

# BRYGGERIKLUBBENS:

medlemsblad - 4 - 2003



## Innehåll nr 4 2003

- Redaktörens spalt 2
- Ordföranden har ordet 3
- Protokoll från styrelsemöte 5
- Protokoll från årsmötet 7
- Mindre känt 9
- Svensk bira tog hem segern 9
- Bryggeribesök i Herrljunga 11
- Gravöl för Gamlestadens bryggeri 17
- Glöggen ett lyft för Herrljunga 17
- Norsk öldrottning brygger in julen 18
- Ändringar i medlemsregistret 19
- Ett foto från och om bryggerier på Öland 20
- Tidaholmsk öltradition återupptagen 21
- TILL-bryggeriers i Umeå historia 23
- Bryggarbrev 25
- Drycker och dryckenskap 27

---

**- 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 (vice ordförande),  
Björn Sörngaard (sekreterare), Rickard Laisfeldt (kassör), Ove Grip (övrig ledamot)

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**

I medlemsblad 4 brukar jag alltid skriva om julöl. Och det ska jag göra även i detta nummer.

Den 11 december ordnade jag en, numera traditionell, julölspub på mitt jobb. Jag tänkte ha med några av de mer ovanliga sorterna och då började problemen.

Vi har två systembutiker i centrala Gävle och en i ett köpcentrum en mil från centrum. En av de centrala butikerna, den som jag i flera år skrivit om i detta blad, flyttade i oktober in i nya stora lokaler i det Domusvaruhus som nu är förvandlat till en galleria och övergick från en överdiskbutik till självbetjäningsbutik. Jag hade naturligtvis hoppats att detta skulle medföra ett mycket brett julölssortiment - men där bedrog jag mig skändligt. Av de 28 sorter som enligt Varunytt för december skulle finnas i Systemets ordinarie sortiment ingick i butikens sortiment aldrig fler än 14 och vissa av dessa endast några dagar. När jag frågade

föreståndaren om varför sortimentet var så dåligt möttes jag bara av en axelryckning och "att vi har inte plats för fler." Inte ens den enligt så gott som alla öltester bästa sorten, Jämtlands Julöl, fanns.

Jag åkte ut till den stora butiken i köpcentrat men där var läget ännu sämre. Där fanns endast 13 sorter och inte Jämtlands Julöl.

Den andra centrala butiken har aldrig varit någon höjdare när det gäller öl. Jag besökte alltså den butiken utan större förhoppningar. Det visade sig att butiken hade sju-åtta sorters julöl men, hör och häpna, där fanns Jämtlands Julöl. När jag kom med två backar till kassan satt där mannen som har hand om butikens öl i kassan och såg stolt leende på mig, vilket jag tolkade som "vad säger du nu då?" Han har i många år utsatts för min kritik men nu fick han i stället mitt beröm. Han berättade att han beställt 3 000 flaskor Jämtlands och att man då fick leverans direkt från bryggeriet och inte

Forts. på s. 4



*ndförenden har ordet!*

Tungelsta i december 2003.

Bäste läsare av min spalt !

Så har då äntligen vintern anlant, med allt som hör den till.

Vi som träffades i Herrljunga den 20 september har däremot andra ljusa och fina minnen, som för många av deltagarna blir bestående. Jag vill här passa på att åter tacka Sture, Johan och bryggmästare Gary Hinton för en mycket trevlig eftermiddag. Det framkom att företaget upphör med öltillverkning och framledes helt koncentrerar sig på ciderproduktion. Orsaken kan i huvudsak stavas Systembolaget, vars senaste kategoriindelning i stort sett utesluter en del små bryggeriers och leverantörers produkter från att finnas i det s.k. grundsortimentet och på hyllorna i systemets butiker.

Men en olycka kommer ju sällan ensam som det heter. Strax före Stockholm Beer & Whisky Festival, beslutades om nedläggning av Gamla Stans Bryggeri. Slottskällan gick i konkurs, men fortlever med nya ägare. Ett litet, nästan okänt bryggeri för de flesta, upphörde på höstkanten. Det var pubbryggeriet Örebro Bryggeri AB, inhyst i Harrys Pub & restaurang.

Jag berättade i förra numret om f.d. Pripps bryggeri i Bromma, som eventuellt kommer att upphöra hösten 2004. Nedläggningsbeslutet kom den 18 november.

När det gäller föregångarna till före detta Pripps Bryggerier, så angav jag fel årtal i förra BK-bladet. I Göteborg startade Pripps historia året 1828 och i Stockholm är det rätta årtalet 1670, ty det året startades Per Hentzigs Bryggeri. Bryggeriet flyttade 1695 till kvarteret Formannen på Södermalm. Bryggeriet bytte ägare ett flertal gånger och de mest kända var Neumüllers Bryggeri och S:t Eriks Bryggeri på söder. Bryggeriverksamheten i kv. Formannen upphörde 1959, då produktionen överfördes till Hamburgerbryggeriet och Münchenbryggeriet. Det som är speciellt intressant i denna historia är att nästan samtliga byggnader i kvarteret fortfarande står intakta och omfamnas av Kocksgatan, Åsögatan och Östgötagatan.

Bryggeriklubben kommer att besöka bryggeriet i Bromma den 15 maj 2004.

Ett annat tråkigt besked – om än väntat – var att vår gamle hedersman Tage Claesson, efter flera års sjukdom lämnat sina vänner i oktober månad 2004. Vi som kände Tage, minns honom som en mycket god och gladlynt samlarkollega. Frid över ditt minne Tage.

Jag förmodar att detta medlemsblad inte kommer ut före den stundande julen, men vill ändå önska våra medlemmar

GOD JUL och GOTT NYTT ÅR

*Aren*

Redaktörens spalt...forts från s. 2  
var i händerna på en leverantör. Jag vet inte om detta är sant men för hans del hade det i alla fall fungerat.

Varför skriver jag nu om detta. Jo, på julölspuben hade jag, förutom en presentation av de elva sorter som serverades och ett anförande om julölens historia i Sverige, ett litet inlägg i debatten om mutade Systembolagsföreståndare och annan Systempersonal. Jag sa ungefär så här.

En förklaring, om än ingen ursäkt, till mutor och annat liknande är just det jag nyss skrivit om men som det i princip inte alls skrivits om i tidningarna eller nämnts något om i radio och TV. En liten producent eller importör av t.ex. julöl lyckas få med sin sort eller sina sorter i det ordinarie sortimentet och kanske då ser fram mot att hans sorter då ska sälja mycket. Men, han glömmer då bort Systembolagsföreståndarna och att han är ju helt utlämnad åt

dessa godtycke. Det är dom som bestämmer vilka sorter som ska finnas i deras butik. Om alla väljer att inte ha med vissa sorter i sitt sortiment, vad ska då producenten eller importören göra? Han kan ju inte vända sig till Konsum eller ICA och försöka få dessa att sälja hans produkter. Han kanske då väljer, för att inte stå där med all julöl kvar efter jul, att bjuda vissa föreståndare på middag eller på något annat i ren desperation.

Det är naturligtvis ett systemfel i Systemet.

Sören förmodar i sin spalt att detta medlemsblad inte kommer ut före den stundande julen och han vet också varför, nämligen att han alltför sent sänt sin spalt och etiketterna till mig.

Jag hoppas att ni, när ni i mellandagarna får bladet, har haft en mycket God Jul och att ni kommer att få ett mycket Gott Nytt År.

REDAKTÖREN



## Julens drycker

Gott julöl klass II och  
Juldricka klass I —  
dryckerna som ger god  
aptit åt maten och bör  
finnas på varje julbord.

Julmust, en alkoholfri dryck och inte att förglömma alla de andra läskedryckerna som naturligtvis inte heller får saknas

Försäljning i Lamhult varje helgfri måndag och torsdag.

Rörvik tisdagar.

Stockaryd lördagar

Ring 28 Sävsjö eller gör beställningen genom våra utkörare.

Tänk på julbrådskan beställ i tid! Vi levererar dryckerna till

Edert hem!

# Sävsjö Bryggeri

Vill Ni ha gott  
**Juldricka**

beställ det då hos

**Ebbebo Bryggeri**

Tel. 367. Nässjö. Tel. 367.



Försäljer även Nässjö-Bryggeriets tillverkningar av läskedrycker, vichyvatten och maldrycker.

Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN  
på Herrljunga Bryggeri, Herrljunga, 2003-09-20

|             |                   |                 |
|-------------|-------------------|-----------------|
| Närvarande: | Sören Borgström   | Ordförande      |
|             | Ingmar Strannevik | Vice Ordförande |
|             | Björn Sörgaard    | Sekreterare     |
|             | Rickard Laisfeldt | Kassör          |
|             | Ove Grip          | Övrig ledamot   |

1. Mötets öppnande.

Mötet öppnades av ordförande Sören Borgström.

2. Kallelse till mötet, godkännande.

Kallelsen till mötet godkändes.

3. Dagordningens godkännande.

Dagordningen godkändes.

4. Val av mötesfunktionärer.

Till mötesordförande valdes Sören Borgström och till mötessekreterare valdes Björn Sörgaard.

Ove Grip utsågs att justera protokollet.

5. Medlemssituationen.

Richard redovisade medlemsantalet i nu läget och vi har 94 samlande medlemmar och 32 stödjande medlemmar .

Det har slutat 8 samlande medlemmar och 2 stödjande medlemmar det gångna året, men det har tillkommit 2 samlande medlemmar och 1 stödjande medlem.

6. Kassarapport.

Vi har fått in 34000 kr i medlemsavgift och auktionerna i Grängesberg och Köpenhamn gav 914 kr, när allt var betalt så blev det ett överskott på 3900 kr för det gångna året.

Tillgångarna i klubben uppgår till 17000 kr.

7. Styrelsekandidater.

Styrelsen ställer upp igen, om de blir omvalda .

8. Rapporter.

Sören hade besökt Richard Laisfeldt och på vägen upp var han och besökte Klas-Henrik Bergström som skänkte glas till vår auktion.

Innan mötet i Herrljunga var Sören på ett besök på Grebbestads bryggeri. Carlsberg Sverige lägger ner Pripps i Bromma i två steg med början våren 2004 då slutar man att tillverka läsk och hösten 2004 lägger de ner öl tillverkningen. Detta flyttas till Falkenberg och Köpenhamn.

Slotskällans bryggeri är under konkurs.

---

Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN  
på Herrljunga Bryggeri, Herrljunga, 2003-09-20

---

Pehrsgårdens bryggeri har köpt rättigheterna till Mora bryggeri AB.

