

BRYGGERIKLUBBENS:

medlemsblad - 2 - 2007



Innehåll 2007 nr 2

- Redaktörens spalt 2
- Ordföranden har ordet 3
- Bryggeribesök i Visby och Nynäshamn 5
- Öl för sanna entusiaster 7
- Årets etikett 8
- Småbryggerier går för högtryck 9
- Bryggeri i förvandling 10
- Premiär för Sandvikens nya bryggeri 12
- En öletikettsamlares semesterresa till Canada 13
- Försvunna Stockholmsbryggerier 15
- Vi och vårt värv: Disponenten – bryggmästaren 19
- Alkoholfritt ökar mest 20
- Ramlösa 300 år 20
- Hon samlade samlare 21
- Öljättar får miljardböter för kartellsamarbete 23
- Carlsberg flyttat produktionen 23
- Från flydda tider 23

- BRYGGERIKLUBBEN -

FÖRENING FÖR SAMLARE OCH BRYGGERIINTRESSERADE

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

STYRELSE:

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

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

Bryggeriklubbens medlemsblad utkommer som regel 4 ggr/år

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

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

Föreningens E-postadress: bryggeriklubben@yahoo.com

Adresser:

Sören Borgström, Runvägen 6, 137 55 Tungelsta, 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 Sörngaard, Grinnekullegatan 267, 417 42 Göteborg, tfn 0931-55 61 26

REDAKTÖRENS SPALT

Hej!

Nu har det gått ca 1½ månad sedan de treviga bryggeribesöken i Visby och Nynäshamn ägde rum. Undetecknad, som deltog i det 30:e raka bryggeribesöket (och då räknar han dubbelbesöken som ett besök) vill påstå att dessa två besök tillhör de trevligaste av alla besöken. Hoppas att det 31:a raka besöket, det i Falkenberg i höst, också kommer högt upp på listan.

Jag kommer till att börja med att berätta lite om vad som har förekommit i tidningar och tidskrifter sedan det förra bladet. I nummer 3 / 2007 av apéritif, som var ett temanummer om öl, skriver den tillförordnade chefredaktören Christer Wallinder under rubriken En stor stark! bl.a. följande.

“Länge har en stor stark varit den vanligaste

beställningen i en svensk bar. Och gästen har egentligen inte brytt sig så mycket om det varit en produkt från Carlsberg, Spendrups eller Åbro i glaset. Däremot har orden “stor” och “stark” varit viktiga. Ju större och ju starkare, desto bättre.

Men nu verkar det som om en annan ölkultur breder ut sig. Gästerna är medvetna och beställer tjeckisk, tysk, engelsk eller belgisk öl, de kan skilja mellan ale och weissbier, har bestämda åsikter om man ska välja Guinness eller Kilkeny och de bryr sig inte så mycket om ifall favoritölet är en tia dyrare än ‘månadens erbjudande’”.

Jag ifrågasätter dock Christer Wallinders fromma förhoppning. Vi har dessvärre långt kvar till en god ölkultur. Jag vet i vart fall att restaurangerna inte bidrar till en bättre ölkultur. Ibland när jag besöker en restaurang och har sett på dess vinlista brukar jag säga:

forts. s. 4



redföranden har ordet!

Tungelsta i juni 2007

Bäste läsare.

Jubileumsåret började mycket bra, framförallt för de 34 samlande medlemmarna och de 4 närstående som besökte Gotlands Bryggeri i Visby och Nynäshamns Ångbryggeri den 11 och 12 maj. Vi hade mycket tur med vädret, men behövde inte känna någon törst, då vi trakterades rikligt på båda bryggerierna.

Bryggeriklubben och deltagarna vill härmed tacka Spendrups och deras bryggare i Visby, Magnus Tedenmyr, samt de glada delägarna i Nynäshamn för oförglömliga stunder.

Jag vill även gratulera Österlenbryggarna och deras företag Två Bryggare till segern i vår omröstning av "Årets Etikett 2006" med sin Ysta Påskbrygd.

Vi önskar även att få hälsa Hellefors Bryggeri AB som nya stödjare till vår förening.

Vad beträffar f.d. Avesta Bryggeri, så har det mesta av intressanta inventarier hamnat hos en del av våra stödjande minibryggerier. Bl.a. har bryggverket som tidigare kommit från Nyborg i Danmark, nu hittat vägen till Mora Bryggeri AB.

Personligen återkommer jag ständigt till bryggerihistoria och det beror på att jag till och från är något av en nostalgiker. Bryggeriers historia är ofta kulturhistoria varvat med personhistoria och i exemplet ovan hittar vi ett bryggeri som grundades 1895 och köpte sitt bryggverk från ett danskt bryggeri, som i sin tur blev uppköpt av Albani i Odense och därför inte längre behövde en utrustning. Vilka personer som arbetat med brygning på Carlsminde i Nyborg vet jag naturligtvis inte, däremot känner jag till några som efter 1995 har bryggt öl på Avesta Bryggeri i Fors. Framledes skall bryggverket installeras hos Jörgen och Eva Anderssons nybyggda bryggerifastighet i Mora.

När det gäller f.d. Bryggeri AB Falken, så finns det givetvis mycket gammal historia att berätta, men då vill jag hänvisa till boken Skepparsonen som blev bryggare. Den utgavs 1956, när företaget firade 60-årsjubileum och är späckad av personhistoria. Skepparsonen var grundaren John L. Skantze, som gick ur tiden 1944, varvid hans söner tog över verksamheten och sedermera flyttade bryggeriet till nuvarande plats på Ågård. Något mer om historien efter 1944, kanske kommer att berättas när Bryggeriklubben den 22 september håller sin 25-årsjubileumsträff just i Falkenberg.

Jag önskar dig en skön sommar, med bästa hälsningar.....

Jorgen

redaktörens spalt...forts från s. 2

“Ja, nu har jag sett på vinlistan och nu vill jag titta på öllistan”. Hittills har jag bara fått lite generade leenden med uppgiften om att det inte fanns en sådan lista som svar.

Häromveckan bodde jag i tjänsten några dagar på ett fint hotell i Tällberg. Före middagen en av dagarna satt jag och några kolleger i hotellets pub med en stor stark före middagen. När det pubansvarige började sätta in ett stort antal olika whiskyflaskor i hyllorna kunde jag naturligtvis inte låta bli att fråga om han sen skulle komma med ölfaskorna. Mannen tog inte allas illa upp utan förklarade trevligt att om det hade funnits någon efterfrågan från gästerna skulle han mer än gärna ta hem ett större sortiment öl. “Men”, sa han, “90 procent av ölbeställningarna är en ‘stor stark’, och ändå har vi sex olika sorter”. Det är tydligen långt kvar till en god ölkultur.

I samma nummer av apéritif finns en artikel om Bredaryds värdshus. Dessvärre står där att värdshusets mikrobryggeri som tidigare (på Lasse Schweitz tid) var välkänt bland ölälskare de senaste åren har legat i träda. Numera är det whiskyprovning som gäller och den sker i den källarlokal där Lasse föreläste om öl och hade ölprovningar med bl.a. medlemmar i Bryggeriklubben. Det är bara att hoppas att mikrobryggeriet blir uppodlat från sin träda.

Det finns naturligtvis en chans att vi kommer att få en bättre ölkultur även här i Sverige. Jag tror på att de nya bryggerierna, t.ex. Närke Kulturbryggeri, kan bidra till detta. Och det verkar som om trenden att det blir fler nya bryggerier håller i sig. I bladet kan ni läsa om det senaste tillskottet - Sandbacka bryggeri i Sandviken. Det är bara att önska Torbjörn Schellin från Hofors och Göran Larsson från Karlstad lycka till med sin satsning.

En annan glädjande uppgift i pressen (Metro den 9 maj 2007) är att britterna ska få behålla sina mått. EU har gett upp sina försök att få britterna att byta yard mot meter och pint mot halvliter. Det känns skönt. För vad vore väl en Englandsresa utan en “pint of bitter” på puben?

Så till detta utskick. Först i kuvertet med etiketter ligger ett antal baksidor. De skall komplettera det förra utskicket där dessa saknades.

I mitt reportage från bryggeribesöken i Visby och Nynäshamn finns inga bilder med. Anledningen till det är att ni genom att gå in på www.bryggeriklubben.se, klicka på klubbträffar och sedan välja Gotlands & Nynäshamns kan se ett mycket stort antal bilder från bryggeribesöken som Ingmar har tagit och lagt ut. Jag tyckte därför att det var en överflöppsgärning att ta med samma bilder i min artikel.

I bladet har jag tagit med en tidningsartikel om Nynäshamns Ångbryggeri. I min artikel om besöket har jag nämnt nio olika ölsorter från bryggeriet. Vid besöket uppgav Thomas Hansen för mig att alla nio sorterna (på ett eller annat sätt) fanns i Systemets sortiment. Han sände mig därefter med e-post en förteckning över artikelnumren för alla sorterna. Denna förteckning har jag klistrat in efter tidningsartikeln. Så nu är det, som Thomas skriver, bara att beställa. Skulle vi då få problem med Systemet så ska vi enligt Thomas höra av oss till honom och få hjälp. t.ex. per telefon 08-520 212 13.

En annan artikel i bladet har rubriken En öletikettsamlares semesterresa till Canada. Det är en artikel som jag efter mycket tjat en gång skrev för en tidskrift, Skatteyrket, som ges ut av Statstjänstemannaförbundet och som jag till min förvåning fann på nätet när jag googlade på mitt namn. Artikeln blev emellertid redigerad innan den togs in och då försvann min förklaring till B.C.. nämligen att B.C. står för provinsen British Columbia som är belägen vid Canadas västkust och som gränsar till provinsen Alberta.

I bladet finns också en artikel med rubriken Småbryggerier går för högttryck och som har tillhandahållits av Krister Granberg. Minnesgoda läsare kommer ihåg att det fanns en artikel med samma rubrik i medlemsbladet 2006 nr 1. Innehållet i artiklarna är nästan identiskt. I artikeln i detta blad finns emellertid en bild och uppgifter från Närke Kulturbryggeri som inte fanns med i 2006 års artikel.

Det historiska materialet har som vanligt tillhandahållits av Sören, annonserna från bryggerier i Gävle med omnejd av Arne Persson och annonsen på sista sidan av Magnus Karlsson. That's all, folks.

