

Bryggeriklubbens

Medlemsblad no 4 – 2014



INNEHÅLLSFÖRTECKNING:

Info + ändringar	sid 2
Ordföranden har ordet	sid 3
Redaktörens spalt	sid 4
Höstmöte Närkes Kulturbryggeri	sid 5-8
Protokoll styrelsemöte	sid 9
Remmarlöv Gårdsbryggeri	sid 10-11
Åmåls Nya Bryggeri	sid 12-13
Eriksbergs Julbordslager	sid 13
Nils Oscar Bryggeri	sid 14
Eskilstuna Ölkultur	sid 15
Årets Ölutvecklare	sid 16
Three Towns	sid 17-18
Kassören ordar	sid 19-20

- 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:

227. Bo Thomasson,ny mail: thobo@hotmail.se



Nya Bryggeriets
Pilsener-Öl,
Lager-Öl, Isdricka och
alla slags **Läskedrycker**
rekommenderas.
Försäljning af **Carnegies Porter**,
ORIGINALTAPPNING.

Eskilstuna-almanack
Anno 1905



Ordföranden har ordet!

Högsäter i januari 2015

Hej alla samlarvänner

Hösten har gått fort trots allt regnande och vintern har än så länge varit mild. Att värma min porter framför brasan har inte varit aktuellt i höst men det har ändå blivit en och annan öl.

Höstmötet blev hellyckat även om vandrarhemmet strulade med dåliga rum, dåliga sängar och att vi inte fick tillgång till en byteslokal som de lovat. Att mötet blev så bra beror till stor del på att alla deltagarna var så positiva och att besöket på bryggeriet var så lyckat. Maten var superb, goare pytt har jag aldrig äte * och all ölen var mycket god.

I år fanns det många, många julöl men det var så gott som omöjligt att beställa dem på systembolagets webbsida. Ja, de fanns där men när jag försökte beställa så fick jag meddelande om att de bara såldes lokalt. En klar försämring mot tidigare år.

Förra året hade jag en dansk öl som min favorit bland julölen. I år blev det en svensk öl som favorit, S:t Eriks Orange Winter Porter. Den smakade precis som en julöl skall smaka, fylligt och sött. Men det var ju en porter också och porter är ju min favorit. Det värsta eller skall jag säga det bästa, är att jag köper på mig för mycket öl. Snart är garaget fullt med flaskor. Fast å andra sidan så har jag köpt sådana öl som håller sig. Och ja, flaskor, jag kommer aldrig på tanken att köpa öl på burk som trogen etikettsamlare.

Nu önskar jag er en fin avslutning på vintern och en härlig vår med förhoppning att vi ses på vårmötet.

Ingmar

REDAKTÖRENS SPALT

Ännu ett samlarår kan tillfogas handlingarna, med mängder av nya spännande öl och bryggerier. För att inte betona på alla dessa nya öl, som i de allra flesta fall tappas på flaska (med tillhörande ETIKETT!) som ju då innebär en otrolig mängd nya smaker för gommen. Ej att förglömma alla dessa möten med nya människor som brinner för sitt intresse och som knappt ser några hinder för verksamheten. För oss som samlar reklam utöver etiketterna blir man uppriktigt förvånad över den mångfald som sprids ut i detta tidiga skede av produktionen, mycket glädjande – men även en stor risktagning.

Faktum är, att undertecknad ligger i startgroparna för ett eller flera kommande specialnummer av Medlemsbladet särskilt riktat till våra samlande medlemmar. Innehållet kommer då att handla uteslutande om en del eller de flesta av våra nya bryggerier, något jag tror att väldigt många är intresserade av att både läsa och se mer av. Datum för detta är svårt att spika i dagsläget, förhoppningsvis kommer en första version ut under våren.

Tyvärr sprack våra planer avseende besök på Dugges under våren, de hade inte möjlighet att ta emot oss under en helg vilket ju är en förutsättning med så många långväga gäster. I dagsläget är det inte helt klart med ny plats, men målet är att genomföra vårmötet i april. Slutligt besked väntas inom kort, prel blir däremot höstmötet i oktober av som tänkt på Nääs Gårdsbryggeri.

