

BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 3 - 2000



Innehåll nr 3 - 2000

- Redaktörens spalt 2
- Ordföranden har ordet 3
- Alkoholpolitiken skapar superi! 5
- Bryggeriklubben besöker Åbro Bryggeri 6
- Ändringar i medlemsregistret 12
- Hemma hos... 13
- Protokoll från styrelsemöte 000916 14
- Protokoll från årsmöte 000916 17
- Laholmsbryggare åtalas 20
- Om öl i allmänhet och bryggeriet
Victoria i Synnerhet 21

- BRYGGERIKLUBBEN -**FÖRENING FÖR SAMLARE OCH BRYGGERIINTRESSERADE**

*KLUBBEN BILDADES 1982 OCH BESTÅR AV PERSONER I SVERIGE, DANMARK,
NORGE OCH FINLAND MED ETT AKTIVT INTRESSE FÖR BRYGGERIINDUSTRIN*

STYRELSE:

Sören Borgström (ordförande), Björn Harnby (sekreterare),
Rickard Laisfeldt (kassör)
Patrik Berglund och Ove Grip (övrige ledamöter)

Medlemsbladets redaktör: Ove Grip, tel: 026-12 82 85, E-post: ove.grip@ab-online.nu

Bryggeriklubbens medlemsblad utkommer som regel 4 ggr/år

Manusstopp: 10/3, 10/6, 10/9 och 10/12

Föreningens postgiro: 37 74 32-0 Föreningens bankgiro: 5304-6942

Föreningens E-postadress: bryggeriklubben@yahoo.com

Adresser:

Sören Borgström, Runvägen 6, 137 55 Tungelsta
Björn Harnby, Persikogatan 284, 426 56, Västra Frölunda
Rickard Laisfeldt, Medlevägen 281, 931 98 Skellefteå
Patrik Berglund, Slaggatan 4, 774 43 Avesta
Ove Grip, Bäverstigen 22, 806 41 Gävle

REDAKTÖRENS SPALT

Hej!

Jag har återgått till vardagen efter bryggeribesöket m.m. på Åbro i Vimmerby. Medlemsbladet kommer lite sent och det beror på att min tid till mycket stor del har gått åt till att sortera alla etiketter jag bytte åt mig i Vimmerby. Bytesmötena på kvällen efter styrelse- och medlems- eller årsmötena är det bästa på Bryggeriklubbens träffar. Där träffar jag mängder av likasinnade personer som vill byta till sig etiketter och som har etiketter att erbjuda. Där gör jag stora fynd och där kan jag glädja andra med de etiketter jag har med mig. Där kan jag dricka öl och prata och beundra allt som erbjuds. Och det är inte

Fortsättning sidan 4

bara etiketter. Där finns glas och sejdlar, askkoppar, pins, reklamartiklar och jag vet inte allt som kan förknippas med bryggerier. Det är härligt

Som torde ha framgått av vad jag skrivit är jag mycket förtjust i de svenska småbryggeriernas olika brygder. Jag försummar aldrig ett tillfälle att göra reklam för dessa och jag försöker alltid, så gott jag kan, ta tillvara dessa bryggeriers intressen. Jag har haft stor framgång med detta i "mitt" Systembolag i Gävle.

Att de svenska bryggerierna har det svårt med Systembolaget fick jag dessvärre ett klart bevis för häromveckan. Jag besöker i mitt arbete ofta Falun och där har Systembolaget ganska nyligen öppnat en stor själv-



ordföranden har ordet!

Tungelsta i september 2000.

Bäste läsare, alla kategorier !

Nyligen hemkommen från 2 stycken rundresor i vårt vackra land, sitter jag och minns vad som hänt mig de senaste veckorna. Den första resan förde mig bl.a. till Borns Bryggeri i Alfta och dess gamla autentiska miljö där man fortfarande brygger god svagdricka. Det lustiga i sammanhanget är att den andra resan avslutades med klubbens besök på Heines Bryggeri i Anneberg. Borns motsvarighet i södra Sverige. I "mellantiden" besökte jag alla bryggerier i Bergslagen och fick bl.a. en uppskattad visning av Kopparbergs Bryggeri. Förhoppningsvis får vi besöka dem inom de närmaste åren. Besökte även Guttsta Bryggeri, som nu har slutat med egen tillverkning och passerade utanför Hallsta Bryggeri, som tycks ha upphört. Något som definitivt inte är "down", är Slottskällans Bryggeri i Uppsala till min stora glädje. Den andra resan förde mig till samtliga bryggerier i södra Sverige och bl.a. till Grebbestad, där jag överlämnade diplommet för Årets Etikett 1999. Jag gjorde även ett långt och uppskattat besök på Pripps Bryggeri i Västra Frölunda, dit vi förmodligen kommer nästa höst. Uppvaktade så årets första 80-åring, Gunnar Lindberg, som glad och tacksam hälsade till alla vänner i föreningen. Till de av er som undrar över Sofiero, kan jag berätta, att där planerar ägaren, Kopparbergs Bryggeri, att starta tillverkning och tappning av spritdrycker. Naturligtvis, besökte jag även vårt lands "öltempel" No. 1, Bredaryds Wårdshus och Bryggeri. Det nästa besöket, var för min del Bryggeriklubbens höstmöte i Vimmerby den 16 september, med vårt

mycket uppskattade besök på Åbro Bryggeri. Ett besök som deltagarna länge kommer att minnas med glädje och detta mycket tack vare min vän Albert Wiesgickl.

Jag önskar därför att få framföra ett stort och varmt tack till Åbro och dess egen Albert W.

På sedvanligt sätt, vill jag även tacka de av våra stödjare som bidrog med goda drycker till deltagarna vid mötet i Vimmerby. Dessa är och var; Avesta Bryggeri, Falcon Bryggerier, Gamla Stans Bryggeri, Gamlestadens Bryggeri, Grebbestads Bryggeri, Kopparbergs Bryggeri, Krönleins Bryggeri, Nya Munkbo Ångbryggeri, Pripps Bryggerier, Slottskällans Bryggeri, Spendrups Bryggeri AB, Tärnö Bryggeri på Kungsholmen och Zeunerts Bryggeri.

Extra intresserade ölmänniskor har nog uppmärksammat och oroats över de problem som har drabbat Zeunerts AB i Sollefteå. Nu tycks en positiv lösning på Zeunerts likviditetsproblem ha kommit i och med att Kopparbergs Bryggeri AB lär gå in som huvudägare. Bekräftelse eller dementi på detta kommer efter Stockholm Beer Festival, som börjar den 21 september.

Avslutar med varma hälsningar till er alla, men framförallt till Klas-Henrik Bergström, som firar sin 80-årsdag den 7 oktober.

Må väl... önskar

Toren

Redaktörens spalt...forts. från sidan 2
 betjäningsbutik. Veckan efter skulle den enhet jag arbetar på vistas två dagar på en kursgård och mina arbetskamrater hade bitt mig ordna en eliten ölprovning första kvällen. Jag tänkte då genast på öl från småbryggerierna men till min häpnad fanns i den stora Systembutiken endast en sort från vardera Slottskällans bryggeri och Tärnöbryggeri - Vit och Nils Oscar Farm Ale - och ingen sort från Jämtlands bryggeri.

Jag letade rätt på föreståndaren talade om för henne att jag tyckte att butikens ölsortiment var mycket dåligt. Hon uttryckte sin stora förvåning över mitt påstående och sa att hon hört motsatt uppfattning från många kunder.

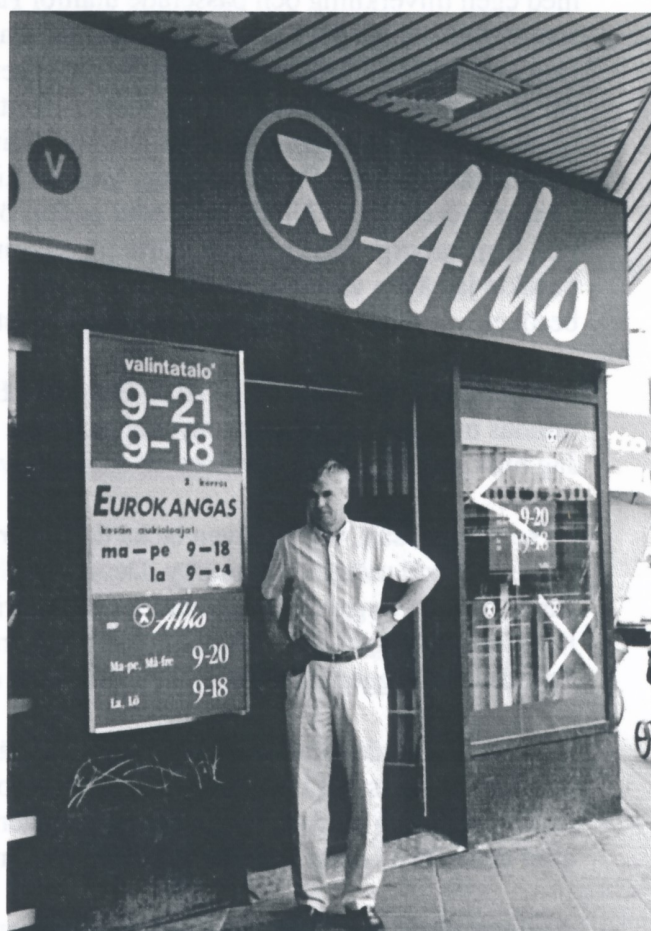
Dessa kunder måste vara sådana personer, sa jag, som bara köper och dricker öl i berusningssyfte. För det fanns gott om lågprisöl i butiken. De stod där på pall efter pall. Men vad ska vi som tycker om att dricka öl som är gjort av entusiaster och som verkligen smakar något köpa, frågade jag och påpekade att där fanns endast två sorter i butiken från de tre bryggerier som tillverkar sådan öl. Ett något försonande drag är att ni har Kopparbergs Stout, fortsatte jag, eftersom jag kunde se att den sorten fanns. Jag rådde henne att hon, om och när hon kom till Gävle, skulle besöka "mitt" System och titta hur sortimentet borde se ut.

