



NYT FRA BRYGGERIFORENINGEN

DECEMBER 2006



Steen Agger/Biofoto

Kilder giver unikt vand

1.870 kilder giver Europa naturligt mineralvand. Danmark tegner sig for 11 unikke kilder og placerer sig målt pr. indbygger midt i feltet af kildevandslande. Topscorerer er Ungarn og Tyskland, mens Finland og Estland indtager bundplaceringen. Sammensætningen af naturligt mineralvand er unik fra kilde til kilde og skal fra det pumpes op af undergrunden være så rent, at det stort set kun må filtreres.

Vand på flaske, side 2-3

Forældre ændrer unges drikkevaner

Danskernes alkoholvaner er under forandring. Nydelse og kvalitet fortrænger ønsket om at drikke mest muligt, billigst muligt. Forældrenes ændrede drikkevaner viser sig nu hos unge, der drikker mindre og senere. "Opmuntrende læsning," siger Bryggeriforeningen.

Unge & alkohol, side 5

470 nye øl

Innovation og iværksætterier sætter sine spor på den danske ølverden. Nye bryggerier pibler fortsat frem. I 2006 lancerede danske bryggerier 470 nye øl.

Side 6

Fortsat voksevæk

To nye bryggerier melder sig ind i Bryggeriforeningen. Dermed har foreningen 29 store og små bryggerier og læskedrikfabrikanter på medlemslisten. Flere er på vej.

Side 7



Mere uddannelse til nye bryggerier

Professionel ølsmagning og fejlfinding er på programmet, når Bryggeriforeningen og Den Skandinaviske Bryggerhøjskole gennemfører kurser for alle danske bryggerier.

Side 4



LEDER

Sundhedspris til vandproducenter



I denne og de kommende måneder markedsfører bryggerierne vand intensivt. Det afslutter et år, hvor vand er blevet markedsført langt mere end andre år, fordi bryggerierne introducerer nye kildevandsmærker.

Med markedsføringen følger kritikernes rituelle stammedans med kritik i øst og vest. Vand på flaske er dyrere end vandhanevand. Vi kan ikke smage forskel på den ene og den anden type vand. Og vand på flaske er bare vand fra undergrunden.

Man skal aldrig forklejn sine kritikere, når de iscenesætter sig selv som den lille dreng i Kejserens nye Klæder. Men helt ærlig... Hvem tror, at godt dansk vand er faldet ned fra himlen som regnvand eller overfladevand i søer? Hvor skulle godt vand komme fra, hvis det ikke kom fra gode, unikke vandreservoirer i den samme danske undergrund, som også vandværker henter vand fra?

Man skal aldrig forklejn sine kritikere, når de iscenesætter sig selv som den lille dreng i Kejserens nye Klæder. Men helt ærlig... Hvem tror, at godt dansk vand er faldet ned fra himlen?

Kvalitetsforskellen på naturligt mineralvand med og uden brus på flaske og vandhanevand er, at naturligt mineralvand skal være født med sin høje kvalitet, karakteristika og sammensætning og kunne føres tilbage til ét bestemt reservoir. Vandet skal fra det pumpes op af undergrunden være så rent, at det stort set kun må filtreres.

Dette efterår gennemførte danske vandværker det første Dansk Vand Grand Prix, hvor kendere hyldede smagen i vores drikkevand. Selvfølgelig smager fødevarer – også vand! – forskelligt. Derfor er det lidt pinligt, når anerkendte kokke gør sig til talsmænd for, at vand fra forskellige kilder smager ens. Mest af alt udstiller madelskerne sig selv som fagmænd.

Når det er sagt, skal jeg være den første til at anerkende, at vi som forbrugere ikke er trænede nok til at smage forskellene, og at de fleste af os fortsat ikke skelner imellem vand fra den ene eller anden kilde. Derfor er det ikke underligt, at vi forbrugere oftest køber vand på flaske som et convenience-produkt, fordi det altid er koldt, rent og velsmagende. Og så er det lige til at tage med sig, når man er på farten.

