



Olutsampo

1/2012

III vuosikerta

JYVÄSKYLÄN OLUTKULTTUURISEURAN JÄSENJULKAISU

Taistelu olutvapaudesta jatkuu!



Eurooppaa olutharrastajan silmin

Katsauksessa panimoravintolat, pubit ja olutkaupat Hampurissa ja Kööpenhaminassa.

Sivut 5-7.

Pekka Puska: mies vai myytti?

Kriittinen henkilökuva THL:n kiistelystä pääjohtajasta ja olutkulttuurin Pahasta Nuutista.

Sivu 4.

Partio ja olut

Millaisena olut ja alkoholi näyttäytyy partiojärjestön nykyarjessa Suomessa ja maailmalla?

Sivu 12.

PÄÄKIRJOITUS



Hapokas kevättervehdys!

Kevät on jälleen koittanut pitkän, kylmän talven jälkeen ja oluthyllyilläkin näkyy hedelmäisiä, kepeitä kevätoluita. Pääsiäisen valikoima oli hyvin monipuolinen ja maukas ja odotan innolla tulevan kesän uutuuksia.

Tämänkertainen lehtemme käsittelee suurelta osin loputtomalta vaikuttavaa debattia oluen laimennuksesta. Olut-

kulttuuriseurana haluamme antaa oman kommenttimme keskusteluun ja kyseenalaistaa kaiken keskiössä olevan henkilön, **Pekka Puskan** roolin, historian ja aseman niin valtiollisissa elimissä kuin kansalaisten mielissä terveyskysymysten ehdottomana auktoriteettina.

On tärkeää muistaa että Puska on kuitenkin vain yksi kansaa paimentava virkamies muiden joukossa ja heitä tulee varmasti lisää, ellei muutosta olueen suhtautumisessa saada aikaan syvemmällä tasolla. Juomakulttuuriin on iskostettava ajatus oluesta monimuotoisena, maukkaana seurajuomana, joka sopii sosiaalisiin tilanteisiin yhtäläisesti viinin kanssa ja omien rajojen tunteminen, kohtuujuominen, on kaiken ydin. Ainoa ylhäältäpäin tuleva rajoite, jota voisin varauksella tukea, olisi ”olutsalkkujen” ja määräkoirien

katoaminen kaupoista, koska ne edistävät kuvaa oluesta yksitotisena alkoholituotteena, jota pitää nauttia kerralla vähintäänkin 24 tölkkiä. Ne poistavat olutkeskustelusta kaikki oluen muut ominaisuudet ja jättävät vain määrän ja prosentin. Tämä ei ole terveellinen pohja juomakulttuurille tai siitä käytävälle keskustelulle.

Tutustumme tässä lehdessä myös Hampurin ja Kööpenhaminan oluttarjontaan. Jos teillä lukijoilla on omakohtaisia kokemuksia ja matkapäiväkirjoja muiden maiden olutkulttuurista ja -tarjonnasta, otamme niitä mielellämme vastaan. Julkaisemme myös aiheeseen liittyviä kirja-arvioita ja muita artikkeleja.

*Teemu Sandblom,
päätoimittaja*

PUHEENJOHTAJALTA



Olutkulttuuriseura jälleen vauhdissa!

Yhdistyksemme kolmas täysi vuosi on pyörähtänyt käyntiin, jos nyt ei aivan vauhdikkaasti, niin kuitenkin normaaleissa merkeissä. Kuukausittaiset kokoontumiset ovat pyörineet entiseen malliin Jyväskylässä ja Tampereella aina joka kuun 1. keskiviikkona, kävijämäärien pysytellessä viime vuoden tasolla. Toivoisin silti jäsenistöltämme hieman aktiivisempaa osallistumista kokoontumisiin, tosin myönnettäköön että

tilaisuuksista tiedottaminen on toisinaan jäänyt sangen vähälle.

Vuoden ensimmäinen Olutkulttuuri-ilta ja samalla myös Vuosijuhla pidettiin lauantaina 31.3. Teemana kahdeksannessa illassa oli Skandinaavia olutkulttuurin vinkkelistä tarkasteltuna. Kunniavieraaaksi saimme itse Olutliiton puheenjohtajan **Jari Vaaran**, joka puhui oluen mielikuva-mainonnasta sekä suomalaisten suurpanimoiden yliasemasta olutmarkkinoilla. Ilta oli erittäin onnistunut ja saimme paljon positiivista palautetta - tämä todistaakin, että Olutkulttuuri-illoilla on edelleen kysyntää ja tulemmekin järjestämään niitä entiseen tapaan aina neljästi vuodessa.

Kevät tuo tullessaan niin terassikelit, kuin myös muut ulkoilman aktiviteetit. Näistä ulkotapattumista haluaisin nostaa esille

Kesäyön Marssin, liikuntatapah-tuman, johon seura osallistui jo edellisenä kesänä ja marssi innosti osallistuneita urheilmaan enemmänkin. Jyväskylän Olutkulttuuriseura ei näet suinkaan ole vain ”nojatuoliklubi”, joka paasaa hyvistä tavoista ja olutkulttuurin edistämisestä; tästä syystä järjestämme Olutkulttuuri-iltoja ja osallistumme urheilurientoihin. Kehottaisinkin seuramme jäseniä olemaan avoimin mielin erilaisiin olut- ja urheilutapahtumiin osallistumisesta ja aktiivisesti ottamaan muihin jäseniin yhteyttä näihin osallistumisesta.

Ja lopuksi vielä moraalinen muistutus oluen haitoista ja terassilla käyttäytymisestä; syökää, juokaa ja olkaa iloisia, mutta muistakaa toki kanssaihmisetkin!

Keväisin terveisin,

*Sampo J. Välimaa
puheenjohtaja*

LYHYESTI

Puheenjohtaja Välimaa puoli miljoonaa lukijaa

Puheenjohtaja **Välimaa** ja yhdistys julkaisivat 26.3. lehdistötiedotteen, jossa puututtiin THL:n pääjohtaja **Pekka Puskan** kyseenalaiseen kaksoisrooliin. Tiedote huomioitiin varsin kiitettävästi valtakunnallisissa tiedotusvälineissä, kenties näyttävimmän tiistain (27.3) *Ittalehdessä*, jossa puheenjohtaja Välimaa esiintyi koko sivun artikkelissa. Voidaankin siis todeta likimain 600 000 suomalaisen saaneen tietoa alkoholipolitiikkamme surullisesta nykytilasta.

Keski-Eurooppa ”suomalaistuu”

Maailman terveysjärjestön WHO:n maaliskuisen raportin mukaan tuorein trendi eurooppalaisessa alkoholinkulutuksessa on ostamisen siirtyminen ravintoloista vähittäis- ja viinakauppoihin. Etenkin nuorten keskuudessa tapa aloittaa juominen jo kotona on yleistynyt Keski-Euroopassakin. Erityisesti Irlannissa alkoholinkulutus ravintoloiden ulkopuolella pompahti 72 prosenttia 13 vuoden aikana. Olutkulttuuriseura on huolestunut tällaisesta kehityskulusta ja pitää sitä ehdottomasti linjaustensa vastaisena.

Olut esille Jyväskylän kunnallispolitiikassa

Jyväskylän Olutkulttuuriseura harkitsee ehdokkaiden asettamista syksyn 2012 kunnallisvaaleissa valitsijayhdistyksen muodossa. Tavoite olisi saada valtuustoon yksi tai useampia olutkulttuurin edustajia muistuttamaan oluen moniulotteisesta merkityksestä yhteiskuntaelämässä; yrittäjyydestä, ympäristöstä ja lähituotannosta.

Makua myös ykkösolueen

Irlantilainen Corkin yliopisto on kehittänyt hiivakannan, jolla voidaan tuottaa mietoa olutta maun kärsimättä. Aiempiin valmistusmetodeihin nähden näin toimittaessa, tällaisesta oluesta alkoholia ei tarvitse tislata pois, joten maku säilyy alkuperäisenä.

OLUTSAMPO

Päätoimittaja Teemu Sandblom

Toimitus S.J. Välimaa, M. Tyni, T. Oikkonen, T. Korkeakoski

Julkaisija puheenjohtaja Sampo J. Välimaa

Kustantaja Jyväskylän Olutkulttuuriseura ry

Toimitus: Toritie 26 G7, 40520 Jyväskylä

Sähköposti: olutsampo@olutkulttuuriseura.fi

Sitoutumaton kausijulkaisu

Ilmestyy 4 krt. vuodessa

III. vuosikerta

Painosmäärä: 300 kpl

Painopaikka: Jyväskylän Yliopistopaino

Kolmas vuosi olutkulttuurin puolesta!



**Lehmemme aiemmat numerot
luettavissa ravintoloissa ja verkossa
(www.olutkulttuuriseura.fi/olutsampo)**

JÄRJESTÖLAULU

Vierellä Isar lainehtii,
"Grüss Gott!" kansa tervehtii,
Tiesi näin Müncheniin jo vie,
sille ei vertaista lie.

Halvalla siellä vettä saa,
vaan se verta laimentaa.
Hyvä jos viinimalja on,
sarkka on voittamaton.

Siell' Hofbräuhausin kellarit,
yks, kaks, juokaa
olvituopit, tynnyrit,
yks, kaks, juokaa!
On siellä tuttu kilpa tää,
yks, kaks, juokaa;
kuin paljon veikolla kesti pää,
kun aamulla jo sinne saa,
niin kiista illaksi ratkeaa.
Siis suunta on Hofbräuhaus!

Wilhelm Gabriel / Klaus S. Richter
Suom. Erkki Ainamo
Muutokset: OKS / 2011.

JÄSENASIAA

Vuosikokous

Yhdistyksen III. sääntömääräinen vuosikokous järjestetään perjantaina 27.4. klo 18 alkaen ravintola Vihreässä Haltiattaressa. Esityslistalla mm. uuden hallituksen valinta sekä vuosikertomuksen 2011-2012 esittely.

Jäsenliikuntaa

Kansanterveydellisen vastuunsa tuntevana yhdistyksenä OKS järjestää jäsenilleen jo toistamiseen mahdollisuuden tehdä olutkulttuurihistoriaa osallistumalla Santahaminan saarella Helsingissä lauantaina 9.6. järjestettävään **Kesäyön Marssiin**. Tapahtuma alkaa kello 12 ja yhdistyksen joukkue osallistuu joko 16 tai 24 kilometrin marssitaipaleelle. Tilaisuuden päätyttyä palkitaan osanottajat kunniakirjoin ja mitalein. Marssiosuuden päättyessä klo 19 aikaan jatketaan iltaa ravintola-kierroksella Helsingissä. Ilmoittautumisjärjestelyistä tiedotetaan myöhemmin ja niistä voi tiedustella puheenjohtajalta.

Kuukausittaiset jäsenkokoontumiset

Olutkulttuuriseuran kuukausittaiset jäsenkokoontumiset pidetään aina joka kuun 1. keskiviikkona. Kokoontumiset pidetään Jyväskylässä ravintola **Old Brick's Inn**:ssä (Kauppakatu 41) ja Tampereella **Kaksissa Kasvoissa** (Kauppakatu 14), alkaen kello 18. Kokoontumiset ovat kaikille avoimia ja erinomainen tilaisuus tulla tutustumaan seuran toimintaan ja jäsenistöön. Kokoontumisia johtaa Jyväskylässä yhdistyksen puheenjohtaja **Sampo J. Välimaa** ja Tampereella va. paikallisosaston johtaja **Tarkko Oikkonen**.

