

SMÅLANDSPOSTEN

VECKA 50 • 2010 • NR 292 • GRUNDAD 1866 • WWW.SMP.SE HÅLLER DIG STÄNDIGT UPPDATERAD

TELEFON 0470-77 05 00 • PRIS 15 KRONOR

FOTO: FILIP SJÖFORS

TÅG • RESOR MED FÖRHINDER

SENT IGEN

Tåget är försenat. Igen. Ännu en vinter är här. Smålandsposten har gett sig ut i spåren i jakt på ansvariga till tågkaoset. Och träffat resenärer som tålmodigt väntar på nästa avgång.

INBLICK • A24-27 SAMT MODERATORN • A4

INGET BYGGLOV PÅ ANTELIIGATAN

Nya husen klarade inte bullerkraven

VÄXJÖ • A6 Politikerna tvingades lyfta ut ärendet om bygglov för nya bostäder på Anteliigatan: husen klarar nämligen inte bullerkraven.

PREMIÄR FÖR URÅSABRYGGERI

FOTO: URBAN NILSSON

Far och son bakom lokaltillverkat öl

VÄXJÖ • A8 Bertil är pensionär, Mikael är plåtslagare. Far och son Karlsson kan numer även titulera sig bryggare.

TIDIGARE DELÄGARE BAKOM ANSÖKAN

Växjö Rockfestival begärs i konkurs

VÄXJÖ • A14 Med två förlusttyngda år bakom sig begärs nu Växjö rockfestival i konkurs av en tidigare medarbetare.

VÄRLDSUNIK MASKIN I KRONOBERG

Elhybrid vid skogsbruk

FOTO: URBAN NILSSON

VÄXJÖ • A12 Det finns två exemplar av världens första skogsmaskin med elhybriddrift. En av dem är nu i tjänst i länet.

SMÅLAND I DAG -2°	DEL A	Ledare	A2	Inblick	A24-27	DEL B	Alvesta	B2, 3	Lessebo	B8	Världen	B11	Kultur & Nöje	B14-16	Serier & Radio	B29
		Lobbyn	A4, 5	Tomten	A28		Älmhult	B4, 5	Uppvidinge	B9	Ekonomi	B12	Konsument	B17	Tv	B30, 31
		Växjö	A6-23	Personligt	A29-31		Tingsryd	B6, 7	Sverige	B10	Börsen	B13	Sporten	B18-25	Väder	B32

Bästa presenten!

Ett presentkort från Årets skönhetsalong är alltid lika uppskattat att få! Vid köp av presentkort i december lämnar vi 20% rabatt på en valfri vara.
(Kan ej kombineras med andra erbjudanden)

nuna
Kungsgatan 15a, Växjö. 0470-445 45. nuna.se
Specialist på hud- och kroppsbehandlingar.

URÅSA • LOKALT ÖL



FÖRETAG

Mikael och Bertil Karlsson tillbringar i stort sett alla helger i sitt bryggeri. En hobbyverksamhet de hoppas skall utvecklas till ett vinstdrivande företag. FOTO: URBAN NILSSON

Det jäser i Kallebryggeriet

LOKALT. Det började med en whiskyresa till Skottland och slutade med ett bryggeri i Uråsa. Kallebryggeriet vill satsa på lokalt öl och hoppas på Växjös restauranger.

En liten anspråkslös skylt på den gamla militärbyggnaden skvallrar om att den numera används för annat. I ett av rummen står ale och porter på jäsning. Bredvid står masktunna och kokkärl. I rummet intill finns en frybox med humle och några tunnor där den jäsna ölen förvaras. Det är enkelt och torftigt.

– Vi har hellre roligt än bedriver bryggeri i stor skala, men det är klart att om det går bra och vi trivs så är det klart att vi kommer att satsa mer, säger Mikael Karlsson en av två personer bakom Kallebryggeriet. Den andre är Mikael's far.

– Han är bryggmästare och jag är personalchef, skrattar Bertil Karlsson.

Bertil är pensionär, Mikael är plåtslagare i rostfritt till vardags, men som de flesta som startar småbryggerier har han varit hemmabryggare tidigare. De brinner för sitt bryggeri och sitt öl, talar ofta i munnen på varandra när

de talar om det. De lägger just nu ner mycket tid på verksamheten och de hoppas att övriga delar av familjen snart kan involveras också.

– Det är roligt med öl, det tycker väl alla, skrattar Mikael.

Hittills har de lagt ner omkring 100 000 kronor på sin hobby, det inkluderar både byggnad och utrustning som är väldigt enkel.

– Kok- och maskkärl är gamla kyltankar till mjölk som vi köpt från en bonde och modifierat till ångbryggeriet, säger Mikael.

De båda brygderna som nu väntar på tappning väntas bli klara till jul och i januari hoppas de kunna börja leverera till butik. Processen tar inte så lång tid och om de bara köpte in ett par jäskar till tror de att bryggeriet skulle klara av att producera 2 000 liter i veckan. Men den takten planerar bryggeriet inte för i nuläget.

– Nej, snarare 500 liter, det är i alla fall målsättningen med nuvarande



På julafton hoppas Mikael Karlsson kunna tappa upp sin porter.

– Nu är den lite för söt. Den behöver några dagars jäsnings till, summerar han provsmakningen.



Mikael Karlsson, bryggmästare, vid den ombyggda mjölkkyllaren som han själv byggt om till ett ångdrivet kokkärl.

utrustning, säger Mikael.

De hade hoppats vara klara för leverans till julhandeln men kontakterna

med myndigheterna blev för krångliga.

– Krångligt är bara förnamnet, med två myndig-

heter inblandade. Men nu är vi godkända till och med för att leverera till Systembolaget, suckar Bertil.

”Småskaligt, närproducerat och ekologiskt. Vi ligger rätt i tiden.”

Bertil Karlsson, pensionär och ölbryggare

Kallebryggeriet har redan haft kontakt med restauranger i Växjö som är intresserade av samarbete.

– Några har kontaktat oss när de har hört att vi finns. Småskaligt, närproducerat och ekologiskt. Vi ligger rätt i tiden. Det finns vissa som har som policy att de mer eller mindre måste ta in lokala produkter och där ligger vi ju bra till. Systembolaget har väl till exempel mer eller mindre en skyldighet, säger Bertil.

Förutom avtal med restauranger har de nu kvar att komma på ett bra namn på sin öl och ta fram en etikett.

– Vi försöker få till något unikt och lokalt men som ändå fungerar i ett lite större sammanhang. Något med Dacke eller kanske Kung Inge, vi får se avslutar Mikael Karlsson.

HENRIC BINGSTRÖM
henric.bingstrom@smp.se
0470-77 04 80