

BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 2 - 2010



Innehåll nr 2 2010

- Redaktörens spalt 2
- Ordföranden har ordet 3
- Ändringar i medlemslistan 4
- Bryggeribesök vid Oppigårds Bryggeri 5
- Protokoll styrelsemöte 12
- Protokoll extra medlemsmöte 14
- Oppigårds: Jag brygger vårt öl i morfars gamla smedja 16
- Årets etikett 18
- Anders ska börja sälja öl från Lövsta 19

- 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!

Så var det dags för ytterligare en spalt från redaktören. Så här strax före midsommar finns mycket att göra så jag får stålsätta mig för att kunna producera detta blad. Av olika skäl har visst material till bladet också blivit försenat. Bladet hinner inte komma ut före midsommar med det torde komma ut veckan efter.

Som, hoppas jag, kommer att framgå på annan plats, hade vi ett mycket trevligt bryggeribesök i Dalarna den 8 maj. Tyvärr blir, enligt Sörens spalt, det till hösten planerade bryggeribesöket på Jämtlands Bryggeri inställt. Detta besök hade säkert många medlemmar sett fram emot. Men förhoppningsvis får vi besöka bryggeriet någon gång nästa år i stället.

Här kommer lite nyheter och information.

Den 8 maj var det, enligt information som jag fått från Närke Kulturbryggeri, Småbryggeriernas dag. Enligt informationen skulle Sandbacka Bryggeri i Sandviken då ha öppet hus kl. 11-14. På väg till Hedemora passade Arne Persson och jag på att besöka bryggeriet. Det öppna huset hade då inte påbörjats men ägaren och bryggaren Torbjörn Schelin var där och tog emot oss. Vi fick av honom veta lite om bryggeriet. Det vi tyckte var mest intressant var att Torbjörn hade långt framskridna planer på att producera öl på flaska. Han hade redan förvärvat att tappmaskin. Så snart kan det finnas öletiketter från Sandbacka Bryggeri.

Enligt informationen från Närke fick bryggerierna dessvärre inte bjuda de den besökande allmänheten på öl utan gästerna fick nöja sig med kaffe. I Sverige går det tydligen inte för sig att bryggerier i sådana

Forts. s. 4



redföranden har ordet!

Tungelsta i juni 2010.

Bäste läsare!

Som nog alla våra samlande medlemmar känner till, så besökte vår förening Oppigårds Bryggeri i Ingvallsbenning (Hedemora) den 8 maj. Mer om detta besök på annan plats.

Jag vill framföra Bryggeriklubbens och de närvarandes stora TACK för ett mycket trevligt besök till Björn, Sylvia och Christoffer som tog mycket väl hand om oss.

Björn Falkeström är en mycket engagerad person som nyligen skrev en artikel om "Det Svenska Ölundret" på www.newsmill.se/artikel/2010/06/11. Den är mycket läsvärd.

Där finns även en artikel skriven av Mats Nyström, som började sin bryggarbana på Pripps i Sundsvall, där han bl.a. bryggde minst 3 årgångar av Carnegie Årgångsporter, 1997, 1998 och 1999. Efter att Pripps hade lagt ner bryggeriet i Sundsvall den 31 mars 1992, så hamnade Mats på det stora bryggeriet Baltika i St. Petersburg, där han bl.a. bryggde Baltika Porter.

Väl hemkommen till Sverige, arbetar Mats Nyström numera som lärare i bryggteknik på skolan i Ludvika, där en stor del av de anställda på våra "mikro-bryggerier" har lärt sig att brygga gott öl. Mats är även deltidsanställd på Jämtlands Bryggeri i Pilgrimstad.

Jämtlands Bryggeri tänker en vän av ordning. Dit skall vi ju på bryggeribesök i höst. Det var så det var planerat, men detta besök är framskjutet till maj eller september nästa år.

Höstmötet kommer att bli i Eskilstuna den 25 september.

Vi besöker då Eskilstuna Ölkultur, som huserar i det före detta Vapenmuséet (mitt i ån).

De har perfekta lokaler för sammankomster av det slag som vi eftersträvar.

Har vi tur, så kan vi på söndagen den 26, även besöka Arboga Bryggerimuseum.

På tur att besöka är – förutom Jämtland-, Dugges och Ocean i Göteborg, Sigtuna Brygghus, Mora Bryggeri, Helsinge Ångbryggeri samt ett och annat mikrobryggeri, innan det är dags för återbesök till Gamla Slottskällan och fler andra av våra stödjande bryggerier.

