Sällskapet Malte – Skånes ölentusiaster presenterar:

#2:2019

HUMLEBLADET

FERMENISTAS
Jämställd öl, sidan 6

KÖPENHAMN
Maltes pubrunda, sidan 12

STYRELSESTOUT
Med tonkabönor, sidan 3

BENNY SUNDBERG
Mina minnen, sidan 15

Tio år med hembrygds-festivalen

Ordförande Lisa Snellström

När ni läser denna tidning har vi precis klarat av Maltes hembrygdsfestival. Denna festival var till en början var en mindre provning med deltagande hembryggare men har nu utvecklats till ett stort årligt evenemang med många besökare.

Det är hela tio år sedan vi började med festivalen och första gången fick vi ihop nio deltagande bryggerier. De senare åren har det varit en ganska jämn fördelning med cirka 20-25 bryggerier per år – i skrivande stund är jag väldigt spänd på att se hur många som dyker upp i år och vilka brygder de tar med sig till Folkets Hus i Limhamn.

I september var vi i Köpenhamn där vi gick en pubrunda bland trevliga danska ställen, en del nykomlingar var med men även några gamla trevliga ställen. Dagen till ära sken solen vilket var bra då vi denna gång planerat rundan så att vi inte behövde ta buss mellan olika adresser utan det räckte med de gamla hederliga apostlahästarna.

Vi fortsätter med våra Maltepubar, som äger rum den första fredagen varje månad någonstans i Malmö på en krog med ett bra ölsortiment. Här är alla välkomna, både ni som medlemmar och även andra personer som är nyfikna på vad vi gör och som vill hitta nya spännande ställen att besöka.

Årsmötet äger rum den helgen som är närmast Maltes namnsdag vilket i år är den 30 november. Känner ni någon som tycker att öl och föreningsliv är en spännande kombination, tveka inte att nominera denna person (eller dig själv) till valberedningen!

Högt skum!

LISA SNELLSTRÖM
ORDFÖRANDE SÄLLSKAPET MALTE

Styrelsen bryggde stout till hembrygdsfestivalen

Sällskapet Maltes styrelse kan också brygga öl. Det vill man visa upp på föreningens hembrygdsfestival den 19 oktober. Därför samlades delar av styrelsen i augusti och bryggde en stout.

Det var fem styrelseledamöter som kunde vara med och brygga: ordförande Lisa Snellström, vice ordförande Lars Karlsson samt Christian Hansson, Per Lindholm och Michael Lindström.

Den generöse hembryggaren och allkonstnären Dennis Hecktor i Sösdala lånade ut ett av sina mindre bryggverk till styrelsen som transporterade sig dit en solig lördagmorgon. Styrelsen hade beslutat sig för att brygga en oatmilkstout med tonkabönor. Tonkabönan härstammar från Sydamerika och marineras efter torkning i rom för att smaken ska förstärkas ytterligare. Smaken har starka inslag av bittermandel, plommonkärna, och vanilj. Den används i desserter.

En avslappnad bryggdag följde, fylld av Dennis fantastiska berättelser om livet på landet och livet som hembryggare och av små avbrott för fokuseringar på brygden vid de olika stadierna i bryggningen.

Styrelsen vill rikta sitt mycket stora tack till Dennis och hustrun Bodil för det fantastiska värdskapet.

Hur ölet smakade? Läs nästa Humlebladet som utkommer till jul.

TEXT: PER LINDHOLM
FOTO: MICHAEL LINDSTRÖM.

Lisa Snellström och Christian Hansson tillsätter malt. I bakgrunden diskuterar Per Lindholm (till vänster) och Lars Karlsson innehållet i Bullens pilsnerkorv. Lars hävdade att det var 33% kött och resten korv...

Humlebladet är huvudorgan för Sällskapet Malte. Tidningen ges ut upp till tre gånger om året och skickas gratis till medlemmarna.

