

BRYGGERIKLUBBENS:

medlemsblad - 4 - 1998



I n n e h å l l nr 4 - 1998
=====

Redaktörens spalt	2
Ordföranden har ordet	3
Blågul nära Guld	4
Tysken dricker mindre - 130 liter öl per år	
Protokoll från styrelsemöte	5
Protokoll från årsmöte	8
Julens 10 höjdare	12
Svagdricka är hans liv	13
Norwegian Breweries	14
Bytesannonser	15
Många små aktieägare får det att jäsa i Uppsala	16
En etikett som satt rätt	17



ordföranden har ordet!

Västerhaninge i december 1998.

Hej alla vinterälskare !

Så har vi då verkligen fått en riktig vinter och den kom tidigt denna gång.

Jag vill emellertid börja med att tacka Grebbestads Bryggeri, dess ägare Lars Wennerås och bryggmästare Robert Bush, för ett trevligt och engagerande mottagande. Hela programmet den 26 september med middag och möten på Tanum Strand , var lyckat för de 25 deltagarna.

För att återgå till dagens situation, så har vi nu närmast julen med alla dess uppladdningar och aktiviteter framför oss och när du läser detta så har du och alla andra facit på hur det blev. Kanske hör du till dem som tycker om de speciella brygder som heter J U L Ö L och vill prova så många olika som möjligt. Förmodligen har du haft svårt att hitta så många olika som du velat ha. Orsaken till detta, står att finna i det bristande intresse för kundernas önskemål som man visar sig ha på alltför många av Systembolagets försäljningsställen. Detta drabbar inte enbart kunderna, utan framförallt de små och medelstora bryggeriernas produkter. Ett typexempel är Källefalls Julöl som inte ens blivit listat hos Systembolaget p.g.a. deras byråkratiska regler som dess personal på huvudkontoret inte klarar av att hantera. Man får innerligt hoppas att den avgående VDn Gabriel Romanus efterträds av en person med större känsla för konsumenter och leverantörer. På Systembolaget anser man sig vara neutrala och opåverkbara gentemot producenter och importörer, samtidigt som man inte lever upp till sin roll som monopolföretag i försäljning av alkoholhaltiga drycker över 3,5 volym % alkohol. Exemplet med Källefalls Julöl innebär kanske att bryggeriets framtid står på spel. Detta gäller även i hög grad Ahlafors som har samma eller liknande problem. Detta vore något för Svenska Ölfrämjandet att ta tag i. Kanske är det dags att betygsätta de olika försäljningsställen som Systembolaget har, allt i mening att förbättra servicen.

Personligen är jag mycket bekymrad över de företeelser i samhället som förknippas med byråkrati och de personer som är satta att efterleva att dessa regler följs upp. Detta drabbar i första hand den enskilda människan och det lilla företaget med dessa små resurser till rättvis behandling.

I BK-bladet nr. 3, nämnde jag de tre bryggerier som då hade akuta problem. Av dessa har Banco fått ett 50 %-igt ackord och lever vidare, dock med ett visst hot över sig när det gäller returglas-systemet för 33 cl-flaskan. Munkbo Ångbryggeri har fått nya ägare och ny VD, medans Thimsfors Bryggeri begärdes i konkurs och har upphört. Ryktet säger att familjen Svensson i Laholm snart är tillbaka med ett nytt företag under namnet Svenssons Bryggeri.

Det händer alltid något i bryggeribranchen, både på gott ont för dem med intresse men just nu önskar jag Er alla, medlemmar, stödjure och andra läsare

GOD JUL OCH GOTT NYTT ÅR

Från
K. Ören

Redaktörens spalt...forts. från sidan 2

Jakten gick sen vidare till delikatessavdelningen på Stockmans varuhus. Ölavdelningen där såg ut som en alehylla i en välsorterad Systembutik i Sverige. Där fann jag Fuller's Honey Dew, Fuller's Red Fox, Marston's Single Malt, Morland's The Tanner's Jack och Young's Dirty Dick's Ale, som jag kunde köpa. Förutom flera goda ale fick jag också nya etiketter med mig hem till Gävle.

Vid 10-tiden var jag tillbaka i hytten och kunde stolt visa upp mina fynd för familjen, som av någon anledning inte allas var lika entusiastisk som jag över dem.

På kvällen fortsatte jakten. I restaurangen bad jag att få behålla den tomma ölflaskan, eftersom jag tyckte mig se en ny variant på Koffetiketten och i barerna försvann flera olika sorters ölunderlägg ned i mina fickor. Jag är nog en lite avvikande person men jag är säker på att många läsare känner igen sig själv från min beskrivning av mig. Visst är det roligt med en riktig hobby.

Sören har behandlat Systemet i sin spalt och jag avstår från ytterligare kommentarer med ett undantag. Gefle Borg Bryggeri råkade lika illa ut som de bryggerier Sören nämmer. Bryggeriets produktion av julöl skall enligt uppgift från bryggeriet bara bli 30 procent av den planerade på grund av att bryggeriets julöl inte kom med i grundsortimentet. Handelshindret Systemet borde verkligen anmälas till EU-kommissionen.

Till sist ett bidrag i debatten om det svenska alkoholmonopolets framtid, som jag hämtat från Dagens Industri den 7 november 1998. 1993 avskaffades monopolet för både parti- och detaljhandel i den canadensiska provinsen Alberta. Hur gick det? Enligt University of Alberta mer än fördubblades antalet butiker (plus 134 procent) och priserna gick upp något (plus 5 procent). Privatiseringen skapade hundratals nya småföretag med ökad sysselsättning - fast till något lägre löner. Och sen, det viktigaste: Inga belägg finns för att reformen ökat varken alkoholkonsumtionen eller brottsligheten. Se upp, Systembolaget! Stor skärpning behövs för att Systemet skall kunna försvaras.