När Richard var på väg ner till mötet så besökte han Kinnekulle bryggeri i Götene Där har de byggt ett mini bryggeri och skall vara igång inom några veckor. Främst är det tapp på fat. De har tappat sitt starköl på Slotskällans bryggeri och lättölet på Avesta Bryggeri.

### 9 .Nya och övriga frågor.

Ingmar hade fått ett mejl av Sören Clavebring och han tycker att det är synd att vi lägger våra möten samtidigt som det är ölmässa, går detta att ändra.

Det har framkommit att en medlem använder vår medlems katalog för att köpa etiketter och sedan sälja dessa vidare via Internet och tjäna pengar. Detta hör inte hemma i klubben. Klubbens ändamål är att byta.

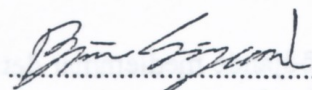
Ingmar samlar in e-post adresser.

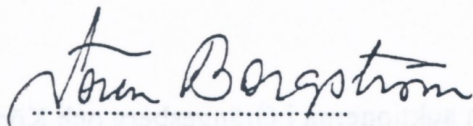
Sören redogjorde för de gåvor vi fått.

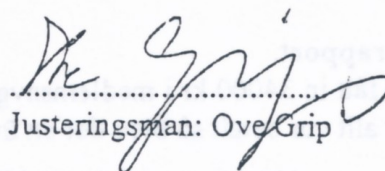
Det blev två påsar med öl från: Avesta Bryggeri, Carlsbergs Bryggeri, Gamla Stans Bryggeri, Grebbestads Bryggeri , Kopparbergs Bryggeri, Krönleins Bryggeri, Millingstorps Gårdsbryggeri, Nils Oscars Bryggeri, Spendrups Bryggeri och. Åbro Bryggeri.

### 11. Avslutning.

Mötesordföranden avslutade därefter mötet och önskade oss en trevlig kväll.

  
Sekreterare: Björn Sörgaard

  
Ordförande: Sören Borgström

  
Justeringsman: Ove Grip

---

**Protokoll fört vid årsmötet för BRYGGERIKLUBBEN  
i Herrljunga på Herrljunga Bryggeri 2003-09-20**

---

**Närvarande:** 46 Samlande medlemmar och 5 inbjudna

**1. Mötets öppnande.**

Mötet öppnades av Ordförande Sören Borgström, med att hälsa alla hjärtligt välkomna till eftermiddagens program

**2. Kallelse till mötet, godkännande.**

Mötesdeltagarna godkände kallelsen till mötet.

**3. Dagordningens godkännande.**

Dagordningen godkändes.

**4. Val av mötesfunktionärer.**

Till mötesordförande valdes Sören Borgström och till mötessekreterare valdes Björn Sörngaard.

**5. Val av justeringsman och två rösträknare .**

Val av justeringsman valdes Christer Lööv och till rösträknare valdes Richard Laisfeldt och Ingmar Strannevik.

**6. Verksamhetsberättelse.**

Sören läste upp verksamhetsberättelsen för det gångna året. **Se bilaga 1 .**

**7. Kassarapport och revisionsrapport.**

Richard lämnade en kassarapport och Sven lämnade en revisionsrapport. **Se bilaga 2**

**8. Ansvarsfrihet för styrelsen .**

Årsmötet beviljade styrelsen ansvarsfrihet för det gångna verksamhetsåret.

**9. Val av styrelse och revisorer .**

Hela styrelsen valdes på en gång,  
till ordförande valdes Sören Borgström,  
till vice ordförande valdes Ingmar Strannevik,  
till kassör valdes Richard Laisfeldt,  
till sekreterare valdes Björn Sörngaard,  
till övrig ledamot valdes Ove Grip.

Sven Lagerqvist valdes till revisor och  
Hans-Göran Nilsson till revisorsuppleant.

**10. Ersättningar till styrelsen.**

Sören Borgström önskar ersättning för telefonkostnader med 1500 kronor.  
Richard Laisfeldt och Ove Grip önskar ersättning med 300 kronor vardera för telefon .  
Ingmar Strannevik önskar ersättning med 100 kronor för telefon .  
Björn Sörngaard önskar ingen ersättning.

Årsmötet godkände de begärda beloppen .

**11. Rapporter.**

- Carlsberg Sverige lägger ner i Bromma .
- De börjar med läskproduktionen våren 2004 och öl tillverkningen hösten 2004.
- Kinnekulle Bryggeri i Götene börjar brygga öl om ett par veckor och då på fat.
- Jonas Ahnfelt informerade om att ett nytt Alebryggeri i Göteborg.

---

## Protokoll fört vid årsmötet för BRYGGERIKLUBBEN i Herrljunga på Herrljunga Bryggeri 2003-09-20

---

- Herrljunga lägger ner öl tillverkningen till årsskiftet så julölet blir det sista de gör .
- Slottskällan är under konkurs.
- Pehrsgårdens Bryggeri har köpt Mora Bryggeri Ab av Lasse Pettersson.
- Pehrsgårdens Bryggeri är även med på ölmässan.

### 12. Redovisning av gåvor .

Följande bryggerier har bidragit med öl till årsmötet:

Avesta Bryggeri, Carlsbergs Bryggeri, Gamla Stans Bryggeri, Grebbestads Bryggeri ,  
Kopparbergs Bryggeri, Krönleins Bryggeri, Millingstorps Gårdsbryggeri, Nils Oscars Bryggeri,  
Spendrups Bryggeri och. Åbro Bryggeri .

### 13. Nästa års möten, förslag.

Carlsberg Sverige , Pripps Bromma den 15 maj 2004 .

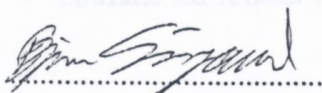
Höst möte på Kopparberg eller Banco är som förslag .

### 14. Nya och övriga frågor.

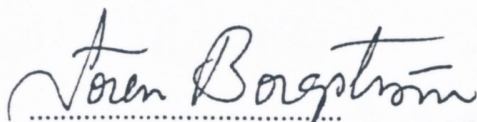
- Jonas Ahnfelt tog upp nedläggning av Svenska bryggerier och då främst de små och hur
- Systembolaget agerar när det gäller att beställa varor främst från de små bryggerierna .
- Förslag på hur vi skall agera mot Systembolaget för att kunna bilda opinion och påverka Systembolaget.
- Jonas tyckte att vi i olika bryggeri och öl intresserade föreningar bör träffas och diskutera.
- Sören och Jonas samspråkar och bestämmer tid och plats för ett sådant möte.
- Marc på Pripps i Göteborg letar efter en ny plats att ha ett bryggeri-museum på. Jonas undrade om vi i klubben var villiga att skänka eller låna ut saker till ett framtida bryggerimuseum . På sikt är tanken att starta ett mikro bryggeri i anslutning till museet .
- Vi bör som klubb vara med på ölmässan och visa upp oss.
- Richard sa att det inte är läge att sänka medlemsavgiften i nuläget.

### 15. Avslutning.

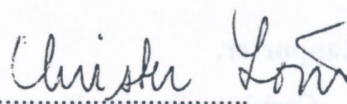
Mötesordföranden avslutade därefter mötet och önskade oss en trevlig kväll.



Sekreterare: Björn Sörgaard



Ordförande: Sören Borgström



Justeringsman: Christer Lööv



## Verksamhetsberättelse

**Bryggeriklubben för perioden 1 september 2002 – 31 augusti 2003**

Klubben har under året hållit 2 möten. Vid höstmötet/20-årsjubileumsmötet i Grängesberg deltog 51 st. samlade medlemmar och 7 st. inbjudna.

Vid vårmötet i Köpenhamn deltog 37 st. samlade medlemmar och 14 st. inbjudna.

Styrelsen har under året hållit 2 möten. Den har bestått av Sören Borgström (ordförande), Ingmar Strannevik (vice ordförande), Björn Sörgaard (sekreterare), Rickard Laisfeldt (kassör) och Ove Grip (övrig ledamot och redaktör).

Medlemmar. Klubben har under året fått 3 nya medlemmar, varav 1 personlig stödjare. 10 medlemmar har lämnat klubben och av dessa var 2 stödjare.

Medlemsbladet har under verksamhetsåret utkommit med 4 nummer.

Årets etikett har utsetts för 14 året i följd. Vinnare blev Grebbestads Bryggeri med sin julölsetikett. Bryggeriet vann för 6:e året i följd.

Ett stort tack riktas till våra stödjande medlemsföretag för ekonomiska bidrag samt för etiketter, drycker och annat till de samlade medlemmarna.

Den 20 september 2003-12-08

Styrelsen

**mindre känt**

Coca-Cola Company etablerades 1892 och är i dag ett världsomspännande företag med en omsättning på över 70 miljarder. I koncernen ingår också varumärkena Fanta och Sprite. I Sverige var Coca-Cola förbjuden till 1953, då förbudet hävdes av



dåvarande Medicinalstyrelsen.

**Mindre känt** är att när drycken introducerades av apotekaren **John S Pemberton** i Atlanta 1886 sades den stimulera matsmältningen och nervsystemet och ansågs särskilt lämplig för intellektuella som var livströtta och melankoliska och behövde piggas upp.

**Gunder Andersson**

**Dryck för intellektuella?**

Aftonbladet 031019

## Svensk bira tog hem segern

Svenska ölbryggare firade stora triumfer när juryn på den pågående Stockholm Beer festival avkunnade sina domar i går. Bäst gick det för Jämtlands bryggeri som fick sex guldmedaljer av de sammanlagt 20 som delades ut. Vinnare i klassen ljus lager på fat, det som brukar gå under beteckningen "en stor stark" på krogen, blev lilla Milplingstorps bryggeri i Östergötland med sin Runöl. Två guldmedaljer vardera gick till Slottskällan respektive Nils Oscar.



