

# BRYGGERIKLUBBENS:

medlemsblad - 1 - 2007



## Innehåll 2007 nr 1

- Redaktörens spalt 2
- Ordföranden har ordet 3
- Ändringar i medlemslistan 4
- Sockarfri sockerdricka förbryllar 4
- Kämpen från Dalarna 5
- Hemligheterna bakom musten 8
- Permanent lösning för Carl Gyllenfjells samling 10
- Syltburken och ölen 11
- Hantverksbrygden konserverad 12
- Välkommen till bryggerimuséet i Arboga 15
- Bryggerier i Vänersborg 16
- Bryggeri med egna pubar 17
- Små gyllene affärer 18
- En första ölprovning 20
- Jämtlands tiotaggade älggryta 21

**- 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, tfn 08-500 306 41, 070-342 31 51  
Ingmar Strannevik, Centrumvägen 10, 458 30 Färgelanda, tfn 0530-921 66  
Rickard Laisfeldt, Medlevägen 281, 931 98 Skellefteå, tfn 0910-20 02 59, 070-653 18 08  
Ove Grip, Bäverstigen 22, 806 41 Gävle, tfn 026-12 82 85, 026-12 55 40, 070-63 17 75  
Björn Sörgaard, Grinnekullegatan 267, 417 42 Göteborg, tfn 0931-55 61 26

\*\*\*\*\*

**REDAKTÖRENS SPALT**

Hej!

Så var det åter dags att skriva Redaktörens spalt. Den här gången har jag dock övervägt att lämna utrymmet för spalten tomt. Varför det? Jo, det tycks ju inte vara många medlemmar eller andra som får medlemsbladet som läser min spalt. Jag har många gånger ställt frågor av olika slag i spalten, men jag har aldrig fått något svar. I min förra spalt önskade jag mig ett besked från någon medlem som hade stött på det ovanliga (?) svagdrickskrus på 50 cl som jag hade hittat i en antikaffär. Men jag har inte fått någon reaktion från någon. Antingen har ingen läst vad jag skrev eller så är det ingen annan som har träffat på en sådan förpackning. Jag håller det senare för mycket osannolikt. Bättra er, läsare.

Jag besöker regelbundet loppis- och antikbutiker. När jag för ett tag sedan besökte den butik där jag tidigare gjort ett riktigt fynd - en cigarrask fylld med gamla läsketiketter från Gävle med omnejd - frågade jag som vanligt innehavaren om han hade några etiketter. Han svarade att han kanske hade sådana. Han visade mig en hemgjord bricka som under ett glas var täckt med äldre öletiketter. "De kanske går att blöta av", sa han och erbjöd mig brickan för 50 kr. När jag kom hem tog jag bort glaset från brickan och sänkte ned den i ljummet vatten. Och efter en liten stund började etiketterna lossna. Det blev 19 nya etiketter för mig från, tror jag, 40- och 50-talet. De kanske inte är i allra bästa skick men jag tycker att brickan var väl värd 50 kr.

Trots att jag har ganska många etiketter i min samling så upplever jag det så att jag på ett eller annat sätt måste komma ihåg vilka  
forts. sidan 4





*redföranden har ordet!*

Tungelsta i mars 2007.

Bäste samlarkollega och/eller läsare.

Jag vill börja denna spalt med att påminna om att det är Bryggeriklubbens 25-årsjubileumsår vi har framför oss, ett nytt år med stor tillförsikt.

Vi har fått "kvitto" på att nästan samtliga av klubbens stödare har förnyat sitt medlemskap och det är oerhört skönt för styrelsen att "ha i ryggen" inför det nya årets aktiviteter. I nuläget pågår omröstningen av årets etikett 2006, och jag hoppas att så många som möjligt skickar in sina röster. Det gäller speciellt de av samlarna som inte brukar vara så aktiva med att rösta.

Vi förbereder just nu för vårmötet som kommer att ske i Nynäshamn och för dem som så önskar, även i Visby. För undertecknad, som har min härkomst i Nynäs och en mor som är född i Visby, känns detta som ett "drömscenario". Inbjudan till vårmötet har du som är samlare redan fått och jag hoppas på en stor uppslutning till både Nynäshamn och Visby. Att boka en resa tur och retur för ett eller några dygn till Gotland, innerbär ju vissa "uppoffringar" i både tid och kostnader, men det är något jag rekommenderar er att göra.

Vi som sitter i styrelsen, har sedan ca. ett år tillbaka även förberett för vårt 25-årsjubileum, som blir förlagt till Carlsbergs bryggeri i Falkenberg den 22 september, ett jubileumsmöte som lär bli minst lika bra som de två tidigare.

När man som jag, har till uppgift att planera och leda Bryggeriklubbens verksamhet, kan det ibland kännas avlägset till våra olika aktiviteter. Så det gäller att fylla tiden med annat som ligger mig nära. Mina aktiviteter är till stor del relaterade till min egen hobby och Bryggeriklubben och det innebär en hel del resande, både privat och för klubben. Sedan jag hösten 1979 åter tog upp min gamla etikettsamlarhobby, har det blivit åtskilligt många mil kors och tvärs och på längden i vårt vackra Sverige, men även i Danmark, Finland och Norge. Hur många mil det har blivit vågar jag inte tänka på, men det har varit mycket stimulerande och givande ( och kostsamt ) och lär fortgå ännu flera år framöver. Sedan jag blev pensionär har jag fått mer tid över, både för hem och familj och för hobby.

På agendan står nu närmast Svenska Ölfrämjandets påskölsprovning, besök På Sigtuna Bryggerhus, Hantverksbryggeriet i Västerås, Närke Kulturbryggeri I Örebro och en rundresa söderut till samlarkollegor och bryggerier.

Jag önskar dig en fin vår och att vi träffas någonstans.....

*Støren*



Redaktörens spalt...forts. Från s. 2  
etiketter jag har. Ett bevis på det fick jag när jag besökte antik- och samlarmässan när den var i Gävle. I ett av stånden fanns en pärm med svenska etiketter. De kostade visserligen 10 kr styck, men jag valde ut sex som jag trodde att jag inte hade. Det var bl.a. St. Eriks VM-öl och en pilsneretikett från Zenks Bryggeri. Den senare var jag säker på att jag inte hade, för jag hade aldrig hört talas om det bryggeriet. När jag kom hem och kollade visade det sig att alla sex etiketterna var nya för mig. Jag är säker på att alla ni andra samlare delar min uppfattning att vi ganska väl vet vilka etiketter vi har eller inte har vid besök på loppmarknader och vid bytesmöten.

Jag besöker i mitt jobb med jämna mellanrum Skatteverkets Stockhomskontor i den s.k. Fatburen ca ett kvarter från Medborgarplatsen. Vid ett tillfälle när jag var ute i god tid och det var fint väder tog jag en omväg. Jag gick på Götgatan och när jag kom till en tvärgata som heter Kocksgatan så såg jag en mycket imponerande äldre fabriksbyggnad som var ett kvarter lång. Jag svängde in på gatan, svängde runt hörnet vid Östgötagatan och sen igen in på Åsögatan. Och därifrån såga jag byggnadens framsida

med en stor gård framför. På gården fanns en enorm skorsten. Jag gick in på gården och frågade en man som arbetade i något företag om han visste vad som tidigare funnits i byggnaden. Och mycket riktig, det var som jag trodde, ett bryggeri, nämligen S:t Eriks Bryggeri. Jag rekommenderar läsarna, som inte redan har gjort det, att besöka anläggningen vid tillfälle och bli lika imponerade som jag blev av den stora och vackra anläggningen.

Ni har väl smakat på alla åtta påsköl som nu finns att köpa. Det har jag gjort. Jag vill inte rangordna dem, för de är alla goda. Jag tycker att det är mycket roligt att fem av våra mikrobryggerier finns representerade i det ordinarie påskölssortimentet.

Det mesta av materialet i detta blad har tillhandahållits av Sören. Jag är rädd för att vissa tidningsurklipp har blivit lite för ljusa och svaga i konturerna. Men det är ofrånkomligt att om inte urklippets baksida ska framträda. All text är i alla fall läsbar.

Ja, det var allt för den här gången. Jag hoppas att vi ses i Visby och i Nynäshamn. Jag önskar alla läsare en fortsatt skön vår.

Redaktören

## ÄNDRINGAR MEDLEMSLISTAN:

- 05. Sören Borgström, ny e-mail: [bryggerisoren@hotmail.com](mailto:bryggerisoren@hotmail.com)
- 100. Zeunerts Bryggeri, Sollefteå (ny stödjande medlem)
- 103. Torbjörn Söderberg, ny e-mail: [tottosg@hotmail.com](mailto:tottosg@hotmail.com)
- 142. Göran Jalstrand, ny e-mail: [g.jalstrand@comhem.se](mailto:g.jalstrand@comhem.se)
- 150. Urban Haglund (utgår som medlem)
- 163. Sigvid Andersson, ny e-mail: [sigvid.andersson@westnordic.se](mailto:sigvid.andersson@westnordic.se), mobil: 0730 – 76 54 00
- 168. Lennart Gustafson, ny e-mail: [lennart.gustafson@bredband.net](mailto:lennart.gustafson@bredband.net)
- 169. Martin Andersen, ny e-mail: [martian5@online.no](mailto:martian5@online.no)
- 200. Mora Bryggeri AB, Mora (ny stödjande medlem)

## Sockerfri sockerdricka förbryllar

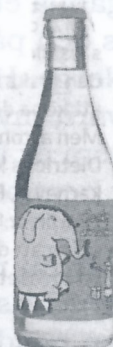
SvD 070105

"Nu mindre socker!" Van vid att höra det? Vi också. Det hindrar inte att SvD Krog, vid ett julhelgsbesök i Småland, höll på att sätta kaffet i vrångstrupen när vi konfronterades med "Nu mindre socker"-etiketten på en Sockerdricka från Vimmerbybaserade bryggeriet Åbro.

- Det är 15 procent mindre

socker i Sockerdrickan numera, säger Camilla Widéen, varumärkeschef på Åbro.

- Sockerdebatten, och särskilt diskussionen om barnfetma, påverkade oss eftersom vi har en produkt riktad till barn. Vi har sänkt sockerhalten i hela vårt läsksortiment.



Drabbad av identitetskris?

JENNY DAMBERG



Från två dagar, odaterat - Sören

dryck

# KÄMPEN FRÅN DALARNA

Historien om Sveriges godaste julöl överträffar den vildaste av reklamfilmsidéer. En gubbe brygger öl på en liten bondgård i Dalarnas skogar. Hans åldrade föräldrar och svärföräldrar packar öl så svetten lackar för att Systembolaget skriker efter mer.

Oppigårds bryggeri – probably så långt från Carlsberg man kan komma.

**BARA ATT HITTA DIT** utan vägbeskrivning är närapå omöjligt. Ingen skylt berättar var Oppigårds ligger – inte ens byn där bryggeriet är beläget är utmärkt, var sig på kartan eller vid vägen.

