



Alkoholfrie produkter



Fagmål: Alkoholfri drikke

Fag



ALKOHOLFRI

DRIKKE

Målpunkt



Alkoholrie drikkevarer er en lovpålagt del av skjenkestedenes drikke sortiment.

- Studenten skal ha generell kunnskap om de forskjellige typene alkoholrie drikkevarene som finnes.
- Studenten skal ha enkel kunnskap om hvordan alkoholrie øl og vin fremstiles.



Alkoholfritt i Norge

- Alkoholoven definerer hva som anses som alkoholfri, alkoholsvak og alkoholholdig drikk i Norge:
 - Alkoholfri drikke inneholder mindre enn 0,7% alkohol.
 - Alkoholsvak drikke inneholder mellom 0,7% og 2,5% alkohol.
 - Alkoholholdig drikke inneholder mer enn 2,5% alkohol.
- Det er 18 års aldersgrense for all drikke med mer enn 0,7% alkohol. Det inkluderer altså alkoholsvak drikke.
- Alle skjenkesteder i Norge plikter å føre et rimelig utvalg av alkoholfrie og/eller alkoholsvake drikker som må regnes som naturlig erstatning for alkoholholdige drikker. Alkoholfrie og alkoholsvake drikker skal oppføres på skjenkekart og andre prislister.



No-lo-trenden

- No-lo er kort for *no or low alcohol*.
- Det er en økende etterspørsel etter sunnere alternativer. Økt oppmerksomhet rundt helsefordeler ved redusert alkoholbruk driver trenden.
- Samfunnet har blitt mer aksepterende ovenfor alkoholfrie valg og det er mindre sosialt press på å konsumere alkohol i sosiale situasjoner.
- Markedet er i sterk vekst, med blant annet vokste kategorien alkoholfritt med 20% på vinmonopolet i 2023, og endte på 1,1 millioner liter. Det er også sterk vekst i antallet produkter.
- I servering er det også forsterket fokus på alkoholfrie drikker.





Juice

- Det er et rikt utvalg forskjellige typer juice på markedet.
- Norske produsenter leder an med eplemost av høy kvalitet.
- Enkelte produsenter spesialiserer seg i juiceproduksjon og lager en rekke ulike typer, også av samme type frukt.
- Norske juicetyper har oftest eple som base.
 - De varierer stort i sødmegrad og i smaksuttrykk.
 - En del produkter tilsettes også andre frukter og bær som smakstilsetning.
- Flere juicetyper er utviklet spesielt for å passe til bestemte typer mat.





Kombotcha

- Kombotcha er en betegnelse på kalde, sprudlende drikker laget med te som base.
- Teen gjæres ved tilsetning av «en symbiotisk koloni av bakterier og gjær» - på engelsk forkortet 'scooby' samt litt sukker.
- Det ferdige produktet inneholder en liten mengde alkohol – de typene som omsettes kommersielt i Norge inneholder mindre enn 0,7% alkohol.
- Finnes i et rikt utvalg av forskjellige smaker.
- Tilhengerne mener kombotcha har mange helsefremmende kvaliteter – men dette har liten eller ingen støtte i vitenskapen.





Alkoholritt øl

- Alkoholritt øl har hatt en eksplosiv vekst i omsetning de siste årene.
- Inntil ganske nylig var det bare de store bryggeriene som produserte alkoholritt øl. Dette hadde sammenheng med at det var teknisk komplisert å produsere alkoholritt øl.
- Forskjellige former for dealkoholisering gir det beste resultatet.
- Den andre hovedmetoden for å lage alkoholritt øl er å stoppe gjæringen tidlig – men dette fører til søtere øl.
- Rikere og mer smaksrike ølstiler er enklere å balansere smaksmessig enn lette ølstiler som pilsner.





Alkoholritt brennevin og mocktails

- Mange av de typiske brennevinstypene finnes i alkoholfrie varianter.
- Her bruker man de samme ingrediensene som man bruker for fremstille brennevinstypene de er basert på.
- Mange er også smakssatt med chili for å få en litt brennende munnfølelse.
- Slike alkoholfrie brennevin kan gjerne inngå i en mocktail (en mikset drink uten alkohol).
- Mocktails har ofte navn som klinger som de alkoholholdige originalene, men som hincer til deres alkoholfrihet: joito, virgin Mary, mockiri, ginish&tonic.
- Slike mocktails finnes også i ferdiglagede varianter, ofte omtalt som «RTD» (Ready-To-Drink).





Alkoholfri vin

Vin med alkohol som gjennomgår en fysisk prosess for å fjerne alkohol. De vanligste metodene er:

- Vakuumdestillasjon – bruker lavest mulig temperatur under vakuum for å fjerne alkohol.
- Spinning Cone Column – spinnende kjeglesøyle som bruker vakuum og sentrifugalkraft til å skille alkohol fra det resterende.
- Omvendt osmose – filtrering gjennom en fin membran som skiller alkohol fra de øvrige bestanddelene. Det skapes to forskjellige strømmer gjennom membranen og alkoholen fjernes.
- Dessuten brukes også metoder som:
 - Elektrodialyse
 - Ultrafiltrasjon
 - Nanofiltrasjon
 - Kryodestillasjon





Arbeid med alkoholfrie alternativ i restaurant

- ◆ Gjestene har en større forventning enn noen sinne til utvalget av alkoholfrie alternativ.
- ◆ Gode restauranter har ofte egne program for alkoholfrie drikkeparinger.
- ◆ De beste alkoholfrie programmene utvikles som et samarbeid mellom kjøkkenet og vinkelneren.
- ◆ Følg med på hvilke produkter som finnes på markedet – disse produktene er i rask utvikling.
- ◆ Husk at du også kan blande egne drikker som passer perfekt til rettene restauranten serverer.



Alkoholfri sangria



Noen eksempler på alkoholfrie alternativer

- **Musserende vin:** sparkling tea, for eksempel fra Copenhagen Sparkling Tea Company, eller den alkoholfrie musserende vinen Richard Juhlin Blanc de blancs
- **Hvitvin:** lys kombucha eller en mindre søt hylleblomstsaft
- **Rødvin:** kombucha på røde bær, eller en solbær- og eplemost
- **Sider:** sprudlende fruktdrikker som «Sprudlande Margaret»
- **Hveteøl:** Erdinger Weissbier alkoholfri eller andre alkoholfrie weissbier
- **Lager:** Lucky Saint Superior Unfiltered lager, Aas Uten, Hansa null etc.
- **IPA:** Klokk & Co FRIPA etc.
- **Gin Tonic:** GINish med tonic, eller Doctor Polidori Cucumber Tonic, etc.



Norsk
Sommelier-
Utdannelse