Strålände tider...Härliga tider.

Med bästa sommarhälsningar.....

Aron

Redaktörens spalt...forts från s. 2

sammanhang bjuder besökarna på öl.

Närkes Kulturbryggeri är liksom Sandbacka Bryggeri medlemmar i Föreningen Sveriges Småbryggerier. Föreningen har 21 små ölbryggerier som medlemmar, bryggerier som tillverkar öl i egen regi med egen hand. För 15 år sedan fanns bara sex bryggerier i Sverige, så det har skett en fantastisk utveckling. Det jag nu har skrivit har jag hämtat från Närke Kulturbryggeri.

Den 9 april fick jag från samma källa veta följande som bör intressera samlade medlemmar. Bryggeripersonalen höll då på med att förbereda sig för avresa till Linköping där "Linköping Beer Expo" skulle gå av stapeln i Folkets hus lördagen den 10 april. Förutom öl, bardisk, ölkranar, verktyg, kolsyretuber m.m. skulle man ta med sig några saker till försäljning: Nya ölglas med tryck "nä - inget blask" (6-pack 200 kr), T-shirts (200 kr), affischer (25 kr) och knappar/badges (10 kr). Dessa saker går också att köpa i bryggeriet.

Enligt information från Närke den 1 maj hade Linköping Beer Expo varit en riktig höjddare. De andra småbryggerierna som varit

representerade var Nils Oscar Company, Nynäshamns Ångbryggeri, Oppigårds Bryggeri, Sigtuna Brygghus, Gamla Slottskällans Bryggeri och Strömsholms Brygghus. Bildgalleri och tidningsartiklar från festivalen finns på <http://www.beerexpo.se>.

Det får räcka för denna gång med information från Närke. Jag vill bara nämna att jag hämtat artikeln av Björn Falkeström som jag publicerar i bladet från Närke. Och det var innan jag visste att Sören skulle informera om den i sin spalt.

Kanske Föreningen Sveriges Småbryggerier snart kommer att få en ny medlem. Enligt en tidningsartikel som jag har hittat och som jag publicerat i bladet finns tydligen lång framskridna planer för Leuftstabruk Bryggeri AB på att kommersiellt brygga öl i bruket.

Det historiska materialet i detta blad (från Flaskposten) har tillhandahållits av Sören. Sista sidans öletiketter har som vanligt tillhandahållits av Henrik Unnerbrant.

Det var allt för denna gång. Vi hörs igen efter sommaren och ses väl i höst i Eskilstuna?

Jag önskar alla läsare en trevlig sommar.
Redaktören

Ändringar i medlemslistan

- 89. Erik Brorsen, utgår som medlem
- 95. Patrik Berglund, ny adress: Bergslagsvägen 125 D, 730 30 Kolsva, tfn 0221-517 19
- 121. Timo Halmetoja, ny E-post: timo.halmetoja@dnainternet.net
- 194. Michael och Marianne Buus, ny adress: Parcelvej 12, DK-6580 Varndrup, Danmark
- 206. Kim Lindberg, utgår som medlem
- 208. Ny medlem: Olle Göthlin, Trestegsgatan 13, 722 41 Västerås, tfn 021-12 59 92, 070-380 20 87, E-post olle.gothlin@hotmail.com
Samlarområden: Svenska ölglas, skyltar och annan bryggerikuriosa.



Bryggeriklubben och Oppigårds



Bryggeribesök, extra medlemmöte. auktion & bytesmöte 8 maj 2010

Den 8 maj var det dags för ytterligare ett av Bryggeriklubbens bryggeribesök. Den här gången skulle Oppigårds Bryggeri i Hedemora besökas.

Vi var sammanlagt 30 personer, medlemmar, en blivande medlem en anhörig och en särskilt inbjuden, som samlades på Hedemora vandrarhem för att anträda resan i chartrade bussar till bryggeriet som ligger en bit från stadens centrum.

Vi togs emot på "lagårdsbacken" av bryggeriägaren Björn Falkeström. Bryggeriet är beläget på en jordbruksfastighet som är Björns föräldrahem och som har varit i hans släkts ägo sedan mitten av 1700-talet. Brygghuset.

Björn berättade redan ute på gården att så sent som måndagen för vårt besök hade en ny lokal, en besöksavdelning tagits i bruk. Det var nästan svårt att se i vilken av alla byggnader, de flesta gamla ekonomibygnader, som denna lokal var belägen i.

