

REPORTAGE
ALKOHOLFRITT

RUSFRI DRYCK I GLASEN

Rostade teer, fermenterade infusioner eller juice från aroniabär i stället för ett fylligt rödvin – för restaurangerna som satsar på alkoholfria alternativ krävs både experimentlusta och hårt arbete. ➡

Det är måndag morgon på restaurang Carbon på Barnhusgatan. Michael John är dryckesansvarig och dukar fram deras helt egenproducerade, alkoholfria dryckespaket. Vi smakar på ett fermenterat oolong-te toppat med kolsyrat vatten som känns som ett fullgott alternativ till vanligt bubbel. Efter det får vi prova en djupröd dryck bestående av körsbär, kvitten och svart te som ger samma kraftiga munkänsla som ett rött vin av sorten pinot noir.

– Vi jobbar mycket med te, det är ett enkelt sätt att imitera de tanninstrukturer som finns i vin. Jag tror att jag har över 30 teer inne just nu, säger Michael John och fortsätter:

– Jag är säker på att det finns experter som tycker att jag brygger teerna på fel sätt, om man brygger för varmt kan det bli bittert till exempel. Men ibland är det precis det jag vill komma åt. Den typen av strävhet är jättetrevlig när man äter något med mycket fett.

Till en början serverades just teer, rakt upp och ner, till maten på Carbon som alkoholfria alternativ. Numera förlägger Michael John ett arbetspass i veckan i systerkrogen Butecos dryckeslabb, för att ta fram intressanta cocktails och andra drycker för gäster som av olika anledningar avstår från alkohol. Arbetet har inte alltid varit så ambitiöst, medger Carbons ägare Jean Henkel, men visionen har funnits sedan starten.

– Vi diskuterade det mycket från början när vi öppna-

de 2019, vi hade försökt att hitta intressanta alkoholfria drycker på marknaden. Men utbudet var, om jag ska vara ärlig, rätt tråkigt. Det var mycket samma saker.

Jean Henkel berättar att han fick sätta lite tryck på Michael John för att han skulle ta det alkoholfria på allvar.

– Jag ville ha en alkoholfri cocktailmeny och jag ville ha individuella, alkoholfria parningar till varje rätt. Han har talang så jag tänkte ”låt oss göra eget”.

SVENSKARNA DRICKER ALLT mindre alkohol, enligt centralförbundet för alkohol- och narkotikaupplysning, CAN. Framför allt är det yngre som oftare väljer nyktert – dessutom har män minskat sin konsumtion. Vilma Hinnerson, dryckesansvarig på Vrå, tycker att efterfrågan på alkoholfritt går i vågor men under hennes sju år i branschen kan hon ändå se en stadig ökning.

– Jag har sett det sedan jag började, det har kommit smygande allt mer men med väldigt mycket mer försiktighet i början. Nu känns det som att det blommar på ett helt annat sätt. Folk är nyfikna och vågar smaka, de har en annan förståelse och är mycket mer villiga att lägga pengar på alkoholfritt, säger hon.

Tillsammans med kollegan Alicia Skagerström skapar och sätter hon ihop det alkoholfria dryckespaketet. De gör ofta dryckerna med hjälp av rester från köket vilket går hand i hand med restaurangens ambitiösa hållbarhetsarbete.



Namn: Michael John.

Gör: Dryckesansvarig på Carbon och Buteco.

Ålder: 33 år.

När det gäller alkoholfritt vill jag se mer: Mångfald och utbildning. Om vi vill ha hög kvalitet på alkoholfritt så måste vi uppmuntra branschen att utforska det på samma sätt som vi hittills utforskat vin och cocktails.



– Vi använder mycket skalrester och sådana saker från köket, vi har en rabarberdessert nu där vi tar vara på lagen som rabarbern kokat in. Annars jobbar vi mycket med örter och blommor som vi odlar själva och torkar under säsong.

