

BRYGGERIKLUBBENS:s

medlemsblad - 4 - 2002



Innehåll n 3 4 2002

- Redaktörens spalt 2
Ordföranden har ordet 3
Öl ger bättre hälsoskydd än vin... 4
Bryggeribesök och 20-årsjubileum i Grängesberg 5
Protokoll från styrelsemöte i Grängesberg 10
Protokoll från årsmöte i Grängesberg 12
Ändringar i medlemslistan 16
Di:s jölölstest 17
Jämtarna får julen att snurra 17
Lasses Bry(g)derier 18
Ramlösa värnar om sitt rena vatten 18
Årets pilsnergubbe 18
När julölen är färdig dansar tomten på etiketten 19
Hudiksvalls Bryggeri 21
Här är världens nio godaste flasköl 24
Biskopsöl inte helt bolagiserad 24

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

**KLUBBEN BILDADES 1982 OCH BESTÅR AV PERSONER I NORDEN
MED ETT AKTIVT INTRESSE FÖR BRYGGERIINDUSTRIN**

STYRELSE:

Sören Borgström (ordförande), Ingmar Strannevik (sekreterare),
Rickard Laisfeldt (kassör)
Ove Grip och Björn Sörngaard (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 Sörngaard, Grinnekullegatan 267, 417 42 Göteborg

REDAKTÖRENS SPALT

Hej!

Nu är det julölsdags igen. I medlemsblad 4 brukar jag alltid lovorda julölen. Det gör jag härmed nu också. Enligt många ölskribenter är årets julöl de bästa någonsin. Även julölen från de stora bryggerierna faller skribenterna på läppen. Men, som vanligt ligger småbryggeriernas julöl i topp. Sören och jag har ofta haft olika uppfattning om hur många sorters julöl det finns i Systemet sortiment. I år har Sören inte vågat ha någon uppfattning i frågan. Det finns i alla fall 36 sorter. Som bevis för detta publicerar jag Dagens Industris lista i medlemsbladet.

Apropå systemet måste jag få berätta att föreståndaren i "min" Systembutik antligen blivit avpollerad som föreståndare. Måttet rågades tydligen när han, som föreståndare för en butik som enligt Varunytt "lagerhåller, i

mån av tillgång, alla nyheter minst en månad" tog hem endast åtta julölssorter, varav ingen julbock. Denna skada gick inte att reparera till denna jul, men jag ser med tillförsikt fram mot nästa jul då butiken med en ny föreståndare ska finnas i nya och större lokaler.

Nu över till något helt annat. Jag och min familj var för ett tag sedan ned till Stockholm över en helg. Jag föreslog att vi på kvällen skulle äta middag på puben Akkurat. Och det är om den middagen jag vill berätta. Medan vi tittade på matsedeln drack jag en sejdel Antoon från bryggeriet Dekoninck i Belgien. Till varmrätten blev det en Bredarö Bitter från Nynäshamn, även den tappad från fat, Till dessert tog vi en osttallrik med ostar från trappistbryggerierna Chimay, Orval och Westmalle. Till den efterrätten gick det åt en Westmalle Dubbel från fat. Låter det inte gott?

forts. sidan 4



ndföranden har ordet!

Tungelsta den 8 december 2002.

Bäste läsare.

När jag skriver detta, så är det i högsta grad julölstider och det passar mig utmärkt.

Ett annat utmärkt tillfälle att referera till är den 29 september, då Bryggeriklubben hade sitt 20-årsjubileum i Grängesberg. Utförligt reportage om detta finns på annan plats i bladet.

Jag vill däremot här, tacka de personer som inte var närvarande och som gjorde vårt besök i Grängesberg möjligt, nämligen Johan Spendrup och Ulf Ek, samt de som var närvarande på kvällen, Lasse Johansson och Anna Westlund. Ett stort och varmt TACK till er alla fyra.

Ett stort tack går även till de bryggerier som skänkte drycker och glas till vår fest. Vilka de var, kan ni läsa i årsmötesprotokollet.

Det enda som kan uppfattas som negativt, är att styrelsen ansett det nödvändigt att höja de samlade medlemmarnas årsavgift till 300 kronor, något som godkändes. Jag kan trösta er som är tveksamma i fortsatt medlemskap, att höjningen kanske blir kortvarig, då vi funnit en väg att förbättra klubbens ekonomi. Efter dansk modell skall vi ha auktioner och lotterier.

Direkt efter årsmötet hade vi den första auktionen i klubbens historia. Den tillförde klubbens kassa 3264 kronor. De flesta objekten var skänkta av medlemmar och vår tillfällige gäst Uno Wentzel (700:-). Den störste givaren var Pekka Nurminen, vars objekt inbringade 1180:-. Tack Pekka och Uno och ni andra som bidrog med intressanta auktionsobjekt.

Det kan tyckas tjatigt att prata om pengar och hur vi kan förbättra klubbens ekonomi, men vi kommer att ges prov på hur det fungerar i Danmark och det redan den 10 maj, då vi besöker Carlsbergs Bryggerier i Köpenhamn. Samtidigt är det ölfestival där, den 9, 10 och 11 maj.

Höstmötet blir den 20 september, då vi blivit inbjudna till Herrljunga Bryggeri, det som även heter eller har hetat Herrljunga Cider och Gamlestadens Bryggeri.

I min förra ledare berättade jag om bryggerier som haft problem och gått i konkurs eller blivit uppköpta. Ett sådant bryggeri var Risingsbo, som togs över av Grängesbergs Bryggeri 1980, vid en tid då familjen Spendrup behövde större kapacitet. Fram till 1989 eller 1990 drev man bryggeriet i egen regi. Därefter lades det i "malpåse" för att sedan återuppstå 1997.

De nya ägarna döpte bryggeriet till Munkbo Ångbryggeri. Inom 2 år blev det konkurs.

Åter nya ägare och namnet Nya Munkbo Ångbryggeri och nu definitivt konkurs, punkt slut.

Jag önskar er allt gott under årets sista stora helger.....

Åren

Redaktörens spalt...forts. från sidan 2

Akkurat måste vara en unik pub. Finns det någon annan pub med så många sorters belgisk och annan ale på fat? Det tror jag inte. Jag rekommenderar ett besök. Det som inte var fullt lika roligt var notan.

Jag vill avsluta denna spalt med några glädjande ord om hur man bör göra för att bibehålla en god hälsa. Enligt en tidningsartikel jag har funnit (publiceras i bladet) ger öl bättre hälsoskydd än vin. Det är en professor i Dallas, Texas, som efter 40 års studier kommit till slutsatsen att måttliga mängder, två flaskor öl per dag, ger ett visst skydd mot dödliga sjukdomar i bl.a. kranskärlet. Men inte nog med det. Två flaskor öl per dag har en positivt skyddande effekt även mot demens och hjärtsjukdomar, och minskar risken att drabbas av diabetes med en tredjedel jämfört med att inte alls dricka öl. På svenskt manér måste man dock i artikeln lägga till brasklappen att ölkonsumtionen ökar risken för alkoholism.

Häromdagen läste jag ytterligare en tidningsartikel, visserligen i Årent Runt nr 51

2002 men ändå vederhäftig. I den uttalar sig nämligen en svensk professor som är specialist på hjärt-kärlsjukdomar. Enligt övertygande dokumentation är enligt professorn alkohol i måttliga mängder bra för hjärta och kärl när man kommit upp i medelåldern. De som dricker alkohol har lite åderförkalkning i sina blodkärl och mindre hjärtsjukdomar. Vad menas då med måttliga mängder. Jo, en till tre enheter alkohol varje till varannan dag, där en enhet motsvarar bl.a. en halv liter starköl. Risken för alkoholism vid dessa mängder är enligt professorn försvinnande liten hos personer som nått medelåldern.

Nu kan vi som nått medelåldern med gott samvete fortsätta att dricka en till tre flaskor med 50 cl starköl per dag. Det var väl ett glädjande besked så här i julölstider.

Jag önskar alla läsare av denna spalt en mycket

God Jul och ett lika Gott Nytt År

Redaktören

Öl ger bättre hälsoskydd än vin men ökar risken för alkoholism

Måttliga mängder öl har lika bra eller bättre effekter på hälsan som vin visar en amerikansk forskningsrapport. Samtidigt publiceras en ny dansk studie där det hävdas att öl-drickare löper en större risk än vindrickare att bli alkoholismissbrukare.

Öl ger ett visst skydd mot flera dödliga sjukdomar. Den slutsatsen drar den amerikanske forskaren professor Norman D Kaplan vid University of Texas i Dallas. Han har i 40 år forskat kring orsaker och behandling av högt blodtryck.

Kaplan hänvisar i en intervju i Wall Street Journal bland annat till en undersökning av 128 000 personer inom ramen för sjukvårdsprogrammet Kaiser Permanente i USA. Den visade att måttliga öl-drickare löpte en min-

dre risk att drabbas av krans-kärlsjukdomar jämfört med dem som drack vin eller sprit.

Öl har en positivt skyddande effekt även mot demens och hjärtsjukdomar eftersom det ökar nivåerna av "det goda kolesterolet" som skyddar mot de sjukdomarna.

En annan amerikansk studie visar att måttliga mängder öl minskar risken att drabbas av diabetes med en tredjedel jämfört med att inte alls dricka öl. Med måttliga mängder menas två flaskor öl per dag för män och en flaskor för kvinnor.

Den danska studien har gjorts av forskare vid Statens Institut för Folkesundhed i Köpenhamn. I den undersöks orsakssambandet mellan val av alkoholtyp och risken för att utveckla alkoholism och skrumplever.

Då är öl-älskarna värst utsatta. I fem år följdes 10 000 danskar som ansågs ha en måttlig alkoholförbrukning. Det visade sig att män som dricker öl, vanligast är mellanöl, löper en 80 procent större risk att utveckla alkoholproblem jämfört med dem som föredrar vin. Bland kvinnor är risken 50 procent högre.

Samma forskningsrapport visar att risken att drabbas av skrumplever är mindre för vindrickarna än för ölkonsumenterna.

