

TEST AF ALKOHOLFRI ØL

ALKOHOL LØFTER SMAGEN I ALKOHOLFRI ØL

Det er falsk varebetegnelse at kalde øl med alkohol for alkoholfri, men alkoholen pynter gevaldigt på smagen, mener dommerne i Politikens blindsmagning af 8 varianter.

HELLE SINDAL
OG RUNE PEDERSEN (FOTO)

Det er svært at lave en øl helt uden alkohol, der smager godt. På den anden side er det falsk varebetegnelse at kalde øl, som indeholder alkohol, for alkoholfri, mener dommerne i Politikens test af alkoholfri øl, Anne-Mette Meyer Pedersen, Anders Evald og Bo Fønss fra forbrugerorganisationen Danske Ølentusiaster.

For snart 2 år siden blev den danske lovgivning ændret, så øl med op til 0,5 procent alkohol må betegnes som 'alkoholfri'. Før var grænsen 0,1 procent. Hensigten var bl.a. at sikre et større og mere varieret og velsmagende udvalg af alkoholfri øl.

Blandt de 8 øl i testen er 3 helt uden alkohol, og der er langt mellem snapserne, når det gælder dommerjubil:

»Hvorfor tror bryggerierne, at folk er bange for humle? Det ville klæde øllet

med et ordentligt skud til aromaen, når der nu ikke er noget at hente i alkoholen«, klager Anders Evald og Bo Fønss.

Bo Fønss noterer dog også ord som 'god smag' og 'tørstslukker' om Bavaria Premium Original, der er testens billigste alkoholfri øl.

Han har tidligere stået for en alkoholfri ølsmagning i et firma, som ikke tolererer alkohol på arbejdspladsen:

»Jeg gemte en almindelig øl blandt de alkoholfri. Den sejrede stort i smagningen. Men Clausthaler med 0,5 procent alkohol klarede sig også godt«.

Smager af Bastogne-småkager

Traditionelt laves alkoholfri øl ved at opvarme øllet og lade alkoholen fordampe. Alkoholen kan også fjernes ved hjælp af filtreringsteknikken omvendt osmose. Andre metoder er såkaldt immobiliseret gæring, hvor man får den karakteristiske ølsmag, uden at der dannes alkohol. Den opskrift er Royal Free fremstillet efter.

At selv en smule alkohol kan højne øloplevelsen, fremgår tydeligt, da dommerne smager på de anonymiserede øl med op til 0,5 procent alkohol.

»Nu sker der noget«, glæder Anne-Mette Meyer Pedersen sig, da hun smager den tyske Erdinger Alkoholfrei.

Carlsberg Nordic Blond høster også dommerros. Bo Fønss erklærer sig

Sådan gjorde vi

Politikeren anskaffede 8 alkoholfri øl og bad 3 dommere fra Danske Ølentusiaster om at blindsmage øllet:

Anne-Mette Meyer Pedersen, fhv. landsformand. Arrangør af ølsmagninger.

Anders Evald, medstifter af foreningen, forfatter til flere bøger om øl, foredragsholder og arrangør af ølsmagninger.

Bo Fønss, medstifter af foreningen. Arrangør af ølsmagninger.

Alkoholfri øl må indeholde op til 0,5 procent alkohol. De anonymiserede øl blev serveret efter alkoholstyrke, så dommerne smagte de stærkeste øl til slut.

Dommerne blev bedt om at **vurdere øllets duft, udseende, smag, fornemmelse i munden og øvrige bemærkelsesværdige træk** samt give hver øl en samlet karakter mellem 1 og 6, hvor 6 er bedst. Karaktererne i testen er oprundede gennemsnit af dommernes karakterer.

I de tilfælde hvor flere øl har opnået samme bedømmelse, står de oplistet i rækkefølge efter literpris (uden pant).

Danske Ølentusiaster er en uafhængig forbrugerorganisation, der siden stiftelsen i 1998 har arbejdet for udbredelse af og kendskab til kvalitetsøl. Foreningen har knap 9.000 medlemmer og lokalafdelinger i hele landet.

www.ae.dk

klar til at skylle en iskold udgave ned og konstaterer med tilfredshed:

»Der er noget fra krydderihylden i. Den smager af Bastogne-småkager«.

Den beslægtede Nordic Gylden Bryg er mindre spændende – testtrioen dufter og smager toner af pap og noget kemisk og citrusagtigt.

Den alkoholfri økologiske Greenlight fra Svaneke Bryghus, skiller sig også ud på en mindre positiv måde:

»En mærkværdig øl, som er ret bitter, men uden aroma. Den er svært at beskrive, men harmonisk er den i hvert fald ikke«, mener Anne-Mette Meyer Pedersen, som ellers sjældent mangler gloser til beskrivelse af øl.

