

Bryggeriklubbens medlemsblad

1
2023



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
Webbplats: www.bryggeriklubben.se
Bankgiro: 5304-6942
Kontonummer (Swedbank):
8032-5, 4067844-3
SE77 8000 0803 2500 4067 8443 SWEDSESS

Framsidan: Anders Granberg
vid tappning på Örebro bryggerhus.

Foto: Anders Forsell

Medlemsavgift 2023:

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

Medlemsmöte på Villa Freja och Vreta Kloster bryggeri

Den näst sista helgen i oktober var det dags för Bryggeriklubbens årliga höstmöte. Den här gången förlagd mitt på den östgötska landsbygden, några mil utanför Linköping. Bryggeribesöket var inbokat på Vreta Kloster bryggeri och medlemsmötet på Villa Freja, ett trivsamt vandrarhem där vi kunde njuta av lugnet och tystnaden samt den milsvida utsikten över slättlandskapet. Åtminstone de som var tidigt på plats, för så småningom så myllrade det av brewerianagubbar överallt på den stillsamma platsen. Trots en del avbokningar så blev den här träffen den mest välbesökta på mycket

Freja Vandrarhem

länge. Efter några försiktiga år med pandemi så var deltagarantalet uppe i över 40 personer, med både samlare och gäster. En bidragande orsak till det stora deltagarantalet var kanske att Bryggeriklubben fyllde 40 år. Hursomhelst var det som vanligt många kära återseenden, men också några nya bekantskaper. Eftersom vi dessutom var ute på landet så fanns det inte så mycket annat som lockade heller utan vi kunde ägna oss åt varandra.

Som vanligt kom en stor del av deltagarna redan på fredagen, även om det var lite svårt att hitta. Jag och mitt resesällskap, Henrik J, åkte tåg till Linköping från Stockholm och tog en taxi från stationen ut till vandrarhemmet. Chaufförens lokalkännedom var kanske inte den bästa, så vi fick en liten sightseeing tur runt Vretabygden innan vi säkert och ändå i god tid svängde upp på infarten till Villa Freja. Där möttes vi av bl a PO och Sivan som var i full färd med att organisera inackorderingarna. Rätt person på rätt plats. Till sin hjälp hade de Anders också och efter viss möda så var allt

under kontroll. PO och Sivan hade också förberett all frukost och maten till lördagskvällen, vilket vi deltagare är förevigat tacksamma för.

Förutom Villa Freja så var det som sagt ganska enskilt, närmsta granne var en kycklingfarm, vilken säkert var trevlig, men det hjälpte inte så mycket för oss som var lite hungriga efter en dag på resande fot. Innan vi körde igång med samkvämet på kvällen åkte vi till Grillhuset i Ljungsbro för att få i oss lite mat. På grillen dök det upp fler samlargubbar som anslöt sig till skaran.



Efter frukosten på lördagmorgon var det lite tid över till egna aktiviteter. Någon åkte till Bergs slussar för att titta på hur vattnet flödade i kanalen och några andra besökte Cloetta i Ljungsbro, men vid 12-tiden var det dags för lunch på samma grill som vi besökte på fredagen. PO hade bokat buss till oss och tagit upp beställningar på vad alla ville äta. Maten serverades i en rungande fart trots att vi var ca 40 personer. Det var bra förberedelse inför bryggeribesöket som inleddes strax därefter.



Vreta Kloster bryggeri låg bara några minuters promenad från Grillhuset. Bryggeriets grundare och ägare, Anders Fejes, hade dukat upp på ett snirkligt sätt inne i bryggeriet, varje vrå utnyttjades på bästa sätt. Vi fick en ordentlig genomgång om vad belgisk öl egentligen är och varför det smakar som det gör. Det mest intressanta och kanske svårast att förstå är hur snabbt allting har

gått för bryggeriet. På bara några år har det gått från noll till priser i Belgien för Nunnans skördeöl. Andreas engagemang och glädje att få berätta märktes tydligt under besöket och även om inte belgisk öl faller i allas smak så fick vi en bra introduktion. Vi fick smaka flertalet sorter, till och med en chokladbit som gifte sig bra med en av de starkare brygderna. Det fanns tid att inhandla souvenirer från bryggeriet och några fick också med sig ett exemplar av "flygplansölen", som inte fanns med bland de etiketter som Andreas rimligen delade med sig till alla besökare.

Det här var bara början på alla aktiviteter denna dag, snabbt var alla på bussen tillbaka till vandrarhemmet för att förbereda sig inför auktion och bytesmöte. I stora frukostsalen dukades upp för auktion och som vanligt var det Sören Clavebring som höll i klubban. I ett rasande tempo avyttrades skyltar och andra spännande kuriosor. Det var många saker från Tuffes samling som auktionerades ut och fler saker kommer dyka upp i kommande möten.

Bytesmöte satte igång och som vanligt dalades det om etiketter, underlägg och andra attiraljer som är värda att bevara, till stora och små priser. För egen del utökades etikettsamlingen med både rariteter och vardagligheter.

De flesta hann med söndagsfrukosten innan hemresan. Några fortsatte till andra begivenheter medans andra var nöjda och på började resan hem.

Ett stort tack till PO som ordnade allt och tack till Sivan och Carina som hjälpte till med maten.