Föreningen har fått flera nya medlemmar. En del medlemmar har nya adresser. Allt detta framgår av den nya medlemslista som finns i utskicket.

Jag hoppas att alla medlemmar och andra läsare har haft en mycket God Jul. På grund av sent inkomna etiketter blev detta blad inte något egentligt julnummer. Vi hörs och ses näsa år.
Redaktören

Blågul nära Guld

Pripps starköl Blågul har efter första månadens försäljning gått upp på andra plats i Systembolagets statistik över de mest sålda ölen. Här är hela listan:

- | | |
|---------------------------|--------------|
| 1. Norrlands Guld | |
| 2. Blågul | Från Dagens |
| 3. Pripps Extra Strong | Industri den |
| 4. Mariestads Export | 14 november |
| 5. Pripps Blå | 1998 |
| 6. Falcon Export | |
| 7. Stockholm Festival | |
| 8. Lapin Kulta | |
| 9. Norrlands Dynamit | |
| 10. Carlsberg Export (DI) | |

Tysken dricker mindre - 130 liter öl per år

BERLIN - Tyskarna drar in på ölet. Under de första nio månaderna minskade konsumtionen med 3 procent till 83,8 miljoner hektoliter, enligt den tyska statistikmyndigheten. Varje tysk dricker statistiskt sett 130 liter per år, dubbelt så mycket som en måttfull svensk. Tjeckerna dricker mest, 155 liter.

Tysklands ölexport till EU steg med 4 procent till 4,8 miljoner hektoliter, medan försäljningen utanför EU sjönk med 18 procent till 2,3 miljoner hektoliter.

Landets två största bryggerier, Warsteiner och Krombacher, producerar var för sig mer än Sveriges samlade öltillverkning på 4,4 miljoner hektoliter. (DI)

Från Dagens
Industri den
5 november
1998

Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN på Tanum Strand, Grebbestad, 98-09-26

Närvarande:	Sören Borgström	Ordförande
	Björn Harnby	Sekreterare
	Rickard Laisfeldt	Kassör
	Ove Grip	Övrig ledamot

1. Mötets öppnande.

Mötet öppnades av Ordförande Sören Borgström.

2. Kallelse till mötet, godkännande.

Mötesdeltagarna godkände kallelsen till mötet.

3. Dagordningens godkännande.

Dagordningen godkändes.

4. Val av mötesfunktionärer.

Till mötesordförande valdes Sören Borgström och till mötessekreterare valdes Björn Harnby. Ove Grip utsågs att justera protokollet.

5. Medlemssituationen.

Sören och Rickard redovisade **Medlemssituationen 98-08-31**. Den ser ut enligt följande:

Hedersmedlem	:	1 st
Samlande medlem	:	74 st
Stödjande medlem	:	41 st

Summa : 116 st

Fördelat nationsvis enligt följande:

	Heders	Samlande	Stödjande	Summa
Sverige :	1	60	37	98
Norge :		5		5
Danmark :		5	1	6
Finland :		4	3	7

Summa : 1 74 41 116

till detta kommer 1 st dansk och 1 svensk familjemedlem.

I dagens läge har klubben alltså 116 medlemmar, varav 2 är 'vilande'.

Det är 2 stödjande medlemmar som ännu ej betalt in sina medlemsavgifter.

De nya medlemmarna fördelar sig enligt följande:

6 samlande medlemmar har tillkommit, alla svenska.

2 samlande medlemmar har utgått.

5 stödjande medlemmar - Bredaryds Wårdshus, Wasa Stentryckeri, Magnus Wiman, Munkbo Ångbryggeri och Hallsta Bryggeri - har tillkommit. 1 stödjare - Nordsjö Gårdsbryggeri - har upphört och 1 har ej förnyat sitt medlemskap.

Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN på Tanum Strand, Grebbestad, 98-09-26

6. Kassarapport.

Se bilaga 1.

7. Förslag till höjda medlemsavgifter.

Styrelsen beslutade att fullfölja höjningen av medlemsavgifterna för samlande medlemmar från 150 kr / år till 200 kr / år i enlighet med förra årsmötets beslut.

8. Dagens träff

Samlig sker 13.30 vid Tanum Strand.

Bryggeribesöket börjar kl 14.00. Det beräknas ta ca 1 1/2 - 2 timmar.

9. Rapporter.

* Förslag till möten nästa år;

- Vårmötet är tänkt att äga rum i Stockholm med besök hos någon eller några av alternativen Gamla Stan, Tärnö Bryggeri på Kungsholmen och Spendrups Bryggeri i Vårby.

- Höstmötet hålles förslagsvis på Åbro Bryggeri.

Ett alternativ är Kopparbergs Bryggeri, men det är svårigheter att få komma dit.

* Nya stödjande medlemmar är på gång.

Sören jobbar vidare med att få fler stödjare till Klubben, bl.a Millingstorps Gårdsbryggeri.

* Ölmässan i Stockholm börjar nästa vecka med start på onsdagen.

Banco och Munkbo Bryggerierna kommer att delta trots att de gått i konkurs.

10. Övriga frågor.

* Styrelsen inför nästa verksamhetsår.