Redaktören



Bryggeriklubben, Gotlands Bryggeri & Nynäshamns Ångbryggeri



Fredagen den 11 och lördagen den 12 maj 2007 var vikta för de verkligt bryggeriintresserade. Dessa dagar var det dags för ett av Bryggeriklubbens två årliga evenemang. Den 11 maj skulle Gotlands Bryggeri i Visby besökas och dagen efter, den 12 maj, skulle Nynäshamns Ångbryggeri få påhälsning av ännu flera klubbmedlemmar med anhöriga än som kom till Visby.

Utanför Strand hotell, där vi checkat in, mötte 26 medlemmar och tre anhöriga upp. De flesta hade tagit färjan från Nynäshamn kl. 11:00 och ankommit till Visby kl. 14:15, men några hade rest till Visby redan dagen före. Det blev en trevlig promenad till bryggeriet genom kvarter där det tidigare funnits flera bryggerier.

Kl. 15:00 samlades 26 gäster utanför den vackra byggnad som inrymmer Gotlands Bryggeri. Vi letade oss ned för en trappa och kom in i en pub där vi togs emot av förmannen och den bryggeriansvarige Magnus Tedenmyr, som hälsade oss välkomna och bjöd på Wisby Klosteröl, Hansa Pils och Wisby Provbrygd från fat. Några lyckades också få smaka på påsköl. Sedan vi läskat oss med några öl berättade Magnus om bryggeriets historia och produkter samt om hur och var produkterna såldes. Vi fick bl.a. veta att det var Spendrups som ägde bryggeriet och att det bl.a. användes som provbryggeri men också som ett vanligt bryggeri. Wisby Klosteröl hade funnits i tolv år sedan det togs fram 1995. Till att börja med tappades det enbart på fat men turistkrav hade tvingat bryggeriet att börja tappa det även på flaska. Hansa Pils fanns däremot bara på fat. Bryggeriets produkter serverades på de flesta restaurangerna på Gotland. Ca 80 procent av bryggeriets produkter såldes på Gotland.

Efter ytterligare några öl var det dags för

en rundvandring i de egentliga bryggerilokalerna men dessförinnan fick vi ta på oss vita rockar, tossor på fötterna och hättor på våra huvuden. Det blev en intressant rundvandring i det lilla bryggeriet med sina skinande kopparpannor.

Efter några avslutande öl var det dags för Sören att tacka Magnus för ett mycket trevligt bryggeribesök och överlämnade klubbens standar.

Efter bryggeribesöket tågade truppen, på kanske lite ostadiga ben efter all öl som bjudits, ned till Strandgatan. Där skulle vi äta middag på andra våningen i ett elegant äldre värdshus. Till förrätt bjöds vi på en mycket god röra (som ofattbart nog inte uppskattades av alla) följd av gott kött till varmrätt. Maten sköljdes självklart ned med Wisby Klosteröl.

Efter middagen återvände de flesta till hotellet för att fräscha upp sig. Styrelsen måste dock först ägna sig åt ett styrelsemöte.

Därefter gjorde vissa medlemmar några pubbesök medan andra umgicks på rummen. För de allra flesta blev det dock ett ganska tidigt sänggående. Vi skulle ju upp mycket tidigt efterföljande morgon.

Lördagen den 12 maj var det väckning redan kl. 05:30. Restaurangen hann inte öppna innan vi lämnade hotellet. Vi fick därför frukostpaket i receptionen som vi kunde ta med oss till färjan till Nynäshamn, som skulle avgå kl. 07:05. Färden med färjan är inte mycket att skriva om. De flesta satt och halvsov.

Kl. 10:20 anlände färjan till Nynäshamn. Efter en rask promenad till det närbelägna Skärgårdshotellet kunde vi checka in och träffa ytterligare elva medlemmar och en anhörig, som kommit för att vara med på besöket hos Nynäshamns Ångbryggeri och den kvällens övningar.

Eftersom vi hade några timmar på oss innan vi skulle gå till bryggeriet tog flera deltagare en promenad på stan. Ett givet mål för de verkligt ölintresserade var Systembolaget i Nynäshamn. Där skulle man nämligen kunna köpa Ångbryggeriets produkter.

Systembolaget var av den riktigt gamla sorten, dvs. inget självplock av vare sig starköl eller vin och sprit. Till vår förvåning fanns dock bara Bedarö Bitter på glashyllorna där butikens ölsortiment förevisades. Två hjälpsamma expediter kunde dock lämna en förklaring. Bedarö Bitter ingår i Systemets ordinarie sortiment och därför var det fritt fram att skylta med den sorten. I butiken fanns dock ytterligare fem sorter från Nynäshamns Ångbryggeri: Indianviken Pale Ale, Landsort Lager, Pickla Pils, Sotholmen Stout och Ålö Ale. Dessa sorter fick butiken (i nåder?) sälja, men eftersom de tillhör beställnings-sortimentet fick butiken inte skylta med dem. Man fick inte ens tala om att det gick att köpa dessa sorter annat än om kunden speciellt frågade om dem.

Ca kl. 13:00 samlades deltagarna utanför hotellet för att promenera till bryggeriet, som numera är inrymt en gammal elverket tillhörig matarstation. I bryggeriet togs vi emot av Tony Magnusson och Thomas Hansen. Vi visades omgående in i puben. Tony och Thomas förstod att vi var törstiga

och de gjorde sitt allra bästa för att släcka vår törst. Vi bjöds på nio olika sorters öl, förutom på de nyss nämnda sorterna på Brännskär Brown Ale, Smörpundets Porter och Sotholmen Extra Stout. De två sistnämnda sorterna blev mina favoriter, eftersom porter och stout ju tillhör mina favoritsorter.

Tony berättade om bakgrunden till och om hur det gick till när han och några andra ölälskare startade bryggeriet. Om detta kan ni läsa i ett tidningsurklipp som finns intaget i detta medlemsblad. Det var en upplevelse att få höra hur sanna entusiaster kunnat starta ett bryggeri och t.o.m lyckats att få det att gå med vinst

Efter att ha avsmakat nästan alla sorter kom ett, kanske välbehövligt, avbrott för en rundvandring i bryggeriet. Där fanns bl.a. en maskinell utrustning för sådant som tidigare gjorts för hand, nämligen tappning, etikettering och kapsylering.

Sedan Sören tackat bryggeriet genom Thomas och till honom överlämnat Bryggeriklubbens standar var det ett mycket nöjt gäng som lämnade bryggeriet för att äta middag på Skärgårdshotellet. Efter den trevliga middagen följde, som vanligt, en auktion och ett bytesmöte.

Vi är skyldiga Sören ett stort tack för två väldigt trevliga bryggeribesök.

OG

Deltagare i såväl Visby som Nynäshamn

Per Bergren	Bengt Borg	Sören Borgström
Lennart Edvardsson	Per Eklöf	Ove Grip
Eli Hoff	Helge Hoff	Tuffe Jansson
Rickard Laisfeldt	Stefan Lööv	Åsa-Stina Melin
Hans-Göran Nilsson	Kjell Nilsson	Magnus Nordström
Arne Persson	Veikko Roos	Jörgen Sand
Ingmar Strannevik	Per-Olof Ström	Siv Ström
Roger Svensson	Per Söderberg	Torbjörn Söderberg
Björn Sörngaard	Henrik Unnerbrant	

Deltagare bara i Nynäshamn

Martin Andersen	Patrik Berglund	Carolina Gustafsson
Göran Jalstrand	Magnus Karlsson	Lennart Larsson
Rolf Lindelöf	Christer Lööv	Erik Opaker
Svend Petersen	Stig Pundas	Hans-Lennart Ullström

Öl för sanna entusiaster

SvD lördag 7 april 2007

MIKROBRYGGERI Man måste vara en inbiten ölnörd för att orka hålla på, säger eldsjälarna bakom Nynäshamns ångbryggeri. Med enbart de finaste råvarorna och varsam brygning har de kammat hem flera priser, bland annat för storsäljaren Bedarö bitter.

Historien om Nynäshamns ångbryggeri börjar 1988. Vännerna och öl-älskarna Tony Magnusson, Christer Johansson och Lars Ericsson startade en klubb där de träffades regelbundet för att dricka öl. Ur herrklubben växte så småningom tankarna på att börja brygga öl på egen hand. Ölbrygning hemma hade de provat på redan som unga, men nu var tanken att lära sig brygga som bryggerierna gör. De träffades en gång i veckan för att experimentera hemma i köket och upptäckte att de hade fallenhet för detta. Kort därefter gick de sin första hembryggarkurs. I juli 1997 startade de Nynäshamns ångbryggeri.

Första ölet ut blev Bedarö bitter, som fortfarande är bryggeriets storsäljare och bryggarnas personliga favorit. Det utsågs dessutom till bästa öl alla kategorier på fat under Stockholm Beer Festival 2002.

Bedarö bitter är, liksom övriga av bryggeriets öl, uppkallat efter en geografisk plats i Nynäshamns skärgård. Bedarö är en ö utanför Nynäshamns hamn.

- När vi var yngre döttes öl på amerikanskt vis och det tyckte vi var rätt fånigt. Så vi bestämde oss för att använda lokala namn istället, säger Tony Magnusson, en av bryggeriägarna.

Sedan augusti har Nynäshamns ångbryggeri nya, större lokaler i elverkets gamla matarstation. Tidigare hade man tappat, etiketterat och kapsyletrat för hand, nu sker detta maskinellt. Nu kan man också tillverka större volymer, vilket gjort att Bedarö bitter sedan den 20 december 2006 finns i Systembolagets ordinarie sortiment. Drygt 26 kronor är priset för en halv-litersflaska. Dyrt tycker kanske någon, men Tony Magnusson menar att bra öl måste få kosta. Riktigt bra råvaror kostar också, som till exem-

pel Saazhumlen från Tjeckien, som enligt Tony Magnusson är humlens Rolls Royce.

- Sedan är vårt öl inget man direkt pimplar på krogen, det ska vara en upplevelse att dricka det.

- De höga ölpriserna beror också på att det säljs förhållandevis lite öl här i landet.

Tony Magnusson och hans kollegor får ofta frågan om de aldrig tröttnar på öl. Men nej, det gör de inte. För dem är öl näst intill religion.

- Det är svårt att börja med det här om man bara vill tjäna pengar. Då lär man bli besviken, för det ligger mycket hårt arbete bakom.

Öl kan man dricka till det mesta, tycker ölfantasterna på Nynäshamns ångbryggeri.

- Smörpundet porter till pepparkaka med grönmögelost är en smaksensation, tycker Tony Magnusson.

Pickla pils eller Ålö ale sitter perfekt en varm sommardag medan mustiga Sotholmen stout kommer bäst till sin rätt 14 grader varm på puben en kall vinterdag. Bedarö bitter är det perfekta efter jobbet-ölet, tycker Tony Magnusson.

