



ØLentusiasteN

Medlemsblad for Danske Ølentusiaster

Nr. 113

December 2019

Ølsokker

Rowdy Hops

West Brew

De bedste julebryg

Gamle glemte opskrifter



Fredericia Brewpub – afsnit 3

Aftaler med bryggerier

AF ALEX BACH KRISTENSEN



Det er svært at se, at der er en brewpub på vej. Gulvet var en udfordring for Dorthe og Alex. Et tæppebelagt gulv skulle fjernes. Nedenunder var der et baldret linoleumsgulv.

Fra første færd har det været mit ønske, at vi kan servere øl fra Het Anker. Deres Carolus står for mig som noget af det bedste, Belgien kan fremvise på ølfronten. God gedigen kvalitet. Bryggeriet vil gerne 'lege' med og for at være helt sikker på, hvad de har indladt sig på, sender de en mand op, for at besigtige lokalerne. Aftalerne falder på plads og vi kan dermed servere hele produktlinjen fra Het Anker - som det eneste sted i Danmark. Vi er slemt stolte!

Ud over vores eget og Het Ankers øl, skal vi også have øl fra andre danske og udenlandske bryggerier. Jagten går ind på at finde spændende øl – og der er heldigvis meget af det. Alle bryggerierne vil gerne have deres øl på vores haner og i løbet af kort tid har vi aftaler med bl.a. Frederikshavn Bryghus, Thisted Bryghus, Ebeltoft Gårdbryggeri, Åben og Fri Bryg.

HVORDAN BLIVER VORES EGET ØL KLAR TIL ÅBNINGEN?

Vi kan jo ikke åbne uden at have vores eget øl på hanerne. Men bryganlægget ankommer stort set samtidig med åbnin-

gen, så vi får brygget et batch hos Åben i Kolding. Den 2. oktober drager jeg til deres bryggeri, der ligger på en gård nord for Kolding. Efter en spændende dag, har vi brygget ca. 1.200 liter af den øl, som vi kalder Fredericia Ale.



På Fredericia Brewpub vil der altid være Carolus fra belgiske Het Anker på hanerne, da øllen står for Alex som noget af det bedste, Belgien kan fremvise på ølfronten.

GOTHERSGADE 51 BLIVER VORES HJEM

Efter mange mails frem og tilbage, får vi en god aftale med ejeren af Gothersgade nr. 51. Huslejen er rimelig i forhold til de priser, vi har hørt for Fredericia centrum og vi rykker ind.

Vi overtager et kontorlokale med tre mødelokaler og et stort lokale i midten. Det skal forvandles til en pub og et bryggeri på kortest (og billigste) mulige tid.

Vores held er, at vi tager fat i en lokal håndværker med fantastiske kontakter. I løbet af no time står håndværkerne klar til at hjælpe. De er alle indstillet på at støtte en god sag. Vægge bliver væltet, nye vægge sættes op, en glasvæg dukker op fra en gammel restaurant. Så kan vi tilbyde gæsterne fri kig ind til bryggeriet fra pubben.

Gulvet bliver vores skæbne. Et tæppebelagt gulv fjernes. Nedenunder er der masser af lim og et baldret linoleumsgulv. Jysk Service tager kampen op og efter rigtig mange timers knoklen, er gulvet forvandlet til

et næsten nyt, skinnende gulv. En fantastisk forvandling, som ingen troede muligt. Selv ejeren af firmaet er synlig stolt.

UDEN FRIVILLIG HJÆLP NÅR VI ALDRIG I MÅL

Ikke kun håndværkerne står i kø for at hjælpe. Via vores Facebookprofil tilkalder vi hjælp til konkrete opgaver og i flere situationer er der over 10 frivillige i gang med at male, sætte bar op, pudse vægge, samle møbler, hente stole, gøre rent, hænge lamper op osv. Vi får en uvurderlig hjælp fra gode venner og familien.

ISTANDSÆTTELSEN KOSTER MANGE PENGE

Vi har ikke afsat særlig mange penge til istandsættelsen af lokalerne. Det viser sig at være en stor fejl. I oktober måned går det stærkt med at købe ind og betale regninger. Vores budget overskrides og vi er nødt til at lukke øjnene, for vi kan ikke stoppe op halvvejs. Heldigvis har vi et godt fundament at bygge på og vores crowdfunding-projekt fortsætter i forrygende stil. Vi når op i nærheden af 200.000 kr. – vores mål var 80.000 kr. Fantastisk opbakning.