I veckorna bollar de smaker och idéer med varandra och med köket. Under vinterhalvåret går de mot kryddiga, djupa smaker och på sommarhalvåret blir smakerna mer blommiga och lättsamma. På torsdagarna finns avsatt tid för produktion. Då brygger de – precis som Carbon – teer, smaksätter vinäger och kokar olika typer av sockerlag. Vilma Hinnerson berättar att de ofta tar fram en större mängd ”basbrygd”, till exempel ett kallbryggt te blandat med andra ingredienser, som de sedan smaksätter på olika sätt.

Vilma Hinnerson håller upp hennes tillfälliga favoritdryck, ett kallbryggt grönt te med en skvätt koncentrerad druvjuice och en sockerlag på kamomill. Det ligger nära tillhands att tro att kamomill skulle vara en blek smak, men kokad till en sockerlag smakar den snarare kryddigt – nästan som kanel. En annan, snäppet mer kraftfull, dryck hålls upp i glaset intill. Den är gjord på rostat grönt te, svarta vinbär och oregano som ger en behaglig och örtig doft.

På Vrå finns några färdiga alkoholfria produkter att beställa, bland annat ett alkoholfritt bubbel från nystartade Hvonn, men dryckespaketet skapar de helt själva. Att de skapar merparten av sina alkoholfria drycker beror till viss del på att utbudet är dåligt och till störst del på att de vill producera så mycket de kan själva.

– Det skapar många fina samtal för att det är något nytt. När vi köper in viner så köper vi ändå en färdig produkt. Här gör ju vi något eget på ett annat sätt, man kan vara väldigt medveten genom hela processen och förmedla det till gästen.

För Vilma Hinnerson och Michael John är kreativite-

ten en stor drivkraft när de skapar alkoholfria drycker. Medan vin i många fall kan handla mer om kunskap, är de alkoholfria dryckerna obeträdd mark, fri att utforska.

– Det är roligare att jobba med för det är befriande. Om köket lagar något med smak av apelsin så borde jag nog försöka skapa en dryck med inslag av apelsin, det är väl ungefär så begränsande det blir. Bortsett från det kan man gå i vilken riktning som helst, säger Michael John och fortsätter:

– Vin är fantastiskt, så missförstå mig rätt nu. Men det handlar mer om att hitta rätt flaska och servera den till rätt person och maträtt än att vara kreativ.

Vilma Hinnerson uppskattar att labba och försvinna lite i den kreativa processen.

– Jag bara gör och så kommer jag på efter ”fan, jag skulle skrivit upp ett recept”. Just när man hittar de här wow-grejerna. Alicia är underbar på att fånga upp det.

PROJECT LIGGER PÅ Södra Vägen och är en av få restauranger i Göteborg som belönats med en Michelinstjärna. Till skillnad från Carbon och Vrå skapar de inga egna drycker utan köper in från bland annat Källsjö bryggeri och Bramleys på Källand. Det alkoholfria paketet består bland annat av äppelmust, fermenterat och lagrat te smaksatt med sockertång och juice från aroniabär som likt ett te kan imitera tanninstrukturer i ett vin.

– Jag skulle inte säga att det varit svårt att hitta bra alternativ, det blir bara lättare. Man går mot bättre drycker och försöker jobba mycket med strukturer och munkänsla, säger Emma Dahlström som är dryckesansvarig.

Några av gårdarna de jobbar med har hört av sig direkt till restaurangen för att sälja in sina produkter, andra hittar de via sin grossist och några av dryckerna har de hittat när de själva varit på olika restauranger. Att de inte gör egna drycker beror dels på platsbrist, dels för



Namn: Vilma Hinnerson.

Ålder: 26 år.

Gör: Dryckesansvarig restaurangchef på Vrå.

När det gäller alkoholfritt vill jag se mer: Bra produkter, det är extremt begränsat. En halvkass produkt kan verka avskräckande på en gäst som ändå vill testa något alkoholfritt.

