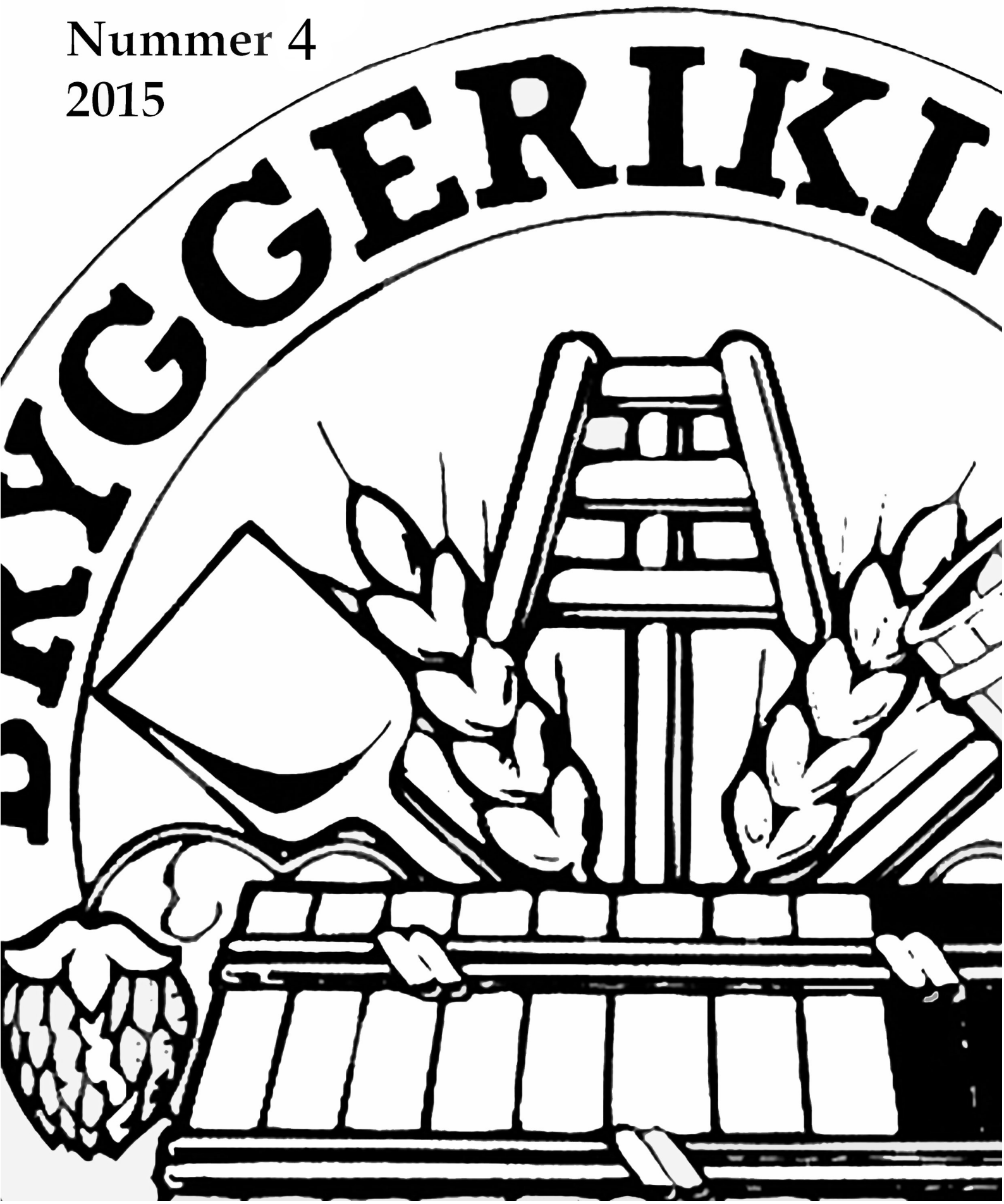


Bryggeriklubbens medlemsblad

Nummer 4
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**

Ny medlem:

***228 Ronnie Andersson
Björngången 52
275 63 Blentarp
E-post rean1952@hotmail.com
Samlar: allt inom bryggerier***

Adressändring:

***Medlem: 101
Leif Björkman
Ånhult 1
57191 Nässjö***



Högsäter i december 2015

Ett år går fort och snart är året till ända. Två möten har vi haft och olika har de varit men båda två har varit mycket gemytliga. Det senaste var i Helsingborg och var verkligen trevligt trots att det inte kom så många ... eller, det var så trevligt för att vi var så få. Lite familjär stämning.

Det sista medlemsbladet för i år är extra stort då vi lyckats få in mycket att skriva om. Om allt går som jag hoppas så är det, det näst sista numret jag gör. Det har blivit för mycket tid som gått åt att vara ordförande, webbmaster och redaktör, allt på en gång. Tyvärr har hemsidan fått stå åt sidan för tidningen men det hoppas jag löser sig till våren.

Det har kommit lite klagomål på att hemsidan inte uppdaterats och även klagomål på att tidningen inte varit tillräckligt bra. Kan man göra något bättre så har man rätt att klaga men det förpliktar. Ni som inte är nöjda, kontakta valberedningen och ställ er tjänst till förfogande. Vi i styrelsen gör så gott vi kan. Jag vill också påminna om att vi finns på Facebook.

