

# Bryggeriklubbens medlemsblad

Nummer 2  
2015



# Bryggeriklubben

Föreningen för samlare och Bryggeriintresserade

\*\*\*\*\*

Klubben bildades 1982 och består av personer bosatta i Norden med ett aktivt intresse för bryggeriindustrin.

Styrelse:

Ordförande Ingmar Strannevik, Centrumvägen 10, 458 30 Färgelanda.

Tel 0768-66 12 25

Kassör Per-Olof Ström, Trandaredsgatan 99, 507 61 Borås.

Tel 033-15 52 23, 070-212 52 23

Sekreterare Björn Sörgaard, Grinnekullegatan 267, 417 42 Göteborg.

Tel 031-55 61 26

Övrig ledamot Roger Svensson, Skrehallsvägen 22, 461 78 Sjuntorp.

Tel 0520-29 16 02, 070-087 16 02

Övrig ledamot Magnus Karlsson, Kanonvägen 7, 792 96 Våmhus.

Tel 0250-455 65, 070-33 07 026

Medlemsbladet utkommer med fyra nummer per år.

Manusstopp 1/3, 1/6, 1/9 och 1/12

Föreningens bankgiro: 5304-6942.      Kontonummer: Swedbank 8032-5  
4067844-3



*Ordföranden har ordet!*

Högsäter i juli 2015

Hej alla samlarvänner

Sommaren har äntligen infunnit sig efter en kall, regnig och blåsig vår och försommar. Nu hoppas vi på att resten av sommaren blir lika fin som nu.

Vårmötet i Borås var som vanligt trevligt med god mat och ölprovning och jag tror att alla var nöjda. Foton finns på hemsidan. Årsmötet var händelserikt då vi blev av med vår redaktör. Ny i funktionär i styrelsen blev Björn Sörgaard.

Rutinerna har tillfälligt ändrats så att hela styrelsen tar ansvar för medlemsbladet till vidare. Detta nummer har därför fått ett helt annat stuk. Har ni något att bidra med så sänd det gärna till någon av oss i styrelsen.

Höstmötet är planerat till Skåne den 10 oktober, inbjudan kommer i slutet av augusti. Vårmötet är klart, det blir Nääs Bryggeri i Östergötland 16 april 2016. Boka in dessa datum i almanackan så att du inte missar dessa möten. Jag både hoppas och tror att dessa möten kommer att bli trevliga.

Nu önskar jag er en fin sommar med mycket sol och en och annan god öl.

*Ingemar*



Hantverk från  
Varasläätten



**Bryggeriet mitt på Varasläätten.  
Vi brygger och bränner med maten i fokus!**



### McBrian 6,5%

Beställningssortiment Systembolaget, nr 89853

Den förstfödde, det första ölet att bryggas på QMM. Ölet är döpt efter bryggeriets engelska granne Fred Brian som ville att det lokalproducerade ölet skulle smaka som hemma. Vårt vatten är dock för mjukt för att ge en typisk engelsk smakprofil, det är mer en skotsk profil vilket är anledningen till att ölen heter McBrian och inte bara Brian. Ölet är vackert mahognyfärgat, överjäst och doftar fruktigt med karamelliga inslag som även återfinns i smaken. En riktigt bra matöl som fungerar till det mesta såsom fisk o köttretter samt en del ostar.



### Grannen 5,5%

Beställningssortiment Systembolaget, nr 89004

På slätta' så har man alltid odlat spannmål och våra grannar, Ingemar o Gudrun, är inget undantag. Grannen är bryggd på finaste ekologiska kornmalt som har odlats så nära bryggeriet att man kan blicka ut över kornåkern. Ölen är ljus till färgen och överjäst i själen och har en uppfriskande karaktär med en stadig beska och en unik spannmålskaraktär. Detta öl passar bäst till sommarhalvårets lättare rätter men även till vissa ostar; exempelvis Sivans 17 månaders lagrad Billinge. Om man avser att ta en snaps är det en utmärkt öl därtill!



