

BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 1 - 2010



Innehåll 2010 nr 1

- Redaktörens spalt 2
- Ordföranden har ordet 3
- Ändringar i medlemslistan 5
- Forshemsbryggeri gör jubileumsöl 5
- Öl 6
- Arboga bryggerimuseum 12
- Ny ölsortering ska öka försäljningen 13
- Dela värdshus med ditt favoritöl 14
- Ringstorps Ångbryggeri och Worms Bryggeri i Helsingborg 15

- BRYGGERIKLUBBEN -

FÖRENING FÖR SAMLARE OCH BRYGGERIINTRESSERADE

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

STYRELSE:

Sören Borgström (ordförande), Ingmar Strannevik (vice ordförande),
Roger Svensson (sekreterare), Rickard Laisfeldt (kassör), Ove Grip (övrig ledamot)

Medlemsbladets redaktör: Ove Grip, tel: 026-12 55 40, E-post: annalena.grip@telia.com

Bryggeriklubbens medlemsblad utkommer som regel 4 ggr/år

Manusstopp: 1/3, 1/6, 1/9 och 1/12

Föreningens postgiro: 37 74 32-0 Föreningens bankgiro: 5304-6942

Föreningens E-postadress: bryggeriklubben@yahoo.com

Adresser:

Sören Borgström, Runvägen 6, 137 55 Tungelsta, tfn 08-500 306 41, 070-342 31 51
Ingmar Strannevik, Centrumvägen 10, 458 30 Färgelanda, tfn 0530-921 66
Rickard Laisfeldt, Medlevägen 281, 931 98 Skellefteå, tfn 0910-20 02 59, 070-653 18 08
Ove Grip, Bäverstigen 22, 806 41 Gävle, tfn 026-12 55 40, 076-114 61 09
Roger Svensson, Skrehallsvägen 22, 460 20 Sjuntorp, tfn 0520-44 21 24, 070-699 35 60

REDAKTÖRENS SPALT

Hej!

“Bjuder på en mycket läcker, närmast apelsinfruktig, välbalanserad, något brödig, smakrikedom präglad av den aromatiska amerikanska humlesorten amarillo. Ett av Systemets absolut godaste öl just nu.”

Som ni ser inleder jag min spalt i detta medlemsblad med ett citat. Jag kommer lite senare i spalten att avslöja vad citatet avser och var det kommer ifrån.

I min förra spalt informerade jag om intressanta uppgifter om Örebro Öl & Whisky Festival som jag hämtat från information via e-post som jag regelbundet får från Närke Kulturbryggeri. Jag erbjöd läsarna möjligheten att få denna information, men konstigt nog är det ingen som har nappat på detta erbjudande.

Jag ska även i denna spalt sprida lite information från samma källa och jag börjar

med Linköpings ölexpo den 10 april, som ni kan läsa mer om på www.beerexpo.se.

Det kommer att bli tätt med svenska småbryggerier i Linköping, eller vad sägs om att kunna prova öl från Närke, Grebbestad, Nils Oscar, Nynäshamn, Oppigård, Skebo, Sigtuna, Slottskällan och Strömsholm vid ett och samma tillfälle.

Alla de nämnda bryggerierna är enligt informationen från Närke medlemmar i Föreningen Svenska Småbryggerier - en endast 1,5 år gammal organisation för bryggerier som tillverkar öl i egen regi (vilket inte alltid är fallet bara för att det står “Bryggeri” på etiketten!).

Medlemmarna i denna förening arbetar tillsammans för att främja och utveckla svensk ölkultur bl.a. genom att stötta och hjälpa varandra att tillverka förstklassig öl. men även genom att informera konsumenterna.

forts. s. 4



redföranden har ordet!

Bäste läsare!

Tungelsta i mars 2010.

Det går inte att undvika att kommentera de senaste månadernas ständigt återkommande snöväder. Jag kan inte påminna mig om att det har varit så stora mängder av snö sedan mitten av 1980-talet och det har drabbat hela landet. Här på Södertörn har vi fått över 80 cm. Man har inte varit sysslös precis, men nu är det vår på gång och med det kommer vårkänslorna.

Sedan min förra ledare, då jag skrev om etik och moral, så har en av de "utpekade" lämnat vår gemenskap och han kommer inte att saknas. Om det blir flera som utgår, så beror det på andra, mer personliga orsaker. Jag har för närvarande inte fått hel redovisning på medlemssituationen. Det är alltid lika spännande så här på våren då medlemskapen skall förnyas, röstningen om Årets Etikett skall ske och denna gång även anmälan till vårmötet i Hedemora skall göras.

Som ni säkert förstår, så har jag inte varit sysslös. Har det inte varit snöskottning, så har jag deltagit i aktiviteter inom Svenska Hembryggareföreningen och Svenska Ölfrämjandet. Det har även hela tiden varit ett ständigt plockande med etiketter, bl.a. till detta utskick.

Däremot har det inte plockats med etiketter från Ölands Gårdsbryggeri, då dessa uteblev av den anledningen att ägarna valde att "lägga ned verksamheten". Trots flertalet löften om att vi skulle få ta del av deras etiketter, så blev det inte så. Däremot har vi lyckats komma över etiketter från det konkursade Mälarbryggeriet i Eskilstuna – vars ägare är spårlost försvunnen. Detta har skett genom aktivt arbete av Kjell Nilsson som varit påhejad av undertecknad.

Det kommer att bli en mycket trevlig sammankomst i Hedemora och på Oppigårds Bryggeri den 8 maj. I mina kontakter med ägaren Björn Falkeström har vi kommit överrens om att ta fram ett unikt pins som skall komma samlarna till del. Allt kring vårmötet är förberett och de som vill njuta av besöket på Oppigård "till fullo", kan åka med den abonnerade bussen.

Jag har även bokat och gjort klart med Jämtlands Bryggeri i Pilgrimstad och Camp Viking i Gällö, där vi skall bo och hålla våra traditionella möten. Datumet blir den 9 oktober.

Jag vill även påminna de samlare som ännu inte röstat på "Årets Etikett 2009" att göra detta. Ni får förlängd tid för röstningen till den 15 april.

Jag önskar er alla en skön vår och hoppas att få träffa många av er i Hedemora.

Med bästa hälsningar.....

Aren

Redaktörens spalt...forts. från s. 2

Någon gång i framtiden kan det hända att föreningen också får tid att skapa en särskild hemsida för föreningen, där konsumenterna kan hitta nyttig information om t.ex. ölrelaterade aktiviteter.

Så är det slut för denna gång med informationen från Närke. Mitt erbjudande till läsarna att få tillgång till informationen står kvar.