Ansvarig utgivare: Lisa Snellström
Redaktör: Per Lindholm
Layout: Ulrika Rask-Lindholm
Webb: www.sallskapetmalte.net

E-post: humlebladet@sallskapetmalte.net
Annonser: humlebladet@sallskapetmalte.net
Postadress: Humlebladet, c/o Lindholm
Bankogårdsgatan 52 256 55 Helsingborg
Upplaga: Cirka 500 exemplar
Tryck: Exakta Malmö AB, oktober 2019
ISBN 91-7726-095-9618
Omslagsfotograf: Michael Lindström

Brewskivalen: 100 bryggare och 8000 besökare

Helsingborgs stolthet på ölfestivalshimlen slog nya rekord även detta år. Festivalen, som hölls 23-25 augusti utanför Brewski-bryggeriet, lockade cirka 8000 besökare.

Brewskival dök upp från ingenstans för några år sedan. Det började småskaligt, som många andra ölfestivaler, men med skillnaden att fokus låg på de stora namnen inom hantverksöl. Alltså på samma sätt som Mikkellers CBC (Copenhagen Beer Celebration), som numera har döpts om till MBCC (Mikkeller Beer Celebration Copenhagen), eftersom denna festival expanderat och exporterats till bland annat Boston och Tokyo.

Festivalen är ju som namnet antyder djupt förknippat med Helsingborgsbryggeriet Brewski och dess grundare Marcus Hjalmarsson. Likt Mikkel Borg Bjergsö bjuder även Marcus in sina tidigare samarbetspartners och även alla andra bryggare han lärt känna under årens lopp.

Listan över årets bryggare var låååång, runt 100 plus minus ett par. De kom från många olika länder men störst antal var dock från Norden. USA låg ganska säkra som tvåa. Det roligaste är närvaron av alla dessa små bryggerier från europeiska länder som Italien, Portugal och Spanien som allt för sällan får en chans att visa upp sig på våra breddgrader. Och visst är det alltid extra coolt att kunna stoltsera med New Yorks finest i form av Interboro, Finback och Other Half bland de inbjudna.

Att försöka prova allt är inte omöjligt, men det kräver disciplin, att man är ett sällskap på ett antal personer och att man bara smuttar på ölen, annars är det ganska kört.

Festivalen är uppdelad i tre olika pass och dagar. På fredagen hade alla bryggeri två öl, på lördagen var det två nya och på söndagen serverades det som var kvar.

Festivalen är lite mer än bara öl. Det finns också ett antal matställen att besöka, bland andra Holy Smoke och Garage Bar,

> Att försöka prova allt är inte omöjligt, men det kräver disciplin.

liksom ett gäng som grillade kräftstjärtar.

Det kom omkring 8000 besökare under helgen, vilket gjorde att köerna ringlade långa, men utan att någon gnällde över detta i sociala medier. Konsekvensen av anstormningen blev att en hel del öl tog slut alldeles för tidigt och även maten tog slut hos ett par foodtrucks. Detta gjorde att söndagens utbud blev ganska klent, men även de som kom framåt kvällen på lördagen missade en hel del godbitar.

Så vad ska man komma ihåg till Brewskival 2020? Kom i god tid och ta med massor av kompisar.

TEXT OCH FOTO:
MICHAEL LINDSTRÖM

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

Fermenistas vill väga upp en mansdominerad bransch

En ölförening för kvinnor och icke-binära i Malmö och Skåne. Så beskriver sig Fermenistas, som menar att öl som hobby och bransch inte är jämställd. Möt Ingrid Kling, föreningens ordförande.

Vem är du och hur blev du intresserad av öl?
– Jag heter Ingrid Kling, är 28 år gammal och ordförande i föreningen Fermenistas. Ölintresset är relativt nytt för mig, det väcktes för ganska precis två år sedan när Ölgäris startade på facebook. Jag gick med i gruppen bara för att se vad det handlade om, men fastnade snabbt för hur gott allt såg ut och hur lockande det kändes att lära mig mer.

