

# Bryggeriklubbens medlemsblad

2  
2022

Bryggeriklubben  
40 år



# Bryggeriklubben

Föreningen för samlare och bryggeriintresserade

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

## Styrelse

Ordförande: Magnus Karlsson  
Kanonvägen 7, 792 96 Våmhus  
Tel: 070-33 07 026

Kassör: Per-Olof Ström  
Trandaredsgatan 99, 507 61 Borås  
Tel: 033-15 52 23, 070-212 52 23

Sekreterare: Claes Svensson  
Ekedalsvägen 119, 177 59 Järfälla  
Tel: 070-445 24 58

Ledamot: Anders Forsell  
Skogsmossen 434, 732 72 Fellingsbro  
Tel: 070-720 74 90

Webbredaktör: Ingmar Strannevik  
Bräckan 1, Tomten, 458 97 Högsäter  
Tel: 0768 – 66 12 25

Kontakta styrelsen:  
[info@bryggeriklubben.se](mailto:info@bryggeriklubben.se)  
Webbplats: [www.bryggeriklubben.se](http://www.bryggeriklubben.se)  
Bankgiro: 5304-6942  
Kontonummer (Swedbank):  
8032-5, 4067844-3  
SE77 8000 0803 2500 4067 8443 SWEDSESS

Framsidan:

Bryggverk Gotlands bryggeri.

Foto: Anders Forsell

Medlemsavgift 2022:

Medlem 250 kr/år

Medlem inkl etikettutskick  
400 kr/år

Stödjande medlem 200 kr/år

Sponsor 300 kr/år

Medlemsbladet  
utkommer med  
fyra nummer per år.

Manusstopp:  
1/2, 1/5, 1/8 och 1/11

Redaktör: Anders Forsell



# Boktipset

Det är inte varje dag det produceras ny brewerianalektyr i Sverige, men nu har göteborgaren Peter Sandberg via Historisk media kommit ut med Svensk bryggerihistoria: öltillverkning under 200 år. Det börjar med en beskrivning om hur ölet kom till världen och hur det sedan kom till Norden.

Författaren tar oss vidare i historien och berättar om hur ölet konkurrerade ut brännvinet som beskattades starkt, vilket ledde fram till ölets stegrande popularitet. Ännu mer populärt blev det med tyska bryggerier i Sverige och hur det underjästa ölet med hjälp av Carlsbergs moderna teknik kunde framställas och lagras på ett mer effektivt sätt.

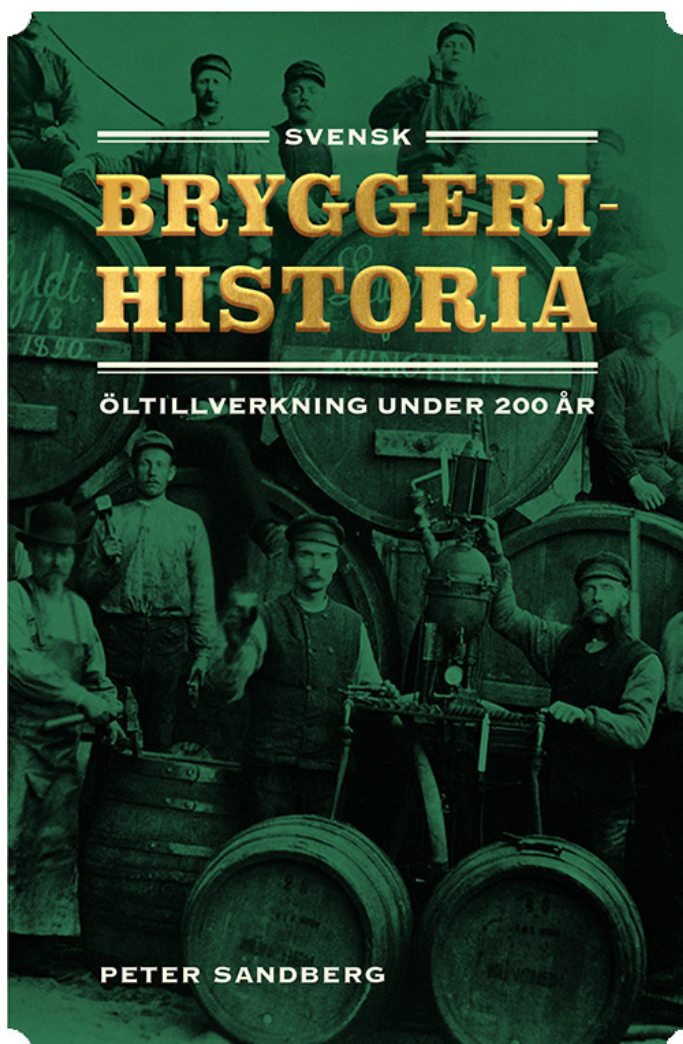
Vidare in på 1900-talet berättas det om bl a motboken och hur det gick till när man kunde få starköl utskrivet på recept av sin läkare. Sandberg tar också upp hur det gick till när så många bryggerier blev uppköpta och det bara var de stora kvar, vilka överlevde, vilka försvann.

