

Bryggeriklubbens medlemsblad

2
2021



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: Kenny Gustavsson berättar om bryggeriet placerad på dess 500 liters bryggverk.

Foto: Ingmar Strannevik

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

Höstmötet 2021

BRUKSKÄLLAN BRYGGERI

I mitten av september var det återigen dags för Bryggeriklubbens medlemsmöte. Detta var årets första träff och således skulle årsmötesförhandlingar dessutom genomföras. Mötet som först var planerat att äga rum på vårkanten, men på grund av den rådande pandemin flyttad till hösten.

Mötet var förlagt till Dalsland och den lilla bruksorten Bäckefors i Bengtsfors kommun. Dalsland har tidigare varit en vit fläck på Bryggeriklubbens besökskarta och därför intressant att stifta bekantskap med.

Historiskt sett har det funnits en del bryggerier i landskapet bl a i Mellerud, Dals-Långed och Åmål, vilkens den förstes varumärke lever vidare idag med hjälp av Spendrups nysatsning. Själva bryggeriet i samhället satte igång sin verksamhet i början på 1900-talet och höll på ända fram till slutet av 50-talet då det blev för hårda bud i Mellerud. Det kända uttrycket om hårda bud i Mellerud har dock inget med bryggerinäringen att göra, ryktet säger att det var GAIS som var på besök på Rådavallen och helt oväntat gick på pumpen i en match de förväntat sig vinna lätt, men det kan också ha varit ÖIS som spelat den matchen.



Hursomhelst i mer än 50 år låg alltså varumärket i träda innan Spendrups bryggmästare Richard Bengtsson fick upp ögonen för det

gamla bryggeriets pilsner. Den första produkten kallades för Melleruds vårpilsner och senare har det bryggts både ale, julöl och alkoholfria alternativ som med lätthet har slunkit ner i de svenska struparna. Förövrigt kan tilläggas att bryggeribyggnaden står kvar på Järnväggsgatan 16 grannen med Tomtemuseet och i lokalerna är det numera en välkänd loppis värt ett besök och har du de rätta slantarna så kan du för endast 27 000 riksdaler inhandla en unik plåtskylt från bryggeriet.

Åmåls nya bryggeri startades i slutet av 1800-talet och höll ut ända till början av 1970-talet, förvisso uppköpta av Prippts på 50-talet. Bryggeribyggnaden står kvar att beskåda i stan och även den gamla vörtpannan kan åses fast på Göteborgs bryggerimuseum i Prippts gamla lokaler i Västra Frölunda.

Nuförtiden är de gamla bryggerierna borta, men nya små verksamheter har startats. I Åmål kunde ölbrickare njuta av maltdrycker från 68th floor brewery i ett par år, men på grund av pandemin den verksamheten avslutad. Det starkaste fästet är faktiskt Bengtsfors kommun med 2 blomstrande bryggerier, Torrskogs källarbryggeri och Brukskällan, varav den senare var målet för vårt besök.

Som vanligt när vi har träffar så dyker det alltid upp ett gäng redan på fredagen som umgås och har lite ölprovning. Det smuttas och doftas noteras om både blaskiga, mustiga och förträffliga drycker. Ett besök till samhällets pizzeria var så klart ett måste, men några av oss höll

BÄCKEFORS PIZZERIA

erbjudas. Det är kul att det är olika på olika ställen. Styrelsen hann också med sitt sedvanliga möte under kvällen innan det var dags att inta sovrummen i de väl tilltagna stugorna. Det fanns extremt stora och luftiga utrymmen att vistas i, även om alla inte hittade till ditt kryp in på en gång.

Lördagmorgon och en trevlig start med frukost och morgonpromenad längs Kärlekss-tigen och brukets ägor. Bl a hittade vi ett gammalt brygghus varifrån de gamla Lancashiresmederna försågs med engelsk ale, så traditionen var gammal i trakten. En utflykt till akvedukten i Håverud och loppisfynds hanns också med innan det var dags för bryggeribesök på Brukkällan som för övrigt bara låg ett eller två stenkast ifrån vandrarhemmet.

