

Bryggeriklubbens

Medlemsblad no 1 - 2015



INNEHÅLLSFÖRTECKNING:

Info + urklipp	sid 2
Ordföranden har ordet	sid 3
Redaktörens spalt	sid 4
Dalarado Brewery	sid 5
Årets Etikett 2014	sid 6
Zeunerts varslar	sid 7-8
Fru Sandwall	sid 9
Fusioner ?	sid 10
S:t Eriks Bryggeri	sid 11-17
Centralbryggeriet	sid 18
Gamla Urklipp	sid 19-20

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 (redaktör), Kanonv 7, 792 96 Våmhus, tfn; 0250–455 65, 070-3307026

Björn Sörgaard (sekr), Grinnekullegatan 267, 417 42 Göteborg, tel: 031 - 55 61 26

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

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

Medlemsbladet utkommer med 4 nr/år,

Manusstopp: 1/3, 1/6, 1/9, 1/12 E-postadress: info@bryggeriklubben.se

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

PRIPPS HAR KÖPT LYSEKILSBRYGGERI

Bryggeri AB A Karlson i Lysekil har sålts till Pripp & Lyckholm i Göteborg och skall nedläggas. I fortsättningen skall det tjänstgöra som nederlag och försäljningsställe för Pripp & Lyckholms göteborgsbryggerier, som kan äta sig mertillverkningen utan utbyggnad. Utkörarna och den försäljningsledande personalen i Lysekil bibehålls och under en övergångsperiod torde även de övriga av de nära 30 anställda kunna beredas sysselsättning.

Sedan en del pensionerats och nederlagets behov av arbetskraft tillgodosetts väntas åtta vuxna manliga ordinarie arbetare bli

friställda. Av dessa anställdes tre under 1961. Av de övriga skall tre som har längre anställningstid än fem år få engångsersättning. De anställda vid Lysekilsbryggeriet informerades på fredagen om försäljningen.

— Till följd av den ökade mekaniseringen inom bryggeriindustrin och inträdda kostnadsstegringar har det under senare år visat sig allt svårare att med ekonomiskt resultat upprätthålla driften vid mindre företag inom branschen heter det bl a i köparnas kommuniké om transaktionen. Med anledning härav har ägarna av Bryggeri AB A, Karlson i Lysekil i dagarna överlåtit bolaget och den av bryggeriet bedrivna rörelsen till AB Pripp & Lyckholm i Göteborg.

GHT 20/1 1962

Pripp köper bryggeriet i Tidaholm

AB Tidaholms Bryggeri har träffat uppgörelse med AB Pripp & Lyckholm i Göteborg om överlåtelse av Tidaholms Bryggeri som därmed uppgått i Pripp-Koncernen.

De anställda vid Tidaholms Bryggeri informerades på måndagen om överlåtelsen. Några ändringar i bryggeriets verksamhet är f . n. inte aktuella. Man bibehåller tillverkningen av malt- och läskedrycker så länge försäljningsvolymen bildar tillräckligt underlag för fortsatt drift. Samtliga anställda kan därigenom sysselsättas.

Några ändringar övervägs inte heller beträffande den lokala ledningen. Ingenjör Arvid Pollak kvarstår som teknisk ledare och kamrer Sten Hogslätt svarar för försäljningsfrågor och kamerala uppgifter.

Genom samgåendet tillförsäkras de anställda vid Tidaholms bryggeri bl a de inom Pripp-koncerner utgående pensionsförmånerna.

Tidaholms bryggeri har en års-tillverkning av ca 6 miljoner flaskor eller 20.000 hl maldrycker.

Det är de under senare år inträdda kostnadsökningarna och det stegrade investeringsbehovet till följd av den fortlöpande mekaniseringen, som gjort det allt svårare för de mindre bryggerierna att med ekonomiskt resultat driva sin verksamhet. Ägarna av Tidaholms bryggeri har därför vänt sig till Pripp-koncernen och träffat den nu tillkännagivna uppgörelsen om överlåtelse.

GHT
22/1
1963



Ordföranden har ordet!

Högsäter i mars 2015

Hej samlarvänner

Nu är julölens tid förbi, eller! Jag brukar bunkra upp så jag har julöl ända till midsommar, ja, till och med ända till nästa jul. Det svåra är att det kommer så många nya sorter och jag hinner inte med att dricka så många öl så jag får välja ut de som jag tror att jag kommer att gilla.

Nu närmar vi oss Västsveriges stora ölmässa, "En öl och Whiskymässa" i Göteborg. En mycket trevlig mässa med många goda öl. Tyvärr har jag missat att åka till Stockholm på mässan där men det kanske kan bli till hösten.

Innan mässan i Göteborg är det klubbens vårmöte med årsmöte i Borås. Det ser jag mycket fram mot då vi kommer att prova en del väl valda öl. Ölen kommer att vara från Västsverige och är tio till antalet. Mötet är mer inriktat på bytesmöte och jag håller tummarna på att det blir ett bra möte. Nytt för i år är att deltagarna sätter in en summa pengar som anmälningsavgift och det underlättar för kassören då han slipper att inkassera pengar från deltagarna.

Det skulle vara intressant att få höra vad ni medlemmar har för åsikter om våra möten. Skriv gärna en rad och berätta om era önskemål. Vi i styrelsen är ju till för er. Ni kan mejla till ingmar@bryggeriklubben.se

Nu önskar jag er en fin avslutning på vintern och en härlig vår med förhoppning om en härlig sommar.

Ingmar

REDAKTÖRENS SPALT

VÅR! Med tillhörande känslor av allehanda slag, och ett sug efter att i vårsolen smaka diverse öl...

När detta skrivs står vårens (samlar/års-)möte för dörren i Borås, tyvärr passade det inte för undertecknad att delta pga arbetsschemat – det har inte varit många träffar jag missat sedan jag gick med i klubben för 25 år sedan, men... Jag hoppas de som deltar får trevligt, själv får jag se fram mot höstmötet istället. Ja förutom de ölmässor som är innan dess, även om de har en obehaglig vana att vara "utom-socknes" för en stackars norrlänning. MEN, det aviseras även en ölmässa hemma i Skellefteå sista helgen i oktober! Med utställare från övre Norrland! Det ni...

