

# Bryggeriet forsinket men øllet flyder på byens nye pub: Mange kiggede ind



Ølkender og tidligere formand i Fredericia for Danske Ølentusiaster, Anders Ousen, var en af gæsterne, da den nye Fredericia Brewpub i Gothersgade 51 slog dørene op torsdag. Han hilser genkomsten af lokalt bryg velkommen og smager her noget af det første - en Fredericia Ale på 4,9 pct. Foto: Morten Kiilerich

**Første 1200 liter Fredericia Ale klar i hannerne i Fredericia Brewpub. Dog brygget i Kolding. Stedet åbnede i Gothersgade torsdag. Pubbens eget anlæg er på vej fra Stuttgart.**

31 okt. 2019 kl. 17:06  
Morten Kiilerich [moki@jfmedier.dk](mailto:moki@jfmedier.dk)

Fredericia: *Husk, øl er til tørst, ikke trøst*, stod der engang på flasken, og selvom bryganlægget er forsinket fra den tyske leverandør, åbnede Fredericia Brewpub torsdag i Gothersgade 51. Lige syd for Ryes Plads.

Så en trøst var det, at der heldigvis flød øl i hannerne. For de erfarne hobbybryggere, forretningspartnere og indehavere af byens nye ølsted, Alex Bach Kristensen og Dorthe Brejndahl, har ladet deres egen opskrift på en *Fredericia Ale*brygge på Bryggeriet Åben i Kolding.

Der var med andre ord premiere på 1200 liter gylden ale på 4,9 procent. De øvrige håndtag bag baren i det rummelige lokale bød på øl fra blandt andet Ebeltoft Gårdbryggeri og *Ayinger* i Bayern. Derudover har Fredericia Brewpub et større udvalg af ikke mindst belgiere på flaske.

### **Folk støtter med næsten 200.000 kr.**

Bar og noget af inventaret er købt i et konkursbo, og Alex Bach Kristensen og Dorthe Brejndahl har også finansieret Fredericia Brewpub på andre alternative måder.

Ved såkaldt *crowdfunding* hvor alle kan støtte med et lille beløb og få øl for pengene. Målet var 80.000 kroner.

- Nu er vi oppe over 190.000 kroner, så det er jo helt fantastisk.

Han har været hos Bankdata i Erritsø i 35 år, men satser nu fuld tid på Fredericia Brewpub. Dorthe Brejndahl, der er kemiingeniør, beholder sit job og vil mest være at finde ude ved kedler og tanke.

De to på hhv. 59 og 50 har til sammen 20 års erfaring som hjemmebryggere og har mødt hinanden tilfældigt gennem hobbyen.

### **To slags mere på vej...**

- De kan være her når som helst med bryganlægget, fortalte Alex Bach Kristensen til Fredericia Dagblad.

Via en dansk mægler har han og Dorte Brejndahl købt et *Speidel*-anlæg fra producenten syd for Stuttgart. Det leverer 200 liter per bryg, og cirka tre uger efter installering og indkøring kan Fredericia Brewpub være klar med andre typer øl på fad.

- Ud over Fredericia Ale vil vi brygge en *Lillebælt Ale*, der er mørkere og holder 5,3 procent, og en *Sanddal Porter* på 7 procent, lyder meldingen fra Alex Bach Kristensen og Dorthe Brejndahl.

### **...men ikke pilsner**

*I skal ikke lave pilsner eller juleøl?*

- Nej, ikke juleøl, forklarer Alex Bach Kristensen, for den er uinteressant 25. december. Vi bruger kræfterne på noget andet.

- Pilsneren er den sværeste at brygge og styre. I en 10-procents øl kan man skjule alle mulige små fejl. Aldrig i en pilsner. Det smages lige med det samme. Så vi starter ikke med pilsner, men måske på sigt.

- Vi køber os til gengæld til gode pilsnertyper udefra, siger han.

Fredericia Brewpub vil generelt gerne sælge lokalt øl. For eksempel også fra Trolden i Kolding og Fri Bryg i Børkop.







Den ene af de to bryggere og indehavere af Fredericia Brewpub, Dorte Brejndahl. Bag baren også medhjælper - og søn af den anden indehaver - Lasse Bach Kristensen. Peer Petersen fra Sanddal skåler. Foto: Morten Kiilerich



Alex Bach Kristensen og Dorthe Brejndahl har til sammen mange års erfaring med brygning på køkkenbordet. De mødtes tilfældigt gennem hobbyen og har nu åbnet Fredericia Brewpub. Deres eget professionelle anlæg, indkøbt i Tyskland, var desværre forsinket på selve dagen. Men de to kompagnoner har fået 1200 liter ale lavet ude i byen. Så der er rigeligt. Foto: Business Fredericia



Øl-elskerne Jan Jensen (tv) og Gert Frederiksen (th) prøvesmagte også brygget på byens nye pub, og meldingen var positiv. De ser frem til flere typer øl på Fredericia Brewpub den kommende tid og har via crowdfunding støttet initiativet med hhv. 1000 og 500 kroner. Foto: Morten Kiilerich