

BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 3 - 2011



Innehåll 2011 nr 3

Redaktörens spalt 2

Ordföranden har ordet 3

Majami, Cidril, Lingon-Guld och Kosmos Limonade
Läskedryckernas historia i Gävle 5

SAB Miller växer 6

Spännande ölnyheter, Sunes vin & annan dryck 7

På besök hos bryggeriet 8

Ändringar i medlemslistan 8

Systemets försäljning ökar 8

Njutningarnas Gävle 9

- 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!

Medlemsbladet kommer den här gången ut lite senare än vanligt. Anledningen är att jag ska ta med bladet till de samlande medlemmar som kommer till höstmötet vid Sigtuna Brygghus den 15 oktober. Anledningen till detta är naturligtvis att klubben ska kunna nedbringa portokostnaderna. Ordföranden och kassören har av denna anledning också dröjt lite med material och information till mig.

Medlemsbladet är också tunnare än normalt. Anledningen till detta är att de till de samlande medlemmarna bifogade etiketterna, 24 olika, huvudsakligen består av självhäftande etiketter, som är mycket tyngre än andra etiketter. Vikten av utskicket inkl. etiketter får inte överstiga 100 g. Portot för föreningsbrev som väger över 100 g är fyra gånger högre än

portot för ett kuvert som väger högst 100 g.

Klubben behöver dra ned på kostnaderna. Ordförande Sören nämnde nyligen för mig att det finns medlemmar i klubben som aldrig ens öppnar medlemsbladet. Där finns en besparingsmöjlighet, tänkte jag. Jag skriver i bladet att dessa medlemmar kan meddela mig att de klarar sig utan medlemsblad. Men - kom jag på - det var ju ingen bra idé, då dessa medlemmar inte kommer att nås av min information.

Nu går jag över till att berätta lite grann om vad jag har varit med om sedan det förra medlemsbladet kom ut.

Min fru och jag tillbringade i maj ett långt veckoslut i Paris. Jag trodde att det skulle medföra ett antal för mig nya franska öletiketter. Men där bedrog jag mig. Vi bodde på ett hotell bara ett stenkast från den berömda gatan, eller avenyn, Champs Elysée. Som vanligt på semesterresor tog jag långa

forts. s. 4



ordföranden har ordet!

Tungelsta i september 2011.

Bäste läsare.

Nu har vi kommit till den vackra höstmånaden då kylan kommer och löven faller.

Det betyder ölrelaterade aktiviteter och att en rad ölmässor är på gång. Den första är den största och heter Stockholm Beer and Whisky Festival. Normalt brukar vi kombinera höstmöten i Stockholmsregionen med besök på denna festival för dem som så önskar. Men denna gång måste vi göra ett undantag, ty de bryggerier vi skall besöka har en stor del av sin lilla personal på ölmässan de två veckor festivalen pågår.

Höstmötet är därför en vecka efter festivalens avslutningsdag den 8 oktober.

Den 15 oktober träffas ca 40 personer för att besöka Gamla Slottskällans Bryggeri i Uppsala och Sigtuna Bryggghus. Programmet omfattar ca 9 timmar med allt som man som besökare kan önska sig. Vi har fått ta del av en STOR del etiketter till brygder som har producerats på dessa bryggerier de senaste två åren.

På grund av vår ändring av verksamhetsår, så är det första gången vi inte har årsmötet på hösten, Men det kommer förmodligen ändå att bli en del diskussioner om vad som kommer att hända på årsmötet i Nynäshamn i medio av april 2012.

Jag har i denna min ledarspalt, ett flertal gånger berättat, att 3 personer i styrelsen skall ersättas med nya. Det är ordföranden, sekreteraren och redaktören. Det vill säga undertecknad samt Roger Svensson och Ove Grip. Det kan givetvis uppstå problem när 3 personer avgår samtidigt och det kanske inte de nya stadgarna godkänner.

Personligen tror jag att det går bra att ersätta mig, då jag kommer att hjälpa den som väljs till ny ordförande de första åren. Sekreteraren torde inte heller vara svårt att ersätta, men att få någon som tar över Oves arbete med att redigera medlemsbladet, kanske blir svårt. Jag önskar att de samlande medlemmarna har förslag på ersättare.

Jag önskar dig som läsare en god höst och förvinter.

Aron

morgonpromenader före frukost. Men jag kunde på mina vandringar upp och ned för gatorna inom promenadavstånd inte finna en enda supermarket eller större livsmedelsbutik. Det fanns bara några småbutiker men dessa hade bara ett begränsat antal olika sorters burköl, så det blev inte en enda ny etikett. Den mest intressanta burken jag hittade innehöll Amsterdam Maximator 11,6 %. Det kommer att dröja innan jag reser till Paris igen

Under andra halvan av juli gjorde jag och min fru en resa till en liten stad, Alassio, på italienska rivieran nedanför Genua, där vi bodde fem dagar. Det var ett mycket trevligt resmål med flera affärer och barer som hade öl på flaska. En dag gjorde vi en utflykt till Monaco och där såg jag i en affär en flaska som innehöll öl som var bryggt i Monaco. Jag köpet den naturligtvis, men den kostade motsvarande 35 kr, så det blev bara en flaska. Ölet hette Monaco 1905. Jag har kunnat ta av etiketten, men jag har på den inte funnit något namn på bryggeriet. Kanske kan någon läsare informera mig om det? Resan till Alassio gav mig ett antal nya etiketter.