Även om trenden i såväl Sverige som våra grannländer fortsätter med nya och spännande bryggerier så är det ofrånkomligt att det måste komma bakslag också. Så har nu skett, mer om detta på andra sidor i detta blad. Dels har supertrevlige Chris Slawson i Malung slagit igen sitt Dalarado Brewery efter bara några års verksamhet, och han har då skrivit en väldigt personlig reflektion över sitt beslut. Nu står det iofs på engelska, men för er som INTE bemästrar det språket fullt ut så kan orsaken sammanfattas med tre skäl i huvudsak: 1) hans egen familjesituation med nyfödda barn, 2) Systembolagets aldrig sinande krav på administration (som kan knäcka vilken ambitiös bryggare som helst, som bara vill producera istället för att sitta med blanketter och slita sitt hår...) samt 3) ett ovälkommet intresse från det stora landet i västers skattemyndighet.

Men – Chris kommer nu inte att sluta med sitt bryggande, han bara flyttar det från egen verksamhet till det också relativt nystartade Coppersmith's i Västerås. Där han, om jag inte förstått saken fel, kommer att fortsätta med att utveckla ölsmaker till nya oanade höjder.

Det andra bakslaget jag tänker på är mitt personliga favoritbryggeri sedan många år, nämligen Zeunerts i Sollefteå. Eftersom jag personligen även tycker mycket om att se och besöka SHL-matcher (i synnerhet Skellefteå AIK...) kan jag konstatera att Kopparbergs Bryggeri har lyckats väl med att teckna avtal med de flesta arenorna och där flödar Höga Kusten & Co i mängd, alltid i flaska. Men nu nås vi av ryktet att flaskförsäljningen minskar rejält och därför har då Kopparbergs (återigen) tagit beslutet att upphöra med tappningen på Zeunerts och därför varslat alla på Zeunerts som är inblandade i den verksamheten. Nu skall det först påpekas att BRYGGNINGEN ingalunda upphör, man har nyligen investerat i ny utrustning och man kör för högtryck. MBL-förhandlingar pågår som bäst men räkna med att tappningen inom kort kommer att föras över till annan ort (Kopparberg). Företaget centraliserar verksamheten fortsättningsvis...

Slutligen: jag har i detta forum efterlyst bidrag från er medlemmar och från några håll kommer trevliga brev. Senast från Esbjörn Janson i Göteborg, som lånat ut ett antal trevliga urklipp med datering som jag själv och säkerligen många av er andra kommer att finna nyttiga och intressanta. Stort tack!





Dalarado Brewery

den 9 mars

To all of Dalarado's supporters,

After two years and a half, the time has come to close down our beloved brewery. Don't worry, there is still plenty of beer at the brewery to drink, so enjoy them while it last. Due to multiple reasons, we have come to the conclusion that shutting our doors is the best decision for our family. The brewery has been a wonderful experience and has giving us, and me in particular, so many opportunities to meet new people, expand my knowledge, and learn what it takes to be a small business owner. But unfortunately, there are many factors which led me to the final decision.

First and foremost is my family. We have been blessed with twins last year and I want to focus on them by giving them as much love as I can. Being at the brewery for many hours during the week has taking time away from my family and it is time that I spend more energy on them. Secondly, the brewery is doing fantastically well thanks to you loyal customers, but I need a larger income to support us and the brewery isn't providing the sufficient funds right now. Being a small business owner requires much time and perseverance to be successful and I pay much respect to those that can conquer these challenges of ownership. A large reason for closing is a new act from the united states is called FATCA, in which there is a strong possibility that I might have to pay taxes back home and this is just too large of a risk to expand the brewery. I am not willing to invest a massive amount of money, just so the state can take more from me. And if you are a close friend to me, then you already know my strong believe in anarchism and this does not agree with my principles. Plus I have grown tired of Systembolagets monopoly on alcohol and their ridiculous policies. You may not agree with my ideology, but at least understand my frustration as a young brewer who only wants to push out as many great tasting craft beers to the public. My only goal with the brewery was to make the best beers that I could and make a simple living doing it. But now, another brewery has given me a second chance to pursue my dream of being an amazing brewer by focusing on the beer.

I am so excited that Coppersmith's Brewery in Västerås has reached out to me and are trusting me to continue making great beer for them. This opportunity will give me the chance to learn more, be more creative and be able to reach more thirsty mouths. I have much respect to the current head brewer and I can not wait to pick his brain. Working at this new brewery, my goals are still to make the best beers that I can and make a simple living. But I am so blessed to have been able to go through the process of opening up a brewery, my childhood dream, and have had such amazing help. I want to thank all of my friends that stood up and helped me through this entire process. You know who you are and I love each and everyone of you. And to my girlfriend who has helped me with starting and running the brewery. I love you very much and I look forward to the next chapter. All of those that helped you can call yourself s brewers because you all contributed to make delicious Dalarado beers. I will truly miss all of you who supported us and gave us nothing but love. The one thing that gave me the most energy while running this brewery, was the smiles it put on your faces when you took that sip of Dalarado beer. It warms my heart. Here's to the future and remember to keep drinking beer that is brewed with passion. Cheers!

Sincerely,
Christopher Slawson



Jämtlands Bryggeri blev det 13:e bryggeriet att vinna omröstningen om Årets Etikett sedan tävlingen utlystes första gången 1989 bland våra samlande medlemmar.

Kandidaterna väljs ut bland de etiketter som gått ut i utskick bland medlemmarna föregående år och röner en hel del intresse. Återigen placerade sig Grebbestads Bryggeri högt upp, såväl på 2:a och 3:e plats, men Jämtland vann ändå en relativt klar seger. Topp 10-listan består huvudsakligen av små bryggerier, roligt att dessa satsar på utseendet utöver kvaliteten på ölen.

Resultat:

- 1) Jämtlands Bryggeri – Fjällrävs Pils 13,9 %
- 2) Grebbestads Br – Craft Lager 11,9 %
- 3) Grebbestads Br – Jensen´s Jaktöl 7,6 %
- 4) Train Station Brewery – Off The Rails 5,7 %
- 5) Borås Bryggeri – Tupps 5,1 %
- 6) Electric Nurse – Christmas Ale 4,26 %
- 7) Krönleins Bryggeri – Champion Lager 4,26 %
- 8) Strömsholms Brygghus – Behemothian Bastard Ale 3,98 %
- 9) Mora Bryggeri – Tällbergs Jubileumsöl 3,69 %
- Ahlaforss Bryggerier – Steamboat Ale 3,69 %

Zeunerts varslar 14

Zeunerts i Sollefteå vill säga upp 14 personer. Ägarna Kopparbergs har beslutat att lägga ner tappningen på Sollefteåbryggeriet.

– Det är jävligt tråkigt. Men det är fortfarande bara ett förslag. Vi har förhandlingar den 31 mars, säger Peter Hellström, fackombud för Livs på arbetsplatsen.

