

## **MACKØL OG TROMSØ – HVA NÅ?**

*Rune Blix Hagen, UiT*

En litt utvidet versjon av kronikk på side tre i *Nordlys* torsdag 18. oktober 2012.

<http://www.nordlys.no/kronikk/article6291970.ece>

Som bedrift, merkevare og kulturbærer er Mack Ølbryggeri ganske snart historie i Tromsø by. De meste av fabrikklokalet i sentrum av Tromsø er allerede demontert og flyttet ut av byen. De store lagertankene med Mackøl brygget i Tromsø er i ferd med å gå tom. Fra slutten av inneværende år vil både øl og mineralvann komme fra Macks nye og toppmoderne anlegg i Nordkjosbotn. Og dermed er det vel slutt med kommersiell ølbrygging i Tromsø?

Slapp av, godt folk, det blir fortsatt ølbrygging i Tromsø! Opp av asken fra det gamle bryggeriet oppstår et helt nytt konsept med en tradisjonsrik god klang i navnet: *Ludwig Mack Brygghus*. Etableringen og utbyggingen av Tromsøs nye bryggeri er godt i gang. Brygghuset inneholder den gode gamle Ølhallen, den nyetablerte ølbutikken Kjeller 5 og ikke minst kjernen i det hele, Macks eget mikrobryggeri. I dag består dette mikroanlegget av fem tanker som hver rommer 1000 liter, pluss et par åpne bryggekar. Etter hvert som ting kommer på plass er det meningen å utvide kapasiteten ved mikrobryggeriet.

Mikrobryggeriet blir verdens nordligste bryggeri og vil forbli et bryggerianlegg midt i Tromsø by. Med Ludwig Mack Brygghus står Mack godt rustet til å møte de utfordrende endringene innen ølmarkedet i den vestlige verden. Nærmest overalt i den vestlige verden er ølmarkedet på vei ned. Folk drikker ikke bare mindre øl, men vi aner konturene av et helt nytt drikkemønster.

### **Nye øltrender**

Bryggeribransjen har vanskelige tider på grunn av en generell fallende tendens når det gjelder konsum av øl. Bare for å ta et eksempel fra vårt øldrikkende naboland Danmark. Danskene drikker 20 % mindre øl i 2012 enn de gjorde for 10 år siden. Samme tendens gjør seg gjeldene i USA og andre europeiske land. Nedgangen i ølkonsumet løper imidlertid parallelt med en økende interessen for spesialøl. Kommersielt mikrobrygget øl har de siste to årene hatt en voldsom salgsøkning og vinner stadig større markedsandeler. Det snakkes om at vi står midt i en slags ølrevolusjon.

Denne ølrevolusjonen kjennetegnes av at større grupper av øldrikkere ønsker mindre mengder av smaksfattig øl, men er nysgjerrig på øl med kvalitet og smak. Dermed har vi i de

siste årene sett en viss dreining i retning av lokalt brygget øl med fokus på råvarer, håndverkskultur, historie og smaksnyanser.

For igjen å hente fra tallmateriale fra Danmark. Målt i volum utgjorde mikrobrygget øl, også kalt spesialøl, 1.7 % av det danske markedet i 2003. I dag er denne prosentandelen steget til nesten 10 %. Carlsberg konsernets eget husbryggeri, Jacobsen i København, økte salget med hele 50 % i 2011. Vinmonopolet i Norge ser for seg ei utvikling med stagnasjon og utflating når det generelt gjelder alkoholholdige produkter. Salget av mikrobrygget øl følger ikke denne trenden og var den raskest voksende typegruppen på Vinmonopolet i fjor. Den ølgruppen som Vinmonopolet kaller overgjæret sterkøl, det vil si øl som kan lagres og som videreutvikles på flaske, hadde en vekst på hele 90 %, fra over 5000 liter til drøyt 10000 liter, i løpet av de to siste årene bare i Tromsø. Denne øltypen utgjør i dag nærmere en tredje del av alt øl som selges ved de tre utsalgene til Vinmonopolet i Tromsø.

### **Mikrobryggeri i Tromsø**

Ludwig Mack Brygghus i Tromsø skulle stå godt rustet til å møte denne utfordringen på ølmarkedet dersom motivasjon og vilje er tilstede. Mikrobryggeriet har vært i funksjon i vel 10 år, og de to siste bryggemesterne på Mack har begge vist at de kan brygge øl som er fullt på høyde av hva som kommer fra ledende norske mikrobryggeri, slik som Nøgne Ø i Grimstad, Haandbryggeriet i Drammen, Ægir fra Flåm og Kinn fra Florø, for å nevne noen få av de etter hvert mange aktørene på dette raskt voksende ølmarkedet.

Blant bryggerne ved Mack Ølbryggeri er Christian Ødegaard en pioner. I 2005 brygget han det Macks første øvergjæret øl, et lyst hveteøl, lansert i serien Bryggerimesterens Spesial. Ødegaard utviklet flere typer innen denne serien før han dro fra Tromsø i slutten av 2008 og etter hvert ble bryggerimester ved Ringnes. Dagens brygger, Rune Lennart Andreassen, overtok der Ødegaard slapp og har brygget det ene velsmakende ølet etter det andre. Mest kjent er trolig spesialølene til Bukta-festivalen fra de tre siste årene. Siden 2005 har det fra Macks mikrobryggeri kommet henimot 40 ulike spesialøl som har blitt distribuert til seks utvalgte utesteder i Tromsø. Utviklingen ved mikrobryggeriet er spennende å følge, her eksperimenteres det med ulike humleprofiler, krydder og nordnorske råvarer slik som eksempelvis bær.

Så langt har det nye bryggeriet i Tromsø demonstrert at man har både kompetanse og mulighet til å utvikle kortreist, ferskt øl for det lokale markedet. Den store utfordringen allerede i 2013 ligger i å få produktene ut på et større marked gjennom flasketapping og distribusjon til andre deler av landet. Mack henger fortsatt langt etter når det gjelder tilbud av

smaksrikt flasketappet øl, enten gjennom Vinmonopolet eller gjennom butikkøl under 4.7 %.

I disse dager, høsten 2012, har det nye bryggerhuset sluppet et flaskeøl kalt White Limo IPA på 4.2 % alkoholstyrke. Ølet som preges av en usedvanlig frisk smaksrikdom viser at det Tromsø eget bryggeri, Ludwig Mack Bryggerhus, trolig er i stand til å møte også denne utfordringen på et krevende og endret ølmarked. Med andre ord, det mest spennende og innovative ølet brygges fortsatt av Mack midt i byens sentrum.