PRESSMEDDELANDE 100609

**Tre bryggmästare stärker kvaliteten på Åbro Bryggeri.**

**I över 150 år har en rad bryggmästare satt guldkant på Åbros sortiment. Sedan 2005 ägs titeln av Lennarth Anemyr. Nu förstärker man kompetensen ytterligare med två nyexaminerade förmågor.**

Öl är så mycket mer än bara vatten, malt, humle och jäst. För att lyckas med konsten att brygga ett riktigt gott öl krävs stor erfarenhet, kunskap och precision. Det handlar om att känna nyanserna och få till den perfekta smakkombinationen. Varje bryggeri har sin egen bryggmästare – en person som har fått mästarbrev i ölbryggning och bl a ansvarar för att ta fram nya smaker.

1950, ca 100 år efter att Åbro grundades, blev Per Dunge bryggmästare på Åbro Bryggeri. Han hade blivit född in i företaget efter att hans farfar övertagit det 1889. Per var utbildad Skandinavisk Bryggmästare vid Bryggerihögskolan i Köpenhamn. Han var med att bygga upp Åbro under efterkrigstiden och bidrog starkt till de blomstrade affärerna under 1960-talet. När han tillträdde som bryggmästare var Åbros bryggverk på 24 hektoliter. Under hans år på företaget byggde man sedan ut det till 100 hektoliter och sedan 500 hektoliter, som det rymmer än idag.

1965 övergick Per till att bli verkställande direktör och hans roll övertogs av Albert Wiesgickl och samtidigt inleddes tillverkning av mellanöl. Albert hade gått som bryggerilärling i sin hemstad Bayern. Att han valde just denna bana var ingen slump. Hans mor hade tidigt sagt att han hade två yrken att välja mellan: präst eller bryggmästare. Det var yrken med mycket hög status i Tyskland. På Åbro introducerade Albert den tyska bryggerikonsten med sin välutvecklade teknologi och noggranna hygien. Under sina 40 år på företaget var han med att utveckla Åbro Bryggeri till ett av Sveriges modernaste bryggerier.

2005 gick Albert i pension och Lennarth Anemyr tog över stafettpinnen. Han hade arbetat på Åbro sedan 1980 efter sin examen vid Bryggerihögskolan i Köpenhamn. Under ledning av Albert lärdes Lennarth upp till bryggmästare.

- Albert Weisgickl och jag jobbade 30 år tillsammans och han lärde mig enormt mycket. Han har stor erfarenhet och kan allt som finns att veta om öl, säger Lennarth Anemyr om sin företrädare.

Lennarth är stolt över att arbeta på ett bryggeri som har, enligt honom själv, hängivna medarbetare och Sveriges bästa vatten. Hans egen passion för öl växer sig allt starkare med åren. I arbetet med Lennarths egensignerade öl Bryggmästarens Premium Gold tog det åtta månader att få till den rätta smakkombinationen. Resultatet blev en pilsner med stor beska och tydlig humlearom som fick strålande kritik i media och kammade hem den prestigefulla guldmedaljen i dryckestävlingen Monde Selection, tre år i rad.

- Den största utmaningen som bryggmästare är att hitta nya ölsmaker och bedöma så att alla olika produkter inom en familj håller samma smaknyanser, säger Lennarth.

Till sin hjälp får nu Lennarth två nyutexaminerade Bryggmästare. Åsa Johansson blir produktionsledare process och Maria Johansson laboratorieansvarig. De har båda jobbat på Åbros laboratorium i flera år och sedan vidareutbildat sig vid Bryggerihögskolan i Köpenhamn. Nu har de tagit sin examen och får högre position inom bryggeriet. Detta kommer att ytterligare stärka kunskapen, kompetensen och kvaliteten på Sveriges äldsta familjebryggeri.

För högupplösta bilder maila: amelie.dunge@abro.se

**För mer information, kontakta:**

Henrik Dunge, VD
Tel: 0492-165 11, 070-557 08 17
Mail: henrik.dunge@abro.se

Lennarth Anemyr, Bryggmästare
Tel: 0492-165 88, 070-690 66 64.
Mail: lennarth.anemyr@abro.se

*Åbro är landets äldsta, men också ett av Europas modernaste familjebryggeri. Vi är 175 anställda och omsätter ca 550 miljoner kronor. Sedan 1856 har vi bryggt Åbro Original med vatten från en och samma källa i Vimmerby. Under åren har sortimentet även breddats med en rad andra ölsorter samt drycker som Rekorderlig Cider och Hwila vatten.*