

BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 2 - 2006



Innehåll nr 2 2006

- Redaktörens spalt 2
- Ordföranden har ordet 3
- Bryggeribesök på Åbro 5
- Danskar överger ölen på jobbet 10
- Åbro Bryggeri. En liten aktör som hävdar sig 11
- Protokoll från styrelsemöte 12
- Ändringar/tillägg i medlemsregistret 13
- Årets etikett 2005 14
- Våra råvaror. Humle 15
- Grebbeasts Bryggeri. Litet bryggeri vill bli större 19
- Nynäshamns Ångbryggeri. Från herrklubb till bryggeri 21
- Med öl i maten 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 Sörgaard (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 Sörgaard, Grinnekullegatan 267, 417 42 Göteborg

REDAKTÖRENS SPALT

Hej!

Under ganska lång tid har det rått strålande tider för bryggerierna. Det vackra och varma vädret samt fotbolls-VM, speciellt när Sverige var med, har skapat stor törst efter öl hos det svenska folket. Mellan den 5 juni och mid-sommar ökade Systembolagets starkölsförsäljning med 19 procent jämfört med samma period 2005. Första halvåret 2006 var starkölsförsäljningen 9,3 procent högre än det första halvåret 2005. Och störst tycks ökningen vara i södra Sverige. Försäljnings-siffrorna har jag fått från tidningar.

I detta sammanhang vill jag passa på att citera lite ut en spalt av Tecknar-Anders som fanns i Svenska Dagladet härom veckan. Han skriver om fotbolls-VM i Tyskland 1974 bl.a. följande: "Värmen var lika tryckande då som

nu och när man svettades som värst påminde man om forma tiders charkuterifönster. Hos världens, efter Belgien och Australien, tredje största ölkonsument är det givetvis inga problem att ersätta vätskeförlusten men här finns en ölkultur som skiljer sig från den vi trodde var den allenarådande, den med långa träbänkar där man till tonerna av *Lili Marlene* drar i sig dessa kasuner till ölsejdlar som råstarka servitriserbär bär fram. Törstiga som kameler efter en ökenvandring beställd vi 'ein Pils, bitte' från fat på vårt hotell men när ölet dröjde en kvart var vi deperata av törst och frågade om de hämtade ölet glasvis från bryggeriet. 'Nej', svarade servitören lugnt, 'men att tillreda ett glas gott fatöl med den perfekta kronan av skum tar, som alla konnässörer vet, 14 minuter'. Han himlade med ögonen och man förstod att han tänkte 'jävla barbarer'."

Forts. s. 4



redföranden har ordet!

Tungelsta i juni 2006.

Bäste samlarkollega !

Sommaren är verkligen på gång just nu, samtidigt som fotbolls-VM precis har dragit igång.

Ganska nyligen är jag hemkommen från Bryggeriklubbens vårmöte i Vimmerby, där vi var totalt 44 personer som hade en mycket trevlig eftermiddag. Bryggeriet är i stort sett sig likt sedan vårt förra besök på hösten 2000, men vad som var nytt och mycket imponerande var den nya restaurangdelen, som består av två delar. ÅBRO Bryggeri har låtit bygga dels en engelsk Pub och dels en tysk Bierstube med tillhörande restauranger i två avdelningar. Allt det nya har döpts till Brygghuset och är öppet för allmänheten.

Jag vill härmed framföra Bryggeriklubbens och deltagarnas varma tack till bryggeriets tre representanter med Amelie Dunge i spetsen, samt till AB Åbro Bryggeris VD Henrik Dunge.

Den årligen återkommande omröstningen av "årets etikett" är avslutad för denna gång och det blev med förlängd tid för röstning, 56 röstande som valde Grebbestads Julöl 5,3 % till 2005 års vackraste etikett. Bryggeriklubben säger grattis till både den gamle och den nye ägaren av Grebbestads Bryggeri. En mycket trevlig start och lycka till önskas Ola Jonsson. Diplomet för Årets Etikett 2005 kommer till Grebbestad den 19 september.

Av protokollet från styrelsemötet framgår att vi har tre nya stödjare på gång. Den stora specialfabriken för vatten, cider juicer m.m. i Hällefors, som heter Hällefors Bryggeri AB, imponerade stort på mig. Jag har ju besökt många vattenfabriker, så det finns jämförelser. I Mora kommun ligger f.d. Phersgårdens Bryggeri, som tillverkar öl, svagdricka och läskedrycker. Det nya namnet på detta bryggeri är Mora Bryggeri AB och de har en nybyggnation på gång ehuru försäljningen ökar. Sist och minst av de nya stödjarna är Oppigårds Bryggeri utanför Hedemora som fram till nu enbart bryggt överjästa ölsorter av mycket god kvalitet.

I min planering av bryggeribesök för de närmaste åren, har jag kommit fram till 2008, då mitt förslag till vårbesök är Nils Oscar Bryggeri, bränneri och malteri, samt som höstbesök kan bli Grebbestads Bryggeri. På våren 2009 skulle man kunna tänka sig att besöka både Oppigårds och Mora Bryggeri. På hösten kan det bli aktuellt med Spendrups Bryggeri i Vårby. Som ni förstår finns det mycket trevligt att se fram emot.

I Nynäshamn, har man flyttat in i en större byggnad på grannfastigheten, som innebär att den nya produktionsutrustningen medger 3 ggr större volymer än tidigare. Enligt uppgift kommer tillverkningskapaciteten att bli i nivå med den som Jämtlands Bryggeri kommer att få.

Av den nya generationens bryggerier, har Jämtlands Bryggeri AB kommit till en milstolpe, man firar 10-årsjubileum i augusti. Bryggeriklubben önskar att få gratulera!!

Undertecknad önskar er alla en skön sommar.

Åren

Redaktörens spalt...forts. från s. 2

Enligt samma källor som jag har hämtat uppgifter om ölförsäljningen ifrån har resandeförseln av öl minskat. Det är sannolikt så att nyhetens behag att kunna föra in nästan så mycket starköl man vill har avtagit. Och egentligen är ju inte starkölspriserna så höga, i vart fall inte på lågprisölen.

Har vädret och fotbolls-VM varit av godo för bryggeribranschen så har dessa omständigheter inte varit positiva för framställningen av medlemsbladet. Efter att ha arbetat ca nio timmar varje dag och därefter tittat på fotboll har jag varken haft tid eller lust för detta arbete. Medlemsbladet är därför försenat. Men nu har jag semester och den som väntar på något gott...

Den 12 - 14 juni var jag i tjänsten i Göteborg tre dagar. Det var tre dagar med långa sammanträden och så VM-fotboll på tv på kvällarna. Varenda pub i Göteborg tycktes ha storbilds-tv. En kväll efter en gemensam middag i en restaurang på Avenyn bestämde jag mig för att besöka den omtalade puben Delirium, puben med minst 2 000 olika sorters öl. Jag lyckades inte få någon av mina kolleger med mig utan jag promenerade ensam till puben, vars adress jag hade tagit fram på Internet.

Pubbesöket blev lite av en besvikelse. Det fanns visserligen minst 2 000 sorters öl, de flesta från Belgien, och kunniga bartendrar, men där fanns nästan inga pubgäster, trots att klockan var omkring 22. Den rätta pubstämningen infann sig därför dessvärre inte. Som jag brukar göra fick jag personalen att förstå dels att jag samlade på öletiketter, dels att jag

var ganska bra på öl. Jag fick mycket god kontakt med männen bakom disken och fick följa med bakom kulisserna där alla sorterna stod på kylning - kanske lite för kallt men det sa jag inte. Det var svårt att välja bland det stora antalet ölsorter och jag hade ju redan druckit att antal öl innan jag kom till puben. Jag lyckades dock välja ut tre sorter med etiketter jag inte hade och det var inga svårigheter för mig att få i mig dessa. Det blev naturligtvis minst en belgisk ale, Delirium Christmas med en alkoholhalt på 10 procent. Därefter tog jag en polsk stout, GAB Stout, och en lager från Nya Zeeland, Speight's Gold Medal.

