



**GUTTSTA**

**BRYGGER MUST FÖR JULENS TÖRST**

**Redan när de första höstlöven börjar gulna i den lummiga Hedströmsdalen kommer farmor Hildas hemliga julmustrecept fram ur lådan. Det är tradition sedan snart 100 år i det lilla familjebryggeriet Guttsta Källa. Här har man lärt sig att julmusten blir godare om den lagras en tid, så vid advent är lagren fyllda så väggarna bågnar. Framemot jul sprids så den eftertraktade musten direkt från källan till butikerna i Västmanland med omnejd.**

Text: Kristina Grefberg · Foto: BildN

**D**et ovanligt goda källvattnet i Guttsta Källa i Kolsva en mil nordväst om Köping var känt redan på 900-talet. Då ansågs vattnet ha läkande egenskaper. Idag är det framför allt vattnets balanserade sammansättning av salter och mineraler som är grunden till bryggeriets välsmakande drycker.

– Att dricka julmust är en gammal svensk tradition, och årets julmust blir minst lika bra som förr hos oss, det lovar Hans Lageson, tredje generationens bryggare och numera vd i Guttsta Källa AB.

– Det är viktigt att starta produktionen tidigt, för julmusten blir godare om den lagras en tid. Vår julmust brukar ligga i topp i alla julmusttester. Vi prutar inte på råvarorna och använder bara äkta socker. Men det goda vattnet är förstås en viktig, smakhöjande ingrediens.

Han avslöjar förstås inte receptet, men humle och malt ingår, det är ingen hemlighet. Däremot tiger han som muren om farmor Hildas blandning av kryddor som gör att musten lockar fram barndomsminnen av jular från förr. För visst är det skillnad på musten till jul och till påsk?

– Sextio procent av smaken sitter i ögat, så där har du allt blivit lite lurad. Det är faktiskt samma recept som vi tar fram till påsk, erkänner Hans Lageson, som tycks ha fått frågan många gånger.

**I år produceras här cirka 50 000 liter julmust.** Guttsta Källa tillverkar också annan läsk och mineralvatten, och allt fraktas direkt från källan till butikerna på den lokala marknaden. Bland läskedryckerna hittar man klassikerna Cuba Cola och Trocadero, men även Gammeldags krusbär, Äpple och Sockerdricka, alla bryggda enligt Hildas gamla och välbeprövade recept.

Självklart smakar källvattnet alldeles utmärkt som naturellt mineralvatten med eller utan bubblor, men hos Guttsta produceras också enligt gammal tradition ett unikt mineralvatten med smak av lingon. Tack vare ett norrländskt legosamarbete har sortimentet utökats med åkerbärssmak.

– Nej, bären är inte plockade i trakten, men vi väljer noggrant ut de ingående aromerna och extrakten hos vår leverantör i Örebro till vårt smaksatta mineralvatten, berättar Hans Lageson.

**Guttsta Källa med sina gamla anor** är en unik företeelse i svensk bryggerinäring. Företaget må vara en mygga jämfört med dagens stora jättar i bran-

schen, men även om man satsar på en fortsatt ökning av omsättningen, så betyder det inte att man vill vidga den geografiska spridningen.

– Kurvorna pekar ständigt uppåt för oss, idag har vi tolv anställda och omsätter 22 miljoner, säger Hans Lageson och låter en smula överraskad själv. Visst ska vi bli något större, men vi siktar inte in oss på långväga kunder. Vi har mer att hämta på vår lokala marknad. Det är ju också en miljöfråga. Vi ska inte behöva köpa långväga fraktat vatten när det finns en god råvara på nära håll. Onödiga transporter måste undvikas.

Idag har bryggeriet två bilar som levererar drycker till Västerås, Köping, Arboga, Fagersta, Norberg, Kolsva, Eskilstuna, Örebro, Enköping, Uppsala, Ludvika och Hedemora.

– Lokalproducerat kommer att bli ännu mer eftertraktat i framtiden, siar Hans. Här i trakten är man stolt över att ha ett eget bryggeri, och överallt där våra produkter ställs upp i hyllorna har de en rykande åtgång.

Byn Guttsta med sin unika källa ligger längs en gammal färdled som går från slättlandet vid Köping upp mot Bergslagens skogar via Dalarna och in

## **"LOKALPRODUCERAT KOMMER ATT BLI ÄNNU MER EFTERTRAKTAT I FRAMTIDEN"**

i Norge. Källan blev ursprungligen känd som en offerkälla invid vägen till Järnbärrarland. Både bergsmän och pilgrimer på vandring njöt det goda källvattnet under medeltiden. Under 1800-talet stannade malmfraktarna från Bergslagen i Guttsta för att dricka sig otörstiga på väg till hamnen i Köping.