Ingvallsbenning heter den.

En gång till: I-n-g-va-l-l-s-b-e-n-n-i-n-g... någon?

Nä, kunde tro det. Från Hedemora hade vi kört en knapp mil västerut mot Vikmanshyttan, passerat en korsning med en skylt som det stod TURBO 6 på (där vi märkligt nog skulle börja ta det lugnt), tagit höger efter fotbollsplanen som ligger strax efter och fortsatt ett par hundra meter upp mot skogen. Där skulle bryggeriet ligga.

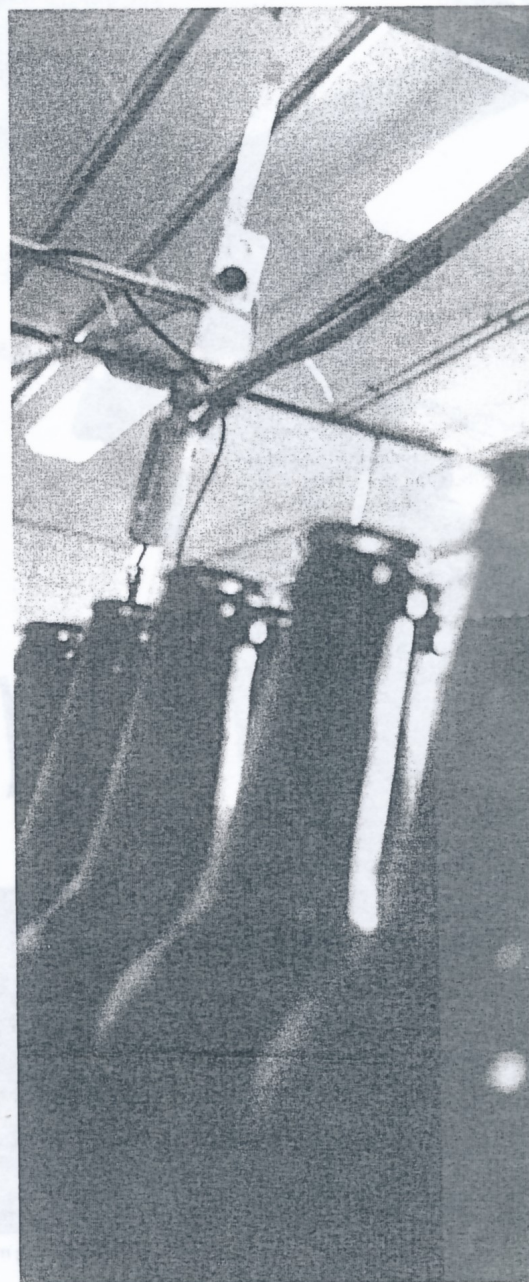
I en hage vid en gårdsplan med två röda små hus stod ett par islandshästar och betade. Bryggeri? Vi klev ur bilen och då hördes det att vi var framme; det vassa klirrandet av glas som ljud inifrån det ena av de röda små husen gick inte att ta miste på.

Vi klev från myllan rakt in i tappningsanläggningen på Oppigårds Bryggeri och fick omedelbart en sträng

tillsägelse av en man i hårnät, glasögon och blå rock att vända om, ta andra dörren samt sätta blå plasttossor utanpå skorna.

Inget tjafs, Björn Falkeström har inte råd att riskera ovälkomna gäster i bryggeriet.

Alltså bakterier som kan sabba hela brygden – Två



**INGA HEMLIGHETER.** På bryggeriets hemsida kan vem som helst att göra ett fylligt öl i stället för blask", säger Björn Falkeström.

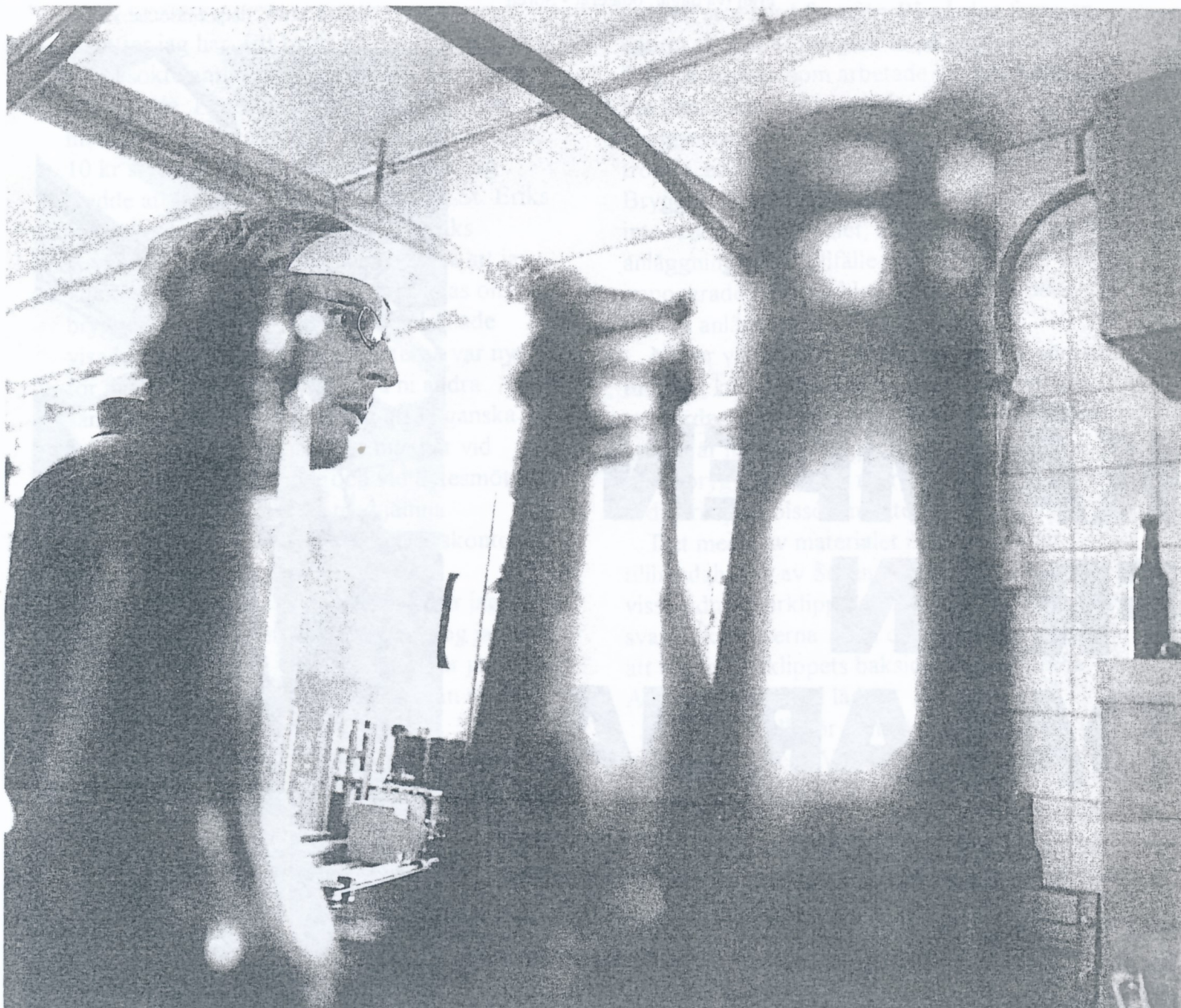
Dagar med tossor tog han gladeligen emot, även om bryggare Falkeström gärna ville ha en förklaring på hur vi kunde vara så intresserade av hans verksamhet att vi gått upp klockan fem och kört 46 mil från Göteborg för att se honom buteljera öl.

**TVÅ DAGARS INTRESSE** för Oppigårds bryggeri väcktes egentligen redan vid förra årets provning av julöl. En ny och obekant brygd med det lustiga namnet Oppigårds Winter Ale dök upp på Systembolagets årliga julölsprovning. Det var mycket gott, men höll inte samma klass som de allra bästa (Jämtlands, norska Julenatt, engelska S:t Peter's, amerikanska Anchor och några till).

Vid provningen av 2006 års påsköl noterade vi att nummer 19 var alldeles fantastiskt, överlägset bäst i hela testet. När vi kollade anteckningarna från blindprovningen mot listan läste vi "19. Oppigårds Easter Ale". En så kallad Å fan-upplevelse.

Och detta upprepade sig vid årets stora julölstest.





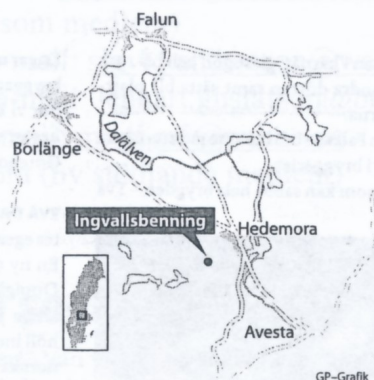
m ingår i ölen. "Jag fattar inte att storbryggerierna inte anstränger sig mer. Inget uppmärksammas ju så mycket som julölen. Och det handlar om så få ören på malten för

Därför står vi nu i blå plasttossor på en liten gård i södra Dalarna efter en femtimmarsresa genom Skaraborg, Närke och lite av södra Dalarna, förklarar vi för Björn Falkeström som ler belåtet.

– Det var inte bara Göteborgs-Posten som gillade mitt påsköl, säger han. Flera andra stora tidningar gav mig också högsta betyg. Så i stället för att köra fjolårets julöl i repris, brygger jag årets julöl efter påskölsreceptet.

**40-ÅRIGE FALKESTRÖM** började sin bryggarbana i hobby skala, om inte i tonåren så precis efteråt. Mammans stora konservkokargryta utgjorde utrustningen och det skedde på samma hemmagård som nu.

Så småningom köpte han in riktiga grejer och



GP-Grafik

upgraderade gårdens gamla smedja till brygghus.

1997 fick han för sig att satsa i större skala och började bygga en tappningsanläggning bredvid brygghuset. Av detta blev till en början inget annat än ett stort hål i marken och ett lika stort i plånboken.

– Det blev skyfall, gropen fylldes med vatten, pengarna tog slut och snickaren fick gå hem, berättar Björn.

Men med envetenhet som hos en Jernberg, en Svan eller en Rickardsson vägrade dalkarlen Falkeström lägga ned. Han byggde vidare på egen hand och efter sju svåra år stod kåken klar. Utrustning skaffade han från gamla nedlagda bryggerier och uppförd på en bondgård som han var hade han mekanikerkänsla och skruvade ihop allting själv.

– Erfarenhet från 15–20 bilar och epatraktorer var inte dumt att ha med sig, säger Björn och drar åt en skruv på etiketteringsmaskinen ett snäpp med polygriptång och hylsnyckel.

Kapsylmaskinen från 1971 får sig också en omgång med verktygen emellanåt.

"Det var inte bara Göteborgs-Posten som gillade mitt påsköl. Flera andra stora tidningar gav mig också högsta betyg."





