

**RØDVINSEMINAR: Tromsøs ølhistorie**

PER PIPPIN ASPAAS

HIFO Tromsø

Året 1877 ble Macks bryggeri stiftet av en andre generasjons innvandrer, bakersønnen Ludwig Mack. Bryggeriet vokste snart til å bli en av Tromsøs viktigste industribedrifter.

Mack har siden oppstarten hatt tilhold lengst sør i Tromsø sentrum. Siden 1928 har også den sagnomsuste Ølhallen ligget her. Bryggeriets sjel er blitt oppfattet som nærmest uløselig knyttet til Ishavsbyen, og markedsavdelingen har da også visst å bygge et image som «Verdens nordligste bryggeri» gjennom ølsorter som «Arctic

beer» og «Isbjørn» og sponning av nordnorske fotballag og kulturfestivaler. Fra grunnleggeren Ludwig Mack går det en ubrutt linje av sønner og svigersønner fram til dagens administrerende direktør Harald Bredrup. Men i 2009 var det tilsynelatende slutt – ikke med familieeierskapet, men med «ekteskapet» mellom Mack og Tromsø. Bryggeriet bestemte seg for å flytte hoveddelen av produksjonen til nabokommunen Balsfjord, og det varte ikke lenge før spaden ble stukket i jorda. I slutten av juni 2012 skulle 25 gigantiske produksjonstanker heises ut av Mack-bygget i Tromsø sentrum og fraktes de sju milene



(Foto: Jan-Tore Berghei)



Macks bryggerimester (Rune Lennart Andreassen) guidet HIFO Tromsøs fremmøtte og bød på smaksprøver fra mikrobryggeriet. (Foto: Jan-Tore Berghei)

sørover til Nordkjosbotn. Begivenheten ble markert med et aldri så lite ølseminar i Ølhallen, onsdag 13. juni 2012.

## Å brygge øl

Møtet åpnet med en omvisning spesielt for HIFOs medlemmer i Mack-byggets indre gemakker, ved bryggerimester Rune Lennart Andreassen. Med smittende entusiasme la han ut om den brune væskens vandring gjennom meskekar, silkar, vørterkanne, gjæringstank og stavfilter. Spesielt imponerende var de 18 meter høye og 3,5 meter brede gjæringstankene, som hver produserer 100 000 liter øl pr. omgang. Rustent biokjemipensum ble oppfrisket og supplert med ølfaglige termer som «undergjæret» og «overgjæret», horisontale versus loddrette gjærings-prosesser, Reinheitsgebot osv. Andreassen slo fast at Mack i all hovedsak har fulgt de bayerske bryggeriforordningene. Og tyske bryggeritradisjoner sitter i veggene

på mer enn én måte. Da man på 1960-tallet gikk til innkjøp av moderne utstyr, var det Steinecker som fikk oppdraget. Alt fra tankenes utforming til kontrollrommets flislegging ble bestemt av det tyske firmaet. Samme firma har for øvrig fått oppdraget med å utstyre de nye produksjonslokalene i Nordkjosbotn.

Omvisningen sluttet med en smakeseanse i nyvinningen «Mikro-bryggeriet». I denne vesle avdelingen er det «bare» fem tanker à 1000 liter, og bryggerne har mulighet for å eksperimentere seg fram til nye sorter. Bryggerimesteren forsikret at selv om hovedproduksjonen legges til Balsfjord, vil mikrobryggeriet bestå – og det vil også Ølhallen samt firmaets administrasjon. Men for øvrig vil resten av bygget bli preget av at byens kulturliv rykker inn. Den største aktøren blir Studenthuset Driv, som vil ta over de ledige arealene i Mack-bygget og etablere to kafeer, en stor livescene m.m.

## Øl og identitet

Omvisningen samlet 15 medlemmer. Da vi etterpå flyttet oss over i Ølhallen, kom antallet tilhørere opp i over 80. Til møtet var det brygget et eget øl, kalt Mack IPA, som de frammøtte kunne nyte under arrangementet. Lena Aarekol fra HIFO og prosjektleder for konseptet «Macks historiefortelling», Bente Bredrup, ønsket velkommen. Bredrup framhevet at initiativet fra HIFO kom som bestilt, og Aarekol kvitterte med å takke for godt samarbeid under planleggingen og ikke minst den flotte markedsføringen av seminaret. De tre historikerne Pål Christensen, Einar Niemi og Rune Blix Hagen holdt dernest hver sine foredrag, før det ble en paneldebatt hvor også bryggerimester Andreassen og forfatter av flerbindsverket *Tromsø bys utelivshistorie*, Hallvard Birkeland deltok.

