

## O.P. Anderson gjorde succé på världens största barevent.

Bar Convent Berlin är en återkommande mässa för bar- och spritindustrin över hela världen. På drygt tio år har den vuxit från en liten mässa med några få utställare till att vara den största och mest betydelsefulla i branschen. För andra året i rad fanns O.P. Anderson på plats med en egen monter och andra aktiviteter. folk o folk har pratat med Niclas Ericsson, varumärkesambassadör, om eventet och hur mottagandet för den svenska akvaviten var på plats.



Bar Convent Berlin är en samlingsplats för hela världens barindustri. Under tre dagar i början av oktober möts producenter, distributörer, bartendrar och barägare från ett åttioal länder och får inspiration, byter kunskap med varandra och går på intressanta seminarier.

– Dessutom är Berlin en fantastisk stad för branschen. Den är spännande och har mycket att ge. Så staden bidrar också till att mässan blir välbesökt, säger Niclas Ericsson.

Han förklarar att avsikten med att delta inte är för att satsa specifikt på Tyskland, utan för att möta människor från alla delar av världen. Samtidigt så stärker det även varumärket på hemmaplan.

– Mässan besöks också av många svenskar – barchefer som bjuder med sina kunder och andra beslutsfattare i branschen. De vet att vi är starka i Sverige, men blir positivt överraskade när de ser att den svenska klassikern finns med bland de stora jättarna i ett internationellt sammanhang.

I år hade O.P. Anderson en monter i mitten, bland de största varumärkena i branschen.

– Det är där, i den inre cirkeln, som de sätter trenderna för vad alla andra sedan kommer att jobba med, förklarar Niclas.

## Akvavit på väg att bli den nya trenden

Han berättar att många spår att akvavit kommer att bli "den nya ginen". Så då passade O.P. Anderson på att vara på plats och visa vad man kan göra med den svenska akvaviten. Till hjälp bjöd de med fyra svenska barer som gjorde gästspel i montern.

– Respektive bar visade hur de serverar O.P. Anderson. Det blev superbra snack kring det, i stället för att det bara är vi själva som pratar och står för drinkarna.

Det var barchefer samt personal från Restaurang Familjen i Göteborg samt Bar Hommage, Brasserie Godot och Nya APO – Asian Post Office i Stockholm, fyra restauranger som är helt olika varandra.



## O.P. Anderson och svenska smårätter

I montern fick besökarna även se vår svenska tradition, att dricka kryddat brännvin ihop med mat. Kocken Anders Isaksson som bland annat har arbetat på konsulatet i New York gjorde små kanapéer med typiskt svenska smaker som passar ihop med olika sorters O.P. Anderson.

– Jag tycker att det är svårt att förklara akvavit genom bara cocktails. På det här sättet kunde vi visa hur komplex produkt akvavit är som passar till traditionell mat och berätta om hur akvaviten ursprungligen användes för nästan 130 år sedan. Att det var en högtidsprodukt på middagarna när man firade något, vilket det fortfarande är. Och att vi dricker den rent, berättar Niclas.

Akvavit har ingen ursprungsbetäckning, utan får produceras även utanför de nordiska länderna. Men i samband med mässan fick barbranschen möjlighet att känna på hur en "äkta" akvavit av god kvalitet smakar.

– Hantverket som ligger bakom O.P. Anderson och andra nordiska varumärken kan ingen mäta sig med det. De saknar våra höga kunskaper om hur man behandlar kryddorna för att få fram olika karaktärer ur dem.

I montern hade besökarna också möjligheten att träffa experten Jonas Odland. Han är master blender på O.P. Anderson och har stort anseende i branschen eftersom han är mycket kunnig avseende kryddat brännvin, både runt historien och hur man skapar nya kryddningar. Jonas står bakom flera av smakerna i sortimentet, bland annat O.P. Anderson Björk som lanserades så sent som i oktober 2018.



## Bar inne i Berlin på kvällarna

Många varumärken passar på att på kvällarna utanför mässan arrangera event för de branschfolks som samlats i Berlin. Så även O.P. Anderson.

– I år hyrde vi in oss på Melody Nelson Bar, där våra svenska barchefer och barmedarbetare som vi haft i montern fick arbeta i skift. Dit bjöd de även in sina egna kontakter, folk som vi inte känner, och så blev det win-win för alla.

Niklas och kocken Anders stod utanför på gatan och serverade kanapéer till dem som gick förbi.

– Det blev en folkfest på gatan också, säger Niclas glatt.

– Sammantaget blev det ett extremt positivt bemötande för O.P. Anderson i Berlin. Och det känns roligt att vara med i den utveckling som sker nu för akvavit, när så många tror att det kommer att bli den nya ginen, avslutar Niclas Ericsson.



O.P. Anderson, 700ml

Systembolagsnummer: 42

279,00 kr

---

Den klassiska akvaviten som nu börjar tåga ut i världen.  
Kryddad till perfektion med kummin, anis och fänkål.



## O.P. Anderson Klar

Systembolagsnummer: 86262

269,00 kr

---

Huvudkryddorna i O.P. Anderson Klar är dillfrö och citronskal. Men i grunden finner vi även de klassiska kryddorna av fänkål, kummin och anis. Den klara färgen får vi då endast en liten del av det lagrade originalet är tillsatt. En perfekt snaps till fisk- och skaldjur. Tänk en toast skagen eller varför inte till sillen?



## O.P. Anderson Petronella, ekologiskt, 350 ml

Systembolagsnummer: 101

139,00 kr

---

O.P. Anderson Petronella är en lite mildare snaps med karaktär av äpple och kummin. Perfekt som avec till äppelkakan eller till nyansrika drinkar.