Vi blev väl mottagna av bryggeriets grundare Kenny Gustafsson och Daniel Hedström som hade delat upp sig för två olika uppdrag. Kenny drog historien om bryggeriet, visade reklamfilm och brygghuset. Daniel däre-

på att bli utan mat. Det visade sig att bagaren endast tog emot reda slantar, ingen digital betalning kunde

mot serverade dryck till församlingen och vi fick prova hela sortimentet. Bådas insats var uppskattade. Senare hade resten av familjen kallats in och alla hjälpte till för att servera soppa till lunch och grillbuffé till middag, dryck kunde inhandlas under hela kvällen. Så småningom kunde vi avhandla både årsmöte och auktion, vid båda tillfällena höll Sören Clavebring i klubban. Det blev omval av styrelseledamöterna, en sänkning av medlemsavgiften och prenumerationsavgift för etiketter. På auktionen blev det en del dueller om framförallt saker från Brukkällan som var attraktiva. Ett par tusenlappar klirrade in i klubbens kassa.

Sen var det dags för en stund med byten och affärer av breweriana i alla dess former. Till slut tog de flesta till reträtt upp till vandrarhemmet för att avsluta dagen med lite samkväm i en av storstugorna.

På söndagmorgon intogs frukost och snabbpackning inför avfärden hemmet. De flesta var nöjda med ett fint bryggeribesök, bra vandrarhem och trevligt sällskap. Vi tackar Ingmar Strannevik för ett välplanerat och lyckat möte. Styrelsen startar genast arbetet med nästa träff, håll utkik efter vart vi ses nästa gång.

Claes





När vi startade:

Brukskällan Dalsland AB startades 2016, innan dess hembryggare sedan 2014.

Affärsidé:

Tillverka lokalproducerad dryck med försäljning till restauranger, systembolaget samt matvaruaffärer. Egen Pub/restaurang i samma byggnad som bryggeriet med unik bruksmiljö. Vi var några av de första i Sverige som fick möjlighet att bedriva eget taproom.

Bryggerifakta:

Bryggverk 500 liter. Lager/jästankar 2 x 500 liter + 2 x 1000 liter. Helautomatisk flasklina för 800 flaskor/tim. Mixer för produktion av läsk och vatten.

Vilka är vi:

Kenny Gustavsson 46 år: VD, egenföretagare bedriver dagtid en verksamhet inom kontorsmaskiner. Just nu är Bryggeriet en "hobby".

Daniel Hedström 47år, VD, egenföretagare bedriver dagtid en verksamhet inom bygg. Just nu är Bryggeriet en "hobby".

Var:

Bryggeriet finns på Gamla Bruksgatan 66, i den gamla delen av Bäckefors i Dalsland. Lokalen är från början en gammal smedja.

Vilka öl tillverkar ni?

Vi tillverkar våra varianter av Pale Ale, IPA, Neipa, Lager, Stout. Vi tillverkar även julmust, tonic några olika läsk, kolsyrat vatten samt folköl.

Vilka öl finns på bolaget:

Smedjan Pale Ale och Nybacka IPA finns som lokalt sortiment på 3 systembolag i Dalsland, men nyligen så är dessa öl också beställningsbara i hela landet, så det går fint att beställa dem styckvis till just ert systembolag.

Pubkvällar/taproom:

Vi har öppet sporadiskt från april – oktober, både för allmänheten och företagsbokningar. Våra lokaler är genuina i gammal bruksmiljö, vi erbjuder mat och dryck (fulla rättigheter) och givetvis ett stort utbud av våra egna drycker. Vår inredning är industriell och enkel, precis som vi. Håll utkik på vår facebook, @Brukskällanbryggeri för kommande event. Ett tips är att boka bord, för att vara säkra på att få plats, då det snabbt blir fullbokat. Vi tar in 80 matgäster och ca 200 personer totalt.

Mvh Kenny

Samlarprofilen

Medlemsprofil nr 3

Årets siste klubbprofil är hämtad från vårt grannland Norge. En erfaren och berest samlare som redan på 60-talet fick upp ögonen för breweriana. För att krångla till det lite tar vi allt på norska.

Vad heter du?

Helge Arnold Hoff (men mellomnavnet Arnold bruker jeg sjeldent).

Var bor du?