- Man landar mjukt eftersom det är ett mellanöl och smaken är rik men inte överdådig.

För receptskrivandet står Lars Ericsson, som liknar öllagning vid bakning. Det krävs en speciell talang och i snitt tre gånger får man testbrygga innan slutresultatet blir bra. Det händer att de får höra att deras öl har en alltför säregen smak och att det kan avskräcka konsumenterna.

- Egentligen brygger vi för öl-entusiasterna. Vi tar i ordentligt när vi brygger, till exempel drar vi inte ner på beskan i Bedarö bitter för att den ska passas fler

Som öl-entusiast har Tony Magnusson också åsikter om hur öl ska hållas upp.

- Ölet ska tappas rakt ner i glaset, det ger en milsvid skillnad i smak mot att fihälla.

- Det värsta jag har varit med om var på en krog där de hade skum i ett glas vid sidan om, som de skedade i ölet.

2006 utsågs de till årets företagare i Nynäshamn och har äntligen fått ett lokalt erkännande.

- Det var ingen direkt lokalpatriotism när vi började, vi sålde mest till Stockholm. Det finns inga riktiga pubar i den här stan och ölet var svårått. Men nu rullar det på bra.

Planen är att växa ytterligare i de nya lokalerna, än finns en hel del förbättringar att göra, inte minst när det gäller ergonomi i tappningslokalen.

- Men vi är nöjda med att ha kapat arbetstiden från 80 timmar till 52 timmar i veckan.

PETRA MÅNSTRÖM
kontakt@svd.se

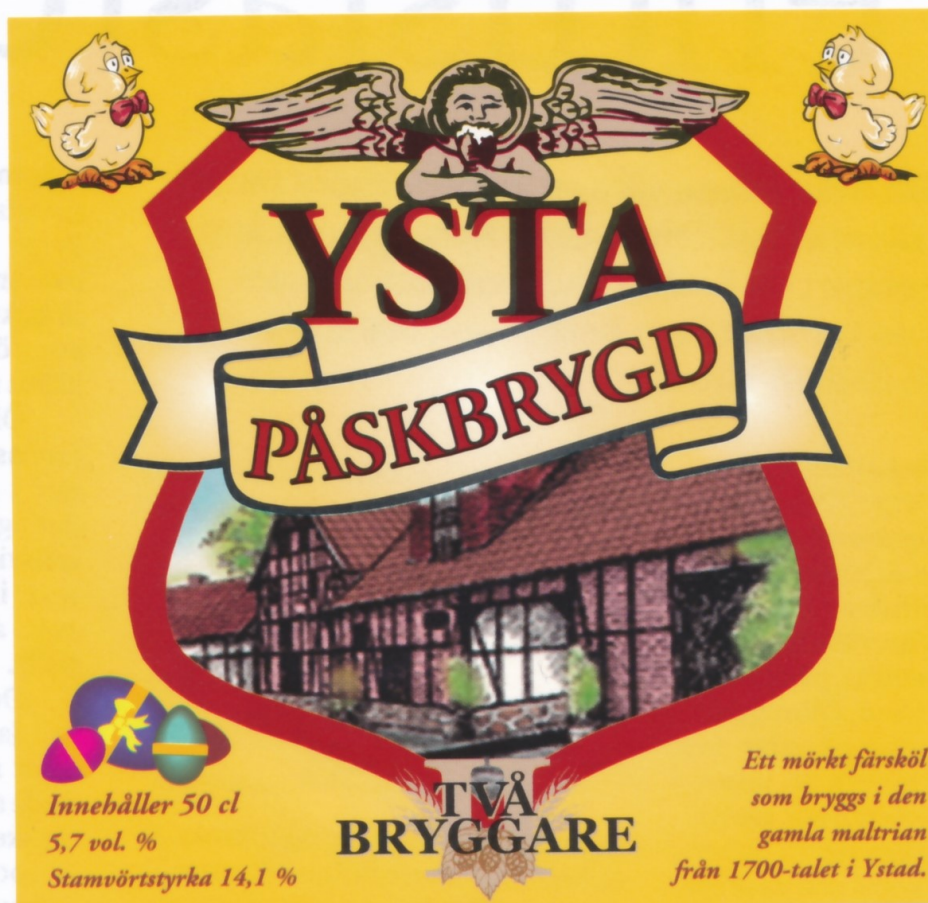


Delar av sortimentet.

Bedarö Bitter 1410
Indianviken Pale Ale 72256
Pickla Pils 71010
Brännskär Brown Ale 83158
Sotholmen Stout 72254
Landsort Lager 72257
Ålö Ale 72255
Smörpundet Porter 83127
Sotholmen Extra Stout 83165

“ÅRETS ETIKETT 2006”

Omröstningen till årets etikett 2006 fick 54 medlemmar att avge röster/poäng - sammanlagt 324 poäng. Segrade gjorde



Följande sex etiketter fick flest poäng:

1. Ysta Påskbrygd	62
2. Tiotaggare	55
3. Easter Ale	39
4. Kölner-Bier	26
4. Sotholmen	26
6. Mariestad	25

Nerikes Allehanda tisdag 7 mars 2006



Ett av landets mikrobryggerier finns i Grenadjärstaden i Örebro. Närke Kulturbryggeri med Rolf Larsson, Johan Dahlström, Berith Karlsson och HG Viktorsson som tillhör ölbyggarentusiasterna.

ARKIVBILD: LENNART LUNDVIST

Småbryggerier går för högtryck

STOCKHOLM/ÖREBRO (TT/NA)
Ett av 20-talet små bryggerier i landet är Närke Kulturbryggeri i Örebro. Ett av de mikrobryggerier som tagit fasta på svenskarnas växande intresse för öl. Som nu får flera småbryggerier att bygga ut produktionen.

Närke Kulturbryggeri är sedan ett drygt år inrymt i det som tidigare var diskrum vid I3:s matsal.

Årsproduktionen på omkring 15 000 liter går främst till pubar i Stockholm och Göteborg men finns även på en av Örebros pubar.

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

– Man vill ha så att man går runt och överlever. Men framför allt så vill man pyssla med någonting som är väldigt roligt och som



Flera olika flaskor med lokalt öl men marknadsandelen är mikroskopisk. Bryggerijättarna blockerar marknaden.

ARKIVBILD: LENNART LUNDVIST

tilltalar en själv, säger Jacob Lindén på Slottskällans Bryggeri i Uppsala.

Slottskällans är ett i en lång rad av mindre ölbyggerier, så kallade

mikrobryggerier, som sett dagens ljus under det senaste decenniet. Och ett av de mest framgångsrika – när det gäller mottagandet bland landets ölkännare.

forts. s. 11

Bryggeri i förvandling

ENÄSSANS Från bryggeri till stormarknad. Carlsbergs nedlagda bryggeri Bromma håller på att förvandlas till ett köpcentrum.

Under pompa och ståt invigdes 1969 dåvarande finansminister Gunnar Sträng Prippts nya littebryggeri vid Ulvsundaviken Bromma. Modernt, effektivt och under 35 år landets största bryggeri. Danska Carlsbergs besked 2004 om nedläggning av produktionen kom därför som en chock. Nu börjar dock området leva upp igen. Butiker är på väg in i de gamla bryggerilokalerna och mer ska det bli.

– Fastigheten har en fantastisk potential, hävdar Peter White, vd på Förvaltnings AB Stadsmuren, som för ägaren Stockholm stad förvaltar fastigheten och ska hitta nya hyresgäster.

Stockholms stad köpte 2004 hela fastigheten för 375 miljoner kronor. Affären signerad Annika Billström var väldigt kontroversiell. Oppositionen rasade, man talade om spekulation och att planerna på bostäder skulle vara svåra i kistan för Bromma flygfält.

375 miljoner kronor betalade Stockholms stad när man köpte fastigheten 2004.

du har läget lugnat sig. Några bostäder har det inte blivit och flygfältet är kvar minst fram till 2011. Men butiker och annan verksamhet har börjat flytta in i bryggeriet. Kvar är huvudkontoret för Carlsberg Sverige med 350 anställda. Ett långt hyreskontrakt är skrivet

och Carlsberg hyr även lokaler för lager och distribution.

Redan i september 2005 flyttade Westin Buss in i industriellen. Sedan kom företaget Schakt. Det verkliga lyftet kom november i följ då dagligvaru kedjan City Gross (Bergendahls-



Bergendahlsgruppen har etablerat City Gross i Carlsbergs gamla tapphall. Lågpriis och stora p-tytor är konkurrensmedlen. Fler stora etableringar är på gång i bryggeriet, bland annat byggkedjan Bauhaus.

gruppen) tog 14 000 kvadratmeter i anspråk.

City Gross är lite av en uppstickare och beskriver sig som en "matrebell". Man har 8 procent av daglig-

varumarknaden och planerar ett par nya stormarknader i år.

– Det har gått bra för oss, vi växer hela tiden och folk verkar ha upptäckt att vi håller låga priser. Och ännu bättre fart blir det

när det kommer fler butiker ut, säger Ulvsundabutikens chef Ted Berggren.

Kundkretsen kommer i bil från Ekerö, Solna, Bromma och Sundbyberg. Förutom priset konkur-

Småbryggerie går för högtryck...forts från s. 9

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

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

Tar ny sats

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

Nu tar bryggeriet ny sats. Inga beslut är fattade, men planen är att kapaciteten ska utökas från dagens nivå på omkring 400 000 liter per år.

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

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

Större intresse

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

- Där är nog den stora skillnaden, att man kan blicka bortom

sin hemmamarknad. Det känner nog både vi och Jämtlands och alla de andra mikrobryggerierna, säger han.

Många av Nils Oscars kunder köper billigare öl till vardags, tror Kandefelt.

- Sedan när man vill ha någonting till festen eller till en lite finare middag, då tittar man över på den lite dyrare hyllan, där vi och våra kolleger finns.

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

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

Men en växande marknad betyder också hårdare konkurrens. Småbryggerierna som för bara några år sedan var en handfull har blivit ett 30-tal. Och alla dessa tampas om en andel av den totala ölmarknaden på under en procent.

Ölkultur

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

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

En av dessa stora, Kopparbergs, kan en bra månad sälja uppemot tre miljoner liter av en enda ölsort, Sofiero. Är det inte lockande för ett bryggeri som Nils Oscar att försöka få till en sådan storsäljare?

- Nej, faktiskt inte, bedyrar Jonas Kandefelt.

- Det är klart, det är fantastiska volymer. Men jag får nog hellre fem plus i en recension.

MATS RÖRBECKER

FAKTA Mikrobryggerier

► Mikrobryggerier är små, lokala bryggerier som använder sig av traditionella metoder när de brygger öl.