Nu ser jag fram mot att få träffa er på vårmötet. Det blir på Nääs Bryggeri i Östergötland. Det tror jag kommer att bli ett pangmöte. Inbjudan till mötet kommer strax efter årsskiftet.

Jag önskar er alla en mycket fin Jul och ett gott nytt År

Ingmar

**Styrelsemöte på Miatorps vandrarhem,
Helsingborg 2015**

- 1. Mötets öppnande.**
Ordförande Ingmar Strannevik öppnade mötet och önskade oss alla välkomna.
- 2. Val av ordförande och sekreterare för mötet.**
Ingmar Strannevik valdes till ordförande och Björn Sörgaard valdes till sekreterare.
- 3. Godkännande av kallelsen till mötet.**
Kallelsen godkändes.
- 4. Dagordningens godkännande.**
Dagordningen godkändes.
- 5. Val av justeringsman.**
Magnus valdes.
- 6. Medlemssituationen.**
Försöka att aktivt värva medlemmar.
- 7. Kassarapport och översyn av klubbens utgifter.**
Vi har för närvarande ca 25000-30000 kr i kassan. Har aktivt jobbat med att få ner utgifterna.
- 8. Skrivelser.**
- 9. Helgens möte. Upplägg**
 - a. Presentation.** Ingmar
 - b. Vem gör vad på auktionen?** Magnus o Björn
 - C. Något mer.** Po
- 10. Rapporter.**
Borås bryggeri byter ägare .
Mora bygger större lager.
- 11. Kommande möten**
 - a. Våren 2016 .** Nääs Bryggeri.
 - b. Hösten 2016.** Klövsjö Bryggeri och Mora Bryggeri om inte detta går skall vi försöka med Ny Carnegei Bryggeri och Södra malt fabriken.
 - c. Hur skall vi kunna locka medlemmar till våra möten.**
bordlades / förslag.
- 12. Styrelsens upplägg och utgifter. Redaktörens jobb, medlemsregister, bryggeribesök.**
Försöka dela upp uppgifterna i föreningen och hjälpas åt
Björn tar hand om medlemsregistret.
- 13. Nya och övriga frågor.**
Hämtning av etiketter för att hålla nere kostnaderna –
fråga medlemmarna som bor i närheten av bryggerierna.
- 14. Avslutning.**
Ordförande tackade för visat intresse .

Ingmar Strannevik

Magnus Karlsson

Björn Sörgaard



Ett öl från Bjäre?

Självklart! Idén att tillverka eget öl fanns redan för länge sen hos trion som står bakom Båstad Bryggeri.

Magnus, Uffe och Dirk delar gemensamt passionen för öl och motivationen att producera något med egna händer. Så det var lätt att sätta igång och ta Båstad som idealisk ort med det goda Bjärevattnet. Tanken med ölet är att använda endast ekologiska ingredienser, tillverka lokalt och på det ursprungliga sättet.

Båstad Bryggeri med sina färskölsorter skapar en unik, ny smakupplevelse som berikar ölsortimentet.

Fakta om Båstad Bryggeri

- Verksamheten grundades 2012 under namnet Båstad Öl HB
- Sen januari 2015 marknadsför våra produkter via vårt aktiebolag Båstad Bryggeri
- Idag finns det kapacitet att tillverka 150 000 liter öl om året i olika styrkor
- Fast sortiment innehåller 6 sorters öl som bryggs enligt renhetslagen

Vår filosofi

Det vi gör är färsköl och inget annat. D.v.s. att ölen buteljeras ofiltrerad och opastöriserad.

- Alla ämnen som uppstår under jäsnings- och lagringsprocessen stannar kvar i ölet. På grund av detta smakar vårt öl mycket mer öl än andra industriellt tillverkade ölsorter.
- Vi använder endast ingredienser som är av naturligt ursprung.
- Våra levande jästkulturer odlar vi själva och vi använder inga konstgjorda tillsatser.
- Vårt öl får tid på sig att mogna – det lagras mellan 4 – 18 veckor.
- Att brygga enligt Renhetslagen är en självklarhet för oss! Det är garantin för ett riktigt öl.

Hållbarhet miljötänket

Vi värna miljön och försöker producera så miljövänligt som möjligt. Så odlar vi i det möjligaste mån ekologiskt. Vi använder till bryggningen det lokala Bjärevatten som endast filtreras.

För kylningen av ölet tar vi bäckvattnet som strömmar framför brygghuset. På så vis sparar vi energi.

Den gamla malten ges ofta bort till djur som gillar den extra mycket.

Flasksorten vi använder har en speciell utformning vilket gör att materialvikt och kapaciteten står i optimal relation. Så minskas totalvikten vid hanteringen.



För tretton år sedan lades det anrika göteborgsbryggeriet Pripps ner. Nu invigs ett nytt bryggeri i det gamla brygghuset i Högsbo industriområde.