Paitatilaukset

Jäseniä kehoitetaan hankkimaan itselleen yhdistyksen virallinen paita. Jäsenpaitamme ovat mustaa laadukasta "Oxford"-kauluspaitamallia ja kaikkia kokoja on saatavilla. Paitojen tilauslomake löytyy yhdistyksen internet-

sivuilta. Tilauksia voi osoittaa myös suoraan puheenjohtajalle tai yhdistyksen toimistolle. Tilauksia vastaanotetaan myös kuukausikokoontumisten yhteydessä.

Internet-sivut

Yhdistyksen internet-sivut olivat alkuvuodesta alhaalla ulkoisista teknillisistä häiriötekijöistä johtuen. Ongelma on nyt korjattu ja sivuille on lisätty myös uutta sisältöä. Jäseniä kehoitetaan tutustumaan sivuilta löytyvään materiaaliin.

Olutkirjasto

Olutkirjasto toimii ravintola Vihreän Haltiattaren yhteydessä, os. Kauppakatu 13, Jyväskylä. Kirjasto on avoinna vain jäsenille. Ajantasainen kirjaluettelo sekä lainausohjeet löytyvät seuran internet-sivuilta.

Jäsenmaksut ja lahjoitukset

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

Jäsenyys

Seuran jäsenyydestä kiinnostuneita kehoitetaan osallistumaan kuukausittaisiin jäsenkokoontumisiin tai ottamaan suoraan yhteyttä seuran johtoon.

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

Vuotuinen jäsenmaksu on 20 euroa. Jäsenmaksuista saadut tulot käytetään tapahtumien järjestämiseen ja jäsenetuuskien kehittämiseen sekä valistustoiminnan edistämiseen.

Pekka Puska: mies vai myytti?

Terveyden ja Hyvinvoinnin Laitoksen pääjohtaja, sydän- ja verisuonijeesus Pekka Puska on ollut taas otsikoissa. Tämä suomalaisen alkoholipolitiikan kaksikasvoinen Janus on väsymättömästi ajanut omaa etuaan THL:n ja Alkon hallituksissa, vaatién oluen laimentamista rakkaiden länsiveljemme 70-luvulla antaman esimerkin tasolle.

On jokseenkin mieletöntä, että Puskan kaltainen kaalimaan vartija ylipäättään otetaan vakavasti Suomen mediassa. Henkilö, joka pystyy virkamiehen asemassa ohjaamaan poliittisia päätöksiä esteettömästi oman etunsa mukaisiksi, olisi pitänyt jäävätä päätöksentekoprosessista tai vähintään pakottaa luopumaan asemastaan hyötyvän yhtiön hallituksessa viimeistään ensimmäisen eturistiriidan nostaessa rumaa päätään. Miten tämä kunniatohtoriksikin peräti kahdessa eri yliopistossa nimetty rasvapeikko onkin voinut saavuttaa niin suvereenin aseman, että hänen teorioitaan vastaan esitettyyn kritiikkiin voidaan vastata puhtaalla naureskelulla?

Pohjois-Karjala -projektista Keskustan senaattoriksi

Pekka Puskan maineen rakennus lähti jo 1970-luvulta *Pohjois-Karjala-projektin* myötä. Tämän projektin tarkoituksenahan oli parantaa varsinkin itäsuomalaisten terveystottumuksia karttamalla suolaa, tupakkaa ja kovia rasvoja. Vaikka suomalaisten keskimääräinen elinikä kasvoikin huomattavasti projektin aikana, on jäänyt epäselväksi, miten suuresti juuri tämä ravintotottumuksiin kohdistettu interventio siihen vaikutti. Myös muualla maailmassa vietäin läpi samankaltaisia projekteja, joiden tulokset ovat olleet varsin ristiriitaisia. Suomessa nämä epäkohdat ovat lopulta jääneet huomiotta. Virallinen totuus on, että Puska pidensi suomalaisten elämää, eikä asiasta voida väitellä.

Puskan asema pohjautuu vahvasti juuri Pohjois-Karjala-projektiin ja suomalaiseen auktoriteettien kunnioitukseen; kun ylhäältä annetaan ohjeita, niitä totellaan. Tosiasioilla ei ole niin suurta väliä. Puska tietää tämän todella hyvin ja pystyy jopa antamaan mediassa lausuntoja, jotka nostavat kenen

tahansa oikeassa tutkimustyössä olleen karvat pystyyn. Malliesimerkki tästä nähtiin syyskuussa 2010 MOT-ohjelmassa, jossa arvosteltiin rasvateoriaa, esitettiin useita päinvastaisia tuloksia antaneita tutkimuksia ja haastateltiin myös Pekka Puskaa. Puskan vastaus rasvateorian vastaisiin tuloksiin: *“Minua vähän huvittaa, kun aika ajoin joku sanoo, että oleteko tutustuneet tutkimukseen, joka kumooa koko kolesteroliteorian. Siis yksi tutkimus voi kumota sen valtavan työn, mikä maailmassa on tehty, että kyllä mä luotan niihin laajoihin asiantuntijayhteenvetoihin.”*



Ylläoleva lainaus on ehtaa Puskaa. Se on täydellisesti ristiriidassa tieteellisen tutkimuksen perusperiaatteiden kanssa. Jos löytyy omien tulosten kanssa eriävä tulos, siihen ei todellakaan suhtauduta huvittuneesti, perusteena omien asiantuntijalausuntojen määrä, vaan tutkimukseen tutustutaan huolella ja tarkistetaan myös oman tutkimuksen ja sen pohjalta syntyneen teorian paikkansapitävyys. Puska vain veisaa omaa virttään vuosikymmenestä toiseen välittämättä muusta maailmasta ja ravintoteorian kehityksestä.

On otettava huomioon myös Puskan poliittinen ura. Puska valittiin Keskustapuolueen kansanedustajaksi vuonna 1987 ja vaikka edustajuus jäi vain yhden kauden mittaiseksi, hänen nimensä on pulpahtanut pintaan politiikankin puolella aika ajoin. **Esko Ahon** anottua vuoden vapaata eduskunnasta vuonna 2000, väläyteltiin mahdollisuutta nostaa varaedustaja Puska hänen tilalleen, mutta paikka jätettiin lopulta tyhjäksi.

Puskan varsinainen aktiivinen poliittinen ura on melko katkonainen, mutta hänellä on kuitenkin oma vahva paikkansa Suomen poliittisessa kentässä ja tästä syystä myös auktoriteetin asema eritoten uusiin ministereihin nähden. Oppikirjaesimerkki tästä oli nykyisen peruspalveluministerin **Maria Guzenina-Richardsonin** (sos.dem.) toiminta Puskan äänitorvena viime syksyisessä oluenlaimennuskeskustelussa. Suoraan sanottuna politiikoilla ei ole rohkeutta lähteä kyseenalaistamaan kansanterveytemme pelastajaksi nimitetyn Puskan mielipiteitä ja teorioita.

Puska, THL ja tutkimusetiikka

Tätä taustaa vasten voimmekin nyt tarkastella Puskan argumentteja oluen laimentuksen puolesta. Tämä uusin säkeistö oluenlaimennusvirressä perustuu THL:n (jonka johtaja Pekka Puska on) ja Itä-Suomen yliopiston (entinen Kuopion yliopisto, josta Puska valmistui lääketieteen tohtoriksi) tekemään tutkimukseen, jossa verrattiin Suomen ja Ruotsin oluenkulutusta ja esitettiin, että alkoholin kulutus ja alkoholihaitat vähenisivät tuntuvasti, jos nykyinen keskioluen alkoholin tilavuusprosentti alennettaisiin 3,7 %:iin.

Tutkimuksessa verrattiin Suomen nykytilannetta Ruotsin tilastoon vuosilta 1952-1990. Kun elämme jo vuotta 2012, on helppoa huomata että aineisto ei ole kovin yhteensopivaa. Esimerkiksi

matkustajatuonti on vapautunut molemmissa maissa tuon ajan jälkeen, EU:iin liittyminen on vapauttanut yleensäkin alkoholin liikkuvuutta rajojen yli monin tavoin, eikä paluuta entiseen ole. Lisäksi niin tutkimuksessa kuin sen kannattajien antamissa kommentteissa unohdetaan Ruotsin nykytilanne, jota voisi olla paljon mielenkiintoisempaa ja ylipäättään relevantimpaa verrata Suomen nykyiseen. Ruotsissahan päivittäistavarakaupoista löytää vain kakkosolutta, ns. *folkölä*, ja vahvempia juomia myy ainoastaan *Systembolaget*, Ruotsin vastine Alkolle. Ruotsalaiset hakevat kuitenkin huomattavan paljon olutta Tanskasta samaan tapaan kuin suomalaiset Virosta.

Onkin oletettavaa, että jos kakkosolut tulisi Suomeen samaan asemaan kuin Ruotsissa, myös meillä matkustajatuonti lisääntyisi vielä nykyisestä ja myös Alkon myymän oluen määrä ja laatu muuttuisi. Tästä viimeisimmästä täysin selkeästä mahdollisuudesta Puska on ollut hiljaa, vaikka luulisi miestä hymyilyttävän kun hän pääsee ohjaamaan kansan mielipiteitä vapaasti oman yhtiön liikevaihtoa kasvattavaan suuntaan. Puskan kaksoisroolia THL:n ja Alkon hallituksissa on kyllä jonkin verran kyseenalaistettu mediassa, mutta kun asiaa kysyttiin Puskalta itseltään, (esim. Iltalehdessä 27.3.) ei tämä nähnyt minkäänlaista ristiriita-asetelmaa.

Peräänkuulutankin nyt suomalaisen journalismin kipeästi tarvitseman ryhtiliikkeen lisäksi Puskaan ja mieluusti myös *Olutliittoon* kuulumattoman tahon toteuttamaa tutkimusta, jossa verrattaisiin Ruotsin ja Suomen alkoholikulutuksen muutosta esimerkiksi viimeisten n. kahdenkymmenen vuoden ajalta. Tärkeää olisi myös saada selville matkustajatuonnin osuus ja oluiden menekki alkoholiprosenteittain. Tästä aineistosta olisi jo mahdollista saada tuloksia, joita voidaan käyttää argumentteina joko oluen laimentuksen puolesta tai sitä vastaan.

T.T.J. Sandblom

Kööpenhamina olutharrastajan silmin

Tanska on monien muiden maiden tavoin kokenut todellisen pienpanimo- buumin viime vuosina; pienessä maassa on nykyisin yli sata panimoa. Kirjoittaja on pitkän linjan olutharrastajana ehtinyt vieraillla maassa vuosien varrella useamman kerran (viimeksi marraskuussa), ja esittelee tässä artikkelissa Kööpenhaminaa olut- kaupunkina.

