

BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 1 - 1996



Innehåll nr 1 - 1996

=====
Redaktörens spalt 2
Ordföranden har ordet 3
Ändringar i medlemsregistret 5
Årets etikett 1995 6
Burköl i Danmark? 7
Det är inte bara vin... 7
Lindebergiska bryggeriet 8
Ölkunskap 11
AB Östersunds Ångbryggeri 12
Vattentest 18
Sveriges alla ölbryggerier 19



- BRYGGERIKLUBBEN -

FÖRENING FÖR SAMLARE OCH BRYGGERIINTRESSERADE

KLUBBEN BILDADES 1982 OCH BESTÅR AV PERSONER I SVERIGE, DANMARK, NORGE, FINLAND OCH ISLAND MED ETT AKTIVT INTRESSE FÖR BRYGGERI-INDUSTRIN

STYRELSE:

Sören Borgström (ordförande), Uno Lillevars (sekr.)
 Björn Harnby (kassör)
 Helge Hoff och Ove Grip (övriga ledamöter)

Medlemsbladets redaktör: Ove Grip, tel: 026-12 82 85

Bryggeriklubbens medlemsblad utkommer som regel 4 ggr/år

Manusstopp: 10/3, 10/6, 10/9 och 10/12

Föreningens postgiro: 37 74 32-0 (Tel: 031-26 94 04)

Föreningens bankgiro: 5304-6942

Adresser:

Sören Borgström, Runvägen 6, 137 55 Västerhaninge
 Uno Lillevars, Fanjunkarevägen 16, 632 33 Eskilstuna
 Björn Harnby, Torsvägen 8, 433 61 Partille
 Ove Grip, Bäverstigen 22, 806 41 Gävle

REDAKTÖRENS SPALT

.....

Hej!

Nu är dom 324! Vilka är 324, undrar ni? Jo, antalet ölsorter i Systemets sortiment. Jag roade mig med att räkna dem nu i mars och fann att det i Systembolagets ordinarie prislista den 1 mars 1996 finns 270 olika sorters starköl och 4 olika alkoholsvaga öl. I Systemets beställningsprislista samma datum finns 50 olikastarköls-sorter. 324 sorters öl är givetvis ett nytt rekord för Systemet och Sverige. Det blir sannolikt ett kortlivat rekord. Det slås säkert redan den 1 april.

Jag vill åter rekommendera butiken där (så gott som) alla de 324 sorterna finns, nämligen Systemets ölbutik vid Norra station i Stockholm. Jag besökte butiken härom veckan när jag var på tjänsteresa i Stockholm. Dessvärre hade jag ingen bil, resor till Stockholm skall ske med tåg på mitt jobb. Men jag lyckades få ned 12 olika flaskor i min portfölj med höjdare som Samuel Smith's Imperial Stout, Oatmeal Stout och Taddy Porter samt

FORTSÄTTNING SIDAN 4



redföranden har ordet!

Västerhaninge i Mars 1996.

Bäste läsare av denna spalt !

Så har då ljuset börjar dominera dygnets timmar och vi kan se fram emot nya tillfällen till aktiviteter och trevligheter. Påsken står på tur att firas och i år ryktas det om ca. 10 st starka påsköl.

Resultatet av samlarnas röstande om Årets Etikett 1995 är klar och segrare blev Spendrups med sin JULBOCK 7.0%. Grattis till en trevlig etikett på det nostalgiska temat.

Antalet bryggerier i Sverige har de senaste åren ökat och just i år lär det komma igång 8-10 stycken, varav de flesta kommer att tappa starköl på flaska. Några blir av typ pub-bryggerier. Samtidigt firar flera av de äldre 100 år. 1995 var det Guttsta och i år är det Falcon och Fors Nya. 1997 är det Spendrups tur.

Som tidigare aviserats blir det nu i vår, närmare bestämt lördagen den 11 Maj, för samlarna att besöka både äldre och nytt på samma dag. Vi åker till Fors Nya (!) och Gefle Borg Bryggeri. Som vanligt kan man ta med en anhörig eller samlarkollega. Adressen till vandrarhemmet i Gävle är Södra Rådmansgatan 1 som går parallellt med Södra Kungsgatan (gamla E 4), söder om Gävleån. Från vandrarhemmet går bussen kl. 12.00 till Fors.

Vår medlem Jan-Erik Svensson , som författat boken Ölkunskap, har erbjudit klubbens medlemmar att köpa boken till kraftigt nedsatt pris. 120:- + moms och porto genom samköp genom BK.

Jag önskar er alla en skön vår, med bästa hälsningar från

Jan Svensson

Redaktörens spalt...forts. från sidan 2

Kopparbergs Stout. Den sistnämnda sorten är enligt min mening fullt i klass med t.ex. Samuel Smith's Imperial Stout. Heder åt Kopparbergs Bryggeri som gör ett öl med smak (det har väl inte undgått någon att jag är väldigt förtjust i mörkt öl med mycket smak).

Kopparbergs Bryggeri måste vara det svenska bryggeri vars sortiment ökat mest. De olika sorterna tycks även gå hem hos konsumenterna. Jag har sett en uppgift om att Kopparbergs Bryggeri nu ligger på femte plats i Sverige vad gäller producerad mängd öl. Det är roligt att det går bra för de nya bryggerierna i Sverige.

Det har svängt ordentligt i bryggeribranschen i Sverige. Från att ha varit, om inte en förlustbringande så i vart fall ingen lysande affär att driva ett litet bryggeri har det nu blivit en lysande affär. I Dagens Industri den 2 februari i år finns det en intressant artikel med just rubriken Lokala bryggerier lysande affär. I artikeln redovisas omsättning och marknadsandel, i vissa fall beräknade uppgifter, för 19 olika svenska bryggeriföretag och nämns ytterligare 6 företag som inte kommit igång den 2 februari. Enligt en artikel i nr 9 1996 av tidningen Land, med rubriken Det doftar öl från Gällivare till Ystad, kommer det före utgången av 1996 att finnas inte mindre än 31 olika bryggeriföretag i Sverige. Vilken fantastisk utveckling.

Sen till något som jag inte tycker är en trevlig utveckling. Jag brukar sällan besöka de s.k. pubarna i Sverige. Främsta skälet till det är priset på ölen. Ölpriset är redan på Systemet alldeles för högt. På den pub jag förleddes att besöka på sportlovet i Sälen kostade 0,4 l Pripps Blå 49 kr. Vad sägs om det? Men det var inte priset jag skulle beröra. Jag tyckte Prippsglaset, som enligt uppgift på detsamma skulle rymma 0,4 l, kändes lite ovant. Det var något som inte stämde som jag inte kunde komma på inne på puben. Jag smusslade med mig ett glas när jag lämnade puben och jämförde det med ett äldre Prippsglas, som också skulle rymma 0,4 l, när jag kom hem till Gävle och då märkte jag vad som hänt med glaset. Det nya Prippsglaset var 1½ cm kortare än det äldre glaset! Markeringen för 0,4 l, som på det äldre glaset finns drygt 2 cm från glasets övre kant, finns på det nya glaset endast 0,6 cm från kanten. Samtidigt som jag skriver detta tittar jag på en informations-skrift från Pripps som heter Konsten att provsmaka öl. Skriften har på framsidan en fin bild i färg av ett glas nyupphällt öl med minst 5 cm skum på toppen. Inne i skriften sägs under rubri-rubriken Upphållningen att man frigör ölets ca 800 smakämnen genom att hålla det i glasets mitt så att ett kraftigt skum bildas. Hur man ska kunna göra detta i de nya ölglasen utan att lura kunderna på ca 5 cl dyrt öl förstår jag inte. Kunderna blir förresten alltid lurade med de nya glasen. Blir de inte lurade på mängden öl blir de lurade på smaken. Vem har hittat på att göra 0,4 l-glasen mindre?

Jag har senare sett att även Spendrupsglas för 0,4 l har blivit mindre.

Bland de nya bryggerier som nämns i de av mig ovan angivna tidningsartiklarna finns även Gävle Borgs och Fors Bryggeri. Vi ses väl där den 11 maj? GLAD PÅSK!

Redaktören

Nya medlemmar

115. Björn Sörngaard, Grinnekullegatan 267, 417 42 Göteborg
Samlarområden: Öl- och läsketiketter, ölbryggning
samt historik om bryggerierna
116. Ölsällskapet HBK, c/o Tony Magnusson, Centralgatan 75,
149 40 Nynäshamn
Stödande medlem

Adressändringar och korrigeringar

- | | |
|---|---|
| 05. Bo Strandberg Vilbergsg. 36 603 57 NORRKÖPING | 12. Tage Claesson Boråsv. 29 520 10 GÄLLSTAD |
| 10. Björn Harnby Torsv. 8 433 61 SÄVEDALEN | 96. Marina Stenberg Tunag. 25 784 34 BORLÄNGE |

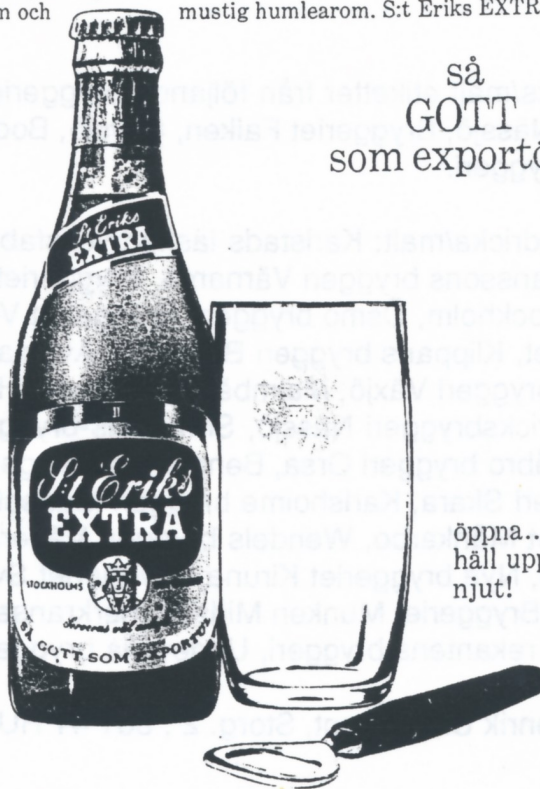
Samlarområden

109. Jonas Ahnfelt: Filatelistiska objekt med ölknytning, dvs frankerade kuvert och vykort från/med bryggerier, ölvykort humorkort, ölfrimärken från hela världen.

