

Vappuna avautunut Bryggeri Helsinki pääkaupungin vanhassa keskustassa on täysiverinen panimoravintola, jossa olut ja ruoka tukevat toisiaan. Panimomestari Mathias Hüffner ottaa keittiön toiveet huomioon suunnitellessaan uusia oluita, ja koko kotimaisen panimokirjon kattava juomalista on laadittu ruoan ehdoilla.



”...täytetyn sipulin kastike syntyy savuoluesta hauduttaen, ja siihen käytän karamellimallasta makuja pyöristämään.

Bryggerin oluet ja ruoka samassa rytmissä

Keittiöpäällikkö Ali Suviala kertoo, että jo suunnitteluvaiheessa panimolla juteltiin paljon oluen tekemisestä ja sen tyyleistä. Oli tietysti tarpeen miettiä, minkä tyyppisillä oluilla panimoravintola lähtee liikkeelle. Mutta yksi asia oli selvä:

- Tykkäämme Mathiaksen kanssa molemman oluista, jotka ovat helposti juotavia, vaikka makua olisi paljonkin. Ruoan näkökulmasta on keskeistä, että Bryggerin oluissa on tuhti mallaspohja. Skandinaavisten ruokien kanssa, joissa käytetään paljon juureksia, maltaan makeus on tarpeen, Suviala kertoo.

Esimerkiksi hedelmäinen pils sopii laajemmalla skaalalla ruokiin kuin rutkui-

va. Hüffnerin loihittamasta Bryggeri Pilsistä onkin tullut varsinainen all around -olut, joka sopii miltei ruokaan kuin ruokaan.

Suviala ottaa oluen ja ruoan yhdistämisessä huomioon oluen raaka-aineiden vaikutuksen. Oluttyylien tuntemus ja valmistusprosessin ymmärtäminen auttavat siinä, Suviala kertoo.

- Kesäksi oli tulossa summer ale, jonka humalointiin käytettiin Citraa ja Nelson sauvinia, joten osasimme hakea annoksiin greippiä. Tiesimme mitä aromihumalointi tuo olueen, joten saatoimme suunnitella terassimenun greipillä höystetyn kanasalaatin jo ennen kuin olut oli valmis, Suviala valottaa.

↪ BBQ-possuleipä on keittiöpäällikkö Ali Suvialan suosikkiannos, joka pysyy listalla sesongista toiseen.

↗ Syksyyn kuuluu riista. Uuden listan alkuruokana on muun muassa riimipeuraa ja mustaherukassa marinoitua fenkolia.

Puhumalla pääsee pitkälle: kun keittiö tiesi, että vehnäoluesta tulee saksalais-tyyppinen, se antoi selkeät kuviot ruokalistan suunnittelussa. Bryggeri Weizenin tyyppinen vehnäolut toimii kutunjuuston kanssa, Suviala ennakoii ja loi sille pari oman versionsa punajuuren ja vuo- henjuuston klassisesta liitosta.

- Ruokaa olueen yhdistettäessä etsin harmoniaa yhdistelemällä samankaltaisia makuja tai haen tasapainoa yhdistelemällä vastakohtia, Suviala kiteyttää perusajatuksensa.

Bryggeri Helsingin omien oluiden lisäksi ruokien pariin on sommiteltu kotimaisten panimoiden oluita. Koska olutlista ei ole tavattoman pitkä, jokainen sille kelpuutettu tuote on huolella mietitty.

YHTEINEN RAAKA-AINEVARASTO. Suviala on innoissaan siitä ehtymättömästä aarreatasta, jonka panimomestarin raaka-ainevarasto tarjoaa keittiölle.

- Minua viehättää monipuolinen oluen ja oluen raaka-aineiden käyttö ruo-

anlaitossa. Oluet, humalat, maltaat, mäski, oluthiiva - ne kaikki ovat käytössä keittiössä. Keittiömestari, joka on vähänkään kiinnostunut ruoan ja juoman yhdistämisestä, tämä antaa mielettömät mahdollisuudet.

Alkuhuuma ei ole haihtunut muutamassa kuukaudessa, päin vastoin: hiljalleen avautuu, että panimon ja ruokaravintolan yhdistelmä tarjoaa mahdollisuuksia mihin vain.