Zeunerts ingår sedan många år i Kopparbergskoncernen, som en egen enhet. I dag finns 25 anställda på lönelistan varav 19 heltidsanställda. Nu vill Kopparbergs dra in tappningen, som är den mest personalkrävande verksamheten. Tillverkningen däremot skulle bli kvar, men de färdiga dryckerna ska transporteras ner till Kopparbergs, eller något av de andra bryggerierna i koncernen, och tappas på flaska där.

Enligt Kopparbergs vd, Peter Bronsman, är det en minskad efterfrågan på returglas som ligger bakom beslutet. Rödbackarna, alltså läskedrycker på retur, är helt på väg bort inom dagligvarubranschen.

– Jag lider med de anställda. Men vi kan inte motivera att ha tappningen kvar, säger han.

Även returglas inom blåbackssegmentet, alltså öl, går ner och i Sollefteå tappas enbart öl och läsk på returglas. Kopparbergs vill nu satsa på engångsglas i kartong och då väljer man att transportera ölen från Sollefteå för tappning på annan ort.

Beskedet kommer överraskande för personalen. Kopparbergs har de senaste åren satsat mycket på bryggeriet, enligt Bronsman närmare 16 miljoner kronor. Fasaden har snyggats till, de gamla bryggpannorna har bytts ut, lokaler har byggts om och man har satsat på en del nya maskiner.

– Det är inte länge sedan det pratades om att investera in en ny tappanläggning här i Sollefteå. Vi blev förvånade över det här beskedet, säger Peter Hellström.

Bronsman betonar att investeringarna i Sollefteå kommer att löna sig på sikt, eftersom tillverkningen är kvar. Den öl som i dag bryggs i Sollefteå kommer att fortsätta bryggas, även musten.

– Man aldrig vad som händer. Tappningen kanske kan komma tillbaka. Men vi måste följa branschen och då blir det så här, säger han.

Mellan 2009 och 2011 låg tappningen i Sollefteå nere. Men sedan kom den tillbaka. Då flyttades faktiskt en del tappning från Kopparberg upp till Sollefteå.

I det förslag som arbetsgivaren lagt blir bara nio personer kvar på Zeunerts. Sex personer som jobbar med ölbryggningen och tre personer som kör ut den.

– Vad vi kan göra i förhandlingarna är att försöka göra det så bra som möjligt. Jag ska börja läsa in mig på förslaget nu, säger Hellström.

Allehanda 2015-03-18

Zeunerts förlorade flasktvist

Zeunerts bryggeri i Sollefteå tvingas betala dyrare returavgift för sina nya PET-flaska för öl sedan regeringen avslagit företagets begäran om dispens från lagen om dryckesförpackningar.

- Det är synd att vi inte får konkurrera på lika villkor, säger Zeunerts VD Henrik Brodin.

Zeunerts lanserade ölflaskan på 40 cl i plast i januari och har sedan dess tvistat med Returpack AB om storleke på den returavgift bryggerierna betalar för återvinning. Avgiften är 50 öre per flaska, men Returpack AB har krävt att Zeunerts ska betala 80 öre eftersom PET-flaskan enligt Returpack måste sorteras ut manuellt vid anläggningen i Holland.

I våras valde Zeunerts att stoppa försäljningen och hos regeringen ansöka om dispens från lagen om dryckesförpackningar. Avsikten var att ansluta sig till Plastkretsen med billigare återvinningsavgift, men regeringen har sagt nej och nu tvingas Sollefteåbryggeriet betala den dyrare avgiften.

Zeunerts PET-öl släpps i systembutikerna i september och företaget ska göra en lansering i Stockholmsområdet.

- Men eftersom vi inte kan satsa i Sverige som tänkt vänder vi oss nu till exportmarknaden. Vi sänder inom kort en första leverans till Vitryssland. Där vänder ekonomin och de gör dåligt inhemskt öl, så där finns möjligheter, säger Henrik Brodin, som uppger att Zeunerts också har inlett ett långsiktigt samarbete om leveranser av öl till grossister i Italien.

Packnet 1999-08-23

KVINNLIG BRYGGARE I BORÅS TÄVLAR GLATT MED DE STORA

I Borås har man en kvinnlig bryggare. Therese Sandwall heter damen och hon är chef för AB Sandwalls ångbryggerier som i år verkat i jämnt hundra år — jubileet firas med en personalfest på fredag. En kvinna som verkställande direktör... själv tycker fru Sandwall att det där inte ger några speciella problem. Och hon säger: — I yngre dagar var jag sjuksköterska, jag utexaminerades från Sahlgrenska och arbetade inom sjukvården i tolv år. I det yrket lär man man organisation och att renlighet är a och o. Som industriledare ska man kunna organisera, som bryggare måste man alltid ha detta med renligheten för ögonen. Så jag tror att min utbildning var till stor hjälp, när jag tog vid som verkställande direktör i familjeföretaget.

Sandwalls ångbryggerier startades av den då 23-årige Alfred Sandwall, som just återvänt efter en tids fackstudier i München. Där rörelsen byggdes upp fanns tidigare ett svagdricksbryggeri. Vid Alfred Sandwalls bortgång övertogs ledningen av sonen Sven.

— Kanske hade det för mig personligen varit enklast att sälja rörelsen när min make avled 1947, men jag ville att traditionerna skulle föras vidare, säger fru Sandwall. — Jag ville att företaget skulle leva kvar som ett självständigt sådant. Jag anser att det finns plats för både stora och små företag i den här branschen, de små företagen kan utveckla sin egen personliga stil, de kan inrikta sig på att ge sortimentet en individuell prägel — det finns alltid folk med smak för drycker som är litet "annorlunda".



Fru Sandwall med en ölflaska av det slag som användes för hundra år sedan. Den lilla flickan med de många skummande sejderna fick bryggeriet för mycket länge sedan som en hälsning från en tysk i humlebranschen.

TORRARE ÖLSORTERNA PÅ MODET

Smaken varierar ju också från en tid till en annan. Ett tag ville den stora allmänheten gärna ha lite sötare smak på ölet, nu verkar det som om man var på väg tillbaka till de torrare sorterna. I det här sammanhanget skulle jag vilja ge ett råd: Förvara ölflaskorna i en källare eller i ett svalt rum. Smaken blir bäst vid en temperatur på 8–12 grader. Är ölet för varmt sätt gärna in det i kylskåpet, men bara en kort stund, innan det serveras.

