



Dorthe Brejndahl kalder sig selv smagsnørd - og det er ikke kun øl, hun nørder i. Hun er nemlig i fuld gang med at åbne Fredericia Kafferisteri, hvor hun primært rister og sælger kaffebønner på bestilling via webshop. - Hvis Ti Trin Ned spørger, om jeg vil være leverandør hos dem, vil jeg nok lige overveje det, siger den lokale iværksætter med et smil. Foto: Lene Dalsgaard Nielsdatter

FREDERICIA

Tak for kaffe: Ølbrygger åbner kafferisteri i Fredericia

Ølbrygger og medejer af Fredericia Brewpub, Dorthe Brejndahl, åbner til efteråret et kafferisteri i den gamle skole på Ryttergrøftvejen.

12 aug. 2020 kl. 06:04

Lene Dalsgaard Nielsdatter lenedalsgaard@lenedalsgaard.dk

Fredericia: Til november kan fredericianere med smag for en god bønne få lokalristet morgenkaffe. Dorthe Brejndahl, der er ølbrygger og medejer af Fredericia Brewpub, er nemlig i fuld gang med at åbne Fredericia Kafferisteri på Ryttergrøftvejen. For sådan et skal Fredericia også have, når de har i nabobyerne.

Siden marts har Dorthe Brejndahl været i gang med forberedelserne. Laden i den tidligere skole på Ryttergrøftvejen er blevet lavet om til produktionslokaler, hvilket har krævet både tilladelser og inddragelse af kommunen og Sikkerhedsstyrelsen, da hun skal have installeret en gasdrevet kafferister. Nu venter hun på, at kafferisteren ankommer fra USA medio september. Derefter vil hun lave nogle prøveristninger, inden hun begynder at sælge til private kaffedrikkere via webshop.

- Når jeg selv er tilfreds, så åbner jeg for salg af bønnerne. Jeg er jo min egen værste kritiker, siger Dorthe Brejndahl, der til daglig arbejder som kemiingeniør hos Lego.

Hun fortsætter både med dagjobbet hos Lego og som ølbrygger, medejer og weekend-bartender på Fredericia Brewpub.

Fokus tilbage til bønnen

- Jeg er en smagsnørd, og det er ikke kun øl, jeg nørder i. Det er også kaffe, griner Dorthe Brejndahl, der for nylig er blevet øldommer og dermed har fået papir på, at hun er en ægte smagsnørd. Hun fortsætter med mere alvor i stemmen:

- Vi skal tilbage til dét, det handler om, nemlig kaffebønnen. Der er alt for meget fokus på mælkekunst og for lidt fokus på bønnen.

Selvom Fredericia Kafferisteri er Dorthe Brejndahls helt eget, så vil hun gerne servere kaffe fra eget risteri på Brewpubben, hvis der skulle komme kunder, som hellere vil have en kop kaffe end en lokalbryg.

Salget af kaffen vil foregå via webshoppen, som Dorthe Brejndahl er igang med at få lavet.

- Jeg vil tilbyde, at man kan afhente kaffen i Brewpub, siger Dorthe Brejndahl og tilføjer med et smil:

- Så kan man jo købe en øl, for den porto man sparer.

Spændende proces

Mens Dorthe Brejndahl venter på gasristeren, som skal specialbygges til europæiske krav og standarder, så er næste skridt at indrette bønnelageret, så hun også kan have økologiske bønner. Det kræver nemlig tydelig adskillelse fra de ikke-økologiske.



Dorthe Brejndahl har en forkærlighed for kaffebønner fra Østafrika. Her er det uristede etiopiske bønner, der ligesom Dorthe venter på, at Fredericia Kafferisteri kan åbne for salg til de lokale kaffedrikkere. Foto: Lene Dalsgaard Nielsdatter

Kafferistning og ølbryg er indtil videre blot hobbybeskæftigelser for Dorthe Brejndahl, som er glad for sit fuldtidsjob. Og de tre ting hænger sammen.

- Der sker så mange kemiske processer i kaffebønnerne, når den bliver ristet. Ja faktisk afgiver bønnerne CO₂ et par uger efter en rist. Det er en spændende proces - ligesom med ølbrygning, siger Dorthe Brejndahl, der satser på at åbne for salg af kaffe omkring 1. november.

Måske før. Hvis hun rammer den rigtige bønne inden udgangen af oktober.