

BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 2 - 2004



Innehåll nr 2 2004

- Redaktörens spalt 2
- Ordföranden har ordet 3
- Interbrew och Ambev bildar världens största bryggerikoncern 4
- Vårmöte med bryggeribesök på Carlsbergs bryggeri i Bromma 5
- Har TT fallit i glömska? 10
- Protokoll från styrelsemöte 11
- Slut för ölandet nattetid 12
- Årets etikett 2003 13
- Nu jäser det på bryggeriet 14
- Problembarn som funnit sin form
- Upsala Bayersska Bryggeri moderniserat 15
- Hundraårsjubelium i Västerås 17
- Vimmerby Bryggeri – störst i Småland 21
- Svagdricka 24
- Brev till Bryggeriklubben 26

- 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 Sörgaard (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 Sörgaard, Grinnekullegatan 267, 417 42 Göteborg**REDAKTÖRENS SPALT**

Hej!

På grund av flera omständigheter är detta medlemsblad kraftigt försenat. Utan att gå in på några detaljer vill jag bara nämnda att månaderna juni och juli har varit, och juli är fortfarande, mycket tunga. Jag har helt enkelt inte haft tid och lust att ägna mig åt medlemsbladet. Jag har egentligen inte heller tid nu men jag måste ta mig samman. Att jag fick etiketter, hans spalt och material till bladet från ordföranden först måndagen efter midsommar och uppgiften om ändringar i medlemsregistret från kassören först den 23 juli har inte gjort saken bättre.

Det finns egentligen massor att skriva om men jag måste begränsa mig. Bland det värsta som har hänt är väl att regeringens utredare om de framtida svenska alkoholskatterna har kommit fram till att spritskatten bör sänkas men att det inte finns något behov av att sänka

ölskatten. Han tror att om vi svenskar slutar köpa sprit utomlands därför att spriten blir billigare i Sverige så slutar vi också att köpa öl utomlands trots att ölpriserna fortfarande blir höga i Sverige. Jag och de svenska bryggerierna håller naturligtvis inte med om det.

Andra helgen i juli tog jag och min familj en kort paus i allt som vi hade att göra och besökte Stockholm. Naturligtvis ville jag äta middagarna på pubar. Vi besökte första kvällen Oliver Twist. Till mycket god mat drack min fru Jämtlands Bärnsten medan jag började med en Bedarö (observera den rätta stavningen) Bitter och avslutade med en Indianviken I.P.A. Vilka härliga ölsorter! Det är bara tråkigt att dom inte går att få tag på i Gävle. Andra kvällen besökte vi Akkurat. Dessvärre ingick inte Jämtlands Bärnsten i pubens sortiment, så min fru som fått smak på den ölen blev besviken. Dessvärre för mig var både Bedarö Bitter och Indianviken I.P.A.

forts. på s. 4



ordföranden har ordet!

Tungelsta i juni 2004.

Bäste samlarkollega.

Så har då äntligen sommaren kommit på allvar, med sol, vindar och regn.

Det var en vacker dag även den 15 maj, då en entusiastisk deltagargrupp av samlare och anhöriga träffades i Stockholm. På programmet stod bl.a. det sista historiska besöket på före detta PRIPPS- bryggeriet i Bromma. Detta besök var det tredje med deltagare från Bryggeriklubben. Man kan lugnt säga att besöksavdelningen har förändrats och bryggeriet i övrigt varit sig likt vid våra besök 1984, 1994 och nu senast 2004. Det är lite sorgligt att beskåda hur två av landets största och modernaste bryggerier tagits ur drift.

Jag vill emellertid tacka Carlsberg Sverige och framförallt Bo Söderström på informationsavdelningen, för att vi blev generöst bjudna till detta sista besök på bryggeriet. Ett varmt tack går även till Sicera ölkultur och deras duktiga guider Jenny och Jessica.

För att summera bryggeribranschen framöver, så finns det ölbryggerier i Falkenberg, Grängesberg, Kopparberg, Huddinge (Vårby), Vimmerby, Halmstad, Sollefteå, Skruv, Fors (Avesta), Stockholm, Uppsala, Pilgrimstad, Grebbestad, Ystad, Visby, Nynäshamn, Ahlafors och Söderhamn. Vi har även pubbryggerier och ett antal micro-micros i Bredaryd, Linköping, Örebro, Mora, Götene och Oppigård.

Som vi alla vet så är det inte problemfritt att tillverka och sälja sina produkter i Sverige. De höga ölskatterna drabbar alla, både tillverkare och konsumenter. Systembolagets monopol drabbar framförallt de mindre företagen som inte finns på hyllorna i butikerna och en stor del av ölälskarna. Det största hotet mot –framförallt de större företagen- är den fria införseln av öl, vin och sprit. Man kan betrakta den som fri, då kontrollen inte fungerar.

Skall vi i framtiden ha en svensk bryggeriindustri värd namnet, så krävs det nya införselregler lägre skatter på öl och att befolkningen köper öl tillverkat i Sverige. Som det nu är, bidrager såväl EU-kommisionen, svenska politiker och svenska konsumenter till fortsatta problem för svensk bryggeriindustri. Det gagnar inte Bryggeriklubbens intressen.

Nu undrar du kanske var klubben skall hålla sitt höstmöte den 2 oktober, så även jag.

I ” skrivande stund ”, har vi av olika anledningar inte fått klart med något bryggeri, men det framgår kanske på någon annan plats i detta medlemsblad till slut.

Jag hoppas att du får en skön sommar, med bästa hälsningar.....

Åron

PRESS-STOPP: Höstmötet den 2 oktober äger rum i Avesta

Redaktörens spalt...forts från s.2
slut. Oliver Twist leder f.n. på poäng över
Akkurat enligt min bedömning.

Trots de höga svenska ölskatterna är det
glädjande att det dyker upp nya svenska
bryggerier. För ett tag sedan öppnade
Helsinge Ångbryggeri i Söderhamn, vars
produkt Helsinge Pilsner jag dock ännu inte
haft tillfälle att pröva. Det senaste är väl
Oppigårds Bryggeri AB i Hedemora, som
redan har fått ut sin Oppigårds Golden Ale

i Systembutikerna i Dalarna. I juni hade en
vänlig arbetskamrat till mig som arbetar i
Dalarna med sig en sådan flaska till mig när
hon besökte Gävle. Det var en mycket god ale

i flaskan. Är jag kanske den första
klubbmedlemmen som har smakat denna Ale?
Av texten på etiketten drar jag slutsatsen att
bryggeriet också kommer att lansera en stout -
också en typ av öl i min smak.

Som jag skrivit om tidigare i detta blad har
det på senare tid skrivits mycket om hur
nyttigt det är att dricka öl. Nu har jag fått tag
på en tidningsartikel i vilken ölets nyttighet
ifrågasätts (DN den 20 juni 2004). Eftersom
jag som redaktör måste vara objektiv måste
jag naturligtvis berätta om vad som står i den
artikeln. Jag gör det genom att citera en del av
artikeln.

“Visst är det gått med en kall öl och visst är
det bättre att dricka öl som bryggs på
naturliga råvaror än att dricka läsk som mest
består av kemikalier. Men bryggeriernas
beskrivningar av öl som rena hälsokuren
stämmer beklagligt nog inte. För visserligen
kan öl näringsmässigt beskrivas som flytande
bröd. Och visserligen innehåller öl inget fett.
Men öl är energirikt och de tomma kalorierna
skenar iväg med alkoholstyrkan. Alkoholen
ökar matsuget och göt att vi äter mer. Humlen
i ölet gör oss trötta. Och män som dricker
mycket (öl) får mer kvinnligt könshormon i
kroppen och mindre manligt. Till råga på allt
tycks mycket öldrickande öka risken för gikt.”

Det finns alltså olika bud om ölets nyttighet.
Man får välja det bud man gillar bäst.

Detta får bli allt för denna gång. Jag hoppas
att andra omständigheter kommer att råda
inför nästa medlemsblad.

Jag önskar alla läsare en trevlig fortsättning
på sommaren.

REDAKTÖREN

Interbrew och Ambev bildar världens största bryggerikoncern

SvD
040304

Den belgiska bryggerikoncernen Interbrew köper majoriteten i det brasilianska bryggeriet Ambev och bildar därmed ett bryggerijätte med ett marknadsvärde på 16,5 miljarder dollar, motsvarande 125,6 miljarder kronor.

Det nya bolaget passerar också amerikanska Anheuser-Busch

som världens största bryggeri mätt i försäljningsvolym.

Interbrew betalar 9,2 miljarder euro för en ägarandel på 57 procent i Ambev och bildar ett nytt bolag kallat Interbrew Ambev.

Ambev, som kommer fortsätta att vara börsnoterat i Brasilien och USA, tar över Interbrews nordamerikanska bryggeriverksamhet, Labatt. Ambevs huvudä-

gare kommer att få en ägarandel på 25 procent i Interbrew Ambev. Samtidigt kommer Interbrews huvudägare att minska sitt ägande i bolaget till 50 procent från nuvarande 63,7 procent.

Aktiemarknaden reagerade negativt på affären. Interbrews aktie föll med över 5 procent på Brysselbörsen igår.

TT-REUTERS

Detta är det tidningsurklipp som jag inte kunde hitta när jag skrev min förra spalt.

Vårmöte med bryggeribesök på Carlsbergs ("Pripps") bryggeri i Bromma

Den 15 maj 2004 samlades 46 bryggeri- och ölintresserade personer (medlemmar i Bryggeriklubben med anhöriga/vänner samt särskilt inbjudna) i Stockholm. Bryggeriklubben skulle ha sitt vårmöte samt besöka Carlsbergs Bryggeri i Bromma. Dessvärre är det nu fel att kalla den stora moderna anläggningen Bryggeri, för numera bryggs ingen öl där. Verksamheten när det gäller öl består uteslutande i tappning av ölen burkar och flaskor.

Många oss deltagare träffades förts på Zinkensdamms trevliga vandrarhem. Efter incheckning och trevliga samtal med samlarkolleger m.fl. drog vi i samlad tropp iväg till Ulvsunda industriområde och till Carlsbergs/"Pripps" Bryggeri.

Den här gången hälsades vi inte välkomna av bryggeripersonal. Det var i stället två professionella och trevliga guider - Jenny och Jessica -från Sicera ölkultur som tog emot oss.

I den stora baren bjöds vi på en välsmakande välkomstöl. Det fanns både lager och ale att välja bland.

Därefter vidtog en rundvandring i bryggeriet. Det var lite vemodigt att gå runt i en anläggning där tidigare mycket och gott öl bryggs men där nu ölen bara tappas. I jäskällaren på plan 9 fanns 79 stora jäskar som man inte visste vad som skulle komma att hända med. Trots att ingen bryggningshistoria och andra historiska saker - t.ex. bryggårhästen Modig som sannolikt varit gravt alkoholiserad. Vi fick nämligen veta att kuskarna tillsammans med hästarna fick dela på fyra flaskor från varje stor back som innehöll 100 flaskor.

Efter den trevliga rundvandringen samlades vi så småningom för ölprovning i den lokal där vi skulle äta middag. Vi fick prova sex olika sorters öl - *Budweiser*, *Pripps Blå*, *Falcon Pils*, *Boston Ale*, *Guinness Draught* och *Guinness Extra Stout*.

Middagen bestod av en mycket god *Carnegies Bryggarpö* serverad med råa äggulor. Till maten bjöds det *Eriksberg*. Middagen avslutades med en mycket uppskattad porterbuffet, där vi bjöds på mörk choklad olika årgångar av *Carnegie Stark-Porter*. Choklad och porter visade sig var en mycket lyckad kombination.

