

Ny cocktailmeny på Cadierbaren vill locka fram nostalgi.

Hanna Oscarsson är biträdande barchef på en av Sveriges bästa barer – Cadierbaren på Grand Hôtel i Stockholm. Hon har varit ansvarig för deras nya cocktailmeny som lanserades i april 2021. Drinkarna anspelar på smakminnen och sinnesupplevelser som de flesta av oss kan känna igen.



Fotograf: Sofia Castensson

En av de bästa bakom bardisken

Idag anses Hanna vara en av de bästa bartendrarna i Stockholm och är ett välkänt ansikte i Cadierbaren på Grand Hôtel i Stockholm, där hon är assisterande barchef.

I februari i år vann hon den svenska uttagningen i Art of Italicus 2020 Glo-Cal Edition. Och i september korades hon till årets Stellabartender där en del av motiveringen löd:

”Med denna bartender bakom disken utlovas noggrannhet och hög precision ...”

Hanna har ingen barutbildning. För att komma dit hon är i dag lärde hon sig först grunderna, sedan byggde hon roliga idéer utifrån dessa och därefter började hon labba. Hanna förklarar det som att det blev en kedjeeffekt från klassikerna till att hon utvecklade sin egen smakprofil.

– Jag har provat och lärt mig yrket den vägen. Det har blivit mycket gott – och mycket äckligt också, säger hon och skrattar.

Och jag får inspiration utifrån allt, personer jag har jobbat med och ser, tävlingar och andra barer. Man kan hitta inspiration i exakt allting.

Vad inspirerar dig just nu?

– Just nu har det handlat om att gå in i känslan för olika smaker. Både inspirerat av vad andra gör, men jag har också försökt att fokusera på vår egen process och verkligen jobba fram vad dessa specifika smaker betyder för oss.



Hanna syftar på Cadierbarens nya cocktailmeny som kopplar ihop sinnen med minnen.

Där kommer kedjefeffekten in i bilden igen. Allt börjar med en tanke där hon tillsammans med barteamet grottade in sig i hur de ville sätta ramen för smaken. Menyn är uppbyggd kring smakpreferenser som alla kan associera till.

– Det behöver inte vara en självklar smak, som exempelvis hallon. För mig innebär det smaken av hallonet från busken, och den får man vanligtvis inte när man beställer en drink med hallon. Det är mer känslan som vi vill få fram och fånga olika delar av aspekterna. Vad vi har valt att fokusera på är både hur den serveras, luktar, ser ut och hur smaken är fångad.

En av inspirationerna är till exempel i drinken Epithany där de leker med minnet av att skala en apelsin.

– Jag tror att man kan uppleva listan på olika sätt. Om man vanligtvis brukar analysera smaker kanske man upplever cocktailen från en annan vinkel än den som kanske ser på smaker på ett annat sätt. Men alla kan associera till minnet. Antingen bli inspirerad eller vad jag hoppas, bli nostalgisk.



Cocktails som väcker minnen till liv

Hanna berättar att många blir positivt överraskade över smakexplosionerna och smakminnet som de faktiskt fångar i drinkarna. Hon fortsätter med att förklara tankarna bakom några dem.

No! är inspirerad av barndomsminnet av att vara ute och leka i naturen, då det blev ett NEJ! och ett förmanande finger när det gällde rönnbär, för att de fick lära sig att bären var giftiga. Något som Hanna och teamet i Cadierbaren idag vet att rönnbär inte är och använder dem i en tepache (mexikansk jäst dryck), som en av ingredienserna tillsammans med **Hernö Old Tom Gin** samt punsch.

– Den här är för mig en av de intressantaste drinkarna på listan.

Drinken **Grimas** utgår ifrån citron och hur det drar lite i sidan av kinderna när vi tänker på hur surt den smakar.

– Vi försökte hitta elegansen i citronsmak och inte bara det syrliga, och gjorde en cordial, det vill säga sockerlag gjort med i detta fall citronjuice istället för vatten. Den rör vi upp med **O.P. Anderson Björk** som gör sig bra i cocktails, och lite **O.P. Anderson Klar** för att lyfta kummin och dilltonerna. Jag tycker att det görs alldeles för lite aquavitsdringar, säger hon bestämt.



Sun Maid är en champagnedrink, lite spritigare, kort, serverad utan is i ett glas från Nobelservisen. Den innehåller fyra komponenter som alla är gjorda av druvor: cognac, Pinneau, PX sherry och champagne.

– I symbios smakar de här ingredienserna som russinen i de där små röda förpackningarna.

Hela barteamet på Cadierbaren har samarbetat kring den nya menyn, och Hanna har haft i uppdrag att leda projektet.

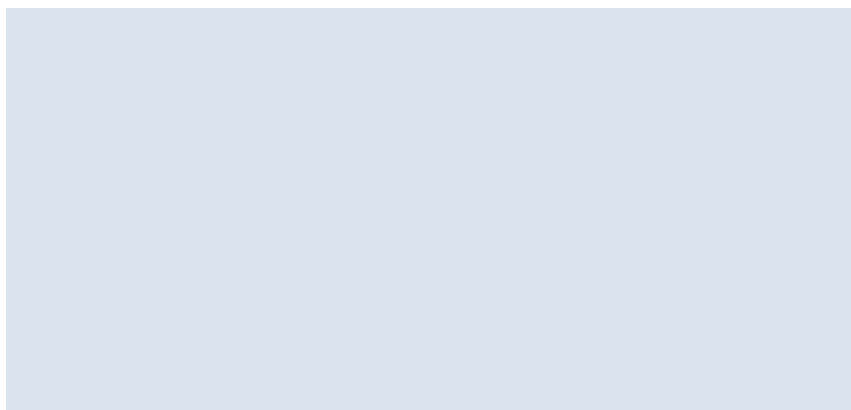
Vilken är din egen favoritdrink?

– Jag är en riktig klassiker, Irish och Manhattan eller Negroni som jag tycker är helt magisk. Jag skäms inte heller för att dricka en enkel GT.

En fråga utifrån ett personligt intresse – vilken vermouth och vilken gin använder du in din Negroni?

Carpano Classico – alltid! – det samma gäller när jag gör min Manhattan – och så tar jag oftast den gin som jag har hemma.

Hannas personliga favoriter:





Klassisk Irish Coffee.

När du vill ha en perfekt drink efter maten eller bara sitter och myser framför brasan. Gör en Irish hemma - precis lika bra som proffsen.

[Läs mer](#)



Manhattan.

Drinken Manhattan har anor redan från 1800-talet och har sedan dess blivit favoritdrink hos många. Här får du receptet på en klassisk Manhattan!

[Läs mer](#)



Negroni.

Negroni är en populär, elegant och bitter drink som sägs härstamma från 1919 - en storfavorit hos många!

Läs mer



Klassisk Gin & Tonic

En klassisk Gin & Tonic går alltid hem och denna görs med Hernö Gin och Thomas Henry tonic.

Läs mer
