

BRYGGERIKLUBBENS

medlemsblad - 2 - 2011



Innehåll 2011 nr 2

- Redaktörens spalt 2
- Ordföranden har ordet 3
- Ändringar i medlemslistan 4
- Protokoll styrelsemöte 5
- Bryggeribesök på Jämtlands Bryggeri 7
- Hur ska svensk öl göra succé i Kina? 14
- Svensk öl upp i Tyskland 14
- Lokalt öl slår i London 15
- Oppigårds imponerar mest bland de nya sommarölen 17
- Entreprenörpris till Mora bryggeri 18
- Rune Olsson har lämnat oss samlarvänner 19
- Sveriges bästa öl enligt Ratebeer 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!

I det för öldrickning lämpliga väder som nu råder ska jag börja med att skriva lite om just öl och då under rubriken svenskarnas nya upplevelsedryck.

“En kall öl som släcker törsten i värmen eller som fördrink vid grillfesten. Ja, öl har länge haft en framträdande plats för oss svenskar. Många minns med fasa när mellanölet dominerade på sextiotalet och snabbt bidrog till ökade alkoholproblem. Även om problemen inte försvunnit så ser vårt intresse för öl helt annorlunda ut idag. För 15 år sedan fanns det ett tiotal olika bryggerier i Sverige. Nu har antalet tredubblats och på Systembolaget kan man välja på 380 olika olsorter (och närmare 700 att beställa). Det är en del av den globala utvecklingen med små lokala bryggerier som

vuxit fram främst i England och USA.

Det finns en otrolig nyfikenhet på öl idag. Öl har blivit mer som vin och vi diskuterar det stora utbudet och analyserar hur råvaror som malt och olika humlesorter påverkar smaken. Förr var det viner som erbjöds på en bättre krog i London. Idag är dryckesrekommendationen öl, ofta från lokala småbryggerier, säger Johan Spendrup, bryggmästare och VD för Gotlands bryggeri.

För 40 år sedan stod alen för 40 procent av den totala ölförsäljningen. Sedan dess har lagerölen tagit över marknadsandelar och numera har den ljusa lagerölen 76 procent av marknaden. Om inte något görs kommer det traditionella ölet försvinna, menar Johan Spendrup.

De större bryggerierna måste satsa mer på kvalitet så att de inte helt blir utkonkurrerade av landsortsbryggerierna som åstadkommer

forts. s. 4



rolförändren har ordet!

Tungelsta i juni 2011.

Bäste läsare.

När jag skriver detta, så har högsommaren anlant. Det betyder varma dagar men även en del regn.

Vid Bryggeriklubbens besök i Pilgrimstad och Östersund var det enbart vackert väder och idel nöjda deltagare vid besöket på Jämtlands Bryggeri och efterföljande ölprovning. Vi fick ett mottagande av högsta klass och jag framför härmed ett stort TACK till Peter, Håkan och David.

Mycket av min tid handlar om bryggerier, historia, samlande och öl, så det kanske är på sin plats att berätta lite om vad som händer i bryggvärlden. De största projekten just nu är Spendrups utbyggnad i Grängesberg (som skall ersätta bryggeriet i Vårby), Carlsberg investering i Falkenberg på 150 milj., Sven-Olle Svenssons bryggeriprojekt vid E6 Mellbystrand (Laholm), www/e6-beer.se Sigtuna Bryggerhus utbyggnad, Strömsholms Bryggerhus flytt till Köping (med större volymer).

Dessutom har det tillkommit nya bryggerier: Malmö Bryggerhus, Ängö Kvartersbryggeri (Kalmar) (båda 2010), Helsingborgs Bryggeri, Jädraås Bryggeri, Kallebryggeriet (Växiö), Vemdalens Bryggeri Stockeboda Gårdsbryggeri (Kivik), Kallholmens Maltbryggeri (Skelleftehamn) och Södra Maltfabriken (Stockholm). De flesta skall brygga öl för flaska och det gillar vi samlare.

När det gäller Sigtuna Bryggerhus, så har de under de senaste åren bryggt både sina egna ölmärken och för ölimportören Wicked Wine och Stefan Gustafssons ölmärken (bl.a. olika Mohawköl). De har även stödbryggt S:t Eriksöl för Galatea Spirits (och Slottskällan). Galatea har dessutom gått in som stor ägare i Sigtuna Bryggerhus, vilket möjliggjort en stor utbyggnad av kapaciteten.

Slottskällans Bryggeri har de senaste åren bryggt S:t Eriks olika öl för Galatea Spirits.

Framöver kommer Sigtuna Bryggerhus att brygga S:t Eriks och ev. andra "Galateaöl", samt egna öl.

