

BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 3 - 2008



Innehåll 2008 nr 3

- Redaktörens spalt 2
- Ordföranden har ordet 3
- Ändringar i medlemsregistret 4
- Att samla kapsyler, kronkorkar 5
- Här är ölet det primära 8
- SUS. Ohlin och Hedlund om Birra 9
- Tyska Bryggeriet minnesrik bryggaregård riven 9
- Gör det själv! 12
- Sunes vin & annan dryck. Hellre ölmage än lågkaloriöl 13
- Försäljningsrekord av kinesiskt öl 13
- Hundraårigt öl: En kuriös dryck 14
- Européer bjuder på amerikanskt öl. InBev vill betala 300
Miljarder för Anheuser-Busch 16
- Ölfrågan 17
- Öljättar trappar upp striden 18
- Jag dricker bara öl ur flaska 19
- Flaskvatten inte största miljöboven 19
- I ny tappning 19

- 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),
Roger Svensson (sekreterare), Rickard Laisfeldt (kassör), Ove Grip (övrig ledamot)

Medlemsbladets redaktör: Ove Grip, tel: 026-12 55 40, 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 55 40, 076-114 61 09
Roger Svensson, Skrehallsvägen 22, 460 20 Sjuntorp, tfn 0520-44 21 24, 070-699 35 60

REDAKTÖRENS SPALT

=====

Hej!

Det drar ihop sig till en ny bryggeriträff och från Gävle kommer som vanligt jag och Arne. Jag har tappat räkningen på hur många bryggeriträffar i obruten följd som jag har varit med på, men det har blivit många sedan 1992.

Det är väl lämpligt att här berätta att jag lämnade en 37-årig anställning på Skatteverket med pension den 1 augusti. Men jag har inte slutat arbeta. Jag har fått ett nytt jobb som skattekonsult som jag utför i bostaden.

Min pensionering gör det dessvärre svårare för mig att göra medlemsbladet. Det blir t.ex. svårare och krångligare för mig att kopiera upp det historiska material som Sören tillhandahåller för bladet. Och jag kan inte heller låta kopiera upp alla blad på Skatteverket - i och för sig mot faktura men

till en mycket låg kostnad. Jag får se hur jag ska lösa detta problem.

De flesta medlemmarna som brukar vara med på de trevliga bryggeribesöken vet att jag då brukar ha min speciella slips på mig - den med motiv av öletiketter. Men som jag har talat om för alla som har beundrat min slips så är det ingen reklamslips utan en äkta sidenslips som är köpt i en herrekipering. Jag såg den i skyltfönstret för ca 15 år sedan och jag gick in i affären för att fråga vad den kostade. Priset visade sig vara ca 350 kr, varför jag avstod från att köpa den. Jag berättade för min fru om slipsen och, påpasslig som hon är, hade hon köpt den som födelsedagspresent till mig på min efterföljande födelsedag.

Nu förhåller det sig tyvärr så att slipsen har blivit utnött och jag kan inte använda den längre. Jag har sett att Pripps en gång i tiden

Forts. s. 4



rolförändren har ordet!

Tungelsta i september 2008.

Bäste läsare.

Efter en varm och torr sommar, har så hösten kommit med fuktigare och bättre luft. För egen del har jag och frugan varit en sväng till Schweiz och Tyskland för att träffa några av dess infödingar. För att hålla dryckeskvaliten på en god nivå, så hade jag tagit med mig en kartong svenska microbryggeriöl, ty även nere i alplandet så är det lättdruckat öl som gäller. Givetvis inmundigade jag både inhemskt öl samt vin och köpte även med mig lite CH-öl. I Tyskland däremot, blev det till att köpa lite mer högpotensiala bocköl.

Vi gjorde även ett stopp i Burg på Fehmarn – nära Puttgarden- och köpte där med oss drycker som äldste sonen beställt till sitt stundande bröllop. Det är egentligen helt beklämmande att se hur folk handlar dessa stora kvantiteter av alkoholdrycker. Själv har jag passerat dessa ställen ett flertal gånger utan att handla, ty jag är inte någon mängddrickare utan en njutare.

Ett undantag från vardagen är annars de olika festivaler som har öl som tema. Jag var med till Lövstabruk och SM i hembryggd öl och till Köpenhamn och den stora European Beer Festival 2008 och naturligtvis blir det även Stockholm Beer & Whisky Festival även detta år. Det kan tyckas som att jag är en stor ölkonsument, men jag ser mig inte som detta.

Det roligaste är ändå att planera och arrangera resor och bryggeribesök. De närmaste åren blir det för klubbens medlemmar besök i Ystad / Tomelilla, Stockholm / Vårby, Hedemora, Mora, Pilgrimstad, Sigtuna / Arlandastad och Uppsala, för att bara nämna vad jag vet just nu. Därtill kommer det återbesök till många av våra stödjande medlemmar, samt besök hos en del av de nya bryggerier som ännu inte är våra stödjare.

Många av våra samlade medlemmar läser detta medlemsblad i samband med besöket på det enda bryggeriet i Bohuslän som har saltstänkta klippor och sjöstugor som närmaste grannar. Det är andra besöket för vår del på bryggeriet i Grebbestad, det första var hösten 1998, alltså exakt för 10 år sedan. Då hade "eldsjälen" Lars Wennerås etablerat sig i Grebbestad med två företag, varav det ena var bryggeriet. Lars fick hjälp med etableringen av Krönleins och deras dåvarande bryggmästare Uwe Leibfacher, som även kontrollerade bryggkvaliteten. Robert Bush anställdes som bryggmästare (var hembryggare och f.d. mältare på Tärnö Säteri). Idag ägs bryggeriet av Ola Jonsson och Bobby Wallén, båda göteborgare. Robert Bush som är känd för sin Lunator har fått sällskap av Stefan Gustavsson som bryggde deras Majbock.

Med detta önskar jag dig en trevlig höst.....

Sten

Redaktörens spalt...forts. från s. 4

gett ut en slips med kapsyler på som fick goda omdömen i en modespalt. Om det finns någon medlem som ska vara med i Grebbestad och som har en sådan slips över så köper jag den gärna av honom där.

Sören skriver i sin spalt att han har besökt Lövstabruk och SM i hembryggd öl. Jag publicerade en tidningsartikel om detta SM, som anordnades av föreningen Lövstaölets vänner, i det förra medlemsbladet. Den handlade delvis om det var lagligt att anordna sådana tillställningar och enligt artikeln hade kommunens alkoholhandläggare ansett att tävlingen bröt mot lagen. Men alkoholhandläggaren hade inte dykt och tävlingen hade kunnat genomföras utan problem.

Den 2 augusti i år så anordnade Lövstaölets vänner ytterligare en hembryggardag i Lövstabruk och då besökte jag evenemanget. Jag kunde där provsmaka öl som ca 14 hembryggare hade bryggt. Och det visade sig vara mycket välsmakande öl. Tyvärr skulle jag köra hem så jag kunde inte prova så mycket.

Det är ju inte tillåtet för hembryggare att ta betalt av dem som smakar. Men det hade man kommit runt på ett listigt sätt. De enda glas som fanns tillgängliga för provningen var glas som föreningen sålde för 40 kr styck. Så

genom den försäljningen fick man in en hel del pengar.

Förutom att provsmaka hembryggarnas goda öl kunde jag göra guidade besök i brukets gamla mälteri och i dess bryggeri. Det var verkligen intressanta besök.

Jag rekommenderar dem som inte har besökt Lövstabruk att vid tillfälle besöka det vackra och intressanta bruket.

Den 3 september besökte jag Sandbacka bryggeri i Sandviken. Det var Gefle Ölsellskap som ordnat besöket med provsmakning på bryggeriet. Vi provade ett antal sorter, av vilka bryggeriets Imperial Stout med 12 procent alkoholstyrka enligt min uppfattning var intressantast. Vi fick bl.a. veta att Torbjörn Schelin fr.o.m. halvårsskiftet är ensam ägare till bryggeriet, att bryggeriet har ett finstillverkat bryggverk som köpts in från ett japanskt bryggeri och att bryggeriet har kapacitet att tillverka 100 000 liter öl per år. Dessvärre var produktionen betydligt mindre. Bryggeriet hade nämligen svårt att få kunder. Bishops Arms i Gävle ville inte sälja bryggeriets produkter, vilket jag har svårt att förstå.