Föreståndaren kunde inte på ett godtagbart sätt förklara varför de bryggerier jag nämnde var så dåligt representerade. Hon verkade knappt ha hört talas om bryggerierna. Förresten, drog hon avslutningsvis till med, kommer Kopparbergs Stout att försvinna från hyllorna inom kort, eftersom det inte var tillräckligt många som köpte den.

Jag fortsatte på en annan linje. Ett monopolföretag, det enda i Falun, som vill verka för låg alkoholkonsumtion, gör väl helt fel när det i stort sett bara tillfredsställer behovet från sådana kunder som beställer "en stor stark" när de är på en pub. Vi som tycker om att prova olika sorters öl med olika smaker, gärna överjästa (som de fyra största bryggerierna sammanlagt tillverkar bara en sort av), har väl rätt att kunna göra

det? Det här Systemet gör inte något för att förbättra den dåliga ölkulturen i Sverige. Och så nämnde jag tre, fyra sorter som hon borde ta hem. Och faktiskt, före-ståndaren lovade att bättra sig. Återigen hade jag gjort en god gärning.

Slutligen vill jag ta upp ytterligare en sak. I somras var jag i Finland, Åbo, ett par dagar. Det visade sig att man har en mycket annan uppfattning om alkoholpolitik där än i Sverige. För det första kan man köpa öl av mellanölsstyrka i varje mataffär. För det andra är deras Systembolag, Alko, åtminstone i Åbo, öppna 9 - 20 måndag - fredag samt till 18 lördagar. För det tredje kan man köpa starköl och ta med hem från ett restaurangbryggeri. Det finns säkert fler skillnader men de jag nämnt är tillräckligt många. Varför ska dessa skillnader finnas? Läs mer om detta i Lars Schweitzs artikel.



Redaktören framför en öppen Alkubutik

Det var allt för denna gång. Ha det så bra tills julölen kommer.

Redaktören

Restaurangguiden nr 5 2000

Artikeln har tillhandahållit av Lars Schweitz och Sören Borgström

Alkoholpolitiken skapar superi!

Vi måste förändra våra dryckesvanor och skaffa oss ett nytt synsätt på alkohol och då tänker jag främst på öl som ligger mig varmest om hjärtat. Vi blir för varje dag som går mer och mer en del av Europa och måste därför få mer av den europeiska dryckeskulturen. Men svensk alkoholpolitik skapar skuld känslor och ett onaturligt förhållningssätt till alkoholen. Svensk alkoholpolitik har kvaddat totalt. I Danmark, Tyskland, England, Belgien med flera länder kan man i en vanlig matvaruaffär köpa öl eller vin, i Finland mellanöl.

Öl efter jobbet

På det lokala värdshuset tar man sig en öl efter jobbet. Vår för skulle inte vi svenskar kunna ta en eller två öl efter arbetet med några arbetskamrater på väg till hemmet?

Nej, vi går direkt hem, värdshuset förbi så att säga. Sedan går vi ut fredag och lördag. Då tar vi igen det vi missade i början på veckan, då dricker vi från klockan 21-02 för hela veckan, vi koncentrerar vårt veckointag till fyra, fem timmar en fredag eller lördag. Detta helgdrickande skulle jag vilja ändra på. Det är roten till mycket ont och representerar en dålig dryckeskultur. Det skapar alkoholberoende. dricker man mycket till helgen, då får

man det där suget, beroendet. Till helgen då skall det festas ordentligt. Det är våra politikernas töntiga lagar som under en lång tid har gjort oss svenskar rejäl skatteskänkning på öl skulle vara ett bra vapen.

Jag tror inte att det går att släppa alkoholen helt fri, inte efter så här lång



skär så här. Vi utmärker oss på utlandsresor. Spriterna är billiga, ja, nästan gratis tycker vi, jämfört med hemma. Vi blir som kalvar på grönbeite. Att dricka sig berusad är lite av en sedvänja sägs det. Alkoholpolitiken bör mer aktivt inriktas på att styra folk till att dricka öl och vin istället för den betydligt skadligare starkspriten. En

tiker. Starkvin och starksprit får vänta i Systembolagets hyllor till vi vant oss vid denna första uppluckring.

Gynnar svartmarknaden

Helt klart är att alkoholkonsumtionen skulle öka till en början, men jag ifrågasätter starkt om alkoholisterna skulle öka. Alkoholisterna skulle inte dricka mer, de har redan sina lokala inköpsställen öppna 24 timmar om dygnet. Det är de som nu dricker vin eller öl till maten på fredagskvällarna som skulle börja ta ett glas till middagen ytterligare ett par dagar i veckan. Jag är helt övertygad om att det inte är farligt för dem, de som kan umgås med detta som den måltidsdryck det är! Vi svenskar är inte konstigare människor än andra. Visst kan vi få ned den officiella alkoholkonsumtionen med ytterligare lagar och förordningar. Men ni måste komma ihåg att det gynnar bara de som har öppet 24 timmar om dygnet, svartmarknaden. Politiker, ge oss svenskar en chans att umgås naturligt med öl och vin i vårt eget land, utan skamkänslor!

Av Lars Schweitz
krögare och bryggare i Bredaryd



besöker



ÅBRO BRYGGERI

Den 16 september 2000 ställde 37 medlemmar i Bryggeriklubben inklusive gäster färdan till Vimmerby i Småland. Där skulle Åbro Bryggeri besökas och där skulle ett antal möten hållas.

Strax före kl. 14.00 mötte vi upp utanför bryggeriet och blev snart insläppta av bryggmästaren Albert Wiesgickl och förda till en trevlig lokal som var inredd som en pub. Där hälsade oss Albert Wiesgickl välkomna och där kunde vi förse oss med öl ur bryggeriets sortiment.

Efter lite inledande samtal förevisades vi ett intressant bildspel. Därefter presenterade Albert Wiesgickl bryggeriet och sig själv lite närmare. Vi fick bl.a veta att Åbro Bryggeri är Sveriges äldsta familjebryggeri, att det produktionsmässigt är fyra i Sverige och att antalet anställda är ca 300, se vidare faktarutan. Albert Wiesgickl berättade att han kom från Bayern och att han varit bryggmästare på bryggeriet sedan 1965.

Därpå följde en intressant rundtur i bryggeriet. Vi fick se Europas f.n. modernaste bryggverk. Vi fick, vart efter vi passerade olika ställen i produktionen, veta vilka råvaror som användes och varifrån de hämtades, och bryggeriets kapaciteter i olika avseenden.

Efter den intressanta rundvandringen samlades vi åter i puben för att släcka den törst som uppkommit under rundvandringen. Efter ett tag anlände en cateringfirma med vår middag som dukades upp till en härlig buffé. Och god måltidsdryck fanns det gott om.

Det var en nöjd skara som återvända till det trevliga hotellet och vandrarhemmet Björkbacken. Där vidtog årsmötet och sen följde det av alla efterlängta bytesmöten. Tack vare Sörens förnämliga arbete hade vi massor av öl att tillgå under mötet.

På väg hem på söndagen tog många medlemmar vägen över Smålands Anneberg för att besöka Heines Bryggeri, vilket verkligen gör skäl för beteckningen Sveriges minsta bryggeri. Bryggeriet doftade av tradition och det var ett sant nöje att betrakta den nästan antika maskinella utrustningen.

Återigen hade Sören ordnat ett mycket trevligt arrangemang. Vi är skyldiga honom stort tack.

OG

Sveriges äldsta familjebryggeri.

Åtgärder under den första halvan av och under mitten av 1800-talet medförde att handel och näringsliv fick nya förutsättningar. I denna nydaningens tid skedde en affärstransaktion av speciellt intresse i Vimmerby.

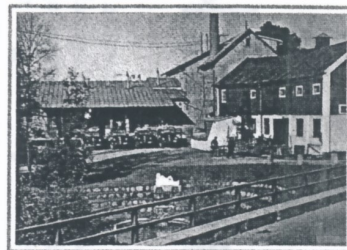
Kapten P W Luthander köpte ett gammalt färgeri i utkanten av Vimmerby. Luthander lade snabbt ner färgeriverksamheten och startade i stället ett Bayerskt bryggeri. Tiden var 1856 och det som idag heter Åbro Bryggeri hade grundats! Under de närmaste 30 åren bytte sedan det Bayerska bryggeriet i Vimmerby ägare vid ett flertal tillfällen för att 1889 köpas av Oskarshamns Bryggerier.

Oskarshamns Bryggerier anställde samtidigt Axel Herman Johansson som bryggmästare och chef. Axel Herman Johansson köpte i sin tur bryggeriet 1898.