Vi fick sedan komma in i den nya, moderna besöksavdelningen. I den fanns en lång bardisk och flera långa bord där vår middag sedan skulle serveras.

Vi fick sedan prova i stort sett alla sorter som bryggeriet tillverkar. Ölen serverades av Björn med fru Sylvia och bryggaren Christoffer. Från Björn fick vi mer information om bryggeriet.

Det hade tagit i stort sett åtta år att färdigställa bryggeriet. I allt väsentligt hade Björn och hans familj gjort allt själv. Detta hade naturligtvis hållit

investeringskostnaderna nere.

Första året bryggeriet börjat producera starköl försäljning på Systemet, restauranger och pubar eller 2004 hade 8 000 liter producerats. Nu produceras närmare 400 000 liter per år. De största produkterna är Golden Ale (125 000 liter per år), Single Hop Ale och Slätteröl. Det är i huvudsak ale som bryggeriet tillverkar.

Personalen består inklusive Björn och hans fru normalt av fem personer, vid toppar kan sex personer vara i gång.

Vi fick sedan göra en intressant rundvandring i bryggerilokalerna som leddes av Björn. Under rundvandringen fick vi ställa frågor och fick vi mer information.

Efter rundvandringen blev vi i den fräscha besöksavdelningen serverade en väldigt god middag, tillagad av Sylvia. Sylvia och Christoffer såg till att vi kunde skölja ned maten med olika sorter välsmakande öl.

Sedan Sören överlämnat blommot och standar till Björn som tack för det mycket trevliga bryggeribesöket var det mycket nöjda deltagare som tog plats i bussarna för återfärd till vandrarhemmet.

På vandrarhemmet vidtog det extra medlemmötet. Därefter följde en auktion och ett för många givande bytesmöte. (strelsemötet hade avverkats redan före bryggeribesöket)

Vi tackar Sören för ytterligare ett välarrangerat och trevligt bryggeribesök.

OG

Deltagare i Hedemora:

Martin Andersem
Per Berggren
Patrik Berglund
Bengt Borg
Sören Borgström
Lennart Edvarsson
Ove Grip
Olle Göthlin
Mikko Hovi
Magnus Kalrsson

Rickard Laisfeldt
Uno Lillevars
Krister Martis
Hans-Göran Nilsson
Kjell Nilsson
Magnus Nordström
Arne Persson
Svend Petersen
Veikko Roos
Jörgen Sand

Inmar Strannevik
Per-Olof Ström
Siv Ström
Roger Svensson
Per Söderberg
Torbjörn Söderberg
Björn Sörgaard
Bo Tomasson
Hans-Lennart Ullström
Henrik Unnerbrant













Styrelsemöte för Bryggeriklubben På Hedemora vandrarhem 2010-05-08

Närvarande: Sören Borgström	Ordförande
Ingmar Strannevik	Vice ordförande
Rickard Laisfeldt	Kassör
Ove Grip	Övrig ledamot
Roger Svensson	Sekreterare

1. Mötets öppnande.

Mötet öppnades av ordförande Sören Borgström som hälsade alla välkomna.

2. Kallelse till mötet, godkännande.

Kallelsen till mötet godkändes.

3. Dagordningens godkännande.

Dagordningen godkändes.

4. Val till mötesfunktionärer och protokollsjusterare

Till mötesordförande valdes Sören Borgström och till mötessekreterare valdes Roger Svensson
Ove Grip utsågs till att justera protokollet.

5. Medlemssituationen.

Följande har begärt utträde ur föreningen Kim Lindberg, Urban Azelius, Björn Sernerud, Christer Lööw.

Vidare framkom det att många medlemmar är sena med att betala medlemsavgift.

6. Kassa rapport.

Rickard meddelade att klubben har ca 20 000 i kontanta medel.

7. Rapporter.

Sören berättar att han varit ute på 2 turer, en tur gick norrut, där besökte han bland annat Zeunerts Bryggeri, Jämtlands Bryggeri AB och Camp Viking angående kommande höstmöte, han berättade också att Mora bryggeri var klar med sin utbyggnad. På resan söderut besökte han Grebbestad Bryggeri, Ocean-Bryggeriet, Ahlafors Bryggeri AB, Carlsberg Sverige, Krönleins Bryggeri AB, Två Bryggare i Tomelilla och Åbro Bryggeri.

