

Ale – Påskebryggens historie – 24. april 2010

Påskebryggen er populær blandt de danske mikrobryggerier, og i 2007 var der over 100 påskebryg på markedet. Denne udvikling er fortsat og der eksperimenteres på livet løs. Nye typer kommer til hvert år.

Det er Bockbier, der er den oprindelige brygstil for påskebryggen. De øl, der aktuelt er tættest på den oprindelige brygstil og valør, er iflg. Carsten Berthelsen Nørrebro Bryghus Påske Bock (7%) og Semper Ardens Easter Brew (6,5%). Easter Brew'en er en ægte tysk (ravfarvet)Bockbier, der er brygget på basis af en opskrift fra 1907.

Den mest kendte er Tuborgs Kulle Kulle på 5,4%.

Historie (som Carsten Berthelsen fortæller den):

Påskebryg i Danmark:

I gamle dage blev der brygget øl i alle hjem op til årets højtider. Dagen før der skulle brygges til påsken, så blev den sidste rest af julens gemmeøl drukket. Og tønden skulle fyldes med godtøl med ekstra meget malt. Det gode stærke påskeøl blev gæret af den første tapning fra maltkarret, og så havde man gammeltøl eller gemmeøl til hele højtiden. Og efter gudstjenesten påskedag ventede et veldækket bord med rigelige mængder af øl. Man fejrede Kristi opstandelse og forårets komme.

Den første industrielle påskebryg i DK blev præsenteret i 1890'erne af Bryggeriet Thor i Randers. Det var Salvator, der var et bryg på ca. 7%. Forbilledet var Salvator fra Bryggeriet Paulaner i München. Salvatoren fra München er på dagens program og jeg er sikker på, at Preben vil fortælle mere om den.

Salvatoren udløste voldsom begejstring i DK, da den blev lanceret, og øllet blev distribueret i tønder. På Kongens Nytorv i Kbh. holdt værtshusene Salvatorfester omkring påske. *Det berettes i avisene om i 1906 om "Salvatorerigen" - "ølkrigen" i Kbh. på de fire etablissementer. Det fik ↓ ↓*

Bryggeriet Thors succes med påskeøl (Salvatoren) fik Carlsberg og Tuborg på banen i hhv. 1905 og 1906.

Fra Danmarks besættelse i april 1940 og frem til 1949 var der nedlagt forbud mod at sælge stærkt indbrygget luksusøl (det krævede meget mere malt end de svagere typer). Carlsberg fik i 1949 dispensation til, at fremstille en påskebryg.

Dispensationen blev kun givet fordi overskuddet fra salget blev skænket til FN's hjælpefond.

Forbuddet blev ophævet i 1951, og samme år lancerede Carlsberg en stærk påskebryg. Styrken gav u hensigtsmæssige adfærdsændringer hos især de unge, og det medførte, at Bryggeriforeningen sænkede alkoholprocenten til 6,5. I foråret 1954 blev alt lagerøl omfattet.

Kort om Salvatorens historie:

(latinsk: frelse)

Salvatoren er som sagt den oprindelige påskebryg, og den blev brygget i München af paulanermunke. Formodentlig blev Salvatorens forgænger brygget i året 1634, hvor munkene skabte Sankt-Vater-Bier til ære for sektens grundlægger. Bryggen blev brygget i marts lige før fasten, og legenden fortæller, at munkene sendte en tønde af det nye øl til Paven i Rom. Da øllen nåede frem var en udrikkelig, og derfor gav han brødrene lov til at drikke denne afskyelige øl i fastetiden, for det beviste jo deres sande offervilje..... Thi Kristi tjenere skulle ikke mæske sig i fastetiden. (Det er vist en eftertanke værd....).

I 1751 fik munkene lov til at udskænke øllet til offentligheden, og i 1780 blev dette privilegium permanent. I begyndelsen af 1800-tallet blev paulanerklostret opløst, og bryggeriet overgik i 1813 til mester Franz Xaver Zacherl, der moderniserede opskriften. Oprindeligt var Salvatoren mørkebrun og overgæret, men af hensyn til eksport af øllet skiftede man i anden halvdel af 1800-tallet farve på øllet og den blev samtidig til en undergæret øl. *Bryggeriet sikrede sig i 1894 eneretten til ~~øl~~ ^{øl} Salvatore-mærket*

Kurfyrsterne i München var begejstrede for påskebryggen (Salvatoren) og hvert år blev tønderne anstukket d. 19. marts på den hellige Fransesco de Paolas navnedag – den elskede Salvator-Probe-Tag.

Det er denne skik, der er arvet i Danmark, når vi fejrer påskebryggens indtog på P-Dag. Datoen var tidligere 24 dage før påske, men af hensyn til bl.a. uddannelsesinstitutionernes undervisning flyttede man i 1990'erne såvel påske- og julebryggets lanceringsdag til en fredag.