

Höstens nyhet från Gotlands Bryggeri - Wisby Honungsöl

Ölet är producerad i liten skala på ett hantverksmässigt sätt där man använt honung från en lokal odlare på ön. Tusentals små medarbetare har jobbat hela sommaren med att samla in essensen av öns flora och det ger stort avtryck i ölet. Den friska, blommiga aromen stötts av humlen Loral som förstärker och kompletterar doften från honungen. När man omvandlar en ren honungsprodukt till ett alkoholhaltigt alternativ så blir resultatet inte öl, utan mjöd. Men i Wisby Honungsöl har ren honung använts som ingrediens och smaksättare istället för att först brygga mjöd att blanda med.



“Vi är stolta att kunna presentera detta småskaliga men unika projekt - en ale bryggd på ren honung. Detta sätt att brygga på ger ölen en fint avrundad och söt maltkaraktär med subtil honungston, som lämnar en behaglig och fyllig smak. Dofte har en fruktig jästprofil och lätt blommig humle känns tydligt i aromen. Det ska bli spännande att se hur den tas emot.” säger Johannes Obermeier, Bryggmästare på Gotlands Bryggeri.

Idag är en tredjedel av Sveriges 300 arter av vilda bin hotade, men Gotland är en av de platser som Naturvårdsverket anser har en gynnsam miljö för vilda bin. Därför är det extra viktigt att pollinatörernas arbete underlättas, till exempel genom att privatpersoner bygger egna små bihotell eller upplåter plats åt den typ av ängsblomster som bin trivs i.

“Naturen och pollinatörernas situation är viktig för oss. Vi vill gärna stötta öns biodlare och ett sätt för oss att göra det är genom att ta tillvara på den honung som kommer från våra producenter här på Gotland. Bina hämtar dessutom sin mat från öns ängar och trädgårdar och pollinerar växter och natur häromkring. Vi vill vara med och skapa bra förutsättningar för öns pollinatörer och ha därför dragit vårt strå till stacken genom att bygga vårt eget bihotell. Ambitionen är att den bi-yta vi skapat ska vara bestående och på så sätt hjälpa till att underlätta för alla de flitiga bin som får Gotland att blomma”, säger Lina Strand, Produktchef på Gotlands Bryggeri.

“Utän bina så skulle ekosystemet kollapsa. De bidrar till pollineringen av träd och andra växter vilket ger mer växter och även frukt, nötter och bär. Honungsbin spelar en särskilt viktig roll i pollineringsarbetet. Därför är det viktigt att vi har lokala biodlare. Det gynnar ekosystemen här på ön. Vill man göra skillnad för bina krävs inte mycket. Alla insatser räknas - stora som små! Ett tips till alla tomtägare på Gotland är att helt enkelt sätta upp ett eget litet bihotell eller så ängsblommor som bina tycker om.” säger Gösta

Cedergren, ordförande i den lokala biodlarföreningen Honung Gotlandica.

Wisby Honungsöl finns tillgänglig på utvalda barer och restauranger samt i Systembolagets lokalt- och småskaligthyllor och styckvis beställningsbart från systembolaget.se från och med 1 september.