

20 år med Svaneke Bryghus

Svaneke Bryghus startede som et iværksættereventyr i 2000. En nysgerrig pioner trådte ind i den danske ølbranche, og har siden været med til at revolutionere det danske ølmarked. Det har været en sej kamp med op og nedture, og der blev hældt en del øl ud de første år. Alligevel står Svaneke Bryghus i dag som et veletableret øl-brand, der fortsat forsøger at udfordre ølmarkedet.

Skærtorsdag, d. 20. april 2000 slog slagteren og restauratøren Tim Stender dørene op for et nyt lokalt erhvervsinitiativ, som medierne dengang beskrev det. Den firelængede købmandsgård på Svaneke Torv dannede rammen om et af Danmarks første restaurationsbryggerier.

Tim Stender drev i forvejen den populære familierestaurant Pakhuset i Svaneke, men savnede nye udfordringer. Som uddannet slagter og pølsemaker savnede han at skabe sit eget produkt – et håndværk, og med inspiration fra de tyske bierstube kastede Tim Stender sig ud i et øleventyr. Restaurationsbryggeriet blev datidens svar på oplevelsesøkonomien. Her kunne de besøgende se og dufte ølproduktionen, mens de spiste og smagte på øllet. Og det kan gæsterne også den dag i dag, hvor Svaneke Bryghus Restaurant stadig er et meget stort tilløbsstykke for såvel lokale og turister hele året.

Blandt de første mikrobryggerier

Svaneke Bryghus var i 2000 blandt de første mikrobryggerier i Danmark, og det femte medlem der blev optaget i Bryggeriforeningen, som i dag har mere end 50 medlemmer.

”De første år havde vi meget ballade med øllet”, husker Tim Stender. ”Dels havde vi vores hyr med at få brygværket til at fungere. Jeg havde valgt, at det skulle være dansk produceret, og det viste sig at være en dyr beslutning, for ingen havde tidligere produceret og serviceret små ølværk. Her stod vi så jeg selv ”slagteren” og min brygmester Preben Nielsen, som var ”smed”. Vi havde absolut ingen erfaring med ølbrygning, og vi vidste heller ikke på det tidspunkt, at vi havde begivet os ud i øllets mest komplicerede disciplin, nemlig at brygge undergæret øl (pilsner og lagerøl)”, fortæller Tim Stender.

Dengang blev al øl brygget og håndtappet i restauranten. Øllet var upasteuriseret, hvilket begrænsede holdbarheden. Øllet blev kun solgt i restauranten, og blev tappet på flaske til dem, der vil købe med hjem. Det gav dog en værre ballade husker Tim, da patentpropperne sprang i de bornholmske hjem, når øllet ikke blev opbevaret rigtigt eller havde overskredet holdbarhedsdatoen.

De første år for Svaneke Bryghus var lærerige år, og smeden og slagteren havde i den grad fået sin sag for. De erfarede hurtigt, at det ikke er nemt at brygge øl, og at den mindste

bakterie kan ødelægge det hele. Der blev derfor hældt meget øl ud de første år, og nogen husker nok også, at kvaliteten var lidt svingene.

Ølbrygning skaber arbejdspladser

Tim Stender erfarede også hurtigt, at hvis han ville holde på sit personale hele året, var han nødt til at sælge mere øl end det svanekeboerne kunne drikke, og samtidig sikre en længere holdbarhed. Bryggeriet fortsatte med at brygge på Svaneke Torv, men investerede i et tapperi på Svaneke Havn, lager uden for byen osv. Pludselig havde bryggeriet spredt sig til mange adresser på øen. Øllet blev solgt hos specialbutikker og i lokale dagligvarebutikker på Bornholm.

TV-udsendelse gør udslaget

I 2003 er Svaneke Bryghus med i en nationalt Tv-program, og det skal vise sig at få stor betydning. Derefter får bryggeriet en ordre på julegaveæsker til vinhandlere og specialbutikker i hele landet. Coop viser også interesse for Svanekeøl, og den første aftale bliver indgået. Svaneke Bryghus brygger ikke længere kun øl til Bornholm, men får så småt fat i hele landet – stadig fra 1.000 liter brygværket på Torvet.

Jan Paul kommer til Svaneke

Med den større efterspørgsel kan Svaneke Bryghus næsten ikke følge med. Bryggeriet bliver også mere bevidst om, at det er tid til at få en brygmester med større kendskab til øllet og selve brygningen. På en ølfestival i København i 2005 bliver Tim Stender introduceret for bryggeren Jan Paul, som han tager med til Bornholm. Jan Paul går til den med krum hals på bryggeriet på torvet og får styr på gæren og øllet, og har siden den dag været et stort aktiv for Svaneke Bryghus.

Sælge fra eller etablere nyt bryggeri?

I midten af 00erne kunne Svaneke Bryghus ikke følge med efterspørgslen. Tim Stender fik flere tilbud fra potentielle købere på den anden side af vandet, men for ham var det vigtigt, at øllet stadig blev brygget på Bornholm. Derfor valgte Tim at gå sammen med den lokale investor, Ocean Prawns, om at bygge et nyt bryggeri i udkanten af Svaneke, hvorfra øllet også brygges i dag.

Brygmesteren Jan Paul fik i den grad indflydelse på det nye bryggeri, som stod klar i august 2008, hvor virksomheden også blev styrket med en salgschef. Og så kom finanskrisen.

”Finanskrisen – kan man få en større spand vand i hovedet end det?”, spørger Tim Stender. ”Heldigvis viste det sig, at vi kunne matche prispresset og fastholde kvaliteten. Hvor forbrugeren tidligere købte øl for at udvide sin ølhorisont og eksperimentere med nye varianter, blev der i finanskrisen efterspurgt kvalitet til en rimelig pris, og det kunne vi levere med vores nye bryggeri og med Jan Paul som brygmester. Derfor kom vi også ud af finanskrisen med skindet på næsen”, fortæller Tim Stender.

Bæredygtighed i fokus

Med etableringen af det nye bryggeri blev der investeret i en grønnere profil, som bl.a. inkluderer solceller, biogas og LED belysning. Med tiden er der kommet flere tiltag, hvoraf det største var at ændre bryggeriet til 100% økologi i 2018, lancere dåsekolonne i 2019 og her i 2020 at nå målet om CO2 neutral ølproduktion.

”Det har bestemt aldrig været kedeligt at være en del af Svaneke Bryghus. Selvom jeg i dag ikke længere har aktier i bryggeriet, er jeg utrolig stolt af den virksomhed, jeg har skabt. Og det glæder mig at se, at ånden lever videre – hvor nysgerrighed og gå-på-mod er drivkraften”, slutter Tim Stender.

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.

Ølvarianterne Mørk Guld, Classic, Pilsner og Stout har været en fast del af sortimentet fra bryggeriets opstart i 2000, og er stadig nogle af de mest solgte varianter.

Svaneke Bryghus ejes af Ocean Prawns (80%) og ølgrossisten Premium Beer (20%).

Svaneke Bryghus Restaurant drives af Jens Borup og Per Hansen, Restaurant Gruppen ApS. Restauranten er fortsat bryggeriets udstillingsvindue med mere end 60.000 spisende gæster og 80.000 besøgende om året.

Mere information

Kontakt: Adm. direktør Steen Jespersen.

Mobil 20 65 28 30 samt sj@svanekebryghus.dk

Øvrige fotos downloades via www.svanekebryghus.dk/presse