tuntevat iloisen ja tarttuvan Hofbräuhaus-juomasävelmän. Vaan kuka olikaan sävellyksen takana?**
 - a) Wilhelm Gabriel
 - b) Hans Lang
 - c) Richard Strauss
- Mistä yhdysvaltalaisen pienpanimon Flying Dog:n nimi tulee?**
 - a) 1800-luvun obskyyristä höyryveturimallista, johon eräs perustajista suuresti ihastui
 - b) Panimon toisen perustajan moottoripyörällä oli tällainen lempinimi
 - c) Panimon perustajat kiipeilivät Himalajalla ja näkivät harhan lentävästä koirasta
- Missä Pohjoismaassa kieltolaki kumottiin viimeisenä?**
 - a) Islannissa
 - b) Norjassa
 - c) Ruotsissa
- Mikä seuraavista alueista ei ole profiloitunut sahdintuottajana?**
 - a) Gotlanti
 - b) Viron Saarenmaa
 - c) Jyllanti
- Humalaa ryhdyttiin aktiivisesti käyttämään oluen valmistuksessa - missä ja millä vuosisadalla?**
 - a) 1100-luvulla Rhein-Hessenissä
 - b) 1400-luvulla Flanderin kreivikunnassa
 - c) 1500-luvulla Baijerissa
- Mikä merenkulullinen ammattinimitys esiintyy olutmerkissä?**
 - a) Kippari
 - b) Matruusi
 - c) Pursimies

OLUTKULTTUURIN ILMIÖITÄ

Lederhosen

Tässä artikkelissa tarkastellaan *Lederhosen*-ilmiön syntyhistoriaa ja merkitystä nykyisellään sekä sen välillistä yhteyttä olutkulttuuriin. Artikkelin jatkaa osaltaan edellisessä numerossa aloitettua germaanisen olutkulttuurin piirteistön esittelysarjaa.

Lähtemättömästi saksalaiseksi assosioitu perinteikäs polvihousumalli on tosiasiaa käytössä koko Alppivyöhykkeellä, mukaanlukien alkuperäisen kotiseutunsa Baijerin lisäksi Itävallan, Sveitsin ja Italian alueita. Nahkahousut voidaan valmistaa hirven, vuohen, vasikan tai sian nahasta. Yleensä ne on pyritty koristeamaan perinteisin, luonnonläheisin motiivein. Suosittuja ovat mm. alppitähti (Edelweiss) sekä erilaiset metsästys- ja talonpoikaisaiheet kirjailut. Kookkaat ja näyttävät housunnapit puolestaan ovat useimmiten hirsensarvesta. Nahkahousujen mukana seuraavat poikkeuksetta housunkannattimet, joiden etu- ja takakeskiöissä esiintyy niinkään koriste-lua. Tunnusomaisena piirteenä pidetään housujen etuläppää, jota on esiintynyt vain baijerilaisissa versioissa. Housujen materiaaleissa ja koristelussa esiintyy huomattaviakin alueellisia eroja.

Nahkahousut tuleekin nähdä aina osana asukokonaisuutta, baijerilaista tai yleisemmin vuoristoseutuista perinnevaatetusta eli ns. *Trachtia*. Miesten pukeutumiskoodissa niiden kanssa pidetään useimmiten paksuja villaisia polvisukkia.

Käytännölliset lähtökohdat

Alkujaan nahkahousut oli tarkoitettu lähinnä talonpoikien työskentelyasusteeksi käytännöllisen materiaalinsa vuoksi, vertautuen siten funktioltaan vaikkapa farkkuihin. Niiden eksistenssistä esiintyy mainintoja jo roomalaisajoilta lukien, mutta järjestä-

tyneestä käsitteestä tunnetussa baijerilaisessa merkityksessä voidaan puhua Rokokoo-kaudelta lähtien. Tuolloin eteläisen Saksan alueella yleistynyt pastoraalinen maalaishääkulttuuri edellytti vierailta teemaan sopivaa asustetta, jollaiseksi Lederhosen-housut muotoutuivat niin talonpojille, työläisille kuin vauraammallekin väelle – luonnollisesti materiaalissa ja valmistuskustannuksissa esiintyi yhteiskuntaluokien mukaisia eroja. Edelleen Itävalta-Unkarin keisarikunnassa nahkahousut saivat juhla-asusteen aseman kansallishenkisissä kalaseissa yläluokan pyrkiessä jäljittelemään pukeutumisessaan Alppiseutujen aatelia ja metsästäjiä. 1800-luvulle tultaessa kaupungistumisen myötä pitkät lahkeet syrjäyttivät nahkahousut ja hiljalleen niiden suosio myös alkuperäisimmän käyttäjäkuntansa, maanviljelijöiden, keskuudessa väheni.