Bryggeribesöket avslutades med öl från baren. Det var mycket nöjda deltagare som lämnade Ulvsunda för vandrarhemmet. På vandrarhemmet började vi med en auktion, som måste ha inbringat en stor summa pengar. Det var nämligen en stor mängd skänkta, av samlande och stödjande medlemmar, artiklar som klubbades iväg. Det avslutande bytesmötet var som vanligt mycket trevligt och givande.

Ett stort tack till Sören m.fl. som ordnat den trevliga vårträffen.

Deltagare vid vårmötet den 15 maj 2004

Jonas Ahnfeldt
Per Bergren
Sören Clavebring
Frida Gowley
Tuffe Jansson
Jonas Lagerqvist
Rickard Laisfeldt
Stefan Lööw
Hans-Göran Nilsson
Ole L.B. Olsen
Svend Petersen
Morgan Rudin
Lena Stenlund
Roger Svensson
Björn Sörgaard
Dan Westerlund

Sigvid Andersson
Bengt Borg
Per Eklöf
Ove Grip
Torben Jensen
Sven Lagerqvist
Uno Lillevars
Leif Nielsen
Kjell Nilsson
Erik Opaker
Tommie Petersen
Jörgen Sand
Ingmar Strannevik
Per Söderberg
Hanneli Törrönen

Patrik Berglund
Sören Borgström
Lars Forsberg
Göran Jalstrand
Kjell Kvick
Lennart Larsson
Christer Lööw
Nils-Holger Nielsen
Magnus Nordström
Arne Persson
Veikko Roos
Martina Sjöstrand
Jonathan Strannevik
Torbjörn Söderberg
Hans-Lennart Ullström



En gång ett stort bryggeri - nu en tappningsanläggning



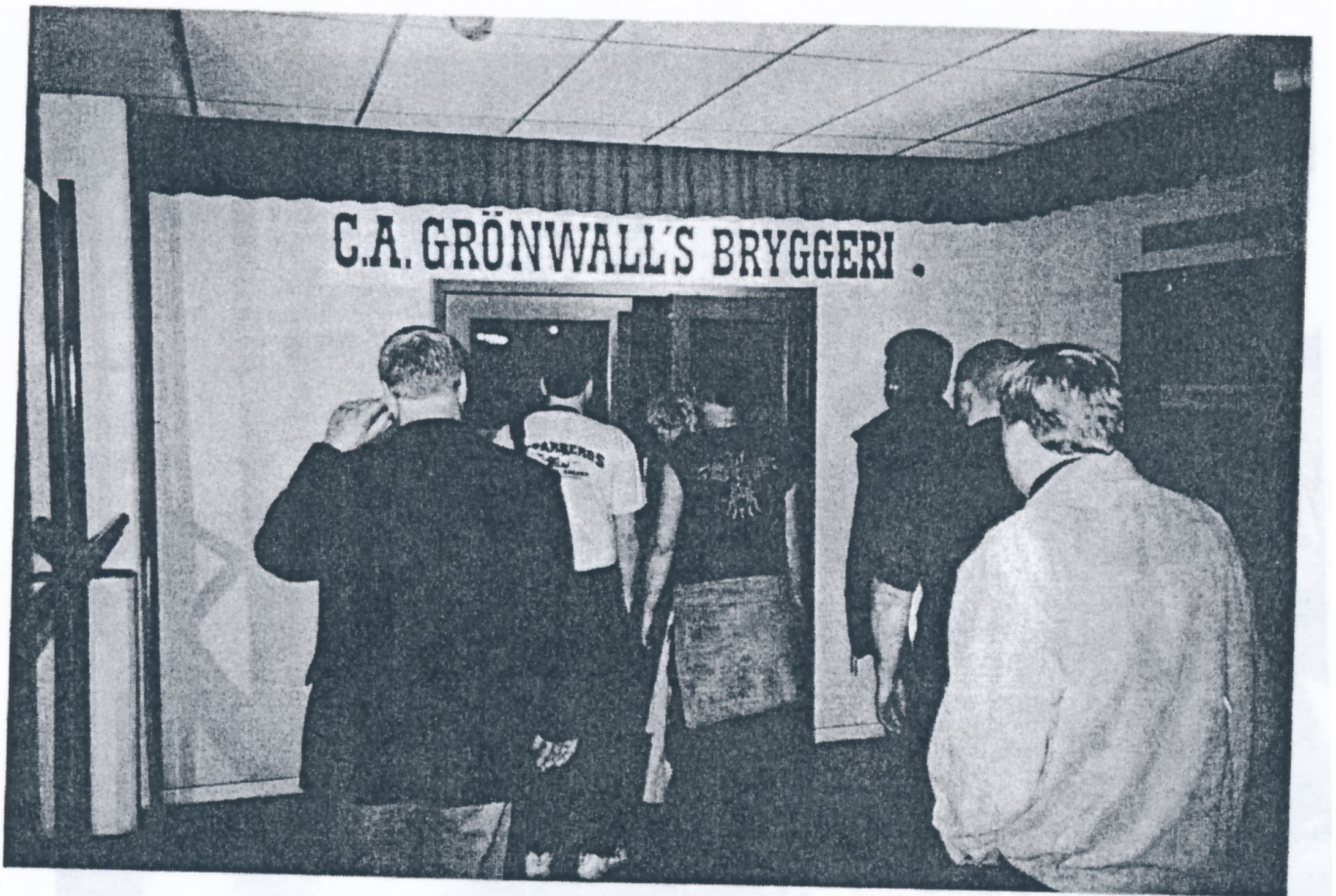
Förväntansfulla besökare samlas



Välkomstöl i baren



Bryggarhästen Modig



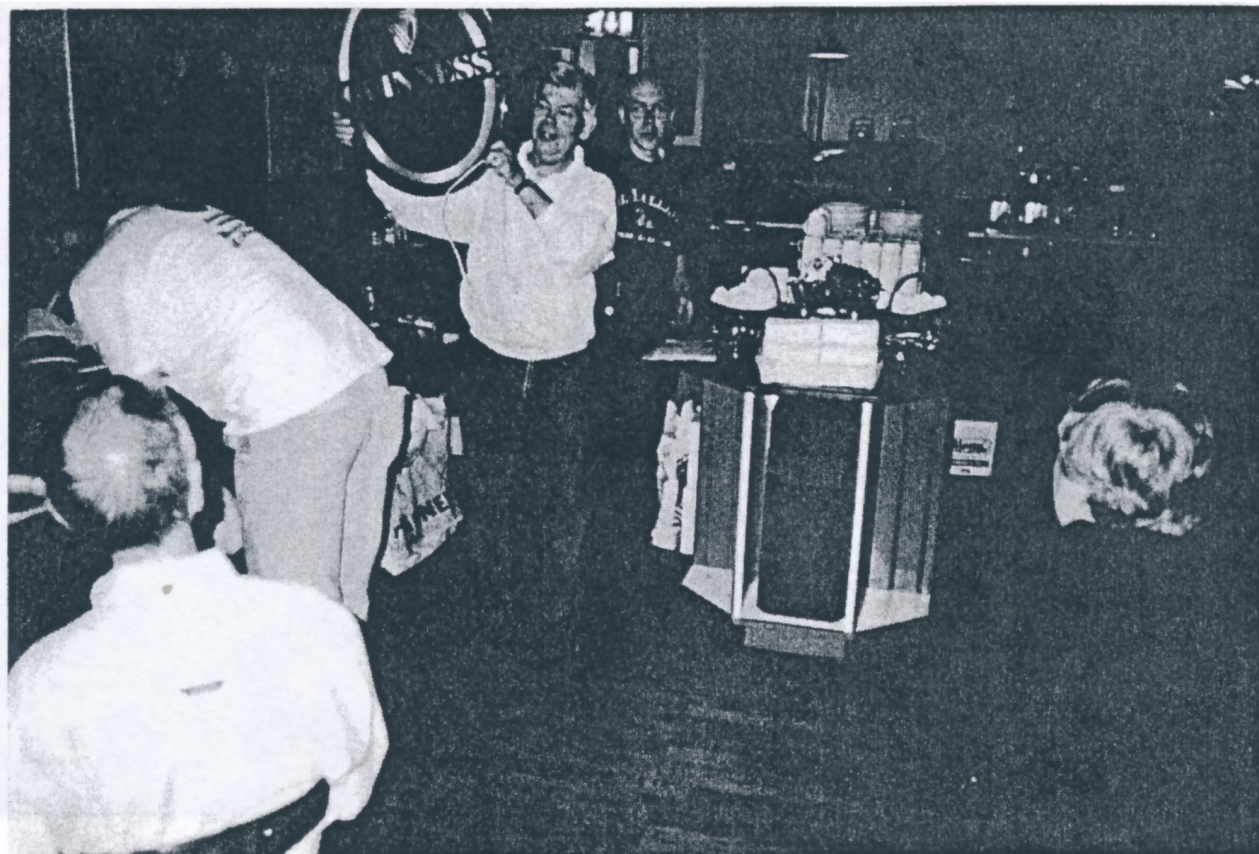
Det fanns mycket historia att ta del av



Bryggarpytten smakade väldigt bra



Trevlig avslutning i baren



Sören i den givande auktionen

☐ Hallå där!

- Har TT fallit i glömska?

TT, det gamla klassiska ölmärket, ska relanseras. Ölet tappas på nya flaskor och styrkan på ölet ska höjas med några procentenheter.

Är flaskans form viktig för försäljningen, Thomas Eriksson, vd på Galatea som äger TT?

- Ja, designen har en enorm betydelse. Och vi är enormt nöjda med den nya flaskan.

Som ser ut hur?

- Den är i skepnad av en gammaldags ölflaska, som de danska ölflaskorna ungefär. Det är en engångsflaska som är

grön och den har ingen pappersetikett. Etiketten är tryckt direkt på flaskan. Mycket snyggt. TT är ett gammalt öl, det första som rikslanserades i Sverige och det kommer tillbaka i flaskformen, tycker vi.

Detta är inte reklam för TT, Vad som händer med TT måste anses vara av allmänt intresse.

TT ska relanseras - har produkten fallit i glömska?

- Ja, lite är det nog så. TT betyder Three Towns och hade sin storhetstid när mellanölet infördes en gång.

Den ska lanseras i första hand i storstäderna - Stockholm, Göteborg och Malmö?

- Det är de tre städerna som TT syftar på och ölet ska finnas på vissa utvalda krogar i de här tre städerna, men i höst ska det finnas över hela landet i Systemets butiker.

Ni vänder er till en kundkrets som gillar öl, som bor i storstad och är under 40 år, heter det. Vad är det för larvig åldersfixering?

- Nja, det är så att de som i dag dricker TT är över 40 år - det är folk som hängt med sedan mellanölstiden. Nu vill vi att en yngre kategori ska smaka på drycken.

LEIF ASPELIN

Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN på Zinkensdamms vandrar hem, 2004-05-16

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 och protokollsjusterare.

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

Ove Grip utsågs att justera protokollet.

5. Medlemssituationen.

Rickard redovisade medlemsantalet och vi är 89 samlande medlemmar och 26 stödjande medlemmar, 87 samlande och 20 stödjande har betalt avgiften.

6. Kassarapport.

Vi har för närvarande 25000 kronor i klubben och auktionen gav 5042 kronor.

7. Rapporter.

Helsinge ångbryggeri har startat i Söderhamn.