SVD

Svenska Dagbladet 030927

KASSARAPPORT FÖR BRYGGERIKLUBBEN 20020901-20030831**INTÄKTER:**

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| Medlemsavgifter | 34 540:-  |
| Räntor          | 203:38    |
| Försäljningar   | 9 144:-   |
|                 | <hr/>     |
| S:a             | 43 887:38 |

**UTGIFTER:**

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| Medlemsmöten           | 4 995:-   |
| Bladet/Styrelsearbete  | 18 913:94 |
| Blommor, uppvaktningar | 1 090:-   |
| Kuvert, kopiering      | 4 685:-   |
| Avgifter pg, bank      | 542:50    |
| Frakt, porto           | 9 743:70  |
| Årets överskott        | 3 917:24  |
|                        | <hr/>     |
| S:a                    | 43 887:38 |

**TILLGÅNGAR:**

|                  |           |
|------------------|-----------|
| Kassa            | 0:-       |
| Postgiro         | 462:75    |
| Bank             | 16 574:38 |
| Glas             | 940:-     |
| Pins, slipsnålar | 4 000:-   |
| Frimärken        | 374:50    |
|                  | <hr/>     |
| S:a              | 22 014:63 |

**ÖVRIGA TILLGÅNGAR:**

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Standar               | 1 500:- |
| Pins, slipsnålar      | 2 000:- |
| Kuvert                | 3 000:- |
| Tygmärken, dekalering | 800:-   |
|                       | <hr/>   |
| S:a                   | 7 300:- |

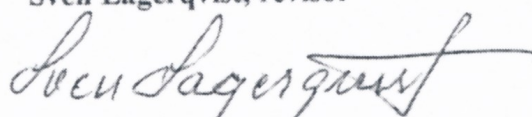
*Rickard Laisfeldt, kassör*

REVISIONSBERÄTTELSE

I egenskap av utsedd revisor för Bryggeriklubben har jag haft i uppdrag att granska föreningens räkenskaper för verksamhetsåret 20020901-20030831, vilka uppvisar ett överskott med kr 3 917:24.

I övrigt finner jag inget att anmärka och föreslår att styrelsen beviljas ansvarsfrihet för det gångna verksamhetsåret.

Sven Lagerqvist, revisor





## Bryggeriklubben & Herrljunga Bryggeri

### Bryggeribesök, årsmöte & bytesmöte

Den 20 september 2003 var det dags för 51 bryggerintresserade personer, medlemmar i Bryggeriklubben med anhöriga, att träffas i Herrljunga. Det andra bryggeribesöket för året skulle gå av stapeln. Det var Herrljunga Bryggeri som bjudit in Bryggeriklubben. Vi hälsades välkommen av företagets VD Sture Branmark.

Vi samlades i en lokal en trappa upp i bryggeriet. Där fanns, förutom åhörarplatser och OH-apparat m.m. en intressant bar bakom vilken Johan Branmark skulle skänka ut öl och cider till gästerna.

Sture höll ett mycket intressant anförande om bryggeriet och dess historia samt visade bilder och förevisade bryggeriets produkter. Under tiden kunde vi njuta av olika sorters goda drycker.

Företaget, som från början varit ett saftföretag som utvecklats till cidrefabrik och bryggeri, hade grundats 1911. Allt hade börjat i källaren till Stures föräldrahem.

Stures morfar hade haft en vattenfabrik i Herrljunga från vilken han bl.a. sålt öl från Sandwalls Bryggeri. Morfadern hade med sitt företag gått ihop med ägaren till dåvarande Herrljunga Bryggeri och de hade 1946 startat cidrefabrik tillsammans med Stures far. Äppelmust var en stor produkt som tillverkades av äpplen som ortsbefolkningen levererade.

Ett pubbesök som Sture och hans far gjorde i London 1969 väckte idén att starta cidertillverkning. På puben serverades nämligen cider med jästsmak. De hade engelsk cider med sig hem från London och

började tillverka en sådan typ av cider. KF blev snart en stor kund till den svagare sorten och började med att köpa åtta pallar cider 1969. 1993 köpte KF nästan 5 000 pallar. Den nuvarande ciderproduktionen uppgår till 30 000 pallar per år vilket motsvarar 1 miljon liter per månad.

1998 övertog Herrljunga Cider Gamlestadens Bryggeri, ett bryggeri som hade grundats 1996, och 2001 bytte man namn till Herrljunga Bryggeri. Första brygden gjordes till midsommaren 1998.

Efter julölet 2003 kommer dock bryggeridelen tyvärr att läggas ned. Anledningen är problemen med Systembolaget och dess bristande intresse att hantera små producenters produkter (ni kan läsa mer om detta på två andra ställen i bladet). Det är bara att beklaga att många fina ölmärken går en osäker framtid till mötes. Om de ska leva kvar måste nämligen någon annan ta över bryggeridelen i företaget.

Efter den trevliga informationen vidtog en intressant rundvandring i bryggeriet med avsmakning av öl direkt från lagertankarna. Därefter följde ett årsmöte följt av en givande auktion på saker som medlemmar skänkt.

Den trevliga dagen avslutades med bytesmötet i en stor och fin lokal som tillhandahölls av det lika trevliga hotellet Gyllene Kärven. Säkert gjordes många och goda bytesaffärer under detta möte.

Detta var ytterligare ett fint arrangemang av Sören.

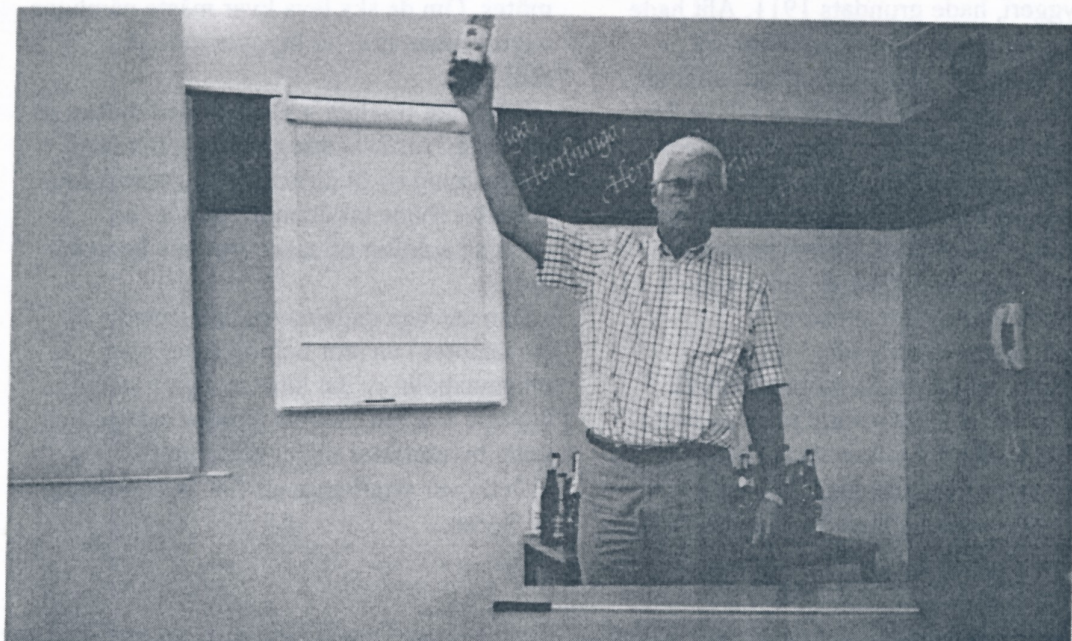
OG

## Deltagare i Herrljunga

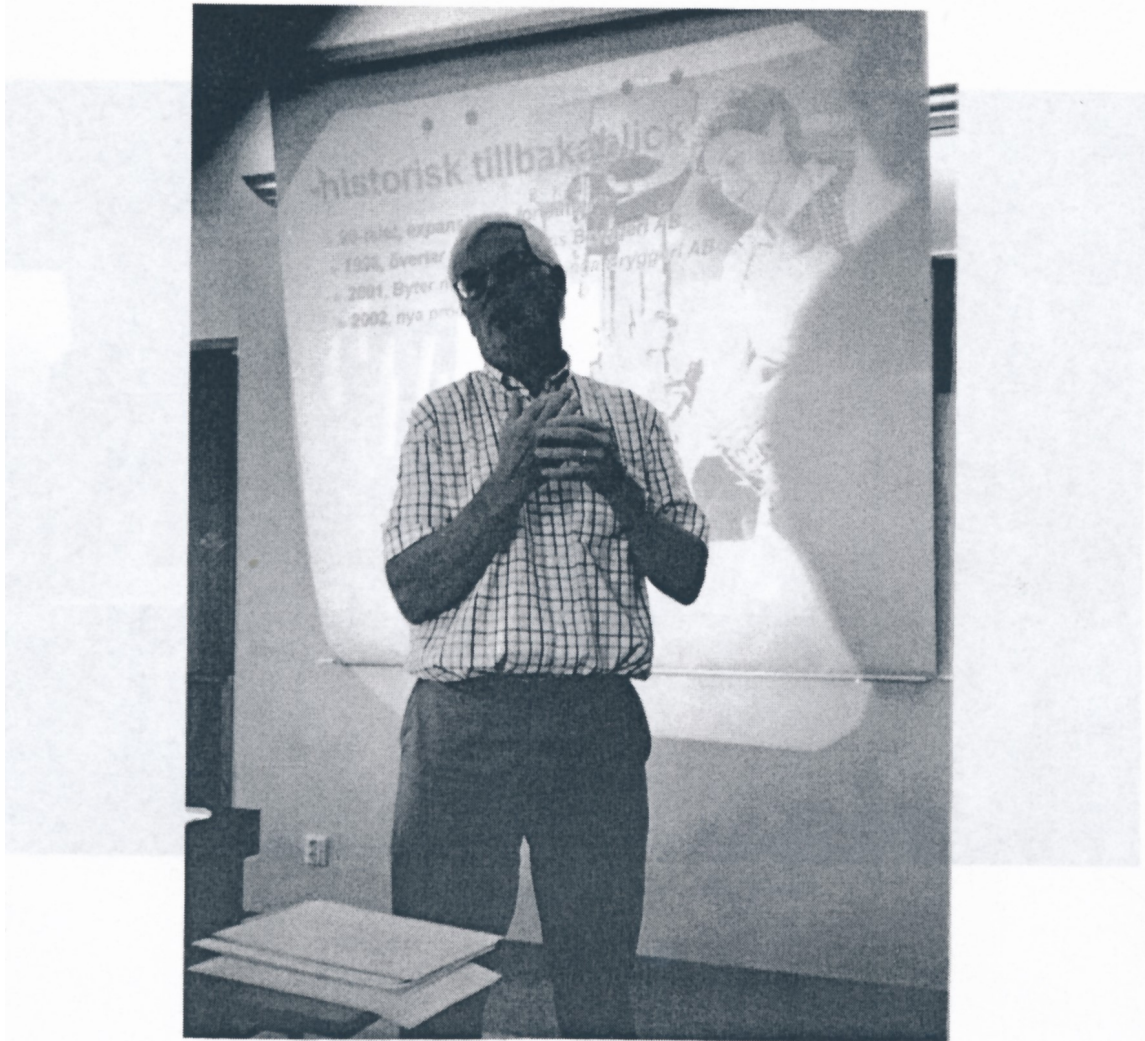
|                    |                     |                      |
|--------------------|---------------------|----------------------|
| Jonas Ahnfeldt     | Björn Harnby        | Niels Holger Nielsen |
| Eva Andersen       | Göran Jalstrand     | Kjell Nilsson        |
| Martin Andersen    | Tuffe Jansson       | Magnus Nordström     |
| Kajsa Azelius      | Torben Jensen       | Ole B. Olsen         |
| Urban Azelius      | Christina Johansson | Erik Opaker          |
| Per Berggren       | Kurt Johansson      | Veikko Roos          |
| Patrik Berglund    | Lars Johansson      | Jörgen Sand          |
| Hans Billquist     | Claes-Göran Jönsson | Björn Sernerud       |
| Bengt Borg         | Sven Lagerqvist     | Camilla Sernerud     |
| Sören Borgström    | Rickard Laisfeldt   | Ingmar Strannevik    |
| Erik Brorsen       | Niels Erik Larsen   | Jonathan Strannevik  |
| Lis Brorsen        | Lennart Larsson     | Roger Svensson       |
| Claes-Göran Camitz | Uno Lillevars       | Per Söderberg        |
| Lennart Edvardsson | Åke Lindfors        | Torbjörn Söderberg   |
| Roland Granath     | Christer Lööv       | Andreas Sörgaard     |
| Niels Gravesen     | Stefan Lööv         | Björn Sörgaard       |
| Ove Grip           | Leif Nielsen        | Henrik Unnerbrant    |



