**KAFFEBAR-COCKTAILEN ER KOMMET FOR Å BLI**

Kaffe har vært et av de mest motstandsdyktige produktene under Covid-19 pandemien[[1]](#footnote-1) på mat- og drikkemarkedet, etter hvert som lokale kaffebarer og -merker finner stadig mer kreative måter å tilpasse seg den nye normaltilstanden på. Det globale markedet for kaffebarer anslås å ville vokse til 237,6 milliarder USD innen 2025, takket være rollen de har i samfunnet[[2]](#footnote-2).

Etter at det ble lettet på lockdown-tiltakene, har kaffebarene opplevd økt salg. Ikke bare på grunn av kaffekulturen som står meget sterkt, men også på grunn av en frisk og sprudlende tendens til nyskapning i bransjen. Vi har sett kaffebarer som lanserer abonnementstjenester,[[3]](#footnote-3) og mange kafeer har begynt med hjemmelevering av sin brente kaffe.[[4]](#footnote-4)

Gjennom hele lockdown-perioden oppstod det nye forbrukervaner når det gjaldt brygget kaffe, ettersom folk var tvunget til å holde seg hjemme og dermed ikke kunne oppleve kaffebaren i nærområdet. Mange begynte å eksperimentere med ulike måter å brygge kaffe på hjemme. Det oppstod en global trend på nettet med #DalgonaCoffee, som etter hvert utviklet seg til kaffecocktailer og Espresso Martini’s galore for virtuelle afterwork møter.

Nå som restriksjonene er delvis borte, har kaffebarene muligheten til å utvide og forandre seg, og å tilpasse seg håndverkstrenden. Dermed oppstår det krysninger mellom kafeer og cocktailbarer, på engelsk kalt “Barfés”. Vi ser en økning i bedrifter med stadig større variasjon i produktene de tilbyr, blant annet mange kafeer som begynner med cocktail-menyer og barer som tilbyr kaffe laget av kvalitetsbønner.

Nyvinningene vi ser i bransjen, er mer enn bare et svar på COVID-19 - det dreier seg om en større forvandling av den globale kaffeindustrien, idet kaffebarene fortsetter å finne nye og innovative måter å servere kaffe på i lokalsamfunnene sine.

Kundene setter stor pris på den nyskapende og kreative tendensen i kaffeindustrien, og det viser seg at 75 % av kaffedrikkerne er villige til å prøve en kaffecocktail, ifølge en undersøkelse som nettopp er utført av Kahlúa[[5]](#footnote-5).

Mange kaffebarer i Storbritannia har reagert på den nye kundeetterspørselen ved å tilby storartede kaffecocktail-programmer, blant annet Forts i Margate, som eies av Will Pitts, Global Barista ved Kahlúa.

Will Pitts, Global Barista ved Kahlúa og eier av Forts Café, har følgende å si om den voksende trenden innen kaffebar-cocktailer:

“Under lockdown var det mange som likte å brygge god kaffe og å lage cocktailer hjemme. Det ble populært å kjøpe kaffe av høy kvalitet fra min butikk, for deretter å gjenskape sin egen favorittdrink eller -cocktail hjemme.”

“Den klassiske cocktailen, Espresso Martini, er et glimrende utgangspunkt for enhver kaffecocktail, og den er lett å sette sitt personlige preg på. Med begrenset cocktail-utstyr hjemme var folk nødt til å være kreative, men nå som barene åpner igjen, kan folk nyte kaffecocktailer som er laget av profesjonelle med alt nødvendig utstyr,” sier han.

“Etter hvert som folk får stadig bedre kunnskaper om kaffe, blir de gjerne ivrige etter å prøve ut nye ting, blant annet interessante metoder for bearbeiding. Nå som folk ikke lenger jobber hjemmefra i samme grad, er de mer entusiastiske enn noensinne når det gjelder kaffecocktailer, og de drar til sin lokale cocktail- eller kaffebar og ser etter ettermiddags-aperitifen som de liker så godt!”

Helt siden restriksjonene ble mindre strenge i Storbritannia, har Will utvidet kafémenyen sin med en rekke kaffecocktailer, inkludert “Zilber Zip”, som består av espresso, ananas-tepache, Absolut Vodka, Kahlúa, oransjevin og sherbet.

Her er oppskriften på hvordan du kan gjenskape denne kaffecocktailen:

**Zilber Zip**

Dobbel espresso

30 ml Kahlúa®

20 ml Absolut vodka®

30 ml ananas-tepache[[6]](#footnote-6)

25 ml oransjevin[[7]](#footnote-7)

Fremgangsmåte: Ha i en shaker isbiter, ristes og serveres med sherbet på siden av glasset.

“Når det gjelder kaffe, er det mange elementer som forenes for å danne et vellykket produkt, og med kaffecocktailer er det like viktig å ha en likør med samme kvalitetsnivå som kaffen og metoden. Det er derfor jeg alltid anbefaler Kahlúa,” legger han til.

Kahlúa lages med 100 % Arabica-kaffe fra landsdelen Veracruz i Mexico, hvor bønnene plantes som frø på skyggelagte plantasjer. Dette gir kaffe av høy kvalitet. Kaffebønnene blir deretter brent og kaffen brygges ved romtemperatur, før den blandes med rom.

“Å bruke Kahlúa er en fantastisk måte å gi cocktailen mer substans på. Nå som det oppstår stadig flere kaffecocktail hot spots på lokale kafeer og barer, vil vi oppleve økt etterspørsel etter en likør som leverer både smak og kvalitet, og Kahlúa har begge deler,” sier Will.

Følg Will på hans kaffeeventyr på @willpittsyeah på Instagram. For nærmere informasjon om Kahlúa kan du besøke: Kahlua.com.

I oktober kan du lære mer om kaffebransjens fremtid og Kahlúas kaffehistorie på Virtual Global Coffee Festival den 30. oktober. Billetter kan kjøpes på globalcoffeefestival.com

**\*SLUTT\***

For ytterligere informasjon, vennligst ta kontakt med:

[Mia.Dalseng@pernod-ricard.com](mailto:Mia.Dalseng@pernod-ricard.com), Sr. Brand Manager - Pernod Ricard Norway

1. *The coffee category may be stable, but it’s full of innovation and competition*, The Grocer, 2020 [↑](#footnote-ref-1)
2. *Coffee Shops - Global Market Trajectory & Analytics*, Research & Markets, juli 2020 [↑](#footnote-ref-2)
3. *Pret a Manger offers coffee on a monthly subscription*, BBC News, 2020 [↑](#footnote-ref-3)
4. *London’s response to COVID-19*, Eater London, 2020 [↑](#footnote-ref-4)
5. But First Coffee, forbrukerundersøkelser utført på vegne av Kahlúa i USA, Storbritannia og Sør-Korea. [↑](#footnote-ref-5)
6. Tepache er et hjemmelaget ananasbrygg som lages i Mexico av skall fra ananas.   
   Kan erstattes med ananasjuice. [↑](#footnote-ref-6)
7. Forskjellige varianter tilgjengelig på Vinmonopolet. [↑](#footnote-ref-7)