Styrelsen kommer att presentera följande förslag till styrelse för nästa verksamhetsår:

Ordförande: Sören Borgström

Sekreterare:

Björn Hamby

Kassör: Rickard Laisfeldt

Övriga ledamöter:

Helge Hoff och Ove Grip

Revisor: Sven Lagerqvist

Revisors suppleant: Hans-Göran Nilsson

Redaktör: Ove Grip ställer upp även nästa verksamhetsår.

Samtliga är omval.

* Verksamhetsåret beslutades gälla under tiden 1:a september och 31:a augusti påföljande år.

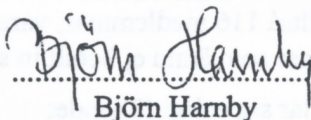
11. Avslutning.

Mötesordföranden avslutade därefter mötet.

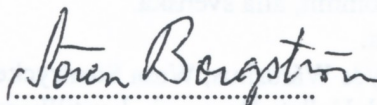
Bilagor:

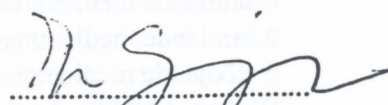
1. Kassarapport

Sekreterare.


Björn Hamby

Justeras:


Ordförande: Sören Borgström


Justeringsman: Ove Grip

Styrelsemöte för BRYGGERIKLUBBEN på Tanum Strand, Grebbestad, 98-09-26

KASSARAPPORT 97-09-01 - 98-08-31

Bilaga 1.

INKOMSTER:

Medlemsavgifter	:	22 020.00 kr
Ränta	:	79.24 kr
Diverse försäljning	:	460.00 kr
Bidrag från Sv.Bryggareför.	:	10 000.00 kr

		32 559.24 kr

UTGIFTER:

Föregående års underskott	:	171.24 kr
Inköp pins/slipsnålar/standar	:	9 506.00 kr
Tryckning medlemsblad	:	3 885.00 kr
Porto, frimärken	:	6 268.60 kr
Ersättning styrelsearbete	:	7 227.50 kr
Inköp kuvert och dyl.ikt	:	519.50 kr
Blomsteruppvaktningar o dyl.	:	1 377.00 kr
Avgifter post / bank	:	531.35 kr
Fodran Sören B	:	1 028.00 kr

		30 514.19 kr

Förändring övriga tillgångar : + 10 387.40 kr

Årets överskott * : 12 603.69 kr

Summa tillgångar : 29 651.34 kr.

Fördelat på; bank - 6 827.20 kr, kassa - 470.70 kr och postgiro - 10 320.69 kr,
samt övrigt; frimärken - 3 043.75 kr, kuvert - 200.00 kr, glas - 940.00 kr,
standar - 799,00 kr och pins/slipsnålar - 7 050.00 kr.

(* = Inkomster - förra årets underskott - utgifter + förändring i övriga tillgångar)

**Årsmöte för BRYGGERIKLUBBEN
på Tanum Strand, Grebbestad, 98-09-26**

Föredragande:	Sören Borgström	Ordförande
	Björn Harnby	Sekreterare
	Rickard Laisfeldt	Kassör
	Ove Grip	Övrig ledamot

Övriga deltagare var 19 samlade medlemmar och 2 gäster.

1. Mötets öppnande.

Mötet öppnades av Ordförande Sören Borgström.

2. Kallelse till mötet, godkännande.

Mötesdeltagarna godkände kallelsen till mötet.

3. Dagordningens godkännande.

Dagordningen godkändes.

4. Val av mötesordförande och sekreterare.

Till mötesordförande valdes Sören Borgström och till mötessekreterare valdes Björn Harnby.

5. Val av justeringsman jämte ordförande samt rösträknare.

Till justeringsman att jämte ordförande justera protokollet valdes Stefan Lööv och som rösträknare valdes Hans-Lennart Ullström och Ingmar Strannevik.

6. Verksamhetsberättelse för tiden 1 september 1997 - 25 september 1998:

Klubben har under verksamhetsåret hållit 2 möten. Vid årsmötet i Fagersta deltog 29 medlemmar och 3 inbjudna personer.

Vid vårmötet i Tidaholm och Bredaryd deltog 28 medlemmar och 5 inbjudna personer.

Styrelsen har under året hållit 2 möten.

Den har bestått av Sören Borgström (ordförande), Björn Harnby (sekreterare), Rickard Laisfeldt (kassör), Ove Grip (övrig ledamot) och Helge Hoff (övrig ledamot).

Redaktör för medlemsbladet har Ove Grip varit.

Medlemmar. Under verksamhetsåret har klubben fått 11 nya medlemmar, varav 5 stödjare.

Samtidigt har vi tappat 2 samlade medlemmar och 2 bryggerier, varav 1 har upphört.

Dessutom har 2 bryggerier vilande medlemsskap.

Medlemsbladet har under verksamhetsåret utkommit med 4 nummer.

Årets Etikett har utsetts för nionde (9:e) året. Vinnare blev Grebbestads Bryggeri med sina julölsetiketter.

Ett sedvanligt **stort och varmt tack** till våra stödjare. Från bryggerierna har vi generöst försetts med etiketter och de flesta har bidragit med drycker och reklam vid höstmötet.

7. Kassarapport och revisionsrapport:

Kassarapport, se bilaga 1.

Revisionsberättelse, se bilaga 2.

Årsmöte för BRYGGERIKLUBBEN på Tanum Strand, Grebbestad, 98-09-26

8. Ansvarsfrihet för styrelsen.

Årsmötet beviljade styrelsen ansvarsfrihet för det gånga verksamhetsåret.