Tanska on todellakin ollut Euroopassa edelläkävijöitä ns. pienpanimorenessanssin suhteen. Maahan on perustettu 2000-luvun aikana uusia panimoita nopealla tahdilla, ja vaikka moni uusi pienpanimo on myös joutunut lähinnä taloudellisista syistä lopettamaan, näyttää maahan edelleenkin jatkuvasti syntyvän uusia panimoita. Innovatiiviset panimomestarit ovat pyrkineet kehittämään uusia oluttyylejä ja kokeilleet ennakkoluulottomasti erilaisia raaka-aineita, mausteita ja oluiden käyttämistapoja (mm. villihiivalla käytettyjä ja erilaisissa viski-, viini- ym. tynnyreissä kypsytettyjä oluita). Tanskalaistenkin pienpanimo-oluiden taso on välillä vaihdellut, mutta mielenkiinnostomiksi niitä ei voida missään tapauksessa väittää.

Pääkaupunki Kööpenhamina on varsin vireä olutkaupunki, jossa on lukuisia panimoita, viisi niistä samalla myös panimoravintoloita. Suomessa tunnetuin Köpiksen panimoravintoloista ja niinkään olutharrastajain piireissä arvostetuista on **Nørrebro Bryghus** samannimisessä kaupunginosassa (Ryegade 3). Tuottelias panimo on valmistanut jo pitkälti toista sataa erilaista olutta, jotka edustavat lähes kaikkia mahdollisia oluttyylejä. Omakin taannoinen ”juhlaolueni” eli 10 000:s maistamani olut oli keväällä 2010 paikan päällä panimoravintolassa nautittu *Nørrebro Seven Imperial Stout Niepoort*

Barrel. Makua ja luonnetta tässä portviinitynnyrissä kypsytetyssä oluessa ehdottomasti oli, pidin siitä kovasti.

Ainakin omasta mielestäni Nørrebroon jälkeen seuraavaksi kiinnostavin panimoravintola Kööpenhaminassa on **BrewPub København**. Ydinkeskustassa sijaitseva (Vestergade 29) panimo on myös ehtinyt tehdä jo lähes sata erilaista olutta lyhyehkön olemassaolonsa aikana, ja kehittää jatkuvasti uusia. Paikassa saattaa hyvällä onnella saada palvelua suomen kielelläkin, koska eräs tarjoilijoista on suomalainen. Muutoinhan sangen kosmopoliittisessa Kööpenhaminassa pärjää hyvin englannilla. Ja hyvä näin, sillä tanskan kielen ääntäminen ja vaikkapa oluen tilaaminen tanskaksi ei ole ulkomaalaiselle kaikkein helpoin tehtävä. Kieltä pystyy kyllä melko sujuvasti lukemaan, jos vain osaa ruotsia, mutta ääntäminen poikkeaa kirjoitusasusta yllättävän paljon.

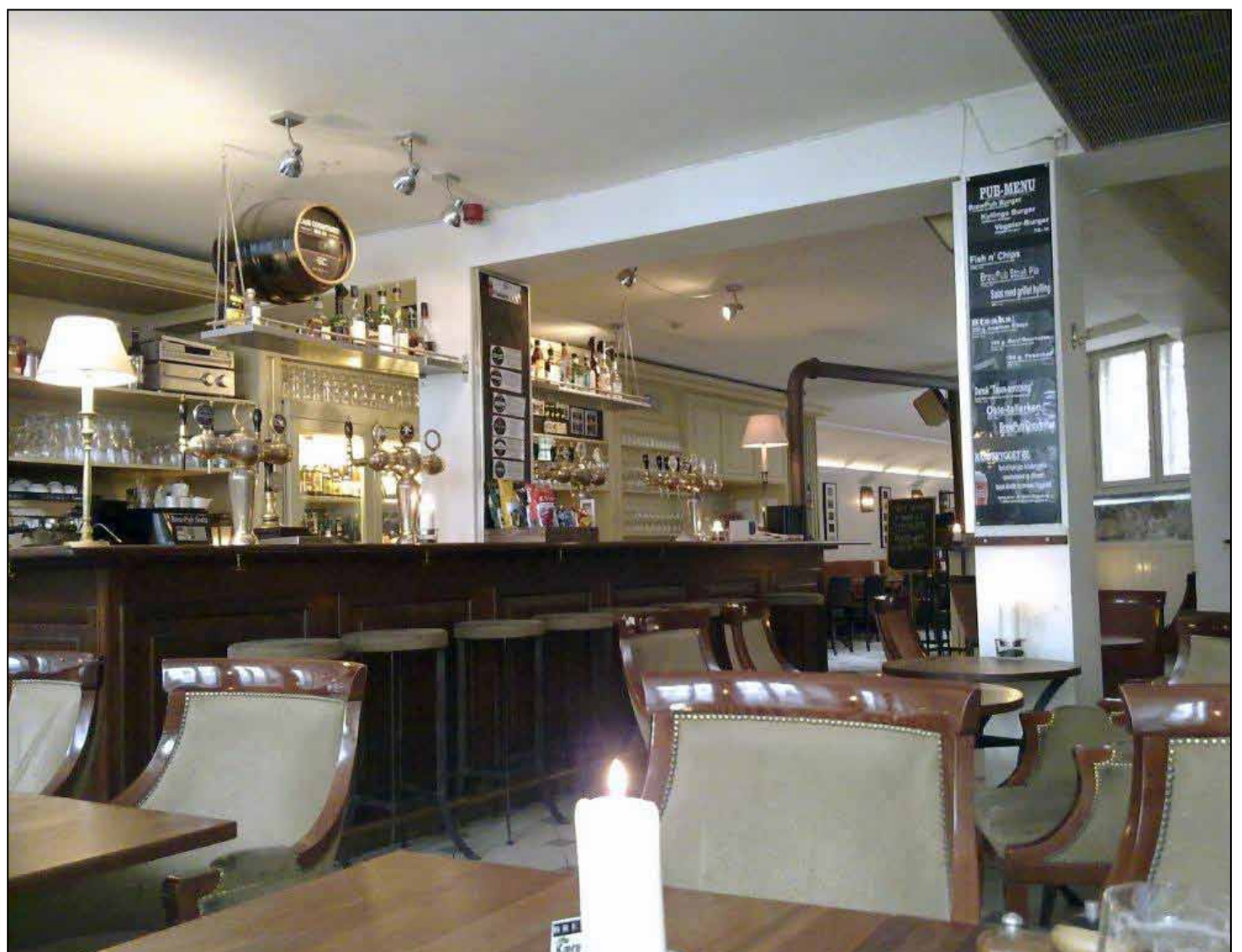
Muut kolme Kööpenhaminan varsinaista panimoravintolaa ovat

Bryggeriet Apollo (Vesterbrogade 3), **Vesterbro Bryghus** (Vesterbrogade 2B) ja Tivolin alueella sijaitseva **Faergekroen Bryghus**. Kiinnostavin näistä on laaja Apollo, josta joka käynnillä olen löytänyt oman panimon uutuusoluita. Apollon oluet ovat kuitenkin pääsääntöisesti olleet ”helpompia”, eli vähemmän runsasmakuisia kuin Nørrebro ja BrewPubin. Kaksi viimeistä paikkaa, keskenään yhteistyötä tekevät Vesterbro ja Faergekroen, eivät ole olutharrastajan kannalta erityisen mielenkiintoisia panimoita, eikä niistä löydy harrastajalle juurikaan uutuuksia sen ensimmäisen käynnin jälkeen. Jos näiden panimoiden oluet haluaa kuitenkin maistella, se onnistuu helposti pelkästään Vesterbrolla käymällä, koska Faergekroenin olut ovat myös siellä tarjolla.

Olutravintoloiden antia

Manittujen panimoravintoloiden ohella kaupungissa on luonnollisesti monia vierailun arvoisia kattavan valikoiman olutravintoloita. Niistä tällä hetkellä ehdottomasti kiinnostavimpiin

lukeutuu Vesterbron alueella sijaitseva **Mikkeller Bar** (Viktoria-gade 8B-C), jonka omistaa samanniminen hyvin kokeilunhaluinen ja tuottelias kööpenhaminalaispanimo. Mikkellerin oluita on tuotu paljon Suomeenkin viime vuosina, mm. panimon vahvoja jouluoluita on ollut Alkossa. Mikkeller Barissa on kaksikymmentä melko tiuhaan vaihtuvaa oluthanaa, joista puolet on yleensä panimon omia oluita, ja toinen puoli luonteikkaita pienpanimo-oluita eri puolilta maailmaa (mm. belgialaisia lambiceja ja amerikkalaisten pienpanimoiden erilaisia maku-pommeja). Hanaoluista löytyykin yleensä rinnakkain rutikuvia lambiceja ja vahvoja tynnyrikypsytettyjä imperial stoutteja ja barley wineja sekä Mikkellerin panimon kahden single hop –sarjan tuotteita. Onneksi oluita saa pieninä annoskokoina, sillä useamman yli kymmenprosenttisen hanaoluen maistamisen jälkeen saattaa asiakas hieman yllättyä vaikutuksesta. Hanojen ohella myös Mikkeller Barin pullo-olutvalikoima on varsin laaja ja laadukas.



BUNDEN I VEJRET! Panimoravintola BrewPub Københavnin salinäkymää Kööpenhaminan ydinkeskustassa.

Keskustan alueella ovat kellariravintola **Lord Nelson** (Hyskenstræde 9) vaihtuvine pienpanimohanoineen ja sisustukseltaan persoonallinen **Plan B** (Frederiksborggade 48) hyvin kypsyneine iäkkäämpine pullo-oluihineen olleet suosikkejani. Läheltä Nørrebro Bryghusia löytyy hauskan suoraviivaisesti nimetty **Ølbaren**, "Olutbaari", (Elmegade 2), jossa on monipuolinen pullo- ja hanaolulvalikoima Tanskasta ja muualta. Ølbarenista olen aina välillä löytänyt myös oluita, joita ei muualla Köpiksessä ole helposti tullut vastaan. Ei kovin kaukana Plan B:sta, Ørstedin puiston varrella on edelleen **Ørsted Ølbar & Cafe** (Nørre Farimagsgade 13), josta yleensä löytyy myös eri pienpanimoilla teetettyjä ravintolan omia "talonoluita". Listan loppuksi voisin vielä mainita syksyllä 2011 avatun **Fermentorenin** (Halmtorvet 29C) Vesterbrossa, jossa on mukavasti pienpanimo-oluita tarjolla hanassa ja pullossa, tanskalaisista hanassa on mm. vähän harvinaisempia *Crooked Moonin* ja *Grassrootsin* panimoiden oluita.

