



Dyrkning af økologisk maltbyg af den moderne sort Power. En særlig vanskelig lerknold på midtsjælland, sommer 2007.



Glemte værdier i gamle danske maltbygssorter

AF ANDERS BORGEN

FOTO: SVEN HERMANSEN

Malt er ikke bare malt og korn er heller ikke bare korn

Mange øl brandes på at være produceret lokalt, og med gamle opskrifter. Det oprindelige og historien om gamle dage er udbredt anvendt i markedsføringen af mikrobrygget øl og med god grund. Det er en rigtig god historie at fortælle, og det spiller godt med på opfattelsen af, at alt (eller i hvert fald al øl) smagte bedre i gamle dage før industrien tog over og forfladigede kvaliteten.

Danmark er en af verdens førende producenter af maltbyg, men som alt andet i dansk fødevarerindustri, så er det danske maltbyg kendetegnet ved at være standardiserede ensartede industrivarer. En

bulkvarer uden nuancer, uden hverken smag eller historie. Hvis vi skal lave øl med smag og historie, har vi behov for malt med smag og historie.

2- OG 6-RADDET MALTBYG

Der findes to hovedtyper af byg, nemlig den 2-raddede byg og den 6-raddede. Et kornaks består af småaks, som sidder på hver side af en akse. I byg er der tre blomster i hvert småaks, men i 2-raddet byg er de to af blomsterne sterile. Der kommer derfor kun ét korn fra hvert småaks, mens der i 6-raddet byg kommer tre kerner i hvert småaks. Desværre er der den tendens til, at den midterste kerne i 6-raddet

byg er lidt større end de to yderste. Når kernerne ikke er lige store, så bliver det alt andet lige vanskeligere at lave en ensartet malt. I hvert fald er det argumentet for, at næsten al dansk malt i dag er af 2-raddet byg. Imidlertid behøver det ikke være sådan. Før omkring år 1800 brugte man næsten udelukkende 6-raddet byg til maltbyg, primært fordi de sorter havde en højere diastaseaktivitet. Skulle man bruge 2-raddet byg blev man nødt til at lave det til husar-malt, d.v.s. at spire kernerne så kraftigt, at den grønne bladspire kommer til syne i malten. Ellers var der simpelthen ikke diastase nok til brygningen. Endvidere havde de 6-raddede sorter

en hurtigere modificering, så maltningstiden er kortere. At de 2-raddede sorter alligevel fik overtaget i Europa skyldes et generelt højere udbytte i marken på grund af en længere vækstsæson, men i brygningen nok også, at ekstraktudbyttet generelt er højere, og protein- og glukainholdet lavere. I Amerika har man primært brugt 6-raddet byg til maltning. I vore dage er forskellene mellem 2-raddet og 6-raddet mindre, fordi man i planteforædlingen har krydset frem og tilbage, men de generelle forskelle består.

DANSKE MALTBYGS HISTORIE

Den danske maltbygshistorie startede med landsorter. Landsorter er ikke genetisk ensartede, men er blandinger af korn, der alle er genetisk forskellige. Da man til maltning har behov for, at alle kerner spirer lige hurtigt, er det vanskeligt at lave en malt med ensartet kvalitet af en landsort.

I midten af 1800-tallet, efter at Darwins og Mendels teorier om arvelighed var blevet accepteret, begyndte planteforædlingen i moderne forstand at blive sat i system, og derefter kom de første rendyrkede bygsorter på markedet. Siden er der hele tiden kommet nye sorter til, og hver gang kan vi se i historien, at der har været en polemik om forholdet mellem udbytte og maltningskvalitet. Og hver gang kan vi se, at udbyttet i sortsvalget var vigtigere end kvaliteten.

Omkring 1850 kom Chevalier, som den første udenlandske 2-raddede bygsort til landet. Chevalier blev meget udbredt i starten. Den gav et bedre udbytte end de danske landsorter, og gav også et udmærket bryg, men da sorten Prentice kom få årtier senere, overtog den hurtigt førertrøjen, fordi den gav et højere udbytte. Imidlertid var der problemer med maltkvaliteten.