Så över till vårt kära Systembolag. I januari damp det ned ett Varunytt i min brevlåda, inte för februari 2010 utan för våren 2010. I detta Varunytt finns information om tolv nya ölsorter, som ska finnas i sortimentet i fyra månader. Nästa nummer av Varunytt skulle enligt detta Varunytt komma först den 3 maj och ska Varunytt nu komma ut endast fyra gånger om året mot t.o.m. 2009 tio gånger per år.

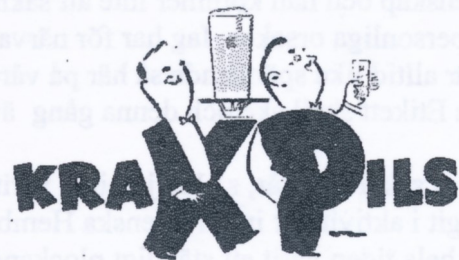
Jag fick genast intrycket av detta Varunytt att Systemet nu gör ett försök att inte behöva lansera så många ölsorter. För om jag jämför med Varunytt för februari, mars och april 2009 så finner jag att i dessa lanserades (7+7+15 =) 29 nya sorter. Ny skulle det för motsvarande tidrymd lanseras endast tolv nya sorter?

Men det har visat sig att det inte är fullt så illa som jag trodde. När jag tittat lite mer noggrant i årets första Varunytt så finner jag en uppgift om att små partier ska lanseras varje månad utom i januari och juli i 35 butiker, varav en är "min" butik. Vid ett besök i butiken i början av mars fann jag nyhetslappar på tre sorter, Bötet Barley Wine, Czar Imperial Stout och Ichtegem Grand Cru 2007. På min fråga om hur jag skulle få reda på vilka ölnyheter som hade lanserats den 1 mars hade personalen dock inget svar. Men efter telefonkontakt med Systemets kundtjänst kan jag ge er lite vägledning.

Ni måste gå in på Systemets hemsida och klicka på *Sök drycker*, *Tillfälligt i sortimentet* och *Öl* långt ned till vänster. Ni får då fram fem sidor med öl och där finns de av mig nämnda sorterna med. Om ni klickar på Bötet Barley Wine och Ichtegem kommer det fram en uppgift om att varan är tillfällig och har säljstart 2010-03-01. För Czar kommer dock bara uppgiften om tillfällig men inte om säljstart. Det blir alltså oerhört svårt att kontrollera om Systembutiken har tagit hem alla månadens nya sorter.

Så lite service till dem som samlar på bl.a.

öletiketter från Holland. Jag fick för ett tag sedan ett litet parti äldre holländska öletiketter. På flera av dem fanns ingen uppgift om från vilket bryggeri de kom. Från en holländsk samlarkollega fick jag dock hjälp. Jag skulle gå in på www.bieretiketten.nl. Överst på sidan finns gröna ölbuteljer, och jag skulle klicka på den med beteckningen *online catalogus* och därefter *merknamen*. Då jag gjorde det kom (nästan) alla holländska öletiketter i bokstavsordning fram i den vänstra av två kolumner. I den högra fanns bryggeriets namn. När jag klickade på etikettsnamnet kom en bild av etiketten fram. Jag lyckades få fram namnet på bryggeriet för alla utom denna etikett. Är det någon läsare som vet från vilket bryggeri etiketten kommer vill jag gärna få ett meddelande om detta.



Gebotteld ter brauwerij • Inhoud 33 cl • HRA 40125
Soutirée à la brasserie • Conten. 33 cl • R.C.A 40125

En del läsare kanske tycker att det är ganska få sidor i detta blad. Förklaringen är följande. För ett brev som väger högst 100 g är porto-kostnaden ett föreningsbrevfrimärke à 5 kr. För ett brev som väger över 100 g men högst 250 g är portokostnaden fyra gånger högre eller alltså 20 kr. Föreningen måste därför av ekonomiska skäl försöka hålla vikten högst 100 g. Etiketterna i detta utskick är ovanligt många och väger ganska mycket, varför det inte finns utrymme för fler sidor.

Så ska jag förklara det inledande citatet. Jag har hämtat citatet från en dryckesspalt som skrivits av Arbetarbladets mycket kunnige skribent om drycker Sune Liljewall. Citatet är hans omdöme om "ölsensationen" Oppigårds Amarillo Spring. Jag ser fram mot vårt kommande besök i bryggeriet. Vi ses väl där?

Redaktören

ÄNDRINGAR MEDLEMSLISTAN:

01. Swen Stockhaus, samlarområden: Öl- och läsketiketter från skånska bryggerier.
16. Christer Lööv, utgår som medlem.
25. Urban Azelius, utgår som medlem.
101. Leif Björkman, ny adress: Bodavägen 16, 571 42 Nässjö, tel: 0380 – 730 35, 0708 – 566 777. E-mail: leif.bjorkman@viscum.se.
123. Ingmar Strannevik, utgår familjemedlem.
175. Björn Sernerud, utgår som medlem.
185. Morgan Rudin ny e-mail: freja_06@hotmail.com
202. Steen Andersen, ny e-mail: dsl665980@mail.telenor.dk

Kassören

Tidningsurklippet har tillhandahållits av Hans Lennart Ullström

Forshemsbryggeri gör jubileumsöl

I år fyller Birger jarl 800 år. På uppdrag av Västra Götalands regionen har Kinnekulle bryggeri tagit fram ett spännande jubileumsöl.

Bakom tillverkning av jubileumsölet står en av bryggeriets drivkrafter, Pierre Ellgren. När hans kompanjon Göran Cornelius berättade att de fått uppdraget, var det bara att sätta sig ner och fundera.

– Bärnen kommer rätt från mitt huvud, och den smakar förträffligt, säger Pierre Ellgren och skrattar.

Sedan tidigare har mikrobryggeriet i Forshem skapat den mycket omtyck-

ta Forshem ale. Jubileumsölet är en avknoppning av det ölets grundrecept.

– Förr i tiden och troligen på Birger jarls tid bryggde man öl över eld vilket tillförde röksmak. Sedan ångmaskinen uppfanns har man arbetat för att ta bort röksmak från öl. I detta sammanhang ville jag få in röksmaken i ölet igen. Dessutom använder vi oss av en lite mörkare malt än till den andra alen.

Förutom den historiska prägnen på ölet har Pierre gjort ölet något lättare för att få det att passa bättre till mat.

– Jag ville tona ner tuffheten i ölet, och göra något som passar många.