**LÖNLÖST ARBETE.** Pappa Per-Olof Falkeström, svärmor Inga-Lisa Olsson och hustrun Sylvia sliter i Björns bryggeri, där ersättningen denna fredag utgick i form av en tallrik av mamma Sigrids ärtsoppa.

– Men det funkar förvånansvärt bra, säger Björn som uppskattar att han plöjt ner ungefär två och en halv miljon av sparade pengar i sitt drömprojekt ("att tjäna pengar på en produkt och inte en tjänst").

**I NOVEMBER 2003** var alla tillstånd klara (vilket i Sverige kan vara en Kafkaliknande process långt värre än själva byggandet) och på nyåret 2004 började enmansbryggeriet så sakta att tuffa igång.

Första året gav knappast någon förtjänst. Det var bara de lokala systembolagen i Dalarna som var intresserade. Leveranserna fick Björn sköta själv.

– Att köra tio mil till Falun för att leverera tre kartonger öl blev man ju inte rik på.

Han fick kämpa. Ta ut lön var det knappast tal om, inkomsten kom från jobbet som ekonom på en järnhandel inne i Hedemora.

Efter det tuffa första året upptäckte medier över hela landet Oppigårds Golden Ale och det började snurra fort på den lilla bryggargården.

Och det går bra nu. Pengar rullar in som de ska. Från järnhandeln i Hedemora ringer man numera förgäves efter sin ekonom. Han har inte tid längre. I år ska Oppigårds bryggeri leverera 30 000 flaskor Winter Ale till jul och Björn Falkeström räknar med att produktionen egentligen borde räckta till två och en halv tjänst i bryggeriet.

Men än så länge är han ensam bryggare, fast hustrun Sylvia, som egentligen är speciallärare, blir mer och mer kompanjon i firman. Och så har han gratis

arbetskraft i sina föräldrar och svärföräldrar.

När vi besöker Oppigårds är det tappningsdag. Nio pallar öl ska buteljeras och packas för leverans. Björn Falkeström står som en fältherre mitt i anläggningen, medan mamma Sigrid, pappa Per-Olof, Sylvia, hennes föräldrar Lars-Erik och Inga-Lisa, samt svågern Ben Benson ("man måste ju ha engelsman i laget om man brygger ale") sliter med packningen.

Per-Olof och Inga-Lisa synar av och plockar flaskor från bandet, två och två, och ställer i vita pappkartonger. Lars-Erik bär de fyllda kartongerna till en pall på en pallyftare.

**MAMMA SIGRID, 75**, avlöser med lite av varje, förutom att hon lagar ärtsoppan till lunchen. En timmes paus har man råd att unna sig, sen är det på't igen.

– Man får ju lite dåligt samvete när man ser dem jobba så hårt. De kom och erbjöd sig att hjälpa till när de såg att jag hade problem. Sen slutade de aldrig. Men jag kan ju inte räkna med dem i evighet, säger Björn.

– Jo du, det känns i ryggen efter en dag, säger pappa Per-Olof, 72. Det är väl några ton man lyfter. Men lägga av? Aldrig! Den dan vi slutar... ja, då är det slut med oss också.

Text **THOMAZ GREHN**  
031-62 47 23 thomaz.grehn@gp.se  
Bilder **JONNY MATSSON**  
031-62 40 00 tva.dagar@gp.se



# temligheterna bakom musten

Från Magazin, odaterat - Sören

- Magazin har besökt Mora bryggeri och fått reda på hemligheten bakom mustreceptet och den egentliga skillnaden mellan jul- och påskmust



Eva och Jörgen Andersson på ett backberg av den egna julmusten.

**Eva Andersson blev trött på maken Jörgens hembryggeri i köket. Han blev hänvisad till uthuset med sina grytor och brygder. Idag, tio år senare, är uthuset Mora bryggeri. Så här i juletider är det full rulle i bryggeriet. Magazin besökte familjeföretaget för att ta bland annat ta reda på skillnaden mellan jul- och påskmust.**

Jörgen Andersson har alltid haft ett intresse för att brygga drycker. Intresset startade i liten skala i hans och hustrun Evas kök i Vattnäs.

- Jag började med att göra vin av bär. Senare gick jag en kurs för att lära mig hur man brygger öl. Därefter har intresset eskalerat, säger Jörgen An-

dersson.

Efter ett tag ledsnade Eva på att ha Jörgen och hans grytor drällandes i köket.

- Han blev utslängd ur köket. Jag var trött på hans grytor och brygder så han blev hänvisad till uthuset, säger Eva.

Året var 1996 och Jörgen och hans brygder flyttade till uthuset. Idag, tio år senare, har Jörgens intresse resulterat i familjeföretaget Mora Bryggeri, där både Jörgen, Eva, sonen Markus och ytterligare två anställda arbetar. Bryggeriet har under etapper tagit mer och mer plats i familjens uthus.

Lagom till jul 1999 var första gången som Mora bryggeri skulle leverera läskedrycker på beställning. Drycken var självklart julmust.

- Vi hade tänkt leverera 50 back-

ar julmust. Det blev sju. Maskinerna ville inte riktigt som vi. De läckte och slangarna släppte. Det sprutade julmust i taket, på golvet och över oss. Julmusten var precis överallt. Det var inte så roligt då även om vi kan skratta åt det idag, berättar Eva.

Efter julmustkaoset lärde sig Eva och Jörgen mer om maskinerna och renoverade lokalerna fram till mid-sommar år 2000.

- Då började vi med läskedryckerna. Sen har vi vuxit mer och mer under åren, säger Eva.

I sortimentet finns 13 läskedrycker och fyra sorters öl. Många av läskedrycksrecepten är originalrecept från "gamla" Mora bryggeri som lades ner 1979. Från föregångaren har Jörgen och Eva fått överta ett träskrin med recept. Träskrinet går i bryggeriet under namnet "lilla datan".

- Den är från 1940-talet och det var väl deras motsvarighet till våra datorer, därav "lilla datan", säger Jörgen.

Ölsortimentet består av julölen Mora Midvinterbrygd, som finns i svagare variant i matvaruaffärerna och i starkare variant på Systembolaget. Mora Amber och Mora Blond är de andra sorterna som båda är överjästa aleöl. Samtliga ölrecept har Jörgen själv tagit fram.

Totalt sett så är bryggeriets bästsäljare enbärsdrickan, som går åt musthållet. Så här i juletider finns det dock en dryck som säljer mer än de andra, julmusten! Mora bryggeri har två julmustsorter i sitt sortiment. Den ena är ett originalrecept från "gamla" Mora bryggeri och den andra är ett originalrecept som gäller för hela Sverige.

- Vi använder bara strösocker som sötning i musten. Många andra blandar i aspartam och andra sötningsmedel. Det blir godast om man enbart använder sig av vanligt socker, säger Eva.

När musten tillverkas görs först en





Några av bryggeriets bästsäljare.

godare. Den bästa julmusten får man om man lagrar den i ett och ett halvt år. Påskmusten däremot kan man dricka direkt när den tappats. Det är skillnaden, säger Jörgen.

Så här precis innan jul är det som mest att göra i Mora bryggeri. De närmaste planera för Eva och Jörgen är att flytta till större lokaler, men då får de lämna gården i Vattnäs.

– Vi vill flytta till större och mer rationella lokaler. Vi har mark i Noret så målet är att bygga ett nytt bryggeri där, säger Eva.

sockerlag på socker och vatten. Därefter tillsätts det hemliga extraktet på must som kommer till Mora Bryggeri från ett bryggeri i Örebro. Receptet på extraktet är ett original och det som använts i Sverige sedan musten kom till, i början av förra seklet. Det är sekretessbelagt och förvaras i ett kassafack. Endast en person känner till receptet.

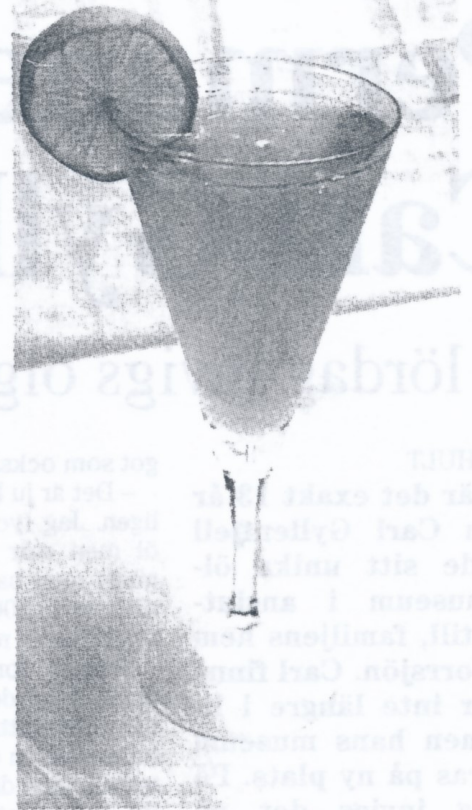
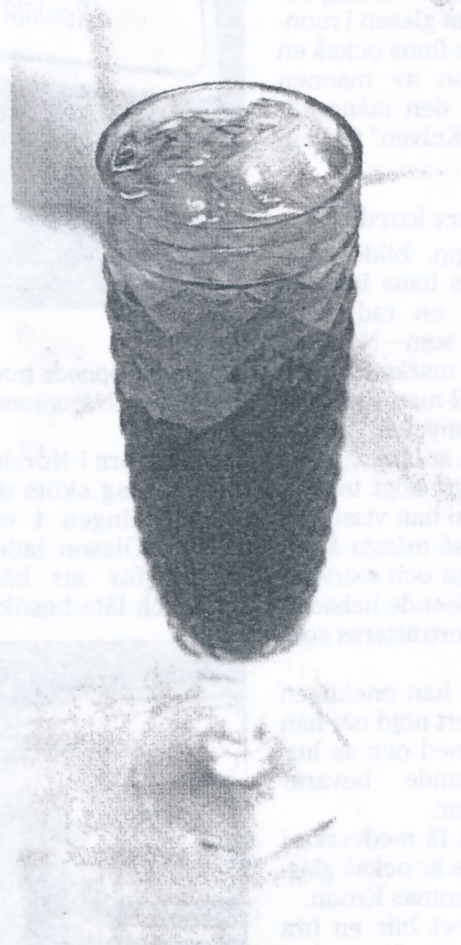
– När de ska göra extraktet så är de tio man som var och en vet en del av receptet. Var och en har i sin del och sen mixas allt ihop. Det är under sekretess de gör det här så att receptet inte ska komma ut. Allt är väldigt hemligt, säger Jörgen.

Sockerlag och extrakt blandats till en saft. Därefter kolsyras saften i en karboneringsmaskin och tappas efter det i flaskor. Sist sätts korkar och etiketter på flaskorna.

Många har säkert frågat sig om det egentligen är någon skillnad på jul- och påskmust. Magazin har tagit reda på svaret.