Tillströmningen av etiketter fortsätter nästintill oförminskat, nästa utskick sker i mars. Så ni har något att se fram emot. Dessutom väntar närmast omröstningen av Årets Etikett 2014, i år har vi dessutom tänkt göra en utlottning bland de som deltar i omröstningen. Vi får ibland etiketter i mindre mängd än vad som går skicka ut till alla medlemmarna, och därför kommer några lyckliga att få ett antal udda etiketter som extra present!

Slutligen vill jag påminna er alla: om ni ser något lokalt intressant i branschen i tidningarna, jag tar mycket gärna emot urklipp för publicering här i Bladet. Några inskickade artiklar finns i detta nummer, jag är ytterst tacksam för all hjälp från Er alla.

Från vatten till öl

Ölbryggeriet i kvarteret Vörten inledde sin verksamhet 1876. Under disponenten Herrman Egnells energiska och sakkunniga ledning utvecklades Eskilstuna Bryggeri Aktiebolag till ett av de största bryggeriföretagen i landsorten, vars förädling av korn-humle-vatten efterfrågades över större delen av mellersta Sverige. 1891 tillbyggdes en bierstuga och nya lokaler för sköljning och tappning. 1918 slogs bolaget samman med

stadens andra stortillverkare och bildade Nya Bryggeri Aktiebolaget. 1920 kunde maskinerna buteljera 5000 halvbuteljer i timmen.

1961 köptes företaget upp och 1973 lades verksamheten ned. Läs mer i *Eskilstuna bryggeri 1876–1926*, Eskilskällan, hylla Qz.

Foto: Eskilstuna Bryggeri



Pilsnerreklam.

Höstmöte på Närke Kulturbryggeri

Lördagen den 11 oktober samlades ett stort gäng förväntansfulla medlemmar i Örebro för sedvanligt höstmöte i kombination med besök på Närke Kulturbryggeri. Rejält uppskruvade förväntningar bland oss som haft förmånen att smaka Örebro-bryggeriets gyllene droppar innan.

Men vi tar väl allt från början:

Vi var ett relativt stort gäng som bokat in oss på Örebro City vandrarhem, inom bekvämt avstånd från bryggeriet. I sedvanlig ordning anlände ett antal (14 st) redan kvällen innan. Vandrarhemmet låg som sagt helt rätt i förhållande till målet – men det var nog också tyvärr det enda som var rätt med bokningen. De utlovade dubbelrummen blev flerbäddsrum, den bokade konferenslokalen fanns inte längre kvar och vad vi ska kalla frukostmatsal var i det närmaste ett skämt. Kort sagt: vi blev totalt LURADE!!!



Därför var inte förutsättningarna de allra bästa när vi tågade mot bryggeriet i samlad tropp. Väl där ställdes allt i en helt annan dager. Vi möttes av Berith Karlsson och Hå-Ge Wiktorsson, två av bryggeriets grundare men de hade också hjälp av flera medarbetare. Och som de ställde upp!



Berith hälsade oss välkomna, drog historien om bryggeriets historia innan vi åt en utsökt bryggarpytt varvat med lämplig dryck. En rejäl guidning runt i bryggeriet följde, fördelat på två omgångar pga det stora antalet deltagare, och avslutades med en ölprovning som hette duga. För de som inte ätit sig alltför mätta eller bara kan njuta mindre mängder öl serverades ett flertal pitchers med bryggeriets storsäljare, av många uppskattat!



Slutligen avtackades bryggeriet och Berith med föreningens sedvanliga standar samt att de förärades en plansch modell större föreställande ett stort antal olika etiketter från bryggerier i Örebro, såväl äldre nedlagda men även några av dags dato.

En insamling av de närvarande med bidrag till inköp av gardiner från Tyskland bidrog också till ett stort och innerligt tack från bryggeriet.

Totalt sett: den dystra stämningen från vandrarhemmet utbyttes mot en uppsluppen och glad stämning när gänget återvände till vandrarhemmet. Auktionen och bytesmötet där, som alltså INTE kunde genomföras i den

tänkta lokalen, fick istället hållas delvis utomhus. Detta var möjligt eftersom vädret också visade sig från sin mest gynnsamma sida. Och även om det var trångt kring lokalerna så kunde ändå kvällen förlöpa under trivsamma former.