Nynäshamn har köpt en fastighet intill sin nuvarande fastighet och kommer att utvidga och börja tappa på flaska.

Slottskällan kämpar på och skall gallra i sitt sortiment.

Mora bryggeri skall bygga ett nytt bryggeri och utvidga, för att komma in på systembolaget.

8. Gårdagens bryggeri besök.

Trevligt och generöst, med trevliga guider.

Trevlig etikett till mötet av Björn.

9. Hedersmedlem?, diskussion.

Om hedersmedlem inte är aktiv så får den bara vara hedersmedlem i högst fem år, men om den kommer på möten så förlängs medlemskapet fem år framåt.

Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN på Zinkensdamms vandrar hem, 2004-05-16

10. Nya och övriga frågor.

Höstens möte blir troligen på Banco bryggeri eller Kopparbergs bryggeri och om inte detta går så försöker vi med Krönleins bryggeri.

Årets etikett blev på första plats.

1. Slottskällan - Indian Pale Ale
2. Millingstorp - Göta Kanal Brygd
3. Grebbestad- Julöl
4. Spendrups - Julbock
5. Två Bryggare- Ysta Julöl
6. Jämtlands- Porter

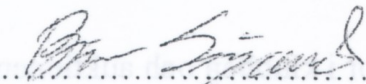
Totalt röstade 45 stycken och det är lite för lite, så upp till bättring.

Kuvert måste beställas, cirka 1500 styck.

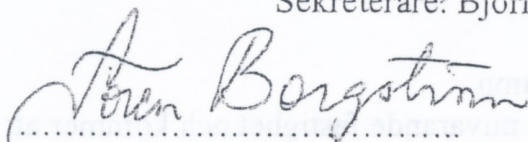
Föra in "medlemmars sida" i medlemsbladet där man kan söka efter saker och för att byta med andra medlemmar.

11. Avslutning.

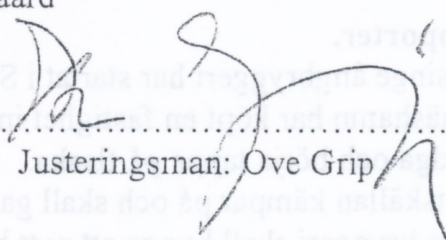
Mötesordföranden avslutade därefter mötet.



Sekreterare: Björn Sörgaard



Ordförande: Sören Borgström



Justeringsman: Ove Grip

Sida 2 av 2

Slut för ölande nattetid

Det är inte längre tillåtet att svaska sig med en kall öl eller läsk på Roms piazzor. En ny italiensk lag förbjuder affärer och barer att sälja öl, vin, sprit, läsk eller vatten förpackat i flaskor eller burkar från tio på kvällen till sex på morgonen, skriver Reuters. Detta för att stoppa nedskräpning och stötande uppförande. Den som bryter mot lagen riskerar böter på upp till 1 000 euro (ca 9 250 kr). Förbudet gäller fram till den 15 september.



“ÅRETS ETIKETT 2003”

Omröstningen till årets etikett 2003 fick 45 medlemmar att avge röster/poäng - sammanlagt 270 poäng. Segrade gjorde



Slottskällans
India
Pale Ale

INDIA PALE ALE föddes när britterna skeppade ett extra kraftigt och därmed transportärligare öl till Indien under tidigt 1800-tal.

SLOTTSKÄLLANS INDIA PALE ALE har en mjuk och lätt rostad maltsmak och generösa mängder humle som märks både i den blommiga aromen och i den markerade beskan. Ett elegant och modernt öl i historisk anda.

SLOTTSKÄLLANS BRYGGERI drivs av sanna ölentusiaster – med kärleken till ölet som gemensam nämnare.

Vår vision och dröm har länge varit att dela vår passion för ölet med likasinnade. Därför finns vår kärlek numera buteljerad.

BÄST FÖRE: SE DATUMMÄRKNING

7 331422 009504

50 CL
STARKÖL
5,9 VOLYM %

BRYGGT OCH BUTELJERAT AV
SLOTTSKÄLLANS BRYGGERI AB, UPPSALA.
TELEFON 018-15 58 00 • SVERIGE

SB
Pilsener

Följande sju etiketter fick flest poäng:

1. Slottskällan - India Pale Ale	56
2. Millingstorp - Göta Kanal Brygd	55
3. Grebbestad - Julöl	43
4. Spendrups - Julbock	32
5. Två Bryggare - Ysta Julöl	18
6. Jämtlands - Porter	15
Krönleins - Three Hearts Sommar	15

Ändringar i medlemsregistret

- 87. Henrik Unnerbrant, Götgatan 10, 561 41 Huskvarna (ny adress)
- 88. Peter Karlsson (utgår som medlem)
- 183. Johnny Nordgren (utgår som medlem)

Kassören.

Nu jäser det på bryggeriet

Helsinge ångbryggeri tar nu sista steget till att bli ett riktigt bryggeri. Inom en månad finns den första ölbrygden ute på krogen.

SÖDERHAMN Vännerna Mathias Hedström, Jörgen Tengström och Peter Orest tyckte inte att ölsatser för hemmabruk smakade något vidare.

Därför startade de själva 1997 Helsinge ångbryggeri i "gamla köttbesiktningbyrån" på Faxeholmsområdet.

Undan för undan har verksamheten växt. All vinst har gått till baka till företagets investeringar. De helkaklade lokalerna känns nästan lite tränga, med tanke på alla kar, rör och mätare.

Tillstånd krävs för att brygga öl
Bryggeriet har hittills endast tillverkat vört, som är ojäst öl. De har alltså gjort precis som de större bryggerierna gör när de tillverkar öl, förutom att tillsätta jäst i slutet av processen. I stället har de sålt vörten via internet och låtit kun-

derna själva tillsätta jästen för att få fram slutprodukten öl.

– För att brygga öl krävs tillstånd, berättar Mathias Hedström.

50 000 liter per år

I december fick Helsinge ångbryggeri sitt tillstånd. Företaget har investerat i nya tankar och rör. Snabbt har verksamheten ställts om till att nu kunna producera färdigt färsköl.

– Med nuvarande utrustning kan vi göra 50 000 liter per år. Med det blir vi ett av Sveriges minsta bryggerier, berättar Jörgen Tengström.

Första brygden av märket Helsingepilsener är redan gjord. Den är nu uppstappad för lagring och inom en månad kan den vara ute till försäljning på krogen.

– Vi har redan fått napp hos en

krögare i Gamla stan i Stockholm, som ska börja sälja Helsingepilsener. Nu är det bara att hoppas att Söderhamnskrögarna hakar på, säger Peter Orest.

Han har läst till bryggmästare i Berlin, Tyskland och har bland annat jobbat som bryggmästare på numera nedlagda Gamla stans bryggeri i Stockholm.

– Mina gamla kontakter försöker nu jobba in vår öl på andra Stockholmskrogar.

Ölen är opastöriserad

I början kommer bryggeriet endast tillverka Helsingepilsener, men senare finns planer på veteöl, julöl, med mera.

Ingredienserna är malt från Stugsund, humle från Tyskland, jäst från Frankrike och vatten – från kran.

– Vår öl är opastöriserad, har lite högre beska, den smakar lite tyskt, analyserar Peter Orest.

Till en början säljs ölen på fat till krogar och restauranger.

– Det blir för dyrt att tappa upp på flaskor. I så fall handlar det om legotillverkning, hos ett annat bryggeri, säger Jörgen Tengström, och tillägger:

– Däremot har det nu kommit en nyhet om fem- och tioliters fat till privatpersoner. Det kan man köpa via Systembolaget, och på så sätt ska privatpersoner komma åt vår öl.

Att brygga eget öl tar ganska mycket tid, om bryggarna ska utnyttja maxkapaciteten om 50 000 liter per år – samtidigt som de ersätter med vörttillverkning i försäljning av vört – är det



Bryggmästare Peter Orest tömmer upp ett smakprov. Ett tag till ska ölen lagras, innan den kan börja säljas.

många, många timmar som går åt. Hittills har allt arbete skett på heltid, säger Jörgen Tengström. fritiden.

– Så kommer det att fortsätta, i alla fall till början. Men hoppningen ... i hela tiden.

Anders Ingvarsson
0270-740 50

anders.ingvarsson@helsingekuriren.se

ÖL – FRÅN MÄSK TILL SEJDEL

- I ett kar tappas 405 liter 65-gradigt vatten upp och cirka 110 kilo malt tillsätts. Sedan ska mäskan förjockas, det tar cirka en timme.
- Sedan pumpas "gröten" från mäskpannan till ett silkar, där allt cirkulerar tills det blir en klar vätska.
- Fran silkaret fortsätter brygden till vörtpannan, där den kokas med humle, kanske 1–2 klockor, i cirka 90 minuter.
- Efter kokning pumpas vätskan, som nu kallas stamvört, över till en jästtank. På väg dit

kyls vörten till 12 grader, luft och jäst tillsätts.

■ I jästanken ska brygden vara i en vecka, tills den jäst ut. Sedan kallas drycken "grönöl" och smakar inte "fullt utvecklade". Innan jäsningsen avslutas stängs utsläppet för koldioxid så att tryck bildas. Därmed får ölet en naturlig kolsyra.

■ Efter detta pumpas ölen över till en lagertank, där den ska mogna i ett par, tre veckor innan det tappas upp på fat och säljs.

Källa: Helsinge ångbryggeri

Det historiska materialet i detta blad har tillhandahållits av ordföranden

PROBLEMBARN SOM FUNNIT SIN FORM

Flaskposten nr 1 1955

Upsala Bayerska Bryggeri moderniserat

När Upsala Bayerska Bryggeri år 1926 inköptes av Stockholmsbryggerierna låg det visserligen på samma plats som nu, i det kvarter som begränsas av Svartbäcks-, Kloster-, Dragarbrunns- och Järnbrogatorna, men på den tiden inneslutet av ett virrvarr av främmande tomter och hus som sköt in på bryggeriområdet på det mest oregelbundna sätt och satte totalt stopp för all utveckling.

Utlastning på gatan

Bryggeriet var oerhört trångt och mindre väl utrustat. Gård existerade knappast, och utlastningen av bryggeriets produkter måste ske ute på Klostergatan till de kringboendes förtvivlan. Lagerkällarna var så dåligt isolerade att ölet under sommaren inte kunde kylas ned under 5°, och öltappningen var så trång att det nu efteråt är ofattbart att den verkligen kunnat fylla sin uppgift i så många år som den gjort.

Det gällde först och främst att utvidga bryggeritomten innan någon mera genomgripande modernisering kunde äga rum, men detta krävde segslitna köpeförhandlingar och oändliga diskussioner med Uppsala stad om stadsplan och byggnadslov för området, frågor som f. ö. ännu ej är definitivt avgjorda, vartill de allmänna byggnadsrestriktionerna under senare år ytterligare hämmat moderniseringen. Själva tomtrågorna har emellertid till slut blivit lösta, och bryggeriet är nu ägare till hela kvarteret. Det fick redan 1944 en ny entré åt Järnbrogatan sedan de åt detta håll be-

lägna byggnaderna försvunnit och lämnat plats för den nuvarande ganska rymliga gården.

