

A black and white profile portrait of a man with a full beard and mustache, wearing a tall top hat and a dark coat. The background is dark and textured.

**Ejendom-  
melige  
egenskaber**

# Carlsberg

Efter 1847 blev dansk øl forandret. Ikke fra den ene dag til den anden, men der blev sat en proces i gang, som over årene udskiftede det alkoholsvage og ofte sure øl, som danskerne havde drukket i århundreder, med alkoholstærkt og friskt bajersk øl.

Introduktionen af den danske bajer var beskeden. Midt i december 1847 kunne læserne af *Berlingske Tidende* – hvis de kiggede godt efter – se en lille annonce på blot syv linjer:

”Udsalget af bajersk øl fra bryggeriet Carlsberg ved Valby er nu begyndt. Prisen er uforandret 12 rigsbankdaler pr. tønne.

København den 11. december 1847.

J.C. Jacobsen, brygger”.

Selv om den første annonce fra brygger Jacob Christian Jacobsen og hans Carlsbergbryggeri let kunne overses, var ingen i hele landet i tvivl om, hvad han havde gang i. Fra Rønne til Thisted og fra Aalborg til Haderslev havde aviserne i et par år skrevet om hans arbejde med det bajerske øl. Første gang var i foråret 1845, hvor bl.a. *Horsens Avis* kunne berette om Jacobsens arbejde:

”I København lader brygger Jacobsen i denne tid grave en 8 fod dyb jordkælder på volden, der skal anvendes til lagring af øl, som derved ventes at erholde de for bajersk øl ejendommelige egenskaber”.



Aviserne i 1845 fortalte flere gange om det anlægsarbejde, brygger Jacobsen havde indledt ved Københavns gamle vold. Til højre for trappen ses indgangen til J.C. Jacobsens nye ølmagasin, hvor hans lagrede og isafkølede bajerske øl kunne opnå "ejendommelige gode egenskaber".

|| Ukendt kunstner

Læserne af *Aarhus Stiftstidende* fik lidt mere at vide om projektet under Nørrevold, nemlig at det kommende ølmagasin var en efterligning af lignende indretninger i udlandet, hvor øllet kunne "forædles" ved passende og ens temperatur. Jacobsen var ikke den første danske brygger, der eksperimenterede med den nye øltype, men ingen havde haft den store succes. Forskellen på Jacobsen og forgængerne var, at han nægtede at give op, og ølmagasinet i Nørrevold var en vigtig brik, da bajersk øl skal lagres køligt og længe.

Jacobsens første bajere, som han bryggede på sit gamle bryggeri inde i København og lagrede i ølmagasinet i Nørrevold, blev revet væk – primært af kunder i København. Enkelte ølhåndlere i provinsen fik fingre i nogle flasker, men langt fra alle interesserede nåede at smage. Men hjælpen var nær, for siden midten af 1830'erne havde flere værtshuse, urtekræmmere og ølhåndlere haft tyske bajere på hylderne. Ti år senere var udbuddet af tyske bajere så stort, at en ølhandler i landets næststørste by,

Odense, fristede med fire forskellige, mens Thisted's ølnysgerrige kunne forsøge sig med to varianter.

Kombinationen af Jacobsens egen salgssucces i København og den landsdækkende interesse for øllet med de "ejendommelige gode egenskaber" fik J.C. Jacobsen til at ønske sig et bryggeri, der direkte var indrettet til at brygge bayersk øl. Og bayerne lå så højt på nyhedsskalaen, at utallige aviser fandt det vigtigt at fortælle læserne, da Jacobsen fik byggetil-ladelse – ti måneder før Carlsberg åbnede.

Sådan begyndte historien, der forandrede dansk øl for altid. Samme historie udspillede sig over hele verden, hvor lagerøl i mørke og lyse udgaver efter-hånden slog de fleste andre øl af banen. Det skyldtes ikke mindst at udvandrende tyskere og tjekker tog deres lagerøl og deres bryggere med sig til nye lande. Og når først folk havde smagt det friske, alkohol-stærke øl, var der ingen vej tilbage. I det lange løb sejrede den lyse udgave af lagerøllen, pilsneren, i hele verden.

## **Bælleborde og vikinger**

Årsagen til den store interesse for det bayerske øl i midten af 1840'erne var, at øl spillede en kolossal rolle i danskernes dagligdag. Alle drak øl – bønder og konger, børn og voksne – og sådan havde det været i flere århundreder. Først og fremmest for at slukke tørsten, men også for at beruse sig til årets utallige fester.

Så når danske unge i dag har Europas største alkoholforbrug, kan der trækkes en direkte linje til middelalder og renæssance, hvor resten af Europa talte om de drikfældige danskere. De havde for vane at holde jul med "festlige drikkelag", og deres konger svirede ved endeløse gilder.

Og når Nord-Als Musikfestival 2024 tilbyder plads ved et "bællebord", der er udstyret med 25 li-

ter øl og en taphane midt på bordet, flugter det med ølgilderne på Avernakø i slutningen af 1800-tallet. Her drak bønderne ikke blot igennem en enkelt dag, men hver søndag hele sommeren.

I lidt mindre målestok har øllet også fungeret som det sociale kit mellem mennesker. Fyraftensøl- len og to bajere i kolonihaven er velkendte fænomener, ligesom mændene hver dag fik sig en bajer i Rottehullet i tv-serien *Huset på Christianshavn*. Der hører også øl til en klassisk jule- og påskefrokost, for det virker ikke med vin til sild, sylte og varm leverpostej.