Han passade även på och titta in på SM i Hembrygging som pågick i Göteborg.

Ove informerade om att det var småbryggeriernas dag i dag 8/5.

Ingmar överlämnade 10 nya standar som han beställt och visade upp pinsen från Oppigårds Bryggeri.

8. Ove och Sörens fortsatta uppdrag.

Sören berättade att han och Ove kommer att fortsätta ett år till sedan avgår de.

9. Det extra medlemsmötet.

I dag kommer vi att ha ett extra medlemsmöte, där kommer ett nytt förslag till nya stadgar att avhandlas samt förslag till ändrat verksamhetsår att tas upp.

10. Nya och övriga frågor.

Det har visat sig att i Uppsala finns hembryggare som använder sig av namnet Bryggeriklubben, Sören har kontaktat dom och dom kommer att byta namn.

Vidare har Jan Andersen röstats in i klubben på rekommendation av Sören.

Ove har slut på stora kuvert så han kommer och beställa 3000 nya.

Sören redovisade omröstningen av årets etikett som utföll följande

1 Mariestads Höstbrygd på 37 poäng.

2 Grebbestad Kôbbeöl 31 poäng.

3 Ocean Eko Julöl 30 poäng.

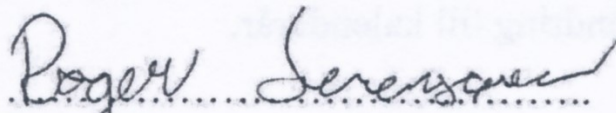
4 Gotland Wisby Julbrygd 24 poäng.

5 Nynäshamns Ekholmen 18 poäng

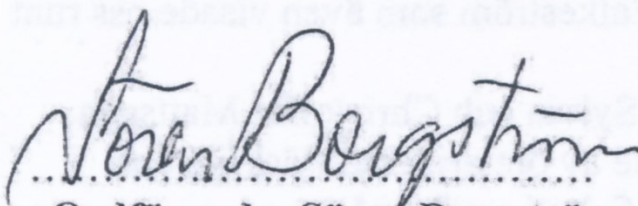
6 Carlsbergs Falcon Påskbrygd och Sigtuna Easter Booster 16 poäng.

11. Avslutning.

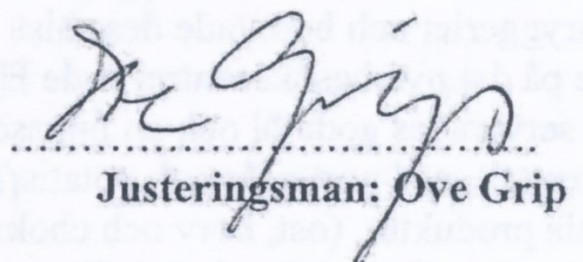
Ordföranden tackade för visat intresse och avslutade mötet.



Mötetssekreterare: Roger Svensson



Ordförande: Sören Borgström



Justeringsman: Ove Grip

Protokoll fört vid extra medlemsmöte På Hedemora vandrarhem 2010-05-08

1. Mötets öppnande.

Ordförande Sören Borgström öppnade mötet med att hälsa alla välkomna och förklarade mötet öppnat.

2. Godkännande av Kallelse till mötet .

Mötesdeltagarna godkänner kallelsen till mötet.

3. Dagordningens godkännande.

Dagordningen godkänns.

4. Val av mötes ordförande och sekreterare.

Till mötesordförande valdes Sören Borgström och till mötessekreterare valdes Roger Svensson och till justeringsman valdes Ove Grip.

5. Förslag till nya stadgar för bryggeriklubben.

Sören läste upp förslaget till nya stadgar och mötet antog det nya förslaget.

Det kommer även att tas upp på höstmötet, (det blir även en röstning till).

Om man ska ändra stadgar och verksamhetsår så måste det röstas genom på 2 efter varandra följande medlemsmöten.

6. Förslag till ändrat verksamhetsår.

Mötet röstade ja till ändrat verksamhetsår, även denna fråga kommer att tas upp på höstmötet. Förslaget gäller ändring till kalenderår.

7. Dagens bryggeribesök.

Vi hälsades välkomna till Oppigårds Bryggeri av Björn Falkeström som även visade oss runt på bryggeriet och berättade dess historia.

Inne på det nya besökscentret hade Björn hjälp av sin fru Sylvia och Christoffer Mattsson.

