

Bryggeriklubbens

Medlemsblad no 2 – 2014



INNEHÅLLSFÖRTECKNING:

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Info + ändringar | sid 2 |
| Ordförandens spalt | sid 3 |
| Redaktörens spalt | sid 4-5 |
| Äppelbo Bryggeri | sid 6 |
| Bryggerier i Umeå | sid 7-9 |
| Nyheter från Styrelsen | sid 7 |
| Styrelseprotokoll | sid 10 |
| Vårmöte Strömsholms Bryggeri | sid 11-12 |
| Protokoll Årsmötet | sid 13 |
| Kassarapport | sid 14 |
| Revisions- och verksamhetsberättelse | sid 15 |
| Spendrups miljösatser | sid 16 |
| Varsel på Banco | sid 17 |
| Kopparbergs Bryggeri | sid 18 |
| Årets Etikett | sid 19 |

- BRYGGERIKLUBBEN -

FÖRENING FÖR SAMLARE OCH BRYGGERIINTRESSERADE

KLUBBEN BILDADES 1982 OCH BESTÅR AV PERSONER BOSATTA I NORDEN
MED ETT AKTIVT INTRESSE FÖR BRYGGERIINDUSTRIN

STYRELSE:

Ingmar Strannevik (ordf), Centrumvägen 10, 458 30 Färgelanda, tfn; 0530 – 921 66

Magnus Karlsson (vice ordf), Kanonv 7, 792 96 Våmhus, tfn; 0250–455 65, 070-3307026

Roger Svensson (sekr), Skrehallsv 22, 461 78 Sjuntorp, tfn; 0520 – 29 16 02, 070-087 16 02

Per-Olof Ström (kassör), Trandaredsg 99, 507 61 Borås, tfn; 033–15 52 23, 070–212 52 23

Rickard Laisfeldt (redaktör), Medlev 281,931 98 Skellefteå, tfn; 0910-200 259, 070-6531808.

Medlemsbladet utkommer med 4 nr/år, e-mail: Rickard: storlaisan@yahoo.se,

Manusstopp: 1/3, 1/6, 1/9, 1/12 E-postadress: bryggeriklubben@yahoo.com

info@bryggeriklubben.se

Föreningens bg: 5304 – 6942, kontonr: Swedbank 8032-5 , 4067844-3

ÄNDRINGAR I MEDLEMSLISTAN:

112. Ny mail: hanslennart.ullstrom@gmail.com

156. Tuffe Janson, ny adress: Bråten 10, 731 15 Kolsva, tel: 0222 – 330 23, 070 – 538 55 38.

195 Allt om Malt, utgår som medlem.



Ordföranden har ordet!

Högsäter i juni 2014

Hej alla samlarvänner

Ja nu har sommaren kommit och solbrännan Det har blivit några turer med en av sportbilarna och det innebär att ölen får vänta. Att köra bil med alkohol i kroppen är ju absolut otänkbart. Däremot finns det ju ljumma kvällar då man kan sitta på altanen med en god öl, ja, om bara inte knotten var så envisa.

Nu, en vecka före midsommar berättas det på väderleksrapporten om att det skall regna rejält i midsommar. Då slipper man ju att slåss med knott och mygg när man avnjuter ölen!

Vårens möte gick över förväntan bra även om det var ett fruktansvärt oväsen från nedre plan just när vi hade årsmötet. Under bytesmötet tystnade det tack och lov! Men det allra bästa på mötet var när Per Granberg berättade om ölets historia. En mycket bra föreläsning med mycket nytt för oss alla.

Under mötet bestämdes att klubbtidningen i fortsättningen skall komma ut i digital form via hemsidan. Det innebär att klubben kan spara in en stor kostnad i porton med mera. En fördel till är att vi kan få tidningen i färg och den som vill ha en papperstidning själv kan skriva ut den.

Kommande möte till hösten är inte helt klart ännu men det planeras för fullt, inbjudan kommer i augusti. Det planerade mötet till Stallholmen, Åland kommer troligtvis att bli av om något år.

Tänk så många bryggerier det har kommit till på den sista tiden. Det är svårt att hinna med att prova all öl. Men man är väl patriot. Då dricker man ju öl från Sveriges framsida och här i Västsverige finns det massor av bryggerier.

Nu önskar jag er alla en fortsatt bra sommar och ta det försiktigt med ölen i samband med bilkörning!

Ingmar

REDAKTÖRENS SPALT

Ännu en strålande sommar... Nej det kanske var att ta i. Men samlarmässigt fortsätter allt kännas otroligt inspirerande. Själv brukar jag ju åka en runda runt södra Sverige, i samband med bryggeriträffarna, men detta år blev det inte så. Helgen före var det påsk och efter mötet kom Valborgs, med allt vad (uteblivna) loppisbesök heter. Istället blev det en sväng i maj och det blev en veritabel jackpot. Nedresan till Mälardalen blev iofs bara en transportsträcka, men sedan...

Först en titt in på Närkes Kulturbryggeri i Örebro, de har fått en ny visningslokal och i skrivande stund lutar det åt att höstmötet förläggs där (prel 11/10). Vi hade ju tidigare planerat för en sväng till Åland och Stallhagens bryggeri men den är nu skjuten på framtiden för att kanske våren 2016 kombineras med något Stockholmsbryggeri (ev Nya Carnegie?) en fredag-lördag. Till Kulturbryggeriet är det alltid trevligt att komma, och deras öl är något i särklass.

Från Örebro gick färden söderut och nästa anhalt blev då Nääs Gårdsbryggeri utanför Tranås. Där har Gunnar Emanuelsson byggt upp en imponerande anläggning och till sin hjälp har han bl a Lasse Schweitz, något av en ikon i bryggvärlden. För närvarande är bryggeriet stort sett komplett men visningsdelen har en del kvar till fullbordan. Så därför har vi lagt upp siktet på höstmöte oktober 2015, med inkvartering/provsmakning på vandrarhem några km därifrån. Idag brygger man 5 olika öl.

Resan fortsatte därefter via Åbro till Västervik och nystartade bryggeri Fängelset, beläget mitt i den gamla fängelsebyggnaden som även tjänstgör som vandrarhem. Kevin Zelnio heter den glada bryggaren som villigt visade upp sin verksamhet och delade med sig av 7 olika etiketter.