Det får bli allt för denna gång. Jag hoppas att jag får träffa många läsare i Grebbestad.

Redaktören

Ändringar i medlemsregistret

- 25. Urban Azelius, ny E-postadress: urban.azelius@telia.com
- 32. Helge Hoff, ny E-postadress: helge.a.hoff@googlemail.com
- 102. Lennart Edvarsson, Ny E-postadress: lennartedvardsson@hotmail.com
- 161. Pekka Nurminen, nytt postnummer: 271 72

Kassören

ATT SAMLA KAPSYLER, KRONKORKAR

Efter att ha varit medlem i Bryggeriklubben ett antal år nu, kan jag konstatera att jag är den enda medlemmen som, av alla de bryggerigrejor som finns, enbart samlar kapsyler. Det finns visserligen en del medlemmar som i sin samling även har kapsyler, men det är bara en mindre del av deras bryggerisamlade. I Sverige är vi bara några få personer som seriöst samlar kapsyler. Sedan finns det ju ett antal ungdomar som samlar mängd mer än olika kapsyler.

Mitt samlande började 1986 då jag övertog min son Tomas samling, som då innehöll cirka 1.600 olika kapsyler. För honom började det hela 1974 i samband med en semester i Las Palmas. Han tröttnade på att bada och leka i sanden och började gå runt och leta kapsyler på stranden. På den tiden var kronkorkar det som nästan uteslutande användes som förslutning av öl, läsk och vatten. Han fick tag på många olika och eftersom jag själv var samlare av andra saker hjälpte jag honom. Snart var hela familjen engagerad i kapsylletandet och gick stadigt med blicken i gatan för att inte missa några kapsyler. Tomas offrade också delar av sin veckopeng på mer eller mindre omöjliga drycker med snygg kapsyl. En del av dessa hälldes snabbt ut i slasken. Men något seriöst samlande var det inte. Mest samlades kapsyler på semesterresor, men också i vår stads füllepark.

När Tomas flyttade hemifrån 1986 tänkte han kasta samlingen. Jag tyckte att det slöseri med hans engagemang och köpte samlingen av honom, med den baktanken att han skulle så småningom återuppta samlandet. Samlingen innehöll då cirka 1.600 olika kapsyler från hela världen, mest från Spanien och Tyskland.

På en tågresa samma år läste jag i SJ:s tidning en artikel om en dansk kapsylsamlare vid namn Helge Friholm. Jag blev mycket förvånad eftersom jag trodde att min samling var den enda i hela världen och att det inte fanns vuxna människor som var så tokiga att de gick omkring och letade kapsyler. Jag tog reda på var Helge bodde och vid en resa gjorde jag en avstickare till Köpenhamn och besökte honom. Det var det besöket som gjorde mej till kapsylsamlare. Helge visade mej sin samling, visade mej hur man kunde ordna samlingen, gav mej adresser till andra samlare, gav mej en del kapsyler och var behjälplig i stort. Jag fick också en öppnare av honom som han själv tillverkat och som gör att man kan öppna flaskor utan att skada kapsylen.

Väl hemma igen började samlandet. Jag kontaktade andra samlare för byte och började leta nya kapsyler i affärerna, bland annat på bolaget, något som jag tyvärr helt hade missat tidigare. Min svärfar som var verkmästare på en mekanisk verkstad gjorde en stans med vilken jag kunde räta ut buckliga kapsyler och jag köpte en förslutare med vilken man kunde montera fabriksnya kapsyler på flaskor för att sedan ta av dem och få dem i bättre format.

Hur har jag då mina kapsyler monterade? Helges grundidé utvecklade jag. Jag lät en snickerifabrik tillverka ett stort antal plattor av plywood i storleken 500 x 500 millimeter. Jag köpte en 26 mm stans (lika stor som baksidan på en kapsyl) och mängder av heltäckningsmatta ur vilken jag stansade ut runda 26 millimeters cirklar som jag sedan sköt fast på plywoodskivan. Sedan var det bara att trycka dit kapsylerna på skivan. På en skiva får det plats 256 kapsyler. Skivorna monterade jag på väggarna i källaren och efter det att väggarna i förrådet och tvättstugan tog slut, har jag byggt fyra stora skåp i vilka det bara är att skjuta in skivorna på reglar.

När samlandet var som mest intensivt bytte jag med cirka hundra utländska samlare över hela världen och sände och fick 3 till 4 paket i veckan från och till andra samlare.

Det finns eller fanns tidigare ett par klubbar för kapsylsamlare. En i USA som nästan enbart vänder sig till de som samlar amerikanska kapsyler. Och så fanns det en europeisk som sköttes från Holland. Den gav ut ett medlemsblad och ordnade samlarträffar. Jag deltog tre gånger i träffar utanför Hilversum. Tyvärr har initiativtagaren avslutat sitt samlande och föreningen har upphört. Men nu finns det samlare som via egna hemsidor har diskussionsforum mm för utbyte av olika slags information.

Mitt samlande av hela världens kapsyler upphörde i slutet av 1990-talet. Den största anledningen var nog att alla de nya staterna i forna östblocket började ge ut egna kapsyler på sitt lands språk. Det blev omöjligt att kunna avgöra om en kapsyl var från Vitryssland eller Uzbekistan. Dessutom försvann ungefär samtidigt de egna ländernas kapsylfabriker genom att multinationella bolag köpte upp mindre kapsylfabriker och det blev omöjligt att med hjälp av kapsylfabrikens logo på kapsylen avgöra från vilket land den kom. Eftersom jag ordnat min samling landsvis, gick luften ur för hela världensamlande.

Detta sammantaget fick mej att fortsättningsvis enbart samla på svenska kapsyler. Jag tar självfallet emot utländska kapsyler från släkt och vänner, men byter numera inte med utländska samlare.

Jag har kört in alla mina kapsyler i en exceldatabas, där jag anger ursprungsland, bryggeri, text på kapsylen, färg och kapsylfabrik. För svenska kapsyler har jag en särskild databas där jag även anger baksida och typ av dryck. Min samling omfattar idag knappt 3.000 olika svenska kapsyler cirka 46.000 olika kapsyler från hela världen.

Vad är då en kapsyl värd? Den som är intresserad kan ju kolla på E-bay. Normalpriset för utländska är ungefärligen upp till 1 Eu. Men det finns sällsynta amerikanska som kostat ett par tusen dollar. Särskilt en serie från 1930-talet med figurerna ur skämtserien Pigge och Gnidde är dyrbara och eftersökta av USA-samlare. Bryggeriet Rolling Rock gav i början av 1990-talet ut en serie med sex galopphästar. Den sjätte hästen fanns bara i en ytterst begränsad upplaga och kunde ge köparen flera tusen dollar från bryggeriet.

Svenska kapsyler kan kosta upp till ett par hundra kronor för de verkligen sällsynta vid köp samlare emellan eller på E-bay eller liknande ställen. Det verkliga värdet är ju som alltid, vad någon är beredd att betala. Det finns utländska samlare som tidigt fått tag i äldre svenska kapsyler och begär kanske 500 kronor per styck. Men jag skulle tro att deras försäljning inte går särskilt bra.

Min äldsta kapsyl är en amerikansk Pepsi från omkring 1908. Jag har bytt till mej den i USA. Min äldsta svenska är en reliefkapsyl från Granholms bryggeri i Kosta. Uppgifter i litteraturen säger att det bryggeriet lades ned 1940, så kronkorken är äldre än 68 år.

Det jag vet med mej om, är att jag saknar många svenska mellanölskapsyler och kapsyler från fram för allt 1950- och 1960-talet. Jag är alltid intresserad av att köpa eller byta till mej sådana jag saknar. Finns det medlemmar i klubben som har äldre svenska kapsyler till försäljning och avyttring, kontakta mej gärna så lämnar jag en uppgift om till vilket pris jag kan tänkas köpa kapsylen.

Bilden som illustrerar artikeln visar dels hur intetsägande svenska kapsyler nu i bruk kan se ut, ett fint exempel på en tysk kapsyl och några exempel på i mitt tycke de snyggaste svenska kapsylerna som någonsin getts ut. 1960- och 1970-tals kapsyler från det numera insomnade bryggeriet Wårby. Det som mest frapperar är att bryggeriet hade tid och ekonomi till att ge ut olika kapsyler för olika sorters läsk. Snyggt, bra och efterföljansvärt.