Där serverades goda öl och en fantastisk middag bestående av ölmarinerad fläskfilé och porterstek med portersås och potatisgratäng. Till efterrätt fick vi smaka på lokala produkter, (ost, korv och chokladpraliner smaksatta med öl.)

Bryggeribesöket på Oppigårds Bryggeri var en riktig höjdpunkt.

8. Höstmötet i Pilgrimstad och Gällö.

Sören berättar att vi ska bo på i stugor på Camp Viking i Gällö och att det ligger ca 15 km från Pilgrimstad. Datum för höstmötet är den 9 oktober men kan komma och ändras då personen som var planerat att ta emot oss är sjukskriven.

9. Nya och övriga frågor.

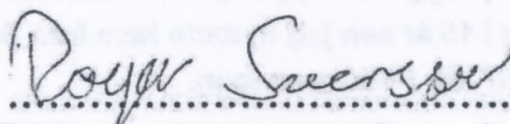
2 nya medlemmar presenterades Olle Göthlin och Jan Andersen.

Vidare har Per-Olof Ström önskemål om att Sören ska bistå den nya ordföranden. Sören påpekar att det är minst lika viktigt med ny redaktör som ordförande, så det gäller för valberedningen att ta fram bra alternativ till nya styrelsemedlemmar.

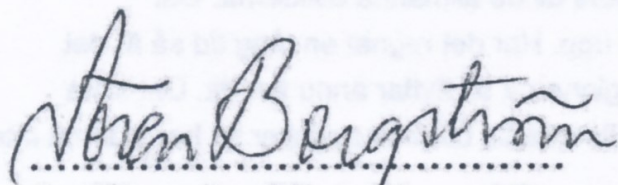
10. Avslutning.

Sören tackar för visat intresse o förklarar mötet avslutat.

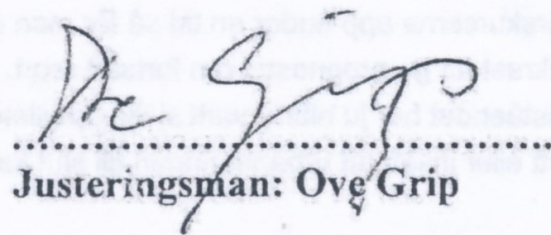
Vid protokollet



Mötets sekreterare: Roger Svensson



Ordförande: Sören Borgström



Justeringsman: Ove Grip

Auktion på Vandrarhemmet i Hedemora 2009-09-19

Som brukligt är numera så hölls en mindre auktion vid bryggerimötet .
Sören Borgström höll i klubban och skötte detta uppdrag med bravur.

Vid Auktionen Hade följande personer skänkt olika saker:

Sören Borgström

Ove Grip

Kjell Nilsson

Auktionen inbringade 1980 Kronor och klubben fick in 730 kronor i provision.
Stort Tack till alla som bidrog till att det blev en rolig Auktion.

BJÖRN FALKESTRÖM OM DET SVENSKA ÖLUNDRET

Oppigårds: Jag brygger vårt öl i morfars gamla smedja

Publicerad: 2010-06-11, Uppdaterad: 2010-06-11

På 1960-talet fanns i vår trakt sågverk, sulfittfabrik, konsum, skola årskurs 1 till 6, Bergströms Livsmedelsaffär, bensinmack, åtta mjölkbönder, skomakare, fotbollslag. Vid den tiden var Ingvallsbenning och Turbo en av kommunens viktigaste arbetsplatser. Jag vet inte hur många som arbetade och bodde här då men det var ju ändå så att många jobbade här som bodde utanför byns område. Utvecklingen var så stark att man hade långt gångna planer på att göra en helt ny vägsträckning med bättre bärighet. Idag finns nästan ingen av den verksamhet kvar som jag nyss räknade upp.

OM FÖRFATTAREN:

Björn Falkeström är grundare av Oppigårds bryggeri.

När jag senare flyttade till Uppsala för att plugga på universitetet var jag medlem vid V-Dala Nation. Vi var många ungdomar från Hedemora som pluggade i Uppsala. Efter studietiden jobbade jag i Stockholm i några år. Idag när jag bott här i Ingvallsbenning i 15 år sen jag flyttade hem från Stockholm vet jag inte om någon annan Hedemorastudent som har flyttat "hem" till Hedemora igen.