De senere år har julebryggen haft kronede dage med 400 nye bryg årligt. Julebryggen har rødder i vikingetidens drikkelag ved vintersolhverv, og vikingernes generelle glæde ved at drikke er en del af vores nationale selvforståelse. Og den er ikke kun spundet af myter. En engelsk klosterårbog fra 789 fortalte således, at de første vikinger, der kom til England, ”lærte englænderne at drikke for meget”. Vikingerne har også lagt navn til en håndfuld ”vikingeøl”, og Danmarks nationale museum er leverandør af ”drikkehorn fra vikingetiden”.

Øl er overalt, fristes man til at sige. Men sådan forholder det sig ikke længere. For efter årtusindeskiftet ændrede alkoholkulturen sig på de danske arbejdspladser i forlængelse af regeringens program Sund hele Livet, som medførte forbud mod alkohol i kantiner, skurvogne og frokoststuer. Forbuddet fik omgående konsekvenser for det samlede danske alkoholforbrug. Det faldt fra et toppunkt midt i 1980’erne til det i 2020 landede på niveau med det gennemsnitlige alkoholforbrug i EU-landene. Men øllet dominerede ikke alkoholforbruget. Det gjorde vin med 45 %, mens øl tegnede sig for 36 % og spiritus for 19 %.



Sammen med de politiske indgreb blev der indledt en offentlig debat om drikkeriet, hvor især de unges alkoholforbrug var et fokuspunkt. Sundhedsstyrelsen konkluderede i en undersøgelse i 2022, at danske unge drak mindre, end de gjorde nogle år tidligere, hvorimod Kræftens Bekæmpelse på samme tidspunkt offentliggjorde en undersøgelse med overskriften: ”Unge har skruet op for alkoholforbruget”.

De to undersøgelser med modstridende konklusioner var dog enige om at beskrive de unges alkoholkultur som en beruselseskultur, hvor det væsentligste formål med at drikke var at blive fuld. Fænomenet blev kendt her i landet i begyndelsen af 2000-tallet som ”bingedrikning” og var meget udbredt i aldersgruppen fra 16 til 24 år.

Danske unges alkoholforbrug ligger i den absolutte europæiske top, når det kommer til 15-årige, der har erfaringer med at være fulde. Og alkoholforbruget stiger, når de begynder på en ungdomsuddannelse, ikke mindst gymnasiet. Danske unge drikker også i højere grad for at blive fulde end andre europæiske unge. Her er vi på Smukfest 2023.  
|| Anders Brohus/  
Ritzau Scanpix

Som det er tilfældet med det samlede billede af alkoholforbruget, drikker de unge heller ikke primært øl. Ren spiritus er det foretrukne med 32 %, mens øl og sodavand med alkohol, de såkaldte Breezers, deles om resten.

Men øllet er fortsat en del af vores alkoholkultur, som det har været i 1.000 år eller mere. Det har løbet som en konstant rislen gennem danmarkshistorien og mellem generationerne. Det har været stærkt og godt, det har været tyndt og surt, men det har været der – både som en daglig drik og til druk.

## Ølsprog

I denne bog er *lagerøl* fællesbetegnelse for stærkt, undergæret øl, *hvidtøl* fællesbetegnelse for svagt, overgæret øl.

*Lagerøl* omfatter bajereren fra tyske Bayern og pilsneren fra Plzeň i Tjekkiet og de øl, de har inspireret til. Bajereren er mørk, pilsneren lys. Begge typer skal lagres i flere uger og kaldes derfor ofte lagerøl. Lagerøl har typisk alkoholprocenter mellem 4 og 7.

Lagerøl brygges med en såkaldt undergær, der arbejder bedst ved lave temperaturer og lægger sig på bunden af gærkarret efter gæring.

Ved ølskattens indførelse i 1891 blev der lagt skat på lagerøl.

*Hvidtøl* omfatter århundredgamle traditionelle danske øltyper, fx skibsøl, dobbeltøl, bitterøl, bordøl og husholdningsøl. Hvidtøl kan både være lyst og mørkt og skal ikke lagre længe. Hvidtøl har typisk alkoholprocenter mellem 1,5 og 3.

Hvidtøl brygges med en såkaldt overgær, der kan fungere ved ret høje temperaturer og lægger sig på toppen af gærkarret efter gæring.

Ved ølskattens indførelse i 1891 kom der ingen skat på hvidtøl.

## Sådan brygges øl

Til fremstilling af øl bruges oftest bygkorn, som omdannes til malt efter følgende model:

1. Kornet sættes i blød nogle dage og opsuger vand, så det kan spire.
2. Når bygkornet er spiret, kaldes det ”grøn malt”, og under spiringen er der dannet et enzym i kornet, der kan omdanne stivelsen i bygkernerne til sukker.
3. Grønmalten tørres. Det kan ske på to måder: enten så malten ikke får farve, eller ved en slags ristning, så malten bliver brun og i visse tilfælde næsten sort.
4. Malten knuses og overhældes med varmt vand, der sætter gang i omdannelsen af stivelse til sukker.
5. Når vandet tappes fra ”masken”, er det blevet til en sukkerholdig ”urt”. Den koges med humle, som dels giver øllet en bitter smag, dels medvirker til konservering af øllet.
6. Når den humleholdige urt er kølet ned, tilsættes gær, der omdanner sukkeret til alkohol og kulsyre.
7. Øllet eftergæres og lagres, tappes på små fade eller flasker og er klar til at drikke.

**Øllet var i århundreder danskernes daglige drik. Fire liter om dagen var den typiske dagsration i middelalderen, og fire årsager var der til at drikke øl: salt og røget mad, mangel på mælk, elendig vandkvalitet og næringen i øllet. I denne høstscene fra 1500-tallet har høstfolkene ølkanderne med i marken.**

**|| Olaus Magnus, 1555**