

# Ihmisen ja tekniikan vaiheita Keski-Euroopassa

Oulun yliopiston suunnittelu-päällikkö Olavi Jakkula on vuonna 1989 perustetun Oulun Olutseuran hallituksen jäsen, puheenjohtaja 1990-1991. Hän on taannoisilla matkoillaan tutustunut Keski-Euroopan kulttuuriin, oluen valmistukseen, ihmisiin ja tapoihin hausalla tavalla. Olutseura on tuonut kokeilu-luontoisesti Ouluun maisteltavaksi Schlenkerla-savuolutta "tervaoluena". Vanhan tervaporvarikaupungin ja nykyisen teknologiakaupungin imagoonhan tällainen sopii koh-tuullisen hyvin. Tervaulutta saa Oulun tuomiokirkon juurelta Johanneksen kellaris-ta. Seuraavassa julkaistaan Olavi Jakkulan matkamerkin-töjä.

## KUNNON SOTAMIES SVEJKIN JÄLJILLÄ

Jos joskus tehtäisiin kansainvälinen tutkimus vuosisatamme luetuimmista ja suosituimmista bestsellereistä, tsek-kiläisen kirjailijan Jaroslav Hasekin Kunnon sotamies Svejki sijoittuisi varmasti kärkisijoille. Vuonna 1983 Hasekin syntymästä tuli kuluneeksi 100 vuotta.

Romaani on käännetty 50 kielelle ja se on ilmestynyt kymmeninä painoksina niin Tsekkoslovakiassa kuin Neuvostoliitossakin.

## Pikarista alkaa seikkailu

Kiertomatkan ensimmäisenä kohteenä on Hasekin romaanista tuttu oluttupa U Kalicha (Pikari tai Pikarilla) Pra-hassa. Astuessaan oluttupaan kävijän valtaa tunne, että hän on astunut koo-misen filmin näyttämölle vuosisatamme alkukymmenillä. Tätä vaikutelmaa vahvistavat tuon ajan huonekalut, se-niilin keisarin, Frans Josef I:n, muoto-kuva seinällä, muistokirjoitukset ja itse kapakanpitäjä Palivec vanhanaikaisine esiliinoineen ja lakkeineen.

Seuraavana päivänä jatketaan jälleen Svejkin jälkiä aidossa romaanin ympä-



Olavi Jakkula

ristössä. Ensimmäinen pysähdys on 40 kilometriä Prahan ulkopuolella sijaitseva Konopisten linna. Tämän linnan osti vuonna 1887 Itävallan lähin kruunuperijä, arkkiherttua Ferdinand d'Este, jonka salamurhasta Sarajevossa 1914 sai alkunsa ensimmäinen maailmansota.

Konopisten linnasta siirrytään etelä-böömiläiseen Taborin kaupunkiin, mistä Svejki lähti legendaariselle "Budejovicen vaellukselle" etsiessään kadonnutta 91. rykmenttiään. Kohteiksi on valitu turisteja kiinnostavat paikat, kuten linnat ja kartanot, esimerkiksi Blatna, Strakonice ja Zvikov, missä siirrytään myös vuosisatoja ajassa taaksepäin pienessä keskiaikaisessa konsertissa.

Kiertueen osanottajat käyvät kahdes-ti pienessä ja maalauksellisessa Pisekin kaupungissa, jossa on useita rakennus-taiteellisia nähtävyyksiä ja Böömin vanhin kivisilta, joka on peräisin 1200-luvulta. Tähän kaupunkiin Svejki joutui erään santarmin mukana, jonka oli määrä saattaa hänet silloiseen santarmien päämajaan – moniin eteläböömiläisiin pikku kapakoihin tehtyjen visiittien jälkeen.

## Budejovicen "tummat oluet"

Pisekistä reitti jatkuu Cesk Budjovicen, missä Svejki lopulta kohtasi luutnantti Lukasin ja hänen rykmenttinsä. Täällä vierailaan Hluboka nad Valtavoun mahtavassa linnassa, jonka lasi-,

tapetti-, huonekalu-, posliini- ym. ko-koelmat arvioitiin satojen miljoonien Itävallan kruunujen arvoiseksi vuosisa-dan alussa.

