

Bryggeriklubbens medlemsblad

Nummer 3
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 och etikettansvarig 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**

ETT DÖDSBUD...

...har inkommit. En lång och fruktlös kamp mot den sjukdom som förtärde vår vän och samlarkollega Pekka Nurminen i Ystad inifrån har till sist tagit honom till den andra sidan. Pekka brann för sitt samlande, ända in i det sista bombarderade han bryggerier med brev och önskemål om etiketter, många tog också till sig hans historia och livsöde och ville gärna skänka honom litet glädje i livets slutskede. Detta sysselsatte också Pekka så han slapp tänka på sin situation.

Ett flertal gånger hade jag tillsammans med Tuffe förmånen att besöka honom och hustrun Kerttu i Skåne, och varje gång förvånades vi hur stark Pekka var i anden. Annat var det med det fysiska, kroppen behövde regelbundet träffa personalen på sjukhuset. Men efter 70 år på jorden har Pekka nu till sist blivit kvitt smärtorna. Vi saknar honom.

Rickard



Ordföranden har ordet!

Högsäter i oktober 2015

Ja, nu har hösten gjort sitt inträde med friskare luft och färgskiftningar i träden. Sommaren gick snabbt då jag var utomlands i fyra veckor. Det var mycket som kom efter då. Någon öl blev det inte heller under dessa veckor då hela resan gick i scouternas tecken.

Sedan sist möte har mycket förändrats i styrelsen. Vi miste vår redaktör som slutade vid årsmötet. Följden blev att jag fick sköta den sysslan också. Detta är nummer två som jag har knåpat ihop. Jag hoppas att tidningen kommer er till glädje trots förändringen. Det skulle vara tacksamt om ni medlemmar kan skicka in något bidrag till tidningen som t.ex. ett tidningsklipp.

Mer ändringar har gjorts. Med anledning av att ekonomin har dalat för klubben så beslöts det att vi skulle hårdspara tills ekonomin har vänt rejält. Besparingarna har vi gjort på att temporärt ta bort reseersättningarna.

När ekonomin är god så kommer vi att ta ut reseersättning igen för insamlande av etiketter och även satsa mer på medlemmarna utan att behöva höja medlemsavgiften. Vi i styrelsen är vakna för förslag på hur ni medlemmar vill ha det så ... hör gärna av er med synpunkter.

I skrivande stund är det bara en vecka till höstmötet i Helsingborg. Jag ser fram mot mötet med stor förväntan. Det är alltid lika trevligt att återse vännerna i klubben.

Nu ser vi fram mot en mild höst och många god öl.

Ingmar

Resultat 2014 0101 – 20141231	2013	2012	
Intäkter			
Medlemsavg	26 660	27 550	30 100
Ränta	00	26,94	54,30
Auktioner	1665	2250	6282
Pins förs	00	00	00
Summa	28325	29826 94	36436 .30

Kostnader			
Medlemsmöte	00	4500	2992
” blad	1820	2931	5709
Resor	22 240	12 415	16 246
Logi	2898	3354	3200
Telefon	00	00	00
Arvoden	00	00	00
Blom och uppvakt	870	00	1000
Kontorsmaterial	89	1723	262
Avg/ Bank Websid	1600	1400	1715
Frakt Porto	5317	3212	3103
Utdelning /Pins	00	00	00
Summa	34 832	29 535	34 227

Årets resultat	- 6507	+ 291	+2208
----------------	--------	-------	-------

Balansräkning

Tillgångar

Kassa	0,00	0,00	-2739,25
Plusgiro	0,00	0,00	12215,00
Bank	4640,00	9605,00	3972,51
Pins/nålar/glas	3375,00	3574,00	3574,00
Frimärken	2500,00	0,00	0,00
Summa	10515,00	13179,00	17963,00

Skulder och eget kapital

Eget	17022,00	12889,94	12054,00
Fordran S Borg.	0,00	0,00	3700,00
Årets resultat	-6507,00	291,10	2208,80
Summa	10515,00	13197,00	17963,00



Nöjd. De nya jästankarna som håller på att monteras ökar Centralbryggeriets kapacitet med minst 60 procent, konstaterar Viktor Hansen, bryggare och delägare. | Bild: Peter Jigerström

LINKÖPING Ölen säljer så bra att det ofta är tomt på hyllorna. Därför bygger nu Centralbryggeriet i Linköping ut sin bryggerikapacitet med 60 procent till 140 000 liter om året.