Via Ängöls Kvartersbryggeri i Kalmar gick färden vidare mot Skåne och Kristianstad som f n kan ståta med fyra mikrobryggerier(!). Kasper Schönhult på Charlis Brygghus är en glad gosse som även var med i TV-showen om ölkunskap. Förra året passerade vi när bryggeriet låg på G:a Allarpsvägen norr om staden, numera huserar de i en slottspaviljong i Trolle Ljungby söder om stan. Kasper, liksom många andra nya bryggare, andas en optimism och framtidstro som inspirerar och det är väl heller inget annat att vänta nu när vi har närmare 150 bryggerier i Sverige!

Tillsammans med Charlis har f ö även Klackabacken och Kristianstads Bryggeri bryggt en jubileumsöl till stadens 400-årsjubileum, med gemensamt utseende förutom en färgkant och namnet. Kul initiativ och roligt att se samarbete på den nivån.

Det fjärde bryggeriet i krokarna ligger inrymt i ett hotell i Åhus Strand, och trots den minimala storleken på bryggverket så har de redan 3 olika öl – som bara säljs på plats.

Hos Kenth Persson i Tomelilla fick jag veta att bryggeriet står inför en total omdaning. Dels håller de redan på med ett namnbyte, från Tomelillabryggaren/Två Bryggare till Österlenbryggarna med tillhörande byte av logga. Dels kommer en flytt till Brösarps Backar, där ett helt nytt bryggeri byggs – som kommer att ta över all produktion. Invigning av den nya enheten beräknas till maj 2015.

Lundabryggeriet, Brekeriet, Höganäs, Skånehill Gård och Båsta-öl hanns också med innan jag åkte till Göteborg där sekr Roger Svensson anslöt till en rundtur inne i västsidans stolthet. Ocean, Stigberget, O/O Brewing, Beerbliotek, Rådanäs och Mohawk Brewing hanns med, tyvärr var Dugges på resa i Belgien men Stefan Gustavsson "Mr Mohawk" tog gärna emot oss. Han delar ju utrymme med Electric Nurse inom Dugges område, vi hoppas kunna besöka dem nästa vårmöte och kanske det går att kombinera alla tre (?).

Stigberget var förresten en ny överraskning, liksom så många andra väldigt glada och optimistiska. Ligger inte långt från södra fästet på Götaälvs-bron, och även om de är nystartade brygger de även för andra...

Hemresan bjöd tyvärr på riktigt skit-väder och inbjöd inte till några större besöksaktiviteter. Men bl a körde jag förbi Nynäshamn och Södra Maltfabriken, vilket också var första besöket. Väl värt fler.

Sammantaget blev det totalt (för mig) NIO st bryggerier som jag besökte första gången och den samlade bilden är den glädje och framtidsanda som genomsyrar alla. Men även här uppe i Norrland börjar det märkas, i Umeå finns det redan flera olika och några på gång. Lokalt för mig har Kallholmens Maltbryggeri nu funnits i tre år, byggt ut i etapper och nu projekteras för en flytt och nybygge på Bryggarbacken vid älven i centrala Skellefteå där det gamla Skellefteå Ångbryggeri en gång låg. Kostnaden beräknas till högst 30 miljoner... Men även Skelleftebygdens Bryggeri har börjat producera, med inriktning på amerikansk pale ale på burk o flaska. I Luleå har ett nytt bryggeri, Bottenvikens Bryggeri etablerat sig med många sorter på flaska...

Med andra ord, vi samlare kan glädjas åt mängder av nya varianter – från alla delar av Sverige. Närmast väntar jag på leverans från bl a Barlingbo Bryggeri på Gotland via Systembolagets eminenta service och även om provsmakandet av alla dessa nya sorter når nya höjder av utgifter så är det ett angenämt problem förutom att albumen fylls med nya spännande etiketter. I dagsläget tyder inget heller på att fenomenet kommer att stanna av.

Ha en skön sommar, det ska jag



Pea satsar på microbryggeri i Äppelbo

Hantverk och småskalighet känns helt rätt, inte minst när det gäller livsmedel. I Vansbro kommun finns alla möjligheter att hitta närproducerat till skafferiet, och två av de senaste företagen är microbryggeriet i Äppelbo och gårdskvarnen i Dala-Järna.

Pea värnar om hantverket

Det är full fart i före detta affären på Sälen i Äppelbo där Äppelbo Bryggeri har sina lokaler. Tankarna där ölprocessen ska genomgå sina olika faser har kommit på plats, och det filas på tekniska lösningar för att få allt att hänga ihop i produktionen. Den extra tilltagna pelletspressen som ska hålla lagom temperatur i bryggeriet har installerats i fastighetens källare och det planeras för den första av årets nio bryggingar. Labbet och hygienutrymmena är en stor

och viktig del av verksamheten och där planeras det också för fullt för att allt ska vara säkert och enligt regelverken.

– Jag behövde en verksamhet som går ihop med mina övriga verksamheter, och då blev det ett microbryggeri, berättar Pea.

Verksamheterna han syftar på är förstas den som musiker i bland annat Svenne Rubins, och den som ljudtekniker i företaget Äppelbo Ljud. Med Svenne Rubins gör Pea, alias Hockey

Bockey Bengt Benkt som han heter då, cirka 50 spelningar per år, mest sommar-tid. Äppelbo Ljud har uppdragsgivare som Dalateatern och många festivaler runt om i landet, och i den verksamheten finns också inspelningsstudion.

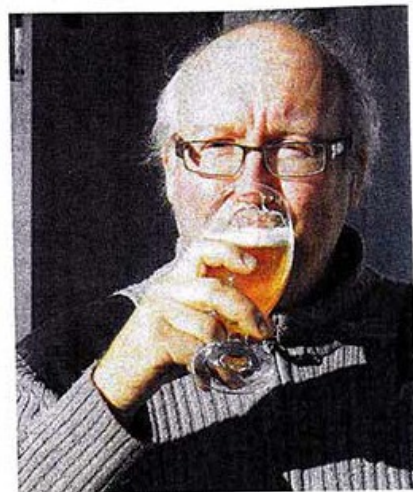
I bryggeriet jobbar Pea tillsammans med en anställd, som mestadels sköter det administrativa. Ölet som ska bryggas blir ett färsköl som är opastöriserat, vilket enligt Pea gör att alla smakämnen finns kvar. Det kommer att buteljeras på

33 centiliters long neck-flaskor och få namn som till exempel Skövel-ale och Enrisöl utifrån smak och styrka.