Fulde af forventning

Dommerne er fulde – ikke af øl, men af forventning, da de dufter til testens dyreste øl, Nanny State fra BrewDog.

»Den ligner en rigtig øl og dufter vildt godt ... men den mangler noget i smagen«, konstaterer de så.

»Jeg har aldrig smagt noget lignende inden for alkoholfri øl. Interessant!«, siger Bo Fønss om den bitre bryg.

»Den kan bruges som smagsforstærker, hvis man har vundet en kasse kedelige pilsnere«, lyder Anders Evalds alternative anvendelsesforslag. Han er typen, som kan finde på at medbringe sin egen humleekstrakt, så han selv kan til-



CARLSBERG NORDIC BLOND

Alkohol: 0,5 pct.

Pris: 33 cl for 8,00 kr. inkl. pant i Føtex

Literpris: 21,21 kr.

Ølentusiast Anne-Mette Meyer Pedersen:

Hov, her er noget andet end bare malt i duften. Måske lidt citrus? Frisk smag med citrus og let bitterhed. Forfriskende i munden. Nærmest shandy-agtig. Vel-egnet til fiskeretter.

Ølentusiast Anders Evald: Uklar og mørk gylden med duft af bolsjer. Mere krydret og balanceret i smagen end de øvrige i testen.

Ølentusiast Bo Fønss: Let grumset med sødlig duft og smag af ingefær. Tyktflydende i munden. God til lagkage!



ERDINGER ALKOHOLFREI

Alkohol: 0,4 pct.

Pris: 50 cl for 21 kr. inkl. pant i Irma

Literpris: 40 kr.

Anne-Mette Meyer Pedersen:

Gylden og uklar med dominerende duft af malt. Smager faktisk af øl. Tilpas sødme og let bitterhed. Forfriskende og perlende i munden. Velegnet til rejemad, sushi eller andet let.

Anders Evald: Uklar og nærmest orange – det tyder godt! Fin skumdannelse. God sødlig og maltet smag. Kuldioxiden bruser meget i munden.

Bo Fønss: Grumset med duft af banan og gær. En hvedeøl, der vil gøre sig godt på en sommerdag.



BREWDOG NANNY STATE

Alkohol: 0,5 pct.

Pris: 33 cl for 30 kr. inkl. pant i Toft Vin,

Islands Brygge 25, Kbh. S

Literpris: 87,89 kr.

Anne-Mette Meyer Pedersen:

Hold da op! Her er humle i duften. Tydelig bitterhed, men den bliver vandet og mangler fylde i smagen. Ikke helt harmonisk.

Anders Evald: Har en flot klar ravfarve og holdbart skum. Tynd, bitter, men dejlig aromatisk smag. Mangler sødme og fornemmelsen af alkohol i munden. Endelig: en alkoholfri øl med nok humle!

Bo Fønss: Flot med en temmelig god smag, men man mangler fornemmelsen af fylde i munden. God til frikadeller.



BAVARIA PREMIUM ORIGINAL

Alkohol: 0 pct.

Pris: 33 cl for 5,95 kr. inkl. pant

i SuperBrugsen

Literpris: 14,85 kr.

Anne-Mette Meyer Pedersen:

Dufter af malt og korn. Let bitterhed i smagen. Lidt for meget sødme, der gør den klistret i munden.

Anders Evald: Klar og gylden med en sød og maltet smag. Som dansk vand med sukker og et strejf af humlebitterhed. Føles o.k. i munden.

Bo Fønss: Flot pilsner-udseende. Dufter af malt. God smag. Let perlende i munden. En tørstslukker.



Tendens: Vi drikker mere alkoholfri øl

Nye varianter sætter skub i salget af øl uden alkohol.

HELLE SINDAL

Danskerne slukker i stigende grad tørsten i alkoholfri øl.

Helt nye tal fra Nielsen Scan Track Dagligvareindeks viser, at der i 2015 blev solgt over 2,5 millioner liter øl med en alkoholprocent mellem 0 og 0,5 i dagligvarehandlen, 7-Eleven-butikker og benzinstationer. Det er en pæn sjat mere end salget på omkring 2,3 millioner liter i 2014 og 1,6 millioner liter i 2013.

»Væksten i salget af alkoholfri øl drives både af lanceringer i kategorien og af en øget efterspørgsel efter alkoholfrie og dermed sundere produkter«, melder Rasmus Sarauw-Nielsen, senior client executive hos Nielsen.