Slottskällans Bryggeri kommer vid sidan av sitt eget sortiment även att brygga Mohawk och andra öl för Wicked Wine (och AB Mohawk Brewing Co., som det nu heter).

Det är Sigtuna Bryggerhus och Slottskällans Bryggeri som vi kommer att besöka vid höstmötet. Preliminärt datum blir den 15 oktober. Inbjudan kommer i början av september.

Jag önskar dig en SKÖN FORTSÄTTNING PÅ SOMMAREN.

Åren

Redaktörens spalt ...forts från s. 2
 något utöver det vanliga till ölutbudet. De har fyllt ett tomrum. Precis samma utveckling har vi sett i Sverige.

Vi har ett annat inköpsmönster när vi köper öl nuförtiden. Tidigare köpte man ofta en back av en ölsort, nu går vi och plockar flaskor från hyllan med specialöl. Vi vill bli överraskade. Det går att experimentera så mycket med öl. Mjukt vatten passar bra till ljus öl och kalkrikt vatten till mörkt. Har man humle från ett varmt land blir smaken mer fruktig, kommer humlen från Centraleuropa blir det en örtigare smak. Malten kan också rostas på olika sätt. Det finns 15-18 olika maltsorter och lika många humlesorter.

Kan vårt förändrade förhållningssätt till öl ha ett samband med att vi äter mer orientalisk och asiatisk mat idag?

-Det tror jag säkert. En fruktig öl passar bra till kryddstarka asiatiska rätter och man kan experimentera mer med öl till olika rätter. Häromdagen när jag och min fru åt sushi beställde vi förts en riesling till. Men vi ändrade oss och det blev en Weissbier som passade mycket bättre. I Japan är öl också vanligast till sushi, påpekar Johan Spendrup.”

Som uppmärksamma läsare har märkt har jag satt citationstecken omkring det jag hittills har skrivit. Anledningen är att jag inte har hittat på texten själv utan att jag har tagit mig friheten att citera vad Ulrika Stenbeck har skrivit i en tematidning som var en bilaga i Aftonbladet den 25 maj 2011. Ulrika Stenbeck är redaktör vid Mediaplanet och bilagan var en annons från det företaget,

Jag hoppas att Ulrika inte tar illa upp för att jag gjort det lätt för mig genom att denna gång använda hennes artikel som min spalt.

Jag delar i allt väsentligt Johan Spendrups åsikter. Men jag tror att den enkla förklaringen till vårt ändrade inköpsmönster är just det Johan Spendrup skriver, nämligen att vi nu har möjligheten att gå runt och titta på alla olika ölförpackningar och välja och vraka bland de många sorter som finns. Jag tror inte att det skulle ha kunnat växa upp så många landsorts-bryggerier när vi fick stå i långa köer på Systemet och framme vid disken säga en back TT. Vi hade ju knappast en aning om vilka andra sorter som det fanns att välja ifrån. Jag tror att just självbetjäningsbutikerna är förklaringen till att vi nu har så många småbryggerier och att fler är på gång.

Följande information har jag hämtat från en artikel med rubriken Helan går olika i norr och söder i Arbetarbladet den 21 juni i år.

Enligt artikeln är uppgiften att människor på landsbygden kolkar i sig mängder av alkohol helt felaktig. Flest nykterister finns nämligen i Norrbottens län. Det är i stället stockholmarna som dricker mest och oftast. Förutom att det finns skillnader mellan stad och land när det gäller hur mycket man dricker finns det skillnader även när det gäller vad man dricker. När det gäller vårt område gäller enligt artikeln att importerat öl på flaska går bra i storstan, medan landsbygdsborna föredrar svenskt öl på burk.

Detta får räcka för denna gång. Jag önskar alla läsare en skön sommar.

Redaktören

ÄNDRINGAR I MEDLEMSLISTAN

131. Ny e-mail: kristergranberg@bredband.com

142. Ny e-mail: g.jalstrand@telia.com

160. Roger Svensson, ändringar tfn; mobil: 0520 - 29 16 02, 070 - 087 16 02.

211. Ny medlem: Till Hartmann, Svenstadsvägen 32, 269 95 Båstad; tfn: 0431 - 733 03.

E-mail: martina.m.hartmann@gmx.net

Samlarområden: öletiketter från Tyskland o Sverige.

212. Ny medlem: Lars Pudas, Annebergsvägen 7, 826 61 Söderala; tfn: 0270 - 148 18, 070 -

353 23 23. E-mail: lars.pudas@soderhamn.com

Samlarområden: Svensk bryggerireklam, öletiketter, ölglas m m.

Styrelsemöte för Bryggeriklubben På Vandrarhemmet Ledkrysset 2011-04-16

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.

2. Godkännande av Kallelse till mötet.

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.