– Jag gillar ju amerikansk humle, men vi kommer att ha lite olika, säger Pea.

I sommar kommer första omgången öl att finnas till försäljning på Systembolaget.

– Det ska bli spännande det här – och skriv också att jag fått ett jättebra stöd från äppelbobor i alla åldrar, säger Pea. ☺



Pea Eliasson smakar på en av provbrygningarna av lättöl.



FAKTA

Äppelbo Bryggeri,
www.appelbo.com
Ägare: Pea Eliasson
Verksamhet: ölbryggeri
Antal anställda: 2
Startades: 2013

Bryggeri får hundratusentals kronor i bidrag

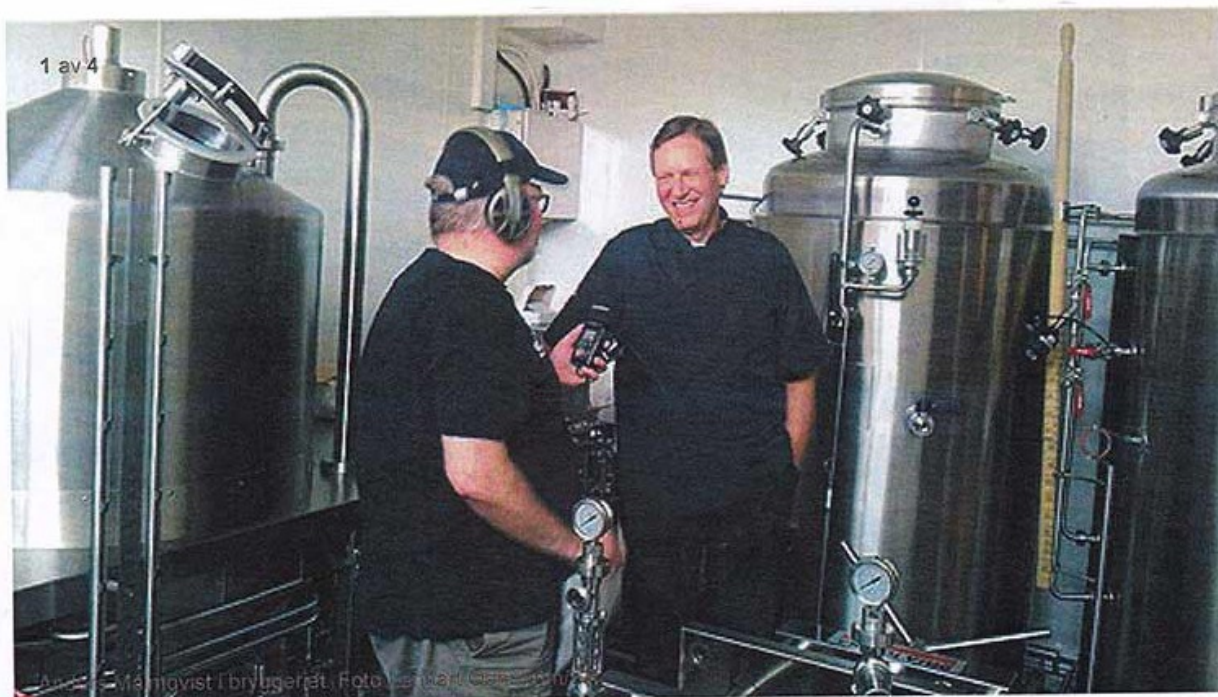
Publicerad 7 januari 2014

UMEA Westerbottens bryggeri AB i Umeå får 414 481 kronor i företagsstöd. Det har länsstyrelsen beslutat.

Beslutet som fattades den 20 december gäller en ansökan om investering till ett microbryggeri. Stödet ska gå till bryggeriutrustning, maskiner och kringkostnader. Till grund för beslutet ligger bland annat förordningen om stöd för landsbygdsutvecklingsåtgärder.

Halva stödet kommer från EU.

Umeåkrog bygger eget bryggeri



Ett i Skellefteå och snart tre i Umeå. Antalet lokala bryggerier blir fler. I september är det tänkt att Lottas Krog och Pub i Umeå skall börja brygga sitt eget öl i sitt eget bryggeri. 440 liter i veckan är det tänkt att bli enligt Anders Malmqvist, ansvarig för brygderna.

Köksmästaren Anders Malmqvist läser just nu sista terminen på utbildningen till bryggeritekniker. Enligt honom lär en mörk lager bli första ölen i kranen i höst.

NYHETER FRÅN STYRELSEN:

Vid årsmötet diskuterades en del förändringar framledes, en av dessa är detta Medlemsblad (no 2/14) som kommer att vara det sista i pappersformat som levereras ut till samlande medlemmar. Detta p g a ökande framtida kostnader, hittills har vi kunnat hålla nere den utgiften på frivillig basis men det kommer inte att kunna fortsätta som tidigare.

Istället kommer Bladet att finnas tillgängligt på vår hemsida www.bryggeriklubben.se att läsa eller för den som så önskar att skriva ut själva. Det ökar också möjligheten att ha fler färgbilder, i bättre kvalitet. Dessutom har vi nu fått ett ökat flöde av etiketter, dessa kommer även fortsättningsvis att distribueras via brev med den skillnaden att nu blir hela innehållet i 100 grams-breven etiketter(!). Utskickerna kommer då att komma regelbundet, inte nödvändigtvis i samband med Medlemsbladet. Redan nu har vi tillräckligt för fyra utskick detta år, plus en del för nästa(!).

Beer Sweden Darren öppnar bryggeri



Det är inte var dag en ölbloggare startar bryggeri. Men idag annonserade Darren Packman från Sveriges populäraste ölblogg, att han startar eget bryggeri uppe i Umeå. Namnet på bryggeriet blir Beer Studio. Han har köpt upp Sigtuna Brygghus gamla bryggerverk och målet är att ha en färdig brygd till hösten 2012. Ni kan läsa hela pressmeddelandet på engelska nedan eller på Darrens egna blogg: Beer Sweden.