Mellanölets intåg i bryggerihistorien har så klart ett eget stycke och hur man skulle förpacka ölet, först i flaska och sedan på burk. Till sist nuddas det lite vid nutidshistorien om hur den nya mikrobryggeriboomen startade på 1990-talet. På sätt och vis är cirkeln sluten, från små hantverksbryggerier till stora industrier och sedan till hantverksskalan igen.

Förutom all textad historia så finns det en del intressanta fotografier på t ex etiketter, reklamblad och bryggerier.

Författaren använder ett lättillgängligt språk och är kunnig inom området. Boken är verkligen väl värd att läsa.

Claes



Öl serverad i kåsor. Olaus Magnus 1560

# Värmötet Uppsala bryggghus

Årets första medlemsmöte som innehöll både årsmöte, bryggeribesök och bytesmöte gick av stapeln i slutet av april. Det var ett 20-tal entusiaster som var anmälda. Några stannade 2 nätter andra bara en natt och en del kom bara över dagen. Det var lika roligt att se alla som dök upp. Det här var ju första mötet efter det att de försmädliga coronarestriktionerna blåst över och livet så småningom återtagit sina gamla goda vanor. Det var besökare från både Norge, Danmark och så klart från Sveriges alla hörn.

Boendet var bokat på Duvans hotel och konferens som låg väldigt centralt. Rummen var fina och sängarna sköna, några tyckte det var svårt med parkeringen, men det löste sig bra för de flesta. På fredagskvällen blev det en pubrunda för de som kände sig äventyrliga. Bland annat besöktes



## BRYGGERIET ÅNGKVARN

G A S T R O P U B

Bryggeri Ångkvarn, vilket bjöd på några samlarskatter. Det hittades några ovanliga underlägg och helt plötsligt fanns det etiketter också som delades ut till de glada besökarna. Styrelsen däremot hade möte på övervåningen på hotellet och missade alltihop. Jag har vid ett flertal tillfällen varit i Uppsala och ämnat besöka Ångkvarn, men det har alltid varit stängt av någon anledning.

Den här gången gick det inte heller, det var öppet, men det var fullsatt denna kväll när styrelsen skulle gå dit. Vi hamnade istället på en irländsk pub några kvarter längre bort som hade ett fint ölutbud, men inga underlägg till vissa personers förtret. Hursomhelst på vägen hem stöter vi på ett asiatiskt pubbryggeri. I skyltfönstret står det vörtpannor och jästankar. Vi slinker in och ser att de har 3-4 olika sorter som de brygger på plats och serverar i restaurangen. Det finns flaskor med etiketter på, men de säljer bara på fat och med en blandning på svenska, engelska och kanske lite mandarin går det inte att komma överens alls om att erhålla något samlarobjekt från



restaurangen. Jag och Magnus från Göteborg provar iallafall en av sorterna som inte var den godaste ölen vi druckit, men okej ändå. Och Magnus hittar dessutom ett underlägg innan besöket är över, det får säkert plats i samlingen.