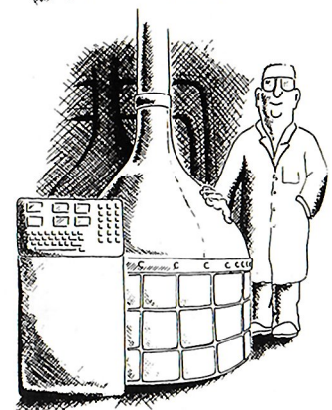
Kuten Prahassa, on täälläkin romaaniin liittyvä oluttupa U Svejki (Svejkin luona). Toinen – jopa tunnetumpi – oluttupa, jossa Svejki lienee myös pistäytynyt, on Masne Kramy. Täällä matkailijat pääsevät nauttimaan Budejovicestä alkunsa saanutta olutta.

Keisari Franz Ferdinandin kuoltua tunti Svejki surua ja otti osaa kohottaen tuopin: "Koska Wienissä on paljon surua tänään, juokaamme tummat oluet."

Retken viimeisenä päivänä saavutaan alueelle, jossa on yli 600 tekolampea. Tämä alue on Trebonin merkittävä ka-lastuskeskus, joka on rakennettu 1600-luvulla. Alueen mukaan on myös maukas Trebonin karppi saanut nimensä. Kiertue päättyy Itä-Böömiin, Lipnice nad Sazavou'iin.

## Tavataan Pikarissa kello kuusi

Varmaan monelle suomalaiselle on takavuosilta tuttu Svejkiä käsitellyt tele-visiosarja. Pääroolia näytteli edesmen-nyt Matti Varjo. "Hyvää iltaa, nimeni on Josef Svejki". Tämä alkurepliikki oli niin luonteva ja mukaansatempaava Svejkin hullunkurisille seikkailuille. "Tavataan siis sodan jälkeen kello kuusi iltapäivällä Pikarissa".



Oluenpanon tekniikka ja puitteet ovat muuttuneet aikojen myötä.

## SAVUOLUTTA – PROST!

Maailman erikoisin olut:

Tämähän on "tervaolutta", huudamme yhdessä kaikki kahdeksan oulu-laista olutseurueemme jäsentä juodesamme ensimmäiset siemaukset savuolutta Keski-Euroopan olutkulttuurimatkallamme. Todellakin savuolut – Rauchbier – maistuu jälkimaultaan vahvan "tervaiselta". Joka tapauksessa aivan erilaiselta, mutta yhtä hyvältä ja vaahtoavalta kuin aikaisemmat 1/2 litran tai litran Massit (kolpakolliset) edellisellä viikolla Prahan oluttuvissa, Pilsenissä Prazdrojin panimolla ja Ceske Budejovicen Masne Kramyissä (Vanhat Lihamarckinat – oluthallissa). Tai toisapäiväiset ja eiliset Münchenin Wiesellä Frühlingsfest-olutteltoissa ja Hofbräuhausissa. Ja myös erilaiselta kuin Andechsin luostaripanimon "siunattu" olut tai maailman vanhimman panimon Weihenstephanin (v. 1040) tuotevalikoimat Freisingissa, Weltenburgin luostariolut (v. 1050) Tonavan varrella, Ayingin maalaispanimon tuotteet omassa olutputarhassa ja Ettalin luostariolut (v. 1330) Etelä-Baijerissa.

## Bamberg ja savuolut- Kipfla!

Savuoluen nauttimisen pääsee kokeamaan Bambergissa Pohjois-Baijerissa Frankenin alueella. Vajaan 100 000 asukkaan Bambergissa ei tarvitse kokea "janoisuutta". Kaupungissa on kymmenen omaa pienpanimoa, joista kaksi on erikoistunut nimenomaan savuoluen valmistukseen. Myös kolmas panimo valmistaa savuolutta, osan vuotta kausiolueksi.

Kokenut savuoluen ystävä nauttii oluensa hitain ja hartain siemauksin. Näin pääsee varmimmin päämäärään: tuntemaan vahvan ja pitkään kestävänsä savun, "tervan" maun. Ensimmäinen tuoppillinen (paikallisesti Seidla) panee juomaan ehdottomasti toisen ja toinen kolmannen. Toinen maistuu paremmalta kuin ensimmäinen ja kolmas taas kaikkein parhaimmalta.

Savuoluen mausta müncheniläisten ilmaisemat vertaukset täysinäiseen olutuoppiin tumpatusta tupakasta eivät pitäneetkään paikkaansa. Lieneekö ollut tietynlaista kateutta! Lukeutuuhan Baijerin vapaavaltion pieni pohjoinen pikkukaupunki, Bamberg, itseoikeutetusti maailman olutmetropolien joukkoon.