Olutkaupat

Kööpenhaminassa käydessä myös laajan valikoiman olutkaupat aina kiinnostavat olutturistia. Kaupungin tavallisista ruokakaupoistakin löytyy yleensä hyvin uutuuksia, mutta myös erityisen monipuolisen valikoiman olutkauppoja kaupungissa on puolenkymmentä. Tällaisia itselleni runsaasti tanskalaisia ja muunmaalaisiakin pienpanimo-oluita tarjonneita kauppoja ovat keskustan **Ølbutikken** (Istedgade 44) ja **Barley Wine** (Admiralgade 21) sekä vähän kauempana sijaitsevat **Fish & Beer** (Amagerbrogade 143), **Kihoskh** (Sønder Boulevard 53) ja **Høkeren** (Ravnsborggade 13). Kaikista näistä on yleensä löytynyt enemmän mielenkiintoisia uutuuksia kuin mitä olen voinut mukaani ostaa, eli eteen on välillä tullut vaikeita valintoja. Tanskalaisten pienpanimo-oluiden hintataso on lisäksi toisinaan melko kova (vaikkakin samalla yllättävän vaihteleva eri panimoiden välillä), joten sekin helposti hieman rajoittaa harrastajan oluthankintoja. Köpiksessä kannattaa vierailla erityisesti keväällä,

toukokuisten Kööpenhaminan olutfestivaalien aikaan: nämä *Carlsbergin* vanhassa panimokiinteistössä (Ny Carlsberg Vej 91) järjestettävät festarit ovat mainio tilaisuus maistaa pienpanimo-oluita ympäri Tanskaa ja muualtakin pieniä annoksina ja melko edulliseen hintaan. Kyseessä ovat hyvin järjestetyt festarit, joissa esimerkiksi eri oluiden maistamisen välillä suun huuhtontaan tarpeellisen veden tarjoilu on organisoitu juoma-automaattien avulla. Olen käynyt näillä festivaaleilla kahtena vuonna, ja ensi toukokuussa olisi suunnitelmassa mennä taas.

Aikaisempina vuosina olemme myös erään kollegan kanssa kierrelleet muutaman kerran autolla Tanskaa. Ajamisessa maaseudun halki pikkukaupungista toiseen ja pienpanimolta toiselle on aina oma viehätysensä, ja tällaisen "ruohonjuuritaso" olutmatkailun kautta näkee kyllä maata paljon kattavammin kuin suurkaupungeissa pysyttelemällä. Samaa matkailumetodia voi ja kannattaa toteuttaa ilman muuta muuallakin, esimerkiksi Saksan pikkukyliä vanhat panimoravintolat ovat antoisia ja mieleen jääviä vierailukohteita. Auton ohella myös juna ja bussi ovat toimivia liikennevälineitä tällaisessa matkailussa, mutta Tanskan pienempien paikkakuntien panimot ovat olleet kokemuksen perusteella helpoiten saavutettavissa omalla autolla. Ja onhan maaseudun pikkuteiden kiertelyssä autolla, välillä reitiltä hieman eksyenkin myös kieltämättä tiettyä jännitystä ja seikkailun makua.

Hannu Nikulainen,
FM, YTM,
kunniajäsen

Olutvaikutelmia Saksasta ja Tanskasta

Artikkelin kirjoittajat päätyivät kongressimatkan merkeissä legendaariseen merimiesten ja kauppiaiden kaupunkiin, Hampuriin, jonka jo takavuosina kansantaiteilija Irwin Goodman ikonisoi kappaleellaan "St. Pauli ja Reeperbahn".

Menomatalla jatkolentoa odoteltaessa kulutimme Kööpenhaminan Kastrupin lentoasemalla muutaman tunnin ja otimme sivusilmällä selvää terminaalin oluttarjonnasta. Riittääköön tässä yhteydessä yksiselitteisen nihkeä luonnehdinta; olutvalikoima oli poikkeuksellisen vajavainen ja *Carlsbergin* monopoli paistoi ikävästi läpi. Kun tähän lisätään vielä lentokenttäoloihinkin poikkeuksellisen korkea hintataso, latasimme tietoisesti enemmän odotuksemme suoraan Hampuriin. *Carlsbergin* "erikoisolut", *Carl* jätti kovin mitäänsanomattoman vaikutelman.

Lentopyrähdyksellä Kööpenhaminasta Hampuriin taittui puolessa tunnissa. Iloksemme saimme todeta, miten Hampurin kansainvälinen lentoasema Fuhlsbüttelissä sijaitsee lähellä kaupunkia ja *S-bahn* -juna, saksalainen – sivumennen sanoen kaikin puolin toimivampi - versio meikäläisestä lähijunasta luokatevään ja kustannustehokkaan linkin keskustaan. Hotelliin asetauduttuamme päätimme suunnata kulkumme läheiseen *Paulaner*-panimon **Miraculum**-ravintolaan. Saksalaiseen olutmaisemaan tottumattomalle lukijalle johdantona huomautettakoon, että olutvalikoima saksalaisessa ravintolassa on tyypillisesti korkealaatuinen, mutta määrällisesti suppea. Yleensä vain yhden tai enintään kahden toimittajan muutamaa oluttyyppiä on kerrallaan saatavilla. Paikallisilla panimoilla on poikkeuksetta etusija, terveenä erona kotimaiseen malliin jossa muutamalla suurtoimijalla on käytännössä täysi monopoli. Hanaoluiden ("vom Fass") suosio on korkea ja pullo-oluet mielle-



täänkin lähinnä kauppaostoksiksi, joskin etenkin viime aikoina myös pullo-oluita tarjoavia nimenomaan monipuoliseen olutvalikoimaan keskittyneitä erikoisravintoloita on ilmaantunut.

Tuulahduksia Baijerista

Kirchenalleella aivan päärautatieaseman kupeessa sijaitseva *Paulaner Miraculum* on vaikutteiltaan alleviivastusti baijerilainen. Sisustus on varsin talonpoikaishenkinen; puulattiat, koristepeuepenkit, perinteikkäät paneloidut seinät ja niitä koristavat kansanperinneaiheet näyttävät joka puolella. Ruokalista on monipuolinen ja melko edukas, pääruoat sijoittuvat 8-15 euron haarukkaan. Koska olimme liikkeellä verraten myöhään maanantai-illassa, päädyimme tilaamaan kevyempää tai ainakin sellaiseksi olettamaamme ravitsemusta. Keittiö oli auki puolilleöin. Mikko valitsi *Bratwurst-glöcklistä* tuttuja nürnbergiläisittäin valmistettuja bratwurstoja tuhdillahapankaalipedilläjapekonilla, Teemun päätyessä valitsemaan listalta "baijerilaismakkarat" jotka osoittautuivat ns. valkomakkaroiksi (*Weisswurst*). Todettakoon, että ilmeisesti jokaiselle makkaralajikkeelle löytyy Saksasta asianmukaista nimikkosinappia. Jokseenkin mauttomien valkomakkaroitten oikeaoppinen syöminen tuotti hieman haastetta, nämä kun tarjoiltiin emalikulhosta lämpimän liemen seasta – tosin kookkaan *pretzelin* kera! Olutvalikoima noudatteli odotetusti

Paulanerin perusvalikoimaa: listalta löytyi niin müncheniläistyypistä *Hellesiä* ja *Dunkelia*, vehnää kuin *Pilsäkin*, unohtamatta alkolittomia vaihtoehtoja ja raikasta *Radleria*. Kokoina saatavilla olivat 0,3 l, 0,5 l ja se perinteinen germaaninen litra (hinnoittelu vastaavasti 2,7 / 3,5 / 6,1 eur).

In Hamburg steht ein Hofbräuhaus...

Kongressimme banketin tarjoiluna oli paikallisen *Holsten* -panimon pilseniläistyypistä lageria. Kuvaava luonnehdinta voisi olla vaikkapa seuraava: klassinen pohjoissaksalainen lager; vaaleankellertävä, sitruksisella tuoksulla ja keskivahvasti humaloidulla aromilla. Erityisesti se ei silti mieleemme jäänyt. Ensimmäinen kongressipäivän kääntyessä iltaa kohti läksimmekin tutustumaan Hampurin vanhankaupungin olutkulttuuritarjontaan. Esplanadkadulla päätimme pistäytyä **Hofbräun** ravintolaan kokeillaksemme, miten lähellä tai kaukana Münchenin-esikuvaansa pohjoissaksalainen versio olisi. Mainittakoon, että kaupungissa on myös toinen Hofbräun ravitsemusliike (**Wirtshaus-HB**), aivan ydinkeskustassa Speersortkadun varrella. Juomaksi valitsimme nyt Radleria, tuota baijerilaista lagerin ja limonadin sekoitusta, joka on erityisen suosittua kesäisenä janojuomana. Muilta osin juomalista oli varsin standardi: Hofbräun koko tuotevalikoima oli edustettuna. Litran tuoppi oli hieman vertailukohdaksi otettua Paulaneria hin-

tavampi (7,1 eur). Ruokapuolella pääosaa näytteli puolikas kana, joka saapui pöytään ennätysajassa ja oli varsin maukasta ja rapeaa, joskin ranskanperunat ainoana lisukkeena olivat hieman mielikuvitukseton ratkaisu. Kattaus ja sisustus oli jälleen talonpoikaismaisen yksinkertainen; ajan patinoimat puiset pitkät pöydät, käsityöläismalliset puutuolit ja lankkulattiat. Musiikkianti oli pääasiassa baijerilaista humpahavaa puhallinmusiikkia. Verrattuna Paulaneriin, Hofbräun vaikutelma oli oleellisesti enemmän oluthallimainen; tila oli poikkeuksellisen avara ja ravintolasali jakautui useampaan erilliseen kokonaisuuteen. Sisustuksessa tavoiteltiin selkeästi alkuperäisen *Hofbräuhausin* henkeä ja tässä päästiin nähdäksemme varsin pitkälle – edellyttäen toki sen tosiseikan aktiivista unohtamista, että kyseinen ravintola sijaitsee liikerakennuksen katutasossa eikä omissa vuosisataisessa arvotalossaan.

Kattaus pohjoissaksalaisittain

Seuraavan päivän ensimmäinen oluttarjonta nautittiin **Brauhaus Johann Albrechtissa**, joka oli ulkoisilta puitteiltaan Hofbräun tavoin melko mitäänsanomaton, modernin liiketalon katukerroksessa sijaitseva ravintola. Sisällä tunnelma oli kuitenkin kutsuva, jälleen kohtalaisen talonpoikaishenkisen ja näyttävät panimokattilat heti oven tuntumassa loivat tavoiteltua mielikuvaa pienpanimoilmapiiristä. Joh. Albrecht -ketjulla on useampi

pienimuotoinen panimoravintola lähinnä pohjois-Saksan kaupungeissa. Hintataso oli Paulaneriin ja Hofbräuuhunkin verrattuna korkeanpuoleinen. Olutvalikoima käsitti oman panimon *Hellesin*, *Dunklesin*, vehnän ja ns. *Alsterwasserin* sekä kausierikoisuutena talvioluen (4,8%). Poikkeuksellisesti litran tuoppia ei ollut valikoimassa, mutta teoreettinen litrahinta asettuisi 9-10 euron haarukkaan. Kokeilimme kupariksi ("Kupfer") nimettyä tummaa lageria ja vehnää, jotka molemmat osoittautuivat erinomaisiksi. Kupferia voisi luonnehtia miellyttävän pehmeäksi, maltaiseksi, lievästi humaloiduksi, makeaksi ja hienovaraisesti kaltaistensa joukosta erotuvaksi. Vehnäolut puolestaan on väriltään ruskehtavankeltainen, varsin lähellä ns. Dunkel-Weissea, joskin lukeutuu vielä vaaleaksi. Vaahtoavuus oli hillittyä, maku aavistuksen pyöreähkö, pehmeä ja ruokaisa. Vehnäolulle usein tyypillistä banaanisuuuuta ei ollut havaittavissa.

