



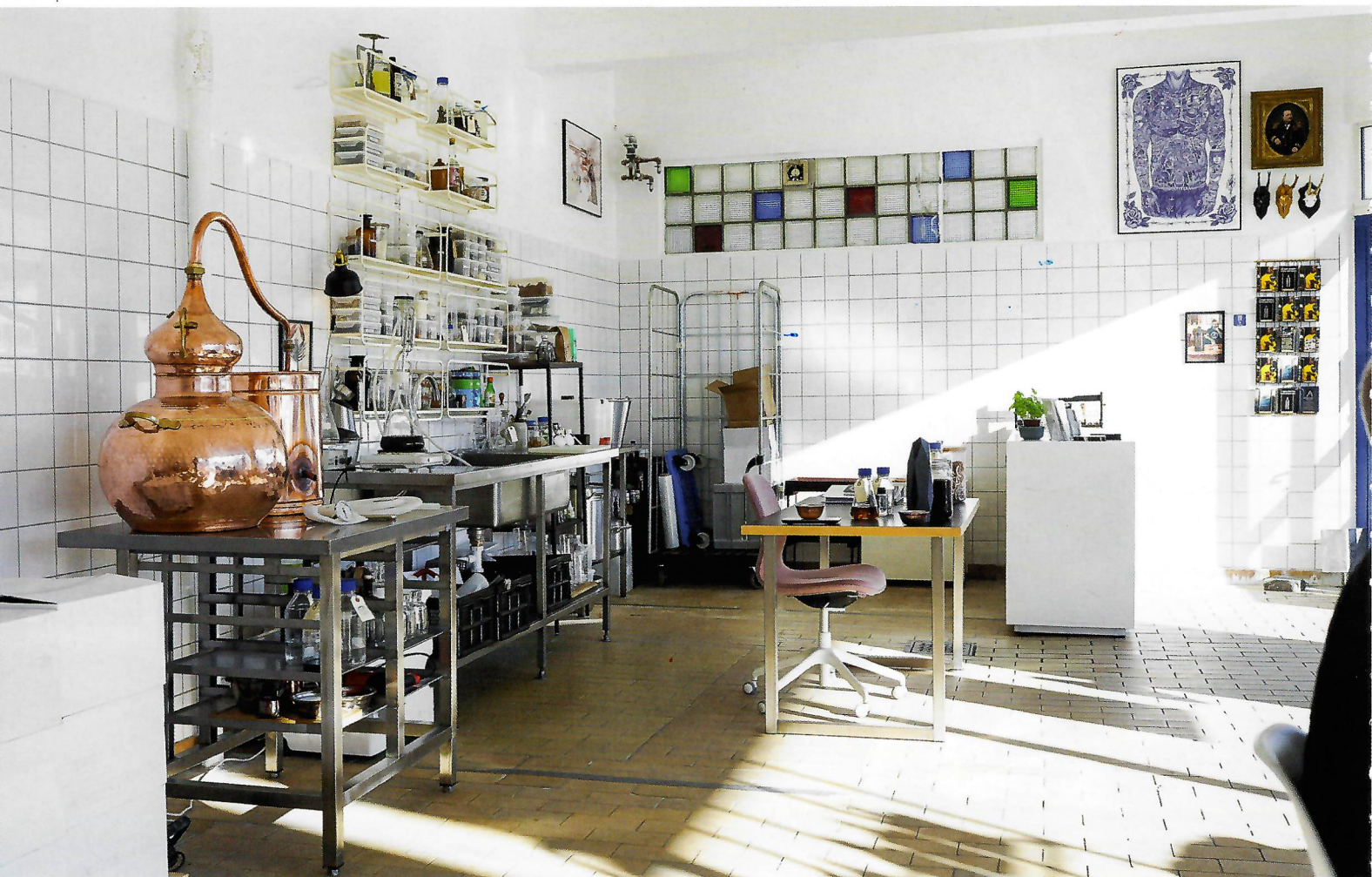
Plateau Gin
og Plateau Tranquillité Gin.

HJEM TIL DANMARK

Efter fem år i Sverige er skaberne bag Plateau Gin i gang med at flytte produktionen hjem til Danmark. Lokalerne tager form - og snart ankommer den længe ventede destillator.

TEKST OG FOTO MICHAEL SPERLING

Plateau Spirits nye lokaler i Kødbyen i København.



Jan Bay og Tonny Svensson står bag Plateau Spirits.



Siden 2018 har Plateau Gin været fast inventar på de danske butikshylder. Den blev hurtigt kendt i hele Norden som hipster-ginnen med smag af kaffe og lakrids. De anderledes ingredienser og etiketter med tattoo-motiv i både pin-up og barber-style gav Plateau Gin og senere Plateau Tranquillité Gin det særpræg, som nytillkomne ginner har brug for, for at skille sig ud fra mængden.

