

# BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 1 - 2006



## Innehåll 2006 nr 1

- Redaktörens spalt 2
- Ordföranden har ordet 3
- Stig har 700 glas och vet det mesta om öl 4
- Ändringar/tillägg i medlemsregistret 6
- Bryggeriföretag (i Uppsala) 7
- Nu kommer bag-in-box för öl 14
- Våra råvaror – korn 15
- En liten stark, tack! 19
- Ölsugna släcker törsten i skolmiljö 20
- Recenserat. Stor stark bok 20
- Öl bryggs på mjölk i Kina 20
- Småbryggerier går för högtryck 21
- Med öl i maten 22
- Vilket öl passar till vilken mat? 22

**- BRYGGERIKLUBBEN -**

FÖRENING FÖR SAMLARE OCH BRYGGERIINTRESSERADE  
 \*\*\*\*\*

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

**STYRELSE:**

Sören Borgström (ordförande), Ingmar Strannevik (vice ordförande),  
 Björn Sörngaard (sekreterare), Rickard Laisfeldt (kassör), Ove Grip (övrig ledamot)

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

Bryggeriklubbens medlemsblad utkommer som regel 4 ggr/år

Manusstopp: 1/3, 1/6, 1/9 och 1/12

Föreningens postgiro: 37 74 32-0 Föreningens bankgiro: 5304-6942

Föreningens E-postadress: bryggeriklubben@yahoo.com

**Adresser:**

Sören Borgström, Runvägen 6, 137 55 Tungelsta  
 Ingmar Strannevik, Centrumvägen 10, 458 30 Färgelanda  
 Rickard Laisfeldt, Medlevägen 281, 931 98 Skellefteå  
 Ove Grip, Bäverstigen 22, 806 41 Gävle  
 Björn Sörngaard, Grinnekullegatan 267, 417 42 Göteborg

\*\*\*\*\*

**REDAKTÖRENS SPALT**

Hej!

Den här gången blir det inte många rader från redaktören. När jag skriver detta har jag nyss gjort bladet färdigt för kopiering - trodde jag. Jag hade nämligen glömt att redaktörens spalt och denna sida också skulle vara med. Så nu måste jag hitta på något att skriva om.

Jag börjar med det för många överaskande beskedet från EU, ett besked som i och för sig ännu inte är någon dom, som innebär fortsatt förbud mot privatimport av alkoholdrycker via nätet. Jag har själv aldrig provat på det men som jag förstår det är det mycket populärt att beställa öl m.m. via nätet och få det hemkört utan svenska alkoholskatter och utan svensk moms. Jag har läst om generaladvokatens förslag i två tidningar idag (den 31 mars). Svenska Dagbladet tolkar förslaget så att det

är klart att förslaget kommer att bli EU:s domstols beslut. Aftonbladet är däremot inte lika säker på utgången. Jag törs inte ha någon åsikt och i princip spelar det mig ingen roll om det blir tillåtet att privatimportera eller inte. Jag tycker att det verkar besärligt och att förtjänsten inte är alltför stor.

Jag har tidigare efterlyst bidrag till bladet från medlemmarna och till detta blad har det, förutom från ordföranden och kassören, kommit in två bidrag. Jag tackar för dessa. Det roliga med bidragen är att de handlar om medlemmar i Bryggeriklubben.

En annan artikel i bladet, som har tillhandahållits av en arbetskamrat till mig och som handlar om Stig Pudas, är rena "hemma hos-reportaget".

Det får bli allt för denna gång. Glöm inte att rösta på Årets etikett och så ses vi på Åbro.

Redaktören



*ordföranden har ordet!*

Tungelsta i mars 2006.

Bäste samlarkollega / läsare.

När jag tittar ut genom fönstret så har vi fortfarande 20-30 cm snö på marken och datumet är den 19 mars, vilket är i senaste laget för att skriva denna ledarspalt. Orsaken är närmast att det har dröjt med att få besked om när vi kan ha vårmötet och om var det blir.

Banco-bryggeriet i Skruv var aktuellt för vårmötet, men deras färdigställande av den nya besöksavdelningen blir färdig först i juni. Besöket i Skruv blir flyttat till den 23 september. Men vaddå tänker vän av ordning. Då var det ju planerat att besöka Falkenberg eller hur ??

Ibland blir det så att man måste planera om. Vi har funnit att Falkenberg blir en idealisk plats att fira vårt 25-årsjubileum på hösten 2007. Dessutom inleds året med 2 intressanta bryggeribesök i Nynäshamn och Visby ( för den som vill ).

Den som följer med i bryggerihistorien har kanske uppmärksammat att ÅBRO i Vimmerby fyller 150 år under 2006. Bryggeriverksamhet har bedrivits på samma plats sedan 1856, men då som " Luthanders Bayerska Bryggeri ". Sedermera fick verksamheten nya ägare och nytt namn, då det ligger vid den gamla Åbron vid Vimmerbys gamla utfart mot Jönköping. Jag kan inte garantera att vi får komma till Åbro i maj, ty de har normalt inte visningar på lördagar, men jag tror det skall ordna sig då jag har flera bra kontakter på bryggeriet. Blir det klartecken, så är det aktuella datumet den 27 maj, då Åbro har sin ombyggda besöksavdelning klar att ta emot intresserade besökare. Hur det blir kan du läsa längre ner på denna sida.

På de senaste årsmötena har vi diskuterat att besöka något bryggeri i Danmark eller Norge. Till Thisted kan man inte komma, då det inte finns möjlighet att härbärgera och ha bytesmöte för en större grupp av deltagare. Detta enligt vår medlem Leif Nielsen, men Leif och Ole O undersöker möjligheterna att kunna besöka något annat mindre danskt bryggeri. Att få komma till Aass bryggeri i Drammen på en lördag, verkar inte helt omöjligt enligt en kontakt som Jonas Ahnfelt har förmedlat. I nuläget är ingenting bestämt, men när det blir av, så blir det ett vårmöte och då tidigast våren 2008.

För min personliga del har det hänt att jag har fyllt 65 år och blivit pensionär. Det bästa med detta är att man inte blir tidsbunden på samma sätt som vid en anställning. De årliga resorna kan få ta längre tid i anspråk och möjligheterna till att besöka de olika kontakterna ökar. Närmast väntar en resa till Helsinki Beer Festival tillsammans med Veikko Roos.

Så till vårmötet, det blir den 27 maj i Vimmerby, 2 dagar efter Kristi Himmelfärds Dag.

Inbjudan kommer som vanligt till de samlade medlemmarna.

Med bästa vårhälsningar.....

*Storn*

# Stig har 700 glas och vet det mesta om öl

Det började med mat och skydd för överlevnad nu är det skapat av intresse. Stig Pudas i Söderala hör till samlarna.

**SÖDERALA** – Det bor en samlare i oss alla tror Stig Pudas, 49 år.

På 1960-70-talet var det obligatoriskt att ha en hobby. Samlandet räknades som hobby.

## SAMLARENS SIDA

Grabbarna samlade frimärken och byggde modellplan eller hade en järnvägsanläggning. Flickorna bytte filmsjämor och satsade på bokmärken eller ett dockskap.

Tanken bakom en hobby var att ha någon verksamhet på fritiden.

Det finns väldigt många olika kategorier av samlare. Intrasset vaknar oftast av ett föremål man tycker om.

### Började tidigt

Stig Pudas började redan som liten grabb med frimärken och nyckelringar och har bland annat varit en mycket hängiven samlare av gamla svenska mynt.

Tills han hittade några ölglas han gillade. Det som från början var lockande blev mer och mer spännande.

– Jag ville veta mer.

De oftast vackra etiketterna för ölreklam gjorde att Stig Pudas valde att specialisera sig.

Han började att forska om de olika bryggerierna och utvidgade intresset från glaset till övriga bryggeriprodukter.

– Det blev för stort att välja glas från hela världen så jag valde att koncentrera mig på svenska bryggerier. De flesta samlare brukar välja att nischas in sig.

Kylan lägger knarr under fötterna och får andedräkten att stå

som en röksky när jag travar efter Stig Pudas, in på den välskottade gången mot gårdshuset på Annabergsvägen i Söderala.

Innanför väggarna i den vitkuttade lilla stugan är det varmt och gott. En skinnstol står mitt i rummet på den orientaliska mattan och från bergsprängaren strömmar glad musik. Allting förutom just de sakerna är bryggeriprodukter. Inte den drickbara varan utan prylar som hör ihop med bryggerier.

Det är förutom alla glas och tumlare, askkoppar, glasunderlägg, tunnlock och tappkranstrydnader. Gränsen går vid ölburkar och etiketter.

– Dem får andra bry sig om.

I fronten på en av hyllorna upp-täcker jag ett glas från Helsing Angbryggeri. Stavningen får mig att tänka på tidigt 1900-tal.