Pål Christensen berettet om «Mack i byhistorien» og framhevet ølets betydning for lokal identitet. Etter byvedtaket i 1794 var det først rundt midten av 1800-tallet at Tromsø utviklet seg fra et senter for fiskere og handelsmenn til også å bli en industriby. Skipsverftet (etablert 1850) og bryggeriet (1877) var ved inngangen til 1900-tallet de to hjørnesteinsbedriftene i byen, med henholdsvis ca 50 og ca 25 ansatte. Men da svigersønn Lauritz Bredrup tok over Mack etter grunnleggerens død i 1915, var anlegget allerede nedsarvet og umoderne. I tillegg slet han med gjeld og en krevende avgiftspolitik. Det politiske klimaet var ikke det beste, med økende bevissthet omkring alkoholens skadevirkninger og en avholdsbevegelse på frammarsj. Først på 1930-tallet kom bedriften på rett kjøll takket være innskyting av kapital fra tre av byens større forretningsmenn. Under krigen tjente Mack gode penger, og i tiårene som fulgte gjorde man stadige utvidelser. Bl.a. har Mack vært inne i produksjon av

maritimt baserte helseprodukter, man har drevet med konservering av syltetøy og selvsagt også produsert brus og mineralvann. Målt i antall ansatte var 1993 toppåret for Mack. Når antallet nå har rast fra 345 ansatte ned til 120, vitner det om en rivende teknisk rasjonalisering. Men der hvor andre bryggerier har lagt ned eller latt seg kjøpe opp, har Mack hele veien «stått han av». Det alkoholfriende klimaet i mellomkrigstiden klarte bedriften å snu til sin fordel med etableringen av Ølhallen, ut fra argumentet om at byen trengte et sted hvor alkohol kunne inntas «i siviliserte former». Avgiftspolitikken har man tilpasset seg med å stadig utvikle nye produkter, fra «Gulløl» på polet til det alkoholfrie «Freeze» i butikk. Til sist var det reguleringspolitiske utfordringer som satte en stopper for videre ekspansjon i Tromsø. Det er ikke lett å utvikle en moderne industribedrift inne i bykjernen.

Einar Niemi kåserte om «Ølhallen og polarhistorien». Gjennom en rekke slående eksempler illustrerte han hvordan de to størrelsene – polarheltene og Mack – har vært sammenvevet. Ishavsskipperne og isbjørnjegere, polarforskere og politikere: alle har bidratt til å etablere Tromsø som Norges «polarhovedstad». Kulmineringen kom med flyttingen av Norsk polarinstitutt til Tromsø i 1997/98. Ølhallen ble et viktig sted for utveksling av fortellinger om strabaser i Ishavet. I hele perioden fra 1928 til 1973 var Ølhallen et menneskes sted, et heltenes sted. Med etableringen av dametoalett og inntoget av universitetsansatte og studenter på 1970-tallet, ble klientellet mer sammensatt (og inntjeningen økt, får vi tro). Polarhistorien setter likevel sitt tydelige preg på pubens atmosfære. Av plasshensyn skal bare to av navnene i Niemis kavalkade nevnes spesielt. «Isbjørnkongen» Henry Rudi, som



Seminarets debattpanel. F.v. Hallvard Birkeland, Rune Blix Hagen, Pål Christensen, bryggerimester Rune Andreassen og Einar Niemi. (Foto: Jan-Tore Berghei)

gjennomførte 38 overvintringer på Svalbard og hadde 700 isbjørnliv på samvittigheten, og «Ishavets Baron von Münchhausen» Georg Bjørnnes, som overvintret vel 30 ganger og ble en landskjent historieforteller, bl.a. gjennom programmene til Erik Bye. Begge frekventerte Ølhallen, men uten å være stordrankere – Bjørnnes var sågar en profilert avholdsmann. Historier og skrøner fra fangslivet fortalte han mer enn gjerne, og nettopp den tradisjonen ønsker altså Mack å videreføre.

### Historien er ikke over

Rune Blix Hagen hadde fått tittelen «Macks mikrobryggeri – hva nå?». Han understreket at han uttalte seg først og fremst som ølkjenner, for ikke å si aktør: Som medlem av foreningen VADSØ (Venner Av Det Smakfulle Øl) har han vurdert over 500 ølsorter på ratingstedet [www.ratebeer.com](http://www.ratebeer.com), og han har vært i tett dialog med Macks mikrobryggeri siden oppstarten i romjulen 2000. Hagen understreket at mens det generelle ølkonsumet går ned på verdensbasis, selv i et land som Danmark,

så øker konsumet av spesialøl stadig. Også i Norge har en rekke mikrobryggerier vokst fram og det er blitt vanligere å kjøpe øl på Vinmonopolet. Nettopp det økende ølsalget på polet veier for en stor del opp for fallende salg av vin og brennevin. At Mack deltar i denne trenden og utvikler stadig nye og spennede ølsorter – til dels i verdenstoppen smaksmessig – mener Hagen er en helt riktig strategi. Selv om hovedproduksjonen flytter til Balsfjord, blir «sjelen» igjen i Tromsø, i form av Ludwig Mack Brygghus (mikrobryggeriet), Ølhallen og et eget opplevelsessenter/museum. Foredragets budskap var derfor positivt: «Slapp av godtfolk – det blir fortsatt ølbrygging i Tromsø!».

Debatten som fulgte, ble både avspent og optimistisk. Ølentusiaster kan glede seg over at stadig flere restauranter har menyer med anbefalte ølsorter heller enn viner; inntoget av studenthuset og andre kulturaktører i Macks bygninger gir anledning til enda tettere samarbeid og merkevarebygging; og hvem vet, kanskje kan Ølhallen bli vertskap for flere rødvinseminarer i framtiden?