Ruokatarjontana nautittiin lounaslistalta ns. *Flammkuchea* (suorakaitteen muotoinen, jokseenkin pitsan kaltainen paistos, kts. kuva) ja leivitettyä maalaistyylistä juustoisaa porsaanleikettä. Asiakaskunta oli keskipäivän tunteina korostetusti pukuun sonnustautunutta bisnessektoria edustavaa, allekirjoittaneet mukaanlukien. Ruokaa joutui odotamaan valitettavan kauan ja palvelu oli muutenkin hieman nihkeänpuoleista ja takakireää; tämä on kenties laskettava pohjoissaksalaisen pidättyväisyyden nimiin. Annokset olivat kuitenkin kohtalaisen maittavia.

Palatessamme jälleen kongressikeskukselta, yllätti pahemmanpuoleinen jano. Jo edelliseltä päivältä tutuksi käynyt Hofbräu oli oikeassa paikassa oikealla hetkellä. Nyt päätimme kokeilla perinteikkäitä litran baijerilaisia tuoppeja, saksalaisittain nimellä "Mass" tai "Wiesen-Mass" tunnettuja. Totesimme tumman vehnäoluen, ns. *Dunkles-Weissen*, maltaisen vehnäiseksi, raikkaaksi ja vähähedelmäiseksi, vienosti paahteiseksi. *Helles* puolestaan oli nimensä mukaisesti varsin vaivattomasti juotavaa, kirkasta ja suutuntumaltaan Paulanerin vastaavaa hieman pehmeämpää. Molemmissa oluissa oli tunnistettavissa selvä baijerilainen vivahde.



Kuvassa pohjoissaksalainen "Flammkuche" -annos.

Pikavisiitti Kööpenhaminaan

Paluumatkalla Suomeen poikesimme jatkolentoa odotellessa Kööpenhaminan keskustassa. Pienen etsiskelyn jälkeen ostoskatu Strøgetin tuntumasta, hiljaiselta sivukadulta löytyi puoleensavetävä **BrewPub Kobenhavn**. Kellarikerroksessa sijaitseva ravintola oli sisustukseltaan valoisa ja tunnelmallinen. Päätelimme sen profiloituvan enemmän iltasiakkaisiin, sillä lounasaikaan olimme käytännössä ainoat asiakkaat.

Hanoissa oli runsaasti omia tuotteita, joista valinnanvaikeuden keskellä kokeilimme paikallista vehnää, *WesterWeizenia* ja *Ellington Winter Porteria*. Tanskalaisen vehnäoluen tuntuma oli aavistuksen erilainen kuin saksalaisten. Maku oli hivenen kuivakkaampi, säilyttäen silti perusraikkaan karaktääriin. Väri oli kellertävän-samea, vaahtokukka nopeasti haihtuva. Ellington Winter Porter taasen todettiin hyvin maltaiseksi ja paahteiseksi sekä runsaasti humaloiduksi, mutta tämä kävi ilmi enemmänkin tuoksussa kuin maussa. Ruokalista oli Kööpenhaminan keskustalle ominaiseen tapaan kalliinpuoleinen, joskin monipuolinen. Selkeää painotusta tiettyyn suuntaukseen ei ollut, vaan listalta löytyi osapuilleen kaikkia tunnettuja pääruokalajikkeita.

Mikko Tyni
Teemu Sandblom



HEIMATSTIL. Baijerilainen talonpoikaishenki vaikutti Paulanerin Miraculumissa.

OLUTKULTTUURIN ILMIÖITÄ

Tirolin vihreä hattu

Tummanvihreä, sulallinen tirolilaishattu assosioituu oluen maailmaan ennen kaikkea mielikuvatasolla. Perehdyimme nyt tämän ikonisen vuoristolaispähineen kehityshistoriaan ja olemukseen.

Hahmotettaessa olutkulttuuria juuri yleisgermaanisessa, eritoten etelä-saksalaisessa muodossaan, ei voida välttyä näkymältä, jossa kannelliset savituopit, romanttiset alppimaisemat, *dirndl*-asuiset tarjoilijattaret ja nahkahousuihin pukeutuneet hattupäiset kansanmiehet muodostavat käsitteiden kuvaston. Matkailtaessa Baijerissa ja Itävallan Alppialueilla, törmätään kyseiseen pähineeseen myös arjen tasolla, parhaimmillaan kymmeniäkin kertoja päivässä. Herää siis väkisinkin kysymys, millainen on tämän hatun kehityshistoria ja miten se onkaan päätynyt keskeisesti osaksi klassista olutkulttuurikuvastoa?

Olemus ja alkuperä

Niinkutsuttu tirolilaishattu, saksalaisittain ”*Tirolerhut*”, tunnetaan myös baijerilaishattuna tai alppihattuna. Tämä nimistön kirjo paljastaa, että hatun suosio ei noudattele nyky-muotoisia valtio- tai aluerajoja. Sen levinneisyyttä voidaan pikemminkin tarkastella kulttuurihistorian kautta. On tiedossa, että tirolilaishattu sai jokseenkin nykyisen muotonsa n. 1840-luvulla Zillertalin laakson alueella Itävallan Tirolissa. Tämä löyhästi fedora-tyyppinen, tyypillisesti vihreän eri sävyissä nähtävä pähine on yleensä valmistettu huopakankaasta.

Hattua ympäröi lyhyt ja keskivaiheilta taakse pystyyn käännetty reunus. Hatun kruunuosa on korkea ja sitä luonnehtii lierihatuille tyypillinen muotoiltu painauma. Kruunua kiertää yleensä yksi tai useampi punottu naru, johon hatun sulka kiinnittyy. Olemukseltaan hattu huokuu vahvasti käsityöläis- ja talonpoikaiskulttuuria, sekä ennen kaikkea maaseutua ja vuoristolaisuutta. Nykyisellään se kuitenkin on alkanut yleistyä myös juuristaan ylpeiden kaupunkilaisten arkipähineenä Itävallassa ja Baijerissa. Alusta saakka hattuun on yhdistynyt läheisesti myös metsästys, niin elinkeinona kuin harrastuksenakin.

Vaikka tätä nykyä tirolilaishattua voikin käyttää varsin vapaasti, perinteisesti se on tavattu nähdä kiinteänä osana baijerilais-tirolilaista perinneasustusta, ns. *Trachtia*. Miehen perinnevaatetus koostuu tämän kaavan mukaan muodostuu nahkahousuista (*Lederhosen*), aluspaidasta, ns. metsästystakista (*Sakko*) ja sen kruunua sulallinen tirolilaishattu.

Sulkahatussa, saksalaisittain ”*Hutfeder*”, on perinteisesti viitannut symbolisesti surmattuun viholliseen tai taistelussa saavutettuun voittoon. Myöhemmin tapa siirtyi metsästyksen yhteyteen ja alkoi symboloida metsästyskauden

ensimmäistä saalista. Suora viittaus nimenomaan tirolilaishatun sulkaan voidaan löytää myös alueen tarustosta; **Wilhelm Tellin** legendan keskiössä on kuvaus siitä, miten jousisankari joutui ampumaan nuolen poikansa päälle asetetun omenan läpi. Tähän Tellin pakotti **Albrecht Gessler** -niminen maavouti, **Habsburgien** keisarihuoneen edustajana. Varhaisissa kuvitetuissa laitoksissa legendasta 1700- ja 1800-luvuilta niin Tell kuin Gesslerin kuvataan etäisesti tirolilaishattua muistuttavissa sulkapähineissä.

Pähineen variaatioista

Alkuperäisestä tirolilaishatusta on aikojen saatossa syntynyt useita paikallisia ja ajallisia variaatioita. Näistä varmaankin tunnetuin on ns. *Berghut*, vuoristohattu. Muotoilultaan se on lähes täysin identtinen tirolilaishatun kanssa, ainoana erotuksena useimmiten kokoharmaa väritys ja tyypillisesti paksu, Baijerin sinivalkoisissa väreissä hatun kruunua kiertävä punosnaru. Edelleen variantti tästä on Oktoberfestiin vahvasti assosioituvaa ”vilttihattu”, *Filzhut*. Tämä jokseenkin koominen hattumalli on yleensä harmaasta huopakankaasta valmistettu ja omaa poikkeuksellisen korkean, keilamaisen kruunun, jota vuoristohatun tapaan ympäröi baijerilaisnaru. Vilttihatun lieri on tyypillisesti suora ja suhteettoman leveä. Noita- ja taikurihahmojen kliseistä pähinettä muistuttavalla vilttihatulla ei juuri ole käyttöä Oktoberfestin ja vastaavien kansanjuhlien ulkopuolella. Se miellettäinkin yleisesti nimenomaan karnevaali- ja huumoripähineeksi eikä siihen suhtauduta kovin vakavasti.



Tyypillisin tirolilaishatun malli. Kuvan hattu hankittu Innsbruckista.

Suomalaiselle etelägermaaninen hattuperinne on tyypillisesti melko tuntematonta. Useimmiten se tulee esiin nimenomaan olutkulttuuriyhteyksissä vahvasti karnevalistisessa sävyssä, tyypillisesti juuri eri ravintoloissa järjestettävien ”varjo-Oktoberfestien” myötä. Esimerkiksi ravintola Plevna Tampereella on myynyt jo vuosikausia Oktoberfestin mallin mukaisia vilttihattuja. Yhdistyksemme piirissä klassinen tirolilaishattu esiintyy toisinaan epävirallisena illanviettopähineenä. Sitä ei kuitenkaan ole pyrkimys karnevalisoida, vaan pikemminkin viitata sillä kunnioitavasti keskieurooppalaiseen olutkulttuuriin ja siihen kansankulttuurimaisemaan, jonka tuote kyseinen hattukin juuriltaan on.

Sepp von Fass-Brauendorf

OLUTVISA

1. Mikä oli Pohjois-Karjala hanke?

- a) Suomalaisten elintilan parantaminen
- b) Suomalaisten elinolojen parantaminen
- c) Suomalaisten elintapojen parantaminen

2. Osaatko yhdistää kolmen pienpanimon yhteistuotantoluon, ”Tokyo Black Horizonin”, luoneet panimot ja oluet?

- a) Brew Dog: Tokyo, Mikkeller: Dark Horizon, Nøgne Ø: Black
- b) Mikkeller: Black, Nøgne Ø: Tokyo, Brew Dog: Dark Horizon
- c) Nøgne Ø: Dark Horizon, Brew Dog: Tokyo, Mikkeller: Black

3. Mikä seuraavista ei vielä ole ollut Olutkulttuuri-illan teemana?

- a) Germaaninen sauna- ja olutkulttuuri
- b) Brittiläisen oluen makumaailma
- c) Panimo- ja ravintolakulttuurin historia Jyväskylässä

4. OKS:n kunniajäsen, maisteri Hannu Nikulainen tunnetaan valtakunnallisesti oluenmaistelijana, mutta montako olutta hän on ehtinyt uransa aikana reitata?