RL





Många, många fler bilder återfinns som vanligt på hemsidan
www.bryggeriklubben.se

Deltagarlista vid höstmötet i Örebro den 11 oktober 2014

Arne Persson
Björn Sernerud
Göran Jalstrand
Hans Göran Nilsson
Henrik Josefsson
Henrik Unnerbrant
Ingmar Strannevik
Jörgen Sand
Kjell Nilsson
Krister Martis
Sören Borgström
Magnus Karlsson
Magnus Nordström
Tuffe Jansson

Michael Buus
Mikko Hovi
Ove Grip
Patrik Berglund
Per Berggren
Per-Olof Ström
Rickard Laisfeldt
Roger Svensson
Stefan Lööv
Stig Pudas
Lars Pudas
Sören Clavebring
Till Hartmann

Marianne Buus
Bengt Borg
Martin Andersen
Anders Forsell
Svend Petersen
Olle Göthlin
Sigvid Andersson
Helge Hoff
Janeric Biwall
Per Söderberg
Torbjörn Söderberg
Rolf Lindelöf
Lennart Larsson

Inbjudna gäster

Barbara Golunska
Carina Dillén
Siv Ström

Bo Thomasson
Martina Hartmann
Sirppa-Liisa Hovi


Jonas Jernberg
Christer Lööv
Magnus Wijk

Styrelsemöte för Bryggeriklubben på Örebro City vandrarhem 2014-10-11

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. Rickard Laisfeldt utsågs till att justera protokollet.
5. En stödjande medlem har inte betalt medlemsavgift. En samlande har avlidit. Så i dagsläget är det följande antal 79 samlande och 37 stödjande. Den stödjare som inte betalt är vidtalad.
6. Klubbens kassa är i dagsläget ca 15,600 kronor. Räkningar skall vara ordförande tillhanda senast 31/12 för att godkännas.
7. Det var inga skrivelser.
8. Agenda för dagens möte Ingmar Strannevik tar täten och leder medlemmarna till bryggeriet. Rickard Laisfeldt hälsar oss välkomna och Närkes ölkuturs Berit berättar lite om dagens innehåll. Där efter tyst minut för Hans-Lennart Ullström.
 - a. Rickard berättar att vandrarhemmet har blåst oss, vi har ingen samlingslokal så auktionen hölls på gatan. Vi äter på Närkes ölkultur (gräddstuvad pytt.) och har även en Bryggeri visning och ölprovning där.
 - b. Ingmar Strannevik håller i auktionen och Per-Olof Ström sköter ekonomin övriga hjälper till där det behövs.
 - c. Till nästa möte måste vi försäkra oss om att det finns möteslokal.
9. Magnus berättar att han fått läsketiketter från Hammars Bryggeri och Patrik Berglund har med sig från Guttsta. Per-Olof skall kontakta Åsundens bryggeri och höra om det finns etiketter kvar, han rapporterade även att han besökt Borås Bryggeri och Marbäcks Öl. Rickard rapporterade om sina besök på Helsingborgs bryggeri och Österlenbryggarna AB. Roger rapporterade om sitt besök på Coppersmith`s Brewery.
10. Vår mötet 2015 är tänkt och bli hos Dugges, Roger kontaktar dem. Förslag till höstmötet är Näs Bryggeri.
11. Inga nya och övriga frågor fanns.
12. Ingmar Strannevik tackade för visat intresse och avslutade mötet.


Mötets sekreterare: Roger Svensson


Ordförande: Ingmar Strannevik


Justeringsman: Rickard Laisfeldt

De startar eget ölbryggeri



REMMARLÖV. Håkan och Michéle Nilsson planerar att börja brygga öl med närproducerade råvaror hemma på släktgården i Remmarlöv. Målet är att tillverka ett mörkt, smakrikt starköl och få in det i Systembolagets sortiment.

Tänkarna på att dra igång ett ölbryggeri har funnits där länge. Håkan Nilsson har ett genuint ölintresse sedan många, och har gjort flera studiebesök på mässor och mikrobryggerier i Sverige, Tyskland och USA. Han läser allt han kommer över om öl, både i bokform och på Internet, och deltar även i ölprovningar. Dessutom arbetar systersonen på ett bryggeri i Malmö, och dennes intresse för öltillverkningens ädla konst har också ha smittat av sig.

– **Det började** som en idé om att bli självförsörjande på öl. Därefter har projektet vuxit. Vi ser en potential att göra verksamhet av det och kunna sälja lite öl och väcka folks intresse. Det en väldig boom inom detta just nu, berättar Håkan Nilsson.