Birger Jarls jubileums-

ale kommer inte finnas någon större upplaga. Den totala satsen är på drygt 600 liter. Ölet som tappas på flaskor kommer serveras på olika evenemang som uppmärksammar Birger jarl i Västra Götalands län.

I kväll är det en exklusiv provsmakning av ölet på Skara stadshotell. Göran Cornelius kommer överlämna den första av de 800 nummerade flaskorna till Anja Praesto som är projektledare för jubiléet.

– Det känns jätteroligt. Det har varit en utmaning. Vi har ju aldrig tappat på flaskor förr. Jag har provsmakat ölet och det är oerhört komplext. Helt klart det bästa vi hittills



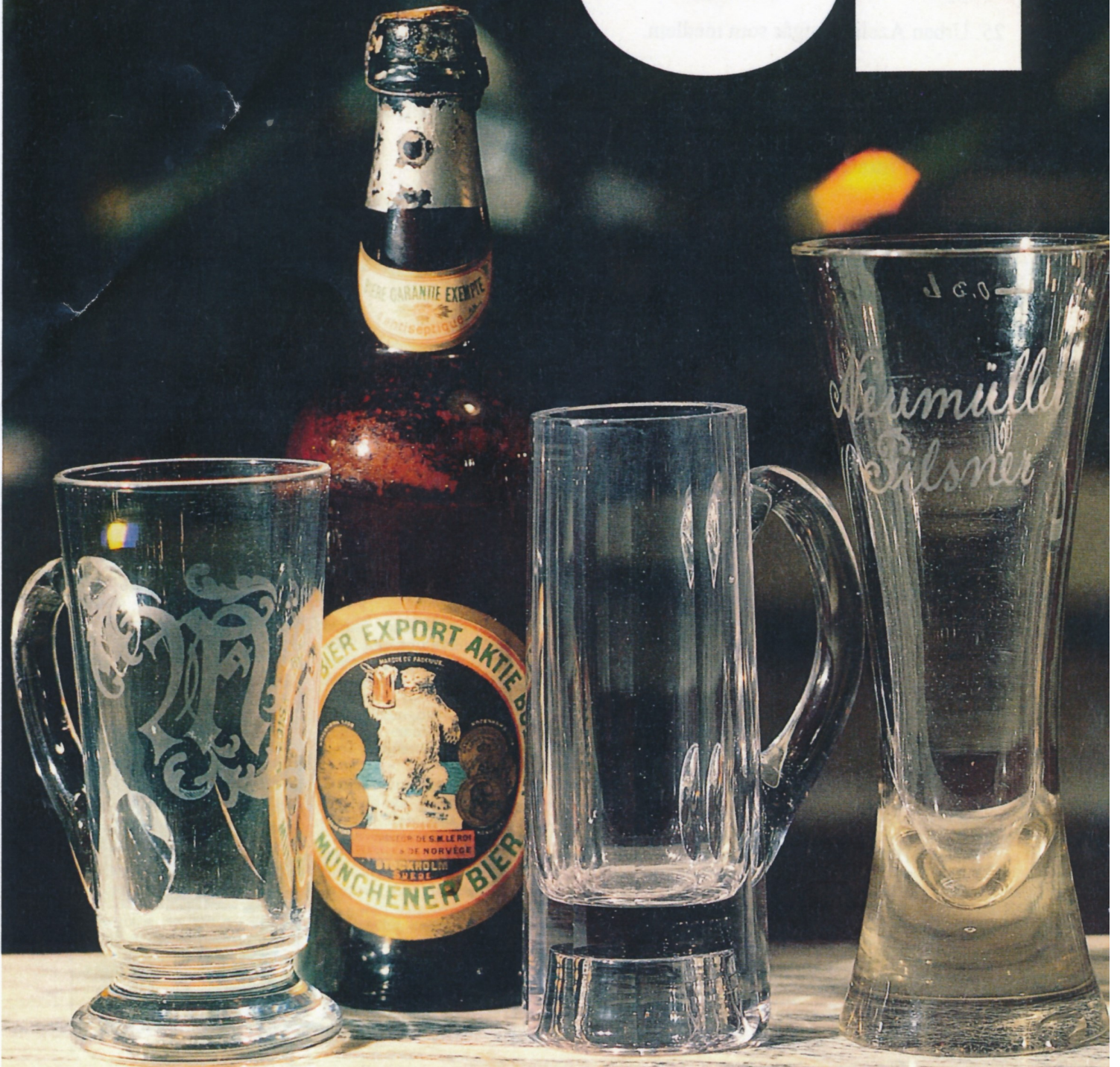
I kväll är det en exklusiv provsmakning av Birger jarl-ölet på Skara stadshotell.

producerat, säger Göran Cornelius.

PER JONSON

6

ÖL





Blott 13 cm högt är det här svagt rosafärgade, formlåsta ölstopet. Det är tillverkat på Strömbäck's glashytta som låg 15 kilometer söder om Umeå. Driften vid Strömbäck lades ned 1880 och det här glaset är tillverkat under glasbrukets sista år. 200 kr, Antikaffären i Mora.

Älskat – hatat, ölet har många roller att spela. Det ska svalka heta strupar och värma vemodiga sinnen, skänka status och håva in skatt. Allt detta har ölet gjort i 7000 år.

AV BJÖRN LARSSON

Ölets ursprungliga källa finns någonstans långt borta i en grå forntid bland folkslag som sumererna och babylonierna. Exakt var och när kan man bara gissa sig till. Men man vet att ölet är omkring 7000 år gammalt.

Ölet kom alltså tidigt till människosläktet och det kom för att stanna. Hit upp till Nor-

den kom det tillsammans med åkerbruket.

Men människorna fick inte bara ölet, utan också effekterna av att dricka för mycket av det. Historien är frikostig med rapporter om ölets vådliga effekter.

I det gamla Egypten klagar en far i ett brev över att hans son tillbringar alltför mycket



Ett 17 cm högt glas från restaurang Kastenhof som upphörde i slutet av 30-talet. Kastenhof hade karaktären av bättre ölhall, till skillnad från ölfiken som var enklare men fler. Det här trevliga ölglaset är ett riktigt måndags-exemplar, med luftblåsor, prickar och veck i den svagt gultonade glasmassan. Privat.



Laggt trästop med en munter moraliserande ramsa runt kanten, 1800-tal, 850 kr. (B).

◀ Ölglas kan se ut nästan hur som helst. Här är några elegantare restaurangölglas från tiden omkring och efter sekelskiftet. Särskilt stiligt är det tungfotade glaset märkt Neumüllers pilsner. I bakgrunden står en hela (2/3 l) exportöl med ståltrådsgrinna över korken. Prippts samlingar.