Vi människor verkar ha svårt att se framtiden an utan att starkt påverkas av de allmänna åsikterna. Går börskurserna upp under en tid så får man oftast rådet att de fortsätter gå upp. Har det regnat en lång tid så är det säkrast att ge prognosen om fortsatt regn. Och finns framtiden i tillväxtregionerna så flyttar ännu fler dit. Det sista påståendet har ju hittills varit självuppfyllande. Medans vi har lärt oss att finansiella bubblor spricker så har vi ännu inte sett eller insett att urbanseringen till slut kanske också får en baksmälla.

Storstadskommunerna klagar över att dom får hålla oss landsortskommuner under armarna med sk. Robin Hood skatt. Jag anser att det är vi utanför storstäderna som försörjer dom med något att göra. I huvudsak ligger Sveriges basindustri utanför de största befolkningscentra. Utan skog, vattenkraft, gruvnäring och annan basindustri skulle det inte finnas så mycket att administrera eller marknadsföra i storstädernas högskolor, offentliga myndigheter och storbolagens huvudkontor. Men framför allt har vi försörjt storstädernas möjlighet till tillväxt med befolkning sedan allra första början.

Därför är det dax att betala tillbaka till oss på landsbygden i form av att återupprätta vägar, avlopp, elnät och kommunal service. Det finns många fördelar med att driva verksamhet ute i Sveriges vackra landsbygd men då måste vi kunna känna oss trygga i att lastbilar kan leverera till och från vårt bryggeri och att det t ex finns elström om vi vill utöka verksamheten lite till. Det är inte en självklarhet idag. Jag brukar säga att vi i princip klarar oss utan offentlig hjälp med sådant som vi kan påverka eller åtgärda själva. Men vi kan inte bygga egna elnät och vägar. Det måste den offentliga sektorn finansiera. Sen får vi vara med och betala för nyttjandet. Men nyttjandet är ju kollektivt.

Oppigårds Bryggeri har idag fem anställda. Genom de personer vi rekryterat till företaget har vi medverkat till att tre personer har flyttat in till Hedemora kommun. Det visar ju faktiskt att vi som företag till och med kan påverka urbaniseringen själva. Men vi kan inte bygga vägar och elnät på egen hand. Hjälp oss!

Likväl som infrastrukturen försämras och skapar frustration skapar närheten till naturen och historien en styrka både inom företaget och ut mot kunderna. Vi har enklare att hitta lösningar på vardagliga problem då vi ofta har gott om utrymme och framför allt nära till hjälp från grannar, familj och det lokala lilla samhällets naturliga och starka nätverk av kontakter inom de flesta av branscher man kan behöva. Vi bor i en liten kommun med korta kontaktvägar där alla kan känna alla man behöver. I det lilla samhället kan man inte heller gömma sig bakom anonymitet. Vi ser det som en stor

styrka och arbetar helt öppet mot alla de kunder och andra intressenter vi är så beroende av. Jag brukar säga att om någon till och med vill ta del av våra recept på våra olika öl så är det smickrande.

Oppigårds Bryggeri - början på en tradition

I min släkt finns det inga gamla bryggartiditioner. Eller så har vi just det. Förr i tiden fanns ett brygghus i varje bondgård och humle och korn odlades likaså överallt. Även om vi inte bryggde öl på gården när jag var liten så lagades nästan all mat hemma av de råvaror vi själva odlade, födde upp eller nedlade vid jakt. Mina föräldrar hade får. Nötkött köptes aldrig. Vi köpte smör, salt och hårt bröd om man överdriver lite. Men bara lite.

Men alla traditioner har alla haft sin början. Jag tog över en smedja som min morfar flyttat till gården 1929.

Smedjehuset användes dess för innan till linberedning på en annan plats i byn. Förr i tiden återavände man allt till det verkligen var slut. Smedjan är nu brygghus och där bryggs all den öl vi tillverkar. Vi började bygga bryggeri och tradition för snart 15 år sedan. Första tillverkningsåret 2004 sålde vi 8000 liter. Idag är vi ett av Sveriges största småbryggerier. 2010 brygger cirka 450.000 liter öl.

Just närheten till historien är viktig. Den är viktig för mig som driver företaget. Det ger mig styrka och perspektiv på det man sysslar med. Det ger förhoppningsvis även kunden trygghet i att vår släkt verkat på gården sedan 1700 - talet. Vi kommer inte att sticka iväg för några kortsiktiga vinster. Livet och utvecklingen byggs inte av snabba lösningar. Allt tar sin tid.

