

# BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 1 - 2009



## Innehåll 2009 nr 1

---

---

- Redaktörens spalt 2
- Ordföranden har ordet 3
- Ändringar i medlemsregistret 4
- Roger tar sig gärna ett glas 5
- Coca-Cola-reklam fälld – kränker kvinnor 6
- Namn och Nytt. En doft som försvann 7
- Kapsylmysko 7
- ”Det finns öl för alla tillfällen” 8
- 75 år men ej mera blir 9
- Ändringar i medlemsregistret 10
- Stora öl, små bryggerier 11
- Politikerna fortsätter bjuda barn på alkohol 12
- Boktips för ölälskare 13
- Bomans bryggeri och Bryggeriaktiebolaget Svea 13
- Hur törstiga var vi förra året? 21

**- BRYGGERIKLUBBEN -**

FÖRENING FÖR SAMLARE OCH BRYGGERIINTRESSERADE

\*\*\*\*\*

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

## STYRELSE:

Sören Borgström (ordförande), Ingmar Strannevik (vice ordförande),  
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!

Så var det dags igen att författa en spalt, men jag vet inte vad jag ska inleda med. Det har ju inte hänt så mycket på bryggerifronten sedan jag skrev föregående spalt.

Jag börjar i alla fall med lite information om Alkohollagsutredningens den 4 mars i år presenterade betänkande om en ny alkohollag. Det behövs tydligen en ny alkohollag men betänkandet innehåller enligt en artikel i Svenska Dagbladet idel trista förslag till ändringar i lagen. Någon trivsamt gårdsförsäljning av öl eller andra alkoholhaltiga drycker bör enligt utredningen inte tillåtas. Tänk vad trevligt det skulle vara om man kunde stanna till vid Mora och Oppigårds bryggerier och handla olika sorters starköl (nu tar jag som exempel bara bryggerier i min närhet och som

jag vet kan kallas för gårdar). Utredningens förslag att pubar och restauranger ska få servera alkohol bara mellan 11 och 01 utsätts också för kritik, men berör inte mig. Jag är för gammal för att vistas på puben efter 01. Jag har också läst kritik om brist på förslag, nämligen att utredningen inte förslår att 3,5-öl inte längre ska få säljas i Ica och Konsum. Inte heller här har jag någon åsikt, eftersom jag sällan eller aldrig köper sådan öl. Anledningen är bl.a. att prisskillnaden mellan 3,5-öl och starköl nästan är försumbar. Men jag kan tänka mig att de stora svenska bryggerierna drar en suck av lättnad. Försäljningen av 3,5-öl bör generera stora vinster.

När jag är inne på större svenska bryggerier vill jag passa på att framföra några synpunkter. Efterfrågan på ale eller överjästa öl har ökat och, tror jag, fortsätter att öka i Sverige. Ett bevis på detta är att samtliga ölnyheter på forts. sid. 4



*rolförenden har ordet!*

Tungelsta i mars 2009.

Bäste läsare av min ledarspalt.

Senaste gången jag skrev den här spalten, så kommenterade jag den vädersituation som brukar råda på dessa breddgrader och mina erfarenheter visade sig att jag hade rätt när det gäller hur det kan vara under vinterhalvåret. Men jag hade inte räknat med att omständigheterna skulle innebära att jag drabbades av en fallolycka som ledde till operation av ledkulan i överarmen. Så nu går man i slow motion och hoppas att bli återställd så snart som möjligt.

För övrigt är spänningen lika stor som vanligt så här års och med det menar jag : hur många kommer att förnya sitt medlemskap i Bryggeriklubben och hur många av våra samlande medlemmar kommer att rösta på "Årets Etikett 2008" Resultatet är ju en indikation på hur bra de olika medlemmarna uppfattar vår verksamhet. Själv är jag förhoppningsfullt optimistisk.

När styrelsen föreslog att vi skall besöka Två Bryggare i Ystad den 16 maj, så hade jag kollat upp att det inte skulle "krocka" med andra aktiviteter för de samlande medlemmarna. Men nyligen fick jag veta att "Helsinki Beer Festival" i år har samma datum. Det är således framskjutet ca. 5 veckor gentemot tidigare år och det lockar kanske 4-5 av deltagarna. Till detta tillkommer att Ölfestivalen i Köpenhamn pågår den 15, 16 och 17 maj. Jag hoppas att våra danska medlemmar även hinner med att komma till det vackra Ystad.

När det gäller höstmötet i Stockholm, så blir även det som bestämt, alltså den 26 september. Det är samtidigt den sista dagen på årets Stockholm Beer & Whisky Festival, vilket gör att det är ett bra tillfälle att besöka både vårt eget höstmöte som innehåller studiebesök på det största bryggeriet i stockholmsområdet d.v.s. Spendrups Bryggeri i Vårby och festivalen.

Personligen skall jag den närmaste tiden, vara med på Svenska Ölfrämjandets påskölsprovning, besöka SM i hembryggd öl, samt åka på studiebesök till Sigtuna Brygghus och Närke Ölkultur, och prata bryggerihistoria m.m hos Eskilstuna Ölkultur.

Dessa aktiviteter innebär att jag åter måste vara i god form.

Jag önskar er alla en SKÖN VÅR.

Med varma hälsningar från.....

*Sten*

Redaktörens spalt...forts. från sid. 4

Systemet i mars är just överjasta öl - ale och stout. Men bland leverantörerna lyser de större svenska bryggerierna med sin frånvaro. Det är Oppigårds och Slottskällan som får representera de svenska leverantörerna. Om man tittar i det ordinarie sortimentet i Systemets katalog nr 2/2008 så finner man ingen ale från de större bryggerierna men nio sorter från småbryggerierna. Bland porter och stout finns det två sorter från de större svenska bryggerierna, varav av en, Mariestads Porter, väl bara har funnits några år. Jag förstår inte varför de större bryggerierna inte vill tillverka ale. Men, det kanske är bra att de inte gör det. Om de större bryggerierna började tillverka lågprisale kanske det skulle medföra minskad försäljning för småbryggerierna. Och dem vill vi ju behålla.

När jag är inne på ölkonsumtion vill jag berätta lite grann om starkölsförsäljningen i Sverige enligt Systembolagets statistik som presenterades i Aftonbladet den 31 januari i år. I alla län utom fyra är Sofiero Original den mest sålda starkölen. I två län är Norrlands Guld den mest sålda, nämligen i Jämtlands och Västerbottens län. Norrlands Guld tycks gå hem hos riktiga norrlänningar. I Hallands län säljs Falcon Export mest. Här tycks närheten till bryggeriet spela in. I Kronobergs län är Mariestads Export den mest efterfrågade sorten. Till detta har jag ingen förklaring.

Så till begreppet starköl. Varför ska vi ha den avskräckande benämningen på normalstarkt öl? Begreppet "Normalstarkt öl" har jag hämtat från medlemmen Jan-Erik Svenssons bok En handbok öl (2006) som jag hittade på bokrean (kanske finns den fortfarande att köpa?). I bokens början skriver Jan-Erik att vi efter 1955 - när vår typ av Systembutiker såg dagens ljus - kunde köpa normalstarkt öl (men den avskräckande benämningen starköl finns fortfarande kvar). I boken finns kapitel med rubrikerna Ölets återkomst, Vad är en öl?, Ölets historia m.fl.

Detta är en bok som jag vill rekommendera.

Inne på böcker vill jag nämna att det i bladet finns ett boktips till ölälskare.

Det har nyligen stått mycket i tidningarna om vår kronprinsessas kommande giftermål med en man från Ockelbo, som ligger bara drygt fem mil från Gävle. Bröllopet borde medföra ett tillfälle för de svenska bryggerierna att få sälja mer öl. De kan ju göra som engelska bryggerier ofta gör, nämligen brygga ett Royal Wedding Ale. I min samling av engelska etiketter har jag hittat 18 olika sorter Royal Wedding Ale.

Avslutningsvis vill jag informera lite grann om de etiketter som följer med bladet till de samlande medlemmarna. Det är 30 olika etiketter. För mig är vissa etiketter från ett bryggeri som jag inte tidigare hade några etiketter från och det är ju alltid roligt att få etiketter från ett nytt bryggeri. Det är fyra olika etiketter från det bryggeriet, men baksida bara till en av dem. Men spara plats för baksidorna även till de andra tre, för de kommer senare.