9. Val av styrelse och revisor med suppleant för kommande verksamhetsår:

Till *ordförande* valdes Sören Borgström.

Till *sekreterare* valdes Björn Harnby.

Till *kassör* valdes Rickard Laisfeldt.

Till *övriga ledamöter* valdes Ove Grip och Helge Hoff.

Till *revisor* och *revisors suppleant* valdes Sven Lagerqvist resp. Hans-Göran Nilsson.

Samtliga val var omval av sittande styrelse och revisorer.

10. Arvoden och ersättningar till styrelsen.

Sören Borgström yrkade på 1 500 kr som ersättning för telefonsamtal.

Ove Grip yrkade på 150 kr för diverse omkostnader.

Rickard Laisfeldt yrkade på 100 kr för diverse utlägg.

Några ytterligare yrkanden gjordes inte.

Årsmötet godkände dessa yrkanden.

11. Årsavgifter.

Mötet enades om höjning av medlemsavgiften för samlande medlemmar från 150 kr till 200 kr per år i enlighet med förra årsmötets beslut.

12. Rapporter och redovisningar av gåvor.

Gefle Borgs bryggeri brygger nu för tiden enbart Gamla Stans Färsköl. Deras eget varumärke bryggs alltså för närvarande inte. Förmodligen blir det dock ett julöl.

Nordsjö Gårdsbryggeri har fått en efterföljare i Götarviks Gårdsbryggeri, några mil öster om Örebro.

Andra nystartade bryggerier är Slottskällarens Bryggeri i Uppsala och Millingstorps Gårdsbryggeri i Ödeshög. De sistnämnda tappar idag sitt öl, som köps i Flensburg, Tyskland, hos Malmö Grip.

Gamlestadens Bryggeri har nu flyttat sin verksamhet till Herrljunga.

Ahlfors har ekonomiska problem, bl.a p.g.a en knepig ägarstruktur, men fortsätter att göra öl.

Munkbo Ångbryggeri, Thimsfors Bryggeri och Banco Bryggerierna ligger under konkursförvaltning. Oklart huruvida de skall läggas ned eller inte. Thimsfors kommer troligtvis att läggas ned. Både Munkbo och Banco kommer dock att vara med på årets ölmässa i Stockholm.

Gåvor till årsmötet hade i år skänkts av:

- * Öl: Banco Bryggerier, Falcon Bryggeri, Fors Nya Bryggeri, Gamla Stan/Gefle Borgs Bryggeri, Gellivare Bryggeri, Hallsta Bryggeri, Krönleins Bryggeri, Kopparbergs Bryggeri, Munkbo Ångbryggeri, Pripps Bryggeri, Spendrups Bryggeri, Tärnö Bryggeri på Kungsholmen, Zeunerts Bryggeri, Åbro Bryggeri samt Malmö Grip Bryggeri. Sammanlagt 15 bryggerier.

Årsmöte för BRYGGERIKLUBBEN på Tanum Strand, Grebbestad, 98-09-26

* Ölglas: Banco Bryggerier, Falcon Bryggeri, Krönleins Bryggeri, Pripps Bryggeri, Spendrups Bryggeri samt Åbro Bryggeri.
Sammanlagt 6 bryggerier.

13. Nästa års möten, förslag.

Vårmöte (maj): I Stockholm. Tärnö Bryggeri på Kungsholmen och Gamla Stans Bryggeri eller ev. Vårby Bryggeri.

Sören kollar vidare och ser om detta förslag i stället skall tas som höstmöte och då kombineras med ölmässan.

Höstmöte: Åbro Bryggeri. Om Stockholmsbesöket läggs som höstmöte kommer Åbro ev. att väljas som alternativ för vårmötet.

Sören jobbar vidare med dessa förslag.

14. Övriga och nya frågor.

Verksamhetsåret bestämdes till att i fortsättningen alltid gälla mellan 1 september innevarande år och 31 augusti året därpå.

Kristian Adolfsson håller på med en inventering av svenska ölglas Han har för avsikt att försöka katalogisera alla svenska ölglas m.h.a fotografier och annan dokumentation.

Han önskar få lov att få komma hem till andra samlare och fotografera ölglas.

Intresserade ombedes höra av sig till honom.

Klubben har för avsikt att skaffa sig en E-mail adress: bryggeriklubben@yahoo.com

Kristian Adolfsson och Björn Harnby håller kontakt med varandra och hjälps åt att ta fram även en hemsida på internet för klubbens räkning.

Klubbens egen Pin och Slipshållare samt ölglas finns till försäljning.

Pinsen kostar 15 kr/st, slipshållarna 20 kr/st och glasen 20 kr/st.

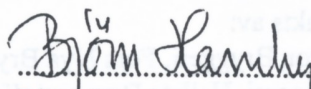
Ove Grip sätter in en annons i medlemsblad nr 4 / 98 om vad som finns till försäljning inom klubben.

15. Avslutning.

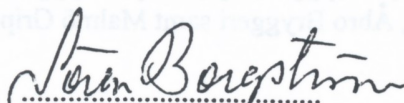
Mötesordföranden avslutade därefter mötet och bytesaftonen tog sin början.

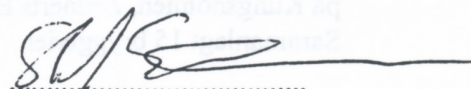
Bilagor: 1. Kassareport
2. Revisionsberättelse

Sekreterare.