Bryggerigästerna börjar samlas



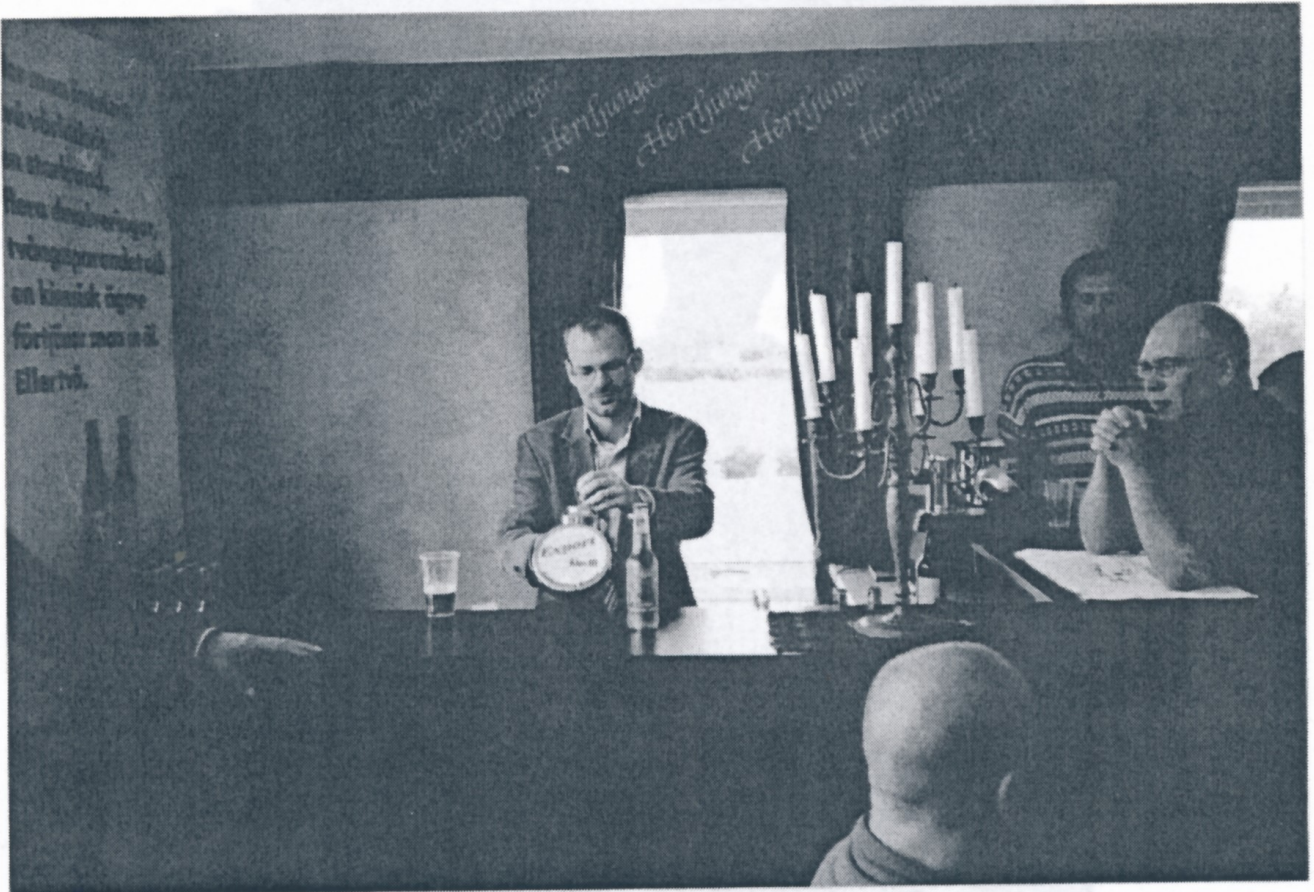
VD Sture Branmark hälsar välkommen...



...och höll ett mycket intressant anförande



Gästerna kunde avnjuta goda drycker...



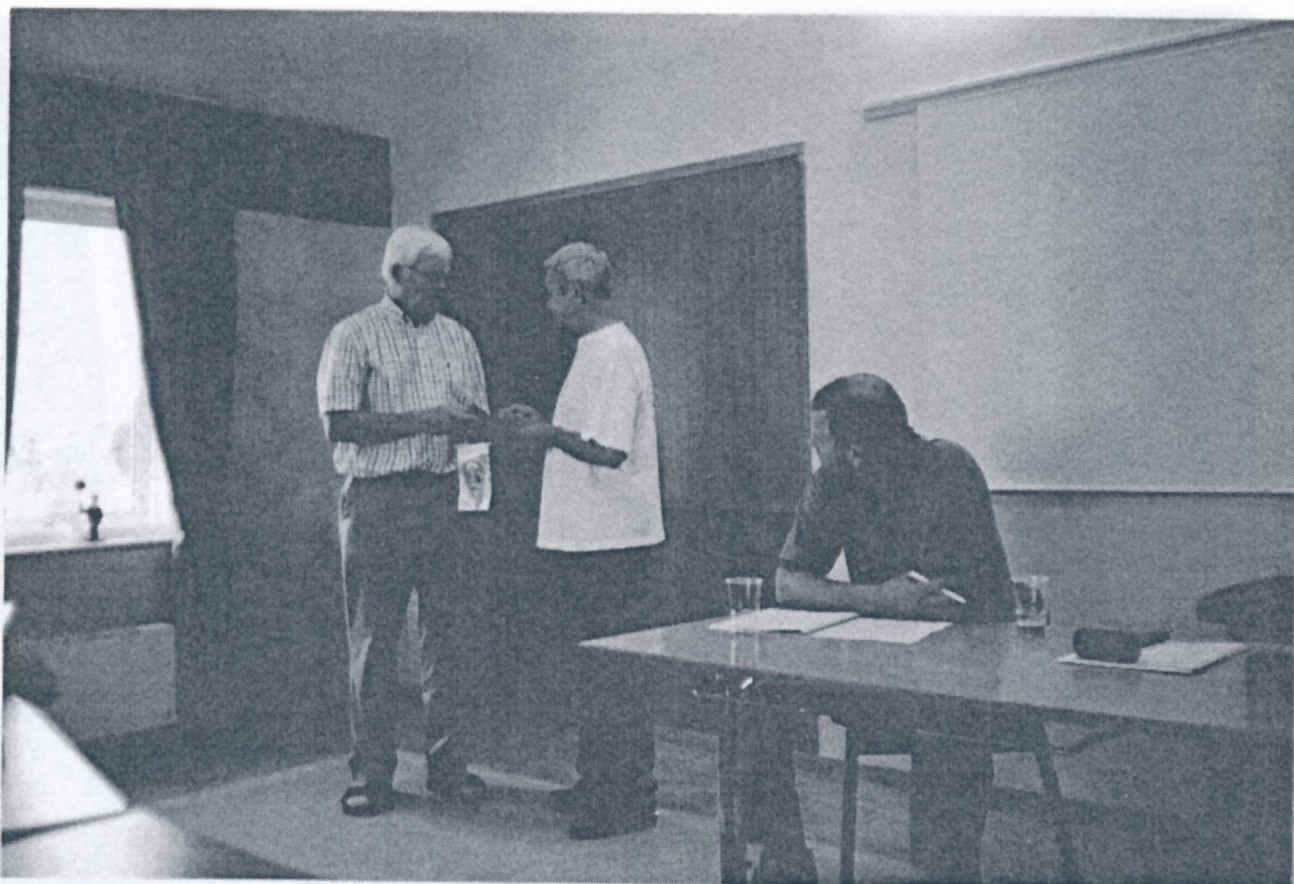
...som skänktes ut av Johan Branmark



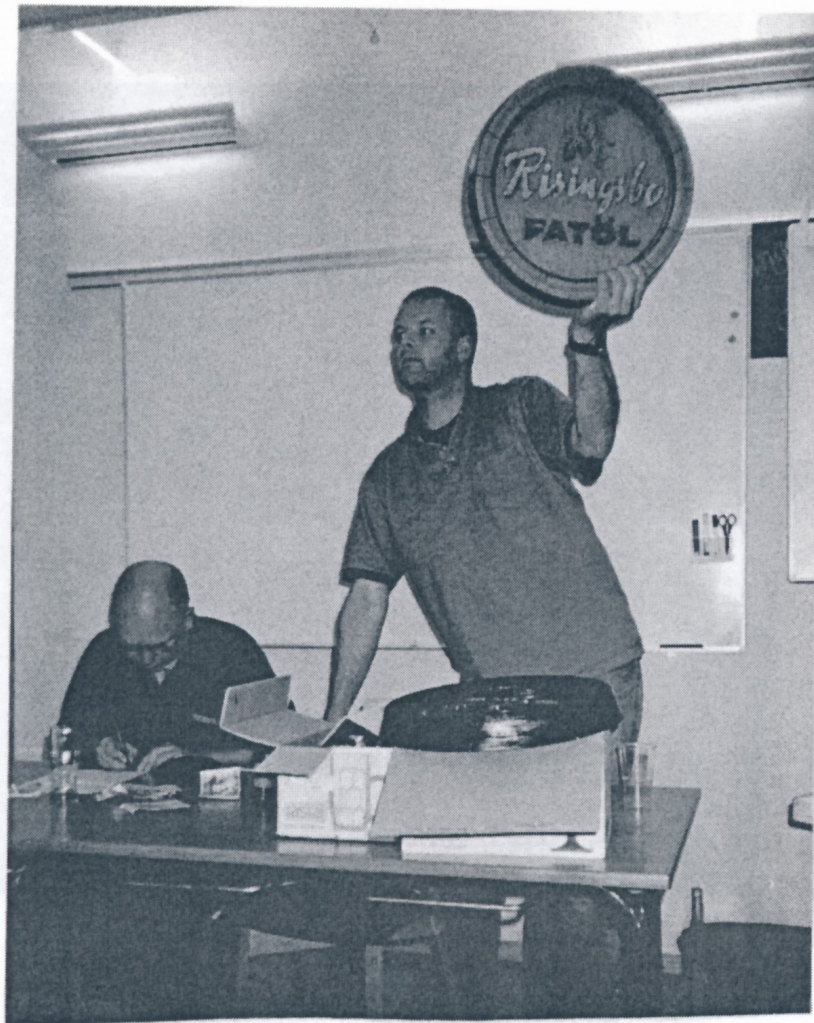
Rundvandringen i bryggeriet var intressant...