– Det är samma recept men skillnaden ligger i lagringen. Julmusten ska lagras något så den gör vi redan tidigt på hösten. Julmusten vinner på att lagras, den blir mycket mustigare och

### Mora Bryggeri tipsar om drinkar som passar utmärkt i juletider



#### ▲ Estskålla

(Engelska drinken Horse neck, fast på Moramål)

4 cl blended whiskey

20 cl äppelguld från Mora bryggeri

pressad lime

krossad is

Häll krossad is i ett högt glas. Blanda i whiskey och äppelguld. Pressa i lime. Garnera med limeklyfta.

#### ◀ Enbärsrogg

4 cl gin

20 cl enbärdricka från Mora bryggeri

is

citronskiva

Lägg isbitar i ett högt glas. Blanda i ingredienserna. Toppa med citronskiva.



MÅNDAGEN DEN 24 APRIL 2006

Från okänd källa - Sören

# Permanent lösning för Carl Gyllenfjells samling

På lördag invigs ölglas museet på Rosdala

Öppet dagligen  
9-16

NORRHULT

**Idag är det exakt 13 år sedan Carl Gyllenfjell invigde sitt unika ölglasmuseum i anslutning till, familjens hem vid Norrsjön. Carl finns tyvärr inte längre i livet men hans museum bevaras på ny plats. På lördag invigs det på Rosdala Glasbruk.**

Det är väl svårt att hitta en bättre plats för ett glasmuseum än på ett glasbruk med en mer än hundraårig historia. Denna placering är nu ett faktum och det gläder förstås Carls maka Ydohn, som själv arbetade på just Rosdala under 50 och 60-talet.

– Ja, det känns verkligen bra. Nu har vi hittat en lösning där samlingen blir mer tillgänglig för allmänheten. Vi är glada över samarbetet med Rosdala, säger Ydohn och sonen Dennis håller med:

– Det här är vad pappa ville. Det stora ölglaset, som är kronan på verket i samlingen, blåstes ju också här i hyttan.

Det har varit ett hårt arbete att plocka ned, transportera och få alla de 5000 glasen på plats igen. En uppgift som Ydohn klarat med hjälp av barnen och inte minst Ragnar Karlsson.

– Ragnar var en nära vän till Calle både på jobbet på Volvo och på fritiden. Han har lagt ned mycket tid för att hjälpa oss att bevara samlingen för eftervärlden, påpekar Ydohn.

## Samlade under resor

De drygt 5000 ölglasen samlade Carl Gyllenfjell ihop under många års arbetsresor världen över under sin tid som anställd på Volvo. Men det var själva glasen mer än innehållet som lockade. Nå-

got som också gäller Ydohn.

– Det är ju lite festligt egentligen. Jag tycker inte alls om öl men står här nu, tillsammans med barnen, som ägare till mer än 5000 ölglas, konstaterar Ydohn med ett leende.

Museet, som inrymts i Rosdalas före detta kontorshus, har en omfattande skriftlig dokumentation om glasen i montrarna, men där finns också en fin presentation av mannen bakom verket, den mångsidige Carl "Calle Kniven" Gyllenfjell.

## Udda världsrekord

I tidningsklipp, bilder och texter, speglas hans liv som innehavare av en rad udda världsrekord, som Nordens mest munvige marknadsknalle, hängiven PR-man för hembygden och mycket annat. Hans meritlista är lång.

– Calle höll ett högt tempo. Det var som om han visste att han inte hade så många år på sig, säger Ydohn och studerar med ett varmt leende helsidan i V-P, där han porträtteras som "Profilen".

En profil var han onekligen och han är säkert nöjd när han nu kan blicka ned och se hur hans efterlevande bevarar minnet av honom.

Glad över att få medverka i detta bevarande är också glasbrukschefen Thomas Kroon.

– Ölglas museet blir en bra komplettering till det övriga utbudet här. Det gläder oss att vi nu kan öppna museet och ha det permanent här på Rosdala.

Verksamheten på bruket tenderar att växa igen, även i övrigt. Beställningar strömmar in, inte minst på äldre lampglas, där man fortfarande kan plocka ur lagerhyllorna, eller i andra fall nyproducerade, dock oftast med utländska bruks hjälp innan målning och de-

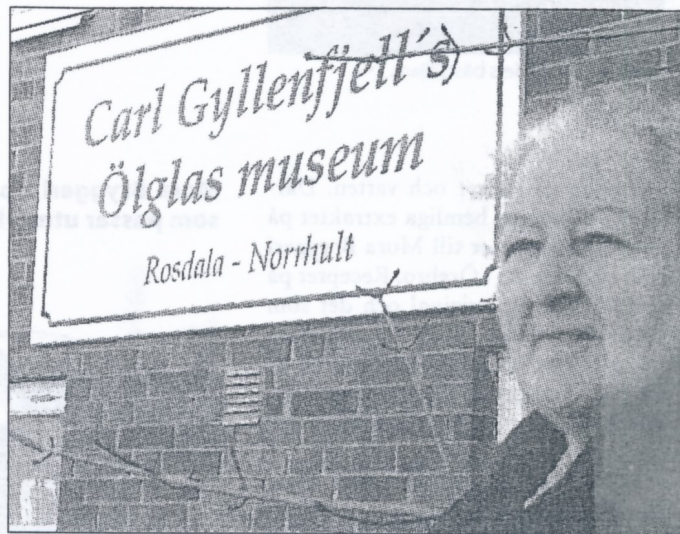


Bild: EIGERT PETERSSON

Bakom knoppande trädgrenar har nu ölglas museet slagit ut i full blom på Rosdala. Något som förstås gläder Carls maka Ydohn Gyllenfjell.

kor slutförs i Norrhult.

På lördag sköts dock även glasblåsningen i egen regi. Öyvind Olsson laddar upp i hyttan för att både blåsa själv och låta besökarna pro-

va på, när hyttan lever upp under den särskilda bruksdagen.

Eigert Petersson

asedared@smt.se 0474-71268

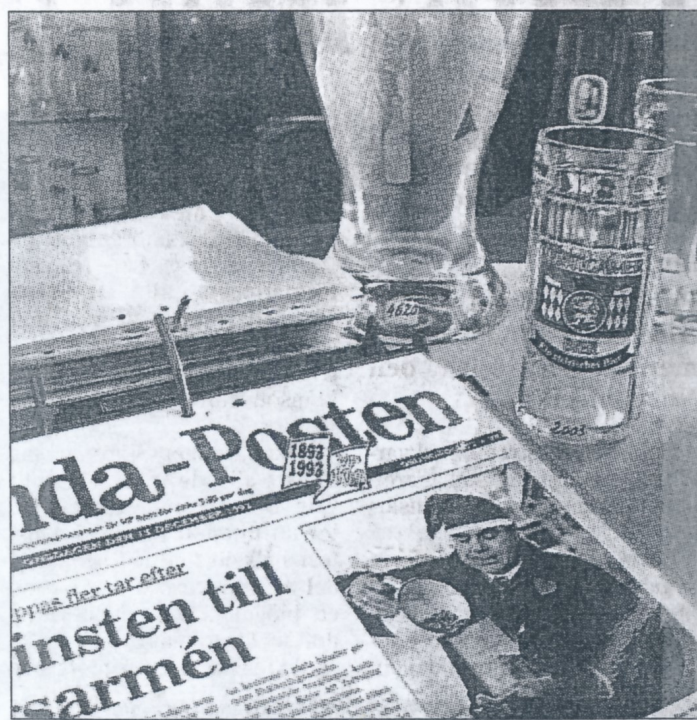


I rad efter rad, plan efter plan, står ölglas, hämtade från hela världen och nu samlade på Rosdala glasbruk, sammanlagt 5000 glas och fakta om dessa finns på Gyllenfjells museum.





Världens största ölglas blåstes på Rosdala och givetvis har detta fått en central plats, då Carl Gyllenfjells ölglasmuseum iordningställdes på just Rosdala. Inför invigningen på lördag har Ydohn Gyllenfjell haft god hjälp av de nya generationerna. Till vänster Gunnar Isaksson och Dennis Gyllenfjell med dottern Clara samt till höger Carola Gyllenfjell-Isaksson.



I text, bild och glas belyser museet inte bara ölglasen utan också mannen bakom samlingen, Carl Gyllenfjell, och hans aktiva och engagerande livsgärning.

## Syltburken och ölen

*När livet ibland ger mer än du kan klara, när 24 timmar inte räcker till, minns då syltburken och ölet.*

En professor i filosofi står framför sin klass med några saker framför sig på katedern. När lektionen börjar lyfter han fram en stor och tom syltburk och fyller den med golfbollar. Han frågar sedan studenterna om burken är full. De nickar jakande.

Så plockar professorn upp en låda med små färgade kulor och håller dem i burken. Han skakar burken lätt och kulorna finner vägen till hålrummen mellan golfbollarna. Igen frågar han studenterna om burken är full. De nickar jakande igen.

Professorn tar då upp en påse med sand och håller den i burken. Självklart fyller sanden hålrummen mellan golfbollar och kulor. Återigen frågar han studenterna om burken är full och studenterna svarar med ett rungande JA! Professorn plockar då fram en stor burk öl och håller hela innehållet i burken, vilket effektivt fyller upp hålrummen mellan sandkornen. Studenterna börjar nu skratta.

Nu, säger professorn när skrattet har lagt sig, ponera att denna burk representerar ditt liv. Golfbollarna är de viktiga sakerna i livet, din familj, dina barn, din hälsa, dina vänner, dina favoritsysselsättningar.

De små kulorna representerar de andra sakerna som betyder något, ditt jobb, din bil, ditt hus.

Sanden är allt annat, de små sakerna.

Om du först håller sanden i syltburken, fortsatte professorn, blir det ingen plats till golfbollarna och småkulorna. Detsamma gäller i livet. Om du spenderar för mycket tid och energi på de små sakerna får du aldrig plats till de sakerna som är viktigast i ditt liv. Lek med barnen, tid till motion, bjuda ut din kära på middag, spela 18 hål till. Det blir alltid tid kvar till att städa huset och kasta soporna. Ta hand om golfbollarna först, det som verkligen betyder något. Prioritera. Resten är bara sand.

En av studenterna sträckte upp handen och undrade vad ölet representerade. Professorn log. Jag är glad att du ställd den frågan. Det visar bara att hur fulländat ditt liv än kan verka, finns det alltid plats för en stor öl!



Från Flaskposten 1957 nr 2 - Sören

# Hantverksbrygden konserverad

## Trosa bryggeri kompletterar Bryggerimuseet

Bryggerimuseet på S:t Eriks bryggeri i Stockholm, som förut äger mycket rikhaltiga samlingar belysande den moderna bryggeriindustrins uppkomst och utveckling fram till våra dagar, har på senaste tiden fått ett värdefullt komplement med tillkomsten av en ny avdelning, som inrymmer bryggeriinventarier från hantverksbrygdens tid.