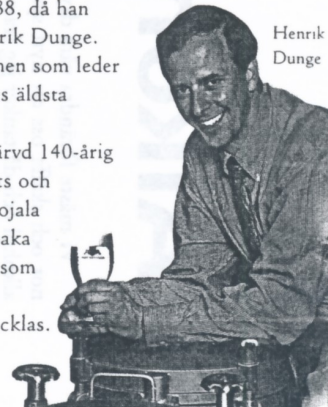
1922 överlät han det till sin son Axel Dunge. År 1953 tillträdde Axel Dunges äldste son, Per Dunge som chef. Han har lett företaget fram till 1988, då han lämnade över till sin son Henrik Dunge. Det är alltså fjärde generationen som leder företaget nu. Åbro är Sveriges äldsta familjeägda bryggeri.

Åbro arbetar med en nedärvd 140-årig bryggartidning som förvaltats och utvecklats. De skickliga och lojala medarbetarna kan ofta se tillbaka på en eller flera generationer som arbetat inom företaget.

Traditionen lever och utvecklas.



Åbro Bryggeri i mitten av 1950-talet.



Henrik Dunge

Deltagare

Per Berggren
 Patrik Berglund
 Hans Billquist
 Seppo Bonsdorff
 Sören Borgström
 Erik Brorsen
 Lis Brorsen
 Claes- Göran Camitz
 Sören Clavebring
 Niels Gravesen
 Ove Grip
 Björn Harnby
 Mikko Hovi

Göran Jalstrand
 Kjell Jalstrand
 Tuffe Jansson
 Christina Johansson
 Lars Johansson
 Claes-Göran Jönsson
 Kjell Kvick
 Sven Lagerqvist
 Rickard Laisfeldt
 Niels Erik Larsen
 Lennart Larsson
 Christer Lööv
 Leif Nielsen

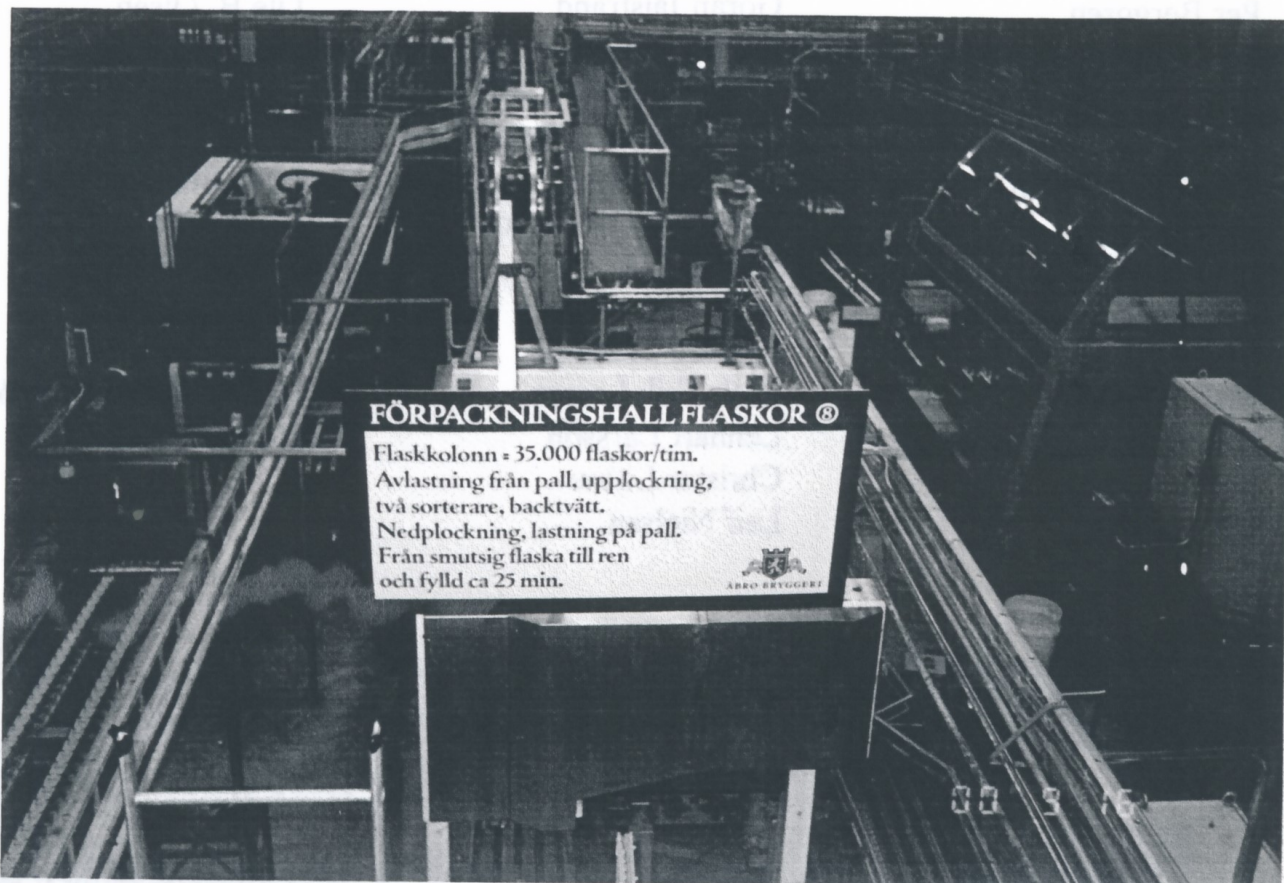
Ole B. Olsen
 Arne Persson
 Mikael Pettersson
 Veiko Roos
 Lena Stenlund
 Ingmar Strannevik
 Torbjörn Söderberg
 Björn Sörgaard
 Jan Tviksta
 Hans Lennart Ullström
 Henrik Unnerbrant



Medlemmar i bryggeriklubben på väg till Åbro Bryggeri



Bryggmästaren Albert Wiesgickl berättar något intressant



Under rundturen i fick vi uppgifter om bryggeriets kapacitet



En intressant buffé dukas upp i puben



Buffémiddagen smakade väldigt bra



Sören tackar Albert Wiesgickl för det trevliga besöket



Erik instämmer med Sören



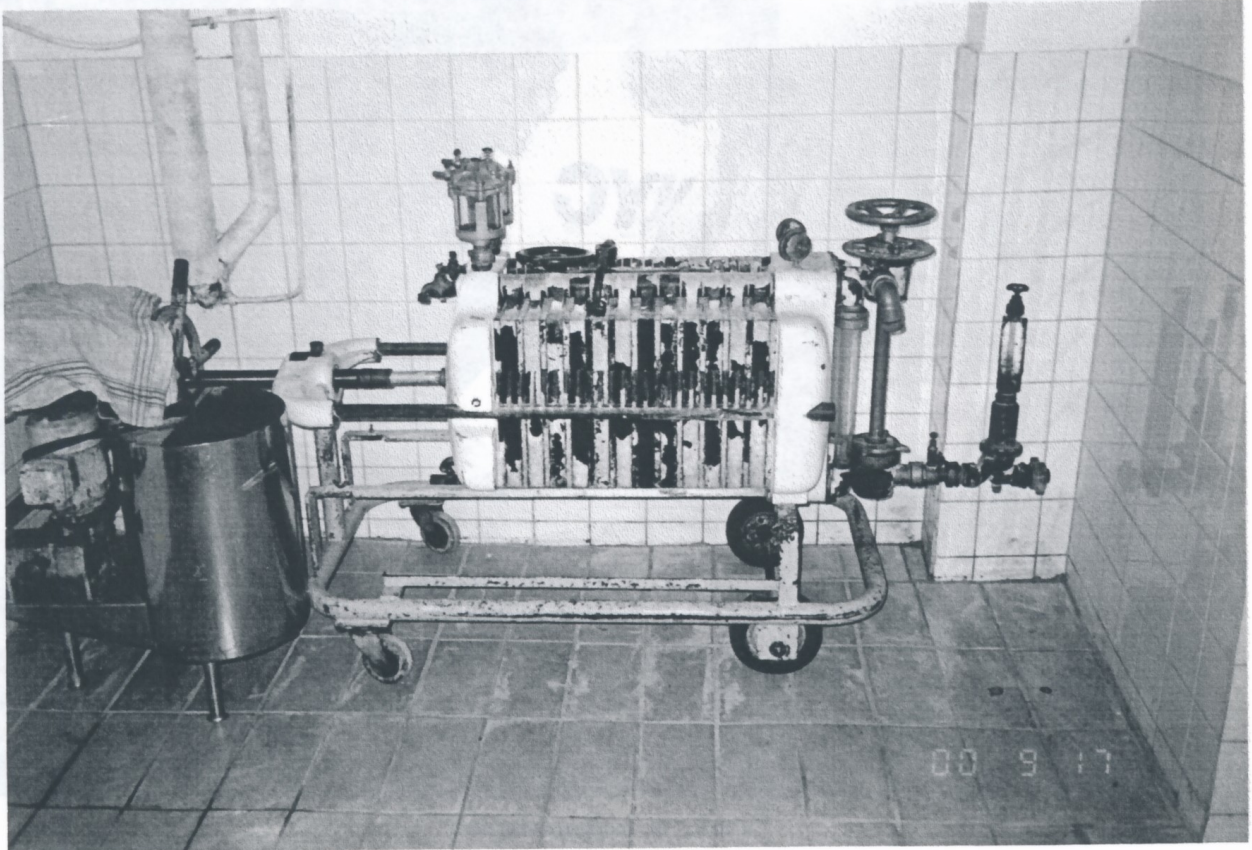
Bytesmötet har just börjat



“Vad har du för intressant där?”