...med avsmakning av öl direkt från lagertankarna



Sören tackar Sture för det trevliga besöket



Auktionen var givande...



...liksom bytesmötet



GÖTEBORGS-POSTEN LÖRDAG 29 NOVEMBER 2003

# Gravöl för Gamlestadens bryggeri

**DRYCKER:** Gamlestadens bryggeri försvinner efter nio år. Främsta skälet är att dess öl haft svårt att komma in på Systembolaget.

Årets julöl blir den sista beska brygden från Herrljunga Cider, som för fem år sedan köpte det göteborgska mikrobryggeriet av Gert Eklund. Eklund var mannen bakom det ursprungliga Bingolotto och finansierade starten av bryggeriet. Från början drevs det i Gamlestadens fabriker, där Bingolotto spelades in, innan det flyttades till Herrljunga.

Företaget avser behålla utrustningen och kan tänka sig komma igen med öl.

– Det är beroende av vad som nu händer med Systembolaget, säger vice vd Johan Branmark och hänvisar till de dagliga skrivierna om hur inköpen till Systemets butiker skötts.

– Fram till i våras fanns vi i 75-80 procent av systembolagen i Göteborgsområdet. Men sedan de nya reglerna kom om att butikerna inte fick lagerhålla beställnings-sortimentet, finns vi bara kvar i en enda. Vi har offererat men kommer aldrig in någonstans. Inte hos restauranger heller.

Det gör att volymerna blir för små för att tillverkningen skall vara lönsam. I år har Gamlestaden sålt för dryga miljonen och bryggt 150 000 liter. För att kunna fortsät-

ta skulle fabriken behöva komma upp i de 500 000 liter som anläggningen är anpassad till.

Gamlestadens öl är dyrare än de vanligaste standardmärkena, främst beroende på att tillverkningen sker enligt de tyska renhetslagarna där malt inte får ersättas av majs, ris och annan så kallad råfrukt.

Nedläggningen betyder inte att några jobb går förlorade. Den personal som tillverkat ölet har alternerat mellan detta och Herrljungas övriga produktion.

Att starta mikrobryggerier har varit en trend det senaste årtion-

det, men flera har svårt att överleva. Gamla Stans bryggeri i Stockholm, ägt av Stenbeck-sfären, upphörde i höstas med sin produktion på drygt 100 000 liter. Och för några månader sedan blev det konkurs för Slottskällans bryggeri i Uppsala.

– Distributionen är det dyra, att få ut produkten till kund. Om någon beställer två flaskor på Systemet i Kiruna blir det dyrt att skicka, säger Johan Branmark.

Gamlestaden har haft två säsongsbrygder – jul och påsk – samt två öl som sålts året runt och haft namn efter välkända Ölhallen 7:an vid Saluhallen i Göteborg. Ölhallen söker nu ett annat bryggeri som kan framställa dess ljusa och mörka öl efter ett gammalt göteborgskt recept.

**LARS GUNNAR WOLMESJÖ**

031-62 47 40 larsgunnar.wolmesjo@gp.se

# Glöggen ett lyft för Herrljunga

Glögg har i år kraftigt ökat försäljningen för den gamla saft- och vinfabriken i Herrljunga, mest känd för sin cider.

Omsättningen ökar i år till 80 à 85 miljoner kronor jämfört med fjolårets dryga 70 miljoner kronor. Främsta skälet är Dufvenkrooks glögg, som tillverkas i fyra olika alkoholestyrkor av fabriken i Herrljunga. Det är jämte statliga Vin- & Spritcentralen den enda producent som håller måttet, enligt glöggtestet i förra lördagens Två Dagar av GP:s vinskribent Thomaz Grehn.

Bortsett från att ölproduktionen läggs ned går det bra för fabriken i Herrljunga, som i dagarna kör för fullt.

– Just nu är det glöggen och magnumflaskor inför nyår, säger vice vd Johan Branmark.

Företaget är marknadsledande på cider i daglighandeln. Det har tagit tillbaka marknadsandelar efter att ha gått bakåt för några år sedan då utbudet exploderade.

– Det är tuff konkurrens från grossisternas egna varumärken.

Fabriken har 30 anställda, överraskande få. Skälet är att det enbart ägnar sig åt produktionen och i stället köper in externa tjänster som åkeri. Säljkåren delas med andra livsmedelsföretag.

Företaget grundades 1911 av en lokal frikyrkopastor och dess första produkt var alkoholfritt nattvardsvin. Det ägs sedan 1945 av familjen Sture Branmark. Försäljningen är koncentrerad till västra Sverige men dryckerna säljs även på export, främst till övriga Norden och USA. Enligt sonen Johan Branmark ligger årsvinsten kring en miljon kronor.

**LARS GUNNAR WOLMESJÖ**

031-62 47 40 larsgunnar.wolmesjo@gp.se

# Norsk öldrottning brygger in julen

Svenska Dagbladet onsdag 17 december 2003

**OSLO Vintern kommer med snö och kyla, men för bryggerierna är det en blomstringstid. Det gäller speciellt i Norge där julölen har en extra stark ställning. Mer än 50 olika sorters julöl lanseras på marknaden under två hektiska månader.**

– Enbart inom Ringnes brygger vi i år 18 olika julölsorter. Det finns nog länder som dricker mer julöl än Norge, men i antal sorter och komplexitet är det ingen som slår oss, säger Olaug Flakne.

Hon är Norges enda kvinnliga bryggmästare – och dessutom på det bryggeri som står för 60 procent av all ölförsäljning i landet.

**I julölet använder man sig av alla de fyra maltsorterna, men mycket mer av karamellmalt och färgmalt än i vanligt öl.**

Olaug Flakne  
Bryggmästare på Ringnes



Olaug Flakne visar fram de 18 olika julöl som Ringnes brygger i år. Hon blev för några år sedan Norges första bryggmästare och har därmed ansvaret för att bland malt, jäst, humle och vatten i de rätta mängderna. "Jag hällde ut några hundra tusen liter när vi bytte maltleverantör en gång. Det gick inte att dricka", säger hon.

FOTO: BJÖRN LINDAHL

Som jämförelse säljs det ett 30-tal olika sorters julöl i Sverige, varav några importerade från Norge. Men traditionen har faktiskt längre anor i Sverige än i Norge. Pripps började brygga sitt första julöl 1896, medan de norska bryggerierna inledde produktionen först 1936.

Dryckesvanorna i Sverige ändrar sig ännu mer under julen – men det beror framförallt på julmusten. Den alkoholfria drycken ökar från 0 till 60 procents marknadsandel under julmånaderna.

Att brygga öl under julen var något som man gjorde redan på vikingatiden. Midvinterblotet kapades av kyrkan, som bestämde att Jesus nog föddes under julen och att det var därför man skulle fira extra just då. Både i Sverige och Norge var det en lag som krävde att bönderna skulle brygga minst två satsar med öl, en till huset och en till gästerna. De som inte uppfyllde den plikten fick böter och utvisades ur landet om de inte bättrade sig inom tre år.

Julölet ska av tradition vara mörkare, sötare och kraftigare än vanligt öl.

– I julölet använder man sig av

alla de fyra maltsorterna, men mycket mer av karamellmalt och färgmalt än i vanligt öl, förklarar Olaug Flakne.

– Ölet ska vara fylligt men det blir lätt lite för sött. Därför använder man humle för att ge det en mer bitter smak. Det gäller att finna den riktiga balansen.

Ringneskoncernen är unikt genom att det har fem olika jästsorter att välja mellan när de ska brygga öl. Det är ett arv från olika uppköp, som av Oslokonkurrenten Frydenlund. Därför blir det så många julölsorter, men vissa säljs bara lokalt.

Ringnes säljer 95 miljoner liter öl per år i Norge. Julöllets andel är drygt tre miljoner liter.

– Försäljningen av julöl lägger sig ovanpå den vanliga ölförsäljningen. Ofta ser man folk gå in i butiken och välja ut ett par julöl av olika sorter. Så går de hem och har en smakest med några vänner. Så kommer de tillbaka och köper mer av den de tyckte bäst om, säger Joakim Sande, som är produktchef för säsongöl.

**I Norge bryggs det också speciella sommaröl, som är ljusare och lättare än vanlig pilsner.**

– Men Ringnes bara två olika sorter. Påskölet som några bryggerier lanserar handlar nog mest om att byta etiketter säger hon.

Själv vann hennes julöl tidningen VG:s test förra året – försäljningsmässigt kanske den viktigaste.

– Testerna är kanske inte fullt så seriösa som vinprovningar. På öltester ska man dessutom inte spotta ut ölet, eftersom den bitter smaken känns med den bakersta delen av tungan, säger Olaug Flakne.

Nytt för i år är en speciellt stark julöl, med 9,9 procent alkohol. Vanligt är annars 4,5–6,5 procent. Dessutom har det för första gången bryggets en julvariant av lättöl.

