

# BRYGGERIKLUBBENS

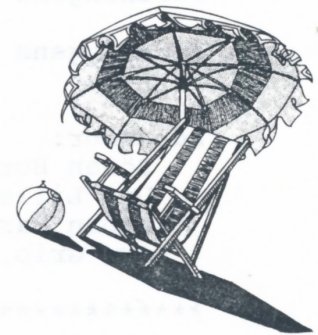
medlemsblad - 2 - 1996

Sommar



SOMMAR 

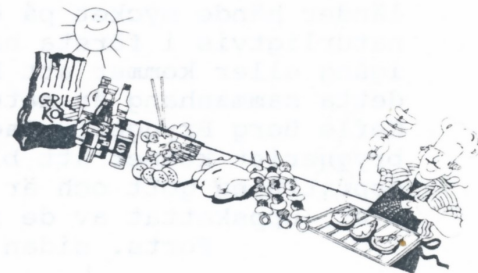
SOMMAR 



Innehåll nr 2 - 1996

=====  
Redaktörens spalt 2  
Ordföranden har ordet 3  
Bryggerimuseum 4  
Bryggeribesök vid Fors ... 5  
Styrelseprotokoll 9  
Ny(gaml)a medlemmar 11  
Folket väljer Pripps Blå 11  
Nytt öl från gammalt spinneri. Ahlafors... 12  
Lokal öl - snart i var mans strupe? 13  
AB Västerås Bryggerier. Öl i stora drag 14

Sommar









ordföranden har ordet!

Västerhaninge i Juni 1996.

Hej alla läsare!

Sommar och sol, värme och bad, vad mer kan man önska !!!!!?  
Alla hoppas vi på ännu en skön sommar, det behöver vi så väl.

Men som vanligt är det min skyldighet att se tillbaka i tiden och då närmast till samlarträffen och bryggeribesöken i Fors och Gävle den 11 Maj. Vi som träffades denna dag hade mycket trevligt och blev synnerligen hjärtligt välkomnade. Det var ganska naturligt och med stor entusiasm som vi blev "omhändertagna" av Nisse Nordström och hans son i Fors och av Lasse Pettersson och Håkan Carlsson i Gävle. Ett stort och varmt tack från Bryggeriklubben och deltagarna går till värdarna och ledningarna för Fors Nya Bryggeri och Gefle Borg Bryggeri med lyckönskningar inför framtiden.

När ni sedan planerar för sommaren och hösten, så reservera gärna lördagen den 21 September. Vi kommer då att träffas i Falkenberg för besök på det 100-årsjubilerande Falcon och för års- och bytesmöte. Inbjudningspapperet kommer i Augusti.

På tal om Falcon, så deltog de i den prestigefyllda ölbedömningen " The Brewing Industri International Awards 1996 " i England. Även Appeltofftska och Prippts deltog med öl i klassen över 7 % alkohol. Av 44 olika brygder, segrade ett engelskt bryggeri, men silver vanns av Appeltofftska med Three Hearts 7,5 Extra Strong och brons gick till Falcon Strong Brew 7,2 %. Ett stort GRATTIS från Bryggeriklubben.

Nu återstår bara att önska er alla en skön sommar, kanske träffas vi i något sammanhang i höst....., ha det bra.

önskar



Redaktörens spalt ..... forts. från sidan 2

i Bryggeriklubben som besökte bryggeriet den 11 maj konstatera.

Under 1990-talet förlorar Pripps rätten att tillverka och sälja Coca Cola, en förlust som medför att hundratals anställda vid Pripps förlorar sina arbeten. Vi ska väl hoppas att Pripps med nytt blod från Ringnes klarar den smällen. Att döma av försäljningsstatistiken för 1995 från Systembolaget tycks det fortsätta att gå bra för Pripps på bolaget. Av de sex mest sålda sorterna kommer tre från Pripps.

1990-talet blev det årtionde då det extrastarka ölet kom till Sverige för att stanna. Pripps Extra Strong sålde i stort sett lika bra som Pripps Blå Export på Systemet 1995. Norrlands 7,0 kom på sjunde plats och Carlsberg Elephant på femtonde plats.

Under 1990-talet satsade såväl svenska som andra bryggerier på de baltiska och ryska marknaderna. Pripps och Hartwall bildade Baltic Beverage Holding, BBH, som förvärvade bryggerier som nu är de största i Ryssland och Estland, Baltika resp. Saku.

Aldrig förr har vi kunnat köpa så många utländska ölsorter i Sverige. Under 1990-talet upphörde Vin- och Sprits monopol på import och försäljning av bl.a. öl, vilket ledde till att en mängd nya och gamla företag i Sverige började importera öl.

Under 1990-talet började de svenska bryggerierna att exportera öl till Danmark. Ölet är dock egentligen inte avsett för danskarna. Det är meningen att vi svenskar, när vi är i Danmark, skall köpa billigt svenskt öl där och föra hem ölet till Sverige igen.

Höga ölskatter kan ställa till det. Enligt Dagens Industri (den 3 maj 1996) kräver nu även de finska bryggerierna sänkt ölskatt. Finland har enligt tidningen den högsta alkoholskatten i EU. När begränsningarna av privatpersoners ölimport försvinner vid årsskiftet skulle de finska bryggerierna få svårt att klara konkurrensen från övriga länder med "normal" skattesats. "Utan skattesänkning går bryggerierna omkull", säger VD:n för Finlands motsvarighet till Bryggareföreningen. Man känner igen tongångarna.

Vi får se om det hinner hända ännu mer under 1990-talet. Kanske de styrande i riksdag och regering tar sitt förnuft till fånga och sänker ölskatten. Skulle det ske blir 1990-talet verkligen något att minnas.

Jag önskar till sist alla gamla och nya medlemmar en fin och på alla sätt givande sommar.

Redaktören.

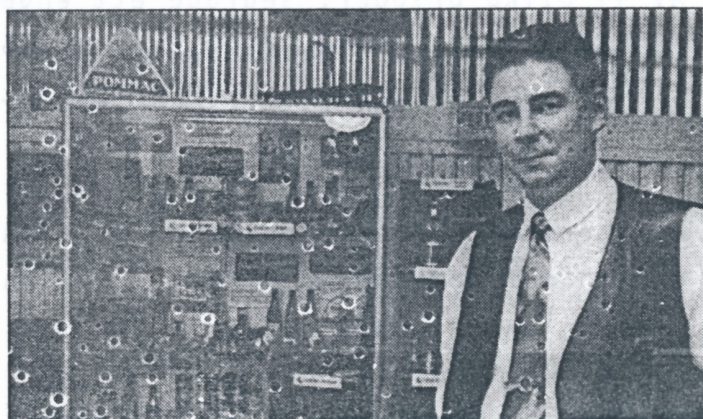
\*\*\*\*\*

## Bryggerimuseum

Roger Boström återupptog sitt samlande på bryggeriföremål 1984 när Bockens bryggeri skulle rivas. Ingen tog reda på grejorna som låg där så Roger gjorde det och nu kom dom väl till pass när Gävle återigen fått ett bryggeri.

Intresset har Roger haft

Forts. sid. 8



Roger Boström vid sina utställningsföremål.



## BRYGGERIBESÖK VID



OCH



Den 11 maj 1996 var det dags för Bryggeriklubbens vårträff med bryggeribesök. Denna lördag skulle två bryggerier besökas, nämligen Fors Nya Bryggeri AB i Fors och Gefle Borg Bryggeri AB i Gävle. Vi var 26 stycken, medlemmar med anhöriga och gäster, som samlades vid vandrarhemmet i Gävle. Klockan 12 skulle en abonnerad buss avgå därifrån till Fors. Undertecknad, som beställt bussen genom en bekant och inte direkt från bussbolaget, höll på att gripas av panik när klockan blev både 12 och 12.15 utan att bussen kom. 12.20 anlände dock bussen, som haft problem med en felparkerad lastbil utanför garaget. Den trevliga busschauffören körde in förseningen under resan till Fors.