Ernæringsfolk opfordrer danskerne til at drikke mere vand af hensyn til folkesundheden. Bryggerierne markedsfører vand på flaske, fordi det er et godt alternativ til kaffe, juice og sodavand, når man er på farten. Med markedsføring øger vi danskernes opmærksomhed på at drikke vand. Det har mit lokale vandværk aldrig gjort. Frem for at danse stammedans i lånte klæder, burde kritikere arbejde for, at vandproducenterne får en forbruger-, ernærings- og folkesundhedspris.

Niels Hald

Direktør i Bryggeriforeningen

Nyt fra
Bryggeriforeningen

December 2006

Bryggeriforeningen
Faxehus, Gamle Carlsberg Vej 16
2500 Valby
info@bryggeriforeningen.dk
www.bryggeriforeningen.dk

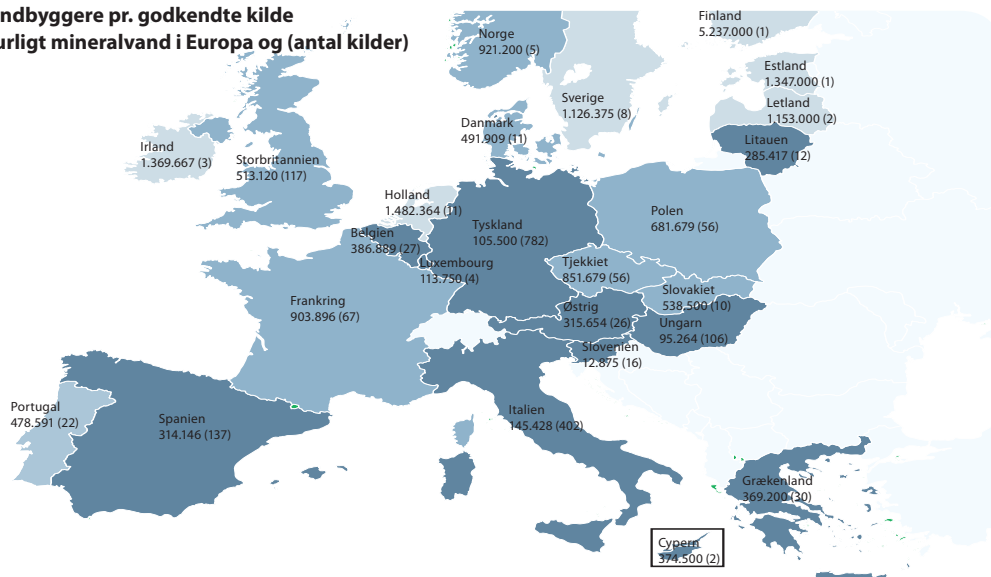
Redaktion: Niels Hald (ansv.), Kaspar Bach
og Anja Pein Jensen.
Grafisk design og tryk: Kailow Graphic A/S

Bryggeriforeningen er brancheorganisationen for bryggerier og tapperier i Danmark. Foreningens formål er at formidle og varetage branchens interesser overfor Folketing, myndigheder, medier og den øvrige offentlighed. Bryggeriforeningens medlemsvirksomheder beskæftiger globalt over 33.000 medarbejdere. Heraf er ca. 4.000 personer beskæftiget i Danmark.

Medlemmer: Albani Bryggerierne A/S, Bryghuset Braunstein, Brewpub, Bræckhouse, Carlsberg Danmark A/S, Ceres Bryggerierne A/S, Coca-Cola Tapperierne A/S, Faxe Bryggeri A/S, Mineralvandsfabrikken Frem A/S, Bryggeriet S.C. Fuglsang A/S, Fur Bryghus ApS, Herslev Bryghus, Holbæk Bryghus, Indslev Bryggeri, Gourmetbryggeriet, Maribo Bryghus A/S, Nørrebro Bryghus, Rise Bryggeri - Ærø Brewery A/S, Raasted Bryghus ApS, Saltum-Neptum Bryggerier A/S, Bryggeriet Skands A/S, Bryggeriet Skovlyst, Bryghuset Svaneke, Søgaard's Bryghus ApS, A/S Thisted Bryghus og Mineralvandsfabrik, Tuborg-Fredericia Bryggeri, Wilbroe Bryggeri A/S, Ølfabrikken, Ørbæk Bryggeri og Aarhus Bryghus.

