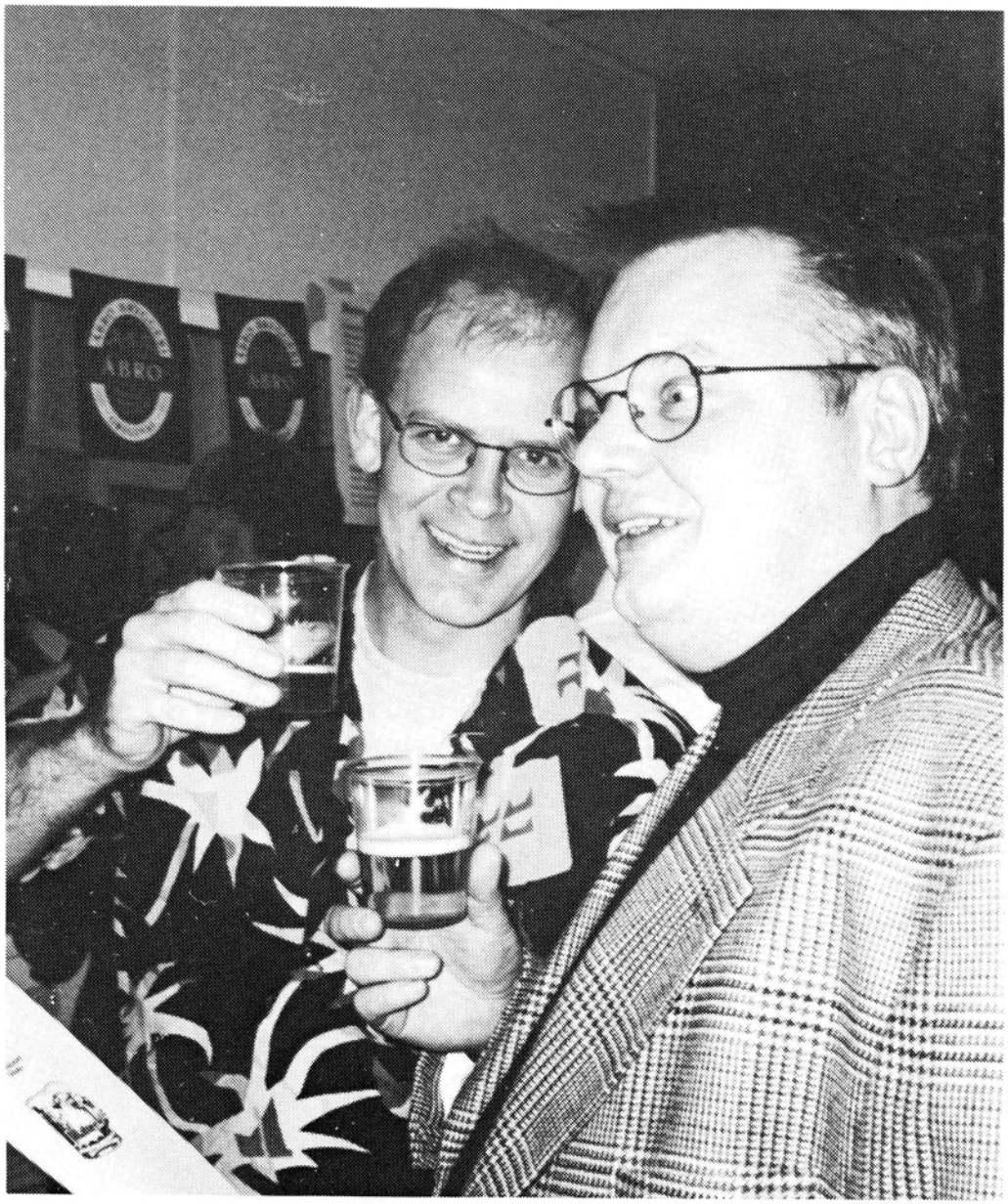
Sällskapet Malte

Nr 21 1996

Humlebladet



SKÅL MALTE!

Styrelsen har ordet

Välkommen till ett nytt fullspäckat Humleblad. Denna gång är det Maltes 10-årsjubileum som står i centrum. Vi kan också avslöja att Malte nu stoltserar med en egen hemsida och e-postadress.

Jag tänker inte orda så mycket om 10-årsfirandet. Det är bättre att ni själva läser på sidorna 7-9. Däremot tänkte jag i korthet redovisa vad som hände på årsmötet den 23 november (Ni vet det där som flimrade förbi strax efter huvudrätten).

Ordförande redogjorde för det gångna årets aktiviteter. Sällskapet Malte har: besökt Appeltofftska Bryggeri i Halmstad (Numera Krönleins Bryggeri), provat danska original mot svenska kopior, besökt mikrobryggeriet Apollo i Köpenhamn, firat Maltes födelsedag på Pauli, provat porter och stout med chokladtårta, samt till sist den stora finalen - 10-årsjubileumsfesten.

Så föddes Malte

Ordföranden plockade fram några "guldkorn" ur Maltes 10-åriga historia. Ett "guldkorn" hade två ben och hette Ola Wetterling (Maltes förre ordförande). Ola fick äran att berätta vad som egentligen hände när Malte bildades. Några öltörstande vänner träffas på Restaurang Pauli i Malmö. När de kommer dit anar de inte vilket historiskt ögonblick de har framför sig. Öl efter öl intages. Stämningen är hög. Plötsligt upptäcker de att Malte har fötts. Framför sig ser de hur sällskapets stadgar växer fram på en av restaurangens linneservetter. Den förbipasserande servitrisen är inte lika imponerad. Men efter en stund förstår hon att det är något stort som hänt och bjuder på en omgång. Något senare passerar Paulis dåvarande ägare förbi och han inser också ganska snart att det har hänt något utöver det vanliga. Så han bjuder på en omgång. Och det öltörstande gänget tackar naturligtvis inte nej. Malte är född!

"Pripps och Krönlein ett föredöme"

Sällskapet Maltes styrelse1996/97

Ordinarie ledamöter: *Nicholas Carlson (ordf), Per Westerdahl (kassör), Kristian Bladh, Fredrik Holmgren, Per Lindholm, Anders Olsson och Michael Åkesson.*

Suppleanter: *Jonas Berggren, Peter Ernst, Ingela Karlberg, Henrik Littrén, Christian Röder, Karin Schau.*

30% fler medlemmar!

Kassören berättade om den fantastiska utvecklingen av antalet medlemmar. Malte har idag 126 medlemmar, vilket är över 30 % fler än vid samma tidpunkt föregående år! Kassören redogjorde också för Maltes ekonomiska ställning.

Det beslutades om oförändrad medlemsavgift. 100 kr per person eller 150 kr för hushåll.

Stämman valde också ny styrelse. Samtliga ordinarie ledamöter omvaldes. Sex nya suppleanter invaldes. Vi säger välkommen in i styrelsen.

En annan stor nyhet som presenterades på årsmötet var Maltes hemsida. Läs mer om det på sidan 10. Slutligen vill vi tacka våra sponsorer för allt stöd i samband med jubileumsfesten.

Väl satsade pengar för bryggerierna

Precis som kassören nämnde så finns det några kronor i Maltes kassa (även efter jubileumsfesten!). Men skall Malte kunna fortsätta att sprida kunskap om öl och främja ölkulturen behöver Malte ännu mera stöd utifrån. Under 1996 är det endast Krönleins Bryggeri och Pripps som föredömligt annonserat i Humlebladet. Ett stort tack till Er!

Det vore mycket olyckligt om Malte t ex skulle tvingas att lägga ned Humlebladet. Tidningen distribueras till sällskapets medlemmar, ett stort antal bryggerier, restauranger och pubar m fl. Humlebladet är ett sätt att sprida kunskap om öl och visa vad vi gör för ölkulturen. Malte arrangerar också ölprovningar och bryggeribesök.

Det kostar inte mycket att annonsera i Humlebladet - 300 kr för en halvsida, 500 kr för en helsida eller andra "skräddarsydda" annonspaket. Jag vågar påstå att det bryggeri som satsar 500 kr garanterat får pengarna tillbaka. Vi är idag 126 medlemmar i Malte och nog kan vi tänka oss att handla ett antal öl extra från de bryggerier som stöder Sällskapet Malte. Och vi berättar gärna det för våra vänner...Vad skulle då Malte göra för dessa pengar? Ja, bl a ytterligare utveckla Humlebladet och öka spridningen av tidningen, vilket naturligtvis också gynnar annonsörerna.