BJÖRN LINDAHL

bjorn.lindah@svd.se

## Ändringar i medlemsregistret

### Adressändringar/tillägg/övriga ändringar

1. Swen Stockhaus, samlandet ligger nere för närvarande.
15. Lars Johansson, e-mail: [murre\\_83@hotmail.com](mailto:murre_83@hotmail.com)
20. Berny Thomsner, e-mail: [berny.t@insatnet.nu](mailto:berny.t@insatnet.nu)
78. Claes-Göran Jönsson, e-mail: [claes.goran.jonsson@hbg.bonet.nu](mailto:claes.goran.jonsson@hbg.bonet.nu)
95. Patrik Berglund, e-mail: [patrik.avesta@spray.se](mailto:patrik.avesta@spray.se)
103. Torbjörn Söderberg, e-mail: [torbjorn.soderberg@mbox302.swipnet.se](mailto:torbjorn.soderberg@mbox302.swipnet.se)
104. Stefan Lööv, e-mail: [stefan.loeoev@swipnet.se](mailto:stefan.loeoev@swipnet.se)
109. Jonas Ahnfelt, e-mail: [jonas.ahnfelt@gbggsd.se](mailto:jonas.ahnfelt@gbggsd.se)
121. Timo Halmetoja, e-mail: [timo.halmetoja@mail.suomi.net](mailto:timo.halmetoja@mail.suomi.net)
131. Krister Granberg, e-mail: [kristergranberg@telia.com](mailto:kristergranberg@telia.com)
147. Kjell Nilsson, e-mail: [kjell1947@hotmail.com](mailto:kjell1947@hotmail.com)
156. Tuffe Jansson, e-mail: [tuffe.se@telia.com](mailto:tuffe.se@telia.com)
176. Lars Forsberg, e-mail: [foppa41@tele2.se](mailto:foppa41@tele2.se)

### Medlemskap som upphör

23. Arne Melin, medlemskap upphör 2004

### Nya medlemmar

187. Eric Roupé, Vadmalsvägen 6, 178 37 Ekerö, tel: 08-16 16 36  
Samlarområden: I första hand svenska öl- och svagdricksetiketter, i andra och tredje hand öletiketter från resp. Norden och övriga världen
188. Per Sundberg, Idunvägen 12, 131 38 Saltsjöbaden, tel: 08-717 92 27  
Samlarområden: Flaskor, etiketter och annat från gotländska bryggerier

## Deltagare vid besöket på Carlsbergs Bryggerier och i Valby Hallen (förutom de i medlemsblad 2 omnämnda deltagarna)

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| Jan Andersen    | Niels Holger Nielsen |
| Lis Brorsen     | Kim Olsen            |
| Michael Buus    | Ole Olsen            |
| Roald Fjellbakk | Leif Sonne           |
| Fru Fjellbakk   | Michael Tullberg     |
| Niels Gravesen  |                      |



Denna julölsetikett och övriga äldre etiketter i detta medlemsblad har tillhandahållits av Henrik Unnerbrant

## Ett foto från och om bryggerier på Öland

Fotot är ganska intressant. Det föreställer bryggerilastbilen till Stora Rørs Bryggeri på Öland. Stora Rör är en liten ort som förr sjöd av liv. Båtarna från fastlandet lade nämligen till där. Bryggeriet lades ned i samband med andra världskriget.

Bryggeriet bryggde endast svagdricka och bryggeribyggnaden finns kvar än i dag. Den används som sommarhus.

Undertecknad har varit där och i källaren kan man se att där förr bryggdes svagdricka. På utsidan är det dock ett helt vanligt bostadshus.

Bryggerier på Öland är mycket intressanta då dessa var mycket lokala och avskurna från fastlandet. Det största låg i Mörbylånga, Ölands Bryggeriaktiebolag, och det bryggeriet gjorde även öl. Tillverkningen upphörde i början av 1950-talet.

Det har tidigare funnits bryggerier i Borgholm. Runt förra sekelskiftet fanns öl-bryggeriet Borgholms Bryggeri och senare ett svagdricksbryggeri som först hette Elmqvists Bryggeri och senare kallades Borgholms Bryggeri. Bryggeriet tillverkade även läsk.

I Köpingsvik ca 5 km norr om Borgholm låg ett svagdricksbryggeri som hette Gröndals Bryggeri. Även detta bryggeri lades ned i samband med andra världskriget. Längre norrut på ön, i samhället Böda, låg bryggeriet Ideal som först hette Böda Läskedrycksfabrik. Det tillverkade både läsk och svagdricka. Bryggeribyggnaden finns ännu kvar och var ända in på 70-talet depå för Bancobryggerier.

På södra delen av Öland fanns Södra Ölands Bryggeribolag i Degerhamn, som endast tillverkade svagdricka. Bryggeriet lades troligen ned i samband med andra världskriget.

Det är svårt att få tag på etiketter från Ölandsbryggerier. Enligt undertecknads uppfattning är de minst svåra klassade etiketter från Ölands Bryggeriaktiebolag. Skulle någon samlare ha svagdricksetiketter från de små ovan nämnda svagdricksbryggerierna skulle det vara kul om de ville publicera dessa i medlemsbladet.

Henrik Unnerbrant



Lördagen den 25 september 1993

**Tidaholmsk öltradition återupptagen****Betydligt bättre bryggeri  
klimat i dag än på C P  
Oxelgrens tid**

Som de flesta säkert har uppmärksammat håller duon Anders Thunström och Jeff Boork på att blåsa nytt liv i bryggeritraditionen i Tidaholm. Källefalls Pale Ale introduceras som bekant på den svenska marknaden och tycks ha fått ett gott gensvar. Då var det betydligt besvärligare för pionjären Carl Primus Oxelgren när han för 100 år sedan etablerade sig i Tidaholm som svagdricksbryggare med ambitionen att även få framställa pilsner.

Det kan vara på sin plats med en något utförligare presentation av denna Carl Primus Oxelgren och hans hustru Maria Matilda som efter makens bortgång drev bryggeriet vidare och var den som så småningom kunde glädja sig åt tillståndet att få brygga pilsner klass II.

Carl Primus var son till Lars Magnus Oxelgren som ursprungligen kom från Dimbo. Det var också Lars Magnus Oxelgren som förde in släkten i bryggeribranschen. Han var egentligen skarbetskarl men blev senare ägare till tre svagdricksbryggerier i Örebro. Även Carl Primus började sin yrkesbana som murare i Örebro.

Han gifte sig med Maria Matilda, född Säl, från Hammar. Tillsammans fick de en stor familj, sex flickor och fyra pojkar, och så småningom flyttade familjen till dåvarande köpingen Tidaholm och startade C P Oxelgrens svagdricksbryggeri.

#### • Driftig karl

Carl Primus Oxelgren var en driftig karl. Redan som 33-åring var anläggningen i Tidaholm uppbyggd och han hade även ett svagdricksbryggeri i Vartofta. Detta lades ned under första hälften av 1910-talet.

Verksamheten i Tidaholm fortsatte dock och till en början skedde distributionen av dryckerna med häst och vagn.

Innan den första lastbilen inköptes stod som mest tio hästar i stallet.

Svagdrickat såldes i sktränkare (damejeanner fanns inte då) av varierande storlek från 5 till 25 liter. Tappningen skedde i källaren under kontorsbyggnaden.

Så småningom byggdes också ett läsksortiment upp med sorter som Gravensteiner, Sockerdricka, Citronlemonad, Enbärdricka, Icecremme, Matärna och så Pommac förstas, enligt A Lindahls originalreceptet av år 1919.

Men det gick trögt med tillståndet att få brygga pilsner klass II. Motståndet var kompakt bland de lokala nykterhetsivarna och det blev ständiga avslag på de ansökning-



*Efter makens bortgång var det Maria Matilda Oxelgren som drev bryggerirörelsen vidare. Hon var född Säl och kom från Hammar.*



*Detta är en av många välbekanta etiketter på Tidaholms bryggeris produkter. Denna fanns med ända tills ölframställningen upphörde.*

ar som Carl Primus Oxelgren lade in.

#### • Förutseende man

Utvecklingen gick dock hela tiden framåt. C P Oxelgren var en förutseende man som tog till rejält från början och skapade lokaler med god kapacitet som tillät expansion. Svagdricka och lättöl klass I tappades senare även på s k helbuteljer med en hävert-tappmaskin, uppfunnen av dansken A A Pindstøffe 1886. Den klarade sex flaskor åt gången och vid sidan om stod en korkmaskin. Den fungerade så att på maskinen satt ett rör innehållande kork. Efter påfyllningen satte man dit flaskan och drog i en spak som pressade ner korken i flaskhalsen och sedan klistrades etiketten på.

Tyvärr fick Carl Primus Oxelgren aldrig se sin dröm om att få brygga pilsner klass II förverkligad. De beslutande "gubbarna" i Tidaholm gjorde nämligen sina ställningstaganden på mycket tveaktiga principer. De tillät att Axvalls bryggeri, Victoria i Falköping och Nordstjernan i Skövde hade s k nederlag i Tidaholm varifrån pilsner klass II tillhandahölls. Men att tillverka öl av samma dignitet i Tidaholm gick inte för sig.

#### • Liberalare syn

Det kom således att dröja ända till 1929 innan C P Oxelgrens bryggeri fick pilsner-rättigheter. Då hade Carl Primus varit död i fem år så det blev änkan Maria Matilda som kom att driva bryggeriet vidare till död dagar 1930.

I dag råder det som bekant ett helt annat alkoholklimat i Sverige. Debatten om Systembolagens vara eller inte vara pågår som bäst med an-



*Så här såg han ut i sin krafts dagar, Carl Primus Oxelgren, lokal banbrytare och pionjär inom bryggerinäringen som själv aldrig fick uppleva sin dröm uppfyllas om att få brygga pilsner klass II.*

ledning av vår ansökan om EG-medlemskap. Övriga Europa har ju en mer liberal syn på alkohol än svenskarerna.

Säkert har det varit betydligt lättare för Jeff Boork och Anders Thunström med deras pappersexercis än vad det var för Carl Primus Oxelgren att komma igång med pilsnertillverkningen. Deras satsning är dock synnerligen

intressant och det är trevligt att öl-traditionen återupptas 100 år efter det att Tidaholm begåvades med ett svagdricks- och senare öl-bryggeri som definitivt gick i graven 1964, slukat av jätten Pripp & Lyckholm.

**Fotnot:** Uppgifterna i artikeln bygger på Ingvar Sundgrens i Lund – barnbarn till Carl Primus och Maria Matilda Oxelgren – dokumentation av bryggeriverksamheten i Tidaholm.

## JULDRICKAT

beställer Ni naturligtvis från

Nya  
Bryggeriet

Skillingaryd. Tel. 129.

Julmust och övriga läskedrycker. Obs! Vichyvatten med patentproppar.