Sedan tidigare är det känt att sociala och kulturella faktorer spelar in när det gäller att utveckla alkoholism. Människor med hög utbildning och hög inkomst utvecklar i mindre grad alkoholproblem än lågt utbildade med låga inkomster. Kosthållning och graden av motion spelar också in.

BOSSE BRINK

08-135318, bosse.brink@svd.se



och

Spendrups
GRUNDAT ÅR 1897

Bryggeribesök och 20-årsjubileum i Grängesberg

Den 28 september 2002 var det dags att fira Bryggeriklubbens 20-årsjubileum. Det skulle, precis som 10-årsjubileet, firas på Spendrups Bryggeri i Grängesberg. Som vår ordförande Sören Borgström uttryckte det i sin inbjudan var det en stor ära för klubben att få fira sitt jubileum hos Spendrups. Vi får hoppas att det härmed har blivit en tradition att Bryggeriklubben får fira sina jubileer i Grängesberg

Vi samlades strax före kl. 13.00 utanför bryggeriets reception. 51 medlemmar samt sju anhöriga/inbjudna skulle möta upp. Vi var så många att vi delades upp på tre grupper inför rundvandringen i bryggeriet. Undertecknad hamnade i en grupp som leddes av Lars Johansson, bryggmästare med miljöansvar.

Under rundvandringen bland jästankar och tappningslinjer försåg oss Lars Johansson med intressanta data om bryggerikoncernen Spendrups. Koncernen grundades i slutet av 1800-talet som Grängesbergs Bryggeri. Den förvärvades 1923 av familjen Spendrup och heter sedan 1983 Spendrups. Koncernen har i Sverige bryggerier i Grängesberg och i Vårby samt i Visby på Gotland (Gotlands Bryggeri). Koncernen har ca 20 procent av den svenska ölmarknaden.

Företaget är delägare i ett bryggeri i Norge, Hansa Borg, som har 20-30 procent av den norska ölmarknaden.

I Sverige ingår vattenföretagen Linné och Ramlösa i koncernen.

Det största ölmärket är Norrlands Guld följt

av Mariestad. All tillverkad öl är hemaltsöl.

Efter den intressanta rundvandringen gick vi ned i Jästkällaren. Där skulle ett årsmöte äga rum. Därefter skulle firandet fortsätta med jubileumsmiddag med underhållning. Slutligen skulle vi ha vårt bytesmöte.

I baren i Jästkällaren stod representanter från bryggeriet och bjöd på öl från fat och läsk eller vatten till dem som vill ha det. Förutom öl från Spendrups kunde vi njuta av öl från Bredaryds Vårdshus. Sören hade ordnat fram ett fat med öl från det bryggeriet. Ett mycket uppskattat initiativ.

En nyhet för dagen var auktionen på objekt som medlemmar skänkt. Se mer om denna i Sörens spalt. Allts som skänkts hade strykande åtgång. Undertecknad skänkte tre svagdricksetiketter från Torsåkers Bryggeri. Dessa såldes till häpnadsväckande priser. Här finns stora möjligheter att stärka klubbens ekonomi.

Sören tackade representanterna från Spendrups för att klubben fått komma till bryggeriet. Vi fick verkligen ett generöst bemötande. Fort instämde med Bryggeriklubben och överlämnade gåvor till Spendrups.

Sören hade som vanligt ordnat gåvor i form av drycker och glas från klubbens generösa stödjande medlemmar. Träffarna med Bryggeriklubben ger verkligen ett rikt utbyte.

Vi har mycket att tacka Sören för.

OG

Deltagare i jubileumsfirandet i Grängesberg

Jonas Ahnfeldt
 Marianne Andersson
 Martin Andersson
 Sigvid Andersson
 Markus Aspelin
 Per Berggren
 Patrik Berglund
 Seppo Bonsdorff
 Bengt Borg
 Sören Borgström
 Erik Brorsen
 Lis Brorsen
 Claes-Göran Camitz
 Sören Clavebring
 Lars Forsberg
 Nils Gravesen
 Ove Grip
 Urban Haglund
 Mikko Hovi
 Göran Jalstrand

Tuffe Jansson
 Kurt Johansson
 Rolf Johansson
 Kjell Kwick
 Sven Lagerqvist
 Rickard Laisfeldt
 Niels Erik Larsen
 Lennart Larsson
 Uno Lillevars
 Yvonne Lillevars
 Åke Lindfors
 Christer Lööv
 Stefan Lööv
 Arne Melin
 Magnus Nordström
 Leif Nielsen
 Björn Terje Nilssen
 Hans-Göran Nilsson
 Ole Olsen

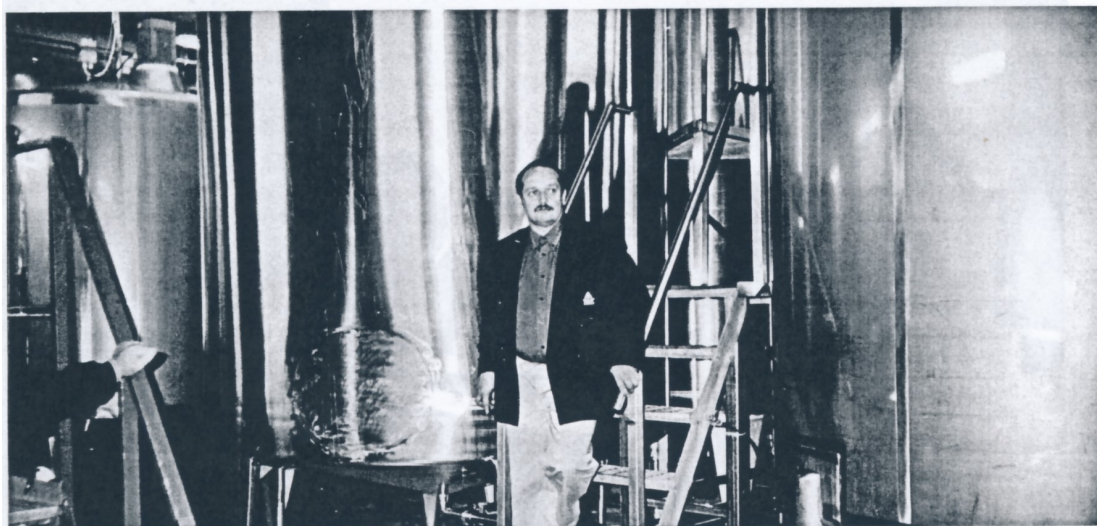
Erik Opaker
 Arne Persson
 Veikko Roos
 Jörgen Sand
 Erik Schauman
 Björn Sernerud
 Ingmar Strannevik
 Jonathan Strannevik
 Ingvar Sundgren
 Kerstin Sundgren
 Claes Svensson
 Roger Svensson
 Per Söderberg
 Torbjörn Söderberg
 Andreas Söörgard
 Björn Söörgard
 Bo Thomasson
 Hans-Lennart Ullström
 Otto Wentzel



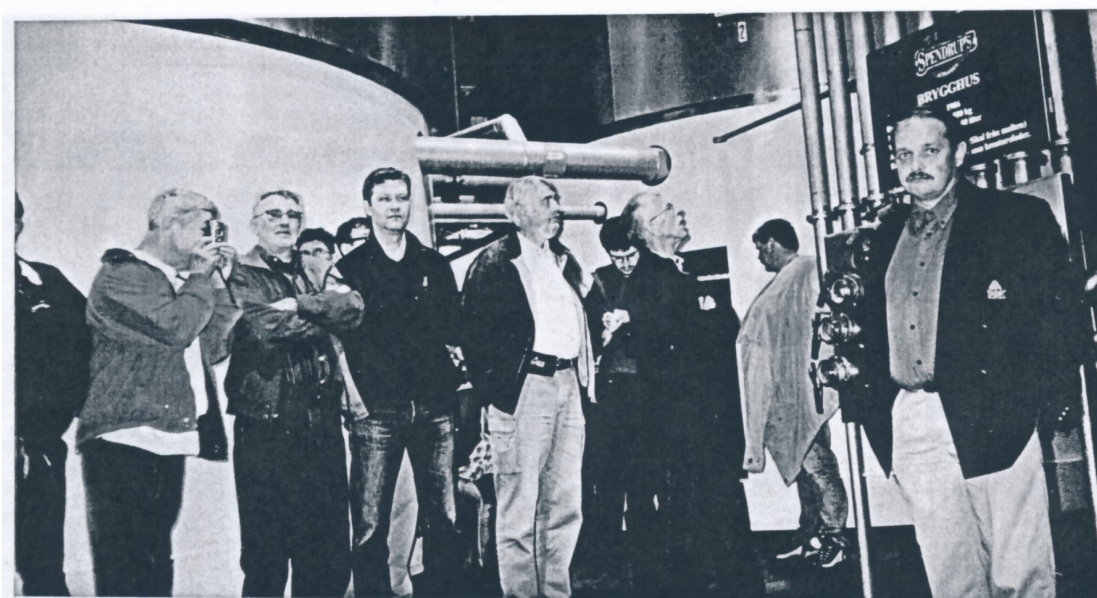
Vi samlades utanför bryggeriets reception



En grupp leddes av Lars Johansson



Under jästankarna informerade Lars oss om bryggeriet



Det fanns mycket intressant att beskåda och förevisa



Årsmötet leddes av Sören med Ingmar som sekreterare



Auktionen var ett nytt inslag



Under middagen bjöds på underhållning



På bytesmötet skedde många byten...



...och många fynd



Ölen från baren bidrog till en god stämning



Sören tackar Spendrups genom Lars Johansson och Anna Westlund

Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN på Vårdshuset Stopet i Grängesberg, 2002-09-28

Närvarande:	Sören Borgström	Ordförande
	Ingmar Strannevik	Sekreterare
	Richard Laisfeldt	Kassör
	Ove Grip	Övrig ledamot
	Björn Sörgaard	Övrig ledamot

1. Mötets öppnande.

Ordföranden Sören Borgström öppnade mötet.

2. Kallelse till mötet, godkännande.

Kallelsen till mötet godkändes.

3. Dagordningens godkännande.

Dagordningen godkändes.

