

BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 3 - 2010



Innehåll 2010 nr 3

- Redaktörens spalt 2
- Ordföranden har ordet 3
- Vilka drycker svalkar sig svenskarna med? 5
- Många törstiga strupar i juli 5
- Provmakningen viktigt moment i bryggerinäringen 6
- Världens starkaste öl – en bisarr historia 9
- Ny medlem 9
- Små bryggerier vill sälja öl 10
- Det handlar om (6 000) öletiketter 12
- Före kontrollstyrelsen. Ölprovning i forna tider 13
- Sverige gör den bästa oktoberölen 15
- Jäsande utmanare 16
- Felmärkt öl återkallas 18
- Spendrups ökar lageryta 18
- Världens största fest firar 200 år 19
- Smakfullt på Nordjylland 20
- Carlsberg över förväntan 20
- Oppigårds nyhetsbrev 21
- Systembolaget – pressmeddelande 2010-05-17 21

- 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!

Det är valtider och jag är engagerad i valarbetet. Det är inte så att jag sitter i någon valstuga eller på ett annat sätt propagerar för ett speciellt parti. I det arbete jag gör måste man vara helt neutral. Jag sitter nämligen varannan dag i en lokal och tar emot förtidsröster. Och på valdagen ska jag sitta i en annan lokal och ta emot vanliga röster. Jag skriver denna spalt före valdagen.

Varför börjar jag då min spalt med att tala om valet? Jo, det är därför att det i en viss fråga inte finns något val. Ölen blir dyrare oavsett vilket block som vinner. Både alliansen och de rödgröna vill höja alkoholskatterna inklusive ölskatten. Trots att effekten kan bli ökad gränshandel och att den svenska bryggerinäringen varnar för att svenska

ölproducenter kan slås ut. Det lutar åt att jag ska rösta blankt den här gången.

S.k. gårdsförsäljning har varit på tapeten igen. Centern vill enligt en uppgift i Svenska Dagbladet den 13 augusti ge svenska vinodlare (och, får man hoppas, småbryggerier) en chans att direkt i egen regi få sälja sina produkter till hågade kunder. Och de svenska småbryggerierna håller med. De vill få tillstånd att sälja öl i anslutning till sin tillverkning. Läs mer om detta i en artikel i medlemsbladet.

Nyssnämnda artikel är en replik på en artikel i samma tidning den 11 augusti där en ohelig allians av Europaparlamentariker från V, FP, KD och S (frågan skär tydligen över partigränserna) hävdar att gårdsförsäljning skulle strida mot EU-regler. Att införa möjligheter till gårdsförsäljning skulle dessutom enligt artikelförfattarna medföra risk för att det svenska alkoholmonopolet inte

Forts. s. 4



ordföranden har ordet!

Tungelsta i september 2010.

Bäste läsare!

När jag skriver detta, har det gått 2 dagar "över tiden" för att anmäla sig till årets höstmöte och det sista årsmöte som kommer att vara av tradition på hösten. Orsaken till detta är att vi kommer att ändra verksamhetsåret till kalenderår, något som borde ha skett för många år sedan. Vi tar nu i Eskilstuna samma beslut som togs på det extra medlemsmötet i Hedemora den 8 maj.

Till mötet i Hedemora var vi 30 deltagare och det var något av ett bottenrekord. Om man sedan adderar detta till antalet samlade medlemmar som röstade på "Årets Etikett 2009" - 36 st. -, så var även detta långt under det önskvärda. Det ser ut som att vi kommer över gränsen med 30 deltagare till årets historiska höstmöte.

Eskilstuna Ölkultur är medlem i föreningen Sveriges Småbryggerier och är unikt på flera sätt. De som brygger och leder ölkulturen började som hembryggare och har deltagit i åtskilliga hembryggarträffar (tävlingar). De har även fått brygga på den bryggutrustning som Sven Löfgren på Mälarbryggeriet köpte från firma 4 Ingredienser i Örebro och som han själv inte använde. När sedan erbjudandet från Eskilstuna Kommun om att hyra det före detta vapenmuseet kom så köpte man helt ny bryggutrustning - från topp till tå. Föreningen Eskilstuna Ölkultur har nu ca. 2 000 medlemmar som träffas för att dricka öl, äta mat och att ha ett stort kulturutbud.

Jag är helt säker på att det blir ett mycket trevligt besök på "ölkulturen".

När det sedan kommer till årsmötet, så kan det vara det sista för mig som ordförande. Det beror på om jag blir omvald som ordförande eller inte.

Ove Grip och jag har kommit överens om att ställa upp som redaktör och ordförande för ännu en period som då kommer att vara 16 månader.

De som är samlade medlemmar, måste nominera nya personer till dessa poster nu i Eskilstuna eller vid nästa årsmöte på våren 2012.

Jag önskar er alla en bra fortsättning på året 2010.

Aren

Redaktörens spalt...forts. från s. 2
skulle kunna bevaras.

Enligt artikeln skulle tillståndet av inhemska producenter av alkoholdrycker, men inga andra, att få sälja från egna butiker vara ett skolexempel på hur det inte får gå till på EU:s inre marknad. Ett enskilt land får inte diskriminera utländska producenter eller företag.

Här är dock enligt min mening Europaparlamentarikerna ute och cyklar. Det skulle naturligtvis inte bli så att stora ölproducenter skulle få öppna egna butiker på sina stora bryggerianläggningar utan det ska naturligtvis vara fråga om just gårdsbryggerier, typ Oppigårds Bryggeri, som inte skulle sälja ut från egna butiker de ska få sälja öl från sina bryggerier. Om ett utländskt företag skulle starta ett litet bryggeri i Sverige skulle det företaget också få slja öl därifrån och det skulle inte bli fråga om någon diskriminering.

Nog om detta och över till något helt annat. Sista veckan i juli tillbringade jag och min fru i Sorrento i Italien. Sorrento är en liten stad med knappt 20 000 invånare på Italiens västkust strax söder om Neapel. Jag hyste förhoppningen att det skulle finnas ett bryggeri i staden, men så var inte fallet. Så det blev bara avblötta etiketter av Nastro Azzurro, Peroni och Poretti att ta med hem. Trots det så var det en lyckad resa.

Innan vi åkte till Italien tog jag och min fru en dag en biltur till Hälsingland. När vi passerade Ljusne passade jag på att besöka Helsinge Ångbryggeri som numera håller till där. Där fick jag lite Pilsener- och svagdicks-etiketter och jag kunde köpa en kartong med 12 flaskor svagdricka à 12,95. Jag fick också veta att bryggeriet, förutom Helsinge Pilsener och dito Rököl (som jag smakat på Bishops Arms), nu tillverkar även Helsinge Dunkel och Helsinge Veteöl på fat. Jag köpte även en vacker 0,3-literssejdel för 32 kr exklusive moms. Innan vid lämnade bryggeriet överlämnade jag det senaste medlemsbladet till bryggaren Peter och föreslog att han skulle bli medlem i Bryggeriklubben. Peter skulle tänka på saken.

För att fylla ut spalten lite grann passar jag på att publicera två etiketter som jag har haft mycket länge utan att kunna få fram var de

kommit ifrån - bryggeri och land. Förra gången jag hade med en etikett i min spalt fick jag genast svar från flera medlemmar. Jag hoppas på samma tur denna gång.

Det historiska materialet i detta blad har tillhandahållits av vår ordförande. Färgkopiorna av de intressanta etiketterna på sista sidan har tillhandahållits av Henrik Unnerbrant.

Avslutningsvis vill jag önska alla läsare en skön höst, kanske med besök på mässan vid Nacka strand. Ni samlade medlemmar ställer naturligtvis upp och kommer till Eskilstuna den 25 september. Vi ses där.

Redaktören



CECILIA GIERTTA är vd för Sveriges Bryggerier som jublar åt sommarvärmen. Hettan gör att försäljningen av läsk, vatten, öl och cider slår rekord när folk är på jakt efter svalka. SvD måndag 26 juli 2010



Cecilia Gierdda, vd för Sveriges Bryggerier, gläds åt värmeböljan över hela landet.