Intresset för öl är en trend som växer snabbt. Utvecklingen med nya bryggerier som har etablerats i Sverige de senaste åren har gått rekordsnabbt. - För sex år sedan fanns 30 bryggerier, i dag har jag äran att inviga bryggeri nummer 231, sa branschföreningen Sveriges Bryggeriers vd, Cecilia Giertha, som på torsdagen invigde Göteborgs Nya Bryggeri under högtidliga former. - Trenden är glasklar, Folk efterfrågar närproducerat öl från småskaliga bryggerier. Vi startar inte bara ett nytt mikrobryggeri utan tar också med oss den gamla kulturen och hantverket som vi vill föra vidare, säger Göteborgs Nya Bryggeris vd Ola Jonsson



IPA, ale, pilsner och säsongsöl bryggs nu i Högsbo. Bild: Lisa Thanner

På plats vid invigningen fanns ett stort antal av medarbetarna, som blev uppsagda då när det stora bryggeriet lade ner. När Pripps gick i graven bildade de Prippklubben, som genom åren arbetat för ett nytt bryggeri. 2005 tog man fram föreningsölet Prippklubbens Starkpilsner, som bryggdes på Grebbestads bryggeri i tio år. När Prippklubben bildade Göteborgs Nya

Bryggeri AB döptes ölet om till Göteborgs Nya Starkpilsner.- Det har varit en trög process och det tog tid innan vi hittade investerare för att kunna bygga upp vårt fina lilla bryggeri i de gamla lokalerna. Men stödföreningen Göteborgs Ölinvest gav oss kraften att aldrig ge upp och i dag tackar vi alla som visat att de har ett stort hjärta för det nya, säger Marc Rothausen, tidigare anställd på Pripps och en av grundarna till det nya bryggeriet

Han är också den som genom åren varit drivande i det fina museet, Göteborgs Bryggmuseum, vars samlingar med föremål från 1850 till 1940, har räddats kvar i fastigheten. Göteborgs Nya Bryggeri är ett så kallat mikrobryggeri. Ölet bryggs i Pripps gamla bryggghus där alla maskiner, jästankar och kar är nya. Nya bryggverket satte igång under våren och nu finns fyra öl på marknaden. Årsproduktionen är 500 000 liter i dagsläget.- Vi ska göra bra och högkvalitativt öl och utveckla bryggeriet. På några års sikt räknar vi med att femdubbla produktionen, förklarar Ola Jonsson. Bryggeriet har tre anställda vid sidan av vd. Men många av grundarna och medlemmarna i stödföreningen jobbar ideellt i verksamheten med allt från design, produktutveckling och provningar.- Stödföreningens engagemang betyder oerhört mycket, säger Ola Jonsson, själv har han en mångårig bakgrund från bohuslänska bryggeriet i Grebbestad, som han äger

Fakta: Forna Frölunda-bryggeriet Småskaliga Göteborgs Nya Bryggeri inryms i nästan helt och hållet i det som var det forna Frölundabryggeriets hjärta, bryggghuset och i den inre delen av den före detta jäs- och lagerkällaren. Det handlar om cirka 10 procent av den stora byggnaden på J.A. Pripps gata 2.

Eleonor Ekström-Frisk 031-62 42 36 eleonor.ekstrom-frisk@gp.se



Peter Thulin jobbade på gamla Pripps och jobbar nu ideellt på det nya bryggeriet

Bryggeribranschen kommer starkt även lokalt

Från: UNT.se 05-10-15

Intresset för öl har ökat explosionsartat i Sverige vilket också ökar antalet nystartade bryggerier.



Redan på gårdsplanen slår en sötaktig och lite citrusbetonad doft i näsan. I en av ladorna står Fredrik Bjarman och jobbar vid bryggverket. Nästan 800 liter vätska som håller på att bli öl ska förflyttas från den ena tanken till den andra.

– När man mäsakar omvandlas stärkelsen i malten till enkla sockerarter som jästen sedan kan äta, förklarar Fredrik Bjarman och tittar ner i tanken.

Det var hans och kollegerna Jan Axaeus och Gabriel Källbergs stora intresse som gjorde att de började brygga öl för några år sedan.

– Vi är kräsna ölkonsumenter och det blev ganska dyrt att gå på Systembolagets släpp hela tiden för att få fatt på god och hantverksbryggd öl. Då fick vi idén om att vi borde prova att brygga ölen själva, säger Fredrik Bjarman.

De tre vännerna blev hembryggare och för snart två år sedan hade de lyckats få fram några recept som de var riktigt nöjda med. De bestämde sig för att ta fram etiketter och skicka några flaskor av ölet till ölkunniga personer runt om i Sverige. Jackdaw Brewery stod det på flaskorna, jackdaw som betyder kaja på engelska.

– Det var nog lite kaxigt att skicka iväg flaskorna. Men vi ville få bekräftat att det var bra produkter. Vi fick väldigt bra respons och då såddes ett litet frö om att det fanns möjlighet att brygga öl även kommersiellt, säger Fredrik Bjarman



Men fröet tog tid på sig att gro. En lokal skulle hittas, många avtal skulle skrivas och myndigheter skulle kontaktas. Det här hände dessutom samtidigt som många andra svenskar också bestämde sig för att starta egna bryggerier. För det är inte bara hos Jackdaw som det bryggs öl i Uppsala. Hos Uppsala kommun finns i dag sex stycken ölbryggerier registrerade. De flesta är ganska små och har registrerat sig bara de senaste åren, vilket troligtvis är en effekt av den öltrend som drabbade Sverige för några år sedan.

– Ser man till antal bryggerier och konsumenternas intresse för svensk öl har bryggeribranschen inte mått så här bra på 100 år. Vi har sett en explosionsartad utveckling, säger Cecilia Giertha, vd på branschorganisationen Sveriges bryggerier.

I dag finns över 190 professionella bryggerier i Sverige och antalet nystartade bryggerier har stegrat. För bara sex år sedan startades ett eller två bryggerier varje månad, men i dag har den siffran fördubblats och verkar inte vara på väg att plana ut.