Heines Bryggeri var litet men doftade av tradition



På Heines Bryggeri fanns verkligen intressanta maskiner

Ändringar i medlemsregistret

64. Mikko Hovi, Sirkalankatu 34 A 24, FIN-20700 Åbo, Finland, tel. 00358-2-243 5551
(ny adress samt rättat telefonnummer)

153. Tom Jörgensen, Roald Amundsgade 28 B, N-4307 Sandnes, Norge, tel. 0047-51 66 71 86
(ändrad postadress samt telefonnummer)

Medlemsskap som upphört

26. Sofiero Bryggeri

69. Tilgman Oy AB

80. Jörn Andreassen



Katten drack för mycket - portades

LONDON. En katt har blivit portad från en bar, efter att flera gånger ha raglat omkring berusad.

Katten Trixie får inte längre vara inne på puben Cock inn at Forden vid Welshpool som ägs av hennes

hustru och matte.

Trixie har nämligen börjat dricka av ölet som rinner över när det tappas upp på glas. Och hon dricker sig redlöst berusad.

Magdalena Kvarning

Hemma hos:

Sören Clavebring i Bälunge utanför Uppsala är ölburkssamlaren som utvidgade intresset och numera deltar i våra träffar för att utöka sin samling av, vadå?

- Från tidigt 70-tal samlade jag ölburkar men när nivån i samlandet kändes mättat övergick jag till ölglas och andra bryggerikuriosa och där har jag numera mitt huvudintresse. Men jag kom över en samling Stockholmsetiketter och huvudstaden och Uppland är idag mitt specialintresse, jag har runt 550 olika oklassade etiketter därifrån.

- Träffarna med Bryggeriklubben medför verkligen en möjlighet att utöka samlingen, och visst får jag en verklig känsla för etiketter när jag ser de andra samlarna med sina byten. Etiketter är väl trots allt den första ölreklamgrejen. Men samtidigt känner jag att jag skulle behöva komma över en rejäl startsamling över hela Sverige innan jag på allvar ger mig in i den biten.

Vaksala Torg i Uppsala är platsen som delvis byggt upp Sörens samling, varje lördag(tidigt!) är det loppis där.

- Jag uppskattar att torget bidragit med ca 10-15 % av min glassamling, som uppgår till runt 700 glas. Jag jagar väl kanske inte alla nya varianter av samma glas, men jag är riktigt nöjd med den äldre delen av samlingen. Dock - visst är det så att det blir svårare och svårare att komplettera den delen.

Sören menar att det var ett lyft att gå med i klubben, men gärna ser att det framöver gärna blir en breddning av intresset runt glas och annat på våra möten. Det finns även andra tillfällen för honom att umgås runt ölintresset:

- Dels är jag med i SÖF, och redan 1986 var jag en av fyra entusiaster som startade Gambrinus i Uppsala (ölälskarförening) som jag är ordförande i. Vi räknar ett 70-tal medlemmar och var fjärde vecka har vi träff för ölprovning och varje år utser vi Sveriges godaste under- resp överjasta öl vilka premieras i samband med ölfestivalen i Stockholm. Årets vinnare blev fö Hell resp Svart.

Ett annat sidointresse för Sören är en kemisk-teknisk fabrik från Uppsala, Henrik Gahns som lades ned på 60-talet, möjligen är han ensam som samlar där. Och vid 42 års ålder ser Sören ännu framåt mot många givande bytesträffar.

Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN på Björkbacken, Vimmerby, 00-09-16

Närvarande:	Sören Borgström	Ordförande
	Björn Harnby	Sekreterare
	Rickard Laisfeldt	Kassör
	Ove Grip	Övrig ledamot

1. Mötets öppnande.

Mötet öppnades av ordförande Sören Borgström.

2. Kallelse till mötet, godkännande.

Mötesdeltagarna godkände kallelsen till mötet.

3. Dagordningens godkännande.

Dagordningen godkändes.

4. Mötesfunktionärer och justeringsmän.

Till mötesordförande valdes Sören Borgström och till mötessekreterare valdes Björn Harnby. Ove Grip utsågs att justera protokollet.

5. Medlemssituationen.

Rickard redovisade **Medlemssituationen 00-08-31**. Den ser ut enligt följande:

	Heders- medlem	Samlande medlemmar	Stödjande medlemmar	Summa medlemmar
Sverige :	1	70	32	103
Norge :		8		8
Danmark :		6	1	7
Finland :		5	2	7

Summa :	1	89	35	125

till detta kommer 1 st dansk och 1 svensk familjemedlem.

4 svenska samlande medlemmar har tillkommit.

1 stödjande medlem - Millingstorps Gårdsbryggeri - har tillkommit.

1 samlande medlem har utgått.

2 stödjande medlemmar, Sofiero Bryggeri AB och OY Tilgmann AB har utgått.

6. Kassarapport.

Se bilaga 1.

7. Rapporter.

Sören rapporterade följande:

- Diplom för årets etikett har levererats till Grebbestads Bryggeri AB.
- Sören har som brukligt varit och besökt ett antal svenska bryggerier på sin höst-rundresa. Han besökte då bl.a. Bredaryd, Herrljunga Cider och Martin Lunderot i Laholm. Enligt en tidningsartikel i DN skall Kopparbergs Bryggeri börja tillverka sprit hos Sofiero.
- Han besökte även Pripps i Västra Frölunda där han fick etiketter och träffade vår gamle medlem Joakim Åmark. Han träffade även den nya platschefen samt Andres Kiljstra.

**Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN
på Björkbacken, Vimmerby, 00-09-16**

KASSARAPPORT 990901-000831

Bilaga 1.

INTÄKTER:

Medlemsavgifter	:	26 945.00 kr
Verksamhetsbidrag Sv Br.för	:	10 000.00 kr
Div försäljning	:	375.00 kr
Fordran standar	:	250.00 kr
Räntor	:	56.30 kr
Årets underskott	:	1 455.20 kr
Summa	:	39 081.50 kr

UTGIFTER:

Medlemsbladet, styrelsearbete och medlemsträffar	:	22 320.50 kr
Blommor	:	700.00 kr
Kuvert	:	534.00 kr
Inköp standar	:	2 750.00 kr
Avgifter post, bank	:	445.00 kr
Frakter,porton	:	12 332.00 kr
Summa	:	39 081.50 kr

TILLGÅNGAR:

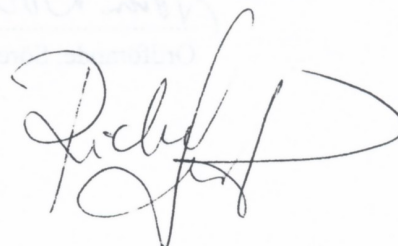
Kassa	:	270.50 kr
Postgiro	:	1 014.77 kr
Bank	:	22 687.90 kr
Glas	:	940.00 kr
Pins/slipsnålar	:	4 000.00 kr
Fordran standar	:	250.00 kr
Frimärken	:	2 515.70 kr
Summa	:	31 678.87 kr

SKULDER:

Räkning Sören Borgström	:	2 075.00 kr
Överskott tillgångar	:	29 603.87 kr
Summa	:	31 678.87 kr

ÖVRIGA TILLGÅNGAR:

Standar	:	2 250.00 kr
Pins/slipsnålar	:	2 395.00 kr
Kuvert	:	800.00 kr
Summa	:	5 445.00 kr



Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN på Björkbacken, Vimmerby, 00-09-16

- På vägen tittade han även in på Glasbruket i Surte som en gång i tiden varit Sveriges största glasbruk.
- Deje Bryggeridepå har gått i konkurs.
- Zeunerts Bryggeri har problem och kommer med största sannolikhet att få nya ägare/delägare.
- Hallsta Bryggeri har stängt.
- Jörgen Andersson håller på att starta upp Pehrsgårdens Bryggeri i Mora. De kommer att brygga överjäst öl för 33 och 50 cl flaskor.
- Sören har hämtat etiketter från Herrljunga Cider, Pripps, Falcon, Krönleins, Slottskällan, Born Bryggeri i Alfta, Avesta Bryggeri, Munkbo Bryggeri, Banco, Tomelilla samt Spendrups Bryggeri.

Rickard:

- Nyckelbryggerier är på väg att starta upp i Luleå. Installation av maskiner pågår. 1:a tappning beräknas ske i febr.-mars nästa år.

Följande bryggerier har bidragit med öl till årets årsmöte:

Avesta, Falcon, Gamla Stan, Grebbestad, Herrljunga Cider, Kopparbergs, Krönleins, Munkbo, Pripps, Slottskällan, Spendrups, Tärnö Bryggeri samt Zeunerts.

8. Styrelsekandidater för nästa år.

Styrelsen kommer att presentera följande förslag till styrelse för nästa verksamhetsår:

Ordförande: Sören Borgström

Sekreterare: Björn Harnby (för sista året)

Kassör: Rickard Laisfeldt

Övriga ledamöter:

Ove Grip och Helge Hoff (om ingen annan på årsmötet visar sig villig att ta Helges plats.)

Revisor: Sven Lagerqvist

Revisors suppleant: Hans-Göran Nilsson

Redaktör: Ove Grip ställer upp även nästa verksamhetsår.

Samtliga är omval.

9. Nya och övriga frågor.

Nästa års möte: Förslag är för våren är Slottskällans Bryggeri i Uppsala och Gamla Stans Bryggeri i Stockholm och för hösten Pripps Bryggeri i Göteborg.

10. Avslutning.

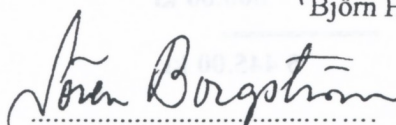
Mötesordföranden avslutade därefter mötet.

