

BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 3 - 2004



Innehåll nr 3 2004

- Redaktörens spalt 2
- Ordföranden har ordet 3
- Bryggeribesök i Avesta 5
- Protokoll från styrelsemöte 10
- Protokoll från årsmötet 12
- Ändringar i medlemslistan 16
- Brev till Bryggeriklubben 16
- Svagdricka och svagdricksbryggerier 17
- Annonser 19
- Billigt öl kan bli dyrt för bryggerier i kris 20
- Carlsberg dominerar stort 21
- Ölimportörer lurar konsumentet på procenten 21
- “Ölskatten måste sänkas med hälften” 22
- Münchens öl hundra år 23
- Med öl i maten 30

- 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!

Det har redan gått en månad sedan det trevliga bryggeribesöket m.m. i Avesta ägde rum (mer om detta på annan plats). Det tycks som om tiden bara flyger fram numera.

Den trista och långdragna mutaffären på Systemet tycks nu vara inne i sitt slutskede. Såvitt jag kan finna har ingen föreståndare i Gävles System butiker varit inblandade. Jag drar den slutsatsen eftersom de alla fortfarande arbetar kvar.

Systembolaget finns, på gott och ont, också kvar. Men man kan undra hur länge monopolen står pall mot all annan försäljning av alkoholhaltiga dryckert som sker. I Gävletidningarna var det häromdagen artiklar om detta. Där stod att långtradrachaufförer regelmässigt drygar ut sin lön genom att ta med sig öl, vin och sprit som de säljer till anställda på

företag dit andra varor leveraras. De anställda kan göra beställning till chauffören, som t.o.m. tar emot returflaskor. Trots detta vägrar regeringen, med en druckens envishet, att komma med något förslag till riksdagen om sänkta skatter på alkohol. Av allt att döma kommer det dock ett förslag om sänkta spritskatter nästa år, men något förslag om sänkta ölskatter kan vi nog dessvärre inte förvänta oss. Regeringens utredare om alkoholskatterna tycker ju inte att det tas in så mycket öl från andra länder till Sverige. Han har tydligen aldrig varit i Helsingborg eller ombord på någon Finlandsfärja.

Systembolaget har, med all rätt, reagerat på mutaffären. Men i vissa fall har reaktionen gått till överdrift. När jag tidigare har beställt några flaskor av olika sorter i beställningssortimentet har min Systembutik, som tagit hem fulla backar eller hela kartonger av sorterna, till glädje för många kunnat ställa ut de överblivna flaskorna (burkar har jag naturligtvis aldrig

forts. på s. 4



redföranden har ordet!

Tungelsta i oktober 2004.

Bäste läsare och samlarkollega.

Som ni redan vet efter att ha läst Oves egen krönika, så är även detta medlemsblad något försenat. Det betyder att vi redan nu kan redovisa höstmötet i Avesta och Fors den 2 oktober.

Mina personliga erfarenheter av denna minnesvärda helg, är att det hela var mycket lyckat och jag vill härmed rikta ett stort TACK till ägarna, Bryggeriprodukter i Nacka och deras platschef tillika bryggmästare Johan Borgqvist. Tack även till Johans hjälpredda Patrik Berglund.

Den 2 oktober avslutades även Stockholm Beer & Whisky Festival, som denna gång ånyo var lika trevligt som brukligt är. Liksom tidigare år var det några utställare som saknades och en del nya som tillkommit. Det var trevligt att stifta bekantskap med de nya små uppstickarna såsom Hantverksbryggeriet (från Västerås), Helsinge Ångbryggeri (från Söderhamn) och Oppigårds Bryggeri (från Hedemora). Även Mora Bryggeri var med - för andra året i följd.

Mångas favoriter, tillika våra stödjare från Jämtland, Nynäshamn, Stockholm och Uppsala, samt Carlsberg – som fokuserade på Carnegie Porter. Det fanns således ett stort antal anledningar till att njuta även detta år. Jag hoppas personligen att festivalen återkommer nästa år, trots känslan av att alkoholmyndigheterna försökte lägga sordin över det hela.

På mina höstresor till Bryggeriklubbens stödjande bryggerier - samt kollegor – kan jag inte låta bli att imponeras av hur man kämpar vidare för sin existens. De signaler som våra kära politiker ger bryggeriindustrin är minst sagt negativa. Det pratas om sänkningar av alkoholskatterna, men endast för sprit och vin och absolut inte för det förträffliga ölet. Det kanske är dags att omvärdera ett stort antal av våra politiskt valda om de inte snart visar konkreta resultat. Dagens politiska debatt i alkoholfrågan är jobbig att lyssna på.

Så åter till mina besök på olika bryggerier. Dessa stora skillnader mellan stort och ”smått”. Man kan inte undvika att imponeras av det som idag är landets största bryggeri, nämligen Carlsberg Sveriges bryggeri i Falkenberg. När man ser detta bryggeri, så förstår man delvis varför Carlsberg valde att koncentrera all produktion till just Falkenberg. Där finns nämligen mycket mark att expandera på. Att man sedan har ”skrotat” det som var Pripps, tycker nog många är något av ett mysterium. Det hela är förmodligen rent företagsekonomiskt rätt.

För en person som är bryggerihistoriskt intresserad förefaller nog de mindre bryggerierna vara betydligt intressantare och det får jag återkomma till längre fram.

Jag önskar dig en skön höstoch vinter.....

Ove

Redaktörens spalt...forts. från s. 2
beställt) i butiken. Nu är det på grund av mutaffärerna inte tillåtet. Butiken får visserligen sälja de överblivna flaskorna men bara om någon kund direkt frågar efter dem (vilket jag ofta gör som känner till detta). Produkter från beställningssortimentet får aldrig ställas ut i hyllorna i min butik. Efter att ha grubblat länge på saken har Systemet ändå beslutat att en butik i Gävle, den i Valbo köpcentrum, ska få ställa ut öl som blivit över vid beställningar. Ett tips till ölintresserade är ändå att fråga i Systembutiken och de finns något från beställningssortimentet ute på lagret.

Har ni tänkt på att Systemets information om öl i Varunytt har försämrats genom åren? De flesta nya ölsorterna presenteras visserligen fortfarande med bild på flaskan/burken. Det finns uppgifter om alkoholstyrka, förpackningssort, storlek, pris, färg, doft och smak samt om beska, fyllighet och sötma. Men mer är det inte. Tidigare fanns det alltid, när det var fråga om öl från ett nytt bryggeri och även i andra fall, en ganska omfattande information i ord om bryggeriet och ölet med historik. Nu förekommer detta knappast alls. Oktoberfestölen, t.ex., presenterades i Varunytt för september bara med namn, alkoholstyrka, förpackningssort och storlek samt pris. Inga bilder och inga uppgifter om vilket bryggeri som bryggt ölen och var bryggeriet är beläget. I Varunytt för november är årets 27 olika julölssorter i grundsortimentet

presenterade på samma ofullständiga sätt. Man kan undra vad detta beror på.

Allt som rör Systemet är dock inte negativt. Systemet gör nu reklam för kommande dryckesauktioner som det kommer att anordna i samarbete med Stockholms Auktionsverk. Den första genomförs den 30 november. Där ges möjlighet "att investera i värdefulla samlarobjekt". Det är väl sannolikt så att det mest är gamla vinflaskor som kommer att säljas men det är väl inte helt osannolikt att det kan dyka upp en och annan gammal fin ölflaska. Jag har en oöppnad Thomas Hardy's Ale Vintage 1995 i min ägo. På ryggetiketten står det att smaken på flaskans innehåll kommer att förbättras och vara under åtminstone 25 år om lagring sker i rätt temperatur. Om 16 år, då jag har haft flaskan i källaren i 25 år, kanske jag kan låta sälja den på en dryckesauktion. Eller så kanske jag själv kommer att avnjuta innehållet.

Jag har, utan att jag har bett om det, börjat få regelbunden information per E-post från något som heter E-Malt.com newsletter. Där finns bl.a. under rubriken Brewery News en del intressanta nyheter om bryggerier. Jag kommer att ta in en del av dessa nyheter i medlemsbladen under rubriken Bryggerinyheter.

Det får bli allt för denna gång. Det är inte lång tid kvar till julölen och julmedlemsbladet. Hoppas att ni samlare har haft en bra samlarhöst.

Redaktören



Sajt håller koll på ölskulden

Är du skyldig polaren en öl? I så fall är det inga problem. I Storbritannien kan du registrera dig på sajten buymeabeer.com. Du skriver in din kompis namn och sen får han ett sms med hälsning från dig och ett meddelande som han ska visa upp i någon av de barer som är med i samarbetet.

Notan får du sedan hem till din brevlåda, eller dras från ditt kontokort, skriver Mobil.se.



Bryggeriklubben & Avesta Bryggeri

Den 2 oktober 2004 var det dags för, vad många länge längtat efter, ett av Bryggeriklubbens två årliga bryggeribesök, årsmöte och bytesmöte. Den här gången ägde det hela rum i Avesta - på Avesta Bryggeri i Fors och på Hotel Visenten inne i själva Avesta.

Styrelsen hade ett möte på bryggeriet redan kl. 12.00 (se protokollet som finns i bladet) men övriga av de 45 personer som skulle delta i evenemanget mötte upp utanför bryggeriet strax före kl. 14.00.

Vi blev välkomnade av platschefen och bryggmästaren Johan Borgqvist samt av medlemmen Patrik Berglund, som numera arbetar på bryggeriet.

Johan berättade inledningsvis lite om bryggeriet. Det ägs numera av Bryggeri-produkter i Nacka som i sin tur har privata ägare. I bryggeriet bryggs f.n. ca 150 000 liter svagdricka och 1 200 000 liter öl per år. Ungefär 65 procent av kapaciteten utnyttjas. 30 procent av tillverkningen utgörs av legotillverkning. Alla starkölssorter som produceras finns numera bara i beställningssortimentet.

Medan vi visades rund bjöd Johan och Patrik på öl och baguetter. Deltagarna

uppskattade speciellt när de fick provsmaka legotillverkade Häxöl och Arboga Julöl direkt från lagertankarna.

Sedan det trevliga bryggeribesöket hade avslutats ställdes färden mot Hotel Visenten, som ligger lite närmare Avesta Centrum,

Efter incheckning och Sörens utdelning av ett stort antal starköl som hade skänkts av våra stödjande medlemmar intogs middag i hotellets restaurang. Alla deltagare kunde då skölja ned maten med två Avesta Country 5,3 som hade skänkts av bryggeriet.

Efter middagen blev det en auktion och lotterier på olika saker som hade skänkts av såväl samlande som stödjande medlemmar. Aktionen inbringade 1 526 kr medan lotterierna gav 1 200 kr.