VAND PÅ FLASKE

Antal indbyggere pr. godkendte kilde til naturligt mineralvand i Europa og (antal kilder)



1.870 kilder giver Europa unikt vand

1.870 kilder. Så mange godkendte kilder til udvinding af naturligt mineralvand findes i Europa. Med 872 godkendte kilder er Tyskland den klart største vandnation efterfulgt af Italien, Spanien, Storbritannien og Ungarn. Målt pr. indbygger topper Ungarn listen med en kilde pr. 95.000 indbyggere. Finland og Estland skraber bunden med kun en kilde hver.

Med vores 11 godkendte kilder til udvinding af naturligt mineralvand ligger Danmark målt pr. indbygger midt i feltet med en kilde pr. 492.000 danskere.

”Der findes ingen enkel forklaring på, hvorfor forskellene imellem antallet af kilder er så store. Europa er delt syd for Kruså. Landene syd for Danmark har et stort forbrug af vand på flaske, mens vi i Skandinavien, Storbritannien og Irland har et begrænset forbrug. En del kan forklares med forskelle i varme-grader en normal sommerdag. Det høje antal tyske kilder kan ikke ses isoleret fra, at Tyskland har mange mindre, regionale bryggerier. Der er forskelle i kvaliteten på drikkevand i Europa. Og endelig er vores

forbrug af convenience-produkter forskellige. Vand på flaske er koldt og bekvemt, når man er på farten. En del af forklaringen finder vi derfor også i, at vi endnu ikke har et lige så stort liv uden for vores hjem, som vi oplever sydpå,” forklarer Mariane Furbo, fødevarerchef i Bryggeriforeningen.

Naturligt mineralvand er vand udvundet fra undergrunden eller fra et naturligt fremspring og er derfor beskyttet imod enhver risiko for forurening. Vandets sammensætning, temperatur og karakteristika i kilden må ikke ændre sig over tid og sted, og er unikt for hver kilde. Under aftapningen må vandet ikke behandles eller desinficeres. Det er kun tilladt at fjerne eller tilføje kulsyre.

Også dansk vandhanevand er af høj kvalitet, men adskiller fra naturligt mineralvand ved ikke at være underlagt samme høje krav til kilden og dermed vandets sammensætning, ligesom det ikke er forbudt at desinficere vandet.

Godkendte danske kilder

Aqua d'or-kilden, Brande
Aqua Well-kilden, Skælskør
Arnakke Kilde, Silkeborg
Denice-kilden, Brande
Egekilde, Fakse
Harrilds Kilde, Brande
Hedekilden, Brande
Iskilden, Skanderborg
Kildevæld, Saltum
Vinten-Kilden, Horsens
Skovkilden, Brande



KORT NYT

EU-kommissær roser sodavandsfabrikanter

Sodavandsindustrien er blandt Europas foregangsbrancher. EU's forbrugerkommissær Markos Kypriano roser nu sodavandsindustrien for dens initiativer imod fedme og for mere fysisk aktivitet. Baggrunden for rosen er industriens fælles markedsføringsregler, hvor industrien afstår fra at markedsføre sig imod børn. Til Financial Times siger forbrugerkommissær Marcos Kypriano:

"Vi står over for et komplekst problem, der ikke kan løses med lovgivning, men kun ved at arbejde sammen på nye måder. Vi har alle et ansvar [for at løse problemerne med overvægt, red.]. Hovedopgaven er at give folk et valg imellem forskellige produkter, giver dem mulighed for at foretage oplyste valg og at uddanne dem."