Nu är Håkan och Michéle redo att göra slag i saken. Bygglovshandlingar har lämnats in till Eslövs kommun, och häromdagen beviljades bygglov för bryggeriet.

– Vi har en gammal loge, som tidigare har använts som spannmålslager. Den stor tom nu, och det är där vi tänkte ha bryggeriet, förklarar de.

Någon gång under 2014 ska bryggeriet vara redo att köras igång. Jäskarlen är redan beställda, och levereras så fort alla tillstånd är klara. Förutom bygglov krävs det även livsmedelstillstånd och tillstånd enligt alkohollagstiftningen för att kunna starta verksamheten.

Man brygger ölen i tusenliterssatser för att få stabilitet i processen. Först lakas sockret ur malten, därefter kokas satsen med humle innan det är dags att hälla över den i jästankar. En enklare ale tar tio dagar att tillverka, berättar Håkan.

– Men det finns avancerade sorter som tar upp till två månader att få klara.

Planen är att brygga en mörk starköl på det blivande bryggeriet.

– Alla de stora drakarna gör ljus lager. Då får vi gör något annat, och vi tror på idén med en mörk, smakrik öl.

Remmarlöv

GÅRDSBRYGGERI



Om allt går vägen kommer ölen från Remmarlöv att hitta vägen till Systembolagets lokalproducerade sortiment. – Vi har en lång resa framför oss. Det blir säkert en hel del experimenterande i början innan vi kan börja lansera ölen. Vi ska även ta fram en grafisk profil. Det är viktigt att det ser vackert ut på flaskorna och att man har en bra

etikett. Man handlar ofta med ögonen, säger Håkan.

Hustrun Michéle är själv inte någon ölentusiast, men deltar gärna i arbetet med bryggeriet.

– Jag ska hjälpa till med administrationen. Och vem, kanske kommer ölsmakandet på vägen, skrattar hon.

Marken på släktgården, som är från 1800-talet, är visserligen utarrenderad, men Håkan och Michéle har funderingar på att dra igång växtodling i egen regi igen, åtminstone på en del av marken.

– Vi kan tänka oss att odla eget maltkom till ölproduktionen. Även humle ska man kunna odla här nere utan problem. Vi har dessutom egen brunn, med klart, friskt vatten som man kan använda i tillverkningen, säger Håkan.

– Just det faktum att råvarorna är närproducerade gör att det här blir ett riktigt hantverk, inflikar Michéle. Det krävs tålamod, hårt arbete, passion och fingertoppskänsla för att lyckas med öltillverkningen.

– Varje bryggeri sätter sin egen prägel på det öl som tillverkas, säger Håkan, som gärna njuter av en India Pale Ale när han får en stund över.

– Det är en väldigt besk öl, med tydliga inslag av humle, förklarar han.

Bryggaren heter Hampus Olofsson, med tidigare erfarenhet från bl a Malmö Bryggerhus. Kapaciteten på årsbasis är 50-70 000 l första året vilket kommer att ökas allt eftersom. Bryggerverket rymmer 1 500 l, därtill finns 4 jästankar 2x2000 l resp 2x3000 l, plus en lagringstank om 3000 liter.

Remmarlöv

GÅRDSBRYGGERI



Om allt går vägen kommer ölen från Remmarlöv att hitta vägen till Systembolagets lokalproducerade sortiment. – Vi har en lång resa framför oss. Det blir säkert en hel del experimenterande i början innan vi kan börja lansera ölen. Vi ska även ta fram en grafisk profil. Det är viktigt att det ser vackert ut på flaskorna och att man har en bra

etikett. Man handlar ofta med ögonen, säger Håkan.

Hustrun Michéle är själv inte någon ölentusiast, men deltar gärna i arbetet med bryggeriet.

– Jag ska hjälpa till med administrationen. Och vem, kanske kommer ölsmakandet på vägen, skrattar hon.

Marken på släktgården, som är från 1800-talet, är visserligen utarrenderad, men Håkan och Michéle har funderingar på att dra igång växtodling i egen regi igen, åtminstone på en del av marken.

– Vi kan tänka oss att odla eget malkorn till ölproduktionen. Även humle ska man kunna odla här nere utan problem. Vi har dessutom egen brunn, med klart, friskt vatten som man kan använda i tillverkningen, säger Håkan.