Hur byggs kvaliteten i varumärket.

Grunden i all framgångsrik livsmedelsproduktion måste grundas på produktens egna kvalitet. Inte på yttre marknadsföring. Det är själva produktens kvalitet som måste utgöra allt väsentligt i företagets marknadsföring. Det är det som är den väsentliga drivkraften bland oss småskaliga livsmedelsproducenter och det är därför vi gör stor skillnad i det helt dominerade och likriktade mat- och dryckesutbud som vi har idag på marknaden. Vi har förmånen att kunna distribuera och sälja våra produkter på Systembolaget. Systembolaget har en monopolställning på den svenska alkoholmarknaden i detaljistledet och har inte samma vinstintresse som den övriga livsmedelshandeln. Det möjliggör att svenska konsumenterna har ett överlägset produktutbud att välja mellan, även ute på landsbygden.

På en konkurrensutsatt marknad är jag övertygad om att vi hade blivit bortplockade från hyllorna tillförmån för mer kapitalstarka aktörer som lägger mer pengar på reklam än på produktens innehåll. Så är ju fallet med övriga förädlade livsmedel som säljs i detaljhandeln där EMV (egna märkesvaror) helt dominerar utbudet hos ICA, Hemköp och COOP. Detaljhandeln som idag styrs av ett fåtal aktörer måste ta ett större ansvar för mångfald av svenska livsmedel, särskilt de produkter med stort förädlingsvärde och eget varumärke.

Den slutliga frågan blir ju varför kan Systembolaget erbjuda oss konsumenterna ett så varierat och brett utbud av produkter med ett rikstäckande butiksnät på ett mycket effektivt sätt när så stora aktörer som ICA med flera inte klarar av det på den övriga livsmedelshandeln?

Jag tror och hoppas att vi kommer att få svaret per automatik inom inte allt för lång tid. EMV kommer att vara en parentes i livsmedelshistorien. Konsumenterna efterfrågar hela tiden mer varor där det är lätt att förstå tillverkningen och ursprunget. Man vill känna att man har en relation till den produkt man väljer att konsumera och den producent man väljer sina varor från. Fram växer livsmedelsbutikskedjor som är fristående de stora grossistrelseerna. Här kommer nya och äldre svenska varumärken inom livsmedel med kvalitet att ta marknadsandelar. Sveriges småbryggerier är ett bra exempel på det.

Föreningen Sveriges Småbryggerier bildades 2008

Vi är idag 21 bryggerier som är medlemmar i föreningen. Det minsta bryggeriet kanske brygger mindre än 5000 liter per år. Det största bryggerier cirka 700.000 liter. Fortfarande väldigt små volymer i bryggerisammanhang. Men småskaligheten gör det möjligt att erbjuda helt andra smakupplevelser än de stora bryggerierna kan. Vi kan just därför att vi är intresserade och att vi är små. Vi kan erbjuda nya produkter i liten skala och sedan växa i takt med att efterfrågan växer. Och den växer. Varje år tillkommer ytterligare några nya bryggerier i Sverige. Tillsammans kanske vi bara har två procent av ölmarknaden. Så tillväxtpotentialen är stor.

Tillsammans kan vi småbryggerier bättre föra ut vårt budskap och göra vår röst hörd. Därför är bildandet av föreningen viktig.

“ÅRETS ETIKETT 2009

Omröstningen till årets etikett 2009 fick 36 medlemmar att avge röster/poäng - sammanlagt 216 poäng. Segrade gjorde



Följande sju etiketter fick flest poäng:

1. Mariestads Höstbrygd	37 p
2. Grebbestads Kôbbeöl	31 p
3. Ocean Eko Julöl	30 p
4. Gotland Wisby Julbrygd	24 p
5. Nynäshamns Ekholmen	18 p
6. Carlsberg Falcon Påskbrygd	16 p
Sigtuna Easter Booster	16 p

Without question, the greatest invention in the history of mankind is beer. Oh, I grant you that the wheel was also a fine invention, but the wheel does not go nearly as well with pizza.

--Dave Barry

Beer: Helping ugly people have sex since 1862.

--Unknown

Arbetsbladet lördag 5 juni 2010

Anders ska börja sälja öl från Lövsta

LÖVSTABRUK

Vatten, jäst, malt och humle.**I Lövstabruk väcks gamla traditioner till liv.****Snart ska öl bryggd vid bruket börja säljas.**

- Till vinterns julbord ska man nog kunna dricka vårt öl.

