



Svaneke Bryghus bliver Danmarks første CO2-neutrale bryggeri

Svaneke Bryghus har igennem flere år arbejdet målrettet hen imod at blive CO2-neutrale, og i 2020 sker det. Faktisk bliver bryggeriet så bæredygtigt, at det kan videresælge sin overskydende kulsyreproduktion.

Ved udgangen af 2020, tager Svaneke Bryghus titlen som Danmarks første CO2-neutrale bryggeri. I 2007 opførte Svaneke Bryghus sit eget bryggeri, hvor miljøvenlige løsninger fik høj prioritet. Siden har bryggeriet arbejdet på at finde bæredygtige alternativer til energi og emballage og ventet på at kunne installere et genvindingsanlæg til kulsyre. I slutningen af det indeværende år vil alt være på plads, og Svaneke Bryghus forventes dermed at blive den første på listen over CO2-neutrale bryggerier i Danmark.

“I mange år har Svaneke Bryghus været med til at præge det danske specialølmarked. Vi var blandt de første mikrobryggerier i 2000, vi var blandt de første bryggerier til at blive 100% økologiske, og nu håber vi på at kunne inspirere de resterende bryggerier i branchen, når vi eliminerer vores CO2-udslip”, fortæller Daniel Barslund, medejer og bestyrelsesformand hos Svaneke Bryghus.

Nyt anlæg genanvender kulsyre fra bryggeriet

I 2018 tog bryggeriet det første skridt ved at blive 100% økologisk, i 2019 andet skridt ved at introducere dåser med markant lavere miljøbelastning end engangsflasker - og nu i 2020 skifter de til biogas frem for naturgas. Bryggeriet drives allerede med vedvarende energi, hvoraf 50% kommer fra egne solceller, og de resterende 50% købes som grøn, certificeret vind- og solenergi. Det betyder, at bryggeriet ikke udskiller CO2 på hverken varmeenergi eller elektricitet fra 2020.

Senest har Svaneke Bryghus indgået en aftale om at lave et genvindingsanlæg til kulsyre på sit bryggeri, der forventes taget i brug til oktober. Derefter vil bryggeriet være i stand til at genanvende deres egen overskydende kulsyre samt sælge det overskydende til egne kunder med fadølsudskænkning på både Bornholm og i Storkøbenhavn.

“Man tilsætter kulsyre, når øllet tappes. Men samtidig dannes der kulsyre, når øllet gærer. Med den kapacitet, vi har i øjeblikket, producerer vi ca. 72 tons kulsyre om året, der bliver sluppet ud i luften - og vi køber 35 tons, som bruges når øllet tappes. Det er jo fjollet”, udtaler brygmester hos Svaneke Bryghus, Jan Paul.

Bornholmsk frontløber

Når det nye genindvindingsanlæg er taget fuldt i brug, kan Svaneke Bryghus kalde sig CO2-neutrale. Bryggeriet går således også forrest på Bornholm, som endda har sat det ambitiøse mål, at hele øen skal være CO2-neutral allerede fra 2035.

Steen Jespersen, direktør hos Svaneke Bryghus, udtaler: "Økologi og bæredygtighed betyder meget for vores kunder. Både hos en stadigt større gruppe forbrugere i supermarkederne, men også for restaurationer, hoteller og events. Det er ikke længere nok "bare at være økologisk". Som virksomhed skal man reelt arbejde for bæredygtighed".

Hos Bryggeriforeningen håber direktør Niels Hald, at flere danske bryggerier vil følge Svaneke Bryghus' gode eksempel og initiativer:

"Forbrugerne har en naturlig forventning om, at virksomhederne indretter deres produktion med størst mulig ansvarlighed over for omgivelserne. De danske bryggerier og tapperier har i årevis arbejdet med at reducere deres energi- og vandforbrug, og de har allerede en meget cirkulær forretningsmodel, hvor stort set intet materiale går til spilde ved produktionen. Men vi skal videre, og Svaneke Bryghus' CO2-neutralitet er et meget flot eksempel på de initiativer, vi ser på danske bryggerier for tiden", fortæller Niels Hald, direktør i Bryggeriforeningen. "Det er de danske bryggeriers ambition at blive 100% CO2-neutrale i 2030. For nogle bryggerier vil det være mere vanskeligt at omstille sig end for andre. Derfor er det meget glædeligt, at Svaneke Bryghus viser vejen allerede her i 2020."

Læs mere på <https://svanekebryghus.dk/baeredygtighed>

Kontakt: Adm. direktør Steen Jespersen.
Mobil 20 65 28 30 samt sj@svanekebryghus.dk.

Fotos downloades via www.svanekebryghus.dk/presse.

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.