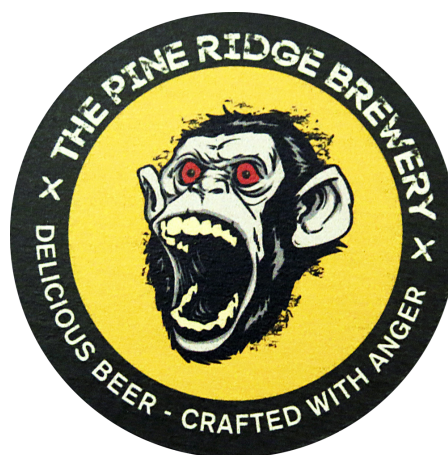
Ja, det var allt, tror jag. Just det! Det sista innan tåget lämnade stationen i Linköping, så klart måste man äta en bit Cloetta, det hade jag glömt...

Medlemsavgift

Nu är det nytt år och det är dags att betala medlemsavgiften för 2023. Det är samma summa som tidigare, 250 kr för medlemskap. Vill du dessutom ha etikettutskicket så ska du betala 150 kr till (gäller även hedermedlem). Vi räknar med att göra 4 utskick med etiketter i år och vi hoppas att vi tillsammans kan få till 4 stycken medlemsblad också. Till medlemsbladen vill vi ha in tips på vad vi ska skriva om. Vi vet att det finns många medlemmar som har bra historier och saker att berätta om som det vore roligt att få ta del av. Vi i styrelsen kämpar på för att få ihop det, men vill som sagt ha in lite idéer och input.

Vårmöte

Lördagen 22 april i Falkenberg.



Tävling

Varför inte starta det nya året med en kul tävling? Kan du lista ut från vilka ölsorter de små fragmenten är tagna? Det är från både vanliga och ovanliga sorter. Några är utländska, men de flesta är svenska. Skicka in dina svar till: - info@bryggeriklubben.se - **senast 20e april 2023**. Skriv också vad du har för tröjstorlek så är du med på utlottningen av priset. Förra året vann Björn Hanby och priset var en t-shirt från Vreta Kloster bryggeri som jag hoppas att han nu har fått.



Samlarprofilen

Medlemsprofil nr 7

Den här gången har vi tagit oss dit regnet alltid ligger i luften, Borås. Det är vår kassör som ni ska få lära känna lite mer.

Vad heter du? Var bor du?

Jag heter Per-Olof Ström jag har varit Borås trogen, född lite utanför Borås. Har arbetat med formverktyg för plast och gummiindustrin. Det lättaste är att fråga om man har sett ett snuslock? Dom har jag varit med och graverat.

Hur länge har du samlat på breweriana?

Jag har inte varit bryggerisamlare så länge om jag jämför mig med vännerna i Bryggeriklubben.

Varför startade du med samlandet?

Det började med att man letade öletiketter, när man var på samlarmässor. Hade fått idén att se om man fick tag på 1 etikett från varje bryggeri.

Hur länge har du varit medlem i Bryggeriklubben?

Jag var nere på Marks bryggeri och träffade Rune som var medlem i Bryggeriklubben, han berättade om klubben. Fick Sören Borgströms telefonnummer och ringde honom, fick berätta lite om mitt samlande.

Blev inbjuden till vårmötet på Åbro 2006. Där träffade jag många samlare och blev mycket imponerad. Jag med en liten pärm och sen se allt på bytesmötet det var som en trans. Tur att jag hade med min hustru Siv för jag kun-

de nog fyllt hela bilen med bryggerisaker. Där mötte jag Magnus Karlsson första gången han som jag var nybörjare i klubben.

Vilka är dina samlarintresset?

Som jag skrev tidigare så var det etiketter som jag samlade på, men som alla går det över till lite av varje inom området. Jag har också intresserat mig för bryggerihistoria.



Har suttit många timmar på Borås Stadsarkiv och letat och Borås har haft ett 30 tal vattenfabriker, 12 svagdrycksbryggerier och 3 bryggerier sen mitten av 1800.

Vilket samlarobjekt är din ögonsten?

Jag har inga dyrgripar jag har inte haft turen att springa på saker. ÄN finns hoppet kvar. Sen är det ekonomin jag började så sent att samla,

de som började på 1960 talet har haft större möjlighet att få tag på saker.

En sak som jag är glad för är flaska från 1929 med öl i och etikett tyvärr är etiketten trasig men ölen är helt klar ingen bottensats, en Falcon. Sen även en meny till 100 års festen för Sandwalls det finns nog inte många sparade.

Bästa samlarminne?

Mitt bästa samlar minne får nog bli den första träffen i Vimmerby. Jag som en liten !! samlare får se bytesmötet. Alla dessa prylar framför mig, det var enormt. Tyvärr är det så att man får inte tid att leta nu på mötena då man jobbar med att allt skall vara bra på träffarna.

Hur mycket tid lägger du ner på ditt samlande?

Hur mycket tid lägger man ner på samlandet. Det går i vågor runt träffarna blir det mer, sen kan det dröja mellan jag rör pärmarna. Men skall jag vara ärlig skulle jag behöva lägga mer tid på det. Har bara stoppat in etiketter och tänkt att göra det senare, SÅ det blir till att skärpa sig.

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

Sedan vad som är svårt och lätt som samlare. Det svåra är att plånboken inte räcker till. Och det lätta var när Henrik kom med 5 kr lådan och man kunde plocka till sig etiketter. Sen måste man ha tålamod och turen med sig. Jag var så glad det ringde en god vän och sa att han i sin tur hade en vän. Där jag skulle få ta del av en samling. Mannen skulle in på ett hem och det var mycket oanvända saker från Sandwalls. Man gick som på moln helt salig. Men så kom smolket, hans moder hade sålt iväg allt utan hans vetskap så det var snopet. Vad som var kvar en förpackning av underlägg Sandwalls.