– Ganska snabbt gick jag på en träff här i Malmö och fick träffa flera andra coola personer som lärde mig så mycket mer om ölvärlden och jag var fast!

Är du bryggare? Vad dricker du helst?
– Jag har bryggt en del hemma men det har sällan blivit bra. Just nu håller jag mig till att dricka andras brygder, men kanske plockar jag upp damejeannen igen i framtiden! Helst av allt dricker jag en New England IPA eller en kraftig stout, men har även på senare tid fått upp ögonen för hur god en riktigt bra lager kan vara.

Vad är Fermenistas? Vilka är det som är/blir medlemmar?
– Fermenistas är en förening för ölintresserade kvinnor och icke-binära personer i Malmö och Skåne! Vem som helst kan bli medlem, men de flesta träffar vi anordnar är separatistiska, alltså endast för kvinnor och icke-binära personer. Våra medlemmar består av alla möjliga ölnördar, från nybörjare och glada amatörer till riktiga proffs.

När startades den? Vad gör ni?
– Föreningen startades i januari 2019 i mitt kök. Vår verksamhet står på två ben: medlemmarna och påverkansarbete. Först och främst vill vi finnas där för våra medlemmar – lära känna varandra, skapa välkomnande sociala arenor där vi kan mötas och tillsammans njuta av god öl. Oftast lär vi oss av varandra och har helt enkelt många trevliga kvällar tillsammans.

– I samma spår anordnar vi gärna ölhäng på lokala pubar, ölprovningar, bryggningar hemma hos folk eller på bryggerier och annat kul som vi känner för. När det kommer till påverkansarbete försöker vi helt enkelt synas så mycket som möjligt och sprida vårt budskap – att öl är till för alla! Det gör vi gärna genom våra egna kanaler på facebook och instagram, men det har även blivit en hel del intervjuer och festivaldeltagande. Det känns jättekul att vi blivit så välkomnade av så många som delar vår inställning till ölbranschen och dess möjligheter.

Är ni lokala för Malmö eller bredare?
– Fermenistas är en lokal förening, vi är främst verksamma i Malmö men drar oss inte för att ta oss över hela Skåne. Fokus ligger dock på just det sociala och närheten till att träffas och dricka öl, det är ju trots allt i verkligheten som den smakar bäst.

Varför behövs Fermenistas? Vilka är era utmaningar? Vad strävar ni efter? Vad vill ni uppnå?
– Fermenistas behövs för att väga upp mot den mansdominerade ölbranschen och föreställningen att öl framför allt är något som faller män i smaken! Gemenskapen behövs för att kvinnor och icke-binära personer ska ha möjlighet att nörda ner sig i öl och träffa likasinnade utan att känna sig förminskade eller idiotförklarade eller tystade. Det krävs ett tryggt space för att nybörjare ska våga ställa frågor om vad som gör en saison till en saison, eller lära sig identifiera vilka smaker en tycker om. Det är liksom inte på liv och död, vi vill helst bara att alla ska kunna beställa en riktigt god öl!

Ferministas ordförande Ingrid Kling.

– Utmaningarna vi möter handlar nog mest om att personer som inte tidigare har känt sig förtryckta har svårt att förstå varför vi gör detta. Det är lätt att säga att öl bara är öl, inget mer. Men vi anser att feminism behövs på alla arenor av livet, så varför inte även i drickandet och skapandet av öl? Patriarkatet genomsyrar samhället på flera nivåer, och där vi kan påverka kommer vi att göra det.

Hur upplever kvinnliga bryggare/ölintresserade ölbranschen, finns det mycket ”attityd” från män gentemot dem?
– Hittills är vår upplevelse att den delen av ölbranschen som vi har kommit i kontakt med har varit väldigt välkomnande. Kvinnor som män är rätt trötta på hur marknaden ser ut och ser oss som ett välkommet inslag. Delen av branschen som är snabbare på att ifrågasätta är i så fall snarare öldrickarna. Där tror vi att det skulle göra stor skillnad om fler män i ölbranschen var aktivare i att sprida feminismen och bilden av kvinnor som öldrickare.