Ski, 25 km sydøst for Oslo (nær der hvor veien fra Oslo deler seg med E6 mot Göteborg og E18 mot Stockholm).

Hur länge har du samlat på breweriana?

Jeg startet som liten gutt å samle på tomme ølflasker på begynnelsen av 1960-tallet. Ølflasker tar veldig stor plass, så jeg gikk over til å samle øletiketter, som jeg startet med på begynnelsen av 1980-tallet.



Baren hemma hos Helge.



Helge Hoff

Varför startade du med samlandet?

Det går langt tilbake i tid. Bryggeriene i Norge hadde en kartell-avtale når jeg vokste opp i Bergen. Det betydde at hvert bryggeri hadde sitt distrikt, hvor man hadde «monopol» på ølleveransene. Siden jeg vokste opp i Bergen, så var Hansa det eneste bryggeriet som jeg kjente til. En av mine onkler hadde en liten fiske- og fraktesbåt. Det hendte at min onkel hadde med seg øl hjem fra utlandet. Dette var flasker som jeg aldri hadde sett før og jeg syntes at det var spennende. Jeg fikk disse flaskene når de var tomme (jeg var for liten til å drikke øl selv), og satte dem på utstilling hjemme på en hylle. Det var starten, og deretter tok det av. Men som sagt tidligere, så tar ølflasker stor plass. Etter at det var blitt med enn 3.000, så oppdaget jeg tilfeldigvis i en avis at det var folk som samlet på øletiketter. Jeg fikk kontakt med en samler og samlermiljøet og siden det har jeg samlet kun på etiketter (men ølflaskene står fremdeles på hyllene).

Hur länge har du varit medlem i Bryggeriklubben?

Jeg husker ikke eksakt hvilket år, men det var på begynnelsen av 1980-tallet.

Vilka är dina samlarintresset?

Jeg samler øletiketter fra hele verden. Men etter hvert mest fokus på de nordiske landene, Stor-Britannia, Frankrike og USA. Men alle europeiske land samt Canada, Australia og New Zealand er meget interessante.

Vilket samlarobjekt är din ögonsten?

Det er selvsagt mange, men dersom jeg skal trekke frem en så må det bli etiketten for Hansa Juleøl 1894. Dette fordi Hansa Bryggeri i Bergen fremdeles er mitt favorittbryggeri, og også at dette var en av de første juleøl som kom på markedet i Norge.



Bästa samlarminne?

Jeg tenker da umiddelbart på mine bryggeribesøk hos Youngs Bryggeri i London.

Bakgrunnen er at jeg tilfeldig traff bryggerimesteren på Youngs under Great British Beer Festival i London i 1992. Over noen øl fortalte jeg ham om min interesse for øl, bryggerihistorie og etikettsamling. Han syntes det hørt interessant ut, og sa at jeg bare kunne ta kontakt med ham neste når jeg var i London.

Jeg tenkte vel ikke så mye på det etterpå, men noen år senere så tenkte jeg at jeg kunne prøve å ta kontakt (jeg regnet egentlig med at han hadde glemte det hele). Men jeg fikk kontakt,

og ble invitert til bryggeriet dagen etter. Etter en liten omvisning på bryggeriet, fikk jeg etikettlageret «for meg selv», og kunne bruke den tid jeg trengte og plukke de etikettene jeg ville. Etter det fikk jeg møte folk som hadde ansvaret for etikettene og som hadde mye «snadder» liggende i skuffen som jeg fikk. Jeg ble deretter invitert til bryggeriets «hospitality room», hvor jeg fikk prøvesmake alle de øltypene jeg ville. Besøket ble avsluttet med lunch på puben ved siden av bryggeriet.

Jeg opplevde dette ved 3 forskjellige anledninger med noen års mellomrom. Dessverre er Youngs nå for langt borte (selv om øltypene fremdeles eksisterer brygget et annet sted). I ettertid har jeg har meget stor nytte av disse etikettene som bytteobjekter med andre samlere.

Hur mycket tid lägger du ner på ditt samlande?

Det har variert mye opp gjennom årene. Når jeg jobbet så kunne det gå uker og måneder mellom hver gang jeg fikk anledning til å hygge meg med hobbyen.