Jag antar att ni har läst om det nya bryggeriet Jädraås Bryggeri. Jädraås ligger utanför Ockelbo och inte alltför långt från Gävle. Med anledning av information i lokaltidningar beslutade medlemmen Arne Persson och jag att besöka ett visningsbryggeri som öppnats i Wij trädgårdar. I bryggeriet pågick bryggning av folköl och Arne och jag köpte tre olika sorters sådant öl. Det var svårare att få etiketter och vi lyckades bara få två olika som inte fanns på flaskorna, varav en starkölsetikett.

Bryggeriet tillverkar fyra olika sorters starköl, varav en, Jädraås Trädgårdspilsner (89168), finns i beställningssortimentet och på Systemet i Ockelbo och Valbo.

Arne och jag fortsatte till Ockelbo, där vi gick in på Systemet och köpte några flaskor Trädgårdspilsner. På förslag av Arne fortsatte vi till Strömsborg, några kilometer utanför Ockelbo, där Ockelbo bryggeri höll till och, visade det sig, fortfarande håller till, dock utan att brygga något.

Bryggerianläggningen inklusive bryggeri-byggnaden, garage och andra byggnader står kvar helt orörda. På gården träffade vi Cristian Nilsson som äger anläggningen och som när det begav sig drev bryggeriet. Det visade sig att Arne var väl bekant med de mycket

trevlige Christian, som öppnade bryggeriet för oss och visade oss runt. Inne i bryggeriet fanns all utrustning kvar inkl. ett stort antal svagdrickskrus i olika storlekar i sina träramar. Arne och jag fick också ett antal svagdricks-etiketter. Det var ett mycket trevligt besök.

På vägen hem till Gävle passerade vi Sandviken i syfte att besöka Sandbacka Bryggeri. Men det visade sig att lokalerna där stod tomma och övergivna. Bryggeriet har av allt att döma upphört.

Den 21 augusti läste jag i SvD att den sannolikt kommande halveringen av den s.k. krogmomsen inte ska omfatta spritdrycker, vin och starköl. Det beror naturligtvis på att alkoholdrycker, som förvisso är livsmedel och omfattas av lagen om sådana, av nykterhetspolitiska skäl inte är livsmedel enligt mervärdesskattelagen.

Det har under sensommaren/hösten kommit massor av nya starköl på Systemet. Enligt Varunytt Hösten 2011 skulle det den 1 september komma åtta nya med alkohol och tre utan alkohol. Men Systemet har numera ett konstigt och enligt min mening bristfälligt system att sprida information om sina nyheter på. Varunytt, som förr kom ut tolv gånger per år, kommer nu ut bara fyra gånger per år. Och i dessa fyra Varunytt finns långt ifrån alla nyheter med. Utöver de åtta nya sorter starköl som fanns med i Varunytt Hösten 2011 har jag upptäckt att det åtminstone kommit ut åtta andra sorter, nämligen med följande varunummer: 11017, 11018, 11019, 11020, 11021, 11022, 11025 och 11237. Jag har lyckats köpa alla sorter (utom 11017 Thisted Black Ale som jag har beställt och lovats få), provat dem och lyckats få av etiketterna. Bland de sorter jag nu nämnt vill jag särskilt nämna 11237 Limfjords Porter, som torde vara en av de godaste porter som tillverkas i Danmark.

Den 19 september kunde jag i tidningen läsa att det inte blir någon högre skatt på starköl nästa år, vilket väl är ett glädjande besked för oss ölälskare.

Slutligen vill jag bara nämna att jag vid ett besök på Bishops Arms i Göteborg den 26 september kom över en tomflaska som innehållit Sink the Bismarck som bryggs av BrewDog. Ölet har en styrka på 41 %! Världsrekord?

Det var allt för denna gång. Jag ser väl de flesta av er läsare i Sigtuna?/Redaktören

Arbetsblad sönadag 7 augusti 2011

Majami, Cidril, Lingon- Guld och Kosmos Limonade

Läskedryckernas
historia i Gävle



För ett par hundra år sedan var även de skickligaste läkarna övertygade om att vatten från hälsobrunnar var den bästa medicinen mot allehanda krämpor och sjukdomar. Men det var dyrt och besvärligt för allmogen att ta sig till brunnsorterna så på 1770-talet uppfann den svenske kemisten Torbern Bergman en metod att framställa konstgjort hälsovatten genom att blanda mineraler och salt i vanligt brunsvatten. För att göra drycken mer spännande tillsatte han lite kolsyra som fick vattnet att bubbla. Bergmans dricka blev snabbt populärt och såldes som läkemedel på landets apotek. Och det gick nog åt rätt mycket, för en del av patienterna ordinerades ända upp till tio liter kolsyrat vatten om dagen!

ulf ivars historia.