Med lite tålmod finner man lätt sitt eget favoritölstop på antikmarknaden. Halvdussin eller fler är dock ovanligt. Ölstop är solitärer. Fr v ett enkelt funktionellt verktyg med patentnummer i bottnen, gjort för ett proffs att svepa en stor stark med, 75 kr. (A). Det vackra berosade glasstopet med empirknoppen är daterat 1862, Conrads minne Danmark. Privat ägo. Ölgaset av Hotell Rydbergmodell kostar 150 kr. (A). Glasstopet t h har ett tyskt bryggerinamn på locket, 950 kr. (B).

tid i stadens ölhall.

På 200-talet stöter den romerske historieskrivaren Tacitus på ett gäng ölberusade germaner som grälar och slåss.

Under 900-talet råkar den arabiske diplomaten Ibn Fadlan bevittna en vikingahövdingens hädanfärd i Österled, där flera begravningsgäster ölar sig till döds.

En gnutta alkohol!

Det bästa ölet bryggs av vatten, korn, humle och jäst. Hemligheten ligger i den lilla mängd socker man kan lura kornet att frigöra, som i sin tur tillsammans med jäst bildar den gnutta alkohol som är själva poängen med öl. Resten får man på köpet.

Att brygga öl är en ganska

omständlig procedur. Men tack vare att korn kan odlas i stort sett överallt där människor vill bosätta sig blev ölet den första stimulerande dryck som var någorlunda tillgänglig för alla och envar.

Man brukar tala om två stora huvudtyper av öl: överjästa och underjästa. Överjäst öl bryggs i öppna kar och är en utpräglad färskvara. Den typen dominerade i Sverige fram till 1840-talet. Då introducerades det underjästa bayerska ölet och efter hand andra underjästa europeiska öltyper.

De underjästa ölen är hållbar och lämpar sig bättre för stordrift. Den typen dominerar fullständigt idag. Undantaget är Porter.

Det gamla svenskölet bryggs



Knopfflaskan m/1884 var volym- och glasbrukssignerad på bröstet fram till ca 1920 (alla här rymmer 1/3 l och kommer från Hammars glasbruk). Naturkorken hängde med fram till 1932 då knoppen fick midja för Alkakapsylen. På tre av buteljerna finns olika slag av förslutningar som man experimenterade med under kristider då det var ont om naturkork. Den koniska buteljen är för Grönvalls lagrade svagdricka, t h en hela Neumüllers starköl med lackad kork. I buteljen med Axvalls lageröl sitter en kork som i miljonupplaga skapade en kolossal förmögenhet åt korkfabrikör Hjalmar Wicander. Pripps samlingar.



Den här kvartingen porter kostade 25 öre på Stockholmsutställningen 1897. Billigt? Knappast med tanke på att en arbetare tjänade mellan 25 och 35 öre i timmen med 60 timmars arbete per vecka. Pripps samlingar.



I Tyskland har man druckit öl ur keramikstop sedan urminnes tider. Det gamla renässansstopet med lock och handtag har överlevt in i vår tid. Fr v stop tillverkat av Villeroy & Boch, ca 1910–20, med porträtt av ölets råvaror, humle och korn, 1.800 kr. (C). Enligt textremsan på nästa stop föreställer bilden hur det gick till när de gamla germanerna bälgade öl. Stopet är daterat julen 1899, 1.800 kr. (B). Följande tre är typiska tyska bryggeristop med respektive bryggeris namn på framsidan, 150 kr styck. (A).

Svenskt kopparstop från 1800-talets mitt, 2.250 kr. (C). Pärnostop från början av 1800-talet, 2.850 kr. (C). Den stora stiliga skänkkannen är gjord i Sverige under 1600-talet efter tysk förebild. Privat ägo.

Vi lånade och fotograferade ölstop från följande antikaffärer i Stockholm – samtliga Gamla Stan: (A) Ullas Antik, Kindstugatan 7. (B) Arcadia Form AB, Kindstugatan 12–14. (C) Möbel Hansson, Storkyrkobrinken 6 och Trångsunds Boden, Trångsund 10.

på 1800-talet och när Götiska förbundet stiftades 1811 drack medlemmarna självklart sitt öl ur horn.

I det sena 1800-talets tillbakablickande rekvisita kommer också dryckeshornet till heders, dock oftast odugligt för sitt ändamål, mer avsett som ren dekoration.

Kåsor och kannor

Den Bielkeska ätten har lämnat många märkliga ölkärl efter sig. Bland de märkligaste är de kåsor som har ett högt parställt, rikt snidat grenverk över själva dryckesbägaren. De är alltid skurna ur ett stycke granrot och anses komma från Finland. Ofta bär de ättens vapen. Olaus Magnus skriver 1555 att dessa kåsor brukades för lustighets skull vid högtidliga tillfällen.

Den klassiska, cylindriska, lockförsedda dryckeskannen

inte längre kommersiellt. Men för den som vill prova hur det smakar finns en bryggbeskrivning i slutet av artikeln.

Statusbägare för öl

Vid större rituella tillfällen som ofta hade (och har) karaktär av tävling i mannamod, status och rikedom har man alltid druckit öl ur rikt utsmyckade eller dyrbara kärl. I äldre tider var horn från uroxen oslagbara som ölkärl. Att komma till dryckeslaget med ett stort, helst egenhändigt erövrat uroxhorn, beslaget med silver el-

ler förgylld brons, var nog ett strå vassare än att i dag glida upp framför Café Opera i en Rolls-Royce av senaste modell.

Fast båda handlingarna har samma sociala motiv.

När uroxen dog ut fick man ta horn från andra djur, snida dem i trä eller göra dem av glas. Dryckeshornen betraktades som mycket värdefulla föremål, som ofta fick egna namn och värdades som klenoder i många släktled.

Vissa gamla dryckeshorn kringvävdes av egendomliga heroiska myter, tex att ett horn

var gjort av en klo från en jättegammal, ett annat förfärdigat av en klo från en grip. Några nordiska dryckeshorn sägs vara rövade från trollen under jultullen. I Växtorps kyrka finns en tavla som visar hur det gick till när herren på Ed rövade sitt dryckeshorn från ett gäng gräsliga troll.

Man gjorde allt för att dölja den nesliga omständigheten att hornen i själva verket härstammade från fredligt idisslande tamboskap. Förvisso storhornade – men ändå.