4. Val av mötesfunktionärer och justeringsmän.

Till mötesordförande valdes Sören Borgström och till mötessekreterare valdes Ingmar Strannevik, Ove Grip utsågs att justera protokollet.

5. Medlemsituationen.

Bryggeriklubben har i nuläget 95 samlande medlemmar, och 35 stödjande medlemmar. Sedan sist årsmöte har klubben fått 6 nya medlemmar (4 samlande och 2 stödjande) och 5 medlemmar har slutat (2 samlande och 3 stödjande). Av de samlande är 73 från Sverige, 11 från Norge, 5 från Finland och 6 från Danmark. Av de stödjande är 32 från Sverige, 2 från Finland och 1 från Danmark.

6. Kassarapport samt diskussion om den framtida ekonomin.

Richard rapporterade att klubbens enda inkomster förutom räntor, är medlemsavgiften, 27 850 kronor. Klubbens utgifter har varit 34 000 kronor. Årets förlust är 5 917,50 kronor.

Styrelsen diskuterade olika förslag för att minska på förlusten under kommande år. Ett förslag var att inbjudningar och röstning på årets etikett görs via e-post för att spara porton. Ett annat förslag var att ta högre medlemsavgift för utländska medlemmar så det täcker merkostnaden för porton.

Förlusten på 10 000 kronor måste täckas och styrelsen föreslår att medlemsavgiften höjs med 100 kronor från 200 till 300 kronor. Familjeavgiften höjs från 50 kronor till halv medlemsavgift (150 kr) och personliga stödjare från 150 till 200 kronor.

7. Förslag på ny hedersmedlem

Sören föreslår att Björn Harnby blir ny hedersmedlem efter att ha verkat som sekreterare/kassör i 17 år. Styrelsen enades om förslaget.

8. Kandidater till ny styrelse

Alla i styrelsen ställer upp till omval. Uppgifterna i styrelsen blir att Sören fortsätter som ordförande, Ingmar blir vice ordförande, Richard fortsätter som kassör, Björn blir sekreterare och Ove fortsätter som övrig ledamot och som redaktör för medlemsbladet.

9. Rapporter

Sören rapporterade att han samlat in etiketter och öl från Stockholm och en resa i Sverige för klubbens räkning. Sören rapporterade också att Munkbo bryggeri ligger under konkurs.

Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN på Vårdshuset Stopet i Grängesberg, 2002-09-28

Richard rapporterade att Luleå Bryggeri har problem med filtrering och ligger efter med leveranser av beställningar. Om så inte hade varit fallet hade Richard fått öl från Luleå Bryggeri till höstmötet. Luleå Bryggeri kommer att öppna ett museum i Luleå.

Ingmar rapporterade att e-postlådan fungerar och två medlemmar har skrivit dit.

Richard föreslog att läksamlande medlemmar betalar en högre medlemsavgift som täcker den faktiska kostnaden för porton. Sören rapporterade att läsketiketterna kommer men han vill ha fulla kuvert med tanke på portot. Ambitionerna är att läsketiketterna från de senaste åren skickas först och de äldre kommer senare.

10. Nya och övriga frågor.

Gratulationskort till klubbens 20-årsjubileum har kommit från Klas-Henrik Bergström. Sören föreslår att klubben skickar ett blommogram till Klas-Henrik Bergström och Tage Claesson som var med och startade klubben och nu båda är över 80 år.

Förslag på nästa möte är Carlsberg i Köpenhamn. Mötet läggs i samband med ölfestivalen i Köpenhamn i mitten av maj. Erik Brorsen har lovat att ordna allt kring mötet såsom lotterier, auktion m.m.

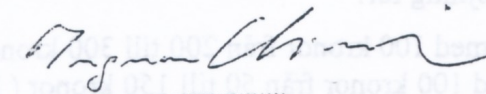
Höstens möte föreslås till Herrljunga Bryggeri och Sören berättade att klubben har blivit inbjuden till Bryggeriet där det då också blir årsmöte.

Ove visade resultatet från den nya kopiatorn och det är en klar försämring på medlemsbladet jämfört med tidigare. Ove har varit i kontakt med ett tryckeri som tar 1200 kronor för att trycka medlemsbladet. Då ingår inte moms men klubben slipper moms då det är en föreningstidning.

Björn föreslår en hemsida för klubben där alla medlemmar kan gå in och läsa medlemsbladet. Då spar klubben porton och tryckning. Till att börja med kan klubben ha aktuell information på hemsidan.

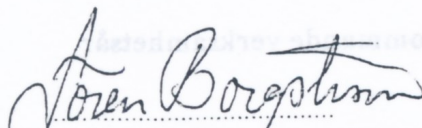
Avslutning.

Sören avslutade därefter mötet.

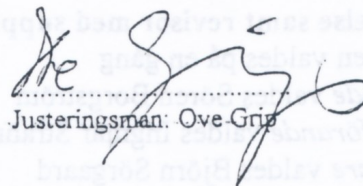


Sekreterare: Ingmar Strannevik

Justeras:



Ordförande: Sören Borgström



Justeringsman: Ove Grip

**Protokoll fört vid årsmöte för BRYGGERIKLUBBEN
i Jästhuset på Spendrups i Grängesberg 2002-09-28**

Närvarande: 51 samlade medlemmar samt sju inbjudna gäster.

1. **Mötets öppnande**
Ordföranden Sören Borgström öppnade mötet med att hälsa alla hjärtligt välkomna och redogjorde för eftermiddagens program.
2. **Kallelse till mötet, godkännande**
Mötesdeltagarna godkänner kallelsen till mötet.
3. **Dagordningens godkännande**
Dagordningen godkänns.
4. **Val av mötesordförande och sekreterare för mötet**
Till mötesordförande valdes Sören Borgström och till mötessekreterare valdes Ingmar Strannevik.
5. **Val av justeringsman jämte ordförande samt två rösträknare**
Till justeringsman valdes Ove Grip att jämte ordföranden justera protokollet. Till rösträknare valdes Sven Lagerkvist och Claes-Göran Camitz.
6. **Verksamhetsberättelse för det gångna verksamhetsåret**
Sören läste upp verksamhetsberättelsen för det gångna året, **se bilaga 1.**
7. **Kassarapport och revisionsrapport**
Kassören lämnade kassarapporten, **se bilaga 2.**
8. **Ansvarsfrihet för styrelsen**
Årsmötet beviljade styrelsen ansvarsfrihet för det gångna verksamhetsåret.
9. **Medlemsavgiften.**
Styrelsen föreslår en höjning för:
samlade medlemmar med 100 kronor från 200 till 300 kronor,
familjemedlemmar med 100 kronor från 50 till 150 kronor (halva ordinarie medlemsavg).
Stödande medlemmar med 50 kronor från 150 till 200 kronor.
Mötet godkände höjningarna.
10. **Val av styrelse samt revisor med suppleant för kommande verksamhetsår**
Hela styrelsen valdes på en gång
till *ordförande* valdes Sören Borgström
till *vice ordförande* valdes Ingmar Strannevik
till *sekreterare* valdes Björn Sörgaard
till *kassör* valdes Rickard Laisfeldt
till *övrig ledamot* valdes Ove Grip
till *revisor* och *revisorssuppleant* valdes Sven Lagerkvist resp. Hans-Göran Nilsson.
11. **Arvodet och ersättningar till styrelsen.**
Sören Borgström önskar ersättning för telefonkostnader med 1 500 kr.
Rickard Laisfeldt, Ingmar Strannevik och Ove Grip önskar ersättning för telefonkostnader med 300 kr vardera. Björn Sörgaard önskar ingen ersättning för telefonkostnader. Årsmötet godkände de begärda beloppen.

Protokoll fört vid årsmöte för BRYGGERIKLUBBEN i Jästhuset på Spendrups i Grängesberg 2002-09-28

12. Rapporter

Sören rapporterade om sin resa till bryggerierna för att hämta öl och etiketter.

Sören rapporterade att Munkbo står under konkurs och många bryggerier får problem då de är beroende av Munkbo Bryggeri.

Richard rapporterade om Luleå Bryggeri och dess leveransproblem och dess planer på ett bryggerimuseum.

Ingmar Strannevik rapporterade att nu är klubbens e-postadress aktuell igen och läses en gång i veckan.

Frågan om hemsida kom upp och Richard svarade att den är under diskussion i styrelsen.

13. Redovisning av gåvor.

Följande bryggerier har bidragit med öl till årsmötet: Avesta Bryggeri, Gamla Stans Bryggeri, Gamlestadens Bryggeri, Grebbestads Bryggeri, Millingstorps Gårdsbryggeri, Nynäshamns Ångbryggeri, Slottskällans Bryggeri, och Sinebrychoff, Finland.

Följande bryggerier har bidragit med öl och glas till årsmötet: Carlsberg Sverige, Kopparbergs Bryggeri AB, Krönleins Bryggeri och Åbro Bryggeri.

Bredaryds Wårdshus och Bryggeri har bidragit med fatöl till årsmötet.

14. Nästa års möten, förslag.

Styrelsen föreslår att nästa vårmöte ska hållas i mitten av maj 2003 i Köpenhamn och att Carlsbergs Bryggeri då ska besökas. Styrelsen föreslår vidare att nästa höstmöte/årsmöte ska hållas i Herrljunga på Herrljunga Bryggeri.

Årsmötet godkänner förslagen.

15. Nya övriga och frågor.

Ove Redogjorde om medlemsbladet:

Ove berättade att han under kvällen kommer att dela ut medlemsbladet och inbetalningskort för medlemsavgiften år 2003 till de närvarande medlemmarna.

Ove berättade att tidigare sköttes utskick av medlemsbladet av Svenska Bryggareföreningen men att han fick ta över utskicken och därför lämnade Sv. Bryggareföreningen ett årligt bidrag på 10 000 kronor.

Ove berättade att under många år har han använt jobbets kopiator till att göra klubbens medlemsblad. Vissa gånger fick han betala för detta men andra gånger glömde vaktmästaren av att ta betalt.

Ove har varit i kontakt med ett tryckeri som tar 1 200 kronor för att trycka medlemsbladet. I priset ingår inte moms då föreningen är befriad från denna. Frågan är om medlemsbladet skall vara av högre kvalitet och högre pris eller sämre kvalitet och lägre pris. Mötet valde enhälligt att få ett lägre pris.