Etiketten Göteborgs Nya Starkpilsner kommer från Grebbestads Bryggeri. Hur det blir med en baksida till den vet jag inte

Etiketten Juldricka från, som det står på etiketten, Hjo Bryggeri kommer inte från det Hjo Bryggeri som en gång i tiden bryggde pilsner och, åtminstone enligt en etikett som jag har, en gång i tiden hade telefonnummer 80. Nej, etiketten kommer från det andra bryggeriet i Hjo, nämligen det som tidigare hette Nya Bryggeriet, Hjo, som aldrig har bryggt pilsner och som nu har bytt namn till Hjo Bryggeri.

Det får bli allt för den här gången. Vi samlande medlemmar kommer väl snart att träffas i Ystad. Jag kommer i alla fall dit, för jag minns att det förra besöket i Ystad var mycket trevligt och hoppas att det kommande besöket och blir det.

Vi ses alltså i Ystad.

Redaktören

# Roger tar sig gärna ett glas



**GLASSAMLARE.** Roger Svensson har god ordning på allt

från etiketter och skyltar till alla glasen.

Foto: BENGT NILSSON

## SJUNTORP

Glasen trängs i glaskåpen hos Roger Svensson i Sjuntorp och de fylls hela tiden på.

Hans samling är övervägande svenska bryggeriglas.

## Jag samlar på...

Det hela började för 12-13 år sedan då Roger Svensson i Sjuntorp började samla på sprit- och dricketiketter. I

första hand etiketter som inte har suttit på flaskor och de är därför i fint skick. Nu finns det många pärmar på hyllorna.

- Nu har jag även kompletterat med baksidor av etiketter, säger han.

Roger har även reklamskyltar, tändare och sejdlar.

Många lokala bryggerier finns på etiketterna som Lunneberg i Sjuntorp, Karl Olsson läskedrycksfabrik i Lilla Edet, Ångbryggeriet i Göta och Eriks Läskedrycker i Älvängen, för att nämna några.

Lite rolig är etiketten från Hårlanda Pilsner – Fångslande god.

För fem-sex år sedan tog själva glassamlandet fart.

– Nu har jag väl 800 glas.

I takt med att samlingen ökar tycker Roger att historien blir mer och mer intressant runt bryggerier som fanns och finns i dag.

– Jag skulle väldigt gärna vilja komma i kontakt med människor som arbetar eller har arbetat på bryggerier i området.

### Bryggeriklubb

Roger är med i Bryggeriklubben, där han sitter i styrelsen. De har två möten om året förlagda på bryggerier. Då har de även auktioner. Senaste mötet var på Grebbestads och Ahlafors bryggerier.

– Vi brukar väl vara ett 50-tal på våra möten.

Han brukar lägga något bud vid auktionen för att få igång bjudandet och då blir det också att han får med sig en hel del hem.

Många bryggerier har lagts ner genom åren, men det finns 24 mikrobryggerier.

Villan har många glasskåp fyllda med glas och en stor mängd kommer från bryggerijättarna Pripps



Etiketter från bryggerier i Åmål.

och Falcon som nu båda ägs av bryggerikoncernen Carlsberg. Nyligen köpte Roger en Prippsbägare med glasbotten där också trycket är.

– När man dricker ska trycket synas.

### Stor variation

En av hans favoriter är år glaset från 1900-talets början från Åmåls nya bryggeri AB. Men det finns också många roliga och annorlunda tryck på glas, som det från fotbolls-VM 1958, Jens Spendrups egna 50-årsglas eller Åbros VM-glas från förra året som liknar vinstpokalen.

Samlarintresset delar han med hustrun som bland annat samlar på blått glas.

– Vi åker gärna på loppis, säger Roger.

Trots att han har så många spännande glas med allehanda tryck på så blir det ändå i ett stilrent ölglas på fot utan tryck som han själv tar sig en öl i.

Roger bjuder slutligen på ett tips:

– Ett glas Carnegie porter med några års lagring tillsammans med mörk choklad – det är riktigt gott.

Susanne E Jensen

0520 - 42 26 38

Tidningsurklippet från lokaltidningen TTELA den 4 februari 2009 har tillhandahållits av Hans-Lennart Ullström

## Coca-Cola-reklam fälld – kränker kvinnor

Grabbig ton, medger Coca-Cola om sin reklam för drycken Zero på hemsidan. Men nu fälls den som könsdiskriminerande med motiveringen att kvinnor framställs som "rena sexobjekt".

Inför Näringslivets etiska råd mot könsdiskriminerande reklam (ERK) försvarar Coca-Cola sig med att den påhittade kvinnofiguren på hemsidan "är klädd i jeans och topp enligt gängse mode". Anmälare har vänt sig mot att kvinnan,

om ett antal frågor besvaras rätt, plötsligt står bredvid en säng i bara trosor och behå. Det kommenteras inte av Coca-Cola, som däremot upplyser om att kampanjen ska ge en föreställning om hur livet borde vara.

Anmälarna tar upp att detta bekymmersfria liv handlar om sex utan förspel, medan företaget hänvisar till sådant som helger utan slut.



Coca-Cola medger att hemsidan är "grabbig i tonen" men anser att det inte förekommit någon kränkning. Etiska rådet håller dock inte med och anser att reklamen är kränkande för kvinnor i allmänhet. Dessutom konserverar den en otidsenlig syn på könsroller.

Coca-Cola-reklamen för Zero har tidigare fällts för att den ansetts könsdiskriminerande.

TT

SvD 090323

DN. FREDAG 2 JANUARI 2009

# NAMN OCH NYTT

## En doft som försvann

Vad är öl utan sina bryggerier, en stad utan sina dofter? Var och en som vuxit upp i en stad som doftade vört vet vad senare generationer gått miste om.

Det påminns man om vid julen då man serveras vörtbröd. Ingenting förgyller dopp i grytan som vörtbröd. Är man snäll kan man tydligen tillskansa sig vört hos någon lika snäll bagare. I år fick vi vörtbröd bakat på julmust och porter. Det smakade som det ska.

Det är betydligt svårare att hitta bryggerier. Hur ser ett bryggeri ut i dag? Hur utskiljer man ett bryggeri från en firma för framställning av falukorv?

Inga industrier hade så storslagna palats som forntidens bryggerier. I varenda stad, vartenda stationssamhälle låg bryggeriet eller bryggerierna på bästa plats i centrum. 1800-talet var järnväg och bryggerier. Båda skapade staden i lika hög grad som kyrkan.

**1800-talet var järnväg och bryggerier. Båda skapade staden i lika hög grad som kyrkan.**

Bryggerierna doftade vört. Doften kan vara kväljande, på nära håll, men också utsökt, på avstånd. En slinga runt hörnet, en lätt pust i vinden.

På juldagen gick vi nedanför Münchenbryggeriet på Södermälstrand. Där fläktade doften av vört i vinden långt fram på 1970-talet. På andra sidan Riddarholmsfjärden låg S:t Eriks bryggeri vars pilsneretiketter hade det karaktäristiska snedställda korset i vitt och rött.

Också ett stort palats, som överlevt i obemärkt diskretion vid Kungsholmstorg.

Neumüllers bryggeri var inte sämre i den stora tegelborgen som upptar nästan ett helt kvarter mellan Kocksgatan och Åsögatan väster om Östgötagatan. Även här blandades doften av vört med klappret av bryggarhästar och skramlet av flaskor i tunga järnbeslagna ölbackar med femtio pilsner i varje.

Ölgubbar. Knutbira. Pilsnerkafé. Gången tid är förgåten sorg.

Men det är från Hamburgerbryggeriet i hörnet av Frejgatsbacken och Norrtullsgatan som jag minns doften av vört. Egendomligt nog i samband med sparkcykel. Vi åkte nedför backen i doften av vört.

Bryggeriet står kvar i all sin prakt. Disponentvillan med sin sinnrikt järngallrade hiss. Titeln disponent andas cigarr, beslutssamhet och solvens. Inte för inte kallade Volvo sin lite lyxigare modell av den stora taxisuggan på 1950-talet för Volvo Disponent. Lyxen bestod av en extra list, en sobrare klädsel och stroppar för disponenten att hålla sig i.

I brygghuset såg man förr de stora kopparpannorna i de stora fönstren. Även tidningarna hade stora fönster där man kunde stå på gatan och titta på tidningssidorna som matades ut ur tryckpressarna.

Vört och trycksvärta, det var dofter som präglade livet i staden som försvann.