Enligt Cecilia Giertha är det här effekterna av en internationell trend av att starta små bryggerier. Det började i USA för drygt tio år sedan och Sverige var relativt snabba på att anamma trenden.

– Konsumenterna är extremt intresserade av vad de dricker i dag. Man kan väl säga att vi gått från supande till att premiera god smak, säger hon.

Branschen går väldigt bra och det är lätt för bryggerier att växa, men samtidigt är bryggeribranschen ganska unik när företag ska försöka växa. Det handlar om regler kring



marknadsföring och om att det i princip bara finns en stor kund, Systembolaget. Många företagare i branschen väljer därför att rikta in sig på den lokala marknaden och restaurangnäringen.

– Vi stödjer och tycker att svensk alkoholpolitik är bra. Men företagare inom branschen får förhålla sig till försäljning på ett helt annat sätt än i andra branscher, säger Cecilia

Giertha.

På lagret på Jackdaw Brewery står fyllda fat i mängder. En del ska snart exporteras till en jazzklubb i London som kontaktade bryggeriet via Facebook och ville ha ett unikt husöl. Klubben heter nämligen som av en händelse också Jackdaw. De tre vännerna på bryggeriet har sedan starten haft som regel att alla utgifter ska kunna täckas med privata medel om det

skulle behövas. Bryggeriet har bra samarbeten med flera krogar i Uppsala. De första faten och flaskorna såldes till O'Connors i Uppsala som för ett par år sedan var i princip de enda som satsade på just hantverksöl. I dag finns runt fem krogar som satsar stort på småskaliga produkter vilket säkerligen är en effekt på det ökade intresset hos konsumenterna. Men ölkonsumenternas beteende är också ganska problematiskt.

– De vill alltid prova nytt. Säg att en ölintresserad person dricker fyra öl på en kväll. Då vill denne dricka fyra olika öl och krögarna vill då inte köpa in tio fat av en produkt utan hellre ett fat av tio produkter, vilket blir lite besvärligt för oss småbryggerier, säger Fredrik Bjarman.

Jackdaw har hittills valt att inte satsa på flaskor och Systembolaget utan på fat och krögare. Men antalet krögare är som sagt begränsat, därför har de börjat titta mer på exportmöjligheter. Till London ska alltså en del skickas och även i Belgien har man hittat samarbetspartners. De funderar också på att eventuellt omvärdera tänket kring flaskor och fat och inleda ett samarbete med en distributör som då skulle ta över ansvar för försäljning och distribution. På så sätt skulle vännerna dessutom kunna lägga mer tid på det de tycker är roligast med att driva bryggeri, att få experimentera.



– Vår ekonomiska ribba är egentligen att hålla oss på rätt sida av strecket. Vi vill ha roligt, produktutveckla och göra öl som vi kan vara stolta över. Experimentlustan är nog något typ av signum för oss, säger Fredrik Bjarman.

Det mesta av ölet som tillverkas i bryggeriet görs på belgisk jäst som ger mycket smak och karaktär. Ölet är ofta ganska sött och starkt och de leker mycket med smaksättningar. För ett tag sedan gav de tre varandra i läxa att hitta varsin frukt och krydda som kunde kombineras i öl. Det resulterade i tre öl med smakerna Mango/Rosépeppar, Clementin/Grönpeppar och Apelsin/Koriander.



– Det här är inte öl som bara ska vara beskt, kallt och kolsyrat utan de kräver lite mer av konsumenten, säger Fedrik Bjarman.

Företaget har växt sedan starten och de håller på att utöka lokalerna med större lager. Målet är också att kunna anställa en person, för i dag har alla tre på bryggeriet "vanliga" jobb vid sidan av.

Alla bryggerier i Uppsala är inte små utan det finns större varianter, även om de fortfarande är små i jämförelse med de allra största. Slottskällans bryggeri är Uppsalas kanske mest välkända bryggeri och även ett av Sveriges första mikrobryggerier. I dag drivs bryggeriet av Anders Slotte och han har märkt att branschen växt.

– Branschen har blivit bredare. Småbryggerierna har inte tagit några större marknadsandelar men det har uppstått en väldigt bredd på produkter. Vi som är relativt små och andra småbryggerier kan skapa spännande och smakrika öl och produktutveckla på ett annat sätt än de stora, säger Anders Slotte.

Produktutveckling är en av de viktigaste uppgifterna för mindre bryggerier. Det handlar om att vara lite nischad i branschen men också om att både konsumenter och restauranger ständigt frågar efter nya produkter. På Slottskällan har man arbetat mycket med det närproducerade och ekologiska. Anders Slotte säger att det är viktigt att stå på flera ben och arbeta både mot restaurangnäringen och mot Systembolaget. Många restauranger är dock uppbundna till strikta avtal med de stora producenterna och det är svårt för mindre bryggerier att sprida sina produkter nationellt.

– Konkurrenten om Systembolagets offerter är väldigt hård. Dessutom hamnar nästan hela transportkostnaden på det enskilda bryggeriet. Vi satsar främst på den lokala marknaden med några nationella produkter och företaget går bra. Vi har inte målsättningen att bli ännu större. Då är det inte riktigt samma sak, säger Anders Slotte.



I takt med att intresset för öl växt har också ölet blivit mer accepterat som dryck. En av de största branschutmaningarna är enligt Cecilia Giertha på Svenska bryggerier att fortsätta förändra synen på öl.

