

TULLAMORE DEW LANSERAR IRISH DEW -DEN FÖRSTA ISKALLA IRISH COFFEEEN

Lagom till att värmen äntligen är här lanserar Tullamore Dew sommarens drink – Irish Dew, den första iskalla Irish Coffeen. Drinken är en skapelse av Johan Evers, barchef på Köttbaren och Carl Ahlman från kafferosteriet Johan & Nyström. Irish Dew finns i tre varianter; en skiktad drink, en skakad drink och en shot.

Den läskande kaffedrinken är något för alla iskaffeälskare, som nu får ett alternativ med en rejäl twist. Irish Dew är whiskeybaserad och kryddad med sommarsmaker som grapefrukt och vanilj med en ton av läder och tobak. Du dricker den genom den aprikosfärgade grädden som både mjukar upp drinken och gör den vacker att se på.

Eftersom att Irish Coffe består till lika stor del av kaffe som av whiskey var det självklart att låta en barista och en bartender ta fram drinken tillsammans. Johan och Carl arbetade med receptet i flera dagar och beskriver arbetet som en svårlöst ekvation.

- Ingredienserna i en Irish Coffee är inte direkt lättjobbade. Vatten förstör drinkar och en drink som innehåller både kaffe och is innebär helt enkelt en hel del vatten. Men tillslut fick vi fram ett resultat som vi är mer än nöjda med, det här är en riktigt god sommarkräft. Irish Dew är en härlig kontrast till de annars bittra och mer spritiga drinkarna som varit trendiga de senaste åren, säger Johan Evers. Att göra en shot ingick inte i ursprungsplanen men tanken på en kall hot shot kändes bara för bra för att låta bli, fortsätter Johan.

Med de tre varianterna är Irish Dew perfekt både som eftermiddagsdrink på en uteservering, något sött efter maten eller som en "pick me up" en sen kväll.

- Det här är första gången jag jobbar med kaffe och alkohol, det har varit riktigt kul att testa och lära sig något nytt. Slutresultatet Irish Dew innehåller nästan lika mycket koffein som en espresso- Vi testade 15 kaffesorter innan vi prickade rätt. Till slut föll valet på Sumatro Gayo FTO, ett kaffe med en somrig karaktär som går från gräsig till kryddig och mjukt rund med toner av läder och tobak, säger Carl Ahlman, barista, Johan & Nyström.

Irish Coffees historia sträcker sig tillbaka till 1942 då Joe Sheridan började servera kaffe och whiskey på Shannon Airport, Irland. Skaparen av originalreceptet till Irish Coffe är Jack Koeppler som arbetade på ett café i San Francisco när han fick höra talas om Joe's drink. Jack experimenterade med receptet och adderade grädde och Tullamore Dew som var den whiskey han tyckte passade bäst till, tack vare dess mjuka och rika karaktär.

- Johan och Carl har verkligen gjort en fantastisk drink. Eftersom Tullamore Dew är originalwhiskeyn i Irish Coffee känns det självklart att drinken ska bära vår grundare Daniel E Williams initialer, namnet representerar också den svenska översättningen av dew- dag, säger Oscar J-T Holm, Tullamore Dew.

Du kan antingen blanda drinken själv enligt recept nedan, eller beställa den i baren på bland annat F12 och Köttbaren under sommaren.

Irish Dew skiktad

I glas:

2 cl kallt Sumatra Gayo-kaffe (kan ersättas med ett liknande kaffe,

gärna från Indonesien eller ett annat fylligt, kryddigt kaffe)

3 cl Tullamore Dew

1 cl Heering Coffee (kan ersättas med annan kaffelikör)

isbitar

I shakern:

1 cl vaniljsockervatten (60% socker/ 40% vatten/ 1 vaniljstång)

4 cl vispgrädde 1 cl Aperol

Skaka gräddmixen kraftigt till den får en krämig konsistens.

Häll över ingredienserna i glas. Garnera med grapefruktskal.

Irish Dew skakad

3 cl Tullamore Dew 2 cl kallt Sumatra Gayo-kaffe (kan ersättas med ett liknande kaffe,

gärna från Indonesien eller ett annat fylligt, kryddigt kaffe) 1 cl vaniljsockervatten (60% socker/ 40% vatten/ 1 vaniljstång) 1 cl Heering Coffee

(kan ersättas med annan kaffelikör) 4 cl vispgrädde 1 cl Aperol

Alla ingredienser blandas i en shaker och skakas. Häll över isbitar och sätt i ett sugrör.