Lördagsmorgonen börjar med en stadig frukost på hotellet och sen en snabbtur ut på stan. En runda i Stadsparken, Slottskällan och slottet hanns med innan det var dags att promenera ut till Uppsala bryggghus för bryggeribesök. Det var självaste chefen Conor Freeney med hjälpreda som tog emot oss på Märstagatan 10. Här har vi varit på besök tidigare, men då hette bryggeriet Slottskällan, vars varumärke lever kvar hos Coppersmith i





Västerås. Hursomhelst började besöket med en välkomstöl och etikettutdelning. Det var bara att ta tills man började skämmas. Det var säkert över 20 rullar som var framtagna och inte många skämdes. Det var uppdelat på 2 sittningar med ölprovning och en liten rundvandring på bryggeriet däremellan.

När det gäller ölsmakningen så var det flesta mycket nöjda av variationen på dryckerna. Det var mörkt och ljust, surt och beskt och allt däremellan också. Vi fick prova 19 olika öl inklusive välkomst ölen. Som tur var fick vi en macka också så vi inte bara hade flytande föda.

Vår ciceron, Conor, var mycket angenäm att lyssna på, han var kunnig och hade många roliga historier att berätta. Bryggerhuset har bara funnits i 5-6 år, men redan hunnit etablera sig i Sverige och vunnit en hel del fina priser för sina brygder. Ett fint pris delades unisont ut av Bryggeriklubben, det bästa bryggeribesöket någonsin!

Efter bryggeribesöket var vi tvungna att försöka ta oss tillbaka till hotellet där PO hade riggat för årsmöte. Det var inte lätt, då de så platta fötterna hade blivit betydligt rundare på vägen tillbaks. Årsmötet kom dock igång och Helge Hoff blev vald till mötesordförande, vilket han skötte bra och det blev omval på styrelseledamöter och lite diskussioner om vad som kan förbättras i klubben, men det får ni läsa om i årsmötesprotokollet som är publicerat på annan plats i bladet.

Sen blev det sedvanlig auktion ledd av Sören Clavebring och bytesmöte ute i foajén. Som vanligt fick man med sig mer grejer hem än man hade när man kom. Det är så med samlandet

På söndagmorgon intogs frukost och snabbpackning inför avfärden hemmet. De flesta var nöjda med ett fint bryggeribesök, bra boende och trevligt sällskap. Styrelsen startar genast arbetet med nästa träff, håll utkik efter vart vi ses nästa gång och då är det dessutom 40-årsfirande på tapeten.

Claes



# Moderna bryggerier i Uppsala

I förra medlemsbladet hade vi en genomgång av historiska bryggerier i Uppsala och i detta nummer spinner vi vidare på den traditionen i stan och går igenom hur bryggeriscenen har sett ut de senaste åren, under microbryggeriboomen.

Under många år var bryggerinäringen i Uppsala helt avslagen, precis som i stora delar av övriga landet, men på 1990-talet hände något. Svenskarna fick upp ögonen för andra sorters öl, det var inte bara en stor stark som gällde längre. Många pionjärer startade upp hantverksmässigabryggerier i vårt avlånga land. I orter som Laholm, Ahlafors, Grebbestad, Hedemora och Pilgrimstad startades det upp verksamheter som lever kvar än idag. Andra som Thimfors, Gamlestaden, Munkbo och Gamla Stan i Stockholm höll ångan uppe ett tag, men var tvungna att lägga ner.