Stig Pudas ger mig besked att det är ett ganska nystartat bryggeri som håller till på Faxeholmsgatan i Söderhamn.

– De brygger enbart öl.

### Favoritdryck

Emaljskyltarna på väggen gör annars reklam för pilsner, svagdricka och andra alkoholsvaga drycker.

– På 1890-talet fanns det över 550 bryggerier i Sverige. Under 1990-talet återstod bara ett tjugotal.

Öl har varit nordbornas favoritdryck sedan hedenhöns.

Vardagsdrycken hos våra förfäder finns dokumenterat i mycket gamla fynd.

Man gav till exempel den döde en kruka öl med sig i graven. Ur

bronsäldersfynd har arkeologerna lyckats ta fram krukskärvor och analyserat de intorkade ölresterna.

### Egen "ölstuga"

Sa nog finns det historia och kultur bakom Stig Pudas samlning.

Den är vacker att titta på men historien bakom de noggrant dokumenterade prylarna gör samlingen värdefullare. Stig har fotograferat och lagt in varje sak i datorn.

Han sitter gärna i sin egna "ölstuga" med ett glas ljus eller mörk lager eller ett glas Stout som är ett mycket mörkt öl.

Bevandrad i ölets historia och än mer i bryggeriprodukterna.

Vardagsvis tänker man ju inte så ofta på att det mesta har en historia. Coca cola har bemötat sig om att hålla sin historia levande.

Ölets är betydligt intressantare. Troligtvis är den äldre än brödet. Gröt och välling var den första användningen av sådeskornen.

Den avgörande upptäckten för ölets födelse måste ha varit jäsningsprocessen.

Man kan fundera över smaken på forna tiders öl? Humlen kom först på 700-talet till Europa genom munkarna och klostren i Frankrike.

### Fantastiska namn

I Sverige nämns den första gången i landskapslagarna från 1200-talets mitt.

Ölsorterna har ofta fantastiska namn med anknytning till orten eller brygden. "Hummelölet" kommer från Are Bryggeri och

"Urpils" från Malmö från Bryggeri. "Three town" tillverkades både i Malmö, Göteborg och Stockholm. Stig Pudas är medlem av Svenska Bryggeriklubben. De brukar anordna årliga sammankomster för sina medlemmar och då byts och säljs prylar.

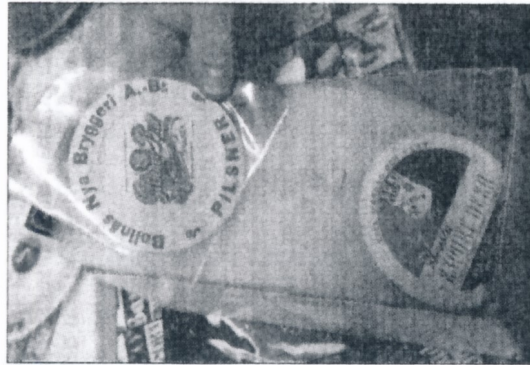
Stig har inte en enda dublett bland sina 700 glas även om de kan ha samma ursprungs-bryggeri. "Old Eskil" kommer från Eskilstuna och "Bockens" från Söderhamn.

Pripps kopparsjedel har ett ålderstiget utseende men är betydligt yngre än Bryggeriet som grundades 1750 av Johan Albrekt Pripp.

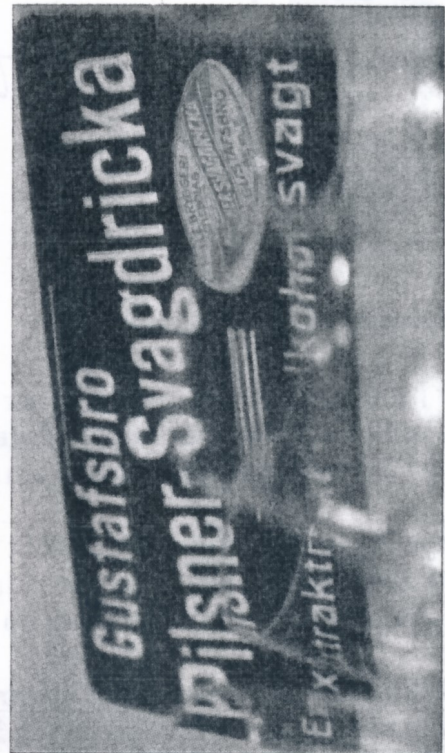
### Maya Halldén

0270-740 16

Maya.haldén@halsingekuriren.se



**Pilsner från Bollnäs** Nya Bryggeri kunde man placera på ett sådant här vackert underlägg.



**Den vackra emaljskylten** gör reklam för Gustafsbro svagdricka. Extrakt och alkoholsvagt.



Sjuhundra svenska ölglas och ingen dublett har Stig Pudas i sin sköna ölstuga.

Foto: Sara Oscarsson

## Ändringar/tillägg i medlemsregistret

15. Lars Johansson, Frejagatan 2, 506 34 Borås (ny adress)
32. Helge Hoff, e-mail: helge.hoff@bluezone.no
38. Roald Fjellbakk, e-mail: roald.fjellbakk@fauske-revisjon.no
42. Arne Persson, e-mail: arne.198076@telia.com
43. Per Söderberg, e-mail: per.soderberg40@telia.com
65. Seppo Bonsdorff (utgår som medlem)
77. Ove Grip, e-mail: annalena.grip@telia.com
- 86.. Rickard Laisfeldt, tel nr: 0910 - 200 259 (rättelse)
104. Stefan Lööv, e-mail: stefan.loov@comhem.se
110. Veikko Roos, Eggegrundsvägen 4, 121 56 Johanneshov (rättelse)
121. Timo Halmetoja, e-mail: timo.halmetoja@elisanet.fi
157. Rolf Johansson (rättelse)
168. Lennart Gustafson, e-mail: lennart.gustafson@kramnet.se
182. Frippe Andersson, Grebbestad (ny bostadsort)
184. Svend Petersen, e-mail: svepete@online.no
192. Mikael Hjelm, tel: 0278 - 65 70 15 (rättelse)
196. Per-Olof Ström, Trandaredsgatan 99, 507 61 Borås, tel: 033 - 15 52 23, 070 - 212 52 23  
(ny samlande medlem)
197. Niels Holger Nielsen, Kapelvej 15 - 3 sal, DK 2200 Köpenhamn, Danmark (ny samlande medlem)

# BRYGGERIFÖRETAG

Följande sidor om bryggeriföretag i Uppsala är hämtade från boken *Industristaden Uppsala* (2003). Etiketterna har tillhandahållits av medlemmen Sören Clavebring

Yrkesmässig bryggeriverksamhet har gamla anor. Särskilda bryggghus fanns förr allmänt på landsbygden men även i städerna. Hembryggningen avtog successivt under 1800-talet och ersattes med särskilda bryggeriföretag. Och i Uppsala har det funnits gott om bryggeriföretag. Den absoluta merparten har dock bestått av små hantverksföretag, som tillverkat öl, pilsner, svagdricka och varianter av läskedrycker som de kunnat sälja till den närmaste omgivningen. Det forna bryggghuset behöll visserligen sitt namn men kom i allt större omfattning att användas som tvättstuga.

Industriell tillverkning av öl och läskedrycker förekom knappast i Uppsala förrän Henrik Wilhelm Söderman och Frans Otto Törnlund tillsammans med ytterligare 37 aktieägare år 1865 startade Upsala Bayerska Bryggeri AB och mera påtagligt introducerade de bayerska metoderna<sup>89</sup> för tillverkning av öl. Fram till dess betraktades bryggerierna som renodlade hantverksföretag. Men med det här företaget ändrade bryggerinäringen i Uppsala karaktär och det som tidigare varit hantverk blev industri. I staden fanns redan två bayerska bryggerier, von Dübens Bayerska Bryggeri från 1856/57 och Erlangers Bayerska Bryggeri från 1864, men dessa bryggerier var ett mellanting mellan hantverk och industri.

Svårigheten att bestämma vad som var hantverk och vad som var industri illustreras också av att bryggerinäringen hade uppenbara svårigheter att komma med i industristatistiken. Bryggerierna redovisades länge som hantverk även efter det att produktionen definitivt hade industrialiserats.

Med tanke på antalet sysselsatta var bryggerinäringen i Uppsala inte någon stor industri. Antalet anställda arbetare inom denna bransch var under de första femtio åren på 1900-talet omkring 70. I början av seklet fanns ett flertal företag men näringen kom successivt att alltmer domineras av Upsala Bayerska Bryggeri, som i början av 1960-talet svarade för nästan all tillverkning i Uppsala av malt- och läskedrycker. Bayerska Bryggeriet var ett företag som ekonomiskt gick mycket bra och då särskilt under 1950-talet. Det gamla mönstret gick då igen. Pripps Bryggerier blev ägare och gjorde sig av med en besvärlig konkurrent. Fast det var naturligtvis inte den officiella förklaringen. Officiellt hette det att det inte längre var möjligt att bedriva bryggeriproduktion så centralt i Uppsala. Det inträffade 1966 då Bayerska Bryggeriet med 174 anställda avvecklades.