Kun kirkkoisät närkästyivät

Perinnepukeutumisen ystävä **Joseph Vogl** (1848-1886), opettaja Bayrischzellin kylästä, päätti kuitenkin pyrkiä muuttamaan asiantilaa ja pienimuotoisen protestin hengessä ilmaantui elokuussa 1883 sunnuntai-kirkkoon viiden ystävänsä kanssa aiempaa lyhyempiin nahkahousuihin verhoutuneena. Tempaukseen suhtauduttiin lähinnä tyrmistyksellä ja jopa katolisen kirkon johto katsoi asiakseen kieltää lyhyet nahkahousut kirkkovaatetuksena moraalinvastaisuuteen vedoten. Konfliktin noustua tapetille Baijerin omaperäinen kuningas **Ludwig II** asettui kuitenkin kaukonäköisesti nahkahousujen julkiseksi puolusta-

jaksi - hänen suojeluksessaan saattoivat harrastajien kerhot lisätä kansan tietoisuutta perinteisestä vaatetuksesta ja lopulta ensimmäisen maailmansodan aikoihin Lederhosen-traditio oli jälleen saavuttanut suuren julkisen suosion. Myös itävaltalaisyntyinen korpraali **Adolf Hitler** suosi hetkellisesti nahkahousuja osana harkittua 1920-luvun imagoaan, mutta siirtyi sittemmin kansleriuden häämöttäessä valtiomiesmäisempään pukeutumiseen. Kansallissosialismin kaudella nahkahousut eivät kokeneet erityistä suosionmuutosta.

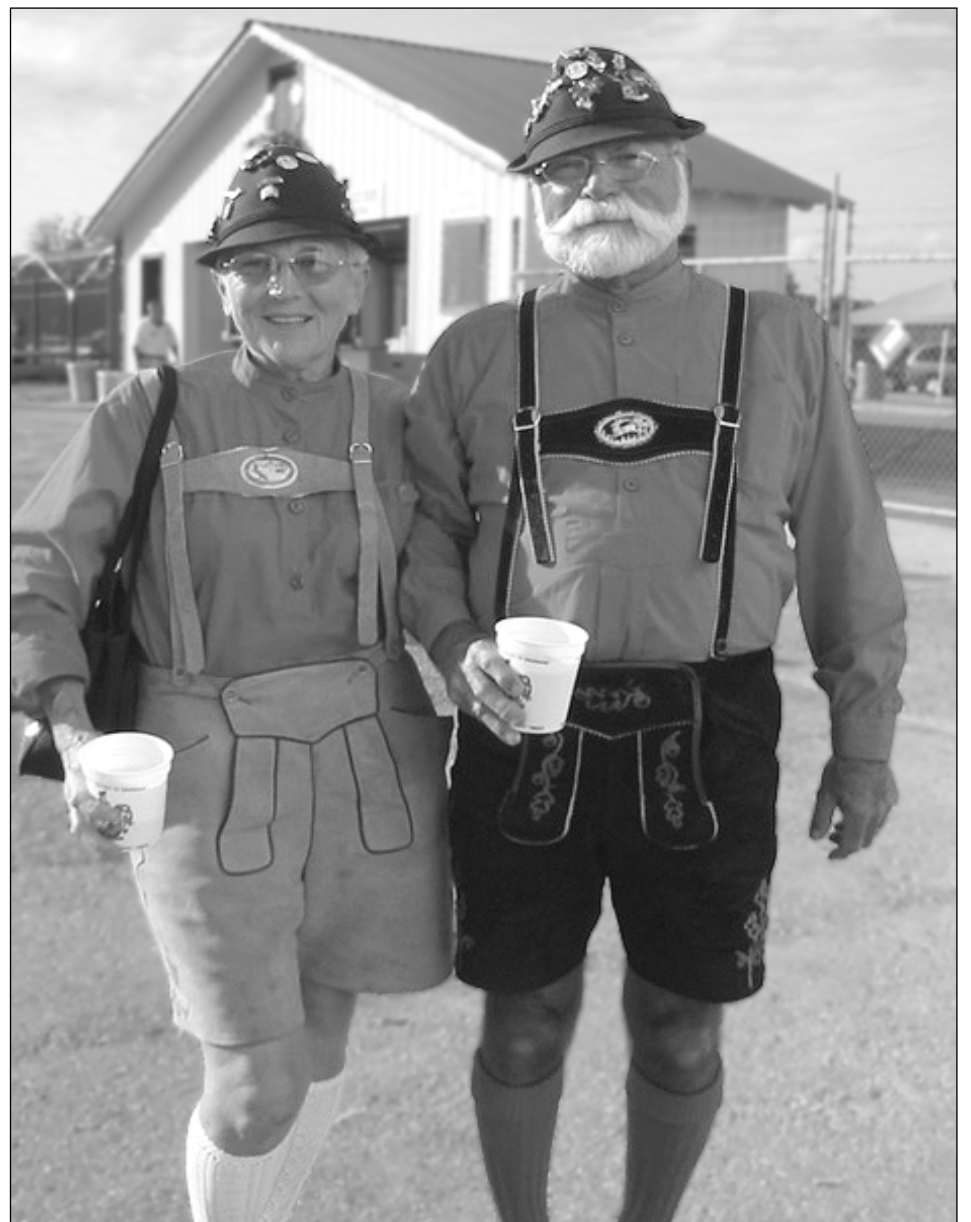
Toisen maailmansodan jälkeen ne marginalisoituivat entistään maaseutujen juhla-asusteeksi, mutta paradoksaalisesti samalla niiden kansainvälinen tunnettuus ja brandiarvo lisääntyi. Tämä oivallettiin hyödyntää Baijerin osavaltion turismihankkeissa ja rempseän positiivista Saksa-kuvaa maailmalle vietäessä. Hivenen itseironisista lähtökohdistaan huolimatta juuri nahkahousut voidaan

