

ÖLKROGEN

Folk & Friends

Folköl och hundliv i vardagsrummet

TEXT & FOTO: ANDERS MELLDÉN

Ljummen industriproducerad folköl i matvarubutikernas hyllor var en av anledningarna till att Allie och Victor McCleary Olin startade Folk & Friends. Liksom drömmen om att få skapa ett andra vardagsrum där folk med ölintresse skulle kunna få sitt lystmäte utan risk för fylla, ett ställe dit man både kan ta med sig familjen och hunden.

– Vi började prata om att starta något eget i samma veva som fler och fler intressanta folköl började dyka upp, säger Allie McCleary Olin på en blandning av amerikansk engelska och svenska när hon tar emot den här soliga förmiddagen på Norr Mälärstrand i Stockholm.

Här, nere vid vattnet på Kungsholmen, hittade de nyblivna makarna, nyss hemkomna från bröllopsresa, sin lokal efter en del letande. Det är större än det ser ut från gatan. Nu, under de lite varmare månaderna, finns en uteservering. Innanför entrén möts man av en bar, ölkylar och mingelvänliga bord medan fler sittplatser finns en trappa upp. Att skapa vardagsrumskänsla pratar många krögare om, men här har man tagit konceptet fullt ut, med videospel, brädspel och sköna fåtöljer. Man kan tänka sig att gästerna gärna stannar länge.

– Vi trodde från början att vi bara skulle behöva fixa lite grann, men det slutade med att vi gjorde om allt, säger Allie.

– Ja, och vi fick mycket hjälp av vänner i branschen, bland annat av en bryggare som tidigare varit hantverkare och som lärde oss kakla, fyller Victor i.

DE TVÅ TRÄFFADES I PEKING FÖR SEX ÅR SEDAN. Victor, som bland annat arbetat i Diplomatstaden, fick genom Kinas generalkonsul tips om jobb på hotell Radisson i Peking. På en after work där träffade han Allies syster som också jobbade i den kinesiska huvudstaden. Allie kom på besök, tyckte uppstod och därefter gick allt ganska snabbt. De två besökte varandra i sina respektive länder, men till sist lämnade Allie Memphis och flyttade till Stockholm.

I Tennessee hade hon jobbat extra som bartender och på ett vineri medan hon pluggat, men också bryggt lite öl på fritiden. Väl i Sverige fick hon snabbt jobb och var med och öppnade Brewdog Bar på





Vardagsrumshäng på Folk & Friends.



"Beers, dogs & games" är ledorden för nygifta Victor och Allie McCleary Olin och hunden Chewie på Folk & Friends.



ALLIE OCH VICTOR VÄLJER FAVORITERNA UR FOLKÖLSLISTAN

Allie

Omnipollo Arzachel

– Som en babyversion av Nebuchadnezzar. Välbalanserad med allt du vill ha i smakväg.

Brekeriet La Paloma

– Kryddigt och uppfriskande suröl med karamelltoner.

Stockholm Brewing Table Saison

– Gräsig, kryddig och klassisk saison.

Nääs Lager

– En humlig lagerfavorit bland flaskölen.

Victor

Nordic Kiwi Brewers Southern Pale Ale

– Mycket välbalanserad med läcker nyzeeländsk humle.

Unibärsum Nödraket

– Dels är bryggaren Jocke en stammis, dels är det en riktigt bra, kryddig öl.

Brewing Költur OldSkool Farmhouse Pilsner

– Funky och gräsig – en pilsner med karaktär!

Tempel Brygghus Manu

– Säkra när det gäller suröl. Jag gillar allt de gör.

Ur öllistan

Brewing Költur OldSkool Pilsner, 50 kr (33 cl)

Helsing Ångbryggeri Lagom, 60 kr (50 cl)

Nääs Gårdsbryggeri Lager, 40 kr (33 cl)

To Øl Cloud 3 Wit, 55 kr (33 cl)

Beerblibotek Suckerburst, 45 kr (33 cl)

Brouwerij de Molen Hugs & Kisses, 65 kr (33 cl)

Bryggeriet Lillpangarn, 60 kr (33 cl)

Gotlands Bryggeri Easy Rider, 35 kr (33 cl)

Pang Pang Farstaglitter, 60 kr (33 cl)

Tanker Sauna Sessions, 60 kr (33 cl)

PKLK Acidum Blåbär, 60 kr (33 cl)

Stockholm Brewing Co Södermalm Sour, 55 kr (33 cl)

Folk & Friends

Antal platser: 30–40 inomhus.

Antal öl: Drygt 60.

Öppettider: Måndag till lördag 11:30–21, söndag: 11:30–19.