Danske bryggerier indførte i foråret 2005 markedsføringsregler som de første sodavandsfabrikanter i Europa og som den første danske fødevarerindustri. Siden har DI's Fødevarerindustrien indført lignende regler, ligesom både de amerikanske og europæiske læskedrikforeninger i efteråret 2005 indførte markedsføringsregler.

Hæder til bryggeriers arbejdsmiljøindsats

Bryggeriernes arbejdsmiljøindsats modtager ros fra arbejdsmiljøkredse. Projekt Pladsen til Kassen er et af tre nominerede initiativer ved uddelingen af årets arbejdsmiljøpris. Bryggeriernes projekt har mindsket belastningen på bryggeriernes chauffører med 80 % ved at rette fokus på smalle kældergange, trapper og andre vanskelige indgangsveje til butikker og forretninger.

Bryggerierne har siden år 2.000 vurderet sine 25.000 kunders adgangsveje og efterfølgende besøgt 5.000 kunder og konkret rådgivet dem om, hvordan de

skaber sikre adgangsveje for leverandører af alt fra øl til kød, grønt og kolonialvarer. Projekt Pladsen til Kassen har samtidig udviklet en trappekavler, der koster det halve af eksisterende modeller på markedet. Med trappekavleren kan leverandører typisk levere varerne på eksisterende lagre uden at skabe arbejdsmiljøproblemer for chaufførerne.

Bag projektet står Bryggeriforeningen, Carlsberg, Royal Unibrew, Thisted Bryghus og Bryggeriet S.C. Fuglsang.

Nye kurser fra Skandinavisk Bryggerhøjskole

Med udviklingen i ølverdenen er uddannelse igen blevet alfa og omega for danske bryggerier. I disse måneder afslutter 16 bryggere fra nye, danske bryggerier deres uddannelse som diplombryggere fra Den Skandinaviske Bryggerhøjskole. Skolen har siden 1925 uddannet brygmestre til bryggerier over hele verden og gennemfører i dag målrettede kurser for både nye og garvede professionelle i ølverdenen.



Den 23. og 24. januar gennemfører Bryggeriforeningen og Den Skandinaviske Bryggerhøjskole et endags smagseminar for medarbejdere på alle danske bryggerier. Deltagerne lærer på seks timer professionel ølsmagning, genkendelse af de 15 mest almindelige positive og negative aromaer og genkendelse og beskrivelse af mindst fem øltyper. Kurset gennemføres af FlavorActiv.

Prisen er 850 kr. for medlemmer af Bryggeriforeningen og 1.500 kr. for ikke-medlemmer. Kontakt til: Mariane Furbo, mf@bryggeriforeningen.dk eller tlf. 7216 2430.



Unge tager fornuften med til fest

Alkoholforbruget falder blandt de unge. Halvdelen af de 16-20 årige unge har et begrænset alkoholforbrug på under 7 genstande om ugen - andelen af drenge med et stort forbrug er faldet med 20 % fra år 2000-2004. Færre unge har i dag tidlig alkoholdebut end for fem år siden. Det viser Sundhedsstyrelsens og Kræftens Bekæmpelse seneste MULD-rapport om unges livsstil og dagligdag 2000-2004.

"Rapporten er virkelig opmuntrende læsning. Den viser, at unge og deres forældre har forstået budskabet og ændrer deres adfærd. Alkohol hører ikke til i barndommen og de tidlige ungdomsår. Og alkohol skal ikke drikkes som saftevand, men i moderate mængder, så man får en god og sjov oplevelse," siger Niels Hald, direktør i Bryggeriforeningen.

Udviklingen er resultatet af et langt, sejt træk. Med introduktionen af salgsaldersgrænsen på 16 år i 2004 fulgte en langvarig kampagne om unge og alkohol. Samtidig indfører flere og flere ungdomsuddannelser alkoholpolitikker.

