

Brewski – En allt annat än fruktlös satsning som lanserade sin första öl på Systembolaget 2015.



# HANTVERKSÖLENS UNDERBARA VÄRLD

Text THOMAS RÖDIN HULTH Foto MIGUEL RIVAS, ANDREAS SEGER

Är du på jakt efter smakrik mikrobryggd öl? Unna dig då ett besök på några av nordvästra skånes bästa mikrobryggerier och få en inblick i hantverket bakom de ädla dryckerna.

Under det senaste decenniet så har ölkulturen fullkomligt exploderat i Skåne, och Helsingborg är långt ifrån något undantag. Här huserar ett flertal välrenommerade mikrobryggerier som rönt framgångar nationellt, och ständigt fortsätter att utforska och testa gränserna för vad man kan och inte kan göra med öl. Här nedan kan du läsa mer om våra lokala producenter som är väl värda ett besök för alla som älskar riktigt god öl.

## Brewski

Cindersgatan 8/Norra Storgatan 16, brewski.se  
Brewski specialiserade sig tidigt på att brygga öl med frukt, men har under årens lopp gjort öl i de flesta stilar. Särskilt populära är Brewski IPA och deras övriga Pale Ales som bryggs på tropiska frukter med premium-



humle. Sedan 2016 har man arrangerat ölfestivalen Brewskival med ett årligt deltagande av cirka 100 svenska och internationella bryggerier, och uppemot 10 000 besökare från Skåne, Sverige och övriga världen. 2018 slog Brewskis Taproom, Barski, upp portarna i centrala Helsingborg. Här kan gästerna äta ramen och dricka öl som trotjänaren Pango IPA, Husets Lager, Blueberry Friends Forever, Triple Berry Pie, eller annan fantastisk öl från deras vänbryggerier. Man erbjuder visning av bryggeriet samt ölprovning på både bryggeriet och i taproomet (minst 10 personer).

– Vi skiljer oss kanske en del från övriga Helsingborgsbryggerier eftersom vi valde att rikta oss mot den internationella ölscenen innan vi blev ett lokalt bryggeri. Men idag är vi glada över att bli associerade med Helsingborg och väldigt tack-samma för den respons vi får av den lokala publiken. Det roliga med det här yrket är att skriva recept och tillsammans med mina bryggare få fram en slutprodukt som är gångbar på marknaden. Jag har valt att lämna från mig produktionsansvaret och brygger därför sällan själv nuförtiden. Men det är ett fint och kreativt arbete som jag ofta kan sakna. Ska jag tipsa om en öl som man absolut inte bör missa så är det vår Blueberry Fluff Forever. Ett Gose på blåbär och marshmallows som vi gjort tillsammans med Stockholmsbryggeriet Omnipollo, säger grundaren Marcus Hjalmarsson.





Benchwarmers båda grundare Anders och Magnus utanför taproomet i Norra hamnen.

## Benchwarmers

Helsingörs kajen 2/Industrigatan 121, [benchwarmers.se](http://benchwarmers.se)  
Benchwarmers Brewing grundades för cirka 5 år sedan av barndomskamraterna Magnus Svensson och Anders Nilsson. Efter stora framgångar i småbryggarmontern på Göteborgs Öl & Whiskymässa bestämde man sig för att satsa seriöst på något som vid den tidpunkten var mer likt ett hembryggeri än ett kommersiellt bryggeri. Hos Benchwarmers kombineras öl med finurliga och putslystiga namn med lika finurliga och lustiga etiketter – den mest prominenta är *What Does A Gay Horse Eat?*. I brygglokalen på Råå håller man brewpuben öppet några lördagar under sommaren, ett evenemang som är väldigt omtyckt och populärt. Dessutom driver man ett helt eget taproom vid kajkanten inne vid Sea U, där man serverar fantastiska pizzor i en avskalad och lekfull miljö.

– Jag tycker verkligen att man ska boka in ett besök på vårt taproom vid Sea U, där vår egen närproducerade öl samsas kring våra vänners brygder. Har vi möjlighet så tar vi gärna emot både företag och större sällskap som vill lära sig mer om bryggprocessen och prova lite smaskiga bärs. Bryggarna är på plats och frågorna haglar om vad den tanken är till för, och hur den där saken där borta fungerar. Vi släpper ständigt nya öl och har i stort sett inget coresortiment, så det kommer alltid något nytt och roligt från oss. Just nu är vi extra stolta över vår Experiment Sour-serie och Bird Up! Session IPA, som finns både på taproomet och på Systembolaget. Vi har nyligen även börjat destillera gammal öl till brännvin, berättar Magnus Svensson, som är en av grundarna.