Björn Harnby

Justeras:


Ordförande: Sören Borgström


Justeringsman: Stefan Lööv

Årsmöte för BRYGGERIKLUBBEN
på Tanum Strand, Grebbestad, 98-09-26

KASSARAPPORT 97-09-01 - 98-08-31**Bilaga 1.****INKOMSTER:**

Medlemsavgifter	:	22 020.00 kr
Ränta	:	79.24 kr
Diverse försäljning	:	460.00 kr
Bidrag från Sv.Bryggareför.	:	10 000.00 kr

		32 559.24 kr

UTGIFTER:

Föregående års underskott	:	171.24 kr
Inköp pins/slipsnålar/standar	:	9 506.00 kr
Tryckning medlemsblad	:	3 885.00 kr
Porto, frimärken	:	6 268.60 kr
Ersättning styrelsearbete	:	7 227.50 kr
Inköp kuvert och dylikt	:	519.50 kr
Blomsteruppvaktningar o dyl.	:	1 377.00 kr
Avgifter post / bank	:	531.35 kr
Fodran Sören B	:	1 028.00 kr

		30 514.19 kr

Förändring övriga tillgångar : + 10 387.40 kr

Årets överskott * : 12 603.69 kr

Summa tillgångar : 29 651.34 kr.

Fördelat på; **bank** - 6 827.20 kr, **kassa** - 470.70 kr och **postgiro** - 10 320.69 kr,
 samt övrigt; **frimärken** - 3 043.75 kr, **kuvert** - 200.00 kr, **glas** - 940.00 kr,
standar - 799,00 kr och **pins/slipsnålar** - 7 050.00 kr.

(* = Inkomster - förra årets underskott - utgifter + förändring i övriga tillgångar)

Årsmöte för BRYGGERIKLUBBEN
på Tanum Strand, Grebbestad, 98-09-26

REVISIONSBERÄTTELSE

Bilaga 2.

Undertecknad utsedd revisor för Bryggeriklubben har genomgått kassörens räkenskaper för verksamhetsåret 970901-980831, vilka uppvisar ett överskott på 12 603:69 kr.

Jag har inte funnit något att klandra i bokföringen och tillstyrker därför att styrelsen beviljas ansvarsfrihet för det gångna året.

Sven Lagerqvist
Sven Lagerqvist

ÅRSMÖT98

Sidan 5 av 5

Aftonbladet
Tisdag 8 december 1998



Julens 10 höjdare



Jämtlands
Julöl
50 cl/20:60 kr
6,5 %
Friskt kryddad, mjuk med varm russinbeska.
+++++

Ysta
Julöl*
100 cl/51:00
5,0 %
Maltsöt med inslag av marsipan och bittermandel.
+++++

Nils Oscar
No:5 Julöl
50 cl/49:40 kr
8,7 %
Fruktigt söt med klang av aprikos och vaniljstång.
+++++

Pripps
Julöl
50 cl/14:70 kr
5,0 %
Fyllig fikonsmak med mjukt fina kakaotoner.
+++++

Three Hearts
Julöl
50 cl/13:80 kr
5,3 %
Dov sötma, torkade aprikoser, lång humlearom.
+++++

Spendrups
Julöl
50 cl/14:20 kr
5,3 %
Ren smak av kaffe, kakao och nejlika. Fint humlad.
+++++

Gamlesta-
dens Julöl*
50 cl/17:30 kr
5,0 %
Välrostat med inslag av mocca och madeira.
+++++

Falcon
Julbrygd
50 cl/15:20 kr
5,2 %
Mycket söt, vörtig smak av lakrits och kryddpeppar.
+++++

Munkbo
Julöl*
50 cl/16:20 kr
5,2 %
Torrt kryddiga honungstoner och fyllig maltbeska.
+++++

Wisby
Julbrygd*
50 cl/15:80 kr
6,0 %
Hårdrostat syrlig med mörk choklad och plommon.
+++++

Svagdricka är hans liv

□ Svagdrickan är inte starkare till jul. Men den är sötare när den bryggs enligt konstens alla regler av den 80-årige bryggaren Nils Persson i Tomelilla.

I den lilla orten på Österlen ligger ett av de få kvarvarande svagdrickebryggerierna i landet.

Här bubblar det fortfarande i jäskaren. Doften är stark av malt, vört och humle - ingredienser i drycken som en gång var lika vanlig på middagsbordet som öl och mjölk.

Klockan är sex i svinottan. En rå och kall dimma driver över slätten och sveper in över infarten till den lilla skånska metropolen Tomelilla. Några morgontidiga pendlare trotsar snålblåsten. Annars är det lugnt.

Men 80-årige bryggaren Nils Persson är i full gång. Ångpannan frustar i bryggeriet. Vattentemperaturen i bryggkaret en trappa upp är snart uppe i 52 grader. Nils Persson hivar upp säck efter säck med malt, som han låter rinna ned i den rykande bryden.

Han skjuter upp den solkiga hatten i pannan och granskar koket med pigga, blå gammelmansögon. Medan riksradios nyheter avslöjas av senaste nytt från sydöstra Skåne berättar han att till jul gör han drickan lite sötare än den traditionella svagdrickan. Men den är fortfarande i samma skatteklass som lättöl. Drickan från Tomelilla säljs i juletider även uppåt landet. Under resten av året är det bara skåningarna som får njuta av Nils svagdricka.

Svagdricka var förr den traditionella måltidsdrycken.

- Hemma på gården bryggde vi själva. På 20-talet och fram till på 60-talet fanns det svagdrickebryggerier i varenda by, berättar Nils Persson.

