

Drammen 3-11/8 2018



Bulletin nr. 4

Dagens innhold :

Landslagene hedret

Helness (og Helgemo) vant i USA også

En fin skvis

Årets bridgeildsjel

Erichsen får litt hjelp

Norges eldste bryggeri

Landslagene hedret

På gårsdagens premiebankett ble våre suksessrike landslag hedret med god-ord og glass.



Det var lagene fra Europamesterskapet hvor det ble en rekke medaljer til Norge.

Helness (og Helgemo) vant i USA også

Det var en fantastisk helg for familien Helness, da pappa Tor sammen med Geir Helgemo på Team Gwarys gikk til topps i lagtturneringen Spingold i USA. På laget spilte også Multon, Zimmermann, Klukowski og Gawrys.

Ryktene sier at Fredrik prioriterte å følge med på denne turneringen fremfor å sove i natt. Så får vi se hvordan det går i dag 😊



En fin skvis

Av: Nils Kvangraven

Fra NM MIX PAR kommer dette spillet hvor det oppstod en spennende sluttposisjon hvor kortene måtte leses :

Giver : Syd

Sone : Alle

	♠ E K D ♥ 7 5 4 ♦ 9 6 ♣ Kn 9 6 4 3		
♠ 4 ♥ K 10 6 2 ♦ 10 8 7 4 3 2 ♣ K 8		♠ Kn 7 5 3 ♥ E 9 3 ♦ E D ♣ E D 7 5	
	♠ 10 9 8 6 2 ♥ D kn 8 ♦ K kn 5 ♣ 10 2		
Ingebrigtsen Vest	Høyland Nord	Kvangraven Øst	Sjødal Syd
P	P	1 NT	P
P	P		P

Utspillet var spar 10 som Nord vant med damen. Fortsettelsen var spar konge og ess før ruter 9 kom i vri. Ruter dame vant syd med kongen, fulgt av spar 9 til knekten i Øst, Nord kastet en spar.

Ruter ess ble fulgt av kløver til kongen, kløver ess og kløver dame. Posisjonen var denne:

	♠ - ♥ 7 5 4 ♦ - ♣ Kn		
♠ - ♥ K 10 6 ♦ 10 ♣ -		♠ - ♥ E 9 3 ♦ - ♣ 7	
	♠ - ♥ D kn 8 ♦ kn ♣ -		

Kløver 7 ble spilt, og nå var syd i trøbbel. Hun måtte holde ruter knekt, så da forsvant det en hjerter. Nord kom inn på kløver knekt og måtte spille hjerter som gikk til 3, knekt og konge. Hjerter 10 gikk så til 5 og ...

En rask opptelling viser at Nord har EKD i spar og kløver knekt. Det gir 10 honnørpoeng og basert på forhåndspass var det ganske lett å spille på at Syd var skvist i de røde fargene.

Derfor la jeg hjerter ess. Damen falt fra Syd og dermed ga hjerter 9 det niende stikket.



Årets bridgeildsjel



På gårsdagens prisbankett ble «Årets Bridgeildsjel» kåret, og det ble **Eva Hagen** fra Pass BK.

Vi gratulerer !



Erichsen får litt hjelp

Skal man komme langt i bridgen hjelper det selvsagt å være en god bridgespiller, men man skal aldri si nei takk til en hjelpende hånd fra motparten. Men man må gripe sjansen med begge hender! Her fra NM Mix par :

82	6	Meldingene gikk:			
Øst	AKQ92	V	N	Ø	S
N-S	Q86			p	1 sp
	Q852			p	4 hj
3		3 ru	3 hj	p	
T64	JT872	p	p	p	
AJT7432	53				
JT	K				
	K9764				
	AKQ954				
	J87				
	95				
	A3				

Kontrakten er 4 hjerter i Nord, utspillet er ruter konge, så følger en kjapp vri til kløver 4. Hvis den går til damen er kontrakten hjemme, men med kløver konge i Vest kommer det ruter til stjeling, så Espen går opp på kløver Ess. To runder trumf følges av spar til esset og liten spar.

Nå gjør Vest en feil ved å trumfe, den overtrumfes i Nord.