Det er de to danske fætre Jan Bay og Tonny Svensson, som står bag Plateau Gin. Sammen har de skabt Plateau Spirits, som udover Plateau Gin og Plateau Tranquillité Gin også tæller Touché Aquavit, La Luna Absint og Röye Vodka. Men det var Plateau Gin, der startede hele eventyret, da de første tanker om at producere spiritus tog form i 2015.

For de fleste har Plateau Gin altid været en dansk gin. Det er ikke så underligt, for folkene bag ginnen er danske. Men Plateau Spirits' produkter har fra starten været produceret hos Tevsjö Distillery i Sverige.

Ifølge Jan Bay kom aftalen med Tevsjö Distillery i sin tid i hus, fordi destilleriets ejer, Jonas Larsson, "forbarmede sig over Tonny", der i noget tid havde været på jagt efter en egnet producent af Plateau Gin. På daværende tidspunkt var der kun råd til fremstilling af 50 flasker, og langt de fleste destillerier ville kun tage opgaven ind, hvis bestillingen lød på mellem 200-1000 flasker. Imod alle odds sagde Tevsjö

Distillery ja til at producere Plateau Gin i små mængder ad gangen, så Tonny Svensson og Jan Bay stille og roligt kunne bygge Plateau Spirits op til det etablerede brand, det er i dag.

100% DANSK GIN

Efter fem år hos Tevsjö Distillery har Tonny Svensson og Jan Bay nu besluttet at etablere eget destilleri og trække produktionen af Plateau Spirits' produkter hjem til Danmark. 1. september 2022 overtog de nøglerne til et lokale midt i Kødbyen i København, som fremover skal huse Plateau Spirits' nye destilleri. Lokalerne giver de optimale forhold til produktion, samt afholdelse af arrangementer som smagninger, cocktailevents og rundvisninger på destilleriet.

"Flytningen af produktionen fra Tevsjö til København handler både om tilpasningen af produktionen og om selv at stå for selve destilleringen," forklarer Jan Bay og uddyber:

"Produktionsfaciliteterne hos Tevsjö Distillery i Sverige er efterhånden af en størrelse, hvor de producerer spiritus for de største brands og med fokus på produktion af neutral alkohol. Så det kan være en udfordring for Tevsjö Distillery at prioritere tid og ressourcer til et lille brand som Plateau Spirits."



Jan Bay og Tonny Svensson benytter en 50-liters alembic indtil deres 250-liters Carl-destillator ankommer til juni.

Det er tydeligt at Tonny Svensson og Jan Bay glæder sig til leveringen af det nye vidunder fra Carl. Midt i det solbeskinne lokale med de klassiske, hvide fliser som kendetegner Købbyen, har de indrammet placeringen af den kommende destillator med grå tape på gulvet. På væggen ovenover hænger en brochure og billeder med den indkøbte destillator, så man som besøgende kan forestille sig, hvordan det nye destilleri kommer til at tage sig ud, når det til sommer bliver komplet.

MANGE MULIGHEDER I KØDBYEN

Med både en 50- og 250-liters destillator giver det mulighed for at lave både store og små batches. Det vil være en stor fordel, når man som Jan Bay og Tonny Svensson gerne vil gå mere ind i markedet for private label-produktion. Fremover behøver ingen at gå forgæves, som Tonny Svensson gjorde det i midten af 2010'erne, når man ikke har råd eller brug for mere end 50 flasker gin. Og med en placering midt i et af Københavns populære restaurant- og barområder er der rig mulighed for afholdelse af en masse spiritusarrangementer hos Plateau Spirits.

Udviklingen af nye ginner udføres i det lille laboratorium.

Med de nye lokaler lige ud til Flæsketorvet i Købbyen opnår de to fætre stor fleksibilitet i produktionen af deres fem nuværende produkter. Men det giver også mulighed for at gå mere ind i private label-produktion, hvor der produceres spiritus for andre. Det kan være barer, restauranter eller forhandlere, som har behov for 20-50 flasker af deres egen spiritus. Men det kan også være etablerede og nyttilkomne ginner uden egne produktionsfaciliteter, som derfor kan gå til Plateau Spirits - præcis som Plateau Spirits gjorde det hos Tevsjö Distillery.

NY DESTILLATOR PÅ VEJ

På nuværende tidspunkt benytter Tonny Svensson og Jan Bay en 50-liters kobber alembic til produktionen. Men til juni (2023) ankommer en spritny 250-liters kobber pot still fra den tyske destillatorproducent Carl.

“Vores nye destillator kommer desværre lidt senere end planlagt. Coronapandemiens nedlukninger rundt om i verden og en øget efterspørgsel på nye destillatorer over hele Europa har desværre resulteret i en lang leveringstid”, fortæller Tonny Svensson.

“Det er selvfølgelig lidt ærgerligt, når nu vi står klar med lokalerne og hopper lidt for at komme ordentlig i gang. Indtil videre har vi denne 50-liters destillator, og med den kan vi godt starte produktionen op.”

