



9. maj 2011

PRESSEMEDDELELSE

I anledning af Koldingfjords 100-års jubilæum: Hotel Koldingfjord har fået sin egen jubilæums-maltøl

I år er det 100 år siden, at de majestætiske bygninger ved Koldingfjord, som i dag huser Hotel Koldingfjord, blev taget i brug. Det fejrer Hotel Koldingfjord på forskellig vis i løbet af hele 2011, og et af initiativerne er en jubilæums-maltøl. At det lige præcis er en maltøl, er der faktisk en rigtig god – og historisk – forklaring på.

I august 1911 åbnede de smukke og næsten slotsagtige bygninger ved Koldingfjord som Danmarks første og eneste Julemærkesanatorium for tuberkuløse børn. Pengene til byggeriet kom fra salget af julemærket, der fra og med 1904 blev solgt for 2 øre stykket. Heldigvis blev tuberkulosen i Danmark efterhånden udryddet, og i 1959 flyttede Åndssvageforsorgen ind i bygningerne. I 1987 blev bygningerne købt af Sygeplejerskernes Ejendoms Selskab, som stod for en gennemgribende restaurering, inden Hotel Koldingfjord åbnede i 1990.

Maltøl og øllebrød til de syge børn

Bygningernes 100-års jubilæum bliver naturligvis fejret, og blandt jubilæumsinitiativerne er en jubilæums-maltøl, som Hotel Koldingfjord netop har lanceret. "Det er absolut ingen tilfældighed, at vi fejrer jubilæet med en maltøl. Maltøl blev tidligere kaldt "sundhedsøl" på grund af dets styrkende og nærende egenskaber – og derfor blev det brugt på Julemærkesanatoriet. Formålet var, at de syge og afkræftede børn skulle tage på i vægt og på den måde komme til kræfter", fortæller adm. direktør Peder J. Madsen, Hotel Koldingfjord.

"På samme måde er det heller ingen tilfældighed, at Hotel Koldingfjord formentlig er det eneste hotel i Danmark, hvor der er øllebrød på morgenbuffeten. Det er også en historisk reference til bygningernes anvendelse som Julemærkesanatorium, fordi det gennem mange år var den morgenmad, som blev serveret for de tuberkuloseramte børn", tilføjer Peder J. Madsen.

Jubilæums-maltøllen er brygget af Trolden Bryghus i Kolding, hvor hver eneste flaske øl er 100% dansk arbejde – og naturligvis lavet med ren håndkraft af de bedste råvarer.

Til den historiske øl har køkkenchef Jesper Kristensen og souschef Kristian Nielsen sammensat en helt særlig smagsoplevelse, nemlig en dessert, som er et perfekt match til øllets søde noter: chokoladefragilité, der serveres med tørret brownie, estragonsukker, solbær og æblegranité samt mørk chokoladeganache. Kort sagt: sammen med maltøllet en perfekt kombination af sødt og syrligt.

I øvrigt går 5 kr. ubeskåret til Julemærkefonden, hver gang der sælges en jubilæums-maltøl.

Nærmere oplysninger:

Adm. direktør Peder J. Madsen, Hotel Koldingfjord, mobil 40 62 40 57

www.koldingfjord.dk