Den som är intresserad av att se min samling är självfallet välkommen att besöka mej, men ring gärna först för att bestämma tid.

I en kommande artikel har jag för avsikt att berätta lite om kronkorkens historia, mer om kapsylsamlande och liknande.

Lars Forsberg
Traststigen 1
595 53 Mjölby
Tel 0142-14805



SvD söndag 15 juni 2008

Här är ölet det primära

BIERGARTEN München ruvar på en hemlighet, ölträdgårdarna. Så självklara för en Münchenbo att de knappt marknadsförs, men tämligen okända här i Sverige. Då är det tur att SvD Resor finns. Vi har nämligen koll på de bästa.

De flesta känner till Münchens Oktoberfest, den kända ölfestivalen som trots sitt namn bryter ut i slutet av september. Festivalen pågår i stora tält resta på Theresienwiese och får alltid mycket uppmärksamhet. Men om Münchens många trevliga ölträdgårdar som har mycket längre säsong och som passar en mindre rusfixerad turism skrivs det tyvärr mindre.

SvD utforskade under några dagar fenomenet och hann då med ett tiotal. Men innan vi berättar om de bästa ska vi försöka oss på en definition av begreppet ölträdgård, eller "Biergarten" som det heter i original.

En Biergarten har i regel plats för flera tusen gäster vid borden som

skuggas av höga kastanjer. Förr i tiden fyllde kastanjerna en funktion då de skuggade marken så att ölfaten hölls svala i de underjordiska valven.

I en Biergarten är öl huvudsaken, även om många av Münchens ölträdgårdar erbjuder ett högklassigt kök. Det är till och med så att du kan ta med dig både favoritduken och favoritkåket hemifrån, duka upp och sedan bara köpa din öl på stället.

Har du inte besökt en Biergarten tidigare kan det vara läge att passa på i sommar när München firar sitt 850-årsjubileum.

THOMAS BERGLUND
thomas.berglund@svd.se

ster. 8 000 sittande gäster kan man ta emot. Som namnet antyder får du sällskap av ståtliga hjortar när du själv hämtar och diskar(!) ett enlittersstop för att sedan få det fyllt från ett nyknackat träfat.

3. Paulaner Keller,
Hoch Straße 77
Öl: Paulaner
På Paulaner Keller, eller "Paulaner am Nockerberger" som Münchensborna säger, åt vi den bästa maten. Paulaner Keller, som två gånger har valts till "mein schönster Biergarten" av tidningen Abendzeitungs läsare, serverar bland annat det ofilttrade, grumliga och vitaminrika ölet "Nockherberger". Ta spårvagn 25 till Ostfriedhof.

4. Hofbräukeller,
Innere Wiener Str. 19
Öl: Hofbräu
På andra sidan floden Isar hittar du, efter en spårvagnstur till Wiener Platz, en annan klassiker, Hofbräukeller. Mer ölträdgård än ölhall till skillnad från berömda Hofbräuhaus mitt i München. Den senare måste du naturligtvis besöka, men du kommer garanterat att känna dig mer hemma på Hofbräukeller.

**5. Seehaus och
6. Chinesischer Turm**
Englischer Garten
Öl: Paulaner, Löwenbräu

Två Biergärten (där kom pluralformen) i den imponerande stadsparken, större än Central Park i New York. Chinesischer Turm med sin kinesiska pagod är kanske Münchens mest kända ölträdgård. Ta U-Bahn till Münchener Freiheit, besök dem i tur och ordning och få såväl motion som en hisnande naturupplevelse på köpet.

Fler tips:

- Ett besök på Weißes Bräuhaus, vid Tal 7 (i stort sett runt hörnet från Hofbräuhaus) är nästan ett måste. Där njuter du ett glas Schneider Weiße och husets goda weisswurst.
- Den riktige ölnörden rekommenderas en tripp med S-Bahn till den pittoreska staden Freising, en dryg timmes resa. Där ligger nämligen världens äldsta - och kanske bästa - bryggeri, Weihenstephan, med egen liten ölträdgård och förstklassig restaurang.

© SvD tipsar om de bästa ölträdgårdarna

1. Augustinerkeller,
Arnulf Straße 52
Öl: Augustiner
Mycket centralt, inte långt från centralstationen, ligger denna klassiska, gröna och lumriga pärla. Många "Stammtichen" vittnar om att detta inte är någon turistfälla. Promenera eller ta spårvagn 17 till Hopfenstraße och beställ "eine Mass", ett enlitterskrus med gyllene "Edelstoff".

2. Hirschgarten,
Hirschgartenallee 1,
Neuhausen
Öl: Augustiner, Hofbräu, Kaltenberg
Nästa stopp blir mäktiga Hirschgarten. Fortsätt med linje 17 till Kriemhilden Straße. Promenera ner för Herder Straße till Königbauer Straße och ta till höger så har du "bakvägen" till Hirschgarten till vän-



Den största akademiska pompa som Stockholm någonsin har skådat utvecklades då högskolorna i Stockholm fick rang och värdighet av Kungligt universitet. Det skedde lördagen den 3 september. Jagaren Gästrikland låg ute på Riddarfjärden och sköt 21 skotts salut men inne i Stadshuset smällde Birra-kapsylerna. Och de många gästerna i Blå Hallen njöt av »St Eriks Birra Universitatis — speciellt bryggt för Stockholms Universitets Studentkår, september 1960 — Stockholms bryggeri» som det står på etiketten.

Än en gång har StB:s goda samarbete med studentkåren fått ett påtagligt bevis. Kar de Mumma har alltid varit en pålitlig vän av våra produkter. Det visar också hans kåseri den 6 september som Flaskposten anser orättvist att undanhålla läsarna:

S U S

Ohlin och Hedlund överens om Birra

För att tala om något annat, ni borde försöka komma över en flaska Birra universitatis. Det står SUS upptill på flaskan och ölet är specialbryggt i anslutning till Stockholms Universitets Studentkårs (därav SUS) födelse. Ölet är ett mellanting mellan Gammel Carlsberg, Tuborg, Avesta, Mulatt, Fagott, Tingsryd, Porter och litet av varje. Det kan drickas stående och även till surströmming. I Uppsala och Lund och Göteborg finns inte maken till öl, så Stockholms Universitet har tagit ledningen redan i starten.

Professor Ohlin bjöd Hedlund på en Birra i går eftermiddag och de var överens om att det smakade bra, annars är de inte alls så överens som man på sina håll hoppas och tror. »Två slår den tredje» har varit en populär rubrik för trivselossarna i dessa dagar, men det förefaller inte att hålla streck. Fast det hade förstås varit värre om man rubricerat fallet Ohlin—Hedlund »Sista paret springer ut».

Många lekfulla rubriker återstår. »Björnen sover» med Kekkonen och Krusse, »Kurragömma» med Sträng och omsättnings-katten m. m.



Flaskposten 1960 nr 2/3

TYSKA BRYGGERIET

minnesrik bryggaregård riven

Flaskposten 1960 nr 1

Stockholm har blivit ett bryggeriminne fattigare. I dagarna har man rivit det låga envåningshus från 1700-talet med adressen Östgötagatan 50—52 som utgjort återstoden av Tyska Bryggeriet, känt som det första företag i vårt land som tillverkat underjäst öl. Det var emellertid länge sedan det bryggdes öl i denna fastighet. Den inköptes nämligen redan 1882 av fabrikören F. Grumme som på tomten anlade en tvål- och parfymfabrik, och den gamla bryggaregården har alltsedan dess inrymt AB Grumme & Sons kontorslokaler och styrelserum.

Anledningen till husets rivning är att Östgötagatan, som bildar en svacka på detta ställe, skall fyllas ut och breddas. Den nya tiden går förödande fram över de få kvarvarande idyllerna i denna del av Södermalm, där det för ett par hundra år sedan fanns åtskilliga bryggerier på grund av den goda vattentillgången kring den sandås som här strök fram nedanför Mosebackehöjden.

Nu har turen kommit till den byggnad som 1739 uppfördes av bryggaren *Jurgen Henrik Marq-*

vardt och ingick i den fastighet som i bouppteckningen efter hans hustrus död anges som »en gård med stenhus samt Brygg- och Brännvinsverk i S:ta Catharinae församling och Quarteret Postmästaren vid Tullportsgatan N:o 71 på fri grund», värderad till det icke obetydliga beloppet av 42 000 daler kmt.

