

Mikrobryggeriet som utvecklar och går framåt under rådande kris

På Stallarholmens Brygghus, som startades för dryga två år sedan, drivs man av att utveckla nya smaker som tillför livet goda dryckesupplevelser. Med passion för de balanserade smakerna bryggs småskaliga premiumöl. Stallarholmens Brygghus är ett mikrobryggeri som ligger i Stallarholmen, Strängnäs, och drivs av två familjer.



Stallarholmens Brygghus resa inleddes på Kuba år 2017. Inspirerade av utsökta cigarrer väcktes modet att våga förverkliga en dröm. Att brygga ett eget småskaligt och hantverksmässigt öl. Idag har Stallarholmens Brygghus utvecklat sex olika sorters öl tillsammans med en alkoholfri påskmust och julmust. Nu lanseras en så kallad "partneröl" som är utvecklad och framtagen i samarbete med extern part, därutöver släpps en ny alkoholfri året runt must, och en lättöl är på ingång.

- Vi är ödmjukt tacksamma och mycket glada över att vi har att göra under en tid fylld av många olika utmaningar. Samtidigt ser vi ljust på en fortsatt utveckling av vår verksamhet där vi har ett antal konkreta projekt som driver oss framåt, berättar Magnus Hinz, en av grundarna.

Stallarholmens Brygghus släpper nu sin ljusa lager NON PLUS ULTRA på Systembolagets tillfälliga sortiment 4 maj. Produkten har utvecklats tillsammans med supporterföreningen Bara Bajare, en av många klackföreningar inom Hammarby IF. Varje såld öl ger en viss avkastning för ett välgörande ändamål, det går till att stödja föreningslivet och enskilda individers särskilda behov.

- Vi vill göra något som känns bra i själen, behjärtansvärt. I år kommer vi kunna stödja föreningens övergripande verksamhet. Att vi kan lansera en nyhet som denna redan nu under vårkanten är något vi har arbetat hårt för, berättar Johan Ek, en av grundarna.

Stallarholmens Brygghus förespråkar måttfullhet och ett ansvarsfullt förhållningssätt till alkoholhaltiga drycker i största allmänhet, och Stallarholmens Brygghus produkter i synnerhet.