vielä tänäkin päivänä nähdä eräänä selkeimmistä idyllisen maalaissaksalaisuuden symboleista. Baijerin tunnusomaisena perinnevaatteena ja paikallisylpeyden tunnusmerkkinä ne rinnastuvat skotlantilaiseen kilttiin tai hollantilaisiin puukenkkiin.

Oktoberfest katalyyttina

Maailman suurin olutjuhla Oktoberfest on nykyisellään myös näkyvin nahkahousuihin assosioituva kulttuuritapahtuma. Perinteisesti sunnuntai-iltapäivisin nahkahousuihin tai – naisten osalta Dirndliin – sonnustautuneet vieraat ovat päässeet ilmaiseksi sisään. Kenties juuri Oktoberfestin ansiosta nahkahousujen yhdistyminen baijerilaiseen olutkulttuuriin on saavuttanut sen tason, että HB ja eräät muut panimot ovat valinneet ne Oktoberfest-tuoppiensa ikoneiksi. Oktoberfest tunnetaankin leikkillisesti vuoden suurimpana nahkahousukonventiona.

Heinz-Harald Großbart



II Olutkulttuuri-illan sanallista jälkipuintia

Sattumuksilta ei säästytty seuran helmikuisessa Olutkulttuuri-illassa.

Järjestyksessä toista Olutkulttuuri-iltaa lähestyttiin helmikuun alussa jännityksen tunnelmissa. Seuran medianäkyvyys oli hetkessä ottanut tuulta alleen. Tapahtumaa koskeva lehdistötiedote poiki julkisuutta lukuisissa sanomalehdissä, käsitteli Jyväskylän Kaupunkilehti seuran toimintaa laajemminkin artikkelissaan – suoran kilpailijansa jättäessä huomiotta Olutkulttuuri-illan jopa tapahtumakalenterinsa osalta.

Printtimedian lisäksi sana kiiri kansalle myös radioaaltojen välityksellä: puheenjohtaja Välimaa oli haastateltavana useampaan otteeseen sekä Radio Keski-Suomessa että Radio Jyväskylässä. Edellisen lehden ilmestymisen jälkeen oli seuran julkisuuspyrkimyksiä viety eteenpäin myös sähköisen median puolella: seuramme Facebook-yhteisöstä muodostui talvikuukausina tärkeä yhteydenpidon väline ja epävirallinen tiedotuskanava. Suurelta osin odotuksemme ylittäneen mediarummutuksen siivittämänä oli helppo valmistautua edeltäjänsä kaikin puolin laajempaan olutkulttuuritapahtumaan. Tällä kertaa Olutkulttuuri-ilta päädyttiin järjestämään ravintola Old Brick's Inn:n kabinetissa joka tarjosikin erinomaiset puitteet niin tilan kuin olutvalikoimankin puolesta.

Tässä vaiheessa kuitenkin *Mr. Murphy* tapansa mukaan puuttui peliin. Ärhäkkä talviflunssa kaatoi vuoteeseen ensiksi toiminnanjohtajan ja pian myös puheenjohtaja menetti puhekykynsä. Illan esitelmöitsijä, päätoimittaja **Sandblom** säilyi kuitenkin pääpiirteittäin terveenä ja muulle suunnitelman mukaiselle ohjelmalle; puheenjohtajan juhlapuheelle ja toiminnanjohtajan katsaukselle seuran jäsenistöön löytyi halituksen riveistä sijaisestäjät.



Kamreeri Korkeakoski toimi mallikkaasti sijaispuhujana II Olutkulttuuri-illassa.

Terveytensä uhallakin puheenjohtaja katsoi silti tarpeelliseksi saapua paikalle ja hänen presensinsä oli selvästi odotettu. Yleisöä oli paikalla hieman toivottua vähemmän, erityisesti jäsenten vähäinen osallistuminen aiheutti harmaita hiuksia. Kiinnostunein silmin ja terävin kysymyksiin seurattiin kuitenkin esityksiä ja erityisesti Sandblomin aikamatka oluen 1900-luvun kultushistoriaan sai suurta ylistystä. Odotetusti kuulijoiden joukosta liittyi seuraan jälleen lukuisia uusia jäseniä ja monta uutta ystävyssuhdettakin sai alkunsa maltaan äärellä.