"Sweden's most popular beer blogger has announced plans to open a craft brewery in his adopted home city of Umeå.

Darren Packman, the English beer expert who started Sweden's most popular beer blog BeerSweden back in 2009, has bought the acclaimed Sigtuna Brygghus's former brewery set-up which was put up for sale last summer to make way for new equipment.

The new 1,500L batch brewery is set to be dismantled, transported up to Umeå and reassembled this summer. Called Beer Studio, the brewery plans to create a range of innovative handcrafted beers to supply to pubs and bars throughout Norrland and via the Systembolaget stores.

"I want to build a world-class local brewery," says Darren.

"Beer Studio will be a very different kind of brewery - a place where beer, local music and art collides from where we will create beers with passion, integrity and real taste.

"We'll use the fresh water from Umeälven and only the best ingredients from around the world and wherever possible right here in Norrland".

Darren, who travels the world as a sought-after beer talker, also has ambitions to turn Beer Studio into a unique event destination for individuals and companies.

"I want to give people the chance to see for themselves how beer is made, to be able to hold and smell the hops and malts that are so important in creating beer and to try for themselves how amazing freshly made, locally produced beer can taste. I promise people's opinions of beer will change forever once they've been to the Beer Studio".

The search is now on to find a location to house the brewery and a head brewer who shares Darren's ambitious vision. It is hoped the first Beer Studio beers could be ready to try by the end of Autumn 2012.

"There are many pieces of the puzzle that need to fall into place in the coming months but I passionately believe that given a choice the people of Umeå would rather drink handcrafted beer brewed right here rather than boring mass-produced beer that tastes the same all over the world".

He pointed out that the city's rich brewing history "has been largely forgotten in recent years".

"It's time we reclaimed our brewing heritage. With the support of the city's beer enthusiasts and the backing of the local business community I'm confident we can build a brewery this city can be really proud of".



U&Me Beer i Umeå brygger öl i garaget

USB och UPA är två av U&Me Beer AB, läs "you and me" öl. Det lilla bryggeriet drivs av ett niomanna stort kompisgäng från ett lika litet garage i sydvästra utkanten av Umeå. Att USA trenden av småbryggerier på allvar tagit fart i Sverige är verkligen sant och i Västerbotten leder U&Me Beer när det gäller småskalighet och hantverk. Mindre än sår kan ett publikt bryggeri knappast bli.

Ölentusiaster känner beteckningarna IPA och APA men UPA och USB är kanske inte så bekant. Förmodligen låter den sista som en term förknippad med teknik- och databranschen. Det förkortningarna ovan vill poängtera är ölets unika smak. Men beteckningen vill också lyfta fram det som är gemensamt för india pale ale, american pale ale, ume pale ale och ume special bitter. Och det är att de alla hör till en och samma grundtyp av öl, den överjästa alen.

Benny Norén, som sköter U&Me ekonomi, berättar historien om hur det kom sig att de nio vännerna bestämde sig för att brygga öl.

- Vi hittade varandra via whiskyintresset. Med klubben provade vi, reste och gjorde många gemensamma studiebesök. En av oss bryggde samtidigt öl hemma på spisen, bara för att det var kul. Mellan öl och whisky kan paralleller dras varför intresset hos oss andra också snart var väckt. Ölet smakade bra och vi var överens om att vi ville satsa och brygga större volym.

Sedan U&Me Beer fått klartecken och alla tillstånd 2011 har de bryggt öl varje helg. I det minimala garaget står sedan kort tid en sprillans ny, kombinerad vört och mäskepanna som rymmer 200 L. Malten köps in från olika leverantörer och vilken humlen är beror på vilket öl som bryggs.

Hantverk i tillverkningen

Mäsningen sker stegvis med lokalt vatten från Umeå kommun. Under mäsningen tillåts en syrarast vid cirka plus 38 grader C. Processen går sedan igång igen och högsta temperatur vid mash out är plus 78 grader C. Värmen hjälper till att sänka vattnets pH värde. Mäsningen tar cirka två timmar och vörtkoker någon timme. Stamvörten kyls ner till cirka 20 grader C och förs direkt över till en 525 L tank där jäsningsen kommer igång under natten. Nästa dag som är söndag fylls den andra bryggningens stamvört på samma tank. Man kan alltså säga att U&Me's öl är en variant av dubbeljäst ale. Efter en vecka flyttas innehållet över till två separata tankar om 240 L och med flytten sker samtidigt den enda klarning som görs av ölet. Påminner om dekantering. U&Me öl är annars varken filtrerat eller pastöriserat och dess hållbarhet är minst fyra månader. En bryggning, inklusive rengöring tar mellan åtta till tio timmar och alla arbetspass är schemalagda mellan de nio vännerna som jobbar i garaget var tredje helg. Göran Westberg som ansvarar för bryggningen säger,

- Vi är nog ett ganska speciellt kompisgäng. Ofta kommer de som är lediga förbi garaget för att hjälpa till. Och i dagsläget vill vi behålla vår gemenskap med det småskaliga. Det här är i grund och botten ett fritidsintresse för många av oss, fastän vi brygger 14 000 liter öl om året.

Samtidigt får jag höra att bryggeriet söker ny lokal. Garage i all ära men utrymmet är verkligen mycket litet och dessutom, fördelat på två plan. Att bära färdigbuteljerade beakar öl upp till andra våningen för säker förvaring och sedan nedför den branta trappen igen när det är dags för leverans är inte långsiktigt görligt även för ölnördar av stora mått.



