



25 abonnenter af Fredericia Dagblad fik tirsdag eftermiddag en smagsprøve på, hvad det lokale restaurationsliv byder på af smagsoplevelser. Smag på Fredericia hed arrangementet, hvor turen gik til Gelato di Natura, Kims Køkken, Fredericia Brewpub og Kacho. Foto: Søren Gylling

Den ene overraskelse efterfulgte den næste: Læsere fik smagsprøver på det lokale restaurationsliv

I samarbejde med lokale restauratører inviterede Fredericia Dagblad abonnenter på en unik smagsoplevelse i Fredericias midtby. Og står det til deltagerne, kræver arrangementet en gentagelse. Vurdér selv her.

26 jun. 2024 kl. 15:53
Gustav Roesbjerg Mygind gurpe@frdb.dk

Fredericia: - Hold da op.

Førstehåndsindtrykket var ikke til at tage fejl af, da 25 abonnenter af Fredericia Dagblad satte sig i møblerne.

De 25 fredericianere havde meldt sig til arrangementet "Smag på Fredericia", som dagbladet havde premiere på. En madoplevelse á to timers varighed fordelt på fire lokale restaurationer. Gelato di Natura, Kims Køkken, Fredericia Brewpub og Kacho.

Det gav en halv time hvert sted. Og en vis travlhed, når man skal smage på de forskellige delikatesser, som udgør en lille del af det, de byder på. Uden beregning vel at mærke.

Minipizza, rösti, churros og kødboller, diverse kager, lemonader og prosecco. Og så er det hele ikke engang nævnt hos rutens første stop.

- Vi plejer at sige, at folk kan leve hos os med det udvalg, vi har på menukortet, fortalte Winni Drøhse, som sammen med sin søster Heidi Drøhse driver Gelato di Natura, der åbnede i november 2021 på hjørnet af Danmarksgade og Vendersgade.



- Vi har lavet en lille anretning, sagde dessertsøstrene Winni og Heidi Drøhse. Det må man vist kalde jysk beskedenhed. Foto: Søren Gylling

Inden turen gik videre skulle de smagslystne gæster dog ikke snydes for værternes hjertebarn: den italienske is, hvor de smagte på en ny variant.

- Når du skriver artiklen, synes jeg, at det er vigtigt at nævne de mange glutenfri muligheder, de tilbød. Og det grundige arbejde de gør for at holde det adskilt, indskød en af gæsterne efterfølgende.

Vedkommende havde fået en snak om cøliaki med en af dessertsøstrene. Og oplevelsen har givet inspiration til næste restaurantbesøg, da et familiemedlem har tarmsygdommen.

Asiatisk delemad

Enkelte ville måske have været fint tilfredse med, at rundturen var endt efter første besøg, hvor ingen gik sultne ud. Men der ventede yderligere tre smagsoplevelser, hvor der ikke blev sparet på de kulinariske input.

Hos Kims Køkken vartede indehaver Lily Nguyen og ægtefællen Kim Tan op med en håndfuld af de asiatiske inspirerede retter. Delekonceptet, hvor folk kan vælge mellem fire-otte retter fra 30 retter på menukortet, har dannet grundlag for en succes hos restauranten.



Kim Tan og resten af personalet hos Kims Køkken bød på asiatiske specialiteter. Nogle af de fremmødte kunne han genkende fra sine syv år som restauratør i Fredericia. Foto: Søren Gylling

Og målt på antallet af *mmhmm* og lignende udtryk virkede kinaruller, rispapirruller, kylling-karry, udon, indbagte rejer og kylling med mere til at falde i god smag.

- Vi var spændte på, hvad vi skulle smage på, men vi er virkelig tilfredse, lød det fra en gæst.
- Du får svært ved at finde andet end en positiv vinkel på din artikel, pointerede en anden.



Delemadskonceptet, hvor folk smager på forskellige retter, har ifølge parret bag restauranten været en kæmpe succes. Foto: Søren Gylling

Ja, man skulle være vaks for at få fat på en af de 25 ledige pladser på turen. Der gik ikke mange timer, før alt var optaget, så foromtalen af arrangementet aldrig nåede at blive trykt eller delt videre end på dagbladets hjemmeside.