Det säger Anders Holmstedt - en av personerna bakom det nybildade aktieföretaget Leufstabruk bryggeri AB.

Tillsammans med övriga entusiaster i Lövstaölets vänner har han bildat ett aktieföretag - där 150 personer köpt in sig. Målet är att börja sälja ölen kommersiellt.

I elva års tid har Anders och hans kamrater försökt hålla liv i bryggandet av öl på orten. Men traditionen går längre tillbaka än till 1999. Redan 1768 byggdes ett mälteri för att få malt till brygning av öl.

På den tiden togs vatten från Bruksdammen. Förvisso finns tankar på närproducerade ingredienser - men för Anders Holmstedt kommer kvaliteten

på råvarorna i första hand.

- Att jästen är riktigt bra kan vara det viktigaste. Är den av dålig kvalitet blir smaken inte bra. Blir det fel med humlen så behöver det inte bli sämre, snarare en annan smak.

6 000 liter första året

Ursprungligen bryggdes Lövstaölet i bryggeriet på herrgården. I dag håller föreningen, och även det kommande företaget, till i en av de intilliggande byggnaderna. Utrymmet är blygsamt men tillräckligt för att brygga de 6 000 liter som planeras första året.

- Vi är ett mikrobryggeri som börjar i liten skala. På sikt vill vi ha en anställd.

Men när kvantiteten är begränsad hoppas Anders Holmstedt att de ska kunna lägga krut på att ölet blir av god kvalitet.

Medan de stora svenska bryggerierna kan göra 70 000 liter per sats planerar bryggeriet i Lövstabruk att göra 400 liter per sats. Vilket gör att de kan vara noggrannare.

- Det skulle även de stora

bryggerierna kunna vara. Men då skulle deras öl också vara dyrare än den är i dag. De har en annan priskonkurrens och målgrupp.

Små bryggerier blir allt vanligare och mer sällsynta ölsorter syns allt oftare på Systembolagets hyllor. På sikt hoppas även Anders Holmstedt att de kan sälja sina drycker på systemet. Men på kort sikt ska leveranserna ske till krogarna vid de uppländska vallonbruken.

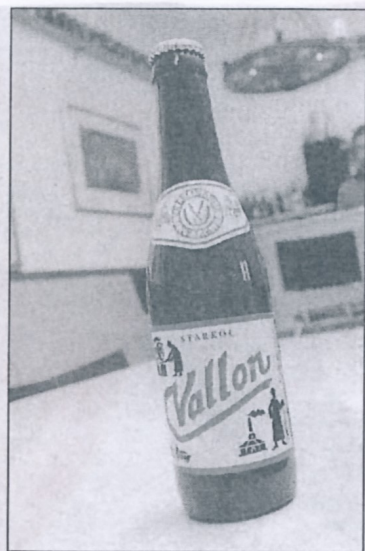
Bryggeriet planerar att sälja flera sorters öl - till att börja med startar de med vallonöl. Redan i dag säljs vallonöl på bruken, tillverkad i Belgien. Men när det nu ska sluta bryggas öppnar det för ölen från Lövstabruk.

- Vi kommer att använda en belgisk jäst som ger en speciell smak. Det är ett halvmörkt öl. Jag tycker att det passar till det mesta.

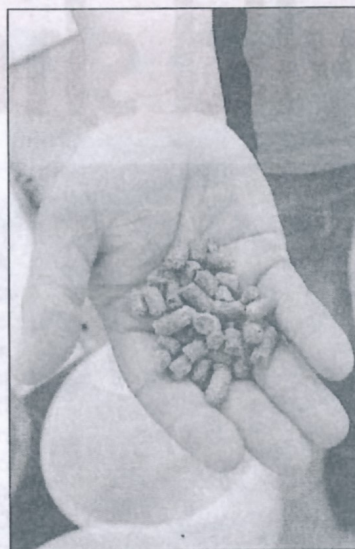


Jacob Hilding

Tel. 0293-126 68
jacob.hilding@
arbetarbladet.se



VALLONÖL. Till att börja med ska Leufstabruk bryggeri AB brygga vallonöl. På sikt kan det bli fler sorter. Foto: Jacob Hilding



HUMLE. Bidrar med smak och beska. Foto: Jacob Hilding