Centralbryggeriet i Linköping startades förra våren. I början gick försäljningen trögare än väntat. Men efterfrågan har ökat sakta men säkert. Nu är de olika sorterna oftast restade på Systembolaget innan vi hinner få fram ny öl, berättar Viktor Hansen, bryggare och delägare.

Centralbryggeriets produkter finns sedan tidigare i Linköping och Kisa. Nyligen har de kommit in på Systembolagen i Norrköping också, och för att möta efterfrågan investerar bryggeriet drygt 2 miljoner kronor i bland annat nya jästankar och en större maltkross. På onsdagen var montörer från den ungerska fabriken på plats för att installera tankarna.

I dag är det Viktor Hansen och två anställda i bryggeriet som ligger i Östra Malmskogen, mittemot Tallboda. – Till årsskiftet hoppas vi kunna anställa en person till. Det behövs, för det är mycket jobb, säger Viktor. Centralbryggeriets storsäljare är Folkes Pale Ale, som står för nästan hälften av försäljningen. Folkes Röda IPA och Folkes Ofiltrerade Lager säljer näst bäst.

Snart hoppas Viktor Hansen kunna lansera ett ekologiskt öl bryggt på östgötska råvaror. – Vi har fått tag på malt från en gård i Vadstena. Så nu hoppas vi kunna hitta östgötsk humle.

En annan plan är att få igång besöksverksamhet med provsmakning i bryggeriet. Just nu är det brandskyddsreglerna som sinkat det projektet lite, plus att det varit svårt att få tiden att räcka till. – Men vi har gjort i ordning en övervakning med utsikt över bryggeriet, så vi är på gång.

15-09-17
Åke Alvin





Ölboom i Dalarna

I början av 90-talet fanns det bara ett 20-tal bryggerier i Sverige. I dag är de drygt 200, och intresset för öl bara fortsätter att växa – inte minst i Dalarna.

DT åkte till Smedjebacken för att träffa entusiasterna bakom två nystartade mikrobryggerier.

I Grängesberg ligger ett av Sveriges största bryggerier. De senaste åren har Spendrups investerat över en miljard kronor i det gamla gruvssamhället – vars främsta råvaror har gått från malm till malt, humle, jäst och vatten.

Samtidigt som Spendrups stora varumärken, som Mariestads och Norrlands guld, dominerar marknaden finns det över hela Sverige ett stort intresse för mer hantverksmässig och småskalig tillverkning av öl – så kallade mikrobryggerier.

I det lilla samhället Söderbärke utanför Smedjebacken arrangeras varje år en av Sveriges mest välrenommerade ölfestivaler, SMÖF. I svallvågorna av festivalen har nu två mikrobryggerier poppat upp i närområdet; ett bara någon kilometer från festivalområdet vid Folkets hus i Söderbärke och ett i den gamla brandstationen i centrala Smedjebacken.

– Vi gjorde den första bryggningen vid årsskiftet. Nu har vi fyra öl i Systembolagets beställningssortiment och finns på ett tiotal restauranger, berättar Karin Tuvell på Walhäll brygghus i Söderbärke.

Tillsammans med maken Gunnar driver hon företaget Proalia, som bland annat erbjuder företagshotell, gym och bokföringstjänster.

– Men nu har vi ytterligare ett ben att stå på. Bryggeriet tar mer och mer tid och det är snart uppe i en heltidstjänst, säger Gunnar.

Det var när det tidigare uthyrda garaget i Proalias fastighet vid Sörängsvägen blev ledigt som paret Tuvell bestämde sig för att starta ett bryggeri.

– Jag hade bryggt öl hemma i ett par år och jag och Gunnar skojade om att när hyresgästen i garaget säger upp kontraktet så startar vi ett bryggeri. När han gjorde det blev vi mer eller mindre tvungna, skrattar Karin, som har varit involverad i SMÖF sedan starten 2004.

Namnet Walhäll är inspirerat av ett gammalt



svagdrucksbryggeri i Söderbärke: Valhall. När det namnet visade sig vara upptaget av en hotellkedja valde man den isländska stavningen i stället.

– Vi har nordisk mytologi som tema på alla våra öl, säger Karin och nämner sorterna Ask, Balder, Embla och Valkyria.

