

Bryggerier i Röstånga

Röstånga har under åren haft många företagare, då inte minst inom bryggerirörelsen. Redan det första året på 1900-talet hade vi en svagdricksbryggare på gamla Billingevägen 22. Här tillverkade bryggare Carl Andersson svagdricka i källarvåningen. Andersson körde ut och sålde svagdrickat med häst och vagn i orten och i intilliggande byar. Svagdrickat tappades på den tiden i träankare. En av Anderssons döttrar har talat om för mig att det hände att skolbarn kom ner till honom och ville ha svagdricka och då fick man dricka så mycket man ville för några ören. Andersson blev kvar på Billingevägen fram till 1914. Då köpte han en jordbruksfastighet i Kolema, där han inredde bryggeri i källaren. Där drev han bryggeri jämsides med jordbruket. I fastigheten han köpte fanns det nya lokaler. Den var byggd 1911 av byggmästare Johan Nilsson. Jorden var då avstyckad från Kolemagården.

Andersson bedrev bryggerirörelse fram till 1919 då det enligt honom blivit svårt att få tag i malt. Efter att ha upphört med bryggeriet drev han endast sitt lantbruk fram till 1944 då han pensionerade sig och sålde gården.

Så var det åter tid med ett bryggeri i källaren på Billingevägen 22, men då av annat slag. Det skulle då bli lemonadbryggeri. Det startade några år efter det att Andersson hade lämnat lokalerna. Vad denna bryggare hette har ej gått att få styrkt varför jag inte vågar skriva något namn.

Jag minns när jag gick i skolan i de mindre klasserna i mitten på tjugotalet att vi fick utfärder på gångavstånd till Nackarpsdalen eller en bit upp mot Gällabjer. Då fick man tio öre med sig hemifrån och kunde gå till bryggaren och köpa en lemonad, som då kostade tio öre, då var det fest. Lemonaden på den tiden bestod mest av bärsmak såsom jordgubbar eller hallon. Lemonadflaskorna var på den



Billingevägen 22

tiden försedda med vanlig kork och en ståltråd i stil med en chamagneflaska.

År 1927 var det åter tid med ny bryggare på Billingevägen. Denna gång hette bryggaren Harald Yden som fortsatte med lemonadbryggeriet. Han körde ut och sålde lemonad i trakten däromkring. Yden bodde i Skärilid. Han stannade på Billingevägen bara i tre år. 1930 flyttade han sin verksamhet hem till Skärilid.



Efter att Andersson slutat att brygga svagdricka 1919 fanns det ingen drickabryggare i Röstånga. Några år senare startade ett nytt svagdricksbryggeri, då på nuvarande Bryggaregatan 16. Bryggaren hette Ström. Han körde då också ut med bil och sålde sitt svagdricka, men stannade bara ett fåtal år innan det var tid med en ny bryggare. Företaget övertogs av Sture Borg. Han utökade driften, byggde till bryggeriet på Bryggaregatan med garage och på bryggeriets södra sida byggdes en tredje våning. Borg hade två lastbilar och därmed två chaufförer. I bryggeriet hade han en anställd. Försäljningsområdet utökades avsevärt. Borg hade stora planer på att utvidga driften. Han hade även nederlag för lemonad och vatten.

Borg var en mycket arbetsam person, alltid i gång med något. Han hade stor konkurrens av Billinge bryggeri. Båda tävlade om att vara billigast. Jag minns att man under en tid sålde fem liter dricka för 45 öre. För detta skulle man hålla flaskor, bilar och chaufför. Det blev inte mycket över till drickat. Drickat såldes de åren i flaskor om 5 eller 10 liter. Dessa flaskor stod i en tråkorg. På senare år fanns det även flaskor i mindre format. På den tiden lämnade man ej pant för flaskorna och det var säkert många som inte återlämnades. Många gånger har

jag gått till bryggeriet och hämtat fem liter svagdricka, som kostade 50 öre.