Det har tillkommit 3 nya samlande medlemmar, de nya är Till Hartmann, Lars Pudas och Ulla-Britt Lerström. Och även 1 ny stödjande medlem som är Galatea Beer Spirits & Wine.

2 medlemmar har begärt utträde ur Bryggeriklubben av diverse olika anledningar. Klubben består av 79 samlande medlemmar och 33 stödjande medlemmar.

6. Kassa rapport.

Rickard meddelade att klubben har ca 25 000 i kontanta medel.

7. Rapporter.

Ni som vill följa Sörens rapporter om resor han gör angående insamling av etiketter och övrigt, får läsa om detta i medlemsbladet. Det har startat ett nytt bryggeri som skall heta Jädraås Bryggeri och som gör ett öl som heter Jädra öl.

Det ser ut som att det ska startas ett nytt mikrobryggeri i Skelleftehamn som ska heta Kallholmens maltbryggeri.

Krönleins Bryggeri kommer att få sitt diplom för årets etikett 2010 i höst.

Skaparen av årets etikett 2010, som tråkigt nog avled 3 dagar efter han fått vetskap om att etiketten blev vald till årets etikett av Bryggeriklubben.

8. Dagens bryggeribesök

Jämtlands Bryggeri bjuder på en improviserad öl provning efter besöket på bryggeriet. Detta kommer att ske på vandrarhemmet Ledkryset.

9. Planering för höstmötet.

Troligtvis kommer höstmötet och hållas på Sigtuna Bryggghus eftersom Dugges Ale och Porterbryggeri fortfarande håller på med flytten ut till Landvetter. I samband med mötet i Sigtuna finns möjlighet att även besöka Slottkällans Bryggeri. Om det blir i Göteborg finns möjlighet att besöka Oceanbryggeriet. Vårmetet 2012 som är 30-års jubileum för Bryggeriklubben kommer och hållas i Nynäshamn, på Nynäshamns Ångbryggeri.

10. Strategier för klubbens framtid.

Valberedningen (Magnus Nordström och Patrik Berglund) måste börja leta ersättare för Sören, Ove och Roger, som samtliga skall avgå på årsmötet 2012.

11. Övriga frågor.

Pins kommer att säljas av klubben i samband med bytesmötet på vandrarhemmet Ledkryset. Priset är 15 kronor styck. På dagens auktion kommer det att säljas överblivna etiketter, all behållning till klubbkassan.

12. Avslutning.

Ordföranden tackade för visat intresse och avslutade mötet.

Roger Svensson

Mötets sekreterare: Roger Svensson

Sören Borgström

Ordförande: Sören Borgström

Ove Grip

Justeringsman: Ove Grip

► Som utlandssvensk har jag sett prover på sjukhusmat i olika länder. Den bästa erfarenheten var från München. Där serveras präktiga bay-

erska måltider, samt en halv-liter riktigt öl till lunch och middag, såvida inte läkaren har rekommenderat särskild diet. **Carl-Uno Manros**





Bryggeriklubben & Jämtlands Bryggeri

Inbjuder till Bryggeribesök, Auktion & bytesmöte

Den 16 april 2011 bar det dags för årets första av Bryggeriklubbens bryggeribesök. Det var Jämtlands Bryggeri som stod på tur. 32 medlemmar med anhöriga och andra inbjudna mötte upp, de flesta dagen före på det trevliga och centralt belägna vandrarhemmet Ledkrysset i Östersund.

Strax före kl. 14.00 på lördagen samlades deltagarna utanför bryggeriet i Pilgrimstad. För många var det andra gången bryggeriet besöktes och minnet av det trevliga första besöket som de berättat om gjorde både dem och vi andra mycket förväntansfull.

Vi togs emot av Peter Dahlström, som inledningsvis berättade om bryggeriets historia och dess produkter. Bryggeriet hade grundats 1995 och sedan januari 1996 hade bryggeriet hållit till i lokalerna i Pilgrimstad. Det bästa året hittills hade varit 2010.

Bryggeriet tillverkade nu tio olika sorters starköl, varav fem finns i Systemets fasta sortiment och fem i beställningssortimentet. Dessutom tillverkades två sorter 3,5-öl. 30 procent av produktionen avsattes i Östersund medan Lagena köpte resterande 70 procent som av det företaget levererades till Systembolaget.

Bryggeriet har åtta heltidsanställda, varav sju i produktionen. Det finns två bryggmästare. David Jones som arbetar heltid och Mats Nyström som arbetar 50 procent. Den senare är även lärare i Ludvika.