► Trenden med mikrobryggerier har det senaste decenniet spridit sig till Sverige från Storbritannien och USA. Den är även stark i övriga Norden, främst i Danmark.

► Några svenska mikrobryggerier utöver Slottskällans och Nils Oscar är: Närke Kulturbryggeri, Jämtlands, Nynäshamns Ångbryggeri, Grebbestads, Oppigårds, Millingstorps, Ahlafors, Avesta och Mora Bryggeri.

► På Systembolaget hade mikrobryggerierna en sammanlagd marknadsandel på ungefär 0,6 procent 2005, vilket var något högre än året före.

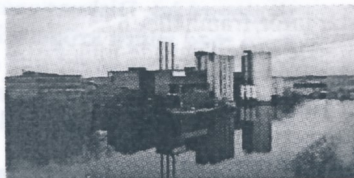
Källa: Systembolaget. (TT)

Bryggeri i förvandling...forts från s. 10

rerar man med ett brett sortiment, fräscha lokaler och gott om p-platser. City Gross är inrymt i den gamla tapphallen men man får ingen känsla av att det varit bryggeri här.

I höst kommer byggvaruhuset Bauhaus som får 20 000 kvadratmeter. Också Överskottsbolaget är på väg hit. Sedan blir det en del mindre affärer men sen är det fullt.

En sak som gör området extra



Pripps gamla område i Ulvsunda, sett från Huvudstabron.

FOTO: JOAKIM STÅHL

spännande är bryggeriets silor nere vid hamnen.

Bostäder eller klättermattor?

- Det vet vi inte. Men silorna är imponerande och blir en stor utmaning när området ska utvecklas. Man bör fundera noga på hur de bäst ska användas, säger Peter White.

BJÖRN SUNESON

08-13 56 35, bjorn.suneson@svd.se

Flertalet av Stockholms bryggerier byggdes strax innan sekelskiftet

Stockholm har kvar flera av sina gamla bryggerier, ofta vackra tegelbyggnader som i dag används som kontor. De flesta byggdes strax före sekelskiftet.

Flera bryggerier togs senare över av Pripps, som 1828 grundades av Johan Albrecht i Göteborg.

Här några gamla Stockholmsbryggerier:

- S:t Eriks Bryggeri, Kungsholmstorg
- Münchenbryggeriet, Söder Mälarsestrand
- Stora Bryggeriet, Hornsberg
- Apotekarnes Mineral-

vattenfabrik, Norra Stationsgatan (1930-talet)

- Hamburgerbryggeriet, Norrtullsgatan
- Neumüllers, senare S:t Eriks Bryggeri, Åsögatan (möbelaffär)

Premiär för Sandvikens nya bryggeri

Arbetsbladet fredag 29 juni 2007

SANDVIKEN

För första gången på över 60 år har Sandviken ett bryggeri igen. Och ölen som görs i Sandbacka släpps i dag i samband med jazzfestivalen Bängen.

Bakom satsningen står Hoforsbon Torbjörn Schellin och Göran Larsson från Karlstad som träffades under en bryggeriteknikutbildning.

En söt doft av jäst ligger över den gamla möbelfabriken på Högbovägen. Tanken går snarare till brödbak men det är öl som sedan i våras tillverkas här.

I januari började Torbjörn Schellin och Göran Larsson bygga upp ett mikrobryggeri i lokalerna. Den japanska utrustningen köpte Torbjörn via internet redan för något år sedan och maskpannorna, separatorn och jästankarna har sedan dess lagrats i väntan på en lämplig lokal.

Sandbacka bryggeri har en kapacitet på 100 000 liter öl per år. Det är försvinnande lite jämfört med de stora drakarna.

Liten skala

– De stora bryggerierna i Sverige producerar tio gånger mer per dag än vad vi gör på ett helt år, berättar Göran Larsson som är marknads- och underhållsansvarig.

Fördelen för små bryggerier är att de snabbt kan ställa om produktionen till att göra speci-

” Vi hoppas starkt på lokalpatriotism

albeställd, designad öl till hotell och restauranger. För det är inte att ta sig in i Systembolagets sortiment som är det primära målet. Sandbacka bryggeri siktar mer på lokala pubar och krogar.

– Vi hoppas starkt på lokalpatriotismen, ler bryggarmästaren Torbjörn Schellin.

Premiär på Bängen

Högbo bruk är redan färdig som kund och ölen premiärsläpps i dag när Bängen flyttar in på festivalområdet. Diskussioner förs även med andra krögare i stan. Sandbacka bryggeri har också ansökt om tillstånd att hålla provsmakningar för slutna sällskap i de egna lokalerna.

Vid Arbetsbladets besök visas en mörk brown ale av nordengelsk typ, ett ljusare veteöl med amerikansk humle och en porter. En röd öl är också under framtagning. Samtliga är egenhändigt komponerade och opastöriserade. Även om möjligheterna finns att ta fram väldigt många sorters öl sätter de själva gränsen kring åtta varav några säsongsbetonade.

– Fler än så behövs inte, säger Torbjörn Schellin.

Kompanjonerna bestämde sig för satsningen när de gick en två-

årig bryggeriteknikutbildning i Ludvika. De ville göra en lokal satsning men i förstavalet Hofors gick det inte att få fram lämpliga lokaler. Däremot i Sandviken.

– Här har de varit mycket tillmötesgående, säger Torbjörn Schellin.

Text



Marie Eriksson
Tel. 0290-220 75
marie.eriksson@arbetsbladet.se

Foto



Britt Mattsson
Tel. 026-15 93 42
britt.mattsson@arbetsbladet.se

Gustafsbro

JUL-ÖL

Gävle Bryggeri Aktiebol.

Rt. 114, 113, 1899.



En öletikettssamlares semesterresa till Canada

Jag ska berätta lite om de vedermödor (enligt min uppfattning trevliga sådana) som en öletikettssamlare utsätts för på en semesterresa. Men först lite bakgrund.

TEXT OCH BILD OVE GRIP

Jag är en ivrig samlare på sådant som har med bryggerier att göra och främst på öletiketter. Jag har f.n. ca 38 500 olika öletiketter från ca 120 olika länder.

En öletikettssamlare är alltid på bettet på jakt efter nya etiketter. Han får de flesta etiketterna genom byte med andra samlare men han tar varje tillfälle att få nya etiketter i akt. Han skriver till bryggerier världen runt och ber dem sända etiketter. Han besöker bryggerier när tillfälle ges och tigger etiketter. Han köper öllaskor eller hittar tomma sådana och blöter av etiketterna. Många av hans snälla arbetskamrater blöter av öletiketter åt honom på sina tjänste- eller semesterresor utomlands.

SEMESTER I CANADA

För några år sedan beslutade jag och min familj, fru samt dotter som då var tolv, att tillbringa tre veckors semester i Canada. Det var fjärde gången jag besökte detta land och andra gången jag gjorde det med familjen. Anledningen till att vi besökte Canada är att jag har väldigt många släktingar där.

Fem av min mormors sju syskon

utvandrade nämligen en gång i tiden – mellan 1910 och 1920 – till Canada, där de gifte sig och fick barn som blev min mors kusiner. Dessa kusiner bildade också familj och deras barn blev mina tremänningar. Jag har fler släktingar i Canada än jag kan hålla räkning på.

De flesta av mina släktingar bor i provinsen (i Canada heter det som i USA heter stater provinser) Alberta, som till största delen består av prärie. Det finns två stora städer i provinsen som är väl kända av åtminstone oss ishockeyintresserade. De är provinshuvudstad Edmonton med ca 600 000 invånare samt Calgary med ca 650 000 invånare.

Större delen av tiden i Canada bodde vi hos släktingar som bor ca 4 svenska mil utanför Edmonton. I Edmonton finns flera bryggerier. Två av dem – Labatt och Molson – hade jag med lyckat resultat besökt när jag var i Canada förra gången, 1994.

LABATT OCH MOLSONS BRYGGERIER

Min tremänning tog en dag mig och min familj på en rundtur i Edmonton i sin bil. Det var meningen att vi skulle passera och stanna vid dessa bryggerier

som båda tillverkar mellan 10 och 15 olika sorters öl.

På båda ställena visade man stor generositet när jag kom in, presenterade mig som en öletikettssamlare från Sverige och bad om etiketter. Hos Labatt fick jag ungefär 20 etiketter av varje sort.

Hos Molson fick jag tjocka buntar av varje sort. När jag senare räknade dem fanns jag att vissa buntar innehöll mer än 100 etiketter. I det bryggeriets souvenirshop köpte jag och min dotter varsin T-shirt med ölmärket Molson Canadian på bröstet samt ett ölglas med samma märke på. Några fler bryggerier kunde jag dock inte finna i Edmonton.

FLANAGAN & SONS BREWING CO

När vi skulle lämna Canada gjorde jag emellertid en upptäckt på Edmontons flygplats. På flygplatsen fanns det en vanlig "liquor store". Jag gick in i den för att kolla ölsortimentet och priser. Sortimentet var väl inte särskilt stort men där fanns tre sorters öl på flaska från ett för mig helt nytt bryggeri, nämligen Flanagan & Sons Brewing Co. Ltd. i just Edmonton. Dessvärre såldes ölen endast i förpackningar om sex flaskor. Jag kunde inte gärna köpa tre "sixpacks" med öl när vi endast hade fullpackade väskor som vi stod i begrepp att checka in, så några etiketter från det bryggeriet fick jag inte med mig hem. Jag förband min passivitet när det gällde att kolla bryggeribeståndet i Edmonton.

FRÅN EDMONTON TILL ABBOTSFORD

En vecka av vår Canadavistelse skulle vi tillbringa i B.C. Vi flög från Edmonton till en liten stad som heter Abbotsford. Den ligger ungefär 10 svenska mil från västkusten och bara ett par mil från gränsen till USA.

I Abbotsford bor en av min mors kusiner och av henne fick vi låna en bil. I den körde vi till ett färjeläge söder om Vancouver, den största staden i B.C. med ca 1 700 000 invånare, varifrån vi tog en färja över till Vancouver Island. På öns sydspets ligger den vackra staden Victoria som är huvudstad i B.C. I den skulle vi tillbringa tre dagar och två nätter.

BRYGGERIRUNDTUR

Jag hade redan etiketter från tre bryggerier i Victoria och redan första kvällen fick jag servitören på en restaurang att pricka ut Vancouver Island Brewery, Buckerfield's Brewery at Swan's Hotell och Spinnaker's Brew Pub på min karta över Victoria.