S:T ERIKS EXTRA - "TOP-FERMENTED"

S:t Eriks EXTRA, specialölet för Er som vill ha något extra. S:t Eriks EXTRA är "top-fermented", det vill säga bryggt efter en speciell metod, som ger ölet en enastående friskhet och fyllighet, festligt skum och mustig humlearom. S:t Eriks EXTRA...

så
GOTT
som exportöl



Denna gamla annons
har tillhandahållits
av Henrik Unnerbrant

öppna...
håll upp...
njut!

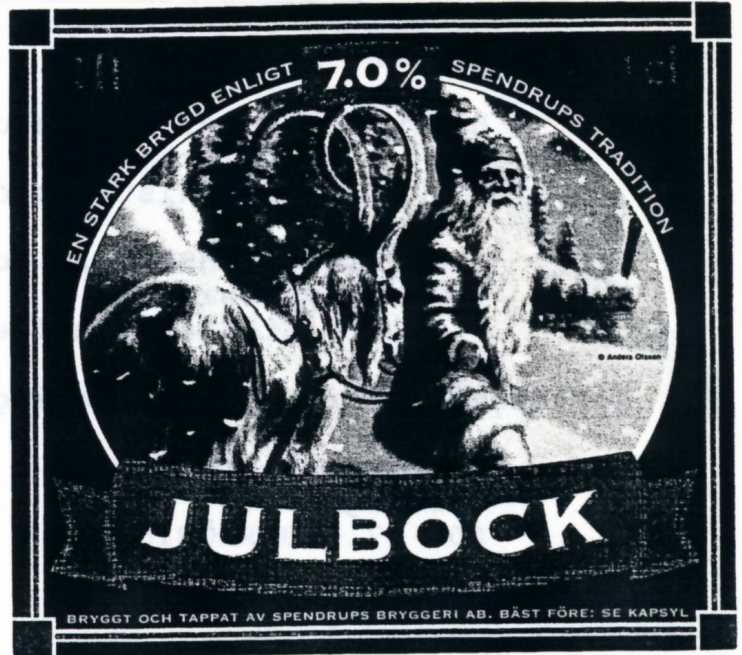
S:t Eriks

EXTRA

STOCKHOLMS BRYGGERIER

ÅRETS ETIKETT 1995

Överlägsen segrare i omröstningen om årets etikett blev Spendrups Julbock. På andra och tredje plats kom etiketter från Appeltofftska bryggeriet, nämligen Three Hearts Stockholm Fine Festival Beer och Three Hearts Gothenburg Fine Festival Beer. 35 medlemmar delade ut sammanlagt 210 poäng. Här är resultaten för de tre främsta etiketterna.



1. Spendrups Julbock 30 poäng
2. Three Hearts Stockholm Fine Festival Beer 17 poäng
3. Three Hearts Gothenburg Fine Festival 18 poäng

ANNONS

SÖKES: Svagdricks/malt etiketter från följande bryggerier: Bryggeriet Elgen, Nässjö, Ebbebo bryggeri, Nässjö, Bryggeriet Falken, Sävsjö, Bodafors bryggeri, Forserums bryggeri, Aneby bryggeri.

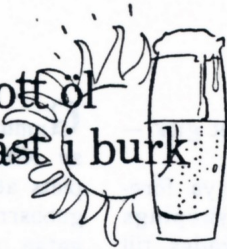
ERBJUDES: Svagdricka/malt: Karlstads läskedrycksfabrik, Larssons bryggeri Uddevalla, JE Johanssons bryggeri Värnamo, Bryggeriet Tor Katrineholm, Mälarbryggeriet Stockholm, Ösmo bryggeri, Bryggeriet Vesta Västerås, Hönsarvets bryggeri Domnarvet, Klippans bryggeri Borlänge, Avesta svagdricksbryggeri, Storå bryggeri, Berings bryggeri Växjö, Malmbäcks bryggeri, H Johnssons bryggeri Eksjö, Ybelsborgs svagdricksbryggeri Nässjö, Smålands-bryggeriet Stockholm, Södertälje hembryggeri, Storåbro bryggeri Orsa, Bengtsfors bryggeri, Bryggeriet Platen Motala, Marieholms bryggeri Skara, Karlsholme bryggeri Mariestad, Hembryggeriet Kumla, Upplandsbryggeriet Månkarbo, Wendels bryggeri Vänersborg, Sunne svagdricksbryggeri, Nya bryggeriet Kiruna, Bryggeriet Svalan Halmstad, Bryggeriet Kronan Halmstad, Bryggeriet Munken Midsommarkransen, Nya bryggeriet Hofors, Östra bryggeriet Visby, Trekantens bryggeri, Uddevalla bryggeri.

Ring eller skriv: Henrik Unnerbrant, Storg. 2 , 561 41 HUSKVARNA. Tel. 036 132191

BURKÖL I DANMARK?

I dagarna har det stått i tidningarna att EU-medlemsskapet tvingar Danmark att tillåta burköl. Det är tur det finns så många fördelar med burköl.

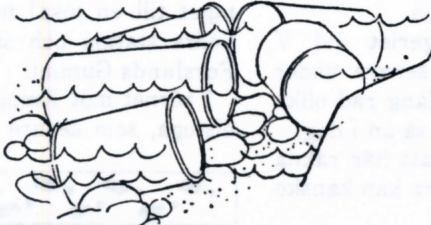
Gott öl
bäst i burk



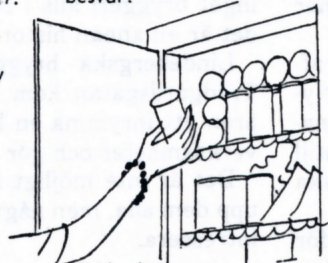
I Amerika är hälften av allt öl som man köper hem burköl. Sommaren är den rätta tiden också för oss att börja köpa öl i burk — då är det solklart hur mycket godare och bekvämare det är.



Öl i burk är lättare att bära hem — inga tomglasbesvär!



Öl i burk är enkelt att kyla — det läskar och är godare därför att det är helt skyddat mot ljus.



Öl i burk är lätt att förvara. Det kan staplas och tar liten plats.



Öl i burk är lätt att öppna — kom bara ihåg att göra två hål som bilden visar.



Öl i burk är så praktiskt och gott, och allt fler och fler ölsorter kan nu köpas i denna moderna förpackning — för att ni skall få mer glädje av gott öl.



Denna gamla annons har tillhandahållits av Henrik Unnerbrant

DET ÄR INTE BARA VIN som gäller i Frankrike. I Expressen den 24 februari 1996 stod följande att läsa. Lorraine-regionen har en lång öltradition och där kan man göra en resa som heter "La route Lorraine de la biere".

På rundturen kommer man bland annat till fyra ölmuser. Ett heter Le Musée européen de la biere och ligger i Stenay. Det är världens största ölmuseum.

Lindebergska bryggeriet

Denna artikel har tillhandahållits av Henrik Unnerbrant

JAG GÅR längs Västra Trädgårdsgatan med länsstyrelsen på ena sidan och gamla Lindebergska bryggeriet på den andra.

Skälet till att jag tar en titt just på det gamla bryggeriet är, att jag genom Bo Zenks förmedling fått en bild av en skylt där hela byggnaden finns med och dessutom en uppräknin- g av produkterna från "Pilsener Bier" till "Iskällardricka".

När sådana skyltar syntes vid affärerna fanns två bryggerier i Nyköping. Dels det Gribergska, senare Sundellska bryggeriet intill Korsbron, dels det Lindebergska vid V Trädgårdsgatan.

Båda bryggerierna hade var för sig kapacitet att förse Nyköping med de maltdrycker som behövdes

och därför gick det som det gick – företagen slogs ihop.

Det skedde 1905. Det nya företaget, som fick namnet Nyköpings Bryggeri AB, koncentrerades till Sundellska bryggeriets lokaler vid Korsbron och chef blev direktör Otto Lindeberg.

Sedan mars månad 1969 har vi inget bryggeri alls i Nyköping men det är en annan historia.

Lindebergska bryggeriet vid V Trädgårdsgatan kom senare under åren att inrymma en lång rad olika verksamheter och gör så än i dag.

Det är inte möjligt att här räkna upp dem alla, men några kan kanske intressera.

Så här gjorde Lindebergska Ångbryggeriet reklam för sig vid tiden kring sekelskiftet.

Gummicentralen tex, som drevs av Nils Sundell. Där fanns inte plats att köra in några bilar utan gubbarna i verkstaden låg ute på gatan och skiftade hjul, vilket ansågs hindra trafiken med påföljd att polisen hade synpunkter på verksamheten.