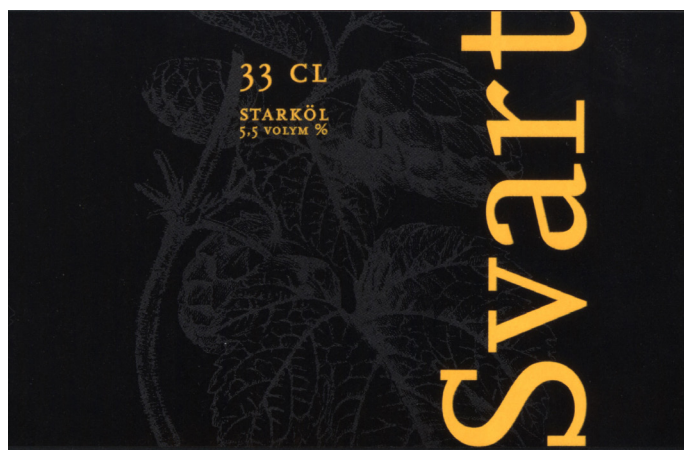
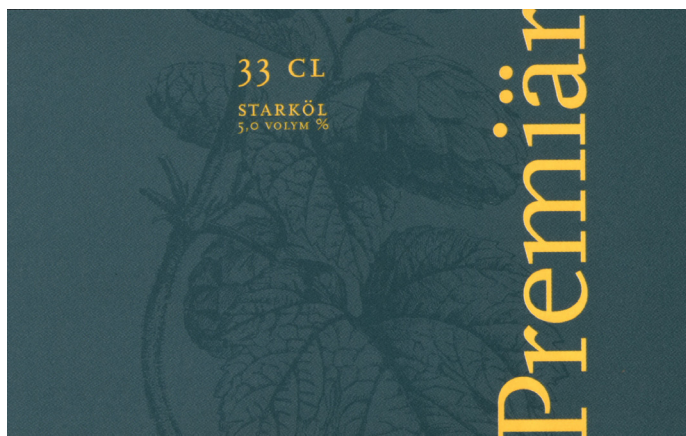
Den här nyheten kom så klart också till Uppsala. Slottskällans bryggeri startades redan 1997. Namnet kom från en av stadens första vattentappar precis nedanför slottet. De 2

första sorterna var så klart Premiär och Svart som började säljas 1998. För Slottskällan har det dock inte varit lätt att hålla verksamheten igång, redan 2003 begärdes företaget i konkurs och efter diverse turer har bryggeriet numera sitt säte i Västerås. Ölet är ändå starkt förknippat med Uppsala.

Bryggeriklubben har dessutom gjort besök på bryggeriet i sin linda.

Sedan dröjde det en bit in på 2000-talet innan nästa boom uppkom, då kom den med råge. Intresset för maltdrycker har bara ökat och ökat de senare åren. Det finns de som fortfarande dricker en ljus lager, men det är många som vill prova på nya sorter hela tiden. Tempel, Jackdaw, Brasstack och Ångkvarn tillsammans med Uppsala brygghus är väl de mest namnkunniga. Sedan finns det t ex Train station och Leufstabruk som ligger lite utanför själva staden.

Ett av de jag tycker är mest intressanta är Tempel brygghus som startade redan 2014. Majoriteten av ölen är syrade och kryddade med olika frukter och bär. En helt ny stil som man antingen älskar eller hatar. Numera har bryggeriet bara sina öl på burk, vilket leder till mer effektiva transporter. Som de flesta moder-





na burkproducerande bryggerier så är det etiketter på Tempels burkar och de är i mitt tycke mycket fantasifulla och snygga, lite åt det mörka hållet. Det är ofta man hittar lokala varianter av dryckerna i t ex matvarubutiker, vilket min lokala Icahandlare. Han har en pale ale och en lager samt julmust till försäljning med egna etiketter på.



Jackdaw brewery

Ett annat intressant bryggeri är Jackdaw som också satsar mycket på frukt och bär i sina öl, mycket inspirerade av belgisk bryggerikonst. Ett av de

ras samarbeten med Alvinne från Zwevegem i Belgien har bl a introducerat hjortronet i ölbryggning. Enkla, men stilrena etiketter av plast som klistrats på flaskor.

Brasstacks är en annan uppstickare som numera också finns lite varstans att tillgå. Här är det burkar som gäller med fantasifulla etiketter på. Bryggeriet har varit igång sedan 2014 och håller till i en liten by strax väster om Uppsala.



Ett nyare projekt är Any Given Name som ligger ytterligare en bit bort från Uppsala i Tärnsjö. 2019 slog 4 grabbar upp portarna till sitt bryggeri. De har tänkt

igenom noga hur deras etiketter ska se ut och de designas med porträtt målade av Lars Nyholm vilket ger en speciell touch på flaskorna.

Lite söderut från Uppsala ligger Train Station som kanske är mest kända för att de var tvungna att byta ut lokföraren på sina etiketter och placerade en häst i förarhytten istället. Det gick



hem hos Systembolaget och hos kunderna med. Bryggeriet slog upp verksamheten i den gamla tågstationen i Knivsta redan 2011, först och främst för att producera god folköl. De lite starkare dryckerna togs fram några år senare och säljs inte bara på Systemet, utan exporteras dessutom till både Norge och Finland.