Seuraava Olutkulttuuri-ilta on tarkoitus järjestää myöhemmin loppukeväästä, ohjelman painottuessa hyväksi todetulle kaavalle: laadukkaat lyhyehköt ja monipuoliset olutaiheet esitelmät, ajankohtaiset ja innostavat puheenvuorot sekä ennen kaikkea vapaata seurustelua aidon rentoutuneessa ja veljellisessä tunnelmassa.

Seura pahoittelee Olutkulttuuri-illan järjestelyjen viime vaiheissa tapahtuneita epäonnisia sattumia, toivomme jatkossa voivamme tarjota vielä huolitellumpaa ja valmistellumpaa valistustietoa mutta silti tuttavallista ja lämminhenkistä yhdessäoloa haurasteisen äärellä.

Toimitus

OLUTKATSELMUS

Tällä palstalla arvioidaan ajankohtaisia olutmakuja, pyrkien tarjoamaan lukijoille inspiraatiota uusiin olutnautintoihin. Käsitellyt oluet ovat saatavilla joko Alkon myymälöistä tai laadukkaista olutravintoloista.

Ensimmäisessä katselmuksessa käydään läpi erityisesti kevään kuukausiin sopivia olutlöytöjä.

Ayinger Frühlingsbier

Kotimaa: Saksa
Tuottaja: Brauerei Aying
Oluttyyppi: Lager
Alkoholipitoisuus: 5,5 %

Vaaleankeltainen, keskitäyteläinen, melko raikas, tyyppillinen ja keskiateisesti humaloitu saksalainen pohjahiivaolut. Helposti nautittava ja melko raikas kesäkauden lager. Sopii noviisille lievin varauksin. Parhaimmillaan viileänä. Tuo mieleen erehdyttävästi saman panimon *Jahrhundert-Bierin* pehmeässä maltaisuudessaan, vaikka humalaa lie-neekin hieman enemmän. Pehmeän maltainen, keskitäyteläinen ja sopivan raikas. Sopii kesäpäivän jano-olueksi tai seurusteluolueksi - peruslager Ayingin panimolta.

Hoegaarden Witbier

Kotimaa: Belgia
Tuottaja: Brouwerij Hoegaarden
Oluttyyppi: Vehnäolut
Alkoholipitoisuus: 4,9 %

Vaaleankeltainen, sameahko, pehmeä, sitruunainen, makeahko, keskitäyteläinen, melko raikas ja miedosti humaloitu belgialainen pintahiivaolut. Miellyttävästi sitruunalla sekä korianterilla maustettu virkistävä valko-olut. Parhaimmillaan haaleahkona, mutta erinomaisen helposti juotavissa sekä kylmänä että lämpimänäkin. Mieluisan persoonallinen vehnäolut. Sopii niin aloittelijalle kuin ekspertillekin. Mainio seurustelu-, sauna-, ruoka- ja nautiskeluolut. Hanaversiona kuitenkin selkeästi parempaa. Tosin pullo-olueissa on enemmän hiilihappoa.

BrewDog Trashy Blonde

Kotimaa: Iso-Britannia
Tuottaja: BrewDog
Oluttyyppi: Ale
Alkoholipitoisuus: 4,1 %

Kullankeltainen, hyvin aromikas, erittäin raikas, keskitäyteläinen, maukas ja vahvasti humaloitu skotlantilainen pintahiivaolut. Käsittämättömän runsaasti jenkkihumaloitu III-vahvuinen vaalea ale. Ei sovi välttämättä aloittelijalle. Parhaimmillaan viileähkönä. Tuoksussa on todella runsaasti raikasta humalaa. Suutuntuma on keskitäyteläinen. Maussa on todella runsaasti erittäin raikasta humalaa ja hieman hedelmäisyyttäkin. Jälkimaku kestää hyvin pitkään ollen miellyttävästi voimakkaan jälkikatkeroinen. Harvinaisen reippaasti jenkkihumaloitu mieto ale. Katkeroainepitoisuus on 31 EBU-yksikköä ja se kyllä tuntuu. Silti katkeruutakaan ei kuitenkaan ole liikaa, vaikka humala hallitsee yksinoikeudella koko olutta. Soveltuu sauna- tai nautiskeluolueksi.