Gummiverkstaden var dock kvar där till 1966. Senare flyttades företaget till en lokal nedanför gamla Södra station och såldes 1972 till Forslunds Gummi.

I hörnet mot Knipgränd fanns en ölstuga, som senare blev café. Det



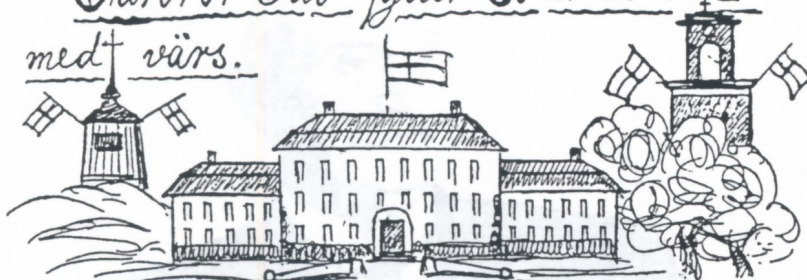
Rekommenderar
sina tillverkningar af:

LINDEBERGS ÅNGBRYGGERI
NYKÖPING

HOFBRÄU NYKÖPING
PILSENER BIER NYKÖPING
LAGER-ÖL NYKÖPING

SVENSKTÖL, LAGERDRICKA
ISKALLARDRICKA
SVAGDRICKA, LÄSKEDRYCKER

Farbror Otto fyller 60 år av Olle
med vär.



I dag har det flaggats i alla vinklar
och vär Tyg allas farbror Otto har behagat
fylla sexti år.



Och stadens alla pampar har spün-
git som besatta Jag tycker de i benen
borde blivit rikligt matta.



Först kom det ett par gubbar ifrån
drässelkammarn - Det är där som farb-
ror Otto rejerar med stora hammarn.



En liten del av en tecknad serie i dåvarande Länstidningen med anledning
av bryggeridirektören Otto Lindebergs 60-årsdag 1923. Flaggorna i topp -
t o m på Nicolaikyrkan och Västra klockstapeln.



Reklam för Gummicentralen på den
tiden när man hade tresiffriga tele-
fonnummer.

drevs först av Lydia Ahlgren (som
också drev Café Du Nord på Baga-
regatan) och därefter av Bengt och
Astrid Rundkvist. Dvs det var
Astrid som skötte caféet, Bengt
Rundkvist var svajmastartist och
hade också ett motorcykelnummer,
som han uppträdde med på cirkusar
och nöjesfält landet runt.

Efter Cafécentralen kom Bo Zenk
1969 med bl a båtar och motorsågar
och han hade också Gummicentra-
lens lokaler. Inom parentes kan
nämnas att Nils Sundell var hans
svärfar.

Zenk byggde nytt nere vid ham-
nen 1977 och efter honom kom bl a
All-Tryck, och nu finns Electrolux
i lokalerna.

Carmans Persienner finns i huset
numera och i den lokalen fanns på
sin tid Lille-Bil. Det var en taxifir-
ma, som körde lite billigare än Taxi.
Nisse Eriksson, John Karlsson
och Bengt Gustavsson hette inne-
havarna.

En basar med namnet Varuhuset
och med Rut Johansson som inne-
havare har också funnits där. Ivan
Thor hade trafikkontor i huset en
tid och i den lokalen hade sedan Yr-
kesskolan en övningsbutik för de-
koratörselever.

JAG NOTERAR att ovan nämnde
Otto Lindeberg inte bara var bryg-
geridirektör utan även aktiv kom-
munalman. Pamp skulle vi nog säga
i våra dagar.

När Otto Lindeberg fyllde 60 år 1923 gav dåvarande Länstidningar ut ett specialnummer, där tre hundra sidor ägnades åt både allvar och skämt om jubilaren.

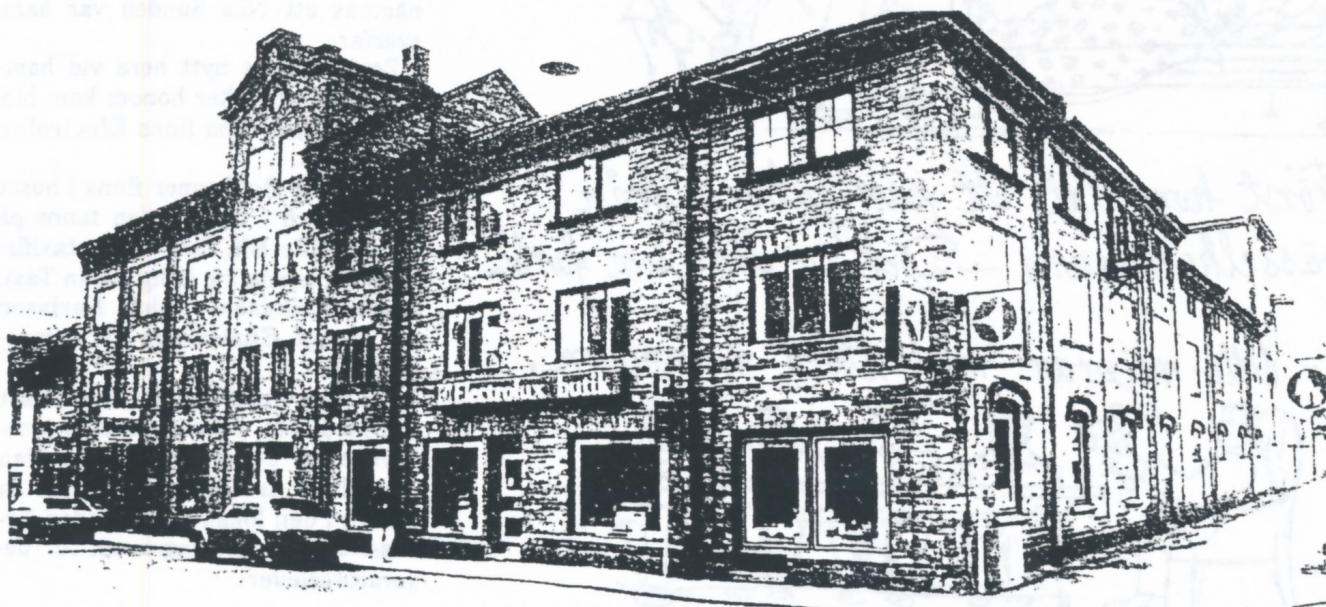
Så har löd det bli:

"Otto Lindeberg har i flera decennier varit den ledande kraften i allt vad Nyköping och Nyköpings utveckling rör och den dag som är framstår han som stadens "grand old man".

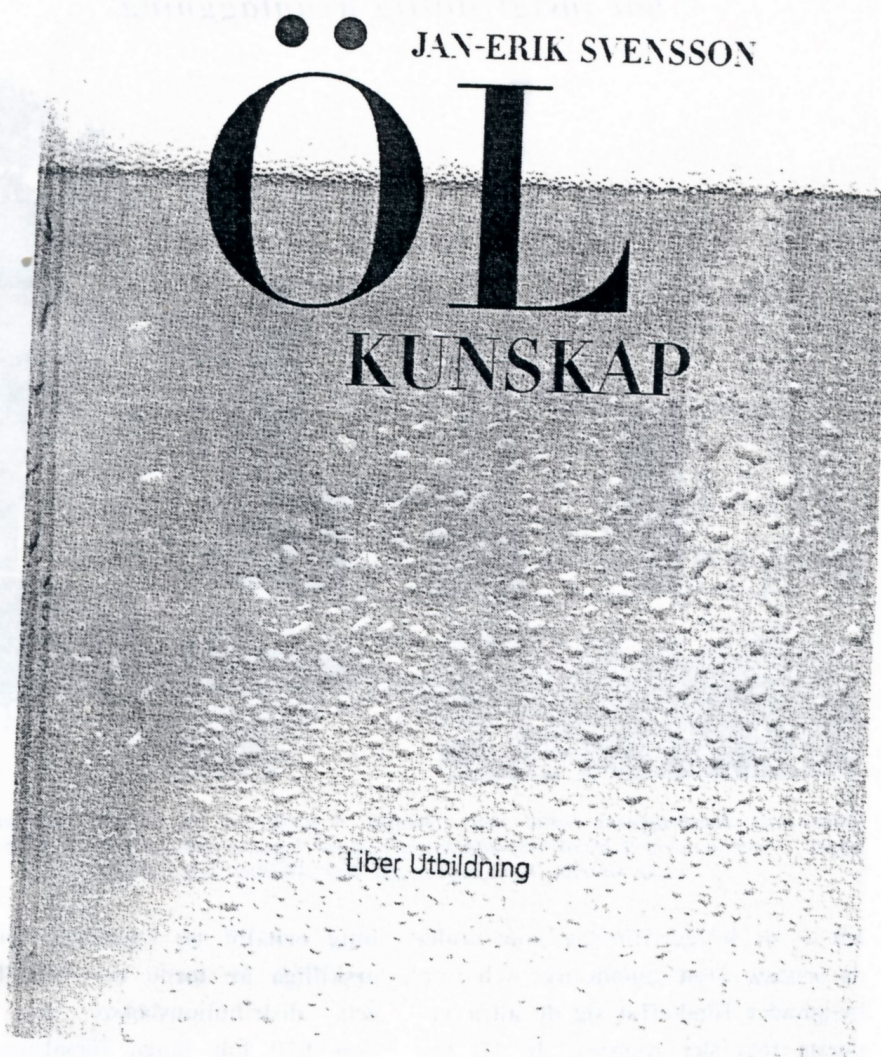
Studerar man Nyköpings stads historia från början av detta århundrade, torde man knappast kunna finna en verksamhet eller ett företag, vari staden varit intresserad, där man icke spårar direktör Lindebergs hand. Med varmaste kärlek fästad vid sin födelsestad har han ägnat denna sina bästa krafter. Sitt livs arbete har han vikt åt Nyköpings stad."