Dessa inventarier stammar från Trosa bryggeri, ett tidstypiskt svenskölsbryggeri från senare hälften av 1800-talet. De tillvaratogs innan bryggeribyggnaden på 1930-talet revs och ställdes då upp i ett litet museum vid Södertälje bryggeri, varifrån de nu i samband med nedläggandet av detta verk flyttats till Stockholm för att få en fristad i det unika bryggerimuseet på S:t Erik.

Bland Stockholms till ett tjugotal uppgående museer intar Bryggerimuseet en särställning. Det är det enda museet i ett industriföretags regi och tillika den enda speciella industrihistoriska samling som regelbundet visas för allmänheten. Och det är dessutom ett populärt museum trots sitt speciella och begränsade område. Under disponent *Sten Simonssons* ledning har det nämligen blivit ett levande museum. De besökande tas om hand av kunniga ciceroner som demonstrerar samlingarna och förklarar de utställda föremålens funktion, och genom filmen »En dryck med anor», som visas varje gång museet är öppet, får de också en inblick i det kulturhistoriska skeendet i den uråldriga verksamhet som ölbrygden utgör. En utförlig illustrerad katalog står också till tjänst med upplysningar om föremålen och deras användning.

### Bryggerimuseet världens mest fullständiga

Även om det finns åtskilliga bryggerihistoriska samlingar utomlands, såsom bryggerimuseet i Bryggarnas hus i Bryssel, bryggeriavdelningen i Deutsches Museum i München, samlingarna i Carlsbergs Museum i Köpenhamn, och ett fullständigt överjäsningsbryggeri i Den gamle By i Århus, för att bara nämna några exempel, torde det knappast existera ett bryggerimuseum med så rikhaltiga industri- och kulturhistoriskt värdefulla samlingar som det på S:t Eriks bryggeri.

Detta bryggerimuseum är på det hela taget frukten av den samlarverksamhet som bryggmästaren, sedermera disponenten vid gamla S:t Eriks bryggeri på Kungsholmen, *Erik Kruse*, påbörjade 1905. Föremå-

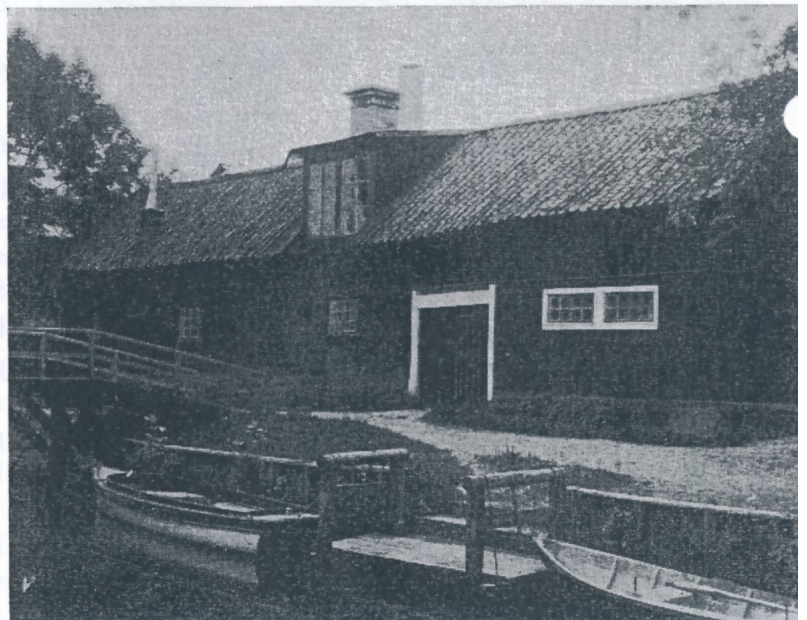
len kom till största delen från bryggerierna i Stockholm, och de belyser den stockholmska bryggeriindustrins utveckling under den tidrymd AB Stockholms Bryggerier existerat — alltså i stort sett tiden efter hantverksbrygdens upphörande.

Den nu tillkomna delen av museet är därför synnerligen värdefull då den ger en god bild av bryggeritekniken före det industriella genombrottet. Först med denna avdelning kan alltså museet sägas vara tämligen komplett.

### Disponent Simonsson räddade Trosa bryggeri

Förtjänsten av att dessa bryggredskap från Trosa bryggeri blivit tillvaratagna tillkommer den nuvarande museichefen, som varit disponent vid Södertälje bryggeri vilket redan år 1900 blev ägare av Trosa bryggeri. Den gamla bryggeribyggnaden i Trosa revs 1935. Men innan dess hade disp. Simonsson låtit Tekniska Museet mäta upp bryggeriet och flyttat det viktigaste av inredningen till Södertälje bryggeri, där han av ett gammalt trähus — det s. k. Hvita Björn, vilket en gång tjänat som kvarter för de ryska krigsfångar som byggde Södertälje kanal — skapade ett litet intimt och trevligt museum i vilket även en del föremål från det Simonssonska familjeföretaget, Wienerbryggeriet i Stockholm, ingick. När Södertälje bryggeri 1955 lades ned måste samlingarna flyt-

*Trosa bryggeri var lika oansenligt som primitivt. Bild från slutet av 1920-talet.*





tas, och det låg då nära till hands att överföra dem till Bryggerimuseet på S:t Eriks bryggeri, vilket som bekant är förlagt till bryggeriets gamla kylskeppsvind och angränsande lokaler. Det lyckades också att få in dem i en mycket lämplig lokal innanför det lilla lustiga ölkaféet från sekelskiftet. Lokalen var försedd med en mellanbotten och gav därigenom två lagom stora rum, som stod i förbindelse med varandra genom en invändig trappa.

### Bayerskt öl ingenting för Trosa

Först några ord om Trosa bryggeri som lämnat de flesta bidragen till den nya avdelningen. Bryggeriet anlades i mitten av 1800-talet vid Östra gatan intill ån och fick då en mycket primitiv utrustning. Det var ett rent hantverksbryggeri och tillverkade endast överjäst öl, som vid den tiden fick benämningen svensköl till skillnad från det underjästa bayerska ölet, vilket just vid denna tid började vinna insteg i vårt land men aldrig kom att tillverkas i Trosa. Efter att ha gått genom flera händer inköptes bryggeriet 1880 av den tyskfödde bryggaren Moser, vilken moderniserade det bl. a. genom att införa ångdrift. År 1897 sålde hans änka företaget till en från Amerika hemkommen bryggmästare vid namn Gunnar Jakobsson, som emellertid huvudsakligen bedrev nederlagsrörelse för Hamburger och Nürnbergs bryggerier i Stockholm. När företaget 1900 övertogs av Södertälje bryggeri fortsattes tillverkningen av svagdricka och sockerdricka fram till 1915. Efter denna tid har Trosa bryggeri uteslutande tjänat som nederlag.

### 80-årig ångmaskin kan köras än i dag

I museet är de åldriga bryggeriinventarierna mycket trevligt arrangerade. Från kaféet kommer man in

*Ångmaskinen driver malkrossen och ett par pumpar.*



i det nedre rummet som gör ett bryggerimässigt, rent och prydligt intryck med sitt mörka trätak och sina vitkalkade väggar mot vilka föremålen står mycket vackert.

Vid ingången befinner sig den lilla stående ångpannan med vidsittande ångmaskin som Moser anskaffade till bryggeriet. Den är av engelskt fabrikat och lär ha utvecklat hela 1½ hästkrafter. Maskinen driver genom en transmission en tvåvalsig malkross och ett par vattenpumpar. Till besökarnas nöje kan maskinen sättas i gång med tryckluft.

Ångpannans fundament består av en matarvattenbehållare som omsluter askrummet, varigenom bräns-



*Axel Stolpe demonstrerar hur man använde ångpannans askrum för att tillverka färgmalt.*

let utnyttjades bättre. I askrummet kunde man f. ö. också rosta färgmalt, vilket skedde i en ännu bevarad långskaftad panna med lock, vilken stacks in där.

Som kontrast till malkrossen står en primitiv handkvarn av sten, vilken i forna tider använts för malning av spannmål.

I nedre rummet har man också markerat fyrarna till de i den övre lokalens golv infällda vört- och varmvattenpannorna. Mitt på golvet i det övre rummet befinner sig mäskkaret av trä, i vilket såväl mäskning som avsilning ägde rum.

Bryggningen gick så till att pannknekten stack fyr under pannorna, varefter han i en säck på ryggen bar upp det krossade maltet till mäskkaret (för en svagdricksbrygd på 15 hl omkring 150 kg) och tömde det där. Med en schaff, en skopa på långt skaft, öste han på varmt vatten, en procedur som kallades syftning, varefter han bearbetade den så erhållna mäskan med ett mäskroder av trä. På väg-

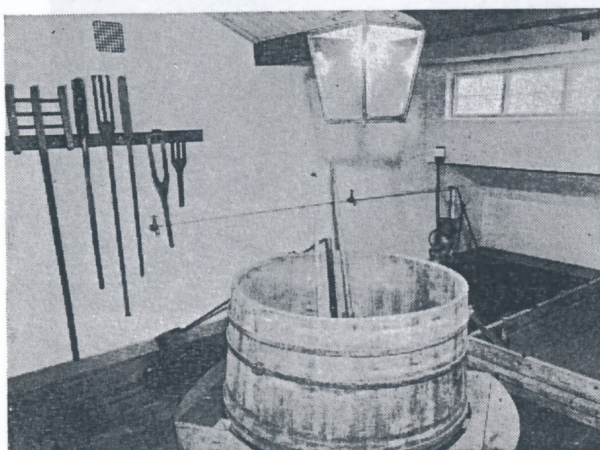


gen intill kan man se exempel på mäskroder av olika modeller från skilda delar av vårt land.

### Kylskeppet en mardröm för en bryggeribiolog

När mäsken blivit försockrad vidtog avsilningen genom karet silbotten, och den blanka vörten fick rinna ned i den i golvet nedsänkta vörtpannan, där den kokades med  $\frac{1}{2}$  kg humle. Sedan den urkokta humlen silats ifrån, pumpades vörten för hand upp till kylskeppet där den fick stå och svalna, tills den fått lagom temperatur för jästtillsättningen (15—20°). Kylskeppet från Trosa är byggt av grova plankor, sammanhållna av regler och drivna med kilar för att hålla tätt — en mardröm för en modern bryggeribiolog.