Vilka drycker svalkar sig svenskarna med?

-Vi blandar mycket. Men det är framförallt kolsyrat mineralvatten, lättöl och mellanöl. Ölen köper vi från Systembolaget men även gränshandeln står för en del.

5
frågor

Kan man jämföra med tidigare år?

-Det är en av de bästa månaderna på flera år, försäljningsmässigt. Jag minns inte när vi hade värmebölja över hela landet samtidigt. Förra sommaren hade vi en fantastisk

sommar i Stockholm, men det är många år sedan vi har haft det så varmt som nu.

Vad släcker du törsten med helst?

-Jag dricker mineralvatten, gärna smaksatt. Jag brukar ha olika smaker till olika maträtter. Det är roligt att plocka fram det som passar.

Ser ni några trenderbrott?

-Flera bryggerier har tagit fram nya smaker på mineral- och källvatten inför sommaren. Det har tagits emot oerhört positivt av konsumenterna. Loka har till exempel tagit fram flera afrikanska smaker och Ramlösa har bland annat en rabarbersmak.

Hur påverkar hettan branschen?

-Sommaren är generellt vår bästa försäljningsperiod. De senaste fyra veckorna har vi haft fantastiska försäljningsiffror.

NEGRA EFENDIĆ

08-135284, negra.efendic@svd.se

Profil

Cecilia Gierdda

Ålder: 51 år.

Bor: Stockholm.

Familj: Fyra barn och

två barnbarn, en sambo.

Gör: Vd för Sveriges Bryggerier.

Semester: Befinner sig i Bohuslän och ska vara ledig i några veckor till.

NEGRA EFENDIĆ

SvD Näringsliv onsdag 18 augusti 2010

Många törstiga strupar i juli

Försäljningen av flaskvatten i Sverige nådde under juli i år den högsta nivån sedan i juni 2007, som var den bästa månaden någonsin. Flera kategorier drycker slog försäljningsrekord. Drygt 30 miljoner liter vatten såldes. Mest ökade försäljningen av naturligt kolsyrat vatten, som gick upp med 19 procent. Försäljningen av buteljerat vatten ökade totalt med 17 procent jämfört med i juli i fjol, skriver branschorganisationen Sveriges bryggerier i ett pressmeddelande.



FOTO: JUREK HOLZER

TT

Flaskposten 1962 nr 1

PROVSMAKNINGEN VIKTIGT MOMENT I BRYGGERINÄRINGEN

EN OVANLIG StB-VETERAN HANS YRKE: ATT SMAKA ÖL

I villa Ludvigsberg — Mü gamla disponentbostad — i ett rum som förr varit bryggmästare Adolf Eggströms kök, kvalitetsgranskas nu alla StB-koncernens maltdrycker och även en del av läskedryckerna genom provsmakning.

Att våra maltdrycker genomgår noggranna kemiska och fysikaliska analyser innan de släpps ut i marknaden tror jag att vi alla känner till. Att de undersökningarna också måste kompletteras med den fysiologiska undersökning som går under beteckningen provsmakning förefaller oss väl också ganska naturligt. — Men hur en provsmakning tillgår, och framför allt hur resultaten efteråt bedöms, är vi kanske rent allmänt inte lika införstådda med. För att få mer sakliga uppgifter vände vi oss därför till provsmakningschefen, civ.ing. *Johan Schröderheim* på Tea.

Provsamakningschefen i arbete



På en skylt som var uppsatt på den dörr som ledde till provsmakningsrummet stod »Provsmakning pågår. Tystnad. Rökning förbjuden.» Texten säger en del av det väsentliga. För att kunna genomföra en provsmakning får nämligen provsmakaren inte distraheras av ovidkommande saker. Han bör helst inte ha rökt 1—2 timmar före provsmakningen och får heller inte vara förkyld eller lida av någon infektion eller katarr i mun- och näshålorna. Även mycket lätta infektioner kan i en del fall verka starkt nedsättande, på reaktionsförmågan. Vidare får provsmakaren inte utföra alltför många provsmakningar efter varandra. Smaknerverna och framför allt luktnerverna blir nämligen mycket snabbt uttröttade och upphör då att reagera vid långvarig påverkan.

Vad är härsken?

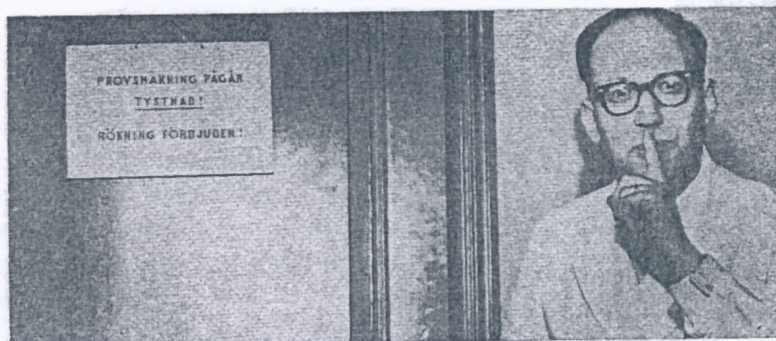
Bland ett stort antal individer finns det alltid några som har en god medfödd förmåga att uppfatta smakdifferenser. Nu räcker det inte enbart med denna naturförmåga — en provsmakare bör också tränas via regelbundna provsmakningar, där han övas att upptäcka och uttrycka differenser som mindre tränade provsmakare inte upptäcker. Han bör lära sig att riktigt beskriva sina smakintryck och att förstå innebörden i den använda terminologin — en detalj som är nog så väsentlig då försöksledarna sedan i sin tur ur omdömen som t. ex. besk, fyllig, härsken osv. skall vidarebearbeta resultaten.

Hur utförs en provsmakning?

En del av dem som har sysslat med de här problemen anser sig ha konstaterat att människan i regel uppfattar lukt- och smaksensationer bäst tidigt på dagen. Vissserligen har man inga direkta bevis för att det är så — men man tar nog oftast ändå hänsyn till detta och förlägger provsmakningarna till någon timme före lunch. I varje fall gör vi det hos oss på StB.

Hr Schröderheim berättar att det är av vikt att provsmakaren sväljer provet långsamt. Det är nämligen så att reaktionen kommer olika snabbt för olika smaksensationer. Om provet därför sväljes alltför snabbt, så hinner man kanske inte uppfatta t. ex. den beska smaken.

9000 provsmakningsresultat på StB sedan år 1934



Bryggeriung. Ingvar Dessel manar tystnad

Provns temperatur är givetvis väsentlig — liksom även sådana faktorer som själva lokalen och provkärlen. Lokalen bör vara luktfri och hålla normal rumstemperatur. Provkärlen — hos oss speciella glas av s. k. ölglastyp — måste vara fullständigt lukt- och smakfria. Trots omsorgsfull diskning så sköljs alltid glaset med vatten strax före provsmakningen.

När det gäller maltdrycker med olika färger används mörka glas. Naturligtvis är proven dolda — vi vet väl alla hur lätt det är att förvillas av en vacker etikett t. ex. Det är väl också detaljer som man tar stor hänsyn till rent försäljningsmässigt. — Men när det gäller att använda sig av provsmakningar som en ren teknisk kvalitetskontroll, exempelvis felsökning, måste man givetvis i så stor utsträckning som möjligt söka eliminera synsinnets inverkan på smak- och luktsinnet.

Hr Schröderheim poängterade också skillnaden mellan provsmakning som analysmetod och den form av smakundersökningar som kan inlemmas i begrepp som marknadsundersökningar osv.

Hur utväljs provsmakarna?

Eftersom i vårt fall provsmakningslokalen ligger i Ludvigsbergsvillan, väljs våra provsmakare ur den grupp som arbetar där. Det skulle rent praktiskt knappast vara möjligt att begära att personal från andra håll inom bryggerierna varje dag tog en tur ut till söder för att provsmaka öl — även om det skulle underlätta arbetet väsentligt. Ju större en provsmakargrupp är, desto säkrare blir nämligen de erhållna resultaten.