Stillingen er nå:

-	-
x x	
Q x	
Q 8 x	
-	J 10 x
-	-
A J T 7 4 3	-
10	K 9 7 6
	K Q 9 x
	J
	x
	x

Opptelling viser at Vest har ett kort ved siden av rutereren, det må være kløver. Og ut fra kast i første stikk er det nok 10'eren. Espen spiller kløver dame som stikkes med kongen, og Øst er låst. Fortsetter han i spar forsvinner Espens rutertapere, spiller kan kløver må Espen få et kløverstikk på hånden til avkast av bordets ruter. 11 stikk 😊



Norges eldste bryggeri – Aass bryggeri i Drammen

Av: Elisabeth Groseth

Mandag klokken 10 startet spillingen i Drammenshallen – samtidig med at bulletinens to medarbeidere hadde avtale med Aass bryggeri.

Vi ble møtt av en bridgespillende Roger Bjelland, som har mer enn 40 års fartstid på bryggeriet. Han åpnet Gildehallen for oss. Og kunne svare på alle de spørsmålene vi pepret han med.



Interiør fra Gildehallen

Naturlig nok ble vi budt noe å drikke, og en sprudlende Glitre (som er Drammens modell av Farris) og en kopp kaffe ble gladelig tatt imot.

Roger tok oss med gjennom historien til dette tradisjonsrike bryggeriet. Det hele startet med Ole Person som i 1834 startet på dette stedet med å lage POTTØL. Det var et overgjæret øl, som hadde navn fra måleenheten en Pott. Det er 0,96 liter – og det glimtet i Vegars øyne, tror han kunne tenke seg denne enhetsstørrelsen gjeninnført. Ole Person drev også bakeri ved siden av, i tillegg til å drifte fergetrafikk over elva.

Det med bakeri i tillegg til bryggeri er ikke spesielt rart. Masken som er et biprodukt av bryggingen benyttes (også i dag) i bakeindustrien. En kuriositet er jo at dette også benyttes til å bekjempe brunsnegler og til dyrefor. For at det ikke skal bli noen misforståelser er vi raske med å nevne at masken tilsettes virkestoffer for å ta knekken på sneglene.



Journalisten i historiske omgivelser.



Fra samlingen

Bryggeriet ligger der det alltid har ligget, men da det startet lå det med elven helt inntil, med kai plass. Som lesere av bulletinene husker all massen som ble tatt ut ved bygging av Spiralen. Noe av denne steinen ble benyttet for å lage elvebredden slik vi kjenner den i dag utenfor bryggeriet.

I 1840 fant man prosessen med undergjæret øl. Dette var også året da Ole Person solgte bryggeriet til Halvor Ellingsen. Halvor var en driftig mann, og hentet øl-kunnskaper utenfra. Dette medførte at det fra ca. 1842 også ble brygget Bayerøl ved bryggeriet.

1860 døde Person og plutselig var hans enke bryggerieier. Samtidig var Paul Lauritz Aass (fra Bingen/Skotselv) på leting etter noe han kunne rette sine driftige krefter inn på. Derfor kjøpte Aass og en kompis, Hr. Gjessing opp bryggeriet fra enkefru Ellingsen.

Året 1866 kom katastrofen – den store bybrannen. Denne katastrofen førte til mye den strukturen byen har i dag. Men allerede i 1867/68 brygges det øl i nytt bryggeri på samme plass. Også denne gangen var det bakeri med i driften. Eget malteri hadde man også på den tiden, nå kjøpes maltet inn fra de andre nordiske landene.

Etterhvert overtok Aass hele bryggeriet alene, og siden har det vært i familiens eie. Det er i dag et aksjeselskap, og alle aksjene er i familiens eie og kan ikke selges ut av den. Per i dag er det ca 100 ansatte, og bedømt utifra Rogers entusiasme er det et godt sted å arbeide. Alle har tariffavtale og etter Rogers utsagn levere eierne etter det de sier, når de mener det er moderasjon som gjelder i lønnsutviklingen, så passer de på at det også skal gjelde eiersiden. Selvsagt har det vært arbeidskonflikter ved bryggeriet, slik det er med spillereglene i arbeidslivet. Men det har gått greit for seg og de streikende har fått strøm, mat og plass på bryggeriets område. Når vi etter samtalen i gildehallen får en omvisning går vi gjennom gangen med en mengde fotografier. Dette er veggen der det henger bilde av alle som har arbeidet her i minst 30 år kunne Roger fortelle. Aass er tradisjoner og her er det gullklokkeutdeling og ved 30 års ansettelse «Norges Vels medalje for lang og tro tjeneste». Bare sånn for ordens skyld, veggen var laaang – noe som vitner om at den ikke er uvanlig med lang karriere hos Aass.



