



Øl skal serveres med en god historie

AF ANDERS BORGEN

FOTO: SVEN HERMANSEN

Gensplejede produkter hører ikke hjemme i kvalitetsprodukter



Økologisk vårbygmark med højt udbyttepotentiale og super konkurrenceevne.

Håndbrygget og mikrobrygget øl afsættes på markedet for nicheprodukter. På et sådant marked er det nødvendigt at putte så meget værdi ind i produktet som muligt. Dette skal naturligvis først og fremmest gøres ved at få øllen til at smage himmelsk, men der er også andre muligheder.

Belgisk trappistøl sælger jo ikke kun, fordi det smager godt. Det forhold, at det er brygget af munke, og at opskriften har lange traditioner i europæisk kulturhistorie er med til at markedsføre produk-

tet. Forbrugerne vil fortælle historien videre til hinanden, og det er den bedste måde at markedsføre et produkt på. Det er så at sige en reklamekampagne, der, når den først er sat i gang, kører videre af sig selv helt gratis.

I ølrevolutionens første år var dét med, at en øl er brygget af en lokal ildsjæl på et nedlagt mejeri i nabolandsbyen historie nok i sig selv. Det adskilte produktet klart fra de store bryggerier, og når øllen så samtidig smager bedre, så går det hele af sig selv.

Med tiden er der kommet flere mikrobryggede og importerede øl på hylderne, og der er nu så mange, at de ikke kun konkurrerer med Hof og Tuborg Classic, men også med hinanden. Hovedparten af dem smager rigtig godt, så konkurrencen kommer i denne fase til at gå på enten prisen eller på, hvem der kan fortælle den bedste historie.

Specialøl skal altså sælges med en god historie. Imidlertid er det ikke nok at fortælle en god historie. Man skal også undgå, at der bliver fortalt en dårlig historie. Intet er så ødelæggende for markedsføringen af et produkt, som kunder, der føler sig snydt. Den bedste forsikring mod dårlige historier er at være ærlig og konsistent.

Når man brander sig på, at øllet har en særlig kvalitet, fordi den er håndbrygget eller mikrobrygget, så må man afstå fra at bruge de metoder, der har været ødelæggende for kvaliteten i det industrielle øl. Her kommer man ikke uden om at se på både kornsorterne, som malten er lavet af, og de landbrugsmetoder, som kornet er fremstillet under.

IKKE MEGEN IDYL TILBAGE

Det konventionelle landbrug i Danmark er blandt de mest industrialiserede landbrug i verden. Der er ikke megen idyl tilbage om bondekonen, der går i hønsegården og smider korn til hønsene. Alle ved, at 25 mill. svin ikke kan produceres ved at fodre dem med nedfaldne æbler. Kornet nærmest sopper i gødning, og ukrudt og insekter fjernes med GPS-styret udbringning af miljøødelæggende pesticider. Dansk fødevarerindustri har med rette et

image af at være ensartet, industrielt rent, ja nærmest klinisk rent, og at miljøet rundt omkring lider som følge af næringsstofforurening og mangel på naturlige levesteder. Det er ikke et image, som man som fødevarerproducent kan være tjent med at hægte sig på. Derfor gælder det om at tage forsigtigt afstand fra den del af det.

DEN INDUSTRIELLE FØDEVAREPRODUKTION

Der ligger mange besparelser i stordriften, og i en industriel proces vil råvareprisen derfor udgøre en større andel af produktprisen end i en mindre produktion. Den kvalitetsforringelse, der er set med øllet, da det kom ind på de store fabrikker, skyldes netop dette. Fokus har ligget på at få mest muligt øl ud af færrest mulige råvarer. Præcis den samme udvikling er sket i det industrielle landbrug, og maltbygproduktionen er ingen undtagelse. Med eksempelvis kunstgødning er det lykkedes at øge udbytterne, men da kunstgødning kun indeholder ganske få næringsstoffer (typisk kun tre: N, P og K), så bliver andelen af andre næringsstoffer naturligvis tilsvarende mindre. Det påvirker naturligvis smagen og andre kvalitetsegenskaber, fordi disse som hovedregel bygger på meget komplekse proteiner bestående af langt mere end tre mineraler. Smag bare på en tomat, der er dyrket i jord, og sammenlign med en, der er dyrket i vandkultur i et drivhus.

Med planteforædlingen har man opnået samme effekt i det industrielle landbrug. Man har øget udbytterne på bekostning af kvaliteten. Den nemmeste måde at øge udbytterne i korn på er ved at øge indholdet af stivelsen i kernen. Det er både grisavlere og malterier tilfredse med, men stivelsen i sig selv er jo blot smagsfri energi. Det giver grisen store skinker og alkohol i brygningen, men jo højere stivelsesindholdet er, jo mindre er der af "alt det andet".