Sören Berättade att Erik Brorsen kalkylerat på en vinst på ca 5 000 kronor till klubben under auktionen under mötet i Köpenhamn.

Sören berättade att två gamla medlemmar, båda över 80 år kommer att uppvaktas med blommor med anledning av klubbens 20-årsjubileum. Dessa är Clas-Henrik Bergström och Tage Claesson.

Ett förslag kom från Marcus Aspelin att det utses en grupp som arbetar med utveckling av verksamheten. Marcus får i uppdrag att förverkliga idén.

Björn Sörngaard redogjorde för hur klubben kan spara pengar på att göra utskick till medlemmarna via e-post och så småningom även kunna sända medlemsbladet via e-post.

Protokoll fört vid årsmöte för BRYGGERIKLUBBEN i Jästhuset på Spendrups i Grängesberg 2002-09-28

Då kan medlemmarna själv skriva ut medlemsbladet och det kan t.o.m. vara färgbilder i stället för svartvita och medlemmarna kan sända in sina foton från möten till redaktionen.

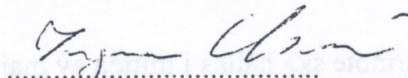
Otto Ventzel från Värmlands Flask- och Glasförening överlämnade ett glas med dekoration av "Hjärter Ess" och tre gamla ölflaskor och redogjorde samtidigt om sin förening.

Jonas Ahnfelt visade ett häfte från Sv. Bryggareföreningen med förteckning över alla bryggerier som funnits i Sverige. Tyvärr, sa han, är inte häftet komplett utan det fattas bryggerier. Jonas förhörde sig om det fanns någon av deltagarna som har kunskaper för att komplettera häftet.

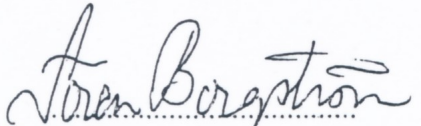
Sören anser att mötet har gått så bra att auktionen blir före middagen.

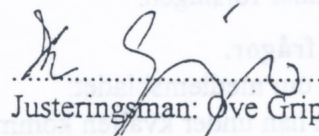
16. Avslutning.

Ordföranden avslutar därefter årsmötet, varefter en auktion på bryggeriartiklar omedelbart startade.


.....
sekreterare: Ingmar Strannevik

Justeras:


.....
Ordförande: Sören Borgström


.....
Justeringsman: Ove Grip

Sidan 3 av 3

Verksamhetsberättelse för det gångna verksamhetsåret den 1 september 2001 – 31 augusti 2002

(Bilaga 1)

Klubben har under året hållit två möten. Vid höstmötet/årsmötet i Göteborg deltog 43 medlemmar och 12 inbjudna gäster.

Vid vårmötet i Pilgrimsstad och Östersund deltog 30 medlemmar och sex inbjudna gäster.

Styrelsen har under året hållit två möten. Styrelsen har bestått av Sören Borgström (ordförande), Ingmar Strannevik (sekreterare), Rickard Laisfeldt (kassör), Ove Grip (övrig ledamot) och Björn Sörgaard (övrig ledamot). Ove Grip har varit redaktör för medlemsbladet.

Medlemmar. Klubben har under året fått sex nya medlemmar, varav tre stödjare. Fem medlemmar lämnat klubben. (En medlem har avlidit, två bryggerier har upphört och ett har köpts upp)

Medlemsbladet har under verksamhetsåret utkommit med fyra nummer.

Årets Etikett har utsetts för 13:e året. Årets vinnare blev Grebbestads Bryggeri med sin Julölsetikett. Bryggeriet vann för 5:e året i följd.

Ett stort tack riktas till våra stödjande medlemmar för ekonomiska bidrag samt för etiketter, drycker och annat till samlarna.

KASSARAPPORT FÖR BRYGGERIKLUBBEN 20010901-20020831

INKOMSTER:

Medlemsavgifter	27 850:-
Räntor	393:50
Årets underskott	5 917:50

S:a 34 161:-

UTGIFTER:

Medlemsmöte	900:-
Medlemsbladet och styrelsearbete	22 726:50
Blommor, uppvaktningar	1 133:50
Kuvert, div kopiering	124:50
Inköp tygmärken	825:-
Avgifter postgiro, bank	440:-
Frakt, porto	8 011:50

S:a 34 161:-

TILLGÅNGAR:

Kassa	17:-
Postgiro	10:19
Bank	12 721:-
Glas	940:-
Pins, slipsnålar	4 000:-
Frimärken	478:20

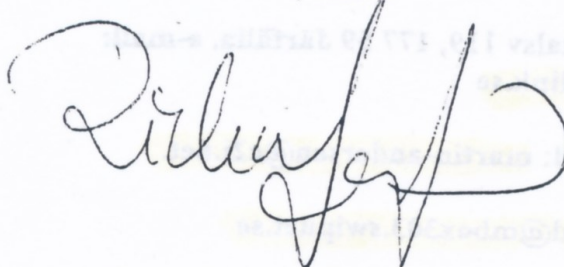
S:a 18 166:39

ÖVRIGA TILLGÅNGAR:

Standar	1 750:-
Pins, slipsnålar	2 100:-
Kuvert	1 000:-
Tygmärken, dekaler	900:-

S:a 5 750:-

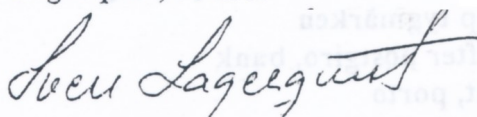
Rickard Laisfeldt, kassör



REVISIONSBERÄTTELSE

Såsom av Bryggeriklubben utsedd revisor har jag haft att granska räkenskaperna för tiden 20010901-20020831 vilka uppvisar ett underskott på verksamhetsåret med 5 917:50. I övrigt finner jag intet att klandra och rekommenderar att styrelsen beviljas ansvarsfrihet för det gångna verksamhetsåret.

Sven Lagerqvist, revisor

ÄNDRINGAR I MEDLEMSLISTAN:


1. Swen Stockhaus, e-mail: swen.stockhaus@odata.se
 7. Sven Lagerqvist, e-mail: lagerqvist@compqnet.se.
 20. Berny Thomsner, e-mail: berny.t@telia.com.
 66. Kjell Kvick, e-mail: champus53@hotmail.com
 71. Österlenbryggarna AB, Ystad. (ny stödjande medlem).
 86. Rickard Laisfeldt, nytt tel nr: 0910 – 77 01 59.
 97. Sören Clavebring, e-mail; breweriana@gamlavykort.nu
 109. Jonas Ahnfelt, e-mail: jonasahnfelt@hotmail.com.
 112. Hans-Lennart Ullström, e-mail; hans-lennart.ullstrom@telia.com
 142. Göran Jalstrand, nytt tel-nr: 070 – 388 90 55.
 148. Erik Schauman, Äraporten 7, Fin-02620 Esbo, Finland (ny adress).
 160. Roger Svensson, e-mail: gibson@mbox308.swipnet.se
 161. Pekka Nurminen, Kantinvägen 4, 270 22 Köpingsbro, tel: 0411 – 55 15 58 (ny adress)
 162. Claes Svensson, Eckerdalsv 119, 177 59 Järfälla, e-mail: svensson.grossman@post.netlink.se
 169. Martin Andersen, e-mail: martin-andersen@c2i.net.
 173. Jörgen Sand, e-mail: sand@mbox303.swipnet.se
 176. Lars Forsberg, e-mail: lars.forsberg@mbox004.swipnet.se
 181. Erik Opaker, Toppen 9 A, 668 31 Ed. (ny medlem). Samlarområden: Öletiketter (hela världen).
 182. Frippe Andersson, Lindvägen 28 A, 772 30 Grängesberg (personlig stödjure).
 183. Johnny Nordgren, Klockaregårdsgatan 64, 341 35 Ljungby, tel; (ny medlem)
- Samlarområden: läsketiketter.