Etter at jeg ble pensjonert i 2010, så har det selvsagt blitt mye mer tid. Nå ser jeg på breweriana-hobbyen som en hovedaktivitet, og bruker ofte 3 – 4 timer hver dag.

Jeg er glad for at jeg har denne hobbyen, det har gjort overgangen til pensjonislivet mye lettere.

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

Det beste med å samle breweriana er for meg tilknytningen dette området har til historie, geografi, samfunnsutvikling, presentasjonsteknikk og til den næringsutvikling som omhandler min favoritt drikk: ØL.

Det svåraste er vel å mislykkes med å få tak i en spesiell etikett som man har søkt etter lenge, og som man vet man kanskje aldri for sjansen til å få tak i senere.

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

Det er jo litt avhengig av om øyen ligger i et varmt strøk eller et kaldt.

Men uansett så hadde jeg blitt happy om jeg har tilgang til Hansa Fatøl, Kinn Bresjnev og Pelforth Brune.

Vilket är ditt bästa råd till andra samlare?

Det er vel å begrense selve samlerområdet – man klarer ikke å håndtere så mye som man kanskje gjerne ønsker. Et annet råd er å være obs på sine omgivelser, breweriana samling



kan være ganske «usosialt» og man må passe på å ikke «melde seg ut» fra dine nærmeste (som vanligvis ikke deler den samme interessen).

Vi tackar Helge för det för svaren och hoppas att vi ser honom snart på våra möten. I nästa nummer är det någon annan profil som presenteras, kanske är det du?

Årsmöte 2022

Boka in helgen

22-24 april

då planerar vi att ha årsmöte i Uppsala. Håll utkik efter information i januari-februari. Vi jobbar med att ordna bryggeribesök, boende och sedvanliga aktiviteter.

Medlemsavgiften

Snart är det dags att avlägga medlemsavgift till Bryggeriklubben igen. Vi vill påminna om det förändrade upplägget.

Vill du vara medlem så betalar du 250 kr.

Om du dessutom vill ha etikettutskick för 2022 så betalar du 150 kr till.

Bankgiro: 5304-6942

Lite kort om...



En av de första moderna mikrobryggerierna i Sverige, startade 1995 i Gävle.

Första ölen släpptes i april 1996.

21 delägare varav Jan Stenbäcks Invik gick in med 44% men 1997 ökades deras innehav till 84%. Gefle Borg blev då ett dotterbolag till Gamla Stans bryggeri.



Produktionschef Johan Borgkvist och en av bryggarna, i labbet.

Hämtade sitt vatten från den närliggande Stålhammars källa.

Bryggde mestadels Gamla stans färsköl som var ofiltrerat och opastöriserat.

Gefle Borg Original sterilfiltrerades.

Det ryms bara en på toppen - Gefle Borg!



Helt nytt bryggverk på 4400 liter.

Bryggde omkring en miljon liter per år.

Kapaciteten var den dubbla.

Bryggeriet stängdes ner år 2000.

Anders



Ölunderlägg.

Öl på film

Nu när vintermörkret börjar falla i vårt avlångs land är det trevligt att sätta sig med kära gamla vänner och njuta av en och annan välhumlad bryggd. Har du inte tillgång till några gamla vänner så kan du alltid slå på tv på ett lite mer imaginärt sällskap. Men vad ska du i så fall se på? Det finns ju mängder av sportkanaler, deckare och dokumentärer. Och så finns det serier och filmer som handlar om öl. Här kommer en resumé om de allra viktigaste, som du helt enkelt inte får missa.

Vi börjar med två dramaserier från Netflix. Oktoberfest: Beer & blod är en tysk produktion som är totalt påhittad men med några korn av historiska detaljer. Det är romantik, öl och en del våldsamheter som du får ta del av medan du följer två rivaliserande bryggerier i München. De båda bryggerierna tävlar om vem som har det största och bästa öltältet på den klassiska Oktoberfest vilken har sitt ursprung i den bayerske tronföljaren Ludvigs bröllop med prinsessan Therese av Sachsen-Hildburghausen, som stod den 12 oktober 1810. Ända sedan dess har festivalen gått av stapeln, med några undantag såsom Napoleonkrigen, världskrigen och kolera- och covidpandemier då allt ställdes in. Tidpunkten när serien utspelar sig är början av 1900-talet och är i mitt tycke ganska underhållande.

