

Ørbæk Fynsk Forår 4,8 % alc. vol.

Ørbæk bryggeri blev oprindeligt grundlagt i 1906 af familien Madsen i Ørbæk, som ejede det i tre generationer.

På Fyn blev bryggeriet specielt kendt for dets Stakitøl, som blev fremstillet af røgmalt fra bryggeriets eget malteri.

Stakitøl var en overgæret, mørk øl, der havde en røget smag. Øllet blev leveret i femliters flasker, som blev anbragt i tremmekurve af træ – deraf navnet Stakitøl. I slutningen af 70'erne solgte familien Madsen Ørbæk Bryggeri.

I 1994 var den daværende ejer nødt til at lukke.

Fremtil 1994 havde bryggeriet haft skiftende ejere – ejerskiftene skyldtes den stigende konkurrence på øl og sodavand fra større bryggerier.

De nuværende ejere brødrene Niels og Nicolai Rømer, købte bryggeriet i 1996. Bryggeriet var intakt, og i de smukke, gamle bygninger var der bryghus, tappekolonne og meget andet.

Efter en del renovering af maskinpark og bygninger tog man atter bryggeriet i brug.

Af respekt for bryggeriets historie og sjæl, har man bevaret det originale malteri og brygudstyr.

Efter overtagelsen i 1996, startede man med at producere økologiske sodavand og juice, under navnet NaturFrisk i 1997.

I 2001 følte man, at tiden var moden til genoptage ølproduktionen på Ørbæk Bryggeri.

Det første bryg var på gaden i 2002.

(det var én Brown Ale, som vandt guldmedalje samme år)

Bryggeriet er 100% økologisk.

Fynsk Forår er en overgæret øl. Under brygning tilsættes hyldeblomst, som giver en frisk blomstersmag og en dejlig fornemmelse af dansk forår og sommer.

Den har en frugtagtig bouquet, som egner sig til lette retter, og er en sand nydelse på en varm sommerdag.

Den blev lanceret i 2003, og er siden blevet en særdeles populær.

Hjemmeside:

www.oerbaek-bryggeri.nu