Öl bör man dricka ur höga glas, gärna i sådana som är smalare upp till, för de behåller skummet bättre och skummet bidrar till den goda smaken. Kommer det fett i närheten av skummet så går detta genast ner — det ser man t ex när en dam sätter sina målade läppar till glasets kant. Och ölglas ska man aldrig diska med medel som innehåller fett. Man ska heller inte torka ölglas med handduk om inte denna är absolut ren. Minsta flarn från linnet kan också göra att skummet sjunker.

Och starkölet... Fru Sandwall anser för sin del att det vore bättre om man finge göra ett något svagare öl, som då kunde säljas i de vanliga livsmedelsbutikerna, ett mellanöl med 3,8 procents alkoholhalt, till exempel. Detta att starkölet skall säljas i systembutikerna anser hon vara absolut fel.

— Ofta kommer väl folk till Systemet "i goda avsikter": Man ska köpa starköl. Men väl framme vid disken har man svängt om — det är tyngre att bära flera flaskor maltdrycker än en eller två flaskor med starkare sprit. Och så låter man bekvämligheten ta överhand.

STORMARKNAD BERÖR AVEN BRYGGERIERNA

Maltdryckstillverkningen vid Sandwalls ångbryggerier sker i lokaler på den ursprungliga tomten i Borås centrum, den övriga produktionen, som omfattar svagdricka och 30–40 olika sorter läskedrycker, tillverkas på systerföretaget.

— Vi är trångbodda här inne i stan, vi har byggnadsplaner klara för ett nytt bryggeri — det är bara att trycka på en knapp. Men vi vet inte just nu vad som kommer att hända inom bryggerinäringen — vi anser det vara bättre att avvakta. Blir det en stormarknad så berörs antagligen även vår näring, men ingen vet nu hur den berörs. Personligen är jag övertygad om att det finns en marknad också för mindre bryggerier — och ännu finns det några stycken kvar i landet — även om konkurrensen från koncernföretagen har skärpts.

Therese Sandwall, nu en dam på 60, tänker stanna kvar i ledningen ännu något år. Sonen Anders Sandwall är verksam i företaget, han blev disponent 1961 och han kommer alltså att svara för kontinuiteten.

L

DISTRIBUTION MED HÄST- DEAGNA BRYGGARVAGNAR

Sandwalls ångbryggerier började på onsdagen fira 100-årsjubileet med att köra ut sina varor i Borås i gamla med hästar förspända bryggarevagnar med särskild utsmyckning och öltunnor.

På jubileumsdagen utdelas till barn daghem och pensionärshem i Borås gratis läskedrycker. Vid en personalfest på fredagskvällen utdelas klockor och gåvor till tjänstemän och arbetare som varit anställda i företaget minst tio år. En av de anställda har arbetat vid bryggeriet i över 40 år.

GHT 18/10 1962

Fria bryggarna samarbetar Behov av gemensamt organ

Intressanta tendenser noteras på dryckesmarknaden. Tendenser vilka fackfolk tror peka mot en eller fler gruppssammanslagningar av fristående bryggeriföretag. Samarbete på marknadsföringsplanet har en lång tid existerat mellan de norrländska bryggerierna. Nu har även bryggeriföretag söderut, bl a AB Sandwalls i Borås, anslutit sig till norrlandsgruppen. Intresset för en intim

kontakt de fristående företagen emellan är stort och successivt sker etablerande av samarbete. Ännu saknas dock ett sammanhållande organ. Men flera av bryggeriföretagen är överens om att ett gemensamt marknadsföretag kommer att bli nödvändigt. Ett exempel på samarbetet är apelsinläskedrycken Syd som tagit ett stort steg mot rikstäckning.

Samarbetet mellan norrländsbryggerierna inleddes för flera år sedan. 1963 fick man det första beviset, då lanserades Sydapelsin. Framgångarna för norrländningarna har varit mycket stora och läskedrycken är idag den klart ledande produkten på norrländsk marknad.

Framgången ledde till att fristående företag söder ut såsom Bockens Bryggerier AB, Gävle, Grängesbergs Bryggeri AB och AB Sandwalls Angbryggeri, Borås, också anslöt sig till den norrländska gruppen. I och med dessa söderkontakter har Syd-apelsin således rikslanserats, eftersom drycken i dag marknadsföres från en linje Göteborg—Jönköping—Linköping och upp till Tretriksroset. Apelsindrycken finns alltså också i dag på stockholmska marknaden.

Gemensamma varumärken

Samarbetet sker ännu så s s på det muntliga planet. Vad innebär de kontakter som äger rum företagen emellan? Vi frågar ingenjör Bengt Agerberg, Östersunds Bryggeri AB: Det är inte fråga om vad man normalt kallar samarbete inom dagens affärspolitik. De fristående bryggeriernas kontaktetablerande har uppstått mer eller mindre av sig själv. Och består f n av att företagen går ut med vissa produkter, det rör sig om läskedrycker, under gemensamma varumärken. Det började med Syd-apelsin uppe i Norrland. Sedan har bryggerier söder ut successivt hakat på. Ytterligare ett par drycker har lanserats, bl a en apelsinjuice och en stilldrink, Gong-Gong. Varför samarbetet fötts?

Ja, man har väl kommit underfund med att det inte går att arbeta var och en i sin by, effekten blir bättre om man går fram gemensamt. Arbetet företagen emellan bygger på ömsesidigt förtroende. Ett företag skapar en produkt och populärt uttryckt skulle man kunna säga, att de kolleger som är intresserade får ta del av receptet.

Behov av gemensamt organ

Efter hand som nya anslutningar sker och samarbetet utvecklas växer behovet av ett gemensamt organ, säger ingenjör Agerberg. Bl a finns det möjligheter att samarbeta på distributionsplanet men det går inte utan en fast, uppbyggd organisation.

F n finns i runt tal 25 fristående bryggerier i landet. Av dessa torde drygt hälften samarbeta. Ingenjör Agerbergs personliga åsikt är, att utvecklingen på dryckesmarknaden pekar mot en eller flera gruppssammanslagningar.

Samlas kring ölmärke

Är ett gemensamt ölmärke aktuellt, frågar FK disponent Jens-Fredrik Spendrup, Grängesbergs Bryggeri AB. — Tanken finns och har funnits länge. Vi avvaktar utvecklingen av de nu lanserade läskedryckerna.