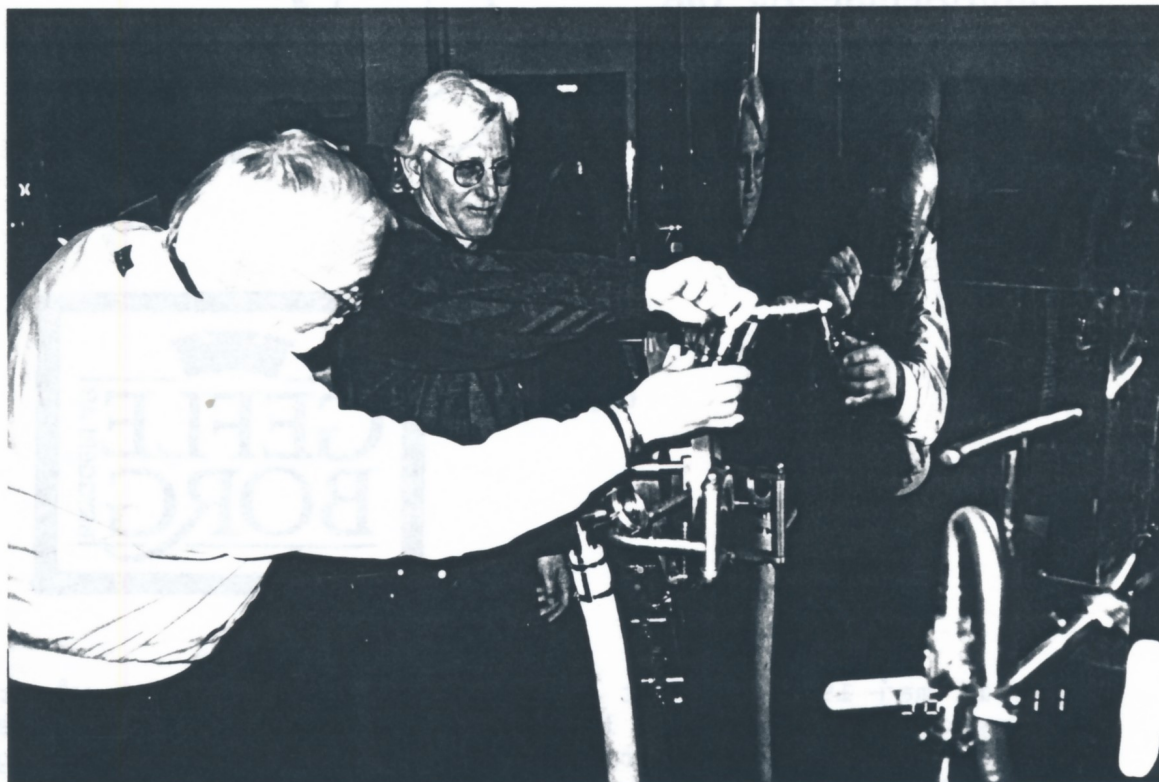
Utanför Fors Bryggeri togs vi emot av Nils Nordström, som sedan 1975 är en av delägarna. Bryggeriet ägs av två familjer, Ingrid och Nils Nordström samt Gun-Britt och Yngve Törnqvist. Innan vi gick in i bryggeriet berättade Nils Nordström lite om bryggeriets historia hämtad från notiser och annonser i Avesta Tidning. Den 20 november 1896 öppnade Viktor Pettersson, Strömsbro, Ljusnarsberg, bryggerirörelse i Fors för tillverkning av läskedrycker. Den 1 december samma år skulle det på bryggeriet finnas julöl, bakvört, svagdricka fr.om. den 17 december. Den 2 mars 1897 fanns lager- och isdricka samt goda läskedrycker vid Petterssons Bryggeri, Fors. Svensköl, svagdricka, jäst och mäsik fanns ständigt på platsen. Åren gick och de små bryggerierna runt om i Sverige köptes upp av jättarna på marknaden. Fors Bryggeri levde dock vidare och kan i år fira sitt 100-årsjubileum. Med ca 20 anställda hör bryggeriet till de minsta i landet.

Fors Nya Bryggeri var med och grundade Zeunerts AB. Det senare bryggeriet bryggde Avestaöl åt Fors. Det är nu mer än ett år sen Fors fick sin sista leverans från Zeunerts. Numera brygger Fors allt öl själv.

Inne i bryggeriet bjöds vi till att börja med på delikata baguetter att skölja ned med mycken och god öl. Därefter följde en intressant av Nils Nordström guidad rundvandring i



bryggeriet, med bl.a. avsmakning av ofiltrerat öl från en tank. Bryggutrustningen har köpts begagnad från Carlsminde i Danmark.



Det ofiltrerade ölet smakade väldigt bra

Fors har nu ett brett sortiment. I ölsortimentet ingår Avesta Lättöl, Pilsner, Export och Extra 7,0, Fors 100 pilsner och Export, Rommehed Dalaöl Export samt, i år, Hedemora Jubileumsbrygd Pilsner och Starköl. Bryggeriet är också en stor producent av Svagdricka och läsk/vatten med tillverkning av Pepsi och Canada Dry åt Spendrups.

Sedan vi gäster fått förse oss med en kasse full med öl blev Nils Nordström vederbörligen tackad för gästfriheten av såväl Bryggeriklubben som Fort.



Forts tur att tacka Nils Nordström

Vid 12-tiden ställdes färden tillbaka mot Gävle. Stämningen i bussen vittnade tydligt om att vi hade besökt ett bryggeri. Och nu väntade ett till.

På Gefle Borg Bryggeri AB togs vi emot av en av de tre initiativtagarna och grundarna, Håkan Carlsson, och av



bryggmästaren Lasse Pettersson. Vid vårt besök hade bryggeriet varit i full drift i endast knappt två veckor. Bryggeriet invigdes nämligen den 29 april 1996.

Idén till bryggeriet föddes vid en av Länsarbetsnämnden i Gävleborgs län 1994 genomförd utbildning i entreprenörskap och utveckling. I utbildningen deltog ca 35 arbetslösa som under utbildningen fick möjlighet att pröva olika affärsidéer. Tre av kursdeltagarna, Håkan Carlsson, Barbro Hyllengren och Anders Hermansson kom då på idén att starta ett bryggeri. Sedan Invik tecknat aktier motsvarande 40 procent av aktiekapitalet och ytterligare 22 personer, varav många från Gävle, tecknat aktier, kunde idén börja förverkligas. Det är åtskilliga miljoner kronor som investerats i lokaler, nytt bryggverk, begagnad tapputrustning m.m. Från start till mål tog det två år.

Gefle Borg Bryggeri brygger f.n. två sorters öl, Gefleborg Original med 5,2 procent och Gefleborg Festival med 7,7 procent. Till att börja med kommer årsproduktionen att ligga på ca 800 000 liter opasteuriserat öl. Tysk jäst används. Malten tas från Nordmalt och humlen från Hallertau. Bryggeriet producerar även två sorters kolsyrat bordsvatten. Till hösten kan kanske ett folköl börja bryggas och senare kommer läsk att tillverkas.

Det blev en intressant rundvandring under ledning av Lasse Pettersson bland mängder av blanka pannor och tankar. Vi blev



Bryggmästaren Lasse Pettersson berättar om bryggeriutrustningen

mäktat imponerades av bryggeriets storlek och utrustning. Roger Boströms utställningsmontrar väckte stort intresse.

Det trevliga besöket avslutades med goda smörgåsar och med mycket och välsmakande Gefle Borg Original.

Även på Gefle Borg Bryggeri tackade Bryggeriklubben och Fort för det intressanta besöket och visad gästfrihet.

En välsmakande middag intogs senare på en av Gävles många pubar, varefter kvällen avslutades med ett bytesmöte på



vandrarhemmet. Där väntade, förutom den öl vi fått i Fors, öl från Gefle Borg Bryggeri som körts till vandrarhemmet redan dagen före.



Lasse Pettersson och Gefle Borg Bryggeri AB var värda ett stort tack

#### Deltagare i Fors/Gävle:

Marcus Aspelin	Marie Forsberg	Eva Laisfelt
Per Berggren	Thomas Forsberg	Rickard Laisfelt
Patrik Berglund	Niels Gravesen	Uno Lillevars
Sören Borgström	Ove Grip	Christer Löow
Roger Boström	Mikko Hovi	Arne Melin
Erik Brorsen	Kjell Kvick	Hans Göran Nilsson
Lis Brorsen	Harald Karlsen	Arne Persson
Jan Clavebring	Brit E. Larsen	Veikko Roos
Sören Clavebring	Niels Erik Larsen	

OG

\*\*\*\*\*

#### Bryggerimuseum forts. från sid. 4

sedan 1971 då han började som massäck vid Arboga bryggeri. Han satt på flaken och hjälpte till att plocka i backar och sedan har det rullat på.

De saker han tidigare samlat på sig blev liggande till 1984 då intresset väcktes på nytt.

Roger ställde ut på länsmuseum 1985 och dom flesta föremålen är från Gävle och här stannar dom. Etiketterna han samlat på sig är olika svenska och till antalet 21.000.

Rogers planer är att finna fler gamla föremål till sitt museum som är beläget vid Gefleborgs bryggeri.



STYRELSEMÖTE BRYGGERIKLUBBEN 960511 STF Vandrarhem GÄVLE.  
I samband med bryggeribesök hos FORS samt GÄVLEBORGS Bryggerier.

Närvarande: Sören Borgström ordf. Ove Grip redakt, ledam. Uno Lillevar  
sekr.