Nicholas Carlson

Det händer i Sällskapet Malte

8 januari *Medlemspub på Bishop's Arms i Malmö från 18.00. Ingen föranmälan. Observera datumet!*

5 februari *Medlemspub på Bishop's Arms i Malmö från 18.00. Ingen föranmälan.*

4 mars *Medlemspub på Bishop's Arms i Malmö från 18.00. Ingen föranmälan.*

Övriga aktiviteter är ännu inte planerade. Den som vill vara välinformerad om vad som händer i Malte besöker naturligtvis vår hemsida på ***http://hem.passagen.se/humle/*** *. Vill du tipsa om aktiviteter når du oss på adressen* ***humle@hem.passagen.se***

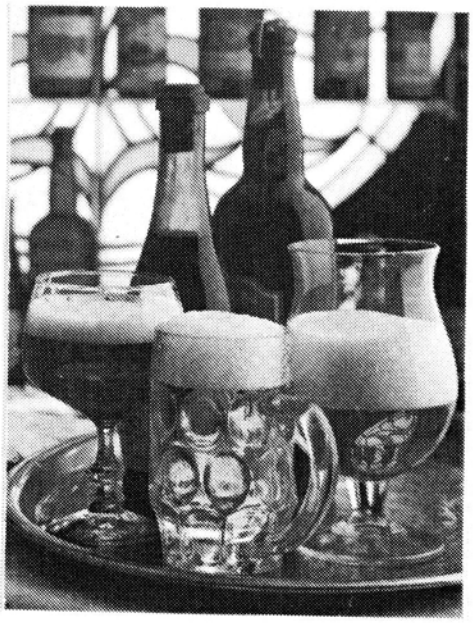
Maltes bästa pubar 1995/96

Under parollen "Maltes bästa pubar 1995/96" har styrelsen försökt att kartlägga vart Maltes medlemmar går när de vill dricka god öl, hur ofta de går dit och varför de går just till denna pub. Vi har låtit medlemmarna själva rösta fram sin favoritpub. Nu är omröstningen klar och Sällskapet Malte har den stora äran att avslöja de vinnande pubarna.

Undersökningen har begränsats till Malmö, Lund och Helsingborg, eftersom vi har 75% av våra medlemmar i detta område. Medlemmarna har fått chansen att rösta under ett helt Malteår, främst i samband med någon av våra ölaktiviteter. På varje röstsedel har man kunnat lämna tre pubförslag. Det har varit tillåtet att rösta vid flera tillfällen, men få har utnyttjat denna möjlighet.

Bland de som röstat har vi vid tre tillfällen lottat ut så kallade etappriser. Under årsmötet lottades en ölbok och en kasse öl ("gott och blandat") ut. De lyckliga vinnarna blev Lotta Johnsson från Lund och Göran Tindberg från Klagshamn.

Totalt har vi fått in 157 röster fördelade på Helsingborg (30 röster), Lund (27 röster) och Malmö (101 röster). Sällskapet Malte har härmed äran att presentera följande vinnare:



HELSINGBORG

Plac.	Pub	Röster
1	Telegrafen	12
2	Sailors Pub	7
3	Utposten	6
4	Gyllene Prag	2

LUND

Plac.	Pub	Röster
1	John Bull Pub	11
2	Gloria's	7
3	Kulturen	4
4	Spisen	2

MALMÖ

Plac.	Pub	Röster
1	Bishop´s Arms	30
2	Pickwick Pub	20
3	Paddy´s	11
4	Times	8
5	Dubliner	5
6	Retro	4
6	Brogatan	4
8	Walter & Co	3
9	Vagabond	2
9	Skolg. Ölcafé	2
9	La Trattoria	2

Anm. Listan omfattar de pubar som fått fler än en röst.

Till bästa pub i Helsingborg har korats:

Telegrafen

För att Telegrafen med ett brett ölsortiment, smakfull inredning och trevlig personal främjar ölkulturen i Helsingborg.

Till bästa pub i Lund har korats:

John Bull Pub

För att John Bull med en genuin brittisk pubmiljö, varierat ölsortiment och trevlig personal främjar ölkulturen i lärdomens Lund.

Till bästa pub i Malmö har korats:

Bishop's Arms

För att Bishop's Arms med ett rikt och varierat ölutbud, trivsam inredning och en fantastisk personal främjar ölkulturen i rikets tredje största stad Malmö.

Sällskapet Malte gratulerar vinnarna och tackar alla som deltagit i omröstningen.

Per Westerdahl

Tunga, svarta, alkoholrika och bittra tar de ett stadigt grepp om gommen...

Malte provar porter och stout

Porter och stout är ölsorter som sannolikt inte lämnar någon oberörd. Antingen gillar man dem eller också inte. Det är ölsorter, till skillnad från lager, som bjuder drickaren på en mängd starka smakupplevelser. Tunga, svarta, alkoholrika och bittra tar de ett stadigt grepp om gommen. Det finns också en riklig mångfald där olika märke kan kraftigt skilja sig åt. Häng med till 1700-talet då historien om portern började och läs också om resultatet från en av Maltes många provningar där det även bjöds på hembakad chokladkaka som tilltugg till porterns mörka toner...

Porterns ursprung hittar man i England. Där var det den vanligaste drycken på 1700-talet. På den här tiden var allt öl brun-rött eftersom den använda malten torkades över öppen vedeld och därmed fick en viss rostad karaktär. Säkerligen smakade det en aning rök också. Malten var dock inte alls så hårdrostad som den typ man använder i dagens porter.

Entire - porterns föregångare

Londonborna gillade att blanda olika sorters öl. En blandning av två eller tre sorter - källorna anger olika antal - kallades Entire och denna blandning räknas som porterns föregångare. År 1722, tyckte bryggaren Ralph Harwood att det vore smartare att framställa en färdig Entire så att pubägarna slapp att springa mellan de olika öltunnorna för att fylla på kundernas bägare. Här skiljer också källorna sig åt. Vissa hävdar att Harwood blandade olika öl i en tunna som sedan skickades ut till pubarna. Andra menar att han bryggde ett öl som smakade som den blandning man fick på puben.

Porter - en dryck för bärare?

Teorin om att portern skulle ha fått sitt namn av att det var en populär dryck bland Londons bärare och stadsbud vid järnvägsstationen är tveksam. Under de senaste åren har man framfört teorier om att Harwood och de andra Entire-producenterna skickade sitt öl till pubarna med bud som när de kom fram ropade "porter" eller att bryggarna skrev på öltunnorna det latinska ordet "potare" när den var färdig för leverans.

Störst popularitet hade portern omkring år 1800. Eftersom detta sammanfaller med det brittiska imperiets maximala utbredning, spreds porten över världen och man kan idag hitta den i Västindien, Asien, Australien och Nordamerika. Naturligtvis finns den även kring Östersjön. I England försvann den mellan de två världskrigen, men fortsattes att bryggas av Guinness på Irland fram till 1973. De sista åren bryggdes där porter och stout parallellt.

Idag har portern återuppstått i begränsad omfattning hos mindre bryggerier i England. Dagens brittiska porter är tunnare och alkoholsvagare än den ursprungliga och även jämfört med portern i östersjöländerna.

Svenskar, danskar, finnar och balter fick smak för porter under det sena 1700-talet. Då exporterade London stora mängder till Ryssland (den ryska kejsarinnan Katarina den stora var mycket förtjust i porter) och handelsvägarna gick över de nordiska östersjöländerna. Denna porter var extra stark för att klara den långa resan och det är därför vi anser att porter skall vara stark. Exempel finns i Danmark där de sällan understiger 7% och i Finland vars suveräna Koff Porter också är lika stark.

Portern i Sverige

Ända fram till 1770-talet var portern okänd i Sverige. 40 år senare hade den blivit en storindustri. Källor hävdar att porter bryggdes redan 1780 i Stockholm. Troligtvis importerade man det mesta för att täcka det stora behovet. År 1791 startade skotten William Knox, bryggarson från Dunbar, ett porterbryggeri i Göteborg. Det gick tyvärr i konkurs 1796, men trots detta hade portern fått ett fotfäste i Sverige. Lite bättre gick det för hamburgaren Lorent, men det var inte förrän ännu en skotte tog över 1836 - han hette förresten Carnegie - som det blev riktigt lyckat. Carnegie flyttade tillbaka till sitt hemland och verksamheten togs över ännu en gång av engelsmannen Nonnen. Han verkade lyckas bra med sin Carnegie porter, för den levde vidare och ingick 1928 då Pripps köpte upp bryggeriet. 1980 flyttades produktionen till Sundsvall där den pågick i tolv år. Då övergick man till bryggeriet i Bromma.

Ingredienser i portern under 1700-talet

Ur bryggteknisk och smakmässig synvinkel är det inte så svårt att förstå att detta var en populär ölsort. Det är ganska lätt att uppnå ett gott resultat eftersom den rostade malten i kombination med överjästen enkelt maskerar eventuella felsmaker och oangenäma dofter. Det är

också av denna anledning en uppskattad sort att börja med som hemmabryggare!

Typiska humlesorter i 1700-talets England var Fuggles and Goldings och de användes i rikliga mängder. Man tror att dåtidens porter var beskare än dagens Guinness stout.

Brunröd och grumlig

Som maltsort användes som tidigare nämnts brun malt. Den framställdes av mältat korn som torkats (ej rostats) över öppen eld vid en ganska hög temperatur. Förfarandet innebar att malten ändå innehöll så pass mycket stärkelse och enzymer så att det kunde bildas socker vid mäskningen.