Disponent Spendrup hyser uppfattningen, att de mindre bryggeriernas styrka ligger just i deras oberoende och avvisar alltså alla former av sammanslagningar. Jag kan tänka mig ett samarbete de fristående emellan så långt som till någon typ av

marknadsföringsföretag. Alltså ett organ som företagen gemensamt bestrider kostnaderna för. Men inga fusioner. Vi skall kunna handla självständigt.

väl laboratorie-, fabrikations- och distributionsmässig tillgång till goda resurser. Den vidare utvecklingen på dryckesmarknaden avvaktas med stort intresse.

Margareta

Storlager nästa steg

Disponent Spendrup tror dock, att det är möjligt att utöka det redan befintliga samarbetet utan att självständigheten går förlo-rad. Gemensamt storlager i exempelvis Stockholm och Göteborg, där bryggerierna kan ha gemensam lagerhållning, är ett av hans exempel på ett utvidgat

samarbete. Grängesbergsdisponenten tror dock inte, att man skall kalkylera med 100-procentig avslutning av de fristående bryggerierna. — Vi kan räkna med hälften.

— Behovet av ett gemensamt organ växer sig allt starkare säger disponent Anders Sandwall i AB Sandwalls Angbryggerier i Borås. Hittills har det gått mycket bra. Men skall vi gå vidare behövs en samlande instans.

Bryggeriet i Borås var det företag som först kom in i norrlandsbryggeriernas kedja. Det skedde med jucien och stilldrin-ken Gong-gong. Sandwalls sa alltså varsågod! till sina kollegerkonkurrenter, en invit till att de, om de så önskade, kunde ta upp dryckerna på sina tillverkningsprogram.

Intressant utveckling

Disponent Sandwall ställer sig positiv till frågan om inrättandet av gemensamma lagercentraler i storstadsråjongerna. De samarbetande företagen har så-

fri köpenskap
1/1967

Några anteckningar

om öl och om S:t Eriks
bryggeri som blev
Pressens Hus

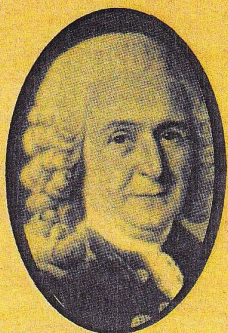


Beskrifning om öl

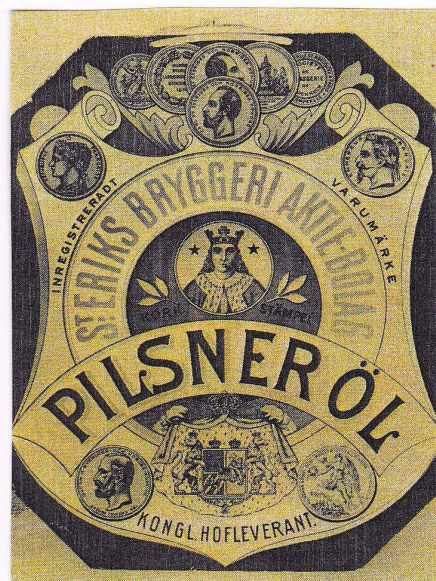
”Häraf följer huru noga et godt öl bör tillagas, hwartil fordras både wetenskap och förfarenhet, utom goda ingredientier; men derigenom kan man också winna en dryck, som är långt tjenligare än all annor, för vår Nation, besynnerligen för dem, som hafwa tillbörlig och laglig motion, eller ock strängare arbete.

Et sådant öl täflar med win om praeferensen, så til klarhet och smak, som nytta och wältrefnad, hälst då det är något gammalt. Et godt dricka uphitsar icke blodet, som winet, och föder långt mera. Men at öl lastas, hälst af de förnämre, kommer icke så an på ölet, som mera på öldrunkarna. Det bästa brukadt til öfwerflöd skadar.

I vårt Fädernesland brygges, på några ställen, bättre öl, än man lätteligen kan finna på något annat ställe i Europa, och wore önskeligt at denna konsten wore almänt bekant. Det är skam för en fullwuxen flicka, af det stånd, at hon sjelf behöfwer se på maten och drycken, som gifter sig utan at rätt förstå desse 2:ne nödige preperationer, konsten at brygga et godt glas öl och baka en god kaka bröd.”



Carl von Linné
Ur Almanach för året 1749.



Från Babylon till Böhmen

Carl von Linnés ”Beskrifning om öl” kan ses som ett led i ett dåtida folkbildningsarbete. Krian innehåller också underförstått en maning att hellre dricka öl än att ta till det fördärliga brännvinet som under 1700-talet började bli allt populärare i folksmaken.

Ölet spelade på Linnés tid en stor roll i hushållningen och hade gjort det sedan urminnes tider. Maltdryckernas historia är äldre än vinets och lika gammal som brödets.

Det går att följa ölets historia från Babylonien 4 000 år före vår tideräknings början, över Egypten 2 000 år senare och via grekernas och romarnas förmedling av bryggarkonsten till Europa.

Här i Norden skrevs för första gången om ölbrygning i Olaus Magnus ”Nordiska folkens historia”, tryckt i Rom 1555.



Mältning. Olaus Magnus 1555

Fram till 1600-talets mitt bryggdes ölet mestadels till husbehov. Kvinnorna skötte tillagningen och konsumtionen var imponerande. På Gustav Vasas tid till exempel drack såväl kvinnor som män omkring fyrtio gånger så mycket öl om året som dagens svenskar. Utgångspunkten i 1500-talets hushållning var att varje människa behövde minst sex liter öl om dagen.

På 1600-talet dök yrkesmän upp för att brygga öl för avsalu: stadgar för det första bryggämbetet i Stockholm utfärdades 1635.

Men ölet – svenskölet kallat – höll dålig kvalitet. Råvarorna var mindre goda, ölet lagrades inte och surnade därför fort. Linnés vädjan hjälpte inte stort och svenskölet blev utkonkurrerat av brännvinet som 1787 släpptes fritt att bränna för en var.

Ett stycke in på 1800-talet skjölde en formlig brännvinsvåg över landet och ölkonsumtionen gick kraftigt neråt. Räddningen för bryggarna – och folkhälsan – blev det bayerska ölet i kombination med att husbehovsbränningen av brännvin avskaffades 1855.

Det bayerska ölet, eller lagerölet som det kom att kallas, introducerades vid juletid 1843 och slog i ett slag ut svenskölet från marknaden: humlen som togs utomlands ifrån höll bättre kvalitet än den svenska; jäsnings och lagring skedde vid låg temperatur vilket fick till följd att ölet länge höll sig friskt; ölet fick en mera förfinad smak än svenskölet och liknades gärna vid vin.