Marqvardt var redan när han förvärvade fastigheten en välmående bryggare och kunde genom idogt arbete och flera förmånliga hus- och tomtköp ytterligare förbättra sin ekonomiska ställning och utöka sin rörelse samt inreda sitt hem med en lyx som var ganska ovanlig för en genomsnittsborgare i dåtidens Stockholm. Men hans sista år fördystrades av motgångar och sjukdom, och när han dog 1768 hade bryggerirörelsen gått mycket tillbaka.

Växlande öden

Ehuru sonen *Carl Jurgen* var utlärad bryggare var han ej mannen att rycka upp bryggeriet. Efter väx-

lande öden under en lång rad av ägare förhyrdes det gamla bryggeriet 1843 av löjtnant *Fredrik Rosenquist af Akershult* som tre år senare förvärvade fastigheten. Här började denne som den förste i vårt land att tillverka underjäst öl, vilket han lärt sig under en studieresa till Bayern, där han även utvalt den tyske bryggmästaren *Franz Adam Bechmann* till sin medhjälpare. Under dennes överinseende företogs betydande omändringar i bryggeriet, så att det på hösten 1843 hade blivit »en efter utländskt mönster fullständigt inrättad öl- och porterfabrik» som fick namnet *Tyska Bryggeriet*.

Rosenquist kunde emellertid ej utan vidare igångsätta tillverkningen då han icke var medlem av bryggareämbetet och måste ha kungligt tillstånd att bli bryggare. Bryggareämbetet gjorde allt för att hindra honom, men lyckades ej, då skråväsendet just vid denna tid började luckras upp och näringsfriheten slå igenom. Rosenquist torde ha satt igång tillverkningen den 10 november 1843, och den första annonsen om hans öl var synlig i dagspressen den 21 februari 1844.

Bayerskt tilltalade hovet

Det var emellertid icke lätt att lansera det nya ölet, och därtill kom att Rosenquist saknade nödig

rörelsekapital. Han fick emellertid ekonomisk hjälp av goda vänner, och hans sega energi och stora uppslagsrikedom banade snart väg för det bayerska ölet. Därtill kom att han funnit en gynnare i Oscar I:s gemål Josefina, som var uppfödd i Bayern och aldrig kunde förlika sig med det fadda svenska ölet. Hon blev genast en av Rosenquists bästa kunder, och exemplet från hovet gjorde det bayerska ölet hastigt populärt i de förnämre huvudstads-kretsarna.

Rosenquist slog också in på helt nya vägar för att göra sitt bryggeris produkter kända. Sålunda insåg han redan från början annonseringens betydelse. Hans annonser, som för sin tid var av jätteformat, innehöll bl. a. uttalanden av medicinska auktoriteter om det nya ölets »hälsosamhet» och »stärkande kraft». Han blev också en banbrytare för ölförsäljning på flaskor, vilket tidigare endast förekommit i obetydlig omfattning. Rosenquist var vidare den förste som till skydd mot efterapningar använde korkstämpel.

En nyhet var också att allmänheten på rekvisition av 6 hel- eller 12 halvbuteljer kunde få ölet hemkört. Det gick också för sig att köpa flaskölet direkt av utköraren. I stadsdelarna norr om Slussen inrättade han särskilda försäljningsställen, och han stimulerade också kryddkrämarna att föra Tyska Bryggeriets öl. Troligen stod Rosenquist även



Tyska Bryggeriet från gårdsidan. Huset i bakgrunden, något dolt av stegen, visar den plats där Stockholms första tivoli låg.

bakom de »Bierstuben» som efter tyskt mönster växte upp i Stockholm vid denna tid.

Stockholms första tivoli

Alla dessa åtgärder samverkade till det bayerska ölets snabba spridning. Men det verkliga genombrottet åstadkom Rosenquist med sitt tivoli i den s. k. Beijerska trädgården intill bryggeriet. Idén fick han från Köpenhamn, vars Tivoli tillkommit några år tidigare.

Stockholms första tivoli öppnades 1847. Där bjöds om onsdags- och söndagskvällarna på musik, dans, målskjutning, karusellåkning, uppträdande av akrobater och andra numera klassiska tivolinöjen. Den materiella välfägnaden utgjordes av sexor samt te, lemonad, mandelmjök och givetvis först och främst bayerskt öl.

För förbindelserna till det avlägset liggande förlustestället inrättade Rosenquist två busslinjer, den ena från Gustaf Adolfs torg med bussarna »Napoleon» och »Mazurka» och den andra från Södermalmstorg med »Svea».

Under tre år stod Rosenquists Tivoli i sitt flor, men det blev allt svårare att dra den stora publiken dit sedan ett nytt tivoli öppnats på Norrmalm, och till slut måste Södra Tivoli, som det nu benämndes, läggas ned. Men Rosenquist hade då nått sitt mål — att göra det bayerska ölet populärt.

Bechmann blev efter några år delägare i Tyska Bryggeriet och övertog 1850 helt ledningen av detta. Men fyra år senare uppstod det en schism mellan de bägge kompanjonerna, varvid Bechmann lämnade företaget. Med tillhjälp av andra bryggmästare fortsatte Rosenquist ensam. Så småningom måste bryggerirörelsen helt läggas ned, och på 1870-talet förhyrdes fastigheten av Bjurholms bryggeriaktiebolag som där tillverkade svagdricka, svensköl och sockerdricka, tills fabriker Grumme inköpte egendomen.

Dyrgripar räddade

Nu har alltså Marquardts och Rosenquists gamla bryggargård jämnats med jorden, men det värdefullaste av dess inredning, en svit väggmålningar från 1700-talet, förställande herdescener i tidens stil, har dock räddats undan förstörelse. Man antar att dessa målningar är kopior efter franska mästare ur Watteaus skola, möjligen utförda av konstnärer som inkallats för att dekorera det nybyggda kungliga slottet.

Målningarna har av AB Grumme & Son skänkts till Nordiska museet, vars uppgift det nu blir att



Överst: Det gamla mälteriet med bibehållen golvbeläggning och i bakgrunden återstoden av kölnan. Under: Grundstenen till bryggeriet med Marquardts initialer och året 1739.

eventuellt i samförstånd med Stadsmuseet finna en värdig plats för dem. Ett förslag som framkastats är att överföra dem till Ebba Brahes palats, Götgatan 6, som nu räddats åt eftervärlden av stadsplanerarna.

Källaren under byggnadens norra del, som använts som mälteri alltifrån början, var ännu vid rivningen väl bibehållen med sina stenplattor på golvet och stommen till den gamla kölnan. Om själva tillkomsten av huset vittnar en fyrkantig grundsten som utgjort sockel till en av de träpelare som bar upp källarens bjälklag. På denna är nämligen inhugget »I. H. M. (Jurgen Henrik Marquardt) anno 1739». Stenen har skänkts till Bryggerimuseet, där den ställts upp intill den unika hästvandringen av trä som också stammar från Tyska Bryggeriet.

Harald Thunæus

Aftonbladet

Fredag 29 augusti 2008

Urklippet har tillhandahållits av Sören Borgström



ÖLVETARE *Bryggmästare Charles Cassino kan sin öl – och delar med sig av sina kunskaper.*

Är du en sån som "kan själv"?

Då finns det ställen som passar dig perfekt.

Du kan numera till och med brygga ditt eget öl.

Att personerna bakom Monks café är ölälskare är ingen hemlighet. Med 1400 olika sorter på menyn och ständigt nya ölfestivaler och provningar är det svårt att dölja. Nu har de expanderat och skaffat sig ett bryggeri.

– Man tittar ju hela tiden på vilka mervärden man kan tillföra när man verkar i ölvärlden. I och med verksamheten med Monks café så har vi fått många bra kontakter, särskilt med hembryggarna. Vi förstod att de saknade det här, säger Recep Celik, marknadsansvarig.

Nioliterskurs

Men man behöver inte vara insatt i bryggandets konst för att kunna göra sin egen öl. Varje söndag ordnas det bryggarkurs,

där resultatet blir nio liter öl. Man bestämmer datum och tid för när det så småningom ska serveras och dyker då upp med ett gäng törstiga vänner. Kursen kostar 995 kronor i introduktionsfasen, längre fram kommer den att kosta 2375 kronor.

Fruktbar dryck

Bryggeriet är redan igång och där har tillverkats ovanliga saker som tomatlager, hallonporter, veteöl med ananas och kaffe-lager. Dessa sorter ska säljas på

Stockholm Beer festival i september.

