



Nørrebro Bryghus lancerer Danmarks første CO2-neutrale øl

Nørrebro Bryghus lancerer i dag en ny øl, Globe Ale, der er Danmarks første CO-neutrale øl.

Den nye øl kommer i en naturlig forlængelse af, at Bryghuset - også som det første i Danmark – pr. 1. marts 2009 blev CO2-neutralt på sit energiforbrug.

Med den nye øl, **Globe Ale**, giver Nørrebro Bryghus kunderne mulighed for at tage et medansvar for klimaet i deres handlinger – også i en så forholdsvis lille, men dog fornøjelig handling, som at drikke en øl.

"Vi er overbeviste om, at der er et marked for økologisk og CO2-neutral øl. 70 pct. af danskerne vil gerne reducere deres CO2-udledning. Vi har derfor valgt at lancere den CO2-neutrale øl **Globe Ale** for dels at markere vores egne tiltag på klimaområdet, men også for at give forbrugerne mulighed for et aktivt og ansvarligt valg – også i deres valg af øl", siger administrerende direktør Hans Henrik Gram.

Nørrebro Bryghus, der udover bryggerirestauranten i Ryesgade driver Baldersbrønde Bryggeri A/S i Baldersbrønde, blev med virkning fra 1. marts 2009 CO2-neutral på sit samlede energiforbrug af el, fjernvarme og gas på begge adresser.

"Vi vil gerne bidrage til klimaforbedringerne og samtidig gerne inspirere andre til at tænke over deres valg", siger bryggeridirektør Anders Kissmeyer. "Vi sætter en ære i at være nyskabende, og vi er derfor rigtig stolte over både at kunne tilbyde vore gæster og kunder det bedste i øl-gastronomi og specialøl og med dette initiativ samtidig, som de første i Danmark, at kunne tilbyde dem at nyde herlighederne med omtanke for klimaet!"

Rent praktisk gør Nørrebro Bryghus sig CO2-neutral på energiforbruget ved at opkøbe og destruere CO2-kvoter, der svarer til bryghusets direkte forbrug. Hver gang en CO2-kvote bliver destrueret, er det med til at øge efterspørgslen på ledige CO2-kvoter, og prisen stiger dermed på de resterende kvoter. Når prisen stiger på CO2-kvoterne, bliver det mere attraktivt for energiselskaberne at investere i klimavenlig energi.

For at markere, at Nørrebro Bryghus bliver CO2-neutralt, lancerer bryghuset **Globe Ale** - en økologisk, klar, lys, let og frugtig ale på 4,8 % alkohol, som passer flot til det lettere køkken. **Globe Ale** er i handlen fra d. 1. april. Den CO2-neutrale øl tilbydes både i bryggerirestauranten i Ryesgade samt på flaske og fad, og Nørrebro Bryghus opkøber CO2 kvoter svarende til den samlede CO2-belastning i forbindelse med fremstillingen af **Globe Ale** – uanset hvor man nyder den!

"Vi er overbeviste om, at det også er godt for vores forretning at udvise social ansvarlighed – herunder at tænke på klimaet. I dag er det en helt nødvendig del også af restauranters og bryggeriers strategi, at man tænker klima- og miljøspørgsmål ind i den daglige drift", siger administrerende direktør Hans Henrik Gram.

I forbindelse med den klimavenlige omlægning har Nørrebro Bryghus indgået samarbejde med Klima- og Energiministeriets 1 ton mindre-kampagne, med Elsparefonden og det nye klimavenlige energiselskab, Modstrøm.

"Vi er hos Modstrøm begejstrede for samarbejdet med Nørrebro Bryghus. Jo flere brancher, der inddrager klimaansvarlighed som en naturlig del af deres forretning, jo bedre. Opkøb og destruktion af CO2-kvoter er sammen med energibesparelser effektive midler i klimakampen", siger Modstrøms administrerende direktør Roar Seeger.

Nørrebro Bryghus går også videre end opkøb og destruktion af CO2-kvoter: "Det handler om at sætte energibesparelser øverst på dagsordenen i alle aktiviteter. Vi tager vores 'egen medicin' og går forrest i at nedbringe vores energiforbrug, herunder vand, varme, gas og el. Og vi arbejder på også at skaffe råmaterialer, der belaster miljøet mindre", slutter Anders Kissmeyer.

Læs mere om Nørrebro Bryghus på www.noerrebrobryghus.dk under klima

Hør mere hos bryggeridirektør Anders Kissmeyer, tlf.: 29 24 94 32 - ak@noerrebrobryghus.dk

Læs mere om Modstrøm på www.modstroem.dk ; Roar Seeger, tlf. 28 30 30 30 - roar.seeger@modstroem.dk

Vi støtter:

