

God øl kræver tid. Nyd den.



## Fra mikrobryggeri-pioner til 100% økologi

Svaneke Bryghus startede som et lille restaurationsbryggeri i 2000, og var dengang blandt de første mikrobryggerier i Danmark. I dag er Svaneke Bryghus et veletableret craft-bryggeri og Svanekeøl kan købes i hele Danmark, men grundtanken og øl-filosofien den samme som, da bryggeri-eventyret startede. Svaneke Bryghus vil være kendt for god øl, hvor brygningsprocessen ikke bliver fremskyndet, men hvor man lader tiden arbejde for sig. Svaneke Bryghus lader sig inspirere af Bornholm, naturen og ø-mentaliteten, og er netop blevet et 100% økologisk bryggeri. Og derfor skal en Svanekeøl altid brygges i Svaneke.

## Mere end 30 forskellige øl

Du kender sikkert allerede Svanekes Mørk Guld, SolskinsAle og India Pale Ale, men bryggeriet brygger faktisk over 30 forskellige øl om året. Nogle sælges i hele landet, mens andre kun fås på Bornholm. I vores restaurant på Svaneke Torv finder du det fulde sortiment samt fadølsvarianter, som kun udskænkes her. Bemærk de originale navne der skyldes brygmesterens frodige fantasi og evne til at prøve nye øltyper.

Svaneke brygger også alkoholfri øl under navnet Don't Worry og har netop lanceret sin første glutenfri øl. Don't Worry Pale Ale og Pommière (en fælles fermentering af ølurt og æblemost med efterfølgende malolaktisk eftergæring) er nomineret til årets ølnyhed 2017 af De Danske Ølentusiaster.

## 100% økologi

Svaneke Bryghus har altid haft en grøn profil og en interesse for bæredygtig produktion. Økologi har længe været et pejlemærke, men det har også været en afvejning af, hvor langt råvarerne skal rejse for at havne i vores øl. I takt med et større udbud af danske økologiske råvarer har bryggeriet brugt de seneste år på at teste råvarerne og forberede en 100% økologisk omstilling, som nu er en realitet. Gennem årene har Svaneke Bryghus skiftet fra olie til naturgas, sikret genvinding af næsten al varme og fået dækket bryggeriets tag med solceller – for med adresse på Danmarks mest solrige plet giver det god mening at lade solen bidrage til brygprocessen.

## Brygmesteren Jan Paul

Svanekes brygmester Jan Paul er en af Danmarks dygtigste og mest indflydelsesrige brygmestre. Foruden at brygge øl underviser han i Danmark og i USA. Jan Paul er uddannet i München, og har også været forbi ølbrygningen i Haderslev, Thisted og på Christiania. Han er opvokset i Flensborg, men har forelsket sig i Bornholm. Jan Paul har været brygmester på Svaneke Bryghus siden 2005, og er en vigtig del af bryggeriets dna. Hans passion for ølbrygning bunder i høj grad i øllets enkle komposition (malt, humle, vand og gær). Man kan lave vidunderlige smagsnuancer med ganske få komponenter. Det enkle kan rumme en mangfoldighed af muligheder. Kunsten for Jan er at lave en kompleks smag med få ingredienser.

### Kontakt

Daniel Barslund  
+45 20962888  
db@svanekebryghus.dk

### Links

svanekebryghus.dk  
svanekebryghus.dk/presse (fotos)



#svanekebryghus