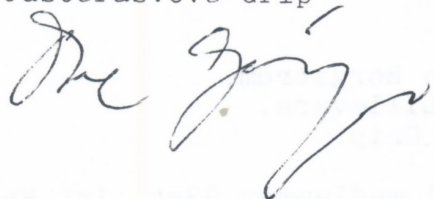
- § 1. Mötet öppnades ordf. hälsade de närvarande välkomna.
- § 2. Dagordningen godkändes.
- § 3. Kallelsen till mötet godkändes.
- § 4. Till ordf. för mötet valdes Sören Borgström.  
Till sekr. för mötet valdes Uno Lillevars.  
Till att justera protokollet Ove Grip.
- § 5. Medlemssituationen 960415. Antal medlemmar 93st. 1st Hedersmedl.  
61 samlande, 31 stödjande.  
6 st nya medlemmar invalda.  
Hans Göran Nilsson Stockholm.  
Arne Åberg Arboga.  
Michael Andersson Linköping.  
Timo Halmetoja Uleåborg. Finland.  
Marcus Aspelin Grängesberg.  
Arne Melin Kopparberg.
- § 6. Kassarapport: 960415. Totalt: 23.805:-
- § 7. Ordf. Sören B. rapporterade att han besökt Hallstahammars Bryggeri  
Öl läsk & vatten.  
Melings. Tappar 33cl lättöl.  
Till kvällens bytesmöte har Fors och Gefleborgs Bryggerier skänkt Ö  
Importören Reuterwall & Co har skänkt Boston Ale samt  
Steenbrugge Dubbel Bruin.  
Importör Euro Service, låter oss prova Primator ett Tjeckiskt öl.  
Sören skall besöka Jämtlands Bryggeri i Pilgrimsstad, vilka brygger  
Jämtlands President.  
Skall även träffa representant för Gällivare Bryggeri,  
för att försöka värva dessa som stödjande medlemmar.  
Han avser även besöka Zeunerts, Grängesberg samt Guttsta.  
Sören har tidigare besökt Vivungs Bryggeri Romakloster, ny stödjare  
Gotlands Bryggeri. Wisby. Ägt av Spendrups.  
För sina resor yrkar Sören på ett mindre resebidrag 300:-  
vilket godkändes.  
Den 21 september skall klubben besöka Falcons Bryggeri som firar  
100 års Jubileum. Vi kommer att abonera Skrea Motell max 40 bäddar  
utanför Falkenberg.
- § 8. Övriga frågor: Alternativa bryggerier att besöka, Pripps i Göteborg  
med sitt bryggerimuseum.  
Nordsjö Gårdsbryggeri Motala, Kjellefall Tidaholm, Hallsta, Guttsta  
Melings. Planer finns att göra en rundtur med flera besök på  
en dag.

Att klubben skall ha en revisor skall skrivas in i stadgarna under § 9.

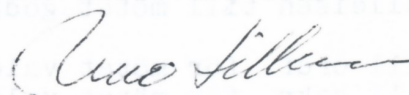
Sven Olle Svensson önskar få in en annons i vår medlemstidning ev. gratis. Styrelsen tillstyrker.

- § 9. Mötet avslutas med en förhoppning om bra och trevliga bryggeri besök hos Fors samt Gefleborgs bryggerier.

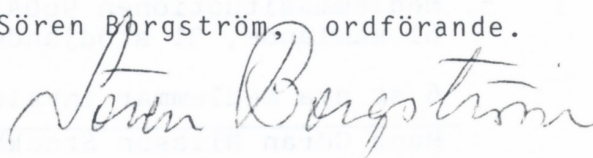
Justeras:Ove Grip



Uno Lillevars Sekr.



Sören Borgström, ordförande.



\*\*\*\*\*  
Annon

**THIMSFORS BRYGGERI AB**



**Bryggeri & Mineralvattenfabrik**

## BRYGGERIUTRUSTNING

I samband med att vi byggt vårt bryggeri i Thimsfors har vi kommit över en del utrustning som passar i minibryggerier och småbryggerier.

Följande kan vi nämna som exempel:

4 rostfria värmväxlare för vört- och ölkylning, skikt- och kiselgurfilter 5hl/h,  
2 halvautomatiska etiketteringsmaskiner, 2 halvautomatiska halsfoliepressare,  
3 rostfria jäskar á 12 hl, en mängd rostfria armaturer, 50 liters KEG av aluminium,  
röda 25-backar för 33 cl returflaskor (gamla modellen) + mycket annat.

Vid intresse kan vi säkert hitta flera andra inventarier som kan passa dig.

Thimsfors Bryggeri AB, Box 14, 312 21 LAHOLM  
Tel 0430-16590, Fax 0430-10002.  
Sven-Olle Svensson efterfrågas.



## NY (GAML) A MEDLEMMAR

23. Arne Melin, Kältorpsvägen 6, 714 00, Kopparberg  
Samlarområden: Öl- och Läsketiketter Sverige
117. Hans Göran Nilsson, Didrik Ficks Gränd 3, 111 27 Stockholm  
Samlarområden:
118. Vivungs Bryggeri, Romakloster. Stödjande medlem
119. Markus Aspelin, Egnahemsvägen 5, 772 94 Grängesberg  
Samlarområden: Öletiketter, Ölburkar, Allt från Grängesbergs (Spendrups) Bryggeri, Litteratur, Öltunnor (ekfat)
120. Arne Åberg, Hällbacksvägen 21, 732 33 Arboga  
Samlarområden: Dokumenterar alla dryckesetiketter från Arboga genom fotostatkopier eller original-etikett. Efterlyser både Öl-, Läsk-, Vatten- och Spritdrycksetiketter samt öppnade Arboga Öl- & Läskflaskor
121. Timo Halmetoja, Pavonpolku 18 B6, FIN-90830 Haukipudas, Finland  
Samlarområden: Öletiketter, Glas
122. Michael Andersson, Spångerumsgatan 5, 587 25 Linköping  
Samlarområden: Ölburkar, Etiketter men även Reklamsaker

## ADRESSÄNDRING

88. Peter Karlsson, Lundgatan 167, 566 33 Habo

\*\*\*\*\*

Från Dagens Industri den 28 maj 1996

## Folket väljer Pripps Blå

Tomas Dietl



Ölkrönikörer,\* importagenter och mikrobryggare i all ära. Men när svenska folket väljer sitt favoritöl blir det Pripps Blå Export. Det är ölens Volvo, som ligger på topp år efter år. Enda hotet är ett annat öl från Pripps – den årgamla EU-starka varianten Pripps Extra Strong.

Av de 15 mest sålda ölmärkena finns bara ett importerat – finska Lapin Kulta från Hartwalls bryggeri i Torneå som ligger trea.

Ett av ölkännare prisat öl som

Pilsener Urquell ligger långt efter täten.

Spendrups Norrlands Guld är näst bästa svensk följt av Falcon Export och Åbro Original. Allt detta enligt Systembolagets statistik.

### Växande privatimport

Systembolaget tillbakavisar samtidigt Bryggareföreningens uppgifter om skånsk kräftgång vad gäller försäljning av öl jär.

"Visst känner vi av en nedgång", säger Björn Lundkvist på Systembolaget i Stockholm. "Men minskningen är 13,4 procent och inte 28 procent som Bryggareföreningen uppgivit. Däremot ser också vi allvarligt på den snabbt växande privatimporten av öl. Fortsätter den utvecklingen, kan det mycket snart bli nödvändigt med moteld." □

### Folkets öl 1995

– köpt på Systembolaget

Namn	Miljoner liter
Pripps Blå Export	6,6
Pripps Extra Strong	6,5
Lapin Kulta	5,6
Norrlands Guld (Spendrups)	5,3
Falcon Export	5,0
Pripps Fat	4,4
Norrlands "7,0" (Spendrups)	3,9
Åbro Original	3,3
Carlsberg Export (Falcon)	3,3
TT (Pripps)	2,9
Carlsberg Hof (Falcon)	2,6
Mariestads Export (Spendrups)	2,5
Falcon Bayerskt	2,1
Tuborg Guld (Pripps)	1,9
Carlsberg Elephant (Falcon)	1,8
Pilsener Urquell	0,3

Källa: Systembolaget



Detta tidningsurklipp har tillhandahållits av Björn Harnby. Redaktören tackar för bidraget

# Nytt öl från gammalt spinneri

## Ahlafors bryggeri startar med ett ljus och ett mörkt

De mest välsorterade systembutikerna lär ha 200 olika öl i sitt sortiment. I juni kommer två till. Ahlafors Bryggerier AB i Ale kör för fullt sitt ljusa och snart även ale.

AV BETTY KJELLIN  
031-62 41 42

Förra året bryggde bryggerierna i Sverige 531 miljoner liter öl. Från och med maj i år tillkommer 4 500 liter i veckan från lilla Ahlafors. Det är 9 000 flaskor i veckan.

Ahlafors Bryggerier har 170 delägare som har satsat några tusenlappar var och massor med arbete på sin fritid. Bill Wallin satsade 5 000 kronor och hustrun lika mycket. På kuppen blev han anställd i bryggeriet som informationsdirektör.

- Vi har en miljon kronor i eget kapital och lånade 800 000. Bryggeriet köpte vi begagnat från Källfalls i Tidaholm. Det finns nu i Ahlafors gamla spinneri som lades ner för 30 år sedan, berättar Bill Wallin.

Han undrar ibland om han är vid sina sinnen. Tillammans med de andra entusiasterna har han slavat och kämpat för att få det gamla spinneriet i ordning. Själv får han fast lön, men jobbar långa dagar. Någon avkastning väntar sig inte ägarna, åtminstone inte ännu.

De vet hur ölet skall smaka, men den ende som vet hur man gör det är Patrick Holmqvist, bryggmästare utan formell kompetens. Han är dock svensk mästare i hembrygning.