Bilaga 1: Kassareport

Sekreterare.


Björn Harnby

Justeras:


Ordförande: Sören Borgström


Justeringsman: Ove Grip

**Protokoll fört vid årsmöte för BRYGGERIKLUBBEN
på Björkbackens Vandrarhem i Vimmerby 00-09-16**

Närvarande: 32 samlade medlemmar samt fyra inbjudna gäster

1. **Mötets öppnande**
Mötet öppnas av ordföranden Sören Borgström.
2. **Kallelse till mötet, godkännande**
Mötesdeltagarna godkänner kallelsen till mötet.
3. **Dagordningens godkännande**
Förslaget till dagordning godkänns.
4. **Val av mötesordförande och sekreterare för mötet**
Till mötesordförande väljs Sören Borgström och till mötessekreterare väljs Ove Grip.
5. **Val av justeringsman jämte ordföranden samt två rösträknare**
Rickard Laisfeldt väljs att jämte ordföranden justera protokollet. Till rösträknare väljs Sören Clavebring och Göran Jalstrand.
6. **Verksamhetsberättelse för det gångna verksamhetsåret den 1 september 1999-den 31 augusti 2000**
Sören föredrar verksamhetsberättelsen.
Klubben har under året hållit två möten. Vid höstmötet/årsmötet i Stockholm besöktes Tärnö och Spendrups bryggerier. 38 medlemmar och tio inbjudna gäster deltog. Vid vårmötet i Ystad besöktes Bryggeriet i Ystad. 27 medlemmar och fyra inbjudna gäster deltog.
Styrelsen har under året hållit två möten. Styrelsen har bestått av Sören Borgström (ordförande), Björn Harnby (sekreterare), Rickard Laisfeldt (kassör), Ove Grip (övrig ledamot och Helge Hoff (övrig ledamot).
Ove Grip har varit redaktör för medlemsbladet.
Medlemmar. Klubben har under året fått fem nya medlemmar, varav en är stödjure. Tre medlemmar, varav två stödjure, har lämnat klubben.
Medlemsbladet har under verksamhetsåret kommit ut med fyra nummer.
Årets Etikett har utsetts för elfte året i följd. Årets vinnare blev Grebbestads Bryggeri med sin Julölsetikett.
Ett stort tack riktas till klubbens stödjande medlemmar för ekonomiska bidrag samt för etiketter, drycker och annat till samlarna.
7. **Kassarapport och revisionsrapport**
Kassören föredrar kassarapporten, se bilaga till styrelsemötesprotokoll. Revisorn föredrar revisionsberättelsen, se bilaga.
8. **Ansvarsfrihet för styrelsen**
Årsmötet beviljar styrelsen ansvarsfrihet för det gångna verksamhetsåret.
9. **Val av styrelse samt revisor med suppleant för kommande verksamhetsår**
Till *ordförande* väljs Sören Borgström.
Till *sekreterare* väljs Björn Harnby.
Till *kassör* väljs Rickard Laisfeldt.

Till *övriga ledamöter* väljs Ove Grip och Patrik Berglund.

Till *revisor* och *revisorssuppleant* väljs Sven Lagerqvist resp. Hans-Göran Nilsson.

10. Arvoden och ersättningar till styrelsen

Sören Borgström yrkar ersättning för telefonkostnader med 1 500 kr.

Rickard Laisfeldt och Ove Grip yrkar ersättning för telefonkostnader med 400 kr vardera.

Björn Harnby yrkar ersättning för telefonkostnader med 200 kr.

Årsmötet godkänner yrkade belopp.

11. Rapporter och redovisning av gåvor

Rapporter:

Sören Borgström rapporterar följande. Zeunerts AB har haft ekonomiska problem.

Kopparbergs Bryggeri torde gå in som ny ägare/delägare. En person vid namn Jörgen

Andersson håller på att starta ett nytt bryggeri, Persgårdens Bryggeri, i Mora. Bryggeriet

ska bara brygga överjästa öl. Kopparbergs Bryggeri ska starta tillverkning av sprit i Sofiero

Bryggeris lokaler. Sören har besökt glasbruksmuséet i Surte.

Rickard Laisfeldt rapporterar att ett nytt bryggeri, Nyckelbryggeriet, håller på att etableras i Luleå.

Gåvor:

Böljande bryggerier har bidragit med öl till årsmötet: Avesta Bryggeri, Falcon Bryggerier,

Gamla Stans Bryggeri, Gamlestadens Bryggeri, Grebbestads Bryggeri, Kopparbergs

Bryggeri, Krönleins Bryggeri, Nya Munkbo Bryggeri AB, Pripps Bryggerier, Slottskällans

Bryggeri AB, Spendrups Bryggeri AB, Tärnö Bryggeri och Zeunerts AB.

12. Nästa års möten, förslag

Styrelsen föreslår att nästa vårmöte ska hållas den 19 maj 2000 i Stockholm och att

Slottskällans Bryggeri och Gamla Stans Bryggeri då ska besökas. Styrelsen föreslår vidare

att nästa höstmöte/årsmöte ska hållas i Göteborg och att Surte Glasbruksmuseum och

Pripps Bryggerier i Västra Frölunda då ska besökas.

Årsmötet godkänner förslagen och att Sören Borgström ska arbeta vidare med dessa.

13. Övriga och nya frågor

På förslag från Björn Harnby beslutas att även läsketiketter ska sändas ut till samlare av

sådana. Utskick ska ske två gånger per år. De som vill ha läsketiketter ska anmäla detta till

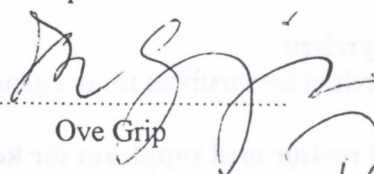
Sören Borgström.

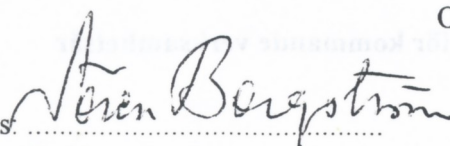
14. Avslutning

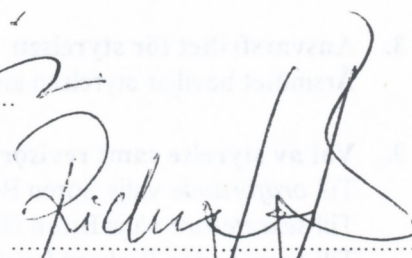
Ordföranden avslutar därefter årsmötet, varefter bytesmötet omedelbart startar.

Bilaga: Revisionsberättelse

Vid protokollet.


.....
Ove Grip

Justeras: 
.....
Ordförande: Sören Borgström


.....
Justeringsman: Rickard Laisfeldt

REVISIONSBERÄTTELSE

Såsom av årsmötet utsedd revisor i Bryggeriklubben har jag granskat kassörens räkenskaper för verksamhetsåret 990901-000831 vilka uppvisar ett underskott på kronor 1 455:20.

Jag finner inget att klandra i räkenskaperna och tillstyrker att kassören och övriga i styrelsen beviljas ansvarsfrihet för det gångna verksamhetsåret.

Nässjö 2000-09-16

Sven Lagerqvist
Sven Lagerqvist

Läsketiketter?

Ni som samlar på läsketiketter och vill ha nytukomna sådana två gånger per år, hör av er till Sören

Annons

SÄLJES:
SAMLING UTLÄNDSKA ÖLETIKETTER - EJ NORDISKA
Samlingen består av 20 000 olika utländska öletiketter från 44 olika länder.
Etiketterna är från 1985 och tidigare.
Flertalet av etiketterna är monterade i fotofickor i pärmar.
Intresserade kan höra av sig till
Björn Harnby
tel: 031 - 6909 48
email: harnby@yahoo.com

Annons

Jag söker samlare av ölpins, ölpostkort/vykort, öletiketter från Norge och ölunderlägg.
Jag söker: ölpins från Norden, norska öletiketter från före 1980, ölpostkort/vykort från hela världen och ölunderlägg från Norden.
Jag har att erbjuda: ca 150 ölpins, nyare norska öletiketter, ölunderlägg från Norge och ölpostkort/vykort från hela världen.

Ring eller skriv till

Tom Jörgensen
Roald Amundsgate 28 B
N-4307 Sandnes
Norge

Misslyckat försök att köpa bryggeri

KOPPARBERGS ►Kopparbergs Bryggeri lade för en månad sedan ett bud på konkurrenten Zeunerts, som brottats med svag lönsamhet efter den vikande ölförsäljningen i somras. Budet innehöll villkor som Zeunerts inte kunnat infria, varför budet ej kan fullföljas, enligt Kopparbergs Bryggeri.
- Det är mycket tråkigt.
Förutsättningarna för att driva dessa bolag var mycket goda. Skulle förutsättningarna förändras är vi fortsatt intresserade, säger Kopparbergs vd Peter Bronsman. TT

Svenska Dagbladet 001014

HALLANDSPOSTEN Tisdag 12 september 2000

Laholmsbryggare åtalas Sålde fastighet och spelade bort pengarna

I ett försök att bli kvitt skattekulden på 5,3 miljoner kronor sålde förre Laholmsbryggaren och kommunpolitikern [redacted] sitt hus i Österrike för två miljoner kronor och spelade bort alla pengarna på kasino.