– Just det faktum att råvarorna är närproducerade gör att det här blir ett riktigt hantverk, inflikar Michéle. Det krävs tålamod, hårt arbete, passion och fingertoppskänsla för att lyckas med öltillverkningen.

– Varje bryggeri sätter sin egen prägel på det öl som tillverkas, säger Håkan, som gärna njuter av en India Pale Ale när han får en stund över.

– Det är en väldigt besk öl, med tydliga inslag av humle, förklarar han.

Bryggaren heter Hampus Olofsson, med tidigare erfarenhet från bl a Malmö Bryggghus. Kapaciteten på årsbasis är 50-70 000 l första året vilket kommer att ökas allt eftersom. Bryggverket rymmer 1 500 l, därtill finns 4 jästankar 2x2000 l resp 2x3000 l, plus en lagringstank om 3000 liter.



Under lång tid producerades öl och andra drycker i bryggeriet i Ämål. Man blev känd för "Ämåls Ljusa", ett öl som var föregångare till lättöl. Bilden är tagen 1944.

Premiär för Sveriges första alkoholfria julöl

I år lanseras för första gången någonsin ett svenskt alkoholfritt julöl på Systembolaget. Eriksberg Julbordslager är ett aningen mörkare alkoholfritt lageröl med fyllig smak och blommiga citrusaktiga toner. Samtliga julöl från Carlsberg Sverige finns på Systembolaget från den 3 november.

Intresset för alkoholfri öl fortsätter att växa. Under 2013 ökade försäljningen av alkoholfritt med 30 procent jämfört med året innan. Även i juletid är intresset för alkoholfritt öl stort. Redan för två år sedan kunde 44 procent av alla svenskar tänka sig att fira jul med en alkoholfri öl, det visade 2012 års upplaga av Carlsberg Sveriges årliga undersökning Dryckeskollen.

Lagom till årets julfirande lanseras Eriksbergs Julbordslager, det första svenska alkoholfria julölet någonsin på Systembolaget.

- Att dricka julöl till julmaten är en gammal och kär tradition. Därför är vi stolta över att presentera Sveriges första alkoholfria julöl. Eriksberg Julbordslager gifter sig utmärkt med julens många smaker, där ölets friska citrustoner passar bra till den lite fetare julmaten, säger Daniel Eriksson bryggmästare på Carlsberg Sverige.

Eriksberg Julbordslager – det första svenska alkoholfria julölet

Eriksberg Julbordslager är en mörkare alkoholfri lager som bryggs med rikliga mängder av rostad malt och aromatisk humle. Både doft och smak har toner av citrus och tropisk frukt samt en viss arom av blommighet. Ölet är fylligt med en tydlig och balanserad beska.

Namnet Eriksberg Julbordslager anspelar på att ölet passar till julbordets mat. Klassiska julkorvar, köttbullar, sill och Janssons frestelse är alla rätter som balanseras med Julbordslagerns friska toner.

Att brygga julöl är en flera hundra år gammal tradition och drycken har varit ett självklart inslag på de svenska julbordet ända sedan vikingatiden. Julölet är ofta mörkt och smaken är traditionsenligt fylligare än "vanlig" öl, för att balansera upp julbordets lite fetare och salta rätter.



Mikrobryggeri med ambitioner

SÖRMLAND För åtta år sedan sålde bryggeriet Nils Oscar en halv miljon liter öl om året. I dag är siffran dubb-
lad. För nästa ökning byggs nya lokaler.

Nyköpingsbryggeriet föddes som ett Stockholmsbryggeri, men lokalerna på Kungsholmen blev för små. Nu har samma sak hänt med tegelbyggnaden i Nyköping. 600 kvadratmeter blir omkring 1 500 när företaget satsar på expansion.

Utbyggnaden skapar möjlighet att producera öl i en helt annan takt. I dag bryggs 1,1 miljoner liter om året. Det är en brygd om dagen.

Efter ombyggnationen blir det två eller tre brygder dagligen, med potential att brygga uppemot sju. Effektivitetsvinsten är enorm.

– Det vi gör på fyra dagar i dag, gör vi på en dag sen. Mycket av det vi gör manuellt i dag, görs då med maskiner, säger Jonas Kandefelt, vd.