### T I L L - B R Y G G E R I E R S i Umeå historia.

#### Umeå Bryggeri KB & AB

1888 blev ett märkesår i Umeå stads historia och faktiskt även i bryggeriets historia. På midsommardagen det året kom elden lös på Gamla Bryggeriet, som ägdes av Umeå Bryggeri AB, och som låg på norra älvstranden vid Renmarksbäckens utflöde i älven. Elden började i själva bryggeribyggnaden och spred sig snabbt i det torra trävirket till kontorsbyggnaden öster därom samt till stallbyggnaden norr därom. Trots att dåv. bryggmästaren Carl Vilhelm Holmberg omedelbart efter eldens utbrott slog larm, spred sig branden även till dåv. stadsläkaren Brisman's närliggande hus samt därifrån österut till alla gamla magasin längs älven och upp mot storgatan, ödeläggande hela staden öster om bryggeriet. Elden kastade sig även över till Teg på andra sidan älven, som även härjades i stor utsträckning.

Under något år efter stadsbranden tog bryggm. Holmberg öl på stora fat från Wadmans Bryggeri i Gefle. Man ordnade en provisorisk tappnings- och serveringsanläggning i Umeå, men de tidsödande långa sjötransporterna från Gefle samt den tidens dåliga biologiska förhållanden togo ut sin rätt och klagomålen voro många över det ofta sura Gefleölet.

Tre kumpaner, alla intresserade av öl, bryggm. Holmberg, sjökapt. Isak Petter Grundström och lantmäteringenjören Carl Axel Hjalmar Huldt skrevo 21/11 1888 ett preliminärt köpeavtal med ägarna till 1/8 mtl nr 6 Wester Teg A.W. Boström och hans Carolina på ett tunnland mark på södra älvstranden. Köpet stadsfästes sedan den 15/9 1889, och priset blev 2.033,75 kr. samt en årlig gäld på 20 kr., som betalades ända till 1917, då den friköptes för 425 kr.

Initiativtagarna utökade sig till en interimstyrelse genom att alliera sig med ovannämnde stadsläkare Brisman, konsul C Schildt, handlare P. Janze m.fl. 23/5 1889 hade man konstituerande sammanträde. Härvid antogs ett förslag till bolagsordning, stött på ett ex. av Bollnäs Nya Bryggeri AB:s stadgar, som bryggm. Holmberg hade anskaffat. Aktiekapitalet skulle vara 75.000 - 150.000 kr. Varje aktie på 200 kr. Styrelsen 5 ledamöter + 3 suppleanter.

13/6 1889 hade man aktieägaresammanträde på Stadshuset med Dr Brisman som ordf. Anbud på ny bryggeribyggnad med utrustning hade tidigare infordrats. Som entreprenör utsågs byggmästare Ljunggren med bryggeriutrustning planerad av bryggeringenjör Alvin Jacobi hos Wiklunds Verkstäder i Stockholm. Bryggeriet skulle var färdigt till 1/8 1890. Total kostnad 75.000 kr för den ännu idag bestående huvudbyggnaden med maskiner.

1936 genomgick bryggeriet en omfattande modernisering med al-kar i jäskällaren. Ny tappnings-, sköljnings-, etiketterings- och korkningsmaskiner installerades. Därefter har under de årtionden som varit, många maskininköp, byggnationer och utökningar av maskinparken skett. Sålunda sattes 1942/43 nytt bryggverk och maltkross in för 28.979 kr. Leverantör Christian Berner. 1943/44 byggdes maltsilos, där gamla kölnan varit. 1948/49 anskaffades ny tappningsanläggning för 59.973 kr. Kapacitet 7.200 fl/tim. Samma år anskaffades även den stora person- och varuhissen. Maskiner 16.526 och byggkostnader 20.400 kr. 1963 ny Titus tappmaskin för 155.000 kr. 1968/69 byggdes så det stora lagerkällaretornet med jäskällare och sidoliggande stora lagerrum för färdiga drycker. Byggkostnader ca 3,2 milj. kr. samt inventarier ca 0,6 milj.

Tanksleverantör AB Bröd. Herrmann. 1973 byggdes nytt ångpannehus med ny ångpanna av AB Generators fabrikat. Kostnad 259.860 kr 1974 utökades bryggverket från enkelt till dubbelt bryggverk. Råfruktkokare, Whirl-pool samt ytterligare en vörtpanna jämte alla rörledningar installerades. Kostnad i bryggverket 255.000 kr. Samma år köptes en begagnad Alka korkmaskin för 16.000 kr samt bilar för 259.000 kr. 1975 köptes div. inventariemaskiner för 52.000 och bilar för 332.300 kr. 1976 kom så de verkligt stora investeringarna med ny tappningsanläggning. Leverantör Holstein & Kappert i Dortmund. Maskininvestering 6.348.000. Byggnad 3.198.000. Samma år köptes bilar för nästan 1,5 milj. kr. Det var glädjande, att nye ägaren Persson Invest ville satsa så helhjärtat på Umeå, en satsning, som man ser, har varit fruktbar in i våra dagar.

Materialet till denna och följande tre sidor har tillhandahållits av Krister Granberg



Umeås centrala läge, bryggeriets fina jäs- och lagerkällarkapacitet samt relativt moderna tappningsanläggning har medfört att en stor del av Till-Bryggeriers investeringar under 1980-talet hamnat i Umeå. År 1985 investerades ca 3,5 milj. kr. i bl.a. ny flasketikettering, nya maskiner för tillverkning av fatöl samt en ny helautomatisk rengöringsanläggning för rengöring av alla jäs- och lagertankar. Fatöl har blivit mycket populärt på restauranger, matserveringar och pubar varför bryggeriet under 1988 kan leverera fatöl i såväl 30 liters som 500 liters transporttankar samt permanenta inbyggda kyllda 1000 literstankar hos de stora avnämarna. De sistnämnda erhåller sitt öl direkt från bryggeriet med en tankbil rymmande 13000 liter. År 1987 fortsatte moderniseringen med bl.a. ny ölfiltreringsutrustning, ny sockertank för att kunna ta emot flytande socker för läskedryckstillverkningen. Samma år revs också den gamla timmerbyggnaden vid Skeppargatan, vilken innehöll kontor jämte disponentbostad. Nytt kontor byggdes i anslutning till lagerbyggnaden, med strålande utsikt mot älven och centrala Umeå. Detta år startades också distributionen med containers å s.k. växelflak, i Skellefteåregionen, vilket utfallit såväl, att man planerar liknande rationella distributionssätt inom andra delar av koncernen, Investeringskostnaden 1987 blev ca 6 milj. kr.

Strukturömvandlingen inom bryggeribranschen gör att under 1988 all glasflasktappning av öl o läsk inom Till-koncernen, koncentreras till Umeå. Detta betyder att man för första gången permanent börjar med tillverkning i 2-skift, innebärande nyanställningar samt investeringar i nya lagerbyggnader och transportanläggningar för 5 - 7 milj. kr. Umeåbryggeriet kommer då i år att ha ca 100 årsanställda samt en tillverkningskapacitet på 21 milj. flaskor öl och 44 milj. flaskor läskedrycker.

Intressant i ovanst. historiebereskrivning är ju prisutvecklingen under de 100 år som gått från 1888 till 1988. Den fyrsidiga tidningen och annonsbladet Umeåbladet utgavs 1888 2 ggr per vecka och kostade för 1/2-årsprenumeration kr 1:50 och för 3 månader 1 kr. Punschen kostade 1:15 kr per liter och köpmännen bjödo ut brännvin för 90 öre litern, om man köpte minst 40 liter i taget. Vad en sejdel öl kostade framgår tyvärr icke ur de historiska kanaler som stått till buds.

Under några år var bryggeribolaget i Umeå ett kommanditbolag. 1961 övertogs Umeå Ångbryggeri KB av ett konsortium, bestående av bryggerierna i Östersund, Sundsvall, Sollefteå och Själevad. 1963 övertog samma konsortium Skellefteå Ångbryggeri AB. Ägareförhållandena genomgick åren kring 1970 flera förändringar. Sollefteå Bryggeri såldes till Kooperativa förbundet och Sundsvalls-Bryggerier gick till Pripps. Själevads Bryggeri AB övertogs av Norrlands Bryggerier AB, som just 1970 bildats som ägare av bryggerierna i Skellefteå och Umeå. 1971 lades maldryckstillverkningen ner i Skellefteå.

Noteras kan även att Norrlands Bryggerier AB under någon kortare tid hetat dels Sailor AB och dels Västerbottens Bryggerier AB.

1890 års anläggningskostnad 75.000 kr. för såväl stora bryggeribyggnaden som maskininventarier gav en timkapacitet av under 1000 fl/tim. eller motsvarande litermängd på fat. 1976 års tappningsinvestering på närmare 10 milj. kr. ger en timkapacitet av 36.000 flaskor per timme.

## Vi kunna även i år

erbjuda våra kunder gott JULDRICKA. Erkänt gott SVAGDRICKA, JULMUST, ENBÄRS, LJUST DRICKA m. m.  
Läskedrycker i stor sortering.

# Vaggeryds Bryggeri

Telefon 38

Telefon 38





# BRYGGAR-BREV

VIP-information från Svenska Bryggareföreningen

## VIKTIG INFORMATION OM BLY I NYA BACK- ARNA

Under den senaste tiden har frågan om bly i färgpigmentet till den röda färgen i de nya backarna blivit aktuell. I form av en rad frågor och svar kommer här fakta i ärendet. Vi bör se till att ge samma svar, oavsett till vem i branschen frågorna ställs.

### Finns det bly i den nya backen?

Ja, det finns bly i färgpigmentet. En 20-back innehåller 2,15 gram bly. Totalt kommer alla de ca 14,5 milj nya backarna att innehålla ca 30 ton bly.

### På vilket sätt förekommer blyet i backarna?

Det är fast bundet i polyethylenet, som är plastmaterialet backen tillverkas av.

### Hur kan blyet lösgöras?

Bara genom att bränna backarna.

### Kommer man att bränna backarna när de har tjänat ut?

Nej, det vore en mycket dålig affär. Energiinnehållet i en back motsvarar bara ca 1,1 liter olja eller i pengar räknat omkring 1:50. Pantvärdet är 25 kronor. För närvarande representerar materialet i en back ett betydligt högre värde för återanvändning än det nämnda värdet för den jämförbara mängden olja. (Utmönstrade backar blir i stället material till nya plastprodukter.)

### Vad händer då med backarna när de kasseras?

Backarna har en livslängd på åtminstone 20 år. När de kasseras malas de ned och blir till nya plastprodukter, t ex skogsplanteringslådor.