Även sedan man börjat till-sätta socker och andra smak-ämnen ansågs det självklart att apotekarna skulle sköta både tillverkningen och försäljningen. Det hände också att piller-trillarna vidgade sortimentet en aning. Som när Frans Oscar Flensburg i mitten av 1800-talet sålde medicinsk champagne på apoteket Lejonet i Gävle. Tillsammans med kollegan Fredrik Angerstein serverade han också varma och kalla hälsodrycker vid Gefle Carlsbader-Brunnsinrättning, ett etablissemang som låg i nuvarande Rådhusplanen.

Hans konkurrent och kollega Leopold Sillén på apoteket Nordstjernen var inne på samma idé och drev under några somrar på 1850-talet krogen

Carlsborg tillsammans med källarmästaren på Stadshotellet, C G Lundquist. Vårdshuset, som låg inom nuvarande sjukhusområdet, förvandlades då till en sorts hälsobrunn vilket inte hindrade att gästerna kunde fortsätta beställa in både brännvin och bayerskt öl.

Vid Carlsborg fanns det också en annan apotekare som sålde konstgjort vatten. Han hette Napoleon Söderström, pysslade med lite av varje och var i slutet av 1850-talet ägare till en liten kemisk-teknisk fabrik vid Löten, alldeles intill Gustavsbro.

Den förste läskedryckstillverkaren jag hittat i Gävle hette Axel Bodecker och var gästgivare. Enligt en annons från 1877 drev han en fabrik på Söder där han bland annat tillverkade sockerdricka och något han kallade champagnedricka.

I slutet av 1880-talet fanns både Gefle Wattenfabrik och Gefle Nya Vattenfabrik. En bevarad etikett av okänd årgång avslöjar att Gefle Wattenfabrik producerade fruktlemonad vid Norra Slottsgatan 15 och att ägaren hette August Eriksson. Efter några år ändrade Eriksson företagets namn till Gefle Mineralvattenfabrik och flyttade till Drottninggatan 8.

På 1890-talet dök också Erik Landgren och A Palmlof upp med var sin läskedrycksfabrik vid Södra Kungsgatan. Av någon anledning kallade Landgren sitt företag för Stockholms Mineralvattenfabrik. 1905 tog hans båda söner över en annan mineralvattenfabrik som hette Kronan och som något år senare flyttade in i ett nybygge vid Lilla Esplanadgatan.

Men det fanns fler aktörer i branschen. I slutet av 1890-talet startade J Bäcklin och Verner Ericsson Mineralvattenfabriken Örnen och under några år på 1920-talet fanns det en vattenfabrik som hette Klippan och en som hette Gefle. Vid den tiden började också Bertil Andersson och Johan K Olsson tillverka läskedrycker i en lokal vid Södra Skeppsbron. Andersson & Olssons storsäljare var annars måltidsdryckerna Appetitus och Lingon-Guld.

Samtidigt fanns det flera rätt stora bryggerier i Gävle som tillverkade pilsner, men de var inte ett dugg intresserade av de här alkoholfria alternativen. År 1900 började dock Gefle Bryggeri AB leverera kolsyrat bordsvatten och från 1911 finns en notering att produktionen i deras anläggning vid Gustavsbro uppgick till 35 000 liter läsk per år. I mitten av 1920-talet hade samma bryggeri tretton olika läskedrycker med namn som Sinalco, Monark, Kosmos-Limonade och Tutti Frutti. 1908 grundade man också Aktiebolaget Cidril som tillverkade en äppeldryck med samma namn.

Året därpå köpte Ångbryggeriet upp Mineralvattenfabriken Gevalia som levde vidare i många år i moderbolagets lokaler vid Västra Vägen. Och från 1924 inhyste Porterbryggeriet mineralvattenfabriken Källan.

1906 startade Konsum ett eget bryggeri med svagdricka och läskedrycker i sortimentet. Det moderniserades strax efter andra

världskriget och var igång ända in på 1970-talet.

Den stora jätten när det gäller porlande drycker i Gävle var länge vattenfabriken Helsan från 1899. Fabriken låg i hörnet Brynäsgratan-Sjätte Tvärgatan och redan första året producerades ett par hundra tusen liter bordsvatten och 138 660 flaskor läskedrycker. Tio år senare köpte man upp konkurrenterna Örnen och Kronan och utropade sig till Norrlands största och bästa specialfabrik. En position, och attityd, som man behöll i flera decennier, ja kanske ända tills man hösten 1956 slukades av Gefle Förenade Bryggerier.

När stadens bryggerier gick samman i början av 1940-talet samordnades också tillverkningen av läskedrycker till Gustavsbro. Nästan tjugo år senare togs Gävle Förenade Bryggerier över av affärsmanen Curt Widén och blev Bockens Bryggerier.

1960 köpte Widén Gefle Manufakturs stora fabriksbyggnad i Strömsbro och förklarade vitt och brett att hela bryggeriet snart skulle flytta dit. Men det var bara kontoret som hamnade där. Själva produktionen fortsatte Gustavsbro där man rustade upp maskinparken.

Men sedan gick det snabbt utför. 1976 köptes Bockens av Person Invest som förutom Till-Bryggeriet i Östersund hade

flera bilfirmor och fabriker som tillverkade skördetröskor och spånplattor. De nya ägarna lovade att göra stora investeringar i Gävle men redan året därpå flyttade man all ölproduktion till Umeå och Östersund. 1978 lades även läskedryckstillverkningen ner.

Självklart levererade Gävle-bryggerierna – och senare Bockens – klassiker som Loranga, Pommac, Champis, Guldus och

Blodapelsin. Men bryggeribilarna från Gustavsbro fylldes också med mer bortglömda märken. Eller kommer du ihåg Straight Flush, Baric, Pop, Majami, Cubano eller apelsinjuicen La Bella?



Ulf Ivar Nilsson
www.ulfivar.se

SvD Näringsliv torsdag 22 september 2011

SAB Miller växer

Storbritannienbaserade bryggerijätten SAB Miller köper australiska Foster's för 9,9 miljarder australiska dollar – motsvarande 67 miljarder kronor – uppger företaget i ett pressmeddelande.

SAB Miller är världens näst största bryggeri, efter Belgienbaserade Anheuser-Busch. TT

DEMORY-PARIS är en anrik Paris-öl. Fabriken lades ner 1953, men startade upp igen 2009. Personerna bakom DEMORY PARIS och DEMORY NORDIC möttes genom ett gemensamt intresse i bilracing där de deltog i tyska VLN-serien. Vänskap uppstod, då det även fanns gemensamt intresse i goda drycker och resten är som det brukar heta historia.

Man kan följa dem på facebook.com/demorynordic.



Arbetsbladet lördag 7 maj 2011

Sunes vil.

& annan dryck

Varje
vecka!

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

Spännande ölnyheter



HÄFTIGT. Bödeln India Pale Ale – tufft namn på ett stöddigt öl med koncentrerad fruktighet och påtaglig kraft i humlebeskan. Ett av flera riktigt intressanta öl bland majnyheterna.



FYND-IPA. To Øl First Frontier IPA är en mycket smakrik, masivt humlad och påtagligt besk belgisk ale av ypperlig klass.

Sju exklusiva nya öl lanseras på Systemet i maj. Det är genomgående mycket goda och spännande maltskapelser, flera av innovativt snitt fjärran från stor-stark-lager-konformitet.

Merparten är starkt inspirerade av de amerikanska mikrobryggerierna som på senare år skapat en smärre ölrevolution runt om i världen med nya aromatiska humlesorter och kraftfull beska.

Svenska Bödeln India Pale Ale från Hantverksbryggeriet i Västerås bjuder på en härligt fruktig smakrikedom med ett påtagligt bett i beskan.

Snarlikt i stilen men med mer av allt är To Øl First Frontier IPA som hör till de häftigaste och godaste India Pale Ale jag smakat.

Ölet kommer från Belgien men är definitivt mer amerikanskt i stilen, i en tämligen torr, mycket generöst fruktig och rejält humlebesk stil med hög men inte påträngande alkohol. Både mältat korn och havre har används i brygden tillsammans med en rad olika humlesorter.

Mycket personligt och annorlunda är Mikkeller Koppi Tomahawk x Odoo Shakiso Coffee IPA som är ett samarbete mellan det utmärkta danska bryggeriet Mikkeller och belgiska Koppi. Här har man tillsatt kaffebönor under bryggningen vilket adderat en viss besk kaffeton till den fruktiga humlearomen. Gott och kul om än inte någon direkt favorit från mitt danska favoritbryggeri.

Grebbestad Lunator är ett dubbelbocköl av bästa tyskt snitt. Här bjuds en generös sötmaltig smak med inslag av russin och vörtbröd i den något feta smakbilden som integrerar den höga alkoholhalten föredömligt.

Glycerolfetma från hög alkohol upplevs också i belgiska **Guldenberg** som dock främst imponerar med en stor fyllig maltighet och en snyggt avvägd humlebeska.

Vill du smaka godbitarna ska du inte vänta för länge då dessa öl lanseras i mycket begränsade volymer.

Sune Liljevall

Nya öl på Systemet (Samtliga släpptes 2 maj och i begränsade volymer)

FYND – bästa köp

Bödeln India Pale Ale, 5,6 %, Sverige (11167) 33 cl / 29,90 kr
To Øl First Frontier IPA, 7,1 %, Belgien (11166) 33 cl / 34,90 kr

BRA KÖP – mycket för pengarna

Grebbestad Lunator, 7,9 %, Sverige (11201) 33 cl / 23 kr
Guldenberg, 8,5 %, Belgien (11520) 33 cl / 26,90 kr

PRISVÄRT

Ichtegems Grand Cru Flemish Red Ale 2008, 6,5 %, Belgien (11547) 75 cl / 60 kr
Mikkeller Koppi Tomahawk x Odoo Shakiso Coffee IPA, 6,9 %, Belgien (11501) 33 cl / 39 kr
Grand Gru Belgian Style Dark Ale, 11 %, USA (11152) 65 cl / 78,60 kr



Oppigårds har fullbokat flera månader i förväg till sina visningar. Sylvia Falkeström är ansvarig för besöksverksamheten.