– Vi kommer att ta ut svängarna ganska rejält i bryggeriet, även om vi kommer att göra vanliga öl också, säger bryggmästare Charles Cassino.

Recepten är inte hemliga, tvärtom. De kommer att läggas upp på hemsidan i detaljnivå så att hembryggare kan testa dem.

– Vi menar allvar med att förädla ölkulturen, säger Recep Celik.

4 ANDRA STÄLLEN DÄR DU KAN REDA DIG SJÄLV (OM AN INTE SASÉN)

Café Piastowska
Tegnérsgatan 5
21 25 08

► Ställets kaffedrinkar serveras på rara små mässingbrickor, med de olika komponenterna var för sig. Sedan får du mecka ihop efter tycke och smak. Café Wisnówska rekommenderas, med kaffe, li-kör av morellkärnor och armagnac i choklad.

Nyfiken gul
Hammarby Slussv. 15
642 52 02

► Självgrillstället, med allt från fläskfilé till hajkbanan, har öppet ännu. Säsongsavslutning först 14 september.

Blåbär
Upplandsgatan 54
32 54 75

► "Komponera din egen sallad" är konceptet här. Du mixar och matchar olika ingredienser. Är du velig går det bra att köra halva tallriken med en sallad, och halva med en annan.

Rosenhill Trädgård och musterier
Nyckelbyvägen 22,
Ekerö
560 200 60

► Dorn mustar, men minst 20 kilo äpplen och päron får du ta med själv. Så du kan gott kalla den "din egen äppelmust" när du serverar den hemma till gäster. Kostar cirka 5 kronor litern.

Sunes vin.

Nu varje
vecka

& annan dryck



Arbetsblad 20080507

Redaktör: Sune Liljevall Tel: 026-15 93 00 E-post: sune.liljevall@arbetarbladet.se

Hellre ölmage än lågkaloriöl

I USA har hälso- och light-trenden på allvar nått ölmarknaden. Där har till och med ett lightöl, Bud Light, blivit marknadsledande och är i dag

USA:s och sannolikt hela världens mest sålda öl.

Nu satsar Carlsberg stort i Sverige på att lansera öl med cirka 30 procent färre kalorier, både som folköl och starköl, under namnen Carlsberg LITE och Falcon LITE.

Bryggerijätten hoppas kunna erövra en marknadsandel på 20 procent genom att lansera dessa öl som mer hälsosamma alternativ.

LITE FÄRRE KALORIER.

Carlsberg Sverige lanserar lågkaloriölen Carlsberg LITE (nr 88479, 12,90 kr/33 cl) och Falcon LITE (nr 86520, 11,50 kr/33 cl) på Systemet. Tyvärr smakar de som urvattnade varianter av de redan klena, karaktärlösa originalen.

I juni lanserar Pripps en liknande variant under namnet Pripps Blå Pure med lägre kolhydrathalt än vanlig öl. Smakmässigt är det inget att se fram emot.

Hela idén med lättvarianten ställer jag mig tveksam till.

För det första är öl, tvärt emot vad många tror, ett ganska kaloriskt alternativ. Mindre kaloriskt än dringar, vin och mellanmjölk. Öl består ju främst av vatten. Alkoholen är den främsta kalorigivaren.

Den så berömda ölmenagen kommer främst om man dricker stora mängder öl.

Och kanske i lika stor utsträckning av att många samtidigt som ölen immun-

digas käkar feta onyttigheter som chips, jordnötter och hamburgare.

Det mest påtagliga med lightölen är att de är extremt karaktärlösa. Carlsberg LITE och Falcon LITE är i såväl folkölsversionen (3,5 %) som i starkölsvarianten (4,5 %) mördande tråkiga. I folkvarianten gränsar det till missbruk av vatten. Klent humlat, aromfattigt och vattningt. Okej, iskalla en varm sommardag kan de slinka ner, men ta annars fasta på beteckningen LITE.

För inte vill man ha mycket av det. Själv väljer jag bort det helt. Och då har man förvisso till 100 procent nått målet att få ned kaloriintaget.

Sune Liljevall

fakta.

Kaloriinnehåll i olika drycker

• Näst efter fett är alkohol det mest kaloritäta som finns. Alkohol innehåller sju kalorier per gram och fett nio. Men det råder olika åsikter bland experter om man över huvud taget kan bli tjock av alkohol. Alkoholen förbränns nämligen omedelbart och lagras till skillnad från socker och fett inte i kroppen.

Kcal per deciliter:

| | |
|-----------------------|-----|
| Whisky (40 %) | 220 |
| Gin & Tonic | 80 |
| Rött vin | 76 |
| Torr vitt vin | 70 |
| Chokladdryck | 75 |
| Standardmjölk | 60 |
| Mellanjölk | 47 |
| Lättmjölk | 38 |
| Läsk | 40 |
| Starköl (7%) | 50 |
| Starköl (normalstark) | 45 |
| Starköl Light | 35 |
| Folköl (3,5 %) | 33 |
| Folköl Light (3,5 %) | 25 |
| Vatten | 0 |

Källa: Carlsberg med flera

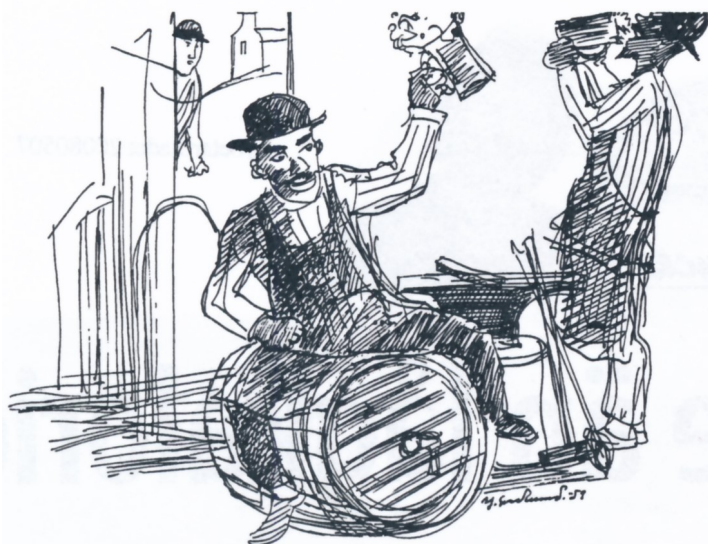
DN. FREDAG 19 SEPTEMBER 2008

Försäljningsrekord av kinesiskt öl

I sex år har Kina konsumerat mest öl i världen. Och Kinas största ölvarumärke, China Resources Snow, har länge varit det näst mest sålda varumärket i världen efter amerikanska Bud Light. Men försäljningen av Snow har ökat stadigt och hittills i år har den stigit med 22 procent jämfört med samma period 2007, vilket har petat Bud Light från tronen som det mest sålda ölet.

LINDA FLOOD





Flaskposten 1960 nr 2/3

Hundraårigt öl:

En kuriös dryck med traditioner

Det torde inte vara många som hört talas om hundraårigt öl, och ännu färre är säkerligen de som någon gång haft tillfälle att smaka på det. Hundraårigt öl finns nämligen inte i handeln och har väl aldrig funnits. Det har alltid varit en förnäm och exklusiv dryck som gått i arv inom några få familjer med anknytning till våra svenska vallonbruk och dessutom spritt sig till några slott och herresäten i mellersta Sverige. Märkligt nog har denna i många avseenden egendomliga dryck tydligen endast förekommit i vårt land, och den har inga som helst motsvarigheter utomlands, ehuru dess uppkomst torde kunna sättas i ett visst samband med ett utländskt inslag i vår kulturhistoria.

Vallonöl blev 114-årigt

De vallonska smederna, som från Belgien invandrade till vårt land i början av 1600-talet, kunde inte förlika sig med det svenska färskölet, som eljest var en mycket uppskattad dryck, ej minst av befolk-

ningen vid våra bruk, där särskilt midsommaren brukade firas med ymnig förtäring av nybryggt öl. Man vet väl inte i detalj hur vallonerna tillverkade sitt öl, men tydligen lade de vikt på att låta detta mogna genom en lång och omsorgsfullt skött lagring.

