

Tyskor lär sig brygga öl i Örebro

På Närke Kulturbryggeri är det som vanligt full fart i maskinerna. Men i dag står två unga kvinnor från Tyskland bakom tillverkningen. För två år sedan började Närke kulturbryggeri ett samarbete med yrkesskolan Berufsschule Main-Spessart i tyska staden Karlstadt. Två elever från skolans bryggar- och mältarlinje får chansen att under två veckor lära sig av den svenska ölbryggarkonsten i Örebro.

Nu är det första gången två kvinnliga praktikanter besöker staden.

Bryggarstudenterna det handlar om är Lucy Rehm, 18, och Maria Kulzer, 22, som just nu är inne i andra och sista veckan av praktiken. När de fick veta att de är de första kvinnliga bryggarlärlingarna i Örebro blev de inte särskilt förvånade.

– I vår klass är vi tre tjejer och 50 killar, så för oss är det inget konstigt, säger Maria Kulzer.

Tyskland är ett av de största länderna inom ölbryggeri. Trots det stora intresset i deras hemland så berättar Lucy och Maria att utlandspraktiken är en möjlighet som inte många får.

– **Det här är en stor** möjlighet för oss. Där vi kommer ifrån får man bara lära sig den traditionella tyska bryggarkonsten. Här får vi lära oss att brygga hantverksöl vilket smakar helt annorlunda eftersom man använder andra kryddor, säger Maria Kulzer.

Samarbetet ingår i ett projekt som startades av Berith Karlsson och praktikanternas fysiklärare Matthias Dietz. Förutom samarbetet med Närke kulturbryggeri så ingår även ett bryggeri från Skottland i projektet.

– När vi skulle välja stod det mellan Skottland och Sverige, och då blev valet enkelt, säger Maria Kulzer.

Förutom den nya bryggarkonsten så tycker Maria att det finns mycket att ta med sig från tiden i Örebro.

– Framför allt så har jag blivit väldigt inspirerad. Men jag vill också ta med mig mentaliteten från folket här, säger hon.

För Lucy så har det underlättat valet i framtiden.

– Det finns många vägar att gå inom bryggeriyrket men jag vill helst fortsätta inom biologiteknik, säger hon.

Lucy och Maria kommer ursprungligen från Regensburg i närheten av München. Efter att bara ha varit i Örebro i lite över en vecka så är man glatt överraskad.

– Jämfört med vår hemstad så är Örebro imponerande. Det är väldigt vackert och folket är trevligt. Förra veckan besökte vi även Svampen och utsikten var väldigt häftig, säger Lucy Rehm.

Berith Karlsson berättar att projektets tvååriga period för tillfället är slut, men att man redan nu sökt för två år till.

– Det har varit väldigt givande och vi lär oss jättemycket av praktikanterna som kommer hit. Jag är väldigt nöjd med samarbetet och hoppas det ska fortsätta minst två år till, säger hon.



Noggrann mätning. I bryggeriet står praktikanterna Lucy Rehm och Maria Kulzer som ser till att rätt mängd maltextrakt mäts upp på vågen.



Start på dagen. Bryggeriarbetaren Oskar Ekbohm hjälper till att kolla så vattnet har rätt temperatur.



Trögarbetat. Maria får hjälp med att tillsätta vatten i maltextraktet. Extraktet är så pass trögflytande att vatten behövs jobbas in för att få ur det från behållaren.



Huvudingrediensen. Humlen plockas direkt utanför dörren. Det ger ölen sin doft och beska