Seden att dricka ur horn levde kvar hos allmogen långt in



Etiketter började användas i slutet av 1850-talet och slog igenom allmänt runt 1880. Dessförinnan hade man använt korkstämpelein som signatur och märkesidentifikation. I mitten en av de tidiga Prippsetiketterna där det gamla korkmärket – femhörningen – finns med. Pripps samlingar.

av silver, som kom under senrenässansen, levde kvar i sin grundform med smärre stilanpassningar ända in i vår tid. Den är naturligtvis ett högtidligt dryckeskärl för öl, men framför allt är den ett sätt att äga silver.

Öl dracks ur kärl av tenn, koppar, mässing m m – men också ur keramik och glas, fast dessa material var egentligen för ömtåliga för svenskarnas våldsamma uppträdande vid ölbordet. Det lär finnas arkeologiska lager i städerna som domineras av flisor från rhenländska ölkärl av olika slag. Det rhenländska stengodset var billigt och importerades i stora mängder.

På Erik XIV:s julgille för Stockholms borgare 1563 krossades 174 glas. Tio år senare fick hans bror Johan III inte mindre än 375 glas sönderslagna vid en öldrinking.

Öl, mynt och makt

Ölets förmåga att pigga upp livsandarna var förstas uppenbar. Men man upptäckte också att det fanns en social och ekonomisk potential i att kontrollera denna källa till mandom, mod och morske män.

Furstar, fogdar och myndigheter har i alla tider sett möjligheter att göra sig en hacka på ölet. I senare tid har den organiserade nykterhetsrörelsen, som alltid bara vill allas väl, påtalat faran i att ta ett glas för mycket. Och det gjorde den med sådan kraft att den mellan 1920 och 1955 lyckades förpassa starkölet till apotek där det kunde lösas ut mot läkarrecept.

Mot dessa intressen har alltid ölvännerna stått. De vill bara till ett rimligt pris ta sig ett glas eller fler i fred.

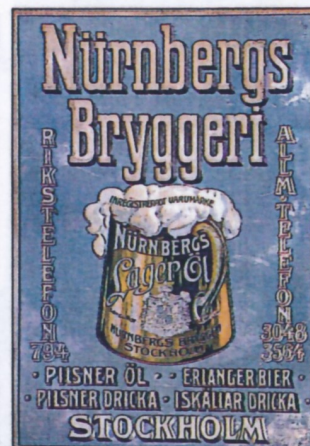
Ett av de mer eleganta exemplen på hur mynt och makt

genererats ur ölet är det medeltida gilleväsendet. Gillena var en sorts sammanslutningar som kan liknas vid en blandning mellan ölkrog, privat klubb, försäkringskassa och fromt samfund. Medlemmarna kunde vara folket i en bygd eller i en samhällsklass.

Gillenas huvudsakliga aktivitet tycks ha varit att ordna väldiga knytkalas där huvudattraktionen var att dricka kopiösa mängder öl som gillet höll med mot en inträdesavgift.

Gillegemenskap

Syftet var inte att skapa möjligheter för ett ohämmt supande, även om så ofta blev fallet. Det var mer sofistikerat än så. Från det feodalt organiserade gillet till medlemmarna strömmade också vissa materiella omsorger för medlemmar som råkat i nöd, en stark



En litograferad reklamskylt från Nürnberrgs bryggeri; i dag ett vackert minne från den oförsönliga kamp som rådde mellan ett dusintal större stockholmsbryggerier strax före sekelskiftet. I detta krig var allt tillätet, från mutor, rabatter och gratisöl till café- och restaurangidkare till aktieköp i folketshusrörelsen för att vinna arbetarna till ett visst ölmärke. Det hela ledde till karteller, konkurser och sammanslagningar i bryggeribranschen. Pripps samlingar.



Hälsöargumentet var inte ovanligt i den tidiga ölreklamen, om än inte alltid så välmotiverat som i det här fallet. Pripps samlingar.

gemenskap och förböner för sjuka eller avlidna medlemmar. I den andra riktningen strömmade pengar och obrottslig lojalitet.

När en medlem kämpat sig igenom det första dussinnet obligatoriska skålar, som brukade inleda gilledrickningar-



Reklamvagn som Münchenbryggeriet skaffade till utställningen 1897. Den sista bryggarhästen, Modig, som man kunde se gå och beta i Solna på 60-talet, slutade sina dagar 1970, 23 år gammal. Modig finns nu uppstoppad i Grythyttan. Pripps samlingar.



Att samla öletiketter är en omtyckt hobby världen runt. Det här är en raritet från CA Grönwalls bryggeri 1880, där Nordenskiölds exempellöst framgångsrika Vega-expedition får låna ut prestige. Öletiketter började användas av ett litet porterbryggeri i Stockholm på 1850-talet och slog igenom allmänt fram mot 1880-talet.

na, fick han dricka så mycket han önskade. När sedan det myckna ölet trängt ut det mesta av förståndet trädde en bötestaxa i kraft, som noga angav vad varje felsteg kostade. Den som kastade, bet eller sparkade sönder ett dryckeskärl bötdade sex penningar och lagade kärlet. Den som spydde i gillehuset fick böta ett halvt öre och städa efter sig. Att somna kostade en örtug. Den som var tjugitig och ville ha mer öl när gillet var stängt bötdade ett öre.

Gillena kom efter hand att spela en betydande roll i samhällslivet och kunde i en del fall bygga upp stora förmögenheter. Detta intresserade Gustav Vasa mycket, vilket medförde att gillena förlorade sitt inflytande.

Men än i dag finns Knutsgillet kvar i södra Sverige.

Kvinnorna bryggde hemma

Hembryggningen kom dock inte kung Gustav åt. Den fick försiggå ostört och har så gjort långt in på 1900-talet. På självhushållningens tid hade varje någorlunda stor gård ett särskilt brygghus. Där var det kvinnornas uppgift att brygga gårdens behov av öl och dricka. Till de stora årliga högtiderna bryggdes ett särskilt starkt öl, medan vardagsölet mer påminde om svagdricka. Det hembryggda ölet var ganska sött, mörkt, grumligt och inte särskilt alkoholstarkt. Det dracks vid livets alla tillfällen mellan barnsölet och likölet.

Den flitige resenären och dagboksförfattaren Abraham Hülphers berättar om förberedelserna inför ett bröllop i Leksand 1757: "Alla inbjudna gäster, det kunde röra sig om 3-400 vid ett stort bybröllop, fick i god tid lämna malt och humle till värdgården. En kappe för man och en halv för kvinnan (en kappe = 4,58 l), som sedan bryggdes till bröllopsöl i gårdens brygghus."