Tjeckisk humle, malt och jäst är ingredienserna. Helt enligt renhetslagarna som gäller för öl ända från 1500-talets Tyskland.

Det första ölet bryggdes med fingertoppskänsla. Sedan gäller det att hålla sig exakt till receptet. Ölet skall ju smaka lika från brygning till brygning.

- Precis som när man bakar limpa, förklarar Bill Wallin.

### 65 liter öl per år

Svenskarna drack förra året 65 liter öl per person. Tyskarna drack 125 liter. Snittet i EU är 90 liter. År 1904 fanns det 924 bryggerier i Sverige. Vid 1970-talets ingång knappt 100. Vid 1970-talets utgång 25.

Ett stort bekymmer är att pengarna inte räcker till en buteljeringsskål. Nu fraktas brygden till Sofiero Bryggeri där den tappas i 50 centiliter returglas och förses med etiketter vilka har formgivits av Göteborgskonstnären Stefan Ceder.

- Det är krångligt med lego ända till Sofiero, men Pripps skulle ha skrattat åt vår lilla volym. Det vi gör på en vecka gör Pripps på ett par timmar.

Ahlafors Ljusa, starköl med 5,0 volymprocent alkohol lagras upp till fyra veckor. Ahlafors Ale, 4,5 volymprocent, av engelsk typ, lagras i 14 dagar innan buteljering.

### Gamelestadens först i Göteborg

- Distributionen sköts av frivilliga. Vi ringar till någon delägare och tjuar. Så kan vi inte hålla på länge utan måste skaffa oss en distributionsbil eller leja bort.

Glädjande för bryggeriet är att Systembolaget har godkänt dess kvalitet. De 15 större systembutikerna i Storgöteborg har lagt in en provbeställning. De återstående 15 mindre butikerna tar in ölet om någon frågar efter det. Även en del pubar har visat sitt intresse. Då levereras det som fatöl till behållare.

Erik Hartman, VD på Föreningen Sveriges Fria Bryggerier, konstaterar att trenden har vänt för bryggerierna. Tidigare slogs de ihop och eller försvann från marknaden. Nu startas det nya små bryggerier, även microbryggerier på pubar. En del bryggerier sitt öl hos de stora etablerade tillverkarna och säljer det själva. Snart kanske det blir som för flera decennier sedan, då varje by med självaktning hade sitt eget bryggeri.

I Göteborg var Gamelestadens Bryggeri först ut att starta för tre år sedan. Bland de större småbryggerierna finns bland annat Appeltofftska i Halmstad med märken som Three Hearts och Crocodile, Skåne Guld och Hunters. Fors Nya Bryggeri kör med Avesta öl, Sofiero har Sofiero 1888 och Bredaryds Pilsner, Thomfors levererar S-O Svenssons och Zeunerts sitt Bayer Bier. Tvåhundra sorter finns på Systembolaget.

Det svåraste slaget för branschen kom i juni 1977 då det blev förbud på mellanöl. Då försvann en lång rad bryggerier.

I dag kommer hotet från Tyskland och Danmark där små bryggerier har 50 procent rabatt på redan låg ölskatt. Det är cirka 80 öre per liter mot 12 kronor i Sverige. Erik Hartman beräknar att 95 miljoner liter öl kommer genom taxfree och ett okänt antal billaster genom smuggling.



Nya på systemet.



Mältat korn. Greger Franzon häller malt av lagom rostad korn till bryggeriets egen speciella blandning.

Bilder: BENGT CHRISTI



Detta tidningsurklipp har tillhandahållits av  
Björn Harnby. Redaktören tackar för bidraget

## 41.96 BOHUSLÄNINGEN

NYHETSCHEF: KRISTINA BLADH-BERGGREN 0522-992 00 FAX: 0522-196 34 UDDEVALLA 3



När Michael Edh och Sören Rahm tröttnat på att vara arbetslösa bilbyggare bestämde de sig för ge sig in i bryggeribranschen. Ölet är redan klart för försäljning och som slutmål hägrar ett eget bryggeri i Uddevalla. Foto: Per Landén

# Lokal öl – snart i var mans strupe?

**UDDEVALLA:** Tack vare två ölälskande 28-åringar kommer Uddevalla återigen att placeras på den svenska ölkartan. Snart kan Uddevallaborna svalka sina strupar med Bohus pilsner.

Michael Edh och Sören Rahm var bilbyggare, men blev arbetslösa när Volvo stängde sin fabrik i Uddevalla. De delade intresset för öl och drömmen om att bli företagare. Sören Rahm skaffade sig kunskaper i ekonomi på högskolan i Karlstad. För ett år sedan tog idén form: att starta ett bryggeri som tillverkade Uddevallas alldeles egna pilsner.

– Det första vi gjorde var att gå till biblioteket och låna alla böcker som fanns om

brygning, minns Michael Edh med ett skritt.

I somras registrerades aktiebolaget Bohus bryggeri. Nu är första brygden färdig och i nästa vecka kan försäljningen till Uddevallas restauranger börja. I februari introduceras ölet på Systembolaget.

Men ännu har inte en enda centiliter bryggs i Uddevalla. Till att börja med produceras pilsnern, som är ett ljust starköl, av ett bryggeri i Moss i Norge. Det är en bryggmästare där som har tagit fram receptet utifrån Michael Edhs och Sören Rahms önskemål.

– Vi har valt att ta en fas i taget för att inte dra på oss för stora kostnader i början. Vi vill se hur stor marknadsandel vi får innan vi går vidare, förklarar Michael Edh.

– I nästa fas börjar vi tappa ölet på flaskor i Uddevalla. Vi

tittar just nu på offerter för den utrustning som krävs. Slutmålet är ett komplett bryggeri i Uddevalla.

Den stegvisa uppbyggnaden uppskattades av banken när det var dags att diskutera krediter.

### Stöd av kommunen

Under förberedelserna har Mikael Edh och Sören Rahm fått stöd av kommunens näringslivsenhet, som ställt upp med en kontorslokal inklusive telefon och dator. Företagsetablering, en avdelning inom offentligt ägda Almi Företagspartner, har bistått med sakkunskaper i samband med bostagsbildning, tillståndsansökningar och utformandet av en affärsplan.

– Min bedömning är att för arbetet är bra. Jag är imponerad av killarnas ambitioner

och tror att deras chanser att lyckas är goda, säger Inger Andersson på Företagsetablering.

– Att få bidrag är inte det viktigaste. För oss har det varit oerhört värdefullt att få kunniga råd inför all de vägval som vi ställts inför, menar Sören Rahm.

### Letar lokaler

Just nu tittar Edh och Rahm på lokaler i Uddevalla som kan vara lämpliga för bryggeriet. I slutändan handlar det om investeringar på mellan 3,5 och 4 miljoner.

– När allt är igång kommer det att krävas en personal på ungefär tio personer. Efter som vi själva har varit arbets-

lösa vore det väldigt roligt att kunna hjälpa till att skapa arbetstillfällen, säger Michael Edh.

Någon tidsplan vill Edh och Rahm inte precisera.

Under en perioden lades många små bryggerier ner eller koptes upp av branschens jättar. Så även i Uddevalla. Nu har trenden vänt och små ölmarken firar stora framgångar på sina lokala marknader.

– Vår affärsidé är att producera ett öl med lokal förankring som kan bli ett komplement till de stora märkena, säger Michael Edh.

Hans Rosén  
0522-992 33



Följande sidor är kopior av en broschyr från 1954 om Västerås Bryggerier. Den har tilhandahållits av Sören.



AB VÄSTERÅS BRYGGERIER

Öl i stora drag



## Så bryggde vi förr . . .

I Västerås Bryggeriers firmamärke ingår flera gamla redskap, som användes för mycket länge sedan vid ölframställning, och som går igen i många teckningar av äldre datum.



### Maltskoveln

»kastade» man mältan med, för att avlägsna kolsyra, hålla temperaturen nere samt förhindra en alltför hastig groning.



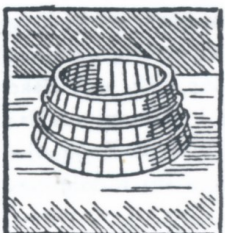
### Mäskrodret

var det verktyg man förr använde till att röra om med i bryggpannan vid mäskningen, för att blandningen inte skulle bränna fast.



### Skopan

var de äldre bryggeriernas universalredskap, som i modern tid ersatts med pumpar och slangar.