Nu finns det bara en handfull kvar i landet. Nils granskar termometern vid bryggkaret, en behållare i rostfritt stål som rymmer ingredienserna till en brygning: 2 400 liter vatten, 200 kilo malt, kryddningen med



Vörten provsmakas. Den ska vara klar och vackert rödbrun.



Då och då rör Nils om i maltblandningen. Karet är som en jättelik kaffebruggare.

sackarin, humle och sirap samt jästen ger 2 200 liter skummande svagdricka.

Nils är noga med proportionerna. Ingredienserna måste tillföras vid exakt rätt temperatur. Drickan skall smaka likadant varje gång. Det har den gjort sedan han startade svagdrickebryggeriet i Tomelilla för snart 40 år sedan, försäkras han.

Men han har betydligt längre erfarenhet av ädla maltdrycker än så. 1924 började han som 14-årig bondpåg på Anderssons bryggeri i Tomelilla.

- Jag var springpojke och fick hjälpa till med allt möjligt, berättar Nils.

Hos Anderssons var han kvar tills Pripps, "Pripparn," köpte bryggeriet. Han arbetade till och med någon tid för bryggerijätten, som i familjen Perssons ögon är värre än fan själv.

Pripparn köpte och lade ned. Den statliga jätten försökte också få Tomelilla nya bryggeri under sina vingar. Men Nils nobbade anbudet, knotade envist på och har fortsatt med det.

En färskvara

Nu arbetar söner och barnbarn i bryggeriet, som också distribuerar andra drycker. Äkta, färsk svagdricka är de snart ensamma om. De större bryggerierna har visserligen svagdricka i sortimentet, men i den är jästen tillsatt i efterhand. Drycken lever inte och är inte en färskvara, påpekar Nils.

Att det är en konst att brygga svagdricka förstår var och en som tar sig tid att stanna till vid bryggeriet, en oansenlig tvåvåningsbyggnad vid infarten till Tomelilla. Nils Persson ränner upp och ned i trapporna, kontrollerar temperaturen och inspekterar karen med skummande svagdricka. Det bryggs flera omgångar samtidigt.

Bryggkaret är i praktiken som en jättelik kaffebruggare. När allt vattnet har silats genom de förgrödda kornen i maltbland-

ningen, kokas brygden, den s k vörten. Nils Persson brukar börja arbeta halv fyra på morgonen.

- Först tar jag mig en malörtare för att komma igång, berättar Nils, som har fått ha hälsan i behåll under alla år.

Men han tror inte att det beror på vare sig morgonsnapsen eller svagdrickan, som är rik på B-vitamin och rekommenderas till ammande mödrar.

- Det viktigaste är att jobba, säger han.



Till jul är det högsäsong för bryggaren. 100 000 av årets produktion på 300 000 liter svagdricka bryggs under några hektiska

vinterveckor. Tappningen sker i källaren, numera på PET-flaskor. Här doftar det svagdricka, en söttaktig doft med anslag av den fränare mallukten, balanse-rad av humle och sackarin.

Glaskaggarna i tråhållare finns dock kvar och används av dem som har haft den goda smaken att spara några stycken och själva kommer till bryggeriet för att fylla på. När det blir dags för fotografering, då tar också Nils fram kaggarna, även om han tycker att det är praktiskt och bra med plastflaskor.

Marknaden ökar

Bryggeriet i Tomelilla har inte minskat sin produktion under årens lopp. Istället har marknaden ökat i takt med att bryggerierna runt om har slagit igen. När häst och vagn byttes mot en diesel Hanomag i mitten av seklet fick också Nils och hustrun Anna möjlighet att köra långa turer med drickabilen.

- Om vi så skulle köra juleafton för att få ut drickan, gjorde

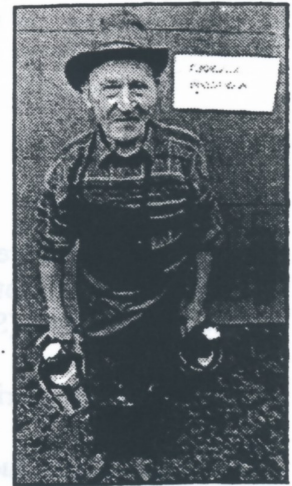


Foto: PER JARL

80-årige Nils Persson i Tomelilla brygger svagdricka enligt konstens alla regler. Det har han gjort sedan 1924.

vi det, berättar Nils Persson.

Men svagdrickans popularitet har minskat. På 60-talet slog öl, vichyvatten och läsk ut den. Numera är det främst de äldre som föredrar svagdrickan, som länge var den vanligaste måltidsdrycken norr om vingen i Mellan-europa. Kännarna blandar mjölk och svagdricka till en riktig blandning.

Himlen är grå som en urkrad skurtrasa. Det är snart dags för Nils att ta sin dagliga middagslur. I botten på bryggkaret ligger den himmelsfärgade sörjan av maltrester. Han går över gården till familjens kök, väger upp humle och sackarin på köksvägen. Måttet skall stämma på grammet annars blir smaken anorlundad.

När Nils har blandat i humle och sackarin kokar drickan i ett par timmar. Sedan kyls den ned och Nils blandar i jästen. Efter fem dygn är den klar att skumma av och tappa.

Yrkeshemlighet

Tomelillabryggaren lever för sitt yrke och för svagdrickan. Han konstaterar nöjt att barnbarnet Mikael skall lära sig yrkeshemligheterna och föra arvet vidare. Men det tar sin tid.