Di:s julölstest 2002

JULÖL									
Nr	Namn, bryggeri	Karaktär	%	Pris, kr	Betyg	Beska	Fyllighet	Sötma	
11495	Jämtlands Julöl, Jämtlands Bryggeri	⊕		7	6	1	6,5	/21,90	5
11534	Nils Oscar Kalasjulöl, Nils Oscar Bryggeri			7	5	2	5,2	16,80/	4
71359	Weltenburger Kloster Winter-Traum Weltenburg Klosterbrauerei (Tyskland)			7	6	3	5,3	/18,60	4
1695	The Shipyard Winter, Shipyard Brewing (USA)			8	6	3	5,3	23,10*/	3
1680	Rommeled Julöl, Rommeled Bränneri			7	6	3	5	/16,70	3
11537	Young's Winter Warmer, Young & Co (Storbrit.)			7	6	2	5	/26,80	3
71355	Grebbestad Julöl, Grebbestads Bryggeri			7	6	3	5,3	/17,80	3
	Grebbestad Julöl, Grebbestads Bryggeri	⊕		6	6	3	3,5		3
11511	Samuel Adams Winter Lager, Samuel Adams (USA)			6	6	3	6,3	16,90/	3
71354	Ahle Julöl, Ahle Bryggeri	⊕		6	6	3	4,5	/18,80	3
	Spendrups Julbrygd, Spendrups	⊕		6	5	2	3,5		3
1308	Spendrups Julbock, Spendrups			7	6	3	7	/15,80	3
1434	Spendrups Julbrygd, Spendrups			6	6	3	5,3	9,90/	3
1454	Anchor Christmas Ale, Anchor Brewing (USA)	⊕		7	6	3	5,5	26,10*/	3
11535	Gamla Stans Julfärskö, Gamla Stans Bryggeri			6	6	4	5	/22,50**	3
	Zeunerts Julöl, Kopparbergs	⊕		6	6	3	3,5		3
1206	Mariestads Julbrygd, Spendrups			6	6	3	5,8	/15,40	3
71358	Aass Juleøl, Aass Bryggeri (Norge)			6	6	4	6,5	16,50/	3
	Pripps Julöl, Carlsberg	⊕		5	6	4	3,5		3
1483	Gamlestadens Julöl, Herrijunga Cider			6	7	4	5	/17,90	3
1635	Fuller's Jacks Frost Fuller Smith & Turner (Storbritannien)	⊕		6	6	3	4,5	/26,80	3
	Norrlands jul, Spendrups	⊕		5	5	3	3,5		3
1467	Äbro Julöl, Äbro			6	6	3	5,2	/14,40	3
	Mariestad Julbrygd, Spendrups	⊕		5	5	3	3,5		3
71360	Ysta Julöl, Bryggeriet i Ystad AB			6	6	3	5	/19,60	3
71352	Wisby Julbrygd, Spendrups (Gotlands Bryggeri)	⊕		5	6	4	6	/16,90	3
1450	Tree Harts Julöl, Krönleins			6	7	3	5,3	/14,90	2
1434	Spendrups Julbrygd, Spendrus			6	6	4	5,3	9,90/	2
1473	Pripps Julöl, Carlsberg			5	7	4	5	/14,50	2
	Three Harts Julöl, Krönleins	⊕		5	6	4	3,5		2
1499	Pripps Julöl Extra Stark, Carlsberg			7	6	4	7	/15,80	2
1319	Äbro Julbock, Äbro			6	7	4	7	/15,40	2
	Falcon Julbrygd, Carlsberg	⊕		5	5	3	3,5		2
11466	Humlan (jul), Carlsberg	⊕		5	6	3	5	/11,80	2
1696	Arboga Julöl, Three Towns Ind Brewery			5	6	3	6	/16,10	2
1574	St Feuillien Cuvée de Noel Brasserie Friart (Belgien)			5	6	4	9	25,10/	2
	Äbro Julöl, Äbro	⊕		5	6	3	3,5		2
11539	Zeunerts Julöl, Kopparbergs			5	6	4	5,1	/14,90	2
11355	Vintage Christmas Ale 2002 Shepherd Neam (Storbritannien)	⊕		6	6	5	6,1	/29,30	2
11413	Nisse, Slottskällans Bryggeri	⊕		5	6	4	5,3	/18,90	2
11415	Nils Oscar Julöl 2002, Nils Oscar Bryggeri	⊕		5	6	5	7	/49,30	2
1264	Falcons Julmumma, Carlsberg			3	6	6	5	/15,50	1
1463	Falcons Julbrygd, Carlsberg			5	6	5	5,2	/14,90	1
71353	Julklöster, Slottskällans Bryggeri			5	6	4	9	29,90/	1
71282	Samichlaus Bier 2002 Eggenberger International (Österrike)			4	5	7	14	42,80/	1

SÅ LÄSES ÖLTABELLEN

Alla öl som inte har markeringar är mörk lager. I övrigt: ⊕=ale, ⊕=ljus lager, ⊕=specialöl, ⊕=folköl. Till det kommer ** som står för 35-cl flaska (USA).

Smakvärden för beska, fyllighet och sötna från 0 till 12, där 1=knappst förnimbar, 12=mycket påtaglig.

Betyg: 0=odrickbart/tekniskt fel, 1=drickbart, 2=bra, 3=gott.

4=mycket gott, 5=utmärkt.

Femsiffriga varunummer som börjar på 7 eller 8 = beställningsortimentet (leverans inom en vecka).



TRE I TOPP. Weltenburger Kloster Winter-Traum, Nils Oscar Kalasjulöl och Jämtlands Julöl är julens bästa öl, tycker Thomas Dietl.

Jämtarna

FÅR JULEN ATT SNURRA

Två gamla favoriter, Jämtlands Julöl och Nils Oscar Kalasjulöl, toppar listan över årets julöl. Trean, Weltenburger Kloster Winter-Traum, är en nykomling från Centraleuropa.

Totalt finns drygt 40 sorters julöl att välja bland i år. Merparten måste köpas på Systembolaget men det finns också nio folköl.

DI Den brittiske bryggmästaren David Jones i Pilgrimsta håller ett stadigt grepp om verksamheten i Jämtlands Bryggeri.

Här kommer den ena gudabenedade brygden efter den andra och kvaliteten är makalöst jämn och hög. Inte nog med det – bolaget går dessutom runt ekonomiskt och har bra kreditbetyg. Det beror emellertid mer på en kapitalstark ägarconcern än att det skulle löna sig att brygga god öl i Sverige. Tyvärr.

Öl för njutare

Jämtlands Julöl är en ale, vackert brunröd med en tydligt humlig och fruktig doft. Smaken är fyllig, lätt bränd med knäckig brödighet och en stor, stickig, men angenäm beska som dröjer sig kvar långt bak i gommen. Här är en riktig njutaröl som passar bra till helgmaten och som sällskapsdryck i goda vänners lag.

En pålitlig brygd är Nils Oscar Kalasjulöl, en mörk lager av wienertyp från byggverket på Kungsholmen mitt inne i Stockholms city. Rödgul, humlig och fruktig doft. Mjukt brödigt och

fruktig smak som också har fyllighet och flera skikt av beska där efterbeskan ligger kvar länge.

Hur det än ligger till med vinterdrömmarna vid det tyska klosterbryggeriet Weltenburger så har de levererat en mycket trevlig öl i midvintern.

Mörka lagern Weltenburger Kloster Winter-Traum är gulröd med en diskret doft av aromahumle. Smaken är vörtig, humlig och fruktig. En mild brygd med bra, balanserad beska i slutet.

Ända från delstaten Main i USA kommer alen The Shipyard Winter. Djupröd färg, pigg fruktig doft med tydlig humlevittring. Mjukt krämig och fruktig smak inleder för att snart övergå i en intensiv men kort beska mitt i den angenäma fylligheten.

Inte så starkt som förr

Rommeled Julöl tillhör huvudkategorin mörk lager i julölsammanhang. Beväringarna utanför Borlänge drack nog starkare drycker på sin tid vilket antydts av tillverkaren – Rommeleds Bränneri. Men här har vi en riktigt trevlig öl, gulröd till färgen och med en inbjudande doft av aromahumle. Frisk, pigg och bitigt brödigt med en riktigt ihållande efterbeska.

I tabellen har alla 45 julöl rankats efter betyg i *DI Weekends* ölprovning. Alla som fått betyget tre är bra alternativ. Bland bottennoteringarna finns den av många omhuldade Julmumman från Carlsbergs bryggeri i Falkenberg. Den som fordrar mumma kan dock blanda sin egen med en porter som grund, det blir roligare och mer smakvarierat.

Thomas Dietl

thomas.dietl@di.se

08-736 56 84

Lasses Bry(g)derier

Nu är det dags att börja tänka på Julöl

Det är lätt att säga "ingen jul utan julöl", men att det faktiskt inte är så länge vi kunnat köpa ett speciellt julöl på våra systembutiker - 1984 var första gången man sålde julöl. Den var till en början ganska söt och påminde om en dryck någonstans mellan öl och must. Helt karaktäristiskt för julölet är färgen och smaken (sötman). När det gäller färgen, så får ni komma ihåg att det förr i tiden nästan uteslutande bryggdes mörkt öl. Man behärskade inte torkningen av maltet vid låga temperaturer. Öl som är bryggt på mörka maltsorter (Munchnermalt, Karamellmalt) utmärks av en betydligt bättre hållbarhet än ljus öl, det gäller smak samt kemisk och biologisk hållbarhet. Denna erfarenhet lärde sig säkert våra förfäder att dra nytta av. Vad sötman beträffar så härleds denna också från maltet. Det är svårare att omvandla stärkelse till maltsocker i, till exempel Munchnermalt än Pilsnermalt. Man fick relativt mycket oförjäsbart extrakt och därmed en utpräglad fyllighet. Men även det var välkommet, då man åt mycket saltad mat, inte minst i jultider. Vad skulle då inte vara bättre än en söttaktig dryck? Men tiderna har förändrats och med dagens teknik är det lätt att brygga torra julölstyper. Det var Falcon som var först med särskilt julöl, men de andra bryggerierna följde snart efter. Från att ha varit söt dryck övergår nu julölen till allt torrare karaktär, lite åt det engelska hållet. Alla mörka mer eller mindre fylliga öl passar mycket bra till julens kraftiga mat.

Julmumma

Mumman här i Sverige är av mycket gammal tradition. Mumman serverades redan på 1400-talet som välkomstdryck vid finare besök. En annan sägen förtäljer att bryggaren Christian Mumme, som levde på 1500-talet skulle ha bryggt den första mumman. Hur som helst var mumman, detta bruna, starka och mycket hållbara öl mycket populärt bland sjöfararna. De hade till och med sina egna knep, för att göra den extra hållbar och smaklig. Man varierade helt enkelt mängden humle som skulle tillsättas vörten beroende på hur långt man skulle resa. Till Sverige kom mumman troligen på 1600-talet, då vi hade en livlig handel med de tyska hamnstäderna. Traditionen att blanda sin egen julmumma lever fortfarande kvar: många svenska hem och de bästa familjerecepten har förts vidare i generationer. Här följer några egna recept som jag fått i arv av min far och farföräldrar.



Ramlösa värnar sitt rena vatten

Rädda Ramlösavattnet, tycker Carlsbergkoncernen som äger den anrika hälsobrunnen och vill skapa ett vattenskyddsområde för det förr hälsobringande, numera vinstgivande vattnet.

Ett misstag från företaget självt har lett fram till att en ansökan i ärendet ska skickas till länsstyrelsen.

För några år sedan provborrade Carlsberg inom sitt fabriksområde. Vatten av sämre kvalitet läckte då in i det skikt på 54 meters djup, där fabriken tar 50 miljoner liter vatten om året. Läckan tätades dock hastigt.

Runt Ramlösa fabriken finns många fastigheter, bland annat 250 villor som kan tänkas borra för bergvärme. Därför vill Carlsberg ha borrförbud. Men det kan bli dyrt, om fastighetsägarna kräver ersättning för inskränkningen i sina rättigheter.

Tillåts utvecklingen med mer borrhningar att fortsätta får vi slå igen fabriken, säger produktionschefen Lars Hedberg till Helsingborgs Dagblad.