Alla flaskor tvättas för hand

En av de två bryggarna är Göran Westberg



Garagebryggeri i Umeå, U&Me Beer AB




Styrelsemöte för Bryggeriklubben på Vandrarhemmet Tre Knektar 2014-04-25

1. Mötet öppnades av ordförande Ingmar Strannevik.
2. Kallelsen till mötet godkändes.
3. Dagordningen godkändes.
4. Till mötesordförande valdes Ingmar Strannevik och till sekreterare valdes Roger Svensson. Rickard Laisfeldt valdes till att justera protokollet.
5. Klubben har 80 samlande medlemmar och 35 stödjande medlemmar.
6. Klubbens tillgångar uppgår till ca.28 000 kronor.
7. Sören Borgström undrar om han ska fortsätta dela ut blommor men mötet beslutade att Ingmar Strannevik som klubbens ordförande delar ut blommor. Göran Jarlstrand har en fundering angående hemsidans problem, men detta är löst och nytt lösenord kommer att skickas på e-mail.
8. Rutiner angående medlemsavgiften kommer på e-mail och ska vara klubben tillhanda senast februari månads utgång. Inbjudan till vår och höstmöten ligger på hemsidan
9. Helgens möte.
 - a. Per Granberg håller i bryggerivisning och ölprovning.
 - b. På auktionen håller Ingmar i klubban, Rickard skriver och P-O tar emot pengarna
 - c.
10. Ingmar rapporterade att klubben har en ny mejladress, info@bryggeriklubben.se Rickard berättade om Äppelbo Bryggeri AB i Vansbro håller på och komma igång, De har haft stor hjälp av Arto på Eskilstuna ölkultur AB. Vidare var han på Dalarado Brewery men där var man inte hemma för de hade annat för sig nämligen barnafödande, tvillingar blev det. Bryggeriklubben gratulerar. Han besökte även Klövsjö gårdsbryggeri. Roger berättade att Grästorps bryggeri är i gång. Ingmar och Per-Olof har vart på Poppels bryggeri som var tacksamma för hjälpen de fick när dem inte kunde närvara i Borås,
11. Höstmöte 2014 föreslås bli Stallhagen Åland. Vårnöte 2015 Dugges i Landvetter.
12. Ingmar skall kontakta Kopparbergs bryggeri angående besök. Det framgår att kostnaden för medlemsbladet skjuter i höjden och föreslås övergå till digital och läggas ut på hemsidan, årsmötet beslutar.
13. Mötet avslutades med att Ingmar tackade för visat intresse.



Sekreterare Roger Svensson.



Ordförande Ingmar Strannevik



Justeringsman Rickard Laisfeldt



Strömsholms Brygghus



Per Granberg höll ett intressant och innehållsrikt föredrag

Det årliga vårmötet gick av stapeln den 26 april, och denna gången styrde vi kosan till Köping och Strömsholms Brygghus. Vår värd Per Granberg höll ett initierat och synnerligen intressant föredrag, inte bara om det egna bryggeriet utan om ölets historia och betydelse i världen och genom tiderna. Även om det tog en rejäl stund så var det ändå inte långrandigt och åhörarna var mycket nöjda.

Strömsholms Brygghus är annars ett bryggeri med inte fullt så många år på nacken. 2008 såg det dagens ljus ute i just Strömsholm där Micke Granath, med förflutet som hembryggare, i en trång och svårarbetad lokal bryggde öl.

Redan 2010 flyttades därför verksamheten in till Köping och i samma veva köptes ny utrustning in, ett brittiskt bryggverk med 2000 liters kapacitet vilket innebar en fyrdubbling av kapaciteten. Idag brygger man 15 sorters öl och fler är på gång. Dessutom finns det ett samarbete med både Herman Hedning-serien och Falskmyntaren från Båstad som bryggs i Köping.

Efter visning och föredrag flyttades sällskapet över till restaurang Ögir tvärs över gatan där vi utspisades både med mat och ölprovning. Återigen var Per Granberg litet underfundig när han överraskade med en öl av annan tillverkare som jämförelse i provningen. Totalt sett en mycket lyckad träff där Per Granberg i hög grad bidrog till vår förnöjsamhet.

Vistelsen avslutades därefter med årsmöte och bytesmöte på restaurangen innan vi i en skaplig tid kunde dra oss tillbaka till vandrarhemmet Tre Knektar, inom bekvämt gångavstånd och också det en trevlig bekantskap. Både för läget, trevlig atmosfär och inte minst ett mycket humant pris.



Sedvanlig bytesverksamhet efter årsmötet och auktion

Deltagare: Patrik Berglund, Bengt Borg, Sören Borgström, Sören Clavebring, Anders Forsell, Ove Grip, Olle Göthlin, Helge Hoff, Göran Jalstrand, Tuffe Jansson, Henrik Josefsson, Magnus Karlsson, Rickard Laisfeldt, Lennart Larsson, Uno Lillevars, Kjell Nilsson, Magnus Nordström, Ole Olsen, Morgan Rudin, Jörgen Sand, Ingmar Strannevik, P-O Ström, Roger Svensson, Per Söderberg, Torbjörn Söderberg, Björn Sörgaard, Henrik Unnerbrant.

Gäster: Carina Dilén, Ulf Nilsson, Siv Ström, Kristina Sörgaard.

***** **PRESSTOPP** *****

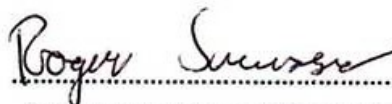
Höstmötet är nu fastställt, vi åker till Örebro den 11 oktober till Närke Kulturbryggeri för visning och ölprovning.

Vi är också inbokade på Örebro City Vandrarhem några kvarter därifrån, mer detaljer kommer i augusti men redan nu kan ni pricka in i almanackan.

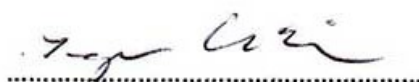
Hoppas vi ses där!

Årsmöte för Bryggeriklubben på Restaurang Ögir 2014-04-26

1. Mötet öppnades av ordförande Ingmar Strannevik.
2. Kallelsen till mötet godkändes.
3. Dagordningen godkändes.
4. Till mötesordförande valdes Ingmar Strannevik och till mötessekreterare valdes Roger Svensson.
5. Till justeringsman valdes Rickard Laisfeldt. Till rösträknare valdes Jörgen Sand och Magnus Nordström.
6. Ingmar läste upp verksamhetsberättelsen för år 2013 som mötet enhälligt godkände.
7. Per-Olof läste upp kassarapporten för år 2013 och Tuffe läste upp revisionsberättelsen och mötet godkände båda.
8. Mötet beviljade styrelsen ansvarsfrihet för det gångna verksamhetsåret.
9. Det fanns inga skrivelser.
10. Mötet fastställde medlemsavgiften till samma som året innan 300 kronor.
11. Mötet beslutade att medlemstidningen skall vara digital och läggs ut på hemsidan.
12. Val av
 - a. Ingmar Strannevik till ordförande på 2 år.
 - b. övriga ledamöter Roger Svensson på 2 år och Magnus Karlsson på 1 år.
 - c. Stefan Lööv till revisor Tuffe till revisorsuppleant på 1 år.
 - d. Uno Lillevars och Björn Sörgaard till valberedare på 1 år.
13. Till höst mötet 2014 utsågs Stallhagen Åland. Förslagen för år 2015 är följande vår mötet förläggs till Dugges Landvetter och höstmötet till Nääs gårdsbryggeri i Tranås.
14. Ingmar Strannevik tackade för visat intresse och avslutade mötet.



