

Svaneke Bryghus bliver 100% økologisk

Efter flere års intenst forarbejde kan Svaneke Bryghus med stolthed informere om, at bryggeriet overgår til 100% økologi. Økologi er et perfekt match til Svaneke Bryghus' slow beer filosofi; at øllet ikke må fremskyndes, og at man får det bedste øl, ved at give øllet den tid det kræver.

Flere års forberedelse

At omstille Svaneke Bryghus til 100% økologi har krævet flere års forberedelse. Nye leverandører af malt og humle skulle findes, samtidigt med at forsyningssikkerheden skulle garanteres. Brygmester Jan Paul har eksperimenteret med og testet de nye råvarer for at kvalitetssikre øllet. Smagspaneler har løbende fulgt processen og været med til at sikre, at de økologiske varianter kunne måle sig med de oprindelige bryg. En balancegang, der er svær at mestre, men som er lykkedes for Jan Paul. Derfor smager en Mørk Guld stadig, som den altid har gjort. Og det er lidt af et mesterværk.

I indeværende år har Svaneke Bryghus desuden lanceret flere økologiske varianter som SolskinsAle og Don't Worry for at teste forbrugernes respons på økologi. Begge varianter er blevet taget rigtigt godt imod, og er fremover fastlistet i flere kæder.

Brygmesteren mestrer sit håndværk

Det er ingen hemmelig, at Brygmester Jan Paul elsker udfordringer, og igen har han vist at han mestrer sit håndværk. Det har været en kompliceret og tidskrævende proces at slå over til økologi. "At ændre på ingredienserne slår øllet ud af kurs. At genfinde øllets balance har krævet mange timer i laboratoriet", fortæller Jan Paul.

Øl med omtanke

Økologi lå ikke i kortene, da Svaneke Bryghus startede med at brygge øl i år 2000, men det blev overvejet i forbindelse med udvidelsen og opstart af det professionelle bryggeri i 2007. På det tidspunkt vurderede Jan Paul, at den danske økologiske malt ikke levede op til kravene, og at leveringssikkerheden var tvivlsom. Derfor valgte bryggeriet at brygge på konventionelle danske råvarer frem for at importere økologiske råvarer fra udlandet.

Svaneke Bryghus har altid været med til at præge udviklingen i det danske specialølmarked, mener Direktør Daniel Barslund. "Svaneke Bryghus var i 2000 blandt de første mikrobryggerier i Danmark. I 2007 var vi de første til at bygge et eget topprofessionelt bryggeri med en meget kyndig brygmester ved vores side. Nu kan Svaneke Bryghus bryste sig af, at være et af de få 100% økologiske bryggerier i Danmark, og det giver en konkurrencefordel", fortæller Daniel Barslund.

Svaneke Bryghus vil drive det økologiske ølmarked

Svaneke Bryghus er fortsat en af de stærke aktører i det danske specialølmarked. Bryggeriets omstillingsparathed og professionelle kræfter bag er en styrke. "Vi holder konstant øje med, hvad der sker i markedet og agerer herefter", fortæller Daniel Barslund. "Salget af økologiske fødevarer stiger i Danmark. Danskerne har øget fokus på miljø og sundhed. Samtidig har Bornholm en grøn profil, vi ønsker at læne os op af, og med alt det in mente, var det en nem beslutning at slå over til økologi. Så selvom der har været en tung økonomisk omkostning på den korte bane, er jeg overbevist om, at det er med til at

fremtidssikre vores eksistens på den lange bane både i Danmark og internationalt”, slutter Daniel Barslund.

Bornholms borgmester Winni Grosbøll er begejstret for nyheden fra Svaneke Bryghus. ”Politisk arbejder vi for, at Bornholm bliver en grøn og bæredygtig ø, men øens virksomheder og borgere skal også være med til at præge udviklingen. Derfor glæder det mig hver gang en bornholmsk virksomhed arbejder med at fremme den økologiske målsætning”.

For mere information kontakt direktør Daniel Barslund. Mobil 20962888 og mail db@svanekebryghus.dk.

www.svanekebryghus.dk

Foto vedhæftet. Øvrige fotos kan downloades via www.svanekebryghus.dk/presse

FAKTA

- Danskerne er et af de folkefærd i Europa, der bruger flest penge på økologiske varer, og det økologiske forbrug stiger år for år. Danmark er det land i verden, hvor økologien har den største markedsandel i detailhandlen. Samlet set udgjorde markedsandelen for økologiske fødevarer i detailhandlen 9,6 pct. i 2016, og der forventes en fortsat stigning i salget i årene fremover. I alt blev der solgt for 8 mia. kr. økologi i de danske supermarkeder i 2016.
Kilde: <https://www.lf.dk/viden-om/oekologi/markedet>
- Foruden Svaneke Bryghus er 4 andre specialbryggerier i Danmark 100% økologiske.
- Svaneke Bryghus blev økologicertificeret i 2015.
- De første økologiske bryg fra Svaneke Bryghus ruller ud d. 1. december 2017. Bryggeriet forventer, at butikskædernes hylde er fyldt op med økologiske øl primo 2018. Det sker i en glidende overgang.
- Med etableringen af det professionelle bryggeri i 2007 blev følgende grønne tiltag indført: Genvinding af næsten al varme, centraliseret rengøring, kolonnevis dampproduktion, og et klimavenligt køleanlæg. Siden har Svaneke Bryghus skiftet fra olie til naturgas og fået dækket bryggeriets tag med solceller, så også solen bidrager til brygprocessen.
- Vi tænker i cirkulær økonomi. Mask fra brygningen hentes af lokale landmænd og gives til de bornholmske grise.
- Al øl fra Svaneke Bryghus brygges altid lokalt i Svaneke.
- Høstet, Bornholms Mosteri og Mønstergård er eksempler på andre 100% økologiske producenter på Bornholm.