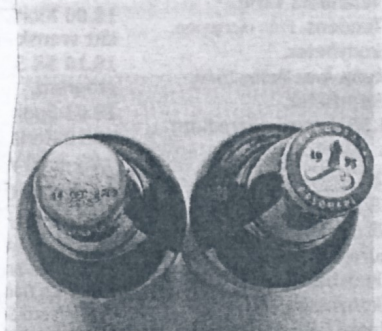
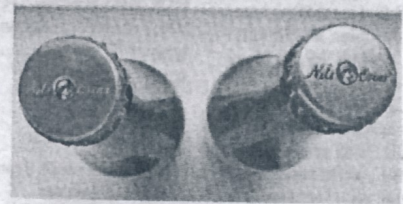
OVE SÄVERMAN



## Kapsylömsningsmysko



Det sker något skumt med ölkapsyler om vintern. Före jul inhandlades några mellanöl av märket Spendrups ur samma kartong på Systembolaget. Flaskorna hade



olika kapsyler. Vid jul inhandlades några julöl av märket Nils Oscar. Samma sak här. Flaskorna stod i samma kartong i Systembutiken men hade olika kapsyler. Som om inte detta vore nog hände samma sak efter jul med några flaskor Grebbestads öl. Samma back, men olika kapsyler. Ömsar alla ölflaskor kapsyl under den här årstiden?

OVE SÄVERMAN  
text och foto

DN 22/1-2009

## PÅ STAN MÖTER

# "DET FINNS ÖL FÖR ALLA TILLFÄLLEN"

Över 500 ölsorter har anmälts till tävling. I dag avslöjas vilket som är årets godaste öl på Stockholm beer and whisky festival. Marianne Wallberg berättar historien om världsberömda dryckesfestivalen i Nacka, en institution som nu är inne på sitt sjuttonde år. TEXT **SEBASTIAN SUAREZ-GOLBORNE** FOTO **YLVA SUNDGREN**

**Öl- och whiskymässan har funnits sedan 1992. Hur började allt?**

– Jag hade inget ölinresse i början, jag var en vintjej. Jag hade fått uppdraget att sätta fart på det vackra Nacka Factory. Jag hade arrangerat många mässor tidigare och försökte komma på något som man skulle kunna göra där. Men så var jag på Berns en dag och frågade mina kamrater vad det var för skillnad på de olika ölen på deras meny. Ingen visste. Då förstod jag att det fanns ett behov att lära sig mer om öl.

**Vad har mässan för status i dag?**

– Det är världens största whiskymässa, större än de i Japan, USA och Storbritannien. Och det är Europas största ölmässa. Lilla Sverige, jag tycker att vi ska sträcka på oss. Men störst är inte viktigt egentligen, utan att det är bra.

**Är det krångligt att göra mässa med alkohol?**

– Ett jättestort hinder när vi startade var alkohollagen. Så jag gick till länsstyrelsen och kom med ett förslag. Varje utställare på mässan fick söka egna tillfälliga tillstånd och vi skulle bara tillåta bryggerier, importörer och restauranger att vara med. Det är förutsättningen, att vi följer lagen till punkt och pricka.

**På vilket sätt är ni mer ansvarsfulla än andra mässor?**

– En sak är att besökarna betalar för varje öl. På andra dryckesmässor har de kuponger, vilket är av ondo enligt mig. För vad händer när man har tre kuponger över? Man dricker upp dem. Hos oss lägger man de pengarna på en coca-cola och en tidning på vägen hem. Resultatet är att det inte blir någon fylla hos oss, våra vakter har ofta väldigt tråkigt.

**Så ölmässan är inget fylleslag?**

– Vi är något annat. Det vore en annan sak om vi satte upp ett tält på Gärdet

och serverade billigt öl. Men "stor stark" finns inte hos oss. De som åker ut till oss är ölkännare och nyfikna. De är inte intresserade av fylla.

**En jämförelse: Svenska spel lär folk att "spela ansvarsfullt", ändå ökar spelmissbruket. Kan inte en ölmässa få människor att dricka mer?**

– Jag tycker inte alls om den jämförelsen. Spel är något jag inte tycker om, och Svenska spel gör att fler spelar. För att svara på din fråga så nej, så är det inte. Ju mer man lär sig, desto mindre dricker man. Vi gör det häftigt att kunna öl. I stället för att berusa sig med ett sexpack så börjar man se öl som något man kan dricka bara för att det är gott.

**Är det någon skillnad på ölintresset i dag mot när ölmässan startade?**

– Vi har fått en ölkultur i Sverige! För att inte tala om whiskykulturen. Förut var whisky bara sjukmedicin för magont, jag minns att mamma gav mig en sked på morgonen när vi var utomlands.

**Varför är det whisky med på ölmässan?**

– Från början var det bara öl, och cider eftersom många har svårt för det beska i öl. Men eftersom whisky bara är förädlad öl så fick det vara med. Whisky

görs ju genom att man brygger öl utan humle och sedan destillerar. Då blir det en maltwhisky. Det är också därför vi har med calvados på mässan, det är ju bara förädlad cider.

**Blir man bättre öldrickerare av att gå på er mässa?**

– Ölskola ingår i priset när man kommer till oss. Michel Jamais är en av Sveriges ledande experter och går igenom vilket slags öl som passar till vad. Han brukar säga att "en mor älskar alla sina barn" och precis så är det, det finns en öl för alla tillfällen.

**Hur är ölutbudet på Stockholms krogar?**

– Systembolaget är bättre än krogarna. Krogarna har ofta avtal med de stora drakarna, så att de styr utbudet. Det där har dock börjat ändras, och även de stora bryggerierna har börjat jobba med mindre öl och import. Det finns fantastiska restauranger med bra ölkunskaper också, som Bishop's arms, Akkurat, Oliver Twist. Och Kungsholmen, Operabaren och Wedholms fisk.

sebastian.suarez-golborne@pastan.nu



## Kort om Marianne

**Namn:** Marianne Wallberg.

**Ålder:** 55.

**Bor:** I Stockholms innerstad och på Lisö i södra skärgården.

**Familj:** Sambo, två barn och sex barnbarn.

**Aktuell:** Projektledare för Stockholm beer and whisky festival, som i dag går in på sin andra och avslutande helg.

Stockholm beer and whisky festival, Factory i Nacka strand, 25–27 september. Se [www.stockholmbeer.se](http://www.stockholmbeer.se) för mer information.



## 75 år men ej mera det blir

*1896 Södertälje Bryggeri AB/1926  
Stockholms Bryggerier/1964  
Prippbryggerierna/1971 Ingenting*

År 1896 Södertälje Bryggeri i denna stad byggdes för att ortsbefolkningen tillgodose med läsk, och öl som här bryggdes till alla de många törstande. Har genom Signe hört berättats vad här av många här uträttats, av arbeten som utförts på olika vis, bara en sån sak, som hämtning från sjön av all is, som användes till att drycker kylas kalla, så de i kundens smak skulle falla. Men år 1955 blev det här depå som man trodde skulle få bestå, men "herrarna" i Stockholm var av annan mening så nu blir det i år med Bromma en förening. Ja många är de kämpar som på denna plats trampat har av det gamla gardet finns här några stycken ännu kvar. Nisse P. är en utav dem, som ännu bär sina drycker med spänst och kläm, cykel och gymnastik har nog gjort sitt till undrar hur han på bingo kan sitta still. Signe sopar, dammar och gnor sköter vår tvätt, berättar vid en kaffeskvätt, när de flesta i Södertälje är födda och var de bor. Glasgubben vاران heter Walter om honom skulle kunna skrivas många tjocka spalter för med åren han som Gustaf II Adolf blivit tämligen fet

om det är Ann-Maries mat som gjort'et är ingen som vet.

Erik han går och "pular" med bilarna sina.

inte undra på att de är så fina.

"Sport" är hans stora hobby men däremellan får han laga en lobby.

Brolle snor och snor ikring

u undrar var han gjort av kompassen sin måntro i Österrrike den finns hos något vackert "kvinns".

Åke han räknar och skriver sina rader Däremellan han tar en promenad till vårt lager.

Olle skiner som solen ibland när han talar om sina trädgårdsland men om "hushåll" han gormar och gnatar dessemellan han tar ett "stopp" och sitter och pratar.

Chefen som kallas "Nubben" skall ha allt gjort på stubben.

Tillhanda finns Allan och Arne med råd om än tiden för annat är bråd.

Wallini på morgonen alltid är först men så har han också en plånbok som är störst.

vid looping mot marken från bilens flak dock ej rådligt med mycket pengar där bak

få för då kan man. som ni nog förstått, vid landningen få hela "arselet" blått.

Holmgren han bor någonstans i närheten av Trosa

men ofta han mot Walters kåk styr sin kosa

sist han var där och jobba, han rycktes av snöret

ibland kan man undra vad han egentligen har föret.

