

Norrköpings Förenade Bryggerier vid Strömmen och Spången. Bilden från 1920 och då hade sammanslagningen av de fem stora bryggerierna fungerat i åtta år. Bilden ur Stadsarkivets samlingar.



Norrköpings Förenade Bryggerier vid Spången är idag förvandlade till bostäder. Foto: HÅKAN SJÖSTRÖM



Bryggeribolagets egen bier-stuga i hörnet av Garvaregatan-Sandgatan. Huset, från början av 1800-talet, revs år 1905 för att ge plats åt den modernare ölstugan, Spångkällaren. Bilden ur Stiftelsen Gammalt Hantverks samlingar vid Stadsarkivet.



Bryggaregatan idag. Den röda tegelbyggnaden är vad som återstår av det forna Bergmans bryggeri. Foto: HÅKAN SJÖSTRÖM

En pilsner från Norrköping

En gång i tiden var Norrköping en stad där det brygdes öl. Och inte vilket öl som helst.

Under 1800-talet senare del växte det fram fyra större bryggerier, vid sidan av Norrköpings Bryggeribolag, vilket grundades på 1850-talet.

Upprinnelsen till det senare kom att stavas bayerskt öl, vilket något tidigare hade introducerats i Sverige och som ställde nya krav på fabrikationen.

Bryggarna var antingen tvungna att lära sig metoden i Tyskland eller att skaffa sig tyska bryggmästare. Tillverkningen krävde samtidigt större lagerutrymman än tidigare och därtill mängder med is.

Den som introducerade det bayerska ölet i Norrköping var en Johan Erik Blomberg, som tidigare hade startat ett svagdricksbryggeri vid Slottsgatan, i kvarteret Norr Tull.

Blomberg förstod tydligen att det nya ölet skulle bli en succé och han förverkligade också sina planer på ett nytt bryggeri.

Ett bolag bildades och det nya bryggeriet kom att byggas vid Strömmen, i kvarteret Busken och granne med Norrköpings Bomullsväveri.

De andra större bryggerierna var Nyströms, mitt emot Strömsholmen vid dåvarande Södra Strömsgatan, Anderssons vid Slottsgatan, vars ursprung återfanns i Blombergs svagdricksbryggeri och C V Bergmans vid Västra S:t Persgatan, i kvarteret Höjden.

På 1870-talet grundades Carl Fredriks bryggeri. Från början återfanns man vid Bredgatan, men efter ett antal år flyttade verksamheten till kvarteret S:t Johannes, där vi idag har Dominoväveri.

Norrköpings Bryggeribolag var störst och här tillverkades exportöl, bayerskt öl, pilsner och svagdricka.

Stora mängder is gick åt och den togs från Ståhög och lades direkt i iskällarna. Resten lades i isdösar.

Bayerskt öl från bryggerierna i Norrköping såldes i städer som Örebro, Vänersborg, Linköping, Nyköping och Karlskrona.

Under några år satsade bryggeribolaget även på export på Sydamerika, men utan någon större succé.

I hemstaden flödade ölet och pilsnern vid stadens många ölstugor. Bryggeribolaget hade för övrigt en egen bier-stuga i hörnet av Garvaregatan-Sandgatan, vid backen ned mot Spången.

Huset, från början av 1800-talet, revs sedan år 1905 för att ge plats åt den modernare ölstugan, Spångkällaren.

I slutet av 1800-talet stod det klart för stadens fem ledande bryggare att samord-

ning var ett måste. Man bildade kartell, där priser, kundrabatter och personalpolitik fastställdes.

Vilket i sin tur pekade mot en framtida sammanslagning.

Den kom också. 1912 bildades Norrköpings Förenade Bryggerier och en del rockader genomfördes.

Carl Fredriks bryggeri vid Prästgatan avvecklades och rörelsen överflyttades till Anderssons vid Slottsgatan. Den senare upphörde härmed som företag.

In vid Prästgatan kom i stället det mindre Carlssons svagdricksbryggeri.

Nyströms, vid dagens Fleminggatan, lades ned och några år senare var tuken kommen till Bergmans vid Västra S:t Persgatan. Driften koncentrerades nu till bryggeribolagets stora komplex vid Garvaregatan och till Carl Fredriks bryggeri vid Slottsgatan.

Under loppet av flera decennier moderniserades bryggeriet vid Garvaregatan. Men krafter utifrån blev nu in på arenan.