Social på mange måder

Med to solide madoplevelser i maven og et fredericiansk sommervejr i hopla var dagens tredje besøg meget kærkomment hos Fredericia Brewpub.

Smagen af solskin er for mange også indbegrebet af en kold og lækker øl. Dem finder man mange forskellige af hos pubben i den sydlige ende af Gothersgade.



Marie Jochimsen fik udbragt en fællesskål. Journalisten og dagens turleder måtte dog erkende, at man hurtigt bliver tørstig efter mere af pubbens golden ale. - Er det betryggende? spøjte værtinden. Foto: Søren Gylling

Særligt "Golden ale", som Marie Jochimsen præsenterede til arrangementet, er populær. Faktisk i en sådan grad, at brewpubben ikke selv står for brygningen af øllen, da bryganlægget, som pubben råder over, "kun" kan rumme portioner på op til 200 liter.

- Mange af vores besøgende siger, at de ikke gik på værtshus, inden vi kom til, nævnte Marie Jochimsen med et glimt i øjet.

Stedet er dog heller ikke noget almindeligt værtshus, må forstås. Stolene er forskellige og bordene aflange.

- Vi er et sted, hvor folk kan være sociale og kommer hinanden ved, understregede værtinden, som også kom ind på nogle af de arrangementer, pubben arrangerer. For eksempel fællesspisning en gang hver måned. "Strik og drik" og "Nål og skål", tilføjede en af de besøgende, der havde lagt vejen forbi tidligere.



Fredericia Brewpub byder på en række forskellige specialøl. Og faktisk er man også velkommen til at medbringe mad fra andre lokale spisesteder og nyde det i pubbens rolige rammer, hvilket flere af de fremmødte ikke var bekendte med. Foto: Søren Gylling

- Stedet her er en af årsagerne til, at jeg huskede mig selv på, at vi nok skulle få det godt, da vi flyttede til Fredericia efter mere end 25 år i København, sagde en gæst, da snakken flød ved langbordene.

Mæt og sulten efter mere

Ingen smagsrundtur uden en dessert, og selvom folk havde fået en smule sødt under første stop, var der meget mere at komme efter på turens sidste hold hos konditoriet Kacho.

Her diskede indehaver Kristian Bruun Wendel op med både gærkringle, som bedstemor lavede den, et udvalg af konditorkager og smagsprøver på de forskellige typer af gourmet-is, som konditoriet for nylig har fået tilføjet.



Der blev smagt på kringle, kager og is hos konditoriet Kacho, hvor mange også benyttede det lune sommervejlr til at sidde ved borde og stole uden for konditoriet. Foto: Søren Gylling

Konditoren fortalte lystigt om både sin vej fra en kaotisk start til i dag, hvor han har fået etableret sig, men stadig kæmper en daglig kamp for at kunne hæve løn til sig selv.

Om sidebeskæftigelsen hos kongehuset, som folk nysgerrigt spurgte ind til, ligesom der blev stillet spørgsmål til ingredienser og de kreative tanker bag kagerne.

Overvældende var et ord, der blev gentaget både om desserterne og besøget hos såvel konditoren som en opsummerende oplevelse af arrangementet.

- Du er i hvert fald sikret 25 nye tilmeldinger næste gang, rundede en af arrangementets deltagere af med at sige.



Normalt donerer indehaveren Kristian Bruun Wendel de kager, der ellers ville gå til spilde, til krisecentret. Det er hans måde at give noget tilbage til sit lokalområde og bidrage til at gøre en forskel for andre. Foto: Søren Gylling

De sidste snakke med folk, de ikke på forhånd kendte, skulle afrundes. Og den sidste inspiration skulle indtages, så klokken blev 17.30, inden de sidste gæster gik mætte hjem. Sultne efter flere oplevelser.



Foto: Søren Gylling



Foto: Søren Gylling



Foto: Søren Gylling