Sekreterare: Roger Svensson



Ordförande: Ingmar Strannevik



Justeringsman: Rickard Laisfeldt

| | | |
|-----------------|---------------|---------------|
| Resultat | 130101-131231 | 120101-121231 |
|-----------------|---------------|---------------|

Intäkter

| | | |
|--------------------|-----------|-----------|
| Medlemsavgifter | 27 550,00 | 30 100,00 |
| Ränta | 26,94 | 54,30 |
| Auktion + Försälj. | 2 250,00 | 6 282,00 |
| Pins försäljning | 0,00 | 0,00 |
| | <hr/> | <hr/> |
| | 29 826,94 | 36 436,30 |

Kostnader

| | | |
|-----------------------|-----------|-----------|
| Medlemsmöten | 4 500,00 | 2 992,00 |
| Medlemsblad | 2 931,00 | 5 709,00 |
| Resor | 12 415,00 | 16 246,00 |
| Logi | 3 354,00 | 3 200,00 |
| Telefon | 0,00 | 0,00 |
| Arvoden | 0,00 | 0,00 |
| Blommor/Uppvaktning | 0,00 | 1 000,00 |
| Kontorsmtri/Kopiering | 1 723,00 | 262,00 |
| Avg/ pg/bank/websida | 1 400,00 | 1 715,00 |
| Frakt/porto | 3 212,00 | 3 103,50 |
| Utdelning/pins | 0,00 | 0,00 |
| | <hr/> | <hr/> |
| | 29 535,00 | 34 227,00 |

| | | |
|----------------|--------|----------|
| Årets Resultat | 291,10 | 2 208,50 |
|----------------|--------|----------|

Balansräkning

| | | |
|-------------------|-----------|-----------|
| Tillgångar | | |
| Kassa | 0,00 | -2 739,25 |
| Plusgiro | 0,00 | 12 215,00 |
| Bank | 9 605,00 | 3 972,51 |
| Pins/nålar/märken | 3 574,00 | 3 574,00 |
| Frimärken | 0,00 | 0,00 |
| | <hr/> | <hr/> |
| | 13 179,00 | 17 963,00 |

Skulder och eget kapital

| | | |
|-----------------|-----------|-----------|
| Eget | 12 889,94 | 12 054,00 |
| Fordran Sören B | 0,00 | 3 700,00 |
| Årets resultat | 291,10 | 2 208,80 |
| | <hr/> | <hr/> |
| | 13 179,00 | 17 693,00 |

Revisionsberättelse

Vid granskning av Bryggeriklubbens räkenskaper för tiden 2013-01-01 - 2013-12-31 har jag funnit dessa i god ordning, intäkter och kostnader är styrkta med verifikationer. Den kontanta kassan och det kvarstående värdet på bank och postgiro har kontrollerats.

Mot förvaltningen och föreningens verksamhet i övrigt enligt förda protokoll finns enligt mig ingen anledning till anmärkning. Därför föreslår jag årsmötet att bevilja avgående styrelse ansvarsfrihet för den tid som revisionen omfattar.

Trollhättan den 13:e april 2014



Stefan Lööv
Förtroendevald revisor

Verksamhetsberättelse för verksamhetsåret 2013

Klubben har under året hållit två möten. Vid vårmötet/årsmötet i Malmö deltog 18 medlemmar och en inbjuden gäst.

Vid höstmötet i Borås deltog 39 medlemmar samt sju inbjudna gäster.

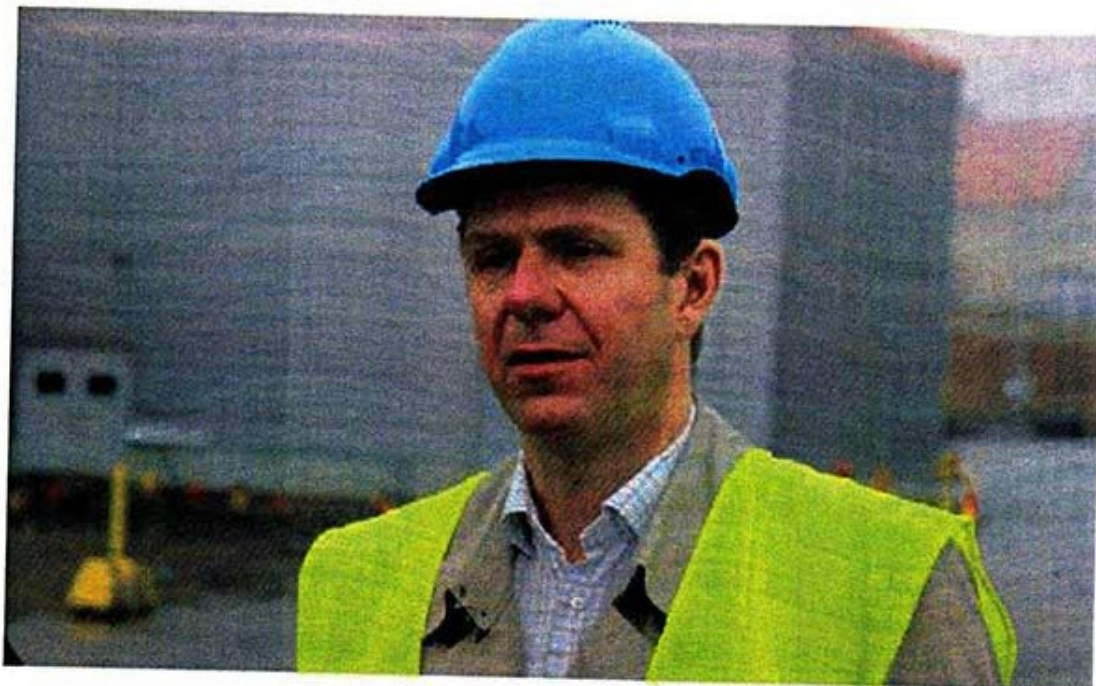
Styrelsen har under året hållit två möten. Styrelsen har bestått av Ingmar Strannevik (ordförande), Magnus Karlsson (vice ordförande) Roger Svensson (sekreterare), Per-Olof Ström (kassör) och Rickard Laisfeldt (övrig ledamot och redaktör för medlemsbladet).

