

Alkoholfri drikkevarer og fri-for-produkter er det nye sort

Ny alkoholfri drikkevarekategori - gourmetdrik - ser dagens lys

Af Anette Price

Gennem de senere år har detailbranchen udvidet deres hyldede betragteligt, i takt med at udbuddet af "fri-for-produkter" har været støt stigende, og efterspørgslen efter denne type fødevarer er steget betydeligt blandt de danske forbrugere. Samme tendens gør sig gældende hos restauranterne, som tydeligt har kunnet mærke, at deres gæster efterspørger både mad- og drikkevarer hjemmehørende i kategorien "fri-for". Særligt de

alkoholfri drikkevarer har restauranterne måttet arbejde hårdt for at imødekomme, og andelen af juicer, safter, vin og øl uden alkohol fylder mere og mere på drikkevarekortet. Faktum er dog også, at mange restauratører har måttet sande, at alkoholfri vin og alverdens juicer ikke altid er den optimale løsning og bedste kombination i forbindelse med det gode måltid i deres restauranter.

Det kommer der nu en løsning på. Netop i disse dage ser en helt ny alkoholfri drikkevare dagens lys - Arensbak. Det er ikke en vin, men en alkoholfri drik, og som derfor ikke er bundet af at skulle optræde som en vin, uden egentlig at være det, og så passer den perfekt til ethvert måltid. Arensbak har sin helt

egen smag og lanceres altså i en helt ny drikkevarekategori: gourmetdrik.

To unge branchefolk står bag designet og smagen på den nye alkoholfri gourmetdrik

Da serieiværksætter Christian Arensbak fik idéen til at udvikle et godt supplement til både alkoholfri vine og øl, blev han hurtigt klar over, at for at nå i mål med sin drøm og ambition om at producere en alkoholfri drik, som virkelig smagte godt og kunne blive det nye alkoholfri supplement til almindelig vin og øl, så måtte der eksperter til. Han fortæller:

- Min store drøm og ambition var at udvikle en ny drik, som kunne udfylde den plads på drikkevarekortet hos restauranterne og på hylderne i supermarkeder, hvor jeg kunne se, at der manglede et produkt, nemlig et godt og velmagende alkoholfrit supplement til de øvrige alkoholfri drikkevarer. Jeg har en baggrund i blandt andet reklamebranchen og har gennem årene også været med til at starte mange nye virksomheder op, så mine kompetencer lå bestemt ikke på selve produktionssiden, men langt mere i det at få samlet et godt og kompetent team. Jeg tog derfor kontakt til to unge talenter fra branchen; sommelier Emilie Øst-Jacobsen og hollandske gastrofysiker Bram Kerkhof, som i samarbejde med mig skulle stå for udviklingen af drikken. Og jeg kunne hurtigt konstatere, at det præcis var deres kompetencer, der skulle til. Vi kan nu i dag, mere end et år efter processen begyndte, endelig lancere vores nye alkoholfri gourmetdrik Arensbak.

Ny gourmetdrik er baseret på den over 2.000 år gamle drik kombucha

Virksomheden Arensbak valgte at tænke helt ud af boksen og gå en ganske anden vej, da opskriften og nøglen til den gode, ►



Arensbak kommer i udgaverne Rouge og Blanc. Senere på året lanceres Rosé og Cham, der er inspireret af Champagne.

velsmagende alkoholfri drik skulle findes. I stedet for at forsøge at fremstille endnu en alkoholfri vin baseret på druer, som allerede findes i rig udstrækning i både butikker og på restauranter, gik man i en helt anden retning. Man gik fra druer til te, og i et køkkenlaboratorie i Købbyen i København udviklede de to eksperter den nye drik, som netop er kendetegnet ved at have sin helt egen smag.

En anden vej

Emilie Øst-Jacobsen, er uddannet tjener fra Michelin-restauranten Kong Hans, senere har hun været omkring

og kompleksitet ud. Men det var ikke alene udfordringen med at skabe en ny gourmetdrik, der drev mig. Jeg gjorde det også, fordi det var sjovt, fortæller hun.

