

HÖGTID FÖR ALKOHOLFRI

JULBORDSFÖRBEREDELSENA ÄR IGÅNG. PÅ LÅNGBRO VÄRDHUS MÖTS GÄSTERNAS FÖR- VÄNTNINGAR PÅ FLER GRÖNA RÄTTER OCH ETT BRETT UTBUDD AV ALKOHOLFRI ÖL.

Patrik Högberg, Bodil Stigsdotter och Fredrik Eriksson, har arbetat tillsammans i över 20 år.



– LÅNGBRO VÄRDHUS är ett nutida värdshus som är levande året runt, säger Bodil Stigsdotter, värdshusets tidigare restaurangchef som vid årsskiftet kliver över till företagets senaste systerkrog på Nationalmuseum. Just nu flexar hon och krögaren Fredrik Eriksson mellan de båda restaurangerna och Bodil ansvarar bland annat för företagets kommunikation och dryckesutbud.

– Hit ska du kunna komma för en drink på uteserveringen på sommaren, kvällsmat en vardag, fest eller om du ska ha ett möte. Det är en bred verksamhet, fortsätter hon. Värdshusets julbord beskriver hon som klassiskt med många gröna inslag där allt görs från grunden. Förberedelserna för årets julbord pågår för fullt.

– Den här veckan håller de på med

” EN GÄST KAN VÄLJA ATT TA EN SNAPS TILL SILLEN, FÖR TRADITIONENS SKULL, MEN SEDAN FORTSÄTTA MED ALKOHOLFRI ÖL. Bodil Stigsdotter

äpplemos och glace till spjällen, säger hon med en nick mot köket.

Vi sitter i en liten loungeyta, bredvid en gedigen murstensspis mitt i huset, en passage mellan de olika matsalarna och trappan upp till övervåningen. Det är här, och i entrébaren, som julbordet dukas upp varje år. Det är, som för de flesta andra i branschen, en extremt hektisk period. Långbros julbord serveras under en månad och man tar då emot närmare 9000 gäster. Dock aldrig fler än 150 personer per sittning.

Vad tycker du är viktigast?

– Att det är vällagat, smakar gott och ser vackert ut. Idag väljer allt fler att inte äta kött, så det är viktigt att det finns bra alternativ för dem också, säger hon och fortsätter med drycken.

– Man ska ha ett brett dryckesutbud, som tilltalar alla gäster.

När det gäller alkoholfritt ser hon ingen ”typisk” gäst. För yngre människor är det inget märkvärdigt att välja alkoholfritt och nu börjar även äldre gäster få upp ögonen för alkoholfri öl.

FALCON VINTERBRYGD



Louise Eckerbom
Brand Manager, Falcon

– Falcon Vinterbrygd är ett bra sätt att bredda sitt alkoholfria utbud, säger Louise Eckerbom, Brand Manager för Falcon, och berättar att efterfrågan på alkoholfria drycker växer stadigt på Systembolaget, i dagligvaruhandeln och på restaurangmarknaden. Men det finns

fortfarande många krögare som bara erbjuder ett alkoholfritt öl i sitt sortiment.

– Ett bredare sortiment är tilltalande för gästerna, de kan prova flera olika alkoholfria öl under en kväll, säger Louise och tillägger att det även ur en ekonomisk synvinkel är bättre att sälja alkoholfria öl än att gästerna exempelvis dricker kranvatten.

– Intresset för säsongsbetonade produkter är stort, fortsätter hon. Falcons julöl, Mumma och inte minst Apotekarnes julmust har en stark förankring på många julbord.



Falcon Vinterbrygd är en mörk och fyllig lager, med balanserad beska, mjuk sötma och fyllig smak av rostad malt. Perfekt till julbordet och vinterns mustiga grytor.

– En gäst kan välja att ta en snaps till sillen, för traditionens skull, men sedan fortsätta med alkoholfri öl, säger hon och tillägger att trenden går mot mindre sprit och att alkoholfritt ökar.

På Långbro Värdshus har man i sitt ordinarie dryckesutbud tre alkoholfria öl, som också exponeras på bardisken för lunchgästerna. Till julbordet kompletteras sortimentet med den alkoholfria Falcon Vinterbrygd.

– Vi har Falcons julöl, vissa av våra gäster vill alltid ha den. Så det känns na-

turligt att komplettera med Falcons alkoholfria, säger hon och poängterar att det är viktigt att kunna erbjuda ett lika bra dryckesutbud till maten för de gäster som väljer alkoholfritt som till de övriga gästerna.

Den lite söta, mörka julölen tycker hon själv passar bäst till julbordets småvarma rätter. Till sillen och laxen rekommenderar hon hellre en ljus pilsner.

– Men det är också trevligt att kunna rekommendera olika drycker till olika delar av julbordet, avslutar hon. ■



VINTERNS SMAKER

UNDER VINTERSÅSONGEN, MED julbordet som crescendo, återser vi många smakfulla klassiker och även några nykomlingar.

