

## Nyt bryghus åbner i næste uge Vi gør det af kærlighed til ølbrygning



Dorthe Brejndahl og Alex Back Kristensen synes, Fredericia er klar til at få et nyt, lokalt bryghus. Og de mærker allerede stor opbakning fra fredericianerne. De har rejst 160.000 kroner til det nye bryganlæg via en crowdfunding. Foto: Lene Dalsgaard Nielsdatter

Fredericias to nye bryghus- og pubejere, Alex Back Kristensen og Dorthe Brejndahl, åbner Fredericia Brewpub i Gothersgade 51 på Ølentusiasternes Julebrygdag, som er torsdag den 31.oktober.

25 okt. 2019 kl. 15:14

Lene Dalsgaard Nielsdatter [ledni@jfmedier.dk](mailto:ledni@jfmedier.dk)

Fredericia: - Bare vi får fadølsanlægget op - dét er det vigtigste. Så finder vi noget at sidde på. Vi har i hvert fald masser af friskbrygget øl.

Sådan siger Fredericias to nye bryghus- og pubejere, 50-årige Dorthe Brejndahl og 59-årige Alex Bach Kristensen. De arbejder i disse dage ihærdigt på at renovere og indrette lokalerne på Gothersgade 51, hvor de torsdag den 31.oktober åbner Fredericia Brewpub. Og selvom de får hjælp af håndværkere, Alex' hustru og gode venner, så ved de to nye bryghusejere godt, at de ikke når helt i mål inden åbningsdagen. Deres nye bryganlæg bliver først leveret i starten af november. Så brygmestrene får brygget pubbens øl på et bryggeri i Kolding.

- Mange måber, når de hører, at vi åbner om mindre end to uger, og vi har måske også sat et lidt ambitiøst mål - men ellers kommer man ingen vegne, siger Alex Bach Kristensen, der afslører, at de stiler efter at åbne torsdag den 31.oktober fordi det er ØJ-dag - ølentusiasternes julebrygdag.



Fredericia Brewpub åbner torsdag den 31.oktober. Foto: Lene Dalsgaard Nielsdatter

## Elsker at nørde

Det slidte linoliumsgulv skal have en kærlig hånd, der skal males - og så skal der bagerst i lokalet gøres klar til det nye bryganlæg, som kommer til at stå bag glas, så pubgæsterne kan se, hvor den øl, de drikker, bliver lavet.

Alex og Dorthe har været på auktion og købt effekter til deres pub fra restaurant Perhaps' konkursbo. Så de har borde, stole og et fadølsanlæg med ti haner, der står klar til at blive installeret.

Alex Back Kristensen, der har været hos Bankdata i 35 år, og Dorthe Brejndahl, der er kemiingeniør, lægger ikke skjul på, at det er nyt for dem det her med at drive en forretning. Til gengæld har de sammenlagt 20 års erfaring i at brygge øl.

Og det er netop kærligheden til det håndværk, de begge har dyrket på hobbyplan i mange år, der driver de to nybagte bryghusejere.

- Forskellen på vores mission og andres er, at vi har en kærlighed til ølbrygning. Vi går op i det - ja, vi nørder med det. Og så åbner vi Fredericia Brewpub, fordi vi synes, at Fredericia er klar til et nyt bryghus, siger Dorthe Brejndahl, der beholder sit lønjob som kemiingeniør - lidt endnu.

# Stor opbakning allerede

Dorthe Brejndahl tilføjer:

- Jeg har altid godt kunnet tænke mig at lave mit øl i stor skala. Det 200 liter bryganlæg, vi får hernede, er det samme, vi hver især har derhjemme - bare i meget større skala.

Den crowdfunding, som Alex og Dorthe satte i gang på øllets dag først i september, tyder da også på, at Fredericia er klar til lokalbrygget øl igen. Brewpub har rejst 160.000 kroner på den måde - det er dobbelt så meget, som de havde turde håbe på.

Alex og Dorthe håber desuden, at andre håndbryggere har lyst til at brygge nede på Brewpub.

- Jeg ser Brewpub som et arbejdende værksted, hvor man kan nørde sammen med os, hvis man har lyst - eller bare smage på øllet, siger Dorthe Brejndahl, der sammen med Alex lover, at der også bliver noget for de, der ikke kan lide øl.