

# BRYGGERIKLUBBENS:

medlemsblad - 1 - 2002



## Innehåll nr 1 2002

Redaktörens spalt 2

Ordföranden har ordet 3

Ändringar i medlemsregistret 4

Under glaset 5

Bryggerier i Motala 7

Ölkungen i Småland 18

**- 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), Ingmar Strannevik (sekreterare),  
 Rickard Laisfeldt (kassör)  
 Ove Grip och Björn Sörgaard (övriga ledamöter)

Medlemsbladets redaktör: Ove Grip, tel: 026-12 82 85, E-post: ove.grip@telia.com

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  
 Ingmar Strannevik, Centrumvägen 10, 458 30 Färgelanda  
 Rickard Laisfeldt, Medlevägen 281, 931 98 Skellefteå  
 Ove Grip, Bäverstigen 22, 806 41 Gävle  
 Björn Sörgaard, Grinnekullegatan 267, 417 42 Göteborg

\*\*\*\*\*

**REDAKTÖRENS SPALT**

Hej!

Det drar ihop sig till påsk och jag sitter och studerar några tidningsurklipp om årets påsköl. Som vanligt ligger Jämtlands Påsköl i topp hos ölskribenterna. I Dagens Industri (16 mars) får detta påsköl som enda sort 4 poäng av 5 möjliga. På andra plats med 3 poäng kommer nästan alla andra sorter, däribland Blåkulla från Slottskällan och Mariestads Påskebrygd från Spendrups.

I Svenska Dagbladet (26 mars) toppar två sorter med vardera 5 poäng av 5 möjliga. Dessa är Nils Oscar Kalaspåsköl och Jämtlands Påsköl. På delad tredjeplats hamnar Häxöl från Gamlestadens Bryggeri och Three Hearts Påskebrygd från Krönlein.

Dagens Nyheter (23 mars) sätter Nils Oscar Kalaspåsköl på ensam förstaplats. Men då har DN:s ölskribent inte provat Jämtlands Påsköl.

På ensam andraplats hamnar Blåkulla. Där efter kommer ingenting och sen kommer tre andra sorter, Three Hearts Påskebrygd, Mariestads Påskebrygd och Häxöl.

Ölskribenternas uppfattning om godaste/bästa påsköl går lite grann isär. Men vad alla skribenter är eniga om är ändå att de godaste/bästa påskölen kommer från de små bryggerierna. Det är Jämtlands, Nils Oscar och Slottskällan som brygger de godaste ölen. Jag frågar mig ofta varför inte de stora bryggerierna vill göra goda öl, och då menar jag med goda öl som smakar lite grann.

Ni som var med på det besöket hos Spendrups i Wårby kommer kanske ihåg att vi där fick prova en Wisby Provbrygd nr 12. Johan Spendrup frågade oss vad vi tyckte och jag m.fl. sa att den ölen var så god att den inte skulle komma ut på marknaden. Och det

Fortsättning sidan 4





ordföranden har ordet!

Bäste läsare!

Tungelsta i mars 2002.

Skriver detta i början av mars och vintern är på reträtt. Våren är snart här.

Jag vill här redovisa läget på den svenska bryggerimarknaden, vad beträffar de svenska bryggerierna och deras problem. Ett antal bryggerier gick i konkurs och det började redan på höstkanten med Bryggeriet i Ystad. Därefter följde Avesta Bryggeri AB, Zeunerts Bryggeri AB, Strömsfors Bryggeri AB och Melings Bryggeri. Samtliga har enligt uppgifter fått nya ägare. Bryggeriet i Ystad lär drivas vidare under namnet "Två Bryggare". Avesta Bryggeri AB har köpts av Bryggeriprodukter i Nacka, som tidigare hade kontakter med Banco. Kopparbergs Bryggeri AB har köpt Zeunerts Bryggeri AB o c h Banco Bryggeri AB (som haft lönsamhetsproblem). Strömsfors Bryggeri AB har köpts av Krönleins Bryggeri AB som tidigare köpte sin PET- produktion från Melings Bryggeri. Melings har i sin tur köpts av det nystartade företaget Guttsta Källa. Det betyder att inget bryggeri i nuläget upphör med sin verksamhet, förutom det tidigare aviserade f.d. Pripps Bryggeri i Västra Frölunda.

Vi vet sedan tidigare att lönsamheten inom bryggeriindustrin inte är så god och får kanske räkna med ytterligare konkurser de närmaste åren.

Det ovan belysta läget inom vårt intresseområde drabbar även Bryggeriklubben på så sätt att vårt ekonomiska bidrag på 10 000 kronor från Svenska Bryggareföreningen upphör.

Det kommer att bli tuffa tider för vår förening de närmaste åren, då vi även kan räkna med fördyrade kopieringskostnader och portokostnader.

Hur löser man då dessa problem? Som jag ser det hela, så måste vi höja medlemsavgifterna och det kan ske tidigast på årsmötet i höst. Kanske får vi räkna med att höja avgifterna i flera omgångar eller hitta på andra lösningar.

Som ni förstår, så sätts medlemmarnas intresse och solidaritet på prov vid 20- årsjubileumet.

Det sist nämnda får många av de samlande medlemmarna gärna visa omgående, ty vi önskar se att fler av er röstar på ÅRETS ETIKETT 2001. Förra året var ett rekordår i antalet röstande och i år har vi ju trots allt verkat i 20 år. Vi saknar i nuläget många röster.

Nu ser vi fram emot våren, med sol och värme och för de samlande medlemmarna har vi årets första bryggeribesök och bytesmöte i Pilgrimstad och Östersund.

På återhörande och återseende.....

*Vören*



Redaktörens spalt...forts. från sidan 2  
stämmer ju. Det är tur att vi har småbryggerierna.

Jag ska ägna resterande del av denna spalt åt ett antal tidningsurklipp jag har gjort hittills i år. Det första handlar om en verkligt skum sak. I Aftonbladet (28 februari) påstås att ägarna till Guinness Bryggeri vill göra ölet snabbare, dvs. snabbare att tappa upp. Irländarna (och naturligtvis även vi medlemmar i Bryggeriklubben) vet att man måste vänta åtminstone två minuter om man ska få sin Guinness upptappad med det rätta skummet. Ägarna till Guinness tycker att det inte är rimligt att dagens kunder ska behöva vänta så länge på sin öl. Nu testar ägaren att blåsa in bubblor i ölet med ultraljud så att det blir serveringsklart på 15-25 sekunder. Jag tycker att de irländska Guinness-älskarnas upprörda protester mot den nya metoden är befogade. Det är väl använd tid att vänta för att få sin öl upptappad på rätt sätt.

Den 15 februari publicerade Dagens Industri en sensationell nyhet. Efter 166 år som självständig bryggeriföretagare ska bryggerisläkten Hartwall sälja sitt finska bryggeriimperium till den brittiska bryggerijätten Scottish & Newcastle, S&N. Enligt tidningen är det Hartwalls hälftendel i Baltic Beverage Holding, BBH, - med 30 procent av ölmarknaden i Ryssland - som S&N vill åt.

Tidningsartikeln innehåller vissa intressanta data som jag vill delge er. S&M omsätter ungefär tio gånger mer än Hartwall. Efter affären blir S&N världens sjunde största bryggerikoncern och går om Carlsberg. I Storbritannien är Fosters det stora märket. S&N har licens för tillverkningen av Fosters i hela Europa. Företaget äger sedan år 2000 Kronenbourg. Bland Europas tio mest sålda ölmärken kommer tre - Baltika, Kronenbourg och Fosters att höra till S&N. Baltika är Europas tredje största ölmärke efter Heineken

och Amstel.

