



Foto: Ketil Sandviksen, CD



Foto: Lom bryggeri



Foto: Emma Gerritsen



Foto: Ove Nestvold



Foto: Ove Nestvold



Foto: Lom bryggeri



Foto: Emma Gerritsen

Bygdebryggerne

Vann, malt og humle, ølets hellige treenighet, gjærer langsomt i store tanker på en gård i Lom. Ola, Olav og Jens har bestemt seg for å sette Lom på ølkartet.

TEKST EMMA GERRITSEN

DEN KOMPLEKSE DUFTEN av gjær blir sterkere og sterkere der vi går forbi pappesker og hopper over ledninger og redskaper. Den kiler i nesa når vi åpner døren til selve bryggeriet som skinner mot oss. Flunkende nye tanker der kalvebingene sto før. Væsker i gylne sjatteringer bobler gjennom transparente rør. Totalt 10 000 liter med undergjæret øl godgjør seg i hver av i alt ti tanker. Vi er hos det nystartede Lom Bryggeri, Ola Gjeilo og Jens Niemann håndhilser blidt. Jens er brygger, Ola har bakgrunn fra reklamebransjen og er én av de to gründerne. Den andre er Olav Grjotheim som i dag på farten for å selge øl.

DET ER DRØYE tre år siden Ola og Olav begynte å leke med tanken om å starte et mikrobryggeri i hjembygda. De så den økende interessen for lokalt øl i butikken deres, *Smak i Lom*, og Ola har flere års erfaring med hjemmebrygging. Tilfeldigheter og hardt arbeid førte til at den første batchen fra eget bryggeri med lomsk øl ble levert til restauranter, butikker og fjellstuer rett før jul i 2016.

– Det gikk svært godt unna, sier Ola fornøyd og viser frem plakater med historien om Lom Bryggeri og norsk bryggertradisjon. Plakatene roper ”branding” med store bokstaver, Ola er fortsatt i reklamebransjen.

De utfyller hverandre godt. Reklame mannen Ola, Olav som er salgsmann med stort nettverk og Jens som har med bryggerkunsten og livssynet inn i bedriften. I tillegg er sønnene til Olav også involvert, Håvard, som eier den ombygde driftsbygningen og det gamle fjøset på familiegården som er stilt til disposisjon for bryggeriet, John Are er elektrikeren på bruket.

DET VAR TILFELDIG at Ola og Olav møtte Jens. – Det ble arrangert en temakveld om lokale matvarer på den biodynamiske urtegården Nordgard Aukrust her i Lom i 2014. Vi var invitert for å snakke om Smak i Lom. Typisk Olav – storkjefet fortalte han at vi vurderte å starte med ølbrygging. Tilfeldigvis satt Jens i samme rom. Hva er sjansen for at det er en potensiell ølbrygger i salen i lille Lom liksom?! sier Ola engasjert.

Jens ler og forteller hvorfor han var der. – Jeg hadde kommet til Norge tre måneder tidligere sammen med samboeren min for å jobbe hos Aukrust. Etter femten år i forsikringsbransjen var jeg utbrent og ønsket å leve tettere på naturen så jeg kunne implementere den økologiske kretsløpstanken i livet mitt. Økologisk matproduksjon, og spesielt urter, hadde interessert oss i lang tid, så Aukrust var et naturlig valg. Samboeren jobber fortsatt på gården, mens

jeg fordyper meg i min andre lidenskap; øl. Min filosofi er å være mest mulig selvforsynt. Det sammenfaller godt med hva Ola og Olav ønsket, et mikrobryggeri basert på lokale råvarer og med en historisk forankring, sier Jens på flytende norsk, som om han aldri har snakket noe annet. I realiteten er det i drøye tre år. – Da er det nærliggende å bruke einebær, fjellbjørkeskudd, mjødurt og ryllik som gror overalt her, sier Jens.

– Vi har sanket mjødurt, omtrent hundre kilo krekling, og mange liter med einebær for å prøvebrygge før vi startet for fullt. Ennå er vi litt forsiktig med å bruke urtene, men det skal bli mer etter hvert, sier Ola. – Etter at jeg ble oppmerksom på mjødurt til brygging av øl ser jeg mjødurt overalt!

NORSKE TRADISJONER blir hentet frem og gjort tilgjengelig gjennom moderne tolkninger i Lom. Både mjødurt, ryllik og einebær var viktige ingredienser i gammel norsk gårdsøl. Det var først på 1200-tallet at humle ble tatt i bruk. Det finnes rundt førti typer humle som brukes i ølbrygging, det meste dyrkes i Tyskland, USA, Etiopia og Kina. I Norge er det flere humlesorter, men foreløpig dyrkes lite til ølproduksjon.

Brygging har lange tradisjoner her i landet. Hver gård var i Gulatingsloven fra 900-tallet, pålagt å brygge øl. Ølet

»



Ola (t.v.) og Jens har hver sin favoritt, Raudt og Myrt.

skal signes til takk for Kristus og Santa Maria, til godt år og fred. Om noen ikke brygger til den tid, skal han bøte tre øre til biskopen". Tre øre tilsvarte en halv ku på den tiden. Dersom bonden fortsatt nektet å brygge øl kunne han bli landsforvist og fratatt gården.

NORSK ØL brygges i dag som regel på humle og byggmalt.