Jag fick naturligtvis ta tomflaskorna med mig i min medhavda plastkasse. Jag fick dessutom välja ut och ta med mig ett antal andra intressanta tomflaskor. Jag avslutade den kvällen i badrummet på mitt hotellrum med att blöta av etiketterna från flaskorna. Alla gick dessvärre inte att blöta av men det blev ändå tolv nya etiketter för mig.

Till slut en tråkig nyhet. Det sista svagdrickbryggeriet i Hälsingland har nu upphört med sin verksamhet. Det är Borns Bryggeri som har satt sista etiketten på enlitersflaskorna. Jag fick reda på detta när jag försökte panta fyra sådana flaskor i affären där jag köpt dem. Affären tog inte emot flaskorna och när jag senare ringde till det telefonnummer som stod på etiketten fick jag beskedet att abonnemanget hade upphört.

Jag önskar alla läsare ett fortsatt trevlig sommar.

Redaktören

Prova våra utmärkta läskedrycker såsom

Lyxsockerdricka, Banana, Pommac m. fl. extraktdrycker

Festkommittéer torde beakta fördelen av att underhandla
— med oss beträffande läskedrycksleveranser —

Handelsbolaget Andersson & Olsson

Tel. 4119

GEFLE

Tel. 4119



Bryggeriklubben & Åbro Bryggeri

Den 27 maj 2006 var det dags för den ena av årets två höjdpunkter, nämligen det första av de två årliga bryggeribesöken med tillhörande aktiviteter. Den här gången av det Åbro Bryggeri som stod som värd.

Det var 44 medlemmar och gäster som mötte upp dels vid det trevliga Björkbackens hotell, där vi skulle ha bytesmöte och övernatta, dels direkt utanför bryggeriet.

Vi blev hjärtligt mottagna av de som skulle guida oss runt i bryggeriet och berätta om verksamheten. Vad vi fick se var en modern och högeffektiv anläggning som sannolikt kommer att stå sig väl i den hårda bryggerubranschen.

Eftersom medlemmen Krister Granberg påpassligt har försett medlemsbladet med ett tidningsurklipp om bryggeriet kommer det

inte att nämnas så mycket data om verksamheten i denna artikel. Deltagarna fick i alla fall sig en grundlig genomgång av verksamheten till livs.

Vad som är unikt för Sverige är att Åbro Bryggeri har anlagt en pub, eller snarare två pubar (se Sörens spalt) med tillhörande restauranger, som är öppen för allmänheten. Där fanns ett stort antal ölsorter att välja ifrån. Bryggeribesöket avslutades i dessa trevliga lokaler med en god måltid som kunde sköljas ned med goda öl.

Senare vidtog styrelsemöte samt auktion och bytesmöte på hotellet.

Vi deltagare är skyldiga Sören och Åbro Bryggeri ett stort tack för det trevliga besöket i Vimmerby.

OG

Deltagare på Åbro

Martin Andersen
Bengt Borg
Lennart Edvardsson
Ove Grip
Tuffe Jansson
Sven Lagerqvist
Ann-Sofi Liljedahl
Nils Holger Nielsen
Erik Opaker
Veikko Roos
Camilla Sernerud
Per-Olof Ström
Roger Svensson
Torbjörn Söderberg
Hans-Lennart Ullström

Per Berggren
Sören Borgström
Per Eklöf
Carolina Gustafsson
Torben Jensen
Rickard Laisfeldt
Christer Löow
Magnus Nordström
Svend Peterssen
Morgan Rudin
Björn Sernerud
Siv Ström
Johan Söderberg
Björn Sörgaard
Henrik Unnerbrant

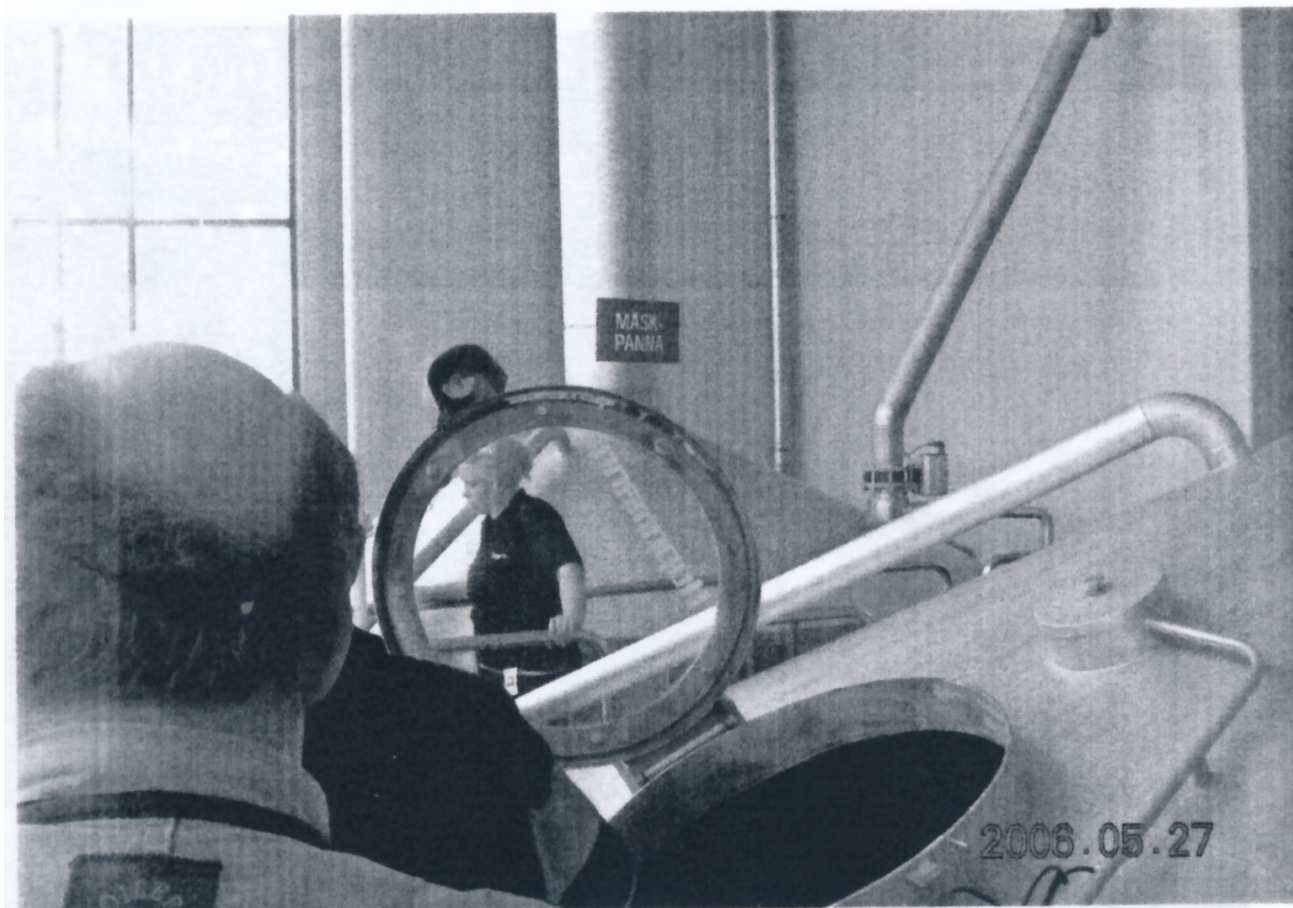
Patrik Berglund
Sören Clavebring
Roland Granath
Göran Jalstrand
Magus Karlsson
Lennart Larsson
Leif Nielsen
Ole Olsen
Stig Pudas
Lasse Schweitz
Ingmar Strannevik
Henrik Svensson
Per Söderberg
Berny Thomsner