Efter Peters introduktion gick vi under sakkunnig ledning av bryggaren Håkan Axelsson runt i bryggeriets lokaler, där vi även träffade David Jones. David mindes mycket väl Bryggeriklubbens förra besök; han tyckte också att det hade varit ett mycket trevligt besök.

Den tiden då vi redam på plats fick prova bryggeriernas produkter vid besöken tycks vara förbi. Men det innebar inte att vi inte skulle få prova öl från Jämtlands Bryggeri. Senare på eftermiddagen kom nämligen Peter och Håkan till vandrarhemmet och ordnade en mycket trevlig och intressant ölprovning. Vi fick prova sex olika sorter samtidigt som vi fick information om dessa. Vilka sorter vi provade framgår av den första av de efterföljande bilderna..

Undertecknad instämmer mycket gärna i Sörens tack till Peter, Håkan och David.

Efter en mycket välsmakande middag på vandrarhemmet följde som vanligt auktion och bytesmöte, allt mycket lyckat. Sören förtjänar ett stort tack för arrangemanget.

OG

Deltagare i Pilgrimstad och Östersund

Supharat Aeimpanupong
 Thanyathip Aeimpanupong
 Martin Andersen
 Patrik Berglund
 Bengt Borg
 Sören Borgström
 Carina Dilén
 Per Eklöf
 Kristina Enmark
 Ove Grip
 Till Hartmann

Göran Jalstrand
 Tuffe Jansson
 Magnus Karlsson
 Rickard Laisfeldt
 Lennart Larsson
 Krister Martis
 Hans-Göran Nilsson
 Magnus Nordström
 Arne Persson
 Svend Petersen
 Lars Pudas

Stig Pudas
 Jörgen Sand
 Ingmar Strannevik
 Per-Olof Ström
 Siv Ström
 Roger Svensson
 Tuula Svensson
 Björn Sörngaard
 Bo Thomasson
 Hanneli Törrönen
 Hans-Lennart Ullström



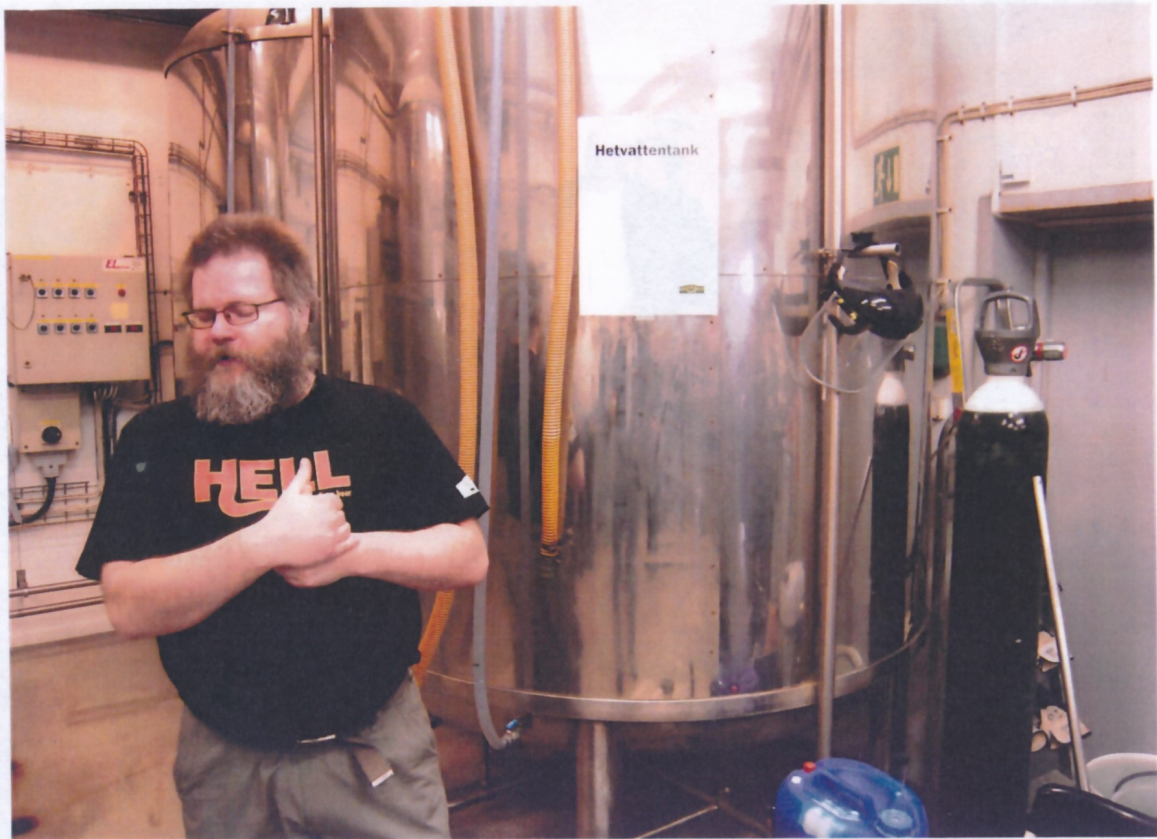
Dessa sorter fick vi prova på vandrarhemmet



Vi togs emot av Peter Dahlström ...