- Han tycker att jästningen är mystisk. Men det är inget konstigt med den, säger bryggaren och smakar på den beska jästen i de bubblande jäskaren.

Här inne i det kakelklädda jäsrummet är det fränt och rätt som ute i novemberluften. Själva behöver han bara lukta på brygden för att konstatera när det är dags att skumma av jästen.

Ändå bekänner han att en gång på 70-talet gick det galet. Då ville inte drickan jäsa. Vid varje brygning tas jästen tillvara och används till nästa sats. Det hade gått trolldom i jästen. Då fick sonen Kent åka till Tyskland för att skaffa jäst; den har behållit kraften sedan dess.

Ulif Mårtensson

Dessa uppgifter om norska bryggerier har tillhandahållits av Veikko Roos

NORWEGIAN BREWERIES

Tromi Bryggeri:

A brewery that brews and bottles for other breweries and they also have their own products. They brew and bottle Flisbyen and Skål pils for Skål Bryggeri. They brew and bottle for Microbryggeriet (Steamer and Porter). They brew and bottle for Akershus Bryggeri.

Akershus Bryggeri:

They do not produce themselves. Everything is produced at Tromi Bryggeri

Moss Bjørnebryggeri

It is the old Moss Aktiebryggeri that is bought by the Danish brewery Harboes. So far they have two products that is brewed in Denmark and bottled in Moss. The production will eventually be moved to Moss and it will become a complete brewery.

Trio Bryggeri:

Trio Bryggeri is situated in Skien and it is a completely new in beer production. So far they have three products. It is an old name within soft drink production in Norway.

Nordlandsbryggeriet:

A brewery within the Ringnes brewery group.
A brewery where little is happening with their labels.

E.C.Dahls:

A brewery within the Ringnes brewery group.
This brewery is very active in changing their labels, this year they changed their labels and they also have long series of back labels and anniversary labels.

Borg Bryggerier:

It has merged with Hansa Bryggeri in Bergen. The name now is Hansa-Borg Bryggerier. So far no labels with this name, but they may come in the future. It is production on both places as before. Fredrikstad Bryggeri is still underneath Borg, but they still have production there.

Glommen Bryggeri:

Has always brewed their own beer but they have never bottled it themselves, they only have keg production. The bottling was done first by Moss Aktiebryggeri, then they went bankrupt, then they sent the beer to Trondheim to be bottled at Tromi Bryggeri, This became so expensive that they saw it necessary to get new capital and new ownership structure, that

Bytesannonser

Ivan Peeters, Winterslagsstraat 125, B-3600 Genk, Belgien söker ölunderlägg från hela världen, speciellt från Sverige, Finland, Norge, Island och Danmark. Han vill byta till sig sådana och kan erbjuda ölunderlägg från Belgien och nästan alla andra europeiska länder samt Australien och U.S.A. Kan kan också erbjuda etiketter.

Marc Obry, 12 Rue de Septfontaines, L-7595 Reckange, BCCA 30063, Fax (352) 327830, e-mail obry@pt.lu vill byta till sig ölunderlägg från länder utanför Europa samt från Sverige, Finland och Norge. Han har f.n. 105 svenska ölunderlägg i sin samling.

Kristina Pecova, som tillhör bryggeriklubben "A Flying Glass of Beer" och som har adressen Machova Box 12, 400 03 Strekov-Usti N.L., Tjeckien vill byta öletiketter med den som är intresserad.

Peter, med följande adress

УКРАИНА
253002, г. Киев
Левобережный почтамт
До востребования
Ковернинскому П.И.
UKRAINE

vill ha kontakt med medlemmar i Bryggeriklubben för byte av öletiketter.

Adyns Marc, Rue de Chateau, B-7740 Pecq, Belgien, samlar på spelkort (kortlekar) från bryggerier över hela världen. Han har många dubbletter för byte och är också villig att köpa kortlekar.

Norwegian Breweries...forts från föregående sida

again led to changes. Today they only produce beer on kegs for restaurants. Bottled beer is for a while on hold.

Aass Bryggeri:

Norway's oldest and an independent brewery.

This brewery does it good in the market.

New products and licence bottling for Marston's in England and Faxe in Denmark. The products from these two breweries arrive in tank and are bottled at the brewery.

In addition they have revived the old production of Lundetangen products. Ringnes closed Lundetangen Brewery after a take-over but Ringnes forgot to buy the legal rights to the name.

Øletikettsentralen "Norge"
v/Tørje Tørjesen
Buengvn 9
N-3214 Sandefjord, Norway

Många små aktieägare får det att jäsa i Uppsala

Thomas Dietl



Tel 08-736 56 84

thomas.dietl@di.se

Slottskällans Bryggeri i Uppsala har bryggt sitt första julöl – Nisse. Det är det fjärde ölet sedan bryggeriet startade i våras. För att klara investeringen har bryggeriet låtit ett hundratal andra småföretagare bli delägare.

Huvudägarna behåller dock greppet om företaget genom att de har A-aktier och de övriga B-aktier. Och kontakten mellan företagarna och de många delägarna har varit en tillgång, ett nätverk med många kompetenta småföretagare i Uppsala.

"Om det är svårt att starta nya företag i Sverige så är det svåraste man kan ge sig in på är att starta ett bryggeri", säger Hans Finell, VD för Slottskällans Bryggeri.

"Bryggeriverksamheten är hårt reglerad. Vi kan inte marknadsföra våra produkter med reklam och vi har svårt att nå fram till Systembolagets konsumenter. Ännu har vi inte lyckats få in ett enda av våra öl i det ordinarie sortimentet. Då har vi haft större tur med att få krogarna att ta in det."