## NÅGRA AV DE STÖRRE BRYGGERIFÖRETAGEN

### Upsala Bayerska Bryggeri AB

Vintern 1856/57 anlade den vetenskapligt utbildade friherren Henrik von Düben (1817–1889) från Rasbo ett bayerskt ölbryggeri i kv. Sandbacken på Svartbäcksgatan 13. För ändamålet hade han köpt tomten nr 2 i kvarteret av klädeshandlaren Henrik Söderberg, en gammal borgargård från slutet av 1700-talet. Det var en plats som enligt von Düben var mycket lämplig att bedriva bryggeriverksamhet på. Omedelbart efter förvärvet lät han riva stall- och fähuslängorna vid Klostergatan för att bygga nya lokaler för bryggeriets behov.

Bryggerihuset lät han bygga i tre våningar med källare längs Klostergatan. Här rymdes de lokaler som erfordrades för att brygga s.k. bayerskt öl. I kvarteret fanns också byggnader för spannmålmagasin, mälteri, torkplåt (även kallat "kölning", dvs. ett arrangemang som genom torkning stoppade groningen av spannmål), maltmagasin m.m. För den slutliga jäsningen användes en äldre iskällare inne på gården.

1860 bildade von Düben tillsammans med bryggmästaren Erik Abraham Didriksson det nya Bryggeribolaget von Düben & Co. Efter bara ett par år lämnade von Düben rörelsen och hans hälft i bolaget övertogs då av handlanden Erik Magnus Kellgren.

År 1865 sålde de bryggerifastigheten med inventarier till det samtidigt nybildade Upsala Bayerska Bryggeri AB och det företaget behöll såväl namnet som platsen och verksamheten så länge företaget existerade, dvs. ända fram till nedläggningsåret 1967.

Vid bildandet av bolaget fanns 39 aktieägare, däribland Henrik Wilhelm Söderman (1829–1901) och Frans Otto Törnlund (1829–1898), två borgare i staden som i större utsträckning än flertalet andra påverkade Uppsalas utveckling under det begynnande industrialiseringskedet. H. W. Söderman utsågs till bolagets verkställande direktör. Andra stora aktieägare från starten var förre ägaren till Svartbäckens Brännvinsbränneri, Carl-Eric Grönbeck och Gustav Algot Sandström.

Den förste bryggmästaren i det nybildade bolaget hette Pehr Sjögren. Han hade vissa svårigheter att lösa de bryggeritekniska problemen fullt ut varför



styrelsen då och då nödgades konstatera att ölet var dåligt och ojämnt. Men företaget gick trots detta bra ekonomiskt och i produktionen koncentrerade man sig på maldryckerna. Produktionen vid bryggeriet utgjordes till en början av bayerskt öl, svagdricka och sodavatten men kom senare att tillföras även andra drycker som t.ex. lageröl, pilsneröl, iskällarpilsnerdricka, gambrinus (svagdricka enligt pilsnermetoden), och porter.



Under perioden från 1870-talet och framåt byggdes ett flertal nya för produktionen viktiga byggnader, bl.a. ett stort stenhus till spannmåls- och maltupplag (1876/77). Ritningarna till denna anläggning beställde bolaget från Chemnitz i Tyskland medan byggmästare Åsberg i Uppsala svarade för byggnadet. 1881 uppfördes den stora magasins- och källarbyggnaden med gavel mot S:t Olofsgatan och 1908 byggdes fabriks- och kontorslokaler för Apotekarnas förenade vattenfabriker, som Upsala Bayerska Bryggeri var en av initiativtagarna till. Samtidigt förbättrades hela tiden bryggeriinredningen.

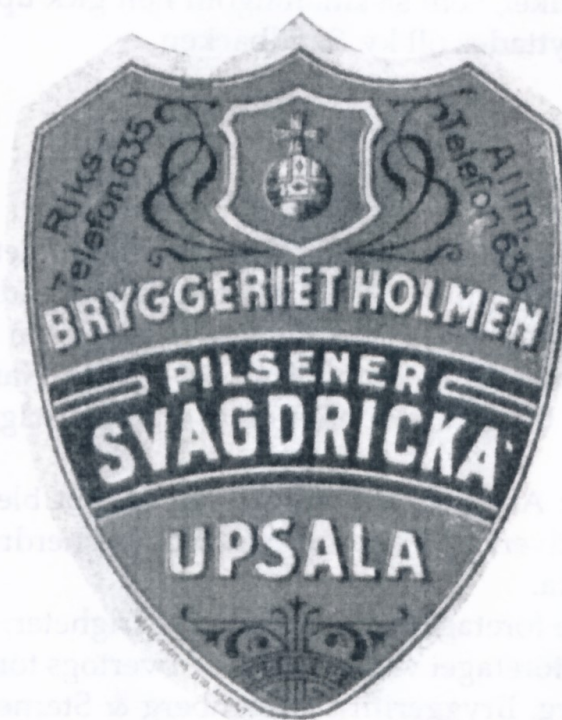
1966 lades bryggerirörelsen ned. Och Uppsala blev ännu en industri fattigare. I dag rymmer kvarteret bl.a. Uppsalas stadsbibliotek, stadsarkiv och folkrörelsearkiv.

### Bryggeriet Holmen

Bryggeriet Holmen hade sitt ursprung i ett bryggeri grundat vid Fyristorg någon gång i mitten av 1700-talet. Företaget var lokaliserat till kv. Holmen efter vilket företaget också fick sitt namn. Det påstås<sup>90</sup> att Carl Mikael Bellman skulle ha besökt bryggeriet och lovordat dess öl. Huruvida det ligger någon sanning i detta får vara osagt men i visan "Mowitz skall bli student" sjunger Bellman om "Kyronii öl", som anses vara en hyllning till världshusvärden Nils Kyronius, med anknytning till bryggeriet på Holmen i Fyrisån i Uppsala. Denne Kyronius var även rådman (1736–1748) i Uppsala. Så kanske var Bellman ändå där.

Kryddkramhandlanden Gabriel Wilhelm Gillberg<sup>91</sup> (1801–1890) var under en period efter 1850 ägare till Bryggeriet Holmen. Gillberg, som var en skicklig affärsman med många strängar på sin lyra, drev samtidigt en omfattande spannmålshandel, kryddkramhandel, badhus, penningutlåning m.m. i egen fastighet (Gillbergska gården i kv. Holmen) vid nuvarande Fyristorg.

Mycket talar för att Gillberg efterträddes som ägare av Bryggeriet Holmen av bryggarna Ohlsson och Lindqvist som i sin tur 1904 efterträddes av Gustav Pettersson. 1911 övertogs bryggeriet av en fanjunkare Karl Lindahl, som 1925 överlät rörelsen till bryggarna Emil Ferdinand Gustafsson och Victorinus Eucarius Nyström.



Men det var bryggaren Gustav Pettersson som flyttade företaget från kv. Holmen till kv. Njord vid Vaksalatorg. Där på Vaksalagatan 30, (nuvarande Affärshuset Kvarnen) fanns sedan slutet av 1890-talet Bryggerifirman Arnberg & Sterner (f.d. Nya bryggeriet). 1907 övertogs företaget av Gustav Pettersson och Arnberg & Sterner införlivades med Bryggeriet Holmen och dess produktprogram.

1935 flyttades företaget av Emil Gustafsson och V. E. Nyström till ett då nybyggt fabrikskomplex vid Säbygatan 3. Här tog man i anspråk lokaler, som då var höjden av modernitet. Här fanns förutom bryggerilokalen två tapprum, sköljrum, lagerlokaler, laboratorium, isrum, kylrum, kontorslokaler, maltrum, garage med plats för tolv "bryggarbilar" och maskinrum.

Efter andra världskrigets slut hårdnade konkurrensen i takt med den snabba tekniska utvecklingen inom bryggeribranschen och företaget fick uppenbara svårigheter att hävda sig i den konkurrensen. Bryggerirörelsen lades ned 1958/59.

## DET FANNS FLER BRYGGERIFÖRETAG I UPPSALA

### Apotekarnes Förenade Vattenfabriker

När studenter och punschskålar 1877 avlägsnats från Gamla Observatoriet<sup>92</sup> fann en Uppsalaapotekare vid namn Westerdahl tiden mogen för att vika lokalerna i observatoriehusets bottenvåning åt framställning av "farmaceutiskt försvarbara drycker" – ett mineralvatten. Han startade 1877 en mineralvattenfabrik i "Gamla Obs" (nuvarande Celsiushuset), som huset kallades. Den här vattenindustrin fanns kvar i observatoriehuset till 1930.