Welam de Besche, som från 1618 arrenderade Finspångs bruk, blev av denna orsak uppfordrad av de belgiska smederna att från hemlandet skicka efter en »riktig» bryggare, och de t. o. m. hotade med arbetsnedläggelse, om inte ölfrågan ordnades efter deras önskemål. De Besche måste gå med på deras krav, och troligen redan 1619 anlände bryggaren Lina Goffin till Finspong, där han satte igång att brygga, inte bara marsöl på sitt hemlands sätt samt svensköl utan också, som det hette, »gammalt öl för herren själv». Även vid bruken i norra Uppland var denne Goffin verksam omkring 1626.

Vare sig det var Goffins idé eller ej, drevs lagringstiden på ölet i Finspångs källare så småningom upp över alla rimliga gränser och räknades slutligen inte i månader eller år utan i årtionden. Ja, ännu 1760 fanns det kvar öl som Goffin hade bryggt 1646. Det var alltså 114 år gammalt, och gick vid denna tid under namnet »morbror». Tydligen var det inte längre något njutningsmedel utan användes som medicin, vilket nog aldrig hade varit Goffins avsikt.

Hundraårigt öl som inte är hundraårigt

I Dannemora bergslag menade man något helt annat när man talade om hundraårigt öl. I bruksherrgårdarnas källare låg en rad stora ölfat, vilka alla var försedda med en anstickningskran i fatbottens mitt. Detta gjorde att man inte kunde tulla fatet på mer än högst hälften av innehållet när man en gång om året, vanligen till jul, tappade ölet på flaskor. Omedelbart efter tappningen fylldes fatet upp igen med nybryggt öl och sedan fick det ligga till nästa år, då proceduren upprepades, och så gick det år efter år. Benämningen hundraårigt på detta öl är givetvis ganska oegentlig, då det hundraåriga ölet i ett sådant fat förekommer där i endast homeopatiska mängder.

Så uppstod bruket dricka ur stöveln

I många värdshus finns fortfarande en stövel av glas som bärs fram då någon större händelse skall firas. Stöveln går då laget runt. Seden kräver att man skall lyfta den med en hand — något som kräver inte så lite skicklighet och vana. Enligt vad som berättas skulle seden ha uppstått så här: Som sändebud från konung IX av Frankrike for Bassampierre år 1600 till Bern för att förnya den gamla alliansen som ingåtts med de 13 kantonerna i Schweiz. Han lyckades med sitt uppdrag. När Bassampierre väntade på sin vagn vid värdshuset kom de 13 kantonernas fullmäktige fram till honom och tömde till alliansens ära sina medhavda bägare. Sedan var det meningen att Bassampierre skulle dricka ur alla de 13 bägarna. I stället drog han av sig ena stöveln och hällde bägarnas innehåll i den och drack ur stöveln i en enda jätteklunk.

Hälften av det öl som tappas är ju blott ett år gammalt, fjärdedelen är två osv. Av 10-årigt öl finns högst en tusendel, av 20-årigt en miljondel, av 40-årigt en biljondel, och då kan man möjligen ana hur litet 100-årigt det bör finnas kvar där.

Tilltalar traditions känslan mer än smaken

Emellertid är de äldre årgångarna tillräckliga att ge detta öl en speciell arom som påminner om rödvinsnets. Vad smaken beträffar är syrligheten den mest framträdande, beroende på att en del av alkoholen övergår till ättiksyra. I ett väl skött hundraårigt öl är syran knappast kraftigare än den man finner i ett ordinarie rödvin, men ofta har genom någon malör, såsom otäta fat eller för varm källare, ättiksmaken blivit så intensiv att ölet trots riklig tillsats av socker är ganska onjuttbart.

Disponent *Sten Simonsson*, som haft hundraårigt öl i sin vård på Södertelje bryggeri, skriver också i en artikel om detta öl att det onekligen skänker större sensationer för den drickandes traditions känsla än för hans smaksinne. Det torde också enbart bero på traditionen att det hundraåriga ölet ännu lever kvar. I de familjer där det förekommer anser man inte att det varit någon riktig jul, om man inte tömt en bägare av denna fädrens doftande men sura brygd.

Hundraårigt öl i Uppsala

Det hundraåriga ölet tycks framförallt ha levt kvar i det traditionsrika Uppsala, där Bayerska bryggeriet fått det ansvarsfulla uppdraget att vidmakthålla ännu drickbara brygder och återställa sådana som urartat. Det låg alltså nära till hands för Flaskposten att vända sig dit för att få höra lite mer om denna originella dryck, och en dag i våras arrangerade bryggeriets disponent *Teodor Carling* i detta syfte ett sammanträffande med några personer som hade erfarenhet av dylikt öl.

Tyvärn blev direktör *Georg Gedda* från Surahammar förhindrad att vara med vid detta tillfälle. Han är emellertid ägare av ett fat hundraårigt, som han förra sommaren fick inackorderat på bryggeriet. Första brygden på detta fat gjordes 1806, och ölet har sedan 1830-talet varit i släktens ägo.

Flaskpostens utsände hade emellertid nöjet att sammanträffa med f. bryggmästaren vid Uppsala Bayerska bryggeri, civilingenjör *Sven Hallström*, som i många år hjälpt amatörbryggarna med goda råd, samt med förman *Sigfrid Jansson*, som ser till de olika faten runtom i staden, årligen tappar av dem och ger dem ny påfyllning med överjäst öl på starkvört. I en av ärkebiskopsgårdens källare ligger t. ex. det *Isanderska* fatet, som väl förvaltas av »allvetaren» *Einar Haglund*, ehuru det väl är tvivelaktigt om det är här han släcker sin oerhörda kunskaps törst eller stärker sig för kommande frågesporttävlingar.

En annan ägare av hundraårigt öl är f. källarmästaren på Gillet, dir. *Henrik Svanfeldt*, f. ö. nära 50-årig styrelseledamot i Uppsala Bayerska. Denne fick 1910 överta ett fat som i långliga tider förvarats på Jälla gård i närheten av Uppsala och blev därmed en entusiastisk dyrkare av denna dryck. Men på sistone har han råkat ut för malören att ölet surnat för honom, och han berättade att han nyligen låtit analysera det, varvid inga spår av alkohol kunde påvisas i det — allt hade förvandlats till ättika. Vi fick provsmaka en flaska, och man kan inte säga att det var någon större njutning. Däremot var Bayerska bryggeriets hundraåriga inte dåligt och skulle säkert smaka bra tillsammans med en stek av något slag.

En gammal bryggare berättar

I samband med det hundraåriga ölet kunde f. ö. ing. Hallström — som med sina snart åttio år visade sig äga ett fantastiskt gott minne — berätta ett par episoder från sin verksamhet vid Uppsala Bayerska. När han 1908 tillträdde sin plats där, var bland det första han hade att göra just att brygga svensköl för midsommarfirandet vid Gimo och Österby bruk. Svenskölet var överjäst, och Hallström använde härtill den svagdricksjäst som fanns på bryggeriet. Den visade sig emellertid vara så oren att svenskölet surnade. Det var inget annat att göra än att skaffa ren jäst från annat håll och göra en ny brygd. Den misslyckade brygden tog ing. Hallström ned på ett fat för att låta det bli »hundraårigt», men det var ju att börja i galen ända eftersom det redan var surt, och när han insåg detta fick fatets innehåll gå i kloaken.

Samma öde drabbade emellertid på 1920-talet ett fat med verkligt välskött och fint hundraårigt öl, som ing. Hallström sedan länge haft i lagerkällaren. Bryggeriet hade fått en ny maltdryckskontrollör som var ovanligt nitisk. Denne fick en dag se i brygghusjournalen att Hallström satt till ett halv kilo mer kulör till svagdrickat än vad lagen då tillät och gjorde anmälan, varpå Kontrollstyrelsen gav bryggeriet en varning.

Det dröjde inte länge förrän det kom en ny anmärkning. Bryggeriet hade fått 6 hl julöl över, och Hallström hade låtit blanda ut det i svagdrickat. Även detta var mot lagen, ehuru staten förtjänade på den maltskatt som erlagts för julölet. Vid denna tid hade Ups omkring 10 hl hundraårigt öl liggande, och som detta nog var en olaglighet, riskerade inte Hallström en tredje anmärkning utan gick till bryggeridisponenten, major *Fredrik af Ekenstam* och frågade om denne ville ta ansvaret för detta öl om något skulle hända. Men det ville inte majoren, och så hamnade även detta verkligt fina öl i Fyrisån.