Vilka 3 favoritdrycker tar du med dig till en öde ö?

Ta med 3 st drycker till en öde ö, FÖRLÅT men ett glas riktig hallonsaft är det första. Ett glas med kall svagdricka (Bra Svagdricka) och en lagom kall Bedarö Bitter Nynäshamn

Ja jag vet att jag är lite knäpp !!

Vilket är ditt bästa råd till andra samlare?

Vilket råd kan jag ge till nya samlare. Inte mycket, det beror på så mycket. Pengar turen och sen vilken nivå man vill ligga på. Det är svårt att vara en liten samlare det känner jag trots jag varit med sen 2006.

Sen måste vi i klubben, OBS alla, ta med en eventuell ny samlare på träffarna. Man får ta med en gäst och då kanske bytesmötena kommer igång igen.

Sen måste man ha en hustru som har överseende med sig nu har jag turen att ha en sådan. Tack Sivan!

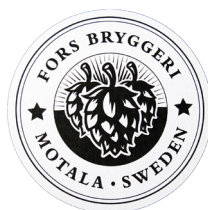


Nya bryggerier i Östergötland

Enligt statistiken så har Östergötland länge varit underrepresenterade när det gäller bryggerier. Redan 2020 uppmärksammade Bernews problemet och trots att det bor ca en halv miljon människor i området så har inte mikrobryggeriexplosionen nått ända hit. Några som var ute i god tid ändå är Nääs gårdsbryggeri som vi har varit på besök hos vid ett tidigare tillfälle. Då bodde vi i Småland, så jag tänkte att det var småländsk, men det ligger, har jag nu fått lära mig, i Östergötland.



Runt Motala finns det en tradition med bryggerier också, t ex Nordsjö gårdsbryggeri som bland annat tillverkade en öl kryddad med blåbär. Verksamheten lades dock ner i början av 2000-talet. Fors bryggeri, Motala bryggerhus och Prins Katts hantverksöl är några som har verksamhet i Motalaområdet idag.



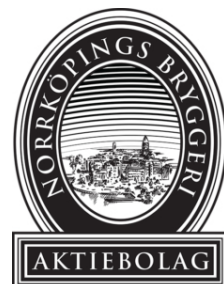
Vreta Kloster bryggeri vet vi också om vid det här laget, men inne i Linköping finns det största av bryggerierna i landskapet, Centralbryggeriet som startades redan på 2010-talet. Etiketterna på de flesta flaskor pryds av den något säregna Folke Filbyter, Bjälboättens stamfader. Namnet fick han för sin fäbless att kastrera föl med tänderna, fölbitare. Saga eller sanning, det vet vi inte, men ölen säljer

bra i alla fall. Sedan får väl Ölsbro gårdsbryggeri räknas till området också även om det ligger ett par mil söder om staden. I Ölsbro har de varit i gång sedan 2020 och de försöker att använda sig av så mycket ekologiska varor som möjligt till sina öl. De har även en humleodling på gården, men om den används till bryggningen ännu är oklart.

Om vi beger oss till landskapets största stad, Norrköping, så kan vi hitta fler verksamheter. Det finns så klart flera små intressanta lokala bryggerier som Potum brewery, Skinstad brewery och Lock, Hop and Barrel som ligger vid Göta Kanal i Söderköping, men ändå får räknas hit. Några andra intressanta bryggerier är Quillinge ekologiska som satsar på Kombucha och mjöd samt The Nordic Soda Company som äger Ekobryggeriet som tillverkar tonicvatten och Dirtwater Fox Brewery som tillverkar läsk utan olika tillsatser.



POTUM
BREWERY



I utkanterna av stan vid Motala ström ligger Fenix brewery som startade upp sin verksamhet under 2020, de 13 delägarna beskriver sig själva som att de rest sig ur askan för att resa sig upp och göra Norrköping till en stor bryggeristad igen. Stora ambitioner och vi får hoppas att det lyckas. Väl inne i staden kan

du besöka intressanta Knäppingen spiseri och bryggeri, en bryggeripub som enligt dem själva serverar grymt kök och god egen öl, säkert värt ett besök.

Till sist måste vi nämna Norrköpings bryggeri som har hållit på sedan mitten av 2010-talet. Namnet förpliktigar traditionen i staden måste man ändå säga, men det är ändå småskalighet som gäller. Samhörigheten med det ursprungliga bryggeriet under samma namn har jag inte någon koll på, dessutom är det oklart om verksamheten fortfarande är i gång.

Har vi missat något viktigt bryggeri i området? Hör av dig med info till oss.