Tidigt första morgonen i Victoria lämnade jag vårt hotell medan familjen i övrigt sov och letade upp Vancouver Island Brewery. Det var dock lördag och bryggeriet visade sig dessvärre vara stängt. Men jag hittade ett anslag på den "beer shop" som hörde till bryggeriet men som ännu inte hade öppnat för dagen. På anslaget stod att det skulle börja en bryggerirundtur där kl. 13.00. I god tid före kl. 13.00 var jag naturligtvis tillbaka vid bryggeriet och anmälde mig till rundturen. Den kostade 5 dollar och det visade sig vara väl användbara pengar. Rundturen avslutades nämligen i bryggeriets pub med avsmakning av bryggeriets produkter. Dessutom fick alla deltagare ett ölglas med bryggeriets namn på. När jag berättade för bryggerirepresentanten att jag samlade på öletiketter förde han mig till en stor låda där jag själv fick plocka etiketter. Jag försåg mig ordentligt.

WINE AND BEER SHOP

På vägen tillbaka till hotellet letade jag upp Swan's Hotel där Buckerfield's Brewery är inrymt. Även det bryggeriet var stängt men i den "Wine and beer shop" som hör till hotellet/bryggeriet kunde jag köpa flera olika sorters ölflaskor. Det visade sig också att det fanns etiketter och jag fick flera exemplar av varje sort.

På kvällen tog jag familjen med mig till hotellets pub där vi intog en mycket god pubmiddag. För sex dollar kunde jag beställa in ett provningsset som bestod sex glas à ca 20 cl med olika sorters

öl från bryggeriet i hotellet på en speciell bricka. Jag upptäckte att det fanns öletiketter även i hotellets reception och tiggde åt mig ytterligare ett antal sådana där.

Spinnaker's Brew Pub låg på bilavstånd från vårt hotell, så besöket där fick anstå till påföljande kväll. Jag förslog påpassligt att vi den kvällen skulle besöka ett museum som låg nära bryggeripuben. Efter museibesöket passerade vi Spinnaker's på vägen tillbaka till hotellet. Jag stannade utanför och gick in. Eftersom jag hade en lite otålig familj i bilen kunde jag inte ägna tillräcklig tid åt att botanisera bland ölflaskorna utan jag frågade bara om jag kunde få lite etiketter. En måttligt intresserad dam bakom disken gav mig en etikett av varje sort och det var det.

Med färja från Victoria till staten Washington



Ove Grip besökte Labatt och Molsons bryggerier när han var i Edmonton.

Senare fick han till sitt stora förtret veta att han missat ett bryggeri i staden.

En rundtur på Vancouver Island Brewery avslutades med provsmakning i puben.

Dagen efter skulle vi återvända till fastlandet. Vi valde en färja som gick från Victoria till staten Washington i USA och återvände till Abbotsford genom att köra igenom en liten del av den staten. Jag såg inget bryggeri i Washington och de affärer jag gick in i hade bara Budweiser på flaska (som jag redan hade etiketterna på) och i övrigt burköl. Vi åt lunch på en mexikansk restaurang och på den tomma ölflaska jag tog med mig visade det sig sitta en för mig ny variant av en mexikansk etikett. Den enda öletikett jag fick med mig från USA var alltså mexikansk.

PUBPUMPHANDTAG

Påföljande dag skulle bli den sista i B.C. Vi beslutade att göra en biltur

förbi Vancouver och upp i kustbergen till golf- och skidorten Whistler. Efter några mil på den mycket vackra bergsvägen kom vi ikapp en bryggeribil från Okanagan Spring Brewery, ett bryggeri som hör hemma i B.C. Jag la mig avvakta bakom bilen och när den svängde av från huvudvägen följde jag efter. Bryggeribilen stannade snart utanför en restaurang vilket även jag gjorde. Chauffören var mycket tillmötesgående men det enda han hade att erbjuda var en förpackning ölunderlägg från bryggeriet. Jag tackade för den och gick tillbaka mot vår bil men då kom chauffören springande efter mig och gav mig ett pubpumphandtag med bryggeriets namn på.

STOR SERVERING - "BREWHOUSE"

Whistler visade sig vara en verklig fin anläggning, eller egentligen flera anläggningar, med stora golfbanor samt tjugusiga hotell, restauranger med uteserveringar och affärer med sportutrustning och liknande. Vi hittade en stor servering, ett "brewhouse", i vilken det fanns ett bryggeri. Men man tappade där ingen öl på flaska så några etiketter fanns inte att få. Några ölunderlägg blev det dock. Vi intog i uteserveringen en mycket god lunch till vilken jag smakade flera av bryggeriets ölsorter.

Jag hade etiketter från Whistler Brewing Co. och på en bar där man serverade öl från det bryggeriet fick jag ölunderlägg från och en vägbeskrivning till bryggeriet, som skulle ligga efter vägen tillbaka ned mot Vancouver. Tyvärr måste jag ha

missat avfarten till bryggeriet. För att bespara min i och för sig mycket förstående familj från ett tidsödande letande efter bryggeriet avstod jag från det.

61 NYA ETIKETTER

Sista veckan drack jag olika sorters öl nästan varje dag till lunch och middag. Mina släktingar är dock inga ölälskare och i Canada har man ingen tradition att dricka öl till måltiderna. Det är kaffe som gäller och öl dricker canadensarna på kvällarna och utan mat. Jag var tvungen att ta det lite försiktig men jag kunde ju hänvisa till mitt samlarintresse och dricka ihop en liten bunt etiketter.

Hemma i Sverige kom jag fram till att min Canadaresa gett mig 61 olika nya etiketter och massor av dubletter att byta med. Det är inte varje semesterresa som ger så gott resultat. ♦



FÖRSVUNNA STOCKHOLMSBRYGGERIER

Nytt avsnitt av Brings bryggerihistoria

År 1927 utkom en bok med titeln *Bryggerier och bryggare i Stockholm under senast förflutna hundra år*, författad av förste bibliotekarien fil. dr *Samuel E. Bring*, som några år tidigare på uppdrag av AB Stockholms Bryggerier börjat samla material för en person-, lokal- och kulturhistorisk skildring av de bryggerier som då tillhörde eller tidigare tillhört detta företag. Boken utgjorde en sammanfattning av dessa forskning, vilka sedermera avsatt resultat i form av en rad monografier över de bryggerier på vilka bolaget byggts upp.

Denna bryggerihistoriska serie inleddes med *Tyska Bryggeriet* (1930). Detta har visserligen aldrig tillhört StB, men det har sitt stora intresse genom att det var det första underjäsningsbryggeriet i vårt land. Därefter följde historiker över *Münchens Bryggeri 1855—1910* (1935), *Hamburger-Bryggeriet till 1910* (1936), *S:t Eriks Bryggeri på Åsögatan (f. d. Neumüllers Bryggeri) 1676—1910* (1939) och *Anders och Pehr Bjurholms bryggerier* (1949).

Detta stora verk har i dagarna ökat med ännu en volym, som enligt titeln behandlar *Grönwalls Bryggeri, Nürnbergs Bryggeri och Wienerbryggeriet*, men som därtill även innehåller en kort, men högst intressant skildring av Stora Bryggeriet. Som medförfattare till skildringen av Wienerbryggeriet har dr Bring haft förmånen att få disponenten *Sten Simonsson*, en sonson till ägaren av detta bryggeri. De personliga minnen denne kunnat återge har satt sin speciella färg på denna volym och i hög grad berikat den.

Att mera utförligt referera innehållet i den nu utkomna delen skulle föra för långt, men några anteckningar gjorda under läsningens gång kan måhända ha en uppgift, då inte alla torde ha tillfälle att plöja igenom den kompakta mängd av fakta som samlats i detta verk.

Grönwalls Bryggeri och Vegaölet

Grönwalls Bryggeris historia kan sägas gå tillbaka till 1720, då änkan efter en av Karl XII:s livdrabarter sålde sina gårdar i hörnet av Luntmakaregatan och Barnhusträdgårdsgatan (nuv. Tunnelgatan) till bryggaren *Johan Biörck*, som där började bedriva bryggerirörelse. Under åren 1786—1844 var bryggeriet i den kända bryggarsläkten Hartmans ägo. År 1867 förvärvades det av godsägaren *Anders Grönwall*, vars son *Carl Gustaf Grönwall* just då avslutat sin bryggareutbildning med att lära sig tillverka bayerskt öl hos

Fredrik Wilhelm Bille. Genast efter övertagandet av bryggeriet vid Luntmakaregatan införde *Carl Gustaf Grönwall* underjäsningsmetoden där och lyckades så väl att bryggeriet snart blev ett av de ledande i Stockholm.

Den mest berömda av bryggeriets produkter blev Vegaölet — så benämnt därför att det medfördes på Nordenskiölds upptäcktsfärd längs Asiens nordkust 1878—80 med ångfartyget Vega. Det var ett exportöl inbryggt på 16—17 % och så hållbart att det vid en provsmakning så sent som 1922 var full drickbart. Grönwall var också den som först tillverkade pilsnerdricka, en lättare maltdryck än det dåtida pilsnerölet.



Etikett till Vegaölet, använd efter expeditionens hemkomst och med intyg av Nordenskiöld, »att då de sista flaskorna förtärdes, ölet då ännu var friskt och oskadadt samt af synnerligen utmärkt beskaffenhet».

Bryggeriet såldes 1889 till det nybildade AB Stockholms Bryggerier. Grönwall kvarstod till en början som disponent men övergick snart till Stora Bryggeriet. Redan 1896 grundade han ett nytt bryggeri, AB Böhmska Bryggeriet, i Hamburger-Bryggeriets f. d. lokaler Luntmakaregatan 4. Vid Kungsgatans framdragande måste detta emellertid rivas, vilket medförde bolagets upplösning 1904.

Grönwalls Bryggeri föll snart offer för den driftskoncentration som efterhand genomfördes inom StB. Redan 1903 flyttades tillverkningen av underjästa maltdrycker till Neumüllers Bryggeri, och 1912 överfördes också svagdrickstillverkningen dit, varvid detta bryggeri, som en tid hetat Stjärnan, även fick överta



Grönwalls Bryggeri på 1880-talet.

namnet Grönwalls, vilket det behöll fram till 1929. Större delen av fastigheten vid Luntmakaregatan såldes 1949 till Thulebolagen.

