



# Tuhatvuotinen Bamberg hyväilee oluenystävän makunystyröitä

30.10.2017 14.00

**Kulmakadut puuristikkoisine taloineen ja keskiajan kirkot aarteineen tekevät Bambergista kaupunkitaideteoksen. Unelmakaupungin ilmapiirissä vangitsee syleilynsä myös savuolut.**

**TEKSTI: Olavi Jakkula, KUVAT: Olavi ja Raija Jakkula**

- Tämähän on tervaolutta, huudahtavat oululaisen olutseurueemme jäsenet Schlenkerlan oluttuvassa.

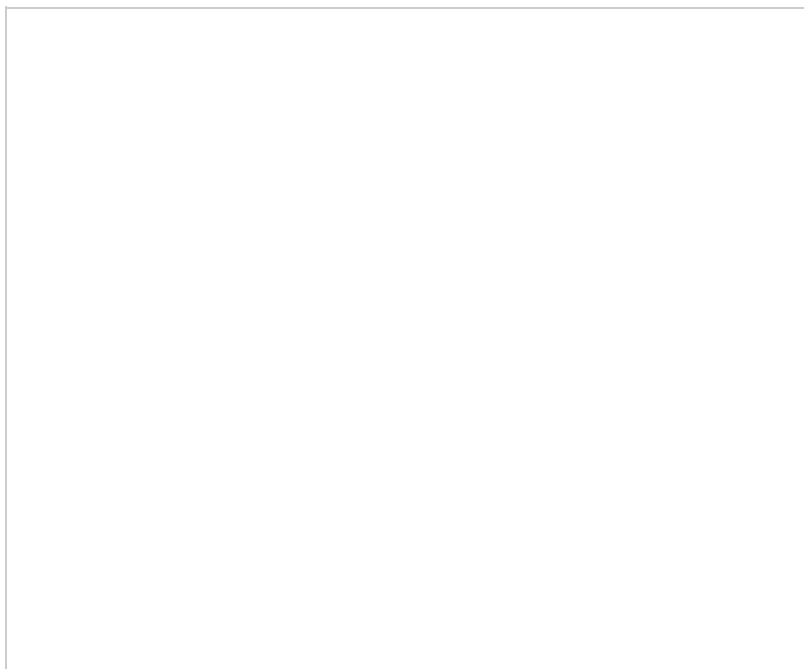
Olemme maistaneet ensimmäiset siemaukset bambergilaista savuolutta.

Savuoluen jälkimaku on todellakin vahvan tervainen. Müncheniläisten kantapöytien olutveikkojen vertaus oluttuoppiin tumpatusta tupakasta ei pidä paikkaansa. Lieneekö ollut kateutta saman Baijerin vapaavaltion pientä pohjoista olutkaupunkia ja sen maukkaita ohraliemiä kohtaan? Meille ei tullut etukäteen mieleenkään, että olut voisi maistua näin oivallisen maukkaalta.

Savuoluen hurman voi kokea Bambergissa Pohjois-Baijerissa Ylä-Frankenissa. 70 000 asukkaan kaupungissa ei jano pääse yllättämään. Kaupungissa on kymmenen olutpanimoa, joista Schlenkerla ja Spezial ovat erikoistuneet savuolueen panemiseen. Lisäksi lähiseudulla on kaksi muuta savuolutpanimoa.

Harjaantunut savuoluen ystävä nauttii ohrajuomansa hitain ja hartain siemauksin. Näin pääsee takuuvarmasti päämäärään: vahvaan ja pitkään kestävään savun makuun. Ensimmäinen tuopillinen (Seidla) panee meidät nauttimaan toisen ja toinen kolmannen. Toinen maistuu paremmalta kuin ensimmäinen ja kolmas kaikkein parhaimmalta.

- Janon sammuttaminen oluella on ihanaa ja savuoluella taivaallista!



**Savuoluen ensisiamukset** tulee ehdottomasti nauttia Bambergin vanhassa kaupungissa historiallisessa panimon oluttuvassa Dominikanerstrassen varrella kauniissa Fachwerkhaus- eli puuristikkotalossa. Olutta valmistava Heller-panimo sijaitsee samassa talossa.

Panimo oluttupineen on perustettu vuonna 1678, mutta paikalla on nautittu olutta jo 1400-luvulla. Schlenkerlassa pitävät kantapöytä muun muassa Bambergin kuuluisan sinfoniaorkesterin soittajat.

Schlenkerlan nimi viittaa laahustavaan kävelytyyliin, josta paikalliset käyttävät nimitystä schlenkern. 1800-luvun loppupuolella Hellerin olutpanimolla toimi panimomestarina **Andreas Graser**, joka oli lievästi liikuntarajoitteinen. Kävellessään keppi kädessä hän linkkasi jalkaansa. Aikaa myöten kävelytyyli vakiintui myös oluttuvan nimeksi.

**Schlenkerla-oluttupaa** ja Heller-panimoa johdetaan Trumin perheen yrityksenä jo kuudetta sukupolvea. Nykyisen toimitusjohtajan isä **German Trum** kertoo, että savun maku olueen saadaan pyökin halkoja polttamalla.