De flesta klarade sen av Bryggeriklubbens årsmöte (se protokoll i bladet) samt det efterlängtrade och för de flesta mycket givande bytesmötet som varade till framåt småtimmarna.

Det var nöjda deltagare som därefter somnade sött i sina rum på hotellet.

OG

Bryggerinyheter

Ryssland, Moskva: Rysslands ledande bryggeri, Baltika, som ägs till lika delar av Danmarks Carlsberg och Scottish & Newcastle, sände den 16 oktober 2004 sin första sändning bestående av 17 200 liter öl till Nya Zeeland. Den andra sändningen med Baltika Number 3 Classic och Baltika Numer 7 Export kommer att sändas till jul. Den officielle distributören av Baltika, Federal Geo Ltd, planerar att sälja Rysslands populäraste öl, förutom i Nya Zeeland, i Vanuatu, Fiji, Tonga och Cooköarna. Baltika säljs nu i 35 olika länder. Förra året exporterade bryggeriet 992 300 hl öl, eller 6 procent av hela sin försäljning. Det var en ökning med 9 procent jämfört med 2002.

Deltagare i Avesta

Jonas Ahnfeldt
 Marianne Andersson
 Martin Andersson
 Per Berggren
 Patrik Berglund
 Bengt Borg
 Sören Borgström
 Claes-Göran Camitz
 Sören Clavebring
 Lennart Edvardsson
 Per Eklöf
 Ove Grip
 Urban Haglund
 Roland Hjort
 Helge Hoff

Mikko Hovi
 Göran Jalstrand
 Tuffe Jansson
 Kurt Johansson
 Harald Karlsen
 Kjell Kvik
 Sven Lagerqvist
 Rickard Laisfeldt
 Lennart Larsson
 Niels Holger Nielsen
 Hans Göran Nilsson
 Henrik Nilsson
 Magnus Nordström
 Ole Olsen
 Erik Opaker

Arne Persson
 Svend Petersen
 Stig Pudas
 Jörgen Sand
 Björn Sernerud
 Camila Sernerud
 Ingmar Strannevik
 Roger Svensson
 Per Söderberg
 Torbjörn Söderberg
 Andreas Sörgaard
 Björn Sörgaard
 Bo Thomason
 Hans-Lennart Ullström
 Henrik Unnerbrant



Johan Borgqvist står beredd med öl och baguetter

Bryggerinyheter

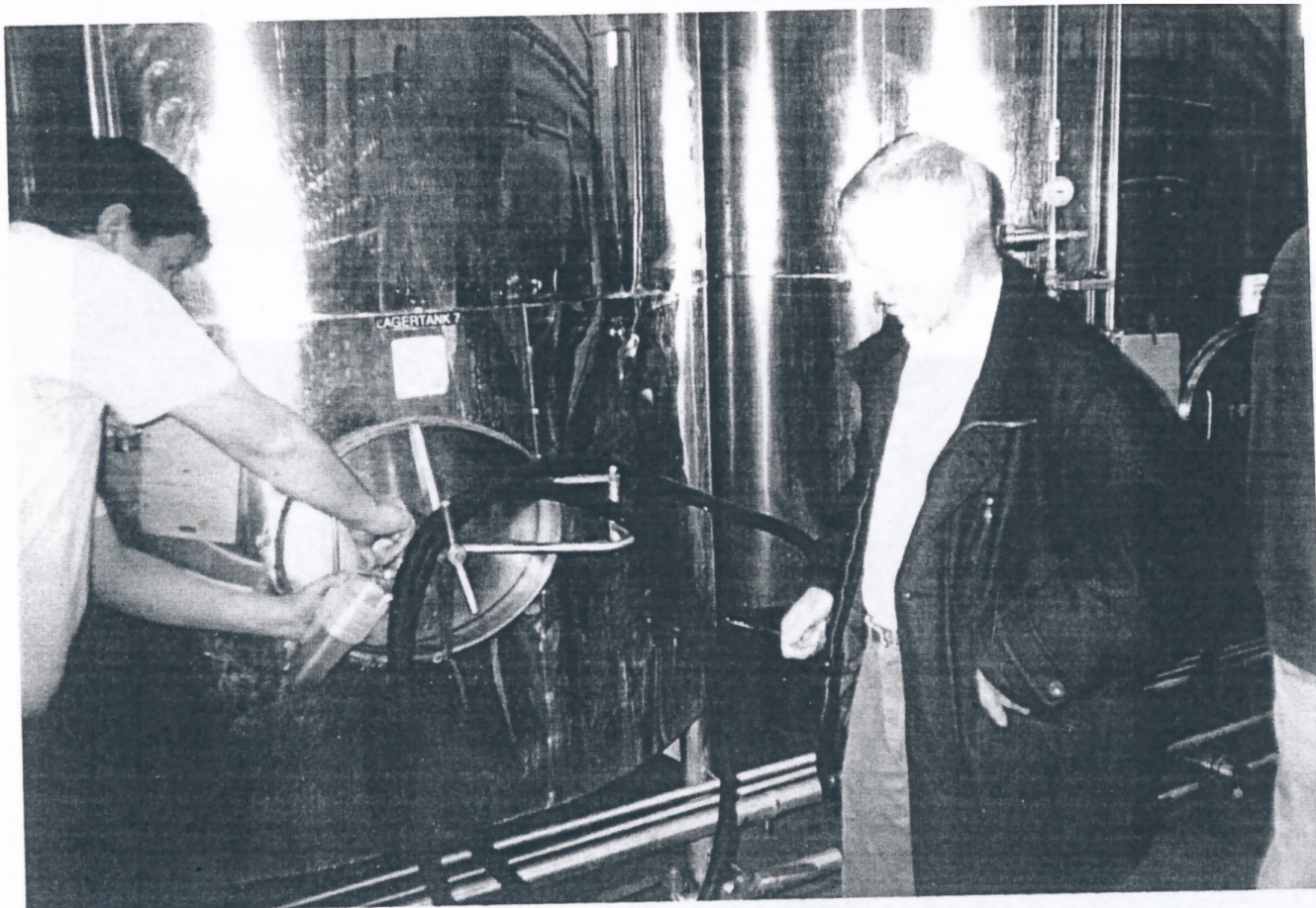
Canada, Montreal: Den 22 juli 2004 tillkännagav Adolph Coors Company och Molson Inc. att företagen skulle gå ihop på lika villkor. Det nya bolaget kommer att kallas Molson Coors Brewing Company och kommer att bli det femte största bryggeriföretaget med avseende på volym. Den sammanlagda ölförsäljningen kommer att uppgå till 60 miljoner hektoliter eller 51 miljoner fat. Företaget kommer att få en stark bas i etablerade märken i fyra av de åtta största ölmarknaderna i världen.



Deltagarna mötte upp vid bryggeriet strax före kl. 14.00



Johan informerar om bryggeriet



Julöl direkt från lagertanken smakade mycket bra



Sören tackar Johan för ett mycket trevligt bryggeribesök



Maten på Hotel Visenten sköljdes ned med Avesta Country



Här pågår givande bytesaffärer

Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN på Avesta bryggeri i Fors, 2004-10-02

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 samt protokollsjusterare.

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

Ove Grip utsågs att justera protokollet.

5. Medlemssituationen.

Rickard redovisade medlemsantalet.

Vi är 120 medlemmar och av dessa är det 89 samlande och 27 stödjande.

Har under året tappat 5 samlande och 2 stödjande medlemmar.

6. Kassarapport.

Vi har sänkt porto kostnaden med 3000 kronor tack vare Sören, för han hade kommit över ett parti rabatt frimärken.

Medlemsavgifter har inbringat 35000 kronor och auktionerna har givit 8000 kronor.

Det har blivit ett överskott på 13000 kronor.

7. Styrelsekandidater.

Styrelsen ställer upp, om de får förtroendet och blir omvalda.

8. Rapporter.

Jörgen Andersson på Mora Bryggeriet har köpt viss utrustning av Luleå bryggeri.

Ove hade varit i Härjedalen och där köpt svagdricka från Tallåsens bryggeri.

Tallåsens bryggeri har tappat och bryggt sin svagdricka på Hjo bryggeri i Hjo.

Sören har rest runt och hämtat öl och etiketter och då har han besökt Grebbestads bryggeri.

På Grebbestads bryggeri är man bara tre personer i produktionen och dessa sköter även kontoret, man har fått dra ner för läget är lite tuft.

Strömfors bryggeri ägs av Krönleins och där tappar man all sin pet.

Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN på Avesta bryggeri i Fors, 2004-10-02

Sören besökte även Ramlösa och knöt kontakt där.
Besökte även Pekka Nurminen och vissa andra medlemmar i Skåne,
Tomelilla fick även ett besök och även Bredaryd och där hade de byggt om.

9. Nya och övriga frågor.

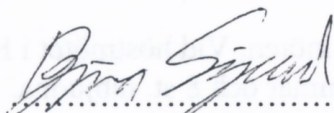
Hedersmedlems frågan får vara vilande.
Lite bättre kvalitet på medlemsbladet och då först och främst bilderna.
Medlemmarnas rader.
Ove har gamla medlemsblad till försäljning.
Förslag till nästa års bryggeri träff är Krönleins bryggeri och Banco bryggeri.

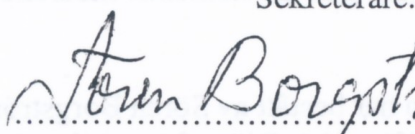
Sören redogjorde för de gåvor vi fått, och det var öl från tolv olika bryggerier.

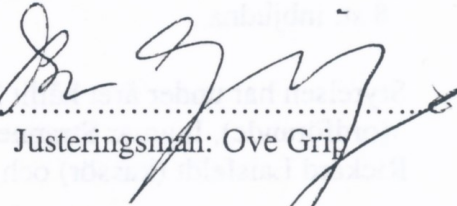
Det var Åbro, Grebbestad, Jämtland, Två Bryggare, Millingstorp, Carlsberg,
Krönleins, Kopparberg, Spendrups, Slottkällans, Nils Oscar och Avesta bryggeri

10. Avslutning.

Mötesordföranden avslutade därefter mötet.


