

Fira alkoholfri Oktoberfest med Erdinger Alkoholfrei

Den 20 september inleds Oktoberfest i München. Högtiden är en av världens största folkfester och firas på flera håll, även i Sverige. Det tyska ölet Erdinger Alkoholfrei är ett utmärkt alkoholfritt alternativ till traditionellt Oktoberfestöl och möter den ökande efterfrågan på alkoholfritt öl.

Oktoberfest firas från 20 september till 5 oktober. Då samlas folk från hela världen i München för att dricka Oktoberfestöl - ett särskilt öl som bara får bryggas av lokala bryggerier i München. Två av dessa öl är Löwenbräu Oktoberfestbier och Spaten Oktoberfestbier, som båda säljs på Systembolaget under festperioden.

Fira en alkoholfri Oktoberfest

Fler och fler svenskar väljer alkoholfritt. Det märks inte minst på Systembolaget där försäljningen av alkoholfri öl nästan har sjufaldigats sedan 2009 och i

dagligvaruhandeln där försäljningen av alkoholfri öl ökat med 75 procent på bara två år. Erdinger Alkoholfrei kommer från Tyskland och även om det inte är ett traditionellt oktoberfestöl så passar det fint till festligheterna. Ölet har en liten beska och stor eftersmak med viss sötma, vilket passar perfekt till typiska tyska rätter som serveras under Oktoberfest såsom surkål, mustig korv och salta pretzels.



– Att väja alkoholfritt är en starkt uppåtgående trend, och det känns bra att kunna erbjuda ett alkoholfritt alternativ till en av världens största folkfester. Erdinger Alkoholfrei passar bra till den salta och fylliga Oktoberfestmaten, säger Henric Byström, kommunikationschef på Carlsberg Sverige.

- **Erdinger Alkoholfrei:** Bryggt på vete istället för korn har Erdinger en fruktig och elegant doft med en maltig, söt och mjuk eftersmak. Ölet skummar rejält, så håll försiktigt och håll glaset lutande. Serveras med fördel ordentligt kallt. Finns i välsorterade mat- och livsmedelsbutiker och kostar ca 11 kr.
- **Löwenbräu Oktoberfestbier:** Utpräglad brödig doft med en frisk ton av mjuk humlekryddighet. Löwenbräu är balanserad med en nyanserad och frisk humlefruktig inramning och torr aptitlig avslutning. Finns på Systembolaget och kostar 20,60 kr.
- **Spaten Oktoberfestbier:** Rund, brödig doft med inslag av nötter, honung och apelsin. Spaten är ett öl med medelstor beska och fruktiga inslag. Finns på Systembolaget och kostar 20,60 kr.



Snabbfakta Oktoberfest

Oktoberfest firas varje år i München och är en av världens största folkfester med flera miljoner besökare. Ursprungligen firade man prins Ludvig av Bayerns bröllop med prinsessan Therese av Sachsen-Hildburghausen. Först i början av förra århundradet fick festivalen sin ölprägel.

Så firar du Oktoberfest i Sverige

I Sverige anordnas lokala firanden av Oktoberfest på flera olika orter, men det går lika bra att ordna en Oktoberfest hemma. Till festligheterna serveras traditionsenlig mat som smakrika tyska korvar, surkål och salta pretzels. För att skapa rätt feststämning dukas rätterna upp på långbord och hela familjen deltar i firandet.

Om Carlsberg Sverige

Carlsberg Sverige är Sveriges ledande bryggeri och erbjuder ett brett urval av drycker. Företaget utvecklar, tillverkar och säljer öl, mineralvatten och läsk samt distribuerar ett brett vin- och spritsortiment. Carlsbergs framgångar är en kombination av starka lokala och internationella varumärken, bryggeritradition och hög kompetens som sträcker sig 300 år tillbaka i tiden. Carlsberg, Pripps Blå, Falcon, Ramlösa och Pepsi är några av de varumärken som ingår i sortimentet. Carlsberg Sverige ingår i den internationella koncernen Carlsberg Group, med verksamhet i över 40 länder.

Fira Oktoberfest med hembakta pretzels:

Ingredienser: · 7 dl vetemjöl · 2 ½ dl vetemjöl special · 25 g jäst · 3 ½ dl fingervarmt vatten (37° C) · 1 tsk salt · 2 msk farinsocker Kokning: · 1 l vatten · 3 msk bikarbonat Pensling: · 2 msk smält smör · 2,5 msk flingsalt	Gör såhär: 1. Smula ner jästen i en skål, håll på lite av det 37-gradiga vattnet och låt jästen lösas upp. 2. Tillsätt resten av vattnet tillsammans med farinsocker, vetemjöl special, salt och det mesta av vetemjölet. 3. Knåda degen smidig och låt jäsa ca 1 timme under bakduk. 4. Strö ut vetemjöl på ett bakhord och dela degen i 16 bitar. Rulla bitarna till längder om ca 50 cm. Snurra längderna två varv och fäst ihop till kringlor. 5. Koka upp vattnet tillsammans med bikarbonat. Lägg i en till två kringlor åt gången och låt koka ca 30 sekunder tills de flyter upp till ytan. Plocka upp kringlorna och låt rinna av på galler eller en handduk. 6. Lägg bakplåtspapper på en plåt och låt kringlorna jäsa i ca 15 minuter. Värm ugnen till 225 grader och grädda dem i ca 10 minuter. 7. Ta ut kringlorna ur ugnen och pensla dem med det smälta smöret. Strö över salt efter smak.
---	---

För mer information, kontakta:

Henric Byström, Kommunikationschef Carlsberg Sverige

Tel: 070-483 05 48

E-mail: henric.bystrom@carlsberg.se

Om Carlsberg Sverige

Carlsberg Sverige är Sveriges ledande bryggeri och erbjuder ett brett urval av drycker. Företaget utvecklar, tillverkar och säljer öl, mineralvatten och läsk samt distribuerar ett brett vin- och spritsortiment. Carlsbergs framgångar är en kombination av starka lokala och internationella varumärken, bryggeritradition och hög kompetens som sträcker sig 300 år tillbaka i tiden. Carlsberg, Pripps Blå, Falcon, Ramlösa och Pepsi är några av de varumärken som ingår i sortimentet. Carlsberg Sverige ingår i den internationella koncernen Carlsberg Group, med verksamhet i över 40 länder.