Orderflickor har vi två, ibland sura. ibland söta

hela dagen på telefon och penna de nöta den ena från Danmark är en import

och den andra från Stockholm vi lånat  
blott.

Förut, vi på depån hade egen kamrer  
men vid Bromma behövdes, av duktigt  
folk, alltfler

så Åke Liljegren fick taga sitt pick och  
sitt pack

och flytta till Stockholm. och vi fick  
bara säga tack.

Samma väg gick det också för Svenne  
men han kommer dock hit nästan var  
kväll

och det beror alldeles säkert på henne  
som han bor med och delar sitt kall.

Nyman har så brått att från distriktet  
komma hem

därför går jobbet och körningen med  
väldig kläm

ja, ibland kan man tro att det närmast är

ett under

om han verkligen hunnit besöka alla sina  
kunder.

Sten och Helga från Nynäs kom  
vi där många år tillsammans kamperat  
här vi kanske gjort litet intrång  
men hoppas ni inte tycker något  
mankerat.

Ja, det är många ansikten som skådats  
här under alla år  
det går inte att räkna upp dem  
allesammans

men nu tycker jag att vi tar oss en "tår"  
för att få vara så här tillsammans.

Gravöl på er alla

från Helge - som skrivit  
mest

och Allan - en liten rest

Detta poem om Södertälje Bryggeri av okänt ursprung har tillhandahållits av Henrik Unnerbrant

---

## Ändringar i medlemsregistret

08. Jonas Lagerqvist (utgår som medlem)

24. Per Berggren, ny e-mail: [per.berggren@skanova.se](mailto:per.berggren@skanova.se), [citronil@telia.com](mailto:citronil@telia.com)

112. Hans-Lennart Ullström, ny adress: Tingvallavägen 1, 461 32 Trollhättan

189. Maria Johansson (utgår som medlem)

196. P-O Ström, ny e-post: [po.strom@telia.com](mailto:po.strom@telia.com)

206. Kim Lindberg, Risselvägen 5B 42, SF- 205 40 Åbo, Finland. E-mail:  
[kimpe35@hotmail.com](mailto:kimpe35@hotmail.com).

Samlarområden: Öletiketter, -underlägg, -brickor, -glas, -askkoppar, -burkar från finska  
bryggerier

207. Sigtuna Brygghus, Arlandastad (ny stödjande medlem)

Kassören

# Stora öl,

## små bryggerier

Det fanns en tid då några få bryggerier dominerade ölscenen i Sverige - med ljus lager. Det senaste decenniet har det poppat upp massor av små ölproducenter som satsar på nya spännande sorter.

“En stor stark”. Detta ursvenska begrepp har det senaste decenniet fått sig en rejäl törn och hörs alltmer sällan på krogen. För numera finns det en nästan outsärlig källa spännande brygder från svenska ölproducenter, inte sällan från landets små producenter.

- Sveriges mikrobryggerier är på frammarsch, det experimenteras mycket och ölen håller hög internationell klass, säger Jörgen Hasselqvist, delägare i ölbaren Oliver Twist i centrala Stockholm.

- Det hänger samman med att folk har andra smakpreferenser i dag än för tio år sedan. Och här har framför allt småbryggerierna svarat på den ökande efterfrågan.

Ölnäringsen har ju annars dominerats, och gör det volymmässigt fortfarande, av några få giganter. - Det är framför allt mikrobryggerierna i USA som har inspirerat. Där tar man ut svängarna rejält, mer än i Sverige, men det är ju en större marknad.

Danskarna hakade tidigt på trenden. I Sverige tog det ordentlig fart för en handfull år sedan, och i dag har vi ett 20-tal mikrobryggerier - med obehagad lust att skapa nya recept, göra säsongsöl eller andra brygder som kan tänkas locka fler att välja öl i stället för vin. Det sistnämnda går sådär. Än så länge. Kanske är det en tidsfråga, för de mindre bryggerierna tycks vara här för att stanna.

- Jo, det tror jag verkligen. Jag ser väldigt positivt på utvecklingen. Intresset för öl med karaktär är jättestort, säger Björn Falkeström På Oppigårds Bryggeri i Hedemora.

På ölfestivalen i Nacka utanför Stockholm nu i höstas knep 12 av deras 14 tävlande öl pris.

- Jättekul, inte minst att vinna över andra bryggerier som man har sett upp till, säger Björn Falkeström.

Även han tror att nyfikenheten hos svenska ölkonsumenterna ökar - och att de små tillverkarna

kanske också inspirerar de stora.

- Jag vill i alla fall gärna tro det. För nu börjar även krogarna efterfråga våra produkter.

Konsumtionen är inte fullt så lokalt förankrad som man skulle kunna tro - mikrobryggeriernas öl sprids ibland över stora delar av landet.

Detta ser inte Björn Falkeström som ett problem, snarare tvärtom.

- Det innebär att vi har en större försäljningspotential på hemmamarknaden. Fortfarande är det massor av människor i Hedemora som inte har en aning om att vi finns!

Men kanske ser vi en kursändring även här. Nu när trenden går mot lokala, gärna unika produkter har mikrobryggerierna en intressant utmaning framför sig. Jörgen Hasselqvist märker det på Oliver Twist, där folk gärna provar just svenskt öl från de små producenterna.

- Våra gäster är nyfikna och blir överraskade inte bara av dagens bredd i det svenska ölutbudet, utan också av den höga kvaliteten.

På Nynäshamns Ångbryggeri märker man av den lokala vurmen påtagligt.

- Många i Nynäshamn är stolta över att ha ett bryggeri i staden och sträcker på sig när de ser ölet på krogen, menar Thomas Hansen, en av delägarna.

Nynäshamns Ångbryggeri är ett av Sveriges äldsta mikrobryggerier - det grundades 1997 - och har därför ett bra perspektiv på utvecklingen.

- I början var det väldigt trögt. När vi försökte sälja in vårt öl på krogen skrattade man och trodde inte att vi var riktigt kloka. I dag är det de som ringer oss.

Utvecklingen hos de flesta bryggare har gått från entusiastisk hobbyssysla till ett mer kommersiellt tänk.

- Man måste göra öl som säljer bra och genererar pengar för att kunna fortsätta experimentera med spännande sorter, säger Jörgen Hasselqvist på Oliver Twist.

**ATT MIKROBRYGGERIerna** inspirerar de stora bryggerierna, som i regel livnär sig på lageröl med hög priskonkurrensfaktor, råder det knappast något tvivel om. Många menar att de olika visionerna snarare kompletterar varandra än konkurrerar. Och vi ser en utveckling mot smalare ölsorter även hos jättarna. Carlsberg har sedan några år etablerat sitt kvalitetsbryggeri Jacobsen i Köpenhamn, Spendrups har sin experimentverkstad, Gotlands Bryggeri, där man gör öl som sticker ut, bland annat ett

veteöl med hela 60 procent vete.

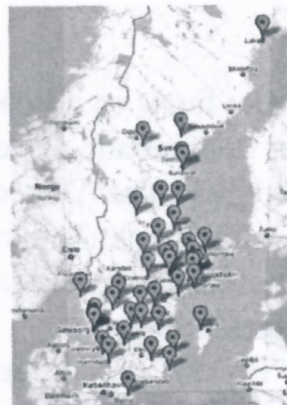
– De stora aktörerna uppskattar intresset för specialöl, säger Jörgen Hasselqvist. Och det är bara att gilla läget och hänga på, annars slår det tillbaka mot dem själva. Personligen tycker jag att det aldrig har varit så kul att jobba med öl som nu, med det enorma utbudet – inte minst alla varianter från svenska mikrobryggerier.

De blågula småbryggerierna samarbetar och utbyter erfarenheter. Det utbytet blir tydligt på den årliga mikrobryggerimässan i Söderbärke utanför Fagersta. Intresset i höstas var rekordstort med hela 24 deltagare.

24 svenska mikrobryggerier! Vem hade trott det för några år sedan? ■

#### SVENSKA BRYGGERIER

En detaljerad lista med kartbild över Sveriges drygt 40 bryggerier, stora som små, hittar du på [www.svenskaolframjandet.se/brewery\\_map](http://www.svenskaolframjandet.se/brewery_map).