...som informerade om bryggeriets historia och dess produkter



Bryggaren Håkan Axelson ledde rundvandringen i bryggeriet...



...och kunde svara på frågor om brygning m.m.



David Jones framför några av bryggeriets utmärkelser



Sören tackar Peter för det mycket trevliga besöket



Peter och Håkan ledde en mycket uppskattad ölprovning





Den trevliga dagen avslutades som vanligt med ett bytesmöte



SvD Näringsliv tisdag 28 juni 2011

HENRIC BYSTRÖM är pr-chef på Carlsberg Sverige som nu satsar på att sälja Pripps Blå i Kina. Till att börja med i städerna Beijing, Shanghai och Guangzhou där det bor cirka 50 miljoner människor.

Hur ska svensk öl göra succé i Kina?

–Svensk öl är exotiskt i Kina. Det är något som är annorlunda. Bara att det är konstiga bokstäver, med prickar över, gör att det sticker ut. Det blir absolut en hit i Kina.

5

frågor

Det finns många kinesiska ölmärken, till exempel Tsingtao och Yanjing. Hur ska Pripps stå sig i den konkurrensen?

–Pripps Blå kommer nog aldrig att konkurrera med de stora jättarna i Kina. Däremot är Pripps Blå det exotiska, exklusiva, komplementet på den kinesiska marknaden. Generellt sett kan man säga att den kinesiska ölen är något ljusare och mindre besk. Jämfört med kinesisk öl är Pripps Blå lite mer smakrik och har något mer beska.

Hur kommer ölen att marknadsföras?

–I ett första steg handlar det om att få upp leverans och uppmärksamhet i Kina. Det här är

något som kommer ske successivt så än så länge finns ingen marknadsföringsplan utan det görs i samarbete med en leverantörspartner i Kina.

Färger har ett viktigt symbolvärde i Kina. Hur uppfattas blått av kineserna?

–Blått betyder odödlighet i Kina, precis som Pripps Blå är i Sverige och som vi hoppas att den blir i Kina.

Ett annat av Carlsbergs varumärken som går bra utomlands är Xide. Hur kommer det sig att den blivit en hit?

–Det är en väldigt snyggt designad flaska, det är ett annorlunda varumärke, den har ett annorlunda namn och framför allt är det annorlunda smaker. Det är en udda fågel som fångar intresset i de här länderna.

TOVE CARLÉN

08-13 50 00, tove.carlen@svd.se

SvD Näringsliv torsdag 9 juni 2011

Svensk öl upp i Tyskland

Svenska bryggerier har sålt rekordmycket alkohol i de tyska gränsbutikerna de senaste månaderna: 2,8 procent mer än motsvarande period förra året. Totalt handlar det om export av 17 miljoner liter under mars, april och maj, vilket är den största exportmängden till tyska gränsbutiker sedan branschorganisationen började med sina mätningar för fyra år sedan.

TT

SvD onsdag 22 juni 2011

RENÄSSANS FÖR ÖL För fyra år sedan återstod bara två bryggerier i London. I dag har antalet ökat till 14. Under en gammal järnvägsbro i Bermondsey leder lilla Kernel Brewery vägen för ölens renässans.

SvD I STORBRIANNIEN

Text
**JON
PELLING**



Bild
**ÅSA
WESTERLUND**



Lokalt öl slår i London

LONDON – Du är vad du äter. Det är likadant med öl. Man vill veta var produkten kommer från och vem som tillverkat den, säger Evin O’Riordain, mannen bakom Storbrianniens just nu hetaste bryggeri.

Tajmingen hade inte kunnat vara bättre. Vid förra sekelskiftet var London den bryggeritaste staden i världen. Sedan dess har antalet bryggerier långsamt minskat. Nedgången har följts av dystra rapporter om en utdöende tradition, även om alens ställning mot importerad lager säkrats av de enträgna entusiasterna Campaign for Real Ale.

På bara några år har trenden vänt och mikrobryggerier öppnas nu i snabb takt. Samtidigt återetableras några av de gamla jättarna, däribland Truman Brewery, som till för några decennier sedan dominerade stadsbilden i östra London. Bara från Sverige har sex importörer hört av sig till Kernel Brewery, trots att företaget inte producerar mer än 2000 liter öl per månad.