KONVENTIONELT PESTICIDBEHANDLET MALT

Man kan godt lave et lille bryggeri, der bruger konventionelt pesticidbehandlet malt og bryggezymer, hvis det er det image man gerne vil have. Alle store firmaer er jo startet med at være små. Det er der ikke noget galt med. Men hvis man bryster sig af, at produktet har en særlig

kvalitet, fordi det er håndbrygget, så er det selvmodsigende at anvende de kvalitetsforringende metoder, som karakteriserer den industrielle fødevarerindustri. Forbrugere, der køber dyre specialøl, er kræsne forbrugere. De vælger deres øl, netop fordi de ønsker at undgå øl fra den industrielle fødevarerindustri. De har krav på, at der bruges råvarer, som kan honorere deres krav om ærlighed og konsistens. De føler sig snydt, hvis de opdager, at historien, de har købt sammen med produktet, ikke er sand, og det er den ikke, hvis råvarerne kommer fra en miljøødelæggende landbrugsproduktion, hvor kornmarkens udbytte har prioritet over malkvaliteten.

Økologisk Landsforening

Økologisk Landsforening arbejder i 2007 og 2008 med en aktivitet der hedder "Økologisk korn til malt". Denne artikelserie er en appetitvækker til et seminar der planlægges afholdt i 2008, hvor korn- og ølfolk skal mødes og diskutere de fælles interesser der ligger i at øge kendskabet til råvarernes historie og egenskaber.

Læs mere på www.okologi.dk

Kontakt
Projektleder Sven Hermansen,
sh@okologi.dk
Kornforædler Anders Borgen,
borgen@agrologica.dk

For at forsvare den gode historie mener jeg, at man i mikrobrygningen bliver nødt til at undgå visse produkter. Blandt andet synes jeg ikke, at gensplejsede produkter hører hjemme i kvalitetsprodukter. Rigtig mange forbrugere er skeptiske overfor gensplejsning, og gensplejsning er i dag blevet et symbol på det industrielle fødevarerkompleks skamløse og grænseløse profitjagt. Det betyder reelt, at det er meget vanskeligt at anvende majs og enzymer i produktionen af specialøl, da det er meget vanskeligt at garantere at disse produkter er GMO-fri. Jeg ved ikke hvor udbredt det er at bruge majs og enzymer i praksis blandt mikrobryggere, men der er næppe nogen industrielle pro-

duktioner, der kan erklære sig fri for GMO. Den dag forbrugerne finder ud af det, er det sikrest at kunne sige sig fri.

KRITISKE, BEVIDSTE OG KRÆSNE FORBRUGERE

For mig at se må råvarerne til specialøl som minimum være økologiske, når det kan skaffes. Ikke fordi den økologiske produktion i sig selv er en fuldstændig garanti for hverken miljømæssig eller produktmæssig kvalitet, men fordi de ikke-økologiske med garanti ikke er det. Man kan godt lave en dårlig økologisk øl, og man kan også forbedre miljøet på nogle økologiske landbrug, men man kan ikke forestille sig et konventionelt kornprodukt, der er produceret uden negative konsekvenser for miljøet og produktkvaliteten.

Økologireglerne er derfor et sæt minimumsregler, som alle kvalitetsfødevarer burde overholde. Desuden er der den fordel ved økologiske produkter, at forbrugere kender begrebet og forbinder noget positivt med det. Det er ganske vist kun en begrænset del af fødevarerne, der i dag sælges som økologiske, men den del af befolkningen, der køber de økologiske varer, er den samme gruppe som dem, der går efter specialøl. Det er de kritiske, bevidste og kræsne forbrugere. Blandt de potentielle kunder for specialøl er økologi derfor vigtigt. Det er derfor et vigtigt element i forsøget på at sælge gode historier. Økologi er simpelthen en rigtig god historie. Det signalerer stillingtagen og er dermed med til at profilere bryggeren og bryghuset. Bruger man konventionelle produkter til brygningen i situationer, hvor der findes et økologisk alternativ, så har man ligesom på forhånd signaleret, at prisen er vigtigere end miljø og kvalitet, og er derfor på forhånd bag ud på point i konkurrencen med andre produkter.

ØKOLOGISK MALT AF UKENDT OPRINDELSE

Der bliver produceret økologisk malkorn i Danmark af både byg og hvede. Imidlertid bliver det hele eksporteret til Tyskland og USA. De danske økologiske øl bliver derfor produceret på økologisk malt med ukendt oprindelse fra verdensmarkedet. Det hænger dårligt sammen med historien om det mikrobryggede øl fra det lokale bryggeri. Lad os håbe, at de nye initiativer omkring produktion af specialmalt kan rette op på den side af sagen.