Apotekaren Westerdahl var chef för mineralvattenfabriken fram till 1907 då han efterträddes av apotekaren Antimus Lindström. Med Antimus Lindström i ledningen för företaget började affärerna så småningom att bli dåliga och Apotekarnes Förenade Vattenfabriker blev successivt ett intresse enbart för Upsala Bayerska Bryggeri.

Delägare i mineralvattenfabriken var från början apoteken Kronan och Lejonets samt Upsala Bayerska Bryggeri. Här finner vi ursprunget till Apotekarnes Förenade Vattenfabriker, som så småningom helt gick upp i Upsala Bayerska Bryggeri och 1930 flyttades till kv. Sandbacken.

### Bryggerifirman Arnberg & Sterner

Bryggerifirman Arnberg & Sterner startade sin verksamhet i slutet på 1890-talet i kv. Njord på Vaksalagatan 30 vid Vaksalatorg (nuvarande affärshuset Kvarnen). Bryggeriverksamhet hade funnits där tidigare om än i mera blygsam omfattning och då med firmanamnet Nya Bryggeriet. Namnet "Nya Bryggeriet" tyder på att där tidigare kan ha funnits ett ännu något äldre bryggeri på platsen.

Bryggeriföretaget Arnberg & Sterner, som snabbt blev ett framgångsrikt företag i Uppsala, tillverkade lageröl, svensköl, pilsnerdricka, isdricka, lagerdricka och svagdricka.

År 1906 hamnade företaget i ekonomiska svårigheter; så svåra att det inte längre gick att driva företaget vidare och 1907 övertogs företaget av Bryggeriet Holmen vid Fyrstorg. Bryggerifirman Arnberg & Sterner upphörde då som företag och kom i fortsättningen att ingå i Bryggeriet Holmen.



### Beijnoffs Bryggeri

På tomten nr 3 i kv. Trädgården 3 bedrev bryggaren Mauritz Viktor Beijnoff en bryggerirörelse. Det var inte någon särskilt omfattande bryggerirörelse han hade. Storheten i företaget låg snarare i bryggare Beijnoff som person. Han tillhörde på sin tid (1860- och 1870-talen) definitivt borgerskapets absolut ledande skikt i Uppsala och på den tiden var den positionen oftast förknippad med innehav av förmögenhet. Bryggare Beijnoff var också mycket riktigt en förmögen man, vilket följaktligen också gav honom inflytande i staden.

Han var en inflytelserik ledamot av såväl Uppsalas första stadsfullmäktige-församling som dess första drätselkammare. Han ingick tillsammans med kryddkramhandlarna Johan Mattias Schram<sup>93</sup> och Carl Wilhelm Ulander i stadens tremannadirektion vars uppgift var att fördela rättigheter att såväl bränna brännvin som att utskänka och försälja denna dryck. På 1800-talet var detta ett utomordentligt viktigt uppdrag. Enligt Herbert Lundh<sup>94</sup> var det dessutom en trio "som i sammanhanget säkerligen förstod att tillvarata sina egna intressen gentemot staden".



## Björklunds Bryggeri

Björklunds Bryggeri fanns på sin tid (runt sekelskiftet 1900) på Nedre Slottsgatan 12. Här tillverkade företaget svenskt öl, svagdricka och sockerdricka. Dessutom saluförde man lageröl och pilsnerdricka.

Det intressanta med detta tämligen lilla bryggeri var att ägaren i en mindre lokal alldeles intill drev en serveringsrörelse där besökaren kunde serveras "svenskt öl och korv".



## Erlangers Bayerska Bryggeri

Upsala Bayerska Bryggeri AB fick i Erlangers Bayerska Bryggeri AB en stark konkurrent. Bryggeriet grundades 1864 av W. Henschen och C. J. Widman och verksamheten hade de förlagt till kv. Hörnet i korsningen Kyrkogårdsgatan/Skolgatan.

1867 tog företaget upp tillverkning av bayerskt öl vid bryggeriet och det gick så bra att man några år senare – 1882 – utvidgade bryggeriet genom att en ny mälteribyggnad uppfördes. Samma år ombildades företaget till aktiebolag.

Förutom bryggeri- och mälteri verksamhet drev Erlangers Bayerska Bryggeri även jordbruk strax utanför Uppsala.

Erlangers Bayerska Bryggeri AB upplöstes år 1900 och tillverkningen upphörde. Driften av mälteriet fortsatte dock genom att denna del av bryggerianläggningen så småningom övertogs av det då nybildade företaget Upsala Malt- & Utsädes AB.

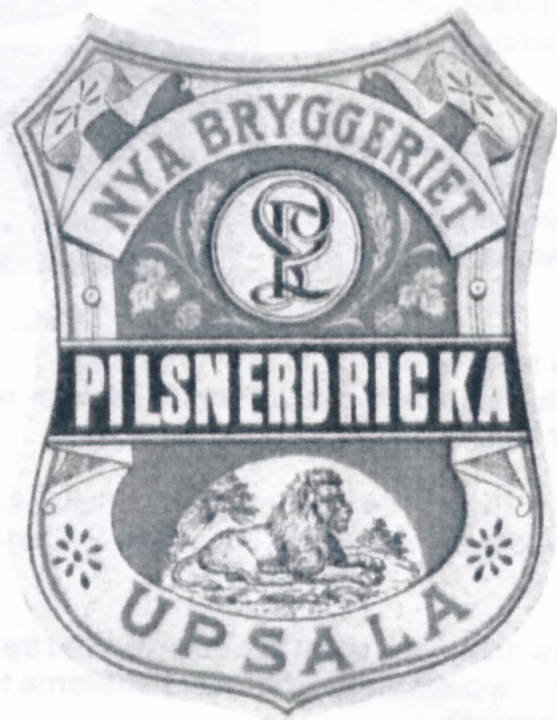
Gustav Waldemar Eriksson var på 1930-talet disponent och chef för Upsala Malt- & Utsädes AB. Maltbolagets lokaler var då hårt nedslitna och f. landshövdingen Hans Alsén, som bodde granne med maltbolaget då han var en liten parvel, har berättat om de enormt stora råttor som där fick sin näring.

Bryggeribyggnaderna inne på gården revs i början av 1980-talet och lämnade då plats för ny radhusbebyggelse, som uppfördes av Byggnadsfirman Anders Diös AB.

## Eric Lindroths bryggeri/P. E. Erikssons Bryggeri

På Svartbäcksgatan 17 startade år 1860 (några år efter von Düben) bryggaren Eric Lindroth ett litet bryggeri, som drevs helt hantverksmässigt och som han kallade Eric Lindroths Bryggeri. Här tillverkades företrädesvis pilsnerdricka, svagdricka och läskedrycker av skilda slag.

Bryggeriet levde kvar ännu några år in på 1900-talet men då under namnet P. E. Erikssons Bryggeri. Produktsortimentet var även efter ägarbytet i allt väsentligt detsamma.



## Waléns Bryggeri

Waléns Bryggeri fanns på Bäverns gränd 12 där även företagets "öltappningsbutik" låg. Företaget, som fanns åren kring sekelskiftet 1900, tillverkade svensköl och svagdricka. Dessutom saluförde man pilsner, bayerskt öl och flera sorter av färsk jäst dagligen.

<sup>89</sup> Det bayerska olet var ett öl som kunde lagras utan att förstöras. Det var ett bryggeri i München som genom att övergå från överjäsnig till underjäsnig först lyckades tillverka ett sådant lagringsdugligt öl. Med den metoden blev det möjligt att garantera ett öl av jämn kvalitet. Metoden ledde också till stordrift och bryggerinäringsens industrialisering.

<sup>90</sup> Wendel, 1936, sid. 79

<sup>91</sup> G. W. Gillberg (1801–1890), kryddkramhandlare i eget hus vid Stora torget (nuvarande Nordeas fastighet), kand för sin långtgående sparsamhet, var en av den långa raden av förmögna kopman som invaldes i Uppsalas första stadsfullmäktigeförsamling. Han gjorde sig också kand som en stor donator (Uppsala stads barnhusfond och Gillbergska barnhemmet, Akademiska sjukhuset m m)

<sup>92</sup> Gamla Observatoriet, eller Gamla Obs som det också kallades, kallas i dag för Celsiushuset och finns ännu idag bevarat på Uppsalas gågata. Här bodde på sin tid – mitten av 1700-talet – Anders Celsius, kand för sin gradering av termometern. Huset var senare – 1800-talets senare halva – hemvist för först Södermanland-Nerke studentnation och senare Gästrik-Halsinge nation

<sup>93</sup> Johan Mattias Schram (1813–1875), var även vice ordförande i stadsfullmäktige och blev senare även direktor för Uppsala sparbank.