### Jonsson 5,8%

Beställningssortiment Systembolaget, nr 89480

Jonsson är namngiven efter en spannmålsbonde som var granne till bryggeriet och odlade både korn, vete, råg och havre. Ölet i sin tur är bryggd på korn- och havremalt men även omältat råg. Doften har en lätt spannmålskaraktär och en blommig arom ifrån rågen. Ölets textur gör att det fungerar bra till gräddiga soppor, fiskrätter, ostar och korvar.



### QB – Qvånum's Bästa 6,3%

Beställningssortiment Systembolaget, nr 89514

QB är vårt svar på efterfrågan efter ett öl med lite mer humle. Ölet är överjäst. I detta öl så har vi använt friska givor utav österrikisk samt amerikansk humle. QB upplevs lite torrare och beskare och har en typiskt fruktigt doft utav den amerikanska humlen i form av grapefrukt och aprikos men också karamellkaraktär ifrån malten. Ölet passar bra till lite kraftfullare och fetare rätter exempelvis: lamm, getostcrème, rotsaker, bearnaisesås, kryddiga korvar mm

Hantverk från  
Varasläätten



### Ambassadörs Porter 7,8%

Beställningssortiment Systembolaget, nr 88230

Vår porter bryggdes ursprungligen till Grebbestads ostronfestival. En utsökt kombination vågar vi påstå men ölet var mer mångsidigt än så vilket gjorde att vi valde att fortsätta produktionen året runt. Det är överjäst och färgen är mörk med tydligt rostade karaktärsdrag utav kaffe och mörk choklad med en mjuk munkänsla. Ölet är årgångsmärkt och är lagrings-tåligt vilket innebär att det utvecklas över tid. En lagrad porter får rundare karaktär med vinösa drag. Utöver ostron så fungerar det perfekt till bland annat choklad-desserter, mustiga grytor såsom Boeuf Bourguignon där vi vågar påstå att det står sig bra mot kvalitetsviner. Men även ljusa köttretter, t.ex kyckling serverad med rostade rotfrukter och hasselnötter.



### Vinter 5,5%

Beställningssortiment Systembolaget, nr 89195

Vinter är vår återkommande vinteröl som lanseras lagom till början av december varje år. Ölet är lite lättare och inte så mörkt som en modern svensk julöl som kanske är lite kraftig mot ett annars väldigt varierande julbord. Vår Vinter är tänkt att klara av spännvidden av julbordet vilket är dess främsta syfte. Ölet är underjäst och har en förhållandevis torr profil med en karaktär utav spannmål och karamelliserad frukt i näsan.



### Ryttmästarbrännvin 37,3%

Beställningssortiment Systembolaget, nr 87705

Ryttmästarbrännvin är ett kryddat brännvin, destillerat enligt recept från Wästgöta regemente! Spriten görs på samma sätt som för 300 år sedan, vilket innebär maltbrännvin som jäses och sedan bränns i kopparpannan för att därefter lagras i sex månader innan smaksättning.

Spriten är gjord på ekologiskt odlat korn och är kryddad med kummin, fänkålsfrön, enbär och honung från Edsvära. Smaken är komplex, mjuk och med påtaglig sötma. Passar utmärkt som nubbe till sill, skaldjur, lagrad ost och kraftiga choklad desserter.



### Qvånum Aquavit 39,0 %

Beställningssortiment Systembolaget, nr 86632

Vad vore ett destilleri på slätten utan en aquavit kokandes i pannorna? Vår variant av denna nordiska spritdryck innehåller givetvis kummin och fänkål men är också sparsamt smaksatt med enbär.

Smaken är klassisk med en subtil hint av lakrits. Goda matkombinationer är till exempel skaldjur, kraftigare fisk smaksatt med apelsin eller varför inte långkokt grisbog!



Bryggeriet och bränneriet som huserar i ladugården på Gategården, strax utanför Qvånum. Gården är belägen i den gamla byn Badene med anor från 500-talet.

Vår produktion är vad som brukar kallas mikro och vår ambition och passion här i livet är att skapa hantverksmässigt producerade måltidsdrycker.