Jag ska avsluta min spalt med att redogöra för en artikel om amerikansk ölkultur och amerikanskt öl i Dagens Nyheter. Tyvärr har jag klippt bort datumet då artiklarna publicerades, men jag tror att det var i februari.

Artikelförfattaren börjar med den gängse svenska, eller för all del europeiska uppfattningen att amerikanen dricker öl som är iskallt, smaklöst, blekt och alkoholsvagt. Han bär ölet i stora kylväskor och dricker direkt ur burken. Författaren konstaterar att alla som tittar i statistiken får denna nidsbild bekräftad. Anheuser-Busch, som tillverkar Budweiser och Michelob, har tillsammans med Miller och Coors, som också huvudsakligen förser de amerikanska öldrickarna med gulfärgat vatten, en andel på ca åttio procent av den amerikanska ölmarknaden.

Men, fortsätter författaren, i skuggan av detta finns en ölkultur på frammarsch. På Dullesflygplatsen i Washington DC finns exempelvis Sam's Brewhouse, där varje rätt på matsedelns följs av en ölkommendation. Ölet i affärerna är ofta gott och lätt att hitta. Där kan man prova Samuel Adams, Sierra Nevada Pale Ale eller också Anchor Steam. De s.k. mikrobryggerierna har visserligen bara tre procent av marknaden men deras andel har börjat stiga. Artikelförfattaren avslutar med att säga att vår bild av amerikaner och politik är lika klar som den om amerikaner och öl. De bryr sig inte, de orkar inte ens gå att rösta. Men, säger han, vi ska vara ärliga. Det är trots allt 50 procent av amerikanerna som röstar men bara 3 procent som dricker allt det goda öl som finns att få för den som vågar sig bortom Budweiser, Michelob, Coors och Miller.

Alla läsare av denna spalt tillönskas en Glad Påsk.

Redaktören

## ÄNDRINGAR I MEDLEMSREGISTRET

4. Gunnar Lindberg (utgår - avliden)

123. Ingmar Strannevik, Centrumvägen 10, 458 30 Färgelanda (ny adress)

151. Jan Svendsen, Huldreveien 63, N-1374 Borgen, Norge, tel: 0407-66 79 59 25.

Samlarområden: Öletiketter - huvudsakligen från Norden men även div. udda länder (åter medlem)



# Under glaset

text Anders Holmqvist

**VISSA MÄRKER DET Knappt**, andra kastar förströdda blickar eller låter det snurra mellan fingrarna under samtalet vid bardisken.

Ett litet fåtal registrerar det omedelbart, särskilt om motivet är utöver det vanliga. Och om ölunderrägget inte skulle finnas där under glaset, skulle de flesta ölbrickare märka det.

Hur "The Ölunderräg Story" började är något oklart. Ingen vet riktigt säkert. Men kanske började historien på en liten ölstuga i den lilla bayerska staden Bierberg någon gång i slutet på förra seklet. En servitris, som kan ha hetat Brunhilde Buegelhof, tröttnade en sen afton på att för femtioelfte gången torka av ölblasket från sin bardisk.

Hon började fundera:

"Tänk om ölglasen kunde stå på någonting, en servett, ett papper eller kanske ännu bättre, på en bit kartong, då skulle jag inte behöva torka så mycket på min arbetsplats."

Dagen därpå kontaktade Brunhilde sin vän Franz Drücker som ägde ett litet tryckeri.

"Jovisst, en liten bit kartong, kein Problem, men vore det inte trevligt med lite färg på kartongbiten i så fall, ett öl- eller bryggerinamn i någon trevlig färgkombination? Kartongbiten skulle på så vis fungera som en reklamplats i miniatyrformat. Oder? Jag pratar med min kompis Johann Brügger på bryggeriet redan i morgon..."

**FÖRMODLIGEN FÖDDES DET** första ölunderrägget i Tyskland, England eller möjligen Holland, länder med en tidig ölstuge- och pubkultur. Svenska ölunderräggen fanns antagligen först internt på bryggerierna, någon gång i slutet av 1890-talet. Exempelvis på Stora bryggeriet Hornsberg på Kungsholmen i Stockholm samt Bjuholms bryggeri och Nürnbergs bryggeri på Södermalm.

Eftersom var tredje människa i västvärlden lär samla på någonting, så finns det naturligtvis personer som samlar på ölunderräggen. Och likt ett sällsynt frimärke betingar ett gammalt svenskt ölunderräg ett högt pris.

En samlare som träffar rätt intressent, kan säkert få tusentals kronor, dollar eller mark, för en raritet. Underlägget från klassiska Klarakrogen W6 är kanske en sådan sällsynthet.

W6 låg i de gamla tidningskvarteren i Klara och var en samlingsplats för journalister, kulturfolk, författare och poeter. Nils Ferlin och Stig Dagerman var två av dem som gärna svingade en bägare på W6.

När de stora tidningarna lades ner eller flyttade till Marieberg revs gamla Klara.

Underlägget från Ernest Hemingways favoritbar La Floridita i Havanna är också en raritet. Kanske hade den amerikanske författaren sitt ölglas just på detta underlägg.

Själv är jag lite svag för underlägg med konstverksliknande motiv. Se bara på det belgiska med reklam för Kasteel Bier här ovan. Så ska det se ut. anders.holmqvist@dn.se



Hemingway gillade ölrundor i Havanna på Kuba. Han var på Restaurante Floridita...



...och han besökte också La Bodegita del Medio där tusentals bergäster skrivit sina namn på väggarna.



Het rikste bier van België.

Elegant och humoristisk reklam för belgiska Kasteel bier.



Rimrad reklam. Bryggeriet Nordstjernen i Skövde.



Underlägg från Latinamerika, sent trettiotal.



Klassisk krog i tidningskvarteren i Klara.



Fagott var inte gott. Men teckningen är fin.



En vits under ölglasen piggar alltid upp.

Du som vill läsa mer om ölunderräggen, etiketter och burkar och annan kuriositet, gå in på [www.breweriana.nu](http://www.breweriana.nu).





Havel och Clinton drack öl på Den Gyllene Tigern i Prag.



Sigill från tjeckiska Budweiser-Budvar.



Gulligt underlägg från Carlsberg.



Stella presenterade olika friidrottsgrenar Mexiko -68.



Nyckeln till ett gott glas öl kan vara Nyckel-öl...



...eller kanske en Key Beer från Luleå Bryggeri.



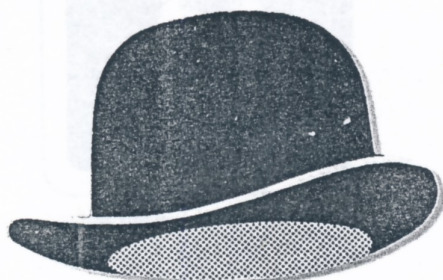
"Bullen" Berglund gjorde inte bara reklam för pilsnerkorv.



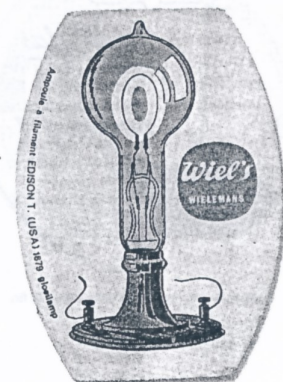
Engelska Bass satsar på wrestling.



Före 1955 fanns starkporter bara på apotek.



Saknar du paraply vid regn, skydda ölglasets med hattbrätet.



Uppfinningsserie. Här Bells glödlampa.