– Men vi har svårt att mäta med marknaden i London och tar inga nya kunder. Dessutom är öl en färskvara som ska serveras lokalt och inte exporteras, säger Evin O’Riordain.

Hans prisbelönta drycker, inte minst hans stout och porter, serveras på några av traktens bästa restauranger och krogar. Evin O’Riordain skolades in i den växande rörelsen för lokalproducerad kost hos mejeristerna på Neil’s Yard Dairy. När ett stigande antal konsumenter tröttnar på marknadens likriktning skapar det stort svängrum för nya entreprenörer, som nu sätter sitt avtryck också på mer traditionella pubar. Sakta men säkert breddas utbudet.

– Den vanligaste invändningen från äldre kunder är att vår öl är för stark. De dricker hellre ett större antal pints än några få som smakar mer. Men över lag är reaktionerna överväldigande positiva och vi har aldrig behövt göra reklam för våra produkter.

Evin O’Riordain började experimentera med traditionella recept hemma i lägenheten och öppnade sitt bryggeri för 18 månader sedan. Hans brygd kännetecknas framför allt av det starka inslaget av humle. Mycket av inspirationen har O’Riordain hämtat i USA.

– Där dog bryggeritraditionen ut under förbudstiden. När entusiaster återskapade kulturen besökte de

Europa. Sedan vågade de utveckla recepten med samma respekt för produkten som den hos en fransk ostproducent.

– Den avslagna ale som säljs på de flesta pubar har ofta lagrats i mer än ett år och det är svårt att hitta någon som sticker ut. Men vi levererar vår IPA färsk och humleoftande, säger den 36-åriga irländaren.

Bakom de anspråkslösa fasaderna på baggatan Druid Street doftar det hö och jäst. I ett hett bad i en av de stora tunnorna frigörs sockret i de förgrodda kornen. I ett annat jäser veckans omgång med Indian Pale Ale.

Dessutom är öl en färskvara som ska serveras lokalt och inte exporteras.



”

Evin O’Riordain, ägare till Kernel Brewery, Storbrianniens just nu hetaste bryggeri.



2

tusen liter öl producerar Kernel Brewery i månaden. Med den volymen klarar de inte att ta några nya kunder. Sex importörer från Sverige har hört av sig.

Evin O'Riordain diskuterar kompositionen med en av kollegorna.

-Hur mycket aprikos får en ale egentligen smaka?

Kunder återvänder ofta och efterlyser sina favoriter. Det är dödfött. Evin O'Riordains drivkraft består i att upptäcka nytt och förändra. Varje sats öl är unik. Att utmana traditionerna i aledrickande England stimulerar också.

Hemma på Irland pågår en liknande process. Även där utmanas traditionen, synonym med Guinness, av unga uppstickare. Och O'Riordains lakritsfylliga stout har inte heller mycket mer än färg gemensamt med Irlands nationaldryck.

-När Obama skälades Guinness och drottning Elizabeth Guinners bryggeri fick företaget större uppmärksamhet för ett år framåt.

Men det är ett multinationellt företag och Irlands öltradition är egentligen mycket bredare än så, konstaterar Evin O'Riordain.

I processen använder han 25 sorters humle och 18 typer av korn. Bakom framgångarna ligger lika hårt fysiskt arbete som omsorgsfullt laborerande. Evin O'Riordain plockar

i ena sekunden fram gamla böcker från en hembryggarförening för att visa några av de senaste recepten. I nästa hivar han fram en slang och börjar tömma ett av de stora karen. O'Riordain ägnar dagarna åt produktionen. På kvällarna tar han hand om företaget.

Att Kernel Brewery tappar och etiketterar alla flaskor för hand innebär ett extra tidspåslag. Men uppenbarligen är just småskaligheten en del av nyckeln till framgången. Entusiasmen bakom varje butelj lockar kunderna.

Tidigare ägde Englands bryggerier ofta sina pubar och bestämde vad som skulle serveras där. Systemet bröts upp för att motverka monopol. I stället bildades stora företag som köpte upp pubarna och som i praktiken upprätthåller samma system. Det innebär att det tar tid för branschen att förändras. Ändå är O'Riordain säker på att den brittiska ölscenen står inför en renässans.

-Folk är smartare än de får erkännande för. När de väl upptäckt att allt inte måste smaka likadant är det svårt att stoppa förändringen.

utrikes@svd.se

© 14 bryggerier i samarbete

Londons 14 bryggerier samarbetar i nybildade London Brewers Alliance för att öka intresset för lokalt producerat öl.

Förutom att dela erfarenheter och kunskap

arrangerar de pubkvällar och en årlig festival.

År 2000 var Fuller's Londons sista överlevande



familjebryggeri. Det året vände trenden när Meantime slog upp portarna i Greenwich.