- Olemme vielä alussa ja opettelemme käyttämään hyväksi kaikki mahdollisuudet, mitä tämä tarjoaa. Tämä on hieno tilaisuus kehittää ruokatuotetta ja itseään, ja paljon on oppimista vielä, Suviala toteaa nöyränä.

Esimerkiksi ennakkoluulottomasta olutruoasta kelpaa vaikkapa Nelson sauvin-humalalla maustettu greippigranité.

- Humalavarasto on oiva mauste keittiön puolelle. Lisäksi olen innostunut käyttämään kaljamaltaiden sijaan ihan oikeita olutmaltoita kastikkeiden maun syventämisessä. Esimerkiksi täytetyn sipulin kastike syntyy savuoluesta hauduttaen, ja siihen käytän karamellimallasta makuja pyöristämään, Suviala paljastaa.

Haudutetuissa ruoissa Suviala käyttää luonnollisesti talon omia oluita; ne ovat keittiölle järkevempiä ruoanlaitto-oluita, ja samat oluet toimivat myös annosten juomasuosituksina.



↓ Paahdettu lohi ja jokirapukastike on syyslistan kalapäruoka.



Panimomestarin leivän nostattaa oluthiiva

Bryggeri Helsingin oluenpanossa syntyvä sivutuote saa Kanniston Leipomossa uuden elämän. Kahden helsinkiläisyhtiön yhteistyön hedelmänä syntyy todellista lähiruokaa, kun mäskestä ja panimohiivasta muokataan maukas Panimomestarin leipä.

– **SAMA** mäski antaa ensin tuhat litraa olutta ja vielä tuhat leipää. Mäskin ensimmäinen työpäivä menee oluenteeseen, toinen leiväntekoon, Kanniston Leipomun tuotekehityspäällikkö Heikki Manner kuvailee.

Hän ideoi Panimomestarin leivän yhdessä Bryggeri Helsingin keittiöpäällikön Ali Suvialan kanssa.

Oluen valmistuksen sivutuotteena syntynyt mäski muuttuu yhteistyön myötä ongelmapariksi.

– Meille oli tärkeää saada mäski hyötykäyttöön. Nostamme mäskin uudelle tasolle, kun käytämme hyödyksi sivuvirran, jota ei aiemmin ole hyödynnetty, Suviala toteaa.

Panimomestarin leivän maussa keskeisessä roolissa on oluthiiva, joka on taikinajuuren ohella olennainen raaka-aine.

– Leipän nostattaa Bryggerin kulloinkin vuorossa oleva oluthiiva, sama, joka tekee Bryggerin oluista ainutlaatuisia. Oluthiiva antaa leipään aromikas ja hedelmäistä makua. Panimohiiva sopii leivontaan itse asiassa paremmin kuin leivinhiihi. Suurin ero on, että sen myötä prosessi on hitaampi, se vie peräti kaksi vuorokautta. Kiireettä tehty, oikea olut kypsyy tankeissa hitaasti – niin myös oikea leipä, kun se tehdään oluthiivalla, Manner tunnelmoi.

Kanniston Leipomo on hautonut ideaa mäskestä pari vuotta. Idea toteutuminen vaati sitä, että kumppani löytyi riittävän läheltä. Lähiolustiikka toimii: mäski saadaan tuoreena ja hiiva elävänä panimolta leipomoon.

Kanniston Leipomo tekee tumman mäskestä eli Panimomestarin leivän irtomyyntiin neljään myymäläänsä sekä Bryggeri Helsingin Sofiankadun myymälään. Lisäksi panimoravintolan keittiö leipoo oman vaalean leipänsä nautittavaksi ravintolassa. Vaalea mäskestä syntyy Malmgårdin luomusperäisistä ja oluthiivasta Heikki Mannerin ideoimaa äitiäitkinä opuna käyttäen. www.kannistonleipomo.fi www.bryggeri.fi

– Red ale ja Alt esimerkiksi ovat maltaisia, mutta eivät niin tummia, että värjäisivät ruoan, Suviala toteaa.

Panimomestarin leipä on puolestaan hieno esimerkki oluen raaka-aineiden kierrätyksestä. Se saa makua niin oluthiivasta kuin mäskestäkin – niistä, jotka kulloinkin ovat työvuorossa panimolla. (Lue lisää vieriseltä sivulta!)