I samarbete med Ludvikabandet The Sigourney Weavers har Walhöll även gjort veteölet The Sigourney Weissbier, och hos den lokala Ica-handlaren har folkölet Bärkehallen special funnits i hyllorna.

Som utbildad kock och med en högskoleutbildning om matens kemi och sensorik i ryggen är det Karin som ansvarar för bryggerprocessen och arbetet med att ta fram nya recept.

– Jag får nya idéer hela tiden, säger hon och får nickande medhåll av Gunnar, som sköter den administrativa biten.

Redan nu har bryggeriet växtvärk.

– Vi kommer definitivt att expandera den närmaste tiden. Sedan är frågan hur mycket vi vill växa. Det tar mycket tid. Kommer vi under 50–60 timmar är det en bra arbetsvecka.

Några som inte har planer på att bromsa är Bergslagens bryggerhus.

Efter omfattande ombyggnationer har man nu börjat komma i gång på allvar i den gamla brandstationen i Smedjebacken, som man hyr av kommunen.

Bakom Bergslagens bryggerhus står den ölfrälsta kvintetten Stefan Funke Orädd, Björn Åge Håkonsen, Stefan Midér, Erling Nääs och Mikael Holmlund.

Samtliga har heltidsjobb inom andra branscher, även om bryggeriet tar mer och mer tid i anspråk.

– Just nu finns vi på två restauranger i Smedjebacken, men målsättningen är att ta oss in på Systembolaget innan årsskiftet, säger Stefan Funke Orädd.

De begränsade ytorna till trots håller man nu på att bygga en egen tappanläggning, med kapacitet på 1 500 flaskor i timmen.

– Vi behöver satsa för att kunna möta efterfrågan. I dagsläget säljer vi i princip all öl vi tillverkar. Förhoppningen är att kunna producera 40 000–50 000 liter om året i den här lokalen.

Även Bergslagens bryggerhus följer i Walhölls och många andra mikrobryggeriers fotspår då man har valt att tematisera ölsorterna

– Vi har en malmserie för att knyta an till orten; Cuprum, Argentum och Aurum (koppar, silver och guld på latin).

Runtom i Dalarna finns även ett okänt antal hobbybryggare, som har ett stort intresse för öl men kanske inte har intresse av att sälja det i någon större skala eller inte hunnit ta det steget än.

Ett lite annorlunda exempel är Eleganten öl och sprit i Djurås, som ligger bakom Razzaröl. Grundarna Jakob Lundin och Håkan Berg ville skapa ett eget öl, men inte brygga det själva.

Lösningen blev att man var med och tog fram smaken tillsammans med en bryggmästare och sedan överlät tillverkningsprocessen till ett redan etablerat bryggeri i Dalarna.

– Razzaröl lanserades i maj förra året och vi gjorde "det omöjliga" då vi tog oss in i det ordinarie sortimentet på Systembolaget, berättar Jakob Lundin.

Vad bottnar då det stora uppsvinget för öl och bryggeriverks amhet i?