Medlemmar. Klubben har under året haft 80 samlande medlemmar och 35 stödjande. Klubben har fått 3 nya medlemmar, varav 1 stödjare. Sex medlemmar har lämnat klubben.

Medlemsbladet har under verksamhetsåret utkommit med fyra nummer.

Årets Etikett har utsetts för 24:e året. 2013 års vinnare blev Borås Bryggeri med Snön Fallar.

Ett stort tack riktas till våra stödjande medlemmar för ekonomiska bidrag samt för etiketter och annat till samlarna.



Fredrik Spendrup ser investeringen som viktig för bryggeriets miljöprofil. I

Spadtag för maltenergi

GRÄNGESBERG

För landshövdingen Maria Norrfalk bjöd måndagens besök i Grängesberg på både glädje och sorg. Samtidigt som hon tog första spadtaget på Spendrups energisatsning på 110 miljoner kom det trista nyheter från Atlas Copcos anläggning några hundra meter bort.

– Det som händer hos Atlas Copco här i Grängesberg får inte förringa den investering som Spendrups gör. Satsningen visar att Spendrups tar miljö- och energifrågor på allvar när man övergår från fossil till biobaserad förbränning, sa landshövdingen.

När Spendrups brygger öl blir det stora mängder maltrester (drav) kvar, som man nu själva tänker använda som bränsle istället för att det ska transporteras på vägarna för att bli grisfoder. När Spendrups vd, Fredrik Spendrup, presenterade investeringen konstaterade han att bryggeriet kommer att minska sitt oljebehov kraftigt och därmed skona miljön med kraftigt reducerat koldioxidutsläpp.

– Det ligger helt i linje med vår vision om den produktion fri från fossil koldioxid, sa bryggeriets vd.

Investeringen ska Spendrups ha hämtat igen på så kort tid som fyra år. Därefter går den med plus.

Anläggningen, som är den första i Sverige och även ovanlig inom den internationella bryggerinäringen, beräknas vara i produktion i slutet på året.

Den utgör slutdelen i den miljardsatsning som Spendrups gjort i Grängesberg.

Banco bygger inte eget reningsverk

LESSEBO 2014-04-08

Banco i Skruv kommer inte att bygga något eget reningsverk. Det står nu klart och beslutet får lokala konsekvenser.

– Förändringar blir det garanterat. Tyvärr till det sämre, säger Peter Bronsman, vd för ägarna Kopparbergs Bryggeri.

I en intervju med Smålandsposten är Peter Bronsman mycket tydlig i sin uppfattning att Banco inte tänker investera i ett eget reningsverk.

– Vi har ett tillstånd i dag och det vill de försämra för oss. Självklart tycker man som företagare inte om när man får försämrade villkor. Framförallt inte som vi har investerat rätt mycket i Skruv sedan vi tog över.

Han säger att som företagare måste man vara säker på vilka förutsättningar det är som gäller.

– Nu är det reningsverket, men vad är det nästa gång? Är det att vägen ska byggas om eller att elverket också ska stärkas. Det finns ju en infrastruktur om hur man bygger ett gott företagsklimat, anser Peter Bronsman

– Om länsstyrelsen sätter sådana krav måste vi ta ett eget beslut om vi vill vara med på det. Som det är i dag vill vi inte det, självfallet.

Peter Bronsman säger att Banco i Skruv har ett 20-tal anställda och att ägarna investerat omkring tio miljoner kronor under de senaste två åren. Men med nya förutsättningar går det inte att bedriva den verksamhet som görs i dag.

– Vi kommer aldrig att överskrida några värden, vi sköter oss. Då måste vi i stället dra ned på verksamheten i Skruv, om vi ökar distributionen eller något annat kan jag inte svara på i dag.

Peter Bronsman säger att det finns många alternativ för Banco – det beror på om man tänker negativt eller positivt.

– Vi försöker alltid tänka positivt och vi har bland annat en väldigt bra fungerande depåverksamhet, alltså logistik.

Lessebo kommun har tidigare diskuterat med Banco om att bygga ett gemensamt reningsverk, men Bancos ägare backade ur. Kommunens nuvarande erbjudande är att Banco ska få bygga ett eget reningsverk på kommunal mark, men det är alltså inte heller aktuellt.

Uppskattningsvis står Banco för 90 procent av avloppsutsläppen i Skruv. Vid årsskiftet måste det, enligt länsstyrelsens föreläggande, finnas en lösning.

Stort varsel på Banco i Skruv

LESSEBO 2014-05-15

Merparten av de 20 anställda vid Banco i Skruv varslas om uppsägning. Beslutet är en direkt följd av de förändrade utsläppskraven.

Peter Bronsman, vd för ägaren Kopparbergs Bryggeri, lämnade i går eftermiddag själv beskedet till de anställda.

– Vi har förhandlat med fackklubbarna Livs och Unionen och pratat med personalen. Personalen kommer att jobba kvar till november. Vi har världens bästa personal och ska i möjligaste mån försöka erbjuda arbete på våra andra bryggerier, säger Peter Bronsman och tillägger:

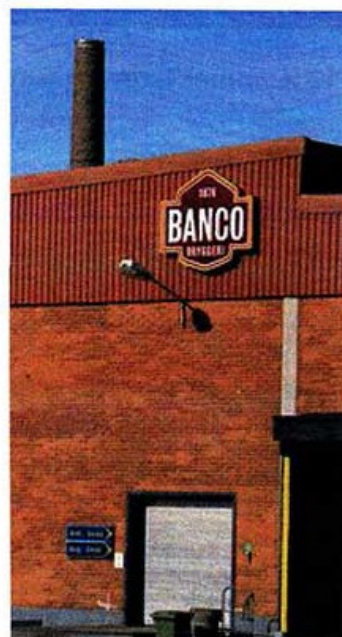
– Vill de inte flytta med, vilket man kan förstå beroende på den sociala situationen, ska vi försöka hjälpa till att ordna nya jobb till dem. Jag ska personligen engagera mig.