**Dagens bryggeriverksamhet startade ursprungligen** med att Hildas make, bonden Lars Andersson, år 1894 tillverkade svagdricka med vatten från den egna källan på gården i Guttsta by. Hans kunder var framförallt sme-





## ” NYSATSNINGEN LÅG HELT RÄTT I TIDEN. DET VAR BRA FÖR BYGDEN ATT VI KÖRDE IGÅNG IGEN. NU FÅR VI DUNKAR I RYGGEN AV UPPSKATTNING

►►

derna i trakten. På den tiden var det trendigt att driva maltdrycksbryggerier lite här och var i bygden, men ryktet om den goda Guttstadricken spred sig som en löpeld.

Eftersom Lars Anderssons intresse för lantbruk inte var så överdrivet stort sadlade han om och startade Guttsta Bryggeri år 1895. Han gifte sig med sin Hilda år 1900, och de fick tre barn. När han hastigt dog i alltför tidig ålder bara åtta år efter bröllopet var det tack vare hustrun Hildas driftighet som bryggeriet kunde överleva och till och med växa.

**För hundra år sedan** var det inte särskilt vanligt med kvinnliga företagare. Dessutom var landets ekonomiska klimat kyligt under den här tiden, så företagandet krävde både energi och sparsamhet, två egenskaper som den före detta kallskänkan Hilda verkar haft gott om. En annan viktig orsak till framgångarna var förstås också hennes goda dryckesrecept.

Hilda kompletterade snart produktionen med både läskedrycker och vichyvatten. Hon såg också till att bryggeriet fick elektricitet år 1916 och telefon året därpå. Den första lastbilen köptes in 1921. Den var en av de första i Bergslagen som distribuerade drycker i Kolsvatraken.

– Farmor var en stark kvinna, säger Hans Lageson, som alltså är sonson till grundaren Lars Andersson och har jobbat i branschen i hela sitt liv.

### ”DET VAR JUST DET ÖLET SOM SEDAN UTVECKLADES TILL HENNES FANTASTISKA JULMUSTRECEPT”

Min pappa tog över verksamheten 1928, och jag började jobba här som 16-åring. Jag är född här, och bor fortfarande kvar i den drygt 100-åriga släktgården intill källan där jag växte upp.

**När det drygt 100-åriga familjeföretaget** Guttsta Bryggeri såldes år 2000 var det knappast någon som trodde att det friska källvattnet från källan i Guttsta by någonsin skulle tappas upp på flaska igen. Bryggeriet förvandlades till en bryggeridepå, men fastigheten och den aldrig sinande källan fanns kvar i det gamla ägarbolaget. Så för sex år sedan kunde inte Hans Lageson hålla sig borta från familjetraditionen.

– Fyrtio år med flaskan skapar ett visst begär, säger Hans skrattande, och konstatera att nysatsningen låg helt rätt i tiden. Det var bra för bygden att vi körde igång igen. Nu får vi dunkar i ryggen av uppskattning, och direkt från start frågade folk om vi skulle fortsätta att tillverka det uppskattade mineralvattnet med lingonsmak. Vi har verkligen ett fantastiskt konsumentstöd.

**Men hur är det**, finns det ingen efterfrågan på svagdricka idag?

– Vi har inga planer på ölproduktion av något slag, även om allt startade med farfars svagdricka, det mörka färskölet som inte var starkare än lättöl och såldes i ekkaggar. Farmor fortsatte en tid med svagdricka i glasflaskor. Sen provade hon att brygga det alkohol fria så kallade Munchenölet, och det var just det ölet som sedan utvecklades till hennes fantastiska julmustrecept, berättar Hans Lageson.

Numera är det varken kaggar eller klirrande glasflaskor i bryggeriets produktion. Idag är det läsk och vatten i PET-flaskor som gäller i Guttsta, 50 cl och 1,5 liter. Alla går till återvinning via returstationerna, flaskorna mals sönder och blir nya flaskor.

**Kolsyrat mineralvatten håller sig fräscht** cirka sju månader i en 50-centilitersflaska, men tolv månader i den större flaskan om 1,5 liter. Vatten från Guttsta källa säljs också under andra företagsnamn, till exempel kommer allt vatten i Stadiumbutikernas flaskor härifrån, liksom många specialvattenflaskor som företag delar ut vid mässor och andra jippon.

Källans vatten håller minst lika god kvalitet än idag, det visar täta, kontinuerliga provtagningar. Guttsta källa är en av totalt 14 källor (varav sju är i drift) i Sverige som får använda beteckningen ”Naturligt Mineralvatten” på sin produktion.

**Förhoppningsvis är det en aldrig sinande källa** som i framtiden förser även fjärde generationens familjebryggare med en fräsch och törstsläckande råvara.

– Det är inget jag funderar på just nu. Än så länge känns det både stimulerande och spännande att driva det här traditionsrika företaget, säger Hans Lageson. Och Hildas recept står sig, provsmaka själv i jul. ✕