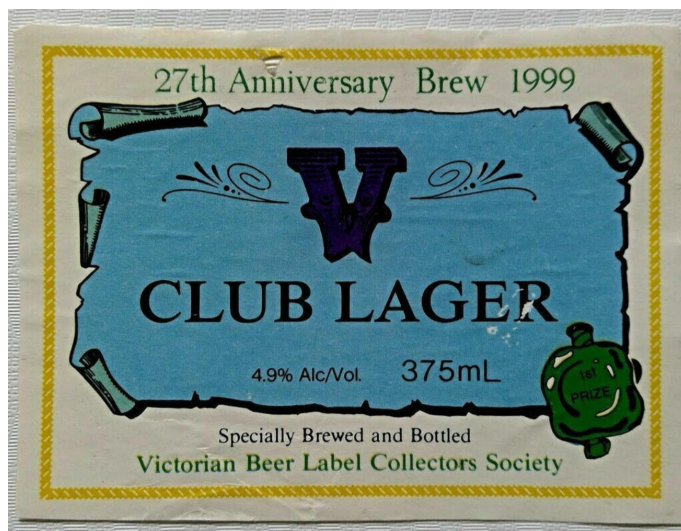
Samlarklubbar i världen

I Australien finns det en samlarklubb som heter Victoria beer label society club, VBLCS. Victoria är en delstat i södra Australien och det var där klubben startades för 50 år sedan. Numera är samlarintresset spritt över hela landet och medlemmar över hela världen. De skickar ut medlemsblad 6 gånger per år tillsammans med etiketter. De har lika många fysiska möten, 6 stycken per år, den andra söndagen varje jämn månad kl 13. Så det är lätt att komma ihåg.

Det kostar 5 australiensiska dollar i medlemsavgift och för de 6 utskicken betalar du 85 AU\$.

1 AU\$ = 8 SKR. Är du intresserad kan du gå in på deras hemsida vblcs.com och läsa mer.

Känner du till andra samlarklubbar som du vill berätta om så hör av dig till oss.



Vreta Kloster bryggeri



Källa: Bryggeriet är beläget i Ljungsbro utanför Linköping, bara ett par stenkast från ruinerna av Sveriges äldsta kloster- Vreta Kloster – som grundades 1101. I klosterruinen har arkeologer funnit det som tros ha varit nunnornas bryggstuga. Det låter högst sannolikt då öl, som har kokats under tillverkningen, en gång i tiden var säkrare att dricka än vatten. Öl var även en viktig näringskälla – bröd i flytande form.

Med förkärlek för belgiska ölstilar och bryggeriets lokalitet i Vreta kloster socken, var det självklart att bryggeriet skulle ha en nunna med ölsejdel som pryder loggan. Inte minst med tanke på att den täta kopplingen mellan öl och kloster i Belgien ofta illustreras med bilder på munkar eller medeltidsmän. Det är helt enkelt dags för ”mer nunneöl åt folket!”

Konstnären bakom loggan är Michaela Leo.

Bryggeriets historia

25 mars 2018 bryggde Andreas, bryggeriets grundare och bryggare, sin första öl hemma vid spisen i Ljungsbro. Det blev en belgisk trippel som enligt bryggarens utsago fortfarande är den bästa öl han bryggt.

Ganska snart införskaffades det första brygget på 30 liter, och bryggningen kunde sommartid flyttas ut på altanen. Garaget byggdes om för att kunna husera hembryggeriet – avlopp drogs in, garaget isolerades, ventilation anpassades med mera. Jästankar om 30 liter med kylmantel och glykolkylare införskaffades – vilket bidrog till ett rejält lyft i kvalitet – jästemperaturen för öl i belgisk stil är central för den smakprofil som skapas.

Men problem uppstod. Vad skulle göras av all öl som producerades? Den fick ju inte säljas – och trots stora fester med vänner fick öl till slut



Andreas Fejes

hållas ut. Så sommaren 2019 började Andreas läsa på om vad som krävdes för att kunna starta ett bryggeri. Ett bolag hade han redan. Så ansökan sändes in till skattemyndigheten och kommunen – och svar kom ganska snabbt om att bolaget och Andreas, samt bryggeriet i garaget, godkändes som skatteupplag och som livsmedelsproduktionsanläggning.

1 oktober 2019 startades formellt bryggeriet som fick namn efter den socken som bryggeriet är beläget i – Vreta kloster. Med förkärlek för öl i belgisk stil, var steget kort till att koppla in bryggeriet till den lokala klosterhistorien och ruinerna av Vreta kloster – Sveriges äldsta kloster som skapades redan 1101. En plats där arkeologerna hittat vad de tror var nunnornas bryggstuga. Vad passade då bättre, tänkte Andreas, att ha en nunna med ölsejdel som logga för bryggeriet. En logga som symboliserar både den lokala historien och förkärleken för öl i belgisk stil. En vän och konstnär – Michaela Leo – målade tavlan som ligger till grund för loggan – en Nunnan i Cistersiensk nunneskrud med Vreta klosters mur i bakgrunden.

Till bryggeriet införskaffades samtidigt ett bryggverk om 200 liter (Braumeister) och tre jästankar om 240 liter. En glykolkylare köptes in för att ha full kontroll på jästemperaturen. Planen var att första året brygga 2000-3000 liter öl och sälja till lokala restauranger och pubar. I början av 2020 påbörjades försäljning av ölen. Då januari och februari är dåliga månader i branschen, gick det segt. Men bryggarens favoritpubar i Linköping och Motala köpte in ölen liksom en av Linköpings bättre restauranger. Men sedan tog det stopp. Covid-19 slog till och planerna fick snabbt ändras.

Istället för att släppa den första ölen på Systembolaget under sena 2020 så släppte bryggeriet Den blonda nunnan den 1 april 2020, och Nunnans skördeöl den 4 maj. Försäljningen tog omedelbart fart. Redan efter 40 minuter då blonda nunnan lanserats hörde det största

bolaget i Linköping av sig och behövde påfyllning – det var tomt i hyllorna. Under våren växlade bryggeriet upp, en till jästank införskaffades och det bryggdes och buteljerades på maxkapacitet. Allt som bryggdes såldes snabbt av till Systembolaget, och till vissa pubar.