Det indikerar att porter i mitten på 1700-talet inte var så svart som den är idag utan snarare brunröd. Troligtvis var det ingen vacker syn att se den grumliga drycken upphälld i ett glas. Nu var det nog så att det var ingen som tog notis om detta eftersom man normalt drack öl ur lerkrus.

Portern uppstod alltså i London. Det är kanske en tillfällighet, men faktum är att det hårda och kalkrika vattnet i London är perfekt för framställningen av porter.

Mäskningsproceduren är, precis som idag, infusionsmäskning och man gissar på att OG (Original Gravity) var ungefär 1060-1070 (ochlemeter var nämligen inte uppfunnen så det finns inga uppgifter att tillgå). Detta bör ha gett ölet en styrka på 6-7% alkohol.

Ett viktigt steg i processen var den långa lagringstiden (flera månader) på träfat. Ju längre man lagrade det, desto större syrlig ton fick det p g a träets inverkan. Den långa lagringen innebar tillika att det inte var så mycket kolsyra i ölet och det fenomenet känner vi igen från dagens brittiska ölsorter.

Populär dryck fram till mitten av 1800-talet

Varför försvann egentligen den ursprungliga portern tillverkad efter det gamla receptet? Det finns olika teorier. Troligtvis var det en kombination av en mängd händelser.

Upptäckten av att pale malt (ljus malt som inte torkats vid så hög temperatur) gav mer extrakt (socker plus maltsmakämnen) gjorde att det blev billigare att använda pale malt istället för brown malt. Så istället för att använda mycket (och billig) brun malt visade det sig att man kunde få ut mer och billigare öl genom att använda mindre mängd pale malt. Drycken kallas för övrigt Pale Ale. Svart malt uppfanns också vid denna tid och när man kombinerade denna med pale malt fick man ett nytt mörkt öl med lite annorlunda smak. Idag bryggs porter på detta sätt.

Kontinental ljus öl spreds också och smaken ändrades. Man uppskattade kanske den renare smaken i de ljusa sorterna till skillnad från den syrliga smaken i porten. Bland de mörka sorterna uppstod Mild Ale, som kan sägas vara porter men utan lagring (och därmed mindre syrlig), och denna ersatte portern mer och mer tillsammans med stouten.

Ur porter uppstod stout

Till skillnad från stouten, så har portern en mjukare karaktär med större maltighet, svagare rostad smak och mildare beska. Dessutom är den ofta sötare. Stout utvecklades ur portern som en mer rostad och torrare variant med mycket brända toner och besk smak. Den är tyngre i smaken men inte alkoholstarkare. Guinness i Dublin startade 1759 och bryggde då porter. Under en period gjorde de två olika porter med olika vörtstyrka. Den starkare av dem kallades för stout porter och efter första världskriget blev denna den mest populära.

Modern porter och stout baseras oftast på ljusmalt med tillsats av någon av följande mörka maltsorter:

Chokladmalt (malten rostas vid en temperatur strax under 200 C) har mjuk, lite bränd karaktär. Vanligt förekommande i England. Innehåller inga enzymer och behöver ej mäskas.

Svart malt (rostas i "ver 200 C) ger bitter smak. Används i stout. Vanlig i amerikanska sorter.

Rostat korn är än mindre aromatiskt, ger svartare öl och är mer bitter. Används i stout.

Som aromahumle används de traditionella Fuggles och Goldings, samt Northern Brewer och Chinook. Lång lagring är fortfarande karaktäristiskt för många av dagens sorter.

Det finns en liten skillnad mellan engelsk och irländsk stout som kan vara intressant att känna till. Den engelska har mildare beska och innehåller mer halvmörk malt (karamellmalt) än den irländska. Sötare doft med chokladtoner är också typiskt för den engelska varianten av stout.

Provningen

Till provningen som hölls i Malmö den 25 oktober hade vi valt ut två porter och två stout.

Honey Porter

Amerikanska Samuel Adams har berikat oss med många fina sorter. Honey Porter är smaksatt med klöverhonung som tillsätts vid jäsningen. Den har en kraftig rostad smak som balanseras av honungens sötma. Som humle används Fuggles och Kent Goldings. OG 1058. 5% alkohol.

Sort	Vilka två sorter är stout?	Vilken är godast?	Vilken är Guinness?	Vilken är Carnegie?
Carnegie Porter	0%	34%	0%	74%
Imperial Stout	19%	0%	0%	4%
Honey Porter	30%	34%	0%	22%
Guinness Stout	51%	32%	100%	0%

Carnegie Porter

Fram till -92 bryggde Pripps Carnegie Porter i Sundsvall i öppna jäskar enligt gamla traditioner. Idag bryggs det i Bromma med av många ansedd lägre kvalitet. Carnegie har en komplex och fyllig, rostad smak med kaffeinslag och fruktig underton. Årgångsportern får en madeira/sherry karaktär efter några års lagring. 5.5% alkohol.

Guinness Stout

Irländska Guinness använder mycket humle. Ljus malt tillsammans med svartmalt ger den en torr och bränd karaktär med en liten syrlighet som kommer från det rostade kornet. Lång efterbeska tillsammans med brända toner. Lite kolsyra. 4.3% alkohol.

Imperial Stout

Från engelska Samuel Smith kommer detta svarta får bland de utvalda sorterna. Den har en fyllig eldig smak som är mycket komlex. Inslag av choklad. Mycket annorlunda. Starkt markerad syrlighet och fruktighet. 7% alkohol.

Resultat

Totalt antal röstande var 27 som efter provningen fick svara på fyra frågor.

Det är glädjande att se hur bra Maltes medlemmar identifierar Guinness och Carnegie. Det kan även tilläggas att Imperial Stout från Samuel Smith inte uppfattades som en direkt "höjdare". Några av kommentarerna var att den var för syrlig.

Anders Olsson
och Per Lindholm

Nyheter på gång 1997

Fat: *Bishop's Finger och King Fischer*
Flaska: *Murphy's Stout*

Helgöppet på Bishop's Arms: Julafton stängt. Nyårsafton 14-20. Vardagar 16-01. Lördagar 12-02. Söndagar 16-23.

N.Vallgatan 62, 211 22 Malmö Tel. 040-702 30

Maltes 10-årsfirande började på Pauli den 11 oktober...

Nog blev det ett rejält firande av 10-åringen Malte. Festligheterna började just på den plats där Malte föddes för exakt tio år sedan, nämligen på anrika Restaurang Pauli i Malmö. Som sig bör bjöds det på god öl och god mat.

Malte föddes som du säkert vet vid det här laget, exakt klockan 21.07 den 11 oktober 1986 på restaurang Pauli i Malmö. Det var här som Sällskapet Maltes stadgar en gång pretades ner på en av restaurangens linneservetter! Vi var arton glada maltemedlemmar som anslöt för att högtidlighålla 10-årsdagen och avnjuta en kvällssupé på denna anrika kvarterskrog.

Till "maltepriser" bjöds vi till förrätt en skånsk sillmacka och till huvudrätt ryggbiff med balsamicosky, ostsås och grönsaker. Till denna välsmakande supé dracks naturligtvis enligt Malte tradition fatöl och flasköl ur husets sortiment. Sällskapet Malte vill framföra ett stort tack till Torbjörn Söderblom med personal för en superb jubileumsmiddag.

Vi var drygt 60 personer som slöt upp på Almbacksgatan för att fira 10-åringen Malte. Baren var en synnerligen populär mötesplats...

...och slutade på Almbacksgatan den 23 november

Förväntansfulla, med tindrande ögon likt småbarnen inför julklappsutdelningen, anlände Maltemedlemmarna till 10-årsfesten den 23 november. Jubileet hölls i de dövas Malmöförening "Svenskes" lokaler varför vi inte behövde oroa oss för ljudnivån.

Några av gästerna dök upp redan en god stund innan den utsatta partystarten kl. 18.30. Det gäller ju att verkligen få valuta för pengarna. Och de var hjärtligt välkomna! De festansvariga, det vill säga Maltes styrelse, är ju kända för sin jovialiska framtoning och flexibilitet. Snabbt och effektivt försågs de nedkylda och huttrande gästerna med läskande och på sikt värmande drycker.

Festen fann snart sin form. Baren var synnerligen välbesökt och utmed disken hördes livliga konversationer om bland annat svunna Maltetider. Detta eftersom vi hade nöjet att återse ett flertal gamla aktivister och styrelsemedlemmar ur Maltes historia. Bland dem fanns tidigare styrelseordförande Ola Wetterling, Ola Stensson, Gunnar Frenning, Hasse Larsson, Nisse Månsson Lars-Olof Carlsson, Sabina Persson och Ingrid Nilsson.

Enligt ett sent avgivet kvällslöfte kommer de nu att gå med i Malte igen. Välkomna!