Miika Heinäaho

PARRAN PÄRINÄÄ



Pitkästäsilasta pohjoiseen - kansalaisvalvonnan lyhyt oppimäärä

Suomen alkoholipolitiikka on ollut pitkään varsin perverssiä; ihmisten juomatottumuksia valvotaan lähes holhoten, alkoholijuomien saatavuutta ja hintaa rajoitetaan mieltävaltaisesti. Paljon painomustetta on kulutettu julkiviestimissä siitä, kuinka katajainen kansa juo itsensä hengiltä, syntipukkina ilmiselvästi liian halpa ja helposti saatava alkoholi. Suurimmat nuhteet tietysti lankeavat aina oluen - tai tarkemmin sanoen keskikaljan - niskaan, sillä sitä kansa juo eniten. Syynähän

ei osata pitää pohjattoman surkeaa juomatarjontaa, suhteetonta ravintolaelinkeinon verotusta ja pitkäräpisen monopolia parempien oluiden myynnistä. Edes puoli päättävää aivosolua ei vaivaa itseään juomisen perisyillä: digitaalisten pikaviestimien johdosta aitojen ihmiskontaktien määrä on laskussa, työttömyys kroonisessa kasvussa, lööppimyllyssä pyörii vain sotaa, uhkaa ja epätoivoa – kadunmies masentuusi kyllä vähemmästäkin.

Entisajan tervehenkisten kyläyhteisöjen katoaminen kaupunkitumisen myötä on vakava ja todellinen ongelma, eikä alkoholi ole ratkaisu siihen, kuten ei

muihinkaan ongelmiin. Tässäkin tapauksessa tuliliemi on hyvänpuoleinen renki, mutta julma ja armoton isäntä. Yhteiskunnallinen lyhytnäköisyys ja asioista vaikeneminen tuo sitävastoin esille kaikkein äänekkäimmät holhoojat ja tättähäärät, jotka suljetuin korvin ja laput silmillä takovat omaa agendaansa siinä uskossa että vain heidän näkökulmansa on autuus ja pelastus - toisinajattelijoille kun ei ole sijaa. Kiitos alati kasvavan nukuvien äänestäjien joukon, kaikkietävät suuret ja mahtavat kansan nimissä toimivat kulttuurikalkkunat jatkavat päätöksentekoa tutussa sisarpiirissä vuodesta toiseen kutimet suihkien.

Kuin vuoden 2004 hetkellisen alkoholiveromyönnötyksen kaikuna, entisestään vahvistunut heinäluomalainen täti-ihmisten rosvosektori pääministeri **Vanhasen** uskollisella tuella on saanut uutta pontta purjeisiinsa tehdä suomalaisen kuluttajan elämän alati hintavammaksi: kaksinkertaisen viinaveron kohotuksen uskottiin Arkadianmäellä ilmeisesti todellakin sulkevan jokusen korkin. Selvästikin modernina pahoinvointivaltiona profiloituva Suomi tarvitsee enemmän rajoituksia alkoholin ravintolamyyntiin, jossa

suunnattoman laaja olutvalikoima hämmentää asiakkaita ajaen heidät juomaan tuttua ja turvallista, piakkoin myös vedellä vahvistettua keppanaa - laimeat terveiset myös *Lepsämän* suunnalle!

Jos kuitenkin oikein hakemalla haetaan lakiesityksen hyviä puolia, näitä olisi sen ulottuma koko Suomeen. Tällöin myös Paasitornin *Juttutuuvassa* tarjottaisiin enää vain ”lasta miedompaa”, kenties sen jälkeen mandaattitamme riippuvaiset julkiholhoojamme eivät jatkuvasti keksisi infantiileja ideoita tekopyhyyden bastioneissaan, vaan voisivat vihdoin tehdä leipätyötään kansan kaikkia kerroksia edustaen ja mitattavissakin olevaan tulovastuuseen pyrkien. Tätähän on silti yrittäjäiltä osattu edellyttää vapaan markkinatalouden armottomassa maailmassa jo **Adam Smithin** päivistä, mutta ilmeisesti julkissektorin piirissä rahavirtoja ohjaillaan stagnaation airueiden toimesta suurinta huolta ja näyttävintä moraalista ryhtiä edustaville projekteille. Kysymys kuuluukin, jäikö unohdetun veljeyden ja teennäisen tasarvon rinnalta se kuuluisa vapaus Bastiljin porttien taakse?

SJV

OLUTKOKKI



Olutkastikkeet yleisesti ja erityisesti

Kuten viimeksi jo lupaus kuului, käsitellään tässä kirjoituksessa olutkastikkeita. Oluen käyttö erilaisten ruokien keskeisenä aines-osana on ikivanha, aina tähän päiväänkin saakka käytetty traditio. Keskeinen ei tässä tapauksessa tarkoita pääai-

nesosaa, vaan merkittävintä maustetta, kuten oluessa humalointia. Kastikekäyttöön on silti osattava valikoida oikeanlainen olut. Luonnollisesti oluen vahvuus korreloi sen makuvaikutuksen kanssa. Siten esimerkiksi voimakkaasti humaloidut oluet on syytä jättää varsinaisen kastikekäytön ulkopuolelle katkeruutensa vuoksi. Näitä kuitenkin käytetään marinadeissa. Se ei siltikään tarkoita, että stoutit tai portterit olisivat kaikille parempi vaihtoehto, koska tottumattomalle kielelle nämä saattavat tuntua kitkeriltä. Silti nämä sopivat riis- takastikkeen mausteeksi, savuoluen ja lambicin lisäksi. Ruskeaan kastikkeeseen yleensä käytetään vahvempaa, kuten alea, tummaa lageria tai savuolutta, kun taas vaaleisiin kala- ja kanakastikkei-

siin käytetään vaaleaa lageria tai vehnäolutta. Kaikki nämä toimivat myös ruokajuomina kyseisten ruokien yhteydessä. Seuraavassa eräs ravintolamme takavuosien suosikkiresepteistä, joka sopii yhtä hyvin myös kotikeittiössä valmistettavaksi.