I Tidsskrift for Landøkonomi fra 1894 står der: "Prenticebygget har vundet yderligere Terræn og de fleste Steder til Tilfredshed, navnlig med Hensyn til Kvantitet, medens Kvaliteten, særlig farven, jo fremdeles lader noget tilbage at ønske". Senere, i år 1900, skriver K. Hansen: "Som sædvanlig har Prentice-bygget her ved hævet sin afgørende Overlegenhed over alle andre Bygsorter i Hensyn til Ydeevne; de bedste Stammer deraf har

overgaaet Chevalierbyg med indtil 3 Centner og Goldthorpebyg med indtil 6 Centner Kjærne pr. Td.Ld. Som sædvanlig viste Bedømmelsen ved Maltbyg-udstillingen en forholdsvis tarvelig Kvalitet for Prenticebyg".

I starten af århundredet kom en sort fra Sverige, der hedder Guld; en sort, der var udviklet fra en enkelt plante, der var fundet i en landsort fra Gotland. Også Binder-byggen, der kom fra en tysk landsort vandt udbredelse og Archer-byggen, der kom fra en irsk landsort. Især Archer-byggen blev af malterne fremhævet som særlig god til maltning.

I 1927 kom der en række meget vigtige sorter frem, der var forædlet på Abed søgsstation ved at krydse Binder og Guld. Af disse skal især fremhæves Maja, Kenia og Opal. De overtog i perioden omkring 2. verdenskrig næsten hele bygmarkedet både i Danmark og i vore nabolande, og blev brugt i forædlingen overalt i Nord-europa. Deres succes skyldes nok i højere grad deres dyrkningsegenskaber end deres maltningssegenskaber.

Således skriver forstanderen på Den Skandinaviske Bryggeriskole Viggo Berglund i 1943 "Den bedste Sort er i øjeblikket Abed Archer, som jo også giver et fordelagtigt Foldudbytte for Landbruget i gode Aar. Abed Binder er ogsaa et godt maltbyg, medens Maja og Kenia, der foretrakkes af Landbruget paa grund af deres høje Udbytte og Straastivhed, maa komme i sidste Række som Maltbyg. De er i Regelen mere tykskallede end Binder og mindre enzymdannende under maltningen. Til mørke Malttyper egner de sig mindre godt."

At Maja og Kenia således helt udkonkurrerede Binder og Archer, selvom de sidste var bedre maltsorter skyldes nok, at byg i Danmark primært bruges til fodring af svin, som ikke er så kræsne, og at Danmark ikke er god til det med at lave specialproduktioner af kvalitetsvarer. I vore dage sælges malt næsten udelukkende på type, d.v.s. Münchenermalt, pilsnermalt m.v. Kun rent undtagelsesvis sælges malten efter hvilken bygsort, der er anvendt. Den engelske ale-sort Maris Otter og den skotske whisky-sort Golden Promise er de eneste, jeg lige kan komme i tanke om, der bliver solgt med sorts-

navn. Her er det interessant at bemærke, at Maris Otter er en krydsning mellem Kenia, Archer og en 6-raddet engelsk vinterbygssort.

POWERMALT

I disse år er sorten Power altdominerende som maltbygssort i Danmark, og lige som andre moderne maltbygssorter har den et kort strå og meldugresistens, og giver på den måde også et højt udbytte til landmanden. Moderne maltbygssorter udvælges endvidere for deres høje ekstraktudbytte, så der med moderne maltbygssorter kan produceres flest muligt liter øl pr hektar. Imidlertid har produktionen af specialøl en anden dagsorden. Det handler ikke om at producere flest mulig øl pr hektar, men om at producere den bedst mulige øl. I denne konkurrence vil de moderne maltbygssorter næppe kunne følge med i konkurrencen om at give fylde i øllet.

Der er altså noget der tyder på, at de gamle kornsorter kan have noget at byde på i forhold til de nyere. De har historie og de har indhold. Om historien så kan bære, og om indholdet også er, som vi formoder, det håber vi, men ved det ikke, før vi har prøvet det. På den baggrund har vi startet et projekt, hvor vi forsøger at grave i de gamle kornsorters historie, og samtidig dyrke dem, så vi kan smage på dem og brygge af dem.

LANGSOMMELIGT ARBEJDE

Desværre er arbejdet med gamle kornsorter langsommeligt. Der er kun én vækstsæson om året, så det tager derfor nogle år at opformere kornet, så man har nok til et prøvebryg. Indtil nu har vi blot skaffet de gamle kornsorter hjem fra genbanker og andre kilder. Vi startede i 2006 med blot nogle få hundrede kerner af hver sort, og har nu nogle få kilo. Enkelte sorter har vi i større mængder, et par hundrede kilo. Næste år, hvor vi har større mængder, glæder vi os til at afprøve sorterne, og håber på et godt samarbejde med danske bryggere, så vi kan få noget øl.

www.beerkits.dk