Många anspelningar av det skämtsamma slaget gjordes på hans intresse för skärgården, säljakt och starka drycker, och en av rubrikerna löd: "Sensationellt spritbeslag i Oxelösund. Den sk Källskärsklubben avslöjad. En av 'patronerna' lyckades undkomma."

(20 oktober 1984) Otto Lindeberg.



Så här ser det gamla bryggeriet ut i våra dagar



Titeln på denna fantastiska bok är mycket väl vald. Författaren Jan-Erik Svensson, berättar på ett sakligt, trevligt och pedagogiskt sätt det man behöver veta i ämnet ölkunskap. Jag tror inte det finns någon skrift i ämnet som är bättre än denna. Med en bra översättning till engelskan skulle den kunna bli en storsäljare över hela världen. Vad tror Jan-Erik själv om detta?

Boken rekommenderas på det varmaste!

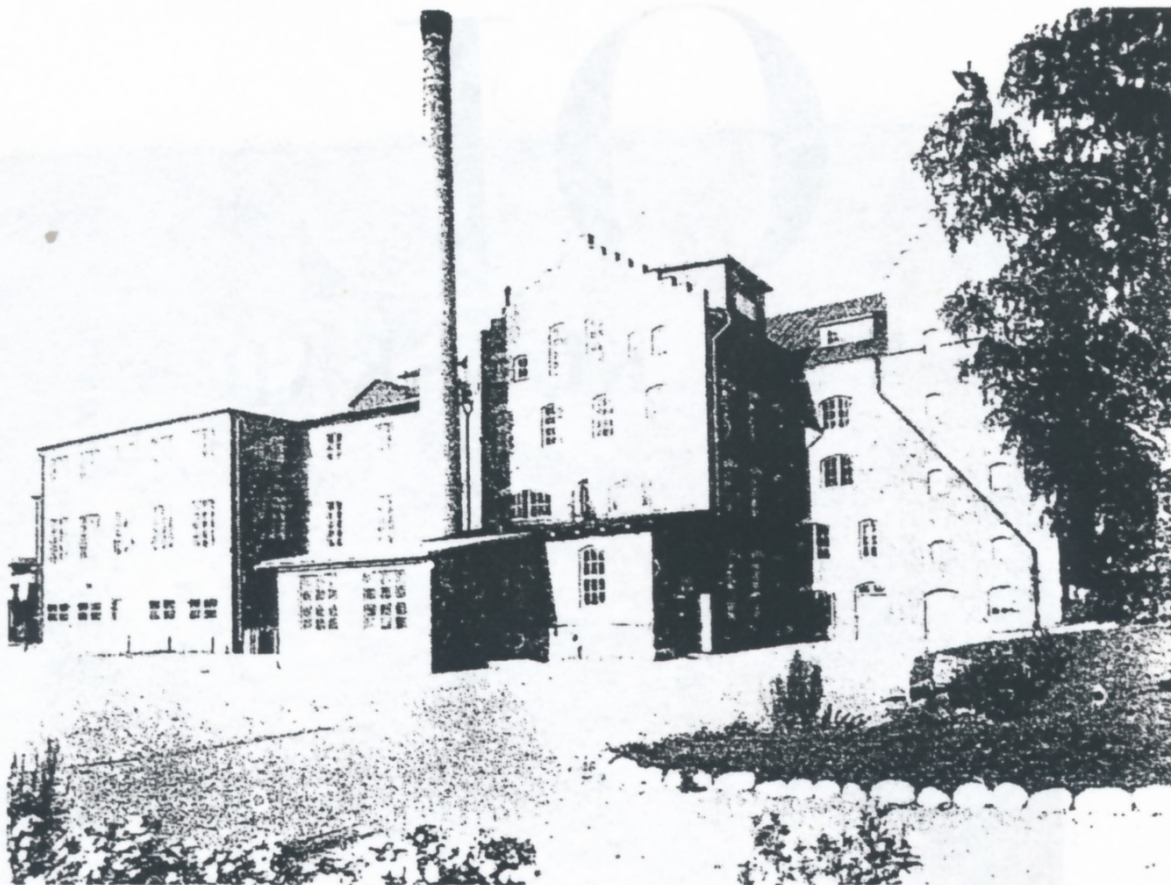
Sören Borgström

ISBN 91-634-1462-7. Cirkapris 270:-

Genom Bryggeriklubben ca. 150:- plus ev. frakt. kontakta Sören.

AB ÖSTERSUNDS ÅNGBRYGGERI

har insigt ståtlig nyanläggning



Östersunds Ångbryggeris fasad mot sjösidan. I partierna till vänster om skorstenen ligger i övre våningen beredningsordningen samt i mellenvåningen bl. a. de två tappningsstörarna, båda med utsikt över Storsjön och fjällen.

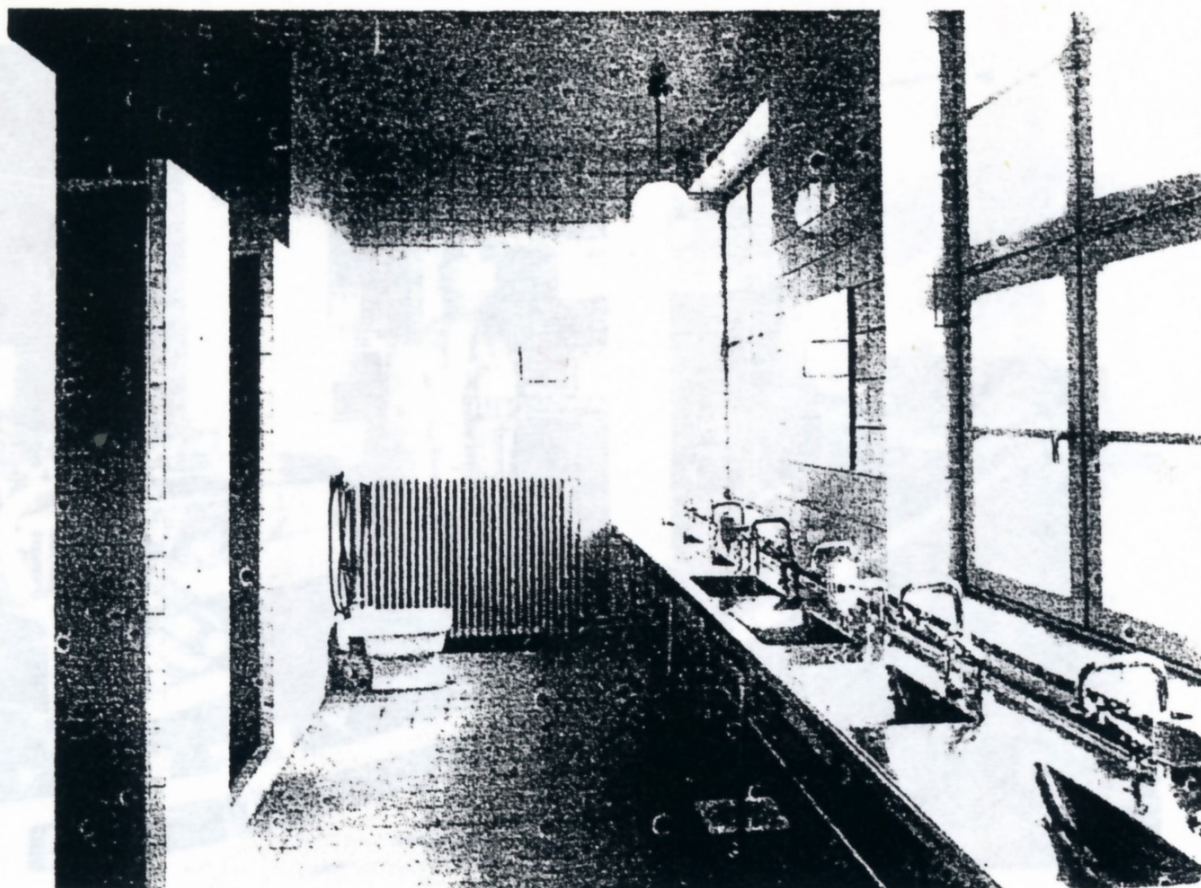
Ett av de bryggeriföretag, som under de senaste åren genom ny- och ombyggnader förskaffat sig de allra yppersta tekniska resurser, är AB Östersunds Ångbryggeri. Den redan förut betydande anläggningen vid Storsjöns strand har nu genom tillbyggnad och maskinell nyanskaff-

ning erhållit en kapacitet, som för arskilliga år torde motsvara företagens distributionsbehov över hela dess 670 km långa försäljningsområde.

Intill brygghuset har inmonterats en vörtseparator och en plattkylare, båda av Separators fabrikat. I den

Särtryck ur Svensk Bryggeritidskrift nr 11 1945

Detta särtryck har tillhandahållits av Sören Borgström



Ångbryggeriets tvätt- och duschrum för manlig personal är strålande ljus och utfört i kakel och rostfritt.