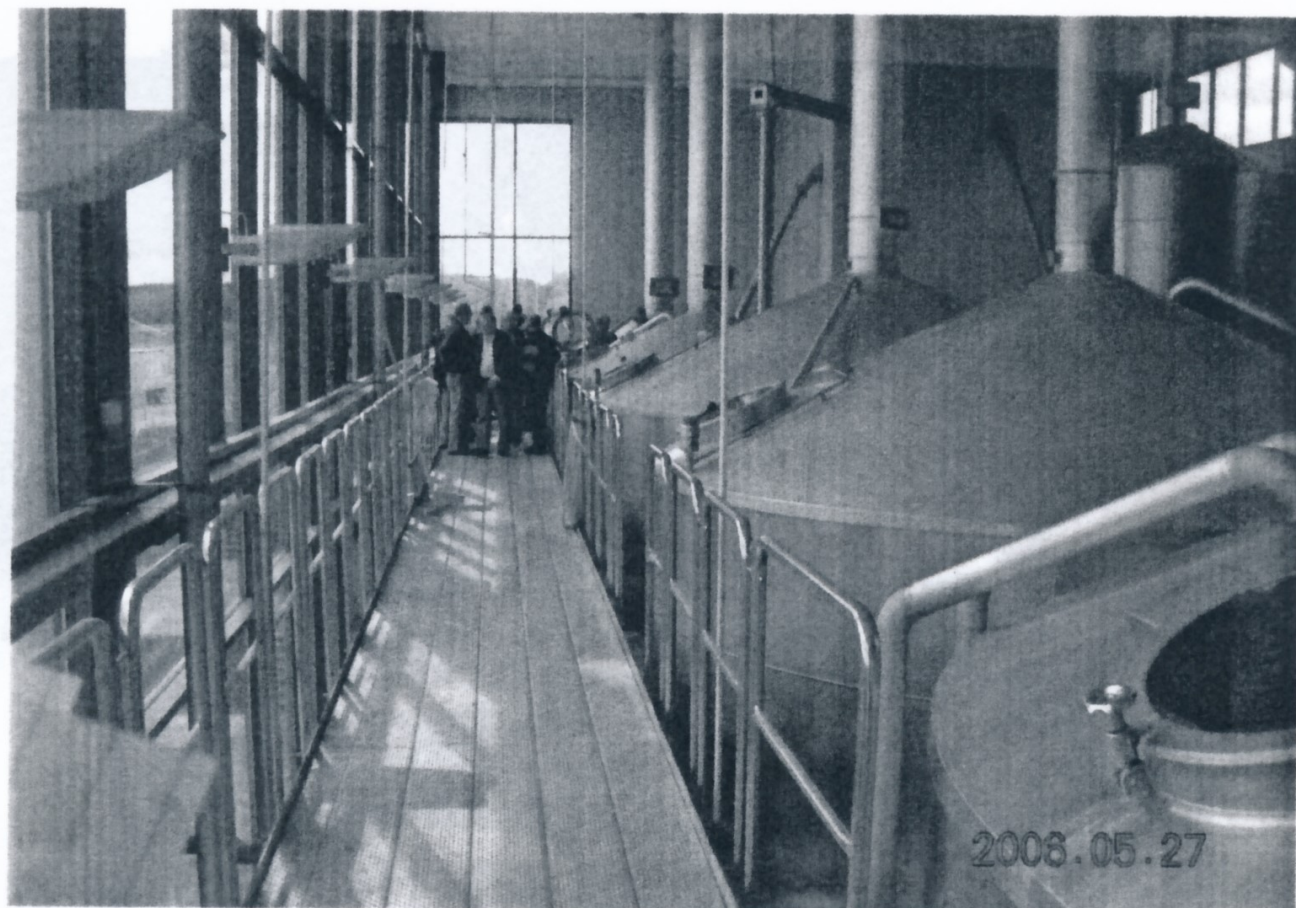
En del deltagare mötte upp redan på hotellet



och en del mötte upp vid bryggeriet



Vi fick se ett modernt



och effektivt bryggeri



I en trevlig och välförsedd bar kunde dryck hämtas



till en välsmakande måltid



vid den trevliga avslutningen av bryggeribesöket



Bytesmötet avslutade



den trevliga dagen

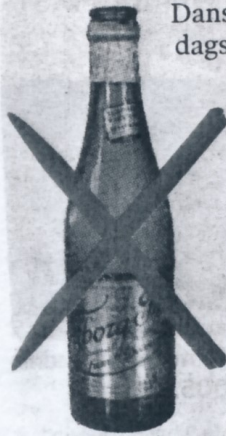
Danskar överger ölen på jobbet

På bara några år har danskt arbetsliv revolutionerats. Frokostölen har nästan försvunnit från lunchborden.

2002 fick man dricka öl till frokost, lunch på danska, på 70 procent av de danska industri-företagen. Öl betyder här mellanöl eller starkare.

Det motsvarar väl den traditionella bilden av Danmark där en bajer aldrig är långt borta. Med Storm P:s klassiska formulering har danskarna svarat hvergang på frågan när ölen smakar bäst.

Inte bara ölen har hållit sig väl framme. Danska ministrar har bjudit på Gammel Dansk till förmiddagskaffet och wienerbrödet.



Gammel Dansk är nu vare sig särskilt gammal eller dansk. Efter köpet av De Danske Spritfabriker tillhör Gammel Dansk det statliga sven-

ska Vin & Sprit.

Nya vindar drar emellertid över Danmark.

Nu är frokostölen bara tillåten i drygt en av tio industri-företag. I byggbranschen har den lovliga ölen fallit från 82 till 27 procent av arbetsplatserna.

Det visar data som Sundhedsstyrelsen, danska Socialstyrelsen, har samlat ihop. Resultaten publiceras i Industriens Dagblad.

Hur har denna omvändelse kunnat ske på så kort tid?

- De av oss som har druckit öl till lunch känner effekten av att bli suddig utan att dock bli berusad. Och det finns det inte plats för längre på den danska arbetsmarknaden, säger Morten Wiberg på Sundhedsstyrelsen.

Bland hantverkarna noteras ett rent ras för ölkulturen. Även här är en förklaring högre produktivitetskrav.

Den danska manskulturen tycks också ha förändrat sig.

- Männen har i dag fått mycket mer bråttom än tidigare att komma hem till frun och barnen, säger direktör Lars Jörgen Nielsen på Hantverksrådet.

Om danskarna inte aktar sig kanske de blir som svenskarna och dricker Ramlösa eller Arlas mellanmjölk till lunch.

Till skillnad från Gammel Dansk är dessa varumärken numera i danska händer.

FREDRIK BRACONIER

08-135215, fredrik.braconier@svd.se

En liten aktör som hävdar sig

Drycker. – Om ett par år finns det två stora internationella bryggerier i Sverige. De kommer att ha 70 procent av försäljningen i landet.

Spådomen kommer från Åbros vd Henrik Dunge. Han tror att bryggeriet är kvar på marknaden med sina drygt tio procent, även i detta nya läge.

– Är man ett nischföretag måste man vara mycket effektiv. Och det har vi tvingats bli de senaste åren, menar **Henrik Dunge**.

En av de stora finns redan i Sverige genom Carlsberg, frågan är vilken den andra blir. Kanske holländska Heineken, som samarbetar med Spendrups, kanske brittiska Scottish&Newcastle? Och kommer den nya aktören in genom samarbete/övertagande av Spendrups?

– Det har jag inget svar på, säger Henrik Dunge.

Klart är dock att familjeägda Åbro från Vimmerby har gjort en spännande resa det senaste decenniet, som präglats av stora förändringar: EU-medlemskapet ledde i princip till fri privatisering av billig öl, skatteförändringar skapade ett billigt och ett dyrt folköl, hård prispres från handeln gav oss EMV-låsk. Få handlingar har varit positiva för bryggarna. Deras uppvaktningar av politiker och myndigheter har varit en lång klagovisa.