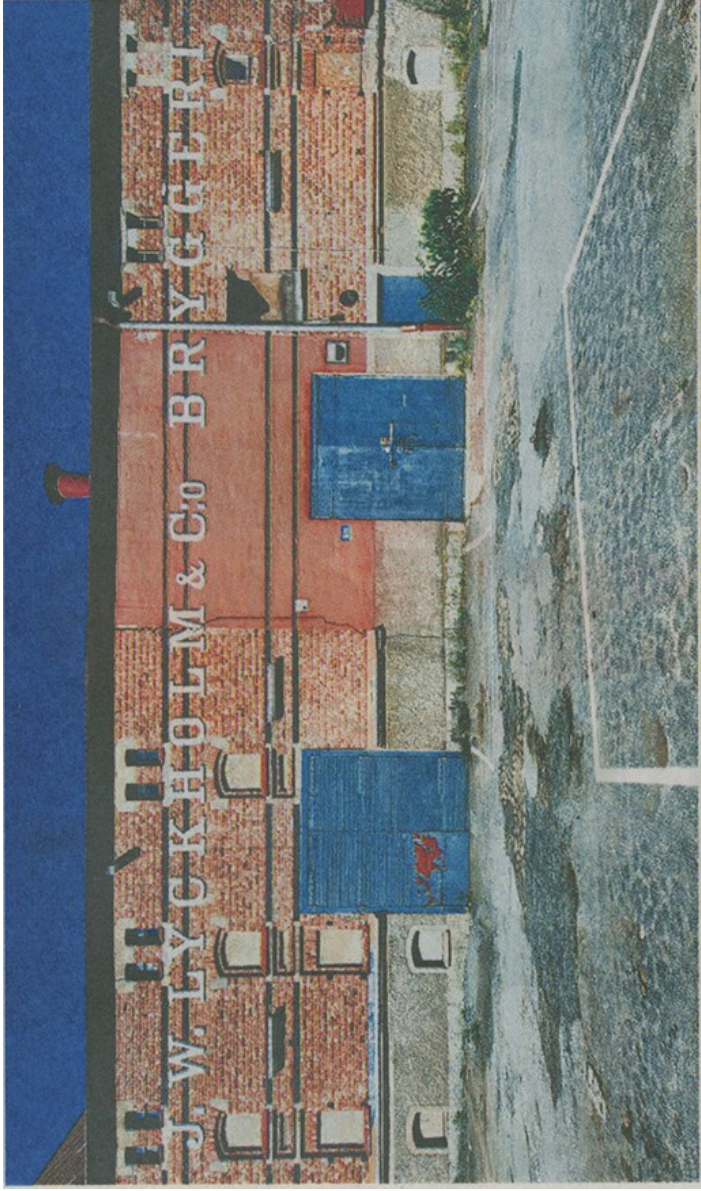
Karin och Gunnar Tuvell har en teori.

– Folk vågar prova nya sorter, vilket man inte gjorde för tio år sedan. Vi vill tro att SMÖF påverkar då festivalen lyfter fram mikrobryggerier.



Hampus Petersson

0240-882 18hampus.petersson@mittmedia.se



DETALJER. Stuckaturer, takmålningar och vackra kakelugnar. I alla rum i J W Lyckholms disponentvilla finns massor av arbetade detaljer.

Bild: NICKLAS ELMRIN

NYTT LIV FÖR ORÖRD PÄRLA

ALMEDAL: J W LYCKHOLMS DISPONENTVILLA RUSTAS UPP

Inget är rört sedan 1880-talet. Men nu har J W Lyckholms gamla disponentvilla dammats av och rustats upp för att bli konferensanläggning – och hjärtat i ett nytt Almedal.

Mörka träpaneler på väggarna. Stora målningar med lite buttra tomtar som jobbar i bryggeriet. I ett hörn en liten hylla där man kan ställa sin ölbutelj.

Vi är i biljardrummet i disponentvillan. Här bodde John Wilhelm Lyckholm, som grundade Lyckholms bryggeri. Här spelade han biljard och tog ett glas öl med sina vänner.

Ett par rum därifrån står det "kassa" i frostat glas. Via en särskilt ingång kom arbetarna hit och fick sin lön var fjortonde dag.

Lyckholms bryggeri stod klart 1881. Samtidigt flyttade J W Lyckholm in i villan på bryggeriets innergård. På bottenvåningen kontor och sällskapsutrymmen. På över-

våningen disponentens privata våning.

Mörkröda väggar i trapphuset. Pelare i mörkt trä. I takfönstren illustreras de fyra årtiderna. I matsalen intill täcker stora målningar väggar och tak. Stuckaturer. Detaljer. Kakekugnar i alla rum.

Disponenten levde ensam och när han dog 1984 tog hans bror över företaget. Men i disponentvillan förändrades inget.

– Allt är original, helt orört. I stället för att försöka underhålla har man inte gjort någonting under alla dessa år. Det är vi glada för, säger Jonas Skingley, regionchef på Peab.

I slutet av 1920-talet gick Lyckholms ihop med Pripps och före-

taget hade kontor här till 1975, då verksamheten flyttade till Högsbo.

Elin Andersson-Stützke, projektutvecklare på Peab har sett bilder från den tiden: till och med disponentens gamla möbler användes fram till flytten.

Peab har ägt fastigheten sedan 1995. Planer har funnits även tidigare på att göra något.

– Men hyresmarknaden var inte det den är i dag. Vi fick inte ihop projektet.

Nu ska villan bli konferenslokal – och hjärtat i ett nytt Almedal. Om Peabs planer blir verklighet.