På besök hos bryggeriet

När Oppigårds bryggeri startade ville grundaren Björn Falkeström helt enkelt brygga öl. Idag är mikrobryggeriet i Ingvaldsbenning ett attraktivt besöksmål.

– Vi har fullbokat flera månader i förväg, säger Sylvia Falkeström, ansvarig för besöksverksamheten.

Vägen till Ingvaldsbenning slingrar sig fram mellan röda stugor. Mitt på landsbygden syns en liten skylt: Oppigårds. Turisterna tror ofta att de har kört fel när de kommer fram till platsen för ett av Sveriges bästa mikrobryggerier.

Bryggeriturismen ökar i hela Sverige. Vi vill inte bara avnjuta vårt favoritöl på korgen eller hemma. Vi vill se platsen där det tillverkas och förstå proces-

sen. Inför förra sommaren byggde Oppigårds ut med ett stort besöksrum.

Här tar Sylvia Falkeström, Björn Falkeströms fru, emot gästande grupper. De får höra berättelsen om bryggeriet och dess verksamhet. Besökarna får också provsmaka öl och om så önskas bjuds det på pilsnerkalops och ölmarinerad kyckling, tillagat på bryggeriets egna öl.

Det lilla bryggeriet hinner inte ta emot alla som vill besöka dem. De har därför utökat besöksverksamheten med en kaffeservering i bryggerimiljö under eftermiddagarna i juli.

– Vi vill att folk ska känna att de får

ur Hedemora Draget
nr 1. 2011.

komma hit och se hur vi har det, säger Sylvia Falkeström.

Oppigårds bryggeri startade sin tillverkning i större skala 2006. Idag tillverkar de 500 000 liter öl om året. Den lilla smedjan där hobbybryggeritillverkningen började har de växt ur. I år byggs ett större brygghus. Efterfrågan på det humlerika ölet är helt enkelt större än de kan producera.

I sommar får bryggeriet dessutom tillskott av nykomlingen Pale Summer Ale.



Oppigårds har byggt ett helt nytt besökscentrum på gården. Här finns en bardisk och gott om sittplatser.

Fakta

Besök Oppigårds bryggeri

Bokade besök: Bokas minst tre månader i förväg. Grupper på minst tio personer. Besök onsdag, torsdag eller fredag kväll samt lördag eftermiddag. Två timmars visning. Provsmakning och möjlighet till matservice.

Spontanbesök: Kaffeservering i bryggerimiljö. Öppet på eftermiddagarna i juli. Det bjuds på kaffe och kaka vägg i vägg med öltillverkningen.

ÄNDRINGAR I MEDLEMSLISTAN

201. Spendrups Hellefors, medlemsskapet upphör

213. Eskilstuna Ölkultur AB, ny stödjande medlem

Kassören

SvD 110708

Systemets försäljning ökar

Systembolagets försäljning under andra kvartalet 2011 steg med 3,5 procent jämfört med samma kvartal i fjol, räknat i ren alkohol. Vinförsäljningen steg 5,1 procent, medan ölförsäljningen steg 3,8 procent.

För spriten blev det dock en nedgång på 1,1 procent.

I volym sålde Systembolaget 50,7 miljoner liter vin under andra kvartalet. Ölförsäljningen uppgick till 63,8 miljoner liter, medan spriten stannade på 4,9 miljoner liter.



TT

Här följer ett avsnitt ur boken *Njutningarnas Gävle* skriven av Ulf Ivar Nilsson 2004. Det är en del av ett kapitel med rubriken Öl & Vatten. Fortsättning följer i kommande blad

Fem bryggerier blev ett

Hur mycket öl du än dricker så tror jag inte du kommer i närheten av de mängder som den svenska historiens mest kände nykterist bälgade i sig.

När Karl XII låg i fält i början av 1700-talet drack han åtta liter öl, varje dag. Plus massor av ungerskt vin blandat med äggula – och därtill rejäla kvantiteter konjak och brännvin. Även krigarkungens undersåtar hemma i Sverige tippade i sig en hel del. Vattnet i brunnarna var ofta förorenat av smuts från gator och gårdsplaner och födan bestod ju mest av torkade, rökta eller saltade matvaror som dessutom kunde vara härskna eller mögliga. Så fem liter öl om dagen räknar man med att en vanlig svensk konsumerade för några hundra år sedan.

Men det var skillnad på öl och öl. Redan på Gustav Vasas tid började svenskarna tycka att den mustiga dricka som kom från Tyskland var godare än den de själva lyckades åstadkomma. Och det finns listor bevarade från Gävle hamn som visar att man där importerade 123 700 liter tyskt öl år 1613.

Samtidigt fortsatte svenskarna att brygga sitt eget öl både på landsbygden och i städerna. Man har hittat spår efter gamla humlegårdar och kornodlingar på vretarna i det som då var Gävles utkanter.



På en karta från 1831 finns ett litet bryggeri inritat ungefär där vi har Stadsträdgården i dag. Och tio-femton år senare vet man att styrmansänkan Rautalin i Gävle bryggde ett så kallat svensköl som var vida berömt.

