

## Nyhetsbrev augusti, 2026

Det har blivit hög tid att summera vårens aktiviteter för Opphem malt AB och även att blicka framåt mot hösten. Mycket har hänt som stärkt oss – både vad gäller verksamheten och produktionen av öl och whisky. Det bådar gott inför framtiden!

Två viktiga händelser är att vi nu har tillstånd för gårdsförsäljning i samband med öl- och whiskyprovningar. Deltagarna kan därför köpa med sig (lagstadgad mängd) av våra produkter. Samt inte minst, den nya lagstiftningen gällande alkoholservering kan öppna för större möjligheter för besökare att smaka våra produkter på plats. Styrelsen jobbar för fullt med en ansökan om ”stadigvarande utskänkningstillstånd för allmänheten”!

### Produktion-produktion-produktion

Det har varit produktion-produktion-produktion som gällt under hela första halvan av 2026. Vinterns spritbränning har resulterat i att det nu ligger många nya fat på lagret, som förhoppningsvis ska bli till riktigt bra whisky vad det lider.

”Tisdagsklubben” har varit flitig och varje sådan insats innebär att vår produktion av öl och whisky rullar på. Mäskning, jäsnings, bränning, tappning, etikettering, packning och inte minst distribution har skötts av ett idogt gäng. Arbetsdagarna har till detta bjudit på god samvaro och tillfälle till många skratt.



Det nya, större lagret är nu helt färdigställt och börjar fyllas med whiskyfat och öl. Det ouppvärmade lagret är ca 150 m2 och är ett rejält tillskott för framtida produktion och lagring av den whisky som produceras. I en avskild del finns även ett öllager som är isolerat och därför kan hållas frostfritt.

I den utökade lagerlokalen ryms dessutom ett beredningskök som även det är uppvärmt. Här finns diskbänk, spis med fläkt och en riktig restaurangdiskmaskin som gör att allt arbete kring våra populära öl- och whiskyprovningar underlättas enormt. Köksgruppen rapporterar att köket är ”i princip klart och fungerar utmärkt”.

Under våren har vi även fått nytt golv i produktionslokalen.

Opphem malt deltog som utställare på Folkes Fölbitarfest som Centralbryggeriet i Linköping arrangerade 9 maj. Vi som bemannade monter kunde konstatera att intresset för Opphem malts whisky och öl är stort!



Den 28 juli besökte Tjärstad hembygdsförening Opphem malt. Ett hundratal personer fick veta mer om Malteriets tillkomst historia och vår verksamhet och erbjöds möjlighet att kika in i produktionslokalerna.

### **Bolagsstämman 24 maj**

Den 24 maj hölls bolagsstämma för Opphem malt AB på plats i våra lokaler. I samband med stämman valdes nya ledamöter in i styrelsen. Ny styrelseordförande är Magnus Johansson, som tar över stafettpippen efter Anders Haglund. Anders sitter dock kvar som ledamot.

Styrelsen består därmed av följande ledamöter för det nya verksamhetsåret:

Magnus Johansson, ordförande  
Helena Filipsson Nyström, sekreterare  
Anders Ljungberg, kassör  
Johan Bergstedt  
Anders Haglund  
Katarina Kraft  
Torbjörn Stridh  
Emilia Stridh

Vi vill också passa på att tacka alla avgående ledamöter för nedlagt arbete!

## Styrelsemöte Rörö 21 juli

Eftersom styrelsens ledamöter bor utspridda i geografien och ofta är svåra att samla på en enda plats, samtidigt, hålls flertalet styrelsemöten online. Men mitt i sommaren passade styrelsen på att hålla ett "fysiskt" långmöte i Helena och Anders sommarhus på Rörö, i Göteborgs skärgård. Under detta heldagsmöte gavs möjlighet att dra upp lite långsiktiga planer, och inte minst diskutera hur vi ska klara att upprätthålla kontinuitet för verksamheten. Det är många viktiga arbetsuppgifter som vilar på bara någon eller några få personer. Vi behöver bli fler som kan ta hand om daglig tillsyn, mäskning, tappning, distribution med mera, med mera. Fler behövs även som kan ansvara för provningar, både öl och whisky!

## Lite inför hösten -26

Under sommarhalvåret vilar "pannan" medan ölproduktionen rullar på, nästan som vanligt. Från och med augusti blir arbetet på "tisdagarna" en viktig insats för Opphem malt AB. Vill du vara med och jobba – hör av dig!

Vi tänker också återuppta konceptet "Första lördagen i månaden" – det vill säga att en lördag i månaden är det arbete och aktivitet på Malteriet för intresserade. Det kan till exempel handla om mäskning, ölbrygging, lära sig brygga själv, med mera, med mera.

Vi släpper två nya whiskeys i början av hösten. Det är relativt små serier som kommer att gå att köpa via Systemets privatimport. Båda har nu lagrats i fyra år, den ena – Double Wood Edition – tre år på bourbonfat och ett år på fat av ny svensk ek, den andra – Bourbon edition – fyra år på bourbonfat.

Här kan du läsa mer om tappningarna och hur du beställer.

Den 5-6 september är det dags för Östgötadagarna igen. Opphem malt AB håller öppet för besök båda dagarna! Passa på att kika in i våra nytilkomna lokaler och prata öl och whisky!

Vi ser också fram mot att få arrangera fler öl- och whiskyprovningar. Boka själv ett event, eller tipsa någon du känner. Mer info finns på webbsidan.