Vårt fokus är kombinationen mat & dryck och då med förankring i den svenska dryckstraditionen. Vi nordbor

har ju länge både hållit på med och varit duktiga på öl och brännvin.

Företaget döptes till Qvånum Mat & Malt.

Mat; för vårt ständiga fokus på kombinationen mat.

Malt; för bryggeri och destilleri och Qvånum med Q som är den ursprungliga stavningen fram till 1920-talet.

Den gamla stavningen är snyggare tycker vi.



Qvånum Mat & Malt AB

Kvånum Gategården 1 • 535 91 KVÅNUM • Tel: +46 512-938 23 • Mail: info@qmm.se

www.qmm.se

# Storåbro Bryggeri



Storåbro bryggeri byggdes av Anders Frelin 1894. Här tillverkades till en början svagdricka och senare mineralvatten och sockerdricka. På 1920-talet övertogs bryggeriet av sonen Sven som drev rörelsen fram till 1951-52. På 1970-talet var byggnaden rivningshotad och i början av 1980-talet var den borta.






## Etiketter från Storåbro Bryggeri



## Styrelsemöte hos PO Ström, Borås den 10/4 2015

- 1 Mötet öppnades och alla hälsades välkomna av Ingmar Strannevik
- 2 Till ordförande valdes Ingmar Strannevik som sekreterare valdes Per-Olof Ström
- 3 Kallelsen till mötet godkännandes
- 4 Dagordningen till mötet godkännandes
- 5 Val till justeringsman blev Magnus Karlsson
- 6 Medlemsantalet 80 stycken medlemmar och 36 stycken stödjande medlemmar 7 P-O redogjorde för den lite dystra ekonomin. Styrelsen tog upp lite olika förslag för en bättra på ekonomi men kom fram till att bordlägga det till ett extramöte efter årsmötet.
- 8 Skrivelser Ingmar har varit i kontakt med Näs men verkar vara ett vagt intresse ifrån deras sida. Skall göra nya försök.
- 9 Helgens möte:
  - 9a P-O presenterar mötet och hälsar medlemmarna välkomna
  - 9b Ingmar tar auktionen PO kassan ihop med Stefan Lööv frambärare blev Magnus.
  - 9c Lotteri till 5 stycken vinnare i utlottningen för årets etikett
  - 9d Ingmar berättar hur vi lagt upp ölprovningen
- 10 rapporter, PO talade om att det kommer nytt ifrån Marbäck och Borås Bryggeri. Magnus talade om Spendrups och Carlsberg och det var mycket nytt. Dalarado slutar att brygga. Vinnande etikett blev Jämtlands Bryggeri och diplomtet skall överlämnas på ölmässan i Göteborg 24/4
- 11 Kommande möten bordlades. Ett förslag kom upp om Mora Bryggeri en det får bli i framtiden.
- 12 Fördelning av Bryggeribesöken bordlades.
- 13 Mötet avslutades

  
.....  
Ordförande Ingmar Strannevik

  
.....  
Mötets sekreterare PO Ström

  
.....  
Justeras Magnus Karlsson



## Protokoll vid årsmöte i Borås 11/4 – 2015

1. Mötet öppnades och ordföranden hälsade alla välkomna.
2. Kallelsen till mötet godkändes.
3. Dagordningen godkändes.
4. Till mötesordförande valdes Ingmar Strannevik, och till sekreterare Magnus Karlsson.
5. Till justeringsmän/rösträknare valdes Stefan Lööv och Per Berggren.
6. Ordföranden redovisade verksamhetsberättelse för 2014, vilken godkändes.
7. Kassör Ström redovisade kassarapporten, som visade en nedåtgående trend. Åtgärder kommer att vidtagas. Rapporten godkändes. Stefan Lööv läste revisionsberättelsen som godkändes.
8. Styrelsen fick fortsatt ansvarsfrihet.
9. Inga skrivelser.
10. Medlemsavgiften förblir oförändrad.