.....
Sekreterare: Björn Sörgaard


.....
Ordförande: Sören Borgström


.....
Justeringsman: Ove Grip

Sida 2 av 2

Bryggerinyheter

Sverige: Carlsberg A/S tillkännagav den 19 oktober 2004 att Carlsberg Sverige AB har träffat en överenskommelse om att sälja sin bryggerifastighet i Bromma till Stockholms kommun för 375 miljoner kr. Tillträde ska ske den 31 december 2004. Carlsberg Sverige AB har kommit överens med kommunen om att hyra kontor och lagerutrymmen för sådana funktioner som försäljning, marknadsföring och logistik. Carlsberg Sveriges styrelse beslutade i november 2003 om att överföra produktionen av öl och läsk från bryggeriet i Bromma till Falkenberg och i en mindre omfattning till Köpenhamn. Denna överföring har därefter pågått och beräknas bli avslutad i oktober 2004.

Protokoll fört vid årsmötet för BRYGGERIKLUBBEN på Hotel Visenten i Avesta 2004-10-05

Närvarande : 37 samlande och 10 inbjudna

1. Mötets öppnande.

Mötet öppnades av ordförande Sören Borgström.

2. Kallelse till mötet, godkännande.

Mötesdeltagarna godkände kallelsen till mötet.

3. Dagordningens godkännande.

Dagordningen godkändes.

4. Val av mötets ordförande och sekreterare.

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

5. Val av justeringsman och två rösträknare.

Till justeringsman valdes Ove Grip och till rösträknare valdes Roger Svensson och Torbjörn Söderberg

6. Verksamhetsberättelse.

Bryggeriklubben för perioden 1 sept.2003- 31 aug 2004 .

Klubben har under året hållit 2 möten, Vid höstmötet i Herrljunga den 20 sept. deltog 43 st. samlande medlemmar och 8 st. inbjudna.

Vid mötet i Stockholm den 15 maj 2004, deltog 39 st. samlande medlemmar och 8 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 5 nya medlemmar, samtliga samlande. 7 medlemmar har lämnat klubben, varav 2 stödjande.

Medlemsbladet har under verksamhetsåret utkommit med 4 nummer.

Årets etikett har utsetts för 15 året i följd.

Vinnare blev Slottskällans Bryggeri med sin Indian Pale Ale – etikett.

Ett stort tack riktas till våra stödjande medlemmar för ekonomiska bidrag samt för etiketter, dricka och annat till de samlande medlemmarna.

Den 2 oktober 2004

Styrelsen

Protokoll fört vid årsmötet för BRYGGERIKLUBBEN på Hotel Visenten i Avesta 2004-10-05

7. Kassa rapport och revisions rapport.

Rickard Laisfeldt lämnade en kassa rapport och Sven Lagerqvist lämnade en revisions rapport.

Se bilaga 1 och 2.

8. Ansvarsfrihet för styrelsen.

Årsmötet beviljade styrelsen ansvarsfrihet för det gångna verksamhets året.

9. Val av styrelse och revisorer.

Hela styrelsen omvaldes ,och revisorerna omvaldes.

10. Ersättning till styrelsen.

Sören Borgström önskar ersättning för telefon kostnader med 1500 kronor.
Rickard Laisfeldt och Ove Grip önskar ersättning med 300 kronor vardera för telefon.

Ingmar Strannevik önskar ersättning med 100 kronor för telefon kostnad.

Björn Sörgaard önskar ingen ersättning.

Årsmötet godkände de begärda beloppen.

11. Rapporter.

Sören har varit på besök i Stockholm till landsort, Grebbestad till Tomelilla, och hämtat etiketter och öl.

Sören har även varit på Avesta bryggeri, och inspekterat hotellet där vi skulle bo.
Mora Bryggeri fick även de ett besök av Sören.

Rickard har pratat med Jörgen Andersson på Mora bryggeri och Jörgen sa att de köpt viss bryggeri utrustning av Luleå bryggeri, och resten av utrustningen skulle skrotas.

12. Redovisningar av gåvor.

Följande bryggerier har bidragit med öl till årsmötet.

Åbro, Grebbestad, Jämtland, Två Bryggare, Millingstorp, Carlsberg, Krönleins, Kopparberg, Spendrups, Slottkällans, Nils Oscar och Avesta bryggeri

13. Nästa års möten, förslag.

Vi har Krönleins eller Banco att jobba med.

Ove Grip undrar om vi inte kunde besöka ett Danskt, Norskt eller ett Finskt bryggeri.

Jonas Ahrnfelt rekommenderade Aas bryggeri i Norge.

Claes-Göran Camitz föreslog att vi kunde besöka Thisted bryggeri i Danmark som är ett fint gammalt bryggeri.

Det är med öl som med kärlek – ibland häpnar man över vad andra väljer.

Protokoll fört vid årsmötet för BRYGGERIKLUBBEN på Hotel Visenten i Avesta 2004-10-05

14. Fråga om hedersmedlem.

En gång hedersmedlem alltid hedersmedlem.

15. Nya och övriga frågor.

Ove efterlyser engagemang i medlemsbladet, om det är något som medlemmarna söker eller vill sälja.

Bättre kvalitet på medlemsbladet och då främst bilderna.


Lägga ut medlemsbladet på Internet.

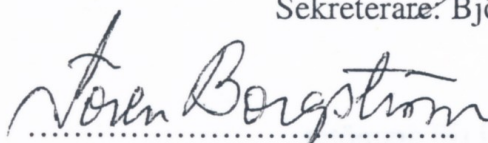
Jonas Ahnfelt efterlyser den kunskap som vissa i klubben besitter på, att detta skrivs ned och kommer med i medlemsbladet.

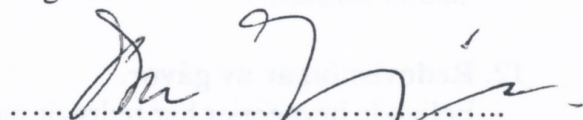
Lennart föreslog att vi kunde göra special utgåvor om tex. bryggerier, öl glas eller pins. Detta höll Urban med om och tyckte detta var en bra ide.

16. Avslutning.

Mötesordföranden avslutade därefter mötet och önskade oss en trevlig kväll.


.....
Sekreterare: Björn Sörgaard


.....
Ordförande: Sören Borgström


.....
Justeringsman: Ove Grip

Bryggerinyheter

Storbritannien: Scottish & Newcastle, som producerar Fosters och Kronenbourg lager, kommer i november 2004 att bli det första stora bryggeriföretaget som förser sina ölflaskor med allmänna hälsovarningar. Varningarna kommer att se ut ungefär som de varningar som finns på cigarettpaket. Bryggeriföretagets initiativ förväntas, enligt The Telegraph den 17 oktober 2004, att bli följt av andra brittiska bryggeriföretag och bli standard i Storbritannien inom några månader.

Bilaga 1

KASSARAPPORT FÖR BRYGGERIKLUBBEN 20030901-20040831

INTÄKTER:	
Medlemsavgifter	35 590 :-
Ränta	222 :-
Auktion/lotteri/försäljning	7 987 :-

S:a	43 799 :-

UTGIFTER:	
Medlemsmöten	2 200 :-
Bladet/Styrelsearbete	17 258 :-
Blommor/uppvaktningar	565 :-
Kuvert/kopiering	3 001 :-
Avgifter pg,bank	810 :-
Frakt,porto	6 928 : 65
Årets överskott	13 035 : 85

S:a	43 799 :-

TILLGÅNGAR:	
Kassa	0 :-
Postgiro	253 : 75
Bank	24 774 :-
Glas	940 :-
Pins, slipsnålar	4 000 :-
Frimärken	1 382 :-

S:a	31 349 : 75

ÖVRIGA TILLGÅNGAR:	
Standar	1 200 :-
Pins,slipsnålar	1 800 :-
Kuvert	2 400 :-
Tygmärken,dekaler	700 :-

S:a	6 100 :-

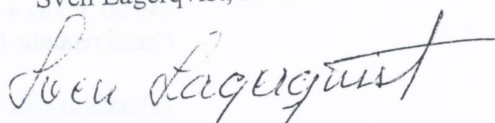
Rickard Laisfeldt, kassör

Bilaga 2

REVISIONSBERÄTTELSE för Bryggeriklubben 20030901-20040831

Undertecknad har i egenskap av vald revisor haft att granska Bryggeriklubbens räkenskaper för det gångna verksamhetsåret. Där har jag inget att anmärka på och verksamheten visar på ett överskott över dessa 12 mån på 13 035:85 kr och jag tillstyrker att kassör och styrelse beviljas ansvarsfrihet.

Sven Lagerqvist, revisor



ÄNDRINGAR I MEDLEMSLISTAN:

29. Carlsberg Sverige AB, Bromma (utgår som medlem)
97. soren.clavebring@telia.com (ny e-mail)
138. mikael.falcon@telia.com (ny e-mail)
152. Arvid Nordqvist HAB (utgår som medlem)
154. Gamla Slottskällans Bryggeri AB (namnändring)
174. magnus.nordstrom@comhem.se (ny e-mail)
176. foppa41@tele2.se (ny e-mail)
180. Vasa Bryggeri, Kvissleby (ny adress)
190. Stig Pudas, Annebergsvägen 7, 826 61 Söderala, tel: 0270 – 189 72, 070 – 377 16 96,
070 – 299 76 58. E-mail: stig.pudas@soderhamn.com (ny medlem)
Samlarområden: ölglas, skyltar, askkoppar, reklam.

Kassören

BryggeruKlubben
Søren Borgström
Runvagen 6
137 55 Vesterhaninge
S w e d e n

Dear Sirs (Madam),

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@r.dpp.cz

Svagdricka och svagdricksbryggerier

I förra numret av medlemsbladet fanns en artikel om svagdricka och svagdricksbryggerier, skriven av medlemmen Jan-Erik Svensson, införd. Artikeln har föranlett medlemmen Rune Olsson att sända följande brev till redaktören.

“Först vill jag tacka dig och alla andra som lägger ned så mycket tid på Bryggeriklubben. Mest tack för medlemsbladet och allra mest för artiklar om svagdricksbryggerier.

Jag läste med mycket stort intresse (i senaste medlemsbladet) om kvarvarande småbryggerier som tillverkar svagdricka idag. Men två bryggerier som ännu är kvar saknar jag i uppräknningen. De är Sandhems Bryggeri ca två mil söder om Tidaholm och Hjo Bryggeri. Båda är i gott skick men tillverkning sker numera endast till påsk- och julhögtiderna.

Hjo Bryggeri (Uno Blixt) legotillverkar åt oss (AB Marks Bryggeri) sedan ett antal år tillbaka. Drickan tappas både på gammaldags glasflaskor som rymmer 10, 5, 3 och 2 liter och i 5 liters plastdunkar som i stor utsträckning säljs genom butiker i västsverige för glöggframställning.