En stund tidigare står vi på balkongen på 13:e våningen i Peabs nybyggda kontorsfastighet intill och blickar ut över Almedal. Norrut sträcker sig Lisebergs gigantiska parkering. Bilar och asfalt. Närmast söderut det gamla bryggeriet som i dag till stora delar står tomt, sedan kontorsfastigheter blandat med stora ytor där parkerade bilar tar det mesta av platsen.

Så här kommer det knappast se ut om några år. Det är inte bara Peab

som har planer för området längs Mölndalsån. Liseberg är inne på att samla bilarna i ett nytt p-hus närmare E6:an och bygga hotell och kanske äventyrsbad på den nuvarande parkeringen. Och söderut ser Jonas Skingley framför sig en mer blandad bebyggelse, där kontor och parkeringshus bildar barriär mot järnvägen och leden och bostäder blandas med andra verksamheter närmare ån. Han pekar västerut, ned mot ån.

– Här vill vi bygga bostäder. Det är centralt, nära till Korsvägen. Om man bara bygger kontor blir de en sovstad, vi vill ha en blandning.

Men det finns en hake. De gamla bryggerifastigheterna betecknas i detaljplanen som särskilt värdefulla och får inte rivras. Så nu har Peab lämnat in en ansökan om att få ändra detaljplanen.

Jonas Skingley pekar på fastigheten närmast ån och säger att den på diagonalen satt sig med nästan en och en halv meter. Och innanför tegelfasaderna gömmer sig våningar med lågt till tak, lite ljusinsläpp och obefintlig ventilation.

– Det är ju ett gammalt bryggeri. I de nya skisser man har för området finns nya hus, byggda med samma tegel för att behålla områdets karaktär. Om stadsbyggnadskontoret tycker att det räcker för att godkänna planen återstår att se.

ARNE LARSSON
031-62 41 24 arne.larsson@gp.se

Fler bilder på webben
Se bildgalleri på www.gp.se

Göteborg är Sveriges ölbryggerhuvudstad

Det mälts, kokas vört och jäses på allt fler ställen i Göteborg. Metro tog temperaturen på ölstaden Göteborg och besökte Stigbergets bryggeri, ett av flera som öppnat det senaste året.



PETER LÖWENDAHL
Text
peter.lowendahl@metro.se



CHRISTINA BLOM
Foto
christina.blom@metro.se

I en lokal vid Stigbergets fot, med utsikt över älven utanför porten och i skuggan av Sjöfartsmuseet håller ett av stans nyaste bryggerier till, Stigbergets bryggeri.

Bryggeriet startades av ägarna av Hagabions Café och Bar Kino, främst för att leverera öl till de egna kranna.

– Att ha den stora volymen från eget bryggeri har varit den stora idén, säger Nils Hultkrantz, bryggare och en av tre delägare, innan han hoppar upp för stegen för att kolla mängden vatten i bryggstunnan igen.

Han brygger pilsner just nu, kaféets och pubens husöl, inspirerad av tysk, tjeckisk och slovakisk sådan. Tanken att brygga egen öl kommer från att de ville låta personalen slippa hantera ölfaten, och i stället ha den vanligaste ölen på tank.

Då var de dock tvungna att börja nagga på kvalitetskravet, för det är bara de stora bryggerierna som levererar öl i tank. Om man inte startar ett eget bryggeri förstås.

Cecilia Giertta, vd Sveriges Bryggerier, säger att de

30 bryggerier som fanns i Sverige för fem år sedan är 80 i dag.

Främst sker tillväxten utanför storstäderna, Göteborg är undantaget med betydligt fler bryggerier än Stockholm.

– Jag vet inte om det har något att göra med era gamla influenser från England, säger hon.

Totalt står mikrobryggerierna för knappt 2 procent av den totala mängd öl som säljs i Sverige, både på Systembolaget och krogarna.

Cecilia Giertta tycker att en fördubbling av den siffran är inom räckhåll.

– Vi har inte sett toppen ännu i Sverige, det startar fortfarande ett bryggeri i månaden, säger hon.

Aven Stigberget växer. Nästa vecka installerar de nya tunnor som dubblar kapaciteten så att de kan börja sälja till andra krogar än de egna, och till Systembolaget. Aven en folköl är på gång.