11

A: Sören Borgström begärde ordet, och förordade en uteslutning av Rickard Laisfeldt ur styrelsen. Detta bifölls ej, efter diskussion. (se punkt 12)

B: Det beslutades att ändra paragraf 5a efter röstning. Vårmmötet skall hållas mars/april i stället för i april/maj. Ändringen kan ej verkställas förrän gångna två årsmöten.

C: Per Söderbergs förslag om att skicka ut mail, då medlemsbladet finns klart för läsning på hemsidan, godkändes.

12.

A: PO Ström omvaldes till kassör, och Björn Sörngaard invaldes till övrig ledamot på 2 år i stället för Rickard Laisfeldt.

B: Till revisor omvaldes Stefan Lööv (1 år), och till revisorsuppleant valdes Ove Grip (1 år)

C: Till valberedare på 1 år valdes Patrik Berglund och Per Berggren.

11. Mötet avslutades.

.....  
Ordförande Ingmar Strannevik

.....  
Mötets sekreterare Magnus Karlsson

.....  
Justeringsman Stefan Lööv

- 1) Ordföranden öppnade mötet
- 2) Till ordförande och protokollskrivare för mötet valdes Ingmar Strannevik
- 3) Mötet beslöt att styrelsen i mesta möjliga mån sköter resorna till bryggerier för insamlande av etiketter med mera.
- 4) På grund av den dåliga ekonomin kommer ersättning till styrelsen att minskas. I fortsättningen får styrelsens ledamöter två övernattningar som kompensation för telefonsamtal och övrig kostnader. Resersättning vid bryggeribesök med insamlande av etiketter kommer att utbetalas för de första tio milen och kostnader däröver sker ideellt. Milkostnaden skärs ned till 8 kronor milen.
- 5) Mötet beslöt att till kommande möte konsultera Sören Borgström för bokning av möte på Tärnö Bryggeri. Vår mötet hopas vi kunna ha på Nääs Bryggeri.
- 6) Konstituering. Styrelsen enades om följande.  
Per-Olof – kassör, Björn – sekreterare, Magnus – etikettansvarig och Roger – övrig ledamot.
- 7) Mötet avslutades

Ingmar Strannevik

## Verksamhetsberättelse för verksamhetsåret 2014

**Klubben** har under året hållit två möten. Vid vårmötet/årsmötet i Köping deltog 25 medlemmar och 4 inbjudna gäster.

Vid höstmötet i Örebro deltog 38 medlemmar samt 10 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 77 samlande medlemmar och 36 stödjande. Klubben har fått 1 ny medlem. En medlem har lämnat klubben och en har avlidit.

**Medlemsbladet** har under verksamhetsåret utkommit med tre nummer.

**Årets Etikett** har utsetts för 25:e året. 2014 års vinnare blev Jämtlands Bryggeri med Fjällrävspils.

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

Ingmar Strannevik  
Bryggeriklubben

# Innis & Gunn – ölet som upptäcktes av en slump

Skotska Innis & Gunn är specialbryggeriet som mer eller mindre kom till genom ett misstag och som idag gör succé runt om i världen med sin eklagrade ale.

Historien om Innis & Gunn tar sin början i den lilla staden Dufftown i skotska whiskyregionen Speyside år 2002. En världsledande whiskyproducent har bestämt sig för att skapa en whisky med smak av ale. Den unge och driftige bryggmästaren Dougal Sharp som vid den tiden arbetade för ett bryggeri i Edinburgh får uppdraget att skapa en maltig skotsk ale. Tanken är att alen vid lagring på whiskyfat skall skänka karaktär för att i sin tur ge whiskyn smak av ale vid slutlagring på samma fat. Whiskyn lanseras och blir en succé.

Flera månader och litervis med bortkastat ale senare får Mr. Sharp ett telefonsamtal som skall förändra allt. En chef vid destilleriet berättar att de anställda fyller flaskor med ölet som bara slängs bort. Arbetarna på golvet hade upptäckt det som ingen annan tänkt på – ölet smakade fantastiskt.