Den andra serien från samma streamingtjänst är sitcommen Brews brothers. Titeln anspelar på den klassiska filmen Blues brothers, men är kanske inte i samma kvalitativa anda. Handlingen tilldrar sig den här gången i Van Nuys i San Fernando Valley, Kalifornien. Som titeln antyder så handlar det om två bröder som tillsammans ska driva ett mikrobryggeri, vilket i sig kan vara en stor utmaning. Att bröderna,



på grund av en gammal fejd från en ölbryggartävling de deltog i som unga, dessutom är i konflikt med varandra gör inte saken lättare. De båda har dessutom helt olika teorier om hur öl ska tillverkas och detta gör att det uppstår en del dråpliga situationer. Tycker du om sitcomgenren så är serien lite småmysig att se.

Förutom dessa serier så finns det inte så många fler dramatiska filmer och serier som handlar om öl. Det finns några som snubblar på ämnet såsom Beerfest och Road Trip Beer Pong, men här handlar det mer om att häva så mycket öl som man kan och däcka i ett hörn på något konstigt ställe. Lite mer ungdomligt kanske.



Däremot är det ett drama under konstruktion som kanske är värt att se när den bli färdig. The Greatest Beer Run Ever med Zac Efron och Russel Crowe i huvudrollerna och Bill Murray i en biroll. Handlingen ska utspela sig under Vietnamkriget och hur en ölbryggare

förser soldaterna med sin bryggd. Filmen är inte på långa vägar klar ännu, men det rullen bygger på en roman av

Joanna Molloy and John "Chickie" Donohue som du kan läsa under tiden du väntar på filmen.

Om vi hoppar över till dokumentärergenren så kan vi hitta lite mer intressanta och utbildande filmer som t ex avsnitt 35 av Fantastiska uppfinningar som kan streamas på SVTplay. Hela serien är ju underhållande, men detta avsnitt avhandlar hur viktig roll ölet har spelat för oss människor på planeten. Vad är en god öl, varför var Renheitsgebot så viktigt och hur spelar mängden humle och jäst roll i ölets smak och karaktär. Du får reda på allt du vill om öl helt enkelt. En amerikansk produktion med inriktning på Amerika, men lärorik ändå.

En svensk klassiker som går att hitta på YouTube är Systembolagets En film om öl. Stellan Skarsgård är ciceron och tar oss med på en resa i ölets tecken. Filmen kom i början av 90-talet och på något sätt banade väg för den nya öltrenden i Sverige. Innan denna film visste folk endast om en stor stark, nu har allting ändrats för evigt.

En modernare film är Water, malt & hops som också kan ses på youtube. Den handlar just om

den svenska bryggeriboomen som skedde i början av 2000-talet. Den tar specifikt upp hur den unika ölscenen i Göteborg ser ut. Trots att det finns över 40 bryggerier och konkurrensen borde vara mördande så tar de hand om varandra istället och hjälps åt för att ge plats åt alla. Stor skillnad från tidigare nämnda tyska öldrama med våld och ond bråd död.

På YouTube kan du hitta massor av ölfilmer och massor av skräp. Följande titlar är även om de utgår ifrån ett amerikanskt perspektiv ändå intressanta att se. Craft beer -a hopumentary, How beer saves the world och Beer culture the movie full length. Det är bara att googla och njuta.

Till sist vill jag framhäva en riktig pärla från Filmarkivet. Den handlar om Falken - en rundvandring i Hallands största bryggeri från 1939(filmarkivet.se). En journalfilm i gammal klassisk anda som visar upp hur produktionen gick till på den gamla goda tiden. Fina bilder från ax till färdig dryck i Falkens då supermodernt bryggeri.

Ja, mycket nöje i tv-soffan. Medan du googlar kanske du hittar någon ytterligare filmpärla, tipsa gärna oss i medlemsbladet så berättar vi om den.

Claes



Från Falken 1939.