Massor av öl

Massor av gott öl bjöds det på. Hela 21 olika sorter fanns det. Maltes eminenta hembryggare Anders Olsson och Michael Åkesson från Lund skänkte ut delvis lokalanpassade brygder vid namn Möllevångens Pils, Red Hawk Bitter, Deaf Lepard Strong Ale samt Holy Smoke Brown Ale.

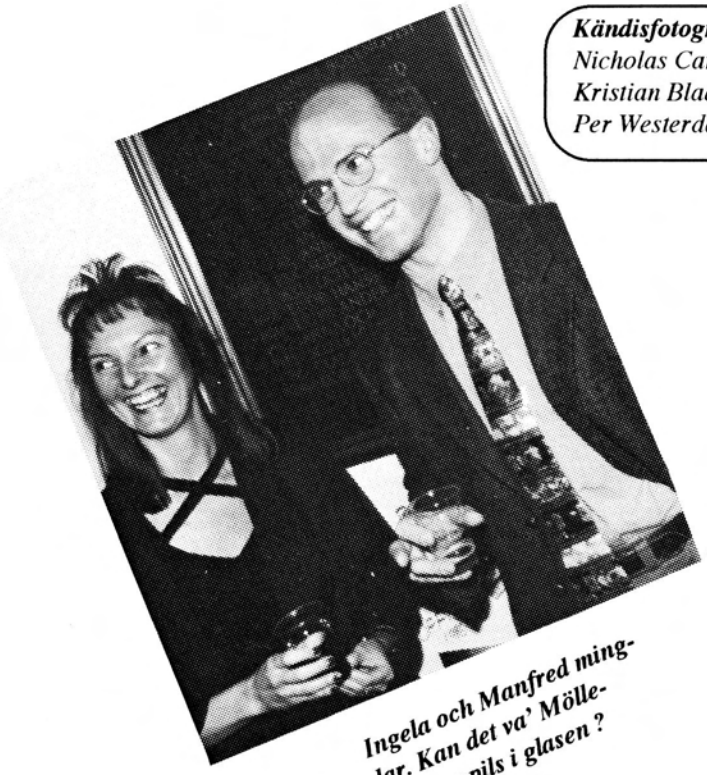
En utmärkt trerättersmiddag avnjöts innan bandet Run 4 Covers bjöd upp till dans till diverse mer eller mindre kända nummer till långt efter läggdags.

Per Lindholm

De som vill veta vad som verkligen hände fortsätter lämpligen att läsa på nästa uppslag (om ni törs). Humlebladets kändisfotografer ger er den sanna bilden av jubileumsfesten...

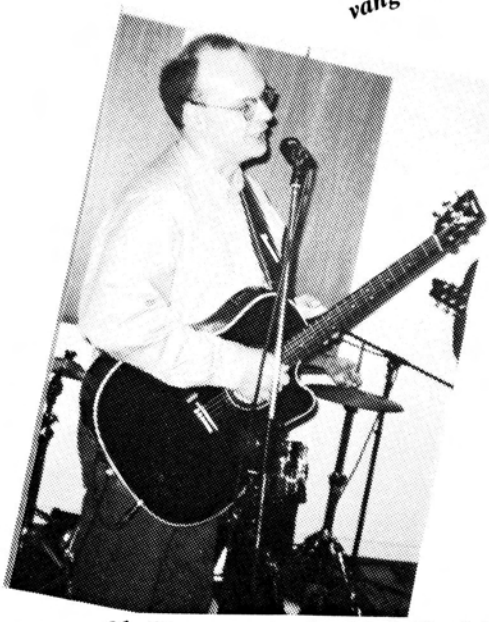
Vad hände egentligen?

Kändisfotografer:
Nicholas Carlson
Kristian Bladh
Per Westerdahl

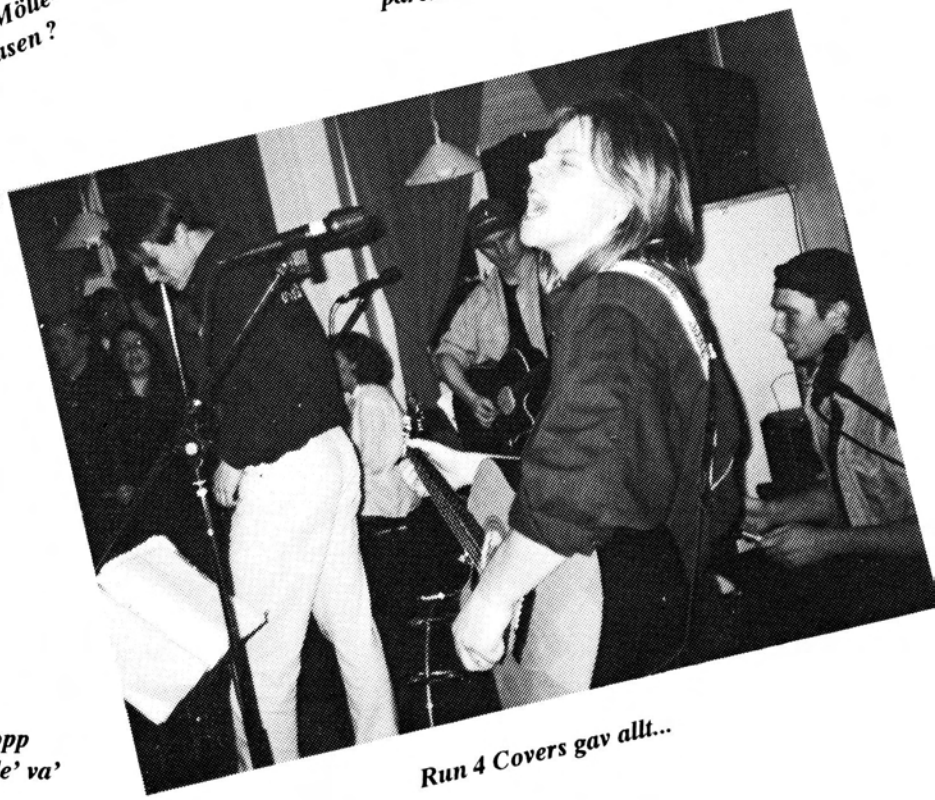


Ingela och Manfred minglar. Kan det va' Möllevången pils i glasen ?

Det mest långväga gästerna var Nyköpingsparet Niklas och Ulrika Carnelius.

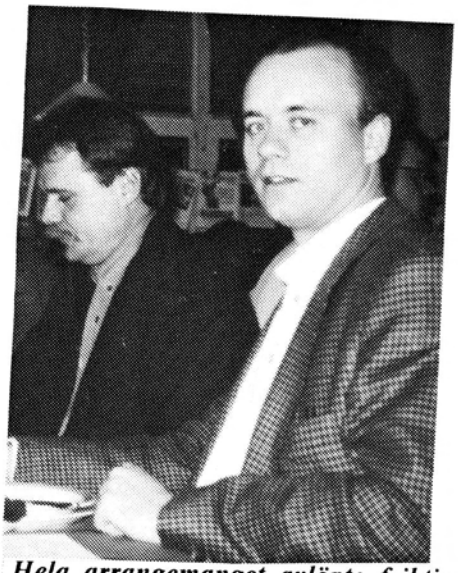


Ola Stensson gjorde ett bejublat inhopp och spelade så fingret blödde. "Om de' va' pilsner i kanalen..."



Run 4 Covers gav allt...

Du kan väl ta en öl och bli medlem igen?



Hela arrangemanget avlöpte friktionsfritt, mycket tack vare den trygga övervakningen från styrelsens Security Chief Kristian "Nilegård" Bladh.

Malte 10 år

Det är inte sant. Är det verkligen fri öl i baren?

...och det gjorde vi med!

Klackarna i taket! Gamle kassören Gunnar Frenning jazzade loss precis som i fornstora dar.

Sällskapet Malte vill varmt tacka sina sponsorer för allt stöd i samband med vårt 10-årsjubileum:

Anders Antman
Krönleins Bryggeri.
Sofiero Bryggeri
Thimsfors Bryggeri
Åbro Bryggeri

Nu har Malte fastnat i Nätet!

Det var väl bara en tidsfråga innan det skulle ske. Malte, som är en modern och utåtriktad kille, ville ju inte vara sämre än någon annan. Han skaffade sig en egen hemsida och e–mail adress. Nu skulle det ut och surfas?

Som ett led i att ge våra medlemmar bättre och snabbare service har vi nu lagt upp en hemsida på nätet. Detta för att alla skall kunna följa med vad som händer i Sällskapet Malte. Att synas utåt och ge Malte god publicitet är dessutom viktigt i våra relationer till bryggerier och leverantörer. Malte har nu även en egen e–mail adress för att ni, kära medlemmar (och alla andra för den delen) skall kunna uttrycka åsikter och komma med förslag om och till Malte.