I augusti 2003 lanserades Innis & Gunn Oak Aged Beer till en törstig värld. Sverige var faktiskt den första exportmarknaden. Idag, drygt tio år senare, är Innis & Gunn ett Sveriges absolut mest populära alemärken med en utvecklad serie av ales lagrade på bland annat romfat, irländsk whiskeyek och amerikanska bourbonfat.

Det familjeägda skotska bryggeriet Innis & Gunn med Dougal Sharp i spetsen fortsätter resan med att tillverka sin unika ale – eklagrad som ingen annan. Redaktionen favorit är Innis & Gunn Original som är det första ölet och det underbara misstaget bakom märket.



BOCKENS BRYGGERIER  
NYCKEL-BRYGGERIER  
NORRLANDS BRYGGERIER  
ÖSTERSUNDS BRYGGERI

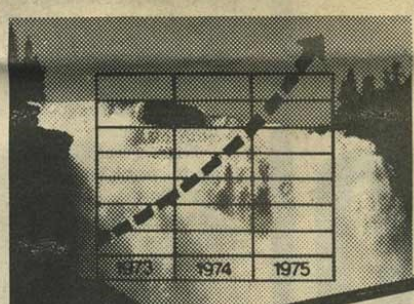
TILL-®



# TILL-BRYGGERIER gemensamt namn för norrländska bryggerier. 253

De av Perssoninvest i Östersund ägda företagen Bockens Bryggerier i Gävle, Nyckel-Bryggerier i Luleå, Norrlands Bryggerier i Skellefteå, Umeå och Örnsköldsvik samt Östersunds Bryggeri uppträder nu under samlingsnamnet TILL-BRYGGERIER.

TILL-BRYGGERIER är redan välkänd både i Norrland och i övriga Sverige som benämning på Östersunds Bryggeri. Nu kommer alltså alla de fyra bryggeriföretagen att använda samma namn: TILL-BRYGGERIER. Men även i fortsättningen kommer våra kunder att få sitt ölmärke – BOCKEN, NYCKEL, SAILOR, ÖRNEN, SANKT OLOF och naturligtvis TILL.



**SANKT OLOF**  
— lättölet som sedan introduktionen 1972 slagit nya försäljningsrekord månad efter månad, kan tjäna som exempel på hur en produkt av hög kvalitet

# BRYGGERIER

TILL-BRYGGERIER är nu det tredje största bryggeriföretaget i Sverige.

### Tradition och kvalitet



— två begrepp med kraftig förankring i vårt företag. Decenniers samlade erfarenhet kombin

erad med modern bryggeriteknik svarar för att traditionen hålls levande och att konsumentens krav på högsta kvalitet tillgodoses.

### Naturen och vi

Det är inte av en tillfällighet vi avbildar våra ölmärken mot bakgrunden av det mäktiga NORRLÄNDSKA vattenfallet. Det symboliserar friskheten — det som konsumenterna uppfattar som det mest karaktäristiska för bryggeriprodukter från TILL-BRYGGERIER.

### "Säg TILL om öl"

Den sentensen har vi använt sedan 1957 då TILL-varumärket skapades. Årsomsättningen 1956 på ca 20 miljoner flaskor har stadigt ökat. De i TILL-BRYGGERIER ingående företagen har nu en försäljning som

överstiger 150 miljoner flaskor och burkar per år. Samlade resurser och en ökad efterfrågan på våra produkter i kombination med en konsumentanpassad produktutveckling har skapat den stora försäljningsökningen.



snabbt blir populär och efterfrågad av konsumenten och stadigt ökar sin marknadsandel.

### Distribution — service

TILL-BRYGGERIER har idag över 150 bilar som levererar drycker inom Norrland. Från



Gästrikland i söder till Tretriks-röset i norr. Tack vare denna service kan Din handlare alltid erbjuda färsk kvalitetsprodukter från TILL-BRYGGERIER. Distribution inom såväl Stockholms-området som via de stora grossistföretagen har gjort TILL-produkterna kända över hela Sverige.



### NORRLAND — vår hemmarknad

Färgglada etiketter och eleganta burkdekorer gör det lätt för Dig att hitta just de drycker Du tycker bäst om i TILL-BRYGGERIERS sortiment.