De sju samlarsynderna

Att samla på saker är något de flesta gör eller har gjort någon gång i sitt liv och som ger en slags personlig tillfredsställelse. De flesta har inga problem att vårda sitt samlande, men det gäller att se upp. Det kan vara lätt att drabbas av någon av de sju samlarsynderna. Känner du igen dig?

Girighet: Roten till allt ont enligt ett välkänt ordspråk och innebär ett överdrivet begär att samla ägodelar på ett sniket och vinningslystet sätt. Samlaren överdriver det positiva med en viss ägodel och förknippar det åtråvärda Stenbocksglaset med den yttersta lyckan.

Frosseri: Egentligen överflödigt och omätligt ätande och drickande, men som samlare handlar det om hur mycket saker du införskaffar. Det är lätt att överdrivet köpa fler och fler etiketter för att stilla sin samlarvurm utan att kunna ta hand om dyrgriparna på ett bra sätt. Tänk också på att inte dricka för mycket under tiden.

Avund: Denna synd har två sidor. Dels är det känslan av att vilja ha något som någon annan har och dels att du önskar olycka till personen som har det där underlägget du vill ha.

Lättja: Det första du tänker på är kanske lathet, men det betyder också att du är likgiltig och passiv. I det här fallet kanske det är mer ens omgivning som kan blir drabbad av ens lättja. Visst behöver ens samling mycket kärlek, men älskar du din kapsylsamling mer än din familj så bör du tänka om lite.

Högmod: Detta är ett synsätt där personen tror att den är mer värd än den andra. Om du ska byta en flaska från 1896, så kanske du tycker att du borde få 2 flaskor från din byteskollega. Lite mer ödmjukhet behövs i sådana förhandlingar.

Vrede: När den där emaljskylten från Carnegie gled dig ur händerna på auktionen så är det lätt att bli förbannad och kanske lite hämndlysten, men egentligen är det orättfärdigt. Du kan gräma dig en stund så klart, men tar du steget över linjen och stampar på den vackra emaljskylten för att du inte kan tämja din ilska. Då har du gått för långt helt enkelt.

Vällust: Förknippas kanske mest med sexuella lustar och är oerhört svårt att få in i samlande av breweriana. Det närmaste vi kommer är kanske sinnlig njutning. Men kan man njuta för mycket av sin felfria Three Towns export flat top från 1954? Ja, det kanske kan vara bra att då och då visa lite avhållsamhet iallafall.

Nu är du varnad, se upp så du inte blir för mycket indragen i de sju samlarsynderna!

Claes



Groggar med öl

Jag hade en gymnastiklärare som hette Ulf Radler. På hans kontor så fanns det en samling tomburkar från Tyskland med just drycken Radler. Det var inget jag tänkte så mycket på då, men nu har jag reflekterat lite grann över vad en Radler egentligen är.

Först och främst är det inte så populärt här i Sverige att blanda läsk i sin öl. Det skulle enligt många öldrickare förstöra njutningen med att dricka. Hursomhelst är det i många andra länder omtyckt att blanda både öl och vin med läskedryck. I Sydamerika t ex är det i många länder vanligt att ha både cola och apelsinläsk i sitt vin. De tycker väl att det friskar upp smaken på något sätt.

Om vi går tillbaka till den europeiska kontinenten och Tyskland där Radlern har sitt ursprung. Mitt första smakprov av Radler skedde i München på Löwenbräus biergarten, det

Historien är väl lite oklar, men en kan gissa att folk i mellaneuropa som var med familjen på t ex cykeltur ville dricka nåt gott som inte var så starkt. Så spädde de ut drycken med lemonade eller saft. Radler betyder för övrigt just cyklist. Det finns säkert lika många olika varianter som det finns bryggerier i Tyskland och de kallas lite olika beroende i vilken del av landet de säljs. De kan blandas med citron-eller apelsinlemonad eller cola, då kallas det förövrigt för Diesel. I övriga länder runt omkring Tyskland är det också populärt, men i Frankrike heter det Panaché istället och i Nederländerna



Sneeuw Wijte. Ofta refererar namnet till dryckens färg som i Nordtyska Alster där det kallas för Alsterwasser efter floden Alsters grumliga färg. Eller som i Münsterområdet där samma dryck oftast kallas för wüsterwasser, korvspad. Blandar du med mineralvatten kallas drycken för Radler sauer eller trocken. Till och med våra grannar i syd, har anammat blandandet med öl och läsk. Havskum är en mix av citrontvatten och porter.