ERIK SIDENBLADH

Svenska Dagbladet 021117

LYCKA TILL

Lasse Schweiz, Bredaryd

Lättmumma

Alkoholfritt alternativ

ca: 1,3 liter 2 lättöl, gärna jullättöl (å 33 cl), 2 julmust (å 33 cl). Kyl dryckerna, blanda och servera omedelbart.

Mjöd

Ca: 5 liter
2 citroner
8 dl (ca 700gr) farinsocker
0.5 dl humle
5 liter vatten
10gr jäst (2 tsk)
socker (honung)
russin
saft av pressad citron (citronskivor)
(iskuber)

Skala och skär citronerna i tunna skivor eller bitar. Blanda dem med farinsockret och humlen i en stor skål. Koka upp vatnet och håll över, låt svalna. Tillsätt jästen och låt drycken stå övertäckt i rumstemperatur till nästa dag. Sila och tappa upp flaskor. Lägg 1 tsk honung i varje flaska. Korka lätt. Mjödöt är färdigt efter 3-5 dagar. Smaksätt med saft av pressad citron och iskuber vid serveringen.

Om du vill göra eget julöl

Ca: 3 liter - 2 liter svagdricka
1 porter (33 cl)
1 öl (33 cl)
1 sockerdricka (33 cl)

Mumma med kardemumma

Julkalaset nr 1. Serveras lagom tempererad med mycket skum.
Ca: 1,5 liter
0,5-1 tsk kardemummakärnor
1-2 dl gin eller sherry
2 julöl (å 33 cl)
2 Porter (å 33 cl)
1 sockerdricka (å 33 cl)

Grovstöt kardemummakärnorna och blanda dem med spriten eller starkvinet. Låt blandningen dra i minst 30 minuter, gärna längre. Sila blandningen ner i kanna eller tillbringare och håll försiktigt på kallt öl och porter. Tillsätt sist sockerdrickan mycket försiktigt eftersom den gärna gör att mumman skummar över.



FOTO: PRESSENS BILD, SCANPIX

Årets pilsnergubbe!

Nu kan prins Charles lägga ännu en titel till alla de andra. Häromdagen utsågs han nämligen till Årets ölhävarare av den opolitiska föreningen Beer Group. Den hedrar varje år den offentliga person som gjort mest för att marknadsföra den engelska ölindustrin. Skål, dyre prins!



Kalmar. Tomtenissen höjer det skummande ölet och bryggeriet Nordstjärnans symbol lyser på natthimlen.



Falun. Dala Bryggeri AB, julöl från 1890 med en något överförfriskad tomte...



Henrik Unnerbrant har 40 000 öletiketter i sin ägo, alla prydligt samlade i pärmar.

När julölen är färdig dansar tomten på etiketten

Gällivare. Enkel och stilfull etikett utan tomte.



Nyköping. Trots sitt slit en glad tomte med träskor och lockigt hår.



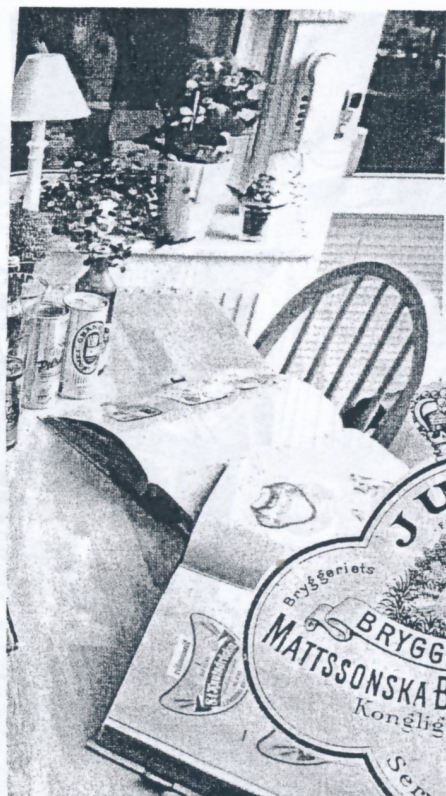
Ett stycke **kulturhistoria** finns bevarat hemma hos Henrik Unnerbrant: i pärm efter pärm har han samlat 40 000 öletiketter från närmare 100 år. Roligast av dem alla är julölsetiketterna där **tomtar** och **nissar** tävlar om att tömma stopen!

Av BIRGITTA CAVALLINI
Foto: PER G NORÉN

SOM SÅ MÅNGA andra tonårsgrabbar i början av 80-talet ville Henrik Unnerbrant i Huskvarna dekorera pojkrummet med en pyramid av ölburkar. Men i Henriks fall blev det inledningen till ett mer seriöst samlade av det mesta som har med öl att göra.

Henrik tyckte visserligen att hans ölburkspyramid i pojkrummet var häftig men som den nyfikna person han är ville han veta mer om varje burk och dess bryggerihistoria. Idag, 20 år senare, har Henrik en mängd pryglar som har med öl att göra och en imponerande samling av svenska öletiketter. Totalt rör det sig om 30 000–40 000 öletiketter från slutet av 1800-talet och fram till 1960!

– Antalet etiketter är egentligen ointressant, säger Henrik. Det är kvaliteten på samlingen som räknas. Mina öletiketter från 1870 till 1920 är de mest intressanta – drygt 6 000 olika etiketter från drygt tusen svenska bryggerier. Och flera av dem är unika



Visby. Tre glada tomtar förkunnar att nu är julölen färdig.

Falkenberg. Gröt, öl, granar och till och med en kyrka i bakgrunden!

Malmö. Var man Konglig Hofleverantör kunde man kanske kosta på sig att vara lite elegantare.

◀ Inga folkliga tomtar här inte!



Göteborg. Även de här tomtarna ser ut att ha tömt en bäggare eller två...



– såvitt jag vet finns de bara bevarade i det enda exemplar jag har.

Antalet bryggerier i Sverige var som störst under slutet av 1800-talet och början på 1900-talet. Kring sekelskiftet fanns det 544 bryggerier men redan 1940 var antalet nere i 151 och idag finns det bara en handfull.

Alkoholkonsumtionen i landet debatterades intensivt även för hundra år sedan. Det fick så småningom följderna att det mellan 1920 och 1955 blev förbjudet att sälja starköl i Sverige med ett undantag: på apoteket! Men då var du tvungen att ha recept från doktorn...

FÖRSTA GÅNGEN det producerades etiketterade ölfaskor på den svenska marknaden var 1857.

– Man anser att det var Katrinebergs porterbryggeri i Stockholm som var de första att etikettera buteljerna, berättar Henrik. Tyvärr finns inga etiketter kvar från den debuten. Men sedan dröjde det inte länge förrän andra bryggerier följde efter.

Öletiketter, som all annan förpackningsformgivning, speglar den tid då de var aktuella. Jenny Nyström har tydligt påverkat utseendena på julölsetiketternas tomtar. Etiketterna från förra sekelskiftet är mycket genomarbetade och detaljrika. I större format skulle många av dem platsa som julbona-

der. Sedan finns det andra som idag skulle upplevas som lite provokativa – vad sägs om tomten från 1890 som på Dala Bryggeris julölsetikett ser ut att ha fått sig ett antal stop för många under tomtedräkten!

– Det var ett populärt nöje bland bryggmästare i Sverige att till jul försöka ha de mest iögonfallande etiketterna, säger Henrik. Det är handgjorda, stentryckta etiketter, samma teknik som används för att trycka frimärken.

Via olika samlarföreningar kommer Henrik i kontakt med andra samlare som han kan byta eller köpa etiketter av. Men även genom att besöka samlarmässor runtom i Europa har Henrik fått tag på öletiketter han saknat i sin samling eller som han kan byta till sig andra med. Kompletter blir nog samlingen aldrig!



Skara. Tomte med mjödhorn och klädsel med anor från vikingatiden.

Här följer en liten artikelserie om Hudiksvalls Bryggeri hämtad från Hudiksvalls tidning 2002

Het natt för kall dryck

■ I dag ska vi ta ett rejält skutt framåt i tiden – ända till 1965.

Det finns några datum vi aldrig glömmer; som till exempel första månändringen och högertrafikomläggningen – liksom några andra betydligt dystrare datum som för alltid kommer att prägla världshistorien.

Det här handlar om ett annat "märkesdatum"; den 1 oktober 1965. Dagen då svenska folket fick en ny dryck - det uppenbarligen efterlängade mellanölet!

Bilden här intill är en bit av Hudiksvalls näringslivshistoria. Här provsmakas nämligen för första gången mellanöl från Bockens bryggeri.

Den andra bilden, med gänget som delar på en korvbit och några flaskor pilsneröl (ja, det står faktiskt så på flaskorna), är av mer okänt ursprung, men vi tror att också den har koppling till mellanölspremiären eftersom vi hittade bilderna i samma negativpås. Den har, så vitt vi vet, aldrig varit publicerad, så därför kan *nu & då* inte heller berätta något om den.

Är det någon annan som kan det?

Mellanölspremiären var en stor händelse. Tidningarna skrev spaltmeter om den nya drycken med maximalt 3,6 procent alkohol.

Nykterhetsvännerna förfasade sig över att en så alkoholhaltig dryck skulle få säljas fritt. Samtidigt som bryggerinäringen såg en ljusnande framtid.

Dagen "M" omgärdades av hårda restriktioner. Bryggerierna fick på inga villkor föra ut mellanöl utanför bryggeriområdet förrän tidigast klockan 24 natten mot den 1 oktober. Men innanför väggarna laddades det för premiären.



Första klunken mellanöl. Bror "Bobbas" Johansson och disponenten Erik Löjdström tjuvstartade inför HT-fotografen några dagar innan den magiska natten mot den 1 oktober 1965.

Vid Bockens bryggerier hade bryggningen pågått i flera veckor. I lagret fanns 100 000 flaskor mellanöl, som snabbt skulle distribueras ut direkt efter det magiska klockslaget på natten.

Men det uppstod ett problem. Lagerutrymmena i bryggerifastigheten på Västra Tullgatan räckte inte till.