– Nu har vi ett läge där vi ökar kapaciteten och kan börja testa lite mer. Det är ju fördelen med ett litet lokalt bryggeri, vi kan göra vad krogarna vill ha, säger Nils Hultkrantz.



Nils Hultkrantz, bryggare och delägare på Stigbergets Bryggeri, fyller flaskor med öl. Fem kan de tappa åt gången, ett ganska drygt arbete med andra ord. Att den är godare än en Pripps Blå är han säker på. – Den har lite mer karaktär, och är en färsköl, inte pastöriserad och inte filterad. Det innebär jättemycket smakkänsligt.



Nils Hultkrantz framför det slovakiska bryggsystemet. – Från pilsnerbältet, säger han, eftersom det är just pilsner de brygger mest.



Och den nybryggda ipan måste så klart provas också.

Bryggeriet som är lokalt på riktigt

I morgon serveras ännu ett lokalt öl för Göteborgs ölnördar.

Det är Linnéstadens bryggeri som har premiärväll på Oskar & den Lille. Den första ölen, som de själva beskriver som en snäll APA, har de bryggt på Stigbergets bryggeri.

– Vi håller på och letar efter en bra lokal, men det går inte att hasta på. Till dess kommer vi att brygga ett julöl på Stigberget, säger Klas Pettersson, bryggmästare och en av fem delägare.

Och pratar man lokalt, blir det inte mycket mer lo-

kalt än det här. Ölet kommer att serveras på ett par krogar i Linnéstaden, och även säljas på Systembolaget där.

– Vi försöker verkligen hålla oss inom Linné, det är vår affärsidé, att vi är ett lokalt bryggeri, på riktigt, säger Klas Pettersson.



Otto Askliid, blivande bryggeritekniker som efter avslutad praktik kommer att fortsätta jobba på Stigbergets bryggeri, tappar upp nya ipan på fat.



Nils Hultkrantz är delägare och bryggare i Stigbergets bryggeri. Det mälts och jäses på allt fler ställen i Göteborg och nu gör Göteborg skäl för namnet som Sveriges ölbryggerhuvudstad. 10 18 FOTO: CHRISTINA BLOM

Mikrobryggerier

Bryggt öl ett par år:

- Ahlafors Bryggeri. Alafors.
- Dugges Ale & Porterbryggeri. Härryda.
- Golbrothers Brewery. Hälleviksstrand och Göteborg.
- Göteborgs Nya Bryggeri. Göteborg.
- Oceanbryggeriet. Mölndal.
- Poppels Bryggeri. Mölndal.

Nya för i år:

- All in Brewing. Göteborg.
- Beerbloteket. Göteborg.
- Electric Nurse. Härryda.
- Linnéstadens bryggeri. Göteborg.
- O/O Brewing. Göteborg.
- Odd Brewing Co. Göteborg.
- Stigbergets bryggeri. Göteborg.
- Vega bryggeri. Göteborg.

De här är på gång:

- Rådanäs bryggeri. Mölnlycke.
- Port Arthur Pub & Bryggerhus. Göteborg.

NOTERAT

Ny pilsner i Mellerud

MELLERUD: Det lanseras ett öl i Mellerud även i år. Melleruds utmärkta pilsner, som är tänkt att bli ett stående inslag i svenskarnas dryckesvanor.

– Det finns absolut ett värde i detta och att den nu har blivit permanent är ännu bättre, säger kommunstyrelsens ordförande Robert Svensson (C), till Ttela.

Förra året lanserades också en öl, Melleruds värpilsner, under pompa och ståt. Ölen hade tagits fram efter ett recept som använts på det gamla historiska bryggeriet i Mellerud.



Välkänt ölbryggeri expanderar – och flyttar till Gävle



Jädraås bryggeri räcker inte längre för den mängd öl som bryggs under namnet Jädraöl.

– Vi har blivit trångbodda, säger Lars Nordlund, en av ägarna.

Det var under hösten 2011 som makarna Lars och Eva Nordlund startade ett ölbryggeri i en gammal lada i Jädraås. Under sommaren hade de haft visningsbryggeri på Wij trädgårdar. Ölet de tillverkade i mikrobryggeriet döptes till Jädraöl.

Sedan dess har verksamheten vuxit och brett ut sig.

Numera finns ölet på flera systembolag, i butiker och på restauranger. Det säljs i närområdet, Uppsala och i Stockholm.