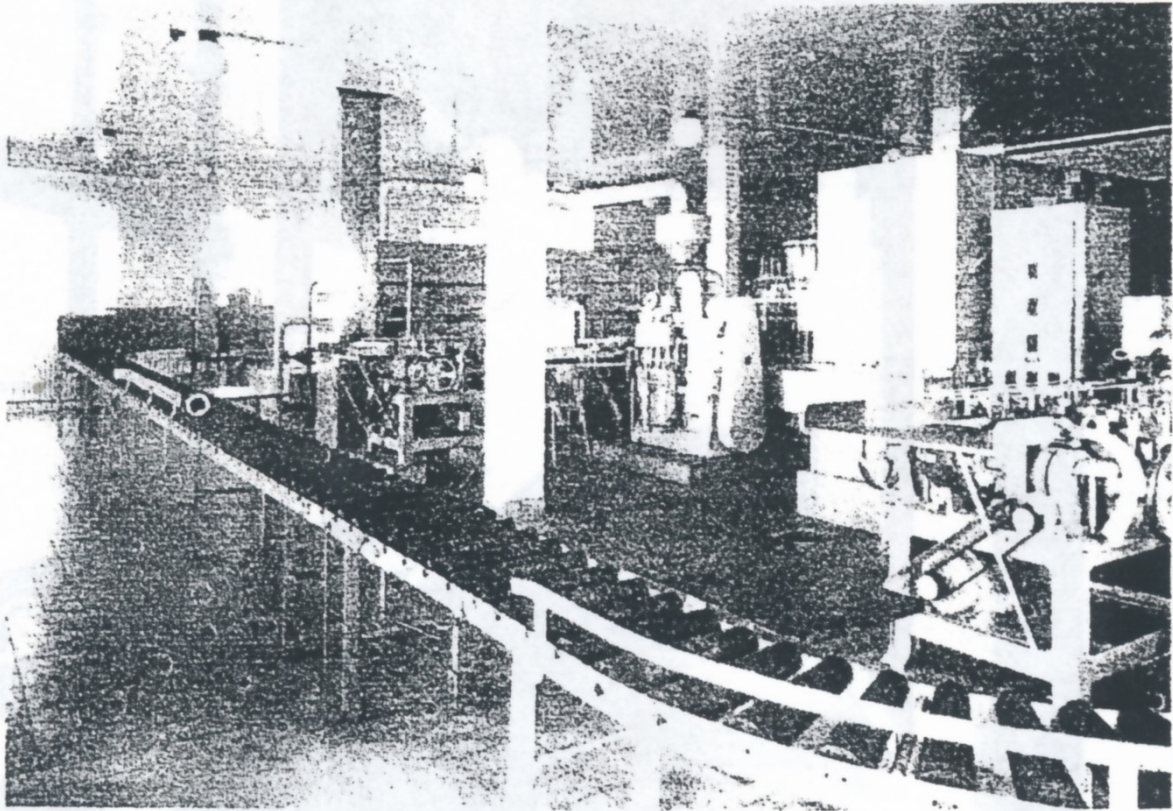
senare utvinnes värmets ur den heta vörten, varigenom varmvatten med en temperatur av 70—80 grader erhålles. Detta varmvatten uppsamlas i stora cisterner och användes för olika ändamål inom bryggeriet. Man beräknar genom detta förfarande kunna uppnå en avsevärd bränslebesparing. Kylskepp och överstrilningskylare ha helt slopats.

Jäskällaren är utförd i aluminium och rostfritt stål samt helt inklädd i kakel. Lagerkällarna, där successivt allt flera lagertankar av aluminium tillkommit, äro nu helt belagda med tanks till ett antal av mer än 100 st., sammanlagt rymmande bortåt 6 000 hl. För filtreringen har in-

förts en ny, effektiv filteranläggning. All kyla erhålles från en särskild kylmaskin av Lindës fabrikat.

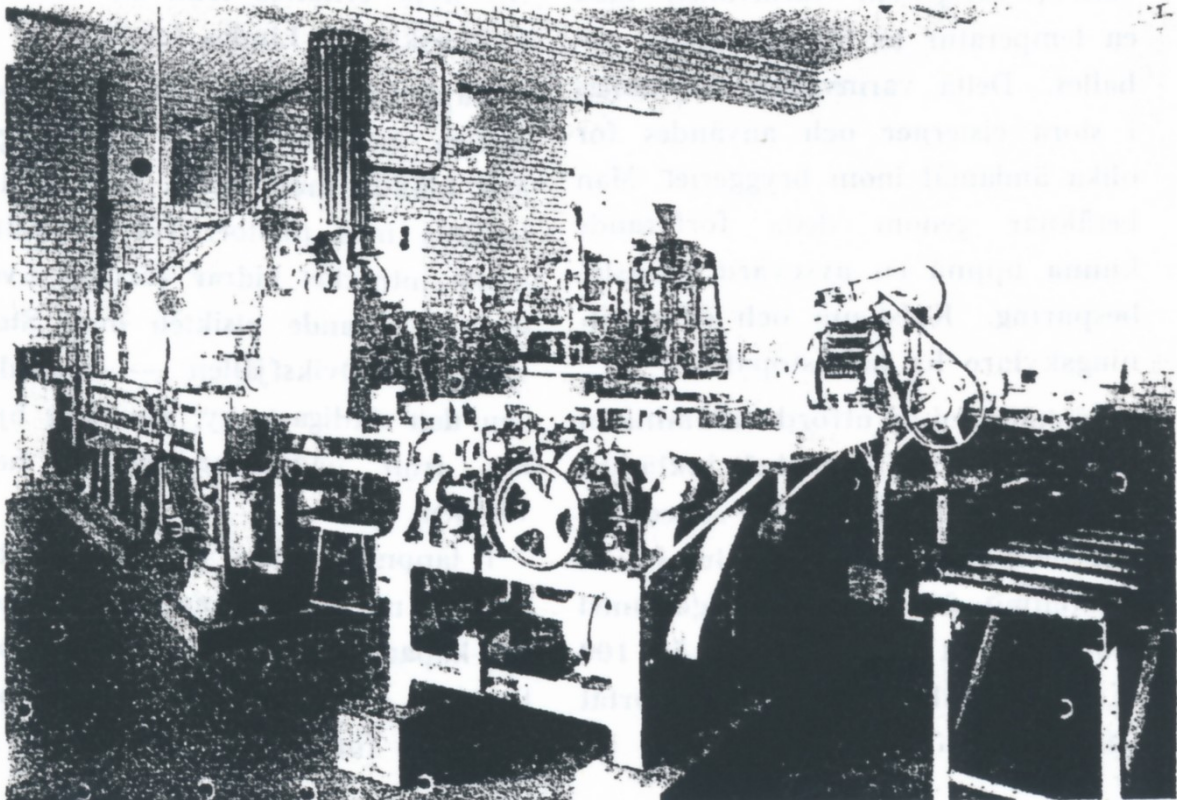
Tappningshallarna äro ljusa och luftiga, och såväl tak som väggar äro klädda med kakel. Golven äro belagda med plattor. Till det tilltalande intrycket bidrar förvisso även den hänförande utsikten över Storsjön mot Oviksfjällen — förmodligen den ståtligaste vy, som kan bjudas från något bryggeri i hela världen.

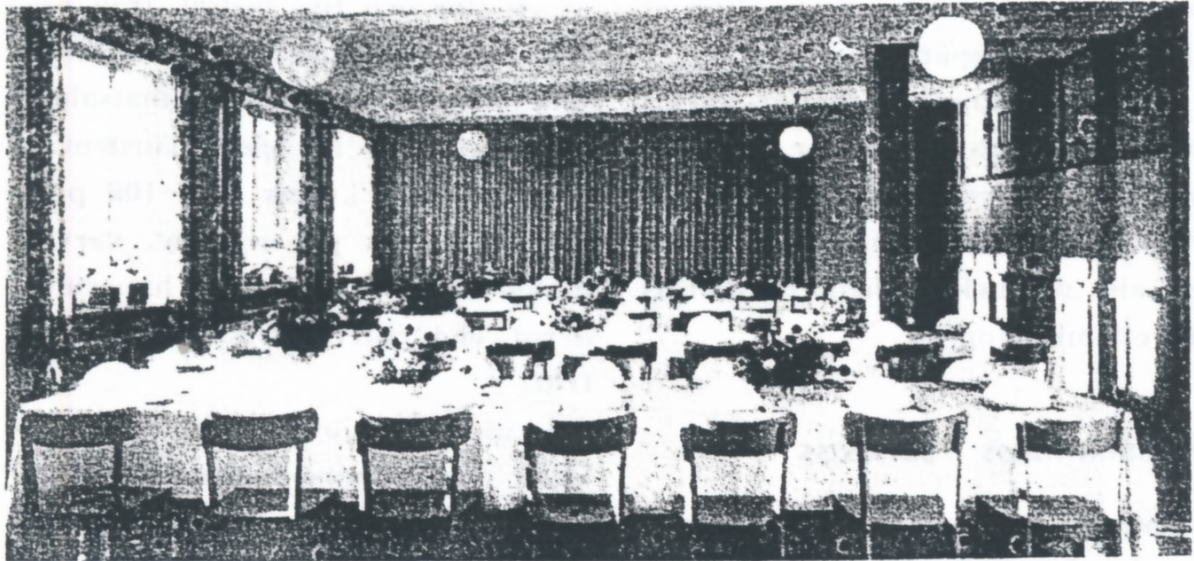
I tappningshallen för maldrycker har en ny kolonn inmonterats med en kapacitet av 7 000 flaskor per timme. Även den tidigare ölkolonnen, som fortfarande finnes kvar, är



Ovan: tappningssalen för malldrycker. I förgrunden den äldre tappningskolonnen, i bakgrunden den nya med en kapacitet av 7 000 flaskor per timme.