”Folk är nyfikna och vågar smaka.”



Namn: Emma Dahlström.

Ålder: 23 år.

Gör: Dryckesansvarig på Project.

När det gäller alkoholfritt vill jag se mer: Kunskap kring alkoholfri dryck och vad den kan göra med mat. Det är fortfarande mycket läsk i omlopp och det är inte jättebra till mat.

att producenterna enligt Emma Dahlström är så pass bra.

– De brinner för sin dryck som en kock brinner för att laga mat. Och då blir de ju som vinmakarna, jag skulle aldrig ställa mig och göra eget vin. Vi trivs med de som gör våra drycker och därför tycker vi att det är kul att servera också, man serverar gärna från de man tycker om.

När hon letar efter alkoholfria drycker är det främst munkänsla, struktur och något hon kallar ”ryggrad”, alltså huruvida en dryck känns kraftig eller inte, som hon är ute efter.

– Försvinner det här med mat, eller kan jag servera en kraftig maträtt till? Ryggraden kan komma från socker, tanniner eller alkohol. Det är mycket ryggrad i vin så det försöker jag hitta. Och jag vill inte att det ska kännas sött, det är ingen fara om det är sött men det ska inte kännas så.

Så du vill hitta något som matchar beståndsdelarna i ett vin, snarare än smaken i sig?

– Exakt. Man försöker tänka ”vad är det som gör att det här vinet passar till maten” och sedan försöker vi hitta det i en alkoholfri dryck. Fukt kan vara samma sak som vissa feta stilar av vin, man får försöka hitta de här ganska små beståndsdelarna och matcha med alkoholfri dryck.

DRIVKRAFTEN HOS ALLA restauranger som vi träffar är att ge alla gäster en likvärdig upplevelse. Substituten, alltså de alkoholfria vinerna och ölerna, finns att beställa som tillval men lyser med sin frånvaro i samtliga dryckespaket.

– Utbudet på alkoholfri öl är bra och alkoholfria bubbelviner tycker jag också är bra. Sedan tycker jag att de alkoholfria vanliga vinerna behöver jobbas lite på. Jag tror att många är positiva till att vi inte serverar alkoholfria viner och öler till maten, för det är ofta det man får frågor om, säger Emma Dahlström.

Michael John undviker att göra alkoholfria versioner av drinkar och drycker som folk redan känner till.

– Det begränsar gästen och det begränsar mig. Det är det största problemet i dag, det alkoholfria får inte vara något på egen hand utan måste efterlikna något som vi är vana att dricka, säger han och fortsätter:

– Det är någonting vi måste komma ifrån, att försöka mäta alkoholfria drycker mot något det inte är. I stället för att bara se det som sin egen grej.

DET ÄR VANLIGT att gäster vill testa både drycker från det alkoholfria paketet och det med alkohol, Carbon och Vrå erbjuder ett uttalat hybridpaket medan Project erbjuder det på kundens efterfrågan. Enligt Marc Brennan, restaurangchef på Carbon, blir människor mer och mer medvetna om sina dryckesvanor över lag.

– Det handlar inte bara om att avstå helt. Det finns inget värre än att äta en åttarätters-meny och inte ens komma ihåg första rätten för att du drack ett par glas för mycket.

Var tror ni att den medvetenheten kommer ifrån?

– För mig handlar det om hälsa, säger Michael John och berättar att han själv väljer att dricka mindre nu än för fem år sedan.

– Jag gillar att träna, Marc springer mycket, Jean har fyra barn – om du vill ha en bra vecka så måste du dricka



◀ Teer och infusioner fungerar lika bra att kombinera med mat som ett fylligt vin.



◀ Flera restauranger har nu helt alkoholfria dryckespaket.

▼ Citrusskal, örter och andra rester från köket kan få nytt liv som drycker.



mindre och ta bättre beslut. Jag dricker ett glas vin ganska ofta, men jag dricker sällan två.