Bockens hade visserligen lager även i de gamla stall- och garagebyggnaderna på andra sidan gatan – där i dag den stora parkeringen mellan HT och Syhuset ligger. Men för att kunna transportera mellanölet utanför själva bryggeriet krävdes dispens från myndigheterna – trots att det bara rörde sig om något hundratals meter.

När mellanölet lanserades hade Bockens bryggerier fyra sorters öl i produktion; lättöl 1,8 %, pilsneröl 2,8 %, mellanöl 3,6 % och systembolagsvaran starköl med 4,5 %.

Bockens bryggerier hade en lång historia - över hundra år gammal.

Jag tror att vi tar den historien i morgon medan vi ändå är inne på ämnet...



Den här bilden har vi inte riktigt grepp om, men vi utgår ifrån att den har koppling till mellanölets intåg. Är det anställda vid Bockens bryggerier som delar på en korvbit och några pilsner?

Bryggeriet hade 120-årig historia

■ Gårdagens bild från Bockens bryggerier i Hudiksvall berättade om en milstolpe för bryggerinäringen; mellanölets intåg på butikshyllorna i oktober 1965.

Det är ju inte så länge sedan själva bryggerifastigheterna, som fyllde ett helt kvarter norr om Salutorget, mitt emellan Västra Tullgatan och Norra kyrkogatan, revs för att ge plats det nya bygget med bland annat Hemköp.

Bryggeriet var faktiskt Hudiksvalls äldsta industrifastighet – och Bockens bryggerier dessutom Norrlands äldsta bryggeriföretag.

Med sina fyra huskroppar och sin stora innergård satte den nästan slottsliknande fastigheten sin prägel på hela stadsdelen.

Bockens, som till en början hette Hudiksvalls Bryggeri AB, tappade upp sin första öl redan 1856 och hade sedan öl- och läsktillverkning i Hudik i 120 år.

Det var i januari 1975 som det dystra beskedet kom om att Bockens skulle lägga ner sin tillverkning i Hudiksvall och koncentrera verksamheten till Gävle och Bollnäs. Ett 20-tal personer förlorade sina jobb.

Bara en mindre försäljningsorganisation blev kvar i Hudik.

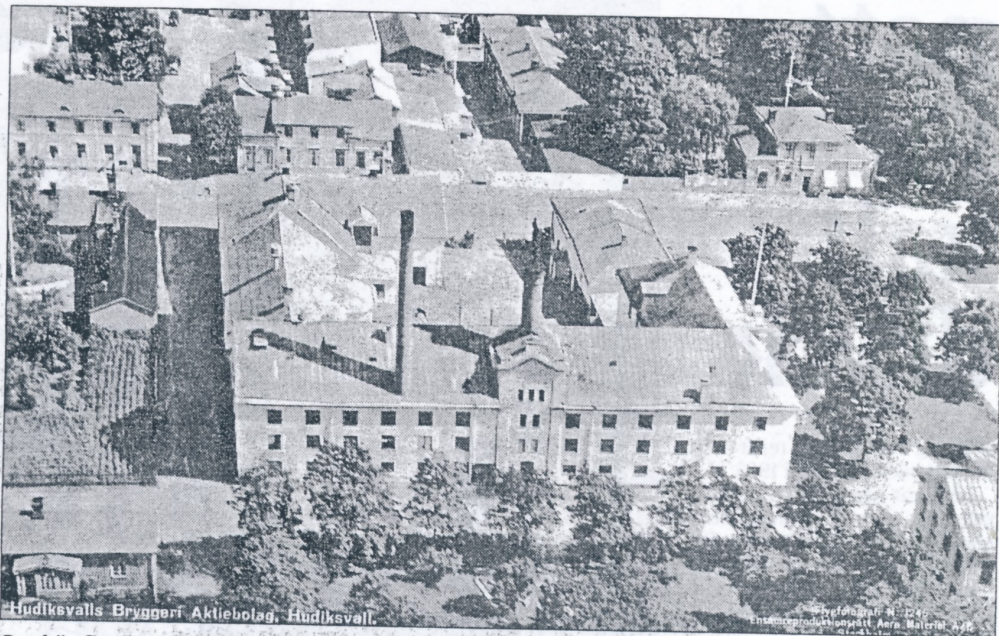
Som mest hade Bockens ett 50-tal anställda i Hudiksvall.

Namnet Bockens Bryggerier växte fram ur fusionen mellan bryggeriföretagen i Hudiksvall och Söderhamn – ett år innan 100-årsjubileet



Den här bilden togs i samband med Bockens 100-årsjubileum 1956 då platschefen Curt R. Widén och disponenten Nils Hedlund demonstrerade den nya etikettmaskinen i bryggeriet.

Ur Hälsinglands museums samling



Det här flygfotot visar tydligt hur den nästan slottsliknande fyrbyggda bryggerifastigheten satte sin prägel på en hel stadsdel. Längst uppe till höger syns Syhuset och Bergmansparken. Huset längst uppe till vänster är HT:s ursprungliga fastighet och till höger om HT längs Västra Tullgatan ligger huset med Garage caféet och biljardsalongen. Där ligger också de gamla bryggeristallarna som sedermera blev garage och lager. Gatan till vänster om bryggeriet är Källargränd.

Ur Hälsinglands museums samling

1956. Söderhamns Bryggeri AB var fram till dess det äldsta enskilda bryggeriet i Norrland – tätt följt av Hudiksvalls Bryggeri AB.

Förutom själva fastigheten är det förstås alla bryggabilarna, som kom direkt ut till kunderna med sin klirrande last, man minns bäst.

Under en period hade Bockens bryggerier ständigt 12 bilar på rull.

Det skulle inte förvåna om en och annan bryggabil dyker upp i den här spalten. Kanske redan på tisdag då vi återkommer nästa gång.

Bockens bryggerier var en maktfaktor i det lokala näringslivet.

I ett HT-reportage från 1961 kan vi läsa att dagsproduktionen av öl och läsk under högsäsongen på sommaren som mest låg på 80 000 flaskor om dagen!

De anrika bryggerifastigheterna fanns kvar ända till 1986 – och ändå känns det som om det var så länge sedan...



En tidig bild av bryggeriet i Hudiksvall. Längst upp mot Norra kyrkogatan ligger själva bryggeriet. I det låga huset närmast fanns bilverkstad och kontor. I huset till höger längs Västra Tullgatan fanns ursprungligen iskällaren – nedsänkt långt under gatunivån – och blev senare plats för lagertankarna. I huskroppen längs Källargränd, som är skymd på den här bilden, fanns tapphall, glaslager och jäskällare.

Ur Hälsinglands museums samling.

Bland utkörare och bryggarbilar

■ - Det här är bilder som finns kvar efter min farbror Knut Svensson, som jobbade som utkörare vid Bockens bryggerier.

- När jag läste i *nu & då* om bryggeriet, så kom jag ihåg att jag hade sparat de här bilderna och letade fram dem.

Det berättar Olle Svensson, Hudiksvall, apropå förra veckans artiklar om det klassiska bryggeriet på Västra Tullgatan.

Knut Svensson var välkänd i Hudiksvall, och kanske främst då i idrottskretsar, där han också begåvades med smeknamnet "Legala".

Han var bland annat fotbollsspelare i Strand.

Precis som alla andra medelålders har Olle Svensson starka minnen av bryggarbilar, som kom med sin klirrande last direkt ut till konsumenterna.

- Jag minns att de kom hem på gatan med sin dricka ungefär som glassbilen gör i dag.

- När "Legala" kom med sin bil till mina hemkvarter på väster, så fick man åka med en bit, minns Olle Svensson.

På den övre bilden finns tio av Bockens utkörningsbilar uppställda inne på bryggerigården.

Olle Svensson är inte riktigt säker på när den här bilden togs, men det märks tydligt att fordons-parken tillhör två olika tids-epoker.

Här finns några typiska 30-talsbilar, men också tre bilar som bör vara från slutet av 30-talet eller möjligen precis i övergången till 40-talet.

Ska vi gissa att bilden är tagen runt 1940?

Vid Bockens bryggerier lär det som mest ha funnits 12 utkörningsbilar.

Den nedre bilden visar just Knut "Legala" Svensson vid en betydligt modernare bryggarbil.

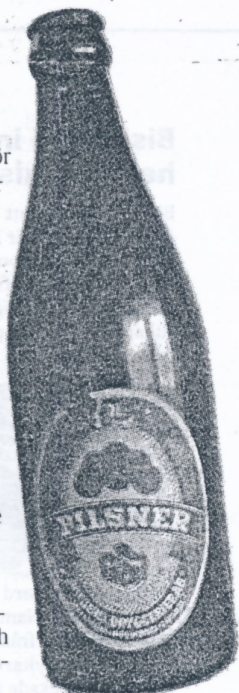
Den bilden är av betydligt senare datum. Slutet av 50-talet, eller kanske till och med början på 60-talet?

Bilen är i alla hänseelser en Chevrolet med nedbyggd flak, som var helt anpassad för dricksbackar och svagdricksflaskor.

På bilden ser man också hur svagdricksflaskorna står i den nedsänkta delen längst bak på flaket.



Lastat och klart. Tio bilar uppställda inne på bryggerigården. Bilden har vi lånat av Olle Svensson, Hudiksvall, brorsson till legendariske utköraren Knut "Legala" Svensson, som troligen själv finns med på den här bilden.



En klassiker...



Knut "Legala" Svensson vid sin bryggarbil av modernare sort

Lägg märke till att det ännu handlade om träbackar för läsk och öl.

Utkörarna hade sin egna områden som de skulle betjäna och levererade också mot beställning till

kiosker, butiker och restauranger.

Det var många gånger ett hårt arbete när dricksbackar och svagdricksflaskor skulle bäras till och från bilen.

Men det tänker vi berätta lite mer om i morgon - med hjälp av Henry Larsson, Hudiksvall, själv utkörare under många år vid Bockens bryggerier.

Pilsner bara på beställning

■ - Före 1955 fick man inte köpa pilsner direkt över disk. Det var bara mot beställning som bryggargiblen kunde leverera pilsner och ofta köpte kunderna sex eller tolv pilsner, ett halvt eller ett helt dussin.