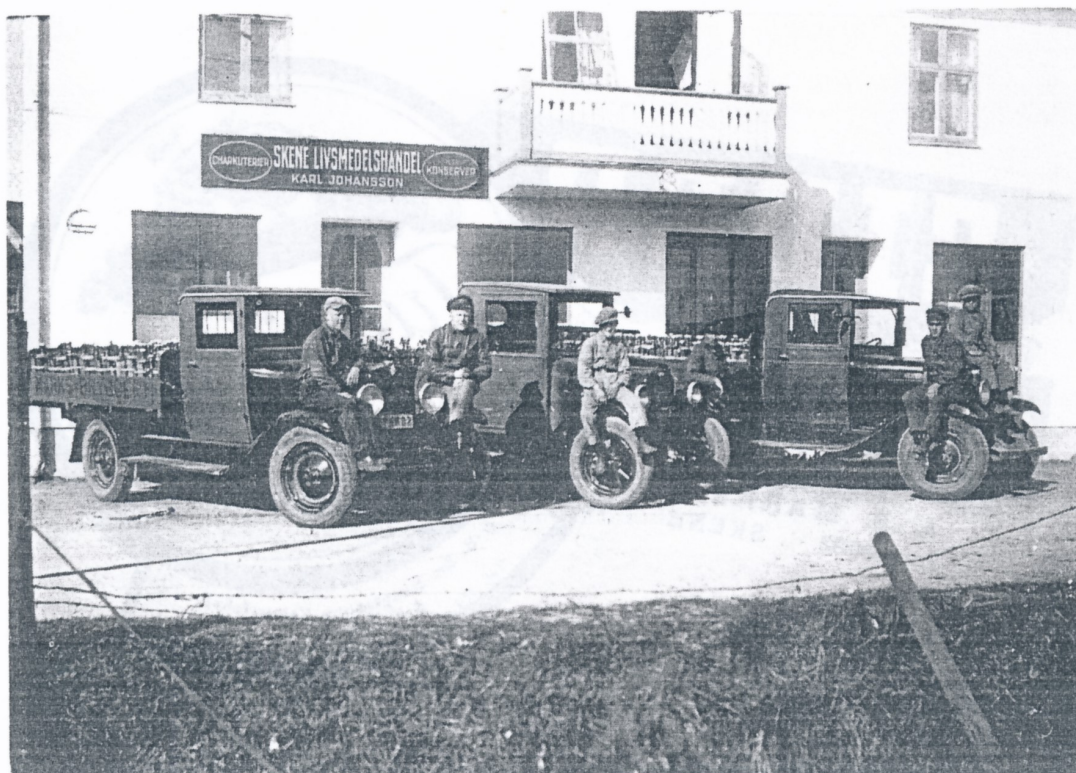
På 50-centiliters returglas brygger Avesta Bryggeri åt oss. Vi bryggde själva dricka fram till 1995, då Vägverket löste in bryggerifastigheten för ny vägsträckning Borås-Varberg. Bryggeriet drivs nu i fjärde generationen av Martin Olsson.

I sommar har vi besökt Skogs Sandhems och Hjo Bryggeri. Det var mycket angenämt att få se och tala med “småbryggerier.

Med vänlig hälsning

Rune Olsson”

Redaktören tackar Rune Olsson för brevet och riktar en anmodan till andra medlemmar att sända in brev och artiklar om andra småbryggerier som finns eller har funnits i vårt land.



Marks Bryggeris bilar i början av 30-talet

Mörlanda Marknad



GAMMALDAGS SVAGDRICKA

Från MARKS BRYGGERI

TEL. 0320 - 400 82

SERVERAS VÄL AVKYLD

Innehållsdekl. Malt, Humle, Sockerkulör, Bryggerijäst, Sackarin



**60
ÅR**

1928—1988

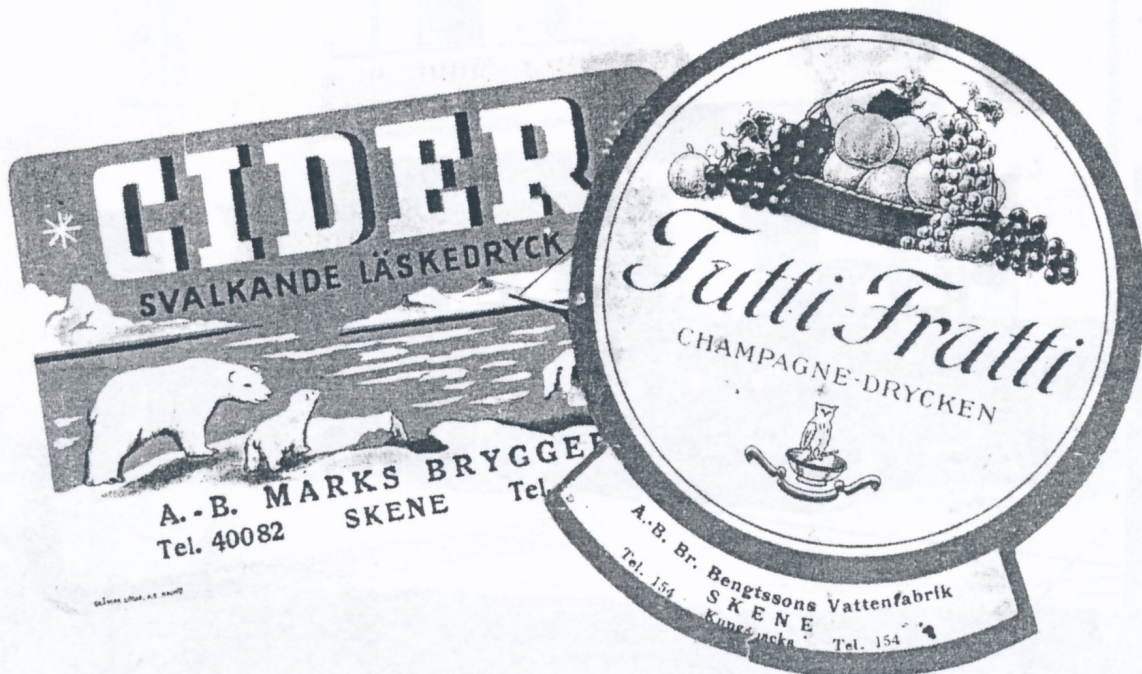
Gammaldags

SVAG- DRICKA

Klass 1

Innehåller: Sackarin, malt, sockerkulör,
humle och bryggerijäst.

AB MARKS BRYGGERI, Skene
0320-400 82



2 gamla etiketter från Marks Bryggeri

Äldre medlemsblad till salu

Följande äldre medlemsblad finns att köpa för 10 kr/styck plus eventuella portokostnader.

1988 - 1	1991 - 1	1993 - 1	1995 - 1	1997 - 1	1999 - 1	2001 - 1
1988 - 2	1991 - 2	1993 - 2	1995 - 2	1997 - 2	1999 - 2	2001 - 2
	1991 - 3	1993 - 3	1995 - 3	1997 - 3	1999 - 3	2001 - 3
1989 - 1	1991 - 4	1993 - 4	1995 - 4	1997 - 4		
					2000 - 1	2003 - 1
1990 - 3	1992 - 1	1994 - 1	1996 - 1	1998 - 1	2000 - 2	2002 - 2
1990 - 4	1992 - 2	1994 - 3	1996 - 2	1998 - 2	2000 - 3	2003 - 3
	1992 - 3	1994 - 4	1996 - 3	1998 - 3	2000 - 4	2004 - 4
	1992 - 4		1996 - 4	1998 - 4		

Beställningar kan göras hos redaktören per telefon (026-12 82 85), per E-post (ove.grip@telia.com) eller per vanlig post (Ove Grip, Bäverstigen 22, 806 41 Gävle).

Först till kvarn...

Redaktören

Äldre öl- och läskbackar till salu

Backar med utrymmer för 50 flaskor

- En med Wasa Borlänge på sidorna
- En med Lindens Säter på gavlarna
- En med Svea på sidorna (från Filipstad?)
- En med Wadmans Bryggeri AB Gefle på sidorna och W.B.A.B. på gavlarna

Backar med utrymme för 25 flaskor

- en för vichyvattensflaskor med Gevalia på sidan och Å.B.A.G. på gavlarna
- en med S.S./B.R. från okänt bryggeri

Backarna säljs till högstbjudande, dock lägst 300 kr/styck + ev. fraktkostnad av Claes-Göran Camitz, tel. 0346-804 33.

Billigt öl kan bli dyrt för bryggerier i kris

På ett decennium har varannan bryggerianställd i Sverige fått sluta.

Visst har skatten på öl medverkat till minskningen, men lika mycket har ändrade dryckesvanor betytt – och bryggeriernas egna satsningar på lågprisöl.



BRYGGERIER I KRIS

DAN LUCAS

SVERIGE HADE I MITTEN av 1990-talet ett 40-tal bryggerier och 6 000 bryggerianställda. I dag är siffran nere i under 20 och färre än 3 000 jobbar där.

I och med EU-inträdet 1995 ökade konkurrensen och det kom fler kanaler för konsumenterna att köpa öl, framför allt starkare öl.

Den registrerade ölkonsumtionen har sjunkit från strax under 600 miljoner liter under 1994 till under 500 miljoner liter i fjol. Räknas privatimporten in, både den lagliga och den olagliga, ligger konsumtionen sannolikt runt 590–600 miljoner liter, det vill säga på 1994 års nivå.

Men förändringarna mellan de olika ölsorterna har varit än större.

Den tidigare storsäljaren folkölet, som 1994 svarade för hälften av den registrerade ölkonsumtionen, svarade i fjol endast för en tredjedel. Konsumtionen av lättöl hal-

verades under samma period och svarar nu för endast en tiondel av den öl som dricks i Sverige.

Det här är typiska "vardagsöl" – öl som dricks till vardagens måltider. Men i dag dricker svenskarna mer vatten i stället.

Starköl däremot, som 1994 svarade för en dryg fjärdedel av den samlade konsumtionen svarade i fjol för drygt hälften.

KONSEKVENSEN FÖR DE svenska bryggarna är att storsäljaren folkölet tappat mark, samtidigt som konkurrensen har ökat på de starkare ölsorterna. Det i sin tur leder till att trycket ökar på näringen – det måste till färre, men större, bryggerier som kan utnyttja stor-driftsfördelar för att få lönsamhet.

Vad betyder då ölskatten, den som bryggeridirektörer så gärna pratar om? Ja, självklart är det inte oväsentligt att skatterna är högre i Sverige än i omvärlden. Men svenska bryggare har haft högre marginaler på sin produkter, innan skatten läggs på, än vad deras konkurrenter har haft, till exempel i Tyskland.

