



Else-Marie Karlsson Strese guidar i humlegården.

foto: Berith Karlsson.

Humlen skördad på Julita

av Berith Karlsson

Lördagen den 30 augusti samlades ett 25-tal personer i humleträdgården på Julita. En fin höstsol sken över oss och humlekottarna. Vi fick lära oss en hel massa om humle: ursprung, användning, odling, växtsätt, skörd och så vidare.

Av den stora kraftiga humleplantan är det bara humlekottarna, alltså blomställningarna på humlens honplantor, som används i ölbrygning. Vid varje blomma bildas en lupulinkörtel. Det är ämnena i denna körtel som smaksätter och konserverar öl.

Else-Marie Karlsson Strese började med att hälsa oss välkomna och presenterade sig och sin medarbetare Maj Eriksson. Else-Marie är genetiker och växtförädlare och ansvarar för den humleforskning som bedrivs på Julita Sveriges Lantbruksmuseum. Maj är ansvarig för skötsel av humlegården och nu under hösten är det hon som sköter om skörden.

Det hela började när Else-Marie Karlsson Strese anställdes på Julita 1991 och introducerades i sitt uppdrag av sin företrädare Sune Zachrisson. Han hade under sina år på Julita bland annat byggt upp en äpplebank men även planerat det fortsatta genforskningsarbetet genom att förbereda insamling av svensk humle.

Humlejakt med gamla kartor som hjälp

Inom några år var Else-Marie i full färd med att genomföra uppdraget. Hon berättade om hur materialet, den svenska humlen, letades upp. Det skedde med hjälp av gamla storskaliga kartor ur

jordböcker från 1600-talets första hälft, mycket vackra konstverk med lantmätarens speciella handstil. Nu finns ungefär 60 olika humleplantor i humlegården på Julita.

Sedan början av augusti har Maj Eriksson skördat och torkat humlekottar i den ordning de mognat. En del av humleskörden från varje planta ska lämnas till laboratorium för analys och en del ska provbryggas hos hembryggare runt om i landet.

Syftet med Else-Maries forskning är dels att ur ett historiskt perspektiv studera denna unika art, dels att undersöka den genetiska variationen av svensk humle. Detta sker genom att analysera humlets alfa- och betasyror och dess eteriska oljor samt att genomföra en DNA-fingerprinting för att se om det finns något släktskap mellan humle från olika delar av landet.

Humlens eteriska oljor ger ölet smak och arom, men analysen av andelen oljor ger bara en fingervisning om hur humlen kommer att fungera i öl. Oljorna är sammansatta av över 30 olika oljor, troligtvis med varierande inflytande på ölets smak. Därför kompletteras forskningsprojektet med brygning och smakpanelsprovning just för att undersöka bryggekapskaper.

Svenska hembryggare provar

I november ska provbrygningarna genomföras och i februari samlas Svenska Hembryggareföreningens öldomare för bedömning av humlesmak och -arom på de olika brygderna. Resultatet

publiceras i samband med SM i hembrygning 2009. Avsikten med forskningen och provbrygningsprojektet är också att öka intresset för humle som nyttoväxt och värna om en genetisk mångfald.

Mot slutet av eftermiddagen fick vi vara med och skörda några humlesorter som var mogna. Man klipper ner hela humlerankan och plockar (kallades i folkmun för att nutta) sedan av humlekottarna, som läggs på tork, för att sedan vakuumpförpackas och

frysas ned fram till användningen i projektet, allt för att bevara smak och arom.

När vi nuttat klart var vi alla lite kladdiga om fingrarna från humlets hartser och oljor, men man ville ändå inte gå och tvätta sig, eftersom det luktade underbart gott! Det ska verkligen bli spännande att följa provbrygningarna! Tänk om vi hittar en humle som sätter spår i svensk öltradition! Kanske kan humleodling i Sverige återupptas?



Söndagens humleskörd är levererad!
foto: Berith Karlsson.



Ropen skalla ? humle åt alla!
foto: Berith Karlsson.

Maj Eriksson får hjälp med humlesköörden.
foto: Christoffer Mathiasson.