

Olutkulttuuriseuran kuukausikokoukseen 7.8.2018

Eeva Airikkala

Itävaltalaiset oluet

Itävaltalainen olut on varsin laaja termi, johon mahtuu monien muiden maiden tapaan useampaa tyyliä ja makua. Itävallasta löytyy muun Keski-Euroopan tapaan paljon pienpanimoja ympäri maata. Toki Itävallassakin on ne olutmarkkinoita hallitsevat isoimmat panimonsa. Itävallassa näitä ovat mm. Stiegl, Ottakringer ja Egger Bier. Itävaltalaisen oluden alkuperä on yleisesti paikannettavissa laajemmin Euroopan saksankielisiltä alueilta.

Stiegl (pieni askelma/rappunen)

- Salzburgilainen panimo vuodesta 1492
- Panimomuseosta löytyy tarkempi syntytarina
- jopa Mozartin kerrotaan pitäneen Stieglistä!
- suosituimpia oluita: helles, weissbier ja radler

Ottakringer

- Wieniläinen panimo, perustettu 1837
- Tarjosivat Ottarocker- olutta festariteltillejoille ympäri Itävaltaa edulliseen hintaan, joten telttamajoittujien ei tarvinnut huolehtia omien nestemäisten eväiden kuljettamisesta festareille
- suosituimpia oluita: Ottakringer helles, Goldfassl Pils, Ottakringer Radler

Egger Bier

- Kaksi samannimistä panimoa Ala-Itävallasta (Egger Privatbrauerei 1675) sekä Vorarlbergistä (Egger 1894)
- Raastuvassa päädyttiin kuitenkin sopuun nimenkäytöstä -> Jos ostat Eggerin Vorarlbergissä, se on Eggistä, jos muualla, se on Ala-Itävallasta

Mainitut suosituimmat oluet ovat varmaan isolle osalle tuttuja, mutta käyn ne nopeasti vielä läpi siltä varalta, että kaikki eivät ole näistä oluttyypeistä ennen kuulleet:

Helles:

- perinteinen saksalainen, nimensä mukaisesti vaalea lager
- täyteläinen, hiukan makea eikä juurikaan katkeroa omaava olut
- pääasiassa ennen pullotusta suodatettu, kirkas olut, mutta toisinaan jossain panimoravintoloissa tarjotaan myös suodattamatonta versiota
- pilsseihin verrattuna vähemmän humalaa

Weissbier:

- "valkoinen olut", ehkä kuitenkin etymologialtaan Weizenbier eli vehnäolut
- riippuen alueesta ja kielestä nimi voi hieman vaihdella (samoin mausteet)
- kuitenkin oleellisesti vehnää sisältävä pintahiivaolut

Radler:

- "pyöräilijä"
- 50:50 olutta (yleensä pilsä) sekä sitruunalimonadia
- tarinan mukaan majatalon isäntä odotti pyöräilijöitä majottumaan, kun hän huomasi että olut oli loppuillaan. Päätettiin jatkaa olutta sitruunalimpparilla, mistä vieraat pitivät -> radler
- Itävallassa tapana lisätä yrteistä Almdudler-limua sitruunanmakuisen sijaan

Kun puhutaan itävaltalaisista oluista, ei voi olla törmäämättä Vienna lagereihin, eli wieniläisiin lagereihin. Wieniläiset lagerit olivat aikanaan saksankielisen Euroopan suosituimpia oluita, kunnes se hävisi käytännössä kokonaan 60 vuoden sisään syntymästään. Onneksi pieni itävaltalaispanostus auttoi palauttamaan oluttyypin takaisin maailman kartalle.

Miten wieniläiset lagerit sitten ovat saaneet alkunsa? Kaksi itävaltalaisesta olutpanijasta lähti tutkimusretkelle Britteihin, tutustuivat uuteen tapaan paahtaa maltaita ja "lainasivat" paikallisten panijoiden käyttämää vierrettä + hiivaa "tutkimustarkoituksiin" omilla panimoillaan.

1820 Anton Dreher peri jo kymmenvuotiaana isänsä panimon tämän kuoleman jälkeen. Anton oli kuitenkin liian nuori vastaamaan Klein-Schwechat-panimosta, joten vuosikymmenen loppupuolella hän päätti hakeutua harjoitteluun useammalle panimolle, päästen näin tutustumaan oluen valmistukseen ympäri Eurooppaa.

Samaan aikaan Gabriel Sedlmayer II, toinen nuori panimon omistaja, teki vastaavanlaista reissua pitkin Eurooppaa -> tyypit tapaavat, ystäväystyvät ja jatkavat reissuaan yhdessä.

Näihin aikoihin (1830-l alkupuoli) Englannissa alettiin käyttää uutta maltojen paahtamismenetelmää, jossa käytetään kuumaa ilmaa suoran tulella paahtamisen sijaan. Lempeämpi kuivatus +paahtaminen -> lempeämpi maku. Dreher & Sedlmayer oppivat tämän paahtamistekniikan, ottivat tuliaisiksi kotiin vietäväksi.

1836 Dreher ottaa oppimansa keinot käyttöön -> tuloksena kevyen karamellisoitunut amber mallas -> Vienna malt. Yhdistää lager hiivaan -> kuparinpunertava lager, jossa leipäisen makuinen mallas. 1841 pistää myyntiin em. olutta nimellä "Lager Vienna Type".

