

Husbryggeri, pub og specialøl-forretning åbner i Gothersgade

Af Patrick Viborg Andersen - 10:30 - 17 okt 2019



Alex Bach Kristensen er den ene indehaver af Fredericia Brewpub. Foto: Patrick Viborg Andersen, Fredericia AVISEN

Fredericia Brewpub er igang med at istandsætte Gothersgade 53, som kommer til at huse det nye bryghus. Målet er at åbne d. 31. oktober, som er ØJ-dag.

Alex Bach Kristensen og Dorthe Brejndahl er i fuld gang med at gøre forretningen klar til åbning. Håndværkerne er i sving på gulvet, og Alex er også i arbejdstøjet.

ALT I ÉT MEDLEMSKAB

TRÆNINGSCENTER
BYENS STØRSTE HOLDPLAN
SVØMMEHAL & SAUNA
BIOBIKE
BADMINTON
BORTENNIS

PRISER FRA
139 KR./MØD.

LÆS MERE

FICNESS
MEGET MERE END FITNESS

Planen om at åbne Fredericia Brewpub opstod, da Alex kom på dagpenge efter at have været 35 år hos Bankdata. Et møde med A-kassen, hvor der blev talt iværksætter fik Alex og Dorthe på idéen, der blev født d. 6. juni klokken 09:30.

Siden 2005 har Dorthe brygget øl og Alex har siden 2011. Det bliver nu en levevej fremover.

“Vi synes, at Fredericia mangler et godt sted til special øl og også lokalbryg,” siger Alex.

I forbindelse med åbningen kommer hjemmebryg på, da Fredericia Ale bliver lanceret, og det giver Alex og Dorthe mulighed for at eksperimentere.

“Vi kommer ikke til at servere Carlsberg og Tuborg. Det bliver kun specialøl, og vores målgruppe kommer til at være dem, der sætter pris på et godt glas øl,” siger Alex og fortsætter:

“Vi kommer til at have vores bryggeri i butikken, og en pub som man kender det, og så kommer vi til at have en butik, hvor man kan købe specialøl på flaske.”

Placeringen af Fredericia Brewpub er i Gothersgade 51, som er den sydlige del af gaden, og det er et helt bevidst valg.

“Vi har hele tiden talt, Gothersgade, Gothersgade, Gothersgade. Det er stedet, hvor det sker i, og der kommer hele tiden folk myldrende. Alene imens vi har gået her og renoveret er vi blevet taget godt imod af blandt andet Café Mair’s, Urbania Street Food og Café MUMS. De er glade for, at der kommer liv i lokalet igen, da det har stået tomt i over et år,” siger Alex.

Hvad kommer man til at kunne få af øl, som man kender til i smagsløgene?

“Jeg er meget glad for engelske øl, to af dem regner vi med bliver faste på hanen. Vi laver også vores Fredericia Ale, der er i Golden Ale-typen. Den er let drikkelig, den er ikke en klassisk pilsner, og minder mere om en IPA,” siger Alex.

Hvis man er til den mere søde smag, hvad er der så?

“Vi kommer til at få en belgisk øl, der er i Grimbergen-stilen. Vi har en aftale med et belgisk bryghus, som har noget sødt og som vi glæder os til at introducere for fredericianerne,” siger Alex og slutter:

“Vi ser frem til at åbne døren. Vi kan ikke garantere, at det hele er klart den 31. oktober, men er baren klar, og fadølsanlægget klar, så åbner vi. Hvis det hele ikke er klart, så kan det være, at vi lukker en uge frem efter det, men den 31. oktober er vigtig for os, da det er ØJ-dag, som henvender sig til vores segment.”

Fredericia Brewpub vil have plads til 70-80 personer, og er man interesseret i at komme til og brygge sin egen øl, er det også en mulighed.



Del dette:



Relateret

[Danske Spil tror, semifinalen bliver Alex' sidste destination](#)
10:35 - 24 mar 2016
I Hele landet

[Clifforth og Hein ude af X Factor](#)
22:45 - 18 mar 2016
I Nyheder

[Ugens Kurt: Dorthe Runge, frivillig i FHK](#)
07:00 - 2 apr 2018
I FHK
