

## **Stauning Whisky – Et dansk whiskydestilleri**

I 2005 gik ni venner sammen og lagde grundlaget for whiskydestilleriet Stauning Whisky i Stauning, Vestjylland.

Præmissen for projektet og rammerne for hvad hver især kunne byde ind med blev sat en weekend i et sommerhus i Hvide Sande, hvor de ni venner, ifølge medejer Henning Svoldgaard, kom frem til at tage talemåden "Vi skal have det sjovt, og vi skal tjene penge" til sig. Henning Svoldgaard fortæller, at ud af de ni medejere arbejder tre af dem i dag fuldtid i virksomheden, og da vennerne synes det er vigtigt, at alle er meget tætte i projektet, er der hver onsdag et skypemøde, hvor alle orienteres. Ifølge Henning Svoldgaard er det vigtigt at de fortsætter så mange som muligt af de ni i ejerkredsen, da det på eksportmarkedet er vigtigt, at det er en af dem, der tager ud og fortæller historien om de ni kammerater og deres whisky.

Produktionen af whisky hos Stauning Whisky giver to spildprodukter, pot ale (væsken der er tilbage i pot stills efter destillering) og mæsken (kornresten når sukkeret er trukket ud). Henning Svoldgaard fortæller, at Stauning Whisky har valgt, at deres rester skal ind i landbrugsproduktionen igen, og at det derfor bliver brugt til grisefoder hos tre landmænd i omegnen.

### **"Vi skal være ordentlige"**

I Stauning Whiskys værdisæt ligger der, ifølge Henning Svoldgaard, det, at de skal være ordentlige: "Hvad er det egentlig at være ordentlig? Vi skal være ordentlige overfor miljøet, vi skal være ordentlige overfor leverandørerne, vi skal være ordentlige overfor vores kunder, vi skal være ordentlige over for vores medarbejdere og vi skal være ordentlige overfor myndighederne." Stauning Whisky skal derfor være så lille en belastning for miljøet som overhovedet muligt, og derfor gør de alt, hvad de kan for at optimere og genbruge. I dag er Stauning Whisky energitung, blandt andet sker destilleringen i 24 pot stills, der varmes op af hver deres gasbrænder. Derfor er der blevet tilknyttet energikonsulenter, så Stauning Whisky kan finde ud af, hvordan de kan optimere mest muligt.

### **I Stauning hjælper folk hinanden**

Henning Svoldgaard fortæller at i Stauning, der hjælper folk hinanden: "Herude er det meget med, at folk de hjælper hinanden. Er der et eller andet, så prøv at sig det højt, så går der ikke ret lang tid, så kommer der et eller andet dumpende." Lokalsamfundet har ifølge Henning Svoldgaard taget godt imod destilleriet med en form for lokal stolthed, da det har gjort Stauning kendt for whisky. Derudover hjælper de lokale håndværkere og landmænd, da de får noget ud af at være med i historien: "De synes, det er en super historie."

Stauning Whisky har en fast lokal landmand som leverer korn, Henning Svoldgaard fortæller, at de fandt ham, da han var kendt for at have godt korn, og det er et uomtvisteligt parameter for Stauning Whisky, at kornet er godt. De er derfor i løbende dialog med landmanden om kornet, så hans markplaner kan gå op og Stauning Whisky kan få det korn

der skal bruges. I forhold til afregning vil Stauning Whisky ifølge Henning Svoldgaard godt betale 10 øre mere for at det er lokalt, da det vil ødelægge historien at skulle hente kornet fra en anden landsdel: "Vi har ikke nogen interesse i at presse citronen, så det ikke er en god forretning for landmanden at dyrke for os." Da Stauning Whisky købte gården til den nye produktion, blev noget af landbrugsjorden solgt fra til en landmand, der nu overvejer at dyrke kornsorter, som kan bruges hos Stauning Whisky. Det vil ifølge Henning Svoldgaard give noget ekstra, at man vil kunne se kornet, der bruges til whiskyen fra destilleriet.

Henning Svoldgaard fortæller, at det er tæt på hver dag, at nogen henvender sig for at være med i projektet på en eller anden måde: "Det er en sjov historie, og den tror jeg, der er mange, der gerne vil være en del af."

### **Skotsk ekspertise**

I 2013 blev Stauning Whisky kontaktet gennem et københavnsk reklamebureau af en mand fra Distill Ventures, der på vegne af spiritusproducenten Diageo ønskede at investere i virksomheden. Henning Svoldgaard fortæller, at de ni venner var enige om, at det var en unik mulighed, og at de var heldige at få Diageos Global Head of Premium Spirits David Gates med i bestyrelsen, da: "Punkt ét han er en fantastisk fyr, punkt to han synes, det her er lige så fedt, som vi gør." Ifølge Henning Svoldgaard, gik David Gates efter at have besøgt Stauning Whisky til den administrerende direktør for Diageo og sagde, han ville have bestyrelsespladsen: "Han brænder lige så meget for den ide her, som vi selv gør."

Ifølge Henning Svoldgaard har Stauning Whisky ikke "solgt deres sjæl", da Diageo kun vejleder og rådgiver: "De kommer ikke og fortæller os. Det er os der tager beslutningen." Stauning Whisky er ikke forpligtet til at bruge Diageos afsætningskanaler, muligheden er der, men udgangspunktet er at Stauning Whisky selv skal bygge det op.

Stauning Whisky er ved at udvide produktionen og har gang i et stort nyt byggeprojekt, som forventes færdigt i 2018. Den tidligere produktion skal ganges med 60, og her er det ifølge Henning Svoldgaard godt med en investor, der kommer med erfaring og viden om genvinding fra Skotland, da man ikke bare kan skalere op.

Henning Svoldgaard fortæller, at fortællingen om Stauning Whisky er en vigtig del af virksomheden, og derfor bliver de gamle pot stills stående som et museum. Derudover kommer en fotograf hver måned og tager billeder af den nye udvikling, som dokumentation for en vigtig del af virksomhedens historie: "Vi har sådan lidt med, at vi skal hele tiden huske hvor vi kommer fra."