Foto: Lars Thulin

Datorer har tagit över mycket av bryggarnas jobb.

Åbro valde ändå att satsa. 1995, året för EU-inträdet, gjordes en stor investering i bryggeriet med ny utrustning. Satsningen gav utdelning.

– 2002 stod vi på toppen, volymmässigt sett, med stora leveranser till dagligvaruhandeln av öl och låsk. Men vi tjänade inga pengar.

Därför inleddes en stor rationalisering vilket innebar effektiviseringar på alla områden, mest på sälj- och marknadsvidan genom mindre närvaro i butikerna.

Då togs också det drastiska beslutet att ta bort rödbackarna till

– Volymen är mindre än tidigare



Åbros vd, Henrik Dunge.

Foto: Åbro

gare men vi tjänar pengar, säger Henrik Dunge.

Sparprogrammet innebar att försäljningen till handeln gick från 60 procent av bryggeriets volym till drygt 30. I stället ökade leveranserna till storkök och systembolag.

2,8-ölet har blivit en volymvara som trots låga marginaler tappar försäljning år efter år.

3,5-ölet har relativt sett klarat sig bättre, trots att det prismässigt ligger mycket nära starkölen på Systembolaget.

– Oavsett vad som händer

fik

Åbro bryggeri

Omsättning 2005: cirka 600 miljoner kronor

Resultat (efter finansiella poster): 12 miljoner kronor

Antal anställda: 210 varav

150 på bryggeriet i Vimmerby

Produktion: 65 procent öl,

20 cider, 10 vatten, 5 läsk

Marknad: 35 procent dagligvaruhandel, 32 horeca (hotell, restaurang, catering), 28 Systembolaget, 5 export

Ägare: familjen Dunge

Historia: grundades 1856

(150-årsjubileum i år), i familjen Dunge ägo sedan 1898, namnet kommer från det faktum att bryggeriet ligger bredvid bron som går över Svartån i Vimmerby

med skatterna tror jag inte att vi kommer tillbaka till en stor andel alkoholsvagt öl. Folk har lärt sig att dricka öl på nytt sätt. Det är lite tråkigt, inte minst för lättölet, som är en utmärkt måltidsdryck.

På läsksidan har EMV etablerat sig, men någon Icaöl eller Coop-pilsner finns inte. Enligt Dunge är skälet att marginalerna på folköl är så små att det inte finns utrymme för EMV.

Däremot har en del kedjor i princip gjort vissa märken till private brand genom stora inköp och låga priser, Ica och Björnebryg är ett exempel.

LARS THULIN

08 - 54 55 13 41

lars.thulin@fri-kopenskap.se

Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN på Hotell Björkbacken den 2006-05-27

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, som önskade alla välkomna.

2. Godkännande av kallelse till mötet.

Kallelsen till mötet godkändes.

3. Dagordningens godkännande.

Dagordningen godkändes.

4. Val av mötesfunktionärer och protokollsjusterare.

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

5. Medlemssituationen.

Rickard meddelade att vi blivit av med tre samlande medlemmar och det är Niels Gravesen, Per Sundberg och Seppo Bonsdorff.

Men i stället har vi fått fyra nya medlemmar dessa är Per-Olof Ström, Torben Jensen Niels-Holger Nielsen och Allt om Malt.

Dessa önskar vi hjärtligt välkomna till klubben.

Vi är för närvarande 90 samlande medlemmar och ca. 20 stödjande medlemmar.

6. Kassarapport, enkel.

En enkel kassarapport blev det också av Rickard som meddelade att klubben har 45 000 kronor i kassa kistan.

7. Styrelsekandidater inför årsmötet.

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

8. Rapporter.

Ove Grip hade varit och i Örebro och där besökt Närkes Kulturbryggeri och hade där fått sex nya etiketter, typ fotostatkopia.

Vi lär inte kunna få några etiketter där ifrån, de har en liten del handtapp största delen sker på fat.

Sören Borgström hade i april varit på resa och besökt Guttsta Källa, Grängesberg och Hällefors och där fått etiketter, den sistnämnda kommer att bli stödjande medlem.

Sören besökte även Oppigårdens bryggeri och Mora bryggeri ,Mora bryggeri kommer att bygga nytt bryggeri .Dessa båda kommer att bli stödjande medlemmar.

Inför bryggeriträffen på Åbro så hade Sören varit och besökt bryggeriet i Falkenberg och Banco Bryggeri i Skruv och förberätt med möte och boende till kommande möten.

Grebbebestadsbryggeri har bytt ägare, den gamla ägaren arbetar kvar tills vidare.

Ingmar bygger vidare på klubbens hemsida.

9. Nya och övriga frågor.

Dagens besök på Åbro var trevligt med visning och trevliga guider.

Det nya Brygghuset med pub och matsal var riktigt trevligt.

Som framkommit så blir det Banco bryggeri till hösten 2006 .

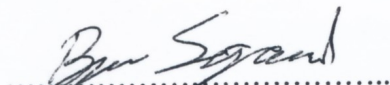
Vår mötet 2007 blir det Nynäshamns Ång bryggeri och Gotlands bryggeri,

vårat 25-års jubileum hösten 2007 blir på Carlsbergs bryggeri.

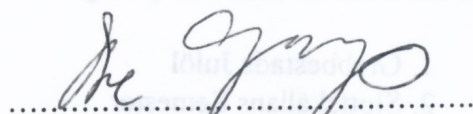
Det var på tal om en ny logga till 25-års jubileet detta tittar Ingmar på och tar fram förslag.

10. Avslutning.

Mötesordförande Sören avslutar mötet och önskar trevlig bytes kväll.


.....
Sekreterare : Björn Sörgeard


.....
Ordförande : Sören Borgström


.....
Justerman : Ove Grip

Ändringar/tillägg i medlemsregistret

1. Swen Stockhaus, ny e-mail: gammtjo.is@home.se
30. Jan-Erik Svensson, e-mail: jan-erik.svensson@maria.stockholm.se
116. Björn Sörgeard, ny e-mail: bjorn.sorgaard@comhem.se
122. Michael Andersson, e-mail: mandersson@ebox.tninet.se
146. Ulla-Britt Lerström, Bergavägen 2 C, 777 31 Smedjebacken (ny adress)
188. Per Sundberg (utgår som medlem)
193. Magnus Karlsson, ny e-mail: magnusk69@telia.com
194. Michael och Marianne Buus, ny e-mail: slotsmollen@hotmail.com
196. Per-Olof Ström, samlarområden: Svenska etiketter och bryggerihistoria.
197. Niels-Holger Nielsen, samlarområden: Etiketter
198. Torben Jensen, Præstemosevej 17, DK-3480 Fredensborg, Danmark, tfn: 0045-22 14 28 48.
Ny samlande medlem. Samlarområden: Pins.
199. Oppigård Bryggeri, Hedemora, ny stödjande medlem

Kassören

“ÅRETS ETIKETT 2005”

Omröstningen till årets etikett 2005 fick 56 medlemmar att avge röster/poäng - sammnalagt 336 poäng. Segrade gjorde.



Följande sex etiketter fick flest poäng.

1. Grebbestads Julöl	53
2. Slottskällans Semester	51
3. Mora Midvinterbrygd	47
4. Ysta Tattoo Öl	35
5. Hallands Pilsner	27
6. Sofiero Julöl klass 1	25

HELSANS vatten och läskedrycker

Telefon Gefle 329

Ä R O U T M Ä R K T A

Telefon Gefle 329

Kontrollant Professor Dr Greve Carl Th. Mörner

Mineralvattenfabriken

GEVALIAS

förstklassiga tillverkningar av
MINERALVATTEN o. LÄSKEDRYCKER

REKOMMENDERAS

Telefon 14 och 1414

Våra råvaror

Ur Flaskposten 1956 nr 3

HUMLE**En tusenårig ölkrydda**

Öl som tillverkats av enbart malt och vatten är en ganska fadd och intetsägande dryck, då varken alkoholen eller de oförjasta extraktivämnena har någon mera utpräglad smak eller arom. Därför har man alltsedan urminnes tider sökt göra smaken på ölet mera framträdande och tilltalande genom att sätta bittra och aromatiska växter till brygden. Först för omkring tusen år sedan började man för detta ändamål använda och odla humle, en krydda som på grund av sina framstående egenskaper så småningom trängde ut alla tidigare använda. Humlen ger nämligen ölet en angenäm beska och arom, vidare innehåller den antiseptiska beståndsdelar som gör ölet mera hållbart, och slutligen bidrar den till det läckra, vita skum som är typiskt för ölet och skiljer det från alla andra drycker.

Redan i det gamla Egypten smaksattes ölet med lupinfrö och citronskal, och i mellersta och norra Europa användes fordoms som ölkrydda en mängd olika växter, såsom pors, skvattram, rölleka, renfana, malört, älggräs och vattenklöver samt tallskott och enbär.

Porsen en populär ölkrydda

Att porsen (*Myrica gale*), en på fuktiga ställen förekommande liten buske, mycket tidigt kommit i bruk i samband med öl, framgår av danska gravfynd från brons- och järnåldern av dryckeskärl med intorkade rester av ölliknande drycker där delar av denna växt kunnat påvisas. Porsen stod sig också länge i

Humletäppa vid en gård i Dalarne.



konkurrensen med humlen och användes vid hem-brygd i avlägsna skogstrakter i vårt land ännu så sent som på 1800-talet.

Porsen var huvudbeståndsdel i »gruit», den speciella ölkryddan i Nederländerna och Rhenlandet under medeltiden. Rätten till dennas beredning och försäljning var ett monopol genom vilket såväl kyrkliga som världsliga länsberrar skaffade sig goda intäkter. Gruiten hade sin blomstringstid under 1200- och 1300-talen för att under det följande århundradet lämna plats för humlen trots segt motstånd från monopolägarna.

Porsen var nog inte någon alldeles oskyldig smaktillsats till ölet, då den ökade dess rusverkan och förorsakade rejäla kopparslagare. Detta framgår bl. a. av den gamla folkvisan om Gustaf Vasa och dalkarlarna, där dansken klagar:

Jag haver så ont i huvud,
jag gitter ej lemmarna rört.
Jag haver druckit det starka porsöl
som är från Dalarne fört.

Uttrycket »det kommer efter som Arboga öl» säger också en del. I Arboga bryggdes nämligen fordom mycket porsöl.

Ur humlens historia

När och var humlen började användas som ölkrydda är höljt i dunkel. Humlen som kulturväxt möter oss först i handlingar från 700- och 800-talen e. Kr. Sålunda omtalar en urkund från 736 att vendiska krigsfångar anlagt en humlegård i det nuvarande humledistriktet Hallertau i Bayern, och 768 skänkte kung Pippin den lille »humlonarias», d. v. s. humlegårdar, till ett kloster utanför Paris. Den förstnämnda uppgiften kan tyda på att bruket av humle kommit från öster, då ju vendarerna är en slavisk folkstam. Detta antagande stöds också av språkforskningen. Det svenska ordet humle liksom det medellatinska humulus anses nämligen komma från det slaviska chmel, som i sin tur återgår på motsvarande ord i östfinska och turkotatariska språk. Troligen har bruket att använda humle vid ölbrygden uppstått i Asien och under folkvandringstiden spritt sig västerut med finnar, slaver och germaner. Humlen nämns ofta i de urgamla kalevalakväderna, vilket visar att den tidigt varit känd av finnarna.

I England, där man sedan gammalt bryggt sitt öl av enbart malt och vatten möttes humlen av ännu

större motstånd än i Holland och slog inte igenom förrän på 1500-talet. När den först införskrevs från Flandern väckte den ganska blandade känslor att döma av skrivelser till parlamentet enligt vilka humlen måtte förbjudas såsom varande »en förbannad ört som förstör ölets smak och är skadlig för folket». Och ännu i mitten av 1500-talet skrev Andrew Boorde, en av sin tids mest berömda läkare: »Ale beredes av malt och vatten, och de som tillsätter något annat än jäst förgiftar det. Beer tillverkas av malt, humle och vatten och är en naturlig dryck för en holländare. Ale gör en man stark. Beer har på senare år blivit mycket utbrett i England till skada för min egen engelsman. Det är en kall dryck som gör honom fet och uppblåst». — Men i våra dagar är allt engelskt öl humlat och t. o. m. ofta starkare än andra länders.



Kvistar av humle med honblommor samt omogna och mogna kottar.

I vårt land torde bruket och odlingen av humle ha införts av munkarna på 1200-talet, och redan i slutet av detta århundrade talas det om humle i landskapslagarna. Hos oss slog humlen hastigt igenom, och för att tillgången på denna vara någorlunda skulle motsvara efterfrågan stadgades det i konung Kristoffers landslag av 1442: »Vilken bonde som ej haver humlegård med 40 humlestänger, som humle växer vid, skall böta tre svenska öre varje år». År 1474 höjdes påbudet till 200 stänger, och formellt avskaffades inte odlingsplikten förrän 1860.

Men trots påbud gick det trögt med den inhemska humleodlingen, och Gustaf Vasa klagade bittert över att niondelen av landets hela järntillverkning gick åt för humleimporten. Sverige blev aldrig självförsörjande på humle. Bönderna odlade ej ens till husbehov, och i början av 1800-talet var det blott i Vingåker i Södermanland och på ett par andra platser som någon humleodling att tala om förekom. Och även där dog den ut med införandet av det underjätta ölet

som fordrade en bättre kvalitet på humlen än vad man då kunde frambringa i vårt land.

Under 1900-talet har försök gjorts att återuppliva den svenska humleodlingen, och med stöd av Svenska Bryggareföreningen har humlegårdar anlagts i Näsrum i Kristianstads och Urshult i Kronobergs län. Odlingen står emellertid fortfarande efter flera årtionden på försöksstadiet. Det har visat sig att humlen åtminstone under normala år ger en fullt användbar produkt, men av flera orsaker är humleodlingens framtid i vårt land mycket oviss.

Humlen och dess egenskaper

Bryggeriråvaran humle utgöres av de torkade »kottarna», dvs. de utvuxna honliga blomställningarna, hos humleplantan (*Humulus lupulus*). Denna är en slingrande, flerårig ört som blir 6—8 meter hög och därför leds upp på stänger eller numera oftast på trådställningar. I odling förökas den uteslutande medelst sticklingar. Humleplantan är tvåbyggare, dvs. har han- och honblommor på olika stånd.

Varje honlig blomställning innehåller 20—60 blommor, omgivna av förblad och täckblad som bildar fjällen i »kotten». Oavsett om befruktning ägt rum eller ej växer för- och täckblad till under eftersommarens lopp, och mot slutet uppkommer, huvudsakligen i förbladens veck, en gul, klibbig, stark doftande avsöndring i form av små korn. I denna, som kallas *humlemjöl* eller *lupulin*, är humlens värdefullaste beståndsdelar, bitterämnen och flyktiga oljor, koncentrerade.

Bitterämnena är mycket komplicerade substanser. De består dels av de två s. k. alfa- och betabittersyror, även kallade *humulon* och *lupulon*, och dels

Tornliknande humlekölnor utgör ett karakteristiskt inslag i landskapet i Kent. Englands främsta humlebygd.



av en rad hartsartade omvandlingsprodukter av dessa, som vanligen uppdelas i två grupper, nämligen *mjukbartser*, vilka liksom bittersyrorna bidrar till humlens beska, och *bårdbartser*, som torde vara tämligen värdelösa. De senaste årens forskning har visat att bittersyrorna själva består av olika ämnen med olika förmåga att ge ölet besk smak.

Lupulonet är mycket svårslösligt och utnyttjas därför helt obetydligt vid den vanliga bryggprocessen. Men genom att oxidera det kan man överföra det till lättlösliga och bittra mjukhartser och därmed bättre utnyttja humlen. En metod härför har utarbetats och patenterats av StB, som härigenom gör besparingar i humle på upp till 25 %, vilket betyder mycket för ekonomin, då humlen är en dyr vara.

Då bitterämnen har antibiotisk, dvs. bakteriehämmande verkan är humletillsättningen av stor betydelse för ölets hållbarhet. Det är också bitterämnen som ger ölet dess kraftiga och hållbara skum. Halten av bitterämnen varierar med humlesort och årgång mellan 10 och 18 % av humlens torrs substans.

Utom bitterämnen innehåller humlen flyktiga, väl-luktande oljor (terpener) till en mängd av ca 0,5 %, och dessa bidrar säkerligen till ölets arom, även om en del av dem avdunstar under vörtkokningen. Vidare finns det i humlen några procent garvämnen som medverkar till äggviteutfällningen i vörten och därmed till dess klarning under kokningen.

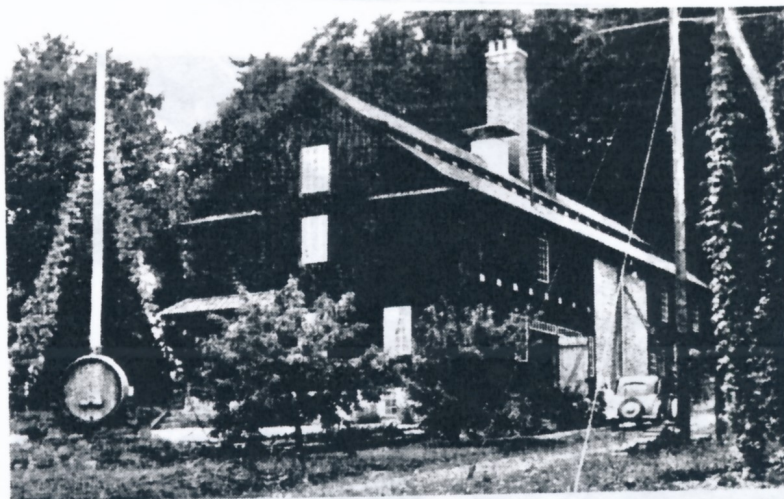
Humleodling och humlehandel

Humleplantan har något mindre anspråk på värme än vinrankan och ger bästa odlingsresultat i trakter strax norr om vinets nordgräns. De viktigaste humledistrikten ligger därför i Mellaneuropa samt i de delar av Amerika och Australien som har motsvarande medeltemperatur.

De viktigaste humleproducenterna är i fallande ordning Förenta Staterna, Tyskland, England och Tjeckoslovakien. Dessa länder svarar tillsammans för 80 % av världsproduktionen som uppgår till över 60 000 ton. Men även Sovjetunionen, Australien, Frankrike, Jugoslavien och Belgien har stora humleodlingar. I vårt land skördades 1955 inte mer än 5,5 ton humle, medan den svenska bryggeriindustriens behov är över 350 ton.

I USA odlas humlen mest i västkuststaterna Washington och Kalifornien. I England är Kent och Hereford de främsta humledistrikten och i Tyskland Hallertau, Spalt och Hersbruck i Bayern samt Tettngang i Baden-Württemberg. Den tjeckiska humlen kommer från Böhmen, där trakten kring Saaz (Zatec) ger en särskilt fin och uppskattad kvalitet.

Humleodlingen är mycket arbetskrävande. Ställ-



Humlekölnan i Nässum, uppförd av Föreningen för Svensk Humleodling med stöd av Svenska Bryggareföreningen.

ningar skall uppföras och underhållas, och plantorna, som är mycket ömtåliga för angrepp av svampsjukdomar (peronospora) och insekter (bladlöss och spinn), måste upprepade gånger under sommaren besprutas med kemikalier. Och skörden kräver mycket folk, i synnerhet om humlen plockas för hand. På sistone har man emellertid, särskilt i Amerika och England, börjat ta maskiner till hjälp vid skördearbetet.

I Centraleuropa anses humle som innehåller frövara av sämre kvalitet. Därför sörjer odlarna där noga för att det inte finns några hanplantor i närheten av humlegårdarna. I England delar man inte denna uppfattning utan ser tvärtom till att man har en eller annan hanplanta i odlingarna, då befruktningen betydligt ökar skördeutbytet.

Som exempel på den skördade varans vidare öden skall här i korthet redogöras för hur humlepreparering, kvalitetskontroll och humlehandel tillgår i Bayern.

Så snart humlen blivit plockad måste den torkas. Detta sker med varmluft på en enkel torka hos odlaren. När humlen blivit såld, forslas den i stora säckar, där den trampats ihop för att inte skrymma

Humleplockare av gamla stammen i Hallertau, Bayern.





Säckarna med humle forslas från odlarna till sigillhallen där de vägs på en officiell väg, förses med nummer och förseglas. Mainburg, Hallertau.

så mycket, till en s. k. sigillhall, en officiell institution där den vägs och förseglas. Här prepareras också humlen och får sin slutliga förpackning. Alla dessa arbeten måste ske under kontroll av officiella tjänstemän som ser till att det inte fuskas med ursprungsort och årgång.

Prepareringen består i eventuell efterrensning och eftertorkning ned till en vattenhalt av 8—10 % samt svavling, som gör humlen mera hållbar. Med tillhjälp av maskinella pressar packas humlen därefter slutgiltigt, vanligen i säckar av jute som rymmer 100—250 kg humle, antingen i form av större balar

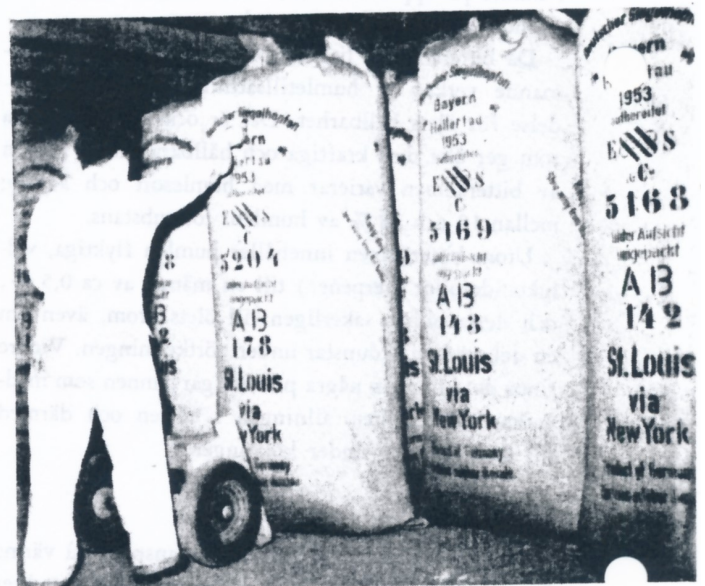
När humlen pressats till önskad vikt, öppnas pressen. Humlen bildas då en pelare, över vilken den i förväg iordningställda säcken dras.



med mera löst pressad vara eller mindre skrymmande s. k. balotter där humlen pressats under högre tryck. För export till tropikerna innesluts jutförpackningarna i hermetiskt tillslutna plåtcylindrar.

De slutgiltiga förpackningarna plomberas, förses med sigill och märks med nummer, vikt, årgång och härkomst m. m., och dessa uppgifter införs dessutom i ett certifikat som köparen erhåller.

Vanligen köper bryggerierna humlen genom handlare vilka ser till att varan blir riktigt preparerad och förpackad, men de kan också köpa direkt från odlarna. Dessa är numera anslutna till ett organ, *Hopfenwertungsgenossenschaft*, som med statligt stöd ingriper



Den i försändningsbalar pressade humlen förseglas på nytt. Att den blivit ompackad under kontroll antecknas såväl på säckarna som på certifikaten.

vid överproduktion och därmed reglerar priserna, vilka tidigare kunde variera våldsamt. Som exempel kan nämnas att prima Saazerhumle, som 1931 betalades med 2:40 per kg fritt Stockholm inkl. tull, år 1950 kostade 26 kronor. På de senaste åren har den bayerska humlen, som nu utgör större delen av den svenska importen, stått i 7—12 kronor per kg.