Modernisering i etapper

Redan på 1920-talet lades mälteriet ned varigenom en del utrymmen erhöles för annat ändamål. Bl. a. byggdes maltsilor in i kölnan. På senaste tiden har länge efterlängtade personalrum inretts i mälteriet. Nästa åtgärd var att inreda en ny lagerkällare. Den förlades till den gamla röda magasinsbyggnaden och försågs med rostfria lagertankar. Det var redan före kriget. Sedan inreddes provisoriska lagerlokaler för tomglas och fyllda flaskor i den byggnad som låg ovanför den gamla lagerkällaren, och här byggdes även en utlastningsramp åt den nya gård som erhöles genom rivningarna. Längre hade man emellertid inte kommit ännu för några år sedan när den senaste, nu avslutade byggnadsetappen inleddes.

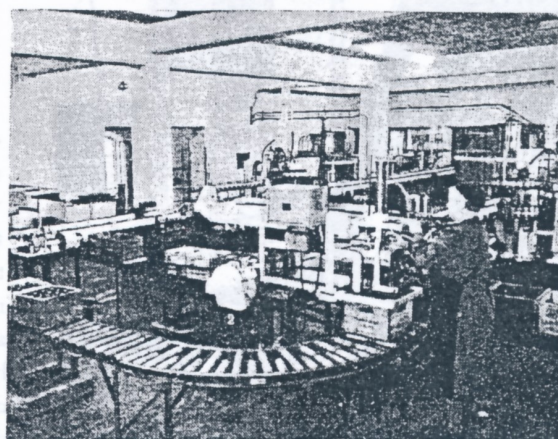
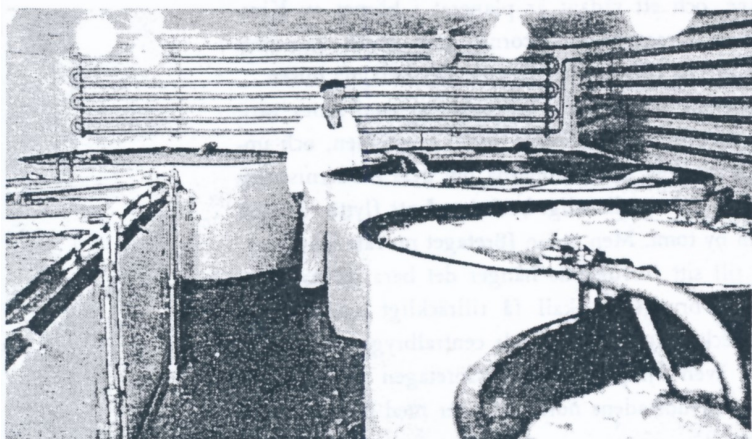
Vid denna gällde det i första hand att få en rymligare och modernare tappning som skulle ersätta såväl den gamla öltappningen vid Klostergatan som Apotekarnes Förenade Vattenfabrikers läskedryckstappning inne på gården.

Jäsning i rök och damm

Den nya tappningen förlades till huset ovanför de äldsta lagerkällarna som utom läskedrycksfabriken innehöll bl. a. jäskällare och svagdricksbod samt lagerlokaler för glas och färdiga produkter. Först flyttades

Efter en besvärlig tid ger jäskällaren åter ett gott öl vilket gläder dess förste man, Nils Andersson.

Den nya tappningshallen är både rymlig och modern. Vid lädfyllaren Edit Wennberg.



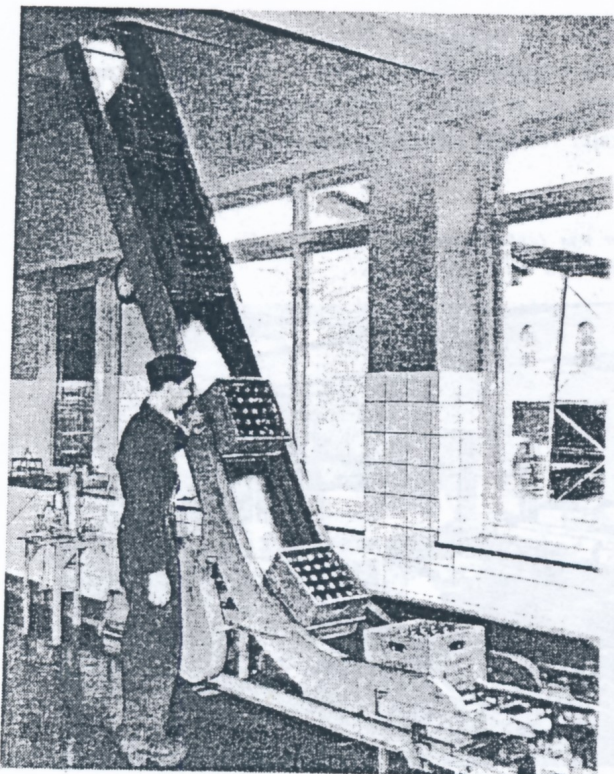
därför jäskällaren, och den inrymdes bredvid lagerkällaren i magasinsbyggnaden. Men när man senare ville flytta även lagerrummen dit visade det sig att detta fordrade stora förstärkningsarbeten. Man blev sålunda tvungen att riva det valv som bildade jäskällarens tak och ersätta detta med ett tak där belastningen upptogs av armerade betongbjälkar. Arbetet medförde svåra problem då jäskällaren måste vara i gång under hela byggnadsarbetet. Man fick göra ett provisoriskt tak av bräder och masonit och täcka karen med masonitlämningar och presenningar. Det var en besvärlig tid under vilken Ups åkte långt ned i provsmakningsprotokollen, men som väl blev ölet ändå inte så dåligt att kundkretsen reagerade.

I våras hade arbetena på magasinsbyggnaden kommit så långt att glas- och dryckeslagret samt utlastningen kunde överflyttas dit. Man har infört den s. k. kollektiva utlastningen vilken fungerar bra här såväl som på andra håll där den införts, och utkörarna är nöjda och belåtna med systemet.

Ny tappning med två kolonner

Den nya tappningen blev klar att köra i gång under sommarens lopp. I den rymliga och ändamålsenliga tappningshallen har två kolonner, vardera om maximalt 7000 fl/tim, ställts upp. Bägge är avsedda för såväl öl som läskedrycker, ehuru öltappningsmaskinen på den ena ännu ej kommit på plats. Kolonnerna är

Medelst stängtransportören som här övervakas av Vincent Nystrom lämnar de fyllda öllådorna tappningen.



Den nya utlastningen. I bakgrunden viadukten mellan tappningen och öllagret.

försedda med dubbla saftningsapparater samt med utrustning för mekanisk tömning och fyllning av lådorna, och den ena har dessutom fått en ny sköljningsmaskin från Mekano. Läskedrycksberedningen återstår ännu att ställa i ordning.

De fyllda 25-lådorna går medelst stängtransportör högre upp i byggnaden och därifrån genom en viadukt tvärs över gården till lagerbyggnaden. Viadukten för också tomglaset motsatt väg.

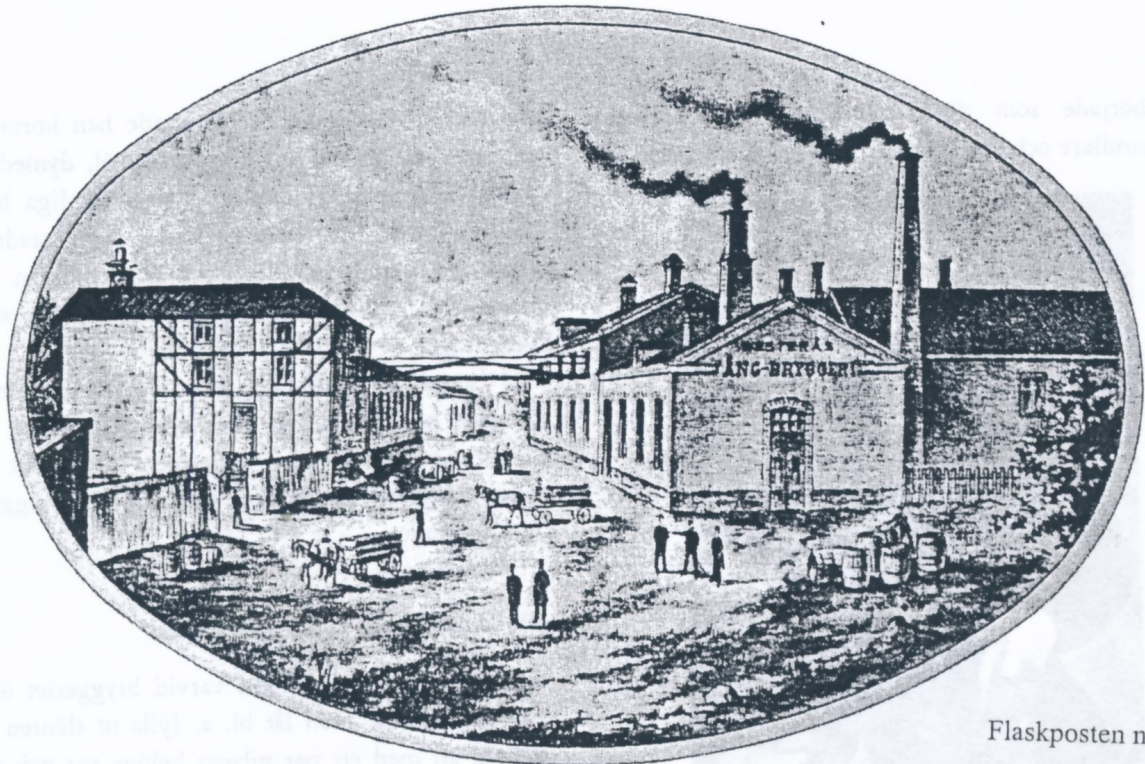
Bryggeriet övertar Holmens tillverkning

Den gamla tappningslokalen är nu under inredning för att tjäna som svagdricksbod och svagskickstappning. När den är färdig kommer den att övertaga den tillverkning som bedrivits av Holmens bryggeri och som intill dess överflyttats till Enköpings Ångbryggeri.

Vidare kan nämnas att en vörtseparator håller på att monteras in i bryggerhuset dit även plattkylaren kommer att flyttas.

Som nästa punkt på byggnadsprogrammet står ett garage, och ett sådant är planerat i hörnet av Kloster- och Dragarbrunnsgatorna, men tyvärr har man ännu ej fått tillstånd att riva de där belägna husen.

Bayerska bryggeriet i Uppsala har som synes varit det verkliga problembarnet inom koncernen, och under de ändlösa diskussionerna om dess modernisering var man ett tag allvarligt betänkt på att flytta rörelsen till en ny tomt. Men sedan företaget nu fått hela kvarteret till sitt förfogande hänger det bara på stadsplanen om bryggeriet skall få tillräckligt armbågsrum att utveckla sig till Upplands centralbryggeri och måhända även hjälpa Stockholmsföretagen att förse en del av huvudstadens norra förorter med öl och läskedrycker.



Flaskposten nr 1 1955

Gamla bryggeriet i Västerås på 1880-talet.

Hundraårsjubileum i Västerås

Munter minnesfest med medaljer vid AB Västerås Bryggerier

Som Flaskposten redan i korthet meddelat, högtidlighöll AB Västerås Bryggerier sitt eller rättare sagt Gamla bryggeriets 100-årsjubileum söndagen den 5 december med en enkel men anslående högtidlighet i företagets ålderdomliga gillestuga och därpå följande middag för samtliga pensionärer och anställda med fruar resp. män.

I gillestugan delade borgmästare Olov Rylander ut medaljer till 13 av företagets anställda med minst 25 års tjänstetid — två medaljörer var förhindrade att närvara. Vid samma tillfälle fick 18 av företagets utkörare mottaga utmärkelser och gratifikationer för prickfri körning.