Humlebladet och Sällskapet Malte önskar Fermenistas stort lycka till i arbetet för en mer jämställd ölbransch!

PINE RIDGE BREWERY i Falkenberg tog hem guldmedaljer på Stockholm Beer & Whisky Festival i början av oktober. *Jumping Jacks Hoppy Lager* och *The Fearsome Grizzly California Lager* var de som båda fick guld.

SYSTEMBOLAGET SKA SLÄPPA fler nya öl varje månad från och med oktober. I stället för små partier blir det nu tillfälligt sortiment som blir benämningen. Systemet uppger att det har funnits ett glapp mellan det fasta sortimentet och småpartierna. Därför kompletteras de öl som släppts i 50 butiker med ytterligare öl som släpps i uppemot 250 butiker. Tanken är att det ska finnas fler nya öl för kunderna och ölstilar som inte finns representerade i dagsläget.

MODERATERNA GICK NYLIGEN ut med förslaget att Systembolaget ska ha söndagsöppet. Men enligt en undersökning som Aftonbladet låtit göra var det endast 34 procent av de tillfrågade som tyckte att det var en bra idé. 52 procent var emot.

NU FINNS EN OMNIPOLLO-bar även i Hamburg. Efter etableringar i Stockholm och Göteborg har nu bryggeriet öppnat bar i den nordtyska metropolen.

TVÅ BURKAR ÖL SÅLDES nyligen för 2270 brittiska pund. Dyrt? Ja, men så var det också bland de första som producerades i Storbritannien. Bryggeriet Felinfoel i Wales var tidiga med att tappa sin pale ale på burkar och två av dem, tappade 1936, har överlevt ända in i vår tid.

Felinfoel BREWERY

CARLSBERG SATSAR PÅ ATT minska vattenförbrukningen vid ölbryggningen. Bryggeriet i Fredericia blir det första som ska använda den teknik som ger en liter öl av 1,4 liter vatten, i stället för som idag 2,9 liter vatten.

TEKNOLOGISK INSTITUT I Danmark samarbetar med fyra hantverksbryggerier för att förbättra smaken på alkoholfritt öl. Efterfrågan på alkoholfritt stiger ständigt men smaken anses ännu inte kunna konkurrera med alkoholöl. I projektet ska man hitta nya ingredienslösningar och jästkulturer och sätt att styra jäsningsprocessen så att alkohol inte bildas.

Bryggerifest

För andra året i rad anordnade Sibbarps Husbryggeri en gårdsfest vid bryggeriet i mitten av september. Förra året var det en del av Limhamns matvandring, men i år var det ett separat event.

Ägaren till Sibbarps Husbryggeri: Rolf Nilsson.

Festen började klockan 12.00 och redan då blev det full ruljans. Inträdet var gratis. När klockan slagit 18.00 hade redan ett par ölsorter tagit slut, bland annat höstens nya releaser *Celebration Lager* och *New England IPA*.

Förra året hamnade besöksantalet kring 2000 men den siffran hade passerats med råge redan under eftermiddagen. Limhamns Vilt och Strandhuset såg till att matbehovet blev tillfredsställt. Underhållningen bestod till en början av inspelad musik men framåt kvällen gick Chico Lindwall upp på scenen.

Det är alltid en härlig och lokal känsla över festen. Gamla och yngre Limhamnsbor bidrog till att det känns som en tysk byfest, tyckte bryggaren och ägaren av Sibbarps Husbryggeri Rolf Nilsson.

TEXT OCH FOTO: MICHAEL LINDSTRÖM

t på Sibbarps Husbryggeri

Hoppapalooza fortsätter

Närmare 6000 ölälskare besökte årets upplaga av festivalen Hoppapalooza, vilken var den sjunde i ordningen. Mycket har hänt med festivalen sedan den ganska inoficiella starten på parkeringen vid South Plains Brewery i Norra Grängesbergsområdet i Malmö.