Om vi återgår till stadskärnan i Uppsala igen så hittar vi bryggeripuben



**BRYGGERIET ÅNGKVARN**  
G A S T R O P U B

Ångkvarn som öppnades 2016. Ölen bryggs och dricks på plats. Vid något tillfälle har ölen sålts på det lokal Bolaget och då har drycken transporterats de ca 2-300 metrarna med en gammal kärra. Som nämnts på annan plats i bladet så finns det inte så mycket etiketter, men Bryggeriklubbens medlemmar lyckades erhålla åtminstone en variant under besöket i slutet av april. Dessutom, som också beskrivits, lyckades några bortglömda och svårfångade underlägg få nya platser i diverse samlingar.

Till sist måste vi också nämna Upp brewing och Uppsala brygghus. Båda företagen startade 2017 och har på olika sätt följt i



varandras spår. Upp som har varit lite mindre och Brygghuset som har varit större, ja t o m traktens största bryggeri. Brygghuset övertog Slottskällans gamla lokaler på Märstagatan och Upp brewing har varit hyresgäst samma lokaler. Tack vare intåget av coronapandemin gick affärerna inte så bra för Upp brewing. Marknaden tvärdog på väldigt kort tid och det var så klart flera nystartade småbryggerier som gick samma öde till mötes, konkurs.



Något som man har satsat på i många år bara tar slut. För Uppsala brygghus var det också svårt, men med lyckade satsningar via Systemet så hankade de sig fram på rätt så

stadiga ben. Istället för att Upp brewing skulle gå i konkurs, så köpte Uppsala brygghus verksamheten. Nu finns iallafall varumärket kvar på restauranger och på Bolaget. Uppsala brygghus verkar gå en ljus framtid till mötes, bl a har de vid flertalet tillfällen haft craft beer festivaler på parkeringen utanför bryggeriet. Senast i juli då bryggerier från hela Sverige närvarade, men också en del utländska var på plats.

Det här var några bryggerier i Uppsala med omnejd, kanske du vet om något mer som vi glömt att skriva om, i så fall får du gärna komplettera artikel i kommande nummer av Medlemsbladet.

Claes



## Samlarprofilen

### Medlemsprofil nr 5

Den här gången vänder vi oss till den goa västkusten och Göteborg eller Hisingen för att vara mer korrekt för att stifta bekantskap med nästa medlemsprofil. Bl a så vill han ta med sig en krokodil till en öde ö, en svalkande krokodil.

#### Vad heter du?

Jag heter Jörgen Sand



Foto: Magnus N

#### Var bor du?

Jag bor i Göteborg på Heidenstamsgratan 3 422 47 Hisings-Backa.

#### Hur länge har du samlat på breweriana?

Började samla ölburkar 1977. Några år senare blev det ölglas också.

#### Varför startade du samlandet?

Varför jag började att samla var nog att ölburkarna va så dekorativa.

#### Hur länge har du varit med i Bryggeriklubben?

Tror att jag gick med i bryggeriklubben 2001. Jag var på mitt första möte på Pripps bryggeri 2001.

#### Vilka är dina samlarintresset?

Jag samlar på ölglas, brickor och barmattor från hela världen samt ölunderlägg från Norden.



Askfat, speglar, kapsylöppnare, tändsticksaskar och övriga roliga svenska ölreklamprylar.

### Vilket samlarobjekt är din ögonsten?

Mitt bästa fynd är ett ölglas från Lyckholms bryggeri.



### Bästa samlarminne?

Det är svårt att ta fram det bästa samlarminnet för det finns så många.

De var roligt att gå med i SÖF och några år senare Bryggeriklubben så man har fått nya vänner och massa minnen.

### Hur mycket tid lägger ner på ditt samlande?

Svårt att räkna på. Det tar några timmar när jag fotograferar nya reklamprylar som ska in i samlingen.

### Vad är det bästa respektive det svåraste med att samla breweriana?

Det bästa med att samla är att det är kul och fint att visa upp för andra. Det svåraste är att få plats med allt.

### Vilka tre favoritdrycker tar du med dig till en öde ö?

Till en öde ö tar jag med mig Åbro original, Krönleins Crocodile och Brämhults apelsinjuice.