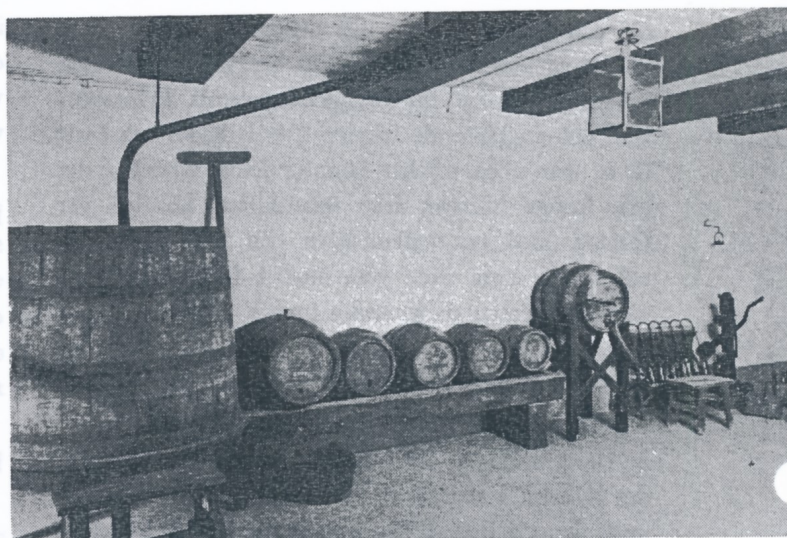
Innan man ännu hade bryggkittlar av metall skedde kokningen med tillhjälp av upphettade stenar, vilka med en lång tång släpptes ned i mäsken eller vörten och rullades fram och tillbaka för att inte bränna kärlet. Dyliga stenar från gamla boplatser från



Mäskekaret och bakom detta kylskeppet, bägge av trä. På väggen en samling mäskroder från olika delar av vårt land.

vikingatiden finns här utställda. Emellertid torde denna uppvärmningsmetod ha kommit ur bruk i vårt land långt före hantverksbrygdens tid.

Från kylskeppet släpptes vörten ned i jäskaret i det undre rummet. Där försattes den med överjäst och fick jäsa något dygn, varefter den togs över på småfat för efterjäsning. Faten låg, såsom här visas, på en bänk med en ränna inunder. Under efterjäsningen stöttes större delen av jästen ut genom sprundhålen och rann via rännan ned i en balja där medföljande dricka tillvaratogs och återfördes till faten. När jäsningen fortskridit lagom långt sprundades faten, lagrades några veckor i källaren och var så färdiga för försäljning direkt eller för tappning på buteljer, vilken skedde för hand liksom den efterföljande korkningen. Dessa arbeten skedde vid ske-



Jäskaret och intill detta stötbänken med kaggar, där efterjäsningen ägde rum och jästen stöttes ut. Längst t. h. tappnings- och korkningsredskapen.

net från en talgdank vars hållare slogs in i fatbotten eller vid den flämtande lågan från en liten rovoljelampa, såsom framgår av den utställda tappningsdetaljen.

### Skråtidens bryggare även brännare

I det nedre rummet kan man även beskåda en ståtlig uppsättning av apparater som använts vid brännvinsbränning. Det är en samling vackert modellerade kärl i skinande koppar. Att dessa apparater har sin givna plats på ett bryggerimuseum har sin grund i att skråtidens bryggare i stor utsträckning även idkade yrkesmässig brännvinsbränning. Rätten härtill upphörde emellertid 1855 varför någon brännvinsbränning aldrig ägt rum vid Trosa bryggeri.

Det var en ganska invecklad procedur att brän-

Brännvinspannor med battar samt kylfat och förlag. På väggen en tratt och brännvinsmått av olika storlekar.



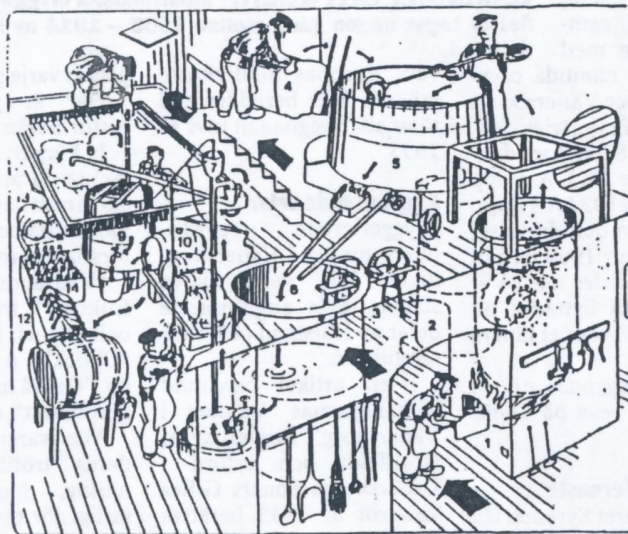


na brännvin om man skulle få fram en produkt utan finkelsmak, men den är ganska utförligt beskriven i den av Sten Simonsson författade museikatalogen.

### Obetydlig utveckling på 300 år

Det som kanske mest slår besökaren i den nya avdelningen är, hur primitiva redskap bryggarna ännu i slutet av 1800-talet kunde använda, och de reproduktioner av bryggeribilderna i Olaus Magnus' år 1555 utgivna verk som visas i övre rummet understryker ytterligare, hur litet bryggeritekniken utvecklade sig under de följande tre hundra åren. En bryggare från 1500-talet skulle ha känt sig ganska hemma i Trosa bryggeri av år 1900, där den lilla ångmaskinen samt de enkla tappnings- och korkningsredskapen var det enda nya. *Tbs*

## välkommen till Bryggerimuseet i Arboga. Tillverkning av "svensköl"



- |                    |                     |                       |
|--------------------|---------------------|-----------------------|
| 1 Värmvattenpanna  | 6 Vörtpanna         | 11 Fat för färdigt öl |
| 2 Ångmaskin        | 7 Vörtpump          | 12 Öltappningsmaskin  |
| 3 Maltkross        | 8 Kylskepp          | 13 Fat för leverans   |
| 4 Maltvagn         | 9 Jaskar            | 14 'Ölsoffa'          |
| 5 Måsk- och silkar | 10 Fat med stötbänk |                       |

Detta bryggeri, som en gång fanns i Trosa, saknade eget mälteri. Malten köptes från en kvarn i närheten.

Här kan du se hur man i det ca. 200 år gamla "TRÄ-BRYGGERIET" - med enkla redskap - utan tekniska hjälpmedel - kunde tillverka gott öl.

Vi visar också en film "ÖL PÅ KORNET" där du kan se och höra hur man framställer öl på 1900-talet med tekniska hjälpmedel.

BRYGGERIMUSEET är öppet under tiden 15/6 - 15/8 varje dag kl. 13.00 - 16.00.

välkommen!

Hembygdsföreningen  
ARBOGA MINNE





Urklippet kommer från tidningen TTELA och har tillhandahållits av Hans-Lennart Ullström

TISDAG 18 JULI 2006

gamla bilder

# Bryggerier i Vänersborg

Bryggerinäringen i Vänersborg har gamla anor och hade sina rötter i staden Brätte.

Redan vid flyttningen från Brätte förlades bränneri- och bryggerirörelserna till kvarteren Sälgen och Syrenen.

1648 fanns det i Vänersborg elva bryggare, som sålde öl "tunntals", och fjorton personer som sålde öl "kannetals". Öl var vid denna tid en så gott som outhärlig vara för många. Bryggerinäringen var en arbetskraftskrävande men lönsam verksamhet.

## Ökad tillväxt

Alltefter stadens tillväxt ökades även bryggerirörelsen. Från år 1702 uppdelades bryggarna i två grupper, dels storbryggare, dels bibryggare. För att räknas till den förra kategorin skulle man enligt magistratens beslut kunna producera 6 - 12 tunnor öl årligen och hålla 15 - 30 tunnor malt i upplag. Mot slutet av 1700-talet fanns åtskilliga så kallade storbryggerier.

Under 1860-talet rivaliserade två framstående bryggare i staden, nämligen Carl Johan Schram och A. Blücher.

I början av 1870-talet omorganiserades den först-

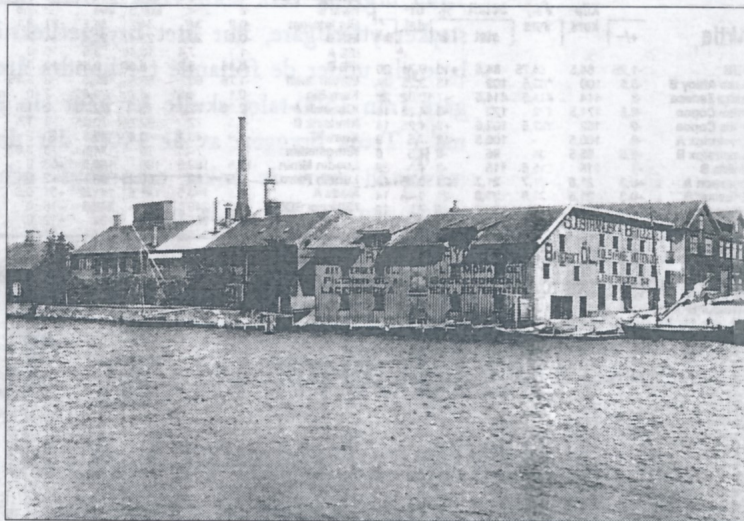
nämndes rörelse till Vänersborgs bryggeri AB. År 1880 avflyttades detta till den från Halmstad inflyttade direktören P. O. Sjöstrand som sedan efterträddes av sonen Abraham Per Nyman Sjöstrand. Bryggeriet var i deras händer till år 1911 då det övertogs av Frithiof Hammar som även ägde Blücherska bryggeriet.

Under denna tid skedde en sammanslagning med det tidigare nämnda bryggeriet varefter Vänersborgs Förenade Bryggerier antogs. År 1918 övertogs denna rörelse av AB J. A. Pripp & Son - från 1927 AB Pripp & Lyckholm och drevs till den 1 februari 1960 då tillverkningsanläggningen lades ner i Vänersborg och flyttades till Göteborg, där det ej längre finns kvar.

Bryggeribygnaderna i Vänersborg revs på 1960-talet.

## Europas modernaste

Mitt i kvarteret Syrenen låg det Blücherska mälteriet som då det byggdes ansågs



**GAMMALT BRYGGERI** Sjöstrandiska bryggeriet. Fotografiet är taget någon gång mellan 1903 - 1914 av Bror Emil Hildebrand.

vara Europas modernaste mälteri. Här bereddes säd till malt. Byggnaden revs år 1953.

## Angränsande delar

Bryggeriernas avsättningsområde i Vänersborg hade dels varit själva staden, dels angränsande delar av Dalsland och Västergötland.

I en artikel benämnd "Småfåglaarnas Vänner i Vänersborg", skriven av A. Nordfeldt och införd i Vänersborgs Söners Gilles årsskrift år 1935 berättas bland annat om ett av skolelever utfört planteringsarbete i Dalbobergen:

"Sedan planteringsarbetet var utfört, vidtog förstas matsäcksätandet, som tillhörde barnaårens naturligaste och ljuvligaste för rättningar. Men därefter följde något, som väl knappast skulle gå an i vår tid: ungdomsskaran samlades kring ett par träbockar, på vilka vilade en helankare 'bajersk öl', som sällskapet bjöd på och varav skolans vaktmästare med frikostig hand överräckte ett stort

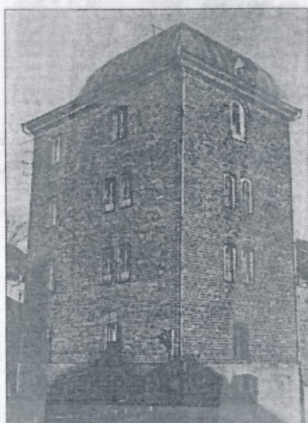
glas åt varje pojke."