Bryggeriet ligger i en industri-lokal som huvudägarna själva inrett. De har gjutit golv och snickrat kontorslokaler samt en lokal där gäster kan tas emot. Även bryggeri- och tappanläggning har ägarna monterat själva.

Nya kunder

Just besökslokalen har genererat kunder – företag bokar in sig och blir därefter intresserade av bryggeriets öl. Detta har lett till att Uppsalas Systembolagsbutiker för Slottskällans öl trots att de tillhör beställningssortimentet.

"Vi lyckades köpa ny utrustning till mycket bra pris", säger Hans Finell.

"Genom att leta länge hittade vi ett bryggeri i Tyskland, tappanläggningen i Kanada. De ursprungliga köparna hade inte avslutat affärerna, därför kunde vi få ned priset rejält trots att utrustningarna var splitter nya"



NYSTARTAT

Di köper upplysningar om företagen från Kreditfakta



MED NISCH: Urban Nilsson, bryggmästare, Hans Finell, VD och Jonas Andersson, driftsansvarig utgör kärnan i Slottskällans Bryggeri i Uppsala.

Företag: Slottskällans Bryggeri AB.

Ägare: Hans Finell, Jonas Andersson och Urban Nilsson äger 15 procent var; 55 procent ägs av drygt 100 privatpersoner.

VD: Hans Finell.

Antal anställda: 4

Affärsidé: Brygga kvalitetsöl för Uppsala, Gävle, Stockholm och Mälardalen.

Investering: Bryggeriverk, tapputrustning och lokal. Fram till år 2000 läggs allt på åtgärder som ökar volymerna.

Finansiering: Hans Finells privata kapital. Nyföretagarlån från Almi Företagspartner Uppsala. Lån från Förenings-sparbanken. Leverantörskredit. 1,7 Mkr i första emissionen från aktieägarna. Totalt 5,5 Mkr.

Marknadsbedömning: Göte Fredriks-son, Almi Företagspartner i Uppsala, säger att det som avgjorde saken var de tre huvudägarna. Kompetenta personer, vettig egen finansiering och långsiktighet talar för att det lilla bryggeriet kommer att klara sig i en tuff bransch.

Idén att starta ett litet lokalt bryggeri tog Hans Finell med sig från USA – ett land han ofta besökte under sina 15 år på SAS. Där hade så kallade mikrobryggerier formligen exploderat, det finns hundratals.

Slottskällans Bryggeri har en genomtänkt linje när det gäller produkterna – ölen. Först ut var "Svart", en torr porter, därefter följde "Premiär", ett ljust överjäst öl. I höst kom "Kloster", en belgisk ale av trapisttyp om än brygd av världsligt folk i Uppsala.

Inga marginaler

"Att sälja ljus lager går inte", säger Jonas Andersson, driftsansvarig, säljare och allt i allo på Slottskällans Bryggeri.

"Där finns inga marginaler, vi klarar inte av att hålla priser som matchar Pripps, Spendrups och de andra. Men karaktärsöl som Svart och Kloster går bra, den är restaurangerna beredda att betala för. Där har vi vår chans."

Från Bohuslänningen den 28 september 1998

En etikett som satt rätt



GREBBESTAD

Det lilla lokala bryggeriet i Grebbestad har av Bryggeriklubben fått pris för förra årets bästa öletikett. Det är etiketten på julölet som vann omröstningen bland medlemmarna.

Grebbestads bryggeri kom också fyra i tävlingen om bästa etikett med etiketten till sitt Kosteröl. Priset, ett diplom, överlämnades på lördagen av Bryggeriklubbens ordförande Sören Borgström.

Så här ser den etikett ut som Bryggeriklubben utnämnt till den vackraste öletiketten. Konstnären heter Sinisha Bozunovic och kommer från Strömstad.

- En tilltalande etikett, lite annorlunda som en tavla, en målning, beskriver Sören Borgström den vinnande julöletiketten.

"Jul i Bohuslän" har konstnären, Sinisha Bozunovic från Strömstad, kallat motivet på tomtefar som ligger och sover gott på skäret med en öl bredvid sig. Utifrån havet närmar sig några tomtgubbar i en eka.

- Sinisha gör även etiketten till årets julöl, berättar bryggmästare Robert Bush. I år får vi se vad som händer när tomtarna i ekan kommer fram till skäret.

■ Etiketten i alla åra men hur kommer årets julöl att smaka?

- Ganska likt förra årets. Starkölet blir lite starkare med flera maltsorter och ädelt tyskt humle, säger Robert Bush.

Bryggeriklubben består av samlare av praktiskt taget allt som hör öl till. Det finns medlemmar som har 11 000 etiketter i pärmar hemma i bokhyllorna. Andra medlemmar samlar både tomma och öppnade flaskor. Ölunderlägg är ett annat populärt samlarobjekt.

- Det är tionde året som vi efter medlemsomröstning delar ut pris till bästa etikett, berättar Sören Borgström.

1996 erövrade Grebbestadsbryggeriet ett andrapris för sin etikett på Granitölen.

Ägare av Grebbestads bryggeri är Ann och Lars Wenne-rås.

Boo Haglund
0524-718 89



Foto: BOO HAGLUND

Bryggeriklubbens ordförande Sören Borgström överlämnade på lördagen priset för årets bästa etikett till bryggmästare Robert Bush på Grebbestads bryggeri.