Marc Brennan pekar på att den mentala hälsan har blivit viktigare för människor att ta hand om.

– Man frågar sig om alkohol är bästa sättet att göra det. Jag har jobbat i den här branschen i nästan 20 år och då, i början, var det ingen som brydde sig om sådant.

Han menar att människor har tillgång till mer information i dag och att även stora märken som Carlsberg och Heineken fokuserar mycket på sina alkoholfria produkter.

– Kollar man på en fotbollsmatch så är det reklam för alkoholfri öl. Jag tror inte att folk direkt kommer gå till puben och säga ”jag tar tio pints med alkoholfri lager” men allt går ändå i den riktningen.

Restaurangbranschen är ökänd för att ha en lös attityd till alkohol- och drogkonsumtion. Enligt en undersökning från Prevent 2020 är det just inom restaurang där flest andel anställda ligger i farozonen för riskbruk av alkohol. Vrå, Carbon och Project är överens om att det ser olika ut på olika ställen och att ”det gamla gardet” och deras ideal kan hänga sig kvar beroende på vart man hamnar. Men de tycker sig se en liten förändring även där.

– Tidigare fanns det definitivt en attityd att du skulle vara tuff, inte visa känslor och begrava dina problem i alkohol eller droger. Det börjar förändras, inte tack vare branschen i sig utan tack vara de yngre som kommer in och jobbar i dag och speglar den här samhällsförändringen, säger Marc Brennan och fortsätter:

– Det är bra för branschen, det är något som tidigare har varit väldigt destruktivt.



Svenskarna dricker mindre

Svenskarnas alkoholkonsumtion har minskat stadigt under de senaste tio åren bortsett från ner- och uppgångar under pandemin, enligt centralförbundet för alkohol- och narkotikaupplysning (CAN).

Den kraftigaste nedgången skedde under förra året, då konsumtionen minskade med 2,7 jämfört med året innan. Bortsett från pandemiåret 2020 är det den största minskningen ett enskilt år sedan 2014. Det beror dels på den långsiktiga trenden mot minskad konsumtion, dels på minskad köpkraft.

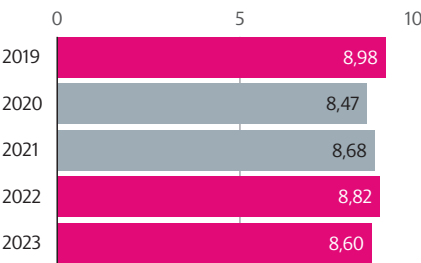
Sett över en längre tidsperiod märks den dalande konsumtionen av i nästan alla åldersgrupper men det är de yngre, 17 till 29 år, som står för den största minskningen. Det är dessutom framför allt män som minskat sin konsumtion medan kvinnor ligger relativt stabilt.

Varför alkoholkonsumtionen minskar är enligt CAN en obesvarad fråga.

Källa: CAN

Alkoholkonsumtion i Sverige 2019–2023

Grafen visar den totala alkoholkonsumtionen per invånare i Sverige (15 år eller äldre) under åren 2019–2023. Siffror i antal liter ren alkohol.



Pandemiåren 2020 och 2021 är markerade med grått. Siffran för 2023 är preliminär.

Grafik: GP • Källa: CAN



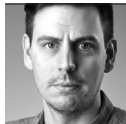
Vrå har oftast en basbrygd som de sedan smaksätter på olika sätt.

Ägaren och kocken Jean Henkel fortsätter:
– Det handlar lite om ledarskap också. Vem kollar de anställda på? Om man har en otrevlig kock som använder droger eller dricker så reflekteras det ju i de som ser upp till honom. Och det är inte jag, jag är pappa till fyra barn och dricker väldigt lite om jag ska vara ärlig.