Enligt Svenska Bryggareföre-

ningen tar en bryggare 2:85 kronor för en burk öl på 50 centiliter, ett öl som säljs i en tysk lågprisbutik. Därefter kommer skatter och butikens påslag vilket ger ett slutpris på runt 4:60 kronor.

Jämför med en burk Carlsberg Hof på Systembolaget. Där är bryggarens andel 5:16, enligt Systembolaget. Den billigare varianten, Pripps Blå, ger bryggeriet 3:33 kronor.

DET SÄGER SIG SJÄLVT att Carlsberg inte kan konkurrera enbart med priset mot det billigare tyska ölet, inte ens om ölskatten skulle slopas helt. Därför har Carlsberg, som sina konkurrenter, börjat tillverka lågprisöl. Det är öl som kostar under en tia på Systembolaget för en 50 centiliters burk.

Systembolagets största säljare bland ölen är Sofiero Original, som kostar 9:80 per burk. Där får leverantören 2:23 kronor, det vill säga ett pris som före skatterna kan konkurrera med det tyska.

Men det är ett dyrt recept. Lågprisölen kan många gånger vara billigare än folköl- och bryggerierna har därför hjälpt till att underminera ställningen för sin tidigare storsäljare.

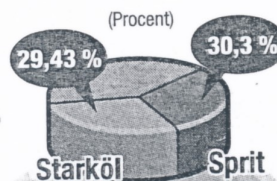
En annan sak är att svenskarna faktiskt inte dricker särskilt mycket öl, inte om man jämför med de flesta EU-länder. Marknaden är därmed ganska liten och det blir svårt att möta små marginaler med en stor försäljning, så som de tyska konkurrenterna kan.

dan.lucas@dn.se 08-7381919

Tidningsurklippen på denna och följande två sidor är hämtade från DN den 27 september 2004 och har tillhandahållits av Leif Nielsen

Unga föredrar sprit

När ungdomar i årskurs nio och årskurs två på gymnasiet dricker alkohol så dricker de framförallt sprit. Näst vanligast är starköl.



Källa: Stockholm stads drogvanundersökning 2004

Grafik: TIMO RINNEUO

Carlsberg dominerar stort

Risk att Spendrups lägger ner i Vårby eller Grängesberg.

■ Fyra stora bryggerier

1. Zeunerts Bryggeri (Kopparbergs)
2. Kopparbergs Bryggeri
3. Spendrups Bryggeri
4. Åbro Bryggeri
5. Carlsberg Sverige
6. Banco Bryggeri (Kopparbergs)
7. Sofiero Bryggeri (Kopparberg)



Carlsberg Sverige har 44 procent av den svenska marknaden och är därmed störst. Som nummer två ligger Spendrups med 25 procent och därefter kommer Kopparbergs med 13 och Åbro med 10 procent.

De övriga 8 procenten fördelas på små nischbryggerier som ofta kan vara stora på små regionala marknader. Om Lars Pålsson (se nästa sida) har rätt kommer två av de fyra att slås ut. Med tanke på marknadsandelarna vore det lätt att anta att det blir just Åbro och Kopparbergs, men det är faktiskt långt från säkert.

Åbro kämpar i motvind, det är sant. På tio år har det lilla familjeägda företaget gått från 400 till 250 anställda. Men Kopparbergs har vuxit kraftigt på senare år. Företaget har nyligen ökat sin produktionskapacitet för att kunna klara att ta en marknadsandel på 20 procent.

Spendrups tappar i stället marknadsandelar i en för det bolaget förskräckande takt. På ett år har bolaget tappat 2,5 procentenheter av sin marknadsandel på öl. Även på vatten och läsk rapporterade bolaget kraftiga minskningar av marknadsandelarna i den senaste delårsrapporten. Spendrups vd, Jens Spendrup, har också sagt att om inte situationen förbättras så kommer ett av företagens två bryggerier, Vårby eller Grängesberg, att läggas ned.

DAN LUCAS

■ Europas ölhävdare

Europas ölbälte går från Irland i väster till Tjeckien i öster. Svenskarna dricker bara en tredjedel av vad tjeckerna gör.

	LITER PER PERSON OCH ÅR
Tjeckien	160
Irland	153
Tyskland	126
Luxemburg	108
Österrike	108
Sverige	56

KÄLLA: SVENSKA BRYGGARFÖRENINGEN

GRAFIK: DN

Ölimportörer lurar konsumenten på procenten (TT, 2004-08-26)

TT osign
2004-08-26
Myndighet:
Skatteverket

Flera myndigheter utreder omfattande bedrägerier där importörer tar in utländsk öl ned en maximal alkoholstyrka på 2,8 procent i burkar märkta 3,5 procent och lurar därmed sina kunder på alkoholinnehållet och staten på skatteintäkter. - Vi har tittat på det här sedan ett och ett halvt år och märkt att det är särskilt förekommande bland importörer i Malmö och Stockholm, säger Thomas Lindgren, samordnare på Skatteverkets huvudkontor. Det är oklart om det är ett brott att utländska bryggerier går med på att tappa öl på burkar märkta med högre alkoholinnehåll än vad innehållet i själva verket har. Bryggerierna är dock skuldiga att uppge rätt alkoholhalt på det beställda ölet i sina papper till Skatteverket. - Bara här i Malmö har vi ett tiotal pågående utredningar mot importörer. Genom tullens analyser har vi fått reda på att alkoholhalten i vissa märken är lägre än det som angivits, säger Margarethe Nordensson på skattemyndigheten i Malmö. Importörerna undgår genom bedrägerierna skatt på cirka 2,50 kronor per burk. Det gör att de kan hålla lägre priser än konkurrenterna.

”Ölskatten måste sänkas med hälften”

Utslagningen av bryggerier kommer att fortsätta, spår Carlsbergs Sverige- vd.

Sverige behöver bara två stora bryggerier som kan försörja hela landet. Det säger Lars Pålsson, vd för Carlsbergs Sverige.

Har han rätt kommer utslagningen av bryggerier att fortsätta i flera år till.

År 1996 fanns det 38 bryggerier som bryggde öl av alla klasser i Sverige. I förfölj var den siffran nere i 18 och minskningen fortsätter. Det är Lars Pålsson övertygad om.

– Det blir två nationella spelare kvar och sedan små specialister, tror han.

– Det är alltid svårt att vara en trea eller en fyra på marknaden, tillägger han.

Carlsberg Sverige har själva rationaliserat och gått från tre till ett bryggeri. Det senaste är bryggeriet i Bromma som läggs ned i höst till förmån för det kvarvarande i Falkenberg.

Det var bara fyra år sedan som Carlsberg tog över bryggeriet i Bromma, i samband med att bryggeriet tog över Pripps. Då var det meningen att bryggeriet skulle bli kvar.

– Det trodde vi också – det är helt riktigt. Men nu har marknaden sjunkit så pass mycket att vi har gjort det vi behöver göra nu, säger Pålsson.

Genom koncentrationen till Falkenberg anser Pålsson att han gett Carlsberg Sverige en större ”flexibilitet”, en bättre förmåga att anpassa sig efter svängningar på marknaden. Inte minst går det lätt att flytta produktion av olika produkter mellan Danmark och Falkenberg.

– Det är inte konstigt för mig att vi brygger Carlsberg för den svenska marknaden i Danmark – det är ju ändå därifrån ölet kommer från början!

LARS PÅLSSON ÄR DOCK inte säker på att den svenska ölmarknaden har stabiliserats. Importen har fortsatt att öka, menar han. Och det är de höga svenska skatternas fel.

– Risken är att vi kommer att pressa ner volymerna i Sverige om de här markanta skillnaderna består. Jag förstår att konsumenterna

tycker att det är intressant att köpa en öl som kostar mycket, mycket mindre, tillägger han.

Riksdagsmannen Kent Härstedt föreslog i en utredning nyligen att skatten på sprit skulle sänkas med 40 procent för att hämma privatimporten.

Men Härstedt föreslog ingen sänkning av skatten på öl, till stor förtret för de svenska bryggarna. Men Pålsson tror ändå att det finns en chans att skatten sänks.

– Jag upplever att dörren ännu inte är stängd. Man har öppnat för en diskussion och en dialog, och det verkar som om man tar den

”Det är inte konstigt för mig att vi brygger Carlsberg för den svenska marknaden i Danmark – det är ju ändå därifrån ölet kommer från början.”

diskussionen seriöst, säger han.

– Men det måste var en kraftfull sänkning.

Lika stor som på sprit?

– Ja, en halvering måste man räkna med, så att man kommer ner på dansk nivå.

Men den minskning av ölkonsumtionen som skett de senaste tio åren har gällt lättöl och folköl, produkter som har ingen eller liten ölskatt. Men Pålsson menar att skatten är boven i dramat ändå.

– Om en konsument åker till Tyskland eller Danmark och köper en back öl, så har man den hemma i garaget eller i källaren. Då är det den dagliga konsum-

tionen, som oftast har kommit från folköl och lättöl, som minskar, säger han.

DE SVENSKA BRYGGARNAS svar på den utländska konkurrensen har varit att lansera lågprisöl, starköl som kostar högst en tia på Systembolaget för en halvliters burk.

Den produkten har vuxit mycket under de senaste åren och svarar för 35 procent av allt öl som säljs på Systembolaget.

Egentligen anser inte Pålsson att det går att få lönsamhet för lågprisölen, men varken han eller hans konkurrenter har något val. Kampen om marknadsandelar tvingar fram lågprisölet.

– Precis. Vi har sänkt våra marginaler mer än vad vi skulle ha gjort – just i det segmentet, säger Pålsson.

Försvinner inte en hel del branschkunskap i och med den snabba koncentrationen?

– Givetvis så tappar vi många duktiga människor och en viss kompetens. Men det finns inget val. Vi hade inte räknat med att vi skulle få en så dramatisk utveckling att vi skulle behöva stänga Bromma när vi satt här för några år sedan. Men det gäller att anpassa kostymen efter de marknadsförutsättningar som gäller.

De nya spelreglerna, inte minst den ökade konkurrensen som EU-medlemskapet medfört, har skyndat på nedläggningarna. Det håller Lars Pålsson med om.

– Naturligtvis har det haft en effekt. Men jag tror att vi hade fått en konsolidering oavsett. Det ligger i tiden. Blir du större så blir du effektivare, säger han.