Nedan: tappningssalen för läskedrycker med den nya 7 000-flaskors kolonnen längst till vänster.





Personalmässen dukad till bröllopsfest.

fullt modern. ehuru dess hastighet är endast 4 500

Även om maldryckerna utgöra Ångbryggeriets ursprungliga tillverkning, konkurrerar dock härmed tillverkningen av läskedrycker och mineralvatten. Den senare har under årens lopp tagit allt större del av den totala tillverkningsvolymen och utgör numera omkring hälften av bryggeriets hela omsättning.

För sin läskedrycksfabrik har Östersunds Ångbryggeri skaffat sig hypermoderna maskiner och den mest hygieniska utrustning. Alla fruktextrakter förvaras sålunda i ett kylt, kakelklätt lagerrum. I en särskild beredningsavdelning, belägen ovanpå tappningshallen, framställas safter och saltlösningar i rostfria, kylda behållare.

Omedelbart härintill ligger bryggeriets driftslaboratorium. I samma våning - - över tappningshallarna - - finns en ozonsteriliseringssapparat för

förbrukningsvattnet jämte vattenfilter samt tvenne impregneringspumpar för kolsyra, en för varje tappningskolonn. Pumparna stå i förbindelse med en nymonterad kolsyrestation i en särskild lokal under tappningshallen.

Denna våning innehåller också ett fullt utrustat förbandsrum för olycksfall.

21 500 flaskor i timmen

Tappningskolonnen för läskedrycker, som är en av de största och modernaste i vårt land, har en kapacitet av 7 000 flaskor i timmen. En något äldre kolonn arbetar med 3 000 flaskor per timme. Bryggeriet förfogar sålunda över dubbla kolonner för såväl maldrycks- som läskedryckstappningen. Deras sammanlagda kapacitet per timme är 21 500 flaskor.

Från tappningshallarna kunna de fyllda bäckarna transporteras direkt

ut till järnvägsvagnarna på bryggeriets eget stickspår.

Glaslager, tappningshallar, lager- rum och utlastningskajer äro alla utrustade med sammanhängande rullbanor, lamelltransportörer, så att allt manuellt arbete reducerats till ett minimum.

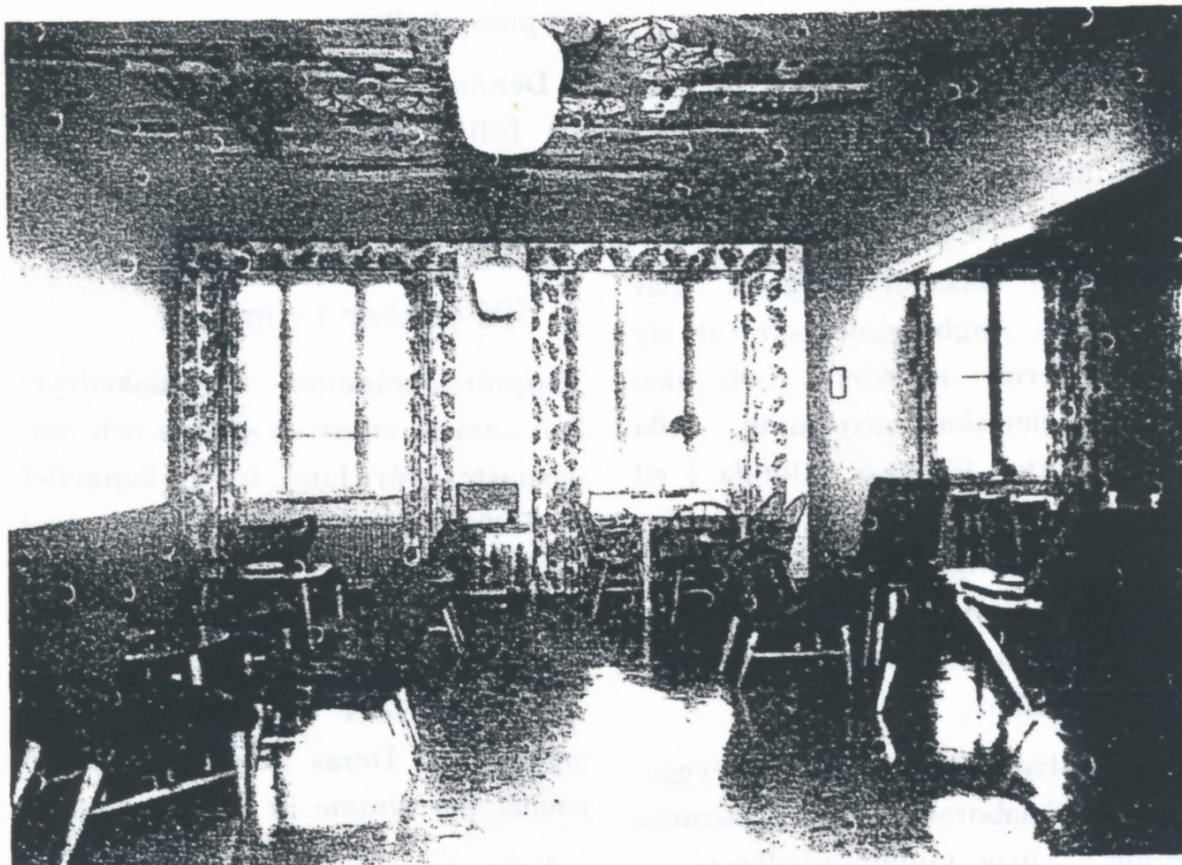
Personalmäss i särklass

Förutom den tekniska nyutrustningen har bryggeriet försetts med praktiska, rymliga och vackra lokaliteter för personalen. Kakelklädda omklädningsrum samt dusch- och tvätt- rum med skinande, rostfria tvättfat vänta efter dagens arbete.

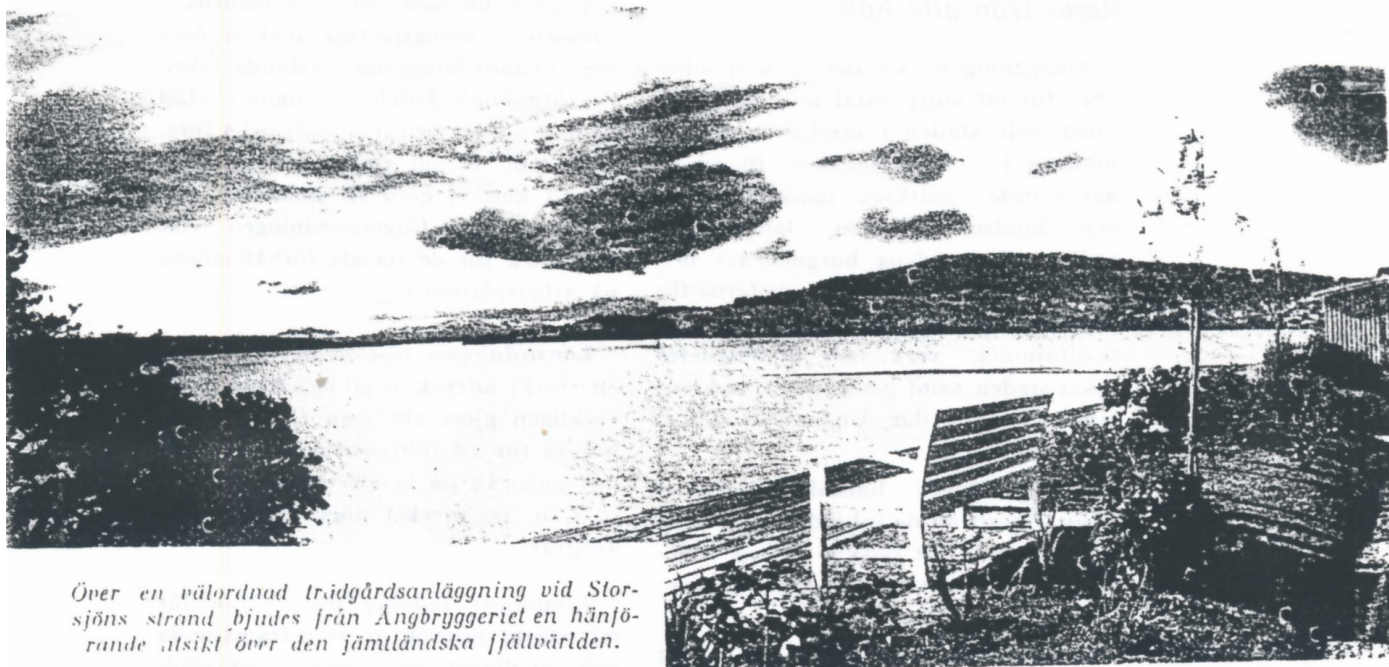
Strax intill ligger den imponerande personalmässen. Denna består främst

av en stor och ljus matsal, från vilken även en hänförande utsikt över Storsjön öppnar sig. I matsalen, som användes av både tjänstemän och arbetare, kunna över 100 personer utspisas på en gång, varvid maten serveras från ett hypermodernt, elektrifierat kök, helt i rostfritt.

I direkt anslutning till matsalen ligger klubbrummet, där bekväma, stoppade möbler, radio, grammofon och piano, böcker, dagstidningar och tidskrifter inbjuda till avkoppling. Klubbrummet får utan kostnad användas som sammanträdeslokal för arbetarnas egna organisationer. I mässen får även anordnas privata sammankomster för tjänstemän och arbetare, och där ha redan fyra



Det trivsamma klubbrummet inbjuder till vila och avkoppling.