EMMA DAHLSTRÖM PÅ PROJECT tycker att det blivit mer accepterat för restaurangpersonal att dricka en öl, snarare än tio.
– Det känns som att även restaurangbranschen går mot lite sundare ideal. Men jag tror att det finns en anledning till att den är känd för vad den är känd för. Restaurangbranschens gamla garde till trots verkar de dåliga skämten om att den som inte dricker är tråkig eller töntig vara utdöende. I tomrummet fyller man på med nyfikenhet och kreativitet.
– Jag ska vara ärlig, jag brukade vara exakt så: machokillen som alltid hade en drink i handen men vi har mer information i dag. Det har skett en enorm förändring, säger Michael John och fortsätter:
– När du går ut och äter vill du ha en rolig och avslappnad kväll med goda smaker och rätter. Alkohol har blivit en mindre viktig del av den upplevelsen.



HILMA LUNDWALL är frilansjournalist med bas i Göteborg. Efter intervjuerna i det här reportaget känner hon sig mer än redo att börja experimentera med teer och bär.



ANDERS YLANDER är fotograf på GP. Han imponeras av passionen som ligger bakom varje enskild dryck och att det finns så stort utrymme att experimentera.



Det är inte bara gästerna som söker sig bort från alkoholen. Även i branschen tycks attityden till alkohol förändras.

Här dricker du Göteborgs bästa drycker – utan alkohol



**Carbon
Barnhusgatan 2**
På Carbon är alkoholfria drycker något man tar på största allvar och dryckespaketet producerar de helt själva. Restaurangernas dryckesansvarige Michael John ställer sig varje vecka i labbet med sina kollegor för att skapa intressanta och smakrika drycker. Du kan bland annat serveras fermenterat oolong-te toppat med kolsyrat vatten eller en cocktail på rabarber, granatäpple och limeblad.
– Alkoholfritt är roligare att jobba med för det är befriande. Om köket lagar något med smak av apelsin så borde jag nog försöka skapa en dryck med inslag av apelsin, det är väl ungefär så begränsande det blir. Bortsett från det kan man gå i vilken riktning som helst, säger Michael John.

**VRÅ
Drottningtorget 10**
Även på japansk-nordiska restaurangen Vrå är ambitionerna med det alkoholfria dryckespaketet höga och de producerar det också själva. Den dryckesansvariga restaurangchefen Vilma Hinnerson sätter tillsammans med kollegan Alicia Skagerström ihop paket som ofta baseras på teer och smaksätts med restprodukter från köket – citrusskal eller lag från kokad rabarber till exempel.
– Det skapar många fina samtal för att det är något nytt. När vi köper in viner så köper vi ändå en färdig produkt men här gör ju vi något eget på ett annat sätt. Man kan vara väldigt medveten genom hela processen och förmedla det till gästen, säger Vilma Hinnerson.

**Tizne
Fjärde Långgatan 3**
På mexikanska finkrogen Tizne får vinet stå tillbaka och i stället serveras cocktails – och mocktails – till maten. Dessutom serverar de mexikanska aguas frescas: fräscha, alkoholfria drycker som (oftast) består av olika frukter, socker och vatten. Ett alkoholfritt dryckespaket består av 5 eller 7 mocktails, inspirerade av mexikanska smaker. Wendy Maciel och Hector Mijares som driver restaurangen väljer att själva avstå från alkohol och är väl införstådda med vikten av bra, alkoholfria drycker när man äter ute.
“Vår personliga erfarenhet har inspirerat oss att prioritera våra alkoholfria drycker och se till att våra alla gäster kan få en minnesvärd och njutningsfull upplevelse, oavsett dryckespreferens”, skriver Hector Mijares.