Företagets mål är att

återuppliva gamla öltraditioner. Sedan dess har listan kompletterats med en rad nya namn. Bland dem märks Camden Town



Brewery och Sambrooks i Battersea.

I startgroparna för en nylansering står Truman's bryggeri som grundades 1606 och

länge var synonymt med östra London. Bryggeriet stängdes 1989 och dess många pubar såldes ut. I fjol började arbetet med att bygga upp verksamheten på nytt. JON PELLING

Arbetsbladet fredag 24 juni 2011

Sunes vitt.

& annan dryck

Varje
vecka!



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

Oppigårds imponerar mest bland de nya sommarölen

Ett antal nya öl ingår i Systemets sommaransering. Drycker som ska finnas tillgängliga fram till sista augusti.

Tanken med dessa öl tycks vara att de ska vara lättdruckna och inte så alkoholstarka.

Tråkigt är dock att flera av dem är tämligen karaktärlösa och standardiserade, och inte tillför något som inte redan finns i överflöd i Systemets lagerölschyllor, även om de kommer från exotiska Barbados. Men visst fungerar de att skölja ner matjessillen med.

Jag vill dock ha lite karaktär på min öl även under sommaren.

Hedemorabryggeriet Oppigårds kompromissar lyckligtvis aldrig med kvaliteten eller snålar på humlegivorna. Deras **Oppigårds Pale Summer Ale** är ännu ett höjdaröl från bryggeriet som bjuder på generös aromatisk humlesmak med härlig efterbeska. Från samma bryggeri kommer också underbara, fruktiga **Oppigårds Amarillo**, som genom god försäljning i beställningssortimentet avancerat till det fasta sortimentet. Blir min sommarfavorit.

Nya öl på Systemet

FYND – bästa köp

Oppigårds Amarillo , 5,9 %, Sverige (1442)33 cl / 18,80 kr
BrewDog IPA Is Dead , 7,5 %, Storbritannien (1174)4 x 33 cl / 99,20 kr
Oppigårds Pale Summer Ale , 5 %, Sverige (11429)50 cl / 25,50 kr

BRA KÖP

Sigtuna Summer IPA, 7 %, Sverige (11474)

Bland junis exklusiva nyheter på Systemet hittar vi en intressant fyrapack från de innovativa skottarna **BrewDog**. Denna gång har man gjort fyra delikata ale på specifika humlesorter (från England, USA, Nya Zeeland och Japan). Riktigt intressanta och goda alla fyra. Som gjort för en ölprovning.

Karaktärsfulla och goda är även **Sigtuna Summer IPA** vars knäckiga och fruktiga maltighet och accentuerade beska sitter perfekt. Det tydligt tyskinspirerade **Bocken i Paradiset** från Gotlands Bryggeri har också en lång och välhumlad smak, men utan påtaglig beska.

S:t Eriks Sommar Ale är lite väl vek och lever inte denna gång helt upp till mina förväntningar på detta normalt högentressanta ölmärke. Spendrups **Pistonhead Cruisin' Summer Lager** får också med tvekan godkänt. Smaken är kort, malt- och humleklen och tämligen ointressant. Så luras inte av den tuffa dödskaletiketten som ljuger grovt.

Sune Liljevall



DALAFYND. Det lilla Hedemorabryggeriet frestar med två mycket välgjorda och goda öl i sommar. Oppigårds Amarillo och Oppigårds Pale Summer Ale är härligt aromatiska och karaktärsfulla med generösa humlegivor.

.....50 cl / 31,50 kr	S:t Eriks SommarAle , 4,7 %, Sverige (11472)33 cl / 18,90 kr
Bocken i Paradiset , 7,4 %, Sverige (1491)33 cl / 18,70 kr	Black Isle Yellowhammer Summer Ale , 4 %, Skottland (11545)
.....33 cl / 18,70 kr	50 cl / 23,90 kr
PRISVÄRT		
Pistonhead Cruisin' Summer Lager , 4,7 %, Sverige (11461)33 cl / 9,90 kr	EJ PRISVÄRT
Banks Caribbean Lager , 4,7 %, Barbados (1438)35,5 cl / 15,50 kr	Halmstad Sommar Lager , 4,7 %, Sverige (11531)
Brooklyn Summer Ale , 4,5 %, USA (11448)35,5 cl / 16,90 kr33 cl / 11,90 kr

Mora Tidning 15 april 2011

Tidningsurklippet har tillhandahållits av medlemmen Magnus Karlsson



Christina Bröms och Jaakko Mattila överlämnar centerns entreprenörpris till Markus, Jörgen och Eva Andersson.