### Jäskaret

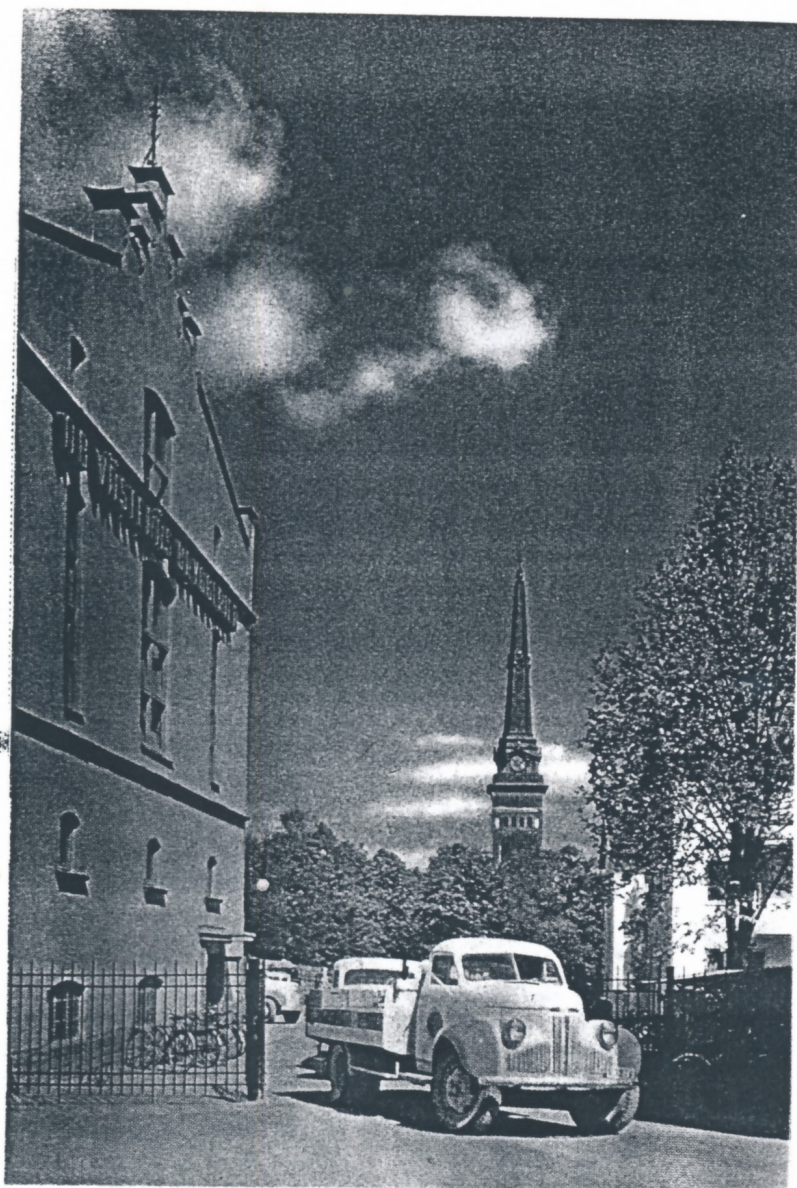
var benämningen på det stora ekkärl, i vilket man jäste den nedkylda vörten.



*J*årt Fädernesland, brygges på någre ställen, bättre öl, än man lätteligen kan finna på något annat ställe i Europa, och wore önskeligt, at denna konsten wore almänt bekant», skrev Carl von Linné vid mitten av 1700-talet.

Framställningen av gott öl har inte blivit någon syssla för var man, utan är fortfarande koncentrerad till »någre ställen». Västerås Bryggerier, vars verksamhet började redan år 1854, är ett av dem. På följande sidor skall vi berätta om vart öl och vara andra produkter och lata Er följa vår moderna tillverkning, från det första ledet till det sista.





*Vår rundvandring börjar, och redan i entrén, där bryggarbilarna passerar i en jämn ström, får vi en forkamning av det pulserande livet innanför murarna.*



## VÄSTERÅS BRYGGERIER

År 1949 ägde en sammanslagning rum mellan de tidigare konkurrerande bryggerierna Västerås Bryggeriaktiebolag, Gamla bryggeriet, och Nya Bryggeri- och Mälteriaktiebolaget i Västerås, Nya bryggeriet.

Gamla bryggeriet grundades redan år 1854 av köpman Flodin, vars släkt efter hans bortgång drev rörelsen fram till år 1918, då den övertogs av Joel Widén.

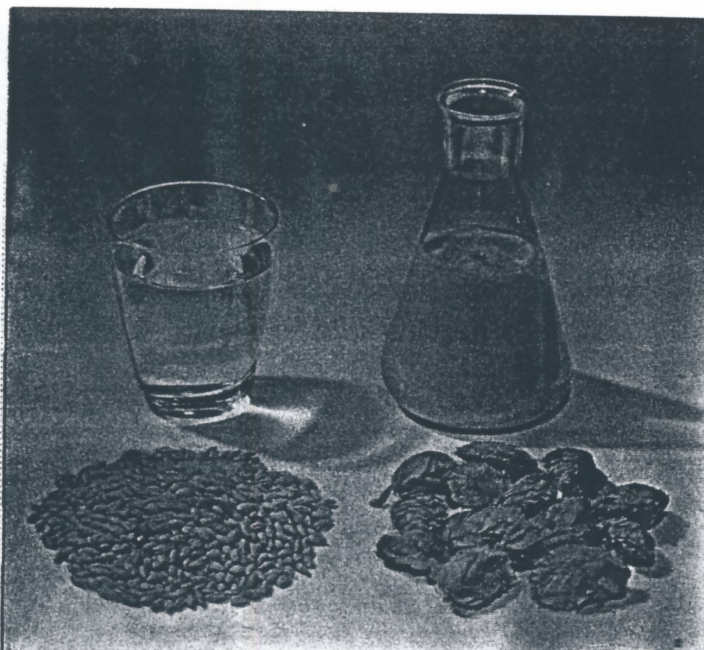
På den plats, där tidigare ett tegelbruk legat och på tomten intill Gamla bryggeriet, började man år 1897 bygga Nya bryggeriet. Familjen Lundahl, som var med om att grunda företaget, ägde marken.

Bolagets första styrelse hade följande medlemmar: C. W. Reutermark, Victor Andersson och Gustaf Wik. De två förstnämnda hade tidigare innehaft ett öltappningsställe vid Källgatan 2, vars kundkrets Nya bryggeriet övertog vid starten.

Familjen Lundahl drev bryggeriet ända fram till 1928, då det övertogs av Hugo Anderson. Denne drev i sin tur bryggeriet till år 1948, då det inköptes av AB Stockholms Bryggerier.

AB Västerås Bryggerier är ett rationellt drivet bryggeri och ett av vårt lands större med en ungefärlig årsproduktion av 18 miljoner flaskor malt- och läskedrycker. Bergslagens Bryggeri AB i Norberg och Sala Ångbryggeri AB ingår bl.a. i AB Västerås Bryggerier, som har sammanlagt 9 upplag inom sitt försäljningsområde.





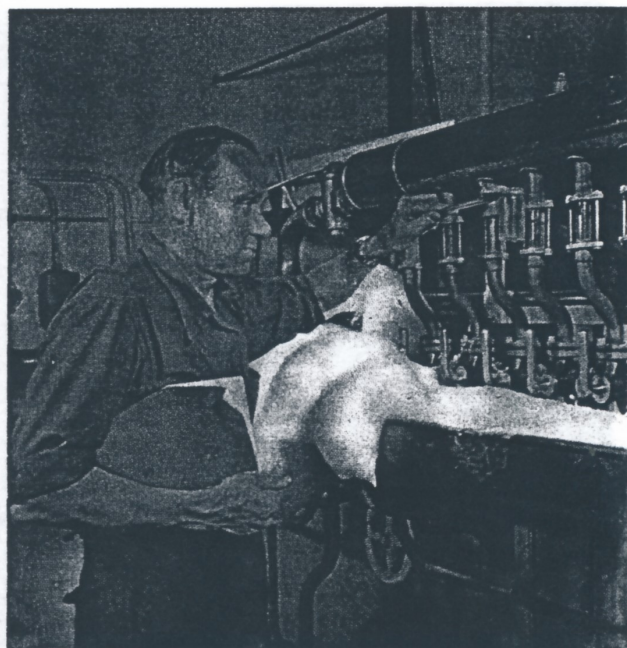
### Av humlekotte och kornax

«Öl göres, som hvar wet, af wain, malt, humbla, jäst,» skrev Linné i en artikel med titeln »Beskrifning om öl». Än idag använder man samma råvaror och går tillväga på ungefär samma sätt, som våra förfäder gjort sedan urminnes tider.

Maltet framställes av korn, som nästan uteslutande hämtas från Skåne. Endast tvåradigt korn användes inom bryggeriindustrin. Av ett malkorn fordras, att det är sortrent, friskt och välbärgat samt väl rensat.

Humlen, som är olets krydda, innehåller bittert smakande ämnen och flyktiga aromatiska oljor. De förra ger ölet

4



I silkearet avskiljes vörten från mäskan. Återstoden, draven, användes sedan som kreatursfoder.

dess karakteristiska beska smak och de senare den angenäma aromen.

Jästen består av renodlade mikroskopiskt små svampar, som äger förmåga, att omvandla maltsöcket till alkohol och kolsyra.