"Vores holdning til alkohol er under forandring. Det handler ikke længere om at drikke mest muligt, billigst muligt. I dag vil vi have mindre, men bedre alkohol og bedre oplevelser. Vi er blevet meget be-

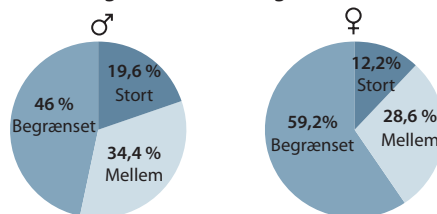
vidste om, hvad der er acceptabel og uacceptabel adfærd. Man skal lede længe efter selskaber, hvor en bordherre blæser sig med at være spritbilist. Og der er langt mellem forældremøder, hvor forældre til de ældste folkeskoleelever ikke vil sætte grænser for deres unges alkoholforbrug. Vores egen adfærd og holdninger smitter nu af på vores børns. Set med vores øjne er opgaven nu at holde fast og fokusere på den 7.-del af de unge, som har et for stort alkoholforbrug," siger Niels Hald.

Mens alkoholforbruget blandt unge er inde i en god udvikling, er forbruget hash stort set uændret. De unges forbrug er i dag på samme niveau som i år 2000, men flere unge prøver hash en eller flere gange.



GODA arbejder for at fremme god alkoholkultur og reducere misbrug. Blandt foreningen indsats områder er unges festkultur, alkoholpolitikker på ungdomsuddannelser og spritbilisme. GODA er stiftet og finansieret af bl.a. Bryggeriforeningen. www.goda.dk