Mange kopper te senere

Hvor Emilie Øst-Jacobsen er ekspert i smagssammensætninger, er hollandske Bram Kerkhof den, der kan få det til at smage, som hun vil have det. Han er gastrofysiker og har været ti år i restaurationsbranchen blandt andet med en fortid i Restaurant Nomas fermenteringslab og har netop færdiggjort sin master i mikrobiologi med speciale i food innovation



Arensbak-teamet. Fra venstre gastrofysiker Bram Kerkhof, sommelier Emilie Øst-Jacobsen og ejer Christian Arensbak.

Michelin-restauranten Alchemist og er sommelier med diplom fra Vinakademiet. I dag underviser hun på Hotel- og Restaurantskolen. Emilie Øst-Jacobsen beretter om sin fascination af at blive en del af processen med at udvikle den nye gourmetdrik:

- Det, der fangede min interesse, var, at Arensbak skulle laves på kombucha. For te, som er udgangspunktet for den fermenterede kombucha, kan være utrolig kompleks i smagen. Ligesom vin. Men det var netop det, der var en af grundene til, at jeg tog imod udfordringen fra iværksætter Christian Arensbak om at være med til at skabe en ny alkoholfri gourmetdrik, der skulle være et vinøst alternativ til vin.

- Jeg ved, hvor svært det er at lave god alkoholfri vin. For meget af smagen i vin ligger netop i alkoholen, så når man trækker den ud, trækker man også smag

and health. Bram Kerkhof fortæller sin historie om, hvorfor han blev grebet af at være med til udviklingen af den nye gourmetdrik Arensbak:

- Jeg gik ind i det, fordi min mor drikker alkoholfri vin og synes, at udbuddet er alt for ringe. Men udover det kunne jeg ligesom Emilie se en spændende udfordring i hele projektet, også fordi den nye gourmetdrik ville blive sundere og have et lavere antal kalorier. Den færdige udgave af vores gourmetdrik kendetegnes også ved at have langt mindre sødme i forhold til de gængse alkoholfri vine på markedet, hvilket er et stort plus, når man skal nyde den til et måltid mad, fortæller Bram Kerkhof.

Ny gourmetdrik rammer global tendens

Fokus og ønsket om en sundere livsstil har i mange år været en tendens i hele

verden. Forbrugere efterspørger i stor stil produkter uden tilsætningsstoffer og går rigtig meget op i, at det, de spiser og drikker, skal være sundt for kroppen, være velmagende og samtidig i størst muligt omfang være klimavenligt, dyrevelfærdsvenligt og gerne økologisk. Og her er den nye alkoholfri gourmetdrik fra Arensbak spot on. Christian Arensbak forklarer:

- Da vi startede processen med at udvikle vores nye alkoholfri gourmetdrik, var vores ønske ikke blot, at den skulle smage godt. Det var ligeledes vigtigt, at drikken fik et lavere kalorieindhold, og at den i det hele taget var sundere end både drikkevarer med og uden alkohol. Vores ambition var at give danskerne et virkelig godt supplement til de drikke, som de allerede kendte. Vores drik skulle være med til at udfylde den plads i drikkevareudbuddet, som var ledig - nemlig en god, velmagende, sund og alkoholfri drik, som passer godt til både hverdag og fest.

- Vi ville også gerne være med til at styrke den nye bølge og stigende accept af, at man sagtens kan nyde alkoholfri drikke uden at være kedelig af den grund. Tendensen ses i USA i disse år, hvor flere og flere især blandt de unge, vælger et alkoholfrit alternativ eller supplement, og hvor man i højere og højere grad sporer en accept af, at man som menneske tager et aktivt og selvstændigt valg. Man taler om det såkaldte fænomen; "sober curious" (*), hvor man i nogle situationer og anledninger vælger alkoholen fra helt frivilligt og ikke for at please andre, men fordi, man selv tager det aktive valg. Det er netop denne spændende udvikling og tendens blandt mennesker i hele verden, som vi med Arensbak også gerne vil være med til at imødekomme.

* Kilde: "Sober curious" af forfatteren Ruby Warrington, artikel af Mette Kirstine Goddixen, KFORUM, jan 2022.

TIP: Sådan drikkes Arensbak bedst

Arensbak Rouge nydes afkølet i vinglas ved 8-11 grader. Så tag gerne flasken ud af køleskabet 30 minutter inden servering og lad den "åbne sig" inden den nydes.

Arensbak Blanc nydes afkølet i vinglas ved 6-9 grader. Så tag gerne flasken ud af køleskabet 10 minutter inden servering og lad den "åbne sig" inden den nydes.