- Savu imeytetään kuivattuun ohramaltaaseen, joka mäskätään. Pyökin lastuja voidaan käyttää oluen selkeyttämiseen. Vanhan oluenpanon käsityöläisperinteet ovat kunniaissaan. Oluttuvan olut lasketaan tapitetusta 53 litran tammitynnyristä tuoreen vaahtoavana puolen litran lasiin tai kolpakkoon.

Schlenkerlan savuolut on Märzen-tyyppinen kullanuskea ja pehmeänmakuinen pohjahiivaolut. Jälkimaultaan olut on vahvasavuininen - tai vahvatervainen. Olut on alkoholipitoisuudeltaan 4,8-5,1 tilavuusprosenttia. Puolen litran lasillinen savuolutta maksaa 2,50 euroa.

Viiime vuosina savuolutta on valmistettu myös tammipuun halkoja polttamalla. Maku on kirpeämpi kuin pyökkisavuoluen. Talviolueksi ja vahvan oluen markkinoille panimo valmistaa Rauchbier Urbock - savuolutta. Olut on vahvaa ja sitä nauttimalla pääsee tuntemaan "pässin pötkimisen", kuten on tarkoituskin.

Bambergin toinen tunnettu savuoluen valmistaja on Spezial-panimo valmistaa miedompaa olutta kuin Schlenkerla. Olut on vahvuudeltaan 4,7 tilavuusprosenttia, maku tasaisen miellyttävä eikä lainkaan tervainen. Panimo oluttupineen sijaitsee vanhankaupungin ulkopuolella Obere Königstrassella. Panimo on toiminut jo vuodesta 1536. Oluttuvan yhteydessä on tarjolla yöpyjiä varten vierastiloja.

**Schlenkerlan tarjoilijat** suosittelevat oluen kyytipojaksi hapankaalia, Baijerin makkaraa, tummaa leipää tai vahvasti savustettua sianlihaa "peittämään" savuoluen aromia. Suosituttu annos tuhtiin nälkään on Bamberger Zwiebel, sipulilla päällystetty jauhelihamössö. Kevytlounaaksi voi nauttia savuolutsipulikeittoa.

Eikä henkilökunta pane pahakseen, vaikka asiakas tulisi oluttupaan samassa korttelissa sijaitsevasta lihakaupasta ostetun lämpimän Leberkäse-sämpylän kanssa. Asiakas nauttii syötävänsä kanssa yleensä yhden tai kaksi olutta.

- Se on plussaa oluttuvan liikevaihdon, sanoo German Trum.

Schlenkerla-savuolut on suosittu vientituote. Vientiin menevä olut pullotetaan. Pullotettu olut menettää hieman savuoluen aromista ja tuoreudesta, mutta se on edelleen ehtaa tavaraa. Merkittäviä vientikohteita ovat USA, Australia, Japani sekä Pohjoismaista Ruotsi ja Suomi.

**Frankenissa on** Uudenmaan läänin kokoisella alueella 350 olutpanimoa. Tiheys on maailmanennätysluokkaa. Panimot ovat pieniä ja harvan vuosituotanto ylittää 10 000 hehtolitralta. Käsityöläis-oluenpanoperinteet ovat kunniaissa. Panimot tekevät laadukasta ja takuuvarmaa työtä. Oluet ovat oivallisia, tuoreita ja pääasiassa paikallisille markkinoille tarkoitettuja. Myös muutamia luostari- ja munkkiolutpanimoita on vielä toiminnassa, muun muassa Vierzehnheiligen. Samoin tilausperiaatteella toimivia panimoita.

Olutpanimo Fässlan omistaja **Ronald Kalb** johtaa perheyhtiötä toisessa polvessa. Liiketoiminta käsittää panimon ohella oluttuvan, majatalon ja kesällä olutpuutarhan. Panimo on perustettu 30-vuotisen sodan jälkeen 1649. Kalbin perheelle Fässla-panimo siirtyi 1986 panimo- ja mallasmestari-isä Sebastianin ostettua yrityksen. Panimo valmistaa kuutta olutmerkkiä, joista kausioluena Bambergator "Bock-olutta" - kaupungin vahvinta.

- Perinteet näkyvät liiketunnuksessamme, joka on oluttynnyriä pyörittävä kääpiö. Se näkyy myös oluttuvan tuoliveistoksissa. Tynnyrintekijä Büttner, panimon perustaja, saa kunniansa.

**Bamberg vetää** puoleensa yhä enemmän myös ulkomaalaisia oluenystäviä. Olutkulttuurin rikkaus yhdistyneenä kiehtovaan kaupunkikuvaan on matkailuvaltti.





- Adventin aikaan on miellyttävää palvella seimi- ja joulutorimatkaillijoita. Kesällä kaupunki on tupaten täynnä ihmisiä. Joukossa on paljon kuuluisuuksia, taiteilijoita ja kulttuurivaikuttajia.