För att först få en uppfattning om de olika provsmakarnas förmåga genomgår de en del försöksprovsmakningar. Oftast används då det s. k. triangelprovet, dvs. man serverar på en gång tre prov av vilka två är fullständigt lika. De första provserierna får inte vara för svåra, men efter hand skärps svårighetsgraden. Om försöket upprepas flera gånger får man nämligen en ganska god uppfattning om provsmakarens förmåga när det gäller att bedöma olika smak- och luktkvaliteter. När man samlat tillräckligt material så bearbetas detta sedan enligt en lämplig statistisk metod.

Hur beräknas de erhållna resultaten?

Provsmakningarna kan förekomma som tvåsorts-, tresorts- och flersortsprov. För den rena felsökskontrollen provsmakas hos oss i regel 4 prover av samma ölsort. Ibland anses det dock nödvändigt med 3-sortsprover. — Då proverna kommer från hela koncernen får man nog räkna med minst 6 provsmakserier i veckan — vartill också kommer diverse extra prover.

Och hur bearbetas nu de inlämnade svaren? Det är kanske den del av analysmetoden som lekmannen har svårast att förstå. Vi har redan nämnt att man använder sig av en statistisk metod. Civ.ing. Kjell Bengtsson skriver i sin uppsats om »Provsmakning som analysmetod» i Svenska Bryggareförbundet Månadsblad nr 3—5 1943:

»I själva verket är det så, att då vi vilja draga slutsatser ur en provsmakning, måste vi först beräkna sannolikheten för att resultatet skulle kunna framkomma enbart genom slumpens inverkan. Endast om denna sannolikhet är mycket liten, är det tillåtet att tillmäta resultatet något bevisvärde. Vi ställas därför inför den uppgiften att först taga reda på sannolikheten för att olika provsmakningsresultat skulle ha framkommit enbart genom slump.»

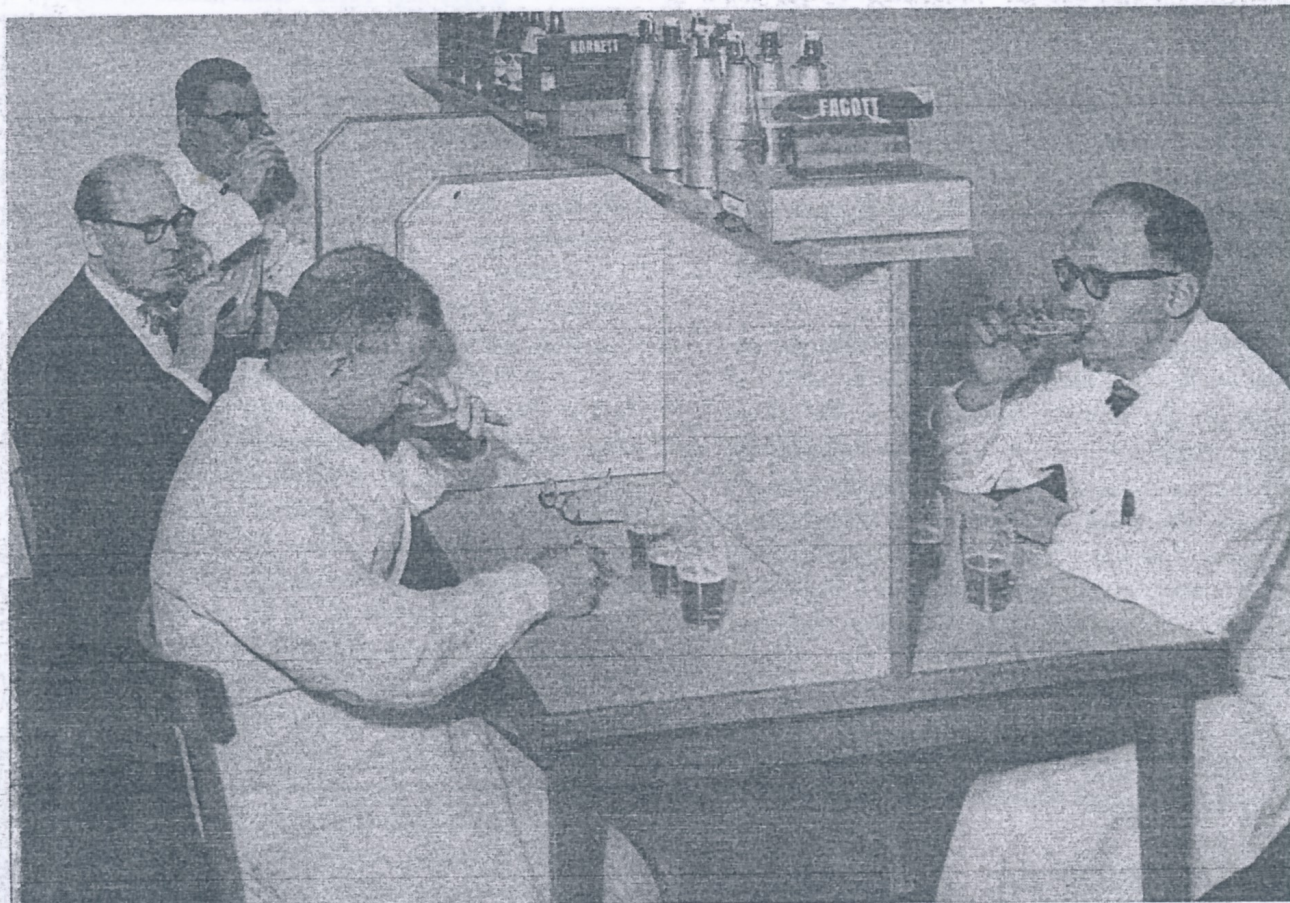
Det skulle föra för långt att här beskriva hur man beräknar denna sannolikhet (intresserade hänvisas till källan) — Vad vi kan utläsa är däremot att man i praktiken med hjälp av redan befintliga tabeller kan beräkna sannolikheten. Genom att sedan jämföra denna med de erhållna resultaten får man en uppfattning om deras bevisvärde. Och tillsammans med de kemiska och fysikaliska analysresultaten ger oss provsmakningen på detta sätt en mycket god kvalitetsmässig kontroll på våra produkter.

Smagen er forskellig

Men det är inte alls säkert att ett prov som av provsmakarna anses vara bra anammats på samma sätt av allmänheten. När man utexperimenterar nya ölsorter använder man sig därför av en mycket större grupp provsmakare och inom koncernen har vi väl ett hundratal personer som hjälper till med dessa försök.

För att de proven skall kunna ge något utslag, så skall provsmakningarna givetvis också överensstämma med allmänhetens, dvs. de sker i vanlig hemmiljö. Provsmakarna skickar sedan in ett skriftligt utlåtande som därefter bearbetas statistiskt. — Som ett extra tack för hjälpen händer det att dessa provsmakare överraskas med en extra låda gott öl några gånger per år.

Men, säger han, tyvärr har arbetet varit min enda hobby och det är kanske inte enbart bra när man börjar närma sig pensionstiden. Hobby är kanske ett något svagt uttryck förresten — passioner täcker nog mer begreppet. Min första passion var äggvitefraktionering, sen kom äppel-, hjortron- och nyponsafter. Vitamin C och nypon var min tredje stora förälskelse och de senaste åren har



Här sätts smaknerverna på prov av längst bort Sven Linderholm, John Ellburg, Johan Schröderheim och t. h. Ingvar Dessle.

Provsmakarchef med många intressen

De senaste tio åren har hr Schröderheim varit chef för provsmakningen. Men han poängterar att det är ingenjörerna *Kjell Bengtsson* och *Harald Thunaeus* som sysslat mest med dessa problem här på StB. De första provsmakningsförsöken gjordes förresten på Centrallaboratoriet den 14 juli 1934 och ca 9000 provsmakningsresultat är sedan dess arkiverade! Tekniken har dock utvecklats väsentligt under de senaste decennierna tack vare hrr Bengtsson och Thunaeus insatser.

Hr Schröderheim själv, som har varit anställd inom koncernen sedan 1919 — med 8 års utflykt på annat håll — har däremot haft flera andra intensiva intressen inom bryggerinäringen.

det varit jäsningsintensiteten som tagit min tid i anspråk. Och där finns nog fortfarande mycket att göra — den kontinuerliga jäsningen har säkert framtiden för sig.