Radlern har till och med tagit sig över den Engelska kanalen, fast där och i de flesta engelskspråkiga länderna heter den Shandy. I Sydamerikanska länder är det som sagt också



var en söndagförmiddag efter en fest hos en vän jag besökt. Lite tung efter gårdagen så ville jag inte ha nåt starkt att dricka. Vännen förslög att jag skulle prova en Radler. I hyddan bakom kranarna stod en enorm biergartenkvinna och fyllde upp ett literglas, först med pilsner och sedan med citronlemonad. Det smakade inte så dumt faktiskt. Riktigt friskt till och med.

vanligt att blanda lemonad i sitt öl, så det är vitt spritt över hela världen. I Mellanöstern där det inte dricks så mycket alkohol är nästan alla maltdrycker smaksatta med frukter, vilket är närbesläktat med Radlern ändå, men ändå inte, eftersom de är bryggda med frukterna. Äppelbo bryggeri, numera Veras, lanserade också en serie liknande maltdrycker med frukter.



I Sverige är det dock mycket ovanligt med Radler. Sofiero bryggeri hade ett öl som hette just Shandy på 90-talet om jag inte minns helt fel, men jag antar att det inte var någon succé. En annan blandning som kanske inte heller var någon succé var Spendrups samarbete med skottiska Maclay och Old brewery i Tadcaster, Fifty-fifty. En blandning med ljus lager och pale ale. Den finns inte längre.

Närmast Radlern som vi kommer i Sverige, förutom en vanlig grogg, måste ändå vara den klassiska mumman. Där blandas ju bl a porter och must. Den brukar passa bra till dopp i grytan på julbordet.

Skull du vilja ha tag på en Radler så finns det på Systemet, en amerikansk från Great Divide med grapefrukt och så finns San Miguel från Spanien som är alkoholfri. Carlsberg har dessutom lanserat Pripps Radler, som också är utan alkohol och på matvaruaffärer som t ex Lidl har det också dykt upp både Radler och Panaché på sista tiden. Vi får se om det ökar populariteten så småningom.

Claes

Mumma

Ingredienser:

- 2 flaskor julöl
- 2 flaskor porter
- 6 cl madeira/portvin/rom/gin (välj själv)
- 33 cl påskmust
- 0.5 dl socker
- 14 kardemummakärnor

Gör så här

- Stöt kardemummakärnorna och sockret i en mortel.
- Blanda kardemumma- och sockermixen med madeira och låt stå i ca 10 minuter.
- Tillsätt väl kyld porter, öl och must.
- Servera!

Enkel mumma

Ingredienser:

- 1 flaska kall pilsner
- 1 flaska kall porter
- 1 flaska kall sockerdricka

Gör så här

- Blanda allt i en kanna
- Servera!

Apelsinmumma

Ingredienser:

- 3 flaskor kall porter
- 2 flaskor kall folköl
- 1 flaska kall sockerdricka
- 2 dl portvin
- 2 dl färskpressad apelsinjuice

Gör så här

- Blanda allt i en tillbringare
- Servera!

Jultävling

Öl dricks hela världen och det finns massor av sorter som passar för alla möjliga olika tillfällen. Men vet du vilket språk ordet öl har skrivits på? Ta chansen att vinna ett fint pris i Bryggeriklubbens jultävling.

Skriv ner svaren i rätt ordning i ett email till info@bryggeriklubben.se eller skriv på ett vykort som du postar till:

Claes Svensson
Ekedalsvägen 119,
17759 Järfälla.

Skriv också vad du har för tröjstorlek. Senast 1:a mars vill vi ha svaren.

Lycka till!

1. Cerveza	5. Пиво	9. Olut	13. cwrw
2. Cervísíam	6. เบียร์	10. μπύρα	14. Ōlu
3. Bira	7. Piwo	11. ビール	15. Bía
4. Sör	8. 啤酒	12. Cerveja	16. בירה

Ett ölminne

Det var en förmiddag i Dublin och jag ville besöka det klassiska bryggeriet vid St James Gate. Efter rundvandingen kommer man till deras bar med utsikt över staden. Är Guinness den godaste stouten? Antagligen inte, eller kanske. Där och då den absolut godaste ölen jag kan tänka mig, direkt tappad i glaset färskt från bryggeriet - gudomlig.