Harald Thunæus

Européer bjuder på amerikanskt öl

InBev vill betala 300 miljarder för Anheuser-Busch

Belgienbaserade InBev vill köpa USA:s ledande bryggare Anheuser-Busch för 300 miljarder kronor. Budet väcker häftiga känslor i USA. Bolagets Budweiser och Michelob har närmare hälften av den amerikanska ölmarknaden.

Knappt hade InBev lagt ett väntat bud på Anheuser-Busch förrän Missouri-guvernören Matthew Blunt signalerade motstånd.

– Dagens bud att köpa företaget gör mig djupt oroad, sa guvernören i ett uttalande.

Anheuser-Buschs huvudkontor ligger i Missouris metropol St Louis. Det är en industristad som sett andra huvudkontor försvinna, som när Boeing svalde flygtillverkaren McDonnell Douglas.

InBev har förutsett att ett utländskt övertagande av Budweiser, Bud Light och Michelob med sina olika Light- och Ultravarianter kan skaka den amerikanska folksjälen. I sitt bud har InBevs chef Carlos Brito knappast ord för att beskriva hur fint Anheuser-Busch är och vilka fantastiska ölmärken som InBev vill överta och sprida runt över världen.

Namnet på det fusionerade bolaget ska anknyta till Anheuser-Busch tradition, lovar InBev. Budweiser, med europeiska mått mätt en ganska fadd produkt, ska lanseras globalt.

Ekonomiskt är budet sockrat en bra bit över aktuella börskurser. InBev är redo att ta lån på minst 40 miljarder dollar för att genomföra affären med prislapp på dryga 46 miljarder dollar vilket är djärvt i nuvarande ekonomiska klimat.

Anheuser-Buschs huvudmarknad är USA. Tidigare vd:n August Busch III från den ägar-



FOTO: VICTOR FRAILE/REUTERS

Belgienbaserade InBev, som bland annat har ölmärkena Stella Artois och Beck's, vill köpa amerikanska Anheuser-Busch. Blir affären av blir bolaget etta i ölvärlden.

Fakta

InBev bildat på 2000-talet

InBev och SABMiller har bildats genom köp och sammanslagningar på 2000-talet.

Heineken och Carlsberg gick motsatt väg när de köpte och styckade Scottish & Newcastle, en affär som fullbordades i april. Heineken vill bevara sitt oberoende och majoriteten i Carlsberg ägs av en stiftelse.

familj som har styrt företaget sedan 1860-talet lyfte marknadsandelen i USA från 23 procent till 52 procent. Den har nu fallit under 50 procent när mer smakrika uppstickare knaprar in på Anheuser-Buschs klassiska "jobbaröl".

Busch III liksom sonen Busch IV, nuvarande vd och den sjätte i familjen som leder företaget, skall båda vara emot ett uppköp. Men familjen har numera knappt fyra procent av aktierna.

Eftersom det ryktats om ett bud i veckor har hedgefonder rusat in på välkänt vis. De är bara intresserade av vinst på sina aktieaffärer. En större ägare är Warren Buffett.

InBev är redan världens största ölproducent räknat i omsättning med toppmärken som Stella Artois och Beck's. Dessa marknadsförs i USA av just Anheuser-Busch efter ett ganska färskt avtal. Räknat i omsättning är Anheuser-Busch världstrea strax efter

Heineken. SABMiller, tvåa på USA-marknaden och fyra i världen, leder i volym.

Ett sammanslaget InBev/Anheuser-Busch blir en obestridd etta i ölvärlden med en omsättning motsvarande 220 miljarder kronor. Företagen har begränsad överlappning.

Utanför USA är Anheuser-Busch närvarande främst i Kina och Mexiko där man äger 50 procent i Grupo Modelo med Corona Extra.

InBev bildades genom en fusion 2004 av Belgiens Interbrew och Brasiliens AmBew och är ett globalt ölföretag.

Liten överlappning kan å andra sidan begränsa synergieffekterna. När Anheuser-Busch satsar 24 dollarmiljoner i reklam på Super Bowl, finalen i amerikansk fotboll, som är USA:s främsta ölhävardag, ger det blygsam effekt utanför landets gränser.

FREDRIK BRACONIER

08-13 52 15, fredrik.braconier@svd.se

Ölfrågan

Flaskposten 1960 nr 1

1954 års Bryggeriutredning har överlämnat sitt betänkande — ÖLFRÅGAN — till finansministern. Ordförande i utredningen har varit generaldirektör *Elof Cardelius* i kontrollstyrelsen. I direktiven stod det ganska klart att dåvarande finansministern syftade till statliga regleringar inom bryggerinäringen. Men varken ur nykterhetspolitiska eller samhälls-ekonomiska synpunkter finns nu tillräckliga skäl att skärpa regleringen av maltdryckshanteringen eller att avveckla det enskilda vinstintresset, framhåller utredningen.

Utredningen konstaterar att lönsamheten inom bryggerinäringen inte är särskilt hög, och att bryggeriernas prispolitik kan karaktäriseras som restriktiv. Lönsamheten är större vid läskedrycksproduktionen. Antalet ölbryggerier har minskat samtidigt som man märker en förskjutning mot större produktionsenheter och en ökad konkurrens inom branschen. Starkölsproduktionen är förhållandevis obetydlig och ölbryggerierna svarar för eller kontrollerar cirka $\frac{2}{3}$ av lättölstillverkningen och närmare $\frac{4}{5}$ av läskedryckstillverkningen.

Undersökningarna rörande de sociala olägenheterna av ölförsäljningen har visat att maltdrycksmisbruket är ett jämförelsevis litet problem och att antalet ölfyllerister är ringa. Bland ungdomen är ölmissbruk en undantagsföreteelse. Utredningen anser dock att ölkaféerna i städerna kan utgöra delvis slumbetonade missbrukshärdar. Men i stort sett förorsakar nuvarande försäljningsformer inga större olägenheter.

Lägsta kurvan

Av stort intresse är de resultat som utredningen kommit fram till vid undersökningen om malt-dryckernas verkningar på den mänskliga organismen. Man säger där: — Vid förtäring av *samma mängd alkohol* med olika drycker blir skillnaderna i blodalkohol avsevärda. De högsta blodalkoholkurvorna framkommer efter förtäring av sprit. Därefter kommer i tur och ordning kurvorna för starkviner och olika slag av lättviner (röda och vita). De lägsta kurvorna framkommer efter förtäring av maltdrycker. Förbränningshastigheten av alkoholen är också hög efter förtäring av maltdrycker.

Den blodalkoholhalt, som råder i organismen under en längre tid, måste överstiga ett visst kri-

tiskt gränsvärde för att kroniska skadeverkningar skall uppstå. Detta innebär att risken för skadeverkningar efter förtäring av maltdrycker, som leder till den lägsta blodalkoholhalten, måste bli avsevärt mindre än efter förtäring av sprit.

Lättnader föreslås

Utredningen har inte på någon av dessa punkter funnit någon anledning att föreslå skärpt reglering och man har heller inte övervägt ett förstatligande av bryggerinäringen. Denna är ju dessutom intimt sammankopplad med framställningen av lättöl och läskedrycker som är en fri näring.

Av utredningen framgår vidare att tillståndsgivningen för inrättandet av nya bryggerier skall göras smidigare. Tillstånd skall i fortsättningen lämnas av kontrollstyrelsen och inte som tidigare av kmt. Utminuteringsreglerna skall också förenklas på så sätt att tillståndsprövningen slopas och ersätts med en enkel anmälan hos polismyndigheterna på platsen. Utskänkningsreglerna lämnas i stort sett orubbad och några ändringar i gällande bestämmelser om starkölet föreslås inte.

VD nöjd med utredningen

I samband med Stockholms Bryggeriers personalfest i Blå Hallen höll direktör *Bertil Elmfeldt* ett anförande där han också kommenterade bryggeriutredningen. Vi saxar härnedan det avsnittet ur hans tal:

— De största förändringarna inom vårt bolag, vilka också berört hela vår bransch, gäller de helt nya försäljnings- och konkurrensförhållanden, som började i och med 1955 års nykterhetsreform. Starköl, d. v. s. öl med en alkoholstyrka upp till $4\frac{1}{2}$ %, fick då åter börja säljas, fast med inskränkningen, att det skulle ske endast via det statliga systembolaget. Svenska folkets förväntningar var högt uppskrivade och efterfrågan på det tidigare förbjudna ölet blev till en början mycket stor. Det statliga monopolbolaget öppnade också dörrarna på vid gavel för utländsk konkurrens inom denna sektor, en konkurrens, som sedan ingalunda minskat.