DAN LUCAS
dan.lucas@dn.se 08-738 19 19



Lars Pålsson

Uppsatsen om Münchens öl och Münchens Bryggeri är hämtad från Flaskposten nr 3 1957 och har tillhandahållits av Sören Borgström

MÜNCHENS ÖL HUNDRA ÅR

Växlande öden för landets största bryggeri

Münchens bryggeri, det yngsta av de tre storbryggerierna i Stockholm, kan i år se tillbaka på en hundraårig verksamhet. Redan i slutet av år 1855 hade ett konsortium förvärvat den fabriksfastighet i kvarteret Skinnarviken yttersta vid den strandremsa som längre fram i tiden skulle utvidgas till Söder Mälarstrand. Konsortiet, som avsåg att inrätta ett bryggeri i fastigheten, bestod av firmorna *W. Hellgren & Co.* och *C. C. Brusell & Co.* De nya ägarna satte omedelbart i gång med att bygga om och utvidga befintliga fabrikslokaler, men ombyggnaden tog tid, och först i april 1857 kunde bryggerirörelsen öppnas under firma Münchens Bryggeribolag.

Firman ombildades 1861 till aktiebolag, och detta drevs med stor framgång som självständigt företag ända fram till 1910, då det uppgick i AB Stockholms Bryggerier, inom vars ram bryggeriet sedan fortsatt sin verksamhet i nära ett halvsekel.

Münchens bryggeri lär ha varit det första bryggeri i Sverige som använt ångkraft vid tillverkningen, och det har även senare under ledning av framstående tekniker gått i spetsen för den bryggeritekniska utvecklingen i vårt land. Även när det gällt omsättningen har bryggeriet länge legat på toppen. Den stora branden 1893 som lade större delen av bryggeriet i aska medförde visserligen en tillfällig stagnation i företagets ekonomiska expansion men resulterade i en ny anläggning på höjden av dåtida teknik, och under disponent *N. M. Simonssons* kraftfulla ledning ökade omsättningen rekordartat under åren kring sekelskiftet, vilket resulterade i att Münchens redan 1903 var Sveriges största bryggeri.

Under 1920-talet genomgick bryggeriet åter en genomgripande ombyggnad och modernisering som berörde praktiskt taget alla delar av tillverkningen. Det senaste steget i bryggeriets utveckling är den 1954—57 uppförda, storslagna byggnad som rymmer den nya tappningen, vilken beräknas stå helt färdig nästa år. I denna byggnad har även frågan om bryggeriets personalutrymmen fått en mycket tillfredsställande lösning för avsevärd tid framåt.

En god inblick i Münchens äldre historia ger *Samuel E. Brings* monografi Münchens Bryggeri 1855—1910, som behandlar bryggeriets uppkomst och utveckling under den tid det var ett självständigt företag.

I *Brings* bok läser man att vällovliga bryggämbetet i Stockholm 1740 förvärvade en liten gård vid Skinnarviken på Södermalm med befintliga åbyggnader jämte, som det heter i köpebrevet, »brännvercket med tvenne inmurade brännvins pannor, en bryggpanna, kylhuset med kopparpipa, kar, balja och annan redskap efter särskilt inventarium.» Men inte, som man skulle ha trott, för att fortsätta den bränneri- och bryggerirörelse som ägt rum där, utan för att i fastigheten driva en klädesfabrik — ett märkligt företag som torde sakna motstycke i det svenska skråväsendets historia, och som inte blev långvarigt, i det att fabriken snart gick över på privata händer. Ylletillverkningen fortsatte emellertid ända till 1839, då den siste ägaren gjorde konkurs. Fastigheten inropades därvid av en kakelugnsmakare som där inrättade en kakelfabrik. Denna ägde bestånd i femton år och förvärvades 1852 av en f. d. präst, överdirektören *J. E. Hörstadius*. Det var denne som den 7 oktober 1855 överlät egendomen till firmorna *W. Hellgren & Co.* och *C. C. Brusell & Co.* Priset var 50 000 riksdaler banco.

Snus och punsch bakom bryggeriet

Fabriksbolaget *W. Hellgren & Co.*, som drev den välkända tobaksfabriken på Götgatan, ägdes vid denna tid av grosshandlaren *Johan Bäckström* och tobaksfabrikören *Carl Adolf Werner*. Grosshandelsbola-



Grosshandlare Johan Bäckström, en av bryggeriets grundare och mångårig ledamot av dess styrelse.

get *C. C. Brusell* tillhörde tvillingbröderna *Carl Cristoffer* och *Johan Gottlob Brusell*, vilka kom att spela en stor roll vid uppkomsten av en modern bryggeriindustri i Stockholm. Det var bröderna Brusell som

närmast hade hand om det nya företaget. De ledde ombyggnaderna, anskaffade råvaror och maskinell utrustning och införskrev de yrkeskunniga tyska arbetare som tillverkningen av det nya bayerska ölet krävde, och i april 1857 erhöll Johan Gottlob Brusell det burskap som bryggare vilket erfordrades för rörelsens bedrivande.

Att öltillverkningen först kom i gång under 1857 bestyrkes av en annons i Stockholms Dagblad för den 2 mars det året, i vilken J. G. Brusell tillkännager att han den 16 nästkommande april ämnade öppna en bryggerirörelse under firma Münchens Bryggeribolag.

Bröderna Brusell stannade emellertid inte länge i det nya bryggeriföretaget utan sålde redan den 3 december 1857 sin hälft av egendomen och rörelsen till meddelägaren. Efter flera transaktioner övergick denna del till firman *J. Cederlunds Söner*, varjämte handelsbokhållaren *Carl Hellfrid Weber* övertog en del av *W. Hellgren & Co:s* engagemang. Weber förvärvade 1859 burskap som bryggare och var, sedan firman ombildats till aktiebolag, dess »disponent-direktör» till sin död 1865. Styrelsens ordförande blev Johan Bäckström, en man med ovanliga insikter i ekonomiska ting, stor vederhäftighet och högt anseende. Han satt kvar i direktionen ända fram till 1902, och hans insatser för företagets utveckling var säkerligen mycket stora. Andra styrelseledamöter under den första tiden var *Edward Cederlund S:r* 1861—71 och

dessutom 1893—1903 samt *Carl Fredrik Weber*, en kusin till *Carl Hellfrid Weber*, 1861—77.

Någon större utveckling av bryggeriet och dess tillverkning kan inte spåras förrän på 1870-talet. Bryggeriet var emellertid från början för smått tilltaget och måste därför hyra flera lokaler, bl. a. iskyllda lagerkällare. Nya källare uppfördes emellertid 1863 och 1873. Vid det senare tillfället tillbyggdes också bryggeribygnaden.

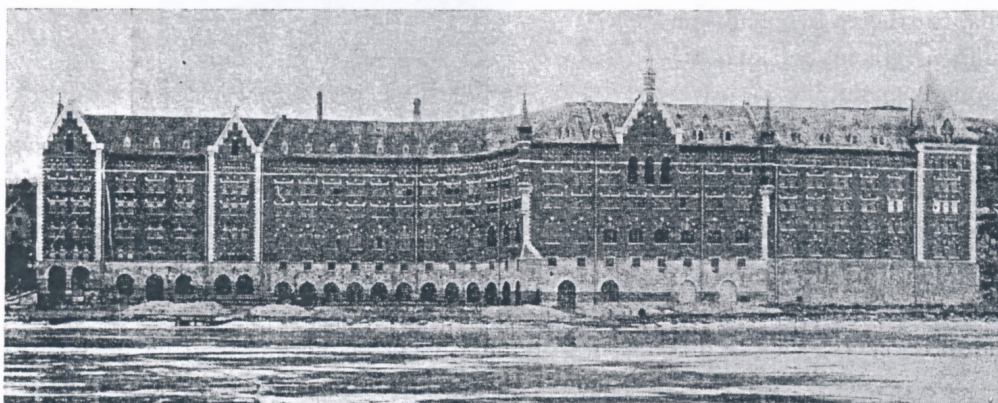
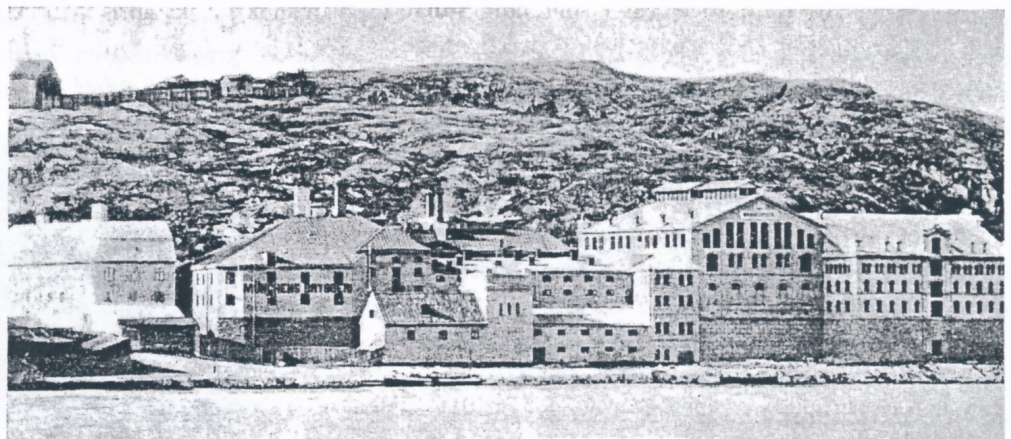
Hela arbetspersonalen, häri inräknat disponent, bryggmästare och kontorister, som 1858 bestod av endast 19 personer, hade 1874 stigit till 46. År 1868 redovisades för första gången dalkullor som bryggeriarbeterskor.

Bryggeriet hade redan från början inriktat sig på tillverkningen av det populärt vordna bayerska ölet. I en annons från 1860 omnämnes sorterna bockbier och lageröl, av vilka det senare skulle göra bryggeriet berömt.