Artikeln Stora öl små bryggerier är hämtad från Systembolagets tidning Bolaget nr 1 januari 2009. Jag har skrivit om inledningen, eftersom den fanns på en sida i väldigt mörk färg

INLÄGG | Ta bort folkölet från matbutikerna

# Politikerna fortsätter bjuda barn på alkohol

Igår presenterades ytterligare en utredning av folkölets vara eller icke vara i matbutikerna. Än en gång har regeringen möjlighet att göra något åt försäljningen av folköl till minderåriga.

Än en gång lutar det åt att den kör samma strategi som vanligt: låtsas som ingenting.

**Visserligen lär utredningen resultera i att man föreslår en anmälningsskyldighet för folkölsförsäljning, men sådana lösningar har provats förr utan att det fått någon effekt på försäljningen till minderåriga.**

Fakta är samma som vanligt: folköl, 2,8–3,5 volymprocent, säljs i vanliga matbutiker. Det får inte

säljas till minderåriga, men trots branschorganisationernas och butikernas ständiga försök att minska antalet lagbrott säljs det fortfarande i över en tredjedel av våra kontroller.

**Och problemet?** Ett sexpack folköl 3,5 procent, som vi alltid köper i våra kontroller, innehåller lika mycket alkohol som en flaska vin.

Våra minderåriga kontrollanter köpte folköl rakt framför näsan på alkohollagsutredaren Anita Werner i höstas. Ändå görs ingenting.

Ett argument som vi har hört både från höger- och vänsterregeringar under senare år är att man helt enkelt inte vågar ta bort

folkölet från butikerna. Man är rädd att unga då skulle gå över till starkare alkoholdrycker.

Morgan Johansson (S) sa det på sin tid, Maria Larsson (KD) har antytt det.

Det är som om Sveriges rikspolitiker bestämt sig för att bjuda barnen på folköl så att de inte ska dricka något starkare.

**Av rädsla för att barnen ska få tag på smuggelsprit ser man mellan fingrarna när de dricker sig fulla på folköl. Av välvilja kanske, men det är en extremt missriktad sådan.**

Folkölet är redan en reträttdryck, det som barn och unga skaffar när de inte får tag på något star-

kare. Att ta bort folkölet från livsmedelsbutikerna skulle alltså knappast öka konsumtionen av annan alkohol. Däremot skulle det minska alkoholkonsumtionen bland 15-åringar med uppåt 10 procent. Dessutom skulle det skjuta upp alkoholdebuten för många unga.

**Regeringen betar sig** som välmenande men ack så felinformerade föräldrar som låter barnen dricka något "mindre farligt" i förhoppningen att de ska hålla sig borta från det starkare. Det är märkligt eftersom regeringen mycket väl vet hur det fungerar: unga som tillåts dricka alkohol dricker mer.

Vuxnas tillåtande attityd har

i sig en effekt på konsumtionen. Det gäller inte bara föräldrar utan även politiker.

Hur ska en fjortonåring förstå faran med att dricka sig full när hon bara kan gå ner till Ica och köpa ett sexpack eller två? Och när hela Sverige vet att det är så men ingen bryr sig?

Det är dags nu; det har varit det länge. Kom igen, regeringen, och skärp förslaget. Sluta bjuda unga på alkohol. Flytta folkölet till Systembolaget.

**ROBERT  
DAMBERG**

förbundsordförande  
Ungdomens  
nykterhetsförbund



FOTO: ANDERS HÄRNOVIST

### ...boktips till ölälskare

● **Sveriges Ölkrogar – en reseguide**, av Peter M Er- onson och Jonas Sjöstrand (Grenadine), cirka 250 kr. Du som vill kunna njuta en god öl vart du än befin- ner dig kan ha användning för den här nya reseguiden till landets alla välsorterade öl- krogar. Ett 50-tal pubar och restauranger presenteras med all info man behöver om utbud, specialisering, ägare, historik och vägbe- skrivning.



För ölvänner.

SvD 090305

Arb. bl. 090221

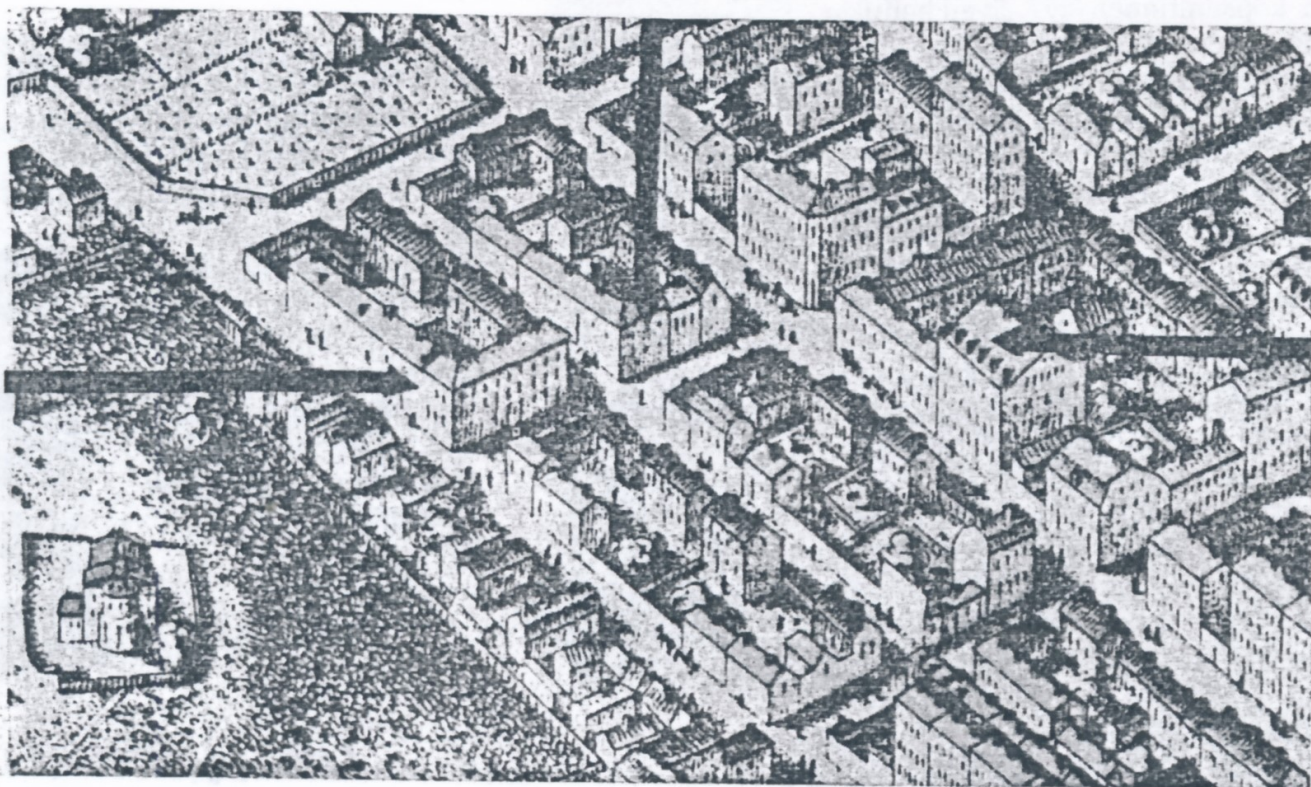
Uppsatsen är hämtad från boken S:t Eriks Bryggeri på Kungsholmen, Pilsenerbryggeriet, Gustaf Piehls Bryggeri, F. W. Billes Bryggeri m. fl., Aktiebolaget Stockholms Bryggerier 1889–1910 (1964) av Samuel Bring m.fl., Boken har tillhandahållits av Arne Persson

## *Bomans Bryggeri och Bryggeriaktiebolaget Svea*

I det nu försvunna kvarteret Sandåsen större vid den likaledes försvunna Lilla Badstugatan, ungefär på platsen för den nuvarande plaskdammen mellan Handelshögskolan och Stadsbiblioteket, har legat en gammal bryggargård. Under senare hälften av 1700-talet ägdes nämligen den fastighet i kvarteret som enligt 1810 års nummerordning skulle komma att få beteckningen nr 1 av bryggaren och brännvinsbrännaren Joachim Stenman och hans son Pehr Joachimsson Stenman, som fortsatte faderns rörelse. Omkring år 1800 ägdes den av bryggaren Johan Carl Lundberg, som 1804 sålde den till bryggarlärningen, sedermera bryggaren Jonas Jacob Starck. Denne drev bryggeriet till 1825, då han sålde fastigheten och rörelsen till bryggaren Pehr Brandelius.