Anders



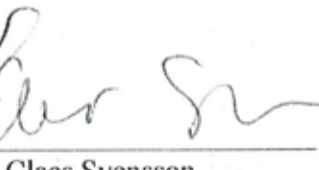


- BRYGGERIKLUBBEN -
FÖRENING FÖR SAMLARE OCH BRYGGERIINTRESSERADE KLUBBEN
BILDADES 1982 OCH BESTAR AV PERSONER I NORDEN MED ETT AKTIVT INTRESSE
FÖR BRYGGERIINDUSTRIEN.

Årsmöte i Bäckefors 20210918

1. Magnus Karlsson öppnar årsmötet.
2. Kallelsen godkändes.
3. Dagordningen godkändes.
4. Till mötesordförande valdes Sören Clavebring och till mötessekreterare valdes Claes Svensson.
5. Till justeringsman valdes Magnus Karlsson, till rösträknare valdes Stefan Löw och Ronny Ohlsson.
6. Magnus Karlsson redogjorde för verksamhetsberättelsen 2020, vilken godkändes av årsmötet.
7. PO Ström redogjorde för kassarapporten för 2020, vilken godkändes av årsmötet. Stefan Löw redogjorde för revisionsberättelsen angående klubbens räkenskaper 2020. Revisorn föreslog ansvarsfrihet för styrelsen.
8. Årsmötet beviljade styrelsen ansvarsfrihet för 2020.
9. Medlemsavgift. Styrelsen lämnade ett nytt förslag angående medlemsavgiften. Årsmötet röstade om att skilja på medlemsavgift och etikettutskick, vilket bifalldes. Medlemsavgiften fastställdes till 250 kr/år. De som vill ha etiketter prenumererar på dessa utskick till en kostnad på 150 kr/år. Stödjande medlemmars avgift beslutar styrelsen om. Hedersmedlem får fortfarande medlemsskap och utskick gratis.
10. Ersättningen till styrelsen fastställdes till boendekostnader för styrelsemöte vid bytesmöte.
11. Val av:
 - A. PO Ström valdes till kassör på 2 år.
 - B. Claes Svensson valdes till sekreterare på 2 år.
 - C. Anders Forsell valdes till styrelseledamot på 2 år.
 - D. Stefan Löw valdes till revisor på 1 år och Sören Clavebring valdes till revisorssuppleant på 1 år.
 - E. Helge Hoff valdes till valberedning på 1 år och Henrik Josefsson valdes till suppleant i valberedningen på 1 år.
12. PO Ström redogjorde för medlemssituationen 2020. 66 medlemmar, 2 som slutat, 4 hedersmedlem, 31 stödjande varav 20 betalande och 11 betalar med etiketter.
13. Rapporter: inget att rapportera.
14. Dagens bryggeribesök: Brukskällans bryggeri i Bäckefors, vi blev mycket väl mottagna med guidning, ölprovning och mat. Det var en trevlig lokal att ha både årsmöte, auktion och bytesmöte i.
15. Förslag på nästa års möten: styrelsen föreslog Uppsala eller Örebro till vårmötet samt Öland eller Göteborg till höstmöte. Årsmötet föreslog Karlstad och Nora bryggerhus. Styrelsen beslutar. 
16. Övriga frågor:
 - A. Ingmar tar upp hemsidan, hur ska vi fortsätta? Kurs i Wikimedia för de som vill.
 - B. Hur ska vi föryngra oss och värva fler medlemmar till klubben? Kanske en reklamfilm aka Brukskällan. Kanske likasinnade klubbar kan samarbeta.
 - C. Medlemsbladet: vi måste hjälpa till med bidrag. Styrelsen efterlyser material till tidningen.
17. Mötesordförande Sören Clavebring avslutade årsmötet.


Sören Clavebring
Ordförande


Claes Svensson
Sekreterare


Magnus Karlsson
Justerare