

Gott öl kommer från hängivna bryggare

Från att ha varit en nästintill "avsomnad" sektor i sin bransch, som domineras av ett fåtal stora och rikstäckande aktörer på den svenska ölmarknaden, börjar åter lokala mikrobryggerier växa upp och få fotfäste. Några säljer t.o.m. en bra bit utanför den egna regionen.

DET BÖRjade MED en, för ölälskare i allmänhet och göteborgarna i synnerhet, så tragisk händelse som att det anrika Pripps bryggeri tvangs lägga ner tillverkningsen i "hemstaden" för några år sedan.

Ett stort antal bryggare med ett ännu större samlat kompetenskapital skulle inte längre få visa sina färdigheter och yrket skulle gå i graven, åtminstone lokalt. Men skam den som ger sig tänkte en skara ur gruppen och startade Prippklubben med avsikt att göra sitt eget riktigt goda öl baserat på den mångåriga kunskap de tillsammans besitter. *Prippklubbens Starkpilsner* såg dagens ljus för snart fyra år sedan och blev omedelbart omtyckt av både konsumenter och professionella bedömare. Bara något år senare blev ölet uppmärksammat av Västra Gastronomiska Akademin som diplomerade Prippklubben för arbetet med att bevara och utveckla ölbryggeritraditionen i regionen.

STÄRKTA AV FRAMGÅNGEN började snart planer på att starta eget bryggeri att växa fram. Ölet har hittills bryggts på Grebbestads Bryggeri vilket inte ger så mycket utrymme för produktutveckling. Nu är ambitionen att lägga åtminstone tre sorter till sortimentet; en ale, en porter och en mörk lager. Recept och varumärken finns redan framtagna och nu väntar man på att det nybildade bryggeribolaget skall lyckas resa nödvändigt kapital för att komma igång i egna lokaler.

"Vi hoppas att våra planer går i lås och att vi kan sätta upp bryggeriet på "klassisk mark" inom det närmaste året" säger Marc Rothausen som är en av fem grundare av Göteborgs Nya Bryggeri. Firmanamnet kommer sig av att ölet i höstas tvingades byta namn efter det att en större bryggerikoncern i ett av våra grannländer inte var så glad i att ett av deras varumärken

användes av andra.

Nu utgör just inte de svenska mikrobryggerierna något större hot mot jättarna i branschen, då de sammantaget inte står för mer än ca. en (1!) procent av den totala marknaden. För säkerhets skull och undvika problem framgent fick ölet förra året ändå döpas om till *Göteborgs Nya Starkpilsner*.



Ölbryggeritraditionen i Göteborg är stark, och nu tar ett nytt bryggeri vid där det gamla lades ner. Men femkanten lever kvar!

FÖREGÅNGSLANDET idag när det gäller småbryggerier är, kanske något förvånande, USA vars stora bryggerijättar gärna tar influenser från de små. Även i Sverige börjar en sådan utveckling skönjas och i det stora hela tycker de stora koncernerna att det är bra att mikrobryggerier växer upp här och var. Ju mer varan öl exponeras desto mer säljer de själva - det gynnar hela branschen. Fast det knorras trots allt en hel del när det allt som oftast är de små, relativt okända, varumärkena som lyfts fram av t.ex. TV:s experter som de högkvalitativa ölsorterna. Man skulle ju kunna hoppas att reaktionen blev den motsatta och att det uppmanade till samarbete stor/liten likt det i USA, men än är det en bit att vandra på den vägen i Sverige.

ATT DET GÅR ATT VÄXA ur mikrostadiet har bl.a. Jämtlands, Nils Oscars och Slottskällans bryggerier visat och det nya Göteborgsbryggeriet sätter inte ribban lägre.

"På fem år skall vi bli det största regionala bryggeriet och vi beräknar att växa med 200.000 liter/år" berättar Marc Rothausen som även avslöjar att i samband med starten kommer man lansera ett folköl bl.a. i syfte att bli kända för en bredare publik. Göteborgarna skall inte längre behöva vara utan ett bryggeri som gör kvalitetsöl. Den snart 200-åriga bryggeritraditionen har bara tagit en högst tillfällig time-out.

JAN SCHULTZE



VÄNFÖRENINGENS KALENDARIUM

Vänföreningen inriktar sin programverksamhet på att erbjuda föreläsare och upplevelser som man inte kan få på annat håll.

Vintern/våren 2009

Flera programpunkter är på gång men inte tidssatta vid denna utgåvas pressläggning. Håll utkik på Vänföreningens hemsida under fliken program där vi löpande kommer att presentera höstens aktiviteter.

Ur utbudet:

Leif Mannerström besöker Akademiledamot Mannerström lär oss göra sina goda sillinläggningar.

Pralinskolan fortsätter under våren tillsammans med Berzelii Choklad i Kanoldshuset.

PROGRAM och mer information samt **ANMÄLAN**; v.g. se vår hemsida: www.vgak.info/vanf