### Vilket är ditt bästa råd till andra samlare?

Råd till andra: att samla ska vara roligt och det det behöver inte vara så krångligt samt att man hjälper varandra.

Vi tackar Jörgen för hans trevliga svar. Nästa bryggeriklubsprofil kanske är du, vem vet? Vi hoppas på det iallafall.



# Uddevalla bryggeri



## När vi startade:

Jag bestämde mig för att starta ett småskaligt mikrobryggeri hemma i husets källare, under sommaren 2016, efter tre månader som hem-bryggare.

- Uddevalla Bryggeri AB startades i slutet av 2016
- Försäljningspremiär på fem lokala krogar i Uddevalla 2017-11-17, för Pale Ale Gustafsberg och IPA Skeppsviken
- Lanserade mina första öl på Systembolaget 2018-12-03 (Pale Ale Gustafsberg, IPA Skeppsviken och DIPA Hafstens Udde)

## Affärsidé:

- Starta ett mikrobryggeri och producera hantverksöl hemma i husets källare, med försäljning till Systembolaget (70%) och restauranger (30%)
- Skapa ett starkt lokalt varumärke (loggan symboliserar Uddevallabron)
- Namnen på ölen är hyllningar till särskilda platser i Uddevalla med personlig koppling
- Ölen kommer att finnas i olika storlekar såsom 330 ml, 750 ml samt magnumflaska 1500 ml

## Bryggerifakta:

- Producerar knappt 10 000 liter per år
- Bryggverk 200 liter
- 4 st trycktåliga jästankar på 480 liter
- Mottrycksfyllare, där varje flaska måste i och ur för hand
- Kapsylering och etikettering sker för hand, likaså stämpling av etiketter
- Har även 3 st mindre jästankar på 110 liter (där vissa ölstilar mår bäst av flaskjäsning, enligt min erfarenhet)

## Vilka är vi:

Jag heter Robert Larsson är 51 år och är uppvuxen på Bleket i Uddevalla. Har varit verksam inom taxi, under 27 år i Uddevalla (Uddevalla Taxi & Taxi Väst), dels som anställd i olika roller men även egenföretagare under elva år. Arbetar sedan uppstart med bryggeriet på heltid och är helt själv i produktionen, med allt vad det innebär att driva ett bryggeri/företag.

## Var:

Bryggeriet finns på 12 kvm i gamla pannrummet i husets källare, på Ulvstigen i Uddevalla.





### Vilka öl tillverkar vi:

Sedan start är alla öl överjästa

- Bassholmen 6% (Ljus Ale med champagnejäst / flaskjäsning)
- Pale Ale Gustafsberg 6%
- IPA Skeppsviken 7%
- DIPA Hafstens Udde 8%
- India Porter Rödön 7% (flaskjäsning)
- Chocolate Stout Sunds Tänge 8,5% (flaskjäsning)

Säsongsöl (har dessvärre inte hunnit med dessa dom senaste två åren)

- IPA Lilla Hasselön 7%
- DIPA Stora Hasselön 8%

### Vilka öl finns på bolaget:

Öl nedan finns på hyllan i lokala sortimentet TSLS i följande butiker (ölen är inte beställningsbar till andra butiker)

- Pale Ale Gustafsberg
- IPA Skeppsviken
- DIPA Hafstens Udde



Västerlånggatan och Torp Köpcentrum, Uddevalla - Munkedal - Henån - Odenhuset och Överby Köpcentrum, Trollhättan - Färgelanda

- Chocolate Stout Sunds Tänge

Västerlånggatan och Torp Köpcentrum, Uddevalla - Munkedal - Henån

### Pubkvällar/taproom:

Har inte möjlighet till detta i nuvarande lokaler men har ölprovningar på restauranger, som bokas av såväl privatpersoner som företag.