Det framgår av polisutredningen som lett till att [redacted] nu åtalats för grov oredlighet mot borgenärer och grov osann försäkran

Åtalet mot [redacted] omfattar två punkter, grov oredlighet mot borgenärer samt grov osann försäkran, och härrör sig från turer i samband med [redacted] personliga konkurs årsskiftet 1997-98.

Kammaråklagare Lithner anser att [redacted] under den tid då han varit på obestånd, gjort sig av med tillgångar till ett värde av två miljoner kronor.

Fogden sa tvärtom

Misstanken om grov osann försäkran går tillbaka till den 20 november 1997 då [redacted] på heder och samvete undertecknade en förteckning över sina tillgångar.

Han ska då ha uppgivit att en av honom ägd fastighet i Österrike (värderad till två miljoner kronor) var pantförskriven trots att fastigheten var obelånad.

Åklagaren bygger sin bevisning på [redacted] egna uppgifter samt vittnesförhör med kronofogdarna Ann-Marie Herne och Göran Andersson.

Enligt konkursförvaltare Sigvard Cumtall var [redacted] i oktober 1997 skyldig staten 5,3 miljoner kronor. Den 27 oktober inlämnades en ansökan om ackord till skatteförvaltningen där [redacted] erbjöd staten 236 000 kronor.

Ny ackordsansökan

Den 20 november ägde en utmätningsförrättning rum hos [redacted]. Han uppgav då att fastigheten i Österrike var belånad för ett belopp som motsvarade marknadsvärdet.

Den 25 november inlämnas ytterligare en ackordsansökan. Beloppet hade då ökat till 1,8 miljoner men staten var fortfarande kallsinnig.

Spelturen svek

Julhelgen 1997 reste [redacted] till Österrike och sålde sin obelånade tvåfamiljsfastighet i Matrei för tre miljoner schilling, motsvarande två miljoner kronor, till en dotter.

Genom spel på kasinon i Kitzbühl och Travemünde hoppades han kunna tredubbla beloppet och betala tillbaka skattekulden. Enligt vad [redacted] själv uppgett misslyckades gamblingen och han förlorade hela kapitalet. Åklagaren betvivlar dock den uppgiften.

Sålde till barnen

I samma veva avyttrade han också sina hälftenandelar i de svenska fastigheterna till barnens fastighetsbolag för fyra miljoner kronor.

Lars Lithner påstår att [redacted] efter konkursansökan gjort sig av med de två miljonerna från husförsäljningen i Österrike och även fast egendom i Sverige till betydande värden.

NIKLAS EKLÖF
INGE HENRIKSSON

Om

Fortsättning från föregående medlemsblad

ÖL

i allmänhet

och

Bryggeriet Victoria Falköping

i synnerhet

Bryggeriet Victoria

Bryggeriet återställdes efter branden så när som på att mälteriet inte inreddes som sådant och året efteråt, 1919, sålde Theodor Egnell bryggeriet till bryggmästare **Ruben Schortz** från Västerås för 250.000 kronor. Tillträde 1 dec 1919.

Ruben Schortz var född 1872 i Falköping, där han tillbragte sina tidigare år. Han genomgick läroverket i Skara och började 1890 sin bryggarbana med att i tre år praktisera på Skarakälla Bryggeri i Skara. Därefter fortsatte han sin praktik vid bryggerier i Tyskland och Belgien och efter att ha utexaminerats som bryggmästare från *Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei* i Berlin 1898 återvände han hem till Sverige. Efter tjänst vid åtskilliga bryggerier i såväl landsorten som i Stockholm kom han 1907 till Västerås Gamla Bryggeri AB, där han så småningom blev delägare. Antagligen kändes det lockande för honom, när han erfor att bryggeriet i hans födelsestad var till salu, att återvända dit och bli ensamägare av bryggeriet ifråga.

Disponent Leffler var efter ägarbytet kvar vid bryggeriet som bryggmästare till 1921, då han blev bryggmästare vid Bryggeriet Grönskog i Nybro.

Han efterträddes av bryggmästare **Arvid Forslund**, som var född 1879 i Ängelholm och inträdde i bryggeriindustrin 1900. Efter 5 års utbildning i Tyskland och examen från *Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei* i Berlin fick han tjänst som bryggmästare i Sverige på olika bryggerier, senast på Helsingborgs Bryggeri AB.



Ruben Schortz

Ruben Schortz började genast sakta men säkert rusta upp bryggeriet till modern standard. Företaget kom i fortsättningen att drivas som enskild firma.

1923 installerades kylmaskinsanläggning, tillverkad vid Ludvigsbergs Mekaniska Verkstad i Stockholm. Tidigare hade all kyla alstrats genom att man varje vinter fyllde enorma s.k. iskistor inomhus med naturis (se sid 20). Denna is skulle sedan

räcka till för att hålla kyla i jäs- och lagerkällare till nästa vinter. Dessutom lades is utomhus i stora isstackar täckta med sågspån. Denna is användes för eget och kunders behov.

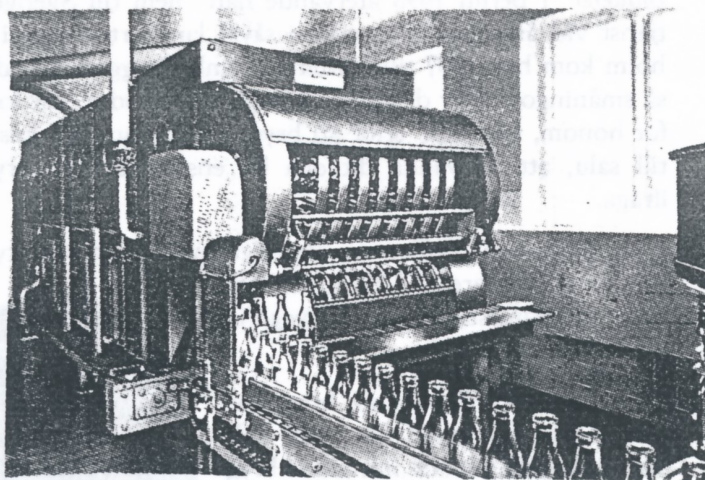
Samma år installerades de första lagertankarna. Hittills hade all lagring skett i sk liggare av ek (se sid. 12). Dessa första lagertankar var tillverkade av emaljerat stål.

Några år senare var det dags att modernisera tappningen. Denna hade hittills skett för hand, flaskorna flyttades för hand mellan t.ex. sköljning och fyllning samt därifrån till korkning och vidare till etikettering. Sistnämnda gjordes helt för hand.

Nu, 1929, installerades en tappningslinje, där de smutsiga flaskorna matades in i sköljmaskinen och sedan automatiskt gick från denna genom tappningsmaskinen, korkmaskinen och etiketteringsmaskinen till en manuell fyllning av öllådorna, backarna. Denna nya tappningskolonn hade en kapacitet av 3.600 flaskor i timman, vilket vid den tiden upplevdes som en svindlande hastighet. Hela tappningslinjen var tillverkad i Sverige och försåld genom firma AB Christian Berner i Göteborg (se bilder).



Arvid Forslund



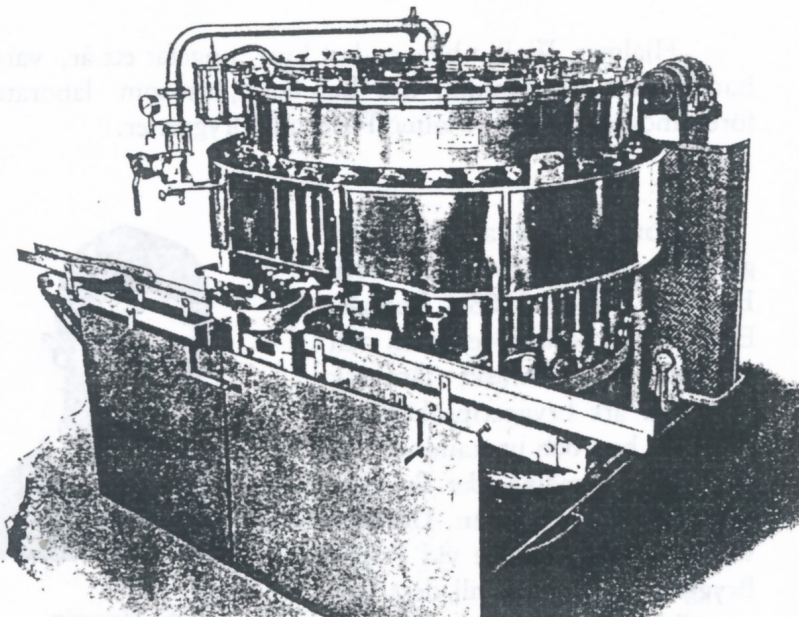
Automatisk sköljmaskin

Efter alla de lönsamhetsproblem, som bryggeriet brottats med under en stor del av sin verksamhet, var det glädjande att uppleva motsatsen under hela 1920-talet.

Tyvärr bröts denna glada trend först genom de svåra krisären i början av 1930-talet. Försäljningen sjönk men trots detta blev det ett hyggligt ekonomiskt resultat.

Nästa bakslag kom när direktör Ruben Schortz hastigt avled den 9 oktober 1935.

Hans efterlämnade hustru, **Gunhild Schortz**, fick nu överta ledningen av bryggeriet. Hon var född 1876 i V. Sallerup (Eslöv) och gifte sig 1915 med Ruben Schortz. I äktenskapet fanns barnen Birgit, f 1916, och Åke, f 1917.