HEKTISK AKTIVITET FØR ÅBNINGEN

Vores slidte linoleumsgulv skal have en dækkende hinde på og vi må ikke være i lokalerne i et helt døgn. Det er svært at aflevere nøglerne til gulvmanden, men der er også en masse kontorarbejde, der halter efter.

Selv om vi har købt os til den daglige bogføring, er der stadig en del arbejde med at scanne bilag ind og holde styr på, hvad der er sendt afsted til bogføringsfirmaet.

Tirsdag den 29. oktober har vi lokalerne fra morgenstunden og der møder en stor flok ind, for at hjælpe med at samle reoler, flytte møbler og bære køleskabe, ismaskine og varer ind.

Logistikken hænger godt sammen og efter en lang dag, er pubben næsten indrettet. Den frivillige hjælp er uvurderlig! Tirsdag er også den dag, hvor Steven fra Torsteins Drikkevareservice kan aflevere et færdiginstalleret fadølsanlæg. Vi er jublende lykkelige. Alt virker perfekt. Selv vores glas er endelig ankommet. Det holdt hårdt, selv om vi har bestilt dem for længe siden.



Da Fredericia Brewpub åbnede ØJ-dag, var bryganlægget ikke ankommet. Så gæsterne måtte "nøjes" med Fredericia Ale, som Alex havde brygget på Åben i Kolding.

Vi føler os næsten klar til at åbne onsdag – men alligevel går dagen med en masse småting – som f.eks. at få sat prisskilte på varerne. Vores bryganlæg skal ankomme onsdag og det vil være fedt, at det står i bryggeriet til skue for vores gæster. Men det dukker ikke op – og vi har ikke tid til at rykke efter det.

DØRENE SLÅS OP

Torsdag den 31. oktober, kl. 11 åbner vi dørene på årets ØJ-dag. Vi har sat åbningstidspunktet tidligt, for at få kørt de første rutiner med betaling og lignende ind. Allerede kl. 10.45 står de første udenfor, for at komme ind.

Ganske kort forinden har vi konstateret, at dankortterminalen ikke virker. Det giver sved på panden. Men det er snart fixet – og så går det løs.

I løbet af torsdagen vælter det ind med Ølentusiaster, venner, familie og mere eller mindre tørstige/nysgerrige fredericianere, der skal se "giraffen". Vi har forrygende travlt. Heldigvis hjælper familien godt til bag baren og med andre praktiske gøremål, så det bliver en god oplevelse for alle kunderne. Der er en lind strøm af kunder og vi har ikke tid til ret meget andet end at betjene dem. Åbningsdagen og fredagen (hvor det er J-dag) bliver lige så hektiske, som vi har drømt om.

Fredag er der så mange gæster, at vi må sætte ekstra borde op i bryggeriet. Her bliver der holdt en fest.

Lørdag er en mere stille dag, hvilket mine 59-årige ben takker meget for. Der er tid til at puste lidt ud.

DEN FØRSTE EVALUERING

Vi er glade amatører, der ikke har en klap begreb om, hvordan man driver en forretning. Vi har været håbløst naive på mange områder. Men vi har en drøm om, hvordan vores brewpub skal tage sig ud - og vores drømme er blevet ført ud i livet med en fantastisk opbakning fra Business Fredericia, myndigheder, håndværkere, familie og frivillige hjælpere.

Rigtig mange kunder har rost os for ideen og der er ingen tvivl om, at Fredericia er klar til en brewpub, hvor der serveres helt anderledes øl end de gængse mærker.

Vores drøm er blevet realiseret. Vi er kommet godt fra start og vi tror på, at Fredericia Brewpub bliver en succes. Kom selv og besøg os.

Finale

Alex Bach Kristensen har længe drømt om at åbne en brewpub i hjembyen Fredericia. Undervejs har han fortalt om sine erfaringer, bekymringer, overraskelser og glæder i ØLentusiasteN. Det her er tredje og sidste afsnit.