Sommaren 2020 krävdes ett nytt ställningstagande. Skulle bryggeriet nöja sig med två öl på Systembolaget, och låta ölen med jämna mellanrum restnoteras då det inte var möjligt att möta efterfrågan med den kapacitet som fanns i garaget? Eller skulle det hela skalas upp? Då Andreas är en person som mestadels blickar framåt så bidde det en uppskalning. Sökande efter lokal blev kort. Det visade sig att Rapps Glas i Ljungsbro hade en lokal ledig i en nära på nybyggd industrilokal, än närmare ruinerna av klostret (cirka 800 meter för att vara exakt).

Inflyttning i nya lokaler skedde 1 september 2020. Nu utrustning hade redan beställts. Under september till oktober anlände ett nytt bryggverk på 500 liter (Braumeister) och tre jästankar om 1250 liter. En buteljeringslina anlände från Tyskland, och en etiketteringsmaskin från Italien. En buteljeringsstank om 1000 liter med omrörare införskaffades, och vid årsskiftet anlände tejpmaskin och rullband.

Produktionen med den nya utrustningen kom igång i oktober, och bryggning skedde parallellt med båda bryggverken – vilket varje bryggdag resulterade i 700 liter öl. Planen var att brygga tre gånger i månaden, och buteljera en gång i månaden. Med ett resultat av cirka 2000 liter öl/månad, och en årlig produktion om cirka 24000 liter. Allt med fokus på att fortsätta kunna driva bryggeriet som en bisyssla på sidan om bryggarens vanliga jobb som professor i vuxenpedagogik.

I december 2020 ökade försäljningen (vilket är normalt i branschen). Men i januari och fe-

bruari 2021 ökade försäljningen än mer, vilket innebar att en fjärde jästank om 1250 liter införskaffades för att på så sätt kunna öka produktionen till cirka 2800 liter per månad. Sommaren 2021 öppnade vi vårt taproom för första gången, det blev en succé. Försäljningen fortsatte att öka så för att möta efterfrågan anställdes en bryggare på heltid från och med 1 september 2021. Sammanlagt såldes 31 000 liter öl under 2021.

I november 2021 erhöll vi vår första internationella medalj då Nunnans skördeöl kammade hem första svenska medalj någonsin i Brussels Beer Challenge. Den fick brons i kategorin Double Saison efter två öl från det berömda bryggeriet Brasserie Dupont. I februari 2022 erhölls ytterligare två medaljer då Den vita nunnan (belgisk wit) och Vreta Kloster trippel vann guld i sina respektive klasser i Concours international de Lyon.

Under 2022 pågår expansion. Från hösten 2022 kommer lokalytan tredubblas, ett nytt bryggverk på 1000 liter installeras och tre jästankar om 2000 liter köps in. För 2022 är målet 50 000 liter såld öl och för 2023 är siktet inställt på 70 000 liter såld öl.

Om etiketterna

Våra etiketter har vi tagit fram i samarbete med lokala konstnärer. Vi tycker att konst

och hantverksöl hör ihop. Som redan nämnts har vår logga skapats av Michaela Leo. Tavlan bakom loggan pryder vår öl Den blonda nunnan. Michaela har därutöver skapat två till konstverk åt oss – en tavla med en Cisterciensisk novis och en tavla med en Cisterciensisk abbedissa. Den förra pryder vår öl den blonda novisen (som än inte finns på Systembolaget) och den andra pryder vår öl Abbedissan 12. Inför lansering av vår första julöl 2021 målade Michaela ytterligare ett konstverk där novisen, nunnan och abbedissan möts över ett glas öl i juletid.

Precis innan bryggeriet kom igång 1 oktober 2019, träffade vår grundare konstnären Louise Hävre på en väns 40-årsfest i Ljungsbro till vilken vår ägare Andreas serverade sin hembryggda öl. Louise och Andreas började tala vid över ett glas öl och hon berättade om sitt konstnärskap och Andreas berättade om sina planer med sitt bryggeri som han precis skulle komma igång med. Under samtalet föreslog hon att Andreas kunde använda ett par av hennes konstverk som grund för etiketter till några av bryggeriets kommande öl. Hon sände över ett antal bilder och Andreas valde ut två – Tavlan Compromise som pryder Nunnans skördeöl och tavlan Bortom nuet som pryder St. Helena. Ytterligare ett konstverk används som del av etiketten till Vreta Kloster strong golden ale. Läs gärna mer om Louise och hennes konst på www.louisehavre.se



Den blonda novisen

Den blonda novisen är en välbalanserad blond öl i belgisk stil som erbjuder fräscha citrustoner, fruktighet och en avslutande mild beska.

Då ölen enligt tradition efterjäser på flaska kan viss jästfällning förekomma. Förvaras mörkt, svalt och ståendes. Serveras vid 8-10°C.

Ingredienser: Vatten, KORNALT, socker, humle, jäst, kryddor

Starköl Alk 6,2% Vol, 33cl



Vreta kloster bryggeri

Bryggeriet är beläget nära ruinerna av Sveriges äldsta kloster med samma namn som socknen - Vreta kloster. Klostret var aktivt från tidigt 1100-tal till slutet av 1500-talet. Här bryggde nunnorna sannolikt öl för egen konsumtion.

www.klosterbryggeri.com
kontakt@klosterbryggeri.com

Bäst före



Pestdoktors belgiska dubbel IPA

Pestdoktors dubbel IPA erbjuder tydlig beska från både europeisk och amerikansk humle i kombination med fruktiga toner från den belgiska jästen.

