

Restoran-õlletehas Beer House

Selle aastatuhande teisel aastal tõstis Õllejumal oma võimsa sorme ja osutas Tallinnas Dunkri tänava viienda maja peale – “Siin majas peab õlu elama!”. Ja sellest ajast saadik kostitatakse Õllejumala enda poolt väljavalitud majas külalastajaid parima õlle ja parimate söökidega ning taaslustatakse õllekultuuri.

Beer House on ainus ja seega unikaalne restoran-õlletehas Eestis.

Elav õlu on parim!

Kuidas toimub elava õlle pruulimine, sellest räägib järgnevalt Eesti ainukene restoran-õlletehas naisõllemeister EVE TOOMEELA, kes on oma teadmised ja kvalifikatsioon omandanud Austrias sealsele parimate õllemeistrite juures.

“Õlut keedetakse igal pool põhimõtteliselt ühtemoodi ühesugusest komponendist – need on vesi, linnased, pärm ja humalad. Õlle maitses ja kvaliteet sõltuvad sellest, millistes vahetorkades ja millise reitsepiga õllemeister need komponendid joogiks muudab.

Müü Austria õpetaja ei väsinud kordamast, et õlletegemise juures on 21 tähtsat asja, kusjuures 20 neist on puhtus ja 1 on õlletegu... See on tõepoolest nii, et puhtus on tähtis, meie vasest õllekattid ja torustikud lausa läigivad puhtusest ning uskuge – seest on need veelgi puhtamad!

1516. aastal pandi kirja “Õlle puhtuse seadus” ja meie tähtsaimad seadused kehtestatud põhimõtteid täiel määral.

Õlleteo juures käib pidev suurpuhastus iga päev ja vahet pidamata, pesta ja desinfitseerida tuleb lausa lõpmatukseni. Eks seepärast öeldaksegi, et õllemeisteriks sobib kõige paremini Neitsi tähekujus sündinud kohusetundlik puhtusemahiakk...

Aga nüüd õlletegemisest. Muide, mäletan oma esimese iseseisvat õlletegu – oli nii põnev jälgida, kuidas magus siirupine virre kaotab iga päevaga magusust ning tugevneb humalamaitses. Õlle valmistamine on imeline ja elus õlu on lausa jumalate jook!

Nüüd olen õlut teinud juba viis aastat, aga suhtun õllesse ikka kui elusolendisse, kes valmistab ennast kuu aega hoolikalt selleks ette, et jookjatele rõõmu pakkuda.

Õlle neljast põhikomponendist (vesi, linnased, pärm ja humalad) on meil kodumaised paraku ainult vesi ja töõjõud, sest ülejäänuid Eestist saada ei olegi. Kõik komponendid peavad olema ülikvaliteetset, muudu pole lootustki head õlut saada – õlle maitses tuleneb ju otseselt lähteainete maitsesomadustest ja kvaliteetist.

Õlletegu on ühtegselt nii lihtne kui ka keeruline: võetakse vajalik kogus õige temperatuuriga vett, sinna sisse retsepti järgi jahvatatud linnased, siis algab m i t m e k o r d h e meskimisprotsess ning kui meski on valmis, algab filtreerimine, mille tulemusena saadakse magus virre. Virre keedetakse surve all läbi ja lisatakse



food Peter Hill

Te ütlesite – elav õlu. Mida see tähendab?

“Elav õlu on selline, mis on filtreerimata ja pastöriseerimata, ja uskuge, see õlu on tõesti nagu elusolend – tundlik ja salapärane. Juues tundub sõbralikult lahja ja mahe, otsekui kanguskraade ei olekski, tegelikult on aga üsnagi murdjä.

Elava õlle tehnoloogias näeb ette, et protsessid toimuvad looduslikult, lisa filtreerimist ja pastöriseerimist ei toimu. Seetõttu jääb õllesse loomulikult ka pisut päarmi ning käärimisprotsess ei lõpe täielikult – õlu elab edasi.

Pastöriseerimine on suurtehaistes mõdapärasematu õlle pikaajalise säilivuse tagamiseks. Kuna Beer House toodab õlut vaid oma restorani tarbeks ja suhteliselt väikeses kogustes, siis pastöriseerimine pole oluline. Seetõttu on

meie õlu alati värsket ning oheda maitsesega.”

Mitut sorti õlut valmistate?

“Beer House õllesordid on järgmised: Pilsner Gold, Märzen Speziel, Dunkles Extra, Helles Light, Medovar Honey, Väna-Viini Lager, Beer House Premium.

Meie valmistatud õlledel on kangust 4,3 – 4,6 kraadi, vaid üks õlu on kuuekraadine.”

Ja milliseid neist eelistatakse?

“Heledaid üldiselt pisut rohkem, kuid näiteks inglased, iirlased ja sohtlased võtavad alati raudselt tumedat õlut. Meil ongi nii, et oskame juba õlle eelistuse järgi rahvust määrata: sakslased, austerlased ja slovakiid armas-



tavad pilsnerit, soomlased kas pilsnerit või märzenit, venelased meelutavad või märzenit jne. Tõeliselt õllefännid aga hindavad, olenemata rahvusest, premiumi üle kõige.”

Jätame Eve Toomela õlut keetma ja jätame jutu Beer House peakokaga, sest korraliku õlle juurde kuulub enesestmõistetavalt ka korralik söök.