När vallonerna kom till Leufsta bruk i Uppland ville de förstås brygga sitt eget öl som de var vana vid från sina hemtrakter i Belgien. De mältrade kornet direkt på stuggolvet där det var lagom varmt. Hela golvet täcktes med korn som sedan hölls konstant fuktigt i åtminstone någon vecka för att få ett bra resultat.

Efter några sådana behandlingar började golven naturligtvis ruttna. Problemet blev så stort att baron De Geer 1768 lät bygga ett mälteri åt de egensinniga vallonerna. Mälteriet finns fortfarande kvar och vårdas ömt av en stiftelse.

På Skansen, Kulturen i Lund och på många hembygdsgårdar finns gamla brygghus bevarade, som i flera fall används vid större helger.

Knackigt för skråbryggarna

Den första skråordningen för ölbryggare kom i Stockholm 1615. Den ersattes av en mer omfattande skråordning 1641. Sedan inrättades raskt bryggämbeten i den växande stormakten Sveriges större städer: Kalmar 1643, Visby 1649, Göteborg 1661 och Norrköping samma år. Men först var den då danska staden Malmö som redan 1548 hade fått sitt bryggarskrå. När Skåne blev svenskt avklingade detta första bryggarskrå och malmöborna fick släcka törsten med öl bryggt under oordnade former ända fram till 1726 då Malmö bryggarskrå återuppstod med 41 medlemmar.

Det gick emellertid ganska knackigt för skråbryggarna ända fram till 1700-talet då de också fick rätt att bränna och sälja brännvin. Betecknande för den tiden är Stockholms bryggämbetes sigill. Det pryds i mitten av en stor brännvinsapparat, nere i kanten kan man skönja en 5-liters ölkagge. Det illustrerar förhållandet mellan det gamla svenskölet och brännvinet i 1700-talets Sverige.

Löjtnant Rosenquists öl

Fredrik Rosenquist af Åkershult hette mannen som bröt bryggarskråets makt och införde det underjästa bayerska ölet i Sverige. Våren 1842 reste den då 36-årige avhoppade löjtnanten Rosenquist till Bayern för att lära sig brygga öl av tysk typ. Han stannade ett år och lärde sig hantverket omsorgsfullt. Han återvände tillsammans med "en af Tysklands skickligaste bryggmästare", Frans Adam Bechmann.

Rosenquist hyrde ett litet bryggeri på nuvarande Östgötagatan 1 i Stockholm, som han och Bechmann genast satte igång att förvandla till "en efter utländska mönster fullständigt inrättad öl- och porterfabrik". Men något bayerskt öl fick han inte brygga i sin nya anläggning - det satte den

gamla skråordningen stopp för.

Hösten 1843 börjar Rosenquist föra en envis och målmedveten kamp mot bryggämbetet för rätten att fritt få brygga sitt öl. Tiden var emot den gamla ordningen och trots hårdnackat motstånd gav bryggämbetet till slut upp striden.

Sedan gällde det att sälja det nya ölet som till smak och utseende var olikt det gamla svenskölet som stockholmarna dittills hade fått hålla till godo med. Porten var minst sagt trång för Rosenquists och Bechmanns bayerska öl. Kampen mot skråordningen hade varit hård - nu såg det ut som om kampen mot den förhärskande smaken skulle bli ännu hårdare.

Drottningen storkund

Räddningen kom oväntat från kungligt håll!

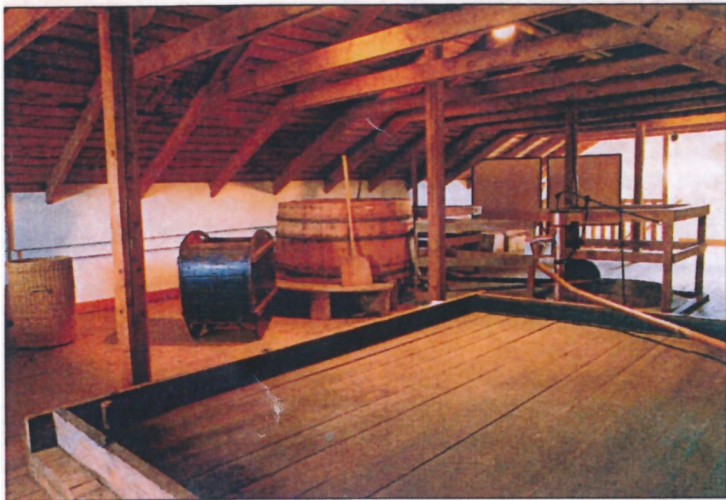
Oskar I:s gemål Josefina av Leuchtenburg, som var av bayersk börd, kunde stå ut med mycket här i Sverige - men inte med det gamla svenskölet. För henne kom Rosenquists initiativ som en befrielse. Hon blev en av Tyska Bryggeriets, som anläggningen döptes till, allra bästa kunder och bryggeriets största gynnare.

Tack vare denna kungliga draghjälp sipprade det Rosenquistska ölet först ned till de förnämre kretsarna i Stockholm för att efter hand sprida sig till allt bredare lager av befolkningen.

Inom 15 år gick de flesta större bryggerierna i Sverige över till att brygga underjäst öl av bayersk typ. 1878 kom pilsnerölet som började sitt segertåg i moderna ångbryggerier. Pilsnerölet är sedan 1910-talet den helt dominerande öltypen i Sverige. Det tappas fortfarande på en flaska som i något modifierad form är världens första standardiserade flaska, utvecklad 1884 av bryggaren Bjurholm och korkfabrikören Boethius.



Björn Larsson. Arbetar med privat och offentlig fack- och föreningspress som frilansskribent.

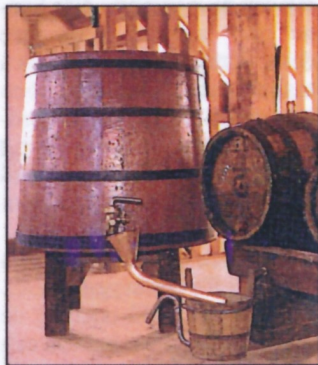


Ölet slingrade sig som en orm genom den två våningar höga byggnaden som utgjorde Trosa bryggeri. I den stora tunnan i fonden blandades malten med varmt vatten, för att efter en tur ned till våningen under komma upp genom kopparpumpen och hamna i det stora fyrkantiga kylskeppet i förgrunden. Om sedan bryggerirättan sam över kylskeppet tre gånger blev ölet starkt och bra. Under pinnen som sticker upp i kylskeppets vänstra hörn rann sedan ölet ner till jäskaret i våningen under. Två står en humlekorg och en tippvagn för malt.



Väl använda bryggeridon framför ett 2 hl fat med färdigt trosaöl som just ska tappas på butelj. I bakgrunden två hundrabackar tomhalvor och en soffja porterkvarningar.