- a) 10 000
- b) 12 000
- c) 14 000

5. Minä vuosina nykyinen peruspalveluministeri (sos.dem) Maria Guzenina-Richardson (o.s. Stiern, ent. Lindell) toimi tunnetuimmassa työtehtävässään Music-TV:n ensimmäisenä suomalaisena juontajana?

- a) 1992 - 1996
- b) 1993 - 1997
- c) 1994 - 1998

PARRAN PÄRINÄÄ



Kevät koittaa Guzeninalle

Päivät pitenevät, aurinko paistaa ja terassien nuput avautuvat - kevät on tullut. Lämpenevien kelien myötä tapajuopot kömpivät veneiden alta ja vuotuinen olutpolemiikki saa jälleen kerran nostaa päätään. Samaa iänikuista savikiekkoa kihnuttaen oluen näkyvät ja näkymättömät, olevat ja olemattomat haitat otetaan esille kuin uusina asioina.

Tähänkö nyt on tultu; kotona ei voi juoda, kun siellä ei ole erillistä vastuullista henkilöä valvomassa alkoholinkäyttöä ja vain tennukset hakevat kasseittain olutta pitkäripaisesta, kun sitä ei enää lähikaupastakaan saa. Baarissaakaan ei voi juoda ravintoloiden alkoholiverotuksen vain noustessa ja kenelläkään ei ole varaa juoda kuin vettä, kahvikin on liian kallista ja vaikka oliskin varaa, niin eihän siellä terassilla voi istua

kauniissa auringonpaisteessa, kun lapsiperheetkin näkevät.

Tilastotieteen puskainen oppimäärä

Tietysti nämä aiheet ovat tärkeitä ja niistä pitääkin keskustella. Sitä kukaan täysijärkinen toimija ei ole koskaan kiistänyt, mutta lähestymistapa on jälleen samaa saarnaa sakaristosta ilman minkäänlaista kosketusperää todellisuuteen. Alkoholien kuluttajia, niin kohtuullisia kuin kohtuuttomiakin, käsitellään vain sieluttomina lukuarvoina THL:n tutkimustaulukoissa. Tai kuten ollaan saatu liiankin useasti todeta, valmiiksi pureskeltuina, pöydälle syljettyinä, eroteltuina ja vielä uudelleen pureskeltuina tilastoina. Helppohan se on **Puskan** edustaa ns. kansan vallitsevaa mielipidettä, kun omaan kantaan on valmiiksi mukaan laskettuna kyselyissä ”ei mielipidettä”

tai ”tyytyväinen nykyiseen” vastanneet. Mikäli esimerkiksi esitettäisiin kysymys alkoholiveron korotuksesta, johon kansalaisista puolet noudattaisi linjaa ”ei tarvetta – tyytyväinen nykyiseen” ja neljännes puolesta, neljännes vastaan, saataisiin THL:n tulkintakaavaa noudattaen vastaukseksi, että 75% kansalaisista tukee alkoholiveron korotusta. Kyllähän kaikki vastanneet ovat edustettuina annetuissa luvuissa, mutta tulkituna täysin subjektiivisesti.

Olutkeskustelu on hyvin usein ollut valtakunnantasolla ministerivetoista ja suomalaiset olutseurat tai muut vastakkaista näkemystä edustavat tahot ovat saaneet olla alati puolustelevalla kannalla. Alkuvuodesta *Kauppalehden* tekemän tutkimuksen mukaan useiden pienempien kauppojen ja kioskien kokonaisymyynnistä suhteellisen suuri osuus tulee juuri mietojen alkoholijuomien myynnistä. Hyvä se on puhua kansantalouden kasvattamisesta, yrittäjyyden tukemisesta ja paikallisista tuotteista, kun samalla todellisuudessa puukotetaan kauppiaita ja pienpanimoita selkään ja annetaan ylikaupallisille suurpanimoille sekä jättimarketeille etulyöntiasema kaikessa kilpailussa. Samalla vaivalla siirretään kaikki oluet Alkoon, Alkot marketteihin ja lopulta yhdistetään marketitkin suurkuntien rajoilla sijaitseviksi supermarketiksi - jos ei muuta, niin näin ainakin kannustetaan kansalaisia takai-

sin kotiolen piiriin. Ties vaikka heräteltäisiin talonpoikaisaikojen salapoltto ja viinatrokaustakin, sillähän se pienyrityksiä saataisiin uuteen nousuun.

Lääkärikunnan huolestus

Tuoreimpana Jaakkona kylmiä kiviä kiehuvaan olutkeskusteluun heittää *Lääkäriliiton* toiminnanjohtaja, tohtori **Heikki Pälve**. Linjauksiltaan Pälve onkii jo tutuilla kalavesillä; yli 4,7% alkoholijuomaa ei missään nimessä saisi myydä ruokakaupoissa, olutta ja muita juomia tulisi laimentaa ainakin 3,5% tilavuusprosenttiin, alkoholijuomien saatavuutta tulisi vaikeuttaa, mieluummin Alkoon siirtämällä, mutta myös ravintoloiden anniskeluaikoja lyhentämällä. Pälve tosin toimii myös Kokoomuksen kunnallispoliittikkona, eli kannanotoissa lemahtaa hiukkasen oman poliittisen uran pönkitys pintapopulääreillä mielipiteillä purjehtien. Tasapuolisuuden nimissä mainittakoon, että Pälven julkilausumaan on pujahtanut eräs kannatettavakin linjaus, nimittäin vaatimus ehdottomista vankeusrangaistuksista poliisia pakeneville rattijuopille. Tämä on esimerkki sellaisista lainsäädäntötoimista, joilla alkoholien oikeasti vaarallisiin haitta-
puoliin pystyttäisiin puuttumaan.

Keskilolutdebatti näkyy laajemminkin aktivoineen kokoomus-

Kirjoitus jatkuu takasivulla (s.12) ->

6. Mikkeller on tunnetusti tuottelias tanskalainen panimo, mutta kuinka monta uutta olutta se toi markkinoille vuonna 2010?

- a) 28
- b) 52
- c) 76

7. Partio ja olut – sopimaton yhdistelmä, vai valistusta parhaimmillaan. Minkä maalaista on nk. Domein -partio-olut?

- a) Belgialaista
- b) Saksalaista
- c) Ranskalaista

8. Minne ns. tirolilaishatun maantieteellinen alkuperä sijoittuu?

- a) Itävallan Zillertaliin
- b) Ylä-Baijerin Ruppoldingiin
- c) Etelä-Tirolin Sterzingiin

9. Saksalaiset olutravintolat ovat suurien kolpakkojensa ja iloisten tarjoilijoidensa lisäksi kuuluisia myös keittiöistään, mutta mitä mahtaa olla ravintoloissa tarjottava Flammkuche?

- a) Germaanista tulilientä
- b) Liekitettyä piiraspaistosta
- c) Varrasmakkaraa avotulella

10. On yleisesti tunnettua, että taiteilija ja valtiomies Adolf Hitler oli käytännöllisesti katsottuna absolutisti. Kerrotaan kuitenkin, että eräs panimo valmisti erityistä olutta juuri kanslerin tarpeisiin ja makumieltymyksiin. Miten vahvaa tämä ns. Führer-olut sitten oli?

- a) täysin alkoholitonta
- b) 1-prosenttista
- c) 3,5-prosenttista ”Volksbieriä”

Ravintolakatselmus: Harry's

Harry's (The Old English Pub) Kauppakatu 41, Jyväskylä

Jyväskylässä olutkulttuuri elää myös seuramme ulkopuolella ja aina välillä uusi olutravintola nostaa päätään vanhojen tuttujuuksien keskellä. Uusintulokaskaupungissa on aivan vastaikään avattu, paikallisen ralliruhtinaan **Harri Rovannerän** nimeä kantava olutravintola "Harry's".

Puuta ja patinaa

Perjantaina 20.4. ovensa ensi kertaa avannut Harry's on sanan aidossa merkityksessä brittiläisestä pubitraditiosta ammentava ravintola. Möbleeraukseen on selkeästi panostettu niin laadussa kuin asettelussa. Yrjohottävät ("Georgian style") puu- ja koriste-elementit ja kalusteiden tumma nahka tuovat viimeistelyä, hillittyä arvokkuutta hieman sokkeloiseen, useampaan pieneen saliosastoon jakautuvaan ravintolatilaa. Toisaalta esimerkiksi baaritiskien kullitetut alatomat merenneitofiguurit olisi voinut jättää pois; laadukas puumateriaali on itsessään arvokasta ilman krumeluurejakin.

Aiemmin kyseisessä lokaalissa on sijainnut RAY:n kasino, jonka jälkeensä jättämä liiketila on hyödynnetty varsin taidokkaasti. Kompaktista ravintolatilasta löytyy poikkeuksellisesti myös tupakakeriö ja walk-in -esiintymislava, joka esiintyjän tarjonnasta riippuen sähköistää ilmapiirin tai jäädyttää hymyt ja korvat. Hieman negatiivisesti silmään pisti ikkunapaikalle sijoitettu pahaenteisen yökerohenkinen teräskehikkonarikka, joka osaltaan etäyttää satunnaista kävijää rennon istuskelun ja loungeamisen miellelyhtymästä. Kaakeloitu toalettosasto yllätti loistohotellimaisella siisteydellään; urinaarion puitteisiin on panostettu siinä missä muuhunkin ravintolaan.

Juomaa joka janoon

Juomavalikoiman puolesta Harry's on piristävä poikkeus Kävelykadun tympeähköön olutmonotoniaan; hanaoluita on saatavilla kymmenkunta ja pullopuolelta löytyy

peräti 80 nimikettä. Vierailumme aikana saatavilla oli esimerkiksi sellaisia hanaharvinaisuuksia kuin *Hoptilicus* (9%), *Fat Cat* (4,7%) sekä Jyväskylästä pitkään uupuneen real-ale -hanan tarjontana Fullersin *ESB*:tä. Pulloerikoisuuksista mainittakoon vaikkapa Mikkelin *Black* (17,5%), porilainen *Äkäpukki* (9%) ja Cantillonin *Fou Founne* (5%). Piristävänä huomiona viinilista on kiitettävän lyhyt ja valtaosa juomamenun sivutilasta on omistettu mallasjuomille. Varsinaista keittiötä Harry's ei tarjoa, mutta pikkupurtavana tarjolla on leipägrillin koko kirjo toasteinen ja tapaksineen.

Tietotaitoa tiskiltä

Mielenkiintoisena yksityiskohtana voidaan todeta, että Harry's on onnistunut rekrytoimaan jyväskyläläisen ravintolohenkilökunnan kermää useista kaupungin kärkikuppiloista. Olutasiantuntemusta riveistä löytyy siis kiitettävästi ja omistajaportaallakin on suoria yhteyksiä laatuoluiden kansainvälisille lähteille. Sijaintinsa puolesta Harry's keskittää jyväskyläläistä olutravintolamaisemaa entistä tiiviimmin Vanhan Tiilitalon kortteiliin. Nähtäväksi jää, miten asiakaskunnan jakautuminen suhteessa viereiseen Old Brick's Innin tulee tapahtumaan. Bricksin vahvuuksina ovat edelleen oikea keittiö ja rauhallinen alakerta, mutta toistaiseksi Harry's vetää aavistuksen pidemmän korren olutvalikoimassa. Aika ratkaisee myös, löytävätkö OKS:n aktiivit toisenkin pysyvän kokoontumiskeitaan alakaupungilta.