Stora Bryggeriet stupade på sin reklam

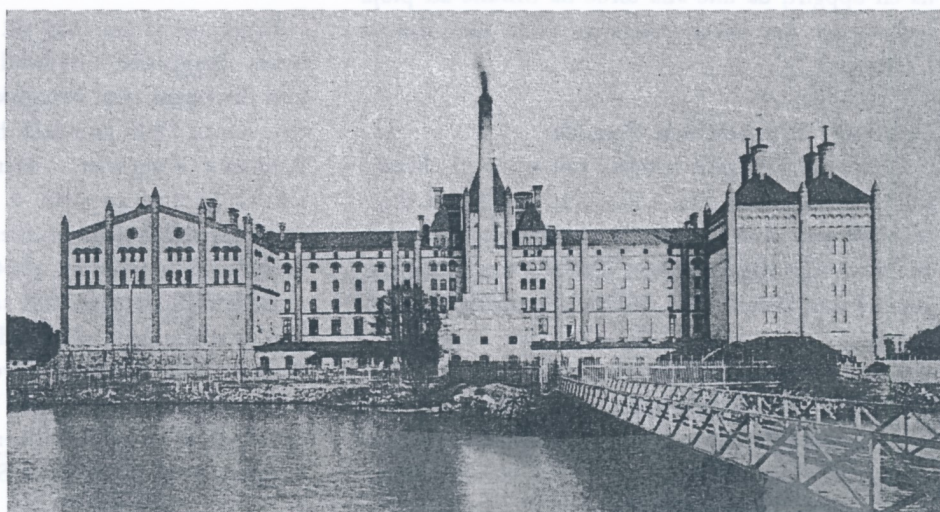
Även Stora Bryggeriets korta men dramatiska historia behandlas på några sidor i det föreliggande bandet. AB Stora Bryggeriet, »Bagarebryggeriet», som det kallades emedan ett par av dess största intressenter var bageriidkare, grundades 1890 på initiativ av *E. Carlsten*, som blev dess första verkställande direktör. Ett jättelikt bryggerikomplex med flyglar, tinnar och torn i tidens stil uppfördes vid Hornsberg på Kungsholmen. Sedan Carlsten dragit sig tillbaka och Grönwall ett år lett bryggeriet, blev *Karl Edward Nilsson* dess direktör. Under hans tid igångsatte bolaget en reklamkampanj av dittills ej skadad omfattning. Man nöjde sig inte med braskande annonser i pressen utan anordnade dessutom pristävlingar och delade ut massor av reklamartiklar, ja, man lät t. o. m. dressera en

cirkushäst som kunde skilja Stora Bryggeriets öl från konkurrenternas och under publikens jubel uttryckte sin förkärlek för det förra. Bolaget sköt emellertid över målet när det i hopp om erkänsla från arbetarna skänkte 100 000 kronor till Folkets hus, en gest som f. ö. neutraliserades av ett motsvarande belopp från de övriga bryggeriernas sida.

Reklamen blev Stora Bryggeriets död. Omsättningen ökade nämligen så starkt att tillverkningen inte hann med. Ölet blev för färskt och fick dålig hållbarhet, och när man lyckats forcera tillverkningen, hade omsättningen redan gått ned så starkt att ölet i stället blev för gammalt. År 1910 måste bolaget gå i konkurs, varvid StB inköpte fastigheten. Där har senare inrättats ett centralmälteri för StB-koncernen, varjämte AB Kabi förlagt större delen av sin verksamhet dit.

Nürnbergers gick in för ölexport

Historiken över det bryggeri vid Högbergsgatan, som senast gick under namnet Nürnbergers Bryggeri,

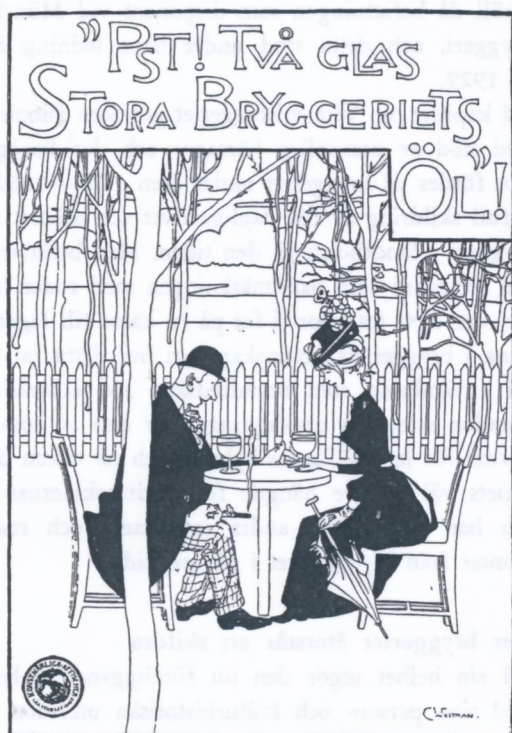


Stora Bryggeriet på Hornsberg.

tar sin början omkring 1670 då bryggaren *Börje Svensson* bryggde öl och brände brännvin där. En senare ägare var *Sven Roos junior*, som enligt en bevarad anteckning var den förste som bryggde engelskt öl (möjligen porter) i Stockholm 1774.

En fasansfull händelse inträffade på detta bryggeri 1836. När den dåvarande ägarens son *Carl Johan Wertmüller* en natt inspekterade bryggeriet blev han ihjälslagen med en klubba av en av drängarna och nedpressad i slocket (rännan) under mäskkaret. Händelsen väckte det största uppseende i dåtidens Stockholm, och tusentals åskådare bevittnade mördarens avrättning utanför Skanstull.

Bryggeriet förvärvades 1862 av guldsmeden *Carl Gustaf Simonsson* och den bayerske bryggmästaren *Fritz Dölling* och fick då namnet Nürnbergs Bryggeri-



Arkitekt Carl Westmans affisch för Stora Bryggeriets öl

bolag. 1881 — några år efter Simonssons död — gjorde Dölling tillsammans med sonen *Fritz* och mågen *Emil Egnell* bolaget till ett familjeföretag. Redan på 1850-talet hade bryggeriet börjat tillverka bayerskt öl, och dess lageröl blev mycket populärt och flera gånger prisbelönt på internationella utställningar. Nürnbergs Bryggeri gjorde f. ö. det första allvarliga försöket att exportera svenskt öl, vilket skedde genom ett särskilt bolag benämnt Nordiska Bier Export Aktiebolaget. Detta lyckades dock inte hävda sig i den internationella konkurrensen och fick en kort livslängd.

Nürnbergs Bryggeri var med om sammanslagningen till AB Stockholms Bryggerier. Därvid blev Egnell

det nya bolagets direktör, medan Dölling kvarstod som disponent till 1896, då han avgick efter en schism. När Vasabryggeriet lades ned 1902, blev dess chef, *Otto Simonsson*, disponent på Nürnbergs, och han ledde dess verksamhet till 1917, då det i sin tur lades ned i och med att Stockholms Stad förvärvade fastigheterna.

Bland de vid Nürnbergs verksamma bryggmästarna kan nämnas *Axel Beijhoff*, sedermera på gamla S:t Erik, och *Hugo Péters*, senare på Münchens.

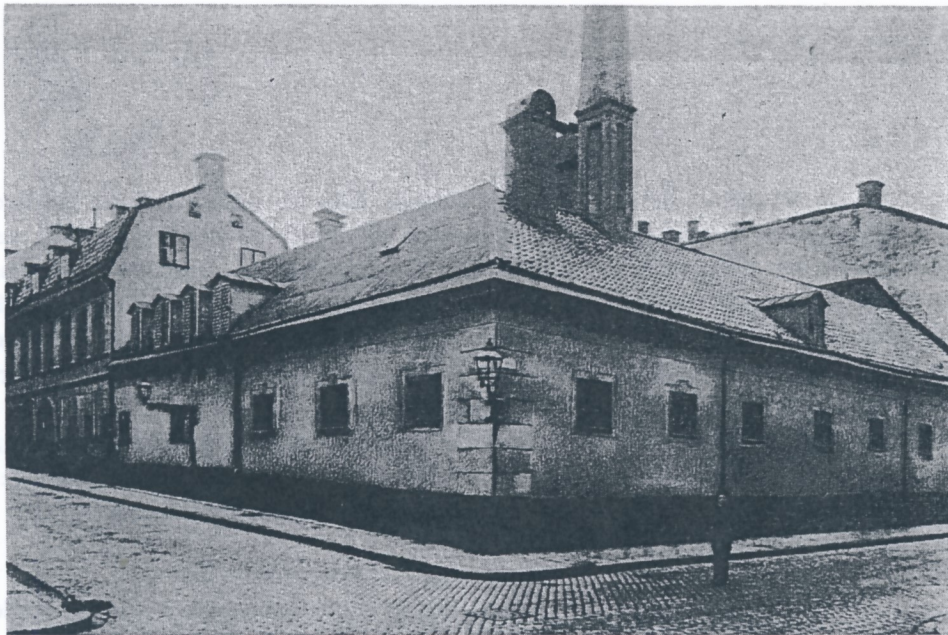
Wienerbryggeriet och arbetet där

I norra hörnet av Jakobsbergsgatan och nuvarande Biblioteksgatan ägde brännvinsbrännaren och bryggaren *Carl Mårtensson* på 1690-talet en gård där han bedrev sin rörelse. Hans son, *Mårten Bergstedt*, var en märklig man som med sin bryggarsyssla i Stockholm kunde förena tjänsten som borgmästare i Sigtuna. Under 1700-talet ägdes bryggeriet av medlemmar av släkten Hartman. År 1815 förvärvades det av *Anders Lychou*, som drev upp det från nionde till tredje plats bland bryggerierna på Norrmalm. Lychou blev förresten den siste äldermannen i det lovliga bryggämbetet som efter en nära 250-årig tillvaro upplöstes 1848.

Samma år sålde Lychou sitt bryggeri till sin lärling *H. E. Askergrén*, vilken där började tillverka bayerskt öl. År 1868 övertogs bryggeriet av *Peter Magnus Simonsson*, en broder till den under Nürn-

Västfasaden av f. d. Nürnbergs Bryggeri 1956.





Wienerbryggeriet i slutet av 1880-talet.

bergs Bryggeri nämnde Carl Gustaf Simonsson. Till sammans med denne och Fritz Dölling hade han köpt ett bryggeri på Luntmakaregatan som han själv skulle sköta med tillhjälp av en bryggmästare. Då han inte var fackman mötte han emellertid många svårigheter och avyttrade därför bryggeriet till *Franz Heiss senior*, vilken gav det namnet Hamburger-Bryggeriet. Men redan några månader tidigare hade P. M. Simonsson förvärvat Askergröns bryggeri, vilket nu döptes till Wienerbryggeriet. Med de erfarenheter han vunnit

varvid tillverkningen nedlades. Magnus Simonsson — som sedan 1892 varit chef för Vasabryggeriet — erhöll då befattningen som disponent vid Münchens Bryggeri, och detta stod under hans ledning ända till 1929.