Bryggerierna var tunnbindarnas främsta avnämare. Här tre traditionella tunnbindarverktyg: en bandkniv, en hyvel för lock- och bottenpåret och en tunnbindarhammare. De stora bryggerierna hade egna tunnbindarier. Yrket dog ut då bryggerinäringen övergick till kärl av plåt och glas.



Trosa bryggeri är det enda kompletta träbryggeri som finns bevarat. Här är det stora jäskaret där trosaölet fick sin styrka och smak, tillsammans med fat och kaggar för lagring.



Arboga bryggerimuseum



Sveriges enda bryggerimuseum ligger (förstås) i Arboga. Det är inrymt i ett gammalt spannmålsmagasin, den enda kvarvarande byggnaden från det numera utplånade Arboga bryggeri.

Men inventarierna i museet härstammar från ett litet svenskölsbryggeri i Trosa, i drift från 1870-talet till 1916. Där bryggdes öl på det gamla sättet i öppna träkar.

Det var tack vare Sten Simonsson, en bryggerihistoriskt intresserad disponent vid Södertälje bryggeri, som Trosa gamla träbryggeri på 1920-talet räddades till efter-

världen.

Via bryggerisammanslagningarna på 50- och 60-talen fördes det gamla bryggeriet allt högre upp i hierarkin, för att till sist hamna hos Pripps som nu har deponerat det hos museet i Arboga.

Allt är uppbyggt på samma sätt som det en gång borde ha sett ut på Trosa bryggeri med jäskar, pumpar och redskap på plats.

Museet ligger på Skandiegatan i Arboga och är öppet 15 juni – 15 augusti, dagligen kl 13 till 16. Vintertid kan grupper boka visning via Arboga museum, tel 0589-142 10.

Ny ölsortering ska öka försäljningen

Exponering. Smaken är viktigare än alkoholstyrkan och priset för folkölskonsumerten. Det hävdar Carlsberg och prövar en ny modell för att sälja öl. Målet är att öka försäljningen i butik med tio procent – fast bryggeriet hoppas och tror på högre tal. Projektet har arbetsnamnet Revolutionera ölhyllan.

Satsningen i butik innebär att alla ölleverantörer dras med. Det kan betyda att konkurrenterna också tjänar på satsningen, kanske även tar försäljning från Carlsberg. Men **Otto Drakenberg**, vd för Carlsberg Sverige, är inte orolig för en sådan utveckling.

– Som marknadsledare och kategoriaktörer måste vi ta vårt ansvar och därmed stå över sådant, säger han. Och vi är överryggade om att vi har bra produkter att erbjuda.

Den nya satsningen testas från och med denna vecka i fem butiker: Maxi i Löddeköpinge, Kvantom i Lund, Kvantom i Sickla samt Vibutekerna Skeppet på Lindgö och Wasaballen i centrala Stockholm.

Nyheten är att ölet sorteras efter typ: internationell ljus lager, svensk ljus lager, mörk lager, ale,



Carlsberg Sverige satsar på en ny modell för försäljning av öl. På bilden Helena Wictorsson, category manager, och Otto Drakenberg, vd. Foto: Lars Thulin

stout och porter, samt alkoholfritt. Sorterna avskiljs med skyltar fästa i hyllan. Dessutom ges tips via hyllpratarna om vilka maträtter som passar till vilka öl.

Tanken med att rida på ett ökande ölintresse är givetvis att öka lönsamheten, både för handlare och bryggare. I förlängningen

handlar det enligt Carlsbergbaseren inte bara om olika marginaler inom ölavdelningen utan också om lönsamheten totalt sett.

– Handlaren vill ha avkastning på varje kvadratmeter. Blir den för låg kanske andra varor flyttar in på en del av den plats vi har. Uppdelningen innebär dock

inte att volymtänkandet helt försvinner, säger **Helena Wictorsson**, category manager på Carlsberg Sverige, som jobbat med den nya modellen sedan i höstas. Bakom satsningen ligger en stor intervju- och shopperundersökning. (Den senare innebär att det faktiska köpbeteendet i butik mäts).

– Det finns fortfarande en stark sexpackskultur hos kunderna, säger hon. Därför ska det finnas palltorg där populära storsäljare exponeras på ett lätt-tillgängligt sätt.

Hon betonar att det inte bara handlar om att marknadsföra exklusivt öl av utländsk härkomst. I den indelning som har gjorts nedvärderas inte den svenska lagern, tvärtom.

– Vi vill lyfta fram den. Det finns speciella kvaliteter, även i ett internationellt perspektiv, i den typen av öl.

Alkoholsvag öl ges också bra utrymme. Både vanligt lättöl och mer exklusiva helt alkoholfria varianter skyltas upp ordentligt.

Testet i de fem butikerna ska pågå fram till och med vecka 24. Och sedan utvärderas, både bland konsumenter och butiksanställda. Utfallet kan dock bli knepigt att tolka, ölförsäljning är väderberoende, en varm och solig försommar lyfter omsättningen, oavsett hur hyllan är organiserad.

– Men vi jobbar på att kunna isolera de faktorerna, säger **Helena Wictorsson**.

DN 100214

FOTO: ALL OVER PRESS



Om maten är ett skäl att resa till Bayern, så är ölet ett annat. På bryggerivärdshusen kan man bo, äta och dricka ofiltrerad, personlig pilsner.

Dela värdshus med ditt favoritöl

Timmarna av vandring börjar kännas i fötterna. Skogen öppnar sig och byn Würgau breder ut sig nere i dalgången. Jag hör klockringning från den lilla bykyrkan. Långt borta skäller en hund, och så urskiljer jag det varma, lyckliga sorl som så lätt förknippas med denna del av Tyskland.

Hartmanns värdshus vid bygatan har öppnat för lunch. Nu är det en fröjd att vara i Bayern. Den som för 15-20 år sedan åt sig igenom den här delen av Tyskland slås av de förändringar som skett i matväg. Dagens bayerska kök visar i sina bästa stunder en sensualitet och ett rustikt raffinemang som har få motstycken i världen. Om maten är ett skäl till att resa till Bayern, så är ölet ett annat.

Den som vill ha allt detta på ett bräde kan söka sig till de mycket bayerska inrättningar som kallas bryggerivärdshus.

I den triangel vars vinkelspetsar heter Nürnberg, Bamberg och Bayreuth finns ett femtiotal bryggerivärdshus, och de flesta av dem erbjuder övernattninng.

Förutsättningen för ett bryggerivärdshus är naturligtvis själva bryggeriet.