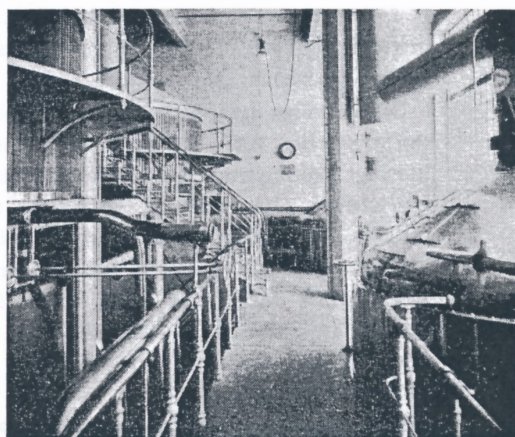
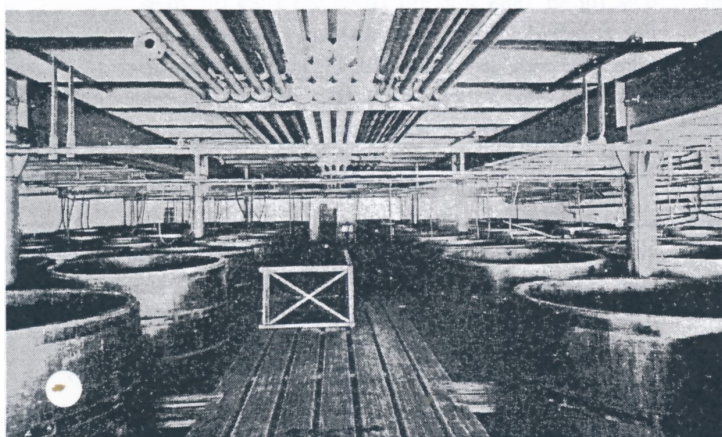
Den stora branden

Münchens stora uppsving kan räknas från 1874, då *Claes Fredrik Qvennerstedt* blev dess disponent. Under hans kloka ledning steg bryggeriets omsättning så gott som för varje år, vilket krävde stora utvidgningar. Under åren 1885—86 uppfördes också en ny jäs- och lagerkällare med fat- och kylskeppsvindar ovanpå, och en ny ångpanna anskaffades i

Münchens bryggeri i början av 1890-talet.



Bryggeriet återuppfört efter branden.



Ovan: Det nuvarande brygghusets föregångare var försett med silkar.
T. v. I den s. k. jäsboden fick ölet jäsa i en mängd små tråkar.

Münchens bryggeri när seklet var ungt



Ovan: Några sköljmaskiner fanns det inte på den tiden.
an: Vid syningen måste flaskorna lyftas upp ur korgarna.



Ovan: Tappning, korkning och etikettering skedde för hand.
Nedan: Münchens första »transportautomobil».



st. f. den som redan fanns i kakelfabriken. Elektrisk belysning infördes 1887, och en kylmaskin, den första i Stockholm, inköptes 1889.

Dessa utvidgningar visade sig ändock otillräckliga, varför styrelsen antog ett större nybyggnadsprojekt. Efter en tomtreglering med Stockholms Stad kunde man 1892 enligt projektet igångsätta uppförandet av en sex våningar hög bryggeri- och mälteribyggnad som skulle sammanbyggas med de äldre delarna av bryggeriet. Men innan denna hunnit fullbordas härjades bryggeriet den 2 april 1893 av en fruktansvärd eldsvåda, som lade större delen av etablissemanget i aska.

Detta var ett hårt slag, men Bäckström och Qvenerstedt tappade inte modet. Redan tio dagar efter branden anhöll direktionen hos byggnadsnämnden att få återuppbygga västra delen av byggnadskomplexet och att därmed få sammanbygga de nya partierna enligt de senast fastställda ritningarna. Nybyggnadsarbetet igångsattes omedelbart, och nya maskiner inköptes, och hur otroligt det än låter kunde den nya byggnaden slutföras redan ett år efter branden. Men långt innan dess, nämligen så tidigt som den 29 augusti 1893, hade man kunnat sätta i gång malt-dryckstillverkningen, och den 16 november samma år återupptogs försäljningen.

Ur askan reste sig Münchens bryggeri som en ny fågel Fenix, alltigenom modernt och försett med de mest fulländade maskiner som den dåtida tekniken kunde erbjuda. Det stod alltså väl rustat att träda in i konkurrensen mellan bryggerierna i huvudstaden som för varje dag tog allt mer hänsynslösa former.

Snabb expansion och stora markförvärv

Under 1870- och 1880-talen hade Münchens Bryggeriaktiebolag givit avsevärd vinst, och trots stora av-

sättningar utgjorde utdelningen åren fram till 1887 6 % för att 1888 stiga till 10 % och 1889 till 20 %. För att aktiekapitalet skulle komma i bättre överensstämmelse med de verkliga tillgångarna beslöt bolagsstämman 1891 att öka detta från tidigare 0,3 mkr till 1,2 mkr genom överföring av inbesparade vinstmedel.

Vid denna tid tillverkade Münchens bryggeri utom sin specialitet, lagerölet, ett »extraöl» med en stamvörtstyrka av 18 % Balling, iskällar- och lagerdricka samt färsksvagdricka och något svensköl. Årstillverkningen som 1874 uppgått till 21 000 hl steg 1891 till 53 000 hl. Sistnämnda år sysselsatte bryggeriet 102 arbetare, varav 26 kvinnliga.

Branden och det hektiska nybyggnadsarbetet tog hårt på Qvenerstedts redan tidigare svaga hälsa och han avled i februari 1894 innan bygget hunnit färdigställas. Hans efterträdare blev *Nicolaus Magnus Simonsson*, som gjort sina första lärospån vid faderns bryggeri, Wienerbryggeriet, vidareutbildats i Tyskland och senast varit disponent vid Vasabryggeriet (f. d. C. G. Piehls bryggeri). Simonsson upptog med heder Qvenerstedts mantel och kom att i 35 år ägna bryggeriet ett hängivet och resultatrikt arbete, de första 16 åren som direktör för Münchens Bryggeriaktiebolag och sedan som disponent för bryggeriet inom StB. Under hans skickliga ledning och gynnat av de goda konjunkturerna under åren kring sekelskiftet gick bryggeriet ständigt framåt trots den bittra konkurrensen och 1905 hade tillverkningen stigit till 148 000 hl.

Den fantastiska expansionen medförde ständigt stegrade mark- och lokalbehov. Bl. a. blev stallfrågan brännande, och för att avhjälpa den inköpte bolaget från Stockholms Stads Gubbusinrättning en tomt i kvarteret Kofoten vid Högalidsgatan, där en stall-



Gamla disponentbyggnaden, ursprungligen uppförd 1753—54 och rivet 1905.

byggnad uppfördes i etapper under åren 1898—1906. Den rymde i slutligt skick 220 hästar och hade uppställningsplats för större delen av vagnparken. År 1896 uppfördes ett nytt, större ångpannehus och omändrades det gamla till bryggghus genom installation av ett nytt bryggverk, varjämte en ny lagerkällare (Svartsjökällaren) inrättades.

Först vid årsskiftet 1903—04 lyckades emellertid styrelsen trygga utvecklingsmöjligheterna för lång tid framåt genom att förvärva en stor tomt med värdefulla byggnader omedelbart öster om bryggeriet. Det var egendomen Ludvigsberg, där ingenjören *Jaques Lamm* 1843 grundat en mekanisk verkstad. För 1,44 mkr erhöles härigenom ej blott en i högsta grad välbehövlig tomtareal om ca 12 000 kvm utan även en ny och välbyggd kontorsbyggnad, en lämplig disponent- och bryggmästarbostad samt flera verkstadsbyggnader.



*Magnus Simonsson,
disponent 1894—1929.*

Nu kunde den gamla disponent- och bryggmästarbostaden från 1700-talet, som låg hindrande tvärs över bryggeritomen, rivas och bryggeriet utvidgas i östlig riktning mot tidigare endast i västlig. På grund av den alltjämt stigande omsättningen beslöt styrelsen 1905 att uppföra nya stora lagerkällare med sköljbod och tappningslokaler ovanpå samt bottnar och ett vattentorn. Denna byggnad, som på grund av arbetskonflikter och andra svårigheter ej kunde tas i bruk förrän 1909, var den sista som kom att uppföras av det självständiga bolaget.

Sjuårigt krig slutade med sammanslagning

Redan på 1860-talet hade det uppstått skarp konkurrens mellan de många bryggerierna i Stockholm. Denna tog sådana former att elva av huvudstadens bryggare 1871 fann sig föranlåtna att ingå en över-



Utlastningen av ölet skedde tidigare på nedre gården åt Söder Mälarsstrand. Bilden är från 1905.

enskommelse att hålla bestämda priser på ölet och ej lämna köparna något slag av rabatter eller understöd. Denna överenskommelse förnyades flera gånger under 1870-talet. Men med 1880-talets ingång var gärdet upprivet igen, och en fri och hård konkurrens tog åter vid, vilket bl. a. ledde till uppkomsten av AB Stockholms Bryggerier genom sammanslagning av sju av de största företagen i huvudstaden 1889. Men Münchens bryggeri höll sig utanför, och striden skärptes ytterligare under 1890-talet, framförallt genom tillkomsten av Stora Bryggeriet som genom nya reklammetoder och fördomsfri försäljningspolitik sökte slå ut de äldre företagen.

Visserligen lyckades de fjorton bryggerierna i huvudstaden uppnå en överenskommelse om gemensamma priser och slopande av alla rabatter från 1895 till 1902, men efter denna tid blossade konkurrenskampen upp värre än någonsin. Det blev en strid på liv och död mellan Münchens bryggeri, Stora Bryggeriet och AB Stockholms Bryggerier, en hänsynslös och stundom t. o. m. personlig kamp som tog sig mindre tilltalande former. Bl. a. offrades stora summor på kontanta lån, hyresbidrag och möbler till kaféer och andra näringsställen. I disponent Simonssons efterlämnade anteckningar kan man läsa följande passus om situationen 1903: »I borgen för Hjalmar Eriksson på Du Nord. Detta var vår första försvarsposition, med vilken vi började det sjuåriga kriget.»

För Münchens del slutade striden med att doktor *Amandus Böhme*, en måg till Qvennerstedt, och direktör *Gunnar Setterwall*, vilka i början av 1910 förvärvat aktiemajoriteten i bolaget, träffade avtal med AB Stockholms Bryggerier om försäljning av



Tunnbinderiet var en viktig detalj i bryggeridriften ännu för femtio år sedan.

Münchens Bryggeri till ett pris av 4 mkr. Överlåtelsen skedde den 7 september 1910. För Stora Bryggeriet kom slutet samma år i form av konkurs.

Bryggeriet under de senaste decennierna

Genom sammanslagningen kom rörelsen in i lugnare fåror, men det dröjde inte många år innan första världskriget bröt ut och skapade nya problem vilka emellertid var övergående utom på en punkt. Förkrigsölet hade försvunnit och kom inte igen. Pilsnerdrickats tid hade brutit in.

1920-talet blev emellertid en nydaningstid av stora mått för Münchens bryggeri. Bryggeritekniken gick snabbt framåt under detta decennium, införandet av åttatimmarsdagen stimulerade tillverkningens mekanisering, och nya material trängde ut träet som spelat en dominerande roll vid ölets jäsning, lagring och transport. På München ersattes sålunda den gamla jäsboden med sina träkar av luftkonditionerade jäskällare med inbyggda jäskar av stål, och i lagerkällaren fick de gamla romantiska, men arbetskrävande träliggarna vika för moderna lagertankar av stål eller aluminium. I tappningen ersattes de gamla handmanövrerade blöthjulen med automatiska sköljmaskiner som var sista skriket i Amerika.