Grunden var lagd till den storindustri som bryggerinäringen växte ut till mot slutet av 1800-talet. Då fick också det bayerska ölet vika för den än i dag helt dominerande ölsorten – den böhmiska pilsenern.

Från malt till spalt

Någon gång på försommaren 1902 kan Arvid Ahrnborg ha stått på Kungsholmstorg i Stockholm. Med största sannolikhet hade han då placerat sig invid torgets sydöstra sida, nära Riddarfjärdens vatten. Bakom honom gick den reguljära båten till Riddarholmen. Uppe på det svagt sluttande torget skrek månglarna i torgstånden ut sina varor.

Allt detta var rörelser och ljud som bara snuddade vid Arvid Ahrnborgs sinnen. Han var ingenjör och bryggeriarkitekt och han höll hela sin koncentration riktad mot torgets västra körväg.

Där stod den nu färdig – den 68 m långa och sju våningar höga byggnaden som skulle härbärgera kontors- och lagerlokaler åt S:t Eriks Bryggeri: det svarta sadeltaket av plåt var lagt; försommarsolen glödde i fasadens röda tegel och blinderingarnas guldfärgade puts.

Byggnaden var Arvid Ahrnborgs verk och det han nu betraktade var arbetet med inredningen av de nya bryggerilokalerna.

Vi på TA och TU som nu arbetar i Ahrnborgs hus vet hur det måste ha tett sig för hans blick: en strid ström av hantverkare, transporter, hammarslag, surr från hissarna i huset.

Försommaren 1902 hölls S:t Eriks Bryggeri för ett av de största i Norden, men dess historia som leder fram till dagens Pressens Hus tar sin början 1859. Då startade Stockholms Bryggerier AB av tvilling-



Ursprungsbryggeriet från 1859.

bröderna Karl och Johan Brusell, "halvbuteljerna" kallade efter sina yrken och undersåtsiga figurer.

Om bryggeriet skrev Illustrerad Tidning den 12 januari 1861:

"Det aktiebolag som anlagt detta bryggeri har hvarken sparat penningar eller möda. Bryggeriet är tillföljd deraf försedt med de utmärktaste och ändamålsenliga maskiner. Det till ölet erforderliga vattnet pumpas från Mälaren genom en af herrarne Bolinder konstruerad 400 alnar lång rörledning in i en reservoir, der det filtreras innan det till brygning användes. Likaledes rensas kornet, hvilket hufvudsakligast tages från Gotland och Skåne, i en särdeles enkel och praktisk maskin. . .

Det för sommaren brygda ölet förvaras i en kolossal iskällare, som rymmer en million kannor och der ölet ständigt hålles friskt".



Kungsholmskungen J W Smitt.

Redan 1860 skildes dock bröderna Brusell från bryggeriledningen, och den egentliga uppgången av bryggeriets verksamhet kunde inledas. Mannen som satte sin prägel på det arbetet ända fram till en handfull år efter sekelskiftet var J W Smitt, "Kungsholmskungen" kallad.

Smitt hade en brokig bakgrund. En tid drev han handel på La Plata-floden i Argentina. Senare deltog han i bildandet av Stockholms Enskilda Bank och blev argentinska republikens generalkonsul

i Sverige. Därtill var han stadsfullmäktige i Stockholm och en av sin tids förnämsta svampkännare.

Efter tio års verksamhet under Smitts ledning kunde Kungsholmsbryggeriet erbjuda hugade konsumenter Bayerskt öl (Lageröl, som det också kallades), svenskt öl, sockerdricka (som på den tiden var alkoholhaltig), svagdricka och fatdricka. Senare tillkom också Bocköl, Porter och Exportöl samt den ljusa och starkt humlebetonade Pilsenern som mot 80-talet undanträngde det Bayerska i stockholmarnas smak.

År 1877 beslöt Stockholms Bryggerier AB att ändra namnen på sin öl till Sankt Eriks öl. Man stämplade Stockholms vapen, S:t Eriks-huvudet, på kork och flaska och man stavade sankt med c i stället för k. På grund av S:t Eriks-huvudet kom bryggeriets produkter att fram till sekelskiftet populärt kallas "Gubbens öl".



Det nya namnet kan också ses som en åtgärd för att möta den stenhårda konkurrens som fanns mellan bryggerierna på den här tiden – en tid då Bayerskt öl betingade ett pris av 7 öre halvbuteljen.

Redan från mitten av 1880-talet finns protokollsanteckningar som visar att bryggeriet i konkurrensfrämjande syfte gav ekonomiskt stöd till återförsäljare för att knyta dem till sig som kunder. Man skickade regelbundet julgåvor till kypare, mamseller och källardrängar. Man skänkte också rena produkter till olika organisationer. Sålunda kunde t ex Publicistklubben år 1894 glädja sig åt en gåva på 250 halv-litersbuteljer.

Konkurrensen gjorde också att koncernbildningar mellan olika bryggerier började diskuteras. 1889 bildade fem företag det nya storföretaget AB Stockholms Bryggerier, som senare fick huvudinflytande i S:t Eriks Bryggeri.

Under den kommande tioårsperioden fram till sekelskiftet fick landets bryggerinäring sitt stora uppsving. Ölkonsumtionen steg mycket på grund av ökad levnadsstandard, och varje stad med självaktning skulle ha ett eller flera bryggerier – det var lika naturligt som att ha stadshotell och järnvägsstation.

För S:t Eriks Bryggeri innebar uppsvinget att man förnyade sin maskinpark, el drogs in och man skaffade is- och kylmaskiner för att slippa beroendet av naturis året runt för jäsning och lagring av ölet.

Vid sekelskiftet bryggde S:t Eriks Bryggeri 115 000 hl öl och dricka. Malt tillverkades för eget bruk. Man hade 252 arbetare anställda som levde i ett gott förhållande till företaget.

Kring årsskiftet 1891-92 hade personalen t ex redan fått en kollektiv olycksfallsförsäkring. Sjuklön hade införts och arbetstiden reglerades till att inte överstiga mer än 11,5 timmar per dygn. Från 1897 fick också de "som ej oundgängligen behövdes i bryggeriet" ledigt efter kl 12 på Första Maj.

Uppsvinget för S:t Eriksbryggeriet följdes också av en intensiv tillbyggnadsperiod. 1890 tillkom en sju våningar hög byggnad i norra delen av torgets västra körväg. Byggnaden som nu är riven blev det nya mälteriet. Där breddes kornet ut för att gro till grön malt och därefter på luftiga vindsvåningar torkas till malt, som är huvudråvaran i öltillverkningen.