– Ekonomiskt har det gått bra, men vi gör också nya investeringar hela tiden, säger Eva Nordlund.

De har nu vuxit ur utrymmena i Jädraås och flyttar därför till nya större lokaler i Gävle till våren.

– Vi har några alternativa lokaler som vi tittar på. Vi har bestämt att flytta till Gävle, men ännu är det inte klart exakt till vilka lokaler, säger Lars Nordlund.

Lokalerna i Gävle som de tittar på har cirka 400 kvadratmeter att jämföra med dagens 180. I dag brygger de cirka 100 000 liter per år och 3, 5 tjänster är involverade i tillverkningen.

Makarna Nordlund vet att de efter flytten kommer att brygga betydligt mer öl och att de behöver ta in fler anställda. Men exakt hur stor utökningen blir vet de inte ännu.

Gävle kommer också att bli ett nav på ett annat sätt än Jädraås är idag

– Vi har ölet på lager i Stockholm nu och därifrån görs också en del av leveranserna. Vi vill samla ihop allt i de nya lokalerna i Gävle och ha både lager där och sköta leveranserna själva, säger Eva Nordlund.

Trots att tillverkningen flyttar från Jädraås har de inga tankar på att byta namn på ölet.

(forts.)

– Vi behåller absolut namnet Jädraöl. Namnet är inarbetat och det är också ett bra namn, säger Lars Nordlund

När GD för ett par år sedan senast besökte bryggeriet hade de 15 olika ölsorter att erbjuda. Nu har de fokuserat sig på ett mindre antal.

– Vi kommer ha ett grundsortiment på fyra-fem sorter. Men varje kvartal ska vi ha ett nyhetsläpp med en ny sort.

De har ännu inte bestämt sig för vad som ska hända med de nuvarande lokalerna i Jädraås.

– Vi har ju fått tillstånd att ha ölprovningar här. Kanske vi har kvar ölprovningarna i Jädraås och flyttar bara tillverkningsen till Gävle, säger Eva Nordlund.

Roger Wallenius

026-15 96 38roger.wallenius@mittmedia.se

Fengersfors. Kornmalt, vatten och humle

Det puttrar i ölkaren på Not Quite

Sedan två år finns ett litet bryggeri vid hantverkskollektivet Not Quite i Fengersfors. I våras blev Lisefors Bryggeri ett aktiebolag. Snart hoppas bryggarna kunna växa.

Än handlar det om små volymer och de har inte sålt ölet. Det är de närmaste som har testat.

Miklos Fözö, konstnär och smed på Not Quite, och Marcus Lidén, kock och kaféägare vid samma hantverkskollektiv, upptäckte att de hade samma ölnresse. För två år sedan gick de en bryggarkurs i Jämtland och sedan startade de.

Tålmod och hygien

Att brygga öl är förhållandevis enkelt. Det gäller att vara noggrann och renlig. Det går att brygga i små volymer och det kan bli bra om man gör rätt och har tålmod.

– Vi har bara grytor så det har blivit satsar i 50-litersgångar, berättar Miklos Fözö. Vi gjorde en lager nyligen, där krävs det låg temperatur och det ska vara svårast, men det blev bra.

De har också bryggt mörkare öl, rökt öl, porter och ale – med olika framgång.

De väntar på tillstånd från skattemyndigheten, och står sedan i färd med att investera i lite större redskap.

Ska utöka

– Antingen kan man köpa gamla bryggerigrejer, eller mjölkkyllningstankar från lantbrukare, och troligen blir det så vi gör. Då kan vi göra 1000 liter per gång.

► **Varför ville ni satsa på det här?**

– Marcus har velat starta något nytt här och vi började prata och blev vänner. Jag har länge velat bli bryggare, berättar Miklos Fözö. Jag hade allvarliga tankar på det redan för 20 år sedan.



Marcus Lidén, kock och ansvarig för caféet på Not Quite i Fengersfors, är en av två delägare i bryggeriet.



Malten som så småningom ska bli öl. FOTO: PRIVAT

► Varför är du intresserad av öl?

– Jag är intresserad av öl som dryck och jag gillar goda öl.

Han beskriver processen som en blandning av kemi och bakning, och han njuter av den lukt och de ljud som uppstår när ölet utvecklas.

– Det händer en massa spännande saker, säger Miklos Fözö.