Lokalutrymmena kunde utökas genom att golv-mälteriet lades ned 1923 sedan Hornsbergs mälteri blivit utbyggt, och samma år försvann kylskeppen och ersattes med kylkar. I västra delen av den stora bryggeribyggnaden uppfördes en siloanläggning för malt. Ett nytt ångpannehus, delvis insprängt i berget, kunde tas i bruk 1926, och 1928 stod ett nytt bryggerhus med Sveriges största vörtpanna färdigt.

När disponent N. M. Simonsson 1929 drog sig

tillbaka efter 35 års trogen tjänst och framgångsrik verksamhet kunde han alltså lämna ett praktiskt taget nytt bryggeri i arv åt sin efterträdare. Denne blev *Karl A. Hagen*, sedan 1908 disponent vid Grönwalls (nuv. S:t Eriks) bryggeri.

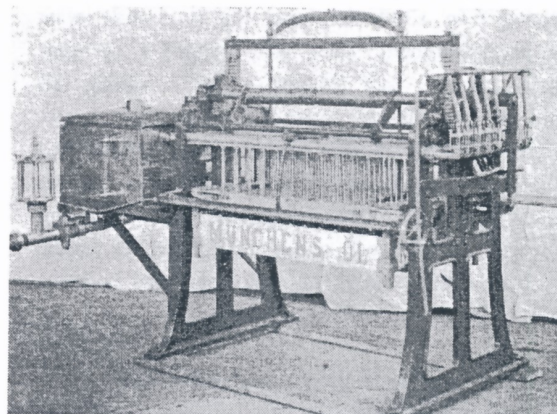
Hagens första uppgift blev att utsträcka moderniseringen till tappningsanläggningen. I början av seklet hade Münchens tekniker konstruerat maskiner som ersatte det tidsödande och med stigande arbetslöner alltmer dyrbara handarbetet vid ölets tappning på flaskor och dessas förslutning. Men utvecklingen hade gått vidare, och tiden var nu kommen för kontinuerlig, »flytande» tillverkning i helautomatiska serier av maskiner — kolonner — vilka ej blott sköljde, fyllde och tillslöt flaskorna utan också etiketterade dem. Denna omvandling av Münchens tappning ägde rum i början av 1930-talet.

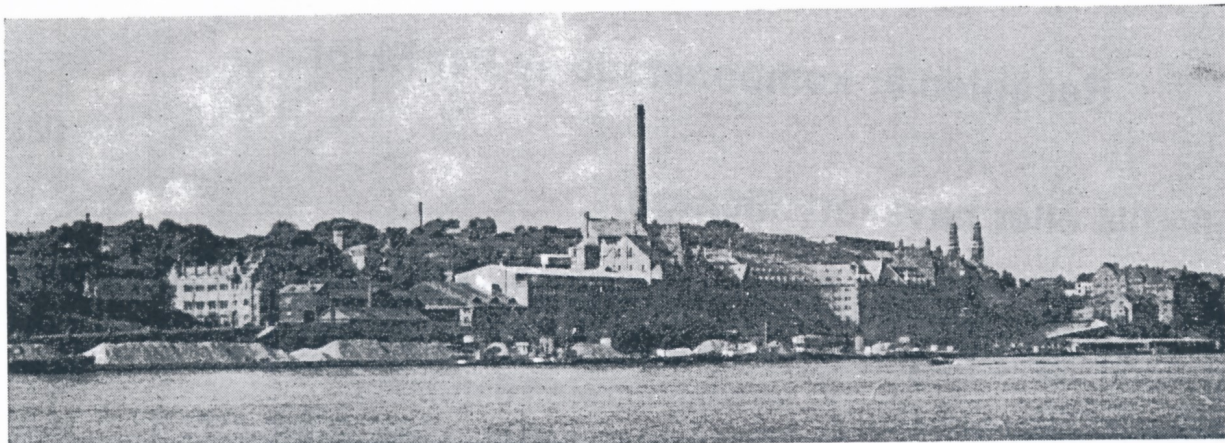
I slutet av 1939 kom åter ett världskrig under vilket det ånyo gällde att köra med vad man hade, såväl i fråga om maskiner som råvaror och förbrukningsartiklar. Bolagets ledning hade emellertid denna gång hunnit väl se om sitt hus, och bryggerierna klarade därför kristidens påfrestningar betydligt bättre än 1914—18.

Under 1940-talet torde väl den största händelsen inom Münchens bryggeri ha varit överflyttningen av svagdrickstillverkningen från Grönwalls bryggeri på Birger Jarlsgatan. Denna skedde 1945, och därvid inrättades en ny jäskällare, en tappningsanläggning, lagerrum för tomma och fyllda flaskor samt en utlastning, allt i bryggerikomplexets västligaste del.

År 1946 gick disponent Hagen i pension och efterträddes av civilingenjören *Sture Funke*, vilken erhöll titeln överingenjör. Denne lämnade emellertid sin befattning redan efter tre år, varvid han efterträddes som överingenjör av bryggeringenjören *Erland Wahlström*, vilken fortfarande är bryggeriets chef.

Maskin för tappning av 100 flaskor på en gång, konstruerad av bryggmästarna Sven Hydén och Knut Simonsson.





Münchens bryggeri av i dag.

Liksom efter första världskriget var Münchens bryggeri efter den senaste krigstiden nedslitet och i stort behov av renovering och nydaning. I främsta rummet gällde detta lagerkällaren och tappningen, varjämte behovet av personalutrymmen var mycket stort.

De i början av 1920-talet anskaffade lagertankarna av vanligt stål visade sig mycket bristfälliga och måste samtliga bytas ut. Därvid har man gått över till större, arbetsbesparande enheter i rostfritt stål. Utbytet som påbörjades 1954 pågår alltjämt.



Senaste bild av Münchens nya tappningsbyggnad.

Vad tappningen beträffar hade de amerikanska sköljmaskinerna kommit att köras betydligt längre än avsett, och det var alltså mycket angeläget att få dem utbytta efter kriget. Det stod emellertid klart för ledningen att detta inte skulle kunna ske utan en genomgripande modernisering av hela tappningsanläggningen. Man beslöt därför att uppföra en ny tappningsbyggnad på den gamla tappningens plats och att till denna även förlägga erforderliga personalrum — logement, marketenteri med kök och en samlingshall. Byggnaden projekterades också, men de kän-

da svårigheterna att få byggnads- och igångsättnings-tillstånd efter kriget hindrade dess förverkligande i flera år, och först 1954 kunde bygget igångsättas. Hus- et och personallokalerna står nu färdiga, och inmon- teringen av tappningsmaskineriet har kommit så långt att två kolonner kunnat tas i drift och en är under inkörning medan ännu en återstår att installera. I slutet av nästa år torde anläggningen i sin helhet stå klar för invigning.

Bryggmästare och kontorschefer

Under tiden från grundläggandet fram till 1875 hade Münchens bryggeri tyska bryggmästare. Bland deras svenska efterträdare kan nämnas *Sven Hydén* 1886—1905 och *Knut Alfred Simonsson*, en yngre bror till N. M. Simonsson, 1905—17. Dessa gjorde sig bl. a. kända som uppfinnare på det bryggeritek- niska området. Hydén lämnade sin befattning för att bli disponent vid S:t Eriks bryggeri på Kungsholmen. Senare har följande personer innehaft bryggmästare- sysslan vid Münchens: *Hugo Péters* 1917—30, *Adolph Engström* 1930—49, *Nils Halling* 1949—50, *Carl-Gustaf Sandwall* 1950—54 och sedan dess *Karl-Axel Dahm*.

Under det senaste halvseket har följande personer varit verksamma som kontorschefer vid bryggeriet: *Frans Wilhelm Montgomery*, kamrer redan under Qvennerstedts tid och kontorschef fram till 1918, *Oscar André* 1918—41, *Erik Forsman* 1941—47 och därefter *Ivar Berg*.

Bryggeriets personal uppgick vid senaste kvartals- skifte till 444 personer, varav 299 manliga och 72 kvinnliga arbetare samt 57 manliga och 16 kvinnliga tjänstemän. Under bokåret 1955—56 sålde Mün- chens 255 000 hl lagrade maltdrycker och Grönwalls 18 000 hl färsksvagdrika.

Harald Thunæus

Med öl i maten.

Recepten är komponerade av Per Eklöf

Marulksfilé eller havskattsfiléragu.

Fräs saffran i lite smör. Tillsätt mer smör och god olivolja. Tillsätt rikligt med hackad purjolök, gul lök eller charlottenlök och mycket finthackad vitlök. Låt svettas på svag värme 10 minuter.

Tillsätt sedan bitar av marulk eller havskattsfilé (cirka 6-8 hg för 4 pers.) Succini, röd paprika, tomatpuré, hackad persilja och ett lambicöl eller geuzeöl t.ex. 3 Fontainen som nu finns att köpa på systembolaget. Krydda med några stänk av tabasco, körvel, örtsalt, paprikapulver och nymald vitpeppar. Om det är marulk koka livligt i 7-8 minuter. Om det är havskattsfilé låt sjuda i 7-8 minuter.

Serveras med ris, cous-cous eller pressad potatis. Strö över med hackad persilja både på ragun och tillbehöret.

Som öl till rekommenderas att fortsätta med 3 Fontainen.

Ragun är en riktig delikatess som passar utmärkt om Ni vill imponera lite, kanske på flickvän eller svärföräldrar. Pröva att bjuda hem chefen Så får Ni kanske påökt.

Smaklig måltid!

Recept nr. 1

Bryggerinyheter

Storbritannien: Världens största bryggeriföretag enligt volym, InBev, har enligt ett meddelande från Reuters den 26 oktober 2004 kommit i kollision med Storbritanniens största fackförbund och en av landets stoltaste städer beträffande företagets planer på att stänga den historiska öltillverkaren, Boddingtons bryggeri i Manchester. InBev planerar att stänga bryggeriet under 2005 och flytta produktionen någon annanstans, vilket skulle innebära att 55 jobb försvinner. Enligt InBev är Boddingtons bryggeri gammalt, inflexibelt och i förfall, varför produktionen måste flyttas till annan plats. Men fackförbundet T & G (Transport and General Workers) har röstat för en 48 timmars strejk vid bryggeriet från den 1 november. Manchesters stadsfullmäktige har lagt sin tyngd bakom Rädda Grädden-kampanjen. Boddingtons ale är känd som Manchesters gräddes smak och sin gräddiga skumkrona. (Vi för väl höra hur detta kommer att sluta)