



3. Brændevinsbrænderen med det lyse sind indtager Aalborg!

En kunstner der laver snaps. En snapsefabrikant der i sin fritid virker som healer. Mød Harald Jensen, der på alle måder var en farverig person.

Harald Jensen
1884



Historie

Harald Jensen der kom til Aalborg i 1862, opgav efter sin fars vilje sin maleruddannelse på Kunstakademiet i København. Han kom til Aalborg for at overtage et brændevinsbrænderi, som hans far havde købt i 1857.

Faderen var brænder i København, så det var et fag der lå til familien. Harald Jensen fik stor succes med Taffel Akvavit og Kommen Akvavit samt en snaps, der blev solgt under hans eget navn.

Harald Jensen indførte i sin produktion de nyeste metoder som Isodor Henius havde været med til at indføre i Aalborg:

Kolonne- destillation og rektifikation. Dette var en destillations-metode, hvor den dårligt smagende og ildelugtende fuselolie blev udskilt.



"Haraldslund", brændevinsbrænder Harald Jensens markante villa på Kastetvej

Forfatteren og Nobelpristageren Bjørnstjerne Bjørnson (th) og brændevinsbrænder Harald Jensen, i samtale i Haraldslunds have



Mæcen og "Klog mand" Harald Jensen havde mange talenter:

Da Harald Jensen solgte sit brænderi, betød det på ingen måde at han satte sig uvirksom hen. Tvært imod! Han havde fortsat mange tillidsposter i Aalborg. Han sad f.eks. i byrådet og i bestyrelsen for Aalborg Museum.

Han var også kendt som mæcen. En mæcen er betegnelsen for en person, der tager billedkunstnere, musikere, sangere, dansere eller skuespillere under sine vinger og virker for at udbrede hans eller hendes kunst. Det kan være i form af økonomisk tilskud, men det kan også være ved, at mæcenen bruger sine forbindelser til at promovere kunstneren.

Harald Jensen var også kendt som en "klog mand", som folk opsøgte for at blive helbredt af. I dag ville vi nok sige at han virkede som healer og brugte naturmedicin.

*Harald Jensen Brænderi,
Vesterågade 19. Børn står
foran bygningen og
Vesteråen ses i forgrunden.*



Harald Jensen solgte i 1883 sit brænderi til De Danske Spritfabrikker, også kendt under forkortelsen DDSF.

Isodor Henius, som var Harald Jensens konkurrent, var ikke bare fremsynet indenfor de tekniske forbedringer af produktionen af sprit. Han var også en foregangsmand i forhold til at opkøbe og sammenlægge mindre brænderier i Nordjylland. Dette fik stor betydning for Aalborgs placering som førende indenfor produktionen af snaps. Aalborg Fuselfri Akvavit blev et varemærke. Nu var det blevet en selvfølge, at snaps var fuselfri, og den kom samtidig til at hedde Aalborg Taffel Akvavit.

Fun-fact:

Den fuselolie, som blev udskilt ved den moderne destillations proces, kunne bruges som lampeolie. Harald Jensen havde en aftale med postvæsenet, som aftog fuselolien og brugte den i lamperne i togenes postsorteringsvogne.



I 1881 blev De Danske Spritfabrikker stiftet som et aktieselskab med erhvervsmanden C.F. Tietgen i spidsen. Det skete ved en fusion af en række mindre brænderier i Danmark. I begyndelsen var fabrikkerne i Aalborg ikke en del af DDSF. Men de indså hurtigt, at de ville have svært ved at klare sig i konkurrencen med den nye store landsdækkende virksomhed, som på sin side var meget interesseret i at overtage det varemærke, som Aalborg Taffel Akvavit var blevet. Den 22. august i 1881 henvendte spritfabrikanterne fra Aalborg sig til DDSF med ønsket om at indgå i det nystiftede aktieselskab.

Produktionen i DDSF blev standardiseret over hele landet og Aalborg Taffel Akvavit blev "flagskibet".

Tietgen indsatte malteserkorset på etiketten, som det logo, snapsen skulle blive så kendt for over hele verden.





DDSF-fabrikken
på Strandvejen i Aalborg
2006

Med tiden blev navnet Aalborg i sig selv et verdenskendt varemærke, som markedsføringsafdelingen på DDSF gjorde meget for at beskytte.

Man var ikke interesseret i, at andre "nassede" på de store og dyre reklamefremstød, man lavede for at gøre snapsen fra Aalborg verdenskendt.

Der findes en lang række af sager, hvor man gik rettens vej for at beskytte DDSF's industrielle ejendomsret og retten til at bruge ordene: Aalborg, Taffel og Snaps som varebetegnelser.

Forsøgsgården
Frederikshøj i Svenstrup



Forsøgsgårdene: Kartoffelproduktion og tuberkulosefrie malkekuvæg

I en stor del af spritproduktionen anvendte man kartofler, som grundlag for den gæringsproces, der skulle til for at danne alkohol. I perioder hvor kartoffelhøsten slog fejl p.g.a. kartoffelpest, indførte man også brugen af majs.

Landmænd får fyldt tanke og kar op med bæreme. Ankommer i traktorer og biler og aftapper fra spritfabrikens beholdere.



DDSF drev forsøgsgårde, hvor man arbejdede for at fremavle kartofler med et særligt højt indhold af stivelse, som var det man skulle bruge i produktionen af snaps.

I 1921 anskaffede man gården Frederikshøj i Svenstrup, og Scheelsminde som ligger syd for Aalborg blev i 1929 forpagtet ud til DDSF som forsøgsgård. Der blev dyrket kartofler, men der var også en stor malkebesætning.

DDSF arbejdede sammen med Aalborg Mælkeforsyning om at udvikle tuberkulosefrie mælkebesætninger, da en stor del af den tuberkulosesmitte, der var i samfundet, kom fra inficeret mælk, fordi der var dårlig hygiejne i staldene. Tuberkulose var en alvorlig lungesygdom som ofte betød døden. Den spredtes hurtigt i de små og overbefolkede arbejderboliger. Indtil man opdagede penicillin, var der ikke nogen reel kur mod tuberkulose.

Bæreme - afgæret kartoffelmasse

Når man producerede snaps, blev der et stort biprodukt i form af bæreme, den afgærede kartoffelmasse. Dette solgte man til landmænd, der brugte det som foder til kvæg og svin.

Kilder: "Sprittens by" af Flemming Nielsen & Morten Pedersen.
"Aalborgs industrielle udvikling fra 1735-1940" af Henning Bender.
"Aalborg under stilstand og fremgang fra 1814-1970" af Per Bo Christensen og Jens Topholm. Aalborg Stadsarkiv. Fotos: Aalborg Stadsarkiv