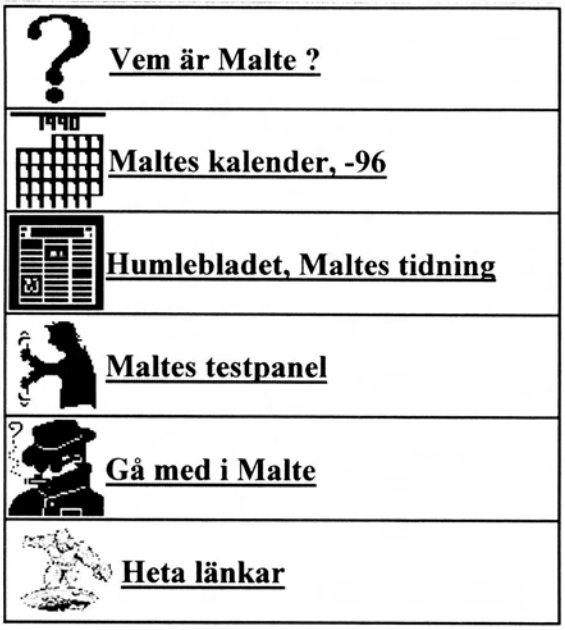
Bara början

Då vi enbart är i början av detta spännande "projekt" krävs det lite av er också. Det ni nu ser på nätet är, som vi alla hoppas, enbart början och skall inte tas som en färdig hemsida. För att en hemsida skall vara intressant och ha många åskådare krävs att den är "levande" och det är här alla medlemmar i Sällskapet Malte kommer in i bilden. Alla kan vara med och påverka och komma med förslag hur det skall se ut. Vi förbehåller oss dock rätten att välja ut de förslag vi tycker uppfyller Maltes mål och ideal.

Vad kan man nu hitta på Maltes hemsida? De rubriker som finns idag kanske inte finns i morgon, men så här ser det ut i skrivande stund:

Vem är Malte? En presentation av Sällskapet Malte (inklusive bild på ordförande).

Maltes kalender. En kalender för vad som har varit och vad som kommer att hända i Sällskapet Malte.



Humlebladet, Maltes tidning. Lite om tidningens innehåll och ett urval av spännande artiklar ur senaste numret.

Maltes testpanel. Presentation av senaste öltesten.

Gå med i Malte. Här skall man i framtiden kunna registrera medlemskap i Sällskapet Malte.

Heta länkar. Som alla hemsidor med självaktning har även vi en avdelning med länkar till andra ölsidor och annat vi kan finna vara roligt.

Denna hemsida är ett komplement till den service som Malte redan idag har. Hemsidan kommer inte att ersätta någonting. Tidningen kommer även fortsättningsvis att komma ut med fyra nummer per år och inbjudningar kommer som vanligt att förmedlas via posten (eller kanske City Mail).

Var hittar man hemsidan

Jamen kom nu till det viktiga, sitter ni väl och tänker kära läsare. Var kan man hitta hemsidan och vad är adressen. Maltes hemsida finns på:

http://hem.passagen.se/humle/
och adressen är:
humle@hem.passagen.se

Efter att ha presenterat Sällskapet Maltes egen hemsida hoppas jag nu att ni skall finna denna sida både informativ och förnöjsam och komma till nytta för oss alla.

Kristian Bladh

·PRIPPS·

Rekordmånga öl på Stockholm Beer Festival

- men hur länge håller konceptet?

400 ölsorter, 67 utställare och över 20 000 besökare. De är årets rekordsiffror från Stockholm Beer Festival som hölls under två helger i september. Evenemanget växer år från år, men frågan är hur länge konceptet håller? Och vad ger festivalen egentligen utställarna?

I år var det femte gången som Stockholm Beer Festival hölls. Som vanligt var platsen den gamla bilfabriken ute i Nacka Strand öster om Stockholm. I år fanns endast drygt hälften av Sveriges 20-tal bryggerier med som utställare.

Besökarna kan, förutom att botanisera bland de många ölsorterna, också lära sig mer om drycken genom att delta i ölskolan, smaka spännande mat från när och fjärran och lyssna på musik som spelas live på stora scenen.

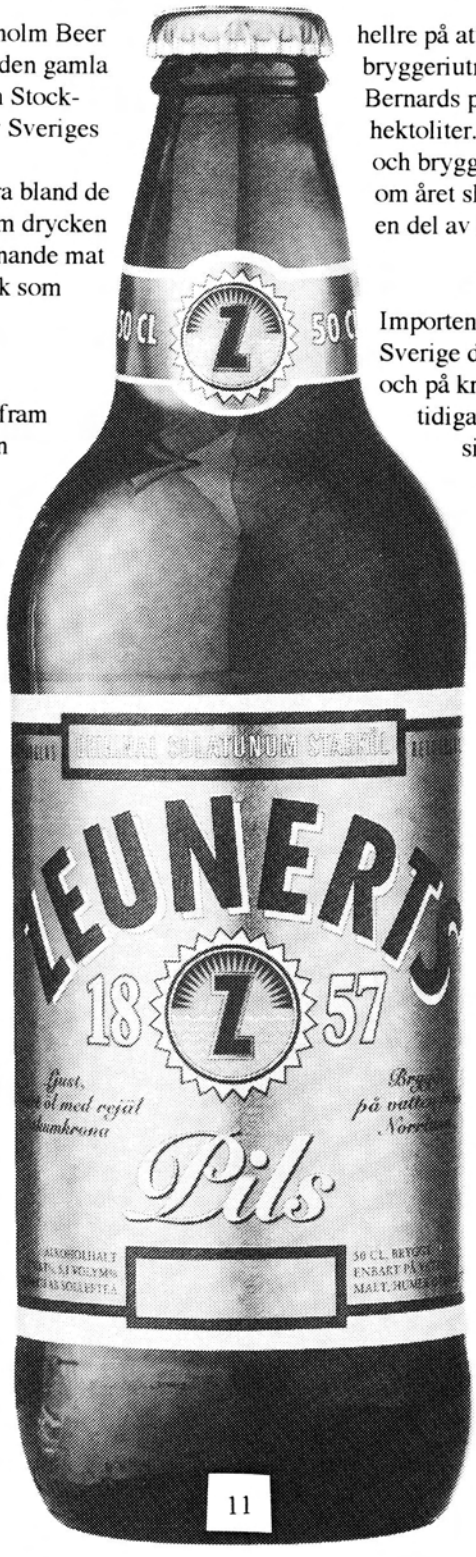
Zeunerts vinnare

Varje år röstas också årets festivalöl fram av en jury med ölkännare. I år såg listan ut så här:

Ljus lager - Zeunerts Pils (Sverige)
Mörk lager - Herold mörk (Tjeckien)
Ale - Caffreys (Irland)
Porter/Stout - Beamish (Irland)
Starka specialöl - Duvel (Belgien)
Bästa svensktillverkade öl alla kategorier - Östgöta örtöl
Övrigt - Wisby klosteröl

Särskilt roligt är det att Zeunerts nya produkt vann. Bryggeriet i Sollefteå ägdes ju tidigare av Spendrups och skulle läggas ned. Men de anställda tog över verksamheten. Till att börja med satsade man på vanligt och tämligen intetsägande folk- och starköl för marknaden i Västernorrland, Jämtland och Västerbotten. Nu har man börjat experimentera med bland annat altbier (överjäst tysk typ) och alltså en riktig pils. Synd att vi här nere i södra Sverige inte kan få tag på den. I Stockholm finns den på fat på den rikt sorterade ölkrogen Oliver Twist på Södermalm och den smakar suveränt!

För andra året i rad fanns tjeckiska Bernard med på festivalen. Fortfarande går detta öl inte att få tag på i Sverige. Agenten, Tracona Trading AB, satsar hellre på att sälja in ett helt koncept med komplett minibryggeriutrustning och medföljande licens för att brygga Bernards pilsner. Man erbjuder ett bryggverk på 5,5 hektoliter. Hittills har ett gäng i Pajala nappat på idén och brygger sitt första Bernardöl just nu. 50 000 liter om året ska man producera vilket skapar tre nya jobb i en del av Sverige som lider av hög arbetslöshet.



Hur länge håller konceptet?

Importen av utländskt öl har verkligen exploderat i Sverige de senaste åren. Allt fler agenter dyker upp och på krogarna kan man nu hitta sådana öl som man tidigare bara drömt om att finna i Stockholm, Helsingborg eller Malmö. Med tanke på detta kan man undra hur länge Stockholm Beer Festivals koncept kommer att hålla? Varför ska man besöka en festival för att dricka öl som redan finns på Systemet eller på puben? Dessutom uppger flera importörer att de är tveksamma till att medverka fler gånger. Det är en inte oansenlig summa de betalar för sin utställningsplats och publiken utgörs i allt högre grad av ölintresserade "vanliga" människor. Inte krogfolk vilka är den kategori som utställarna i första hand vill nå ut till.

Per Lindholm

Noterat

Äntligen ett nytt bryggeri i Skåne!