Peter Bronsman säger att det kommer att finnas anställda kvar på Banco i Skruv, men all tappning upphör.

– Vi kommer att ha kvar logistik och försäljning. Vi ändrar inriktning eftersom vi inte får tappa efter den första januari.

Vad skulle ha fått er att fortsätta tillverkningen i Skruv?

– Att vi inte hade fått försämrade villkor, självfallet.



Bronsman stolt över personalen



Engagemanget hos Peter Bronsman (och slipsen) är detsamma som för 20 år sedan.

KOPPARBERG. Det var en strålande glad Peter Bronsman, VD på Kopparbergs Bryggeri, som under måndagens 20-årsjubileum försökte sammanfatta en fantastisk utveckling sedan köpet av bryggeriet 1994.

- Det roligaste idag är att vi toppar listan över de varumärken som de brittiska pubägarna helst vill ha i sitt sortiment, säger Bronsman.

När Peter Bronsman och brodern Dan satsade allt de hade och lite till för att köpa det nästan torrlagda Kopparbergs Bryggeri kunde ingen ana den utveckling affärerna skulle få. Från ingenting till fjolårets omsättning på 2,4 miljarder kronor.

- Det roligaste minnet var nog när jag kom hem till Göteborg efter att ha köpt bryggeriet. Då visste man ju inte vad som väntade.

Då, 1994, såg bryggeriet inte mycket ut för världen, men Bronsman var full av idéer.

- Det första jag gjorde var att köpa grön färg och målade om de grå byggnaderna.

Den gröna färgen fick bli en symbol för förändringen och med smart marknadsföring skulle bryggeriet 20 år senare vara ett jätteföretag med över 300 anställda. Bronsman hade en egen plan för hur man först skulle erövra svenskarna och därefter övriga världen.

- Idag säljs Kopparberg på de bästa barerna över hela världen. Att köpa Kopparbergs Bryggeri är ett av mina bästa beslut. Jag känner väldigt starkt för Kopparberg och människorna här.



Borås Bryggeris ägare Mathias Svensson, och till vänster om honom designern Adam Algotsson, flankeras av Ingmar Strannevik (till höger) samt Per-Olof Ström i Bryggerklubben.

FOTO JAN PETERSSON

Pris för snyggaste etikett

BORÅS Mikro bryggeriet Borås Bryggeri gjorde fjolårets snyggaste flasketikett.

Det anser medlemmarna i den svenska Bryggerklubben, vars funktionärer i går delade ut diplom till den glatt överaskade bryggaren och ägaren Mathias Svensson.

– Ni är det första av de riktigt små mikro bryggerierna som vinner här omröstning. Tidigare har ett mikro bryggeri kommit på åttonde plats som bäst. Så detta är en stor ära för er, förklarade Ingemar Strannevik, ordförande för Bryggerklubben.

Han dök upp i går eftermiddag tillsammans med förenings-

kompisen Per-Olof Ström till det lilla bryggeriets nya lokaler på Ramnaslätt med uppgiften att tillkännage resultatet av omröstningen och överrätta ett diplom.

Etiketten, med ölnamnet Snön Falleri röda bokstäver och en fryntlig jultomte, vann knappt två poäng över betydligt mer etablerade Grebbestad.

Bryggerklubben sysslar med samlande av bryggerirelaterade föremål från bland annat Norden och USA, och framförallt då öl-etiketter. Sedan starten i början av 80-talet har man årligen utsett en vinnare bland bryggerierna om snyggast etikett.

Det är inte själva smaken som

” Ni är det första av de riktigt små mikro bryggerierna som vinner vår omröstning.

Ingemar Strannevik, ordförande för Bryggerklubben

bedöms, men de båda herrarna intygar att kunskapen i klubben om själva ölet och dess kvalitet också är mycket god.

Till den lilla ceremonien hade även etikettens upphovsman, den

unge graffitikonstnären Adam Algotsson kallats in.

Han blev kontaktad av Mathias Svensson i höstas. Bryggaren hade läst om Adam och bad honom att göra något snyggt och lite annorlunda. Originalbilden togs fram med sprayburkar utomhus i kallt och ruggigt höstväder, berättar de.

– Det är ju roligt om det blir lite uppmärksamhet nu, svarar Mathias på frågan om han väntar sig någon effekt av den lilla utnämningen.

– Fortfarande är det många borsåsare som inte har en aning om att här finns ett bryggeri igen. Men jag är förberedd på att det tar ett antal år att komma igång ordentligt,

säger bryggaren med förlutet som kock.

Den unge designern fick även uppgiften att formge årets påsköl-etikett åt Borås Bryggeri, som pryds av en muskulös och kaxig tupp, med texten "Tupp" rätt och slätt.

Vad tänkte du när du gjorde den bilden?

– Nja, inte så mycket. Det var faktiskt Mathias som sa till mig att göra en kaxig tupp, skrattar Adam och förklarar att han är mycket nöjd med sin nyvunna position i finsalongerna.

– Ja, det känns bra att vara etikett-designer istället för vandal...

BORÅS TIDNING LÖRDAG 10 MAJ 2014

Den årliga omröstningen genomfördes tidigare i vår och ett nytt bryggeri kom att stå överst. Borås Bryggeri med sin julöl Snön Falleri som fick 11,6 procent av rösterna, tätt följd av Grebbestads East Kent Golding. Dessa två stack ut ordentligt och samlade också de flesta fullpoängarna.

Resultatlistan: 1) Borås Snön Falleri 11,6, 2) Grebbestads East Kent 10,9, 3) Krönleins Göteborg, Slottskällans Midvinter och Strömsholms Herman Hedning alla 6,9, 6) Marbäcks Kapten Olle 5,1, 7) Grebbestads Påsköl 4,7, 8) Malmö Bryggerhus båda Cacaoposter resp False Dmitriy 4,4, 10) Strömsholms Gråskägg 3,6 %.