ENTÄ ITSE ruoka? Lupauksensa mukaisesti Bryggeri Helsinki tarjoaa puhtaista raaka-aineista alusta asti itse valmistettua ruokaa ja olutta. Ruoka saa Bryggerissä eri rooleja: oluttuopin seuraan sopii mutkaton baariruoka ja kiireettömään seurusteluun nautinnollinen menukokonaisuus suositusoluineen. Keittiön linja on skandinaavinen ja pohjoisen sesongit elävät Suvialan hyppysissä. Raaka-ainei-

ta kunnioittaen syntyy konstailemattomasta selkeää ruokaa.

Suvialalle mutkattomuus on samaa kuin konstailemattomuus. Hyviä makuja oluen pariin syntyy yksinkertaisesti hyviä raaka-aineita yhdistelemällä. Hänen oma suosikkinsa on savuporsaalilla täytetty BBQ-leipä, josta tuli muuten Suuret oluet – pienet panimot -tapahtumassa satojen muidenkin suosikki.

– Bryggerin ruoka on ennen kaikkea mietitty oluen maistelun oheen.

Aivan kuten oluet, myös ruoka vaihtuu sesonkien mukaan. Bryggerin lista jakautuu muutamaan osaan: on terassitai baarilista sekä à la carte -lista kokonaisine menuehtoksineen.

Lisäksi Suviala laatii suositusmenut eri sesonkeihin: Oktoberfestiin kuuluu vati, jolle kootaan sianpotkaa ja makka-

↖ BBQ-possuleipä on keittiöpäällikkö Ali Suvialan suosikkiannos, joka pysyy listalla sesongista toiseen.

↑ Hempeä kokeilu Nelson savuin -humalalla johti herkullisen kepeään jälkiruokaan, jonka pariin sopii samantyyppisillä humaloilla katkeroitu IPA. Lautasella vaniljainen panna cotta ja humalalla maustettu greippi-granit.

roita. Marraskuu tuo riistamenun, jonka yhteydessä lanseerataan Bryggeri Porter. Joulumenukin on jo mietittynä. Kolmen ruokalajin kokonaisuudet Suviala pyrkii hinnoittelemaan kohtuullisesti 40 euron tuntumaan.

SUVIALA POIMII muutamia erityisen hyviä yhdistelmiä listalta. Loistavana pa-

↑ Bryggerin olutsuosittukset saavat kehuja siitä, että ne ovat toimivia ja hyvin ja harkiten tehtyjä. Elämyksen viimeistelee ruokakattausta varten suunniteltu lasisto, joka tuo oluiden parhaat aromit esiin. Ravintolapäällikkö Olli Majanen kertookin, että maistelu oli mielessä jo laseja valittaessa. Hanaoluista saa myös yhden desin maisteluannoksia, hän vinkkaa. Lisäksi tarjolla on valikoima viinejä.

rina hän pitää Suomenlinnan panimon Piper Witin kanssa tarjottua inkiväärimarinoitua lohta retiisi-vesikrassilaatin kera.

– Oluen belgimausteet korianteri ja appelsiininkuori istuvat marinointiin käytetyn inkiväärin kanssa älyttömän hyvin.

Hieman poikkeuksellinen yhdistelmä on kalan ja tumman oluen liitto.

– Savustettu nierä ja Prykmestar Schwarz todistavat että yönmusta olut ja kala voivat toimia hyvin yhteen, aina

ei tarvita pilsniä. Kermainen kastike istuu oluen maltaisuuteen, ja vaikka Schwarz on tumma, väri hämää, se on maultaan kevyt ja raikas, Suviala kuvailee.

Lempiyhdistelmäkseen kesälitalta vannoutunut oluenystävä nostaa kuitenkin savuoluen ja grillatut lihat. Myöskään makkaran ystävä ei joudu pettymään Bryggerissä. Suviala lupaa. Hän on kehittänyt itse reseptit, joilla Lihattukku Veijo Votkin valmistaa voimakkaasti maustetun Bryggerin Chorizon ja saksalaistyylisen Bryggeriwurstin. ●