Humlen är en ömtålig och föga hållbar vara. Särskilt vid högre temperaturer och i fuktig miljö omvandlas bitterämnena snabbt till värdelösa hårdhartser, varvid samtidigt aromen försämras. Humlen förvaras därför lämpligen i en lokal där luft som kyls ned till omkring 0° får cirkulera. Men även vid dylik lagring sjunker bittervärdet så småningom, och därför bör humlen helst inte lagras mycket längre än ett år, även om de starkt fluktuerande humlepriserna kan fresta till större lagerhållning.

Harald Thunau

GÖTEBORGS-POSTEN FREDAG 23 JUNI 2006

Tidningsurklippet har tillhandahållits av Hans-Lennart Ullström

Litet bryggeri vill bli större

BRYGGERINÄRINGEN: I Bohuslän finns ett lokalt ölalternativ. Grebbestad Bryggeri firar tio år och räknar med större volymer inom några år. Men de konkurrerar inte med öljättarna.

Bakom huvudbryggan i sommarstaden Grebbestad ligger ett bryggeri. Litet, inhytt i en röd tegelbyggnad, med en maskinpark i miniatyr. Det luktar jäst, en söt doft med en touch av pub och midsommarfest.

Det råder djup koncentration bland personalen. Tappningen ska påbörjas, samtidigt som den framtida blivande bryggmästaren, Stefan Gustavsson, sätter en ny sats öl. Det har hunnit bli fem ölsatser på en vecka mot vanligtvis en var tredje vecka. Det betyder att många av tankarna har tappats ur och orderingången innan midsommar har varit god.

– Vi får prata sen, nu måste jag se till bryggsatsen, säger Stefan Gustavsson.

Granit och Koster

Bryggningen tar en dag, och värmen dallrar runt de två bryggpannorna i mässing. Slagget som blir över hämtas av bonden och blir foder till kossorna.

Det tar sju veckor från brygd till flaska för starkölet, och fyra till fem veckor för folkölet. Lagringen är viktig för smaken.

Den 26 juni är det tio år sedan den första tappningen och då blir det ett jubileumsöl. Annars är det främst två sorter som säljs, Granit och Koster.

– Med pilsnerkaraktär, säger Ola Jonsson, en av två delägare.

Mycket viktigt att poängtera, tycker han, och ett välkänt begrepp bland ölkännare. Ola Jonsson och hans kompanjon Bobby Wallén köpte Grebbestad Bryggeri i år och har påbörjat en aktiv försäljningsverksamhet.

Målet för bryggeriet är att sälja 250 000 liter öl i år och fördubbla det inom en treårsperiod. Kvoten har hittills legat runt 200 000 liter.

Krogarna i Bohuslän serverar ölet

Eldsjälen – Lars Wennerås – är kuggen i maskineriet. Han startade och ägde tidigare bryggeriet och är numera bryggmästare.

– Han kan varenda skruv härinne, jag och Bobby tar hand om försäljning och kunder, säger Ola Jonsson.

Ölen finns på systembolaget, men alla har det inte i ordinarie sortiment. Många av krogarna i Bohuslän serverar ölet och även flera i Göteborg.

– Vi skulle önska att det fanns inne på fler systembolag och folk börjar efterfråga mer lokala produkter, det ligger i tiden. Det är svenskt och det är tradition och vi märker en ökad efterfrågan såhär vid midsommar.

De stora bryggerierna dominerar marknaden, men Ola Jonsson menar att de egentligen inte konkurrerar med dem för de har helt andra kvantiteter.

Grebbestads öl kostar en eller två kronor mer än de stora märkena. Och i jämförelse med gränshandelsöl är det fem kronor dyrare.

– Folk är prismedvetna, men vi ska inte konkurrera med de större bryggerierna. I går sålde de tre miljoner liter öl, det är tio årsförbrukningar för oss så vi kan inte jämföra oss med dem. Vi är det lokala alternativet.

Telefonen ringer hela tiden. Nya order kommer in. Grossisten Ica Meny vill ha två pallar Koster, men Ola lyckas sälja på dem en pall Granit också.

– Sommaren är den bästa tiden. Säg att det säljs 200 000 flaskor då, vilket är 35 procent av vår försäljning.

MIRIAM OLSSON

031-62 40 00 miriam.olsson@gp.se

FAKTA

Grebbestad Bryggeri

- Omsättning: siktar på 7,5 miljoner för 2006.
- Anställda: fem och tre extra sommararbetare.
- Ölsorter: Granit, starköl 4,8 % och folköl 3,5 %, Koster starköl 5,1 %, Lunator 7,9 %, Jul-öl starköl 5,3 %
- Specialitet: "Private label", kundanpassade etiketter, aktuell med Gais-öl som ska finnas på Dubliners från och med Gais första hemmamatch.