Nuförtiden är det en storslagen festival i Beijers Park. 30 bryggerier hade kommit för att presentera sina hantverksöl där lördagen den 27 juli.

Hoppapalooza började som en festival för den inbitne ölälskaren där inträdet inkluderade t-shirt och glas. Sedan gjordes allt om; inträdet slopades och evenemanget blev mer tillgängligt för alla. Parkeringen ansågs för liten och en större plats behövdes. Samtidigt växte kringarrangemangen. Mer fokus lades på musiken och maten.

I år, trots stora personliga problem, lyckades arrangörerna ändå med kort varsel ro detta stora projekt i hamn. Omkring 30 småbryggerier, tio lokala foodtrucks och ett antal band bjöd in till en stor fest i julihettan. Dock var det inte lika varmt

växa

som förra året, men varmt nog för att vätskebalansen skulle hållas i schack.

Som alltid är det besvärligt att hinna med alla öl som serveras. Under Hoppapaloozas ena dag serverades det närmare 150 olika öl. För att hinna med att åtminstone få ett smakprov rekommenderas att samla ihop ett kompisgäng och sedan dela med sig av alla inköp. Och för att säkra att man inte går miste om de högst rankade ölen, var ute i god tid.

Tyvärr hade ett antal bryggerier sålt slut redan innan klockan slagit 18.00. Då måste man se det positiva i att man får chansen att prova öl man inte planerat att prova. En annan fördel om man är ett kompisgäng är att man kan planera sitt pollettinköp lite bättre, då det dessvärre vid sådan publiktillströmning alltid blir flaskhalsar någonstans. Hade köerna till polletterna varit kortare hade det säkert uppstått köer någon annanstans…

Nu får vi se fram emot Hoppapalooza 2020 – ett evenemang ingen ska missa…

TEXT OCH FOTO: MICHAEL LINDSTRÖM

Malte på Köpenhamn

Omkring 30 deltagare mötte upp i Köpenhamn för Sällskapet Maltes pubrunda den 7 september. Under veckan hade väderrapporterna visat regn för denna lördag, men vi fick i stället en underbar sensommardag med sol och värme.

Pubrundan var den här gången fokuserad på området runt Nörreport station, där det har dykt upp flera nya pubar med bra öl. Det var korta avstånd mellan dem så vi kunde enkelt och snabbt promenera till alla pubar. Bland deltagarna märktes både nya och gamla medlemmar i Malte. Uppemot tio av dem var nuvarande eller tidigare styrelseledamöter.

Den svenska kronkursen är ju fullständigt bedrövlig nuförtiden och vi betalar 50 procent mer än vad notan visar i danska kronor. Och hantverksöl är inte billigt, inte ens i Danmark. Tricket är att låta bli att tänka på växelkursen...

Taproom

Rundan startade klockan 12.00 på Amager Taproom. Baren startades av ägarna till Amager Bryghus i slutet av mars. De upplevde att det blivit allt svårare att få avsättning för deras öl på pubarna i Köpenhamn, som i allt högre grad själva äger bryggerier vilkas öl de prioriterar.

Taproom är en stor och rustik bar med lång bardisk och att halvdussin bord. På fat finns 15 öl från både Amagerbryggeriet och andra hantverksbryggerier, främst från Danmark. Fatölen kyls i en så kallad cold chain, som innebär att ölet aldrig är varmt innan det tappas upp.

Här blev vi uppmärksammade av en aktivist från Danske Ölentusiaster som påpekade att det var ölets dag i Danmark och tipsade om ett flertal bra ölställen som hade särskilda satsningar. Tyvärr fick vi meddela att vi inte kunde avvika från vår runda denna dag. Han avslöjade också att Amager Bryghus planerar en pub ute på Amager.