Antalet mikrobryggerier har formligen exploderat i Sverige de senaste åren. De har mer än tredubblats på tre år, uppger Systembolaget. Försäljnings-siffrorna hos Nils Oscar följer trenden.

– Som hösten var i år sålde vi mer än vi kunde producera. Vi hade väldigt lite öl kvar. Det var med nöd och näppe vi klarade julruschen, säger Jonas Kandefelt.

Ett års omsättning, mellan 30 och 35 miljoner kronor, investeras i den nya ölfabriken. Inför framtiden fortsätter företaget titta mot nya marknader. För ett år sedan ställdes den första



Nyköpingsbryggeriet planerar att brygga 3,5 miljoner liter om året i de nya lokalerna. Sveriges största ölproducenter ligger på nivån 300 miljoner liter per år.

folkölen i mataffärernas hyllor. Nu släpps en till och det blir administrativt lättare för butikerna att ta in flaskorna till försäljning.

Förhållandevis höga priser gör att företaget tjänar pengar även på folköl, något som stora ölproducenter sällan gör.

Småbryggeriernas exklusiva glans fungerar som lockbete.

– Vi tjänar lika mycket där som på de andra marknaderna, säger Kandefelt.

Ölproducenten, som i dag har 14 anställda, planerar inte att nyanställa i samband med ombyggnationen. Däremot förväntas arbetsmiljön bli betydligt bättre. I dag lyfts 30 000 flaskor om dagen, för hand, när ölen tappas och när de packas i kartonger. Det försvinner helt när det nya bryggeriet snart tas i bruk.

Förutom ölproduktion ska de gamla ombyggda och de nya lokalerna rymma restaurang, bar och ölprovningsplats. I början för slutna sällskap, som konferenser och mindre grupper,

men på sikt kanske mer publikt. I augusti står bryggeriet värd för en festival för mikrobryggerier. Den arrangeras på Sunlight och då är det läge att visa upp nybyggnationen.

Hur ser framtiden ut?

– Väldigt ljus. Vi får möjlighet att göra all typ av öl och fler sorter än vi gjort tidigare.



Jonas Kandefelt är vd på mikrobryggeriet Nils Oscar i Nyköping. Han ser med tillförsikt på framtiden.



En ny sörmländsk folköl ska få fler att bli lokalpatriotiska. Eskilstunaprofilen Walter Kurtsson har fått namnge den och bakom idén står Erik Österberg, Coop Sörmland och Anders Nilsson från Eskilstuna Ölkultur. FOTO: ANDERS NILSSON

Sörmländsk folköl lyfter andan

ESKILSTUNA Den sörmländska andan behöver lyftas och samarbetet mellan lokala producenter stärkas. Det tycker Eskilstuna Ölkultur och Coop som i går presenterade en ny sörmländsk folköl.

Idén till samarbetet kring en sörmländsk folköl kom från Anders Olsson, Vd på Eskilstuna Ölkultur, som tidigare bryggt lokal folköl i Eskilstuna

och Malmköping, men som nu vill binda ihop hela Sörmland

– Vi vill få sörmlänningar att bli lite mer lokalpatriotiska. Vi ska vara stolta över Sörmland och det här är ett led i det, säger Anderson Olsson.

Hantverket och det lokala samarbetet lockade Erik Österberg, regionchef på Coop att tacka ja. Kunderna efterfrågar närodlat och mycket mer närproducerat än så här blir det inte, menar han:

– Det finns mycket bra lokalproducerad mat som har haft svårt att komma fram under de senaste åren. Vi vill vara med och utveckla den sörmländska mat- och dryckeskulturen.

Folkölen finns nu i ett 20-tal butiker runtom i Sörmland. För att ytterligare poängtera den lokala anknytningen har lokalpatrioten och Eskilstunaprofilen Walter Kurtsson fått namnge den nya folkölen: Walter Kurtssons folkliga sörmlandsbira.

– Jag vill gärna sprida min glädje i hela länet, säger han.

Artiklarna om Eskilstuna Ölkultur och Nils Oscar kommer från Eskilstuna-Kuriren resp Sörmlands Nyheter och har tillhandahållits av Kjell Nilsson.