Toimitus

Tuomiolauselma: Harry's

Ylistämme:
Olutvalikoimaa
Henkilökuntaa
Sisustusta (osittain)

Ärähdamme:
Narikkaratkaisusta
Eräistä sisustusdetalleista

Akateeminen arvosana:
Eximia cum laude

OLUTVISAN VASTAUKSET

- c)** *Suomalaisten elintapojen parantaminen.* Pekka Puskan johtama suomalaisten elintapojen parantamishanke terveystottumuksia muuttamalla ja tupakkaa, suolaa ja kovia rasvoja vähentämällä. Hankkeen tulokset eivät ole kyseenalaistamattomia.
- c)** Kyseinen yhdistelmäolut koostuu *Mikkellerin Blackista* (17,5%), *Brew Dogin Tokyosta* (18,2%) sekä *Nøgne Ø:n Dark Horizonista* (16%). Lopputulos on 17,2%:sta ja luokitellaan "äärimmäiseksi" Imperial Stoutiksi.
- b)** *Brittiläisen oluen makumaailma.* Vaikka englantilaisista oluista, kuten stouteista, porttereista, aleista ym. puhuttiin jo ensimmäisessä Olutkulttuuri-illassa vuonna 2009, ei yhdenkään täysistunnon aiheena ole vielä ollut pelkästään englantilaisen imperiumin olutmaisema.
- c)** *14 000.* Hannu Nikulainen on arvostellut n. 14 000 eri olutta maistelu-uransa aikana. Kaikista maistelluista oluista on sivun mittainen merkintä maisteluvihoissa, joita on jo tähän päivään mennessä ehtinyt kertyä jo useita satoja kappaleita.
- a)** *1993 - 1997.* Maria Guzenina-Richardson, tuolloin paremmin "Maria G:nä" tunnettuna, toimi ensimmäisenä suomalaisena Music TV:n juontajana. Voidaankin hyvällä syyllä pohtia, oliko hän tällöin nykyistä sopivammassa toimessa.
- c)** *76.* Keskimäärin katsottuna Mikkeller puski pihalle kuusi olutta kuukaudessa vuonna 2010, joskin osa näistä oli ns. haamupanimojen tuotantoa.
- a)** *Belgialaista.* Flaamilaispanimo *Brouwerij Van Steenberg* valmistamaa Domeinia on käytetty menestyksekkäästi varainkeruutuotteena jo vuosien ajan.
- a)** Tirolilaishatun katsotaan saavuttaneen nykyisen muotonsa nimenomaan Itävallan Zillertalissa. Mainittakoon, että vaihtoehdossa c esiintyvä Etelä-Tirol, "Südtirol", kuuluu nimestään huolimatta nykyisin Italiaan.
- b)** *Liekitettyä piirraspaistosta.* Ohutpohjaisen, pitsamaisen paistoherkun alkuperä on Elsassin alueella, josta se on levinnyt yleisemminkin erityisesti Pohjois-Saksaan.
- b)** Legendan mukaan valtakunnankanslerille valmistettiin 1-prosenttista erikoisolutta, jota tämä silloin tällöin nautti siemauksittain. Jo 1920-luvulta esiintyy mainintoja (mm. Ernst Hanfstaengl), joissa Hitlerin kerrotaan kostuttaneen kurkkuaan palopuheidensa lomassa oluthuikalla. Vastauksen c "Volksbier" on luonnollisesti väännös ruotsalaisesta folkölistä vailla historiallista esikuvaa.

Tilaa itsellesi tai lahjaksi
Olutsampo

Vuositilaus vain 10 euroa,
lehdet kotiin toimitettuna!
(jäsenille ilmaista)

Lue Olutsampoa ja pysyt ajan hermolla!
tilaukset@olutkulttuuriseura.fi tai 044 3489 579

Viikinkejä, pienpanimoja ja Folköliä - katsaus Skandinaaviseen Olutkulttuuri-iltaan

Jyväskylän Olutkulttuuri-seura jatkoi suosittujen Olutkulttuuri-iltojensa perinnettä järjestämällä lauantaina, maaliskuun 31. päivänä Gastropub Jalossa Skandinaavisen Olutkulttuuri-illan.

Kunniavieraaksi ja vieraspuhujaksi saapui Oluhtiiton maineikas puheenjohtaja **Jari Vaara** Turusta. Ilta alkoi kello 18 tuttuun tapaan AV-tekniikan vaikeuksien selättämällä ja ensimmäisillä oluttilauksilla. Janoista kansaa soljui kabinettiin tasaiseen tahtiin, monet naamat olivat tuttuja jo aivan ensimmäisistä Olutkulttuuri-illoista, yli kahden vuoden takaa. Kaikkiaan 22 henkeä saapui lopulta kuulemaan skandinaavista olutkulttuurista. Iltaa oli nyt pohjustettu tavallista suuremmalla mediahuomiolla; tiistaina 27.3. Iltalehdessä oli nimittäin julkaistu puheenjohtajamme **Sampo J. Välimaan** jyrkkä vaatimus THL:n pääjohtaja **Pekka Puskan** asemaa kohtaan.

Olutkulttuurin synkkä tila

Illan suunniteltuun ohjelmaan tuli viime hetkellä muutamia muutoksia. Yhdistyksemme Jyväskylän paikallisosastonjohtaja, diakoni **Salojärvi** joutui jättäytymään pois juontajatehtävästään ja toiseksi vieraspuhujaksi kaavailtu olutväen nestori, insinööri (eläk.) **Antti Soini** joutui niimikään siirtämään puhettaan tuonnemmaksi. Muutoksista huolimatta ilta nytkähti dynaamisesti käyntiin, kun kunniavieras Vaara tarttui tottuneesti mikrofonin. Puheenjohtaja Vaara maalasi kuulijoille suorastaan hätkähdyttävän tehokkaasti suomalaisen olutkulttuurin synkkää tulevaisuudenvisiota ja tämänhetkistä ahdinkoa. Ministerit **Maria G.-Richardsonin** ja pääjohtaja Puskan ristiretkä tervettä alkoholipolitiikkaa vastaan avattiin systemaattisesti ja Vaaran argumentaatio oli vedenpitävyydessään ehdottoman vakuuttavaa. Puheenvuoro sai

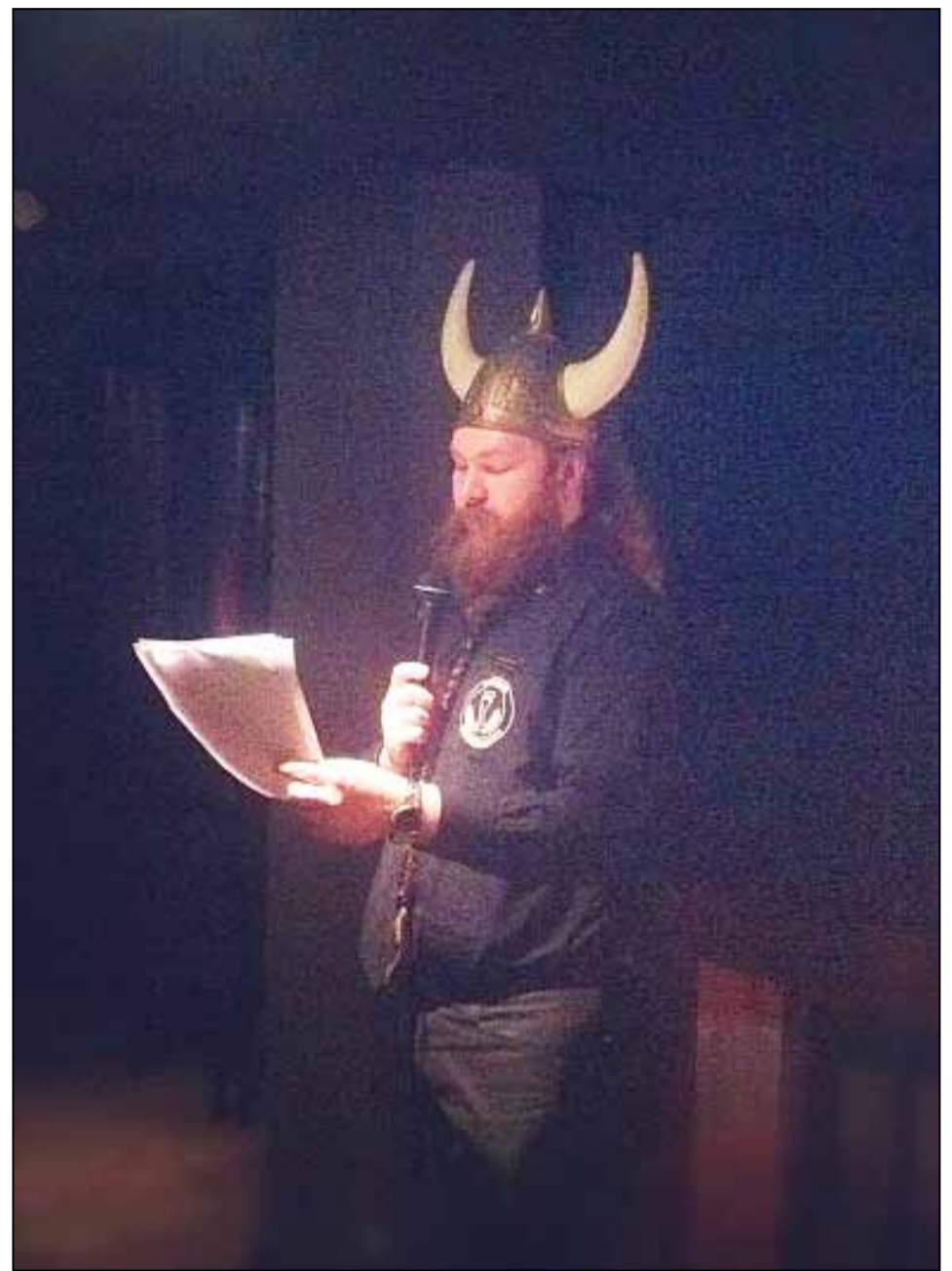
osakseen raikuvat aplodit ja paljon jälkikäteiskeskustelua useissa pöytäseurueissa. Jälleen kerran osoittautui kouriintuntuvaksi se tilaus, mikä olutkulttuurin näkyvyyttä ja mainetta edistävillä yhdistyksillä tässä maassa on – kansan ja ennen kaikkea päättäjien valistajina ja vaihtoehtoisen olutnäkömyksen edustajina.

Pohjolan olutmaantiedettä

Puhujanpöntölle astui nyt ensimmäisenä liikkeenharjoittaja **Antti Pöllänen** esitelmöiden Tanskan olutmaiemasta. Kuulijoiden mielikuva Tanskasta liberaaleimpana pohjoismaana sai vankkaa vahvistusta. Vaikka Tanska monella mittapuulla onkin Pohjolan vahvin olutvaltio, lagerin markkinaosuus huitelee silti 95% paikkeilla. Pöllänen keskittyi erityisesti kuvailemaan tanskalaisen pienpanimokulttuurin kirjoa, jonka tuotteliaisuus ja monipuolisuus ilahdutti suuresti, mainittakoon esimerkiksi maankuulu *Mikkeller*, joka yksistään vuoden 2010 aikana toi markkinoille 76 uutta olutta.

