

# Kunsten at brygge alkoholfri øl



*Innovationsdirektør Pernille Arnt, Carlsberg. Fotos: Flemming Effersøe*

Skal alkoholfri øl smage af øl? Eller skal det have sit eget smagsmæssige udtryk og i højere grad være forbrugernes alternativ til vand og sodavand? Og hvilken metode er den bedste til at bevare smag og aroma uden hjælp fra alkoholen?

På et seminar om alkoholfri på den Skandinaviske Bryggerhøjskole gav innovationsdirektør Pernille Arnt fra Carlsberg og brygmester Jan Paul fra Svaneke Bryghus hver deres bud på, hvad der skal til for at skabe et attraktivt alternativ til fx en almindelige pilsner eller hvedeøl. Det er typisk de to typer af øl, som er grundlaget for en alkoholfri øl.

For Carlsberg har udviklingen af de to alkoholfri øl Nordic Gylden og Nordic Blonde, der blev lanceret i fjor, været drevet af ambitionen om at løfte den samlede ølkategori ved at appellere til nye kunder og nye forbrugssituationer.

Derfor har Carlsberg brugt betydelige ressourcer på at analysere trends og markedet og skabe det design- og markedsføringsmæssige udtryk, der kunne overvinde en skepsis blandt forbrugerne overfor alkoholfri øl. Hvad der er lykkedes.

– Vores ølkultur hænger nøje sammen med ”selvfølgelighed, selskabeligt og tilgængeligt”. Med andre ord drikker vi øl for at være en del af gruppen. Derfor har vi udviklet Nordic, som er øl til en sund livsstil, der henvender sig til nye forbrugere og kan drikkes ved almindelig samvær over en øl, uden at det giver grund til skepsis i gruppen, siger Pernille Arnt.

For brygmester Jan Paul fra Svaneke Bryghus var ændringen i grænsen for, hvornår en øl kan kaldes alkoholfri fra 0,1 % til 0,5% alkohol, startskuddet til udviklingen af den økologiske og alkoholfri Green Light, som blev lanceret tidligere i år.

Siden 2009 har han haft en drøm om at lave en alkoholfri øl. Men dengang levede teknologierne ikke op til det produkt, som han gerne ville skabe. Den store udfordring var at komme under de 0,1 % vol.

– Enhver med bare lidt viden om alkohol ved, at det er fysisk umuligt at blive fuld af øl med op til 0,8 pct. alk vol. Så for mig med en tysk bryggertradition i ryggen og landsmænd, der drikker næsten 10 gange så meget alkoholfri øl som danskerne, var det helt uforståeligt at følge de fodslæbende danske myndigheder, siger Jan Paul og tilføjer:

– Men takket været solidt lobbyarbejde af Bryggerforeningen blev grænset hævet i fjor og omsider gav det mening for mig at hive et halvt år ud af kalenderen for at udvikle en velsmagende alkoholfri øl.

Carlsberg har gennem sit datterselskab i Schweiz de produktionsmæssige kompetencer, der var nødvendige for at udvikle en ny type alkoholfri øl, der ikke minder om Tuborg Light med 0,1 pct. alk. vol. og derfor kunne sætte fokus på bl.a. markedsføring.

Som et mindre bryggeri måtte Svaneke Bryghus vælge en strategi med fokus på produktudvikling og en markedsføring, der groft sagt begrænsede sig til, at Jan Paul kørte rundt på sin Christianiacykel til københavnske barer og cafeer og tilbød gratis vareprøver.

Både Carlsberg og Svaneke Bryghus har med deres nye alkoholfrie øl fået etableret sig på markedet med en fornuftig salgsudvikling. Selv om markedsandelen for alkoholfri øl samlet set er steget med 50 pct., er det dog sket ud fra et beskedent niveau på 0,9 pct.

– Men markedet for alkoholfri øl er i vækst. Det har i flere år været populært i forskellige lande i Europa, og også i Danmark er der en øget efterspørgsel. Forbrugeren ønsker et alternativ, der smager godt og kan nydes som en øl. Også til måltider i løbet af dagen og uden at gå på kompromis med tidens sundhedsmæssige trend, siger Gitte Gross, direktør for Den Skandinaviske Bryggerhøjskole.

Uddannelsesleder Kim L. Johansen, Den Skandinaviske Bryggerhøjskole, gav indledningsvist et kort teknisk overblik over de forskellige metoder til at fremstille alkoholfri øl:

– Alkohol er en vigtig bestanddel af øl. Og når man fjerner alkoholen, er det en udfordring at opnå samme gode smagsgenskaber, da alkohol virker som smagsforstærker. Det er forbundet med flere udfordringer at fjerne alkoholen, hvad enten det sker ved filtrering, dialyse eller centrifugering. Det er et kompliceret samspil mellem øltype, råvarer, maskningsproces, gæringskontrol og endelig korrektion af smagen at få et velsmagende alkoholfrit produkt i hus.

Jan Paul siger, at det handler om at brygge øl, som har dybde og balance: – Hvordan denne sammenhæng skabes, er op til den enkelte brygger.



*Brygmester Jan Paul, Svaneke Bryghus.*