I mitten av 1940-talet gick AB Stockholms bryggerier in som ny ägare i en affär, förmedlad av bankmannen Jacob Wallenberg.

Efterhand centraliserades verksamheten till Garvaregatan och Carl Fredriks bryggeri vid Slottsgatan utrymdes. I mitten av 50-talet köpte man upp företagen Apotekarnas och de Förenades Mineralvatten.

Tio år senare gick AB Stockholms bryggerier samman med Pripp i Göteborg. Storkoncernen Pripp-Bryggerierna AB var ett faktum.

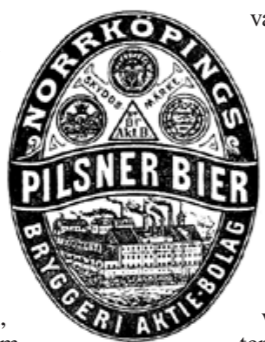
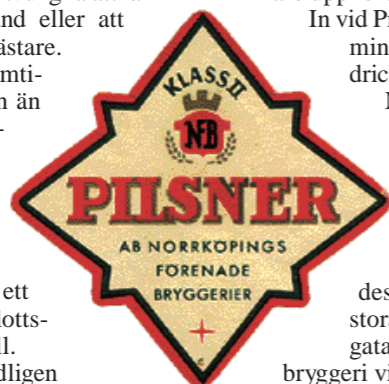
I Norrköping tillverkades ett tiotal ölsorter och 20-talet olika läskedrycker. Men en rationalisering var att vänta.

En bit in på 1970-talet lades bryggeriet vid Garvaregatan ned.

Idag återstår enbart rester av Norrköpings en gång så stolta bryggerihistoria.

Fabriken vid Garvaregatan har förvandlats till bostäder och vid Bryggaregatan återstår en del av det forna Bergmans.

Källor: ibland hantverken dhet förnämste, av Björn Helmfrid. Norrköpings näringsliv 1921.



En kall pilsner och nykokta kräfrukt på Kräfruket vid Hamngatan. Kräfruket var ett av många näringsställen i Norrköping, dit de lokala bryggerierna levererade sin öl. Bilden ur Stiftelsen Gammalt Hantverks samlingar vid Stadsarkivet.



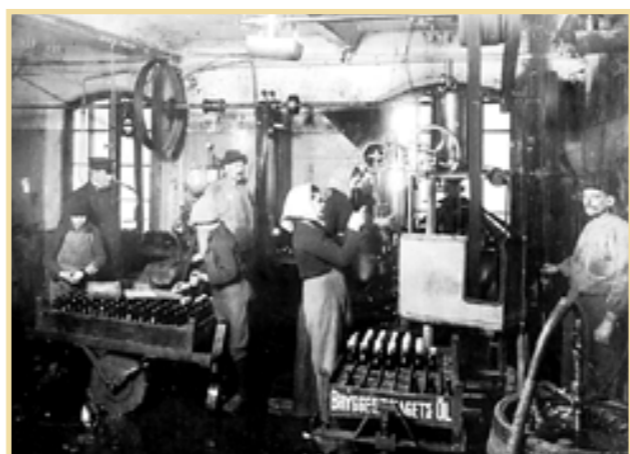
LASSE SÖDERGREN
lasse.sodergren@nt.se
011-200 151



Bergmans bryggerier ut mot Västra S:t Persgatan. På 1700-talet startades här ett bryggeri av en George Langhammar, vilket gav Bryggaregatan dess namn. Bilden ur Stiftelsen Gammalt Hantverks samlingar vid Stadsarkivet.



Ölutkörare och hästar vid Norrköpings Bryggeribolag på 1910-talet. När bilen sedan gjorde sin entré började bryggerierna att mer och mer gå över till bilburna leveranser. Bilden ur Stiftelsen Gammalt Hantverks samlingar vid Stadsarkivet.



Tappning av pilsneröl vid Bryggeribolaget på 1910-talet. Mannen till höger är tappmästaren själv, en herre vid namn Johansson. Bilden ur Stiftelsen Gammalt Hantverks samlingar vid Stadsarkivet.



Mängder med flaskor väntar på tappning av öl. Vid Bryggeribolaget tillverkades exportöl, bayerskt öl, pilsner och svagdricka. Bilden ur Stiftelsen Gammalt Hantverks samlingar vid Stadsarkivet.