Och med en sådan intensiv arbetsglädje som hr Schröderheim har kommer nog så småningom StB-biblioteket att kunna räkna med en ständigt lika intresserad skriftgranskare. Litteraturen inom bryggeriväsendet växer nämligen ständigt.

Vi tackade Johan Schröderheim för ett trevligt och lärorikt besök — och som sagt angående provsmakning så står StB-biblioteket säkert till tjänst med ytterligare upplysningar för intresserade.

Katarina

Aftonbladet
Lördag 24 juli 2010

Världens starkaste öl – en bisarr historia



Foto: SPLASHNEWS

Dyr, stark och serverad ur döda djur – Brewdog har gjort succé

LONDON. Den kostar 5 600 kronor flaskan, innehåller 55 procent alkohol och serveras i döda djur.

End of story?

Ja, faktiskt.

Världens starkaste öl kommer från skotska Brewdog. Bryggeriet tillverkade bara tolv flaskor som alla var instoppade i döda vesslor, ekorrar och en hare. Men prislappen på 5 600 kronor var uppenbarligen inte lika magstark som innehållet – flaskorna sålde slut inom bara fyra timmar, rapporterar Sky News.

– Trots hård kritik från de icke upplysta har vi bevisat att det finns en marknad för vår banbrytande blandning av öl, konst och uppstoppning, säger James Watt, chef på Brewdog.

Ölen heter "The end of his-

tory". Och trots succén är det just end of story – det blir inga fler satser av världens starkaste strongbärs. Brewdog ville mest nå ut med budskapet att det finns alternativ till vanlig öl.

Hur "The end of history" smakar framgår inte.

Jonas Sverin



En full ekorre.

LOCKAR KÖPARE "Det finns en marknad för vår banbrytande blandning av öl, konst och uppstoppning", säger James Watt, chef på Brewdog.

Ny medlem

209. Jan Andersen, Langåvej 13, DK-2650 Hvidovre, DANMARK
Samlarområde: Etiketter

NA

STÄNG

Utskriftversion av: <http://na.se/nyheter/2.2503/1.904100-sma-bryggerier-vill-salja-ol>

Publicerad 27 juli 2010

Uppdaterad 27 juli 2010



Berith Karlsson från Närke Kulturbryggeri vill öppna upp för ölförsäljning för lokala bryggare. Fotograf: ARKIVBILD

Små bryggerier vill sälja öl

Nu vill landets småbryggerier få tillstånd att sälja öl i anslutning till sin tillverkning.

Föreningen Sveriges småbryggerier med ordföranden Berith Karlsson från Örebro har skrivit till socialdepartementet för att få finnas med i bilden när frågan om gårdsförsäljning utreds.

Men utredaren är rätt kallsinnig till sånt som inte är kopplat till egna odlingar av råvaror.

– När vi har studiebesök med provsmakningar, blir folk både förvånade och upprörda när dom inte får köpa med sig några flaskor, som dom kanske tyckte smakar bra, säger Berit Karlsson, delägare i Närke kulturbryggeri och ordförande för landets småbryggerier.

Intresset för hantverksmässig tillverkning av öl har ökat och nu finns 21 medlemmar i föreningen för småbryggerier.

– Vi vill hålla ölkulturen levande och ge kvalitetsöl ökad status. Vi vill också verka för goda dryckesvanor och inte förknippas med ungdomsproblem.

Nu menar föreningen att deras verksamhet är att jämföra med gårdsförsäljning av vin, att ölbryggare ska få tillstånd att sälja direkt till konsumenter vid bryggeribesök och ölprovsningsverksamhet.

– En keramiker kan sälja sina produkter, varför ska inte vi kunna göra det, säger Berith.

Men att döma av vad regeringens utredare säger, lär det bli fortsatt kärt för småbryggerierna.

– Syftet med gårdsförsäljning är att utveckla landsbygden, att på egen gård sälja egenproducerade drycker från egna råvaror. Det kan knappast handla om ölbryggerier i större städer, säger Lotty Nordling, regeringens särskilda utredare om gårdsförsäljning av alkoholdrycker.

Hennes uppdrag är att se om det går att tillåta gårdsförsäljning utan att det kolliderar med EU-rätten och utan att det får negativa konsekvenser för folkhälsan. Frågan har utretts tidigare. den utredningen fann att det inte gick att kombinera Systembolagets monopol på alkoholförsäljning med att tillåta gårdsförsäljning.

– Det här skulle bara gälla svenska producenter och utländska skulle missgynnas. I Finland är det tillåtet med gårdsförsäljning, men det är en återkommande fråga i EU-kommissionen, som inte gillar det. I andra länder finns inget alkoholmonopol och då är det en helt annan sak.

Den här utredningen skulle ha varit klar 1 oktober, men har blivit kraftigt försenad. Ölbryggarna får vänta på besked om det ska bli tillåtet med försäljning, men även om det blir tillåtet att sälja vin vid svenska vingårdar på landsbygden, är det inte alls säkert att de kommer att gälla även för bryggerier utan egna odlingar.

Lars Westberg

lars.westberg@na.se

Medlemmar i Föreningen Sveriges Småbryggerier

Ahlafors Bryggerier (Ahlafors), Dugges Ale- & Porterbryggeri (Göteborg), Eskilstuna Ölkultur (Eskilstuna), Grebbestads Bryggeri (Grebbestad), Hantverksbryggeriet (Västerås), Irish Pub (Sundsvall), Jämtlands Bryggeri (Östersund), Mat & Malt Bryggeriet (Bredaryd), Monks Café & Brewery (Stockholm), Nils Oscar Company (Nyköping), Nynäshamns Ångbryggeri (Nynäshamn), Närke Kulturbryggeri (Örebro), Ocean Bryggeriet (Göteborg), Oppigårds Bryggeri (Hedemora), Qvänum MatMalt (Kvänum), Sandbacka Bryggeri (Sandviken), Sigtuna Bryggghus (Rosersberg), Skebo Bruksbryggeri (Skebobruk), Slottskällans Bryggeri (Uppsala), Stockeboda Gårdsbryggeri (Gärnsnäs, Simrishamn), Strömsholms Bryggghus (Kolbäck).

Flaskposten 1962 nr 4

DET HANDLAR OM (6000) ÖLETIKETTER

Det här är historien om konsten att samla ÖLETIKETTER. Låt oss presentera *Arne Jonsson*, chaufför i det civila men på lediga stunder svensk mästare i öletiketter. Han har 4.000 svenska och 2.000 utländska och på vinden har han dessutom 5.000 läskedrycksetiketter. Men dom samlar han inte, »dom bara ligger där».

Det hela började den 17 april 1940. Jonsson låg i beredskapen och i Nyköping gick bilen sönder. Där drack Jonsson en pilsner som tröst och etiketten sparade han. 1953 fick han se den igen och därmed var det klippt. Samlarmani har han alltid haft, allt från nycklar till klubbmärken. Men nu stannade han alltså definitivt för öletiketter. Han visar upp album efter album med den ena rariteten efter den andra. Hans äldsta etikett är från 1878 — *Nepmüllers porter*.

Men det fina med Arne Jonsson är ju att han inte samlar blint för samlandets egen skull, han tillägnar sig samtidigt bryggerihistoria i rikliga portioner. Det finns knappast en etikett som han inte har en kommentar till. Hur han får fatt i sina etiketter? Jo, han går och snokar hos lumpnickar och i skeppsbodan — det bästa med det här, säger han, är att man inte kan gå in och köpa etiketterna i en butik — man måste själv leta fram dem ur gömmorna.



Album på album...

Naturligtvis finns det luckor i hans samlingar. Genom *Flaskposten* vill han framförallt efterlysa etiketter från det gamla Wasa-bryggeriet på Björngårdsgatan i Stockholm och Centralbryggeriet på Oxtorgsgatan liksom från Apotekarnes under den gamla adressen Kungsgatan 2. Vem kan hjälpa Arne Jonsson? Lika intresserad är han av bryggerilitteratur, han slukar så mycket han kan komma över i ämnet. Men så kan han också hålla initierade föredrag, vilket han bl. a. gjort i Nordstjärnan, samlarnas högberg.