Då ölen enligt tradition efterjäser på flaska kan viss jästfällning förekomma. Förvaras mörkt, svalt och ståendes. Serveras vid 8-10 °C.

Ingredienser: Vatten, KORNALT, humle, jäst

Starköl Alk 8,5 % Vol, 33cl

Konstnär: Michaela Leo



Vreta kloster bryggeri

Bryggeriet är beläget vid ruinerna av Sveriges äldsta kloster - Vreta kloster. Klostret var aktivt från tidigt 1100-tal till slutet av 1500-talet. Här bryggde nunnorna öl för egen konsumtion.

www.klosterbryggeri.com
kontakt@klosterbryggeri.com

Bäst före



Den blonda nunnan

Den blonda nunnan är en blond öl i belgisk stil med tydliga citrustoner kombinerat med fruktighet producerad av den belgiska jästen.

Då ölen enligt tradition efterjäser på flaska kan viss jästfällning förekomma. Förvaras mörkt, svalt och ståendes. Serveras vid 8-10°C.

Ingredienser: Vatten, KORNALT, VETEFLINGOR, socker, humle, jäst, kryddor

Starköl Alk 6,8% Vol, 33cl



Vreta kloster bryggeri

Bryggeriet är beläget nära ruinerna av Sveriges äldsta kloster med samma namn som socknen - Vreta kloster. Klostret var aktivt från tidigt 1100-tal till slutet av 1500-talet. Här bryggde nunnorna sannolikt öl för egen konsumtion.

www.klosterbryggeri.com
kontakt@klosterbryggeri.com

Bäst före



Öl och musik

Det är massor av saker som inte går ihop med alkohol. T ex idrott, våld och alltför sensuella gestaltningar undanbedes på etiketterna. Saker som går ihop med alkohol då? Ingen aning, men på musikfestivaler får man dricka öl iallafall. Så hur är det med öl och musik, går det ihop? Ja, kanske. Åtminstone har musiker besjungit drycken i evigheter.

Och gott öl kom
och gott öl for,
för gott öls skull
har jag sålt mina skor
och satt mina strumpor
i pant i en bod
med gott öl håller jag
uppe mitt mod

Detta skaldade Fröding om i en tolkning av den skotske poeten Robert Burns som redan på 1700-talet skrev denna lyriska betraktelse som också Ulf Lundell på besjungit på 70-talet.

Willie Nelson gjorde också en betraktelse kring drycken då han satt och tittade på bubblorna i sin öl i "Bubbles in my beer och Johnny Cash i "I hardly ever sing beer drinking songs". Även jag, när det begavs sig, försökte komponera ett mästerverk i "Beer drinking blues", ett juste riff och man är igång. Den finns dock inte på någon streamingtjänst än så länge, fast man kan nog få ihop en go spellista med ölsånger ändå.

Hursomhelst så samlar vi på bryggerigrejer och då är ju den intressanta frågan hur det ser ut på den fronten? Etiketter med musikmotiv. I Sverige har det funnits en del godbitar bland annat så har Krönleins bryggeri visat framfötterna i ämnet. De båda stora internationella



rockbanden Motörhead och Kiss har funnits på deras etiketter sen ett bra tag tillbaka. Och det verkar som banden är med i processen som t ex alldeles nyligen när Iron Maiden, som med hjälp av Robinsons brewery i England under flera år har gjort flera populära öl till gruppen, letade efter en producent utanför öriket. De fastnade för Nils-Oscar i Nyköping och tillverkade bl a den alkoholfria ölen Running Free, döpt efter en av bandets klassiska låtar. Nils Oscar har förövrigt under åren producerat mängder av rocköl bland annat till Slayer, Motörhead och Ghost.



Flera band har följt efter i trenden som Graveyard som tillsammans med TT gjorde Hisingen brew en hyllning till bandets Grammisnominerade Hisingen blues. Sabat-hon, Gathering of Kings och In Flames är andra tuffa band med egna öl.

Ett bryggeri som satsar på musiken är Heavy metale från Småland. De vill verkligen förena rockmusik med hantverksmässig öl och lyckas väl bra med det.



Det är ju så klart inte bara hårdrockare som får egna öl. Dansbandet Arvingarna är också ute på banan tillsammans med Odd Island i Göteborg och Larz-Krizerz har tillsammans med Mora bryggeri släppt sitt Stuff-öl. Lasse Stefanz och Streaplers är inte sämre de i samarbete med Charlis och Northern Brewers.



Jag nämnde Kiss lite tidigare i texten och de gubbarna har nog provat både det ena och det andra i alkohol och drogväg som vi inte ska gå in på här, men den ena ursprungsmedlemmarna, basisten Gene Simmons som är nykterist, har lanserat några olika läsk bl a Kiss kola och Kiss Cherry, tyvärr finns de bara i USA, det är lätt att läskmarknaden glöms bort.

Känner du till något annat band som gjort något juste bryggerirelaterade? Hör av dig, visa och berätta för oss.



Nyckelbryggerier



Örebro brygghus



Kullens bryggeri

På senaste bryggeriklubbsträffen var det stor uppståndelse med ett underlägg från The Helicopters senaste releasefest. Så det kan skapa stor efterfrågan på samlarmarknaden också.

