



15
dec 2015

Jul hos Johan Spendrup

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vi pratar med Johan Spendrup, bryggmästare och VD på Gotlands Bryggeri, när han är på väg tillbaka till Stockholm efter en sväng till Gotland. Han har precis varit på sin femte julfest, men än är han inte trött på maten. Johan lägger nämligen upp sin jul på ett annorlunda sätt.

? Jag delar upp julens läckerheter på de tre dagarna. På Julafton äter vi det man verkligen vill ha från det traditionella julbordet. Sedan kör vi en julsupé på kvällen bestående av hummer, ostron och andra skaldjur som blir ett tvärt avbrott från julmaten. På juldagen äter vi den traditionella ankan och på annandagen lutfisken. Vad dricker du till ostronen då? ? Eftersom jag är bryggare vill jag gärna dricka en stout, exempelvis Wiby Stout som passar väldigt bra till ostron. Detta beror bland annat på att den lilla maltsötman som finns i en stout gifter sig fint med sältan från ostronen.



Har ni några jultraditioner som du inte kan vara utan?? I min släkt har vi varit väldigt duktiga på att hämta våra fruar utomlands, samma sak gäller för mig. Detta har med åren speglat av sig på våra traditioner, och inte minst maten ? där har vi plockat många fina traditioner. Eftersom min fru kommer från Sydafrika har vi influenser därifrån. Bland annat Boerwors ? en typ av korv med kryddpeppar och nejlika som passar väldigt bra på det svenska julbordet. Även i den boerska matkulturen finns det här med inlagd fisk, så min fru har verkligen tagit till sig sillen. Jag har provat deras variant någon gång men nja, sillen är ändå bäst.

Prova att addera lite sydafrikanska influenser till ditt eget julbord ? här hittar du Johans recept på Boerwors.



Vad dricker du till maten på julbordet?? I mitt fall delar jag upp det i två läger ? Kött och fisk. Till de köttigare rätterna dricker jag gärna en ale, då brukar jag köra på Sleepy Bulldog Winter Ale. Till fisken rekommenderar jag Visby Julbrygd ? en mörk lager som är väldigt gotlandsbetonad med en viss del rökt malt, passar utmärkt till

laxen och sillen.



Vad hittar vi inte på ditt julbord?? En hel del, jag brukar inte ha en himlans massa patéer. Jag brukar göra en pastej på anklever, detta främst för att den kan vara trevlig som sen vickning med knäckebröd och en härlig kompott. Till det dricker jag Valkyrians Välkomstbrygd ? en barley wine - som får ligga på Sauternesfat under ett år så att man får den där angenäma botrytisaktiga doften.

Välkomstbrygden är från början framtagen för att passa till vaniljbaserade efterrätter, prova den tillsammans med vaniljglass och gotländska salmbär som på en av Johans tidigare Beer Maker?s Dinners.



Sydafrikanska influenser och ostron, vad mer kan man vänta sig hos er?? Jag tycker att julbordet är en reflektion av en familjs egen tradition. Vi har skapat vår tradition baserat på vår kultur och sånt som vi lagar hemma hos oss. Till exempel så blir min dotter illa berörd över hur dåligt vissa grisar behandlas. Men eftersom jag är jägare har vi löst det under de senaste åren genom att ha julsinka på vildsvin i stället. Det har

mycket viltkaraktär men blir riktigt bra om man steker det rätt i ugnen så att det blir rosa och saftigt, gärna med benet kvar.

☞ Det är något man kan tänka på, att man kan föra in det vilda på julbordet. Även när det gäller något så traditionellt som julskinkan eller köttbullarna. Nu kan man även få tag i odlad ål och det har vi gärna på julbordet.



Vi närmar oss nyår, vad är det bästa med året som varit?? Oj, det har varit så mkt som har varit ☞det bästa?. Vår veteöl Visby Weisse har vunnit två guldmedaljer, På Ölfestivalen i Göteborg och Bergen Ölfestival. Vi vann Nordiska mästerkapet i öl och mat i kombination ☞ Bryggeribråk. Gotlands Bryggeri fyllde även 20 år i år, det firade vi med kalas vid hamnen i Visby. Jag dansade bland annat med landshövdingen till låten ☞Snabbköpskassörskan?.



Vad ser du fram emot med det kommande året? Har du något nyårslöfte?? Ah! jag har många nyårslöften. Ett bra som jag hört var när Robban Aschberg lovade att börja träna "...det har jag slutat med nu, istället börjar jag varje måndag?. Vi bygger även

ett nytt bryggeri i Visby och kommer också att släppa en ny ale i Bulldogserien ?
African IPA. Just denna ale blir vi lite ensamma om då den görs på sydafrikansk humle,
det ska bli roligt och spännande.