I mitten av 1850-talet fanns det rätt många mindre bryggerier runt om i staden. De flesta tillverkade svagdricka men den tyskfödde Paul Georg Hogmann bryggde ett bayerskt öl som ansågs hålla hög klass. Men det var först med Gefle Bryggeri AB som öltillverkningen i Gävle kom igång på allvar i industriell skala.

Bolaget startades 1856 av nio förmögna och inflytelserika herrar med brukspatron August Lundeberg i spetsen. Man köpte en tomt vid Gustavsbro och redan året därpå var verksamheten i full gång. Visst var de nio delägarna lite funder samma över att platsen låg så ocentralt – det var ju hela två kilometer till Rådhuset. Men fördelarna övervägde. Vid Löten, som området kallades, fanns redan flera industrier och den starkt trafikerade länsvägen mot Dalarna strök i tomtgränsen. Dessutom fanns här Gävleån med obegränsad tillgång på vatten.



Bryggerierna prydde tidigt sina etiketter med medaljer och symboler av olika slag. Och med tiden utvecklades pilsneretiketterna till färggranna små konstverk.

Närheten till ån gjorde också att bryggeriet fick rätt att bedriva laxfiske. Pengarna från den verksamheten ingick i disponentens löneförmåner i nästan trettio år men till slut blev vattnet så förorenat av industriutsläpp att fisken inte längre sökte sig upp där. En silverglänsande lax fortsatte dock i många år att pryda bryggeriets knallröda pilsneretiketter.

Redan från början hade Gustafsbro Bryggeri, som bolaget kallades i dagligt tal, arton anställda – femton män och tre kvinnor. Och företagets hästdragna ekipage blev ett välkänt inslag i stadsbilden.

Gefle Bryggeri AB fick inte vara ensam om de törstiga kunderna särskilt länge. 1863 lämnade "arbetskarlen" Isak Wadman tysken Hogmanns lilla bryggeri och startade eget vid Brunnsgatan på Söder. Och två år senare var det dags för skåningen Jeppa Nilsson att tappa upp sina första flaskor vid Södra Slottsgatan.

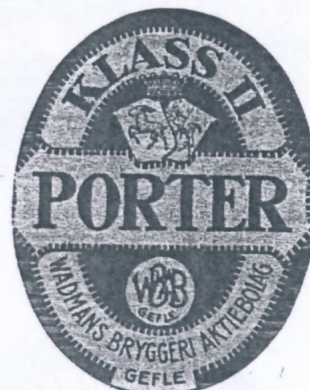
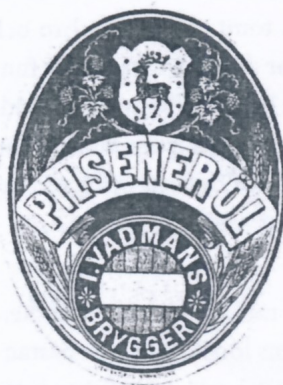
Nilssons bryggeri försvann 1913 medan Wadmans växte sig allt starkare. Sonen Karl Robert Wadman tog över 1899 och efter hans död elva år senare ombildades företaget till aktiebolag. Redan 1867 hade man flyttat till Arbetshusgatan 59 där man sedan blev kvar i alla år.

I början av 1870-talet fick staden ytterligare två bryggerier. 1871 kom Gefle Ångbryggeri och två år senare Porterbryggeriet som namnet till trots även tillverkade lageröl, pilsner och svagdricka.

Båda företagen inhystes i pampiga nybyggen – Ångbryggeriet i korsningen Nygatan-Västra Vägen och Porterbryggeriet mitt emot tingshuset, mellan Kyrkogatan och Norra Strandgatan.

Naturligtvis finns ingen av fastigheterna kvar i dag. Porterbryggeriet jämnades med marken omkring 1970 för att ge plats åt landstingshuset medan det charmiga Ångbryggeriet med sin lustiga plåthatt och sina tinnar och torn fick vänta på grävskoporna i ytterligare några år.

Det är svårt att avgöra vilket av bryggerierna i Gävle som var störst. Bläddrar man i tidningsläggen från 1914 så ser man varje dag(!) stora annonser där Ångbryggeriet självsäkert hävdar att man inte bara är Gävles utan hela Norrlands största bryggeri.





Skåningen Jeppa Nilsson startade ett bryggeri på Söder 1865.

Tittar man till antalet anställda så var Ångbryggeriet med sina fyrtio arbetare onekligen störst, åtminstone i Gävle. Men Porterbryggeriet redovisade ett högre tillverkningsvärde och bryggeriet i Gustavsbro kunde skryta med inte mindre än tio filialer mellan Falun och Haparanda.