Vänligen

Robert Larsson  
Uddevalla Bryggeri



# Jultävling resultat

I förra årets sista nummer hade vi en jultävling där det gällde att lista ut på vilket språk det stod öl. Här kommer de rätta svaren:

Vinnaren av en fin, men hemlig t-shirt är Björn Harnby, håll utkik i brevlådan efter priset.

|                       |                    |                             |                          |
|-----------------------|--------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1. Cerveza<br>Spanska | 5. ПИВО<br>Ryska   | 9. Olut<br>Finska           | 13. cwrw<br>Waleiska     |
| 2. Cervísíam<br>Latin | 6. เบียร์<br>Thai  | 10. μπύρα<br>Grekiska       | 14. Õlu<br>Estniska      |
| 3. Bira<br>Turkiska   | 7. Piwo<br>Polska  | 11. ビール<br>Japanska         | 15. Bía<br>Vietnamesiska |
| 4. Sör<br>Ungerska    | 8. 啤酒<br>Kinesiska | 12. Cerveja<br>Portugisiska | 16. בירה<br>Hebreiska    |

## Udda samlingsobjekt



Påse med julgransfrö.  
Fram och baksida.



Ibland stöter man på ett reklamobjekt som kan te sig något udda. Personligen tycker jag nog att denna lilla fröpåse från Pripps är bland de konstigaste jag har. En påse med granfrö som med tiden då ska bli julgran. Och om man sådde fröna då när Pripps gjorde den borde det varit en tämligen ståtlig gran idag.

Anders



- **BRYGGERIKLUBBEN -**  
**FÖRENING FÖR SAMLARE OCH BRYGGERIINTRESSERADE**  
**KLUBBEN BILDADES 1982 OCH BESTÅR AV PERSONER I NORDEN**  
**MED ETT AKTIVT INTRESSE FÖR BRYGGERIINDUSTRIEN.**



Årsmöte i Uppsala den 23/4 2022 Bryggeriklubben

1 Ordförande Magnus Karlsson öppnar mötet.

2 Kallelsen godkändes.

3 Dagordningen godkändes.

4 Till mötesordförande valdes Helge Hoff och sekreterare Claes Svensson.

5 Till justeringsmän och rösträknare valdes Henrik Josefsson och Rickard Laisfeldt.

6 Magnus Karlsson redogjorde för verksamhetsberättelsen för år 2021, vilken godkändes av årsmötet.

7 PO Ström redogjorde för kassarapporten för 2021, vilken godkändes av årsmötet. Claes Svensson läste upp förtroendevalde revisor Stefan Löövs redogörelse för revisionsberättelse. Revisorn föreslog ansvarsfrihet för styrelsen.

8 Årsmötet beviljade styrelsen ansvarsfrihet för 2021.

9 Medlemsavgift för nästkommande år fastställdes till 250 kr per år samt 150 kr för etikettutskick.

10 Ersättningen till styrelsen fastställdes till boendekostnader för styrelsemöte vid bytesmöten.

11 Val

a Magnus Karlsson valdes till ordförande på 2 år,

b Ingmar Strannevik valdes till webbredaktör på 2 år,

c Stefan Lööw valdes till revisor på 1 år och Rickard Laisfeldt valdes till revisorsuppleant på 1 år,

d Helge Hoff och Henrik Josefsson valdes till valberedare på 1 år.

12 PO Ström redogjorde för medlemssituationen. Vi har kvar samma antal sponsorer, men samlande medlemmar har minskat något av olika anledningar.

13 Rickard Laisfeldt rapporterar att Den bryggande Holländaren kommer att stänga, Stenhammaren har blivit uppköpta av Alnön.

14 Dagens Bryggeribesök. Deltagarna säger att det var ett bra besök. Bra ciceron och frikostig ölprovning.

15 Förslag till nästa möte. Eftersom det är jubileumsår kanske vi ska ha ett större bryggeri, samt att locka så många medlemmar som möjligt. Norrköping, Linköping och Karlstad är alternativ som årsmötet föreslår. Grängesberg och Krönleins föreslår styrelsen. Styrelsen arbetar vidare med förslagen.

16 Nya och övriga frågor Rickard kommer att erbjuda saker från Tuffes samling på auktioner i framtiden. Göran J tar upp frågan om hemsidan som han tycker behöver uppdateras och förnyas. Vi ska satsa på Facebook sidan mer.

17 Mötesordförande Helge Hoff avslutar årsmötet.

Helge Hoff  
Ordförande

Claes Svensson  
Sekreterare

Henrik Josefsson  
Justerare

Rickard Laisfeldt  
Justerare