Och tio år senare fick alltså Arvid Ahrnborg uppdraget att till det norra industrihuset länka en byggnad, som en gång för alla skulle visa konkurrenter och konsumenter att S:t Eriks Bryggeri var ett modernt och hårt satsande företag.



År 1902 stod Ahrnborgs bryggeribygnad – dagens Pressens Hus färdig. Fotot är taget samma år. Till höger mälteriet som nu är rivet.

Ahrnborgs byggnad – dagens Pressens Hus – uppfördes helt i sten och innehöll sju våningar med vind. Fasaden som än i dag bevarat sin karaktär och som vetter mot Kungsholmstorg fick en bottenvåning i råhuggen kalksten; resten murades med rött fogstruket tegel. Fönsterbröstningarna och blindingarna är gulputsade och dekorerade med stenklot.

Bottenplanet i byggnaden inreddes till flasksköljningslokaler och fick också utrymmen för urlastning av tappat öl.

En trappa upp låg ett tomglaslager och det nya kontoret – den enda del av byggnaden som fick någon egentligen inredning.

Övriga våningsplan – helt öppna och utan mellanväggar – innehöll magasinsbottnar för lagring av korn och malt. Här staplades också ölfat av ek som hartsats för att inte ölet skulle ta smak av garvsyran i eken.

Hela nybyggnaden utrustades från början med flera genomgående hissar.

På pelare som löper genom byggnaden finns fortfarande minnen av det arbete som tilldrog sig på de övre våningsplanen: korn 1.50, malt 1.80. Siffrorna markerar i meter hur högt upp i de helt öppna lagervåningsplanen kornet och malten fick ösas in.

1902 stod S:t Eriks Bryggeri på sin höjdpunkt. Beträktat på avstånd –t ex från andra sidan Riddarfjärden – utgjorde bryggerikomplexet en anslående syn: skogen av skorstenar från ångpannehusen; mälteriets mäktiga kupolliknande tak; skiffret i ursprungsbyggnaden från 1859 som glimmade bakom de väldiga tegelfasaderna på brygg- och ångpannehusen; nybyggnaderna vid torget som en långsträckt åsrygg in mot Kungsholmens centrala delar.

En betraktare placerad på själva torget kunde höra ångvisslor tjuta och ölkärrornas trähjul skramla över innergården, för att hästdragna komma ut ur träporten vid södra tillbyggnadens gavel.

Här rullade karlar i skinnförkläden ut mullrande ekfat som i torgsläntan ställdes att torka efter hartsningen.

Ut och in genom porten skyndade också de så kallade bryggerikullorna i sina färgglada folkdräkter som de nyttjade som arbetskläder. Kullorna som kom från Dalarna, var mestadels säsongsanställda i det ansträngande flasksköljnings- och tappningsarbetet som de – ofta omvittat i bryggerilitteraturen – ”tålde bättre än någon civilanställd.”

Men bara ett tjugotal år in på det nya seklet skulle allt detta ta slut.

Kring sekelskiftet kom statliga pålagor om inskränkning i handeln med öl. Därtill satte en tung maltskatt och en ny mera aggressiv nykterhetspolitik definitivt stopp för bryggerinäringens gyllene epok.

1908 likviderades S:t Eriks Bryggeri AB och blev en företagsenhet i AB Stockholms Bryggerier. 1920-talet medförde så en avsiktlig stagnation i bryggeriets vidare utveckling: Stockholms Bryggerier AB satsade på andra företag inom koncernen och snart följde ett beslut att lägga ner bryggeridriften vid Kungsholmstorg.

Den 31 januari 1929 bryggdes det sista ölet och i april lämnade utkörarna bryggerigården för gott. Sjuttio års verksamhet och dominans i svensk bryggerihistoria var därmed lagd i graven.

Namnen på produkterna och tillverkningen av S:t Eriksölet överförde aktiebolaget till anläggningen vid Grönwalls Bryggeri på Åsögatan 113.

Delar av bryggerianläggningen revs under 30- och 40-talen för att ge plats åt två stora bostadshus utefter Norrmälarstrand. De två stora byggnaderna utmed Kungsholmstorg fick stå kvar än en tid och såldes 1949 till Svenska Livförsäkrings AB Trygg för 4,6 miljoner kronor. Under många år uthyrdes de som lager- och verkstadslokaler till diverse firmor i båt-, gummi- och ameringsjärnbranschen.

I slutet av 70-talet såldes byggnaderna vidare till JCC, Johnson Construction Company som efter beslut av Stockholms kommun fick riva den norra byggnaden och bevara den södra.

Av S:t Eriks Bryggeri är alltså idag bara Arvid Ahrnborgs storverk från 1902 kvar. Utvändigt är det samma gamla storslagna byggnad, pietetsfullt omhändertagen och restaurerad.

Invändigt i de gamla lagerlokalerna har TA och TU installerat sig i kontors- och konferensutrymmen. Nu väntar Tidningarnas Telegrambyrå (TT) och Dagspressen AB på att få flytta in.

Ett nytt Pressens Hus börjar ta form.



S:T ERIKS EXTRA — "TOP-FERMENTED"

S:t Eriks EXTRA, specialölet för Er som vill ha något extra. S:t Eriks EXTRA är "top-fermented", det vill säga bryggt efter en speciell metod, som ger ölet en enastående friskhet och fyllighet, festligt skum och mustig humlearom. S:t Eriks EXTRA...

så
GOTT
som exportöl



öppna...
håll upp...
njut!

S:t Eriks
EXTRA
STOCKHOLMS BRYGGERIER

Centralbryggeriet lever igen



LINKÖPING Namnet Centralbryggeriet väcker minnen hos gamla Linköpingsbor. Nu lever namnet igen. På fredagen släpps två öl från Centralbryggeriet på Systembolaget.

En kväll för fem år sedan satt Viktor Hansen och Kenny Johansson på en sportbar i Linköping och tittade på fotboll. Efter några öl dök idén upp: Varför inte börja brygga öl själva? Sagt och gjort, ett litet 25-liters bryggverk för hemmabruk inköptes.

— Så småningom var vi sugna på något större och funderade på ett 50-litersverk. Det blev det här i stället, säger Viktor Hansen och slår ut med armen.

Det Viktor visar är det sprillans nya bryggeriet i Östra Malmskogen i Linköping. Här bryggs 1 000 liter åt gången, Folkes ofiltrerade lager respektive Folkes pale ale. Namnen och etiketterna är inspirerade av Linköpings symbol nummer 1, Folke Filbyterstatyn. Båda sorterna lanseras på fredagen i Linköpings tre Systembolagsbutiker och i beställningssortimentet.