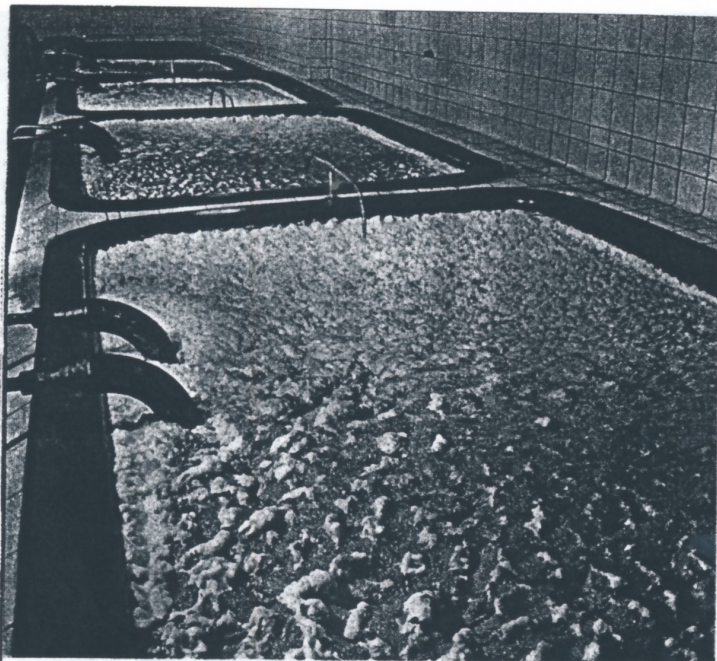
Vattnet spelar en stor roll för maldryckernas kvalitet. Det måste vara oklanderligt ur hygienisk synpunkt och dessutom ha lämplig kemisk sammansättning.

### Bryggning

Efter det första tillverkningsledet, mältningen, som för Västerås Bryggeriers del försiggår utom företaget, följer

5





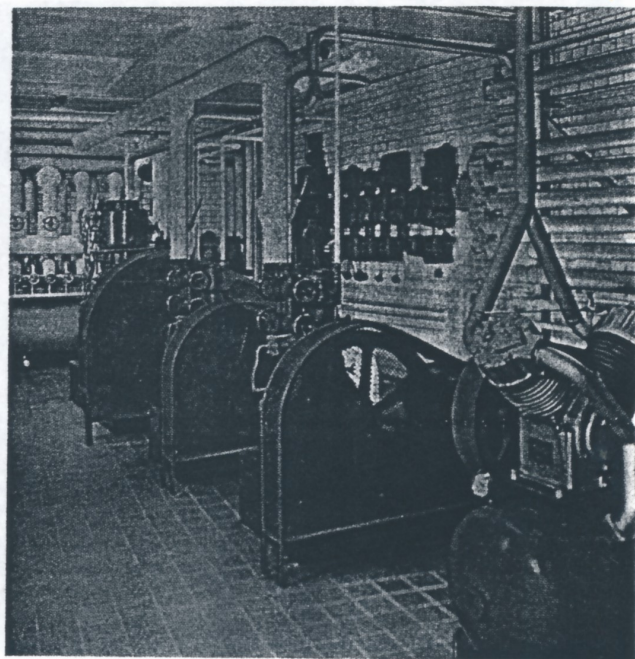
*I jäskearen, som vart och ett rymmer 7 000 l., sker huvudjäsningen.*

bryggningen. Detta tempo inleds med att maltet krossas och blandas med vatten. Blandningen, som kallas »mäsk», uppvärms stegvis till ca 75°, varvid stärkelsen omvandlas i dextriner och maltsocker.

Efter avslutad mäskning har stärkelsen och en del av äggviteämnena övergått i löslig form, s.k. extrakt, som kallas »vört». Den fasta återstoden, som fränsilas vörten, utgör ett utmärkt mjölkalstrande nötkreatursfoder. Vörten kokas sedan med humle, vars bittra beståndsdelar extraheras.

### Jäsning

Sedan vörten passerat en sil, där de urkokta humleres-  
terna fränkiljes, kyles den från + 100° till + 6° med



*Kylanläggningen producerar dygnet runt den kyla, som erfordras för de olika processerna i tillverkningen.*

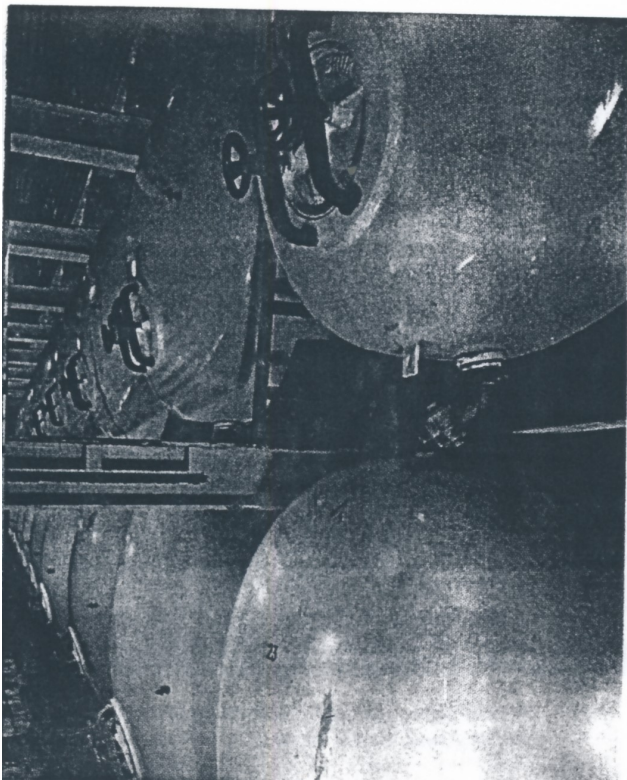
hjälp av den moderna kylanläggning AB Västerås Bryggerier förfogar över.

När vörten fått den rätta temperaturen, fylls den på jäskar av stålmalj. Jästen tillsättes och under jäsningen, som får pågå 8 till 10 dagar, sönderdelas maltsockret i alkohol och kolsyra. Dessutom bildas smagivande aromatiska ämnen.

### Lagring

Efter den s.k. huvudjäsningen är ölet långt ifrån färdigt — det måste lagras under några månader i stora aluminiumbehållare. Under lagringen bindes den utvecklade kolsyran till stor del i ölet och jästen avsätter sig, så att ölet blir klarare och smaken förbättras. Före tapp-





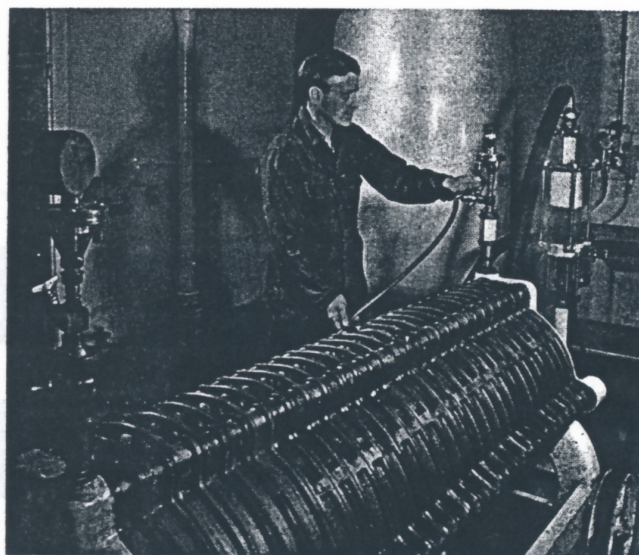
*Det färska ölet lagras vid låg temperatur i slutna behållare. Varje tank rymmer 9 000 l.*

ningen måste det emellertid filtreras eller separeras för att få den riktiga klarheten och glansen.

### **Tappning**

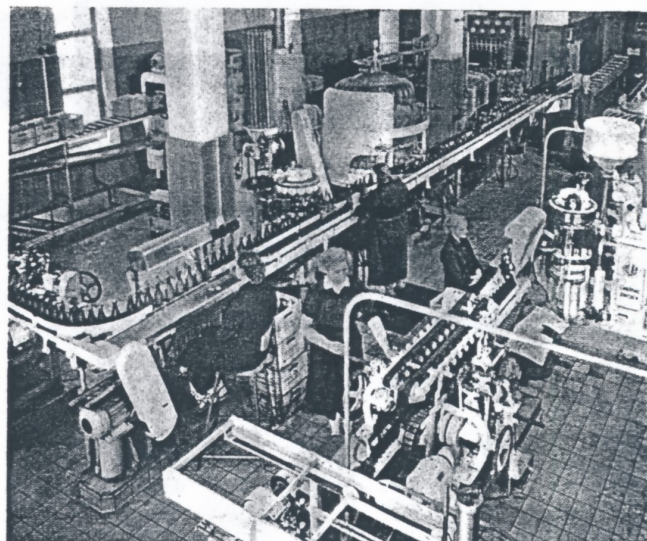
AB Västerås Bryggerier distribuerar ölet uteslutande på flaskor. Innan dessa föres fram till tappningsmaskinerna, får de genomgå en effektiv rengöringsprocess i stora sköljmaskiner. Från tappningsmaskinen går de fyllda flaskorna sedan till kapsyleringsmaskinen, de avsynas noga, förses med etiketter och plockas till sist ned i backar.