Lagom till första advent öppnade till alla skånska öldrickares lycka ett nytt bryggeri i Ystad. Det är Skånes första mikrobryggeri som kombineras med en krog. Familjen Perssons bryggeri är inrymt i en kulturmärkt gård från 1745 i centrala Ystad. Här kommer att tillverkas två sorters öl, en ljus och en mörk. I restaurangdelen kommer det att serveras främst mat enligt skånska traditioner. Enligt tidningen Arbetet skall bryggeriet producera 150.000 liter öl per år.

Sveriges nya småbryggerier

I dessa dagar hör man ständigt talas om nya bryggerier som anläggs runt om i Sverige. Ofta visar sig ryktena vara falska, men faktum är att ett femtontal nya tillverkningsställen för öl sett dagens ljus sedan slutet av 1980-talet. Under samma tid har ett halvdussin bryggerier visserligen bommat igen för gott, men trots det är nettotillväxten anmärkningsvärd.

Jämfört med den dystra utvecklingen under de senaste hundra åren är ökningen unik.

När mellanölet förbjöds 1977 fanns det fortfarande omkring 25 bryggerianläggningar kvar i Sverige, men ett årtionde senare var antalet halverat. Det såg mörkt ut för mångfalden i svensk bryggerinäring. Spendrups köpte konsumägda Wårby och Falcon köpte norrländska Till. Bryggerier lades ned bland annat i Luleå, Kopparberg och Smedjebacken.

Och i början av 1990-talet stängde Spendrups bryggeriet i Sollefteå medan Pripps avvecklade sina anläggningar i Sundsvall och Malmö. Men då hade redan nya vindar börjat blåsa.

Trendbrott 1988

Trenden vände faktiskt redan 1988, eller snarare året därpå. Då släpptes ölet Tradition Pils på marknaden. Detta legendariska märke - som idag är förändrat både till smak, namn och design - tillverkades av det lilla familjeföretaget Sofiero Bryggeri i Laholm.

Sofiero grundades redan 1888 och hade faktiskt tillstånd att brygga öl från början, men höll sig i hundra år till produkter som svagdricka, läsk och essenser till Soda Stream-maskiner. Ägaren Sven-Olle Svensson ville dock mer. Han är ett bra exempel på svensk småföretagsamhet när den är som effektivast.

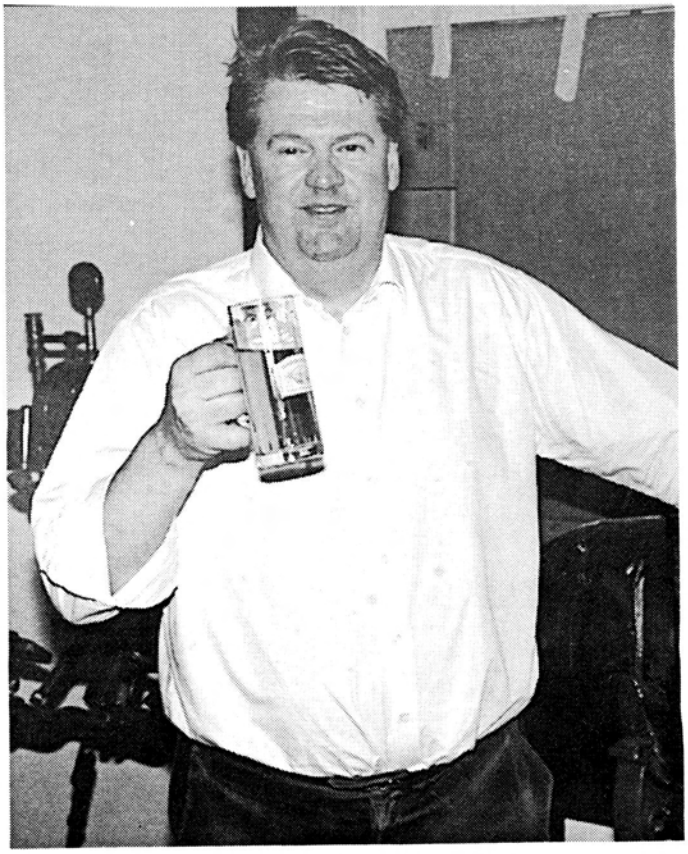
Efter mödosamt sökande efter lämpligt bryggverk och med ett fast tag om plånboken var han rätt man att ta upp kampen med tillståndsgivande myndigheter. Genom att vitalisera sitt gamla tillstånd kunde Sven-Olle bli Sveriges förste mikrobryggare.

Jag minns när jag och andra ölfanatiker tillsammans provade hans öl första gången. Det var ett mycket högtidligt ögonblick. Vi upplevde smaken som sensationellt bra på den tiden. Egentligen var ölet kanske inte så märkvärdigt som vi tyckte då, men det fanns en intensitet i maltighet och humlesmak som kändes mycket hoppingivande.

Hårt arbete

Sofiero finns fortfarande kvar, trots en händelseutveckling som fick många att höja på ögonbrynen. Bryggeriet såldes nämligen av Sven-Olle till Pripps, som i ett sista ryck av 1980-talsanda sade sig vilja ha en småskalig anläggning att brygga specialöl på. Men Pripps bytte VD i den vändan, och den nye såg Sofiero som en belastning och sålde bryggeriet nästan omedelbart. Idag ägs Sofiero av Hans Holm, som tillsammans med den sympatiske bryggmästaren Martin Lunderoth arbetar hårt för att utveckla bryggeriet. Sven-Olle Svensson fick enligt vad det ryktas så mycket sekiner att han hade kunnat rulla tummarna resten av sitt liv. Men han hade inga planer på att slå sig till ro. Med tiden lät han bygga en produktionsanläggning i Markaryd som han kallar Thimsfors Bryggeri. och som drivs i ungefär samma anda som Sofiero gjorde från början. Thimsfors Lageröl har en hel del av den gamla Sofierosmaken.

-Hemmamarknaden ligger framförallt



Det såg länge mörkt ut för mångfalden i svensk bryggerinäring. Men 1988 såg Sven-Olle Svensson till att vända trenden. Det var då det lilla familjeföretaget Sofiero Bryggeri i Laholm presenterade sitt första starköl - Tradition Pils. Idag driver Sven-Olle ett nytt bryggeri, Thimsfors Bryggeri i Markaryd.

Foto: Hans Eriksson

JAN-ERIK SVENSSON
är en av Sveriges ledande ölvetare och ölskribent. Han har under många år varit redaktör för Svenska Ölfrämjandets tidning "Maltesen" och är författare till boken "Ölkunskap".

söder om en linje mellan Göteborg och Västervik, säger Sven-Olle. Dessutom är jag inblandad i ett par planerade bryggerier i Södertälje och Visby, tillsammans med Gotlandsbolaget. Jag har också varit med om att starta ett litet bryggeri i Finland.

Under 1900-talets första hälft har några nedlagda regionala bryggerier väckts till liv igen. I Kopparberg har till och med den gamle bryggmästaren Wolfgang Voigt återgått till sin forna arbetsplats. Ett tag såg det ut som om Kopparbergs Bryggeri skulle bli schweizisk vattenfabrik, men ett antal privatpersoner med bröderna Bronsman från Göteborg i spetsen har lyckats återuppväcka bryggerianläggningen. Genom sina attraktiva priser har Kopparberg lyckats nå ut med sitt öl över stora delar av landet. Spektakulära märken med älgvarningsskyltar och namn som Tjej-öl har uppmärksammats av nyfikna konsumenter.

Personalen tog över

I Sollefteå tog personalen över efter nedläggningen och kunde med lite hjälp dra igång hjulen igen. Bryggeriet döptes om till Zeunerts Bryggeri efter en gammal bayersk bryggmästare som funnits på orten. Zeunerts har lyckats tämligen väl med att återerövra sin status som regionalt bryggeri och är i likhet med Kopparberg ganska mycket större än de flesta nyetablerade bryggeriföretag.

Ett av de företag som hjälpte till att återuppliva Zeunerts var Fors Nya Bryggeri. Tidigare tillverkades bara läsk och svagdricka i Fors. efter att med framgång ha låtit tillverka ölmärket Avesta Export på kontrakt i Sollefteå beslutade sig de familjer som äger Fors för att starta ett eget ölbryggeri. Eftersom svagdricka ju är en sorts öl fanns en hel del kunskap redan i företaget. Sedan ett och ett halvt år tillbaka bryggs Avesta i Fors.

-Vi betraktar Dalarna, Gästrikland och Västmanland som vår egentliga hemmamarknad, säger Yngve Thörnqvist som är VD på Fors bryggeri.