Gillestugan som består av en lagerkällare jämnårig med bryggeriet gav med sitt vackra välvda tegeltak och sin gavelvägg av mäktiga stenblock den rätta ålderdomliga stämningen som förhöjdes av de levande ljusens flämtande lågor och den sprakande stockvedsbrasans sken.

Omkring 200 personer hade kommit tillstädes, och bland dessa märktes utom dagens medaljörer borgmästaren i Västerås *Olov Rylander*, företagets styrelse, anställda och pensionärer, representanter för moderbolagets ledning, den siste ägaren av Gamla brygge-

riet, direktör *Joël Widén*, samt barnbarnen till bryggeriets grundare, fröken *Greta Flodin* och riksbankskamrer *Nils Flodin*.

Gamla bryggeriet genom tiderna

Sedan platserna intagits under musik steg bolagets direktör, disponent *Torsten Omstedt*, fram och kåserade om Gamla bryggeriets uppkomst och utveckling genom tiderna. Skildringen illustrerades av ljusbilder av vilka många framkallade ett glatt igenkännande hos de gamla trotjänarna.

Kåseriet började med den kända episoden när *Gustaf Vasa* efter att ha intagit Västerås under befrielsekriget slog sönder öltunnorna i stadens ölstugor då hans folk alltför våldsamt började fira segern. Vid nuvarande slottet låg på den tiden ett dominikanerkloster där det bryggdes ett gott öl.

Västerås som redan under medeltiden var en betydande köpstad började efter ett par seklers tillbakagång åter blomstra upp på 1700-talet, och under förra århundradet lades grunden till dess industriella utveckling. Bland de första industriföretagen var *Westerås Ång-Bryggeri*, sedermera benämnt *Gamla bryggeriet*, vilket anlades av *Per Olof Flodin*, en bondson

som började som diversehandlare och senare blev grosshandlare och spannmålshandlare i stort. Hans son



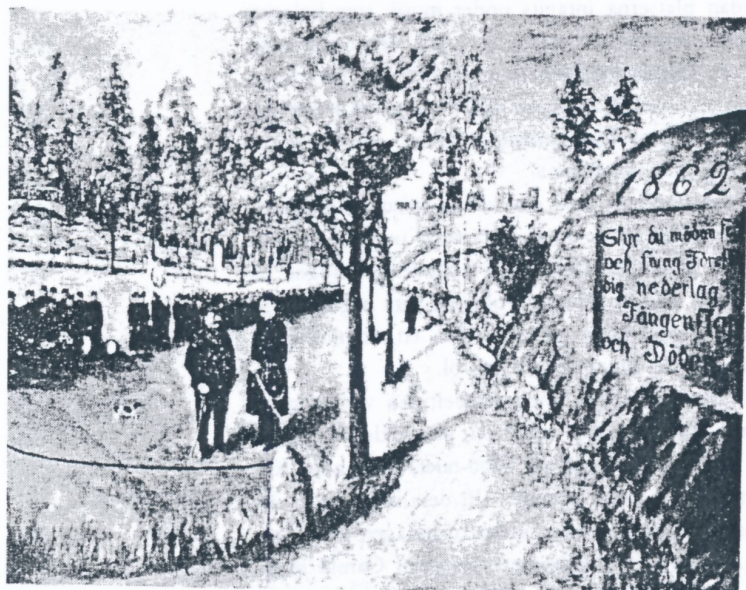
Per Olof Flodin, Gamla bryggeriets grundare.

Karl blev efter studier i Tyskland bryggmästare vid bryggeriet och lade ned ett förtjänstfullt arbete på dess utveckling.

Bryggeribokhållare och fältkaplan

Under sin första tid hade bryggeriet en bokhållare som hette *Lindström*. Som denne gått igenom Fjellstedtska skolan i Uppsala blev han fältkaplan i skarpskyttekåren, och vid dess övningar som ägde rum all-

Fältkaplan Lindström (mannen på vägen) håller korum med skarpskyttarna på Djäkneberget.



deles utanför bryggeriet förrättade han korum varefter han tillhandahöll bryggeriets öl, dymedelst tillfredsställande såväl andliga som lekamliga behov.

Bryggeriet fick senare filial i huvudstaden samt tappning i Strängnäs, och vid utställningen i Stockholm 1897 tilldelades det guldmedalj för sina tillverkningar.

I början av 1900-talet blev det dåliga tider. Man klagade både på dåligt korn och dålig vinst. På den tiden var *Erik Kruse*, sedermera disponent vid S:t Eriks bryggeri i Stockholm, anställd som bryggmästare vid företaget.

Ett par pilsner i tippningsvinst

Karl Flodin avled 1916 varvid bryggeriet övertogs av *Joël Widén*. Han lät bl. a. fylla ut slänten vid ån genom att med ett par pilsner belöna var och en som tippade ett lass fyllning där.



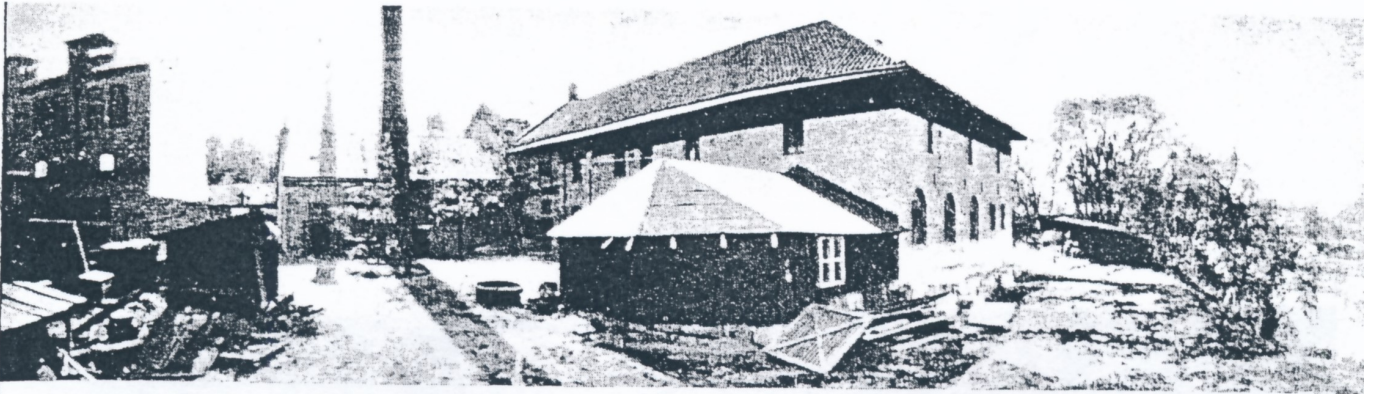
Karl Flodin.

Disponent Omstedt slutade sitt anförande med att säga att det säkert varit många besvärliga dagar i bryggeriets historia. Men det är ändå ett härligt yrke att brygga öl, sade han och utbringade ett leve för bryggeriet. Därpå följde den för ögonblicket ovanligt lämpliga sången »Ur djupa källarvalven», framförd av en kvartett ur Västmanlands kvartettsångarförbund.

Mycken törst stillad

Så framträdde borgmästare Rylander och överlämnade Patriotiska Sällskapets medaljer till de närvarande trotjänarna av vilka *Harald Stockberg* med 38 tjänsteår var den äldste. I sitt tal yttrade borgmästaren bl. a.

— Ni har i dag säkerligen tänkt tillbaka på alla dagar som svunnit hän sedan ni började på bryggeriet.

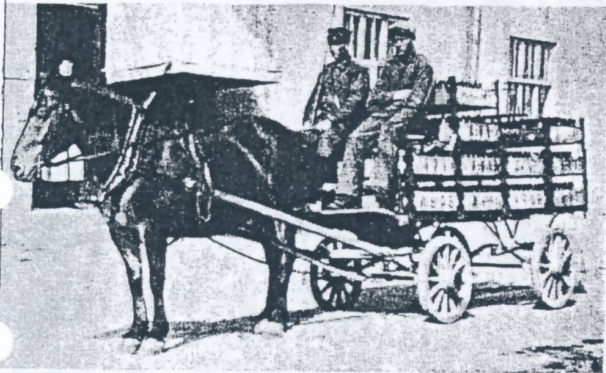


Gamla bryggeriet omkring 1920. Stenhuset i mitten innehöll tappning, lager och kontor. Bakom skorstenen brygghuset. Gaveln t. v. tillhör Nya bryggeriet.

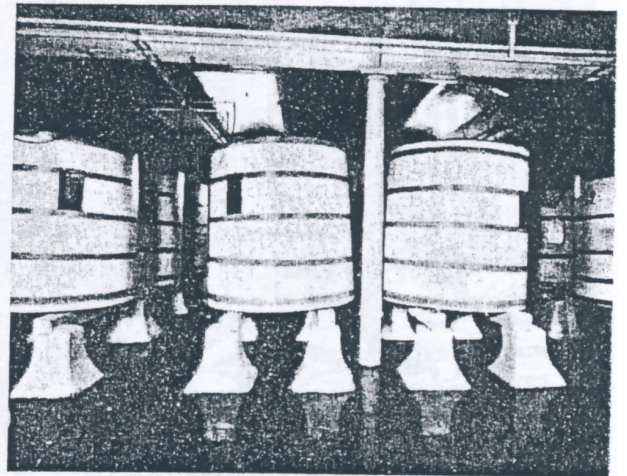


Gamla bryggeriets personal omkring 1930. Sittande i ljus kostym dir. Widén, t. v. om honom kamrer Hasselhuhn och t. h. bryggmästare Rossing, fröken Skoglund och bokhållare Stockberg.

GLIMTAR FRÅN SVUNNEN TID VID VÄSTERÅSBRYGGERIERNA



Utkörare Sundkvist från Gamla bryggeriet med sitt lass. Bilden tagen omkring 1920.