Brekeriet tog hem priset Årets Ölutvecklare

Nu står det klart. Det blev det skånska mikrobryggeriet Brekeriet som tog hem priset Årets Ölutvecklare som, för fjärde året i rad, delades ut på Restauranggalan igår kväll. Utmärkelsen, instiftad av Carlsberg Sverige, är framtagen för att uppmärksamma och främja en person, ett företag eller en organisation som, på ett inspirerande och engagerande sätt, aktivt arbetar för att utveckla den svenska ölkulturen.



Petra Öhman från Mikeller bar tog emot priset för Brekeriets räkning

Årets Ölutvecklare var ett av de priser som igår delades ut på Restauranggalan, den sjunde i upplagan arrangerad av branschtidningen R&S. Vinnare blev det skånska mikrobryggeriet Brekeriet, grundat av bröderna Fredrik, Christian och André Ek. Brekeriet är ett av de få bryggerier i Sverige där ölet uteslutande jäses med vildjäst och/eller bakterier. De andra nominerade i år var: *c/o Hops*, *Det Lilla Köksbryggeriet* och *Gamla Enskede bryggeri*.

- Vi startade ölimportfirman Brekeriet 2010 och kämpat med målet att någon gång starta eget bryggeri. Allt hårt jobb vi har lagt ned har gett frukt. Drömmen blev sann 2012 då vårt skånska lantöl började bryggas i Djurslöv i Skåne. Vi är oerhört stolta över utmärkelsen. Vår önskan har alltid varit att främja ölkulturen och öka medvetenheten om annorlunda och bra öl hos gemene man. Detta pris är ett kvitto på att vi är på väg åt rätt håll, säger André EK, på Brekeriet.

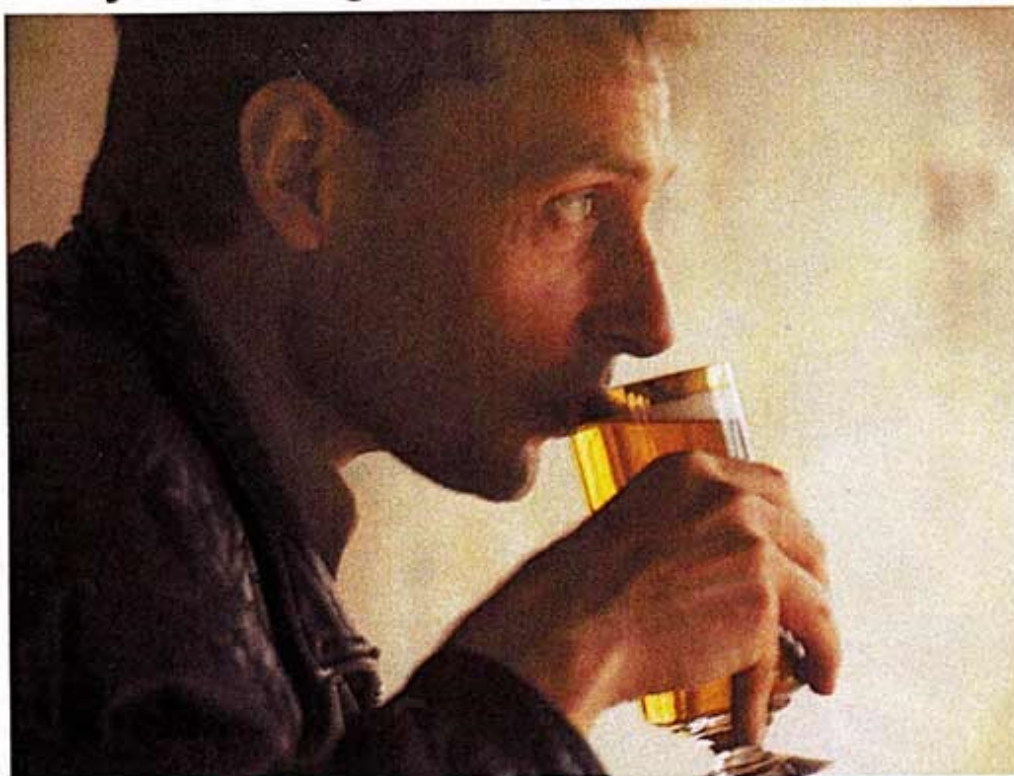
Juryns motivering

"Årets vinnare och Ölutvecklare säger själva att deras önskan är att främja ölkulturen och medvetenheten om annorlunda och bra öl hos gemene man. Juryn kan inte annat än hålla med.

