

Historierna bakom legendariska och vinnande kaffedrinkar.

Vår dryckesskribent Tina Shine skriver om historierna bakom legendariska kaffedrinkar.



Gemensamt för alla drinkar är att de har en historia om hur de kommit till. Vissa drinkar är mer intressanta än andra, men så fort en bartender berättar något om drinken hen håller på att göra för gästen, knyts ett litet band mellan gästen och drinken. Den här krönikan är en hyllning till kaffedrinkar och till de bartenders som varit smarta och duktiga nog att komma på hur man kan blanda kaffe och sprit i ett vinnande recept. Jag vill presentera tre drinkar som står ut och har uppmärksammats på den senaste tiden och berätta hur de har uppstått. Men självklart kan jag inte skriva en krönika om kombinationen kaffe och sprit utan att nämna Irish Coffee - världens mest berömda kaffedrink - så jag börjar med historien om hur den kom till.

‘Irish Coffee’ av Joe Sheridan

År 1942 drev en ung kock vid namn Joe Sheridan restaurangen Rineanna vid Foyne’s Flying Boat Terminal i Limerick, Irland. När ett plan lämnade Foyne en stormig vinternatt, för att snart vända tillbaka på grund av de råa väderförhållandena, hade Sheridan förberett något extra för passagerarna att värma upp sig med när de, kalla och trötta, återigen befann sig på terminalen. Han hade bryggt svart kaffe i vilket han hällde en generös skvätt irländsk whisky, adderade lite brunt socker och skiktade sedan försiktigt ett lager grädde på toppen. Enligt historien frågade en amerikansk passagerare Sheridan om det var brasilianskt kaffe de drack, varpå Sheridan svarade “No, that’s Irish Coffee” – så var den drinken skapad!

‘Kask’ av Emil Åreng (@emilareng)

En annan historia är hur Emil Åreng (prisbelönt bartender från Norrland) kom på drinken Kask till Cadierbaren på Grand Hotel i Stockholm. Så här presenterade han drinken för mig när jag var där i julas: “Kaffe-kasken dök upp i Norrland i mitten av 1800-talet. Det var kaffe och hembränt; Norrländsk moonshine. Man la ett kopparmynt i koppen innan man hällde på kaffet så att myntet

inte längre syntes, sen höllde man på spriten och när det var tillräckligt med sprit i koppen kunde man se myntet igen - myntet fungerade alltså som en slags måttenhet. Vår kask är inte varm, den är kall. Bas-spriten vi använder är vodka och genom isbiten i koppen kan du se ett mynt i botten med LO Smith's initialer graverade. Den gamla vodbakungen bodde här på Bolinderska palatset innan monsieur Cadier själv flyttade in. Sen har vi en fransk bitter som vi har infuserat med kaffebönor från Costas kafferosteri utanför Umeå, vilket ger en ny dimension av beska som balanseras upp av sötman från lönnsirapen vi använder. Sirapen ger drinken ett nytt djup - och så blir man sådär lönnigt full, ja, som man blir på en traditionell kaffekask.”

‘A Message from El Salvador’ av Dan Fellows (@danfellows1)

Den internationella kaffecocktail-tävlingen World Coffee in Good Spirits Competition hålls i november varje år och år 2018 var det bartendern och baristan Dan Fellows från London som tog hem vinsten. Sådär säger han om sin varma kaffedrink som han presenterade för juryn: ‘Inspirationen till den här kaffedrinken har jag hämtat från de underbara producenterna och ingredienserna som jag har tur nog att få använda mig av. ‘A Message from El Salvador’ är en hyllning till allt det hårda arbete som lagts ned av så många människor för att framställa det enastående kaffet och den fantastiska romen i El Salvador. Drinken liknar den klassiska vinterdrinken ‘Hot Buttered Rum’ i stilen och genom att addera en mix av brynt smör och vinterkryddor till kaffet och romen får den en utsökt textur och ger en len munkänsla. Kaffet utgör drinkens hjärta. Det är den röda pacamaran från Finca San Antonio i Juayua, rostat av Origin Coffee i England, som jag har valt att använda mig av eftersom dess smakprofil med kanderad apelsin, körsbär och vinterkryddor passar utmärkt till de andra ingredienserna och eftersom jag har en sådan fin relation till kaffets producenter Carlos och Patricia Pola. Avslutningsvis adderar jag en lätt saltad sirap, gjord på melassen från romproduktionen, och en smakrik sherry med toner av russin.”

‘Out of the sea’ av Martin Húdak (@martin_hudak)

Föregående års vinnare av World Coffee in Good Spirits Competition är en av baristavärldens storheter: Martin Húdak från Slovakien, som också är bartender i grunden. Sådär säger han om sitt vinnarrecept ‘Out of the sea’: “Klimathotet har en direkt inverkan på lantbruket och bönders arbete och inkomst, och det kommer oundvikligen även att inverka på våra dagliga rutiner i barer och caféer världen över. Jag vill påverka folk i industrin att titta på alternativa lösningar och på hur vi kan reducera spill och använda produkter smart och långsiktigt. Därför har jag använt mig av gamla och redan använda geisha-grödor, och samarbetat med Graciano Cruz eftersom jag beundrar hans filosofi om att inte använda sig av de vattenbad på flera tusen liter vatten, som många bönder gör, för att tvätta kaffebönorna. ‘Out of the sea’ är en hyllning till vattnet och naturen.” Martin har skapat en cocktail med hemgjord geisha cascara-likör av torkat fruktkött från geisha-kaffebäret, florsocker, vatten och okryddat brännvin. Likören och kaffet blandar han med gin och serverar med ett bubblande citrus-skum i ett snäckskal av keramik.

Innan jag började med bartending arbetade jag med handel av te och kaffe. Jag är barista i grunden och en kaffeälskare av rang så personligen är jag väldigt glad över att baristabranschen och bartenderbranschen äntligen börjar kila stadigt. Vi kommer att få se fler kaffedrinkar på menyerna framöver och jag ser fram emot att testa dem och lyssna till historierna bakom.

Avslutningsvis bjuder jag er på en hyllning till “ordet” och till den ljuvligaste drycken i världen.

‘Espresso’

Det svarta kaffet på uteserveringen

med stolar och bord granna som insekter.

Det är dyrbara uppfångade droppar

fyllda med samma styrka som Ja och Nej.

Det bärs fram ur dunkla kaféer

och ser in i solen utan att blinka:

I dagsljuset en punkt av välgörande svart

som snabbt flyter ut i en blek gäst.

Det liknar dropparna av svart djupsinne

som ibland fångas upp av själen,

som ger en välgörande stöt: Gå!

Inspiration att öppna ögonen

Ur "Den halvfärdiga himlen" av Tomas Tranströmer, 1962

/Tina Shine

Recepttips på kaffedrinkar:



Xanté Poire au Cognac

Systembolagsnummer: 679

254,00 kr

Den klassiska ljuvliga päroncognacen. Fungerar även utmärkt som ingrediens i kaffedrinkar! Har du provat en [Xanté Coco Coffee Colada?](#)



Amarula Cream, 700ml

Systembolagsnummer: 677

195,00 kr

En underbart god likör gjord på Marulafrukten. [Här hittar du ett utsökt recept på en kaffedrink med Amarula.](#)