Bratwurstia olutkastikkeessa:

8 tuoretta bratwurstia
1 rkl jauhoja
tilkka kasviöljyä
hyppysellinen meiramia
ja kuminaa
2 dl tummaa vahvaa olutta,
esim. *Schlenkerla Rauchbier*

Suurusta jauho öljyssä pannulla, kunnes se on vaaleanruskeaa. Lisää kumina ja meirami. Kaada sekaan tumma olut sekoittaen. Kiehauta

kastike ja laske lämpöä. Anna kiehua samalla sekoittaen usein, kunnes kastike paksuuntuu. Lisää makkarat pannulle keräämään kastiketta. Tarjoile lopun kastikkeen sekä reilun hapankaalipedin kera. Jälkiruokana toimii vaikkapa kirsikkatorttu. Juomasuosituksena ehdottaisin tummaa vehnäolutta kuten *Franziskaner Dunkel* tahi tavallisempaa *König Ludwigia*. Mahlzeit!

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

OLUTVISAN VASTAUKSET

1. b) *Hollanti*. La Trappea valmistava benediktiiniläisen Trappist-lahkon luostari sijaitsee poikkeuksellisesti Hollannin puolella, siinä missä muut kuusi trappist-luostaria ovat rajan takana Belgiassa.

2. c) *Kulmbach*. Kapuziner-vehnäoluen etiketissä esiintyy sympaattisen munkkifiguurin lisäksi baijerilaisen Kulmbachin luostarikaupungin nimi. Nykymuotoinen panimo on toiminut vuodesta 1846.

3. a) *Pabst Blue Ribbon*. Ns. hipsterit omaksuivat duunarien kaljana pidetyn Pabst Blue Ribbonin juomisen osittain ironisena vitsinä. Sen sijaan Budweiser, periamerikkalainen kurkunkostuke, myy vuodesta toiseen kuin häkä, mutta ei ole juurikaan pro-
- filoitunut minkään tietyn ryhmän olueksi. Niinikään kaukaisilla mailla huhutaan, että Sam Adams olisi amerikkalaisolueksi harvinaisen juomakelpoista. Tähän kysymykseen se ei kuitenkaan ole oikea vastaus.

4. b) *Tampereen Pispalassa*. Lehtemme Tampere-katsauksessakin mainittu Pispalan Pulteri sai A-oikeudet Alkon kokeiluravintolana 1968. Alko ryhtyi tuolloin keskioluen vapautumisen myötä aktiivisesti kokeilemaan lähiöravintolakonseptia.

5. a) *Wilhelm Gabriel*. Berliiniläinen Wilhelm “Wiga” Gabriel sävelsi ikivihreän HB-viisun vuonna 1935. Lang ja Strauss sen sijaan eivät suuresta tuotteliaisuudesta huolimatta juuri juomalauluja säveltäneet.
6. c) *Flying Dogin erottuva ja omaperäinen nimi on seurausta perustajakaksikon Himalajan-retken aikaisista hallusinaatiokokeuksista*, jotka johtuivat todennäköisesti happivajauksesta.

7. a) *Islannissa*. Niin hämentävää kuin se onkin, Islannissa kumottiin oluen kieltolaki vasta 1989 - paradoksaalisesti väkevien viinaksien osalta tämä tapahtui jo 1922!

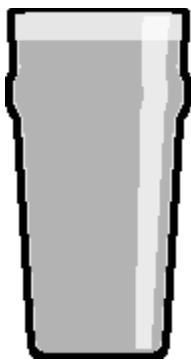
8. c) *Jyllanti*. Suomen ulkopuolella sahtia valmistetaan mm. Ruotsin Gotlannissa sekä Viron Saarenmaalla ja Hiidenmaalla - joskin näistä käytetään paikallisia nimityksiä “dricku” ja “koduõlu”. Tietoomme ei kuitenkaan ole tulut havaintoja sahdinvalmistuksesta Tanskan maaperällä.
9. a) *Rhein-Hessenissä*. Hildegard Bingeniläinen oli aikanaan hyvin merkittävä nainen, jota voidaan pitää myös varhaisena terveystieteilijänä. Hänen toimestaan alkoi määrätietoinen humalan käyttö oluen säilömisessä jo 1100-luvun Saksassa. Puhtauslaki (Reinheitsgebot) viimeisteli tarmokkaan abbedissan työn kieltämällä haitalliset säilöntä- ja makuaineet 1516.