Adress: Norr Mälarsstrand 32

Hemsida: www.facebook.com/folkbeercafe

Kungsholmen. Hon lärde känna bryggaren Mattias Hammenlind och fick jobb på hans bryggeri CAP utanför Bro.

Efter tiden i Peking jobbade Victor Olin på Villa Källhagen där han sedermera blev VD. Intresset för öl och att brygga hemma fanns dock även hos honom, likaså viljan att starta något eget.

– Men jag har jobbat en del på nattklubb och var väl inte så sugen på de sena nätterna och fulla gäster.

ALLIE TRODDE ATT BRYGGERIJOBET SKULLE vara drömyrket, men hur roligt det än var saknade hon det sociala med att hela tiden möta människor. Så att starta något eget inom restaurangbranschen tyckte även hon kändes lockande. Till sist gjorde de båda slag i saken och började leta lokal till det som skulle komma att bli Folk & Friends.

Du som är från USA, hur såg du på det svenska folkölet när du kom hit?

– Det var lite konstigt, dels att folköl mestadels var trist industriöl, dels att det såldes rumsvarmt i affären. Jag kan förstå att de inte har ölkylar på Systembolaget, men i mataffären? Det gör det svårt att vara spontan, att köpa med sig ett par öl till picknicken.

Samtidigt är hon van vid alkoholrestriktioner från Tennessee som har hårda alkohollagar.

– Det är ju något av ett bibelbälte – vi har exempelvis bara nyligen börjat sälja vin i butikerna.

Bara under det senaste året har ju folkölsboomen fullkomligt exploderat, med två specialbutiker i Stockholm och Folk & Friends som det första renodlade folkölskafét.

Vad är grejen med folköl?

– Att det kan smaka lika bra som ett starkare öl men är mer lättillgängligt. Man kan prova flera och orka hänga ute längre, utan baksällan man får av starköl. Det funkade till snapsen på midsommar ... och så är det faktiskt svårt att göra ett bra folköl. Det kräver noggrannhet eftersom det är svårare att dölja fel, säger Victor.

KRING ÅRSSKIFTET 2016–2017 var det dags att öppna Folk & Friends. Victor fick deltidsledigt från sin VD-tjänst på Villa Källhagen och för Allie blev det minst sagt heltidsjobb direkt.

Så här nio månader efter öppning. Hur har mottagandet varit?

– Bra – många gillar oss och har hängt här under våren. Sommaren

var däremot lite svårare än vi trott, många stockholmare lämnar ju stan. Vi täcker kostnaderna men det är ingen kassako ännu. Vi vet att potentialen finns och utvecklar oss ytterligare med mer events, after work, och ett nyskapande provningskoncept.

Allt från mamma- och pappalediga flanörer till ölnördar och bryggare kommer till Folk & Friends. En del är grannar i området, andra reser längre.

– Och vi har blivit en hundbar, berättar Victor och kliar parets blandras Chewie bakom öronen.

Många som har hund kommer hit, här kan hundarna röra sig fritt och kanske ta sig en glass från Hugo & Céline som specialiserat sig på hundvänliga smaker som lever, lax och älg.

FÖR DEN MÄNSKLIGA DELEN AV KLIENTELET finns det också en del ätbart, som pajer från Katrineholm, av NZ Craft Pies. Sötsaker, kaffe, wrap och vanlig glass finns också, och på måndagar är det "bring your own food" som gäller för den som vill.

– Pajmakaren hittade vi på Stockholm Beer & Whisky Festival. Vi köper hans pajer färdiga och värmer här. Det är enkelt, och mycket bra kvalitet på pajerna som serveras med nötter, chips eller avocado och en sås.

Någon gång har man haft livemusik i lokalen, och i samarbete med ett konstnärskollektiv finns konst på väggarna eftersom Victor har stort konstintresse.

SÅ TILL DET VIKTIGASTE – FOLKÖLEN. Just nu finns drygt 60 olika sorter på listan och tre på fat. Det är allt från lager till suraste suröl och gose. Det mesta dricks på plats, men man säljer också för take away.

– Vi kunde förstås ha ännu fler sorter men har valt att begränsa oss, säger Allie, och fortsätter: Vi köper en del från Bottle Shop på Södermalm och från några större distributörer. Men de små bryggerierna har jag direktkontakt med. Det är ganska härligt när de ringer och berättar att de har något nytt som de vill komma förbi med.

– Och vi har även några av de större bryggeriernas öl. Stora som små – ett bra öl är alltid ett bra öl. Vi tar helt enkelt in folköl som vi är stolta över att servera, säger Victor och plockar fram några av sina personliga favoriter, medan Allie tappar upp en brygd från Helsing Ångbryggeri från fat. Gyllene och skummande folköl är det, med det passande namnet Lagom.

Glass med laxsmak är tydligen alla hundars favorit.