Torvehallerne

Efter ett par delikata öl var det dags för lunch och vi promenerade några minuter bort till Torvehallerne. Där fanns mat av nästan alla typer, liksom glass och bakverk och en del öl. I Mikkellers ölbutik fanns sällsynta öl och jag köpte en flaska barley wine från Mikkeller på 14,4 procent. Inte billigt, men värt pengarna.

Bootleggers

Granne med hallerne ligger puben Bootleggers en halv trappa ned. Här har vi en riktig källarlokal, mörk och murrig med exponerade tegelstensväggar. Möblerna är enkla av trä och stearinljus lyser upp borden. På fat finns omkring 20 exklusiva öl att prova. Norska bryggeriet Amundsen fanns på fat med sin *Cookie monster*, en dessertstout lagrad på Bourbonfat. 12,3 procent håller den och är dessutom bryggd med kokos och Chocolate chip á la Chocolate Chip Cookies. Obeskrivligt god.
God var också *Bomb* från Prairie Artisan Ales i USA. Den är en imperial stout med kaffe, chili, vanilj, choklad och kaffe. 13 procent är den på och fantastisk.

Örsted

Nästa stopp krävde en promenad på cirka tio minuter men det var bara uppiggande att strosa i solskenet i utkanten av Ör-

srunda

stedparken. Nu var vi framme vid Örsted Ölbar som är en isammanhanget gammal klassiker vad gäller bra hantverksölbarer. Flying Couchs *Brain Fuel DIPA* på 8 procent smakade utmärkt.

Gorki

Runt hörnet ligger Gorki Café Bar som verkligen var ett udda ställe. De satsar på östeuropeiska öl, som är ovanliga att hitta och har alltid 15 olika vodka på menyn. Varje månad hålls en öppen politisk diskussion om dagsaktuella teman.

Mikkeller Mikropolis

Mikropolis är väl egentligen mer en cocktail bar fast med ett bra utbud av öl från företrädesvis Mikkeller och andra danska bryggare. Vad som gör deras cocktails lite speciella är att de serveras från fat likt vilken öl som helst.

Skaal

Skaal är en av dessa riktigt genuina ölbarer som har ett väldigt stort utbud av fatöl. Rättare sagt 40 olika fat med allt från surt till riktigt mörk. Dagen till ära firade de ölets dag så utbudet innehöll en hel del speciella godbitar.

Efter besöket på Skaal drog en hel del vidare ut i den Köpenhamnska varma septemberkvällen, men det är en helt annan historia…

TEXT: PER LINDHOLM OCH MICHAEL LINDSTRÖM
FOTO: MICHAEL LINDSTRÖM

Smakstart på semestern – Pine Ridge i Falkenberg

Ett bra sätt att börja sin semester är att ta en miniutflykt med Öresundståget till Falkenberg, där The Pine Ridge Brewery sedan något år tillbaka har öppet hus i slutet av juni.

Det som är nytt sedan de öppnade förra året är att de nu även öppnat sin bryggeripub som det var smygpremiär på under dagen.

Som sig bör sken solen, bryggeriets goda drycker fanns i kranarna som ackompanjerades av god mat från Smoking Aces BBQ som stod bakom grillen. För att höja den goda stämningen hade Micke och Fredrik som driver bryggeriet ordnat så att Malmömusikern Richard Lindgren var på plats och spelade för publiken.

Håll ögon och öron öppna, nästa år i början av semestertider kommer de med säkerhet att återigen öppna portarna och ställa till med fest för ölsugna semesterfirare.

TEXT: LISA SNELLSTRÖM
FOTO: PINE RIDGE

Min vän Benny Sundberg

Minnen av en genuin människa

Benny Sundberg var känd bryggare med erfarenhet från flera svenska hantverksbryggerier. Han avled i början av 2019 i sviterna efter en operation. Sällskapet Maltes vice ordförande Lars Karlsson har här skrivit ned sina minnen av en mycket nära vän.