## Sinfonikkojen kantapöytä

Savuoluen nauttiminen tulee ehdottomasti aloittaa Bambergin Vanhasta kaupungista Dominikanerstrassen varrella sijaitsevasta Schlenkerla-oluttuvasta, joka löytyy Bambergin korkean



### Rauchenfels Steinbier

Pyökkipuun halkoja polttamalla kuumentaan erityisellä huolella valitut luonnonkivet, jotka pudotetaan pihdeillä mäskäys- ja käymissämmioon... kuuluu valtaisaan pihinää ja kivien pintaan muodostuu kuonakerros... Prosessi toistetaan tarpeen mukaan useita kertoja. Näin erikoisella, ikivanhalla oluenpanomenetelmällä syntyy Steinbier – pintahiivainen, ruskeahko kiviolut.

tuomiokirkon juurelta vanhasta tyyppilisestä Fachwerkhausista - puuristikkotalosta. Olutta valmistava Heller-panimo sijaitsee samassa talokompleksissa. Panimo oluttupineen on perustettu vuonna 1678. Paikalla on aikakirjojen mukaan nautittu olutta kuitenkin jo 1400-luvulta lähtien. Schlenkerlassa pitävät kantapöytä mm. Bambergin kuuluisat sinfonikot.

## Savun maku syntyy pyökkituloesta

Heller-panimon johtaja German Trum kertoo, että savun maku olueeseen saadaan pyökin halkoja polttamalla. Savu imeytetään kuivattuun ohramaltaaseen, joka mäskitetään. Pyökin laskuja voi-

daan taas käyttää oluen selkeyttämiseen. Oluen panomenetelmä on ainutlaatuinen, kuten kuuluukin olla maailman yhdessä erikoisimmista oluista.

Schlenkerla-savuolut on Märzentyypipinen, kullanuskea, pehmeänmakuinen pohjahiivaolut ja erittäin vahvasavui-nen tai tervainen jälkimaultaan. Olut on alkoholipitoisuudeltaan 4,8 tilavuusprosenttia eli noin A-oluen vahvuista. Puolen litran lasillinen savuolutta panimon oluttuvassa juotuna maksaa noin 2,5 Saksan markkaa (Suomen markkois-na noin 7 markkaa.)

Herra Trumin mukaan olutta viedään myös useihin eri maihin erikoisuutena (mm. USA, Australia, Japani). Myös Suomeen on viety koe-erä. Oluen kyytipojaksi Trum suosittelee erilaisia weiss-

## Frankische Brauereifarte



380 Brauereien in Franken



Pohjois-Baijerissa Frankenin alueella 380 olutpanimoista suurin osa kuuluu yksityiseen olutpanimoyhdistykseen, jonka tarkoituksena on vaalia vanhaa oluenpanoperinnettä, olutkulttuuria ja edistää pienpanimojen toimintaa ja vapaata kilpailua toimimalla vuoden 1516 saksalaisen oluen puhatussäännön mukaisesti. Oluenpano onkin Baijerissa enemmän uskonto kuin liiketoimintaa... olut on yksi merkittävä peruselintarvike. Itse olut, oluen käyttö ja koko olutkulttuuri on elämän filosofiaa... Panimotiheyden ylivoimainen maailmanennätys on Oberfrankenissa, jossa sijaitsee 220 olutpanimoa noin 7.000Km<sup>2</sup>:n alueella (vrt. Uudenmaan pinta-ala on 10.400 Km<sup>2</sup>) eli yksi panimo jokaisella 33 Km<sup>2</sup>:llä.

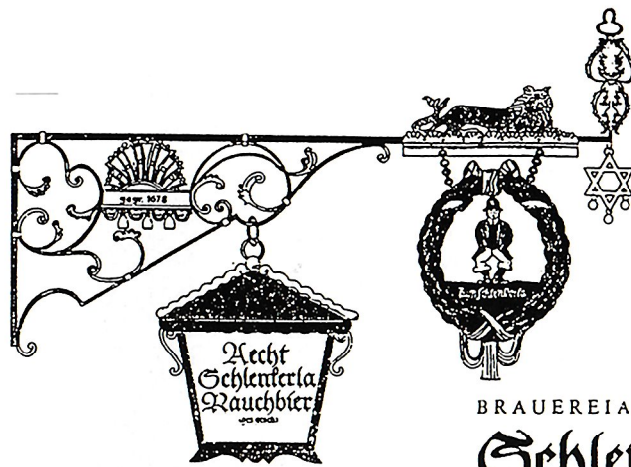
wursteja ja baijerinmakkaroita sekä erikoisuutena Bamberger Zwiebel-liharuokaa tai savuolutsipulikeittoa.