Från importör till bryggeri, och inte vilket bryggeri som helst. På bara två år har de lyckats etablera sig som ett nyskapande, lustfyllt och kvalitativt bryggeri som utvecklar den svenska ölkulturen. De tre bröderna har med jästen som främsta vapen lyckats flytta fram frontlinjen för hur öl kan bryggas och smaka - inte bara i Sverige utan även utanför rikets gränser."

För att utse Årets Ölutvecklare är det flera områden som juryn bedömer som viktiga. Dessa är nytänkande, kunskap, utbildning, passion, kommunikation, smak och kvalitet. Priset, förutom äran, är en statyett och ett inspirationsstipendium.

TT Original Lager i nytt samarbete för att främja svensk glasdesign



Kafé de Luxe i Växjö firar 10-årsjubileum under 2015. Krogen, som har en stark ekologisk prägel, har i samband med detta jubileum arbetat fram ett unikt glas för att servera det ekologiska ölet TT som de var först i Sverige med att servera. Glaset är handblåst på Skrufs glasbruk och är resultatet av ett nära samarbete mellan Nils Hector på Kafé de Luxe och designern Magnus Gustavsson. Ett samarbete som nu förärat Magnus Gustavsson med ett stipendium om 25 000 kr från Sparbanksstiftelsen Kronan.

Utgångspunkten för arbetet var att ta fram ett glas för att lyfta fram Kafé de Luxe ekologiska huvuderbjudande på öl, TT Original Lager. Projektet ingick i Magnus Gustavssons examensarbete som handlar om att hitta en mer aktiv roll för designern inom glasindustrin. Syftet är att öka legotillverkningen i svensk glasindustri genom att få fler externa företag så som TT att utnyttja möjligheterna som finns med svensk glastillverkning.

Förutom att finnas hos Kafé de Luxe kommer glaset också förevisas på Glasgatans dag i Växjö 28 aug 2015.

Efter examen är Magnus kvar i Pukebergsområdet i Nybro där utbildningen finns. Han har en ateljé i Ateljéhus Pukeberg som arbetsplats där han arbetar med konst och design. Här finns stora möjligheter att utveckla idéer inom glas i samarbete med Riksglasskolan som flyttade hit när bruket i Orrefors släcktes.



Volym: 45 cl
Vikt: 480 g
Antal förpackningar/kolli: 30
Kollits vikt: 14,5 kg



Volym: 28 cl
Vikt: 300 g
Antal förpackningar/kolli: 32
Kollits vikt: 9,6 kg
(Lansering 1:a kvart. 1971)



Volym: 45 cl
Vikt: 480 g
Antal förpackningar/kolli: 30
Kollits vikt: 14,5 kg



Volym: 28 cl
Vikt: 300 g
Antal förpackningar/kolli: 32
Kollits vikt: 9,6 kg
(Lansering 1:a kvart. 1971)



Kassören vill ha pengar

Nu är det dags att betala in medlemsavgiften som är oförändrad 300 kr.

Ange medlemsnummer och namn när du betalar in.

.....

Du som inte är medlem kan ansöka om medlemsskap. Skriv då ett mejl och berätta vem du är och dina samlarområden.
till: ingmar@bryggeriklubben.se

Kassörens vädjan

Till er Medlemmar som tänker att besöka vårens möte Vi har vi lite nyheter.

1 : Skriv ut sida 20 i detta medlemsblad och skriv i vad ni vill sälja innan ni kommer till mötet Detta för att det skall underlätta auktionen och att det inte skall bli så tidskrävande.

2 : Ni som skall sälja kommer att få lägga fram era objekt på ett bord när ni kommer till mötet. Ha då med er blanketten som ni skrivit ut och fyllt i. Det kommer att sitta en kontrollant under hela tiden som varorna finns till beskådande.

3 : Tack vare detta finns det möjlighet att i god tid titta på alla auktionsobjekt. Detta tjänar både säljare och köpare på.

4 : Under årsmötesförhandlingarna läggs det en duk över alla auktionsvaror.

Detta är bara för att det skall bli en roligare auktion. Alla vet vad som skall säljas och alla har fått möjlighet att se objekten. Jag hoppas på en trevlig och roligt auktion och ett lyckat bytes möte.

Väl mött önskar Kassören P-O Ström

