

Bryggaren som räds varken

Pripps eller Bockens

HAN HAR SITT RECEPT!

Bertil Olsson i Järbo är bryggaren som varken räds Pripps eller Bockens. Vår för skulle han vara rädd? Ingen av de stora gör svagdricka som smakar som Bertils.

Men så har han också ett recept som gått i arv från fadern, som startade bryggeriet för drygt 40 år sedan och som i sin tur hade fått receptet från en bryggare i Storvik. Bertil tillverkar bara svagdricka, men den tillverkningen blir han inte fet av. Lever gör han av att sälja öl och läsk som andra tillverkat.

— Det var annorlunda förr i världen. Jag minns hur vi under slättern kunde sälja 12—14 tiolitersflaskor per vecka till en enda gård. Men nu är ju den gammaldags slättern förbi. Och svagdricksdrickandet har stagnerat.

— Sid 11 —



Bertil Olsson har sina svagdricksflaskor uppställda i prydliga rader i kylrummet. Det måste vara ordning på de olika bryggerierna, hävdar han. Det som tillverkas först måste också säljas först.

Foto: LASSE HALVARSSON

Bryggare Bertil i Järbo räds inte storkonkurrenterna



Jag räds varken Prips eller Bockens, säger Bertil Olsson, som övertog rörelsen från sin far för två år sedan

... men han saknar hederliga flaskor

Bertil Olsson i Järbo är bryggaren som varken räds Pripps eller Bockens. Varför skulle han vara rädd för dem? Ingen av de stora kan göra svagdricka så att den smakar som Bertils. Men så har han också ett recept som gått i arv från fadern, som i sin tur fick det från en bryggare i Storvik för drygt 40 år sedan. 48 000 liter svagdricka per år tillverkar Bertil. Och nog skulle han kunna göra ännu mer om det funnes behov och tillräckligt med svagdricksflaskor. . .

Bertils far Elof Olsson startade Järbo bryggeri för 43 år sedan. På den tiden fanns det ett 20-tal svagdrickstillverkare i distriktet. Nu finns det två, Ockelbo bryggeri och Järbo bryggeri.

För två år sedan övertog Bertil rörelsen efter sin far. I augusti förra året ombildades företaget till aktiebolag.

Aven om Bertil i dag är nästan ensam kvar på plan betyder det för den skull inte att han gör några lysande affärer just på svagdrickstillverkningen.

Folk har glömt bort denna anrika dryck och nu när bönderna övergått till mer rationell slakter är det sällan han kan göra riktigt stora affärer.

— Men jag minns ju hur det var då, säger han och lyfter lite på toppluvan. Då kunde vi ju på en vecka sälja 12—14 tiolitersflaskor per vecka till en enda gård. Det var otroliga tider. På den tiden drack man ju nästan bara svagdricka eller mjölk. Då var pilsner och läsk rena lyxen.

I dag gör Bertil, som ensam sköter både tillverkningen och ekonomi, en svagdricksbrygd var fjortonde dag.

— Eller däromkring i alla fall. Man får så klart avpassa tillverkningen efter hur många flaskor man har kvar osålda. Det går inte att arbeta efter något schema. En svagdricksflaska bör nämligen inte stå i mer än 3—4 veckor. Sedan smakar innehållet inte fullt lika bra.

● Fyra dagar tar det

Brygden gör Bertil i en bryggpanna av ren koppar. Den har visat sig vara bäst för det här ändamålet. 150 kilo malt går det åt till varje brygd och av det får

man lika stor mängd mäsik. Varje brygd måste redovisas till det som tidigare kallades kontrollbyrån men som numera ingår i riksskatteverket.

Lite kulör (färgämne), porterin som är en slags essens, sackarin och humle tillsätts sedan.

Brygden hetas upp i bryggpannan och kyls sedan ned hastigt innan det via en slang vidarebefordras till jäsrummet. 15 timmar ungefär tar det att göra en brygd, sedan ska den jäsa i 2—3 dagar innan drickan är färdig att tappas på flaska.

● Hantverk

Tappningen har Bertil löst med hjälp av hävertsystemet. Det är faktiskt bara diskningen som numera sker maskinellt. All annan hantering är manuell.

Av det skälet är det heller inte svårt att förstå att svagdrickstillverkningen inte ger några stora inkomster.

Inkomsterna har Bertil och de tre chaufförer han har anställda från distributionen av öl och läsk från andra tillverkare. Någon sådan tillverkning har Järbo bryggeri aldrig haft själv och inte heller tänker Bertil konkurrera

med Pripps eller Bockens på de områdena.

● Framtiden oviss

— Men visst är framtiden lite oviss för oss småbryggare. Man vet ju aldrig hur staten tänker sig framtiden nu efter inhoppet i Pripps. Ett annat problem för de svagdrickstillverkare som finns kvar är att det inte går att få tag i "riktiga" flaskor.

— Det finns ingen svensk tillverkning av svagdricksflaskor i dag. Ska man ha nya måste man köpa från Finland. Och de är inte riktigt lika bra för där har man gått över till plastkork.

Men Bertil brukar få tips från folk som känner till hans problem.

— Jag får göra små utflykter ibland när det händelsevis dyker upp några småpartier flaskor.

Men marknaden börjar bli kärv. Så när GD:s utsända slutligen bad att få köpa varsin billiga av den sällsynta men billiga drycken sa Bertil:

— Innehållet kan ni få. Men flaskan får ni betala sex kronor för. Och smälla ni försök att lämna tillbaks den här. . .

Text: LISA LOFORS
Foto: LARS HALVARSSON