Ungefär samtidigt tillsattes »1954 års Bryggeriutredning» med uppdrag att undersöka behovet av

och möjligheterna för att avveckla det enskilda vinstintresset inom bryggerinäringen och utvidga den statliga kontrollen. Utredningen skulle emellertid även ägna konkurrensproblemen inom branschen sin uppmärksamhet. Här gavs sålunda nya signaler för konkurrensen, vilket på ett sätt var ganska naturligt mot bakgrunden av den då nya kartellagen, som ju tog direkt sikte på att undanröja konkurrensbegränsningar. Att denna snabba omläggning av den statliga ölpolitiken och det uppkomna skärpta konkurrensläget åstadkommit en hel del problem är ganska självklart.

Vid vår fest för fem år sedan berörde jag något frågan om den då nyss tillsatta Bryggeriutredningen. Jag framhöll då, att om sakliga skäl och icke doktrinära förutfattade meningar finge fälla utslaget, så borde vi med hänsyn såväl till ölets nykterhetspolitiska betydelse som till bryggeriindustrins ekonomiska förhållanden inte ha anledning att frukta så mycket av den påbörjade undersökningen. Som alla vet, föreligger nu utredningens betänkande färdigt, och det måste för oss alla, som arbetar inom denna bransch, vara tillfredsställande

att erfaras, att en enhällig kommitté efter mycket ingående undersökningar konstaterar, att det varken ur nykterhetspolitiska eller samhällsekonomiska synpunkter finns skäl att skärpa regleringen av maltdryckshanteringen eller att avveckla det enskilda vinstintresset inom bryggerinäringen.

I stället för skärpt reglering föreslås att tillståndsgivningen görs smidigare och reglerna för ölförsäljningen förenklas. Det bör sålunda efter detta bli större möjligheter för oss att få arbeta på ett sätt och under förhållanden, som inte mer avsevärt skiljer sig från dem som gäller för andra industrier, så att vi utan onödiga sidoblickar och under ständig oro för vad för slags svårigheter, som skall komma härnäst, kan få ägna oss åt den tillverkning och försäljning av drycker — från helt alkoholfria till starköl — som vi är utrustade för. Vi får då också möjligheter till långsiktig planering på helt annat sätt än tidigare, något som är av största värde icke minst i den marknad med skärpt internationell konkurrens, som vi liksom andra branscher har att räkna med i en snar framtid.

SvD Näringsliv lördag 28 juni 2008


Öljättar trappar upp striden

WASHINGTON Tonläget hårdnar i striden om amerikanska öljätten Anheuser-Busch. Ledningen förkastar budet från belgisk-brasilianska konkurrenten Inbev med förklaringen att det är för lågt.

Beskedet, som var väntat, kom i ett brev efter börsens stängning i torsdags kväll.

Tidigare under dagen hade Inbev lämnat in en begäran till en domstol i Delaware som tolkades som ett försök att bana väg för ett fientligt övertagande.

-Inbevs förslag innebär en klar undervärdering av de unika tillgångarna i och utsikterna för Anheuser-Busch, skrev vd:n August Busch till InBev-chefen Carlos Brito.

 E24.se



Inbevs uppköp av Anheuser-Busch drar ut på tiden. Läs mer om affären mellan öljättarna på:

• E24.se

Budet uppgick till 65 dollar per aktie eller 46,35 miljarder dollar, men oavsett själva prissättningen rör detta sig om en amerikansk ikon. Motståndet är stort i familjen Busch, med en liten ägarandel i bolaget, liksom i hemstaden Saint Louis och hos facket.

I uttalanden inifrån Anheuser-Buschs högkvarter framhålls också att man har aggressiva framtidsplaner som på sikt kommer att leda till mer vinster och ett högre aktiepris. Försäljningen av välkända Budweiser och

65

dollar per aktie var Inbevs bud, som Anheuser-Busch ratade.

Michelob har annars sjunkit i USA i och med konkurrensen från importmärken och smakrika fylligare ölsorter från lokala så kallade mikrobryggerier.

Dramat lär alltså fortsätta ännu ett tag. Å ena sidan tolkades nämnda brev som att Anheuser-Busch inte helt motsätter sig en försäljning, å den andra visade sig Inbev redo att ta till juridiska vapen för att avsätta hela styrelsen i Anheuser-Busch ifall aktieägarna är intresserade av att sälja.

Affären skulle bli ännu ett steg i en pågående global strukturalisering av bryggerimarknaden. Inbev är för närvarande nummer två i volym i världen.

KARIN HENRIKSSON
karin.henriksson@svd.se



Från SvD någon gång i somras

MAUD LINDHOLM

Jag dricker bara öl ur flaska

Att dissa Guinness, eller annat öl av det slag som känns som att det borde ätas med sked, gör man inte ostraffat i ett ölsällskap. Det kanske är förklaringen till att min karriär i den svängen blev tämligen kort. Jag föredrar betydligt mer lätttryckna sorter, med namn som Kulligullan (eller mer korrekt König Ludwig dunkel) och Grolsch.

Faktum är att jag kan älska även lättöl. Det finns bara ett öl som jag haft svårt att dricka, och det hade inget med smaken att göra - det berodde på rutinerna runtomkring.

Det var i Prag, i landet som då fortfarande hette Tjeckoslovakien. Ett fint ölland kan vi nog enas om, där damer med underarmar stora som lår kom och bar ett helt knippe skummande krus i vardera handen. Ungefär som på värdshuset i Asterix och Obelix. Varje beställning noterades med ett litet streck på en slarvig papperslapp och allt kändes hemtrevligt och ljusår från hel- eller halvspända hak på nordligare breddgrader.

Allt blev bara trevligare och trevligare - tills jag fick syn på diskprocessen. Människan bakom baren tog ett par smutsiga glas från brickan och sänkte helt sonika ner dem i en bytta vatten. Plask. Och så upp igen. Nya glas. Plask. Och så upp. Det hela gick ruskigt snabbt och när glaset sålunda "tvättats" ställdes de på en ny bricka för att raskt fyllas på ur öltunnan. Jag såg hur diskvattnet rann ner i botten av glaset och blandades med ölesterna. Bottensatsen var i bästa fall en centimeter hög, i sämsta närmare fem, innan nytt öl fylldes upp till kanten.

Det var en vändpunkt. Sedan dess dricker jag i princip vilket öl som helst - bara det kommer på burk eller flaska. Det gör nu de ölsorter som vår testpanel smakat sig igenom och tipsar om. Smaklig spis - och tänk på att det finns värre brott än att halsa.

maud.lindholm@svd.se

Det historiska materialet i detta blad har som vanligt tillhandahållits av Sören Borgström. De gamla Gävle-etiketterna kommer från Henrik Unnerbrant

Flaskvatten inte värsta miljöboven

Arbetsbladet
080704

STOCKHOLM
Personer som konsumerar flaskvatten är inte de värsta klimatbovorna. Värre är de som dricker juice, öl eller mjölk, hävdar Handels Utredningsinstitut i en ny rapport.



Handels Utredningsinstitut (HUI), som presenterade rapporten på torsdagen, bygger sin analys på siffror från Totalförsvarets forskningsinstitut (FOI) som beräknat koldioxidutsläppen från olika varor.

Enligt rapporten innebär konsumtion av en liter buteljerat vatten ett utsläpp på 0,8 kilo koldioxid. En liter mjölk ger ett något högre utsläpp, 1,1 kilo, medan motsvarande mängd läsk, lättöl och apelsinjuice medför utsläpp på 2,0, 2,8 respektive 4,8 kilo koldioxid.

- Resultatet visar att flaskvatten släpper ut relativt lite koldioxid, säger Sven-Olof Daunfeldt, forskningschef på HUI.

Sedan flaskvattendebatten tog fart har försäljningen av buteljerat vatten minskat.

(TT)

SvD 080910

I ny tappning

Spendrups övertar varumärket Schweppes från den 1 januari 2009. Spendrups tar över produktion, försäljning och distribution av alla Schweppes etablerade smaker i Sverige, enligt ett pressmeddelande från Spendrups.

Tidigare samarbetade Schweppes med Carlsberg.



TT