Seuraavan puheenvuoron käytti yhdistyksemme kamreeri, hotellivirkailija **Teemu Korkeakoski**. Korkeakosken aiheena oli Norjan ja Islannin olutkulttuuri. Värikkäät olivat ne sanankäänteet, joilla yleisölle valotettiin vuodesta 1915 aina vuoteen 1989 islantilaisista olutkulttuuria kahlinnutta, sangen omaleimaista kieltolakia. Norjasta nostettiin esille hyvin suomalaistyyppinen alkoholilainsäädäntö ja sen vaikutukset aiemmin kotivetoisen panimokulttuurin hiipumiseen ja keskittymiseen suurpanimoiden käsiin.

Toimitusjohtaja ja Olutsampo-lehden päätoimittaja **T.T.J. Sandblom** käsitteli puheenvuorossaan rakkaan länsinaapurimme Ruotsin oluthistoriaa ja -nykyisyyttä. Historian syövereistä liikkeelle lähtenyt katsaus sai Vaaran alustuspuheenvuoron kaikuina jokaisen läsnäolijan höristämään korviaan erityisen tarkasti,



LINJAPUHE. Puheenjohtaja Välimaa keskittyi Pohjolan kansanluonteeseen.

kun ajallisesti sivuttiin *Folkölin* syntyä. Sandblom yhdistyksen pitkäaikaisimpana esitelmöitsijänä puhui tottuneesti ja viihdyttävästi. Tunnelma oli vapautunut ja uusitun ruokalistan antimet maittoivat.

Viikinkien hengessä

Päättäjäispuheenvuorona tiedossa oli illan kohokohta, puheenjohtaja Sampo J. Välimaan juhlapuhe. Tällä kertaa puheenjohtajamme käsitteli pohjoismaista kulttuuria ja oluen kytköstä siihen. Mieli-alaa nostattava, rautainen puhe liitti miellyttävästi kaikkien edellisten puheenvuorojen teemoja ja yksityiskohtia kokonaisagendaan, joka korosti pohjoisen mielenlaadun pyrkimystä vapauteen ja sisäistä kahlitsemattomuutta. Alleviivatakseen tätä ja pohjoisten kansojen merkittävää historiaa, puheenjohtaja sovitti päähänsä ikonisen viikinkikypärän ja

jyrisi puheensa loppuosan itsensä **Erik Punaisen** keskisuomalaisena ruumiillistumana. Virallinen osuus päättyi raikuviiin aploideihin ja uutta taistelutahtoa paremman ja vapaamman olutkulttuurin puolesta oli varmasti valettu jokaiseen kuulijaan. Todisteena tästä olivat ne pitkät, painavat keskustelut, joita ravintola Vihreän Haltiattaren notkuissa pöydissä käytiin vielä tunteita varsinaisen iltaohjelman päättymisen jälkeen.

Toimitus

Partio ja olut nykypäivänä

Tässä artikkelissa käsitellään partioliikkeen tunnetusti haastavaa suhdetta alkoholiin ns. sisäpiirinäkökulmasta.

Vaikkei partioliike varsinaisesti mikään raittiusjärjestö olekaan, on suhtautuminen alkoholiin ollut lievästi ilmaistuna kovin ristiriitaista. Itse kuulun siihen suureen joukkoon, jolle lausahdusta ”Partio ja päihheet eivät kuulu yhteen” – on teroitettu selkärankaan asti. Tietenkään tämä lausahdus ei ole tarkoittanut, että partiolaiset olisivat absolutisteja myös omalla ajalla, mutta partiotapahtumissa alkoholi on yleisesti ottaen ollut melkoinen tabu. Alkoholista ei kertakaikkiaan ole puhuttu partio-toiminnan yhteydessä, vaikka se onkin luonnollisesti monen vapaa-aikaan kuulunut.

Tietystikin on ymmärrettävää, ettei pahimpia ryyppyreissuja ole soveliasta ainakaan nuorimpien korville jakaa, mutta partion kasvatuksellinen rooli huomioiden olisi ollut hyvä, että asioista olisi voitu avoimemmin puhua. Tähän ongelmaan on kuitenkin herätty partiojärjestön johdossa vuoden 2010 ohjelmauudistuksen myötä, kun partioliikkeessä pyrittiin järjestämään mielekästä ohjelmaa myös yli 18-vuotiaille. Uuteen ohjelmaan tulikin jopa viininmaisteluilta, sekä ylipäätään ohjelman sisältöä pyrittiin eri tavoin nykyaikaistamaan.

Partio-olutta belgialaisittain

Todettakoon, että eri partiojärjestöissä on ollut hyvin erilaisia suhtautumisia alkoholinkäyttöön. Joissakin lippukunnissa alkoholin nauttiminen partiotapahtumassa tai -asussa johtaa jopa erottamiseen, kun taas esimerkiksi Belgian partio-pojissa olueen suhtaudutaan hyvin luontevasti täysi-ikäisten keskuudessa. Paneepa flaamin-kielinen liitto jopa omaa ns. partio-oluttaan. Esimerkkinä tällaisesta oluesta on *Van Steenberg* panimon Ertveldessä valmistama *Domein*, jota on saatavilla ainakin kahtena lajikkeena: vaaleana ja dubbelina. Partio-olut näyttää luontevana varainkeruumuotona ja sitä myy-

dään suurten partiotapahtumien alla, yleensä varsin mittavalla katteella ja vieläpä täysin verovapaasti!



Johtajat asennekasvattajina

Kun alkoholi kuitenkin kuuluu monien nuorten aikuisten elämään, niin mikäpä olisikaan parempaa päihdevalistusta, kuin perehdyttää nuoria nimenomaan sivistyneeseen nautiskeluun, vaikkapa juuri erilaisiin viineihin tai oluisiin ja niihin läheisesti liittyvään kulttuuriin. Tämä toimisi varmasti paremmin kuin vanhanaikainen ”don’t ask – don’t tell” -käytäntö. On todella tärkeää pitää mielessä, että partiotapahtumissa on yleensä paljon alaikäisiä, joukossa hyvinkin nuoria henkilöitä. Johtajat ovat asemansa puolesta vastuussa heistä, joten ainakaan hillitön alkoholilla läträäminen ei tule kysymykseen, vaikkun tietysti humalassa heilumista muutenkaan pidä partioliikkeen arvoihin kuuluvana.

Mutta mikä puolestaan estäisi aikuisia johtajia omissa illanistujaisissa tai vaikkapa juhla-aterialla nauttimasta hyvästä juomasta? Itse asiassa eräällä Hollannissa pidetyllä jamboreella vuonna 2007 myytiin jopa olutta johtajille varatussa, iltaisin toimivassa leirikahviossa. Myös joillakin leireillä on ollut johtajien viinituokioita. Vastaavasti on ollut partioleirejä, joilla jopa alaikäiset ovat toikkaroineet pussikaljan voimin humalassa. Tällaisen toiminnan kuuluukin luonnollisesti herättää pahennusta. Kuitenkin selkeästi rajattu nautiskelu aikuisten kesken on allekirjoittaneen mielestä erinomainen järjestely - miksipä rentoutumisesta hyvän juoman äärellä olisi kenellekään vahinkoa?

Veli-Pekka Vihonen

Kirjoittaja on OKS:n yliportimo ja partiolippukunta Halsilan Haukkojen pitkäaikainen aktiivi

Jatkoa sivulta 9...

lääkärien ”politiklinikan”; professori **Sirpa Asko-Seljavaara** kirjoitti asiasta ajan hermolla *Uuden-Suomen* blogissaan 30.3. siteeraten alkoholihaittojen tutkimustilastoja, tuomatta kuitenkaan esille keskioluen vaikutusta viinaan verrattuna. Professorilla taisi olla poliittinen kiire tekstinsä kanssa, sillä loppupuolella käsiteltiin ”keksioluen” kohtaloo.

Jaakobin ääni, Eesaun kädet?

Ja nimi miestä myöten, suotakoon tunnustusta vielä tässä yhteydessä Olutliiton puheenjohtajalle **Jari Vaaralle**, joka avasi jäsenistöllemme kouriintuntuvasti nykysuomalaisen poliittisen kulttuurin typeryykskeskittymiä ja suurpanimoiden monopoliaseman vaaroja. Peruspalveluministeri (sosiaali.dem.) **Maria Guzenina-”Välipullo”-Richardson** haluaa vähentää nuoriin kohdistuvaa alkoholin mielikuvamainontaa; sinällään oikeutettu ja hyvä tavoite, mutta toimenpiteet ovat jälleen yksisilmäisiä kiukunpurkauksia. Itse asiaa ei käsitellä lainkaan analyttisesti, vaan tarjotaan äärimmäisiä ratkaisuja ongelmaan, jättäen huomiotta että jo nykymuotoinen lainsäädäntö antaisi täydet valtuudet puuttua tilanteeseen ilman erillisiä lakimuutoksia ja rajoitteita. Nykyi-

nen laki mielikuvamainonnasta (AlkoholiL §33) nimittäin kieltää alaikäisille suunnatun päihde-mainonnan ja rajoittaa mainostuksessa käytettäviä keinoja. Uusi laki taas toimisi täysin päinvastoin: kieltojen ja rajoitusten sijaan olisi tuotekehittelijöillä ja mainostajilla käytettävissä vain hyvin rajattu ideakirstu, josta ammentaa ”sallittuja” elementtejä etiketteihin, mainoksiin sekä sloganeihin. Eli käytännössä eläisimme eräänlaisessa Kansankoti 2.0:ssa, sosiaalidemokraattisessa hemuliyhdyskunnassa, jossa likipitäen kaikki olisi kiellettyä, muutamaa kapeaa katua ja pientä ikkunaa lukuun ottamatta.

Tämä olkoon esimerkkinä siitä, miten ministerskä Guzenina kykenee päivittäistoimissaan toistuvasti suorastaan hämmästyttäen aiheuttamaan ignoranssiin. Ylipäätään peruspalveluministereillä on ollut epideemisen usein tapana toimia THL-Puskan rikkinäisinä radioina, kun muisteluksia ulottaa esimerkiksi **Hyssälän** päiviin. Nykyisestä päättäjakaartistamme kuitenkin juuri MusicTV-MGR personeeraa valitettavan tarkasti kustaalaisen valtakunnan-kanslerin **Oxenstiernan** tunnetun lentävän lauseen ”*Poikaseni, kunpa tietäisit, miten vähällä järjellä tätä maailmaa hallitaan!*”

SJV



Maailman ainoa aito pispalalaisravintola, klassikko jo vuodesta 1968.

Avoimna ma-pe 11-02, la-su 12-02, tervetuloa! Keittiömme palvelee ma-ti 11-19, ke-pe 11-21, la 12-21 ja su 12-19.

**Pispalan valtatie 23, Tampere
www.pispalanpulteri.fi**