Arne Jonsson är inte okänd i StB-kretsar. Det är han som skänkt den vackra ölkåsan som står hos Münchens och det är han som till samma bryggeri donerat gamla brevhuvuden. Dessutom sprider han en fin goodwill genom att som expert förklara Fagott-etiketten vara en av de vackraste man kan tänka sig. Vi tycker han är värd en gentjänst. Fram med alla gamla etiketter! Här är adressen: Chaufför Arne Jonsson, Essingestråket 18, Stockholm K.

S. B.

Givaren med Kåsan.

FÖRE KONTROLLSTYRELSEN

Flaskposten 1962 nr 3

Ölprovning i forna tider

Alltsedan maltskatten 1903 infördes i Sverige kontrolleras öltillverkningen i vårt land av ett ämbetsverk, Kgl. Kontrollstyrelsen, som ser till att staten erhåller den ölskatt som den enligt malt-dryckslagstiftningen är berättigad till. Som denna rättar sig efter ölets alkoholhalt är det endast denna som intresserar Kontrollstyrelsen, och det är andra myndigheters sak att vaka över att ölet inte är hälsovådligt, t. ex. på grund av tillsats av giftiga konserveringsmedel. Ölkontroll är emellertid ingen modern uppfinning utan går tillbaka ända till tidig medeltid. Till en början tjänade den dock ett helt annat syfte än den moderna kontrollen, som är av rent fiskal natur, nämligen att övervaka att ölet var gott och hälsosamt och hade den styrka som motsvarade dess pris, vilket ofta var fastställt av myndigheterna. Den gick helt enkelt ut på att skydda konsumenterna från förfalskning, uppskörtning och undermål från bryggarnas sida.

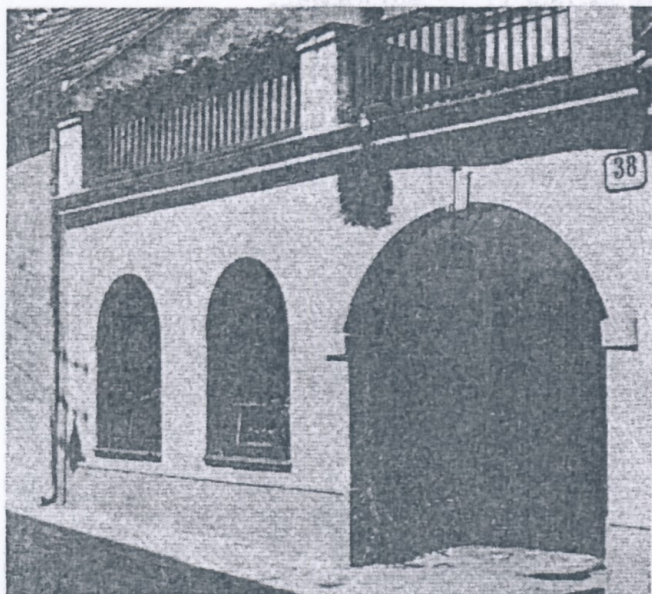
I England infördes redan under Henrik III:s tid, alltså på 1200-talet, en förordning, Assizes of Bread and Ale, som reglerade brödets och ölets pris och kvalitet. Öltaxorna bekantgjordes genom kungörelser, och en sådan, utfärdad i London, avslutas med en uppmaning till bryggarna att brygga »gott öl eller bättre än de varit vana att göra». Att förordningen följdes skulle kontrolleras av särskilda ämbetsmän, s. k. ale-conners eller ölprovare. I en medeltida instruktion för ölprovarna i Worcester heter det: »Du skall begiva dig till varje bryggshus i denna stad den dag då ölet tunnas (fylls på tunnor) och där avsmaka detta öl, om det är gott och hälsosamt för en människas kropp och om bryggarna tillverka det i enlighet med det fastställda priset. Så hjälpe dig Gud!»



Vårdshus på 1500-talet med ölstaken, en stång med en lövruska, uppsatt. (Ur Hans Sach's skrifter).

När bryggaren, som på den tiden vanligen skänkte ut sitt öl, hade en brygd färdig för avsalu var han ålagd att över ingången till sin ölstuga sätta upp en »ölstake», dvs. en lång stång med en lövruska fastbunden vid änden. Den utgjorde en signal till ölprovaren att infinna sig för att kontrollera ölets smak och utseende. Om ölet var dåligt eller priset för högt kunde bryggaren avstängas från försäljning. Ölprovarna tillsattes antingen av magistraten eller av det lokala bryggargillet. I detta sammanhang kan nämnas att historiens störste dramatiker, William Shakespeare, var son till en ölprovare i Stratford-on-Avon. Som engelsmännen inte gärna överger sina gamla seder och bruk är det inte förvånande att det utses ölprovare i Londons city ännu i dag. Dessa utgör i sina med band smyckade kåpor och sina trekantiga hattar ett ålderdomligt inslag vid vissa ceremonier, men någon praktisk funktion har de inte längre.

I Tyskland kallades de personer som skulle övervaka bryggare och krogvärdar för Bierkieser. I Nürnberg var stadgat att när dessa fann ett öl mindervärdigt skulle priset på detta sänkas och



Ännu idag hänger vinstugorna i Grinzing i Wien en tallruska över ingången som ett tecken på att årets vin är färdigt att avnjutas.

dessutom skulle utposterat folk ur stadsvakten, som på bryggarens bekostnad skulle stanna kvar där tills det dåliga ölet var förbrukat. Var felet särskilt svårt eller bryggaren redan tidigare straffad för en dylik förseelse sändes bödelns dräng dit med bödelskärran. Han lät lasta på faten med det dåliga ölet och förde dem till en av broarna, där han under trumvirvlar högg sönder dem så att ölet rann ned i floden. Sista gången en dylik exekution verkställdes var 1627.

Enligt en uppgift som fått stor spridning i den mera populära bryggerilitteraturen skulle ölprovingen i Tyskland och även på andra håll ha tillgått på följande sätt: Iförda läderbyxor satte sig ölkontrollörerna på trästolar där man slagit ut en skvätt öl, och här satt de en viss tid sysselsatta med en grundlig avsmakning av ölet. Hade nu detta den föreskrivna styrkan, skulle stolen följa med när de reste sig upp.

I de tyska förordningarna från 1500-talet finns det emellertid inga föreskrifter för hur ölprovingen skulle gå till. Först långt senare skildras hur en skvätt öl slogs ut på bordet och en träkanna ställdes i ölet. Klubbade denna efter en viss tid fast vid underlaget var ölet gott. Det är väl denna uppgift som ligger bakom fabeln om de evigt blöta läderbyxorna. Den har inte något som helst stöd i källskrifterna och borde därför en gång för alla försvinna ur ölhistorien.

Nutida ölprovare i Londons city.

I vårt land är ölkontrollen av betydligt yngre datum än i England och på kontinenten. I Stockholm utfärdades 1640 en stadga för bryggareämbetet, i vilken det föreskrives att inget öl fick säljas »förrän det sigh klarat och utharbetat hafwer och sprundat är». Då detta skett skulle bryggaren nästa morgon inlämna prov av ölet till accistjänaren. Provingen förrättades av sex edsvurna män, två från Norrmalm, två från Staden och två från Söder. De byttes om att två och två sitta i accisen och prova varje vardag mellan klockan 8 och 10 på morgonen, varvid de hade att avgöra om provet skulle räknas som bättre öl, som medel- eller svagöl eller som spisöl. Priset på ölet skulle rätta sig efter denna bedömning. Höll ölet inte måttet ens som spisöl var det förverkat och skulle utdelas gratis till fattiga och sjuka.

Ths



Sunes vin.

& annan dryck

Varje
vecka!

Arbetarbladet lördag 18 september 2010

Redaktör: Sune Liljevall Tel: 026-15 93 00 E-post: sune.liljevall@arbetarbladet.se

Sverige gör den bästa oktoberölen



Foto: Scanpix

I år firar Oktoberfesten – den årliga ölmanifestationen i München – 200 år.