I Östergötland finns nu fyra bryggerier: Centralbryggeriet, Motala Bryggghus, Nääs gårdsbryggeri i Ydre, samt Roel Brewery i Linköping som dock ligger på is för närvarande. I Sverige finns det drygt 100 och antalet stiger snabbt.

Är det risk för att bryggerimarknaden håller på att bli överetablerad?

— Jag tror inte det, intresset och ölförsäljningen ökar hela tiden. Och för vår del är vi ensamma i Linköping och jag tror att många vill köpa lokalproducerat.

— Vi funderar på att köpa in ett par mindre bryggverk också för att kunna göra lite specialöl vid sidan av standardsortimentet. Kanske i samarbete med några av Linköpings hembryggare, det finns flera som vunnit medaljer i SM och som är väldigt duktiga.

— Sedan hoppas vi kunna växa. I dag har vi kapacitet att göra 100 000 liter öl om året och om tre år är planen att ha fördubblat den siffran.



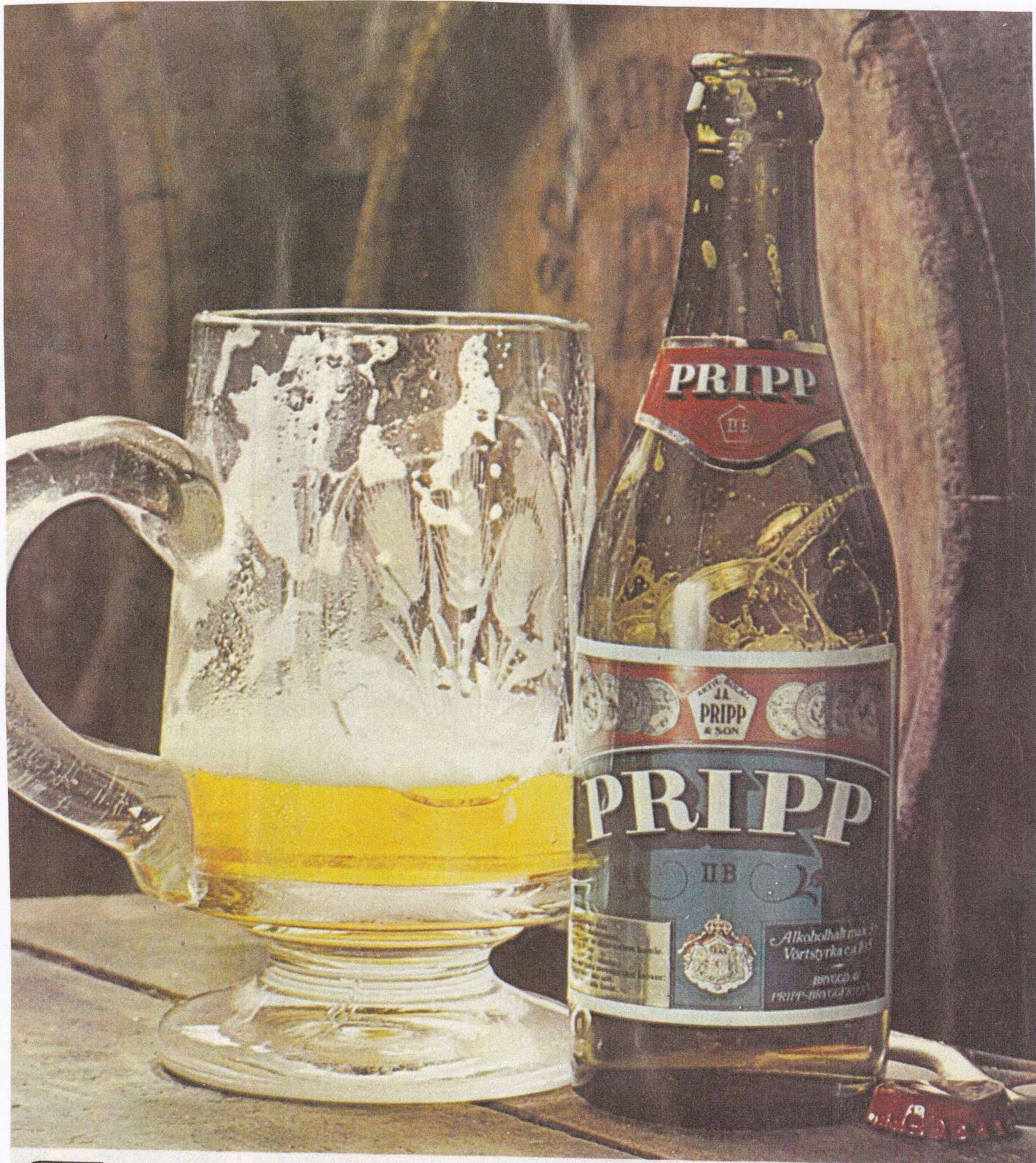
17/3
1961

...speciellt bryggt till förmån för
WASAKAMPANJEN
av **STOCKHOLMS BRYGGERIER**

Bärningen av det år 1628 havererade regalskeppet WASA är ett mycket svårt och riskfyllt företag. Framförallt är det kostnadskrävande och fordrar stora frivilliga insatser. Vi på Stockholms Bryggerier hjälper Wasakampanjen genom att avstå marginalen på vårt nya lageröl — LAGER Special. Varje flaska representerar därför en donation till bärningen av WASA.

Ett nytt lageröl — en angenäm bekantskap.

Lagern tillhör de klassiska ölsorterna — litet mörkare i färgen, fyllig och aromatisk. LAGER Special har en hög vörtstyrka, ca 11 procent. Allt som allt kommer Ni att i LAGER Special finna en mycket behaglig omväxling i Ert bordsöl. Tag hem några flaskor och — höj en hägere för WASA.



Ett öl som väcker minnen.

Detta är Pripp. Ett öl som väcker minnen.

Vad minns ni?

Själv minns vi sejdlar med humle graverat i glaset och fat av ek i svala källare och flaskor med kork som fick skruvas upp och öletiketter med långa rader av guldmedaljer.

Vi har vunnit en del genom åren.

Nu är vi gamla och stora och breda över magen

som det anstår riktiga bryggmästare.

Nu har vi tunnor av rostfritt stål, tjocka som tankskepp om buken.

Och flaskorna har fått kronkork

och burkarna har fått rivöppnare.

För liksom i gamla dagar är det brått till gott öl när man är törstig.

Vi minns.

Det är därför vi brygger Pripp.