I Sverige finns sammanlagt ett tiotal svagdricksbryggerier. De flesta av dessa är relikter från den tid då hundratals skattefria bryggerier var verksamma runt om i landet. Men två av dem - i Alfta och Virserum - är faktiskt nyetablerade under 1900-talet, vilket måste betecknas som synnerligen anmärkningsvärt. En av de piggaste veteranerna heter Tomelilla Bryggarn. Bryggeriet drivs av Kenth Persson, som nyligen utökat sitt sortiment med ett antal importagenturer på diverse alkoholdrycker. Dessutom håller Kenth på att etablera ett bryggeri i Ystad (Red. anm: se notis på sidan 11). De flesta nya bryggerier i Sverige satsar på att brygga neutralt ljust lageröl i stor-stark-stil men med en förenklad tillverkningsprocess. Istället för att använda den dyra och omständiga bayerska dekoktionsmäskningen brukar de flesta nykomlingar infusionsmäska. Det är en metod som av tradition används till ale, men inte till lager. Men den är mycket enklare. Maltkaraktären blir visserligen inte densamma, men det märker normalkonsumenten ändå inget av. Några få har faktiskt också försökt sig på att brygga överjäst öl i engelsk stil, dock utan att lyckas få fram en trovärdig smak.

Svårt att tappa på egen hand

Men det finns ett bryggeri som konsekvent satsat på ale och därigenom skapat sig en nisch. Källefalls Bryggeri ligger i Tidaholm och ägs av Jeff Bork, som har tre tuffa men lärorika år bakom sig.

- Sommaren 1995 tyckte vi att vi hade blivit stora nog för att förnya bryggeriet och skaffa en egen tappningsanläggning, säger Jeff. Tidigare tappade vi ölet hos Sofiero. Men det visade sig att det var svårare än väntat att klara tappning av opastöriserat öl på egen hand.

Idag tappar Källefall sitt öl på Sofiero igen. För att öka hållbarheten har man valt att pastörisera ölet. Bryggmästaren Paul Satti från McMullens i Hartford norr om London har lyckats få kontroll på renligheten och jästhanteringen.

- I de flesta länder säljer små bryggerier sitt öl på en geografiskt begränsad hemmamarknad, säger Jeff. Men Sverige är speciellt på så vis att all försäljning egentligen är centralt dirigerad genom Systembolaget. Det kräver helt andra hållbarhetstider på ölet. Det gäller att hitta en balans mellan hantverksmässighet och säljbarhet. Kunderna vill ha ett vackert blankt öl med fint skum och konstant kvalitet från brygd till brygd. Men stabiliteten kräver avsteg från de rena hantverksmetoderna. Varje lokal bryggare måste fråga sig hur långt han är beredd att gå, avslutar Jeff Bork på Källefall.

När Källefall köpte ny produktionsanläggning såldes den gamla till nygrundade Ahlafors Bryggeri som ligger några mil norr om Göteborg. Med bryggeriutrustningen följde också Källefalls förre bryggmästare Patrick Holmqvist. bryggeriets ägostruktur påminner i viss mån om gamla tiders andelsbryggerier med ett stort antal ägare.

Ny öltyp i Sverige

Eftersom produktionsanläggningen är avsedd för bryggning av ale men ägarna vill tillverka lager har Patrick introducerat en ny öltyp i Sverige - det varmjästa lagerölet. Till det används speciella jäststammar från Kalifornien som trivs i höga temperaturer. Ölet, som heter Ahlafors Ljusa, får oefterhärmliga kvaliteter som har drag från både lager och ale. Ahlafors är i dagsläget ett rent regionalt bryggeri. Överjäst öl i svensk stil bryggs av Vivungs i Vänge på Gotland. Gotlandsdrickan är det enda som finns kvar av gamla tiders svensköl. På var och varannan gotländsk gård bryggs det för hemmabruk, och för några år sedan fick Vivungs ägare Lennart "Lillis" Svärd den lysande idén att man kunde sälja ojäst vört i dunkar. På så vis kunde också den som inte gillar att slabba i köket jäsa sin egen dricka. Idag har Vivungs tillstånd att sälja färdig dricka.

Lillis använder häpnadsväckande traditionella metoder vid tillverkningen och det är väl egentligen bara den extra skjutsen kolsyra som skiljer hans produkter från Gotlands hemtillverkade drickor.

Hjälp från Norge

I jämförelse med våra nordiska grannländer låg Sverige efter några år i ut-

vecklingen av nya småbryggerier. Därför fanns också en hel del hjälp och erfarenhet att hämta på nära håll när vågen äntligen nådde oss. När Gamlestadens Bryggeri i Göteborg drog igång sin verksamhet fick man hjälp från ett mikrobryggeri i Oslo.

Eftersom man bryggde ale i Oslo och ville brygga lager i Göteborg har det tagit ett tag att hitta hem. Nuvarande bryggmästaren heter Niclas Eriksson och arbetar med jäst från Three Hearts (Red. anm: Krönleins Bryggeri). Gamlestadens Pilsner är välhumlat med en beska på hela 32 BU, vilket är i klass med de beskaste tyska och tjeckiska pilsnerölen.

Bryggeriet ägs av Gert Eklund, som kanske är mest känd för att stå bakom spelsuccén Bingolotto.

Ett av Sveriges märkligaste och minsta småbryggerier ligger utanför Motala och heter Nordsjö Gårdsbryggeri. Till skillnad från många andra nya bryggerier finns det inga jättesummor i bakgrunden, utan mer av styvnackad envishet och en gnutta sund galenskap.

Paret Peter och Marie Rösing köpte gamla mejeribunkar och skruvade ihop en bryggerianläggning på sin gård. De har haft den legendariske Prippsbryggaren Donald Broady, numera vital pensionär, som teknisk konsult. Och efter en darrig början har ölen hittat formen. Alla märken har namn i vilket rubriken "Östgöta" ingår. Vilket väl visar att det är närområdet som står i fokus. Som ett intressant experiment kan det sansat kryddiga Östgöta Ört Öl nämnas.

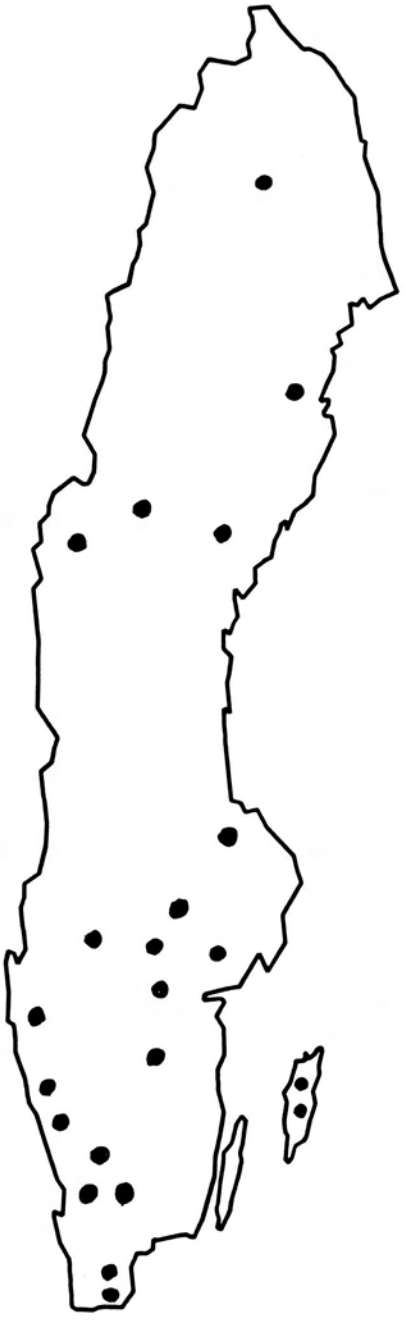
Bryggeripub

Den första bryggeripuben i Sverige heter Gamla Stans Bryggeri och ägs av Invik. Själva restaurangen, Tullhus 2, ägs formellt av ett annat företag. Kanske var det därför som det gick mycket lättare än väntat att få alla nödvändiga tillstånd.

Praxis har åtminstone tidigare varit att producenten själv inte får sälja sitt öl i anslutning till den lokal där det bryggs. Idag har dock Lasse Schweitz i Bredaryd lyckats forcera det hindret också (se nedan). Tullhus 2 är en originell och stilfull restaurang. Det sägs att Stenbeck har låtit kulorna rulla för att inte behöva kompromissa i något led. Spendrups forne bryggmästare Helmut Hiltmann står bakom ursprungsreceptet, och de som ansvarar för bryggeriets löpande drift har också sina rötter i Grängesberg. Till ölets image hör att det säljs ofiltrerat och opastöriserat, vilket framhävs genom namnet Gamla Stans Färsköl...

Idag kan bryggeriet sälja en hel del öl till andra krogar också, och inte för så länge sedan började ölet tappas på specialflaskor.

Invik hör också till huvudfinansiärerna av nya Gefle Borg Bryggeri med en andel på 40 procent. Resten är fördelat på 22 olika lokala ägare i Gävle. Den marknad man i huvudsak säljer sitt öl på är hemmalänet, med enstaka satsningar utanför.



- Vi försöker brygga ett klassiskt svenskt starköl men med en ovanligare och finare tysk humle, säger Lasse Pettersson som är bryggmästare i Gävle. vårt bryggverk är byggt för både infusion och dekoktion, men infusion är enklare och den mäskningsmetod vi använder oss av i nuläget.