<sup>94</sup> Herbert Lundh, *Det glomda Uppsala*, Uppsala 1963

## Nu kommer bag-in-box för öl

2006-03-11 | Publicerad kl. 08:51

Artikeln är hämtad från Aftonbladets nätupplaga

På onsdag lanserar Carlsberg något som bolaget självt ser som en världsnyhet på ölmarknaden. Näringsliv24 kan redan nu avslöja att det rör sig om en ölcran för hemmabruk som bryggerijätten hoppas ska få samma genomslag som bag-in-box fått på vinmarknaden. På onsdag lanseras den apparat och tillhörande ölbehållare som Carlsberg hoppas ska rädda bryggerinäringen från att dö sotsdöden under press från lågprisölet. Då presenterar den danska bryggerijätten en ny sorts tappkran, som riktar sig till både barer och krogar samt hemmamarknaden. Lanseringen görs på 11 marknader samtidigt.

Apparaten ska enligt uppgifter vara formgiven med inspiration av moderna espressobryggare för att locka användarna till att ha den stående framme på köksbänken eller bardisken. Priset hamnar på cirka 1600 kronor.

Till apparaten lanserar Carlsberg nya typer av ölbehållare i pet-flaskematerial. Ölbehållarna blir 5 och 20 liter för hemma- respektive krogbruk. Priset för en 5-litersbehållare hamnar kring 140 kronor.

Inledningsvis ska Carlsberg sälja sitt öl Export i de nya behållarna. Planer finns också på att buteljera Pripps samt även lättöl. Starkölsvarianterna ska säljas hos Systembolaget och lättölet hos dagligvaruhandeln.

Carlsberg utlovar att behållarna ska hålla ölets smak och kolsyre nivå i tre veckor. Behållarna är hermetiskt tillslutna och skruvas in i tappapparaten. Vartefter behållarna töms dras de ihop för att till slut hålla storleken av en tennisboll.

I samband med nästa veckas presentation lanserar Carlsberg också fyra nya ölsorter.

Carlsbergs svenska bolag rapporterade i slutet av februari att bolaget vänt en förlust till en vinst på 126 miljoner kronor helåret 2005, jämfört med året innan. Omsättningen för Carlsberg Sverige sjönk något, till 2490 miljoner kronor.

Carlsbergkoncernen omsatte 38 miljarder danska kronor och presterade en vinst på 3,5 miljarder kronor under 2005. Trots vinsten har bryggerijätten aviserat nedskärningar, som följer på tidigare effektiviseringar i bland annat Sverige. Nu planerar Carlsberg att lägga ner produktionen i det historiska bryggeriet i Köpenhamn.

Av: Klas Granström



OBS MONTAGE!

## Etikettens makt

Oskarshamns 100-årsjubileum firas i sommar med en jubileumsutställning. För att hjälpa staden att göra reklam för denna har Oskarshamns bryggeri tillfälligt döpt om sin vanliga pilsner till CB:s Jubileumsöl och försett den med en etikett som är en direkt kopia av utställningsaffischen.

»Jubileumsölet» har mottagits på mycket olika sätt av kunderna. De flesta har trott sig känna att ölet var starkare eller fylligare, och man har hört antydningar om att »bryggarna kan om dom bara vill». Däremot har särskilt byggnadsarbetarna trott att Oh övergått till en enligt deras åsikt mindre lyckad specialtyp och begärt att få tillbaka »den riktiga oskarshamnpilsnern». Där kan man se vad etiketten betyder.



Det gick så långt att bryggeriet blev nödsakat att sända ut ett meddelande om att jubileumsölet var det vanliga CB-ölet som under jubileumsåret givits speciell utstyrel.

Bryggeriet har även lanserat CB:s Jubileumsdryck, en citrusdryck som dock i motsats till jubileumsölet är en speciell komposition.

Artikeln om korn är hämtad från Flaskposten 1956 nr 2

## Våra råvaror

# KORN



## Ölbrygdens speciella sädeslag

Vad vi i dagligt tal benämner jäsning är en omvandling av socker till alkohol och kolsyra under inverkan av jästens livsprocesser. Vid beredning av vin och mjöd finns det för jäsningen erforderliga sockret redan färdigbildat i råvaran; vid öltillverkningen däremot måste det först framställas ur stärkelsehaltigt material. Som råvara för ölet har sedan urminnes tider använts säd och framförallt korn, vilket kommit att bli ölbrygdens speciella sädeslag. Detta är ej blott historiskt betingat — kornet anses ha varit Indoeuropas äldsta sädeslag — utan beror också på att kornet är en särskilt lämplig råvara för framställning av öl. När kornet grov utvecklar det nämligen rikligt av de ämnen som har förmågan att under brygningen omvandla dess stärkelse till socker. Dessutom skyddar skalet kornet under mältningen och bildar ett gott filter-skikt vid avsilningen av vörten, den vid brygningen uppkommande sockerlösningen.

### Kornets former och utbredning

På grund av den långa tid kornet varit i odling och den vidsträckta spridning det fått, visar det en oerhörd formrikedom. Den ryske forskaren Orlov kunde sålunda 1939 räkna till ej mindre än 129 väldefinierade varieteter, i sin tur uppdelade på tiotusentals former eller sorter, och antalet av dessa varieteter har sedan dess avsevärt stigit genom nya upptäckter.

Huvudarterna är sexradigt korn (*Hordeum vulgare*), där axet består av sex rader kärnor, och tvåradigt korn (*H. distichum*), där fyra av raderna degenererat, så att de inte utvecklar några kärnor. I gengäld blir kärnorna i de två återstående större och fylligare. Inom bägge huvudarterna förekommer varieteter med nakna eller skalbärande kärnor och täta eller glesa ax, för att bara nämna ett par underindelningsgrunder.

I de centrala och östra delarna av Asien har det ända fram till vår tid uteslutande odlats sexradigt korn, och ännu är det tvåradiga helt okänt i Tibet. I västra Asien liksom i Afrika och Europa förekommer såväl sexradigt som tvåradigt korn, men det sistnämnda har aldrig trängt längre österut än till Afghanistan.

### Kornets ursprung

Mot bakgrunden av den oerhörda betydelse för mänskligheten — ej blott i materiellt utan även i so-

cialt och kulturellt avseende — som uppkomsten av växtodling och jordbruk haft, är det en fascinerande forskningsuppgift för botanister och kulturhistoriker att söka fastställa var och när denna genomgripande omgestaltung av våra förfäders liv började, och söka lyfta på den slöja som vilar över kulturväxternas ursprung. Detta gäller ej minst kornet som så tidigt kom i människans tjänst.

Redan för över hundra år sedan påträffades i Kaukasus och senare även på andra håll i sydvästra Asien ett vilt, tvåradigt korn som fick namnet *Hordeum spontaneum*. Det skiljer sig främst från odlade kornsorter därunder, att axspindeln vid mognaden blir så skör att den vid minsta beröring faller sönder. Det låg nära till hands att anse detta korn som urformen till det odlade tvåradskornet, och då inga fynd gjordes av motsvarande sexradskorn antog man att även det odlade sexradskornet härstammade från *Hordeum spontaneum*. Kornodlingens vagga skulle enligt denna teori ha stått i sydvästra Asien, och man tänkte då

Ax av tvåradskornet *Kenia* (t. v.) och sexradskornet *Stella*.



närmast på Mesopotamien där man visste att åkerbruket hade mycket gamla anor.

Med utvecklingen av botaniken och ärftlighetsforskningen stod det emellertid så småningom allt klarare att kornets urform måste ha varit ett sexradskorn. Problemet var dock ännu olöst när docent Harry Smith 1935 återvände till Uppsala från en forskningsresa i östra Tibet medförande prover av där odlad spannmål. Bearbetningen av detta material anförtroddes åt den unge botanisten Ewert Åberg som där påträffade ett par obetydliga kärnor, vilka gav upphov till ett sexradigt korn med samma sköra ax som utmärkte det vilda tvåradskornet. Med upptäckten av detta korn, som fick namnet *Hordeum agriocrithon*, hade en 90-årig diskussion i stort sett fått sin avslutning. I varje fall torde detta vilda sexradskorn, som förekom som ogräs i vete, med säkerhet tillhöra de primitiva former, ur vilka det odlade kornet framgån. Med stor sannolikhet uppkom kornodlingen alltså inte på Mesopotamiens fruktbara slätter utan i Centralasiens karga fjälldalar.

Kornodlingen spred sig emellertid väster ut, och redan i mitten av fjärde årtusendet f. Kr. förekom det såväl nakna som skalbärande former av både sexradigt och tvåradigt korn i Mesopotamien och Egypten, och omkring år 3000 hade kornodlingen nått Mellanuropa. De äldsta spåren av kornodling i Norden går tillbaka till yngre stenåldern, dvs. mer än 1000 år f. Kr. Sålunda har man påträffat kornkärnor av sexradstyp från denna tid i pålbyggnaderna vid Alvastra.