Jan Lorentsson

0531-541805

ifakta

Lisefors Bryggeri AB

Verksamhet: Brygga öl, eventuellt import och export av öl.

Ägare: Miklos Fözö och Marcus Lidén.

Namnet: Lisefors är gamla namnet på Fengersfors.

Bolag: Bildade aktiebolag i våras.



Miklos Fözö rör om i maltkaret. FOTO: PRIVAT

Släck törsten!



med
Gracil
— något alldeles extra



Nya Helsingborgs Bryggeri - När drömmar blev verklighet

När nya Helsingborgs Bryggeri invigdes den 19 maj 2011 återuppväcktes samtidigt en Öl- och bryggeritradition som länge var förknippad med staden Helsingborg. Men utan våra båda grundare - näringslivsprofilerna Hans Nelson och Rasmus Varfeldt - hade staden stolta öltraditioner förmodligen stannat vid ett trevligt minne. Efter ett besök för några år sedan i tyska Bamberg, som är något av ölens Mecka, blev Hans helt frälst på mikrobryggerier och öltillverkning. Väl hemma igen började han gräva i Helsingborgs bryggerihistoria och registrerade så småningom namnet Helsingborgs Bryggeri, som passande nog var ledigt.

Men det var först när Hans blev kontaktad av Rasmus Varfeldt på Helsingborgs Glassfabrik som planerna på ett nytt bryggeri tog form.

Rasmus hade blivit nyfiken på den mikrobryggeritrend som väckt liv i flera mindre ölbryggerier runtom i Sverige och var angelägen om att få igång något liknande i Helsingborg.



Foto I Strannevik

Med Hans bakgrund som marknadsförare och Rasmus kunskaper inom livsmedelsteknik Och tillverkningsprocesser passade de varandra som handen i handsken .

Från det att beslutet om att etablera ett nytt bryggeri i Helsingborg var fattat tog det bara ett år till den första ölbryggningen sattes igång i lokalerna på Cindersgatan .

Lagom till midsommar 2011 kunde nordvästskåningarna åter njuta av lokalproducerat öl av högsta klass och sedan dess har utvecklingen med råge överträffat alla förväntningar. Visionen är att Helsingborgs Bryggeri ska ha en given plats i folksjälén , lika älskad som HIF, BoIS och Rögle.

Den Folkliga förankringen genomsyrar därför allt vi gör – allt från ägarförhållanden till ölen som vi producerar.

Vid sidan av våra huvudägare Hans och Rasmus har vi cirka 200 delägare som är med och påverkar bryggeriets utveckling och framtid. Vårt öl har inte bara tagit nordvästskåningarna med storm utan Helsingborgs Bryggeri är idag ett aktat namn långt utanför regionens gränser.

Och vår resa har bara börjat ...

Helsingborgs Bryggeri sa redan från början att man ville brygga gott öl med stort hjärta. Det handlar om att förädla råvaror med respekt och samtidigt behålla den starka förankringen till skånsk bryggarkultur. Sanningen är ju att det handlar lika mycket om att välja rätt malt och humle som att hitta en bryggare med känsla för varje ölsorts Särskilda karaktär.



Foto I Strannevik



Nu vill vi ta fasta på att öl också är en utmärkt måltidsdryck, som inte bara Komplementerar maten utan snarare förhöjer både smak och doft. Till vår stora lycka upptäckte vi att flera av de fantastiska kockarna i vårt närområde älskar regionen lika mycket som vi och kunde tänka sig att dela med sig av sina favoritrecept.

Begåvade och passionerade yrkesmänniskor serverar här mat som rymmer både själ och känsla för kulinariska höjdpunkter.

Vi får tips på närodlat och närproducerat, och får njuta av allt från Öresundstorsk med blåmussla till gul tomatsoppa med grönt hack och sardellkex.

Den röda tråden är att samtliga rätter har en tillhörande ölrekommendation för att ge upplevelsen ytterligare en dimension.



Foto I Strannevik

Så låt dig väl smaka – det är en matresa som börjar och slutar med Helsingborgsregionens Goda traditioner och det genuina hantverket bakom förstklassig matlagning.

Eller som vi säger: God mat och gott öl hör till det bästa i livet

Helsingborgs Bryggeri

(Rasmus Varfeldt , Hans Nelson)