### *Pehr Brandelius*

Pehr Brandelius (f. 1801, d. 1841) var brorson till bryggaren Christopher Brandelius och gick i lära hos denne i hans bryggeri på Holländaregatan åren 1819–25. Pehr Brandelius hade stor framgång som bryggare, och hans företag, som 1826 avverkade 1 196 tunnor malt, växte från år till år. Avverkningen uppgick 1830 till 1 469 tunnor, och bryggeriet var då det femte i storlek bland de 24 bryggerierna på Norrmalm och det elfte bland Stockholms samtliga 39 bryggerier. Fem år senare avverkade det 1 861 tunnor



Området öster om Observatoriekullen från sydväst. Detalj ur Neuhaus' Panorama över Stockholm på 1870-talet. Högra pilen pekar på kv. Palmträdet, vars norra del utgjordes av Bryggeriet Föreningen. Vänstra pilen anger kv. Sandåsen större, i vars södra del Bomans Bryggeri var beläget, och övre pilen kv. Dragaren, som i sin södra del inrymde Stockholms Porterbryggeri

malt och var då det näst största av bryggerierna i Stockholm (Elis Åbergs bryggeri var störst med 2 112 tunnor). Åren 1839 och 1840 intog Brandelius' bryggeri tätplatsen och avverkade under det senare året 1 979½ tunnor malt.

Brandelius avled 1841 som en förmögen man med en behållning i boet av över 200 000 rdr bko. Han efterlämnade bryggerifastigheten jämte ett par mindre egendomar i kv. Sandåsen, fastigheten Sandgropen nr 1 samt en fastighet på Malmskillnadsgatan. Bouppteckningen<sup>74</sup> ger bilden av ett gediget borgarhem där varken mahognymöbler eller ett fortepiano av samma träslag saknades. Brandelius ägde vidare 12 hästar till ett sammanlagt värde av 400 rdr, 4 gamla hästar, 5 kor samt höns, gäss och ankor. Han hade också en fin uppsättning av vagnar och slädar och bl. a. en »landauervagn» upptagen till hela 200 rdr, en wienervagn, en kalesch, en gigg, en droska, en partrilla, en enbetstrilla, två bredschäsar, en ensitsig schäs m. m. samt 5 ridsadlar och en fruntimmersadel. Av bryggeriinventarier upptogs endast 7 kopparkittlar samt olika slag av fat och arbetsfordon. Därjämte fanns 68 oxhöfden öl, 33 oxhöfden druv, 30 lispund humle och 310 tunnor malt, alltså förvånande litet i förhållande till bryggeriets stora omsättning.

### *Bomans Bryggeri*

Brandelius' änka utarrenderade bryggeriet till bryggaren Gustaf Joachim Hellström, som började sin verksamhet där i slutet av 1842. Han avled emellertid redan 1844, varvid



Pehr Brandelius. Oljemålning av O. Södermark  
Foto SPA

hans änka, Carolina Matilda Österberg, till en början fortsatte rörelsen. Hon förvärvade också fastigheterna Sandåsen större nr 1 och Sandgropen nr 1 av fru Brandelius men sålde dem redan i maj 1845 till bryggarlärlingen Johan Edvard Boman (f. 1816, d. 1876). Denne, som åtnjutit undervisning vid Maria läroverk, inskrevs 1838 som lärling hos bryggaren Georg Richard Rolander i hans bryggeri, Luntmakaregatan 4. Han hade en tid varit anställd i änkefru Hellströms bryggeri när han strax före sin förening med ämbetet förvärvade de bägge fastigheterna. Dessa sträckte sig från Lilla Badstugatan tvärs över kvarteren till Saltmätaregatan och skildes åt av Rehmsgatan. Själva bryggeriegenheten hade adressen Lilla Badstugatan 15. Senare förvärvade Boman även fastigheterna 2 och 4 på stadens grund i kvarteret Sandåsen större.

Enligt Brandkontorets beskrivning av fastigheten<sup>75</sup> från 1849 var denna bebyggd med ett boningshus av sten i två våningar åt Lilla Badstugatan och med ett liknande nyuppfört boningshus väster om och i vinkel med det förra med fasaden åt Rehmsgatan. Väster om detta, i hörnet av Saltmätaregatan, fanns ytterligare ett tvåvånings stenhus, byggt i vinkel. I bottenvåningen av detta låg det med tegelstensgolv och bjälktak försedda brygghuset där det fanns två inmurade, med metallappar och kranar försedda kopparpannor, vägande 1 250 resp. 700 kg, och vidare två »ölbodar», dvs. lokaler för



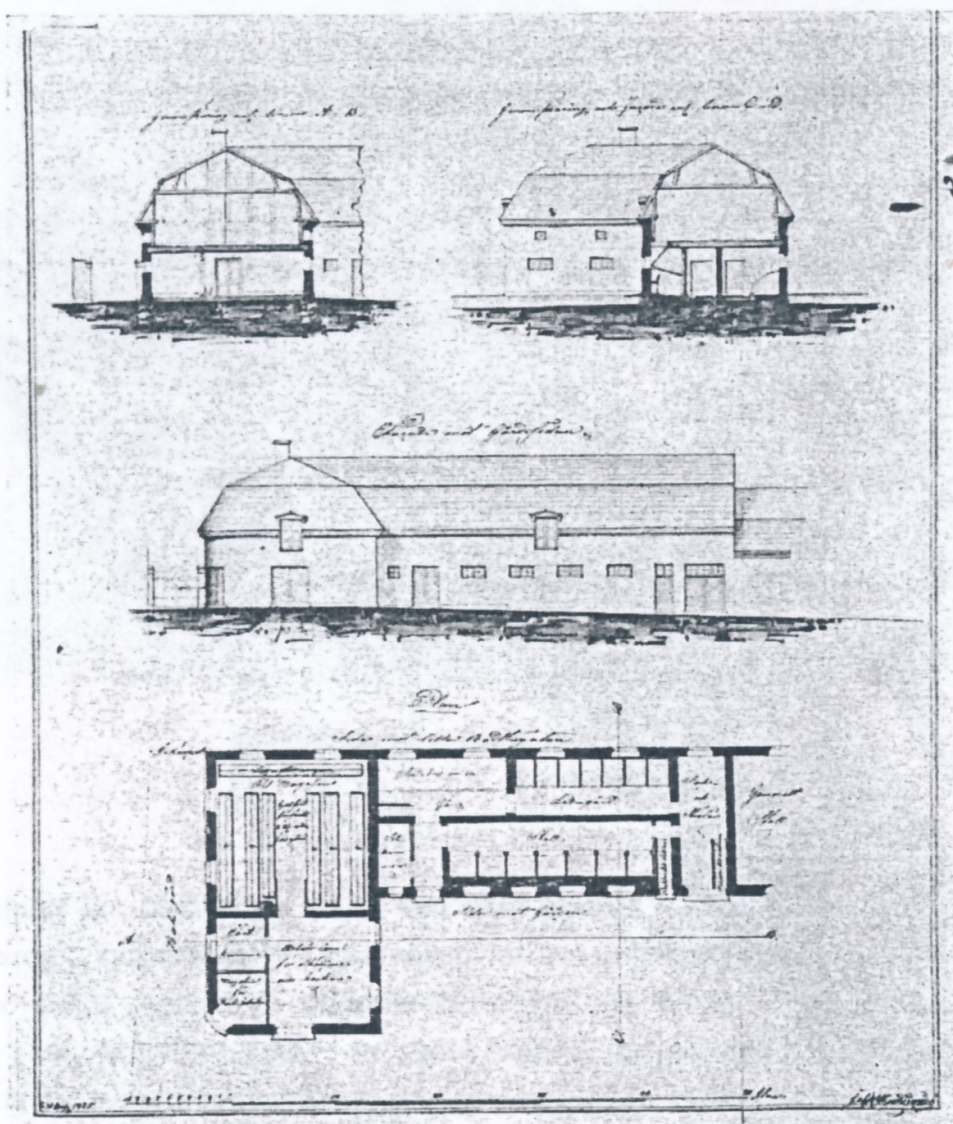
Johan Edvard Boman

ölets jäsning och tappning på fat, ett välvt magasin samt ett brunnshus över en stensatt brunn med »pumpstock och trävipp». Utefter Saltmätaregatan, norr om denna byggnad, låg ett stenhus med en suterrängvåning, bestående av ett »mälterirum» med planstengolv samt två förrådsrum. I södra delen av bottenvåningen fanns två välvda rum, det ena för »mältyren», dvs. kölneeldstaden, och det andra för förvaring av kol, bägge med tegelstengolv, och i norra delen bl. a. ett rum för hästvandringen till maltkvarnen. Övre våningen upptogs dels av kölnan, som hade en plåt om  $32 \times 8$  fot eller bortåt  $24 \text{ m}^2$ , och dels av kvarnrummet, som var utrustat med två par stenar. Vinden utnyttjades för lagring av korn och malt. Dessutom fanns på tomten en iskällare med ett magasin ovanpå samt stall, ladugård och andra uthus.