10. a) *Kippari*. Nokian Panimon Kippari on uusin tulokas merenkulkuaiheisessa suomalaisessa olutmerkistössä. Lähelle menevät myös saman panimon Laivuri ja enemmän merisodankäyntiin liittyvä, joskin myös alkujaan hämäläinen Amiraali.

TIETOKULMA

Olutlasien anatomiaa, osa 1

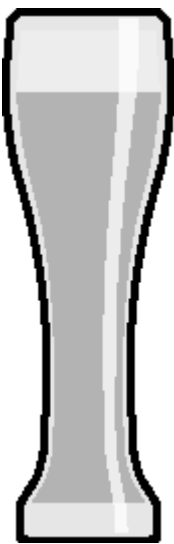
Oluella on monta lajia ja olomuotoa, mutta harvoin puhe käy tarjoiluastioissa - olutlaseissa, joista kyseinen juoma nautitaan. Täten tietokulma tällä kertaa keskittyy nimenomaan erilaisiin olutlaseihin ja niiden ominaisuuksiin. Oikein valikoitua tuoppia voidaankin pitää sokerina pohjalla, joka kruunaa olutnautinnon.



Pint

Pint- tai lager-lasi on yleisin oluen tarjoilulasi, tilavuudeltaan yhden Iso-Britannian pintin, eli n. 568 ml. Yleensä lasissa on kohoumat yläosassa lipsumisen ja halkeamien estämiseksi. Suomessa pint on valitettavasti profiloitunut turhankin paljolti bulkkilagerien tarjoiluastiaksi.

Soveltuvuus: Lagerit, miedot brittialet.



Vehnäolutlasi

Vehnäolutlasit ovat korkeita ja kapeita 0,5 litran olutlasia huomattavalla yläosan maljamuodolla, joiden muotoilu on suunniteltu pitämään vehnäoluen tuottamanvaahdonsisällään. Joissakin maissa, kuten Belgiassa, mittasuhteet voivat olla pienempiä.

Soveltuvuus: Vehnäoluet.



Pilsnerlasi

Pilsnerlasit ovat yleensä muodoltaan vehnäolutlasin mallisia, mutta pienempiä, tilavuudeltaan 250 tai 330 ml. Muoto on suunniteltu näyttämään oluen värin sekä hiilihappoisuuden. Vaaleat lagerit, pilsnerit.

Soveltuvuus: Vaaleat lagerit, pilsnerit.



Bierstein

Klassinen kiviastia, jolla on monta olomuotoa. Sitä on valmistettu tyypillisesti tinasta ja joissakin malleissa on kansi, jota käytettiin suojana hyönteisiltä ja bakteereilta. Nimitys tarkoittaa olutkiveä - biofilmiä, jota syntyy tuopin sisälle sokereiden ja proteiinien kovettumisen seurauksena.

Soveltuvuus: Reinheitsgebotin mukainen puhdas germaaniolut.

Herra Gossetin salaisuus

**Professori Välimaa
esittelee tilastotieteen
roolia Guinnessin
panimon historiassa.**

Herra William Sealy Gossetilla oli ongelma. Hän oli keksinyt keinon, jolla voi mitata tilastollisesti erilaisten ohrien hiivapitoisuutta. Ongelma ei ollut se, että tiedosta olisi ollut hänelle henkilökohtaista haittaa. Hänellä ei ollut hiivaongelmaa. Ongelmana oli se, että tiedon levittämisestä voisi olla haittaa hänen työnantajalleen. Työnantaja oli Guinnessin panimo ja herra Gosset oli tämän kuulun panimon panimomestari.

William Gosset (1876-1937) oli syntyjään englantilainen. Hän oli lukenut Oxfordin yliopiston New Collegessa kemiaa ja matematiikkaa. Valmistumisensa jälkeen hän sai töitä Guinnessin panimosta Dublinista 1899. Siellä hän pääsi soveltamaan yliopistollisia tietojaan. Tavoitteena oli nimittäin valita oluen valmistukseen parhaiten sopivia ohramaltaita. Työskennellessään erässä tutkimuslaboratoriossa vuosina 1907-08 herra Gosset keksikin matemaattisen keinon,

jolla mitata pienten ohralaattunäytteiden välistä variaatiota. Tämä oli keskeinen asia panimon kannalta, sillä näin se pystyi valitsemaan pienehkön viljanäytteen perusteella oluenvalmistukseen parhaimmin soveltuvan lajikkeen. Herra Gosset arveli kuitenkin, että tällä matemaattisella menetelmällä olisi yleisempääkin merkitystä. Eikä hän ollut siinä aivan väärässä, sillä hän oli tullut keksineeksi erään tilastotieteen kaikkein käytetyimmän testin.