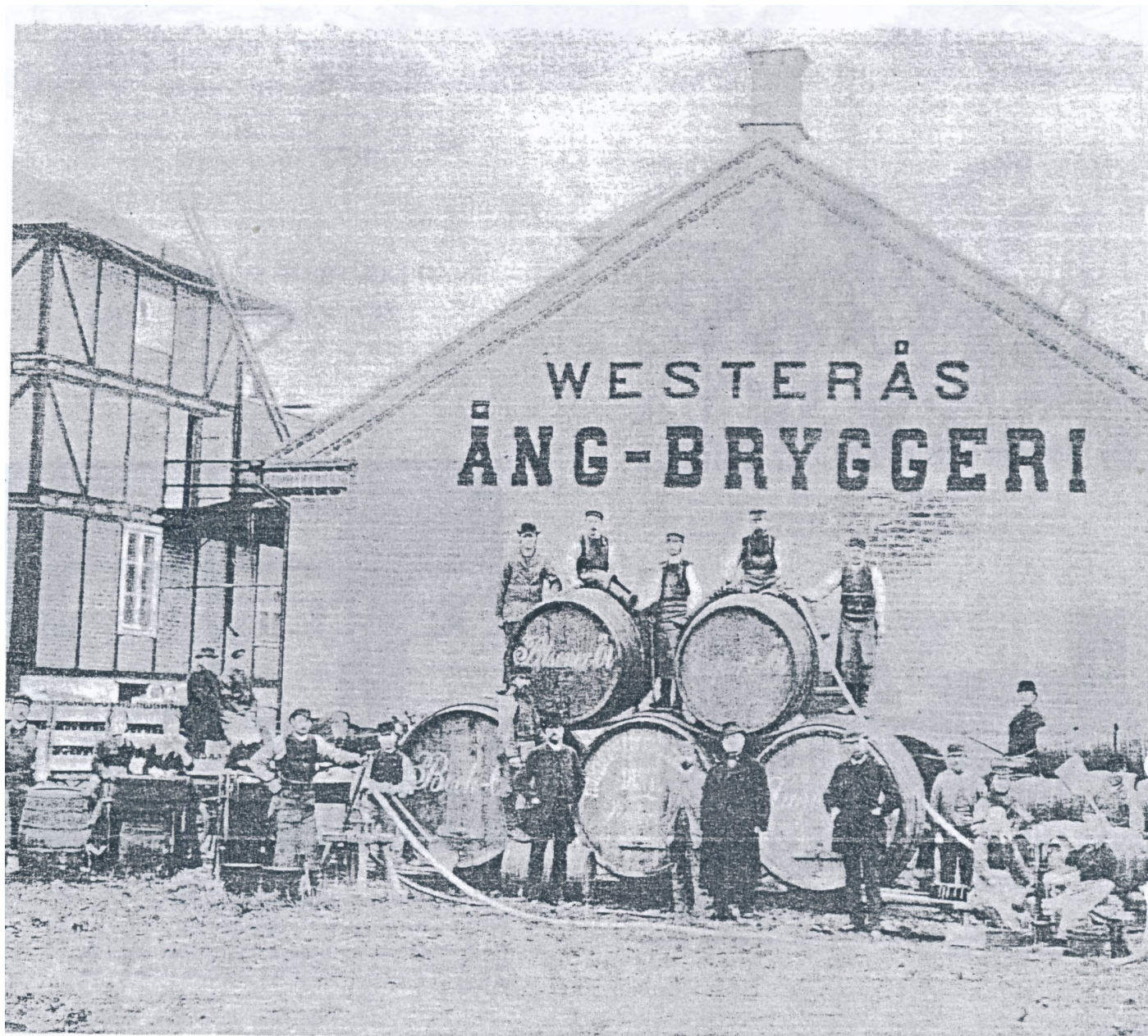


Ovan. Jaskällaren i Nya bryggeriet omkring 1935.

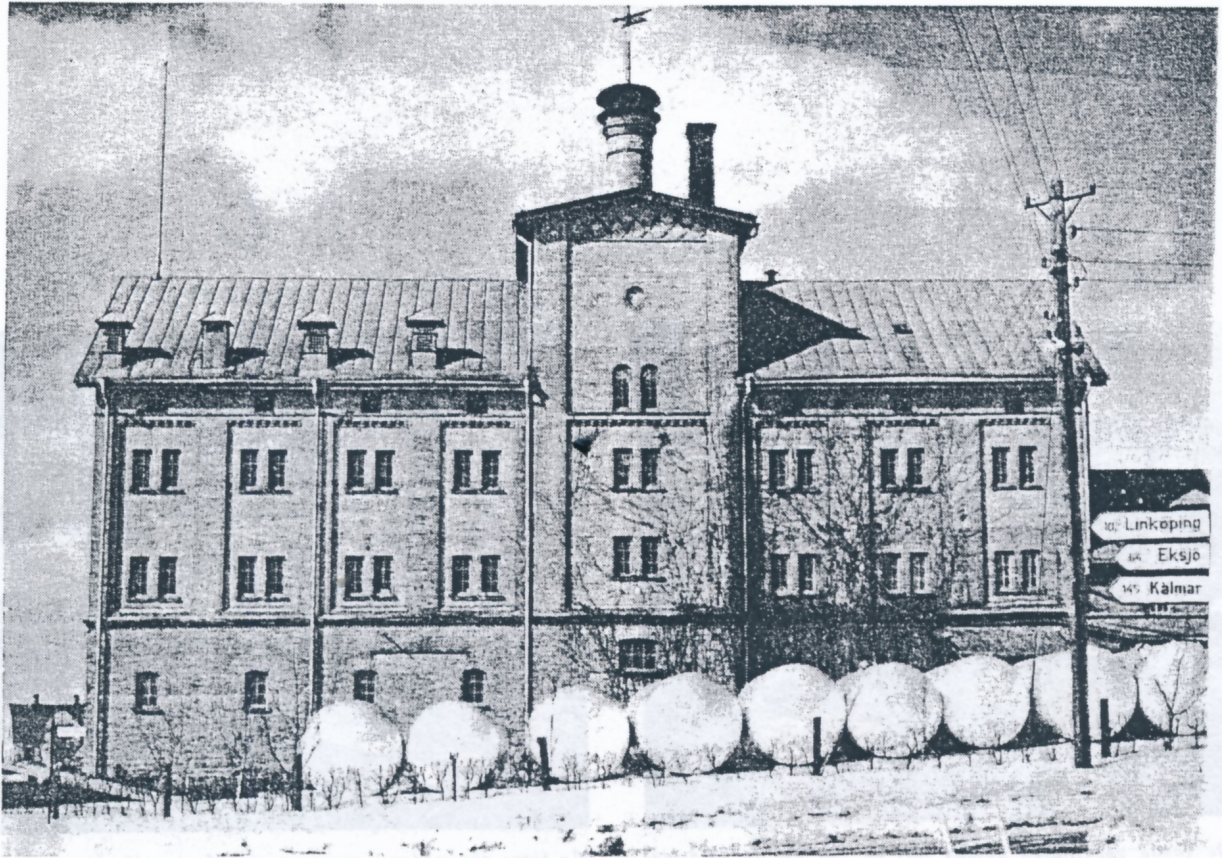
Nedan t. h. Nya bryggeriet från gårdssidan 1923.

T. v. Personalen vid Nya bryggeriet 1936. Sittande i mitten dir. Hugo Andersson och t. v. om honom bokhållare Johansson och fru Bude.





Paradbild från Gamla bryggeriet i Västerås, tagen 1887. Rakt under fatet med Pilsener-Öl står bryggeriets chef, Karl Flodin. Den lille mannen t. h. om honom är bryggmästare Sellman, och framför fatet längst t. h. står med händerna i fickorna bokbällaren och fältkaplanen Lindström.



Vimmerby Bryggeri — störst i Småland

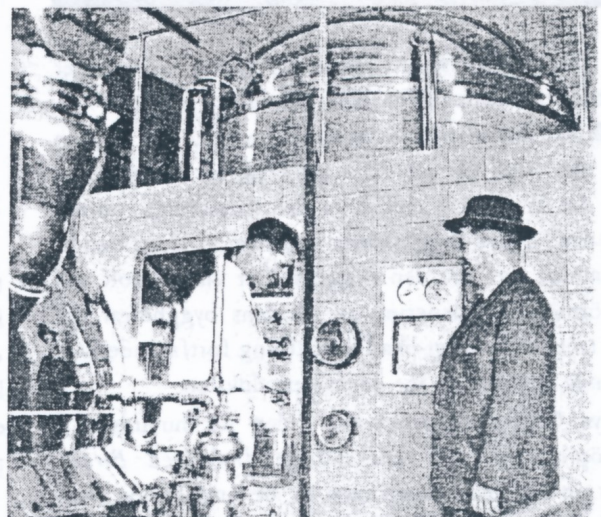
Flaskposten nr 4 1959

I Vimmerby ligger Smålands största bryggeri — AB Nya Centralbryggeriet. Redan i början av seklet var Vimmerbypilsnern känd över stora delar av landet. Att nu bryggeriet även i fråga om storlek låter tala om sig beror på att det varit föremål för ombyggnads- och rationaliseringsarbeten sedan fyra år tillbaka. Tidigt i vår räknar man med att ombyggnaden skall vara helt färdig och Flaskposten har med anledning härav gjort ett besök i Vimmerby.

Först några ord om bryggeriets korta men ganska intensiva historia. En ung man vid namn *Per Olsson* tjänstgjorde på 1890-talet som kassör vid Piehls bryggeri i Västervik. Han sökte sig om efter en lämplig plats för ett nytt bryggeri eftersom Piehls pilsner då inte var särskilt omtyckt. Han fastnade slutligen för Vimmerby och lyckades, trots att hans vänner avrådde honom för företaget, intressera stadens fyra stora pampar.

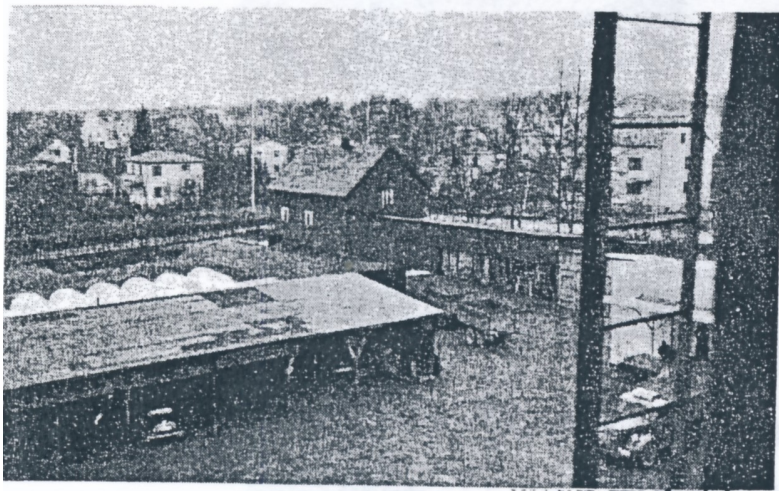
Olsson lät ingen tid gå förlorad och 14 september 1900 meddelades i ortspressen att takstolarna rests på byggandens ena avdelning. Produktionen sattes omedelbart igång under ledning av bryggmästare *Karl Hagen*, senare disponent vid Grönwalls och Münchens bryggerier i Stockholm. Bryggeriets drycker blev redan från början mycket uppskattade, och redan 1902 fick bolaget sin första internationella utmärkelse vid en utställning i London.

Under åren som följde skedde moderniseringar och direktör Olsson sökte ständigt nya områden för Vimmerbypilsnern. Inköp av andra bryggerier och sammanslagningar förekom och under 1909 — storstrejkens år — fick bryggeriet sitt verkliga uppsving. Bolagets arbetare var inte organiserade. Bryggeriet kunde hela tiden upprätthålla driften och vann insteg på en del håll, dit ordinarie leverantörer på grund av strejken var förhindrade att sända varor. På så sätt blev Vimmerbypilsnern känd i Stockholm och



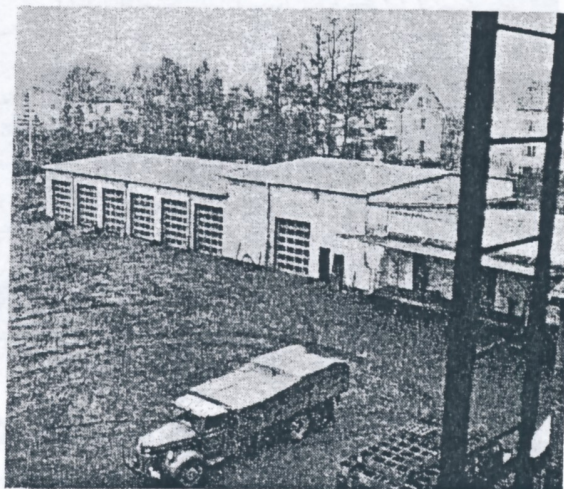
Disp. *Hans Jakobsson* t. b. och *Erik Lindell* i brygguset.