8



*För att ölet skall bli helt klart måste det filtreras.*

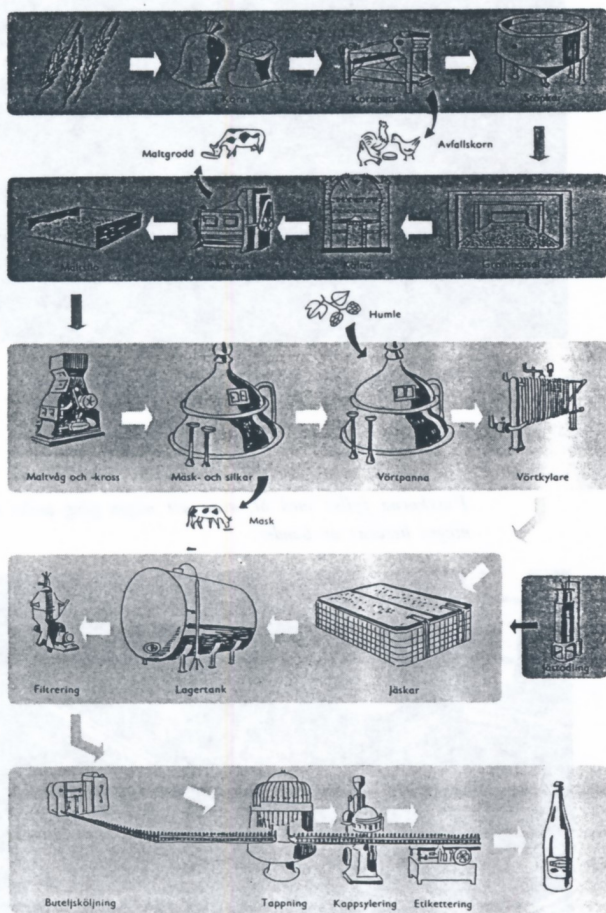
*Flaskorna fylls med öl, utan att någon gång under tappningen berörs av händer.*





### Tillverkningsgången

Mältning - Bryggning - Jäsning - Lagring - Tappning



egen tillverkning

främmande tillverkning



De olika safter, som ingår i läskedryckerna, blandas omsorgsfullt i stora, rostfria behållare.

### Av fruktextrakter, socker och kolsyra

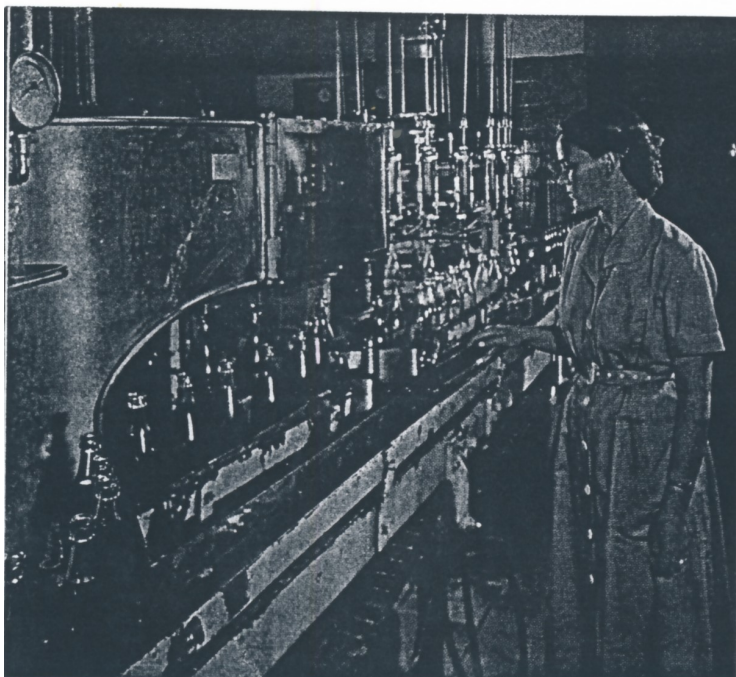
AB Västerås Bryggerier är också stor tillverkare av läskedrycker och mineralvatten - välsmakande och uppfriskande produkter.

Förutom vatten och kolsyra ingår i de söta läskedryckerna socker, fruktextrakter och aromämnen och i mineralvatten olika slag av salter.

### Saftning

Av socker och vatten kokas en sockerlag, som filtreras i värme, varefter den avkyles. Sockerlagen blandas sedan med fruktextrakter och aromämnen i stora rostfria behållare, varvid en koncentrerad saftlösning erhålles.





*I tappningsmaskinen kommer flaskorna i en oavbruten ström.*

### Impregnering

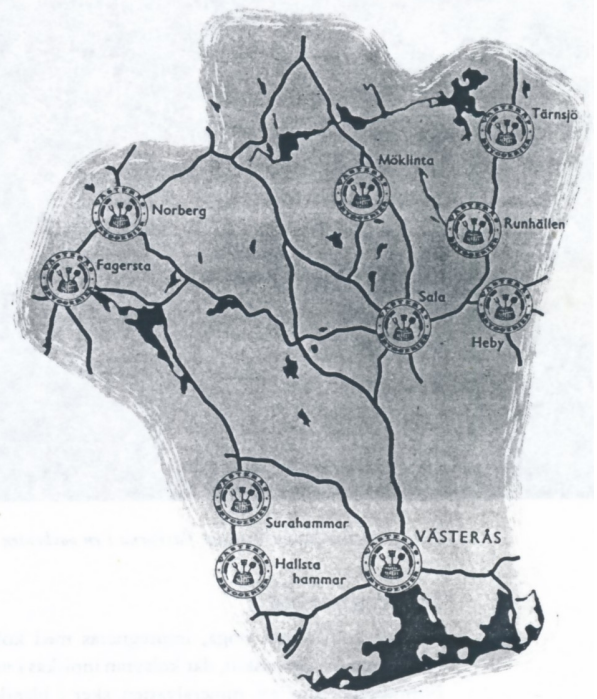
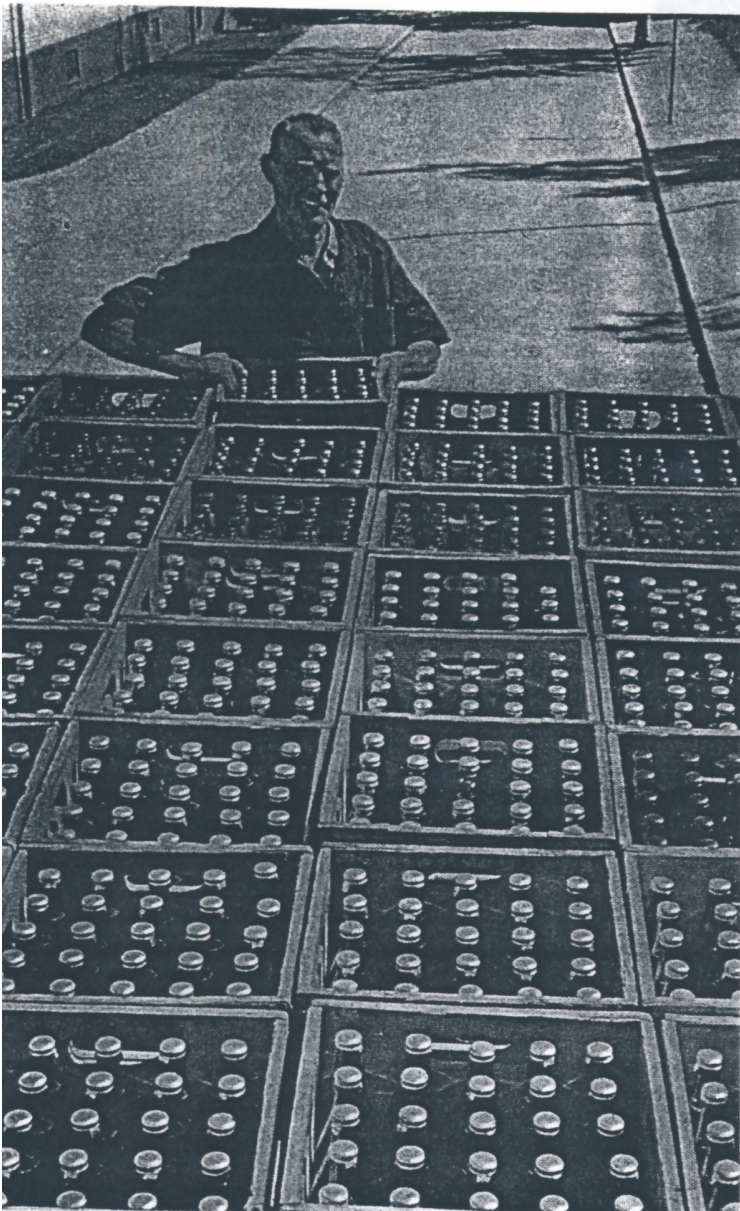
Vattnet, som renats noga, impregneras med kolsyra i en impregneringsmaskin, där kolsyran inpiskas i vattnet. Förimpregnering av mineralvatten sker i blandningsbehållare, i vilka saltlösningar och något kolsyra direkt tillsättes vattnet under omrörning. Därefter sker den slutliga kolsyretillsatsen i impregneringsmaskinen.

### Tappning

Efter noggrann sköljning och kontroll får flaskorna sina bestämda doser av den koncentrerade saftlösningen i saftningsapparaten, flaskorna fylls med kolsyrat vatten i tappningsmaskinen, tillslutes, avsynas och förses slutligen med etiketter. Ett urval av våra färdiga drycker visas på bilden till höger.