De 16-20 åriges alkoholforbrug



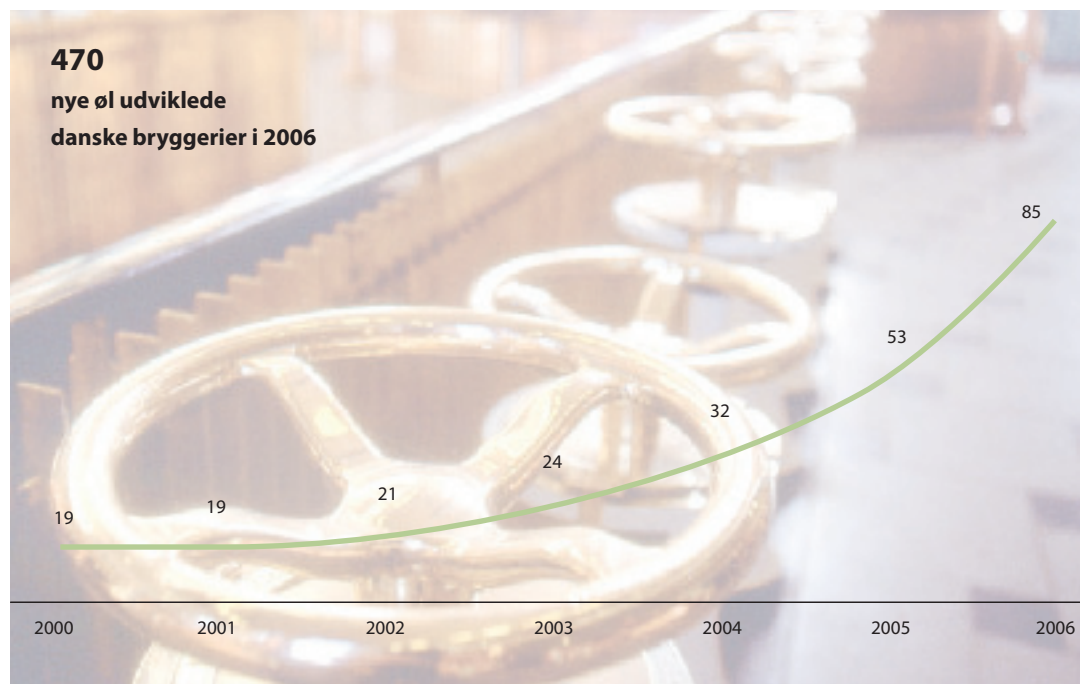
Andel med forbrug >21/14 genstande

	♂	♀
Gymnasium	16 %	11 %
Erhvervsudd.	22 %	16 %
Ikke under udd.	28 %	14 %

Kilde: Sundhedsstyrelsen 2006



DET GRØNNE DANMARK



470 nye øl skaber dansk Beercon Valley

2006 er blevet endnu et rekordår i den eksplosive danske ølverden. Hele 470 nye øl sendte danske bryggerier på markedet, og 32 nye bryggerier er åbnet. Dermed er antallet af danske bryggerier vokset fra 19 til 85 på fem år. Danmark har nu lige så mange bryggerier pr. indbygger som Tyskland.



Som samfund efterlyser vi ofte værksætterånd og innovationslyst som mangelvarer. Velkommen i ølverdenen - her er alt, hvad hjertet begærer.

"Ølverdenen gennemlever en fantastisk udvikling. Som samfund efterlyser vi ofte iværksætterånd og innovationslyst som mangelvarer. Velkommen i ølverdenen - her er alt, hvad hjertet begærer. Vi har alt fra enkeltmandsvirksomheder med udspring i villaen til enkeltpersoner og grupper, der forfølger en drøm, og nu også Danmarks første børsnoterede spe-

cialølsbryggeri med en markedsværdi på 140 mio. kr. Det er ikke tilfældigt, at Danmark har fået tilnavnet Beercon Valley," siger Niels Hald, direktør i Bryggeriforeningen.

Trods den uhørte vækst i antallet af bryggerier og iværksættere er ingen bryggerier lukket.

"I flere år har standardspørgsmålet været, hvornår markedet er mættet. Der er ingen grund til at tro, at det er nu. Indtil videre udmærker ølverdenen sig ved at være en iværksætterbranche, hvor ingen iværksættere har drejet nøglen om," forklarer Niels Hald.

Den danske specialølsbølge er få år gammel. I USA har specialølsmarkedet været i fremdrift i 20 år. Første halvår i år var særlig godt med en vækst på 9,5 %. Og selvom 8 mikrobryggerier og 26 brewpubs er lukket i år, er 27 nye mikrobryggerier og 38 nye brewpubs åbnet, så USA i dag har 1.409 bryggerier.

Bryggeri blev undfanget i Østrig

Selv kalder de det en strøtanke efter en lang dag på skipisten. En gruppe venner fra Holbæk drak en ukendt, men velsmagende og tydeligvis inspirerende øl under en skiferie i Østrig i 2002. Snakken gik, og vennerne blev enige om, at Danmark havde brug for flere bryghuse. I dag har en gruppe på 32 A-anpartshavere og endnu flere B-anpartshavere åbnet Holbæk Bryghus i kælderens under restauranten Bryghuset No. 5, der er den største aftager af bryggeriets øl.

"Ingen havde forestillet sig, hvad den aften i Østrig faktisk affødte. Efter skiferien tog fire mand til ølmesse i Nürnberg og vendte hjem med priser og kontakter. Vi fik kontakt til Sven Dyre Vaa, der har været brygmester på både Carlsberg og i Royal Unibrew.

Og før vi fik set os om, stod vi med forkøbsret til et bryggeri," fortæller Vibeke Fentz, næstformand på Holbæk Bryghus Aps.



Vi er et lille bryggeri og servores medlemskab af Bryggeriforeningen som et vigtigt signal om, at vi som branche må stå sammen. Vi er et fællesskab, hvor både store og små kan bidrage.

VIBEKE FENTZ, HOLBÆK BRYGHUS



Sven Dyre Vaa bryggede de første bryg med Elisabeth Gottschalck, der i dag står for brygningen og er bryggeriets egen mesteruddannede brygmester. Øl fra Holbæk Bryghus kan købes i Restauranten Bryghuset No. 5 og i udvalgte butikker i Holbæk.