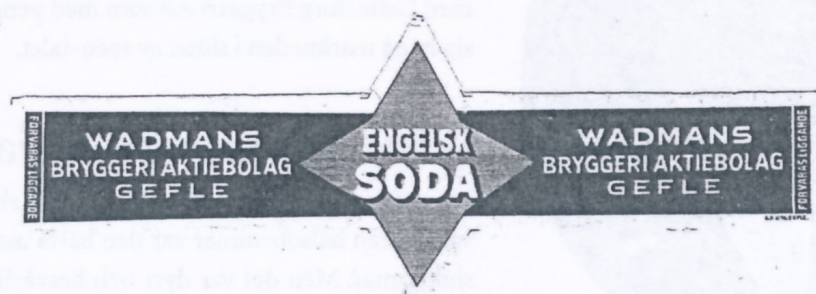
Förutom pilsner tillverkade bryggerierna i Gävle även svagdricka i stora mängder. Och på det området fanns det ännu fler konkurrenter att ta hänsyn till.

Mest känd bland de så kallade skattefria bryggerierna var A Lindbergs Mälteri & Bryggeri AB vid Norra Skeppargatan och Konsum Alfars vid Södra Centralgatan. I början av 1900-talet fanns också en liten svagdricksfabrik på Brynäs. Den låg på Femte Tvärgatan och drevs av en M C Johansson.

Trots Gävlebornas tappra drickande och en allt skrupelfriare ölpropaganda gjorde överretableringen att priserna dumpades. Och 1910 föreslog ägarna till anläggningen vid Gustavsbro att stadens "stora" bryggerier skulle slås ihop. Frågan utreddes i tre år men resultatet blev att alla fem fortsatte på egen hand.

Trettio år senare var tiden mogen för den stora fusionen. Sammanslagningen inleddes 1941 med att Gefle Bryggeri AB och Ångbryggeriet tillsammans köpte och lade ner Porterbryggeriet. Året därpå slog man sig ihop med Wadmans och bildade Gefle Förenade Bryggerier AB. All tillverkning flyttades nu till Gustavsbro samtidigt som man begränsade försäljningsområdet till Gästrikland och Dalarna.

Den nya bryggerikoncernen marknadsförde sig under namnet Gävlebryggerier och nu var det full fart på verksamheten under många år. 1957 producerade man sexton miljoner flaskor öl, sju miljoner flaskor läsk och ett par hundra tusen liter svagdricka.



Vid den tiden fanns det inte mindre än sju sorters maldrycker vid bryggeriet i Gävle – med klass III-brygden Anchor Beer som det starkaste alternativet. Märket hade lanserats hårt inför den 1 oktober 1955 – det datum då starköl fick börja säljas på Systembolaget och inte längre enbart kunde tillhandahållas mot recept på apoteken.

Under de första två veckorna sålde Gävlebryggerier inte mindre än tvåhundra tusen flaskor Anchor Beer. Sedan minskade efterfrågan drastiskt ...

Samma dag som starkölen släpptes fri upphävdes en egendomlig lag som stadgade att landets bryggerier enbart fick leverera sina alkoholdrycker direkt till konsumenterna. Nu blev det tillåtet att sälja vanlig pilsner i livsmedelsaffärerna och bryggeriet i Gustavsbro kunde börja avveckla sitt gamla distributionssystem där sextioåtta gröna lastbilar varje morgon gav sig iväg på långa rundor till hushållen i Gästrikland och norra Uppland.



Skummande affärer

I slutet av 1950-talet köptes Gävle Förenade Bryggerier av Curt Widén som slog ihop anläggningen i Gävle med sina tre bryggerier i Hälsingland och bildade Bockens Bryggerier AB.

Den nye ägaren hade stora planer. 1960 köpte han Gefle Manufakturs stora fabriksbyggnad i Strömsbro och förklarade vitt och brett att hela bryggeriet snart skulle flytta dit. Men det var bara kontoret som hamnade där. Produktionen fortsatte i Gustavsbro där en del investeringar gjordes.

Nu skrev man också ett uppmärksammat sponsoravtal med Strömsbros ishockeylag. Den rödvida företagsloggan syddes fast på spelarnas dräkter och hejaramsan "Upp och nicka, Bockens dricka, Rallarbo hej!" ekade snart runt Isstadion.

Bockens var nu det största företaget i sin bransch i hela Norrland. Och framgångarna bara fortsatte. I början av 1970-talet hade man etthundrafyrtio anställda och var en av Sveriges största bryggerier.

Men sedan gick det snabbt utför. 1976 köptes företaget av Person Invest som förutom Till-Bryggeriet i Östersund ägde bilfirmor och fabriker som tillverkade skördetröskor och spånplattor.



Frans Oscar Flensburg sålde både mineralvatten och champagne på sitt apotek.

De nya ägarna lovade att göra stora investeringar i Gävle men redan året därpå flyttade man all öltillverkning till Umeå och Östersund. 1978 lades även läskedryckstillverkningen ner.

Så snöpligt försvann en gammal industrigren från Gävle. Om vi inte räknar med Gefle Borg Bryggeri AB som med pengar från Stenbeck förgäves försökte ta sig in på marknaden i slutet av 1900-talet.