– Det handlar om att få makthavarna att inse att öl är ett livsmedel som är en viktig del av matlandet Sverige och som dessutom har enorm exportpotential internationellt, säger hon.

Från organisationens sida hoppas man att alla kommuner runt om i landet ska inse vilken roll bryggerierna spelar i de lokala näringslivet och att man tar tillvara på de effekter som bryggerierna får för smakintresse, besöksnäring och inte minst de jobb det skapar.

– I dag har alla 290 kommuner lokala handläggare som fattar egna lokala beslut, men jag hoppas att man på sikt tar fram en nationell och långsiktig strategi som slår fast att bryggeribranschen är en viktig del av Sverige och en viktig del av näringslivet, säger Cecilia Giertha.

Text: Nicklas Kihlberg
Bild: Fanni Olin Dahl

Bråda tider för bryggeriet

De senaste årens öltrend visar inga tecken på att mattas av. I år introducerades 52 olika julöl när Systembolaget släppte sitt julsortiment i början av november. Med i uppställningen finns en Bohuslänsk representant.

Julförsäljningen betyder mycket berättar Tommy Carlsson, som ansvarar förförsäljningen på Grebbestads bryggeri.

– Den är jätteviktig för oss och har varit det i flera år. Vår julöl finns sedan fem år på över 250 Systembolag i landet så produkten har blivit välkänd vid det här laget.

På frågan om Grebbestads bryggeri konkurrerar med de stora tillverkarna eller med den växande skaran mikrobryggerier svarar Tommy Carlsson att konkurrensen generellt sett är tuff.

– Trenden med allt fler bryggerier har varit växande under ett par år nu. Jag skulle säga att vi konkurrerar med både de stora aktörerna och mikrobryggerierna.

GREBBESTADS BRYGGERI säljer 160 000 flaskor av sitt julöl på systembolaget och 60 000 flaskor i dagligvaruhandeln.

– Vår julöl är en mörk lager av en ganska snäll sort. Den är snarare gjord för att passa till maten än att

smuttas som avec, förklarar Johan Hansson som är bryggmästare på Grebbestads bryggeri.

Det är julmatens feta och rökiga karaktär som utgör utmaningen när en passande öl ska tas fram. Enligt Johan Hansson behöver en julöl ha en beska som kan "skära igenom" smakerna och därigenom nollställa paletten. Därför har Grebbestads bryggeri valt att arbeta fram julölens milda beska genom att blanda olika sorters malt i stället för att tillsätta mer humle.

– Beskan får inte vara för markerad, då tar den överhanden och matens smaker kommer inte till sin rätt.

TROTS ATT SVENSKEN har "druckit jul" ända sedan medeltiden, slog den moderna julölen igenom först på 1980-talet. I dag säljs det över tre miljoner flaskor julöl årligen och för mindre bryggerier kan framgång med

julölet betyda ett välkommet klirr i kassan. Det traditionellt svenska julölet är en underjäst, något söt och mörk lager. Systembolaget ser också en ökad efterfrågan på det typiskt brittiska fenomenet "vintervärmare", en öl som är kraftigare, starkare och mer kryddad.



NÄR DET GÄLLER att etablera sig på den alkoholfria marknaden med en alkoholfri julöl säger Tommy Carlsson att företaget har diskuterat saken men inte har kommit till något beslut.

Utbudet på den alkoholfria hyllan ökar dock. Flera sorters alkoholfri julöl och alkoholfri glögg gör det enkelt för alla som föredrar en vit jul.

Grebbestads bryggeri tillverkar också julmust.

JULIA FORSBERG



FULL FART. Runt 240 000 flaskor julöl levererar bryggeriet i Grebbestad till jul.

Arkivbild: OWE TOLLESBY

Höganäs Bryggeri

I Magasin 36 hittar du Höganäs bryggeri. Här har de installerat ett nytt modernt bryggeri av högsta klass. Höganäs bryggeri står för kvalitet, hantverk och passion. Men lägg också till det jordnära och ekologiska, det genuina och det moderna. Ett bryggeri som tillverkar ett äkta arbetaröl – något som en skånsk kulturbygd kan vara stolt över.



Bryggeriet startade den 1 maj 2013 med ett nytt bryggverk ifrån ZIP Technologies. Bryggeriet tillverkar god lokalproducerat öl av finaste kvalitet. I den mån som går är råvarorna som används lokalt framställda. Det vatten bryggeriet använder till ölbryggningen är från egen brunn. Ett alldeles unikt vatten som har precis den rätta hårdheten för att brygga en mycket god ljus Lager.

Idag har bryggeriet fyra anställda som jobbar heltid i vårt bryggeri och under högsäsong bryggs det dygnet runt för att hinna med att leverera till alla som dricker Höganäsöl. Bryggeriet levererar till restauranger och systembolag i hela Sverige och produktionen uppgår till cirka 200 000 liter per år.

Höganäs Bryggeri fokuserar på att nå ut till fler restauranger med ölen som bevisligen håller väldigt hög kvalitet och som också vunnit diverse priser under de åren bryggeriet varit verksamt.

Framtidsplanerna är att bygga ut bryggeriet och kunna öka produktionen inom det närmsta.