Irish Dew shot

3 cl Tullamore Dew

1 cl Heering Coffee (kan ersättas med annan kaffelikör)

I shakern:

2 cl vispgrädde

0.5 cl vaniljsockervatten (60% socker/ 40% vatten/ 1 vaniljstång)

0.5 cl Aperol

Skaka gräddmixen kraftigt till den får en krämig konsistens.

Häll över ingredienserna i glas.

Kyl gärna whiskeyn och kaffelikören före eller skaka tillsammans med is.

Johan Evers, Köttbaren

Johan började som diskplockare på chiaro/sinners och hamnade sedan bakom baren. Han blev kvar i nattklubbsvärlden i fem år och du har sett honom bakom barer som Inferno, F12, Le Rouge och Kungsholmen. Tillslut tröttnade Johan på sprit och flyttade till Barcelona för att studera, ett halvår gick utan att han drack en enda drink. Men en dag berättade hissvakten att världens bästa bartender stod bakom baren just den kvällen och Johan ville förstås smaka. Han blev serverad en fruktansvärd drink vilket gav honom blodad tand – det här kunde han göra bättre! Idag är Johan barchef på Köttbaren. Johan tycker att drinkar är konst och har inte mycket till övers för drinktävlingar, för vem kan

tävla i konst?

Carl Ahlman, Johan & Nyström

Carl kom in på kaffespåret 2005 när han hjälpte sin kompis på ett café på Gotland. Carl började då experimentera med espressomaskinen och blev nyfiken på de olika smaker han kunde få fram. Carl har nu arbetat på Johan & Nyström i 2,5 år och är en av Johan & Nyströms bästa baristor samt utbildningsansvarig. Han håller i kaffe- och baristakurser på Swedenborgsgatan i Stockholm. Carl har också domarcertificat i Barista Cup och har även själv varit med och tävlat. Johan & Nyströms kaffefilosofi bygger på kaffebönornas ursprung och att odlarnas kunskap är grunden för ett bra kaffe. Ambitionen är att förändra Sveriges kaffeutbud och göra det exklusivare, godare, roligare, rättvisare och mer ekologiskt. Johan & Nyström rostar sitt kaffe för hand på två rostmaskiner från 1956

Om Irish Coffe

Irish Coffee är en traditionell varm dryck baserad på irländsk whiskey och kaffe. Drycken skapades 1942 då de första flygningarna över Atlanten skedde. En viktig knypunkt för flygtrafiken blev Shannon Airport utanför Limerick, Irland där den transatlantiska sjöflygplanstrafiken mellanlandade och fyllde på tankarna. Samtidigt passade de frusna passagerarna på att ta en bensträckare och något varmt att dricka. På Irland brukade man dricka whiskey med varmt té, men Joe Sheridan, som var barchef på flygplatsens restaurang Foynes, hade hört att amerikanare var svaga för kaffe och bytte därför ut téet mot kaffe. Passagerarna, som ofta var Hollywoodstjärnor, kungligheter eller politiker, tog med sig drinken över till Amerika och sina hemländer och på så sätt spreds Irish Coffeen över världen. Originalreceptet som används idag skapades av Jack Koeppler, ägaren till Buena Vista café i San Francisco. Jack började experimentera med drinken och adderade grädde och tillslut hittade han den perfekta balansen och fick grädden att flyta. Jack valde att använda Tullamore Dew i originalreceptet tack vare dess mjuka och rika karaktär.

Om Tullamore Dew

Tullamore Dew är Sveriges mest sålda irländska whiskey och den näst största i sin kategori i världen. Tullamore Dew grundades 1893 av Daniel E Williams och är original whiskeyn i Irish Coffee. Tullamore Dew ägs av William Grant & Sons, en oberoende familjeägd destillatör grundat av William Grant 1887. Idag drivs företaget av den femte generationen Grant och destillerar några av världens ledande spritsorter t.ex. Glenfiddich®, The Balvenie® Scotch Grant's® Hendrick's® Gin, Sailor Jerry®, Milagro® Tequila och Tullamore Dew.

För bilder och mer information, vänligen kontakta

Susanne Johansson, presskontakt

Email: susanne.johansson@edelman.com

Telefon: + 46 733 842 507

Susanne Johansson, presskontakt

Edelman Stockholm

Tel: 46 (0) 733 842 507

E- mail: susanne.johansson@edelman.com