I kapitlet om Wienerbryggeriet ger Sten Simonsson med stöd av personliga hörsagor och den bryggbok som fördes på bryggeriet under åren 1868—1882 en livfull skildring av det dagliga livet och arbetet i ett bryggeri i Stockholm på den tiden. Han berättar om den »exercis» som handmäskeningen med roder innebär, om ölets transport i fat på en kärra till lagerkällarna i bryggeriets grannskap, om hur detta fat kom till användning som brandredskap vid eldsvådorna i staden samt om upptagningen av den is, som behövdes för lagerkällarens kylning och på vilken bryggeriets väl och ve hängde före kylmaskinernas tid, och han ger många andra intressanta och roande glimtar från bryggerilivet i gångna tider.



Isupptagning på Hammarby sjö. Pennteckning av David Ljungdahl 1890. Bryggerimuseet.

på Luntmakaregatan vågade han sig nu på att själv stå för tillverkningen, och han fortsatte härmed i sex år, eller tills sonen *Nicolaus Magnus*, som under tiden utbildats till bryggare i Tyskland, kunde överta bryggmästarsysslan.

Tillkomsten av AB Stockholms Bryggerier betydde slutet även för Wienerbryggeriet som inte kunde hävda sig i konkurrensen med de större och bättre utrustade bryggerierna. Det övertogs 1894 av StB,

Fler bryggerier återstår att skildra

I sin helhet utgör den nu föreliggande volymen med sina person- och kulturhistoriska utblickar och sitt förnäma utförande en värdig fortsättning på det livsverk dr Brng med oändlig möda nedlagt på att klarlägga och belysa den långa utvecklingen av Stockholms många hantverksmässigt drivna bryggerier till det storindustriella företaget av i dag.

Men ännu återstår flera bryggerier att skildra, såsom S:t Eriks Bryggeri på Kungsholmen, F. W. Billes Bryggeri, Gustaf Piehls Bryggeri och Pilsnerbryggeriet, och man får hoppas att den åldrige forskaren — eller hans medarbetare i det nu utkomna bandet — skall få möjlighet att avsluta detta enastående bryggerihistoriska verk med en skildring av de övriga bryggerier som spelat en roll vid uppbyggandet av vårt lands största bryggeriföretag.

Vi och vårt värv: Flaskposten 1957 nr 1

Disponenten - bryggmästaren



Donald Broady

Ett yrke, som genom rationaliseringens inverkan på bryggeriindustrins struktur och de mindre företagsenheternas försvinnande blir alltmera sällsynt i vårt land, är kombinationen bryggeridisponent—bryggmästare. Det är en syssla med mycket skiftande uppgifter, som gör sin man till en klockarfår, som skall allt bestyra. Han skall vara bryggare och arbetsledare, kontorsman och försäljare, och han skall vara företagets representant och talesman i olika sammanhang. Denna syssla är alltså ingen sinekur, men den är omväxlande och lärrik och ger sin utövare tillfredsställelsen att i varje detalj kunna följa verksamheten vid företaget.

Bland de företag inom StB-koncernen, där denna befattning fortfarande förekommer är AB Motala Bryggerier, som sedan länge är koncentrerat till det nuvarande bryggeriet mellan Motala ström och Göta kanal.

Den som styr och ställer där är en av koncernens yngre bryggeritekniker, disponent *Donald Broady*, född i USA och tillhörande en svensk-amerikansk familj, men på modernet av gammal svensk bryggarsläkt. Han är f. ö. en av de sex bryggmästare som utexaminerades från den provisoriska svenska bryggarehögskolan på Ludvigsberg under senaste världskriget.

Med 13 anställda inom verket och 10 utkörare är Motala bryggeriet inte något stort företag, och därför har disponent Broady endast en förman till hjälp för att sköta driften och måste därför själv planera öl- och läskedrycks-tillverkningen, övervaka anskaffningen av råvaror och förbrukningsartiklar, väga av vörten i brygghuset, följa jäsningsarna i jäskällaren och uppmärksamma lagringen och avdragningen. Vidare skall han se till att bryggerifastigheten hålls i gott stånd och ombesörja erforderliga reparationer på såväl byggnader som maskiner. Kort sagt — han skall vara med överallt och se till att allt klaffar inom bryggeriet.

Vid en rundvandring kan man också konstatera, att bryggeriet är i goda händer. Det är visserligen gammalt, men

putsen kan man inte klaga på. Allt är prydligt och nätt som i ett dockskåp.

Men för disponent Broady är det inte nog med den inre tjänsten, utan han måste också ägna en del av sin tid åt försäljningssidan, ehuru hithörande uppgifter närmast vilar på kamrer *Gustaf Säfströms* axlar. Denne gör bl. a. de mera rutinmässiga besöken hos återförsäljarna. Men bryggeriet har nederlag både i Vadstena och Skänninge vilka måste ses till, och ett par gånger om året gör disponenten och kamreren ett storsvep genom bryggeriets distrikt, och då blir bl. a. de gamla gästgivaregårdarna i Tjällmo och Borensberg ihågkomna med besök.

För övrigt har disponenten att representera bryggeriet i olika sammanhang, där han kan bidra till att öka sitt företags goodwill. I motsats till sina kolleger t. ex. i Uppsala och Nyköping har Broady ännu inte kommit in i det politiska livet i sin stad, men som medlem i ordnar och föreningar och bl. a. i Rotaryklubben har han tillfälle till goda kontakter med stadens styresmän och inflytelserika personer.

Med alla dessa arbetsuppgifter är det klart att bryggeridisponentens dag kan bli både lång, oregelbunden och ansträngande.

— Men mitt arbete har i alla fall sin tjusning, säger disponent Broady, bl. a. därför att jag är så självständig och kan lägga arbetet som det bäst passar mig. Jag trivs förövrigt storartat här i Motala, som fortfarande trots sin utveckling är en idyll med naturen inpå knutarna — stora härliga skogsmarker runtom och på sommaren Varamobaden med sin fina strand och sitt klara vatten.

Apropå Motala, så fyller staden 75 år i år och firar jubileet i sommar med en utställning som döpts till »Möt Motala 57». I denna kommer bryggeriet att på olika sätt engagera sig och bl. a. med en monter, och vi bereder oss nu på en livlig omsättning, särskilt på läskedrycker.

— Disponent Broady har ju haft tillfälle att göra ett par studieresor till Amerika, inskjuter vi. Det skulle vara roligt att få del av några allmänna intryck från dessa.

— Ja, som Bryggareföreningens stipendiat hade jag förmånen att under tre månader 1955 besöka USA och Canada och hann då med att avverka 29 bryggerier, 5 mälterier och en vattenfabrik. I Toronto i Canada fick jag då tillfälle att se ett bryggeri för underjäst öl, som var under uppförande av Molson's Brewery Ltd, och som detta borde stå på höjden av bryggeriteknisk utveckling i Amerika utverkade jag tillstånd att få komma tillbaka, när det var färdigt för att närmare studera dess utrustning, arbetsmetoder och organisation. Genom tillmötesgående från StB kunde detta också förverkligas under förra året.

I motsats till vad fallet är i vårt land är ölet därborta erkänt som en måltids- och sällskapsdryck, fortsätter disponent Broady. Öl med mer än 4 viktprocent alkohol är emellertid inte tillåtet i Canada, och medelstyrkan ligger på ca 3,6 %, dvs. samma som föreslagits för det nya starkölet i Sverige. Ölet säljs inte i vanliga livsmedelsaffärer utan i särskilda butiker som ägs av bryggerierna eller levereras till hemmen på telefonrekvisition eller stående rekvisition. I såväl butikerna som vid hemkörning måste kunden med namn och adress underteckna en rekvisition eller ett kvitto. Ölförsäljningen står alltså under en ganska skarp kontroll i detta land.

Liksom övrig personal arbetar utkörarna endast fem dagar i veckan, men alltid på fredagar och lördagar, då rusningen är värst. Märkligt nog har bryggeriet endast tio egna utkö-

rare och inga egna bilar. Dessa består helt av ett åkeriföretag, som också tillhandahåller de chaufförer som ytterligare behöver sättas in.

Det råder stark konkurrens mellan bryggerierna på försäljningssidan, medan bryggeriteknikerna inte har några hemligheter för varandra utan hjälps åt att klara upp de tekniska problemen.

En bryggeriarbetare i Canada har en timlön av 1,70 dollar och en utkörare 1,89, vilket är bra betalt och ligger över den genomsnittliga timlönen i landet. Det anses också som en förmån att få arbeta i ett bryggeri. I Canada känner de anställda mycket mera sitt ansvar för företaget och dess ekonomi än hos oss och diskuterar gärna hithörande frågor. Man deltar också med liv och lust i den tävlingen om det bästa ekonomiska resultatet, som ständigt pågår mellan de olika avdelningarna i bryggeriet.

— Det är alltså stora olikheter mellan ett canadensiskt och ett svenskt bryggeri, konstaterar vi. Har vi då något att lära av förhållandena därborta?

— På den frågan vill jag svara, att det i princip finns två olika metoder för ölets behandling i jäs- och lagerkällaren. Här hemma tillämpas den metod som omfattar en relativt lång lagringstid för ölet, under det att man därborta föredrar kort lagring. Naturligtvis följer med dessa olika metoder även skiljaktigheter i de andra avdelningarna. Med den korta lagringstiden tar det endast mellan 45 och 52 dagar att tillverka ett gott fyraprocentigt öl. Sannolikt skulle det inte löna sig att övergå till de amerikanska metoderna vid detta lilla bryggeri, men vid våra större verk kanske det skulle visa sig ekonomiskt motiverat, slutar den unge, energiske Motalachefen

Pluto

DN 070612

Alkoholritt ökar mest

Systembolagets försäljning under januari till och med maj i år ökade med 5,6 procent mätt i ren alkohol jämfört med samma period i fjol. Spritförsäljningen ökade med 0,9 procent, vin med 6,0 procent och starköl med 7,5 procent. Cider och blanddrycker hamnade på en oförändrad nivå medan alkoholfritt ökade med 7,6 procent, enligt uppgifter från Systembolaget. Under maj månad ökade försäljningen med 4,5 procent mätt i ren alkohol jämfört med maj i fjol. Störst var ökningen i Skåne, Kalmar och Värmlands län.