Bryggeriklubben 40 år

”Samla bryggerietiketter-öl och läsk- kan det vara något? Var så säker. Om inte, fråga Ove Paulsson i Helsingborg. Han har 125 000 i sin samling”. Så börjar en artikel i Östgöta Correspondenten från den 22 november 1982.

Det var 16 stycken bryggeriintresserade män som hade samlats på stadshotellet i Mjölby för att bilda en samlarförening för bryggerietiketter. Det har nu gått 40 år sedan Swen Stockhaus, föreningens första ordförande, tog initiativet till Bryggeriklubben. Sedan dess har klubben styrts av Sören Borgström, Ingemar Strannevik och Magnus Karlsson. Från de ursprungliga medlemmarna är det många som inte längre finns bland oss, men några är aktiva ännu.

Varför det blev Mjölby stadshotell som fick stå som värd för det första mötet har sin enkla förklaring i att det låg mest centralt i landet för de intresserade personerna, men sedan dess har det hållits bytesmöten från Skåne, ända upp till Jämtland och på massor av ställen däremellan samt även någon gång i våra grannländer. Tanken är väl att det ska bli någorlunda rättvist med resandet till mötena för alla medlemmar.

Stockhaus har tidigare berättat för medlemsbladet att det var lite klurigare med samlandet förr i tiden, en annan slags utmaning. Eftersom det inte var så lätt att hitta andra jämlingar med samma intresse där man bodde, så fick den påhittige annonsera i tidskrifter som sedan kunde spridas.

Hittade du någon att byta med, så skickades ett kuvert med etiketter till varandra, så går det ju till nu också, men med internets hjälp idag så kan man skicka bilder på vilka etiketter som finns tillgängliga att byta till personer i Kiruna, Kapstaden eller Katmandu. På det sättet vet du exakt vad du får, men bytena kan ta lång tid innan de blir utförda. Nu är faktiskt urvalet mycket större på etiketter än vad det var på 70- och 80-talet och många väljer att specialisera sig på olika områden som t ex etiketter med fyrar, fordon eller någon särskild del av landet, vilket gör det svårare att hitta personer med samma samlarområde som du kan byta med.

Klubben har också hjälpt sina medlemmar med samlandet genom att dela ut etiketter under de flesta år. Hur många etiketter som det

Vreta kloster trippel

Vreta kloster trippel är en något fylligare och fruktigare version av en belgisk trippel. Avslutas med viss beska.

Då oien enligt tradition efterjaser på flaska kan viss jästfällning förekomma. Förvaras mörkt, svalt och ståendes. Serveras vid 8-10°C.

Ingredienser: Vatten, KORN MALT, socker, humle, jäst

Starköl Alk 9,2 % Vol, 33cl

Konstnär: Michaela Leo



7 350115 950237



Bryggeriklubben's 40-årsjubileum

År 1982 samlades en grupp om cirka 15 personer på Stadshotellet i Mjölby för att bilda en klubb med intresse för bryggerier, dess historia och att samla bryggerikuriosa.

Nu efter 40 år är klubben uppe i cirka 80 samlande medlemmar samt ett flertal stödjande medlemmar och bryggerier.