Ölunderlägg som är ett vykort. Fyrtiotal från Tylosand.



Här kommer ytterligare ett avsnitt ur boken Nya Centralbryggeriet 1899 - 1949

## BRYGGERIER I MOTALA

av *Elis Åström*



*Jens Spendrup*  
Bryggeriets nuvarande disponent

Vi vet inte mycket om bryggerinäringen i Motala i äldre tider. Men att maldrycker tillverkats för försäljning på en plats, där stora och viktiga vägar möttes och där en ganska tät befolkning funnits i all historisk tid, måste anses som självklart. Detta behöver emellertid inte innebära, att något egentligt bryggeri funnits i äldsta tider, ty när öl bryggdes i varje gård, behövde det säkert inte möta större hinder för de vägfarande att förse sig med sitt behov av den varan. Gästgivargården var säkerligen självförsörjande i fråga om dryckesvaror.

Först ett stycke in på 1800-talet känner vi till yrkesmässig bryggerirörelse i Motala. Någon gång före mitten av 1800-talet startade Motala köpings ordförande och allt i allo, bryggmästare Abraham Rosendahl, ett bryggeri vid Varvikens södra strand, just på den plats där Vättervikens möbelfabrik nu ligger. Ännu för ett 50-tal år sedan fanns rester av iskällaren kvar. Rosendahl ägde ett hotell, som kallades Prins Oscar. Vid Albertstrand, där det före hans tid icke fanns ett enda hus, byggde han nio bostadshus, Rosendahl var emellertid inte rik. Sina tillgångar hade han skaffat genom en ovanlig arbetsförmåga, förutseende och sparsamhet, egenskaper som i rikt mått också kom köpingen till godo. Hans tillgångar var emellertid inte större, än att köpingen efter hans död 1866, för att någorlunda skydda sig, måste överta fastigheten, i vilken hotellet var inrymt. Sedan dess har fastigheten varit i köpingens och senare i stadens ägo. Att Rosendahl styrde köpingen med diktatorisk myndighet, förstår man därav, att de kringboende kallade köpingen "Rosendahls köping".





Kamrer Gustaf Säfström



Förste bokhållare  
Sven Österman

Motala Verkstad hade inte funnits länge, då Lindéns bryggeri byggdes. Det låg vid Verkstadsvägen, mitt emot den nuvarande verkstaden för rostfritt stål. Omkring sekelskiftet köpte bryggare Oscar Nilsson bryggeriet, som efter honom fick namnet Oscars bryggeri. Lindéns bryggeri tillverkade endast lageröl, men Oscars bryggeri utvidgade tillverkningarna till att omfatta även svagdricka och läskedrycker.

För 60—70 år sedan fanns på den plats, där Luxors gamla fabrik ligger, ett bryggeri. Ägaren, som hette Johansson, stod varje lördag på torget och sålde dricka. Han bryggde också ättika och kallades därför allmänt "Ättiksbyggarn".

Köpingens och senare stadens grindvakterska Maria Björling var en av de många kvinnor, som bryggde öl, inte bara till husbehov utan även till försäljning. Hon var mycket berömd för sitt juldricka. Hennes egentliga syssla var att vakta grindarna vid "Gästis", så att inte socknens svin kom in på köpingens område, och man får väl anta, att hennes bryggerirörelse inte var särdeles omfattande.

Ett av de äldre bryggerierna i Motala var O. F. Nordhs bryggeri, som i början av 1890-talet ägdes av grosshandlare C. Nilsson. Det låg vid strömmen, och hela byggnaden finns ännu kvar. Den 12 oktober 1893 bildades ett bolag för att överta Nordhs bryggeri. Dess första delägare voro C. Nilsson, E. M. Åkesson, A. Wevertz, P. J. Andersson, J. A. Nordsten, A. G. Gustafsson och Oscar Gylling. Det första sammanträdet hölls under ordförandeskap av grosshandlare Nilsson och med Gylling som sekreterare.

Av protokollet framgår, att hr Wevertz på grund av sin stora aktieteckning anhöll att bli tilldelad befattningen som bokförare. Av samma anledning önskade hr Åkesson att bli antagen till bryggmästare. Det beslöts, att hr Åkesson genast skulle tillträda sin befattning, och det valet fick bolaget aldrig anledning att ångra. Hr Wevertz, som inte var hemma i bokföring, utsågs till bokförare, men han skulle först sätta sig in i kontorsgöromålen, så att han den 1 oktober 1894 kunde överta bokförarsysslan. Vid samma tillfälle utsågs till interimstyrelse hrr C. Nilsson, John Andersson och Eric Åkesson med hr Nordsten som suppleant, "och hafva dessa Herrar att genast taga affären om hand samt utarbeta Bolagsordning m. m."

En vecka efter första sammanträdet höll interimstyrelsen för Motala Bryggeri Aktie Bolag sammanträde. Därvid underskrevs med grosshandlare Nilsson köpekontraktet, som bl. a. innehöll följande:



"Jag Carl Nilsson upplåter och försäljer till Motala Bryggeri Aktie Bolag följande mig tillhöriga fastigheter och löseegendom nämligen:

1:o Ett helt till 1/8 förmedlat mantal Motala Storegård inom Motala socken av Aska Härad med därtill hörande utjorden Sätträn samt å hemmanets ägor uppförda bryggeribyggnader,

2:o 1/8 mantal Bispmotala eller Kärr i nämnda socken och härad,

3:o Utjorden Östra Strömnäs med därå uppförda byggnader, även belägen i Motala socken,

4:o Boningshuset n:o 5 med därtill hörande lägenheter i den s. k. Rosendahls köping i Motala socken. Allt med samma rätt jag fastigheterna och husen äger, samt under följande villkor:

1:o Med detta köp följer alla vid gården varande mig tillhöriga kreatur och inventarier samt bryggeriets lager och inventarier; däribland ingå utlånta buteljer, buteljkorgar, ankare och kärl . . .

4:o Såsom köpeskilling erlägges för såväl fasta egendomen som inventarier i ett för allt 85.000 kr., vilken summa betalas på så sätt, att 45.000 kr. erlägges kontant vid köpets avslutande. Köparen övertager en å egendomen varande inteckning, nu belånad i Östergötlands Enskilda Bank å 10.000 kr., och å återstående beloppet, 30.000 kr., utfärdar köparen reverser, vardera å 5.000 kr. löpande med 5 % årlig ränta från tillträdesdagen och förfaller till betalning med 5.000 kr. årligen fr. o. m. den 1 oktober 1894.

Av den sålunda betingade köpeskillingen beräknas 17.000 kr. vara likvid för 1/8 mantal Motala Storegård med tillhörande utjord, 10.000 kr. för 1/8 mantal Kärr, 5.000 kr. för utjorden Östra Strömnäs samt 52.700 kr. för bryggeribyggnaderna, byggnaderna i Rosendahls köping, lager och inventarier."

Vid bolagsstämman, som hölls den 20 oktober, alltså dagen efter interimsstyrelsens första sammanträde, antogs förslaget till bolagsordning. Enligt denna skulle aktiekapitalet utgöra minst 50.000 och högst 125.000 kr., fördelat på aktier om 500 kr. Vid stämman var emellertid inte minimikapitalet fulltecknat, och stämman ajournerades därför till 27 oktober i avvaktan på att ytterligare nio aktier skulle tecknas.

Stämman fastställde styrelsearvodet till 50 kr. per år och ledamot, en skäligen blygsam summa. Revisorernas arvode sattes till 25 kr. för varje person. Sedan arvodena bestämts, utsågs till styrelse hrr Carl Nilsson, J. A. Nordsten och Eric Åkesson. Revisorer blev hrr Victor Kjellberg och C. G. Pettersson.