DÅ

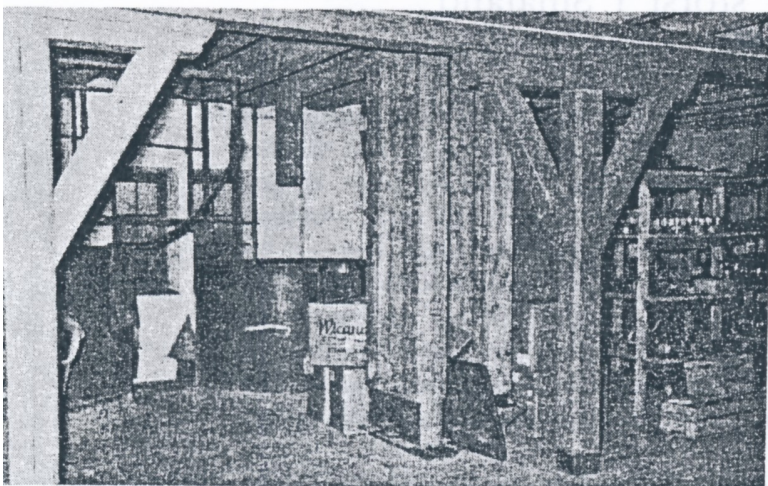


De gamla vagnslidren upptog förr en stor del av gårdsplanen. Lagerutrymmena såg då allt annat än inbjudande ut (bilden nedan).

NU



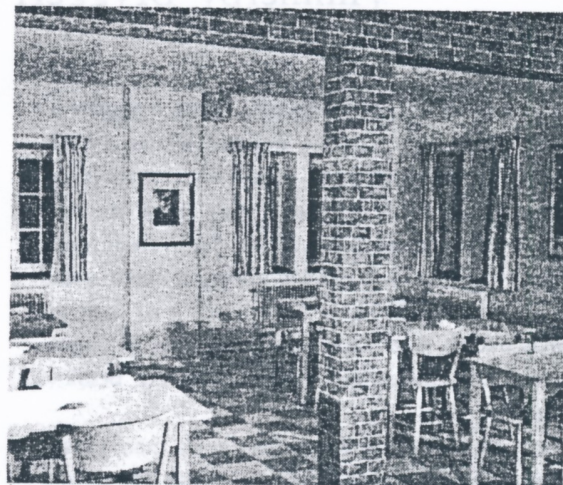
Nu finns där moderna garage med god plats för långtradare m. m., och den ruffiga vinden har blivit en inbjudande matsal.



där skulle den stanna ända till första världskriget då transportkostnaderna blev för höga.

Så har bryggeriets utveckling fortsatt. Per Olsson fick rätt. Det går att driva ett bryggeri i Vimmerby och det är mycket tack vare det förnämliga vattnet i staden. Huvudbyggnadens exteriör är fortfarande densamma som när den byggdes. Det vittnar gott om en förutseende planering av dåtidens byggherrar att man trots en kraftigt ökad omsättning fortfarande kan använda byggnaden för dagens produktion.

Nya Centralbryggeriet har i dag sitt huvudsäte i Linköping varifrån verkställande direktören Birger Paulsson har lett planeringen av de omfattande moderniseringsarbetena. De har på platsen dirigerats av bryggeriets disponent Hans Jakobsson. Bryggeriet



tillhör som bekant Stockholms Bryggerier och detta har i mångt och mycket satt sina spår på det ombyggnadsprogram vi nu skall titta lite närmare på.

Hemligt preparat

Jäskällaren stod först i tur. 1955 började man montera fyra stycken Rostock järnbetongkar från Standfasswerke i Wien. Det vilar något av mystik över de nya karen som rymmer 400 hl. De är nämligen klädda med en hemlig massa, vars sammansättning endast är känd av fabrikanten. Jäskällarens totala kapacitet är nu 800 hl.

I tappningen har man väl tagit tillvara de ganska små utrymmena. Den moderniserades 1955—56 och man fick då maskinutrustning från Stockholm, Sö-

dertälje, Norrköping och Västervik. De två dubbelkolonnerna har nu en sammanlagd kapacitet på 12.000 flaskor i timmen.

1956 var turen kommen till brygghuset, som skulle få en ordentlig ansiktslyftning. Koncernens bryggeri i Oskarshamn lades ned 1957 och pannorna där kom väl till pass i Vimmerby. Brygghuset är nu mycket tilltalande för ögat. De skinande kopparpannorna glänsar i kapp med de gula och gröna plattorna som kläder väggarna. 80 hl färdig vört kan kokas och om somrarna måste man arbeta i två skift.

S:t Eriks tankar

Kontoret samt personal- och matrummen moderniserades 1957—58 och de gamla mörka lokalerna stod knappast att känna igen efter det. Under vintern i fjol kom man så in i slutskedet av ombyggnaden. Dels skulle nya garage och lagerlokaler byggas och dels måste lagerkällaren utökas.

Den gamla källaren var för liten och Linköping var då och då tvunget att räcka en hjälpande hand. Men så lades driften ned vid S:t Eriks bryggeri i Stockholm och Vimmerbybryggeriet har därifrån fått 15 stycken 127-hektoliters tankar. Den totala lagerkapaciteten är nu 4.793 hl.

Dessa nya tankar grävs ned under den gamla byggnaden. Hittills har arbetet gått programenligt även om det verkar nog så knivigt att lyfta ned tankarna i den nya källaren.

Omfattande distrikt

— Så skulle då ombyggnaden vara färdig, men så lär det väl inte bli, säger disp. Jakobsson. När vi är klara med det här är det nog dags att börja bygga en ny jäskällare. Vi har ett stort distrikt att förse med våra varor, och vi måste kontinuerligt höja produktionen.



Axel Nilsson, 36 år vid Centralbryggeriet.

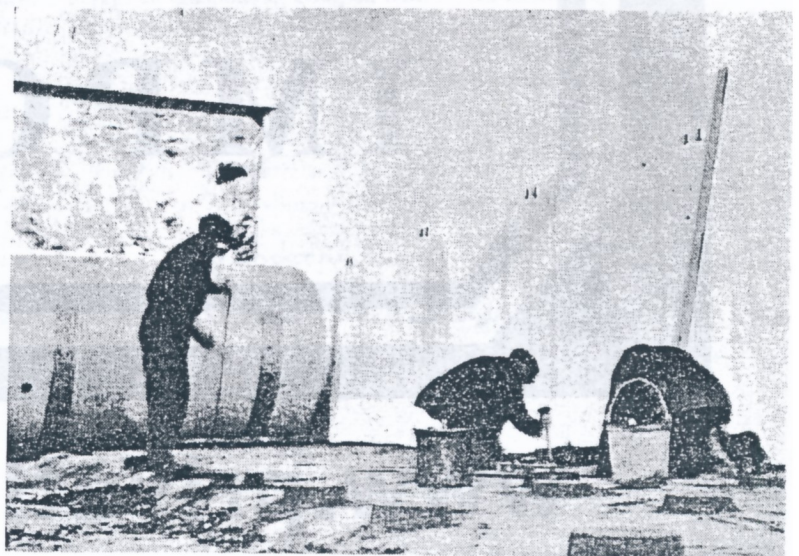
Disp. Jakobsson berättar att Vimmerbybryggeriet arbetar något annorlunda än andra bryggerier, vad distributionen beträffar. Tre stora långtradare för varorna till tio nederlag som finns inom försäljningsområdet. Från nederlagen förs varorna ut till återförsäljarna på vanligt sätt av utkörare.

Bryggeriet i Västervik lades ned 1956 och det i Oskarshamn 1957. Det har medfört att Vimmerbybryggeriet fått ett mycket stort försäljningsområde. I nord-sydlig riktning är det 20 mil och från kusten och in i landet 10 mil. Området spänner över fyra län, nämligen Östergötlands, Jönköpings, Kalmar och Kronobergs län. Sammanlagt har bryggeriet 30 bilar.

Enbärsbrygd kommer

Lite mer siffror om Nya Centralbryggeriet i Vimmerby som ger en uppfattning om företagets storlek. 15 miljoner flaskor lämnar bryggeriet varje år. Härav är hälften maldrycker och hälften läsk. Det finns 35 olika sorter att välja på. I produktionen ingår även 5.000 hl Svagdricka och Enbärsbrygd, av vilka den senare är på kraftig frammarsch.

På ett år förbrukas vid Vimmerbybryggeriet 250.000 kg malt, 2.500 kg humle, 15.000 kg enbär och 150.000 kg socker. Och de som i många avseenden sätter dessa varor i rotation är 57 arbetare och 15 tjänstemän. De leds av disp. Jakobsson som med energi är med både där det gäller tillverkning, försäljning och modernisering. Han vet att namnet Vimmerby har tradition och är känt i vida kretsar när det gäller drycker. Och det är därför han med glädje nu kan notera denna ombyggnadsepok som en milstolpe i bryggeriets historia.

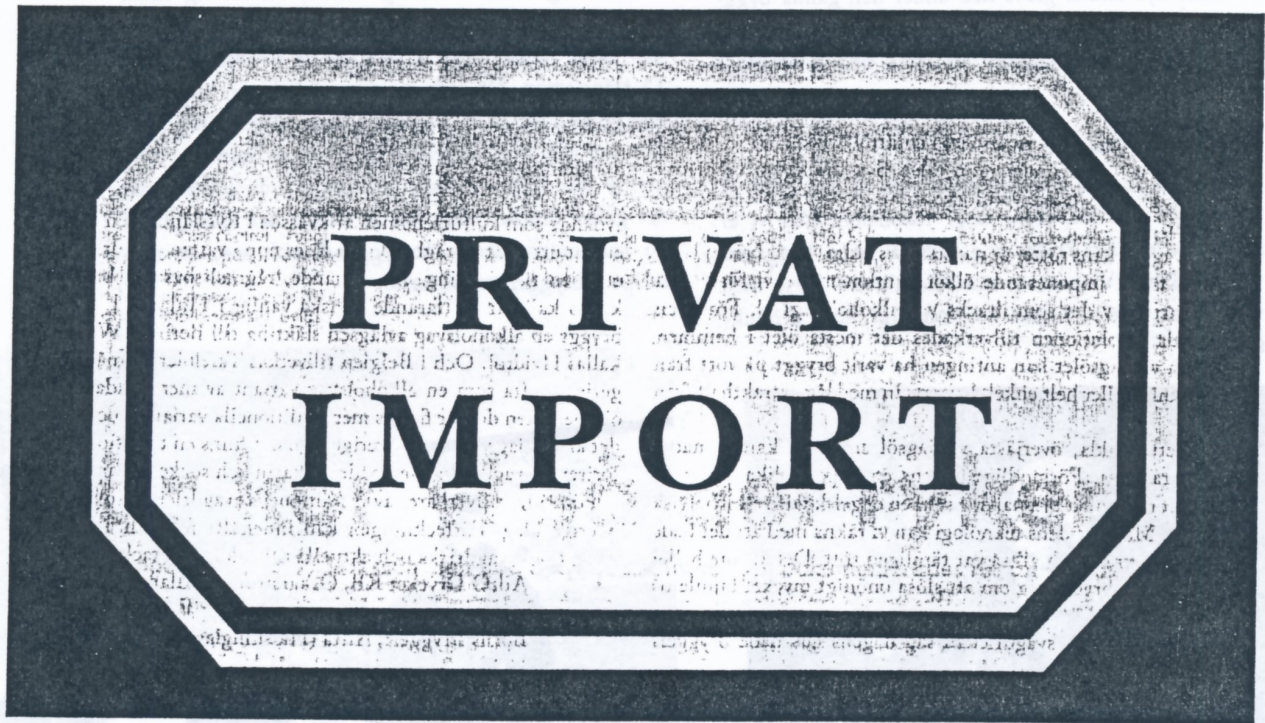


Tankarna läggs ned i nya källaren.