Brygger man øl må man ha noe å drikke det av! Drikkehorn fra Gildehallen

Før vi forlater Gildehallen får vi historien om bygningen, som ble bygget i 1892 som bolig til eierens bror, og er et imponerende bygg. Det var bolig for familien Werner (derav W'en på porten), før Aass kjøpte eiendommen. Den ble pusset opp til bryggeriets jubileum i 1984. Alt arbeidet, unntatt møblene ble utført av bryggeriets egne snekker.

Før avgang, gjennom et topp utstyrt storkjøkken, forbi et meget rikholdig kjøleskap (øl, + 1 melk, 1 sennep og 1 ketchup) og inn i produksjonen gikk vi gjennom litt av ølbrygging. Vi tar med en kortversjon her. I Norge ble renhetsloven opphevet for noen år siden. Den loven sa at øl kun skulle brygges av vann, malt, humle og gjær. Selv om loven er opphevet er denne fortsatt holdt i hevd i mange bryggerier, Aass er et av dem.

Malt er muligens en ingrediens mange ikke kjenner helt til. Kort fortalt bløter man kornet, gjerne bygg, slik at det spirer, deretter tørkes det spirede kornet og varmebehandles slik at det kan benyttes til ulikt øl.

Å brygge øl i et bryggeri tar omtrent en måned fra man tapper vann inn på tankene til man tapper øl over til boks/flaske. Vanlig pils får en best før dato påstemplet ca. 9 måneder frem i tiden i forhold til tappingsdatoen. Men Roger er raskt frempå og forklarer at øl kan du oppbevare mye lenger. Ha det kaldt og mørkt så holder det seg lenger. Holdbarheten øker også med alkoholprosent kan Roger forklare før han trekker pusten og presenterer Aass sine alkoholfrie alternativer. Da blir jeg imponert. Fire sorter øl er det som produseres uten alkohol. I tillegg Glittre vann med kullsyre og en eplemost. Ja, og så julebrusen – som er et kapittel for seg selv. Roger kunne fortelle at den sluttet de med for noen år side, men da kom det klager da, og de måtte starte opp igjen produksjonen – men da til en pris de ikke tapte penger på. Det syntes publikum som hadde mast frem mer av denne brusen at det var helt greit.



Vørterøl, sier Roger plutselig og ser kjempefornøyd ut. Dere må ikke glemme vørterøl. Det er en energidrikk, særlig for restitusjon, som Aass håper de skal få opp konsumert av. (Roger visker at han mener det er MYE sunnere enn all verdens andre energidrikker). Bryggeriet satser på ungdom med vørterølet, og jeg kan fortelle at jeg ble servert det – med sitronbrus etter skitur som barn. Nei, nei, nei er svaret Roger reagerer med – «helt feil, vørterøl skal blandes med Solo». Nå er Roger'n skikkelig på glid og bare må fortelle mer om vørterølets fortreffelighet. Vi våger oss her på å gjenfortelle en snutt. På femtitallet var det vanlig å servere vørterøl på sykehuset, også til barselskvinnene – dette skulle hjelpe på helsen. Derfor ble det samtidig sendt kinoreklamer med følgende slagord: «Mutter'n er knuppen med vørter i puppen».

Og så åpner han døren til produksjonen. Der er det superrent, ikke en flekk noe sted – hygiene er utrolig viktig for rett brygging. I tanker som rommer 22000 liter går startprosessen på 5-8 timer. Det hele er styrt av to personer bak en glassvegg, en mann og en dame.

Resten av prosessen er tanker og rør – i mengder. Tapperiet står i dag, men der er det mest bokser det går i. Siden gjenbruksflasker er over er det blitt mindre støy, manuelt arbeid og forurensing fra/i tapperiet. Når vi ser ut som levende spørsmålstegn blir vi forklart at vi sikkert har glemt vaskemidler og energi som gikk med i vaskeprosessen.

Vi kunne ha fortalt mye mer fra turen vår på ås, som om da Aass vant kampen om Lundetangen mot Ringnes, eller om verdens størst ølhøne eller da hr. Aass badet i Bockøl etter at det ble kåret til verdens beste i USA eller om hvor mye safran det gikk med i fjorårets Lussekatteøl – ja eller noe annet. Men det får bli i en annen bulletin.

Vi passet på å takke for oss med å gi Roger festivalkruset og noen lynbridgekortstokker han kunne rekruttere nye bridgespillere med.



Hvem vet, kanskje neste års juniorleier holder koken på Aass sitt vørterøl? Har du sjansen anbefaler vi absolutt å sjekke mulighetene for å få besøkt Aass bryggeri – og anbefaler, usmakt energidrikken vørterøl, med eller uten Solo. Vi skal i alle fall prøve, så kommer kanskje resultat fra smakingen i en senere bulletin.