Bolagsordningen fastställdes av k. m:t den 17 november 1893. I sin slutgiltiga form avvek den åtskilligt från interimsstyrelsens förslag. Den 27 december utsåg styrelsen grosshandlare Carl Nilsson till firmatecknare. Denne dog emellertid strax därefter, och i hans ställe inträdde ingenjör A. G. Gustafsson i styrelsen. Till ordförande i styrelsen, verkställande direktör i bolaget och firmatecknare utsågs den 29 januari 1894 rådmann J. A. Nordsten. För det extra arbete, som genom dessa befattningar föll på honom, skulle han enligt styrelsens beslut inte få annan ersättning än den, som tillkom honom i egenskap av styrelseledamot.

Från början hade bolaget köpt ganska stora jordområden. 1894 beslöts att genom auktion sälja egendomarna Kärr och Sätträn samt att överlåta åt styrelsen att sälja tomten invid bryggeriet mellan landsvägen och Motala ström, under förutsättning att 5.000 kr. kunde fås för denna. Samma år bemyndigades styrelsen att på lämpligaste sätt anordna en nybyggnad för en kostnad av högst 30.000 kr. När ritningar till nybyggnaden granskades av en extra stämma i februari 1895, anslogs emellertid 40.000 kr. till byggnad och inventarier. Styrelsen fick uppdraget att låna de pengar som behövdes.





*Bryggeriets personal 1949*

Beslutet om nybyggnad får väl ses i samband med bolagets åtgärder för att öka omsättningen. 1894 upprättades kontrakt med Ångbåtsaktiebolaget Motala, enligt vilket bryggeribolaget fick ensamrätt till leverans av öl och maltdrycker till bolagets båtar. Att denna överenskommelse var möjlig, berodde på att bolaget hade köpt 25 aktier i rederiet till ett värde av 2.500 kr.

Ett långt större steg mot ökad omsättning tog bryggeribolaget genom att samma år arrendera marketenterierna vid båda livgrenadjärregementena å Malmslätt. Kontraktet gällde regementenas samtliga möten med stam och beväring under åren 1895—1897, och årliga arrendet bestämdes till 8.850 kr. att erläggas till regementsintendenten vid Första livgrenadjärregementet. I kontraktet heter det bl. a.:

"För rörelsens bedrivande upplåtes till Motala Bryggeri Aktiebolag 2:ne marketenteribygnader inom hvardera regementets läger, åliggande det bolaget att sjelf låta bättra och laga, hvad som under begagnandet förfares af rummens och lägenheternas i dessa byggnader tillhörigheter, såsom fönsterrutor, nycklar, lås m. m., så att de vid afflyttningen äro uti det ordentliga skick, som efter aktsamt begagnande motsvarar brukbarheten vid inflyttningen och, att då afflyttning sker, lemna rum och lägenheter ren-gjorda.

Beträdes någon af den vid marketenterierna anställda personal med oordentlighet eller osedligt uppförande eller med öfverträdelse af bestämmelserna eller taxa, skall sådan på derom af vederbörande befälhafvare gjord tillsägelse genast afskedas. Lösaktiga qvinnor få under inga villkor anställas vid marketenterirörelsen.

Göres af vederbörande befälhafvare befogade anmärkningar minst tre gånger öfver varornas beskaffenhet eller det sätt, hvarpå marketenterirörelsen i allmänhet utöfvas, är kontraktet förverkadt och bolaget skyldigt att inom 14 dagar derefter upphöra med rörelsen; med åliggande dock fortfarande att erlägga det öfverenskomna arrendebeloppet för det löpande året."

F. ö. innehöll kontraktet den bestämmelsen, att det alltid tillkom vederbörande regementschef att avgöra i sådana fall, då olika åsikter kunde finnas om tolkningen av kontraktets bestämmelser.



Marketenteriets prislista stadgade, att en butelj (2/3 liter) bajerskt öl skulle kosta 20 öre, en halvbutelj 12 öre, en liter bajerskt fatöl 25 öre, en sejdel fatöl 10 öre, en liter svagdricka 5 och en liter skummjolk 5 öre.

Kontraktet är underskrivet av chefen för Första livgrenadjärregementet överste Wilhelm Reuterswärd och Andra livgrenadjärregementets chef överste Fritz Lovén. För bryggeriet är det undertecknat av J. A. Nordsten genom Eric Åkesson.

Styrelsens förslag att utsläppa intill 30.000 kr. nya aktier godkändes av bolagsstämman den 11 april 1896. Det är tydligt, att detta beslut har tillkommit med tanke på bolagets byggnadsplaner. I styrelsens protokoll motiveras förslaget kort och gott med att rörelsekapitalet var otillräckligt, "ehuru affären är efter förhållandena i blomstrande skick".

Bryggmästare Eric Åkesson börjar, enligt vad protokollen visa, att göra sig mer och mer gällande. 1895 utsågs han till verkställande direktör, och som sådan fungerade han, tills bolaget upplöstes.

Marketenterirörelsen på Malmen skulle, enligt kontraktet, upphöra med utgången av 1897, men hur därmed gick förmäler inte protokollen. 1898 beslöt styrelsen att av fanjunkare A. Bergvall inköpa lägenheten Carlsro på Malmen för 5.600 kr. Avsikten med köpet var att bygga en skölj- och tappningslokal. Året förut hade bolagsstämman beslutat att, om penningmedel kunde anskaffas, bygga ett svagsdricksbryggeri på Malmen. 1899 är det emellertid tydligt, att bolaget inte längre drev någon marketenterirörelse där. Denna hade övertagits av hr Eric Johansson, Norrköping, och med honom gjorde bolaget ett femårigt kontrakt om leverans av alla maltdrycker till marketenteriet. Priset var i parti fritt banvagn Motala för lageröl 13 öre per liter och för pilsneröl 15 öre.

Vid styrelsesammanträde den 30 januari 1901 beslöts att av herr och fru Regnstrand, Vadstena, arrendera deras ångbryggeri i Vadstena, vilket skulle drivas under firma Vadstena Ångbryggeri. Till föreståndare för detta antogs bryggmästare Ossian Thorén och till försäljningsombud i Vadstena med omnejd hr Hj. Olsson.

1905 begärde direktör Åkesson, att arrendekontraktet skulle transporteras över på honom personligen, på villkor att han betalade Vadstena Ångbryggeris skuld till bolaget med 10.885 kr. Framställningen beviljades.

År 1904 hade rörelsen utvidgats så, att direktör Åkesson inte längre kunde hinna alla sina många sysslor och samtidigt uppehålla befattningen som bryggmästare. Till denna befattning utsågs då hr Åke Wettermark, som var tvungen att förbinda sig att köpa aktier för inte mindre än 25.000 kr. för att få sysslan. Villkoret uppfylldes emellertid aldrig.

Rörelsen gick framåt allt mera. 1905 doko planer upp att bilda ett rederi, som skulle sköta trafiken mellan Motala och Karlsborg. Bryggeribolagets styrelse beslöt då att teckna aktier i det nya rederibolaget för 1.000 kr. på villkor att ångarens halva behov av malt- och läskedrycker skulle köpas från Motala bryggeri.

Protokollen nämna intet om hur bryggmästarfrågan slutligen ordnades, men direktör Åkesson fick en del av sin arbetsbörda avlastad, då hr Th. Ericsson i slutet av 1906 antogs som disponent.