– Vi er ennå i startfasen og har kun noen få typer, de fleste med byggmalt og noen med hvete. Etter hvert skal vi eksperimentere med andre kornsorter. Vi har over tre tonn domenybygg, en gammel byggsort, liggende på lager på Ottadalen Mølle som skal bli til malt, sier Ola.

– Det er ikke noe i veien for å bruke emmer, spelt, ris, kamut eller potet i brygging, sier Jens engasjert. Han leker med ulike kombinasjoner, og lander på at et potetøl hadde vært spennende. Allerede i dag bruker de svært lite humle i forhold til mange andre, og Jens vil erstatte andelen ytterligere med ville vekster. – Malten og humlen er importert. Målet er å erstatte mer og mer med lokale råvarer. På sikt ønsker vi at alt ølet skal være økologisk, sier Jens som også har insistert på undergjæret øl, også kalt lagerøl. Han mener dette blir den nye

trenden. – Jeg kommer fra et land der lagerøl er utbredt, og jeg mener dette er det beste ølet.

STREBEN etter den perfekte smaken får Jens opp om morgenen.

– Noen ganger kommer vi frem til den perfekte oppskriften etter ett forsøk, andre ganger må vi justere og prøve-brygge mange ganger før vi får et øl vi er fornøyde med, forteller han.

– Lagerøl er en mer kostbar og langvarig prosess, men Jens har overbevist oss. Vi tror faktisk vi kan være i front av trendutviklingen takket være staheten hans, sier Ola lurt.

Undergjæret øl gjærer langsomt og det tar rundt seks uker før det kan tappes. Det er ofte tørrere og mindre fruktig i smak enn overgjæret øl, ale, på grunn av gjærtypen som brukes og gjæring ved lav temperatur, mellom 3,5 og 15 grader. Metoden ble først benyttet i Bayern der ølet ble lagret i kalde huler. I dag har Tyskland, Tsjekkia og Norge størst tradisjon for denne typen ølbrygging, mens England og Belgia er store på overgjæret øl. Undergjæret øl vil si at gjæren faller til bunnen av tanken og jobber seg oppover. I overgjæret øl jobber gjæren fra toppen og ned. Overgjæring krever høy temperatur, opptil 22 grader, og er en hurtig prosess. Ale har ofte en sterkere aroma på grunn av den varme gjæringen. Du vil også ofte få slam i bunnen av flasken på grunn av ettergjæringen.

SLAMMET HER på Lom Bryggeri blir liggende i bunnen av tanken og fjernes før ølet tappes på flasker, gjæren blir brukt om igjen og om igjen. Rester fra bryggingen, mesken, blir blant annet brukt i et brød på Bakeriet i Lom og til dyrefôr. Sødmen fra maltet setter preg på brødet. I tillegg brukes også det mørke ølet Myrt.

– Det er bra at restene kan være en ressurs for andre, sier Jens fornøyd. – Det er mange i bygda som gjør hverandre gode. Ola er enig. – Lom har i lange tider vært i en positiv spiral. Geografisk har vi fått mye gratis. Vi har Bøverdalen, Sognefjellet og Jotunheimen, og et veikryss som alle må gjennom. Store kulturpersonligheter kommer fra Lom som også har utviklet seg til å bli et kulinarisk

hovedsete. Arne Brimi var først ute på Fossheim Turisthotell, og Bakeriet i Lom med Morten Schakenda og nå Kristoffer Hovland er berømt langt ut over landegrensene. Urtegården Nordgard Aukrust også, sier Ola, oppriktig stolt.

ANTALL BRYGGERIER har økt kraftig de siste tiårene. I fjor var det 84 mikrobryggerier i Norge, mot 15 på åttitallet. Likevel er det få sammenlignet med i 1857 da det var 343 bryggerier i Norge.

Verken Ola eller Jens har et fasitsvar på hva som skyldes denne nye veksten, men antagelser har de. – Tror det handler mye om at folk igjen vil vite hvor maten og drikken deres kommer fra, gi det en identitet. Da blir øl mer enn en alkoholholdig drikkevarer, det blir også en historie, en tradisjon og et sosialt trekkplaster, sier Jens.

– I Norge har øl ofte vært forbundet med ungdom og fyll, men det er skjedd en endring, mener Ola. – Folk har fått skikkelig peiling på øl. Flere har fått opp øynene for Nordens lenge glemte drikke, og nyter dette på samme måte som vin. Ulikt øl passer til ulike retter, og mange drikker heller mindre for smakens skyld enn store mengder for alkoholens skyld.

– Kanskje folk er lei industrielt brygget øl som smaker nesten helt likt, foreslår Jens. – Mikrobrygg er skikkelig håndverk. Du må følge nøye med på prosessene og justere etter behov. Hver batch blir litt forskjellig, forklarer han.

Gjærstammen til Lom Bryggeri finnes kun her, og den setter sitt særpreg på ølet. Oppskriftene er derimot inspirert fra andre steder, mest fra Tyskland. Slik har det alltid vært; global inspirasjon med lokal forankring. Også her i dalen hvor øst og vest møtes og det om sommeren flommer over av både brevann og turister. ■

Lom bryggeri

At ølet heter Lomb har historisk referanse: Lomb var brukt som skrivemåte i dansketiden. Lom betyr gresslette ved vannet. Lom Bryggeri kan produsere opptil 250 000 liter øl i året, i 2017 satser de på 50 000 liter. *lomb.no*