Kompisgänget: Från vänster Benny Sundberg, Lars Karlsson och Johan Perup.

Benny kom från Ale utanför Göteborg. Som sextonåring gjorde han sitt första fallskärmshopp och han blev biten av skydiving. Han åkte till USA och blev en så kallad skydivingbum och levde för att hoppa. Det var genom fallskärmshoppningen som Benny träffade sin Irene och då blev han skåning. Tyvärr skadade han sitt ben i en landning och fick lägga hoppningen på hyllan. Sundbergs bosatte sig i Södra Sandby och snart utökades familjen med tre döttrar. Han jobbade som träslöjdlärare och drev reklamtryckeri med mera

Startade importfirma

Jag lärde känna Benny 1997. Vi blev mycket goda vänner. Redan då sålde han öl till restauranger i liten skala, det var *Thimsfors*. Jag ville åka till Stockholm SBWF 1998 och Benny hakade på. Där fick han kontakt med whiskyföretaget Blackadder som Benny började samarbeta med. Samtidigt började han som ölsäljare på Galatea där han jobbade ett tag för att senare med en del andra personer starta Invicta import som importerade öl och whisky.

På Invicta jobbade Benny nära Andreas Fält och genom deras kunskap och kontakter knöt de många bra ölmärken till Invictas portfölj. *Sierra Nevada*, *Thomas Hardy*, *Gulden Draak* och *Einbecker* för att nämna några.

Vi var ett glatt gäng som jobbade med Invicta på SBWF 2004 och 2005. 2004 var vi först i världen med Thomas Hardy på cask och 2005 hade vi en monter med 50 brittiska öl, som inte funnits i Sverige tidigare.

Men allt har ett slut och Invicta upphörde, ölportföljen övertogs av Wicked Wine. I början av 2000-talet fick Benny ont i en axel. Efter fyra fem års många och långa diskussioner med Försäkringskassan och Arbetsförmedlingen om att han måste omskolas, lyckades han hösten 2005 få betald omskolning till destilleriarbetare i Skottland. Hela familjen drog till Bruichladdich på Islay med full betalning från Försäkringskassan.

Redan 2000 hade han börjat brygga hemma och 2002 blev Benny SM-general för hembryggningsmästerskapet på Heartbreak Hotel i Malmö.

Bryggare

2009 började Benny brygga kommersiellt på Stockeboda för att ett år senare gå över till Malmö Brygghus. Sedan bar det av till Helsingborg och han hjälpte Höganäs att komma igång med mera.

Förutom allt detta planerade han att starta ett destilleri på Öland och ett högteknologiskt bryggeri i Södra Sandby. Han nådde dock inte ända fram eftersom han inte fick med sig finansiärer.

De sista åren jobbade han på Lilla Spritfabriken och tog fram Snapphane Punch, Akvavit och Gin och planerade en whisky.

Benny och jag reste mycket, vi var sju åtta gånger i Skottland. 2007 var vi i Amerika med fem stopp på 19 dagar, och den resan säger mycket om Benny, det skulle hända något hela tiden.

Han blev 51 år och dog av en komplikation efter en operation.

Benny Sundberg var den genuinaste människa jag någonsin mött. Vila i frid min broder.

LARS ”BRUM-BRUM” KARLSSON

THE BISHOPS ARMS

GUSTAV

Pubquiz

Briljera med dina kunskaper genom att delta i vårt pubquiz.
Vi utlovar en trevlig stämning, god dryck samt fina priser.
Gustav Adolfs torg: Utvalda söndagar kl. 19.00

Lunch på Gustav Adolfs torg

Vardagar, kl. 11.30 - 15.00
Inkl. soppa, sallad, bröd,
vatten och kaffe.

Öl- och whiskyprovningar

håll utkik på våran instagram,
Facebook & hemsidan

Gustav Adolfs torg 49
Tel. 040 - 66 44 878
bishopsplaza.malmo@elite.se

www.bishopsarms.com