Årets julsortiment från Carlsberg Sverige bjuder på traditionsrika smaker såsom Falcon Julbrygd, Falcon Julmumma, Eriksberg Julöl, och Pripps Julöl, men även spännande nykomlingar.

Apotekarnes klassiska must har i år fått sällskap av två spännande nyheter; Bryggarmust som är en blandning av alkoholfri julöl och julmust och Vintermust som ersätter den tidigare Årsmusten. Vintermust har en mörkare karaktär med toner av kaffe och mörk choklad och innehåller 20 procent mindre socker än

VI ÄR STOLTA ÖVER VÅR LÅNGA TRADITION AV ATT BRYGGA DESSA HÖGTIDSDRYCKER.

Peter Bodor

den klassiska julmusten. En annan alkoholfri nykomling är Falcon Vinterbrygd, ett fylligt öl med balanserad beska, mjuk sötma och toner av rostad malt som passar utmärkt till julens smaker.

– Det känns festligt att presentera jul-



sortimentet. Julöl och julmust är en självklar del av det svenska julfirandet och vi är stolta över vår långa tradition av att brygga dessa högtidsdrycker, säger Peter Bodor tf. Kommunikationschef på Carlsberg Sverige.

Från Nya Carnegiebryggeriet återkommer en uppdaterad smak från förra årets succé, Glimma, detta år med en fyllig och smakrik Brown Ale med tydliga mörka toner av kaffe och choklad. ■

Ring: 020-55 25 25
www.carlsbergsverige.se



Smakat och Skakat



APOTEKARNES BRYGGARMUST

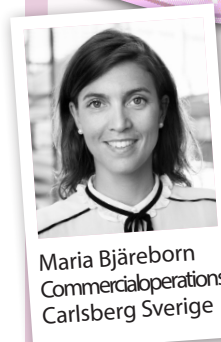
Den nya brygden är en blandning av alkoholfri julöl och den klassiska julmusten, och passar perfekt för dem som vill ha ett mer vuxet alkoholfritt alternativ med mindre sötma, till julmaten.



VINTERMUST

Förutom Bryggarmust lanseras även Apotekarnes Vintermust i år. Toner av kaffe och mörk choklad ger musten en mörkare karaktär. Vintermust har 20% mindre socker än den klassiska julmusten och den ersätter den tidigare Årsmusten.

Overapint



ALKOHOLFRITT

– Restaurangbranschen har en stor potential att göra en tillväxt- och lönsamhetsresa med det alkoholfria sortimentet på samma sätt som dagligvaruhandeln har gjort de senaste åren med upp till 40% tillväxt år för år, säger Maria Bjärebörn, ansvarig

för Commercial Operations på Carlsberg Sverige. Tillväxten är driven av att utbudet har ökat, men kommer också ifrån att konsumenterna efterfrågar alkoholfritt proaktivt, säger Maria. Det är inte som det var förr, att man beställde alkoholfritt för att man var gravid eller skulle köra bil. Idag väljer fler att avstå från alkohol av hälsoskäl och aktiva livsstilsval. Mangörett medveten val utan att vilja avstå från njutning.

Hur kan man då arbeta med det alkoholfria sortimentet på restaurang?

– Det första att lyfta fram är synlighet. Synlighet i menyer, i kylskåp, på hyllor och i kommunikation mot gästen. Flera restauranger erbjuder alkoholfritt idag, men lyfter inte fram det mot gästerna. Syns produkterna inte så finns dom inte. För det andra bör man jobba med sortimentet och erbjuda ett brett sådant. Gästerna har blivit van vid att kunna välja olika ölstilar på alkoholbaserad ölfetersmakpreferens och önska matkombinationer, och de vill kunna välja på samma sätt bland alkoholfri öl. Carlsberg Sverige har idag över 15 alkoholfria artiklar, både cider och öl och erbjuder flera olika ölstilar. Det alkoholfria sortimentet finns på både på fat, flaska och burk. Så det finns något för alla, och nuförtiden är de alkoholfria produkterna av mycket hög smakkvalitet tack vare nya förbättrade bryggtekniker, säger Maria och tillägger att de alkoholfria produkterna skabehandlas med samvårdighetsomde andra produkterna och serveras i rent glas, anpassat för ölstilen, och med perfekt skumkrona.

– Atterbjuda alkoholfria alternativ på cider och öl innebär också en lönsamhetsmöjlighet för krogen. Om vi kan förflytta gästen som vill ha alkoholfritt, från kranvatten till en alkoholfri öl eller cider, finns det intjänning att göra för krogen, avslutar Maria.

Blanda något schysst...

”En New Orleans cocktail, där de är väldigt franska av sig. Vissagörden Ryewhisky men originalet är troligen på cognac.”

Sazrac

5 cl cognac
5 dash Peychaudis bitter
Coata glaset med absint
0,8 cl sockerlag

Rör på is. Servera i kylt rocksglas. Ingen is. Toppa med vriden citroncest.



Anders Agestam, bartender Luzette