

KRUŠOVICE OCH SKRUF BLÅSER GLAS I MOTVIND

Medan Sveriges stora glasbruk flyttar produktionen utomlands fortsätter glasblåsandet på Skrufs Glasbruk. Just nu handblåses 1581 stycken unika ölglas, framtagna av produktformgivaren och glasdesignern Karin Elvy och det tjeckiska ölvarumärket Krušovice. Målet har varit att ta fram det perfekta ölglaset inspirerat av tjeckiskt hantverk och svenska ölexperter och ölälskare. Resultatet presenteras i samband med årets upplaga av Stockholm Beer & Whisky Festival, 26-28 september och 3-5 oktober.

Flera faktorer definierar en bra ölupplevelse. Ölets kvalitet är förstås grundläggande men faktorer som serveringstemperatur, upphällning och glasets form är alla viktiga för att smaken ska få utrymme att utvecklas och bilda en skumkrona som framhäver tydliga aromer.

- Krušovice är ett varumärke med lång historia och tradition som sedan år 1581 står för kvalitet, hantverk, stil och god smak. Detta ville vi föra vidare genom att ta fram ett glas som passar perfekt till vår ljusa lager, Imperial. Tillsammans med glasdesignern Karin Elvy på Skrufs Glasbruk ville vi skapa ett så fulländat glas som möjligt för att leverera en perfekt upplevelse av just Krušovice Imperial. Givetvis inspirerat av konsumenter själva, säger Isabella Santos på Krušovice Sverige.

Målet var att ta fram ett unikt glas anpassat för den svenska öldrickaren som söker det lilla extra. Därför föll valet på Skrufs anrika glasbruk i Småland, familjeägt sedan 1919 och som drivs av glasblåsaren Kent Elm.

- Mycket av hantverket och detaljrikedomen försvinner så fort processen maskinautomatiseras. Vi ska vara stolta över vårt svenska hantverk. Klart det blir mer kostnadseffektivt om vi massproducerar allt utomlands, men vi vill bidra till det svenska glasbruksarvet och därför var det självklart för oss att blåsa glasen på traditionellt vis i Sverige och Skruf, säger Santos.

Resultatet är ett blyfritt kristallglas, blåst i gjutform med stabil, kort konisk fot och en kupa som rymmer 0,4 liter. Kupans form går från konvex till konkav för att ge ölets aromer utrymme att blandas i botten och bevaras i skumkronan. "Det perfekta glasets" har tagits fram i en begränsad upplaga om 1581 glas. 1581 var nämligen året då Kung Rudolf II upptäckte det lilla bryggeriet i Krušovice för första gången. Kungen imponerades starkt av den lilla byns bryggarkonst och han beslöt att bryggeriet skulle ingå i de kungliga ägorna, därav bryggeriets namn Královský pivovar Krušovice som betyder Kungliga bryggeriet Krušovice.

Det första glasets blåstes av Kent Elm själv den 22 augusti. Glasen går att köpa i Krušovices monter på Stockholm Beer & Whisky Festival (26-28 september och 3-5 oktober), och fr.o.m. den 1 oktober via en webbshop på detperfektaglasets.se så långt lagret räcker. Cirkapriset är 200 kr per glas.

Karin Elvy om "Det perfekta glasets"

Karin Elvy är verksam i Stockholm och arbetar som frilansande formgivare och glasdesigner, med bland andra Skrufs Glasbruk som uppdragsgivare. Karin har fått flera utmärkelser för sin formgivning och var bland annat nominerad på Formex Formidable 2011. Drivkraften bakom hennes formgivning är interaktionen mellan människan och produkten.

- Skandinavisk design och formgivning för den svenska marknaden är ofta sparsmakad och stilren med rena linjer, enkla former, men ofta med detaljer som ger det en stark karaktär. Glasdesign för mig handlar om att förena något vackert med något användbart - det ska vara anpassat för ölet det är avsett för men det ska också vara vackert att se på och behagligt att hålla i. Det har varit spännande att se vad som händer när man kombinerar tjeckisk och svensk kultur i ett glas, säger Karin Elvy.

Utmaningen har varit att skapa "det perfekta" och tillgodose allas smaker.

- Perfekt är ju individuellt. Det ska kännas perfekt att hålla i, perfekt att sätta läpparna mot och framför allt måste det framhäva smaken ur Krušovices ljusa lager på bästa sätt. Det är det som gjort det spännande, att försöka skapa det fulländade, säger hon.

Under projektets gång har Karin varit på inspirationsresa och träffat bland andra krögaren Fredrik Åström vid Gripsholms Vårdshus, ölexperten Pelle Stridh, grundare och chefredaktör för ölmagasin C/O HOPS och som även driver bloggen Allt om Öl. Karin har även varit på besök på ett antal pubar för att hämta intryck från ölälskare, konsumenterna själva.

För mer information kontakta:

Isabella Santos, Business Development & Activation Manager Krušovice Sverige
isabella.santos@heineken.com
+46 768 60 85 31

Karin Elvy Eriksson, produktformgivare och glasdesigner
info@karinelvy.se
+46 703 40 70 54

För kompletterande bildmaterial kontakta:

Carl Adam Frisk, projektledare
caf@primegroup.com

Om Krušovice

Krušovice bryggs sedan 1500-talet i den lilla byn Krušovice, cirka 50 km utanför Prag. Produktionen präglas av hög kvalitet, hantverk och tradition. Krušovice Imperial, en ljus lager, bryggs av källvatten från närliggande Křivoklát, böhmisk malt och Saaz-humle. Krušovice ägs av Heineken och finns tillgängligt på Systembolaget (art. nr. 1528) samt på utvalda pubar, restauranger och barer.

Produkter:

Krušovice Imperial (ljus lager), 50 cl burk, 33 cl flaska 5,0% alkohol, Systembolagets art. nr 1528
Krušovice Černé (mörk lager), 50 cl burk, 4,4% alkohol, Systembolagets art.nr 1680

Om Skruf's Glasbruk

Skruf's Glasbruk ägs och drivs av familjen Elm från Skruv. Hela familjen arbetar på glasbruket och samtliga produkter i sortimentet är tillverkade i den småländska hyttan i Skruv.

För mer information, besök skrufsglasbruk.se.