Foto: Ingmar Strannevik



Brygghuset Finn

Historien om Brygghuset Finn börjar i skolbänken. Fröet till det som växte och blev Brygghuset kom i form av en kurs i entreprenörskap vid Lunds Tekniska Högskola för Petter och Simon. Som en del av denna kurs skulle det skrivas en affärsplan för ett fiktivt företag. Självklart blev det ett fiktivt bryggeri!

Mest tid spenderades med "marknadsundersökning", till sist blev det svårt att skilja på teori och praktik. Simon återupptog ett tidigare hembryggande och de första laddningarna öl skapades inom kort på studentkorridoren.

I början fick vänner och bekanta vara en del av processen och agera smakråd (och samtidigt dricka gratis öl, kan det bli bättre?). I samma studentkorridor som Petter bodde Joacim, som fick ta del av de tidiga experimenten.



Sporrade av ölen och affärsplanen så fanns det inget annat alternativ än att göra verklighet av bryggeriet.

Processen att gå från idé till färdigt företag är omfattande och det skulle krävas mycket hårt arbete för att få igång allt. Bakom gamla järnvägsstationen i Landskrona fanns den perfekta lokalen och de rätta förutsättningarna.

Mot slutet av 2013 var utrustningen färdigkonstruerad och öl kunde börja tillverkas på riktigt. Lanseringen av ölen skedde precis i början av 2014. Idag finns ölen på ett antal restauranger i västra Skåne (och ett par ställen uppåt landet, spana in listan med restauranger längre ner på sidan), på hyllan i sju Systembolagsbutiker och beställningsbar till resten av landets Systembolagsbutiker och ombud.



Idag så är vi fem anställda och kommer producera runt 100000l detta året. Vårt senaste är att vi släppte vår vinteröl: Winter Special på Systembolaget den 2/11. Den finns tillgänglig i tio butiker och är beställningsbar i hela landet från Systembolagets hemsida. Utöver den så gör vi en American Pale Ale, en India Pale Ale, en Brown Ale samt vår California Lager (som är en California Common Lager/Steambeer).



Vi tittar även just nu på att uppgradera vårt bryggverk för att kunna öka kapaciteten och skapa mer öl.

Dessa går att beställa på systembolaget om inte så går det att köpa när ni har vägarna förbi Landskrona.

California Lager 30533

India Pale Ale 30114

Brown Ale 87328

Winter Special 30691

American Pale Ale 87442

Foto: Ingmar Strannevik

Höstmötet 2015

Det var en liten tapper skara som samlades utanför Helsingborgs Bryggeri klockan två på dagen den 10 oktober. Närvarande var: Rickard Laisfeldt, Ronny Ohlsson, Tuffe Jansson, Anders Forsell, Per Berggren, Claes-Göran Jönsson, Lennart Tykesson, Stefan Lööv, PO Ström, Magnus Karlsson, Magnus Nordström, Torbjörn Söderberg, Björn Sernerud, Jörgen Sand, Henrik Josefsson, Krister Martis, Claes Svensson, Björn Sörngaard och Ingmar Strannevik. Inbjudna gäster var: Siv Ström, Barbara Golunska och Ronnie Andersson. Ronnie har nu blivit medlem i klubben.



En del medlemmar kom i god tid och passade på att äta något gott från matmarknaden som var i Oxhallen bredvid bryggeriet. Som vanligt var det trevligt att träffa alla goa kompisar i klubben och även gästerna. Det är ju bara två gånger om året som vi ses men desto trevligare.

Vi fick börja med en visning av bryggeriet och Björn Sörngaard och Magnus Karlsson fick förtroendet att besöka etikettförrådet för att plocka etiketter till klubben. Vi andra fick göra ett besök i Oxhallen där det gavs tillfälle att köpa t-shirts, glas m.m.

Det var dukat långbord där vi fick äta mycket god mat och de som anmält ölprovning tog del av den. Stämningen var högt i tak och jag tror att alla var nöjda med öl, mat och bryggeribesök. På kvällen var det bytesmöte



på vandrarhemmet. Ja, vandrarhemmet var mycket bra med bekväma sängar.

Snart kommer inbjudan till Nääs Bryggeri i Östergötland och jag hoppas att vi blir ett stort gäng som träffas där.

Hela denna bilaga är en annons från Kristinehamns kommun

ENTREPRENÖRERNA

SOM VAR SUGNA PÅ ÖL

Strax söder om Kristinehamns centrum ligger Wermlands Brygghus i en före detta karamellfabrik. Lokalen är numera inredd med stålblanka cisterner, och kapsyleringsmaskinen går för fullt. I somras kunde familjen Skan leverera de första backarna öl. Nu ökar trycket från ölintresserade, livsmedelshandlare och krogar för varje vecka.

Christina och Hans Skan är entreprenörer. Hans kommer ursprungligen från Kristinehamn. Christina har vuxit upp i Hässelby utanför Stockholm. De var båda verksamma inom it-branschen i huvudstaden, men tröttnade och ville göra något mer handgripligt i familjereggi. Nu driver de ett mikrobryggeri, men det hela började med gästgiveriverksamhet.

– Att starta och driva ett gästgiveri stod högst på prioriteringslistan, säger Christina Skan. Vi tänkte oss något i Stockholms skärgård, men med prisnivåerna där var det bara att glömma, så vi åkte runt i Värmland istället och tittade på stora hus som kunde vara lämpliga. Det skulle inte vara någon verksamhet som redan var etablerad.