1907 omtalar styrelsens protokoll ett filialbryggeri i Karlsborg. Hur detta hade kommit i bolagets ägo ger emellertid inte protokollsboken besked om. Men 1900 hade bolaget börjat driva marketenterirörelse vid Karlsborgs regementen, och det får väl anses sannolikt, att bryggeriet tillkommit i samband med denna rörelse.



Några prisuppgifter från tidigare år stå inte att finna utöver utminuteringspriset på Malmen. Ett undantag är svagdrickspriset, som efter den 1 augusti 1908 blev 2 kr. för helt ankare om 40 liter och 60 öre för 1/4 ankare.

1911 godkände bolagsstämman styrelsens förslag till vissa ändringar i bolagsordningen. Bl. a. fick paragraf 3 följande lydelse: "Bolagets aktiekapital skall utgöra minst 75.000 kr. och högst 200.000 kr., fördelat i aktier, varje å 100 kr. Aktierna skola vara dels stamaktier, dels preferensaktier, vilka sistnämnda skola kunna utgivas till belopp av högst 75.000 kr. Preferensaktierna skola framför stamaktierna medföra företrädesrätt till årlig utdelning av bolagets vinst intill sex procent av aktiebeloppet ävensom rätt att, därest sådan utdelning ej kunnat lämnas, av följande års vinst bekomma, vad däri brustit, innan utdelning å stamaktierna må äga rum. — — — Till tecknande av nya aktier äga förutvarande aktieägare företrädesrätt, envar i förhållande till det antal aktier, han förut äger. — — — Bolaget äger att inlösa preferensaktierna, dock med iakttagande av att bolagets tillgångar icke må i vidsträcktare mån för inlösningen användas, än att sådant överskott finnes, som i paragraf 9 säges. Och må bolaget i sådant ändamål, sedan tre år förflutit, efter det preferensaktier utgivits, verkställa utlottning av större eller mindre del av sådana preferensaktier att inlösas till kurs av 100 procent."

I paragraf 9 utgick meningen: "Aktie medför rätt till motsvarande andel i bolagets alla tillhörigheter och vinst."

Vid samma stämma beslöts enhälligt att antaga försäljningsanbud på Strömsborgs bryggeri och Bryggeriet Oskar. Det förra inköptes för 75.000 kr. och det senare för 65.000 kr. Frågan om inköp av dessa båda bryggerier hade då länge dryftats av styrelsen. Kalkyler hade visat, att köpen skulle medföra avsevärd besparing vid tillverkning och försäljning. I styrelsens motivering för sitt förslag till köp meddelas, att avlönings- och administrationskontot uppgick till 20.000 kr. årligen. "Och då", heter det vidare, "arbeta vi nu i mycket otidsenliga lokaler för sköljning och tappning, som förorsakar stor tidsspillan, och som gör det svårt att övervaka arbetets gång. Styrelsen ämnar därför, om stämman beslutar köpens fullföljande, genast gå i författning om en nybyggnad för sköljning, tappning och kontor."

Det säger sig självt, att beslutet att höja aktiekapitalet var motiverat av kostnaderna för inköpen av de båda bryggerierna och de nybyggnader, som styrelsen ämnade sätta igång.

Vid styrelsens sammanträde i april 1911 beslöts att uppföra ett stenhus med lokaler för sköljning, tappning, lager och kontor. Vidare beslöts, att stallet skulle byggas om för att lämna plats för flera hästar. Anbud infordrades, men det visade sig, att kostnaderna skulle bli för höga, och det beslöts därför, att bolaget självt skulle utföra byggnaderna. Till kontrollant och arbetsledare antogs ingenjör Gustaf Robach, som för ritningar och arbetsledning fick det måttliga arvudet 300 kronor.

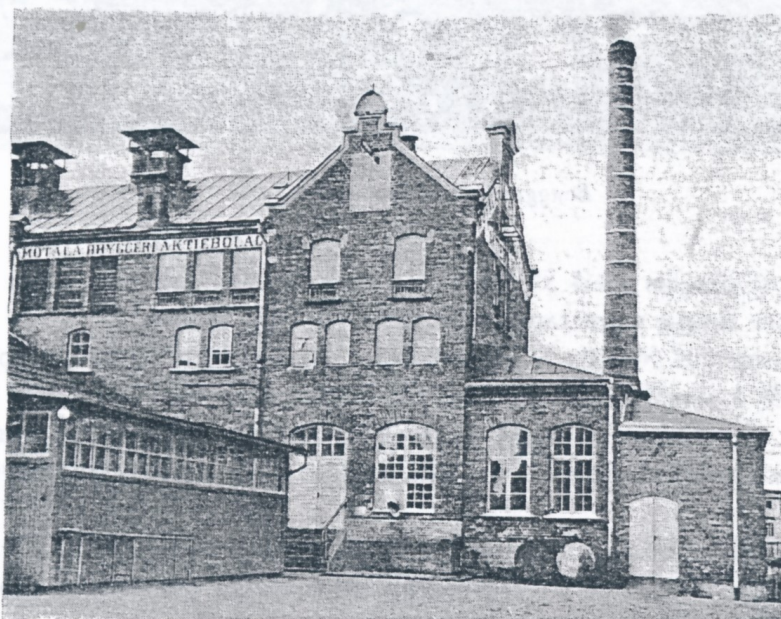
Samtidigt fattade styrelsen beslut att av bryggare A. F. Johansson köpa Paviljongen vid Varamon och att teckna aktier för 3.000 kronor i Aktiebolaget Varamobaden. Beloppet skulle betalas genom att till varamobolaget sälja Paviljongen med därtill hörande jordområden för 3.000 kronor.

Den 2 oktober 1911 behandlade styrelsen en förfrågan från Ludvig Schultzes egendomsbyrå om billigaste priset på bryggeriet Oskar, som då var nedlagt. Styrelsen beslöt att utbjuda bryggeriet till lägst 55.000 kronor. I detta pris skulle inga som helst maskiner eller inventarier ingå. I det kontrakt, som senare uppgjordes, förband sig köparen att under inga förhållanden använda fastigheten till tillverkning eller försäljning av malt- eller läskedrycker.



I protokollet från styrelsens sammanträde den 6 februari 1913 omtalas för första gången en filial i Linköping. Ingenting har nämnts om när eller hur bolaget grundat denna, utan den första uppgiften innehåller endast styrelsens beslut att upprätta kontrakt med föreståndarna för filialerna i Karlsborg och Linköping.

Planer på att utvidga rörelsen fattades aldrig. Så t. ex. tillsattes 1911 en kommitté för att utreda, om det skulle löna sig att inrätta ett spisbrödsbageri vid Strömsborgs bryggeri. Därom nämnes senare ingenting. Det dröjde ända till 1918, innan bolaget gjorde nästa stora affär. Då inköptes nämligen Opbachers maltfabrik, Reijmersholm, för ett pris av 300.000 kronor. Kort därefter beslöts, att aktiekapitalet skulle vara lägst 200.000 kronor



*Bryggeribygnaden*

och högst 600.000 kronor. I februari 1919 beslöts att öka kapitalet till 330.000 kronor genom att utsläppa 2.000 nya stamaktier à 100 kronor. Direktör Åkesson tillerkändes rätt att först teckna 700 aktier, och av de återstående skulle övriga aktieägare ha rätt att teckna en för varje gammal preferens- eller stamaktie.

Den 16 februari 1916 beslöt styrelsen att sälja Strömsborgs bryggeri till Aktiebolaget Finspångs hästskor. Tillträde skulle ske 1 april 1916. Med arrendatorn av svagdricksbryggeriet på fastigheten träffades samtidigt överenskommelse, att han, fastän kontraktstiden inte var utgången, skulle flytta före 1 april. Bolaget inköpte hans inventarier.