I småländska Bredaryd har den energiske Lasse Schweitz drivit en ambitiös ölkrog i många år. Och i sommar har Bredaryds Värdshus fått ett eget bryggeri. Det ofiltrerade och opastöriserade ölet bryggs och säljs av samma företag, vilket innebär att Bredaryd är först i landet med att sälja ölet direkt från bryggeri till konsument. Jästen kommer från Sofiero, malten från Finland och åtminstone aromahumlen från Tjeckien. Ölet är bärnstensfärgat och förhållandevis blankt. Nu håller Bredarydsbryggarna på med ett mörkare julöl. Sedan en tid tillbaka har också en pilsner tillverkats på kontrakt av Sofiero.

Ett annat bryggeri som satsar på mikrobryggt färsköl är Spendrups. Det ljusa, överjästa Wisby Klosteröl bryggs av dotterföretaget Gotlands Bryggeri i Visby. Denna produkt är i första hand tänkt att serveras på krogar i Visby och Stockholm, men det finns också en buteljerad variant i Systembolagets specialsortiment.

Satsning på ale

I Pilgrimstad söder om Östersund har ett regionalt mikrobryggeri med namnet Jämtlands Bryggeri dragits igång av en lokal matgrossist samt familjen Andersson, som äger hotellet Gamla Teatern i Östersund.

- Vi betraktar Jämtland och Härjedalen som vår hemmamarknad, säger Anders Andersson. Vår engelske bryggmästare David Jones har jobbat både i Oslo och på mikrobryggerier i England. Därför skall det bli extra spännande att satsa på en ale som nästa öl. Den kan bli ett bra komplement till vår lager, Jämtlands President. Och vi planerar ett mellanöl som har drag av både ale och lager, säger Anders.

Opastöriserat öl

Jämtlands Bryggeri säljer sitt öl opastöriserat eftersom ett lokalt märke knappast behöver ha samma hållbarhet som ett med mer vidlyftiga ambitioner.

Ett annat jämtländskt bryggeriprojekt kallar sig Åre Bryggeri, men företaget har ingen egen tillverkning. Istället låter man tillverka ett eget varumärke på kon-

trakt hos andra bryggerier. Företaget har bytt samarbetspartner ett otal gånger under årens lopp. Frågan är om det någonsin kommer att bryggas något i Åre? Ägarna är uppenbart långt mer intresserade av att sälja öl än att brygga det. Enligt samma principer arbetar idag också Hallsta Bryggeri i Hallstahammar, som grundats av några avhoppad tekniker från Pripps, och Bohus Bryggeri i Uddevalla.

Hallstaölet bryggs i Tyskland och Bohusölet i Norge. Men i framtiden är det väl tänkt att den egna produktionen skall komma igång. Några sådana planer har sannolikt inte Guttsta Bryggeri i Kolsva utanför Köping, som låter brygga sitt ölmärke Lageson hos Åbro. Andra bryggeriprojekt som i nuläget bygger på samarbete med redan existerande öltillverkare finns i Skellefteå (Pardubice i Tjeckien) och Trelleborg (Rostock i Tyskland). Hur dessa kommer att utveckla sig får framtiden utvisa.

Läskedryckstillverkare med eget ölmärke

Melings Bryggeri i Fagersta är en regional läskedryckstillverkare som nu börjar med försäljningen av eget ölmärke. Ölet heter Melings Original och bryggs för närvarande i Kopparberg men mikrofiltreras - utan pastörisering - i Fagersta för att kunna marknadsföras som färsköl.

- Eftersom vi ju faktiskt påverkar en del av tillverkningsprocessen tycker jag att man kan betrakta Melings Original som vårt eget öl, säger Owe Georgsson som är bryggeriets direktör.

Sveriges yngsta lokalbryggeri heter Gellivare Bryggeri och satsar i första hand på Norrbotten som hemmamarknad. Det fanns ett legendariskt bryggeri i Gällivare, som Pripps sedan köpte och lade ned, men det nya bryggeriet har inget med det gamla att göra. Gellivare ägs av några holdingbolag i vilka en rad olika lokala intressenter har del.

- Vi kör oftast med dekoktionsmäskning, enkeldekoktion, säger Bosse Henriksson som är bryggmästare i Gällivare. Eftersom de flesta andra nya lageröl som bryggs i Sverige mäskas med infusionsmetoden är det intressant att någon vågar sig på en mer traditionsenlig mäskningsprocess.

Svårt och dyrt

Förutom de bryggerier som räknats upp har en rad andra namn figurerat till och från. Bland de mer seriösa förslagen hittar man exempelvis några stycken i Stockholm och ett i Strömstad. Andra projekt har lagts på is på grund av pengabrist. Och idag har det blivit mycket kärvare med möjligheten at få loss pengar för hugade bryggerientusiaster. Kanske är den intensiva gränshandeln med danskt öl delvis skuld till en bristande lönsamhet hos många nya bryggerier.

- Många bryggerier i Sverige står idag på ruinens brant, säger Sven-Olle Svensson på Thimsfors. Många upptäcker också att det är mycket svårare och dyrare än de tänkt sig från början.

Har då Sveriges bryggeriflora berikats under det senaste halvdussinet år? Tja, det finns ju onekligen fler bryggerier nu än då. Men den övergripande trenden är ändå rätt så dyster. De stora - med Pripps som suverän branschledare - fortsätter att växa och rationalisera. Av de nya bryggerier som grundats under senare år är det bara få som har haft en stabil och övertygande utveckling av smak och kvalitet.

Den stora förlusten är att de mellanstora regionala bryggerierna på sikt kommer att försvinna för gott, och med dem en rad klassiska hussmaker med gamla anor.

Några få storbryggerier kommer att förse gemene man med neutral bulkpilsner medan mer nyfikna ölvänner kommer att leta efter ofiltrerade och opastöriserade specialöl från små bryggerier.

Jan-Erik Svensson

Denna artikel har varit publicerad i Restaurangguiden, nr 4 1996.

Medlemsförmåner i Sällskapet Malte

Restaurang Pauli i Malmö
10 % på mat och dryck under hela 1996

Essensspecialisten i Malmö
10 % på hela sortimentet

Pssst! Du glömmer väl inte att betala in medlemsavgiften för 1996/97.

HUMLEBLADET är huvudorgan för Sällskapet Malte och utkommer med fyra nummer per år. Tidningen distribueras gratis till sällskapets medlemmar.

Annonser: helsida 500 kr, halvsida 300 kr.
Redaktör och ansv. utgivare: Nicholas Carlson
Adress: Humlebladet, c/o Nicholas Carlson, Rödkullastigen 9A, 214 57 Malmö
Telefon: 040-813 52
E-post: humle@hem.passagen.se

Skribenter i detta nummer:
Kristian Bladh, Nicholas Carlson,, Per Lindholm, Anders Olsson, Jan-Erik Svensson, Per Westerdahl, Jens Wetterling (Illustration).

Tryckning: Helsingborg Stads tryckeri.

ISBN 91-7736-095-9621

©Sällskapet Malte™

Vad behövs för att producera Humlebladet ?

Jo, en Macintosh LC 475 med programvaran Claris Works™ 4.0 och för utskriften en StyleWriter II. Svårare än så är det inte. Utrustningen hittar du hos:

Studentlitteratur
Tel 046-31 20 00

Stadgarne

§1 Sällskapet är en ideell förening, vars huvudsakliga ändamål är kulturellt och av allmännyttig karaktär.
§2 Sällskapet verkar för ett befrämjande av ölet, dess kultur och framtid.
§3 Sällskapet påverkas endast av öl och är oberoende av allt annat.
§4 Sällskapets årsmöten och styrelsemöten är beslutsmässiga då fyra av styrelsens medlemmar är närvarande; öl finnes tillstädes å bord; samlingsplats finnes; kallelse utgått; samt protokoll föres.
§5 Sällskapets årsmöten äga rum dels på Maltedagen (ord) den 28/11, dels på Maltas ena nationaldag (vice ord) den 31/3, eller i anslutning därtill.
§6 Sällskapets medlemmar ska verka för att alla människor betraktas som lika m a p val av ölsort, ölsinne, ölmage eller annat lyte.
§7 Sällskapet har som valspråk: "Öl-land är Gott-land".

Sällskapet Malte önskar Er alla en God Jul och ett riktigt Gott Nytt Ölår

För ytterligare information om Sällskapet Malte eller annonsbokning kontakta:

Ordf. Nicholas Carlson, Rödkullastigen 9A, 214 57 MALMÖ, tel. 040-813 52 eller
Kassör Per Westerdahl, Amiralsgatan 42, 211 55 MALMÖ, tel. 040-23 80 88.

Internet: http//hem.passagen.se/humle/ **E-post:** humle@hem.passagen.se

Medlemsavgift: 100 kr per person eller 150 kr för hushåll. **Bankgiro:** 258-9521 **Postgiro:** 171 54 56 - 8