– Så såg vi att prästgården i Ölme utanför Kristinehamn var till salu, och det är därifrån jag kommer, berättar Hans. Läget är perfekt utefter E18, mitt emellan Stockholm och Oslo.

Familjen Skan köpte den gamla prästgården och byggde upp Ölme Prästgård Gästgiveri som de sedan drev i tio år. Så var det dags att gå vidare och satsa på något nytt. De sålde verksamheten som nu drivs vidare av andra ägare.

– Öl har varit ett stort intresse, berättar Hans, som i flera år laborerat med olika ölrecept hemma i köket. Att starta ett bryggeri verkade inte alltför långsökt, och i Kristinehamn fanns inget bryggeri att konkurrera med.

I februari 2013 hittade man en lämplig lokal att göra iordning. Under våren installerades all utrustning, och i somras tappades den första ölen – därefter har det tillkommit



Familjen Skan med Christina, Hans och dottern Hanna.

Foto John Persson

ytterligare en starköl, Wermlands Ale, som började säljas på Systembolaget i oktober.

Christina Skan berättar hur det är att starta företag på en mindre ort som Kristinehamn:

– Man får sanslöst mycket uppmärksamhet och blir snabbt känd. Om produkten är bra så går marknadsföringen från mun till mun. Det är även nära till politiker och kommunanställda, vilket underlättar.

Men Christina Skan vore inte den entreprenör hon är om hon inte hade satsat på ytterligare projekt. Ett sådant är de historiska

stadsvandringar hon leder i Kristinehamn – främst om järnets historia i bygden. Dessutom driver hon en konsultfirma inom information och marknadsföring. Men bryggeriet tar just nu den mesta tiden.

Hur ser Wermlands Brygghus ut om fem år?

– Då har vi en produktion på drygt en halv miljon liter per år, tror Hans Skan, som även tagit in ett antal ölentusiaster som delägare för att kunna satsa rejält framåt.

Södra Maltfabriken brygger öl för vanligt folk

Nynäs Hamns Posten

"Vi vill visa att öl inte behöver vara svårt!"



Södra Maltfabriken har funnits i Haninge sedan 2011. Det lilla ölbryggeriet har redan vunnit priser på öl- och whiskymässan i Nacka och ölsorterna finns i Systembolagets sortiment.

HANINGE. Magnus Mårdberg, en av entusiasterna bakom ölbryggningen, säger att man har bevisat att öl från mikrobryggerier inte behöver vara "svår". Han drev krog på Södermalm, där han och familjen bor. Hans intresse för öl är stort. Så stort att han började brygga eget öl hemma. En dag gjorde han slag i saken, sålde krogen och började leta lämplig lokal att brygga öl i. Med sig på resan fick han sin kompanjon Niklas Hjelm.

- Vi lärde känna varandra för att vi hade barn på samma dagis, berättar Magnus.

Att hitta lämplig lokal var lättare sagt än gjort. Fastighetsägarna var njugeta och litade inte på affärsidén. Men till slut hittade de en som ville hyra ut till dem, på Kilowattvägen i Haninge bakom bilfirmor och industrier.

- Så det var en slump att det blev just här.

Bryggeriet Södra Maltfabriken i Haninge har vunnit utmärkelser för flera av sina ölsorter.

När man blivit med lokal var det dags att skaffa bryggeriutrustning. Den köpte man från Kina, för det var billigt. Monteringsanvisningarna var på mandarin och med utrustningen följde en kille som hjälpte dem att sätta ihop alltsammans. Det var bara det att hjälpredan inte talade ett ord engelska.

- Vi åkte fram och tillbaka med honom till en kinakrog här borta. Krogägarna översatte, men de kunde så klart inte rena ölbryggeritermer så det var inte lätt.

Hur som helst kom grejerna på plats och öltillverkningen kunde börja. Och det har gått över förväntan. Lokala krogar som restaurangen på Winn hotell i Handen, Sjöbodarna på Ankarudden på Torö och krogar på Dalarö säljer öl från Södra Maltfabriken. Flera södermalmskrogar, som Katarina Ölkafé, har den också, liksom Systembolaget.

För en tid sedan utlyste Systembolaget en "tävling", då man var ute efter en ny burköl till sortimentet. Det

skulle vara en ljus ale. Alla bidrag är anonyma när de provsmakas.



Magnus Mårdberg

- Vår Södra Almighty vann, men vi har ju ingen maskin som tappar på burk, säger Magnus.

Det löste man genom ett avtal med Spendrups, som tar ölen till Gränges gamla bryggeri i Grängesberg. Där tappas den på burk och åker tillbaka till Stockholm.

■ Mikrobryggeri i Haninge

● Södra Maltfabriken i Haninge startades 2011 av vännerna Niklas Hjelm och Magnus Mårdberg.

● De vill visa landets öldrickare att öl från mikrobryggerier inte behöver vara "svår".

● I dagsläget finns åtta ölsorter i sortimentet. En av dem, Södra Almighty, tappas även på 33-centiliters burkar.

● I bryggeriet i Haninge finns tolv jästtankar om 2 500 liter vardera. Det ger en kapacitet att brygga 300 000 liter öl om året.

● Vissa av Systembolagets butiker har Södra Maltfabriken's öl i sortimentet, men den går att beställa i alla butiker.