## Helsingborgs Bryggeri

Bredgatan 25, [helsingborgsbryggeri.se](http://helsingborgsbryggeri.se)  
Den nuvarande verksamheten startades upp för tiolet år sedan och finns i en historisk tegelbyggnad från 1880, bara ett stenkast från platsen där det ursprungliga Helsingborgs Bryggeri var aktivt 1850-1967. Här ryms en modern bryggerianläggning med malkross, bryggarrum, lagertankar, tappning, etikettering och konferensrum/ölprovningssal. Genom att boka in en kombinerad bryggerivisning och provsmakning får du förutom en rundtur i bryggerhuset och tapphallen även veta massor om skånsk bryggarkultur. Följ hela bryggprocessen från malkross till hur man fyller flaskorna, och avsluta sedan besöket uppe på bryggeriets mysiga ölvind där du får prova det aktuella sortimentet.

– En stor del av charmen med den här branschen är att det finns så många bra bryggerier och att alla gör lite av sin egen resa. Kanske anses vi inte lika fräska som många av de hajpade bryggerierna, eftersom vår bryggare inte har skägg eller keps och vi inte



öser i tillsatta smaker i vår öl. Men vårt fokus är att brygga traditionell öl för den lokala marknaden. Alla våra öl är balanserade och av hög kvalitet, samtidigt som vi tillverkar alla produkter själva vilket inte alla andra gör. Genom att besöka en av våra visningar/provningar får man en inblick i ölvärlden och förhoppningsvis en introduktion till ett nytt intresse, säger Rasmus Varfeldt, VD på Helsingborgs Bryggeri.

## Ödåkra Brygghus

Lövsogsgatan 6, [facebook.com/odakrabrygghus.se](http://facebook.com/odakrabrygghus.se)  
Ödåkra Brygghus grundades av Stefan Ed och Björn Lindgren 2018 med missionen att göra högklassigt hantverksöl för lokalbefolkningen. Öl som kan ge upphov till samtal och tolerans. Och lite dans. Man håller till i den gamla Spritfabriken i Ödåkra, i folkmun kallad »Spritran«, där det bland annat bryggs IPA, Lager, Porter och folköl. I somras var man också en av initiativtagarna till Ödåkra Jazzfestival som lockade ett stort antal internationella toppartister till byn. Spritfabriken i Ödåkra är i sig ett perfekt utflyktsmål som erbjuder

något för alla. Här hittar du allt från konst och gallerier till padelbanor och kafé. Allt genomsyrat av hållbarhet, gemenskap, tillgänglighet och framförallt kvalitet.

– Vi gör extremt sympatisk öl på ett jävligt coolt ställe som heter »Spritran« i Ödåkra. Det är en gammal nedlagd spritfabrik som återuppstått med gallerier, café, restaurang, butiker och mer därtill. Gillar man öl i trevligt sällskap. Gamla industribyggnader. Ännu mer öl. Och vill veta hur allt går till av trevliga och ganska snygga bryggare? Då ska man komma till oss! Känn hur bryggeriet fylls av ånga från kokt öl så att glasögon immar igen, samtidigt som det dånar tung soul-musik från högtalarna. Soul lika mörk som en stout. Chers!, säger delägaren Stefan Ed.

## RÅÅ Bryggeri

Industrigatan 97, [raabyggeri.se](http://raabyggeri.se)  
Efter månader av hårt arbete och många timmars byggande och svetsande stod ett av Sveriges mest högteknologiska bryggerverk 2015 på plats på Industrigatan, där det än idag går på högvarv. Man fokuserar på att brygga öl av ekologiska

råvaror och hjärtat ligger i den europeiska öltraditionen, men med en modern twist. Det som skiljer Råå Bryggeri från många andra bryggerier är att så gott som alla öl är ekologiska. Sortimentet består av cirka 20 olika ölsorter, varav 6 stycken är konstanta och resterande special- eller säsongöl. En kombinerad bryggerivisning och ölprovning tar cirka 1,5-2 timmar, och man får då provsmaka 6 olika ölsorter tillsammans med lite enklare snacks.

– Vi tror på att en ren och hållbar råvara minskar klimatavtrycket, samtidigt som den ger oss ett bättre och smakfullt öl. För att vara ett mikrobryggeri så har vi en stor anläggning vilket ger oss möjligheten att hjälpa kollegor i branschen

att brygga åt dem. Vi tror på samarbeten och att lära av varandra. Nu inför julen kommer vi att lansera en ljuvlig ölglogg med kryddor som kanel, kardemumma, kryddnejlika och pomerans, och som kan drickas både varm och kall. Som besökare och ölälskare bör man inte heller missa vår *Sundets Pärla Ofiltrerad Lager*. En Kellerbier som har sina anor i Tyskland, säger det tidigare fotbollsproffset Markus Holgersson, som tillsammans med backkollegan Andreas Grankvist är en av delägarna i RÅÅ Bryggeri.



Hos Råå Bryggeri hittar du bland annat en APA i rockgruppen The Sounds tappning samt en lager signerad fotbollslegendaren Andreas »Granen« Granqvist.