Över en välordnad trädgårdsanläggning vid Storsjöns strand bjudes från Ångbryggeriet en hänförande utsikt över den jämtländska fjällvärlden.

bröllop och åtskilliga 50-årsdagar firats, alla givetvis för anställda vid företaget. Emellanåt bjuder även bryggeriet hela sin personal på någon festlighet.

Till personalens förfogande står vidare ett stort bibliotek på över 1 000 band, som ger var och en tillfälle att tillfredsställa sin speciella smak. Biblioteket är en gåva till personalen av en av bryggeriets chefer, civilingenjör *Gunnar Englund*, på hans nyligen passerade 50-årsdag.

I omedelbar anslutning till personalmässen har inretts ett stort och vackert styrelse- och sammanträdesrum. Likaså har kontorsavdelningen undergått en genomgripande renovering och modernisering.

Bryggeriet är vidare utrustat med L. M. Ericssons automatiska brandalarm samt med tidkontroll, snabbtelefon, högtalare- och sökareanläggning etc.

Även på den konstnärliga utsmyckningen har stort arbete nedlagts. Till mässen kommer man genom en vacker entréhall och en ljus trappa, där golv och trappsteg utförts i Gropptorps ljusgröna marmor. Tak och väggar ha dekorerats av konstnären *Gunnar Palmgren*, Stockholm. Genom den sobra inredningen i övrigt har företagsledningen i denna personalmäss lyckats skapa en stark känsla av trivsel och hemtrevnad.

Slutligen har bryggeriets hela tomtområde undergått en genomgripande förändring. Vackra gräsmattor och planteringar, såväl mot sjösidan som upp mot järnvägen och staden ha anlagts. Härigenom få även alla de, som dagligen från utsidan se bryggeriet, ett vackert intryck, som väl motsvarar anläggningens högt stående invändiga resurser.

Rosor från alla håll

Anläggningen visades i september 1945 för ett stort antal inbjudna från länet och staden i samband med en middag i personalmässen. Bland de närvarande märktes landshövdingen och landssekreteraren, landstingets ordförande, stadens borgmästare och samtliga stadsfullmäktige, cheferna för regementena, representanter för olika institutioner, verk och myndigheter inom staden samt gäster från de kommuner i länet, där Ångbryggeriet har dotterföretag.

Vid middagen hälsade disponent *Einar Winström* de inbjudna välkomna och framhöll, att önskan att på bästa sätt betjäna allmänheten dikterat bryggeriets modernisering.

Landshövding *Löfgren* gav i sitt tacktal företagsledningen en honnör för de trivsamma anordningarna för personalen. Härvid liksom i fråga om den hygieniska standarden förefaller det, sade han, som om Ångbryggeriet är ett föregångsföretag, och detta gäller även ett annat område, nämligen att tillgodose det samhällsliga intresset vid försäljning och utminuterung, så att fastställda regler följas.

I samband med visningen lovordade pressen i mångspaltiga artiklar över lag nyanordningarna. Sälunda skriver *Jämtlands Folkblad* (komm.): »Det är inte många privatkapitalistiska företag, som vi vill strö rosor för, men ibland kan vi göra ett undantag, när vi märker, att företagsledningen visar god blick för de sociala förhållandena på arbetsplatsen.»

Länstidningen (soc.-dem.): »Man får ett starkt intryck av att arbetsledningen verkligen gjort allt man rimligen kan begära för att tillfredsställa de anställdas anspråk på hemtrevnad i 'kasern' - t. o. m. mycket högt uppskrivade anspråk.»

Jämtlands Tidning (fp): »Man får ett starkt intryck av stor framåtanda och duglighet, men ändå mera glädjande är kraftinsatsen att ordna det trivsamt, ja, hemtrevligt för personalen och att man hakom dessa välfärdsanordningar spårar ett verkligt intresse för saken hos företagets ledning.»

Östersunds Posten (h): »Alltsammans har bidragit till att föra ÅB till toppen av svensk bryggeri- och läskedrycksindustri.»

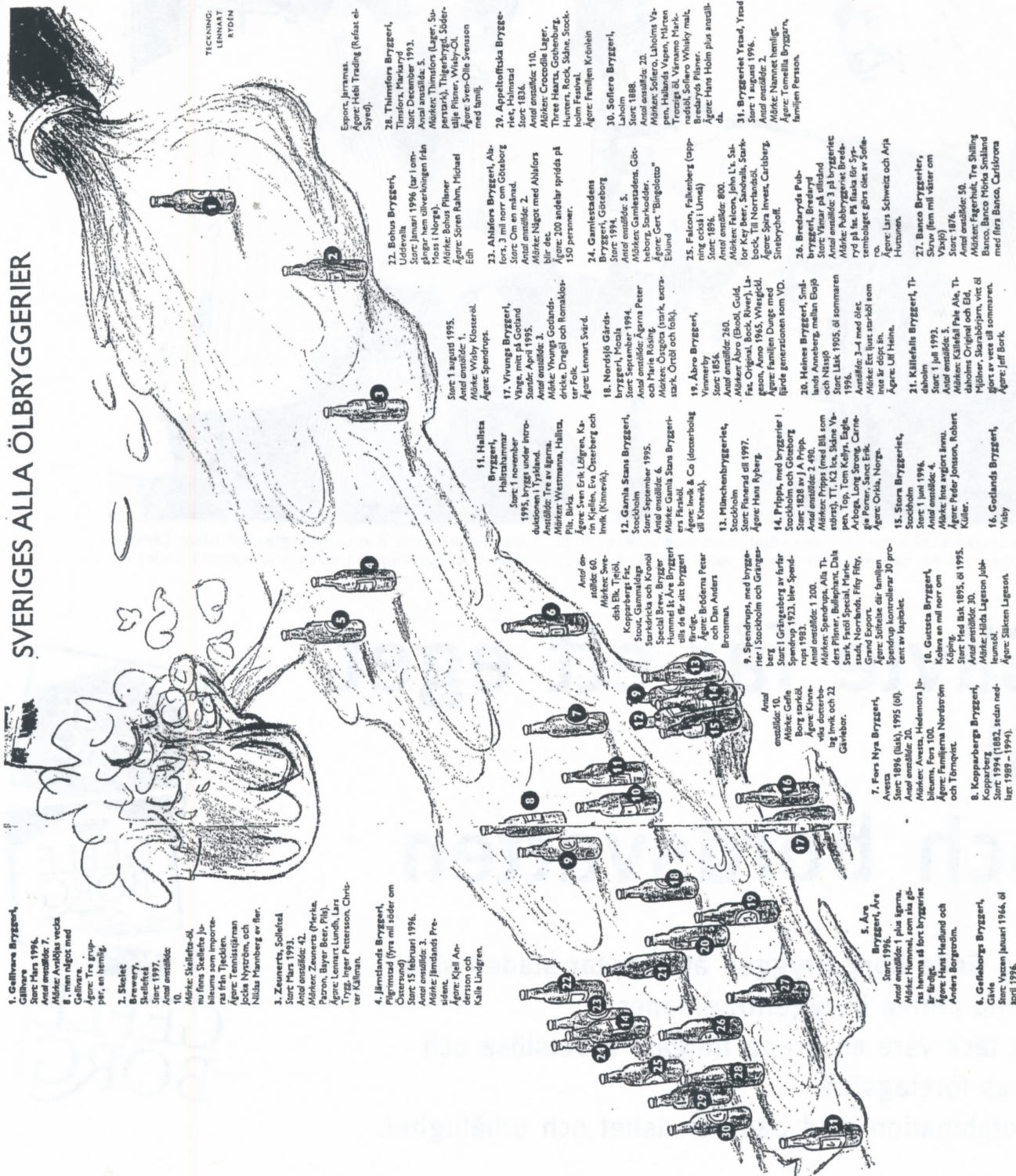
Ur Arbetarbladet den 5 mars 1996

Vattentest

| |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------|---|---|---|---|--|---|---|
| Smak | Mjuk, blaskig, nästan som gott kranvatten. | Salt och surt. Mjukheten som bortbläst. | Ovanligt smakrikt. Gott, sa flera. Urk, sa en. | Surt. Mer läsk än bordsvatten. | Mild smak med sur underton. Lite kvalmigt. | God, sa flera. Fy, sa en. | Inte gott. Gränsar mot äckligt. |
| Kolsyra | Inte det minsta. | Massor. | Lagom mycket. | Lagom mycket. | Lätt kolsyrat. | Över medel. | Saknas helt, tack och lov. |
| Friskhet | 40 år i åsen har satt sina spår. Kunde vara friskare. | Nja, det är knappast friskhet man tänker på vid första klunk. | Mycket frisk. Nästan med dragning åt citrus (?). | För stark citrussmak, sa alla i panelen. | Ingen dricker Ramlösa för friskhetens skull. | Absolut. Riktigt fräscht | Nix. Hårt och strävt. |
| Salthalt | Knappst någon alls. | Kolsyran gör att vatten upplevs salt. | Påtaglig. | Vet ej. Citrussmaken slog ut allt. | Salt- och mineralsmaken känns direkt. | Tung smak av mineral. | Va?! |
| Omdöme | Känns nyttigt. Snudd på hälsokost. | Söderåsens vatten är godare naturellt. | Bäst enligt flera. Ett vatten med karaktär. | Bättre har vi druckit. | Håller i alla lägen. | Passar de flesta. Totalvinnare! | Bäst för utvärtes bruk. |
| Etikett/Förpackning | Plottrig etikett. Svårpanad plastflaska. | Endast färgen på kapsylen skiljer från det naturliga vattnet. | Fin etikett på 33 cl. returglas. Finns bara på krogen - ännu. | Bara nyanser skiljer från Helsans naturell. | Finns i alla tänkbara returförpackningar. Klassiker. | Stram. Lektion i naturkunnskap på baksidan. Finns i returförpackningar. | Snacka med rörmokar'n. Du kan välja vilken kran som helst. |
| Poäng | 17 Nyttigt | 9 Babbligt | 22 Fynd | 13 Surt | 20 Kallt | 23 Bäst | 1 Läskigt |

Sidan 22 - 23 i Land nr 9 1996

SVERIGES ALLA ÖLBRYGGERIER



1. Gällvare Bryggeri,
Gällvare
Stort Mars 1996.
Märke: Avastha meda
8. man något med
Gällvare.
Ägare: Tre grup-
per, an hemlig.