# TILL-BRYGGERIER

# Stigbergets

BRYGGERI GÖTEBORG



*Otto Askliid Bryggeri tekniker*

Stigbergets bryggeri drog igång produktionen i januari 2013, efter ett års förberedelser. Bakgrunden är att vi då hade haft restaurang och bar på Linnégatan (Hagabions Café och Kino) i några år och verksamheten där börjat rulla av sig själv. Vi ville tillföra något nytt, kanske för att höja kvaliteten, kanske för att göra något som kändes substantiellt och kanske för att två småbarnsfäder skulle få möjlighet att sysselsätta sig på dagtid.

Intresset för god hantverksöl hade växt i samma takt som restaurangen. Försäljningen av öl likaså. Vi bestämde oss för att börja brygga en egen pilsner till baren efter en våt resa till Prag. Att ofiltrerad färsk pilsner var något helt enastående var vi överens om. Varför inte testa själva?



*Lagertankar här lagras deras produktion på  
140000 litet / år*



*Richard Simonsson delägare*

Under 2013 bryggde vi i försiktig omfattning på vårt nya 1000-liters pilsnerbryggverk från Slovakien. Recept testades och finslipades. Hela produktionen gick åt i vår egen bar. Redan samma höst köpte vi fler jästankar och började ta ut svängarna åt olika håll. Vi inledde snart en rad samarbeten med andra bryggare och krögare och våra öl började leta sig ut på ölhaken i Göteborg. Responen var tilltagande god, allteftersom våra kunskaper i hantverket växte. Hösten 2014 investerade vi i en flaskfyllare och började leverera några av våra mer stabila brygder till systembolaget lokalt i Göteborg. Nu, ett halvår senare, börjar det bli riktigt trångt i våra små lokaler på Gamla Varvsgatan i Majorna. Men vi flyttar inte. Däremot ska vi ta in ett större bryggverk till hösten och optimera ytorna för att kunna fortsätta brygga nya sorter och nå fler törstiga halsar.



*Tappanläggningen.*



*Etikettmaskinen och etikettsamlingen*

Vi har ca 25 olika öl i vårt utbud, varav 10-12 bryggs mer regelbundet och sju står på hyllorna i våra lokala systembolagsbutiker. Dessa kan också beställas styckvis till butiker i hela landet.

Vill man prova Stigbergets specialöl så finnes dessa på  
Hagabions Cafe eller Bar Kino i Göteborg.  
På dessa systembolag har de Stigbergets öl eller så beställer man.

Gårda , Linnégatan, Nordstan, Majorna, Kapellplatsen, Sisjön



Stigbergets Pacific Pale Ale (nr 30258)

Stigbergets Bitter (nr 30141)

Stigbergets Endless Summer Ale Amarillo Single Hop  
(nr 30145)

Stigbergets Russian Imperial Stout  
(nr 30139)

Stigbergets IPA Simcoe Citra (nr 30140)

Stigbergets Pilsner (nr 30256)

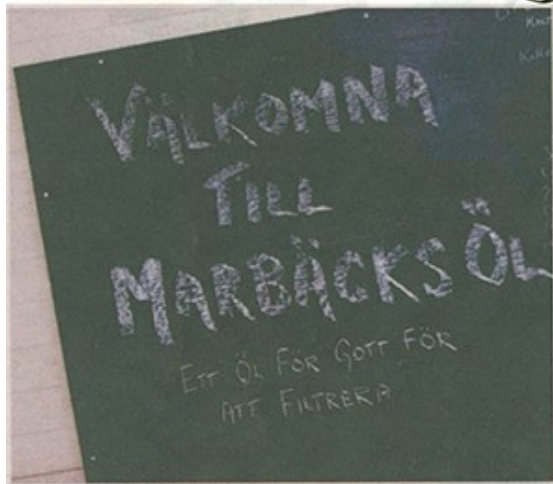
*Nils Hultkrantz är bryggmästare (ej med på bild)  
likaså delägare .*

Stigbergets Eko Pale Ale (nr 30257)

*Anneli Öden är delägare (ej med på bild)*



# Ofiltrerat i kampen mot öljättarna



**EN HOBBY SOM SPÅRADE UR.** På Marbäcks mikrobryggeri kämpar man mot industriölen med sitt ofiltrerade öl. Och allt började i en bastu 2011.