Mitä siis tehdä? Jättääkö tieto hänen ja Guinnessin panimon salaisuudekseen? Vai pitäisikö matemaattinen kaava julkistaa? Asiasta teki hankalan se, että eräs panimon työntekijä oli julkaissut muutamaa vuotta aiemmin jutun, jossa oli tullut paljastaneeksi panimon kaupallisia salaisuuksia. Sen seurauksena panimo oli kieltänyt kaikkia työntekijöitään julkaisemasta yhtiön salaisuuksia. Ja tieto ohralaattujen valinnan kriteereistä oli mitä suurimmassa määrin liikesalaisuus. Toisaalta kunnon tiedemiehenä herra Gosset halusi jakaa tiedon muiden käyttöön, sillä tieteellisen tiedon perusluonne on julkisuus. Ainoastaan julkistamalla tutkimustulokset voidaan näet tarkistaa, että teoria, kaava tai tieto pitää paikkansa.

Herra Gosset ratkaisi tämän tieteen ja kaupallisten intressien välisen iki-ongelman nerokkaasti. Hän julkaisi tutkimustuloksensa salanimellä Student. Niinpä koko maailma, tai ainakin tilastotiedettä hyödyntävä osa maailmasta, tuntee tämän menetelmän nimellä *Studentin t-testi*. Oleellisin asia t-testissä on se, että sen avulla voidaan testata normaalijakautuneiden keskiarvojen satunnaismuuttujia. Testi tehdään laskemalla t-arvo ja vertaamalla sitä t-jakaumasta poimittuun raja-arvoon. T-testi on erityisen hyödyllinen pienissä otannoissa.

Millainen ihminen herra Gosset oikein oli miehiään? Wikipedian mukaan hän oli hyvin vaatimaton henkilö, joka ei koskaan kerskunut saavutuksillaan. Toisaalta totta on myös se, että Gossetin kaavan viimeisteli valmiiksi englantilaisen tilastotieteilijä **R.A. Fisher**. Hänen mielestä Gossetin havainnot olivat logiikan vallankumous. Tilastollisten menetelmien ohella William Gosset oli kiinnostunut myös sellaisten ohralajikkeiden kehittämisestä, jotka olisivat tasalaatuisia maaperän ja ilmaston eroista huolimatta. Herra Gosset menestyikin työssään Guinnessin panimossa niin hyvin, että hänet nimitettiin Lontoon Park Royal-panimon pääpanijaksi (Head Brewer) vuonna 1935 vastuul-

laan uuden panimon tieteellinen tuotanto-ohjaus. Hän kuoli kotimaassaan kaksi vuotta myöhemmin.

Mikä on tämän tarinan opetus? Opetuksena voisi olla se, että tiedettä ei voi tehdä kaupallisuuden ehdoilla. Tutkijoiden on saatava tutkimuksensa julkisiksi. Muuten tieteestä tulee vain tuotekehitystä. Tämä on kuitenkin liian suppea näkökulma elämään. Todellisenä opetusena on nimittäin tämä: oluen paneminen on ihmiskuntaa laajasti ja monipuolisesti hyödyttävää toimintaa. Meille Guinnessin ystäville oluen pehmeän tummuuden ja tiheän vaahdon kombinaatio on aivan keskeinen asia. Ja jos on oikein herkistyneessä mielentilassa, voi Guinnessin vaahdon tiheyttä miettiessä vaipua filosofisiin pohdintoihin elämän ja vaahdon katoavaisuudesta. Totesihan jo filosofi **Pascal** aikoinaan, että yhdessä viinipullossa on enemmän filosofiaa kuin kaikissa maailman kirjoissa. Sama pätee Guinnessiin?

*Jussi P. Välimaa,
professori
Jyväskylän yliopisto*

PS. Kiitos Timo Saloviidalle jutun alkuideasta



**Seuraava Olutsampo-lehti ilmestyy
heinäkuussa 2010. Sehteen tarkoitettu
aineisto toimitettava viimeistään 15.6.
mennessä.**

SEURAN YHTEYSTIEDOT

Jyväskylän Olutkulttuuriseura on syksyllä 2009 perustettu keskieu-rooppalaisen olutkulttuurin edistämisyhdistys. Seura pyrkii muuttamaan suomalaisten käsityksiä oluesta ja integroimaan sen yhteyteen nykyistä vahvemmin selkeitä kulttuurisia elementtejä.

Toimihenkilöt ja yhteystiedot

Puheenjohtaja
Sampo J. Välimaa

Toiminnanjohtaja
Arttu Pylkkö

Kamreeri
Teemu Korkeakoski

Toimituksen esimies
Teemu Sandblom

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

Sähköposti:
puheenjohtaja@olutkulttuuriseura.fi

Kotisivu:
www.olutkulttuuriseura.fi

Puhelin:
044 3489 579 (pj. Välimaa)