2. Skellet
Skellet
Stort 1997.
Ändel omständl:
10.
Märke: Skellefs-öl,
nu finns Skellefs ju-
bilsens som impor-
teras från Tjäckö.
Ägare: Tennisteamen
Svea Nyström och
Nilsa Palmberg av fler.

3. Zauerners, Sollefteå
Stort Mars 1993.
Ändel omständl: 4.
Märke: Zauerners (Merka,
Patron, Bayer Beer, Pils).
Ägare: Lemnart Lundh, Lars
Trygg, Inger Pettersson, Chris-
ter Adhaman.

4. Järmslunds Bryggeri,
Pilgrimsdal (fyra mil söder om
Östersund)
Stort 15 februari 1996.
Ändel omständl: 3.
Märke: Järmslunds Pre-
mier Krigel Ab-
derson och
Kalle Lindgren.

5. Åre
Bryggeri, Åre
Stort 1996.
Ändel omständl: 1 plus igerna.
Märke: Hummel, som sås gö-
ras hemma så före bryggeriet
är bröglig.
Ägare: Hans Hedlund och
Anders Borgström.

6. Gällvare Bryggeri,
Gällvare
Stort 1994 (1882, sedan med-
stort 1989 - 1994).

7. Fers Nya Bryggeri,
Åre
Stort 1896 (1842), 1995 (9).
Ändel omständl: 20.
Märke: Avesta, Hudemora ju-
bilsens, Pils 100.
Ägare: Familjerna Nursten-
om
och Yornquist.

8. Kopparsberg Bryggeri,
Kopparsberg
Stort 1994 (1882, sedan med-
stort 1989 - 1994).

9. Spendrupps, med brygge-
riet i Stockholm och Grang-
berg
Stort i Grangenberg av befär-
stapen 1923, blev Spend-
rupps 1983.
Ändel omständl: 2.
Märke: Spendrupps, Alla Th-
sers Pilsner, Bullphant, Dala
Stark, Träl Special, Marie-
stads, Norrbuds, Fifty Fifty,
Grand Export, där familjen
Spendrupps kontrollerar 30 pro-
cent av kapitaliet.

10. Gustavs Bryggeri,
Köping
Stort med Bisk. 1895, 1995.
Ändel omständl: 30.
Märke: Hilda Lagerston jub-
leumsöl.
Ägare: Silken Lagerston.

11. Hälles
Bryggeri,
Hälleshammar
Stort 1 november
1995, brygg under intro-
duktionen i Tyskland.
Ändel omständl: 3.
Märke: Westmanna, Hälles,
Pils, Birka.
Ägare: Erik Liljgren, Ka-
tharina Källén, Österväring och
Invik (Kinnevik).

12. Gamla Stans Bryggeri,
Stockholm
Stort September 1995.
Ändel omständl: 6.
Märke: Gamla Stans Bryggeri-
allt Kinnevik.
Ägare: Ingvik & Co (dörsen-
bolag
och Dan Anders
Bronnman).

13. Mälaren Bryggeriet,
Stockholm
Stort Planerat till 1997.
Ägare: Hans Nyberg.

14. Pilsnig, med bryggerier i
Stockholm och Grangberg
Stort 1828 av J.A. Pilsnig.
Ändel omständl: 2, 90.
Märke: Pilsnig (med Bils som
pen, Top, Tom Köpka, Esfig,
All page, Long Strong, Carne-
stads, Norrbuds, Fifty Fifty,
Grand Export, där familjen
Spendrupps kontrollerar 30 pro-
cent av kapitaliet.

15. Stora Bryggeriet,
Stockholm
Stort 1 juni 1996.
Ändel omständl: 4.
Märke: Inne avigors Inne
Ägare: Peter Jonsson, Robert
Küller.

16. Gölands Bryggeri,
Visby
Stort 1994 (1882, sedan med-
stort 1989 - 1994).

17. Vvungs Bryggeri,
Vvung
Stort 1 augusti 1995.
Märke: Wisby Klosteröl.
Ägare: Spendrupps.

18. Nordtjäll Gläds-
Bryggeri,
Stort 1994.
Märke: Gamlestadens, Gö-
heberg, Sarkhoder.
Ägare: Gert "Binglotto"
Eklund.

19. Åbro Bryggeri,
Stort 1856.
Märke: Åbro (Blood, Guild,
Fic, Original, Beck, River), La-
gesson, Anno 1965, Wilegidd,
Ägare: Familjen Dunge med
fyra generationer som VD.

20. Hälles Bryggeri, Söl-
lands Ånaberg, mellan Eslöv
och Nåsjö
Stort Låsk 1905, 1908 sommar-
1996.
Ändel omständl: 3-4 med öl-
Märke: Öst, Inne starköl som
inne är duktig in.

21. Killefalls Bryggeri, Ti-
obolin
Stort 1 juli 1992.
Ändel omständl: 5.
Märke: Killefall Pils Ale, Ti-
obolins Original och Eld,
Pilsnig, samt alla sommar-
Ägare: Jeff Bork.

22. Bohus Bryggeri,
Uddevala
Stort Januari 1996 (tar i om-
gången hem ölverkligen från
Mossa i Norge).
Märke: Bohus Pilsner.
Ägare: Sören Kallim, Michael
Eh.

23. Ahlströms Bryggeri, Åbo-
fors, 3 mil norr om Göteborg
Stort Om en månad.
Ändel omständl: 2.
Märke: Något med Ahlströms
blir det.
Ägare: 200 andelar spridda på
150 personer.

24. Gamlestadens
Bryggeri, Göteborg
Stort 1994.
Märke: Gamlestadens, Gö-
heberg, Sarkhoder.
Ägare: Gert "Binglotto"
Eklund.

25. Falcon, Falkenberg (opp-
ning också i Umeå)
Stort 1896.
Märke: Falcon, John Lt. Sha-
lor Kay Beer, Sandvik, Stark-
öl, Svava Inne, Carlsberg,
Sinebrychoff.

26. Bredaryds Pub-
bryggeri, Bredaryd
Stort Vinar på tillstånd
Ändel omständl: 3 på bryggeriet
Märke: Pub Bryggeri för Spr-
tyr på på på på på på på på på på
pubbryggeriet görs ölet av Sofie-
ro.
Ägare: Lars Schweitz och Arja
Hurunen.

27. Banco Bryggerier,
Stort fem mil väster om
Köping
Stort 1876.
Ändel omständl: 50.
Märke: Fagerhult, Tre Shilling
Banco, Banco Hölva Småland
med flera Banco, Carlskrona

28. Thimfors Bryggeri,
Thimfors, Marjar
Stort December 1993.
Ändel omständl: 5.
Märke: Thimfors (Lager, Su-
dalla Pils, Wisby-Öl,
Ägare: Sven-Olle Svensson
med familj).

29. Appeltoffiska Brygge-
riet, Halmstad
Stort 1836.
Ändel omständl: 110.
Märke: Crocus Lager,
Thimfors, Crocus Lager,
Halmstad, Rock, Södra, Stock-
holm Festival.
Ägare: Familjen Krönlén
Lohlin

30. Sofiero Bryggeri,
Lohlin
Stort 1888.
Märke: Sofiero, Lohlins Va-
pen, Halmstad Vagn, Mårnan
Tronitz & Värnemo Märk-
nadsl, Sofiero Whisky malt,
Bredaryds Pilsner.
Ägare: Hans Holm plus anställ-
da.

31. Bryggeriet Ystad, Ystad
Stort 1 augusti 1996.
Ändel omständl: 2.
Märke: Namnet hemlig.
Ägare: Tomella Bryggeri,
familjen Persson.

32. Espans Bryggeri,
Espans
Stort 1996.
Märke: Espans
Ägare: Espans Bryggeri,
familjen Persson.

33. Espans Bryggeri,
Espans
Stort 1996.
Märke: Espans
Ägare: Espans Bryggeri,
familjen Persson.



Initiativtagarna skålar för framtiden tillsammans med VD Åke Olsson. Anders Hermansson, Barbro Hyllegren och Håkan Carlsson var arbetslösa när de kläckte sin affärsidé 1994. Och nu, lagom till jubileumsåret har man nått målet, ett bryggeri i Gävle.

Gävle får ett eget öl och bordsvatten

Med Gefle Borg Bryggeri återupptar staden sina gamla anrika bryggeritraditioner.

Allt tack vare en grupp tidigare arbetslösa och deras företagsidé.

I kombination med både envishet och uthållighet.



**GEFLE
BORG** BRYGGERI AB