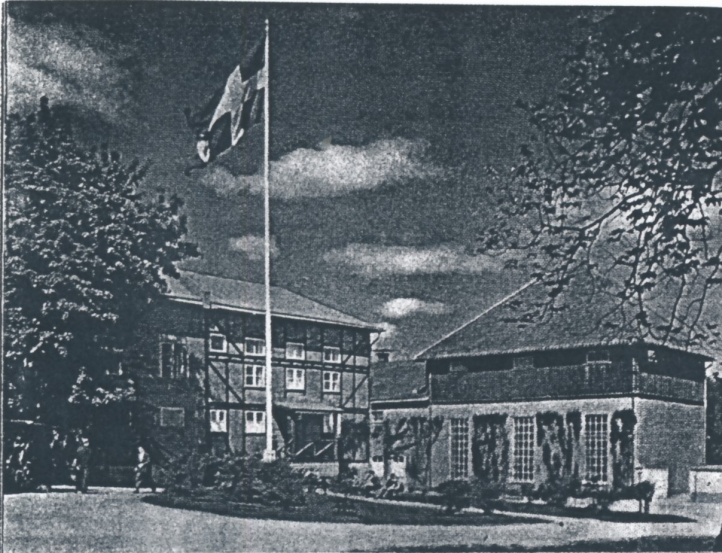




### Distribution

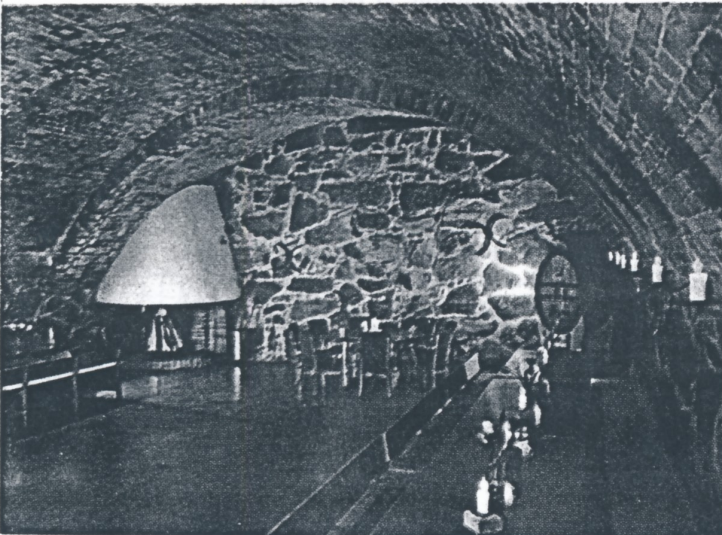
Så är ölet och läskedryckerna klara att distribueras till företagets stora kundrets. Med hjälp av ett 40-tal bilar sprides Västerås Bryggeriers produkter ut över det stora försäljningsområdet, som täcker östra delen av Västmanland och en mindre del av Dalarna. Det är en lång och omständlig väg från tillverkningens första led till det sista — distributionen — men så smakar innehållet också extra gott när man öppnar flaskan.





*Utanför själva bryggeriområdet ligger ett vackert korsvirkesbus, som förr varit mälleri. Det används numera som verkstadsskola åt Asea.*

*En gammal lagerkällare har inretts till en trevlig gillestuga.*



### Förr krävde etiketten

*att ölstopet nästan alltid stod på bordet.*

Under medeltiden drack man stora mängder öl ur trästop, som rymde upp till halvannan liter. Dessa dryckeskärl användes i en mera utsmyckad form vid den tidens gillen, under vilka öldricket omgavs med ett bestämt ceremoniel.



### Nu är öl måltidsdrycken

*serverat i immande böga glas med vit skumkrage.*

Öl smakar bäst, när det serveras i flatbottnade glas med raka eller svagt konvexa sidor. Men glaset får inte vara för litet — öl fordrar utrymme för att den rätta smaken skall komma fram.





### Öl var förr läskedrycken

*som släckte den svåra törst, som all den salta maten förorsakade.*



Åtta till tio stop om dagen var ingen ovanlig dagskonsumtion. Att öl var hälsosamt insågs av många lärda män. Ölet var genom sin vitaminrikedom ett nödvändigt komplement till den vitaminfattiga kosten.

### Förr var bryggningen hemsyssla

*som i Norden sköttes framförallt av kvinnorna.*

Ölframställningen var förbunden med skrock och övertro. För att få ett gott öl, skulle bryggningen ske i ny och det vatten man använde, skulle hämtas före soluppgången. Tillredningen borde ske under rop, sång och gestikulerande. Detta gjorde, att ölet blev »livligt» och inte tungt och dävet.



### Öl är gott

*— drycken, som ger god aptit*



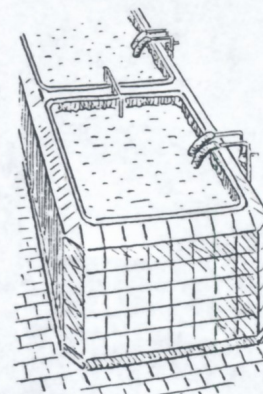
Den rikliga mängden kolhydrater, äggviteämnen och vitaminer i ölet gör det näringsrikt. Och dessutom är ju öl gott. Det är lätt att förstå, att öl blivit så populärt — ett utmärkt komplement till middagsmaten eller nattvickningens läckra smörgåsar.

18

### Idag brygger vi rationellt

*i stora hygieniska lokaler och med hjälp av moderna maskiner.*

Det är dock fortfarande en konst att kunna tillverka gott öl trots teknikens snabba frammarsch. Från råmaterial till den färdiga produkten finns många led, som alla kräver minutiös kontroll och mycket sträng hygien. Råvarundersökningar och löpande undersökningar av hel- och halvfabrikat, utförda av laboratoriet, bidrar till att inte endast bibehålla, utan även höja ölets standard.



19



## Gott öl med vit skumkrage

Ett glas vältempererat öl, uppslaget ur en nyöppnad butelj smakar ljuvligt gott. 8–10 plusgrader är en lämplig temperatur och höga glas med flat botten och raka eller svagt rundade sidor skall det serveras i. Då skummar det riktigt och hindras från att slå av sig – förutsatt att glaset är rena.

### *Var noga med diskningen*

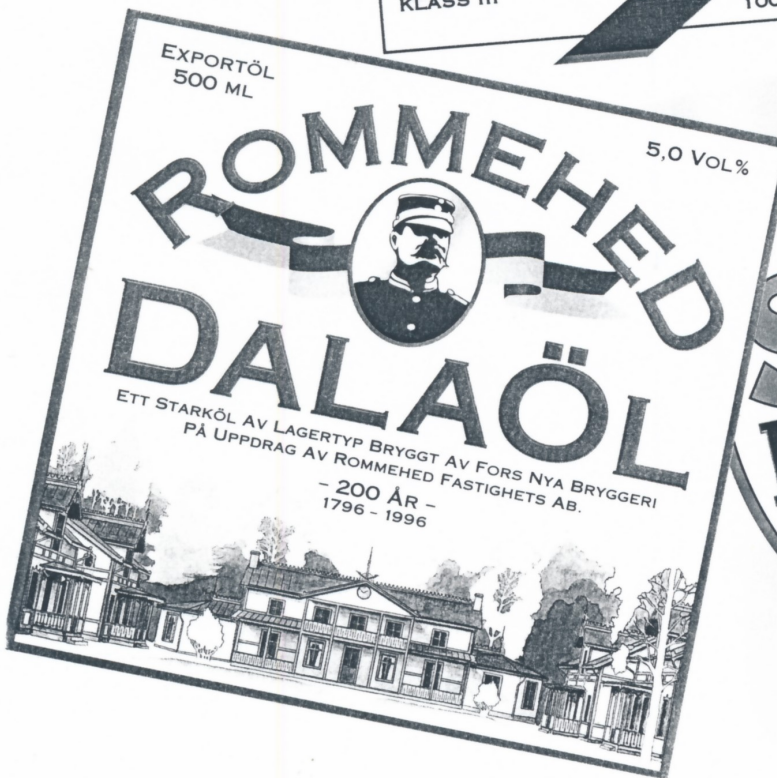
Ett fullgott öl kan fullständigt förlora sin goda smak om glaset inte är riktigt rengjorda. Finns den tunnaste hinna av tvål, fett eller olja kvar, blir »ölet dött» och skummar dåligt, som i det högra glaset på bilden.

Man bör därför använda rätt diskmedel. De moderna medlen är lämpliga om glaset sköljes noggrant efteråt. Men soda är utan tvivel bäst. Använder man soda och sedan sköljer glaset ordentligt, då blir de rena.

Man bör också tänka på att glaset bör bli ordentligt torkade. Använd alltid en ren handduk eller låt gärna glaset självtorka.







50 cl  
Innehåller  
sockerkulor  
malt, humle, och socker  
bryggeristat och -se kapsyl  
Best.nr: 6-302 50

FORS NYA BRYGGERI AB 0224-302 50