Svag- dricka

Jag hör till en alltför späd generation för att på den egna huden ha upplevt äkta svagdricka som barn. När jag var liten kom jag bara i kontakt med sackarinsötat och brunfärgat lättöl från de stora bryggerierna, och hur kul var det?

av Jan-Erik Svensson



www.privatimport.se

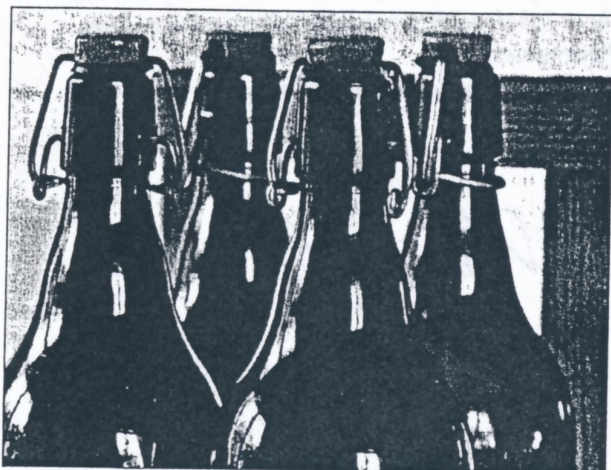


Foto: Torsten Hennersfeldt

Det var först i slutet av 1980-talet som en ölkamrat som heter Lars-Erik Gustafsson uppmärksammade mig på att det faktiskt fanns en handfull traditionella svagdrickor kvar i Sverige. Med stor möda lyckades han inför julen 1989 samla ihop det som stod att uppbringa på den tiden, och för min del blev resultatet av provningen att jag inledde ett kärleksförhållande med den traditionella svagdrickan som öltyp. Tyvärr har de flesta producenter som var verksamma på den tiden lagt av.

Begreppet svagdricka är intimt sammanknipat med den nya maltdrycksskattelagstiftning som genomfördes 1903 – alltså för precis 100 år sedan. På den tiden beskattades malttågängen, inte alkoholhalten i det färdiga ölet. Bryggerier som enbart tillverkade maltdrycker med en stamvörtstyrka på högst 6 viktprocent och en alkoholhalt på högst $2\frac{1}{4}$ volymprocent undantogs från beskattning. Det var sammanlagt 924 bryggerier, och svagdricka blev därigenom en skatteteknisk term. Ölbryggerier fick betala skatt också för svagdrickan.

På den tiden tillverkades omkring 1,2 miljoner hektoliter svagdricka per år i Sverige. Vi kan förmoda att den som regel var överjäst, eftersom termen "lagrat lättöl" dyker upp i skattelagstiftningen senare under 1900-talet. Svagdrickan utvecklades till det tidiga 1900-talets verkliga vardagsdryck för breda befolkningslager.

Men svagdrickans rötter är naturligtvis äldre än så. När vi läser om forna tiders imponerande ölkonsumtion måste vi förutsätta att merparten av det som dracks var alkoholsvagt öl. Före den industriella revolutionen tillverkades det mesta ölet i hemmen. Det svaga vardagsölet kan antingen ha varit bryggt på vört från en sen lakning eller helt enkelt bryggt in med låg extraktthalt från början.

Hur detta enkla, överjästa vardagsöl smakade kan vi naturligtvis bara gissa. Förmodligen fanns en uppsjö olika varianter. Kanske ett och annat öl smakade som en engelsk mild eller belgisk oud bruin. Med dåtidens teknologi kan vi räkna med att det hade mycket restextrakt och alltså var tämligen sött. Det är inte heller troligt att man brydde sig om att slösa onödigt mycket humle på vardagsölet.

När den moderna svagdrickan såg dagens ljus hade bryggeri- och jäsnings teknologin utvecklats så att man i regel fick ett bättre utbyte av sin vört. Och då blev drickan för tunn. Min gissning är att det var därför som drickabryggerierna började söta svagdrickan med sackarin. Detta sötningsmedel är ju helt ointressant för jästen och kunde därför bidra till drickans fyllighet. Sackarinsmaken faller visserligen inte alla på läppen, men den har blivit en typisk komponent i svagdrickans sensoriska karaktär.

Under 1900-talets första hälft blev också mörka maltsorter allt mer ovanliga i bryggerisammanhang, även om det bärnstensfärgade lagerölet länge hade en stark position vid sidan av den ljusa pilsnern. Många svagdricksbryggare gick över till ljus malt, men eftersom konsumenterna förväntade sig mörk dricka gjorde sockerkulören sitt intåg i recepten. Med tiden gick också många över till underjäsnig. Bland de tretton äkta svagdrickor som fanns kvar 1989 – när jag provade denna öltyp på allvar för första gången – var fem överjästa och åtta underjästa. Alla var sötade med sackarin och färgade med sockerkulör.

Hur skall en bra, traditionell svagdricka smaka? Enligt min uppfattning går det att ställa upp några parametrar. Den skall absolut inte vara tunn. Det är bra om drickan har en rund, stor sötma utan att smaka alltför mycket sackarin. Jag har hört föreslås att ersätta sackarinet med något annat – kanske med en sockerart som inte förbrukas av jästen. Sådana försök verkar mycket lov- värda eftersom få uppskattar sackarinsmaken. Till de fylligaste drickor som jag provat hör Basta-Dricka från Skoogs Bryggeri i Jönköping och Tomelilla Bryggarn's Julsvagdricka.

En bra svagdricka skall också vara ren i smaken. Infektionsfel som diacetyl och olika typer av unknä bismaker är inte alltför ovanliga och kan spoliera helhetsintrycket. Men den skall gärna också ha någon form av personlig karaktär. Sådant är alltid svårt att definiera – gränslandet mellan felsmaker och personlig karaktär upplevs olika av olika provare. Ett bra exempel på detta är saligen avsmnade Bergakungens Äkta Svagdricka från Hybo Bryggeri utanför Ljusdal. Den hade ofta en nästan belgisk touch, kanske orsakad av en begynnande mjölksyrejäsnig. Nivån var så diskret att den bidrog med mjukhet snarare än syra. Jag tyckte att det inte fanns någon godare dricka.

Mindre riskabelt är kanske om personligheten inte har med eventuella infektioner att göra. Ett bra exempel på det är Heines Juldricka från Heines Bryggeri i Smålands Anneberg. Den tillverkas fortfarande, men bara till jul. I sina bästa stunder har den en brödig arom som är oemotståndligt aptitlig. Mest som en antydning, men det är väl själva poängen. Mer utstuderade smakvarianter kanske kan vara intressanta, men i en traditionell svagdricka måste ändå grundkaraktären vara lätt att identifiera. Ett undantag kanske kan vara att laborera med en mer framträdande humlekaraktär, vilket Morgan Peilot i Degerhamn har lyckats med – hans dricka smakar helt traditionellt, men har dessutom en fin inramning av humle.

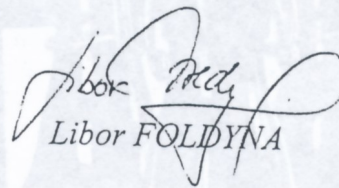
Svagdrickan har en del släktingar i våra grannländer. Mest betydande som kulturfenomen är kvassen i Ryssland. Den tillverkas enkelt uttryckt av rågbröd som löses upp i vatten och dricks färsk efter en tids jäsnig. En liknande, rågmaltsbaserad brygd som kallas kalja är fortfarande ganska vanlig i Finland. I Danmark bryggs en alkoholsvag avlägsen släkting till Berliner Weisse som kallas Hvidtøl. Och i Belgien tillverkas Tafelbier av många bryggerier – ofta som en alkoholsvag variant av mer kända belgiska öltyper, men det lär finnas mer traditionella varianter också. Men det är vad jag vet bara i Sverige som det finns en tradition av opastöriserad svagdricka med både sackarin och sockerkulör.

Följande tillverkare av traditionell svagdricka finns kvar i Sverige idag. Förteckningen kan innehålla fel, och alla upplysningar om svagdricka och aktuella tillverkare tas tacksamt emot.

- AlltG Drycker KB, Oskarström (Halland)
- Avesta Bryggeri, Fors (Dalarna)
- Borns Bryggeri, Alfta (Hälsningland)
- Heines Bryggeri, Smålands Anneberg (Småland)
- Mora Bryggeri, Mora (Dalarna)
- Skoogs Bryggeri, Jönköping (Småland)
- Två Bryggare, Tomelilla (Skåne)
- Virserums Bryggeri & Källvatten, Virserum (Småland)
- Ölands Hembryggeri, Degerhamn (Öland)

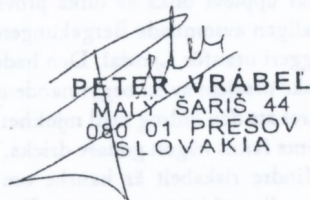
My name is Libor Foldyna and I am a collector of beer labels (and beer coasters from the Czech Republic). I would like to exchange beer labels with some Swedish collectors. I am very interested in beer labels from Swedish breweries. I am looking forward to your soon reply and future very good cooperation.

My adress is: FOLDYNA Libor
Bohuminská 57
SLEZKÁ OSTRAVA
710 00 CZECH REPUBLIC
My e-mail: libor.foldyna@seznam.cz



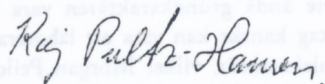
Libor FOLDYNA

I am a Slovak collector of beer labels - only from from the following countries: Slovakia, Austria, Switzerland, Sweden, Denmark, Norway, Finland, Australia and New Zealand. Besides labels from these countries I have for exchange other colectibles like bottle openers, pens, beer mats, beer caps, I would like to propose for exchange as I need beer labels from your country or the other countries I collect 55-60 labels in one letter. Please let me know whether you agree with my proposal and in what you are interested.



PETER VRÁBEL
MALÝ ŠARIŠ 44
080 01 PREŠOV
SLOVAKIA

Jeg er en dansk samler av danske öl- och sodavandsetiketter och vill få kontakt med svenske samler som samler danske etiketter då jag har nogle gamle etiketter fra Danmark fra ca 1950-1959 som jeg vill bytte mot andra danske etikeketter eller gamle svenske/norske etiketter.

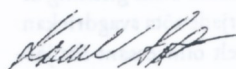


Kaj Pultz-Hansen
Skovkanten 9
6700 Esbjerg
DANMARK

I am an international beer labels collector from the heart of Europe. I am 53 years old, and I collect beer labels (as well as the bottle openers) from all over the world. I have a great interest in Swedish beer labels. I've got about 2.880 labels from your country in my collection now. Unfortunately, they are very hard to get for me your labels, because the breweries answer me seldom. So I try to contact you, if you can help me to extend my collection. Please, write me, if some of your members have an interest in labels exchange with me. As a member of the Czech Club of Beer Label Collectors in Prague I can send them all the new (even also older) labels from Czech republic, and many from Slovak republic. I have also many labels from other countries from all over the world for exchange.

I would be very happy, if you'll write more informations about your association of beer label collectors. May I be a member of your club? What do you offer for your members?

Thank you very much for your answer.



Karel Aubrecht
Podjavorinské 1596
149 00 Praha 4-Chodov
Czech republic (Europe)

aubrechtova@dpp.cz