Till en början bryggde Boman endast svensköl. År 1847 annonserade han sin försäljning av »klartappat svagdricka, ljust, gott och bornerande». Det kan vara av intresse att se priserna på detta dricka, som vid den tiden endast såldes på fat. Ett helfat kostade 6 rdr, ett halvfat 3 rdr, ett kvartsfat 1 rdr 24 sk. och ett åttondelsfat 36 sk., allt räknat i riksgäldsmünt. Tillverkningen utökades 1854 med porter. Det är inte känt när Boman började tillverka bayerskt öl. Möjligen skedde det 1862. Mantalslängden för det året upptar nämligen en verkmästare vid bryggeriet med namnet Carl Julius Wilhelm Kiessling. Denne torde ha varit identisk med författaren till en lärobok i bryggeriteknik med den långa titeln »Baierska öl-bryggerikonsten i dess helhet eller Handbok i fabrikationen af de omtyckta baierska underjäsende öl-sorterna, vetenskapligt och praktiskt bearbetad af J. C. W. Kiessling. Tecknolog och lärare i den theoretiskt-praktiska bryggerikonsten», som utkom i Stockholm 1848. I Hj. Linnströms Svenskt boklexikon 1830-1865 uppges om honom: »J. Carl Wilhelm Kiessling, f. d. förste löjtnant i preussisk tjänst, f. 1807, d. i Stockholm 1866.» Säkerligen är det denne som introducerat det bayerska ölet hos Boman.

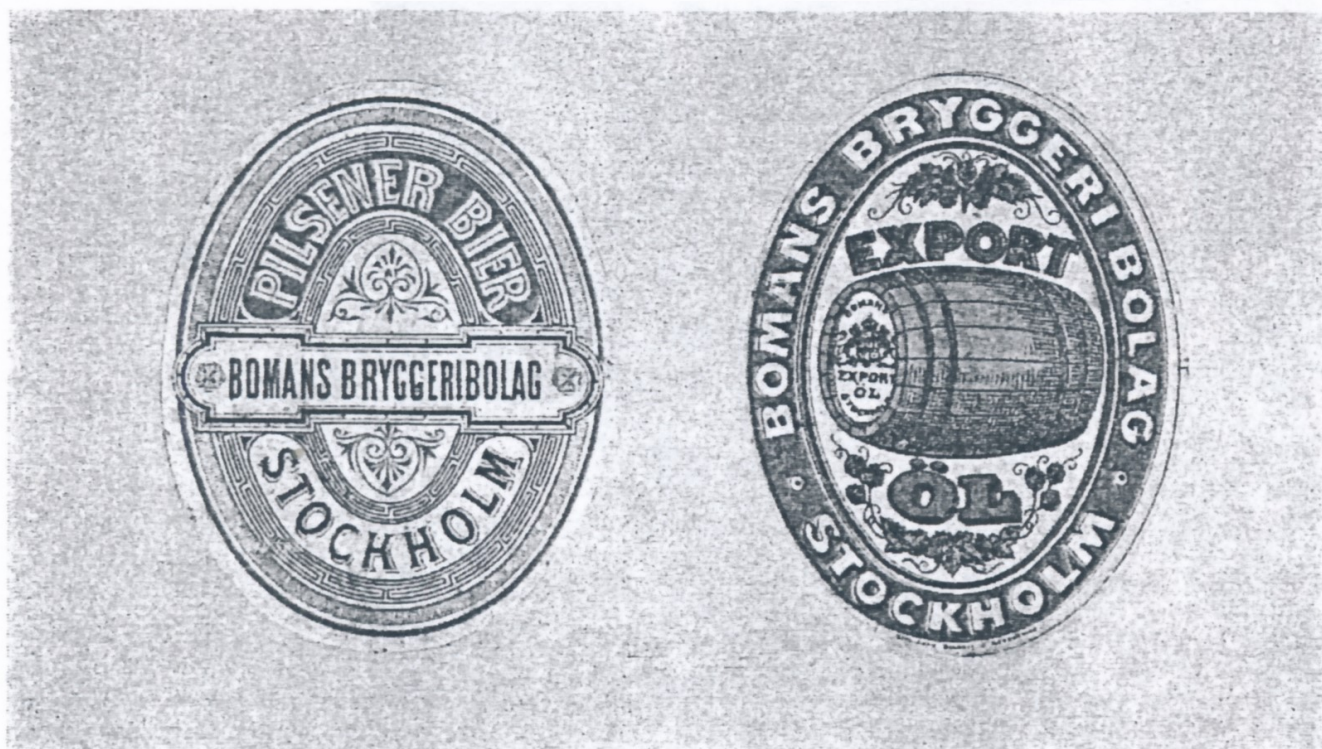
I sin krafts dagar var Boman livligt verksam och högt uppskattad inom det kommunala





Ritning till uthus- och lagerkällarbyggnad för J. E. Boman 1855  
Byggnadsnämndens arkiv

livet i Stockholm. Han var sålunda ledamot av 1861 års kommitté för avgivande av utlåtande om de nya kommunalförfattningarna. Jämte tre andra bryggare invaldes han också i den första uppsättningen av stadsfullmäktige för Stockholms stad och verkade som sådan och som ledamot av fattigvårdsnämnden under åren 1863–66. Han var även medlem av överstyrelsen för Stockholms stads brandförsäkringskontor. Synnerligen hjälpsam gick han åtskilliga gånger i borgen för sina vänner, vilket blev hans olycka. Bl. a. hade han iklätt sig ansvaret för ett kassakreditiv på 30 000 rdr för bruksägaren J. E. Wellander. När denne gick i konkurs och Boman förklarade sig icke kunna betala sin proprieborgen begärde banken att han måtte åläggas att göra cession, vilket också skedde. I samband härmed lämnade Boman alla sina förtroendeuppdrag. Olyckan gick honom hårt till sinnes och bidrog till den svåra sjukdom som han vid denna tid drabbades av och som ledde till hans död. Gode männen i konkursen, bryggarna F. W. Bille och C. J. Djurberg, framhöll i sin berättelse av den 15 februari 1868 att gäldenären bärgat sig på sin rörelse, som jämväl lämnat honom ett gott överskott. Obeståndet berodde enbart på



Etiketter från Bomans Bryggeribolag

de borgensförbindelser till stora belopp som han iklätt sig.<sup>76</sup> Den vid konkursen uppgjorda inventarieförteckningen visar att det Bomanska bryggeriet vid denna tid haft en ganska torftig inredning. Ur förteckningen må nämnas: 17 brygg-, mält- och jäskar, 3 kylskepp, 2 portervatsar dvs. porterståndare (eng. vat = kar), 95 liggare, 225 oxhuvuden, 90 helfat, 350 halvfat, 50 ankare och 12 halvankare, 1 korkningsmaskin, 48 st. 100-rumskorgar, 77 50-rumskorgar och 75 12-rumskorgar. Vidare fanns 12 hästar och av fordon bl. a. 7 stegkärror, 6 långkärror, 5 buteljvagnar och 10 arbetsåkdon. Att bryggeriet ännu vid denna tid låg i en utkant av staden framgår av att Boman höll fyra kor samt svin och höns.

Efter konkursen kunde bryggerirörelsen inte fortsätta i Bomans namn, varför den övertogs av firman Johan Edvard Boman & Co., under vilken hans hustru, Sara Christina Sewelin, bedrev bryggerihanteringen. Firman är införd i magistratens firmabok den 7 april 1869. År 1874 återförvärvade hon fastigheterna, som i samband med konkursen sålts exekutivt till Stockholms stads brandstodsbolag, och året därpå övergick rörelsen till Bomans Bryggeribolag, som anmäldes till firmaboken den 28 september 1875. Delägarna i detta bolag var bryggarna Carl Ludvig Hörhammer (f. 1835), som varit bryggmästare vid Münchens Bryggeri åren 1867–75, Carl Ferdinand Andersson (f. 1839) och Wilhelm Ericsson (f. 1838). Av okänd anledning utträdde Hörhammer ur bolaget 1878. I hans ställe inträdde 1880 bryggaren Wilhelm Pettersson (f. 1838), tidigare delägare i Nürnbergs Bryggeribolag. Till en början hyrde bolaget egendomen och rörelsen av änkan Boman för ett årligt belopp av 8 000 kr, men 1880 förvärvade Andersson och Pettersson de Bomanska fastigheterna. År 1880 bestod bryggeriets personal av 2 bryggeri-



F. d. bryggeriet Sveas fastighet i början av 1900-talet. T. v. bryggeriet från Sveavägen, t. h. bild från gården  
Foto Stockholms stadsmuseum

elever samt 22 manliga och 5 kvinnliga arbetare. Bomans Bryggeribolag upphörde 1886, då fastigheterna och rörelsen övertogs av det nybildade Bryggeriaktiebolaget Svea.