Man kan nog säga att man byggde sin undergång med sådana priser i början på 40-talet. Det var slutbryggt på Röstånga Bryggeri och fastigheten såldes 1944. Inte långt därefter var det tid för Billinge Bryggeri att sluta.

Gunnar Johansson

Det är med stort intresse och spänd förväntan som alla i Röstånga ser fram emot ett nytt "brygghus". Röstångabon och Feministisk initiativtagaren Kristina Carlsson, har tillsammans med Daniel Unnerbäck, efter att genomgått en processteknisk grundkurs i ölbryggeri, startat Röstånga RajRaj. En utmaning som ytterligare sätter Röstånga på kartan och som vi önskar Kristina och Daniel all framgång.

Tankar om ölbryggning

Min dröm är att kunna göra öl helt och hållet på råvaror från trakten och allra helst från Röstånga såklart eftersom det är här vi verkar. Det är inte ett mål som uppnås i en handvändning. Det som behövs för att göra öl är som de flesta känner till vatten, malt, humle och jäst.

Vattnet kan vi bocka av, det kommer från den lokala vattentäkten i Röstånga och är jättefint. Malten är korn, vete eller råg som mältats enligt konstens alla regler och sedan torkats eller rostats för att ge ölen dess olika egenskaper. Vi har talat med en lokal bonde med ekologisk odling om att köpa korn och i samarbete med t ex en lokal kulturförening (!) bygga en gammaldags mälta så som de såg ut på gårdarna förr. Idag köper vi malt främst från Tyskland. Humle har odlats i stor omfattning i Kristianstadstrakten tidigare och även här har vi stött på intresse hos lokala odlare. Problemet med att odla humle själv är att det krävs laboratorieanalys för att få reda på halten av alfasyra i humlesorten som är viktig för att den ger ölen dess beska. Glädjande är att det faktiskt finns en svensk humlesort att köpa som heter Svalöf Maurits som troligtvis har sitt ursprung från Svalöf Weibulls (jag har inte undersökt detta). Många humlesorter används som aromhumle och tillsätts sent i koket för att ge en karaktäristisk smak och arom. Tysk och tjeckisk humle är berömd för sin fina arom och används framförallt till pilsner och lageröl och med trenden av mikrobryggerier runtom i världen har amerikansk humle med citrustoner blivit mycket populär på senare år. Av jäst används två huvudgrenar; en för underjäst öl, typ pilsner och den andra för överjäst öl, typ ale, veteöl och porter. Många anrika bryggerier har under tiotals- eller hundratals år odlat fram sin egen speciella karaktär på jäst och vaktar den med sitt liv som insats. Vår plan är att börja spara på den jäst vi använder för egen odling. Om den friska jästen tas ut från en färdigjäst öl kan den alltså återanvändas om den behandlas rätt. För att få kolsyra i ölen har vi i detta tidiga skede valt att tillsätta lite

sockerlösning eller honung innan tappning på flaska. Då bildar den resterande jästen i ölet kolsyra på naturlig väg med hjälp av sockret.

Återanvändning och energisparande åtgärder är en utmaning oavsett om det är ett litet bryggeri som vårt eller ett stort. Malten som använts (draven) kan tjäna som grisföda men går också utmärkt att använda i brödbak. I mer avancerade lösningar kan draven bli en energikälla. Varm- och kallvatten liksom rengöringsmedel cirkuleras så mycket som möjligt för att spara på energi, vatten och miljö.

Det jag tycker är mest spännande med att brygga öl är att dessa fyra ingredienser ger oändligt många möjligheter till variation i smak och styrka. Med bara små skillnader i mängd eller tid eller val av humlesort eller rostning på malten kan jag skapa en helt ny öl. Det är fantastiskt att knäpa ihop ett recept på papper och i bryggningen lyckas förverkliga den smak jag hade i åtanke.

*Kristina Carlsson,
bryggare på Röstånga RajRaj.*

