



NABOENS ØL

Trondheim 28. mai: Bryggeriambassadør Kristian Berger. E.C. Dahls Bryggeri. Fint vær. To svartlamonitter. Øl.

TEKST: SJUR HARBY

Det handler om lokalpatriotisme. Helt klart. Derfor et tilbakeblikk: «Det er ikke Dahls julebrus, når den ikke lages i Trondheim», slo Adresseavisen fast, da nyheten om at eieren Ringnes ville flytte brusproduksjonen fra Trondheim til Gjelleråsen. Det var i 2014. Avisen stilte sine lesere spørsmålet: «Kommer du til fortsatt å drikke E.C. Dahls julebrus, selv om den produseres utenfor Oslo?». «Kommer du til å se Rosenborg spille utenfor Lerkendal», svarte én av dem. I løpet av noen timer haglet det inn syrlige kommentarer fra folkedypet. «Kjem itt til å ha den samme følelsen for E.C. Dahls produktan, nei», skrev en. «Æ må nok innrøm at æ må smak på julebrusen neste år også, MEN, det kainn hende at smaken blir bitter ...», skrev en annen. Er ølet «Svartlamon» å betrakte som et forsoningsbrygg? Et forsøk på å blidgjøre en by som en gang elsket sitt bryggeri?

Neste kapittel

Mai 2018: Vi er fire stykker rundt et bord utenfor det borgliknende bryggerikomplekset på Nyhavna i Trondheim. Jeg har invitert med meg to av dem, Dag Rønning og Øyvind Sarheim. Jeg skal presentere

dem bedre etter hvert. Kristian Berger, bryggeriets representant, sa at vi gjerne måtte komme og smake på ølet. At ølentusiaster alltid er velkommen til E.C. Dahls. At dette bryggeriet tilhører byen, og at det er viktig for Trondheims ve og vel at folk snakker pent om ølet sitt. Han er selv født på E.C. Dahl Stiftelse, og hans første øl var en E.C. Dahl-pils, selve flaggskipet. Bryggeriet ble grunnlagt av Eric Christian Dahl i 1856. Året etter kunne byens borgere leske seg med bryggerimester Kristoffer Olsens bayerøl. E.C. Dahls utviklet seg til en foregangsbedrift, drevet frem av en eier med sosialt engasjement. En som skjønnte at en lukket hånd heller ikke kan ta imot. Derfor sørget han tidlig for sykekaske til de ansatte. En gang hadde 750 menn og kvinner sitt levebrød her. Er det rart at hjertene fremdeles banker for E.C. Dahls?

Svartlamon

Til saken: Vi er kommet fra hver vår kant, og det er på tide med en presentasjon. «Vi» er, som nevnt, Dag Rønning og Øyvind Sarheim. Begge hentet fra nabolaget Svartlamon. I tillegg Kristian Berger selv, bryggeriambassadøren, samt under-

tegnede. Og Ribs, en alaskan husky på elleve år som trofast følger Dag. Dag er redaktør av gatemagasinet «Sorgenfri» i Trondheim. Øyvind er én av driverne bak spise- og ølstedet Ramp i Strandveien. Pluss et par andre steder. Ingen av dem er noviser på øl. Så altså, hva synes de to karene om naboens øl? Fortjener det navnet «Svartlamon»? Finner vi igjen noe av atmosfæren derfra i ølet?

En hyllest

– Navnet? Mens Dag og Øyvind løfter glassene for den første smaken, forteller Berger om dagens bryggerimester på E.C. Dahls, Wolfgang Lindell. Ølet er hans verk og ble lansert i mars i år. – Han har ofte vært på Svartlamon og alltid blitt tatt godt imot av et miljø han trives i, enten det er Eat the rich-festivalen eller på Ramp. Altså «Svartlamon».

Schwarzbier

Dag Rønning er den første som tørker skummet av overleppa. – Jeg kjenner den røsta malten, sier han. – Tydelig touch av noe brent eller røstet, fortsetter Øyvind. Kristian nikker. – Vi ønsket å lage en mørk

lager med sjel, en såkalt tysk schwarzbier. Det er en lager, det er mye bayermalt i det, og som du sier, også røstet malt. Men det er også inspirert av den mørke, tørre og humledrevne amerikanske ølstilen cascascadian ale. Men dette er ikke en ale, det er en lager og vi har brukt Dahl-gjæren. Den samme vi benytter i pilsnerølet vårt. Det er et godt øl, bevarer, men selv er jeg ikke noen schwarzbierfan. Jeg liker humlemalten, ikke bare bitterheten, avslutter Kristian. – Det er ikke det mest tilgjengelige ølet dere har brygget, dette, skyter Øyvind inn. – Det er litt, hva skal jeg si, litt «lukket»? Litt som Svartlamon også kan oppleves, supplerer Dag. Du må være én av de innvidde for å like dette. Det nikkes rundt bordet, og Dag tar en slurk til.

Engangsgreie

– Det ble brygget som en engangsgreie, fortsetter Berger. – Det er et ikke-kommersielt øl. Siden 2016 har vi produsert 34 ulike brygg under E.C. Dahl-navnet. Mye av dette har aldri vært ment som annet enn øl for de spesielt interesserte, men du finner det i puben vår bak her. Han snur seg og peker. Og du finner øl som «Svartlamon» på

drikkesteder som vil ha en bredde i utvalget sitt. Alkoholstyrken er 5,4 %. For oss handler dette også om å eksperimentere. Om å fornye en tradisjon. Men vi må nok erkjenne at Oslo nok er et større marked for dette ølet enn Trondheim selv. Rene ølbarer der nede har solgt bra av det.

Til mat?

– Hva slags mat skal vi servere til dette ølet, spør jeg. – Må en ha mat til? repliserer Øyvind Sarheim, men tar seg i det: – Spare-ribs tror jeg kan funke. Humle, bitterhet og fett. Men kanskje vi også skal bevege oss over på dessertbordet? Noe i retning av sjokolade eller lakris? Tror det kan bli bra det også.

Konklusjon

– Lever ølet opp til navnet sitt? Er naboene fornøyd med naboens øl? Det nikkes igjen. – Enstemmig, spør jeg for sikkerhets skyld. – Ja, svares det unisont.

Ribs gjesper og slikker seg. ■

Svartlamon

Svartlamon i Trondheim ligger mellom Nyhavna og Meråkerbanen. Opprinnelig et gammelt arbeiderstrøk som på 1990-tallet ble overtatt av husokkupanter. I dag er området eid av Trondheim kommune og definert som et byøkologisk prosjekt. Svartlamon består av et 30-talls gamle bygninger og etter hvert også noen nye, som huser rundt 230 store og små beboere. Besøker du denne bydelen, må du få med deg Håkon Bleken og Håkon Gullvågs monumentalmaleri på én av gavlveggene i Biskop Darres gate. Stikk også innom Ramp pub & spiseri i Strandveien 25 A, Gratisbutikken, Svartlamon Samvirkelag, Nordlys Alveklær eller Ivar Matlaus bokkafé.