I detta sammanhang kan nämnas att vi numera, tack vare ett verkligt detektivarbete av den danske arkeologen Sarauw, fått en ganska god uppfattning om vilka sädesslag som odlades i Skandinavien i de förhistoriska skedena, och hur dessa varierat i förhållande till varandra under tidernas lopp. Sarauw studerade nämligen avtryck av sädeskorn i tusentals krukskärvor som påträffats i Danmark, och genom statistisk behandling av resultaten kunde han fastställa att den odlade säden under yngre stenåldern med dess milda klimat till  $\frac{2}{3}$  bestod av olika vetearter och till  $\frac{1}{3}$  av korn, varav det mesta var naket. Med klimatets försämring under bronsåldern ökade utbredningen av kornet, och särskilt av det skaliga, på vetets bekostnad. Under yngre järnåldern (200—500 e. Kr.) dominerade det skalbärande kornet och utgjorde ungefär hälften av hela sädesodlingen, medan det nakna gån ned till 20 % och vetet till endast 5 %. Vid denna tid hade man också börjat odla havre och råg i större omfattning (15 resp. 10 %).

Ännu under medeltiden var kornet det viktigaste sädeslaget i vårt land. Sedan har emellertid kornod-



*Kornet odlas på små åkerlappar så högt uppe i alperna att skörden ofta måste bäras ned till gårdarna. Bilden är från kantonen Wallis i Schweiz.*

lingen gån tillbaka i samma mån som rågen och senare även vetet vunnit större insteg som brödsäd och havren som fodersäd. Kornet har dock fortfarande stor betydelse som fodersäd, som brödsäd (i Norrland) och som råvara för bryggeriindustrin.

### Kornets odling och egenskaper

Av alla sädesslag är kornet det som kan odlas under de mest skiftande klimatförhållandena. Dess odlingsområde sträcker sig ända från Altafjorden i Norge på 70° n.br., där jordens nordligaste åkerbruk existerar, ned till Etiopien, och i bergstrakter går det högre än andra sädesslag (i Tibet till över 4500 m, i Alperna till 1900 m). Detta beror på dess stora anpassningsförmåga gentemot temperatur- och nederbördsväxlingar och på dess korta vegetationstid som för en del sorter ligger under 100 dagar. Det sexradiga kornet är det mest förnöjsamma och därför framförallt de kalla klimatens korn, ehuru dess tidiga mognad även kommer väl till pass i medelhavsområdets sommartorra länder. I Mellanuropa odlas mest det på klimat och jord betydligt mera fordrande tvåradiga kornet. I Sverige är det tvåradiga kornet förhärskande i Göta- och Svealand, medan sexradskornet är Norrlands viktigaste sträsäd. I vårt land sås kornet på våren. På kontinenten odlas även höstkorn, men detta är knappast så vinterhärdigt att det kan odlas hos oss. I Europa använder bryggeriindustrin så gott som uteslutande tvåradigt korn. Däremot dominerar sexradskornet som malkorn i Amerika.

Kornet ger högsta skörd och bästa kvalitet på kalkhaltig, ej för styv lera. På mossjordar får det hög





*Kornskörd på östgötaslätten. Skördetröskan har nu på många håll slagit ut den hästanspända självbindaren.*

äggvitehalt som gör det mindre användbart som maltkorn. Lämpligt sortval, allsidig gödning, tidig sådd och tillräcklig nederbörd under vår och försommar är viktiga förutsättningar för en god bryggerikvalitet. Under mognad och skörd fordras sol och värme. Skördetröskning kräver sakkunnigt utförd konstgjord torkning, så att kornet inte förlorar sin grobarhet.

Världsskörden av korn utgör omkring 60 milj. ton. De största producenterna är Ryssland, USA, Kina, Canada och England. I vårt land var kornskörden i genomsnitt för femårsperioden 1949—53 ca 288 000 ton. Största delen av kornet förbrukas som foder samt till gryn och bröd. Endast en åttondel av den svenska kornskörden går till bryggeriindustrin, som huvudsakligen täcker sitt behov från Malmöhus och Gotlands län där kornet blir av förstklassig kvalitet.

För öltillverkningen fordras ett moget, väl inbärgat och försiktigt tröskat korn med god grobarhet. Maltkornet bör dessutom vara äggvitefattigt (ej över 11 %) och storkärnigt. I annat fall blir förlusterna vid mältningen stora och utbytet av socker vid bryggningen lågt. Dessutom kan en hög äggvitehalt resultera i ett mindre hållbart öl. Hur ett korn uppför sig under mältning, bryggning och jäsning är f. ö. beroende på en samverkan mellan odlingsbetingelserna och kornets inneboende ärftliga egenskaper.

Sexradskornet är särskilt rikt på amylaser, de ämnen som har förmåga att försockra stärkelse. Det är därför lämpligt som råvara för tillverkning av ett maltextrakt som användes av textilfabrikerna för att vid vissa fabrikationsprocesser lösa upp den stärkelsehaltiga appreturen i vävnaderna. Ett dylikt extrakt tillverkas bl. a. av AB Kabi som för detta ändamål ärligen förbrukar flera hundra ton av en speciellt amy-lasrik sexradssort.

### Kornets förädling

Under de årtusenden kornet varit i odling har en mängd varieteter och sorter uppstått och blandats

med varandra. En dylik blandning, det s. k. lantkornet, är inte idealisk från odlingsynpunkt då den innehåller plantor som är mycket olika varandra i stråstyrka, mognadstid, avkastningsförmåga och motståndskraft mot sjukdomar, och ett dylikt blandkorn förorsakar även bryggaren svårigheter, då det gror och löser sig ojämnt.

Emellertid har människan alltsedan urminnes tider mer eller mindre omedvetet åstadkommit ett urval vid kornodlingen. Själva övergången från vildkorn till odlat korn har väl bestått i att odlaren lättast kunnat skörda kornet från de plantor som visat den minsta axskörheten, och därigenom har ett urval mot korn med segare ax och minskad tendens till spillsäd gjorts.

Först i slutet av 1800-talet kom man på tanken att systematiskt förbättra kornet genom att välja ut en enstaka planta, som föreföll särskilt framstående i någon viktig egenskap, och fööka upp dess avkomma för sig för att på så sätt få fram enhetliga sorter eller, som de på fackspråk kallas, rena linjer, som ärvde denna goda egenskap hos moderplantan. Förutsättningen härför är emellertid att växten ifråga är självbefruktande, vilket kornet ju lyckligtvis är. På detta sätt erhöLL t. ex. Sveriges Utsädesförening i Svalöf sitt Gullkorn ur gotländskt lantkorn, vilket bl. a. innebar ett framsteg i stråstyrka och skördeavkastning, och på samma sätt framställde den danske växtförädlaren Vestergaard Binderkornet med dess förnämliga bryggeriegenskaper ur ett lantkorn från Mähren.

*Kornförsöken vid Svalöf inspekteras. Fr. v. prof. Ake Gustafsson, känd ärftlighetsforskare och radiotalare, prof. Erik Åkerberg, Svalöfsinstitutionens chef, samt prof. Hugo Osvald och assistent Karl Gustaf von Sydow.*



Då emellertid urvalsmetodens möjligheter är begränsade, har man numera övergått till att korsa en kornsort med en annan för att söka kombinera två eller flera värdefulla egenskaper hos dem. Därvid kan f. ö. det märkliga inträffa att avkomman överträffar bägge föräldrarnas i någon egenskap. Detta är t. ex. fallet med den danska sorten Kenia som man erhållit genom att korsa Gull med Binder. Det överträffar sina föräldrar såväl i stråstyrka som avkastning. Kenia som också är ett gott maltkorn slog hastigt igenom och var under 1930- och 1940-talen den dominerande kornsorten i vårt land. Nu har det slagits ut av Weibullssorterna Herta och Rika som erhållits ur en korsning mellan Kenia och det tyska Isariakornet. De utmärks av en oöverträffad stråstyrka och avkastning på goda jordar men är tyvärr ej idealiska bryggerikorn.

På de senaste åren har växtförädlingen tagit helt nya, revolutionerande metoder i sin tjänst. Dessa går ut på att söka påverka och förändra arvsanlagen hos en växt genom att utsätta dess könsceller för värmechocker, gifter eller strålar av olika slag. Ännu har försöken med korn inte givit några praktiska eller ekonomiska resultat, men hittills gjorda rön tyder på att sådana ligger inom räckhåll.