Här är ytterligare en historia från skolans värld: I början av 1900-talet tyckte lärarinnan i småskolan att barnen var så bleka, pirriga och trötta så hon försökte få reda på orsaken.

"Vad får du egentligen till frukost?", frågade hon var och en, och fick olika svar: "Chockla' å vetebrö" sade en, "Gröt å mjölk", "en halv grapefrukt", osv.

Alla svaren förklarade ju deras trötthet - ingen näring, inga vitaminer, farligt för tänderna och så vidare. Till slut frågade hon Verner längst bak, tjock och rödblommig: "Vad får du då?", "En öl!", "Usch då, det kan ju inte vara bra". "Jo, det ska jag säga lärarinnan - de har bleve möcke bättre sen Preppens tog över bryggeriet!"

Bengt Lindström



**Blücherska mälteriet i kvarteret Syrenen.**



# Bryggeri med egna pubar

För två år sedan köpte Åbro puben Bull & Bear i centrala Stockholm. Förra året öppnade man också pub Brygghuset på hemmaplan, i Vimmerby.

– Huvudsyftet är att vi vill lära oss mer om branschens problem och möjligheter, säger Åbros vd Henrik Dunge.

**F**ör den som tror att Åbros pubsatsning på Bull & Bear och Brygghuset enbart handlar om att lansera Åbros egna öl, har helt fel. Båda pubarna har ett fullsortiment av både fat- och flasköl från ett stort antal tillverkare. Varför Åbro marknadsför och säljer konkurrenternas öl, ser inte Åbros vd Henrik Dunge som något konstigt.

– Nej, i första hand driver vi dessa två pubar för att lära oss mer om pubkulturen, om vilka problem och möjligheter som finns och hur vi ska kunna påverka och driva försäljningen på en pub. I Vimmerby har vi dessutom ett annat syfte och det är att se hur man kan få fatölsförsäljningen att fungera optimalt. De pubar som jobbar mycket med fatölsförsäljning tjänar pengar, mer än man kan tjäna på flaskölen, men det krävs en bra teknik. Genom att själva äga pubarna, har vi också full koll på vilka förändringar som behöver göras för att få extra snurr på försäljningen. Det är lätt att följa försäljningen i våra egna bolag och kunna jämföra med de tekniska förändringar som vi gör.

## MERFÖRSÄLJNING

Henrik Dunge talar gärna om begreppet merförsäljning. Åbro ser gärna att deras kunder tjänar pengar och en viktig detalj är att lära personalen att sälja "en öl till".

– Genom att driva egna pubar, kan vi testa olika säljtekniker och vi har också mycket på fötterna när vi talar med våra kunder om ölförsäljningen. Vi jobbar praktiskt med försäljningen både på landsbygden och i storstaden.

Henrik Dunge pendlar varje vecka mellan Vimmerby och Stockholm och tillbringar ett par dagar på hotell. Han har valt hotell utifrån att man kan känna sig bekväm som ensam gäst i baren.

– Så vill jag att puben ska fungera med tanke på hur många ensamhushåll det finns. Man ska kunna gå ut på puben, sätta sig med en öl, läsa en tidning, kanske ta en bit mat utan att bli uttittad.

Henrik Dunge har vision om att hitta ett samarbete med en etablerad krögare och skapa ett krogkoncept där det finns en stark koppling mellan dryckerna och maten. Och där alla känner sig välkomna.

– Allt handlar om att få människor att gå mer på krogen.

## VANLIGT INTERNATIONELLT

Att bryggerier driver egna pubar är ovanligt i Sverige. Hittills är det bara Åbro som gör det. Men utomlands, till exempel i England är det väldigt vanligt. På 1990-talet växte också antalet krogar i Sverige med egna mikrobryggerier men av olika skäl



Åbro äger två pubar, The Bull & Bear Inn i centrala Stockholm, bild överst, och Brygghuset i Vimmerby, bild nederst. Åbros vd Henrik Dunge tycker att egna pubar ger mer kunskap om försäljning.

avstannade den utvecklingen.

– Mest tror jag det beror på att ölet man bryggde var för dåligt, säger Henrik Dunge. Efterfrågan fanns helt enkelt inte. Danmark går samma väg idag så vi får se om de danska mikrobryggerierna är mer lyckosamma.

Privatägda Åbro är landets tredje bryggeri efter Carlsberg och Spendrups. Man omsätter cirka en halv miljard kronor och producerar drygt 60 miljoner liter öl, cider, läsk och vatten per år. ●



# Små gyllene affärer

**KÖPENHAMN** Bryggerichef Anders Kissmeyer fyller sitt rundade ölglas till hälften med ett rödbrunt skummande öl. Sedan snurrar han glaset så våldsamt att ölet nästan virvlar ut över kanten, blundar, sticker ner hela näsan i glaset och drar ett djupt andetag. Det är en miljöskada, så dricker han alltid öl.

-Det är inte bara öl längre. Nu dricker man historia, säger den administrativa chefen Hans Henrik Gram filosofiskt och tittar på sin kollega.

Nørrebro Bryghus är ett av de många småbryggerier, eller mikrobryggerier som de kallas i Danmark, som de senaste åren har dykt upp i Danmark. De senaste tre åren har antalet danska bryggerier tredubblats och nu finns över 85 stycken.

-Det är mer än en trend, snarare en explosion, säger Anders Kissmeyer om mikrobryggerifenomenet.

Den senaste tioårsperioden har öl-drickandet i Danmark gått ner, men samtidigt har just det dyrare specialölet ökat kraftigt. Hela den danska bryggeribranschen har nu på allvar tagit upp konkurrensen om den bästa middagsdrycken - med vinet. Precis som restauranger ofta erbjuder anpassade vinpaket, har också många av bryggerierna egna restauranger där utvalda ölsorter erbjuds till maten.

I Nørrebro bryghus bryggeridel går en grupp anställda runt med var sitt glas i handen. Det är restaurangens serveringspersonal som utbildas för att bli ölexperter.

Lakrits, kaffe, svarta vinbär och kakao är några av de smakämnen som används i experimenterandet med nya sorter. Ett av ölen som Anders Kissmeyer håller upp är mörkt och fruktigt, och drickes gärna till en tung chokladkaka, meddelar han.

För tre utvalda flaskor Nørrebro-öl tar bryggeriet 145 danska kronor. Även om priset är betydligt högre än för en pilsner, är det rätt nivå, menar Anders Kissmeyer.

-Priset är högt på specialöl, och det vill vi inte gå ner på. Den här ölen är en smakupplevelse, inte något man dricker till fotbollsmatchen. Öl ska drickas med god mat och gärna i stället för vin, säger Hans Henrik Gram.

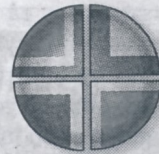
I andra änden av Köpenhamn, på gränsen mellan Västerbro och Valby, ligger den börsnoterade bryggerijätten Carlsbergs huvudkontor. Trots att Carlsberg äger bryggerier över hela världen, bland annat svenska Pripps, norska Ringnes och danska Tuborg, såg man med växande intresse hur trenden för specialöl spreds. För ett och ett halvt år sedan startades husbryggeriet Jacobsen i de kulturmärkta gamla bryggerlokalerna från 1847.

-Specialölet hade en starkt uppåtgående trend, då ville vi också vara där, men det var också för att visa att även vi kunde experimentera med ölet. Och så ville vi vara med och stödja ölkulturen.

Jens Eiken, bryggerichef på Jacobsen, försöker förklara hur det danska ölintresset har vaknat till liv igen.



Med samarbetet Nordisk mat vill Jens Eiken, bryggmästare på Carlsbergs husbryggeri Jacobsen, marknadsföra den nordiska ölen.



## NORDENS AFFÄRER

### DEL 7

En resa i våra grannländer.

Dels var det sammanslutningen Danska Ölentusiaster som gick samman för sju år sedan och krävde bättre öl. Dels bäddade högkonjunkturen och ett större fokus på det individuella, där människan genom konsumtionen vill visa sin tillhörighet, för en ny inriktning för ölet.

-Vi borde alla stödja att ölkulturen ska höjas, och det har den gjort även om 90 procent av det som säljs fortfarande är pilsnertyper. Men det är nu när segmentet för specialöl stiger, som det är möjligt att verkligen prata om sitt öl och vilka maträtter det passar till. Det kunde man inte tidigare.

Trots nära 85 olika bryggerier i landet råder det ännu ingen utslagning på marknaden. Den hårdaste konkurrensen är den om platsen i butikshyllorna. På Nørrebro Bryghus ser man snarare positivt på att Carlsberg gett sig in i segmentet. Med sina finansiella muskler har Carlsberg möjligheten att ytterligare öka intresset för öltypen, menar man.

Också Jens Eiken hävdar att det är viktigt med många bryggerier för att få upp intresset. Och Jacobsens mål är snarare att stärka hela branschen än att slå ut konkurrenterna. Det är också därför specialölen görs under namnet Jacobsen, och med Carlsberg tryckt i minimalt typsnitt på etiketten.



**DYRBARA DROPPAR** Intresset för specialöl har ökat lavinartat i Danmark och nya småbryggerier har vuxit fram i rask takt. Förespråkarna vill lyfta fram ölet som det godaste till en fin middag och menar att bara fantasin kan sätta stopp för nya ölsmaker. Huvudkonkurrenten är inte längre pilsnern, utan vinet.

-Jag tror inte att det hade blivit samma effekt om det hade hetat Carlsberg. Carlsberg är en stor spelare som man kanske inte tror kan göra fint öl, medan Jacobsen är ett brygghus som vill stödja ölkulturen.

I sitt engagemang för att lyfta fram ölet som den bästa drycken till god mat, fick Jens Eiken i september tillstånd det första nordiska ölsymposiet med mikrobryggerier från alla de nordiska länderna. Syftet var, att stärka samspelet mellan det nordiska köket och ölen. Samtidigt satsar Nordiska ministerrådet drygt 22 miljoner danska kronor på att lyfta fram nordisk mat och dryck i ett program som ska löpa från 2007 till 2009. Där tänker Jens Eiken vara med och söka bidrag till fler nordiska samarbeten.

-Vi ska placera ölet centralt när det gäller nordisk mat. När vi brygger ölet använder vi smakämnen och ingredienser som är kopplade till nordens, det hoppas jag att alla ska göra så småningom om.

Men trots att försäljningen av specialöl ökade med 50 procent det senaste året, och närmare 200 året innan, är bryggarna på Jacobsen och Nørrebro Bryghus överens: 85 bryggerier i Danmark kan inte överleva på sikt. Några kommer att försvinna. Men det lär knappast bli Jacobsen.