Under de två veckorna från 18 september till 3 oktober brukar de cirka 6 miljoner besökarna i de gigantiska öltälten häva i sig nära 7 miljoner liter öl.

Det är bara sex stora Münchenbryggerier som har rätt att delta där, men bryggerier runt om i världen har på senare tid hakat på och gör sina egna oktoberfestöl, så även här i Sverige.

Att det heter oktoberfesten trots att firandet mestadels sker i september beror på att den första oktoberfesten som kom till för att fira den bayerska kronprinsens bröllop hölls i oktober. Men av vädermässiga skäl har den tidigare lagts.

På plats i München med nybryggt öl direkt ur kranarna är de här ölen sannolikt betydligt godare än vad de är i flaska. För egentligen är de traditionella tyska oktoberölen som vi får i butelj på Systemet egentligen inget att hetsa upp sig för.

Det rör sig om tämligen spänningslösa konventionella lageröl av starkölstyrka med mestadels rätt klent innehåll. Fungerar säkert fint att skölja ner tyska korvar och salta kringlor med, men håller inte för några djupare smakanalyser.

Bland de tolv oktoberölen på Systemet är det faktiskt Sverige som fått till de godaste och

Oktoberfestöl på Systemet

FYND – bästa köp

Red October, 6 %, Sverige (1246) 33 cl15,5 kr

BRA KÖP – mycket för pengarna

Arboga Oktoberfest, 6,5 %, Sverige (1251) 50 cl17,5 kr

Hofbräu Oktoberfestbier, 6,3 %, Tyskland (11298) 50 cl19,9 kr

Sigtuna Black October, 5 %, Sverige (11262) 50 cl23,9 kr

PRISVÄRT

Kaltenberg Oktoberfest, 5,4 %, Tyskland (11278) 50 cl18,5 kr

Späten Oktoberfestbier, 5,9 %, Tyskland (11281) 50 cl19,7 kr

Löwenbräu Oktoberfestbier, 6,1 %, Tyskland (11210) 50 cl ..19,9 kr

Weltenburger Kloster Festbier, 5,3 %, Tyskland (11290) 50 cl ..20 kr

Paulaner Oktoberfest Bier, 6 %, Tyskland (11250) 50 cl20,9 kr

Samuel Adams Oktoberfest, 5,3 %, USA (11261) 35,5 cl17,9 kr

EJ PRISVÄRT

Falcon Oktoberfest, 5,5 %, Sverige (1231) 50 cl15,9 kr

Kievari Oktoberfest, 5,9 %, Finland (11222) 50 cl30,9 kr

lesort i fin kombination med klassisk tjeckisk zaaserhumle. Även Sigtuna Brygghus har fått till en spännande schwarzbier i en hårdrostad, bränd stil som är riktigt delikat.

Bland de mer konventionella lagerölen är tyska Hofbräu Oktoberfestbier det klart bästa köpet, här finns lite rondör och stadga till skillnad från flera av de andra mer veka varianterna. Arboga Oktoberfest sticker också ut i sammanhanget med en rätt generös, harmonisk mjuksötligt smak och lite kropp.

Sune Liljevall



1) GOD GOTLÄNNING. Det godaste oktoberfestölet är i år svenskt. Red October från lilla Gotlands Bryggeri har betydligt mer karaktär än de tyska originalen.

2) BÄSTA TYSK. De tyska oktoberfestölen är snarlika i stilen, men Hofbräu ger mest smak för pengarna.

3) UDDA OKTOBERÖL. Samuel Adams Oktoberfest är påtagligt sött med rostade toner i en mjuk stil utan påtaglig humlebeska.

4) VÄLBALANSERAD LAGER. Arboga Oktoberfest är ett mycket traditionellt men välgjort lageröl som fått en tilltalande rondör tack vare en lite högre alkoholhalt än konkurrenterna.

mest karaktärsfulla representanterna.

Jag faller pladask för Got-

lands bryggeris Red October. Här har man använt sig av en aromatisk amerikansk hum-



FOTO: YVONNE ÅSELL

Jäsande utmanare

Publicerad: 30 juni 2010, 14.51. Senast ändrad: 1 juli 2010, 12.10

Vi testar "husölet" som bryggs med en tillsats av chokladmalt. Den svenska ölkulturen vinner ny terräng. Ölbloggare och specialistpubar sjunger mikrobryggeriernas lov, i motsats till bryggerijättarnas slentrianlager. SvD begav sig till uppstickaren Skebo Bruks bryggeri i Roslagen där nästa expansionfas just har inletts.

När vi kör in på gårdsplanen framför den 300 år gamla industribygganden i Roslagen sitter de passionerade ölbryggarna Mats Rytterlund och Bengt Mattsson och dricker kaffe. De har besök och eftersom vi inte vill störa ser vi oss om i de pittoreska omgivningarna. Bredvid Skebo Bruksbryggeri rinner en porlande bäck där uttern brukar leka och hägern fiskar ibland. Fast det vi har kommit för att få veta mer om är de brygder som svalkar allt fler kvalitetsmedvetna strupar för varje år.

Det dröjer inte länge förrän Mats Rytterlund och Bengt Mattsson skakar hand med sina besökare som sätter sig i bilen och far därifrån. Samtliga ser väldigt nöjda ut, och vi får snart veta varför.

–Det var banken. Vi har just fått ett lån till nästa investering, en smidig buteljeringsmaskin som vi har hittat i USA. Skulle vi köpa en motsvarande i Europa skulle den bli klumpigare och dubbelt så dyr, berättar de.

En buteljeringsmaskin är något som kommer väl till pass. Skebo Bruksbryggeri, ett av ett 20-tal mikrobryggerier som tillsammans svarar för cirka 1 procent av den svenska ölproduktionen, framställer 40000 liter öl per år. Det mesta tappas på fat, men det är ändå cirka 15000 liter som idag tappas på flaska.

Med en enkel mottrycksfyllare tappas en flaska i taget upp från efterjäsningstanken. Sedan ska den korkas igen och etiketten klistras på. Det är ett mödosamt arbete som sker helt för hand. Och eftersom allt redan är sålt innan det lämnar tanken, hinner etiketterna sällan torka innan flaskorna körs iväg.

–Med en buteljeringsmaskin är vårt mål att fördubbla produktionen till 80000 liter – det skulle kännas stabilt. Och i dagsläget ser det faktiskt ut som att vi är där inom ett par år, säger Bengt.

Systembolagets totala försäljning av öl under år 2009 var 227507793 liter, medan de största mikrobryggerierna i listan här intill – de som börjat förena hantverk med småskalig industriell produktion – nu nosar på en miljon liter per år.

Mikrobryggerierna förser alltså svenskarna med en mycket liten del av den öl de bälgar i sig varje år. Men även om merparten av den öl som konsumeras saknar både stil och fines, vinner ölkulturen samtidigt allt mer terräng. Kvalitetspubarna blir fler, entusiaster skriver ölblogger på nätet, seriösa ölprovningar blir vanligare och många har insett att en förstklassig måltid ibland kan få bättre sällskap av ett gott öl än av vin.

De mest framgångsrika mikrobryggerierna – Oppigårds, Nynäshamns, Jämtlands med flera – har också etablerat sig med ett flertal rosade produkter i Systembolagets ordinarie sortiment. Ölälskarna har lärt sig att allt de lanserar håller högsta kvalitet.

Mats Rytterlund och Bengt Mattsson har ganska nyligen gått från att vara ”hobbybryggare” till att åtminstone delvis försörja sig på sin passion. Mats driver fortfarande sin byggfirma och ägnar ungefär en dag i veckan åt bryggeriet, medan Bengt sedan något år tillbaka jobbar heltid med det lilla företagens produkter. I grunden har de både samma gedigna bilmekuttbildning, som Bengt uttrycker det.

Hela styrkan består faktiskt av Mats, Bengt och deras fruar.

–Vi vill inte bli fler, det skulle begränsa vår frihet att göra vad vi vill, påpekar Bengt Mattsson.