Sedlmayer puolestaan kokeili samaa tekniikkaa hieman korkeammilla lämpötiloilla. -> paahtuneemmat maltaat. Yhdistää myös lager-hiivaan -> Munich Märzen.

Märzen-nimitystä oluesta käytettiin ensin Wienissä eikä Münchenissä. Oluetta tehtiin maaliskuun aikoihin ja varastoitiin viileissä luolissa (myöhemmin toki kellareissa). -> nimitys Märzen. Sedlmayer alkoi markkinoimaan olutta sloganilla "Märzen gebraut nach Wiener Art," ("March beer brewed in the Viennese way.") Oluet ovat siis varsin lähellä toisiaan. Märzen: makeampi jälkimaku, vielä kevyempi humalointi ja hieman vahvempi alkoholipitoisuudeltaan.

I maailmansota johti Itävallan talouden heikkenemiseen -> jo ennestään suosiotaan menettämään alkanut Vienna lager hävisi kokonaan maasta. Oluttyyli oli kuitenkin ehtinyt saamaan jalansijaa toisella mantereella.

Napoleon III valloitti Meksikon 1861. Vallankaappauksen myötä Itävallan kuninkaallisiin kuuluva Maximilian I nimettiin nukkevaltion hallitsijaksi.

- ehti hallita vain 3 vuotta, päätyi teloitettavaksi meksikolaisten toimesta
- europalaisia panijoita ehti silti tulla runsaasti Meksikoon tässä ajassa
- Vienna lager muutti Meksikoon ja pysyi siellä hengissä

Nykymääritelmältään Vienna lager on kuparin / meripihkan värinen, makeahko ja leipäinen mutta ei karamellinen tai paahteinen. Pääpaino puhtailla maltailla, humalaa hieman tasapainottamassa. Paritetaan jotakuinkin samojen ruokien kanssa kuin Märzenit ja Oktoberfestoluet (bratwurst, kana), joten makuprofiilikin on samansuuntainen.

Zwickel

Kellarioluista juurensa juontava olut. Kellarioluet ovat nimensä mukaisesti kellareiden viileydessä, talviaikaan pantuja, pästöroimattomia ja kirkastamattomia oluita. Kellarioluet voivat olla sekä pinta- että pohjahiivaoluita. Kellareiden viileys (ja keskiaikaan kellareiden virkaa ajavat viileät, pimeät luolat) loi hyvät olosuhteet tasaiselle ja pidempiaikaiselle kypsymiselle.

Kellarioluiden valmistuksessa ominaista oli myös tammitynnyrikypsytyksen sijaan, että tynnyreihin on jätetty tulppa auki. Tämä mahdollisti tynnyrikäymisen aikana muodostuneen hiilihapon karkaamisen oluesta, mikä toi oman sävynsä kellarioluiden makuun. Tynnyrin reikä laitettiin umpeen ainoastaan kuljetusta varten ja sitä tarjoiltiin samasta tynnyristä, jossa olut oli kypsynyt. Hiilihappoisuus oli siis hyvin minimaalista näissä oluissa ja ne säilyttivät ravintoaineensa ja sitä myötä sameutensa

Zwickel on käytännössä nuorempaa ja miedompaa kellariolutta. Zwickelin ei anneta kypsyä yhtä kauan (tynnyrit suljetaan aiemmin -> hiilihappoa muodostuu enemmän), humalointi on miedompaa ja väri puolestaan tummempaa kuin kellarioluissa yleensä. Nimitys viittaa olutpanijan tynnyristä ottamaan pieneen maistiaiseen käyttämällä siihen tarkoitettua sifonia, Zwickelhahnia.

Zoiglbier: hyvin lähellä zwickeliä. Samalla tavoin nuorempaa, vahvemmin hiilihapotettua ja vähemmän humaloitu kuin kellarioluet yleensä. Zwickelistä Zoiglbier eroaa _mahdollisesti_ hieman tummempana ja vähemmän hiilihappoisena, mutta tyylejä on erittäin vaikea erottaa toisistaan.

Omia kokemuksia puolen vuoden Wienissä asumisen ajalta. Esim:

- Minkä verran olut näkyy katukuvassa / paikallisten juomatavoissa?
 - Olut ja viini yhtä lailla

- Isojen panimojen näkyvyys vs. pienpanimot.
- Paikalliset vs. tuontioluet baareissa? (Känguruh pelkkää belgiä, muuten ehkä painotus Itävalta-Saksa akselilla?)
 - Painotus tuntui olevan paikallisissa
- Ottakringerin ym. olutfestarit
 - Edullista, hyviä ruokia myös
- Olut isoissa tapahtumissa kuten Donauinselfest (Maailman suurin ulkoilmamusafestari)
 - Sai käppäillä oluen kanssa alueella
- Omat suosikkioluet / oma olutkulttuuri Wienissä
 - Pienpanimoista 1516 lempari, tuli usein käytyä
 - Muuten Hirterin lähes kaikki bulkkikama, löytyi lähibaarista, samoin gösser
 - Märzen ja zwickl tyylinä maistui

Lähteitä mm.:

<https://learn.kegerator.com/vienna-lager/>

<https://learn.kegerator.com/kellerbier/>

<https://web.archive.org/web/20080621123308/http://www.germanbeerinstitute.com:80/Zwickelbier.html>

https://en.wikipedia.org/wiki/Beer_in_Austria

<https://beerandbrewing.com/dictionary/681fTT0AJU/kilning/>

https://www.salzburg.info/en/travel-info/infos/stiegl-brewery_az_327600