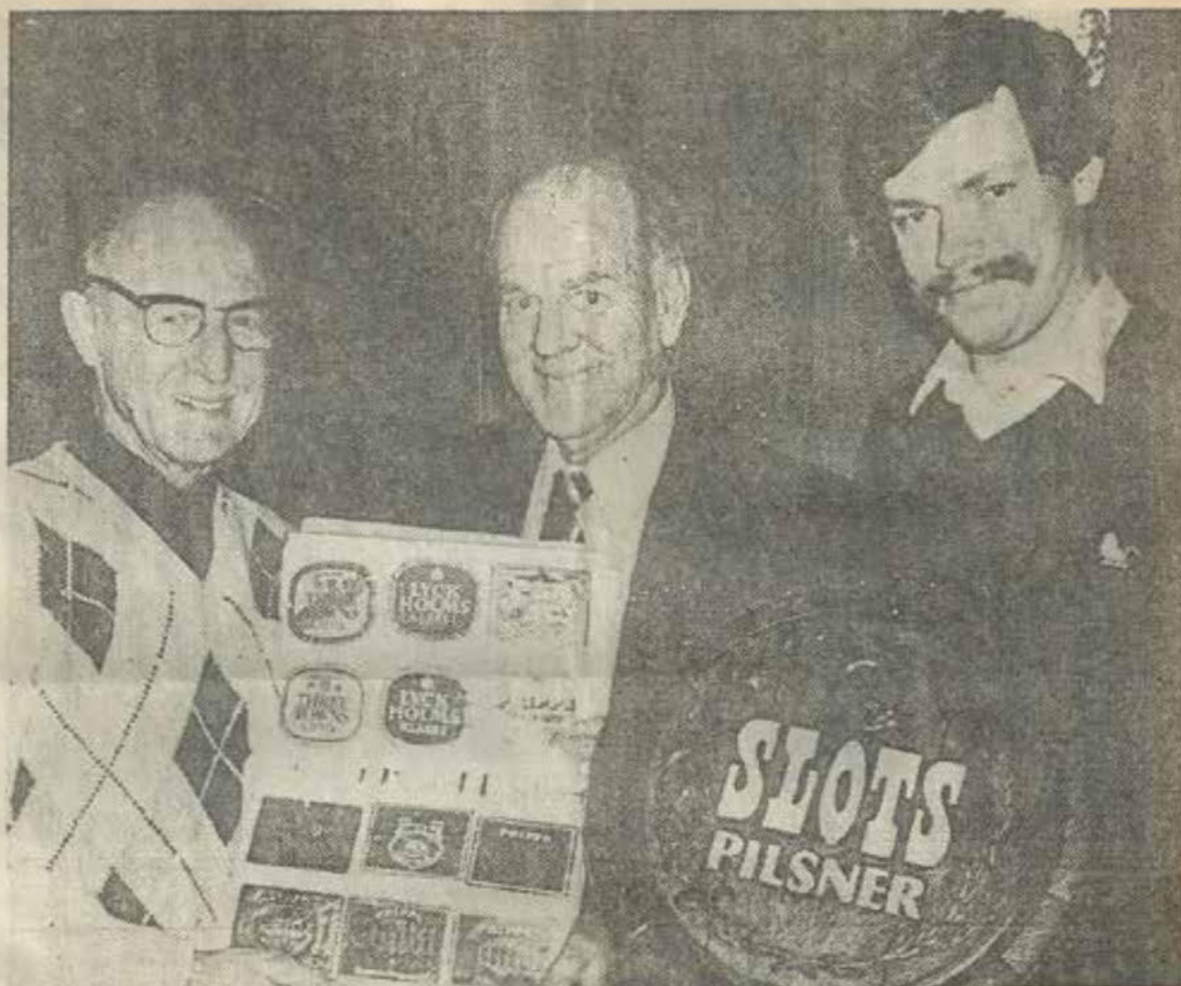


är vet nog ingen om och det är omöjligt att ta reda på, om nu inte någon av de ursprungliga medlemmarna har fört statistik på det. Hur som helst så är det säkert tusentals etiketter som har fördelats under åren. Nu för tiden är det inte bara etiketter som det samlas på i klubben utan även glas, underlägg och skyltar är populära objekt. För att uppmärksamma jubileet så har vi tillsammans med Vreta Kloster bryggeri tagit fram en 40-årsjubileums etikett som alla medlemmar får. Dessutom har Anders som med sitt nystartade bryggeri Wiki-beeria, Uppsala brygghus och Vreta Kloster bryggeri tagit fram ett jubileums underlägg som delades ut på höstmötet på Villa Freja (hann du inte få det kan du kontakta Anders så fixar han det till dig).

Från början var det bara samlare från Sverige som var med i klubben, men så småningom anslöt även medlemmar från alla nordiska länder utom Island (tror jag). Vyerna har vidgats lite med det internationella perspektivet och vi får ständigt förfrågningar från utom-nordiska länder, men inte ännu tagit in några i klubben.

Just nu är vi runt 60-70 stycken samlare i klubben och de flesta har börjat komma upp i den äldre åldern och om Bryggeriklubben ska överleva 40 år till så behöver vi föryngras. Den som har en idé om hur vi kan göra kan kontakta oss i styrelsen, om den lyckas så utlovas en trevlig överraskning. Vi ser att intresset finns både genom försäljningar på både eBay och tradera, men också genom t ex Brewerianagruppen och andra bryggerisidor på Facebook.





Ove Paulsson, Helsingborg, i mitten, har under 30 år samlat 125 000 etiketter. Han flankeras av Tage Claesson, Ulricehamn, och Sven Stockhaus, Västerås, initiativtagare till lördagens möte och bytardag i Mjölby — efteråt sammankallande i interimsstyrelsen

Bryggerietiketter ny hobby

Samla bryggerietiketter — öl och läsk — kan det vara något? Var så säker. Om inte, fråga Ove Paulsson i Helsingborg. Han har 125 000 etiketter i sin samling!

På lördagen talade han sig varm för att sprida denna hobby, inte minst bland ungdom, när han träffade ett 20-tal meningsfränder på Stadshotellet i Mjölby.

— Alla stora samlingar har varit små i början, förklarar han och varnar för att nonchalera småsamlarna.

Bilda klubb

Sammankomsten i Mjölby med etikettentusiaster från Dalälven i norr till Helsingborg i söder, från Östhammar till Borås, hade Sven Stock-

haus i Västerås som initiativtagare. Hans tanke var att försöka bilda en klubb eller förening, vars medlemmar kan träffas en eller ett par gånger om året.

En interimsstyrelse tillsattes också med Sven Stockhaus som sammankallande, Lars-Erik Gustafsson, Stockholm, Klaes-Henrik Bergström, Västerhaninge, och Sven Lagerqvist, Nässjö, som ledamöter.

"Kommer stort"

— Det finns många fler samlare än vi som är här, berättar Sven Stockhaus. Att samla etiketter är en hobby som kommer stort, inte minst bland ungdomen. Själv har han hållit på som samlare i 13 år. Han startade med mynt och frimärken, men sedan sex år är det etiketter för hela slanten.

Under dessa år har han sparat alla brev han fått i samband med byteskontakter och det var med hjälp av dessa brev han nu kunde kalla till sammankomsten i Mjölby.

Självständig

Samlarförbundet Nordstjärnan i Stockholm, som bildades på 40-talet, spelar rollen av en sorts förbundstopp. Men den här föreningen är tänkt som en självständig organisation.

Syftet med sammankomsten var inte enbart att bilda en interimsstyrelse. Baktanken var också att byta etiketter och samlarobjekt med varandra.

— Som tur är har inte alla samma etiketter, förklarade Ove Paulsson. Det finns många godbitar bland de olika samlarna, sade han och gick på spaning efter sådana.

GULL-BRITTERICSON