**BORÅS.** –Vi brukar skämta med varandra och säga att det här är en hobby som har sparat ur, skrattar Tomas Sjögren.

Han och kompisen Timo Hokka brukade bada bastu varje söndag, och dricka öl. I början drack de vanliga ljusa lageröl, men allt eftersom åren gick ville de prova nya, och mer spännande öl.

–Nu har vi provat 550 sorters öl, fyllt i ett formulär och betygsatt alla, säger Tomas.

Hela listan på Tomas och Timos favoritöler finns på bryggeriets hemsida, men när det gäller öl handlar allt om eget tycke och smak.

–Hur man än kokar så blir det en öl av det. Sen är det bara frågan om den blir god eller inte.

**På Marbäcks producerar** man bara ofiltrerad öl, med en lite grumlig bottensats som får en och annan att bekymrat vecka på pannan.

–Vi har testat att filtrera vår öl, men det tog bort så mycket smak. Istället får vi förklara för människor att det inte är farligt med grumligheten, att det ger ett mycket mer smakrikt öl.

2012 sålde Systembolaget 227 miljoner liter öl. 215 miljoner liter var ljus lageröl. Ett faktum som Tomas Sjögren tycker är dystert.

I huset bredvid bryggeriet har han sin firma Sjögrens kök, där han bland annat håller i mat- och ölprovningar. Där får han ofta bevitna hur förvånade folk blir när de jämför hans ofiltrerade öl med någon av storsäljarna på Systembolaget.

–Vår volymöl heter "Kapten

Olle", en ljus lager med jäkligt mycket smaker. När folk jämför den med Systembolaget storsäljare Sofiero... Vilka reaktioner man får! Den ena smakar bara diskvatten i jämförelse.

**2013 producerade Marbäcks** mikrobryggeri 17 000 liter öl och i dag finns man i standardsortimentet på systembolagen i Ulricehamn och Tranemo. Under 2014 är ett av målen att börja sälja ölen på bolaget i Borås.

–Vart allt det här kommer att gå vägen, det har vi ingen aning om. Nu kommer vi snart att lansera vår sommaröl, och i oktober kommer vi med en kaffestout som är sprängfull med smaker.

Tittar man på systembolagets officiella statistik för sålda påsköl förra året, så kom en klar majoritet från mindre bryggerier. Men någon påsköl, det erbjuder i dagsläget inte Marbäck.

–Vad är en påsköl egentligen? Jag ser det som ungefär samma sak som en julöl, och då pratar vi om en mörkare och lite sötare öl. Vi gjorde en lite mörkare 3,5:a i julas som mycket väl kan drickas som jul- och påsköl, säger Tomas Sjögren.



Tomas Sjögren

**I dagsläget har** de fyra öl i sortimentet, och namnen är hämtade från historiska personer som har levat och verkat i bygden. Löjtnant Malcolm föddes 1682 i Bäckagården i Marbäck och sårades under slaget vid Poltava och avled bara 27 år gammal. Idag pryder han



# MARBÄCKS ÖL

- ett genuint hantverk -



etiketten till bryggeriets Pale Ale. Och Marbäck's mörka lager "Sméa Kalle" har fått sitt namn från en smed som bodde i Marbäck på 1800-talet.

-Den är lite whiskymaltig, med väldigt jordiga toner, kaffe, choklad och lite tjärad båt. En del tycker att den är helt odrickbar. Andra säger att den är det bästa som de druckit. Det är min favoritöl.

**ERIK TERNEBORN**  
erik.terneborn@bt.se  
033-700 0773



TEXT

**ANTON HEDBERG**  
anton.hedberg@bt.se  
033-700 0728



FOTO



Marika Carlsson försluter flaskorna med en kapsyl.