Automatisk tappmaskin

Som disponent och tillika bryggmästare efter Arvid Forsslund, som fått ny anställning vid Alingsås Bryggeri AB, anställdes **Hjalmar Wollin**. Han var född 1905 i Helsingborg och efter studentexamen, handlungymnasium och bryggeripraktik avlade han bryggmästarexamen vid *Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei* i Berlin 1933. Han kom till Falköping från en tjänst i Filipstad.



Gunhild Schortz



Hjalmar Wollin



Bryggeriet sett från Sjögatan

Hjalmar Wollin blev endast kvar ungefär ett år, varefter han flyttade till Malmö, där han fick tjänst som laboratorieföreståndare vid AB Malmö Förenade Bryggerier.

Som efterträdare vid bryggeriet kom bryggmästare **Erik Hamrén**, född 1908 i Bollnäs. Efter avlagd realskoleexamen och examen från tekniskt läroverk samt två års bryggeripraktik genomgick han och utexaminerades 1931 från *Skandinaviska Bryggerihögskolan* i Köpenhamn. Därefter var han bryggmästare vid Pripps Bryggeri i Göteborg till dess han anställdes vid Victoria 1937 som disponent och bryggmästare.



Erik Hamrén

År 1941 skedde nästa ändring i bryggeriets ledning. Då kom **Åke Schortz**, son till Gunhild och Ruben Schortz, hem efter avslutad utbildning. Han föddes 1917 i Västerås och efter avlagd studentexamen 1936 och handelsutbildning började han sin utbildning i bryggaryrket. Han praktiserade i två år på svenska och danska bryggerier varefter han genomgick och 1941 utexaminerades från *Skandinaviska Bryggerihögskolan* i Köpenhamn. Han övertog arbetet som såväl disponent som bryggmästare.

Erik Hamrén flyttade till en bryggmästaretjänst i Motala, vars bryggeri tillhörde AB Nya Centralbryggeriet i Linköping, där han efter kriget blev tekn. disponent för koncernen.

Vid denna tid, mitt under andra världskriget, var det ingen lätt uppgift att få ett bryggeri att fungera, varken tekniskt eller ekonomiskt.

Omsättningen sjönk med c:a 20 %. Staten lade beslag på korn, råvaran för malt, vilket gjorde att styrkan på ölet nödvunget måste sänkas med som mest 30%. Detta bidrog naturligtvis till att minska köplusten liksom att en stor del av kundkretsen låg inkallad i beredskapstjänst.

Emballagefrågan var under hela kriget synnerligen kritisk. Problemet med flaskbristen avklarades till stor del genom införande av pant på flaskorna, en åtgärd, som var till stor glädje för hela svenska bryggeriindustrin. Victoria använde vid krigets början naturkork för förslutning av ölflaskorna. Tillgången på ny kork var synnerligen begränsad, beroende på importsvårigheter



Åke Schortz

från Spanien. De lager, som fanns i Sverige, räckte dåligt till och bland annat blev man tvungen att efter rengöring använda de korkar, som kunderna tryckt ner i flaskorna, än en gång. Att öppna flaskorna genom att med en pinne eller dylikt trycka ner korken i flaskan var en ganska vanlig metod i en viss kundkrets på den tiden. Med hjälp av en speciell maskin plockades dessa korkar ut. År 1943 löstes problemet för Victorias del genom installation av en helautomatisk förslutningsmaskin för aluminiumkapsyler. Kapsylerna stansades ut ur aluminiumband och flaskorna förslöts i samma maskin. Under en del av kriget fick man emellertid inte använda aluminium för ölflaskor. Då hänvisades man till stålband. Det gick inte bra men det gick som mycket annat. Värst var det för dem, som för hand fyllde backarna, och för kunderna, vilka alla lätt skar sig på det rakblads-tunna stålet vid hanterandet och öppnandet.

Distributionen av varorna från bryggeriet till kunderna gav kanske bryggerierna mest huvudbry under kriget. De problem, som gengasen medförde, är så allmänt kända att det här inte behöver beröras ytterligare. Gummibristen gjorde också sitt till för att försvåra distributionen. Det värsta surrogatet var när man försökte att lägga en stålring utanpå däcket eller en stålring försedd med träplattor.

Bristen på gummi och smörjoljor gjorde att myndigheterna införde räjongbegränsningar för utkörning med bil. Distributionsavståndet fastställdes 1942 till 40 km och 1943 till 20 km radie från bryggeriet. I vissa fall gick dispenser att få. Inom Falköpings stad företogs all utkörning med häst.

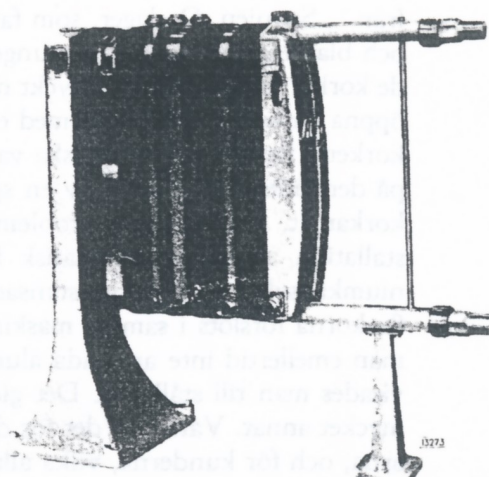
Till sist bör också nämnas alla de svårigheter, som skapades genom inkallelserna till beredskapstjänst. Dessa bestod i att man inte från en dag till nästa visste vilken personal man hade i arbete. Man försökte klara detta genom att all personal, särskilt de som ej var värnpliktiga, fick lära sig så många olika arbeten som möjligt.

De svårigheter, som bryggerierna brottades med under kriget, var i stort sett lika för alla. Skaraborgs län var emellertid mer konkurrensdrabbat än de flesta andra områden i Sverige. Här fanns ett bryggeri i varje stad och lite till. Plus en massa svagdricks- och läskedryckstillverkare. Victoria hade sammanlagt 30 konkurrenter på sitt område. Det var naturligt att man diskuterade sammanslagning av bryggerier till större enheter för att därigenom öka lönsamheten. Trots konkurrensen var bryggarna i länet goda kolleger och vänner och träffades ofta för att diskutera gemensamma problem.

I detta syfte påbörjades 1943 en utredning, som syftade till att åstadkomma en fusion mellan bryggerierna i Axvall, Falköping, Hjo, Lidköping, Skara och Skövde. Utredningsmännen kom fram till ett förslag, där driften skulle koncentreras till bryggerierna i Falköping, Lidköping och Skövde. Att samsas om värderingsreglerna för fast och lös egendom samt om sättnings- och lönsamhet visade sig emellertid omöjligt och efter ett års utredningsarbete och förhandlingar lades förslaget ner.

Efter kriget vidtog arbetet att rusta upp bryggeriet efter flera år då det endast gällde att hålla hjulen igång så gott det gick.

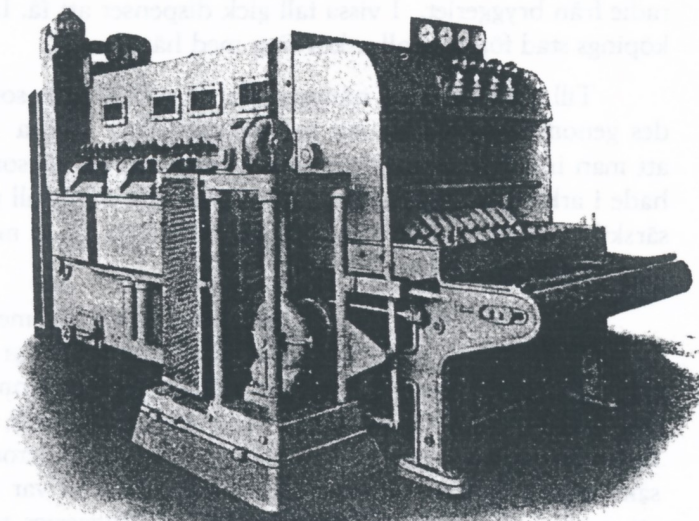
Den anläggning för vörtkylning, som hade inköpts 1909, bestående av kylskepp, kylapparat m m var nu helt slut och dessutom helt föråldrad efter dagens krav på aseptisk hantering. Istället



Plattkylare

inköptes nu en sluten rostfri plattkylare (se bild föreg. sida), vilken kunde garantera en biologiskt förstklassig kylning av vörten på vägen mellan vörtpannan och jäskaren.

En maskin, som vid detta laget blivit helt utsliten var den sköljmaskin, som installerades i den nya tappningskolonnen 1929. Från samma leverantör, AB Christian Berner, och samma tillverkare, AB Bryggerimaskiner i Malmö, köptes nu en modernare maskin med större rengöringseffekt, vilken i bild syns nedan.



Flasksköljmaskin Magne

Tillverkningen av läskedrycker hade ökat betydligt sedan den tappningsutrustning, som hittills använts, blivit anskaffad. Tappningen skedde inte i en automatisk kolonn som för ölet. Man flyttade flaskorna för hand mellan de olika arbetsmomenten. Nu anskaffades, i samband med installation av den nya sköljmaskinen, en automatisk läskedryckstappmaskin, som installerades i tappningskolonnen för öl. Man hade ju också, som nämnts ovan, anskaffat en ny helautomatisk förslutningsmaskin för aluminiumkapsyler, som nu kunde användas även för förslutning av läskedrycker. Även etiketteringsmaskinen kunde nu användas för såväl öl som läskedrycker.