### *Bryggeriaktiebolaget Svea*

På våren 1885 grundades Stockholms Bryggeriförening, som hade till uppgift att motarbeta och om möjligt eliminera den då rådande, synnerligen osunda konkurrensen mellan bryggerierna i Stockholm. Vid föreningens sammanträde den 12 augusti 1886 erbjöd grosshandlare Emil Egnell, som där representerade Nürnbergs Bayerska Bryggeribolag, medlemmarna att övertaga Bomans Bryggeribolag med fastigheter och inventarier för 255 000 kr. Egnell hade redan den 1 juli detta år slutit kontrakt med Andersson och Pettersson om inköp av de Bomanska fastigheterna jämte bryggeriets inventarier för en summa av 240 000 kr (varav för fastigheterna 150 000 kr).

Fastän två av föreningens medlemmar, F. R. Neumüller och P. M. Simonsson, till vilka senare anslöt sig A. Wallendorff för Stockholms Porterbryggeriaktiebolag, vägrade att delta i det planerade bolaget, beslöt de övriga att tillsätta en kommitté, bestående av Emil Egnell, Anders Bjurholm och Carl Fredrik Bille, för frågans vidare behandling. Denna blev snart färdig med sitt uppdrag, och redan den 18 september samma år hölls konstituerande bolagsstämma med Bryggeriaktiebolaget Svea, varvid till dess styrelse valdes bryggarna Anders Bjurholm, Ferdinand Andersson, Fritz Dölling d. ä., C. F. Bille och grosshandlaren Emil Egnell. På ansökan av dessa fastställde Kungl. Maj:t bolagsordningen den 5 november 1886. Aktiekapitalet skulle utgöra minst 160 000 och högst 3 milj. kr i aktier om 500 kr. Aktieteckningen, som gick mycket snabbt, resulterade i ett kapital på 315 000 kr, och redan den 1 oktober 1886 kunde Egnell överlåta det Bomanska bryggeriets fastigheter och inventarier.



Etiketter från Bryggeriaktiebolaget Svea

Den kommitté som planerade det nya bolaget tog redan från början kontakt med ägarna av Gambrinusbryggeriet (se s. 244) för förvärv av detta och kom till en uppgörelse, som innebar att familjen Fris erhöll 217 och bankdirektör Moll 61 aktier i Svea som likvid, motsvarande ett belopp av 139 000 kr. Formellt avslutades dock ej detta köp förrän 1887. Året därpå övertog Svea maldryckstillverkningen från Gambrinus men behöll läskedryckstillverkningen där fram till 1891 under firmanamnet Mineralvattenfabriken Svea och med Agne Fris som föreståndare. Bland de övriga större aktieägarna i Svea var Carl Ferdinand Andersson med 60 aktier, Nürnbergs och S:t Erik med vardera 45, Bjurholms Bryggeriaktiebolag med 40, Heiss med 29 och Münchens med 23 aktier.

Till disponent för företaget utsågs Ferdinand Andersson. Under de första åren skötte denne själv driften i bryggeriet, vars personal 1887 bestod av 1 arbetsförman, 1 bryggerielev, 1 kontorselev, 1 portvakterska, 23 arbetare och 4 arbeterskor. Under åren 1890–94 var Axel Ferdinand Beijnoff bryggmästare vid Svea. Han var senare anställd vid Nürnbergs Bryggeri och slutligen vid S:t Eriks Bryggeri på Kungsholmen.

Tyvärr har inga uppgifter påträffats som kan visa hur Sveas ölförsäljning utvecklade sig. Det torde emellertid stå ganska klart att den ekonomiska situationen var långt ifrån lysande och att Svea blev en allt annat än lukrativ affär. Redan på hösten 1893 måste bolaget träda i likvidation med en förlust på 240 000 kr. Vid sammanträde med fordringsägarna i februari 1894 utsågs till administratorer direktörerna Magnus Elliot och Gustaf Piehl, grosshandlare Hugo Mattsson och kontorschef Henrik Axelsön. I sin rapport underströk dessa nödvändigheten av att nedbringa driftkostnaderna för den förlustbringande rörelsen, vilken vid lämplig tidpunkt borde upphöra. Disponent Andersson fick kvarstå i sin befattning för att leda avvecklingen, och i mälteriet fortsatte arbetet tills det inneliggande lagret av korn förbrukats. Ett köpeanbud från bageriidkaren Melcher Lindholm ansågs inte acceptabelt. Till bolagsstämman i maj 1894 anmälde sig disponent Andersson som spekulant, och den 1 maj blev han ägare till fastigheterna och inventa-

rierna till ett pris som ej är angivet i handlingarna. Redan den 21 maj samma år sålde Andersson sitt förvärv till ett konsortium där AB Stockholms Bryggerier ingick med 24/55, Münchens Bryggeriaktiebolag med 15/55, AB Stora Bryggeriet med 5/55, Gustaf Piehl med 4/55, Bjurholms Bryggeriaktiebolag med 3/55, F. W. Bille med 3/55 och Österman & Co. med 1/55. För fastigheterna blev priset 165 000 kr och för lagret och inventarierna efter värdering. Andersson lär ha gjort stor förlust på de sistnämnda, då dessa var gamla och förslitna och för högt upptagna när Bomans Bryggeri köptes av Svea. Fastighetsöverlåtelsen blev ej lagfaren. Först den 2 november 1896 beviljades lagfart, vilken dock ej gällde denna transaktion, som väl ansågs vara intern och provisorisk, utan ett köpebrev av den 4 maj 1896 mellan Bryggeriaktiebolaget Svea i likvidation, representerat av Magnus Elliot, Odd Landtblom, Emil Egnell och Gustaf Fris, som säljare och byggmästaren Lars Pettersson som köpare. Priset var nu 160 000 kr.

SvD Näringsliv torsdag 19 februari 2009

**OTTO DRAKENBERG**, vd för Carlsberg Sverige, som för första gången släpper svenska siffror över resultat och försäljning.

## Hur törstiga var vi förra året?

- För Carlsberg Sverige var det ett hyfsat år. Vi ökade vår försäljning trots en svagare marknads. Vi sålde 415 miljoner liter dryck på den svenska marknaden. Men lönsamheten sjönk.



5 FRÅGOR

dera 2 procent under 2008. Totalt minskade dryckeskonsumtionen med 2 procent vilket beror på att marknaden för buteljerat vatten backade med hela 13 procent.

### Varför minskade vinsten?

- Sedan år 2000 har priset på livsmedel ökat 18 procent medan priset på öl endast ökat 5 procent. Vi har alltså inte hängt med i prisutvecklingen. Dessutom ökade förra året alla insatsvaror i pris - allt från diesel till malt och humle. Vi ska investera oss ur situationen genom att öka medvetenheten och intresset för drycker.

### Vilka drycker säljer bra?

- Försäljningen av läsk och starköl ökade i Sverige med var-

Även om Ramlösa, Pepsi och Festis ingår i ert sortiment är det öl man tänker på när namnet Carlsberg hörs. Vad säljer bäst?

- Sammanlagt säljer vi 190 miljoner liter öl. Inte bara Carlsberg utan även Falcon och Pripps Blå. Men det vi säljer mest av i liter räknat är Ramlösa.

### Vad dricker du helst själv?

- Jag har alltid föredragit Carlsberg Hof men på senare tid har Falcon Ekologisk blivit en favorit.

LEIF PETERSEN

08-13 55 18, leif.petersen@svd.se

### Profil

**Ålder:** 42 år.

**Familj:** Fru och tre barn.

**Bakgrund:** Idrotts-

man (olympisk fäktare), arbetat inom dagligvarubranschen bland annat på

Procter & Gamble. **Fritid:** Ägnar all tid åt familjen. Sedan blir det havskappsegling.

Bilden av etiketter på sista sidan har tillhandahållits av Henrik Unnerbrant