Yksityiset panimot ovat liittoutuneet yhdistykseksi, joka järjestää kyläjuhlia, olutseminaareja ja kulttuurivaelluksia. Bierwanderungit - olutvaellukset pikkukaupungista toiseen ovat suosittuja. Pidemmän lenkin voi tehdä pyöräillen. Oluenystävä valmistautuu olutvaellukselle hankkimalla etukäteen vaellusreittikartan ja panimoluettelon olutvalikoimineen. Viime vuosina olutvaellukset ovat nousseet alueellisiksi matkailuvalteiksi.

### Kahdentoista teeman Bamberg

Bamberg tarjoaa elämyksiä kahdellatoista kaupunkiteemalla: kukkula, saari, puutarha, piispa, kulttuuri, ostos, jouluseimi, barokki, taide, urheilu, yliopisto - ja olut.

Kukkulakaupunkina Bamberg kutsuu itseään "Frankenin Roomaksi". Ikuisen kaupungin tapaan Bamberg on rakennettu seitsemälle kukkulalle. Piispankaupunki eli "Frankenin Vatikaani" se on ollut yli tuhat vuotta. Adventin jouluseimikaupunkina Bamberg on luonut museoista kirkkoihin kulkevan taidokkaan ja viehättävän seimien.

Kaupunkia halkovan Regnitz-joen saarella sijaitsee vanhankaupungin keskeisin maamerkki, vanha raatihuone, jota pidetään arkkitehtuurin timanttina. Kesäisin Regnitzin virtauksissa puikkelehtivat taitavat kanoottimelajat. Bambergin vuonna 1647 perustettu Otto-Friedrich yliopisto on Baijerin pienimpiä, mutta ei vähäisimpiä. Arvostettuja aloja ovat teologia, humanistiset tieteet, kulttuuriala ja kauppatieteet.

Tuomiokirkon aukiolla ja Neue Residenzin ruusutarhassa voi lepuuttaa silmiään punatiilisen kattomeren yllä. Kirkossa voi ihailia kaupungin kuuluisinta taideteosta, tuntemattoman kuvanveistäjän "Bambergin ratsastajaa".

Michaelsbergin mäeltä avautuu laaja, kukkulainen maisema. Korkeimmalla kukkulalla siintää mystinen Altenburgin linna. Alas laskeuduttuaan voi nauttia hämyisestä oluttuvan tunnelmasta.

### FAKTAT BAMBERG

**Sijainti:** Saksassa Baijerin osavaltiossa Oberfrankenin hallintopiirissä. Perustettu vuonna 902. Hallinto-, hiippakunta-, yliopisto- ja olutkaupunki. Kulttuurimatkaillulla on kasvava merkitys.

**Asukkaita:** 70 000.

**Miten pääsee:** Lentämällä Müncheniin ja perille vuokra-autolla tai junalla. Bayern Ticket -junalippu (5 henkilöä) maksaa 31 €. Junanvaihto Nürnbergissä. Myös Frankfurt am Mainin lentoasemalta pääsee vaivattomasti Bambergiin. Oluenystävän kannattaa matkustaa Bambergiin omalla autolla. Laivamatkan jälkeen Travemündin satamasta on Bambergiin 620 km ja ajoaikaa 6-7 tuntia. Bambergissa voi täydentää olutvarastoa.

**Kuuluisia kaupunkilaisia:** Filosofi Hegel sekä kirjailija, muusikko ja kriitikko E.T.A. Hoffmann. Jälkimmäisellä on kaupungissa museo. Sinfoniaorkesteri on maailmankuulu.

**Vanhakaupunki:** Suojeltu kohde ja historiallisesti mielenkiintoinen. Tarjolla muun muassa "Oluenmaistajan reitti" panimojen oluttupiin molemmin puolin Regnitz-jokea. Kaupungin synkintä historiaa eli 1600-luvun alun noitavainoja esitellään hämyisällä iltakävelyllä.

[www.bamberg.info](http://www.bamberg.info)  
[www.bamberger-bier.de](http://www.bamberger-bier.de)  
[www.schlenkerla.de](http://www.schlenkerla.de)

### Bambergin TOP 5

1. Altes Rathaus eli vanha raatihuone 1380-luvulta.
  2. Dom eli tuomiokirkko 1000-luvulta Ratsastaja-patsaineen ja aarekammioineen.
  3. Michaelsbergin mäellä on Michaelin kirkko, vanhan luostarin rakennuksia, puutarha ja Frankenin olutmuseo.
  4. Savuolutpanimo Schlenkerlan historiallinen oluttupa Dominikanerkadulla.
- . Regnitz-joen ja Main-Tonava-kanavan risteily.



Näkymä Michaelsbergin mäeltä Bambergin punatiilikattojen ylle.



Kleine Venedig - Pikku Venetsia on viehättävä kalastajakortteli Regnitz-joen alajuoksulla.



Fässlan olutpanimon johtaja Ronald Kalb laskee tynnyristä tuoppiin tummaa ja vaahtoavaa Zwergla-olutta.



Bierdeckelit eli oluttuopin alustojen kertomaa.





Bamberger Zwiebel on Schlenkerla ruokalistan erikoisannos.





Olavi ja Raija Jakkulan pöytävaraus Spezial-oluttupaan on kunnossa.