Ett protokoll från styrelsesammanträde den 4 maj 1916 ger en god inblick i löneförhållanden m. m. vid denna tid.

”Från arbetspersonalen hade framställning gjorts om ökade löner, och ehuru styrelsen nogsnamt insåg, att i dessa tider en förbättring var fullt berättigad, kunde dock styrelsen ej bevilja förslagsvis föreslagna löner, ty bryggeriindustrin arbetar ej under någon särdeles god konjunktur. Visserligen hava våra försäljningspriser höjts med två öre per butelj, men alla råvaror har sprungit så betydligt i höjden, exempelvis malkontot har fördyrats med 25.000 kronor.

Styrelsen beslöt därför, att följande löner skulle utgå från den 16 maj detta år.





*Bryggeripersonalen år 1943*

Förmanspost betalas med 35 öre per timme, övriga arbetare inom verket med 30 öre per timme samt tapp- och sköljerskorna 25 öre.

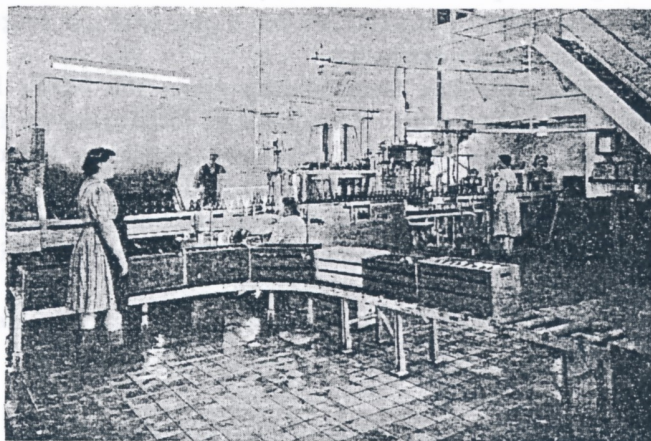
Till utkörarna vid Motala Verkstad och i staden med 60 kronor per månad samt 4 % å försäljningssumman, till lantkörarna 60 kronor per månad samt 5 % å försäljningssumman jämte alla utkörare 20 öre för varje 100 returglas, dock med skyldighet att allt uttaget glas av dem till bryggeriet är återställt.

Hela bryggeripersonalen åtnjuter fri skatt, dessutom utbetalas 33 kronor i vedpengar och 50 kronor i hyresbidrag till manliga personalen inom verket samt utkörarna."

Kristiden gjorde sig alltmera kännbar. Folkhushållningskommissionen utfärdade 1917 bestämmelser om betydligt nedsatt malthalt, och, dessutom dekreterades, att tillverkningen av porter ej fick överstiga hälften av den mängd, som i medeltal tillverkats under motsvarande månader 1914, 1915 och 1916.

I april 1918 beslöt styrelsen att tillställa Folkhushållningskommissionen en protestskrivelse med anledning av kommissionens beslut, att bryggeriet måste lämna 4.600 kg. malt till svagdricksbryggerierna. Skrivelsen lyder:

"Då det stora antal personer, som helt och hållet äro beroende av bryggeriets drift, omkring 87 st. enligt bilagd förteckning, kan styrelsen, hur



*Tappningshallen*

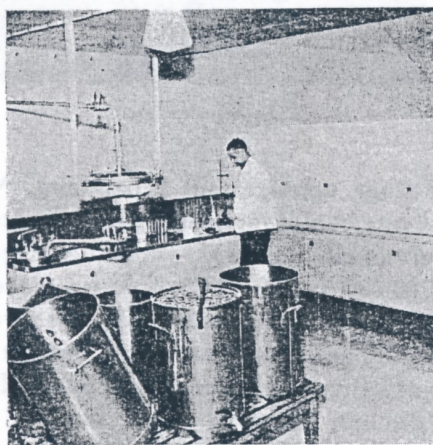


gärna vi annars önska efterleva utkommande förordningar, ej utan den skarpaste protest avstå en så stor del av det oss en gång tilldelade maltet. Vår övertygelse är, att om FHK och Regeringen låtit utreda frågan, hur stor personal, som året om äro anställda i den skattefria industrien, samt på vad sätt den skattefria industrien numera använder sitt tilldelade malt, vid en opartisk bedömning därav resultatet blivit, att den skattefria blivit gynnad. De skattefria tillverka numera mycket litet fatsvagdricka utan sälja sitt mesta dricka på buteljer, vilket är tillverkat med samma extrakthalt som de skattepliktigas tillverkning. Den skattepliktiga industrin har ej velat besvära vederbörande med att i tid och otid gnälla och beklaga sig samt insända petitionslistor, som dock, märkvärdigt nog tyckes ha gjort åsyftad verkan. Det här på platsen befintliga skattefria bryggeriet lär hava fullt upp med malt för sommarens behov, men skall ändå komma i åtnjutande av den nya tilldelningen. Styrelsen beslöt därför att å egna samt personalens vägnar vördsamt anhålla om befrielse från den tilltänkta reduceringen."

Vilken verkan protesten fick, upplyses ej i protokolls-boken, men man kan lugnt anta, att skrivelsen inte föranledde någon åtgärd från kommissionens sida.

En blick i förteckningarna över delägare, som varit närvarande vid stämorna visar bl. a., att direktör Eric Åkesson 1920 hade 934 aktier, disponent Pontus Andersson 405, direktör J. V:son Ulander 100, direktör G. Ekstam 51 och herr A. F. Johansson 50.

1923 beslöts att öka bolagets stamaktiekapital från 80.000 kronor till 155.000 genom att utsläppa 750 nya aktier à 100 kronor.



Beredningsrum för läskedrycker

Bolagets aktier i Aktiebolaget Trafikleden Motala—Karlsborg bortskrevs 1924 såsom värdelösa.

Preferensaktiekapitalet ökades 1925 från 50.000 till 95.000 kronor.

1927 bemyndigades styrelsen att tilldela pensioner och understöd åt personer, som varit anställda i bolagets tjänst minst 30 år och till sådana anställdas hustrur och omyndiga barn. Detta beslut upprepades därefter år från år.

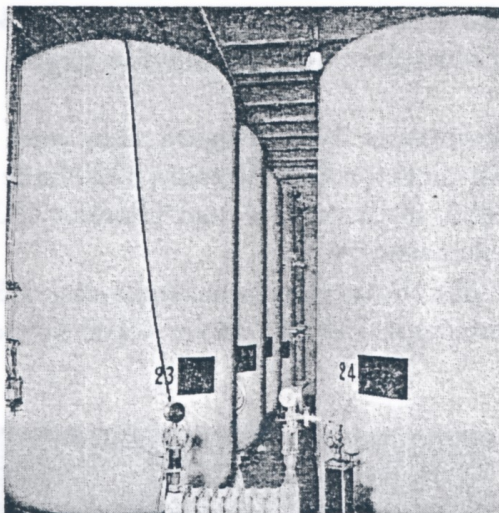
1933 hade direktör Åkesson aktier till ett antal av 2.097. Vid bolagsstämman 21 februari samma år närvaro 15 personer, som representerade sammanlagt 2.217 aktier, direktör Åkessons inräknade.

1932 ökades åter stamaktiekapitalet från 240.000 till 300.000 kronor.