SOLVEIG SIGRIDS DOTTER THÖRNBLOM
np.redaktion@nhp.se
08-587 122 11

Foto: Solveig S Thörnblom

I fjol hade det lilla bryggeriet framgångar på öl- och whiskymässan i Nacka. Där kammade man hem inte mindre än fyra utmärkelser. Ett guld med Södra Pale Ale, silver med Södra Almighty och Södra Ipa samt brons för folkölet Södra Puff She Puff.

- Vi vill göra öl för alla, inte bara för finsmakare och experter, säger han.

- Om en pizzeria vill köpa in våra ölsorter så går det jät-tebra!



ÖL TILL FOLK. Marcus Wärme, och hans kolleger, på Nynäshamns ångbryggeri säljer folköl till dem som är över 18 år.

Ångbryggeriet har blivit med öl- och souvenirbutik

Nynäshamns ångbryggeri har öppnat en öl- och souvenirbutik i företagets lokaler på Lövlundsvägen i Nynäshamn. Här kan man bland annat få tag på bryggeriets nya folkölssatsningar.

NYNÄSHAMN. "Land i sikte lager" och "Spinnaker session IPA" är ångbryggeriets senaste tillskott i det ordinarie sortimentet. I slutet av maj var ölerna färdigbryggda och började säljas i den nyöppnade butiken, berättar Marcus Wärme, på Nynäshamns ångbryggeri.

- Dels är det en trend just nu med lite alkoholsvavare öl som vi ville haka på, dels ville vi kunna erbjuda alla våra besökare möjligheten att köpa med sig öl hem,

för gårdsförsäljning av starkare drycker verkar inte bli tillåtet under den närmsta tiden, säger Marcus Wärme.

Inledningsvis kommer ölerna endast att kunna köpas i butiken, men planerna är att folkölen också ska finnas till försäljning ute på restauranger och i livsmedelsbutiker i närområdet.

Ångbryggeriet satsar även på att utöka sina visningar och ölprovningar. Man behöver inte längre vara ett helt sällskap för att delta. I sommar ordnar bryggeriet visningskvällar för intresserade, oavsett antal, den 12 juni, 10 och 31 juli, samt den 22 augusti.

I butiken säljs även sådant som T-tröjor, flasköppnare och - för mikrobryggerientusiasten - dekorativa skyltar i metall.

Ny folköl säljs just nu endast i Nynäshamn

GUNNAR JACOBSSON
gunnar.jacobsson@nhp.se
08-587 122 11

Foto: Gunnar Jacobsson



Nynäshamns ångbryggeri har numera folköl i sortimentet.

Mikrobryggeriet som vägrar vara litet

Mikrobryggerierna bli bara fler och fler i Sverige. På fem år har antalet bryggerier ökat från 54 till 204. Ett av alla dessa nystartade mikrobryggerier finns i Västerås och det växer så det knakar. Vd:n Petri Karhukorpi står fast vid att kvalitet inte har något med storlek att göra. Utan om kärleken till drycken.



I en hangarliknande byggnad bubblar det i de stora kärnen. Ett bryggeri som gör hantverksmässig öl men på ett stort vis.

– Jag har min bakgrund i hotell- och restaurang. Jag är utbildad somilier. Tycket det skulle vara roligt att göra någon typ av dryck, säger Coppersmiths vd Petri Karhukorpi.

Idén med att starta ett bryggeri i Västerås kom under vintern 2011. Tre år senare hade all utrustning anlänt och de första provkörningarna kunde inledas. I juli 2014 hade de premiär på Systembolagets butiker i Västerås med deras fyra första öl och sedan dess har de bara ökat.

– Man måste våga satsa, investera pengar och våga göra annorlunda saker. Framförallt måste man ha bra kontroll över produktionen och produkten, säger Petri Karhukorpi.

Mikrobiologi

I ett litet rum inne i bryggeriet ligger ett laboratorium. Där

står glasbehållare som påminner om skoltidens kemilektioner, pipetter, små provrör fyllda med öl och en maskin som kan testa ölets DNA. Allt för att undvika kontamination. Teknologi som kan tyckas lite väl avancerad för ett mikrobryggeri.

– Jag gillar inte ordet mikrobryggeri. Då tror folk att man ska vara väldigt liten. Det handlar inte om storlek, det handlar om hur man gör öl. Man måste ha kärleken med, säger Petri Karhukorpi.

Började i USA

Trenden med mikrobryggerier började i USA och där på andra sidan Atlanten har vissa blivit så stora att de till och med är större än de största svenska bryggerierna.

– Det kommer ungefär fem bryggerier per månad i Sverige just nu. Vi är över 200 bryggerier i landet. För tjugo år sedan fanns det tio stycken, så det är en snabbt växande bransch.



Benäget meddela erforderligt antal, varefter vi skola inkomma med lägsta pris.

Prover å etiketter från Söderhamns Nya Litfografiska Ärtitebolag

N:o 175.



N:o 176.

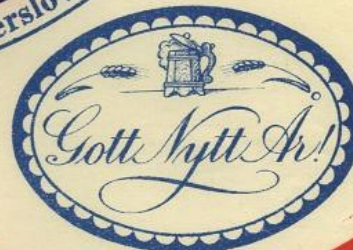


N:o 177.

N:o 178.



N:o 179.



N:o 180.



N:o 181.



N:o 182.



N:o 183.



Prover å etiketter från Söderhamns Nya Lithografiska Aktiebolag

36



N:o 55



N:o 56



N:o 57



N:o 58



N:o 59



N:o 60