Fynsk familiebryggeri helliger sig hvede

Udefra ser man tydeligt, at Indslev Bryggeri har mere end 100 år på bagen. Indenfor funkler det restaurerede bryghus med sit nye Kasper Schultz-anlæg og vidner om, at noget er sket, siden det gamle lokalbryggeri i Indslev ved Middelfart i 1973 bryggede sin sidste stakitøl og drejede nøglen om. I årene der fulgte stod den på sodavand, som bryggeriets nye ejer drak i sin barndom og ungdom i Indslev.



Vi har meldt os ind i Bryggeriforeningen, fordi det giver os et godt netværk, fordi vi er specialiserede i at brygge øl og ikke beskæftige os med jura og politik.

ANDERS BUSSE RASMUSSEN, INDSLEV BRYGGERI

"Min oldefars bror byggede bryggeriet i 1897. Ideen til at genåbne det fik jeg på Landbohøjskolen, hvor jeg og flere andre bestyrede en af københavns største specialølsbarer, A-vej på Landbohøjskolen. Det var en af de få studenterbarer med ølsmagninger. Det rækker selvfølgelig ikke til at åbne eget bryggeri, så jeg holder mig til administration, salg og markedsføring. Brygmester Stefan Peter Stadler står for øllet," fortæller Anders Busse Rasmussen, direktør på Indslev Bryggeri.

Indslev udmærker sig ved at være Danmarks eneste bryggeri, der specialiserer sig i hvedeøl. Det sætter ikke mange begrænsninger. Bryggeriet har formået at brygge både sin juleøl og en sort stout på hvedemalt. Det er lidt af en bedrift, som ifølge bryggeriet giver dets øl både rundhed og et blødt udtryk.



INDSLEV BRYGGERI

FAMILIETRADITIONER SIDEN 1897





Bryggerforeningen

Faxehus
Gamle Carlsberg Vej 16
2500 Valby

Telefon 72 16 24 24
www.bryggerforeningen.dk

POST B

PP DANMARK

Magasinpost
ID. NR. 46211

NY DANSK ØL

Nyt fra Det Danske Ølakademi



Juleøl sætter rekord

Antallet af juleøl sætter i år ny rekord med 100-150 forskellige juleøl fra danske bryggerier. Årsagen er eksplosionen i antallet af bryggerier, der alle sætter en ære i juleøllet, der er blevet for ølverdenen, hvad haute couture er for modeverdenen. Med juleøllet viser bryggerierne omverdenen, hvor kompleks, duft- og smagsrig øl kan være. Årets julebryg er mørkere end for få år tilbage og rige på duft og smag af blandt andet krydderier.



www.olakademiet.dk

Ned med den strittende lillefinger

Danskerne har tabt deres hjerte til juleøllet. Bryggerierne melder udsolgt og detailhandlen fortæller om en fordobling af salget af specialøl fra 2005 til i år. I flere anmeldelser af julens øl og vine anerkender (vin)anmelderne, at øl passer bedre til julebordet. Eddikebaseret garniture som f.eks. rødkål og vin danner en sursød lage i munden, som klitrer smagsløgene til. Øl renser smagsløgene. Brygmestre er oftest til både øl og vin, og anbefaler øl til julebordet og mad fra f.eks. middelhavskøkkenet til første klasses-vinene i juledagene.



Sundhed er noget vi drikker

Med titlen "Sundhed på flaske" tager Sygeplejehistorisk Museum i Kolding sundhedsøllet under kærlig behandling. Sundhedsøl var en maltektstraktøl med lav alkoholprocent på 2 % og stort sukkerindhold og derfor velegnet til fedekure efter særligt tuberkulose. Sundhedsøllet blev givet som helsemiddel på danske sygehuse indtil slutningen af 1800-tallet.

E-Nyt fra Bryggerforeningen

Modtag aktuelle nyheder og kommentarer om øl, læskedrikke og bryggeriverdenen. E-nyhederne er et supplement til Nyt fra Bryggerforeningen og udkommer 15-20 gange årligt.

Tilmeld dig på: www.bryggerforeningen.dk