De allt mer ökade kraven på biologisk renhet gjorde att man anskaffade en vattenreningsanläggning, där råvattnet, antingen från den egna djupbrunnen eller från stadens nät, klorerades i en kakelklädd bassäng och sedan befriades från klor vid passage genom ett filter med aktivt kol.

En annan åtgärd var att bättra på och förnya bilparken. De befintliga bilarna hade tagit mycket stryk under krigsåren med gengas, brist på goda smörjmedel och nerslitna däck. En del bilar köptes från Kronan, som höll utförsäljning av en stor del av krigsårens vagnpark. Dessa fordon kunde köpas till mycket förmånliga priser. Dessutom köptes under de närmaste åren ytterligare en del fabriksnya lastbilar.

Även på försäljningssidan skedde vissa förändringar. Bryggeriet hade sedan många år haft ett nederlag i Tidaholm, vilket var det enda ställe där försäljning skedde från en egen depå. Nu startades även försäljning av öl och läskedrycker i Lidköping genom Lefwanders Bryggeri, ett svagdricksbryggeri därstädes. I Götene började likaså depåförsäljning genom ett lokalt svagdricksbryggeri, Götene Bryggeri. Dessutom började man sälja i Borås och Skövde genom lokala distributörer.

Nu när bryggeriet är i förstklassigt skick och försäljningen ökar, vad gör man då? Jo, då börjar man fundera på att sälja företaget. Det kan låta märkligt men sanningen var att de mindre bryggerierna i landet under en längre tid haft lönsamhetsproblem. Den minskade försäljningen under krigsåren hade satt sina spår. Prissättningen gjordes av Statens Priskontrollnämnd och den såg i övervägande grad till de storas, främst Stockholmsbryggeriernas, intressen och kalkyler.

Den gemensamma branschföreningen, Svenska Bryggareföreningen, visade vid den tiden, 30- och 40-talet, mycket litet intresse för de mindre bryggerierna. Detta är definitivt en orsak till att huvudparten av Sveriges småbryggerier under de närmaste åren såldes till de större bryggerierna och bryggerikoncernerna. Under 1950-talet försvann 55 ölbryggerier i landet.

Under tillverkningsåret 1949-1950 tillverkade Victoria totalt 7.978 hl öl och läskedrycker.

För Bryggeriet Victorias del kom på våren 1951 ett bud från AB Pripp & Lyckholm i Göteborg. Strax innan hade de avslutat en affär med Sveabryggerierna i Värmland. Den innebar att AB Pripp & Lyckholm köpte så gott som alla bryggerier i Värmland och Dalsland samt de flesta i Dalarna. Av rykten, som hördes från säljarnas sida, var alla mycket nöjda med det sätt varpå AB Pripp & Lyckholm fullföljde affären. Samtidigt hade det alltid rått ett mycket gott förhållande mellan AB Pripp & Lyckholm och övriga västsvenska bryggare.

Under sommaren fullföljdes och avslutades förhandlingarna mellan Bryggeriet Victoria och AB Pripp & Lyckholm till alla parter belåtenhet. Samtidigt med Bryggeriet Victoria såldes Hjo Bryggeri till AB Pripp & Lyckholm.

Den 1 okt 1951 övergick Bryggeriet Victoria i AB Pripp & Lyckholms ägo.

Bryggeridriften fortsatte som vanligt en tid. På sommaren 1952 upphörde öltillverkningen och 1953 lades även läskedryckstillverkningen ner. Byggnaderna byggdes delvis om för att passa som depå för drycker från Göteborgsbryggerierna och Apotekarnas i Göteborg. Den gamla tappningshallen byggdes om till fryshus, där allmänheten kunde hyra frysfack. Detta var före den tid, då varje hushåll hade sin egen frysex eller ett fryskåp i hemmet.

Efter en del år lades fryshus- och depåverksamheten ner och den senare flyttades till Skövde, där en ny depå byggdes för att försörja hela Skaraborgs län. Då fanns inget skattepliktigt bryggeri kvar i länet.

Först köpte Axvalls Bryggeri AB och Lidköpings Bryggeri AB upp Skara Bryggeri AB. Sedan köpte Lidköpings Bryggeri AB och Bryggeriet Nordstjernen i Skövde upp Axvalls Bryggeri AB och 1962 köpte AB Stockholms Bryggerier upp bryggerierna i Lidköping och Skövde. Driften vid bryggerierna i Axvall, Skara och Skövde var då nedlagd. I Lidköping nedlades driften 1973. Tidaholms Bryggeri AB hade under tiden köpts upp av AB Pripp & Lyckholm och nedlagts. Mariestads Bryggeri AB såldes 1967 till Grängesbergs Bryggeri AB, nuvarande Spendrups, och nedlades 1973.

Bryggerifastigheten i Falköping köptes senare av Falköpings stad, som i februari 1984 jämnade fastigheten med marken för att ge plats åt den s k Bangatsleden. Se bilder sid 89-92, tagna i samband med rivningen.

Personalen vid Victoria blev i stort sett kvar och arbetade med distribution och lagerarbete. När depåhanteringen flyttade till Skövde följde en del av personalen med dit.

Åke Schortz lämnade Falköping när tillverkningen upphörde och fick plats i Göteborg som bryggmästare först på Lyckholms Bryggeri och snart därefter på Pripps Bryggeri. Han blev senare överingenjör och teknisk chef för Pripps västra region samt projektledare för byggandet av Pripps nya storbryggeri i Västra Frölunda i Göteborg liksom för Pripps centralmälteri i Stockholm. År 1991 efter 37 år i Göteborg flyttade han tillbaka till Falköping.



Nu går bryggeriet Victoria i graven, och därmed en bit industrihistoria. Åke Schortz och Sven Claesson, två veteraner på bryggeriet, framför den 100-åriga fastigheten.



Åke Schortz, f.d. disponent vid Victoria, vid en gammal öltunna. Denna rengjordes ibland manuellt, och då fick arbetarna krypa in genom det ganska snålt tilltagna hålet nedtill på tunnan (Foto: Dan Nilsson)

FT 7/2 1984



Etiketter från 1880-talet

Disponenter vid Victoria

1856 - 1882	Osäkert vem som hade den dagliga ledninge
1882 - 1885	Wilhelm Brüning
1885 - 1894	Karl Edvard Nilsson
1894 - 1901	Oskar Nilsson
1901 - 1913	Algot Wallgren
1913 - 1917	Johan Olof Leffler
1917 - 1919	Theodor Egnell
1919 - 1935	Ruben Schortz
1936 - 1937	Hjalmar Wollin
1937 - 1941	Erik Hamrén
1941 - 1954	Åke Schortz

Bryggmästare vid Victoria

1857 - 1864	Peter Jansson
1865	ingen uppgift
1866 - 1867	Johan Melchior Rupprecht
1867 - 1868	Julius Doerrast
1868	Heinrich Arold
1869	Georg Johannes Kettler
1870	ingen uppgift
1871 - 1872	J. P. Johansson
1873 - 1876	Ingen uppgift
1877	Christian Gustav Larsson
1878 - 1880	Klas Johan Carlsson
1880 - 1882	Adolf Elliot
1882 - 1885	Wilhelm Brüning
1885 - 1890	Karl Edvard Nilsson
1890 - 1900	Karl Ludvig André
1900 - 1901	C. R. Ståhlbom
1901 - 1909	F. G. Wallgren
1909 - 1921	Johan Olof Leffler
1921 - 1936	Arvid Forslund
1936 - 1937	Hjalmar Wollin
1937 - 1941	Erik Hamrén
1941 - 1953	Åke Schortz

Kontorspersonal

1857 - 1902	inga uppgifter tillgängliga		
1903 - 1915	Hjalmar Lundblad		kassör
1905 - ?	Otto Rehn	bokhållare	1915 - 1921
1915 - ?	M. Wallenberg	•	•
1920 - 1932	Eskil Engström		1921 - 1932
? - 1940	Carl Persson	•	•
1932 - (1967)	Karin Sahlberg		
1936 - (1974)	Sven Claeson	förs.konsulent	
1940 - 1943	Gillis Ström	lagerchef	
1943 - (1978)	Holger Lundström	•	

Tid inom parentes inkluderar arbete efter tillverkningens upphörande



Julölsetikett 1920 - 1952



Kl I - etikett från 1940-talet



Pilsneretikett från 1920- och 1930-talen



Troligen bryggeriets äldsta läskedrycksetikett



Pilsneretikett från 1940- och 1950-talen



Läskedrycksetikett från 1920-talet

Källförteckning

Harald Thunaeus: Ölets historia i Sverige

Staffan Nilsson:

Bryggeribyggnader
Bryggerier i Sverige

Falköpings Museum:

Arkiverat material

Falköpings Stadsbibliotek:

Falköpingslitteratur
Husförhörlängder för Falköpings stad
Gamla årgångar av
Tidning för Falköpings stad och Falbygden
samt Falköpings Tidning

Gamla köpkontrakt och köpebrev

" lagfartshandlingar

Diverse legala handlingar

Protokoll från aktiebolagstiden

Bolagsstämmoprotokoll
Styrelseprotokoll

Eget samlat material

Heines
SVAGDRICKA
 INNEHÅLLER SACKARIN
 Malt, Humle, Sockerkulör, Bryggerijäst
 Heines Bryggeri AB, Smålands Anneberg. Tel - 0380-50028



Heines
JULDRICKA
 INNEHÅLLER SACKARIN
 Malt, Humle, Sockerkulör, Bryggerijäst
 Heines Bryggeri AB, Smålands Anneberg - Tel. 0380-50028