### Frigörs något bly vid malningen och processen när man tillverkar nya produkter av malda backar?

Nej, blyet frigörs bara om man bränner backarna.

### Om någon ändå skulle komma på tanken att bränna backarna - kan man hindra att bly sprids i luften?

Mer än 99 procent av blyet samlas upp i förbränningsanläggningarnas filter i så fall.

### Finns det något alternativ till blykrometer i färgämnen?

Ja, det finns organiska färgämnen utan tungmetaller.

### Varför används inte sådana i den nya backen?

Det är en kostnadsfråga. Sådans färgämnen skulle fördyra varje back med ungefär en krona.

### Är inte det ett pris värt att betala för en bättre miljö?

Jo, om det valda färgpigmentet verkligen belastar miljön men som vi visat kommer aldrig blyet att frigöras ur backarna vid normal användning.

### Det finns också påståenden att färgpigmentet innehåller kadmium, som är en annan tungmetall. Är det riktigt?

Nej, det är fel. Vid upphandlingen av nya backar var ett av miljökraven att kadmium, som är en betydligt större miljöförstörare än bly, inte skulle få förekomma i den nya backen.

### Vad gör ni med alla gamla backar, som inte längre kommer att användas?

De mals ned och används till andra plastprodukter. Vi har avtalat med tillverkarna av nya backar att mala de gamla.

### Ingår kadmium och bly i gamla backar?

Ja.

### Men då kommer ju nya produkter, gjorda av gamla backar, att innehålla tungmetaller, eller hur?

När de gamla backarna började tillverkas kände man inte till de miljörisker man vet om idag när plast bränns. Därför ingår i våra avtal med tillverkare av nya backar att låta mala de gamla och återanvända materialet i stället för att bränna det. De produkter, som tillverkas av återanvänd plast från gamla backar frigör varken kadmium eller bly. Vi tycker att det här är det bästa sättet att ta hand om de gamla backarna.

1989-02-28

POSTADRESS:  
Box 5277  
S-102 46 STOCKHOLM

BESÖKSADRESS:  
Artillerigatan 58  
Stockholm

TELEFON:  
08 - 660 18 60  
Int + 46-8-660 18 60

TELEFAX:  
08 - 666 99 65  
Int + 46-8-666 99 65



Stockholm 89-02-28

Till VD och vissa andra befattningshavare  
i medlemsföretagen samt backtillverkare

### FÖRTROLIGT!

#### Bly i backarna

Frågan om bly i färgpigmentet i de nya backarna har blivit aktuell. Det finns en anmälan till Naturvårdsverket från en konkurrerande färgleverantör, som dock bara kan tillhandahålla flytande färg, vilket inte backverktygen är byggda för. Under mars kommer också en artikel i tidningen Plast-Forum att ta upp ämnet.

I samarbete med Perstorp har vi gjort en "frågor-och-svar"-lista för internt bruk. Det är lämpligt att använda den om vi får frågor utifrån om bly. På det här stadiet har vi valt att sända ut den till en mindre krets, enligt bifogade sändlista. Du som fått listan kan naturligtvis distribuera den vidare i företaget till dem Du anser skall ha informationen.

Om bly i allmänhet kan sägas att metalliskt bly används bl a i ackumulatörer, till kabelmantling och i plåt och rör. Tetrametylbly utnyttjas som tillsats i bensin för att motverka knackning.

I Sverige domineras utsläppen av bly (blybromid och blyklorid) av avgaser från bilar, f n ca 250 ton/år. Utsläppen minskar i takt med att blyfri bensin används.

De största blyutsläppen i vatten sker från vissa gruvor samt järn-, stål- och metallverk.

Spridningen av bly till jordbruksmark i slam och konstgödsel uppgår till ca 60 ton/år.

Bly från ammunition uppgår till minst 1 000 ton/år men anses inte vara lika skadligt då det finns i naturen i bunden form.

Hälsningar  
SVENSKA BRYGGAREFÖRENINGEN

  
Bertil Swartz

POSTADRESS:

Box 5277

S-102 46 STOCKHOLM

BESOKSADRESS:

Artillerigatan 58

Stockholm

TELEFON:

08 - 660 18 60

Int + 46-8-660 18 60

TELEFAX:

08 - 666 99 65

Int + 46-8-666 99 65

POSTGIRO:

5 6849-3

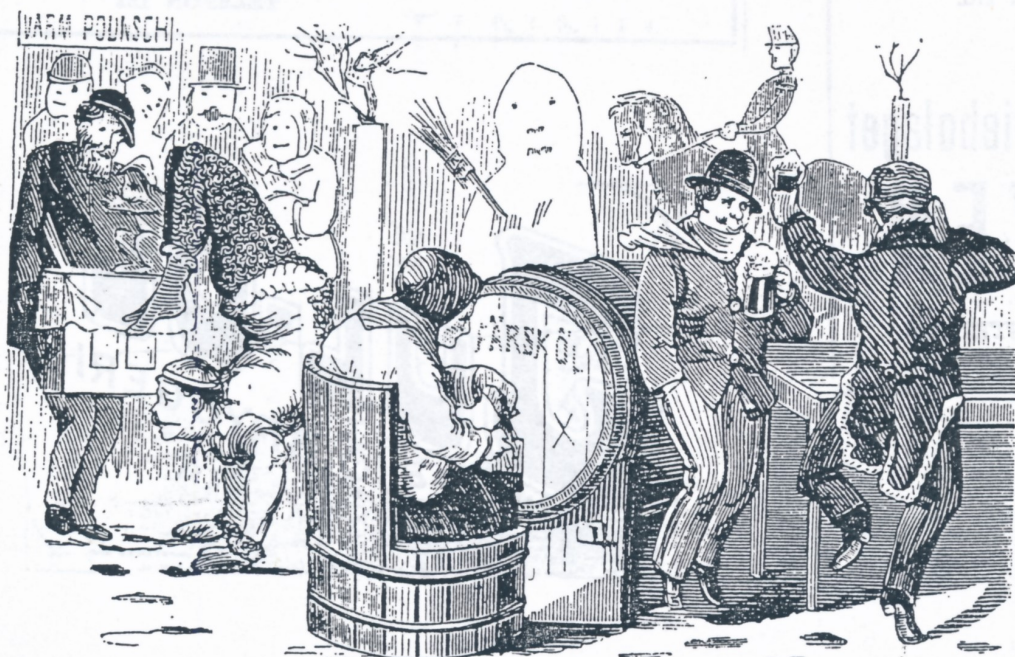
## Drycker och dryckenskap

Det låg en stark och tung öldunst över det svenska 1500-talet. Eli Heckscher har mätt den med statistiska siffror och visat upp att den tidens människor »sköljde ned oceaner av öl». Varje man och kvinna drack ungefär 15 gånger så mycket öl som den nutida befolkningen. 8 halv-  
vor om dagen var ett normalt kvantum, och slotts-knek-  
tarnas söndagsranson var 16 halv-  
vor. Räknar man efter  
kalorivärdet låg detta på 1500-talet med dess mycket  
maltstarka brygd mellan 600 och 1 000 (för hovfolket  
2 700), medan motsvarande siffra i vår tid är 26. Bryg-  
gandet av detta mustiga öl skedde i regel hemma på går-  
darna och antyder i sin tur en mycket ansenlig spann-  
målstillgång. Även här har Heckscher siffror att ge: kon-  
sumtionen varierade på 1540-talet mellan 184 och 1 233  
kg spannmål per person och år, medan genomsnittssiff-  
ran i vår tid stannar vid 175 kg.

Ölet var mycket näringsrikt och hade en hög halt av  
det viktiga B-vitaminet, men det måttlösa ölpimlandet  
till och mellan målen och i sängen om natten hade natur-  
ligtvis sina ödesdiga följder för folkhälsan. Innan man  
dömer 1500-talets Sverige som en nation av ölhundar,  
bör man emellertid erinra sig att den allmänna törsten  
hade sin mycket giltiga grund i den ytterligt saltstarka  
föda, som utgjorde vardagskosten. Nästan ingenting fick  
ätas färskt i denna förrådshushållningens tid utan det  
mesta hämtades ur visthusbodarnas saltkar och från tork-  
stängerna under taket. Saltet var rikets ojämförligt vik-  
tigaste importvara, och möt ölets rekordsiffror inom lan-  
det svarar saltets dominans på importskalan: under 1500-  
talet utgjorde det en tredjedel av den totala införseln mot  
0,2 % i våra dagar...

*Gustav Näsström ur »Forna dagars Sverige»*

Scen från Djurgårdsslätten, 1875





GOTT

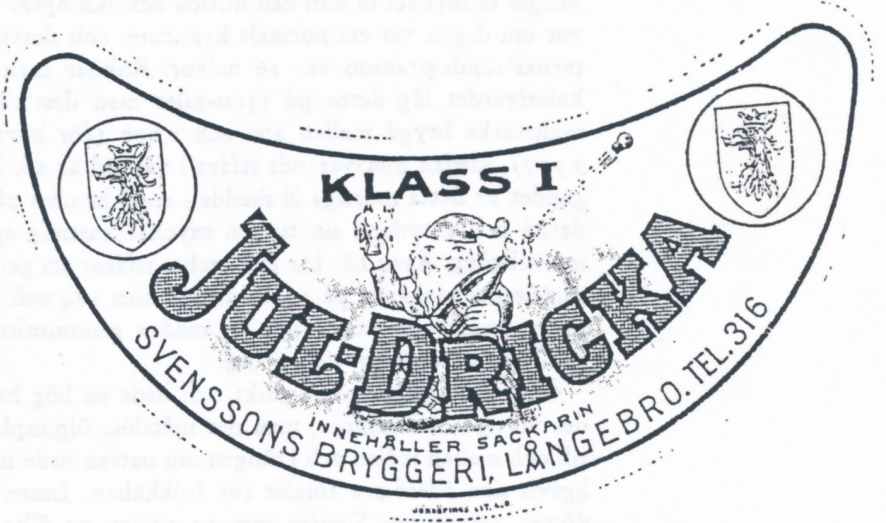
# Juldricka

Vi rekommendera vårt förstklassiga och välkända juldricka. Ingen jul utan dricka. Beställ i god tid.

Bryggeriaktiebolaget

# FALKEN

SMALANDSSTENAR





Ring i dag  
Hallå - Hallå  
Få vi be om 122  
Jul-Must  
Maltdrycker  
Läskdrycker  
Kamliösvatten  
GISLAVEDS  
VATTENFABRIK  
TELEFON 122