I 2014 stod alkoholfri øl for 1,5 procent af det samlede ølsalg i Danmark – en stigning fra de 0,9 procent, som salget udgjorde i 2013. Hos Carlsberg venter man, at de alkoholfri øl vil tage 4-5 procent af det totale ølmarked i fremtiden.

Carlsberg Nordic blev lanceret i 2014 og stod sidste år for 37 procent af det samlede alkoholfri ølsalg i Danmark og i grænsebutikkerne.

Danskerne kan godt lide hvedeøl, så til foråret udskifter Carlsberg varianten Nordic Blond med en Nordic hvedeøl med 0,5 procent alkohol. Det oplyser Jeppe Boel, som er senior brand manager Carlsberg i Danmark.

Der er også interesse for lidt stærkere sager blandt de alkohollette øl. 6 ud af 10 er parat til at prøve øl med moderate alkoholmængder og færre kalorier, hvis smagen er i orden. Det fremgik, da analysevirksomheden Kundepanelet i sommer spurgte 1.800 øldrikkende danskere om deres omgang med alkohol.

97 procent svarede, at smagen er afgørende, mens prisen for en øl med lavere alkohol kun har betydning for 4 ud af 10. Hver fjerde efterlyser et bredere udvalg og større synlighed af lav-alkoholiske øl i bl.a. supermarkeder, viser undersøgelsen lavet for firmaet TeeDawn, der sælger øl med lave alkoholprocenter.

helle.sindal@pol.dk

sætte ekstra aroma, hvis han får serveret en kedelig øl. Et lille trick, han savner flere gange under den alkoholfri ølsmagning.

Anne-Mette Meyer Pedersen og Bo Fønss kan sagtens drikke alkoholfri øl, når de f.eks. skal køre bil. På en tur i Belgien havde Anne-Mette Meyer Pedersen gode erfaringer med alkoholfri øl fra

bryggeriet Hoegaarden.

»Men generelt er det ikke sjovt at være chaufføren i Danmark«, slutter dommerne efter bekendtskabet med øllerne i Politikens test.

helle.sindal@pol.dk

Research: Rikke Baunegaard og Line Drejer Jensen



ROYAL FREE

Alkohol: 0 pct.

Pris: 33 cl for 8,50 kr. inkl. pant i Irma
Literpris: 22,73 kr.

Anne-Mette Meyer Pedersen: Lys med duft af kornloft. Vandig og sødlig. Smager som en sød maldrik med lidt humle.

Anders Evald: Vandig, maltet og sød i smagen. Mangler i den grad humle.

Bo Fønss: Ligner æblemost. Let brændt duft og smag. Mærkbar kulsyre i munden.



WARSTEINER ALKOHOLFREI

Alkohol: 0 pct.

Pris: 33 cl for 9,95 kr. inkl. pant i Rema 1000
Literpris: 27,12 kr.

Anne-Mette Meyer Pedersen: Lys og klar med tæt og rimelig holdbart skum. Meget let i smagen, men heldigvis knap så sød som Royal Free. For vag i smagen til at sætte sammen med mad.

Anders Evald: Dufter af brød, sukker og korn. Tynd, maltet smag.

Bo Fønss: Ligner øl og dufter ikke så slemt. Lidt humle i smagen. God følelse i munden. Egnet til fiskeretter.



CARLSBERG NORDIC GYLDEN

Alkohol: 0,5 pct.

Pris: 33 cl for 10,50 kr. inkl. pant i Meny
Literpris: 28,78 kr.

Anne-Mette Meyer Pedersen: Dufter svagt af citrus, men mest af vådt pap. Meget let i smagen med let bitterhed i eftersmagen. Først perlende i munden, men den bliver hurtigt flad.

Anders Evald: Klar, gylden bryg med en tynd og kedelig smag. Har de tilsat E-numre?

Bo Fønss: Dufter af pap. Smager lidt af citrus. Føles o.k. i munden.



SVANEKE GREENLIGHT (økologisk)

Alkohol: under 0,5 pct.

Pris: 50 cl for 22,50 kr. inkl. pant i Kvickly
Literpris: 43,00 kr.

Anne-Mette Meyer Pedersen: Uklar og meget lys. Let metallisk og efter et stykke tid nærmest ubehagelig duft. Markant bitterhed og jod og noget frugtigt i smagen. Ikke harmonisk. En mærkværdig øl.

Anders Evald: Dufter af blomster, gær og frugt. Bitter smag med citrus. Tyktflydende og mærkelig i munden.

Bo Fønss: Dufter syrligt og smager underligt metallisk.