Det berättar Henry Larsson, Hudiksvall, som i många år själv var utkörare vid Bockens bryggerier.

I fler avsnitt har **nu & då** berättat om det klassiska bryggeriet i Hudiksvall. I dag ska vi försöka avsluta ämnet med hjälp av Henry Larssons berättelse.

Det är för övrigt Henry själv som tillsammans med Axel Nordgren ställt upp sig så prydligt framför bryggargiblen på bilden här till höger. Det är också Henry Larsson som lånat oss de övriga bilderna på den här sidan.

- Axel Nordgren var utkörare uppe i Hasselaområdet. Jag tror att den här bilden togs när jag skulle ersätta honom under semestern, säger Henry Larsson.

Ett tungt jobb

Det var ett tungt jobb som Henry Larsson och hans utkörarkompisar hade.

- Ja, allt skulle ju lastas för hand. I bästa fall kunde vi få hjälp av ett rullband ut från bryggeriet. Och på den tiden fanns det backar som innehöll 50 flaskor. 25-backarna kom nog inte förrän i början på 50-talet, konstaterar Henry Larsson.

- Vi utkörare fick skriva på en forsedel till lagret och sedan fick vi redovisa exakt det vi hade sålt. Vi hade fast månadslön och provision på försäljningen. Det gällde att ha ordning och reda på flaket när försäljningen skulle redovisas.

Bryggargiblen skulle också hålla ett rejält lager.

- Det fanns nog 15-20 sorters olika läskedrycker och dessutom pilsner och svagdricka. Vi sålde både styckevis och i hela backar, säger Henry Larsson.

Han minns också den populära backen med blandläsk, fem olika sorter, som många hushåll köpte.

- När jag började köra 1946 kostade en läsk 32 öre och jag vill minnas att en pilsner var 2 öre dyrare.

Sälde - från spark!

I det här sammanhanget måste vi förstås berätta historien om när Henry Larsson sålde dricka direkt från en spark!

- Ja, det hände när jag körde åt John Bergman. Jag var ända uppe vid Sänningstjärn. Jag mötte mjölk-bilen och kollade, som man brukar göra, i backspegeln direkt efter mötet. Då fick jag se ett hjul som rullade iväg och jag tänkte att det var mjölk-bilen som hade tappat reservhjulet.

Henry märkte dock snart, när bryggargiblen neg till och sjönk ner på hjulnavet, att det var hans egen bil som förlorat ett hjul.

- Jag gick tillbaka för att leta efter hjulmuttrarna men då mötte jag plogbilen! Det var bara att ge upp.

Henry tog kontakt med bryggeriets verkstad som lovade att skicka en bil med nya hjulmuttrar. Men det var sju mil till bryggeriet och det skulle ta minst två timmar för bilen att komma upp med muttrarna.

Henry gick då till en av sina fasta kunder och lånade en spark. Med den åkte han runt i byn och levererade dricka.

- Ja, det gällde ju att ligga i när man sålde på provision, konstaterar han.

Henry Larsson berättar också att det var liv och rörelse i bryggeriet. Speciellt under högsäsong på sommaren då det kunde finnas upp till 75 personer i arbete.

Henry Larsson har också en fråga som **nu & då** gärna förmedlar.

Uppe på mejeriet skorsten fanns en vindflöjel i metall som det stod året 1855 på.

- Jag har alltid funderat över vart den där vindflöjeln tog vägen när bryggeriet revs. Det skulle vara roligt att få reda på det, säger Henry Larsson.

Är det nå'n som vet?

Här är världens nio godaste flasköl:

- enligt Aftonbladets egen pilsnergubbe Göran Winbergh som satt med i domarpanelen.



1. Segrare i kategori A, Ljus lager, låg beska.
Gamla stans färsköl 5,0 volymprocent.
Gamla stans bryggeri.
- Mjuk, jästig och lätt sylrig.



2. Kategori B, ljus lager, hög beska.
Hell 5,1 volymprocent.
Jämtlands bryggeri
- En jämtländsk björnhöjdare.



3. Kategori C, mörk lager.
Heaven 5,0 volymprocent.
Jämtlands bryggeri
- Välrostat jämt med moccaton.



4. Kategori D, svagare ale.
Jämtlands pilgrim Ale 4,5 volymprocent
Jämtlands bryggeri
- Maltig värsting med massor av vört.



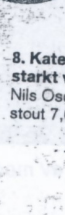
5. Kategori E, starkare ale.
Bishop Finger England
- Fruktigt besk med sydengelsk bitterhet.



6. Kategori F, porter och stout.
Fuller's London Porter 5,4 volymprocent
- Torr, besk och frisk med mycket mörk chokolad.



7. Kategori G, veteöl.
Ayinger Ur-weisse 5,8 volymprocent
Tyskland
- Mjukt nötig med jästiga plommtoner.



8. Kategori H, starkt veteöl.
Nils Oscar Imperial stout 7,0 volymprocent
Tärnö bryggeri
- Rostat vinteröl med beskt fruktiga toner.



9. Kategori I, övrigt
Lindemans Gueuze 4,0 volymprocent, Belgien
- Svår, sylrig belgare. Endast för entusiaster.

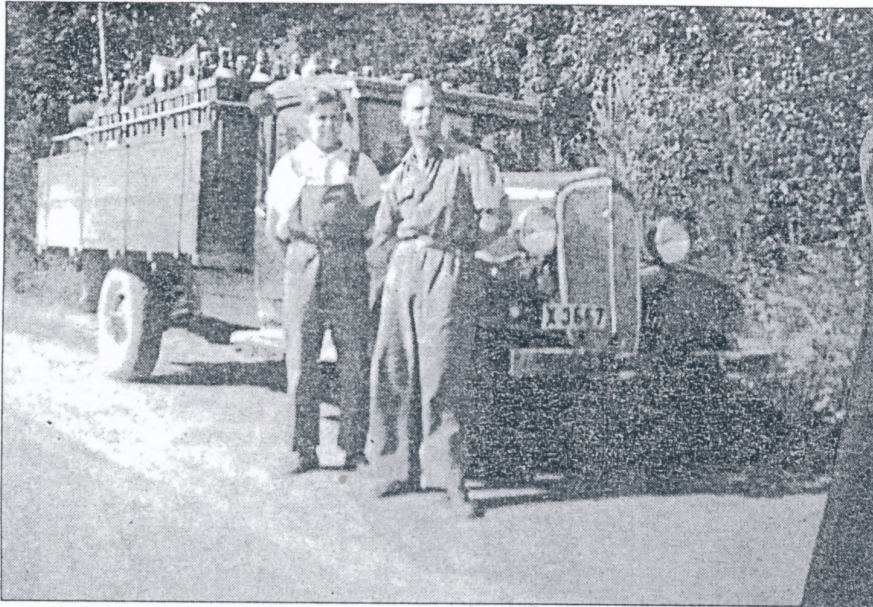
Biskopsöl inte helt bolagiserad

Bishops Finger, ett mellanmörkt öl av typen ale, går att köpa även efter att Systembolaget stängt. Bishops Finger finns numera även i dagligvaruhandeln med 3,5 procent alkoholstyrka.

Bishops Finger, som nyligen utsågs till bästa ale på Stockholm Beer & Whisky Festival, bryggs av Shepherd Neame mitt i Kent, England. Namnet Bishops Finger kommer från de gamla engelska vägs skyltarna där biskopens finger pekade åt vilket håll man skulle köra för att komma till olika orter.



NÄRINGSLIV



På väg ut till kunderna. Svagdricksflaskorna står uppradade på lastskåpet. Henry Larsson och Axel Nordgren på en bild troligen från 1948. Bilen är en Chevrolet, troligen av årsmodell 1936. **Privat foto**



Snöröjningsarbete vid bryggeriet. Jonas Holm och Algot Backman tillsammans med springsjassen Karl Erik Olsson. Vintetid hämtades is nere på Lillfjärden. **Privat foto**



Disponenten Erik Löjdström avtackas av personalen på sin sista arbetsdag vid Bockens bryggerier. Personalrepresentanten Henry Larsson följer honom ut mellan leden av medarbetare. **Foto: Staffan Andersson**

Jodå, det hette pilsener!

■ Ingvar Forsberg, 75, från Iggesund ringer till **nu & då** med anledning av våra skrivelser om bryggeriet.

– Jag har starka minnen av "vår egen" utkörare Affa Johansson, som kom till Iggesund med sin bryggarbil.

– Jag minns speciellt hur han kunde greppa tolv pilsner direkt ur backen. Han placerade två flaskor mellan varje finger och sedan kunde han bära alla tolv flaskorna samtidigt, berättar Ingvar Forsberg.

Ingvar berättar också om Affa Johanssons gröna bryggarbil och den gaslykta som stod inne i lastskåpet vintertid för att drickan inte skulle frysa till is under transporten.

– På den här tiden fick man skriva en rekvisition om man ville köpa pilsner. Men ibland gick det att komma förbi byråkratin och köpa ändå.

– Affa Johansson var en legend i Iggesund och jag minns att en arbetskompis till mej brukade säga att "nu kommer livräddaren". Det var ju han som kom med pilsnern på måndag morgon när törsten var som störst.

Ingvar Forsberg berättar också, apropå pilsnerflaskan som vi visade i går, att det fanns något som stavades som "pilsener" – med ett "e" i mitten alltså.

Jodå, Ingvar, du har helt rätt.

Det kan **nu & då** visa här till vänster.

Den ännu oöppnade pilsenerflaskan plockade Henry Larsson fram åt oss.

– Den där flaskan fick jag av Henning Winberg som själv hade hittat den när han röjde och renoverade i fastigheterna efter Winbergs åkeri vid Kotorget, berättar han.

Henry Larsson kan också avslöja historien om varför pilsner från Hudiksvall blev "pilsener".

– Dåvarande direktören vid Bockens bryggerier, Gunnar Dahlkvist, var också tysk konsul i Hudiksvall.

– Han ville ge produkten en tysk prägel med tanke på pilsnernas ursprung och därför fick det heta pilsener istället för pilsner.

Så nu vet vi det också, Ingvar Forsberg!