### Bryggeritekniska kornförsök

I vårt land har bryggeriindustrin länge arbetat på att få fram ett korn som ej blott tillfredsställer lantbrukarna utan också ger ett gott öl och är ekonomiskt för bryggarna. För detta ändamål inleddes redan för

*Medelst röntgenstrålar har prof. Åke Gustafsson framställt nya sorter, s. k. mutanter, vilka bl. a. till utseendet skiljer sig från den ursprungliga. Härnedan Majakorn (längst t. v.) och fyra röntgenmutanter ur detta.*



*Överst Gullkorn med sin spensliga växt och sina glesa, hängande ax. Därunder en röntgenmutant ur detta korn med styvare strå, bredare blad och tätta, upprätta ax.*

30 år sedan ett samarbete mellan Svenska Bryggareföreningen och växtförädlingen. Man började med att under en följd av år odla marknadsförda sorter sida vid sida på samma jord och förarbetade det skördade kornet till malt och öl i industriell skala för att utvärdera deras bryggeritekniska värde. Senare har man också börjat provmälta nya lovande kornstammar i liten skala på så tidigt stadium, att växtförädlarna kan ta hänsyn till bryggeriindustrins önskemål vid det fortsatta urvalet. För detta ändamål finns en modern försöksanläggning på S:t Eriks bryggeri, där kornet kan förarbetas fram till färdigt öl.

De svenska maltkornsförsöken har väckt stort intresse utomlands och säkerligen bidragit till uppkomsten av de internationella kornförsök som Europeiska Bryggerikonventionen (EBC) bedriver genom en speciell kommitté, där 14 länder och däribland Sverige är representerade. Dessa försök möjliggör jämförande prövning av olika kornsorter från såväl odlings- som bryggerisynpunkt, och genom försökens spridning på så många länder samlas på några få år en erfarenhet om sorterna som vid försök i ett enstaka land skulle fordra årtionden.

*Harald Thunæus*



Sedan David Jones tog över som bryggmästare för tio år sedan har Jämtlands Bryggeri sexdubblat sin produktion och vunnit femtiofem guld på Stockholm Beer Festival.

# En liten stark, tack!

Tidningsurklippet är hämtat från DN Söndag den 19 februari 2006  
Det har tillhandahållits av medlemmen Krister Granberg



**BRYGGERIETS GOLV ÄR BLÖTT** av öl och skurmedel. Den sötbeska doften ger lokalen en intim hemkänsla som för tankarna till en brittisk pub. I ena hörnet står bryggarna och provar den senaste brygden. De ser nöjda ut.

Snö täcker marken i Pilgrimstad, tre mil utanför Östersund. Det hjälper till, det lyser upp denna mörka fredagseftermiddag. Mitt i samhället finns en stor skylt som pekar mot Jämtlands Bryggeri. Det är bra, för det är lätt att missa det lilla bryggeriet, insprängt på baksidan av ett industriområde.

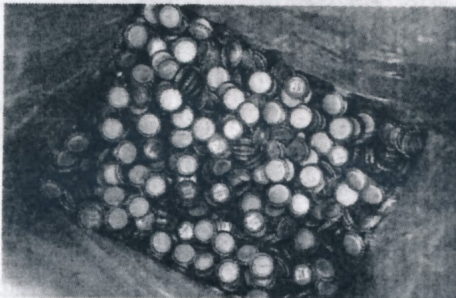
Övriga företag verkar vara stängda för veckan, men inne i bryggeriet är helgen långt borta. Än finns några timmar kvar på arbetsdagen. De sex personer som brygger och buteljerar öl ligger konstant efter, eftersom ölet är oerhört populärt. Under de senaste sju åren har bryggeriet vunnit hela femtiofem guld, tjugosex silver och tretton brons på Stockholm Beer Festival.

Normalt är årsproduktionen beräknad till 350 000 liter. Under förra året var volymen näst intill den dubbla. Med skift, kvälls- och helgarbete har det omöjliga ändå gått att genomföra.

**DET ÄR BRYGGMÄSTAREN** David Jones som skapat de mytomspunna recepten på bryggeriets tio ölsorter, men den verkliga prestationen är att hålla smaken jämn vid så här små volymer.

Bryggingsprocessen sköts av de två bryggarna, Thomas Bringebo och Håkan Axelsson. Thomas är temporärt på plats då ordinarie bryggare Marit Löf är barnledig.

- Vi brygger lika, vi arbetar på samma sätt. Det är bra då allt görs för hand.



Den mörka malten "chocolate" kommer från ett märkesmälteri i Yorkshire.

Vid buteljeringsmaskinen ligger en hel hög kapsyler och väntar på sin tur.

Bryggeriets tio ölsorter har under de senaste sju åren vunnit åtskilliga priser för bästa öl.

Mitt i den hundra kvadratmeter stora lokalen står vörtkokaren, en trumma där vörten kokas innan den blandas med resten av ingredienserna. Till vänster reser sig mäskkaret, den två meter höga cylindern som rymmer 1 500 liter. Det är i denna som själva brygden görs. Den ser mäktig ut, men jämfört med de stora bryggerierna är den minimal. Mäskkaren som Carlsberg i Stockholm använder rymmer mer än tre gånger så många liter.

**DAVID JONES GÅR FÖRBI** med stora steg. På fötterna har han ett par gröna arbetsstövlar med lustiga vingar av sladdrigt gummi, kasserade från en tillverkning i en angränsande industrilokal. Stövlarna är typiska för atmosfären i Jämtlands Bryggeri - ölets smak och brygging står i centrum. Resten är sekundärt.

Till höger i lokalen finns ett tjugotal pallar med humle, malt och jäst. Bortsett från den vanliga jätten är ingredienserna som ölet bryggs på väl utvalda. Malten kommer från ett märkesmälteri i Yorkshire. Men det är ändå humlen som hämtas från Tjeckien, USA eller Tyskland som är viktigast. Det är den som ger Jämtlandsölet sin berömda beska.

Den fjärde ingrediensen är lite enklare att få tag på. Många av världens största bryggerier har en gång startats vid rena och allmänt sett goda vattendrag. Så har det varit i bitterns centrum, Burton on Trent, i Pilsener i Tjeckoslovakien och för Guinness i Dublin. Och så har det även varit för Jämtlands Bryggeri.

David Jones kommer ut från lagringsrummet och har nu siktet på buteljeringen som ligger i andra hörnet av bryggeriet. Han stannar till en stund för att ta en stående rast och berättar om vattnet.

- Bryggeriet hamnade här av en slump

eftersom lokalerna var billiga. Vattnet blev en bonus.

Turligt nog, det kommunala vattnet kommer ursprungligen från en gammal hälsokälla i byn, Pilgrimskällan. Det var här som de gamla pilgrimerna stannade till på sin väg mot Trondheim. Och kanske anledningen till bryggeriets val av ölnamn som Hell, Heaven och Fallen Angel.

## ”När man skall göra en ny ölsort måste man förstå sambandet mellan humle, malt och vatten.”

Om de gamla pilgrimerna vandrade mot Norge så har den brittiske bryggchefen David Jones kommit från motsatt håll. Det var i vårt grannland som ägaren Carl Lindgren hittade honom.

**CARL LINDGREN STARTADE** det lilla bryggeriet 1992 tillsammans med en krögare från Östersund som ville sälja ett eget öl. Till en början tog de hjälp av amatörbryggare och produktionstakten var förhållandevis låg. Efter tre års förluster bröt sig krögaren ur samarbetet.

Kvar stod affärsmannen Carl Lindgren. Han ville satsa vidare, men hade ingen erfarenhet av ölproduktion. På omvägar fick han höra talas om engelsmannen och bryggaren David Jones som sedan fem år tillbaka arbetade på ett mikrobryggeri i Norge och lockade honom över gränsen.

– Nackdelen var att Pilgrimstad låg i mitten av ingenstans, berättar David. Jag

är en stadskille, jag gillar egentligen inte att bo långt ut på landet. Men bryggningen är viktigare för mig. Här har jag fått utveckla min egen känsla för öl och de olika sorterna.

**DEN SKANDINAVISKA** bryggningstekniken är ovanlig jämfört med de brittiska mikrobryggeriernas. Där brygger de större volymer, men är å andra sidan oftast specialiserade bara på en sort. Här konkurrerar de små bryggerierna med fler sorter som till exempel ale, stout, jul- respektive påsköl och lager av olika typer.

– När man skall göra en ny ölsort måste man förstå sambandet mellan humle, malt och vatten. Och det kan man bara göra genom erfarenhet och genom att dricka många olika slags öl. Jag hade arbetat länge i Storbritannien, men det var först då jag kom till Skandinavien som min känsla för smak föll på plats, säger David Jones.

1996 startade han sitt arbete i Pilgrimstad. Vid den här tidpunkten producerade bryggeriet cirka 100 000 liter öl per år. Fyra år senare var Jämtlands Bryggeri det enda mikrobryggeriet i Sverige som drevs utan förlust. Nu, tio år senare, har produktionen sexdubblats och i dagarna har ett nytt mäskkar och en ny vörttrumma installerats. Målet är att öka produktionen till 850 000 liter och att stanna på den nivån.

David Jones stannar nog också ett tag till. Hemma finns hans dotter Alice, fyra månader, och kvinnan i hans liv, bryggeriets barnlediga bryggare.