## Miedompaa versiota ja muita erikoisoluita

Bambergin toinen tunnettu savuoluen valmistaja on Special-panimo, jonka Schlenkerlaa miedomman makuista savuolutta maistellaan Vanhan kaupungin ulkopuolella Obere König Strassella sijaitsevassa panimon oluttuvassa. Oluttuvan yhteydessä on tarjolla myös vierastiloja yöpymistä varten. Spezial-panimo on toiminut jo vuodesta 1536 alkaen. Se ei kuitenkaan ole Bambergin vanhin panimo. Tietävästi vanhimman panimon mainetta kantaa Klosterbräu (v. 1533), jonka lagertuotteet menevät tynnyrioluenä pääasiassa suoraan juhlatilaisuuksiin ja kotikäyttöön.

Piipahtamalla kaupungin läpi virtaavan Regnitzin varrella vanhassa mylly- ja panimomiljöössä eri oluttuvissa voi savuoluen maun vaihtaa välillä kaupungin moniin maukkaisiin lageroluisiin - vuoroin tummaan, vuoroin vaaleaan.

Oluen ystävän ei kannata pysähtyä Bambergissa pelkästään läpikulkumat-kalla. Aikaa tulee varata päivä tai pari, jotta voi maistella myös laajemmin Franken alueen muita erikoisoluita. Kulmbachin erittäin vahvat EKV-oluet (tumat lagerit ja doppelbockit) humalluttavat kohtuullisen nopeasti nauttijansa. Hedelmäistä pintahiivamenetelmällä pantua höyryolutta (Dampfbier) voi maistella Maiselin panimossa Bayreuthissa. Rauchenfelsin panimo panee kivillä keitettyä kiviolutta (Steinbier), jonka makuelämyksistä voi nauttia Neustadt bei Coburgissa. Varsinainen kivioluen pano on siirretty vuosi sitten takaisin alkuperäislähteille Markt-Oberndorfiin Allgäuhin.



BRAUEREIAUSSCHANK

# Schlenkerla

IM ROMANTISCHEN BAMBERG



*Bamberg, Tuomiokirkko, Dominikanerstrasse, Schlenkerla ja savuolut - olutkulttuurimatkaileijan miljöötä parhaimmillaan*

*Gambrius - oluenpanon suojelija  
Ja suojelua ja uskoa tarvitaan eli kuten Heller-panimon ja Schlenkerlan nykyinen omistaja German TRUM toteaa panimon 300-vuotisjuhlakirjassaan: "Menneisyyttä kunnioittaen, nykyisyyden velvoittamana ja tulevaisuuteen luottaen teen isiltä perittyä oluenpanemista valmistamalla yhtä maailman erikoisinta olutta, savuolutta...."*

## 380 olutpanimoa

Pohjois-, Keski- ja Etelä-Frankenissa on kohtuullisen pienellä alueella yhteensä 380 olutpanimoa. Panimot ovat pieniä ja vain harvan vuosituotanto ylittää reilusti yli 10 000 hehtolitran. Useilla paikkakunnilla toimii vanhat oluenpanoperinteet säilyttäneitä munkki- ja luostaripanimoita (mm. Vierzehnheiligen) sekä muutamia tilausperiaatteella toimivia panimoita.

Franken on joka tapauksessa "oluenystävän Mekka". Yksityiset panimot ovat liittoutuneet yhdistykseksi ja ne järjestävät mm. olutseminaareja monipuolisine kulttuuri- ja vaellustapahtumineen. Bierwanderungit – olutvaellukset pikkukaupungista toiseen ovatkin suosittuja. Vähän pitemmän lenkin voi tehdä pyöräilyreitteinä. Oluenystävä valmistautuu olutvaellukselle huolella jo etukäteen hankkimalla vaellusreittikartan ja luettelon panimoista olutvalikoimineen.



### TULLIKAMARI

Johan Härkösen suunnittelema "pakkahuone" eli tullikamari rakennettiin v. 1893 satamapuistoon. Vuonna 1909 se siirrettiin nykyiselle paikalleen satamaradan läheisyyteen.

### PANIMOMUSEO

Panimomuseo sijaitsee tässä v. 1988 kunnostetussa tullikamarissa. Museossa esillä olevat n. 100 esinettä on lisaalmen kaupungille lahjoittanut Olvi-säätiö. Ne ovat peräisin paikallisesta Olvi Oy:n panimosta sekä Länsi-Saksasta. Museon esineitten esillepanosta on vastannut panimomestari Herbert Groschup. Tässä Pohjoismaiden ensimmäisessä panimomuseossa voivat kävijät tutustua panimotoiminnan historiaan, työtapoihin ja laitteisiin.