**Project
Södra vägen 45**
Michelin-krogen Project gör inga egna drycker, utan köper in produkter från närliggande gårdar. Bland annat från Källsjö bryggeri och Bramleys på Källand. Det alkoholfria paketet består bland annat av äppelmust, fermenterat och lagrat te smaksatt med sockertång och juice från aroniabär som likt ett te kan imitera tanninstrukturer i ett vin.
– Jag skulle inte säga att det varit svårt att hitta bra alternativ, det blir bara lättare. Man går mot bättre drycker och försöker jobba mycket med strukturer och munkänsla, säger Emma Dahlström som är dryckesansvarig.

**Saga
Aschebergsgatan 26**
På sydostasiatiska Saga finns ännu inget alkoholfritt dryckespaket på menyn, även om restaurangen har planer på att snart kunna erbjuda ett med fokus på smaker från Singapore. Paket eller inget paket – de alkoholfria dryckerna är väl värda att lyfta.
“Våra rekommendationer landar ofta i olika sorters teer från Japan och Kina, då vi anser att det passar bäst till vår mat. Sedan har vi alkoholfria drinkar med bland annat calamansi (en skarpt syrlig citrusfrukt, reds anm) och ingefära i fokus”, skriver restaurangchefen Lovisa Lindén.

**Human
Risåsgatan 8**
På Human serveras ett komplett alkoholfritt dryckespaket och restaurangen jobbar nära flera lokala gårdar och dryckesmärken. Bland dessa finns nystartade Hvonn, Källsjö bryggeri och Alvar & Ivar på Kalvhagen på Tjörn.
“Arbetet är alltid flytande för att hitta något som passar varje ny rätt, fokus är alltid att hjälpa åt och lyfta den smakupplevelse vi önskar förmedla till gästen. Det finns många som väljer att inte dricka alkohol eller helt enkelt inte kan, det en självklarhet att kunna erbjuda en snarlik upplevelse med eller utan alkohol”, skriver restaurangchefen Gustav Cansund.

**Signum
Längenäsvägen 150**
På fine dining-restaurangen Signum intill Landvettersjön producerar de sitt alkoholfria utbud själva. Basen i de flesta dryckerna är äpple, plockade på den egna gården och på grannarnas tomter. Musten smaksätts med andra frukter, grönsaker, teer och bär beroende på vilken mat som serveras. På Signum ska alla gäster kunna få en snarlik kväll, oavsett hur man väljer att göra med rusdryckerna. “Vi ligger där vi gör och har många som kör bil och andra som inte kan dricka alkohol av olika anledningar. Det är viktigt att alla gäster ska kunna få en matupplevelse med passande dryck”, skriver restaurangchefen Fredrik Holm.

**28+
Götabergsgatan 28**
På 28+ erbjuder man ett alkoholfritt dryckespaket, med produkter från både svenska och internationella producenter. Gäster har också möjlighet att välja enstaka glas eller flaskor från dryckeslistan. De jobbar primärt med drycker som inte är vinbaserade. Detta, enligt restaurangen, för att det varit utmanande att hitta högkvalitativa produkter inom den kategorin. Man arbetar hellre med exempelvis teer, frukter och bär. “Vi väljer noggrant ut våra produkter. Trots att inte efterfrågan nödvändigtvis ökat markant, ser vi en ökning i försäljningen av alkoholfritt i takt med att vi utvecklar vårt sortiment. Under mina två och ett halvt år på restaurangen har jag lagt allt mer fokus på det alkoholfria utbudet”, skriver restaurangchefen Marcus Wastenson.



Det finns inga genvägar till perfektion.

Casalforte Collezione Campistorti är ett fruktigt och smakrikt vin med inslag av fat, mörka körsbär, skogshallon, kanel och vanilj. Serveras till smakrika vegetariska rätter eller till lammkotletter och smakrika korvar från grillen. *Buon appetito!*



Det är inte bara gästerna som söker sig bort från alkoholen. Även i branschen tycks attityden till alkohol förändras.



CASALFORTE COLLEZIONE CAMPISTORTI
Art nr 6346 | 13,5% vol | 3 000 ml | 259:- | nigab.se

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.