**MARIA SUNDÉN**  
Reporter

maria.sunden@svd.se



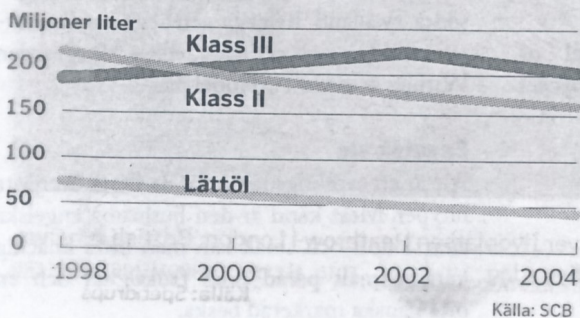
**YVONNE ÅSELL**  
Fotograf

yvonne.asell@svd.se



## ☉ Lättöl minskar

Tillverkning av öl i Sverige



## ☉ 50 bryggerier i Sverige

I Sverige har antalet bryggerier förändrats under det senaste århundradet. Den senare delen av 1800-talet fanns mer än 500 bryggerier, många små och lokala. I början av 1990-talet hade antalet minskat till drygt 20 bryggerier.

I dag finns ett 50-tal företag som tillverkar drycker i Sverige. Men på Systembolaget stod de svenska mikrobryggarna enbart för 0,6 procent av försäljningen 2005.

Källa: Svenska Bryggareföreningen och Systembolaget

## ☉ Fakta

Vi dricker allt mer

Total konsumtion av öl klass III i Sverige. Siffror i miljoner liter.

År	Liter
1994	199
2003	265
2004	256
2005	261

•Öl har ett högre GI än läsk men är ändå ett bättre val som måltidsdryck då den innehåller betydligt färre kolhydrater vilket ger ett lägre GI (glycemic load).

## Mer än bara öl

Carlsberg, med bland annat varumärket Pripps, har valts som strategisk partner till den nordvietnamesiska öltillverkaren Habeco. När det statliga bolaget delprivatiseras ska Carlsberg också köpa en del av Habeco.

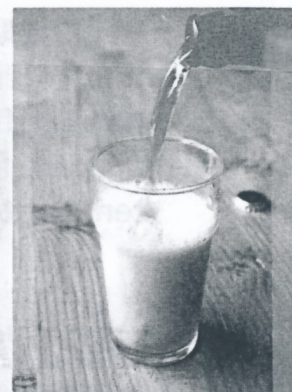




Från kupé nr 2 februari 2007

# En första ölprovning

En ölprovning kan läggas upp på många olika sätt – oftast blir det mest intressant om man provar öl som är ganska lika varandra. Men som en första provning kan det istället vara roligt att testa öl som är ganska olika varandra.



## Klassisk pilsner

Nästan allt öl som dricks i världen är ljus lager. En del tjeckiska öl har bevarat den ursprungliga pilsnernas smakrika karaktär.

- Pilsner Urquell, ett bra exempel på ursprungspilsnern med malt och mycket humle i god balans.

- Några svenska bryggerier tillverkar nytolkningar av klassisk pilsner, ofta med en tydlig karaktär av yvigt fruktigt och blommig amerikansk humle. Hell och Lundgrens Lager är två bra exempel.



## Mörk lager

Innan pilsnern kom var all lager mer eller mindre mörk. I sådana öl dominerar ofta en sötaktig eller rostad maltsmak.

- Tjeckiska Primátor Premium Dark har mycket mörkölskaraktär – inte så olikt vårt svenska julöl. Ett svenskt exempel med mildare karaktär är Arton56 Amber. Svenska mikrobryggerier gillar som bekant amerikansk humle, och öl som Nils Oscar Kalasöl och Heaven illustrerar hur den kan funka tillsammans med mörk malt.

## Veteöl

I Tyskland och Belgien finns ölsorter där kornmalten blandas ut med vetemalt. Veteöl är ofta milda i smaken eftersom bryggarna är återhållsamma med humlen. Men eftersom de är överjästa så framträder ofta väldigt mycket

fruktighet och kryddighet i doften.

- Weihenstephaner Hefe-Weissbier är ett bra exempel på de kraftigare veteöl som bryggs i södra Tyskland. Belgiskt veteöl är mycket lättare, mildare och syrligare, vilket Hoegaarden Witbier är ett bra exempel på.

## Engelsk ale

Ale är ett samlingsnamn för de flesta överjästa öltyper. Mest känd är den ljusbruna engelska alen. I doft och smak kan man hitta knäckig karamellmalt parad med fruktighet och en ofta ganska markerad beska.

- Adnams The Bitter, Bombardier Premium Bitter, Ruddles County Ale, Abbot Ale, Bishops Finger och Fuller's London Pride är alla bra representanter för välhumlad engelsk ale. Vill man prova svenskbryggt istället kan ett som Fallen Angel Bitter fungera lika bra.

## Amerikansk ale

I USA har den engelska alen vidareutvecklats. Den citrusfriska och aromatiska amerikanska humlen dominerar ofta. I botten finns ofta knäckig karamellmalt medan överjäsningskaraktären är mer återhållen.

- Red Seal Ale är ett bra exempel från Kalifornien. Många svenska mikrobryggerier är inspirerade av den här stilen, Jämtlands Pilgrim Ale, Nils Oscar India Ale och Oppigårds Golden Ale är bra exempel.



## Belgisk ale

Belgiens överjästa öl har utvecklats mot andra smakideal än den anglosaxiska världens ale. Många exempel får jäsa vid en mycket hög temperatur, vilket ger mycket fruktighet och kryddighet i doften. En belgisk ale är sällan särskilt besk, snarare alkoholstark och söt.

- Chimay blå är en smeksam, brun nioprocentare med typisk belgisk karaktär. Den bryggs av trappistmunkar.
- Rochefort 10 är helt överväldigande i sin massiva, värmande fruktighet.

## Porter och stout

Den första masstillverkade öltypen var ett nästan svart, överjäst öl som fick namnet porter i London på 1700-talet.

- Carnegie Stark-Porter, ett av Sveriges äldsta varumärken och ett lysande exempel med sin hårdrostade malt och underliggande karamellton.
- Guinness Extra Stout. Alkoholstarka varianter kallas ofta "imperial" eftersom det kejserliga hovet i St Petersburg ville ha kraftiga doningar som höll under den långa resan.
- Slottskällans Imperial Stout kan tyckas brutalt med sin hårdrostade inramning, men det är ett värmande öl med stor, generös kropp.

*Testet är sammanställt av nestorn bland svenska ölexperter – Jan-Erik Svensson. Kupé lottar ut hans senaste faktaspäckade "En handbok öl" på sidan 45.*

## Svenska mikrobryggerier

Fler och fler öl från svenska mikrobryggerier hittar in i Systembolagets sortiment. En del säljs bara i en viss region. Ett flertal finns med i beställningssortimentet och kan beställas lådvis. Några bryggs i så liten skala att enda sättet att få smaka är att bege sig till utvalda pubar. Se [systembolaget.se](http://systembolaget.se) och bryggeriernas hemsidor.

- ▶ Ahlafors Bryggerier AB, Alafors, [www.ahlafors.se](http://www.ahlafors.se)
- ▶ Bredaryds Wårdshus och Bryggeri, Bredaryd, [www.bredarydwardshus.se](http://www.bredarydwardshus.se)
- ▶ Dugges Ale och Porterbryggeri, Mölndal, [www.dugges.se](http://www.dugges.se)
- ▶ Gamla Slottskällans Bryggeri, Uppsala, [www.slottskallans-bryggeri.se](http://www.slottskallans-bryggeri.se)

- ▶ Grebbestad Bryggeri, Grebbestad, [www.grebbestad-bryggeri.se](http://www.grebbestad-bryggeri.se)
- ▶ Hantverksbryggeriet, Västerås, [www.hantverksbryggeriet.se](http://www.hantverksbryggeriet.se)
- ▶ Helsing Ångbryggeri, Söderhamn, [www.bryggeriket.com](http://www.bryggeriket.com)
- ▶ Irish Pub, Sundsvall, [www.irishpub.se](http://www.irishpub.se)
- ▶ Jämtlands Bryggeri, Pilgrimstad, [www.jamtlandsbryggeri.se](http://www.jamtlandsbryggeri.se)
- ▶ Kinnekulle Bryggeri, Forshems Gästgivaregård, [www.forshemsgastgivaregard.nu](http://www.forshemsgastgivaregard.nu)
- ▶ Millingstorps Gårdsbryggeri, Ödeshög, [www.runol.com](http://www.runol.com)
- ▶ Mora Bryggeri, Mora, [www.angelfire.com/pez/pehrsgarden/](http://www.angelfire.com/pez/pehrsgarden/)
- ▶ Nils Oscar Bryggeri och Bränneri, Nyköping,

## [www.niloscar.se](http://www.niloscar.se)

- ▶ Närke Kulturbryggeri, Örebro, [www.kulturbryggeri.se](http://www.kulturbryggeri.se)
- ▶ Nynäshamns Ångbryggeri, Nynäshamn, [www.nyab.se](http://www.nyab.se)
- ▶ Oppigårds Bryggeri, Hedemora, [www.oppigards.com](http://www.oppigards.com)
- ▶ Pannrummet Kök & Bar, Göteborg, [www.pannrummet.com](http://www.pannrummet.com)
- ▶ Qvånum Mat och Malt AB, Kvånum, [www.qmm.se](http://www.qmm.se)
- ▶ Sigtuna Bryggshus, Märsta, [www.sigtunabryggshus.se](http://www.sigtunabryggshus.se)
- ▶ Två Bryggare/ÖsterlenBryggarna, Tomelilla, [www.tvabryggare.se](http://www.tvabryggare.se)
- ▶ Ölklubben, Linköping, [www.roel.se](http://www.roel.se)



## Jämtlands tiotaggade älggryta.

800-1000 gr älgkött skuret i 3-4 cm kuber

4 st morötter skurna i 3-4 cm bitar

4-5 charlottenlökar skivade

1 dl torkade tranbär

Valfri mängd trattkantareller

1 fl JÄMTLANDS TIOTAGGARE

3 dl vatten

Salt, 15-20 kryddpepparkorn, 5-7 lagerblad, 1 köttbuljongtärn.

1 burk väl avrunnen syltlök

Eventuellt 2 msk messmör

Rikligt med hackad persilja

Till redning 2 msk Maizena

Bryn kött och morotsbitar i lite smör på varje sida.

Lägg i en gryta kött, morötter, lök, tranbär, öl, vatten och kryddor. Låt puttra i cirka 40 minuter. Tillsätt svampen och redning gjord på Maizenan och lite vatten. Eventuell tillsätt också messmör. Låt puttra ytterligare i cirka 10 minuter. Innan servering tillsätt syltlöken och persiljan och låt det bli varmt.

Servera med mandelpotatis och saltgurka till, dryck föreslår jag att fortsätta med JÄMTLANDS TIOTAGGARE.

Receptet är komponerat av Per Eklöf, Svenska Ölfrämjandet.