Från Carlsbader till Majami

För ett par hundra år sedan var även de skickligaste läkarna övertygade om att vatten från hälsobrunnar var den bästa medicinen mot allehanda krämpor och sjukdomar. Men det var dyrt och besvärligt att ta sig till brunnsorterna så på 1770-talet uppfann den svenske kemisten Torbern Bergman en metod att framställa konstgjort hälsobrunnsvatten genom att blanda mineraler och salter i vanligt brunnsbotten. För att göra drycken ännu hälsosammare tillsatte han lite kolsyra som fick vattnet att bubbla.

Bergmans vatten blev snabbt populärt och såldes som läkemedel på landets apotek. Och det gick nog åt rätt mycket, för en del av patienterna ordinerades ända upp till tio liter kolsyrat vatten om dagen.

Även sedan man börjat smaksätta bubbelvattnet med socker och olika fruktämnen ansågs det självklart att apotekerna skulle sköta både tillverkningen och försäljningen. Det hände också att pillertrillarna vidgade sortimentet en aning. Som när Frans Oscar Flensburg i mitten av 1800-talet sålde champagne för medicinskt bruk på apoteket Lejonet i Gävle.

Tillsammans med kollegan Fredrik Angerstein serverade apotekare Flensburg också varma och kalla hälsodrycker vid Gefle Carlsbader-Brunnsinrättning, ett etablissemang som låg i nuvarande Rådhusplanen.

Leopold Sillén på apoteket Nordstjärnan var inne på samma affärsidé och drev under några somrar på 1850-talet krogen Carlsborg tillsammans med källarmästaren på Stadshotellet, C G Lundquist. Världshuset, som låg inom nuvarande sjukhusområdet, förvandlades då till en sorts hälsobrunn vilket inte hindrade att gästerna samtidigt med det livgivande apoteksvattnet kunde beställa in såväl brännvin som bayerskt öl.

Vid Carlsborg fanns det också en annan apotekare som sålde "konstgjort vatten". Han hette Napoleon Söderström och drev i slutet av 1850-talet en liten kemisk-teknisk fabrik vid Löten, alldeles intill Gustavsbro. Förutom farmaceut och mineralvattentillverkare hann Söderström under sitt femtiofyraåriga liv också arbeta som bokhållare, tändsticksfabrikör, landskanslist och till slut vaktmästare vid stadens varuvåg.

De företag som tillverkade pilsner och svagdricka var länge helt ointresserade av både mineralvatten och läskedrycker. Antagligen tyckte de gamla bryggarna att sådant blask inte hade med deras fina hantverk att göra. Så apotekarna kunde i godan ro fortsätta att göra pengar på sitt "artificiella vatten".



Axel Bodecker var troligen Gävles första läskedrycksfabrikör. Den här annonsen är från 1877.

Men mot slutet av 1800-talet startades flera fabriker som tillverkade mineralvatten och kolsyrade lemonader. Ja, det var så många att det så här i efterhand är svårt att hålla isär dem.

Den första läskedrycksfabrikör jag hittat i Gävle hette Axel Bodecker. Han hade tidigare varit gästgivare men kallade sig nu handlare och enligt en annons i adresskalendern drev han 1877 en vattenfabrik vid Södra Kungsgatan 28. Förutom soda- och bilinervatten tillverkade Bodecker sockerdricka och något han kallade champagnedricka.

Tydligt avled denne lokala läskedryckspionjär rätt snart för redan året därpå bodde en "Enkefru" Bodecker på samma adress.

Från slutet av 1880-talet hittar vi både Gefle Wattenfabrik och Gefle Nya Vattenfabrik. En bevarad etikett av okänd årgång avslöjar att Gefle Wattenfabrik producerade fruktlemonad vid Norra Slottsgatan 15 och att ägaren hette August Eriksson. 1898 hade Eriksson ändrat företagets namn till Gefle Mineralvattenfabrik och flyttat till Drottninggatan 8.

På 1890-talet dök också Erik Landgren och A Palmlöf upp med var sin läskedrycksfabrik vid Södra Kungsgatan. Av någon anledning kallade Landgren sitt företag för Stockholms Mineralvattenfabrik.

1905 tog Landgrens båda söner över en mineralvattenfabrik som hette Kronan och som något år senare flyttade in i ett eget nybygge vid Lilla Esplanadgatan.

Men det fanns fler aktörer i branschen. I slutet av 1890-talet startade J Bäcklin och Verner Ericsson Mineralvattenfabriken Örnen och under några år på 1920-talet fanns det en vattenfabrik som hette Klippan och en som hette Gefle.

Vid den tiden började också Bertil Andersson och Johan K Olsson tillverka mineralvatten och läskedrycker i en lokal vid Södra Skeppsbron. Andersson & Olssons storsäljare var annars måltidsdryckerna Aptitus och Lingon-Guld.

År 1900 började Gefle Bryggeri AB att tillverka bordsvatten och kolsyrade läskedrycker och från 1911 finns en notering att produktionen vid Gustavsbro uppgick till trettiofemtusen liter läsk per år. I mitten av 1920-talet tillverkade samma bryggeri tretton olika läskedrycker med namn som Sinalco, Monark, Kosmos-Limonade och Tutti Frutti.



Mineralvattenfabriken Örnen startades i slutet av 1890-talet och köptes upp av konkurrenten Helsan 1909.