FOTO: JAN NORBERG

Entreprenörpris till Mora bryggeri

MORA
De väckte liv i den gamla bryggerinäringen i Mora och räddade klassiska Mora sockerdricka tillbaks till bygden. Nu har familjen Andersson, Jörgen, Eva och Markus, som driver Mora bryggeri i Vattnäs fått Mora centerns entreprenörpris: diplom, blommor och två tusen kronor. I år ska bryggeriet flytta in i nya och större lokaler i Noret.

- Det ska bli skönt att gå in i någonting nytt som är mer

lättarbetat, säger Eva Andersson. Bryggeribygget bredvid Volvo har hållit på i några år.

Familjen Andersson har hållit nere kostnaderna genom att göra så mycket som möjligt själva och dessutom skaffa begagnad utrustning.

Mora Bryggeri som höll till i Hemus startades redan 1872. 1951 köpte Pripps bryggeriet. 1979 lades verksamheten ner.

1996 började Jörgen och Eva Andersson fundera på att starta ett bryggeri och göra öl och svagdricka. Jörgen hade hållit på med lite hembrygning. De resonerade och planerade i fyra år. 2000 var de

i gång och tappade upp den första Moramusten.

- Vi började med det absoluta svåraste, säger Jörgen. Det visade sig att det inte var så lätt att fylla den skummande musten i flaskor. Nu fick de i alla fall fem backar med mustflaskor, det mesta av brygden skummade ut på golvet och på dem själva.

Jörgen och Eva lärde sig efter hand och de utökade sortimentet med läsk, svagdricka och öl. Från början hette bryggeriet Pehrsgårdens bryggeri efter gården i Vattnäs där de håller till. Vid årsskiftet 2002-03 köpte de namnet Mora Bryggeri som

hade hamnat i Sundsvall, då fick de också rättigheterna till Mora sockerdricka.

Nu säljer de allt de lyckas producera. Kunderna finns förutom i Dalarna i Värmland och Hälsingland. En del säljer de också till Stockholm.

Familjen Andersson får entreprenörpriset för att de "långsiktigt och målmedvetet utvecklat sitt varumärke och sin verksamhet i Mora".

- Det här har blivit väran grej, nu är vi Mora bryggeri, sa Eva Andersson.

Jan Norberg

Rune Olsson har lämnat oss samlarvänner

När Karins far startade Marks bryggeri 1928 så fick Runes far anställning som bryggeriutkörare. Så man kan säga att Rune föddes in i bryggeriet. Han följde med sin far i bryggarbilen knappt en tvärhand hög. Tills han själv fick köra bil. Han körde ut och sålde till lantbrukare och privata kunder i en triangel av Borås, Göteborg och Varberg. På 1960-talet var bilparken sex Bedfordar med två man i varje.

Rune var nog troligen den siste bryggeriutkörare i Sverige som körde ut till privata kunder och sålde på sin runda. De sista resorna gjordes runt årsskiftet 09-10 då han fick besked att han blivit diabetiker. Så när åldern tog ut sin rätt så slutade han att köra. Men han var trogen företaget in i det sista och hjälpte sin son Martin som övertog bryggeriet 2001. Rune avled den 24/5 2011 79 år gammal efter en kort tids sjukdom. Karin och Rune fick tre barn. Och därmed vill jag skänka en varm tanke till Karin med familj i en svår stund. Den värme som alltid fanns hos Karin och Rune när man kom och hälsade på. Alltid kaffe och prat fanns det tid till. Trots att julen stod för dörren och många svagdricksköpare stod i kö. Rune ville alltid höra om det hade hänt något på våra möten eller annat som hade hänt inom klubben och samtidigt fick jag titta i hans etikettsamling. Så än en gång tack Rune för de ljusa minnen och den korta tid som jag fick lära känna dig.

Per-Olof Ström

Här är Sveriges bästa öl enligt Ratebeer enligt uppgift i Aftonbladet i juni 2011

1. Stormaktsporter, Närke Kulturbryggeri
2. Idjit!, Dugges Ale och Porterbryggeri
3. Smörpundet Porter, Nynäshamns Ångbryggeri
4. Black Golding Starkporter, Närke Kulturbryggeri
5. Slottskällans Imperial Stout, Slottskällans bryggeri
6. Jämtlands Oatmeal Porter, Jämtlands bryggeri
7. Nils Oscar Imperial Stout, Nils Oscar bryggeri
8. ½ Idjit!, Dugges Ale och Porterbryggeri
9. Ace of Spades Imperial Stout, Sigtuna bryggghus
10. Pannknektarnas Porter, Närke Kulturbryggeri

På den sista sidan finns bilder av etiketter från slutet av 1800-talet från några udda bryggerier. Bilderna har tillhamndahållits av medlemmen Henrik Unnerbrant

