



Pressemeddelelse fra Svaneke Bryghus

27. juni 2019

Svaneke Bryghus investerer 6 mio. kr. i dåsekolonne

På Bornholm har Svaneke Bryghus netop lanceret en ny serie af dåseøl, som lander i handlen i hele Danmark i løbet af sensommeren.

Efter flere års forarbejde og en større investering på 6 mio. kr. kører den nyetablerede dåsekolonne i Svaneke. Dåsekolonnen har længe været på bryggeriets ønskeliste, da dåser giver nye markedsmuligheder i et hårdt presset ølmarked. Svaneke er et af de første mindre, uafhængige craft bryggerier med egen dåsekolonne, og vil i fremtiden både tappe på flaske og dåse.

Svaneke Bryghus var i sin tid blandt de første mikrobryggerier til at automatisere flasketapninger, og har løbende investeret i fustagetapper, øget kapacitet og senest i økologi og grøn omstilling. ”Dåsekolonnen er en vigtig del i den grønne omstilling, da carbon footprintet for dåser er markant lavere end for engangsflasker og stort set på niveau med genpåfyldelige returflasker”, forklarer Steen Jespersen, direktør for Svaneke Bryghus.

Dåser åbner nye muligheder

Svaneke Bryghus lancerer i første omgang en ny og mere rebelsk ølserie på dåse, som henvender sig til en bredere målgruppe og nye forbrugssituationer. Dåser er lettere at transportere, og fylder knap så meget i køleskabet. De er ideelle at have med på farten, hvad enten det er på stranden, golfbanen, fisketuren osv.

”Den nye ølserie har sit helt eget design og udtryk. Dåser giver nemlig mulighed for at udnytte etiketten på en ny måde. Vi har længe haft lyst til at designe nogle øl med et mere sprælsk udtryk, hvor Bornholm kommer til udtryk på en nye måde. Vi har derfor gjort meget ud af design og storytelling på de nye dåseøl”, fortæller Steen Jespersen.

Ølserien består i første omgang af en First Mate Craft Pilsner brygget på Svaneke's legendariske undergær, Laid Back Session IPA, Magic Dragon Hemp Lager brygget på Bornholmerhamp og den mexicanske Bingo Gringo, som vi lancerede sidste sommer. Derudover lancerer vi også en alkoholfri øl fra Don't Worry serien på dåse. Det er en helt ny variant Don't Worry Hemp Ale, også brygget på Bornholmerhamp.

Hamp og humle

Vores brygmester Jan Paul har i flere år eksperimenteret med hamp og humle på vores restaurationsbryggeri. Industrihamp indeholder ikke THC, men indeholder en masse gode smagsstoffer, som også sætter sig præg på øllet. Og når nu Bornholm har sin egen hamp-plantage ved Bornholmerhampen, er det med til at give øllet en ekstra dimension.

Alle de nye dåser er allerede at finde i dagligvarebutikkerne på Bornholm samt i Bornholmerbutikken i TorvehallerenKBH. Nemlig.com og LIDL får dåserne i sit sortiment fra juli måned og i løbet af sensommeren rammer dåserne også MENY og Coops butikker i hele landet.

For mere information kontakt direktør Steen Jespersen: mobil 20 65 28 30 samt sj@svanekebryghus.dk

Foto vedhæftet skal krediteres Anders Beier. Øvrige fotos kan downloades via www.svanekebryghus.dk/presse

Læs mere om de nye dåser på <https://svanekebryghus.dk/rebel>

Om Svaneke Bryghus

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, der brygger over 1,5 mio. l økologisk øl om året. Svanekeøl forhandles i hele Danmark.

Selvom bryggeriet har haft voksevækst, er grundtanken og øl-filosofien stadig 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 blev i 2018 et 100% økologisk bryggeri. Svaneke øl brygges altid i Svaneke, hvor bryggeriet beskæftiger 12 årsværk.