Är ölet bättre på bryggerivärdshusen än på vanliga krogar?

På värdshuset Drei Kronen en dryg halvmil från Würgau, kranar krögaren Anton Straub kärleksfullt upp ett glas ofiltrerad pilsner från sitt eget bryggeri, och han tvekar inte om svaret.

RESAPAKTA BAYERN



Resadit: Arlanda-Nürnberg tar från omkring 750 kronor. Mellan värdshusen tar man sig med buss eller till fots. Detaljerade vandringskartor finns i bokhandlarna.



Att bo: Dubbelrum med dusch och (ofta rikhaltig) frukost från omkring 500 kronor och uppåt.



–Självfallet, säger han.

Han brygger 40 000 liter öl varje år. Världens stora ölproducenter brygger upp till 50 000 gånger mera öl.

– Det viktiga för dem är att så få som möjligt ska ogilla deras öl, säger han. Vi vill brygga öl som människor älskar.

Trogna det konceptet erbjuder Bayerns många bryggerivärdshus begränsade kvantiteter öl med utpräglade personligheter, ägnade åt människor för vilka Heineken och andra massprodukter inte är spännande nog.

I grannskapet ligger ytterligare

tre bryggerivärdshus, och Aufsess stoltserar med att ha blivit nämnd i Guinness rekordbok som världens enda kommun med ett bryggeri per 375 invånare.

Här äts fläkschnitzel med potatissallad. Eller bryggarkstek – en av de många av bryggerivärdshusens klassiker som kryddats med öl.

Rothenbachs meny är nästan identisk med menyerna på andra bryggerivärdshus, med ett antal självklara inslag. Gås eller anka, i bästa fall serverad med den passerade grönkålsvariant som kallas wirsing. Karp under säsong. Hemlagade korvar med likaledes hemlagad röd- eller surkål. Biff med ölstuvad lök.

Allt detta återfinns ofta även på andra krogmenyer i Bayern. Men bryggerivärdshusen tenderar att vara en smula mera renlärt bayerska än andra krogar.

Risken att få sin från början utmärkta schnitzel dränkt i burkat ananaskross är begränsad.

Lunchen på Hartmanns i Würgau går mot sitt slut, men ännu finns det plats för ytterligare en öl. Jag ser hur servitrisen kranar upp ett glas rökkryddat svartöl. Långsamt reser sig det elfenbensfärgade skummet ur det svarta, och så ställs härligheten på bordet i ett immigt glas.

Det är en fröjd att vara i Bayern.

MATS HOLMBERG är reporter på DN. mats.holmberg@dn.se

Bilderna av de gamla Helsingborgsetiketterna har tillhandahållits av Henrik Unnerbrant
Med anledning av etiketterna har Per Berggren skrivit denna artikel

Ringstorps Ångbryggeri och Worms Bryggeri i Helsingborg

Ringstorps Ångbryggeri startades i mitten av 1870-talet. I en bok daterad 1886 finns uppgift om att bryggeriet skulle vara startat ca 12 år tidigare. Eventuellt skulle i så fall bryggeriet ha grundats ca 1874. I slutet på 1890-talet ombildades verksamheten till aktiebolag: Ringstorps Ångbryggeri AB. Bryggeriet lades ned 1919.

Beträffande Worms bryggeri är uppgifterna rätt så osäkra.

Johan Richard Worm grundade en maltfabrik 1880. I slutet av 1920-talet gick denna ihop med en annan av stadens maltfabriker. Troligen upphörde verksamheten just då.

Men när hade Worm bryggeriverksamhet?

Det kan röra sig om Maltextraktbryggeriet, grundat omkring 1890 (osäkert årtal). Den tidigaste uppgiften jag har om att Worm var innehavare av bryggeri, är från 1904. Troligtvis övertog Worm just Maltextraktbryggeriet, kanske redan före 1904. Men redan i januari 1905 arrenderade Worm ut bryggeriverksamheten till Oscar Hedberg som inflyttat från Göteborg. Hedberg drev bryggeriverksamheten under namnet Svagdricksbryggeriet Stenbocken (?). Bryggeriet tillverkade både svagdricka och läskedrycker.

I mars 1908 försattes dock Stenbocken i konkurs. Verksamheten låg sedan nere en tid. I april 1910 fortsattes verksamheten av A. R. Carlsson, som sannolikt arrenderade verksamheten under cirka ett år. Från april 1911 övertogs verksamheten åter av Worm som drev bryggeriet vidare till omkring 1917, då det slutligen lades ned.

Per Berggren

Heineken växer i Latinamerika

Bryggerijätten Heineken expanderar i Nord- och Sydamerika genom att ta över Femsas mexikanska ölverksamhet. Genom affären stärker Heineken sin ställning på några av de viktigaste ölmarknaderna och får en jämnare geografisk spridning på sin försäljning.

Nederländska bryggeriföretaget Heineken har gjort upp om att köpa ölverksamheten från det mexikanska dryckesföretaget Femsa. Heineken betalar för köpet med egna aktier i en affär som beräknas vara värd omkring 54 miljarder kronor (5,3 miljarder euro).

Genom affären blir Femsa ägare till 20 procent av aktierna i Hei-

125

bryggerier i 70 länder drivs av Heineken.

neken och garanteras två platser i styrelsen.

Femsas ölverksamhet bjöds ut till försäljning redan i oktober förra året och tidigare uppges bryggeriföretaget SABMiller ha varit intresserat. På den stora och lönsamma mexikanska ölmarknaden är Femsa näst störst.

Heineken motiverar bland annat sitt köp med att bolaget nu får en stark ställning i Mexiko, som ska vara världens fjärde mest lönsamma ölmarknad. Dessutom säljer Femsa öl i USA och Brasilien. Enligt Heineken innebär det att bolaget nu kan växa kraftigt på tre av världens fyra mest lönsamma marknader.

–Genom den här affären blir vi en mycket starkare spelare i Latinamerika. Affären föränd-

rar våra framtida möjligheter på de amerikanska marknaderna, säger Jean-Francois van Boxmeer, ordförande och koncernchef för Heineken.

Köpet av Femsas mexikanska ölverksamhet väntas även leda till att Heineken kan stärka sitt eget varumärke i Mexiko och Brasilien. Företaget får också tillgång till nya varumärken och får en jämnare geografisk spridning. Nord- och Sydamerika kommer att stå för 24 procent av rörelsevinsten i den nya gruppen medan 35 procent kommer från Väst-europa och 21 procent från Central- och Östeuropa.

TOMAS AUGUSTSSON

08-13 54 06, tomas.augustsson@svd.se