Vid årsstämman 21 februari 1933 erinrade direktör Åkesson om att bolagets mångårige disponent Pontus Andersson avlidit under året. Herr Åkesson framhöll, att herr Andersson under sin tjänstgöring med aldrig sinande intresse, med största redbarhet och berömvärd skicklighet handhaft bolagets angelägenheter.



Namnet Aktiebolaget Nya Centralbryggeriet förekommer första gången i protokollet från ordinarie stämman 21 december 1935. Aktiebolaget Nya Centralbryggeriet var då ägare till 185 aktier i Aktiebolaget Motala Bryggerier och representerades vid stämman av disponent B. Paulson, biträdd av major Olof Pålman. Styrelsen hade begärt bemyndigande att köpa, sälja, pantsätta bolaget tillhörig, fast och lös egendom, på villkor som styrelsen ägde bestämma, och att själv eller genom ombud låta underteckna därför nödiga handlingar och att köpa dylik egendom. När stämmans ordförande häradsförordning Fr. Törner föredrog detta ärende, bestred Centralbryggeriets



Från lagerkällaren

ombud, att ärendet finge upptagas till behandling. Med anledning därav beslöts, att förslaget inte skulle föranleda någon åtgärd.

Det framgår av protokoll från 1937, att Aktiebolaget Motala Bryggerier var ägare till över 200.000 kronor aktier i Aktiebolaget Avesta Bryggerier. Vid stämman detta år beslöts nämligen att inlösa en revers på 200.000 kronor och att såsom full likvid lämna Avestaaktierna. Bolaget var också innehavare av en aktiepost i Zenks Bryggeriaktiebolag i Örebro. Dessa aktier överlätos emellertid 1937 till direktör Åkesson.

Opbachers maltsfabrik i Stockholm utarrenderades vid denna tid för 20.000 om året, men på en väl motiverad framställning från arrendatorn beslöt styrelsen 1937 att sänka arrendet till 10.000 kronor.

Direktör E. M. Åkesson, som från 1893 varit bolagets ledande kraft, beviljades pension fr. o. m. 1 oktober 1937. Stämman beslöt att telegrafiskt och genom protokollsutdrag framföra bolagets djupt kända tacksamhet "för hans mångåriga, gagnande och av aktieägarna ävensom bolagets styrelse högt värderade arbete såsom bolagets stiftare och ledare oavbrutet från dess bildande år 1893". Samma år utsågs till verkställande direktör sonen, Anders Åkesson.

Direktör Åkesson var, då han pensionerades, 70 år. Han avled år 1948.

År 1937 deltog Motala Bryggerier i hantverksutställningen i Motala.

År 1939 var ett märkesår i Aktiebolaget Motala Bryggeriers historia. Vid styrelsesammanträde i Linköping den 5 juli 1939 beslöt styrelsen för Aktiebolaget Nya Centralbryggeriet att inköpa samtliga direktör Erik Åkesson och hans söner tillhöriga aktier i Aktiebolaget Motala Bryggerier, och drevs



fr. o. m. den 1 oktober samma år rörelsen i Motala i Centralbryggeriets regi. Rationaliseringsarbetet började så gott som omedelbart genom att det Motala Bryggerier tillhöriga Platens Bryggeri nedlades, och dess tillverkning av svagdricka överflyttades till Vadstena Bryggeri. Samtidigt nedlades tillverkningen av malt- och läskedrycker vid Vadstena Bryggeri.

Centralbryggeriet hade nederlag vid dåvarande Brodéns läskedrycksfabrik i Motala, och inköptes i januari månad 1940 nämnda fabrik, varvid även Centralbryggeriets nederlag i Motala indrogs. Motala Bryggerier hade sedan många år haft en avsevärd försäljning av pilsner i Linköping, och beslöts att successivt avveckla denna försäljning.

Vid sidan av denna rationalisering i försäljningshänseende inköptes nya tapp- och sköljningsmaskiner, samt ombyggdes härför erforderliga lokaler, och inreddes personalrum. Försäljning av fastigheterna vid Platens Bryggeri beslöts i februari 1941, och redan i september försåldes bostadstomterna intill bryggeriet. I oktober 1942 inköptes vattenfabriken Vättern. Den lediga personalen anställdes nu, liksom tidigare, vid Aktiebolaget Motala Bryggerier.

Efter hand inköptes utestående aktier i Aktiebolaget Motala Bryggerier, vilket förberedde ett definitivt övergående i Centralbryggeriet. Sedan 1 oktober 1947 äger CB såväl fastigheter och maskiner som inventarier och driver Motalabryggeriet numera som ett filialbryggeri i CB-koncernen.

Genom att samtliga bryggerier i västra Östergötland drivas som enhetlig rörelse, har efter hand en stark koncentrerings av utköraredistriktet kunnat genomföras, de av myndigheterna under krigsåren påtalade dubbelkörningarna helt slopas, och en mångfald olika åtgärder vidtagas, såväl till kundernas som bryggeriets fromma.

Att Motalabryggeriets övergående i CB-koncernen var en lycklig lösning visar tillfullo den utveckling, som följt under den nu tilländalupna 10-årsperioden. Myndigheter, kunder, personal och ledning äro lika belättna, och ledningens förutseende har på ett slående sätt åter bekräftats.

---

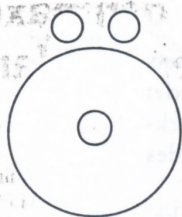
### ÄNDRINGAR I MEDLEMSREGISTRET (forts)

176. LarsForsberg, Traststigen 1, 593 53 Mjölby.  
Samlarområden: Kapsyler (ny medlem)

177. Arne B Stalsberg, Briskeveien 1, N-3615 Kongsberg, Norge.  
Samlarområden: Öletiketter från hela världen men speciellt Norden (ny medlem)

178. Fred Ö Kristensen, Bekken 9, N-8640 Hemnesberget, Norge, tel: 0047-75 19 34 82.  
Samlarområden: Etiketter från hela världen (öl, läsk, vin, sprit) (ny medlem)





# Ölklubben

Tidningsurklippet har  
tillhandahållits av Sören Borgström



Karta: Seforma

Wårdshuset finns mitt i Bredaryd, mellan Värnamo och Smålandsstenar. Strax intill ligger Big Bengts High Chaparall. Avståndet till Stockholm är drygt 400 km. Här finns såväl restaurang, bierstube, hotell och nattklubb på helgerna. Hotellrummen kostar mellan 795 och 965 kronor. En ölprovning med 17 olika sorters öl inklusive plankstek kostar 460 kronor. Det hembryggda färskölet kostar 40 kronor glaset. Men det finns ytterligare cirka 250 sorter att välja mellan. Det dyraste, belgiska St. Feuillien Blonde, kostar 5 650 kronor (för 600 cl).

Han skulle kunna kallas en upptäcktsresande i öl. Efter många år som distriktschef på ett stort svenskt bryggeri hoppade Lars Schweitz av och öppnade ett eget "ölslott" i småländska Bredaryd. Han serverar över 250 sorter öl och Bredaryds Wårdshus har blivit ett utflyktsmål för ölvänner i hela norra Europa.

Den här ölen ska jag vinna guld med i Köpenhamn. Den är så jäkla god!"

Mitt under intervjun försvinner Lars Schweitz en stund. Han kommer tillbaka med ett glas, till hälften fyllt med ett mörkt öl. Han tittar nyfiket när jag smakar på "Bredaryds Chokladstout" och suger i sig berömmet. Den här ovanliga ölet har säkert alla möjligheter att överraska danskarna vid årets ölmässa i Köpenhamn. Och Lars Schweitz är van vid framgångar. Han har två gånger utsetts till Årets ölkrögare i Sverige och hans berömda färsköl har fått flera förstapriser, bland annat på Stockholms ölfestival.