Skebo Bruksbryggeri har en stark lokal förankring, de ordinarie brygderna är för närvarande inte fler än fyra och samtliga finns att köpa på det närmaste Systembutiken i Hallstavik – dit skickas 10 –20 lådor i veckan. Ett par av dem, Skebo Bruksöl och Skebo Lantöl, finns till salu i Norrtälje. Dessa två plus Skebo Triple Gold Bitter kan man sedan 1 juli förra året också beställa från Systembolaget.

Ett par säsonger är påtvingade till sista droppen redan före inmäskningen. Bruksölen kom dock först, ett öl utan stora åthävor och med en återhållen beska. Den står fortfarande för en tredjedel av försäljningen.

–Det finns en grupp entusiaster och ölbloggare som anser att det bara är amerikansk humle som Amarillo och Cascade som gäller. Men det vore lite tråkigt om vi bara hade ”stor stark” i den ena änden och ”tokhumlade” öl i den andra – och inget däremellan, säger Bengt.

Tillstånden från den ansvariga myndigheten, Folkhälsoinstitutet, fick Skebo Bruksbryggeri i november 2006 (efter en ansökan med 26 bilagor). Den första ölen var färdig i januari 2007. Efterfrågan kom som en stor överraskning då ölen snabbt sålde slut. Man startade med två tusenliters efterjäsningstankar, idag har man åtta och de två sista kom strax före midsommar i fjol. Ytterligare två väntar på mer utrymme. Ölen från Skebo Bruksbryggeri är alltså varken särskilt alkoholstarka eller överdrivet humlade, som många andra från små bryggerier.

–Man kan kanske säga att våra ölsorter är av ”svengelsk” typ, säger Bengt Mattsson och med det menar han att de sammanför traditionella svenska och brittiska preferenser.

Vi provsmakar det fjärde ”husölet”, Gjutarens bästa bitter, en så kallad strong bitter (5,2 volymprocent) som bryggs med en tillsats av chokladmalt som ger ölet dess karaktär direkt från tanken. En brygd som hade stått sig mycket väl i SvD:s provningar om det hade funnits i Systemets ordinarie sortiment. Färgen är vackert bärnstensfärgad, skumkronan fin och den krispiga maltigheten utsökt.

–Vi jobbar dygnet runt för att klara leveranserna av våra standardöl som vi säljer via Systembolaget. Sedan ska ju krogarna ha sitt. Vi brygger real ale för pubarna Akkurat och Oliver Twist på regelbunden basis. Vår största exportmarknad är Södermalm. Det blir i stort sett en ny och unik brygd varje månad. Det är ju ett enormt erkännande att real ale från Skebo Bruksbryggeri finns på kvalitetspubarna i Stockholm, men det som känns roligast är när vanligt folk hittar oss på Systemet, säger Bengt Mattsson.

Och det gör verkligen vanligt folk. De hittar till och med mejladressen på etiketten och skriver "Vad kul, vilket gott öl jag hittade på Bolaget". Sådan spontan feedback gör alltid Bengt Mattsson lika överraskad och glad.

På torsdagar kör Mats Rytterlund ut öl i sin bil, både till krogar och till Systembutiker. Systembeställningar kan komma från hela Stockholms län. För marknadsföring och försäljning till pubar i övriga landet anlitar man ett företag i Örebro.

–Det är vår väg ut i stora vida världen, säger Mats.

Det händer att även finkrogarna i Stockholm ringer och vill ha öl från Skebobruk. Två av ölen finns idag på Operakällarens meny. Två finns också på Moderna museets restaurang.

–Man måste stå på många ben för att få en sådan här rörelse att snurra, fastslår Mats Rytterlund.

Samarbetet mellan de svenska mikrobryggerierna är idag alldeles utmärkt – Föreningen Sveriges Småbryggerier bildades för något år sedan. Årsmötet hölls i år hos Dugges i Göteborg.

–Vi skvallrar, ger varandra tips och delar med oss av idéer. Det är verkligen skönt att kunna prata med folk som förstår vad man säger, konstaterar Bengt Mattsson.

Kan du berätta om någon riktigt bra ölupplevelse?

–Ja, jag var nyligen på semester i Manchester, och besökte då en fantastisk pub som heter Marble Arch. De har tio handpumpar med sitt eget real ale som de brygger i de bakre regionerna av lokalen. Och jag provade ett öl som var smaksatt med ingefära – det var faktiskt himmelskt gott. Fast det hänger ofta på sammanhanget och sinnesstämningen. När jag går ut och dricker öl så går jag gärna till ställen där de har real ale. Det är väl därför som jag ofta hamnar på Akkurat.

THOMAS BERGLUND
thomas.berglund@svd.se
Fler artiklar



SvD 100731

Felmärkt öl återkallas

Spendrups drar tillbaka tiotusentals flaskor felmärkt starköl av märket Heineken från landets systembolag och restauranger. Ölen har felaktigt fått folkölsetiketter.

–Vi är oroliga för att någon dricker den i tron att det är en 3,5:a och så är det i själva verket starköl, säger Spendrups informationsdirektör Caroline Ekman.

Spendrups kommer att annonsera på de orter dit de felaktigt märkta ölflaskorna har sålts. Den som köpt ölen kan lämna tillbaka den på närmaste systembolagsbutik, enligt Ekman.



FOTO: STEFAN GUSTAVSSON

TT

SvD 100805

Spendrups ökar lageryta

Spendrups bygger ett nytt lager på Skackelbacken i Grängesberg. Volymerna fortsätter att öka och därmed också behovet av mer lagerutrymme, skriver bolaget i ett pressmeddelande.

Det nya lagret ska rymma 45 000 dryckes-pallar motsvarande cirka 30 miljoner liter dryck. Hela projektet kostar närmare 400 miljoner kronor. I satsningen ingår bland annat en bro över riksvägen och järnvägen, en ny utlastningshall, lagerkontor och personalutrymmen.

TT

SvD Näringsliv fredag 17 september 2010

Världens största fest firar 200 år

MILJARDINDUSTRI Det är världens största folkfest, har inspirerat till 2 000 kopior och lockar varje år miljontals människor. I morgon är det dags att öppna kranarna och låta ölen flöda till umpa bumpa-musik på Oktoberfest – en miljardindustri som nu firar 200 år.

Ta ett område stort som 60 fotbollsplaner och fyll det med 14 enorma öltält som rymmer 70 533 besökare under tak och ger plats för ytterligare 26 672 utomhus. Addera sedan 19 mindre öl- och mattält som kan ta emot totalt närmare 6 000 personer, de senaste och allra mest kittlande åkattraktionerna samt 997 toaletter plus 878 meter urinoar och du har infrastrukturen. Lägg därtill runt sex miljoner besökare fördelade på 16 dagar, otaliga liveband och cirka 12 000 anställda och vi börjar skapa en bild av vad som är världens största folkfest – Oktoberfest.

Även om de allra flesta besökarna på festivalen i München kommer från Tyskland – cirka 84 procent enligt en undersökning gjord av stadens turistmyndighet, daterad 2007 – är Oktoberfest en internationell händelse som aldrig går obemärkt förbi. Den bayerska festen har inspirerat till mer än 2 000 festivaler världen över, där Brasilien och Kanada ger hemvist åt de största med cirka en miljon vardera i besöksantal. Det står sig dock slätt mot originalet som ifjol lockade till sig 5,9 miljoner människor.

– För turister har Oktoberfest alltid varit en av de största attrak-

tionerna i München, säger turistchefen Gabriele Weishäupl till tyska tidningen Süddeutsche Zeitung och fortsätter:

– En undersökning som gjorts om vilket tyskt ord som är mest känt visar att hela 91 procent känner till Oktoberfest. Det är långt före ord som kindergarten, autobahn, Goethe och bratwurst.

Den senaste officiella granskningen över pengamaskinen Oktoberfest, eller Wiesn som det också kallas, gjordes för tre år sedan då festivalen lockade till sig 6,5 miljoner besökare. 400 000 av dessa beräknas inte ha spenderat en endaste euro på själva området, medan de övriga i snitt lade 680 kronor per person. Det ger en total konsumtion på nästan 4,2 miljarder kronor, vilket – för att göra en svensk jämförelse – kan ställas mot Systembolagets fjolårsförsäljning på 23,4 miljarder kronor.