FOTO: MALIN HOELSTAD



RAMLÖSA 300 ÅR

apéritif nr 1 / 2007

I år fyller Ramlösa 300 år. Till jubileet har en helt ny design på flaskan tagits fram och nya smaker. Fler nyheter väntar under våren och sommaren vilket innebär att Ramlösa vill återta positionen som nummer ett på den svenska vattenmarknaden.

Under jubileumsåret släpper Ramlösa flera nya smaker. Först ut är Ramlösa Kaktus och Ramlösa Persimon & Grape. Kaktus ger en exotisk smak med drag av äpple. Persimon & Grape ger en frisk och fräsch smak.

— Vi ska återigen bli störst på vattenmarknaden i Sverige under år 2007. Därför måste vi se till att det finns något för alla smaker och åldrar, säger Kaise-Marie Delden på Ramlösa, produktansvarig för Ramlösa.

Marknaden för vatten ökar kraftigt medan läsk och öl ökar marginellt. Vinnare alla kategorier är det smaksatta kolsyrade vattnet, som ökade 23 procent under förra året. Det uppger Svensk Dryckesstatistik.

— Konsumtionen av dryck håller på att ändras i Sverige. I dag vill 60 procent av konsumenterna göra hälsosamma val, säger Kaise-Marie Delden på Ramlösa.

— Ramlösa är en 300-åring som fortfarande rockar. I år kommer vi att synas på många icketraditionella platser. Dessutom blir det en hel del annorlunda och uppseendeväckande Ramlösa-händelser under året, säger Kaise-Marie Delden och nämner rockkonserter och vattenshower vid Ramlösa Brunn utanför Helsingborg.

Fakta

Andel samlare i Sverige

Män: 18,0 procent.

Kvinnor: 17,6 procent.

Samtliga: 17,8 procent.

Vanligaste föremålet

Män: Frimärken

Kvinnor: Porslins-

föremål (vanligaste

svaret är dock "annat"

i bägge fall)

Spenderat per år

1-99 kr: 31,3 procent.

100-499 kr:

21,3 procent.

500-999 kr:

11,3 procent.

1 000-1 999 kr:

13,7 procent.

2 000-4 999 kr:

14,1 procent.

5 000-9 999 kr:

3,8 procent.

10 000 kr eller mer:

4,5 procent.

Källa: Som-undersökningen 2006/Karin M Ekström, vid CFK, Handelshögskolan i Göteborg



FOTO: INGVAR KARMHED

Samlare är egentligen inte mer materialistiska än någon annan, enligt Karin M Ekström som är docent i företagsekonomi och har studerat varför människor samlar.

Hon samlade samlare

SOCIALA SAKLETARE Ett mer eller mindre strukturerat samlade är något som sysselsätter ungefär var femte svensk. Må vara tomater, modern konst, rostiga reklamskyltar, juveler eller trädgårdstomtar. En av de mer flitiga är finansmannen Erik Penser.

Det finns två huvudsakliga teorier varför vi människor samlar. Antingen tror man att det ligger i vår kultur, eller att det sitter i genererna.

Platsen där detta diskuteras är lämpligt nog Nordiska museet, där det just nu pågår en utställning om just samlare. Fondkommissionärsfirman Erik Penser har lockat 150 kunder och andra förseminarier om samlarens konst. En av talarna är Erik Penser, bolagets grundare och dessutom en samlare av rang.



SAKER

från Eslöv, Veckans Affärer-omslag och emalj-märken som ges ut vid hästkapploppningar i England är bara några saker han i dag samlar.

- Jag tror att samlandet är en biologisk drift, att det sitter i genererna, säger Erik Penser.



som sker med en viss tillgivenhet och medvetenhet. I sin forskning krossar hon flera myter kring samlare. Som att de är materialistiska och sociala. Tvärt om är samlare ofta ytterst sociala, och egentligen inte mer materialistiska än någon annan.

- Ingen jag har intervjuat säger att de samlar av ekonomiska motiv, men är samtidigt väldigt medvetna om vad deras samlningar är värda, säger Karin M Ekström.

Ungefär var femte svensk (18 procent) uppger att de är samlare enligt en ännu opublicerad studie från Som-institutet. Karin M Ekström ansvarar för studien, och är förvånad över att andelen samlare är så låg.

- En förklaring är att människor inte automatiskt kallar sig för samlare fastän de faktiskt samlar på något, säger hon.

Att kalla sig för samlare kan

verka pretentiöst. En "riktig" samlare uppfattas som målmedveten och systematisk, men i själva verket är de flesta samlarna ganska enkla och osystematiska, ofta uppkomna mer eller mindre av en slump.

Vd:n för Erik Penser, Peter Melbi, hävdar att det finns få olikheter i att samla på pengar och ting. Skillnaden är att när det gäller ickemonetära samlningar gäller det att använda hjärtat bredvid hjärnan.

Peter Melbi är själv samlare, om än av det ovanligare slaget. Sedan många år odlar han systematiskt tomater, hittills har han fått ett drygt hundratal olika sorter att gro. I år är det tolv som frodas.

- Jag har i år en bifformat som heter Oxheart, en gammal kultursort. Den är jag väldigt spänd på.

ERIK WAHLIN

08-13 56 11, erik.wahlin@svd.se

TORSDAG 19 APRIL 2007 DN.

Öljättar får miljardböter för kartellsamarbete

BRYSSEL. EU-kommissionen bötfäller tre öljättar för kartellsamarbete i Nederländerna. Tillsammans får bryggerierna Heineken, Grolsch och Bavaria betala 274 miljoner euro, drygt 2 miljarder kronor, i böter.

Bolagen har under hemliga möten kommit överens om priset på öl, delat upp marknaden mellan sig och samordnat prishöjningar. Kännedom om kartellsamarbetet har funnits ända upp i högsta försöksledningen, enligt EU-kommissionen. Såväl styrelseledamö-

ter som verkställande direktörer har deltagit.

Även det belgiska bryggeriet Inbev, världens största ölproducent, deltog i samarbetet men slipper böter eftersom det skvallrade till EU-kommissionen och har hjälpt till att ta fram bevis på vad som har hänt.

De anklagade bolagen ska under 1996-1999 ha gjort upp om priserna under hemliga möten på hotell och restauranger där de träffats under falska namn.



Lockar till samarbete.

Bötesbeloppet bestäms efter företagets storlek, hur länge det deltagit i kartellen och dess marknadsandel. Klart mest får Heineken betala, 219 miljoner euro. Det är det sjunde högsta bötesbeloppet EU utfärdat hittills. Grolsch får böta 31,7 miljoner euro och Bavaria 22,8 miljoner euro.

EU-KOMMISSIONEN har gått allt hårdare åt mot karteller under senare tid. Förra året bötfälldes bolag som ingått i

kartellsamarbeten på totalt 1,8 miljarder euro, vilket var rekordhögt. Men rekordet har redan brutits i år då böterna hittills har uppgått till över 2 miljarder euro.

EU:s konkurrenskommissionär Neelie Kroes tror på metoden att ge immunitet åt det bolag som skvallrar och uppmanar fler att träda in på EU-kommissionens kontor i Bryssel om de ingår i en kartell. Moroten är att slippa böter.

MARIANNE BJÖRKLUND
DN:s korrespondent
marianne.bjorklund@dn.se

SvD Näringsliv måndag 26 februari 2007

Carlsberg flyttar produktion

Carlsberg flyttar produktionen av mineralvattnet Vichy Nouveau från Falkenberg till Ramlösa i Skåne.

Ramlösa och Vichy Nouveau blir ett gemensamt varumärke och Carlsberg investerar 55 miljoner kronor för att öka kapaciteten i Ramlösa, skriver Hallands Nyheter. Det är i dagsläget inte aktuellt med några uppsägningar på grund av flytten enligt Ann-Louise Kämpe, Carlsbergs informationschef.

Anlita alltid vid behov av
Svagdricka · Lemonad · Vichyvatten

FORSBACKA
REKOMMENDERAS BRYGGERI

1937

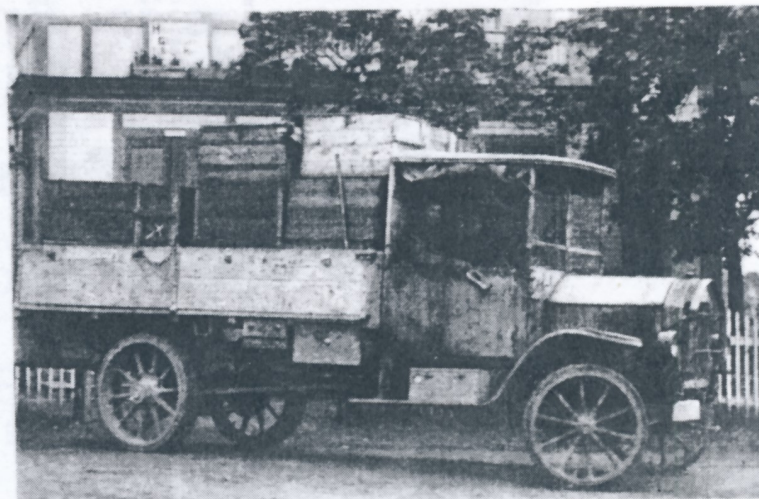
Från Flaskposten 1956 nr 3

Från flydda tider

Det prydliga, men föga strömlinjeformade ekipaget härnadan är Norrtälje Ångbryggeri AB:s första lastbil och en av de första bilarna i Norrtälje. Den inköptes från Tyskland 1920, var av märket Benz och lastade 3 ton. Farten kunde drivas upp ända till 15 km i timmen.

På den tiden var inte 25-lådorna påtänkta. För öltransporterna användes de lådor som framgår av bilden. De rymde 100 flaskor och krävde två starka karlar för lastning och lossning, i detta fall chauffören Vesterlund och medhjälparen Henning Johansson. I bakgrunden skimtar Häveröunds Gästgiveri.

H. C.



DD 17.12.55

*Det är inget pussel
att köpa de bästa
dryckerna nu till
julen eller vid an-
dra tillfällen*



"Kopparbergs" ska' de' oa'

Finnes hos Eder handlande eller våra ombud
som även tillverkar den traditionella

JULBRYGDEN

på 2-, 5- och 10-litersflaskor.

Fagerbackens Bryggeri, Sellnäs

Tel. BORLÄNGE 350 76

Gräsbergs Bryggeri, Gräsberg

Tel. LUDVIKA 250 15

Insjöns Bryggeri

Tel. INSJÖN 400 26

Kopparbers Bryggerinederlag:

AB BORLÄNGE

Tel. BORLÄNGE 136 03

Tallbackens Bryggeri, Korsnäs

Tel. 111 21

Wasabryggeriet, Falun

Tel. FALUN 468 - 568