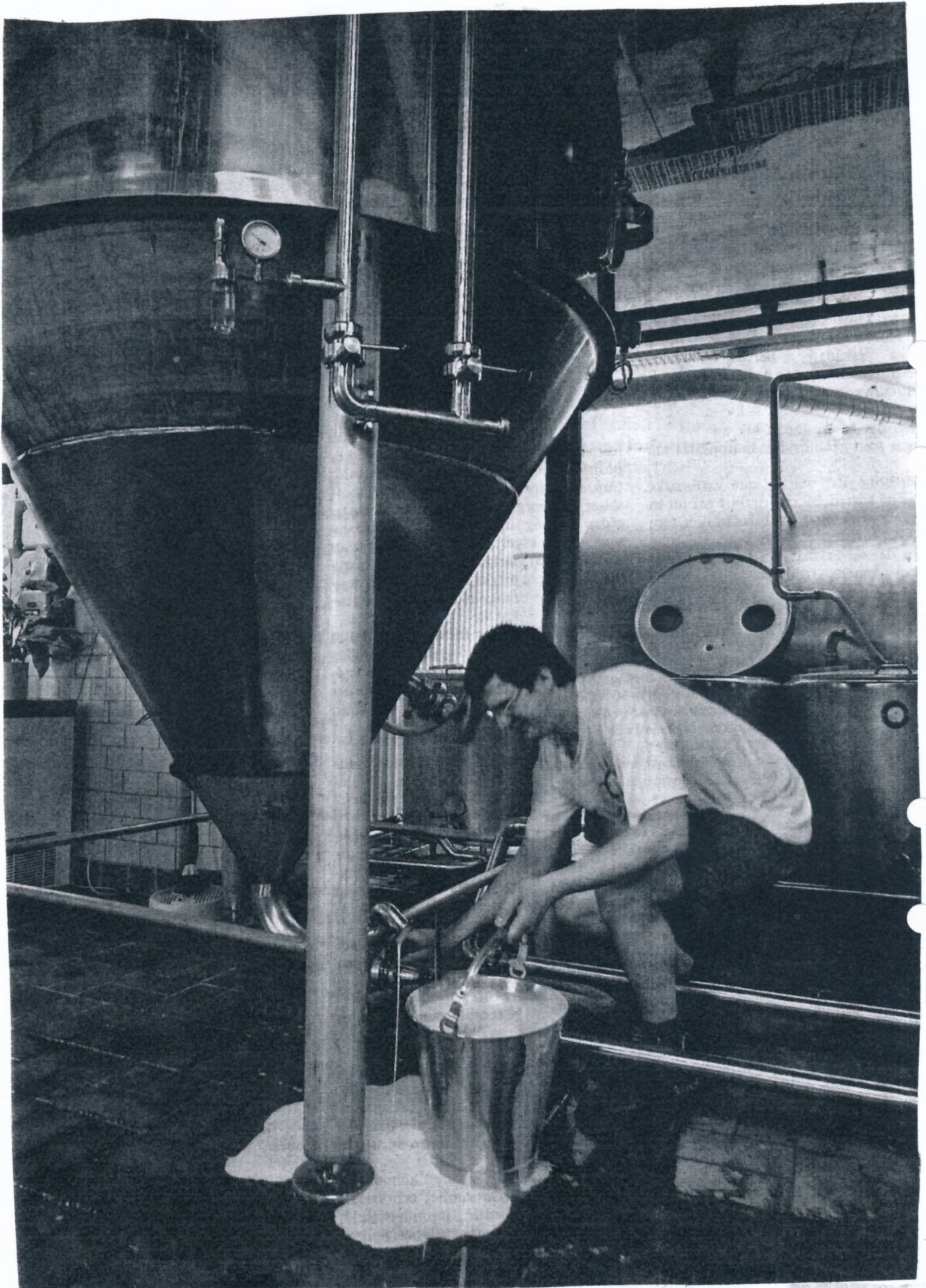


Bild: ANDERS HOFGRÉN

NY SATS. Bryggmästarlärlingen Stefan Gustavsson tappar ut humle som ska tillsättas i en ny sats öl som ska bryggas

Maltesen Nr 1 2004

Från herrklubb till bryggeri

Det började 1988 som en herrklubb som provsmakade ölnyheterna på Systembolaget. Trots att det inte kan ha tagit särskilt lång tid anslöt sig fler och fler och medlemmarnas bostäder blev för trånga. 1993 började man hyra lokalen på Centralgatan 75. På tre månader nådde man 200 medlemmar. Nu är det tusen.

Det har alltid varit många flasköl i Hagges Bärsklubb, idag ungefär 75 stycken. Det var dock ett problem att få tag i bra fatöl. För att råda bot på detta gick Lasse Ericsson en hembryggarkurs.

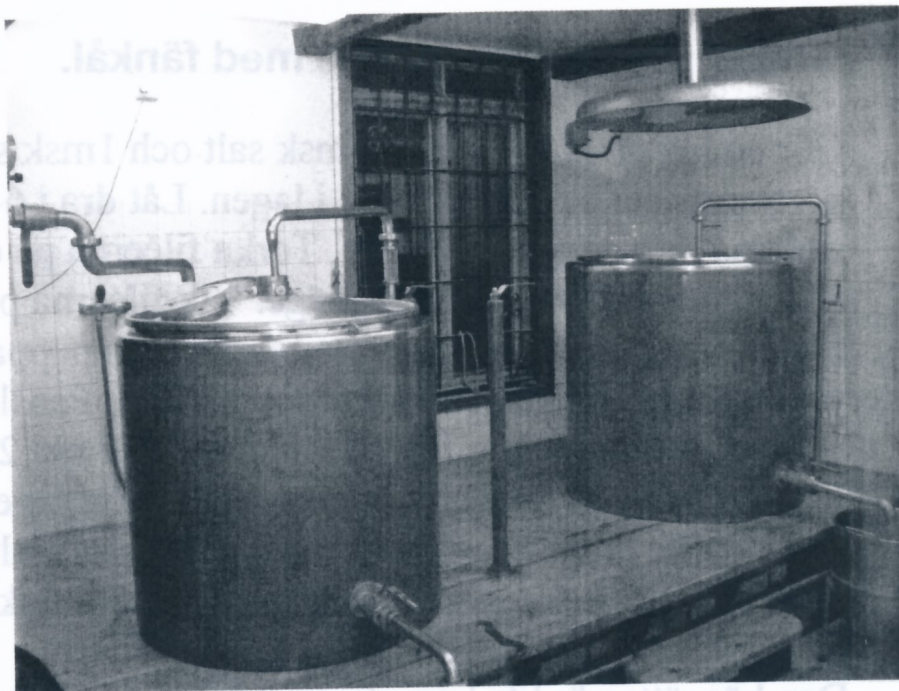
Efter en ansökan med 42 bilagor och mycket väntan såg den första Bedarö Bitter dagens ljus den 1 juli 1997. Namnet kommer av ön i hamnen i Nynäshamn. Sedan dess har alla öl namn som syftar på geografien i och omkring Nynäshamn.

Utrustningen byggde de till största delen själva, en av delägarna är rörmokare. Jästankarna är gamla mejeritankar från Arla.

Malten är engelsk pale ale malt, karamellmalt och chokladmalt och kommer från Viking Malt och en leverantör i England. Humlen är engelsk. Ph justeras med mjölksyra. Man, det vill säga Lasse, även om Christer Johansson hjälper till allt mer, brygger två eller tre gånger i veckan. Jäsningen sker vid 18 - 20° för ales och vid 11 - 12° för lager. Jäsningen tar 4 - 5 dagar och sedan blir det fyra veckors lagring.

Produktionen är ungefär 60 000 liter om året. Den fördelar sig i grova drag så här: 70 % keg, 20 % flaska och 10 % cask.

Det finns fyra sorter som bryggs året om: Bedarö Bitter, Indianviken Pale Ale, Landsort Lager och Sotholmen



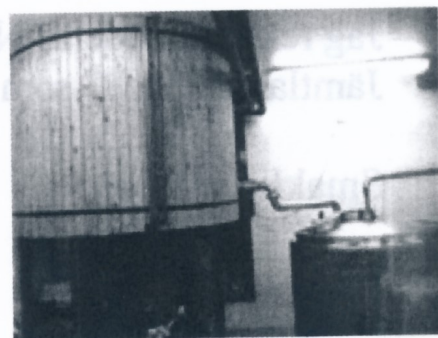
Brygghuset i Nynäshamns Ångbryggeri. Kärnen som används för inmäskning och vörtkokning

Stout. Övriga bryggs kortare eller längre delar av året. Det fanns en lättöl 1998. Eventuellt kommer den att tas upp igen.

När SÖL kom på besök bryggdes en helt ny sort. Den är ljusare än Bedarö Bitter och har bara Goldings humle. Av övriga så är Indianviken Pale Ale torrhumlad.

Nu är det på gång flytt till grannhuset. Det kommer att innebära att man kan brygga tre gånger så mycket så man kanske kan beta av en del av den engelska väntelistan. De gamla jästankarna från Gamla Stans bryggeri är inköpta. Nu pågår jakt på tappanläggning och brygganläggning.

Text och foto: Lars Bervall



Varmvattenberedaren i brygghuset i Nynäshamns Ångbryggeri

Med öl i maten.

Receptet är komponerat av Per Eklöf.

Grillad sejfilé eller gösfilé med fänkål.

Gör en lag på $\frac{1}{2}$ l. Veteöl, 2 msk salt och 1 msk socker. Lägg 4 portionsfiléer av sej eller gös i lagen. Låt dra i 6-8 timmar. Ta upp filéerna ur lagen, spara lagen. Torka filéerna på ett hushållspapper. Sätt ugnen på 275 grader grilläge. Vik filéerna på 2 ställen, stjärten först. Vispa samman 1 ägg med färskriven pepparrot och 1 msk dijonsenap. Lägg filéerna i en smord ugnsform. Pensla fisken med äggsmeten. Grilla i ugn cirka 10 minuter. Skär ner 2 st fänkål i bitar. Koka fänkålen i öllagen 5 minuter. Sila bort lagen, tillsätt 2 dl creme fraiche, lite dijonsenap, färskriven pepparrot, salt och nymald vitpeppar, låt koka ihop i 5 minuter. Servera fisken med kokt potatis och eventuellt lite inlagda soltorkade tomater. Den här rätten är lite komplicerad p.g.a många arbetsmoment, men planera och ta ett steg i taget så går det bra.

Jag rekommenderar Nynäs ångbryggeris "Bedarö bitter" eller Jämtlands "Hell" som öl att dricka till.

Smaklig måltid!

Recept nr 5.