Dessutom spenderade besökare från andra håll än München ytterligare 1,9 miljarder kronor i själva staden på exempelvis mat, shopping och resor medan notan för boendet landade på 2,8 miljarder kronor. Det innebär att det totala pengaflödet under de 16 festivaldagarna uppgår till 8,9 miljarder kronor.

Pengarna är förstås viktiga för München, men staden har händerna något bakbundna när det kommer till att dra in än mer. Festivalen har nämligen nått sin maxgräns, enligt Gabriele Weishäupl, vilket också är skälet till att pr-budgeten enbart uppgår till 350 000 kronor.

– När jag tillträdde som turistchef 1985 hade vi över sju miljoner besökare. Egentligen är det för mycket. Gränsen går mellan sex-sju miljoner. Under tiden som jag har suttit på min post har stadens annonsering fokuserat på kultur och Oktoberfest blivit en självförsörjande händelse.

Några som med största sannolikhet snarare skulle se ytterligare besökare är bryggerierna som har Oktoberfest som en riktig guldgruva. Ifjol såldes 6,6 miljoner maß (en liter) till priset av 8:10–8:60 euro. I år har priset höjts till 8:30–8:90 euro. Av detta får servitriserna, som ofta jobbar mer än tolv timmar per dag, 9 cent per maß de serverar plus dricks.

DANIEL KEDERSTEDT

08-135246, daniel.kederstedt@svd.se

© Oktoberfest

Den allra första Oktoberfest arrangerades den 18 oktober 1810 för att fira bröllopet mellan kronprins Ludwig (senare Ludwig I av Bayern) och prinsessan Therese av Saxe-Hildburghausen.

◎ Så var åtgången på fjolårets festival

79 359

79 359 liter vin



FOTO: AP

6,6

miljoner liter öl



FOTO: ALL OVER PRESS

210 585

koppar kaffe/te

31 111

flaskor champagne

51 468

fläskläggjar

116 923

fläskkorv i par



FOTO: REUTERS

111

oxar

5

procent av besökarna på Oktoberfest 2007 uppgav arbetet som skäl till vistelsen.

31 300

kilo fisk

488 137

kycklingar

KÄLLA: www.muenchen.de

Varje år utbryter en hätsk diskussion kring ölpriset, som sätts av staten. Utvecklingen har varit drastisk de senaste fem åren och diskussionen extra stor i år då det knappt varit någon inflation i Tyskland.

År	Ölpris i euro	Antal liter	Besökare
2005	6:65-7:10	6,1 miljoner	6,1 miljoner
2006	6:95-7:50	6,9 miljoner	6,5 miljoner
2007	7:30-7:90	6,9 miljoner	6,2 miljoner
2008	8:00-8:30	6,5 miljoner	6,0 miljoner
2009	8:10-8:60	6,6 miljoner	5,7 miljoner
2010	8:30-8:90	?	?

SvD Näringsliv onsdag 18 augusti 2010



Danska bryggeriföretaget serverade en oväntat stark delårsrapport. FOTO: FREDRIK PERSSON/SCANPIX

Carlsberg över förväntan

Bryggeriföretaget Carlsberg överraskade med en oväntat stark delårsrapport i går.

Rörelseresultatet steg till 4,3 miljarder danska kronor för perioden, upp från 3,7 miljarder kronor under motsvarande period i fjol. Analytiker i en Reuters-enkät hade i snitt väntat sig ett rörelseresultat på 3,7 miljarder.

För helåret höjer Carlsberg prognosen och väntar sig nu en rörelsevinst på 10 miljarder danska kronor.

TT-REUTERS

Arbetsbladet söndag 29 augusti 2010

Smakfullt på Nordjylland

● Norra Jylland från Skagen och ner längs västra kusten längs Skagerrak har milslånga vita sandstränder, mysiga kroer och förföriska färsköl på småbryggerier, som bjuder på jästa gyllene droppar. Lönstrup och Lökken är tilltalande sömniga byar vid havet, perfekta för att hämta kraft längs strandpromenader i vitt "skagenljus" och leka kurragömma på höga sanddyner med panoramautsikter.

Känslan på Nordjylland påminner om Gotland, med många konsthantverkare och kaféer. Njut utsökta middagar med färsk friterad flundra och räkor på Lökens Bryghus och i Vendia Bryghus i Hjörning som erbjuder middag till humana priser i glädjande osnobbig miljö för att vara en gourmetrestaurang. Även stilfullt gemytliga Söögards Bryghus i Ålborg är en middagsupplevelse att minnas länge.

★ OPPIGÅRDS ★

Nyhetsbrev nummer 20, 2010-09-14



Nytt bryggghus

Det här är inte vårt nya bryggghus. Det här är kvarnen som fanns i Ingvallsbenning förr i tiden. Men idag har vi påbörjat arbetet med vårt nya bryggghus. Vi börjar med lite markarbeten i väntan på bygglov. Nytt bryggverk är beställt och väntas komma hem någon gång i början av 2011.



Nya produkter

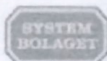
På flaska och fat kommer vi nu ut med Amarillo. Ett efterfrågat öl sedan vi sålde det i våras med tillägget spring. Kommer ut i beställningssortimentet i oktober. Under hösten säljer vi en del specialöl på fat. Två singelhumlade öl med Chinook respektive Saaz, en amerikansk dubbelipa vid namn Bangalore Twice (kommer om två veckor)



Stockholm Beer å Whiskey festival

14 svenska småbryggerier ställer ut under denna gemensamma devis. Längst in i mässhallen. De två första veckosluten i oktober. För vidare info www.stockholmbeer.se Vi kommer med de nya ölen samt med några favoriter i repris: årets julöl Winter Ale, Bergsmansöl, Indian Tribute och starkporter.

Systembolaget - Pressmeddelande 2010 05 17



Systembolaget.se

Sök på webbplatsen...

Sök

Om Systembolaget | Press | Jobba hos oss | In English | Kontakta oss

Hem Butiker & Öppettider Sök drycker Mat & Dryck Uppslagsbok Alkohol & Hälsa Tjänster & Evenemang Min sida

17 maj 2010

Lokalproducerat nu i de tre närmaste systembutikerna

Från och med den 1 juli kan de lokala dryckesproducenterna i Sverige sälja sina produkter i de tre systembutiker som ligger närmast produktionsstället. Tidigare lagerfördes dessa i den systembutik som låg närmast.

Lokalt producerade produkter har generellt en betydligt högre lokal konsumentefterfrågan än jämförbara produkter som inte är lokalt producerade. Detta visar Systembolagets analyser av försäljningsstatistiken. Systembolaget kommer därför från och med 1 juli 2010 att erbjuda tillverkare av lokalt producerade produkter möjligheten att lagerföra sina varor i tre av de systembutiker som är mest närbelägna produktionen.

– Det är den växande trenden att köpa lokalproducerat som även påverkar våra kunders köpmönster. Vi är glada att vi nu kan erbjuda våra kunder att köpa lokalproducerat i upp till de tre av de system-butiker som är närmast produktionen säger Systembolagets inköpsdirektör/vice vd Marie Nygren.

För att det ska vara möjligt att erbjuda kunderna lokalt producerade produkter i fler systembutiker redan 1 juli, förutsätter det att ingen av Systembolagets leverantörer invänder mot detta. I så fall sker förändringen först under hösten. I nuläget erbjuder Systembolaget 201 lokalt producerade produkter från 50 tillverkare i 45 systembutiker.

e-beställning

Sedan någon vecka kan våra kunder via Systembolagets webbplats (www.systembolaget.se) beställa varor ur Beställningssortimentet utan extra kostnad, för att därefter hämta och betala i den systembutik som kunden valt. Beställningssortimentet, där även lokalt producerade produkter ingår, lagerförs inte av systembutikerna, om det inte finns en dokumenterad lokal efterfrågan (se ovan).

För mer information, kontakta gärna:

Lennart Agén, presschef, tel: 070-245 00 47 eller press@systembolaget.se

