

**Besök hos Nynäshamns Ångbryggeri**  
**11 maj 2013**

**Landsort 5,3 %**  
**Pickla 4,8 %**  
**Bedarö 4,5 %**  
**Stenstrands Sommarale 6,8 %**  
**med flera sorter**

Nattkylan hängde kvar i luften men solen lovade värme den här lördagsmorgonen då vi låste ytterdörrarna och knallade iväg till busshållplatser och pendeltågstationer.

I knappa två timmar går färden till den i vår skrudade sjöfartstaden Nynäshamn, bussresenärerna anländer något före de som valt de spårbundna trafikslaget till det centralt belägna Nynäshamns ångbryggeri som var målet för dagen.



Uppslupna som en småskoleklass på utflykt samlades 23 medlemmar och gäster i den helt underbara lilla puben på taket till bryggeriet, hälsades välkomna av vår guide för dagen Therese Öström... å vi såg säkert törstiga ut för upp på bardisken kom omgående bricker med Landsort lager att skölja resdammet ur strupen med, och när så alla hittat en träbänk som passade bakdelen berättade Therese historien om gymnasiekompisarna som efter fullgjord utbildning vägrade gå skilda vägar.

Hur träffarna hemma hos varandra med mat och dryck fick fler och fler anhängare, nyfikenheten och intresset för öl och ölltillverkning tar fart med kurser praktiska erfarenheter och avsmakningar.

Det hela blir med tiden ohållbart så man startar en medlemspub, intresset är enormt och på kort tid växer antalet medlemmar kraftigt, här tas det första staplande steget med egna brygder, öl som verkligen överraskar i smak och kvalitet.



1997 startas officiellt Nynäshamns ångbryggeri på nytt, ja... för namnet är gammalt och härstammar från ett tidigare bryggeri i trakten, återanvändning är ju modernt nu för tiden.

Lokalerna man förfogar över visar sig tämligen snart vara försmå så 2003 får man överta den gamla generatorstationen av kommunen tvärs över gatan med förbehållet att man själva river ut all gammal utrustning och skrotar den på vederbörligt vis.

Det blir mycket jobb med att bila ned betongväggar och öppna upp för den helt nya verksamheten, installera bryggverk, lagringstankar och buteljeringslina, drift kunde påbörjas 2006 men förbättringar görs kontinuerligt och ny bättre utrustning köps in vart efter ekonomin tillåter



Under Thereses historiska återblick har ett flertal provglas landat på bordet med öl som bryggs på våningen under oss och som fått namn efter öar, holmar, vikar och skär i kustbandet utanför.

Så tar var och en sitt glas och beger sig i sällskap med vår guide ned till bryggeriet och får följa kornet och humlen på sin väg till färdig öl på flaska och fat.

En positiv överraskning är att man använder riktiga hela humlekottar i produktionen och inte essens eller pellets.

Kakel och klinker, rör och rostfritt stål var man ser, humlekanon och etikettmaskin, ja... det är en hel del att sätta sig in i, inte helt olikt whiskytillverkning till en början.



Efter rundturen återvänder vi till puben för fler intressanta provsmak med tillhörande fakta och först när dofterna börjar spridas av långkokt köttgryta med sidfläsk och chorizokorv, saltgurka och potatismos med bröd och smör därtill känner vi att det skall bli gott med en matbit. Porslinet började skramla och hungriga medlemmar radar upp sig bordsvis i god ordning och får vår tilldelning. Maten och hela arrangemanget var en fullträff och riktigt väl ordnat av arrangören Nils-Bertil Nilsson som hållit i styråran med sedvanligt fast hand, Therese avslutade med ett glas Bötet Barley Wine, ett vällagrat öl med inslag av frukt, karamell, fikon och en stor portion maltighet på hela 9,1 procent alkohol vilket gör den till den starkaste i sortimentet och den fungerade alldeles utmärkt som digestive.

Lätt förvirrade finner vi oss åter ute i stadens vimmel under vårsol och i havsbris, delar av sällskapet återfinner varandra över kaffe och allehanda godsaker nere i hamnen innan färden går hemåt igen.

Heder och tack till alla som var med och gjorde den här resan till en värdig avslutning på vårterminen.



Referat: Anders Svantesson

Foto & Layout: Sten Benje