Det höjdes ett och annat ögonbryn när

Av Jörgen Persson Foto: Bo-Ingvar Jönsson



# i Småland



– Munnen är mitt eget laboratorium, säger Lars Schweitz som själv har experimenterat fram Bredaryds färsköl, prisbelönad på åtskilliga ölmässor.

Lars Schweitz och hustrun Arja för snart 12 år sedan tog över Bredaryds värdshus. Då utnyttjades krogen i huvudsak som skolbespisning och det var få som såg potentialen i en halvgammal mexitegelvilla mitt i mörkaste Småland. Det vill säga alla utom Smålands blivande ölkung som hade hittat sitt "ölchateau", som han kärleksfullt kallar villan som numera byggts ut med ny hotelldel och nattklubben Natti Natti.

Till och med landshövdingen Birgit Friggebo, som invigde den tillbyggda krogen, sa sig vara förvånad över att ett av länets mest populära utflyktsmål var en ölkrog som serverade mer än 250 ölsorter.

Idag har Lars Schweitz lätt att skratta åt

de förståsiggåare som inte trodde på idén om ett ölslott i Småland. Som före detta distriktschef på Spendrup visste han en hel del om både öl och landskapet. Det som skämtsamt kallas mörkaste Småland är i själva verket en oerhört expansiv del av Sverige. Inom en radie på 2,5 mil från Bredaryd finns 500 företag. Många av dessa väljer att lägga middagar och kundbesök på bygdens eget värdshus. I synnerhet som det inte är vilken krog som helst utan ett värdshus som arrangerar provning med 17 olika sorters öl.

Lars och Arja gick ute lite löst i början och inredde sin krog med begagnade möbler från ett Ramadahotell. Ambitionen var

att skapa något som liknade en tysk bierstube där det serverades många olika sorters öl och mat som passade till den drycken.

Nu tillhör Lars de ölskare som tycker att drycken egentligen passar till allting, utom ärtsoppa och blodpudding. Där väljer han hellre mjölk. Bredaryds bästsäljare genom åren är en plankstek som man har sålt 120 000 portioner av sedan 1991. På matsedeln hittar man också laxplanka, biff Rydberg och värdshuspanna för 165-185 kronor.

I mitten av 90-talet fick Lars en lysande idé. Dittills hade det inte varit tillåtet med restaurangbryggerier men det svenska medlemskapet i EU borde öppna dörren, ➤



## ► Ölkungen i Småland

gissade Lars. Dels genom sina år i bryggeribranschen, dels genom sina bryggeriförsök hemma i föräldrahemmet trodde han sig ha kunskaperna för att starta.

– Jag hade bestämt mig. Jag skulle bli först med restaurangbryggeri i Sverige.

Han blev först. I dag har ytterligare några krögare följt i hans spår och det finns numera sex restaurangbryggerier i Sverige. Själv valde han att köpa sitt minibryggeri i Finland och han har tre kopparpannor samt fem jäs- och lagertankar. Där brygger han sedan 1996 Bredaryds färsköl på fyra olika sorter malt och fyra sorter humle. Totalt handlar det om sju olika öltyper som prisbelönats vid olika nordiska ölmässor.

I Bredaryd serveras ölen, som Lars kallar lager av pilstyp, i speciella höga glas. Smålands ölkung har nämligen en mycket klar uppfattning om hur öl ska serveras.

– För det första gillar jag inte öl på burk. Det är en ohygienisk förpackning och inte speciellt bra för ölen. Jag föredrar en flaska som har en rundad kant och ger bättre skum när man häller upp. Eller att man tappar ölen direkt i glaset ur kranen.

Den som ifrågasätter att öl kan smaka på olika sätt beroende på hur drycken serveras blir genast övertygad av Lars. Han hämtar två flaskor Jever i baren och häller upp ölen på två olika sätt. Den ena mot kanten av glaset. Den andra rakt uppifrån så att det bildas en skumkrona, ”cirka två fingrar hög”; då smakar ölen som det är tänkt.

När Lars köpte sitt hembryggeri från Finland etablerade han också kontakt med bryggmästaren Juhanni Walenius, som har bistått honom med råd och dåd under åren. Han har också fått mycket hjälp av Werner



Satsa på åtminstone fyra olika sorters ölglas även hemma. Tulpan, kupa, pint och högt glas.

Rebentisch vid Värnamo bryggeri. Men till slut handlar det ändå om att smaka sig fram till en perfekt brygging.

– Jag brukar säga att munnen är mitt laboratorium.

Om ölen av någon anledning ändå inte uppför sig som den ska har han en kontakt i Halmstad. Där hjälper bryggmästare Frank Müller honom att analysera problemen.

Förutom fyra sorter malt och fyra sorter humle behövs även jäst.

– Det är ölens själ och avgörande för smaken. Byter man till en annan jästsort så får man en helt annan öl.

Tillsammans med hustrun Arja försöker han varje år göra en resa där det ingår besök på lokala bryggerier. Han har under åren hunnit med åtskilliga ölresor.

Lars Schweiz har lite svårt att bestämma sig när jag frågar vilket som är hans favoritland när det gäller öl.

– Om jag bara får välja ett så blir det Belgien. Men det finns många pärlor även i Tyskland, Tjeckien och på de brittiska öarna. Även i Holland kan man hitta en del godsaker...

Lars vill gärna slå ett slag för ölturismen och rekommenderar att man läser på inför resan. Eller frågar sig fram när man kommit till en stad.

– Men fråga inte någon på hotellet. Receptionisten har säkert en kompis eller släkting som han vill göra reklam för. Leta istället upp någon på stan som ser ut att vara ölintresserad. De brukar betyda att man får bjuda på en öl men det har lönat sig många gånger för mig.

Han gör även tummen upp för svenska bryggerier som han tycker har både bra utrustning, bra bryggmästare, fina råvaror och inte minst viktigt: bra vatten! I Bredaryd är det jämn och bra vattenkvalitet och de få gånger då kommunen tvingas klorera vattnet (som under snösmältningen) får han besked från vattenverket.

Det finns egentligen bara en sak som Lars Schweiz ogillar i samband med öl. Folk som beställer en stor stark.

– Har du hört någon som beställer ”en stor mat”...



Mellan 200 och 250 ölsorter har man möjlighet att prova på Bredaryds Wårdshus i Småland. Lars Schweiz är vän av att hans gäster provar olika sorter till mat. Kanske ett mexikanskt öl till förrätten, en Jever till huvudrätten och en stout till desserten.

## Lars bästa öltips

1. Servera inte öl för kallt. Jag föredrar 16-17 grader.
2. Köp öl på flaska, inte på burk som är ohygienisk och ger sämre skum.
3. Drick öl ur rena glas som inte använts till mjölk eller juice.
4. Drick lagom mycket öl.
5. Prova öl till olika maträtter. Försök till exempel med stout till desserten.
6. Häll upp ölen rakt uppifrån och ej mot kanten av glaset. Det ska bildas en vacker skumkrona.
7. Ha åtminstone fyra olika sorter glas till din öl. Tulpanglas till lageröl och pilsner, pintglas för ale, kupa för trappistölen och höga glas för veteöl.
8. Beställ aldrig ”en stor stark”. Då kan du få den öl som krogen vill bli av med.
9. Gör en öfprovning tillsammans med kompisarna.
10. Testa alkoholfritt öl någon gång. Speciellt utomlands hittar man till exempel god alkoholfri weissbier.