**ULRIKA NYSTRÖM** är frilansjournalist och skriver om dryck och drinkar i Söndag.

**MARIE BIRKL** är frilansfotograf. [sondag@dn.se](mailto:sondag@dn.se)

## Ölsugna släcker törsten i skolmiljö

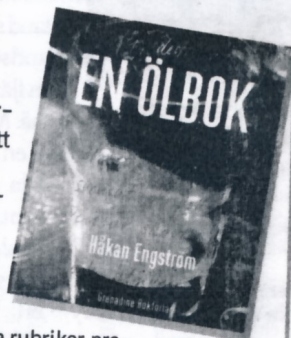
**ÅBO** Nytankande och kreativitet karakteriserar Åbo. Alldeles vid Salutorget, dit bönderna kör in på morgonen och säljer allt från rotfrukter till läderbälten, kan du upptäcka Finlands största bryggerikrog. Den ligger i det gamla flicklycéet, Koulu (Eriks-gatan 18). Den anrika finlandssvenska skolmiljön lockar numer öltörstiga att sitta ned i skolbänkarna.

Nästa tips är Änglarestauran (Köpmansgatan 16) med änglains inredning och smått gudomligt mat. Sedan kanske det är dags att gå till banken, inte för pengar utan för kaffe med avec. Old Bank vid Auraån (Auragatan 3) serverar även 150 sorters öl. Den logiska avslutningen får bli den numer klassiska krogen Puutorin vessa på Trätorget, en k-märkt pub i funkisstil i en före detta offentlig toalett.

### recenserat

#### Stor stark bok

En roande, bildande, extremt läsvärd faktabok är **En Ölbok** av Håkan Enström, Grenadin Bokförlag (cirka pris 200 kronor). Med ett klipskt modernt språk utreds förutsättningarna för öl både generellt och i alla tänkbara specialiserade sammanhang, komplett med så-här-gör-man-sidor om bland annat goda glas och iskänkningsteknik. Under fyndiga rubriker presenteras upplysningar och kuriosor om varenda öltyp på jordklotet, från tyskt veteöl till engelsk porter, från indisk pale ale till belgiskt körsbärsöl. Hur kul läsning som helst, och sedan kommer det alla bästa, man känner att man vill prova nytt med så mycket vetskap i ryggen. En bok att önska sig, eller ge bort till sina mest värderade vänner.



## Öl bryggs på mjölk i Kina

● Ett stort kinesiskt bryggeri har kommit fram med en udda nyhet i ölvärlden. Det handlar om ett öl som bryggs på mjölk, och rapporteras ha en riklig skumkrona, låg alkoholhalt och myllra av vitaminer.

Processen är utvecklad av ett offentligt institut i Tianjin som ägnar sig åt livsmedelsforskning.

(TT SPEKTRA)

MÅNDAG 6 MARS 2006

Tidningsurklippet är hämtat från lokaltidningen TTELA i Trollhättan (?) och har tillhandahållits av medlemmen Hans Lennart Ullström



Foto: Scapix  
**POPPIIS DRYCK.** Svenskarna blir allt mer intresserad av öl och det har fått bryggeribransschens mindre aktörer, de så kallade mikrobryggerierna, att få ett uppsving.

Och alla dessa tampas om en andel av den totala ölmarknaden på under en procent.

#### Ölkultur

- Konkurrenten är tuff, men ändå väldigt öppen och hjärtlig. Vi konkurrerar mycket om samma kunder. Men samtidigt känns det som att vi tillsammans är med och bygger upp en ölkultur och en ölkännedom, säger Kandefelt.

- Vi ser oss nog inte som några riktigt bittra konkurrenter. Det är mer vi mot de stora.

# Småbryggerier går för högtryck

## STOCKHOLM

Svenskarnas växande intresse för öl får nu flera småbryggerier att bygga ut produktionen.

Men konkurrensen är stenhård och några större pengar finns inte att hämta i branschen.

- Man vill ha så att man går runt och överlever. Men framför allt så vill man pyssla med någonting som är väldigt roligt och som tilltalar en själv, säger Jacob Lindén på Slottskällans Bryggeri i Uppsala.

Slottskällans är ett i en lång rad av mindre ölbyggerier, så kallade mikrobryggerier, som sett dagens ljus under det senaste decenniet. Och ett av de mest framgångsrika - när det gäller mottagandet bland landets ölkännare.

Finansiellt har det gått sämre. 2003, fem år efter det att Slottskällans introducerade sina första öl, gick företaget i konkurs.

- Nu är det nya ägare och vi har lyckats vända trenden. Det går framåt. Vi har en bit kvar, men framtiden ser rätt så ljus ut, säger Lindén, som är marknads- och försäljningsansvarig.

#### Tar ny sats

Under det innevarande räkenskapsåret, som sträcker sig till och med april, räknar Slottskällans med att omsätta 12-13 miljoner kronor. Resultatet väntas hamna kring noll.

Nu tar bryggeriet ny sats. Inga beslut är fattade, men planen är att kapaciteten ska

utökas från dagens nivå på omkring 400 000 liter per år.

- Jag hoppas att vi innan året är slut ligger på 550 000 liter, säger Lindén.

Konkurrenterna på Nils Oscar Bryggeri & Bränneri på Kungsholmen i Stockholm umgås med större expansionsplaner än så. Ölbyggningen flyttas i år till större lokaler i Nyköping. Kapaciteten på omkring 500 000 liter kommer på lite sikt att fyrfaldigas.

#### Större intresse

Enligt vd Jonas Kandefelt har intresset för Nils Oscars öl spritt sig från närmarknaden ut i landet och även utanför Sveriges gränser.

- Där är nog den stora skillnaden, att man kan blicka bortom sin hemmamarknad. Det känner nog både vi och Jämtlands och alla de andra mikrobryggerierna, säger han.

Mikrobryggerierna har de senaste åren fått god draghjälp av medierna. På tidningarnas mat- och drycksidor får vinskribenterna numera samsas om utrymmet med ölinriktade kolleger.

- Varje öl som kommer i dag på Systembolaget testas av paneler i olika tidningar. Det har blivit tydligare för konsumenterna att man också kan dricka öl till mat, det är inte bara vin som är i fokus jämt, säger Kandefelt.

Men en växande marknad betyder också hårdare konkurrens.

Småbryggerierna som för bara några år sedan var en handfull har blivit ett 30-tal.

## Med öl i maten.

Receptet är komponerat av Per Eklöf.

### Pepparrotsgravad strömming

- a Sås: 1 dl rapsolja, ½ dl rödvinsvinäger, 1 dl chilisås, 2 pressade vitlöksklyftor, 2 msk dijonsenap, 1 finhackad rödlök, 1 knippa hackad dill, 1 ½ msk farinsocker, och nymald vitpeppar. Vispa samman ingredienserna till såsen och vänd ner filéerna. Förvaras i glasburk. Den här inläggningen har en lång hållbarhet, cirka 1 månad.
- b Sås: 1 ½ dl majonnäs, 1 ½ dl creme fraiche, 1 msk ljus dijonsenap, hackad persilja, 4 msk färskriven pepparrot, några droppar worchestershiresås, torkad körvel och nymald vitpeppar. Blanda samman ingredienserna till såsen och vänd ner de väl avtorkade filéerna. Låt stå minst 1 dygn och dra innan servering. Den här inläggningen är hållbar cirka 1 vecka.

Det finns många fler varianter på såser. Använd tycke och smak. Titta gärna i en kokbok för att få inspiration. Lägg till och ifrån och använd fantasin till att skapa de såser Ni föredrar.

Recept nr 4a och 4b.

## Vilket öl passar till vilken mat?

Sammanställningen är hämtad från Aftonbladets nätupplaga vecka 13

Rött till kött och vitt vin till fisk är väl kanske en förlegad förenkling. Men finns det några grundregler om vilka öl som passar till vilka rätter?

Tycker man om ett öl så passar det oftast till den mat som finns på bordet. Men om man vill leta sig fram till nya spännande ölsorter så kan det här vara en liten handledning:

**Rött kött:** Tjeckisk pilsner eller engelsk ale utan för hög styrka.

**Vilt:** Ale av engelsk eller belgisk typ, gärna besk och alkoholstark.

**Mild fisk:** Tysk veteöl eller ljus lager med återhållsam beska.

**Kryddstark fisk:** Pils av tysk torr typ med tydlig beska.

**Fågel:** Maltig ljus lager med karaktär, gärna från svenska småbryggerier.

**Kryddad mex och asiatisk:** Ljus lager med liten beska.

**Lamrätter:** Mörk lager eller engelsk ale av lite ljusare typ.

**Värmande grytor:** Kraftigt humlad lageröl eller ale.

**Skaldjur:** Torr och besk pils eller kolsvart stout.

**Ost och söta desserter:** Kraftig belgisk ale eller porter.