



# REVIR

Nya törstsläckare och heta reportage från Åbros värld. #3 2008

## EN GRÖNARE JUL

Åbro Sigill – det enda ekologiska julölet

## NÄR STJÄRNORNA SJÄLVA FÅR VÄLJA

Artisternas kravlistor under lupp

## STARTA UPP UTOMLANDS

Paret som öppnade hotell i Kenya



# NR. 3

## Välkommen in!

Sommarens ljusa och ljumna sommarkvällar känns alltmer avlägsna nu när mörkret lägger sig sakta över vårt land. Men minnena av Malmöfestivalen – som vi var huvudleverantör åt – i mitten av augusti lyser upp även det mörkaste höstrusket. Det var en folkfest som lockade ut varenda malmöbo på gatorna. Där fanns allt som vi på Åbro brinner för: spännande möten, musik, kultur, god mat och självklart god dryck. Det blev en bra avslutning på en sommar med fina siffror i försäljningsstatistiken.

Nu lämnar vi utesäsongen och kliver rakt in i mörkare tider. En tid som vi helst tillbringar inomhus. Gärna med god mat, dryck, nära och kära.

Vi blickar framåt och välkomnar en grön jul. Vi utökar nämligen vårt ekologiska sortiment med Sveriges första ekologiska julöl som du kan bekanta dig närmare med inne i tidningen. Där kan du också läsa om Rekorderlig Ciders julklapp med smak av äpple och kanel.

Sedan är det dags att drömma sig bort. Vad sägs om Kenya? Det var där som Ida Trygg-Andersson och Filip Andersson hamnade. Sedan några år driver de hotell- och restaurangverksamheten Konondo Kwetu med 70 anställda. Vi var nyfikna på hur det är att starta upp en verksamhet på andra sidan jordklotet. Historien visar att drömmar kan bli verklighet.

Trevlig läsning!  
*Henrik Dunge, VD Åbro bryggeri*



Följ med till Kinondo Kwetu i Kenya, sid 8.



Julens mesta dryck på ett lite annorlunda sätt. Servera ett glas med julmust tillsammans med en kula vaniljglass. På sidan 4 hittar du fler juldrycker och goda tilltugg.

## SIDA FÖR SIDA:

Åbro Sigill Julöl.....sid 4  
Grön jul med Sveriges första ekologiska julöl.

Stjärnornas önskelistor ..... sid 6  
Vem vill ha vad backstage?

Kinondo Kwetu..... sid 8  
Träffa svenskarna som startade hotell i Kenya.

Gott kaffe en god affär ..... sid 10  
Lilla kaffeskolan.

Produktkatalogen 2008 ..... sid 11 →  
Från öl till vatten, cider, läsk, vin, sprit och kaffe.

Kontakta oss..... sid 35

Öl.....	12
Fat.....	23
Glas.....	24
Cider.....	25
Sprit.....	26
Vin.....	27
Läsk.....	30
Vatten.....	32
Kaffe.....	32
Julsortiment.....	34

MUSIK SPORT KULTUR  
MAT & DRÖCK

ÅBROS  
REVIR:





### MAT MED SMAK

Julen är kryddornas högtid. Starka, söta och mustiga smaker blandas friskt och gärna med varandra. Här får du tre små recept som passar utmärkt till våra nya juldrycker (och självklart de gamla...).

### GRAVLAXMUNSBITAR MED PALSTERNACKA

Grava lax tillsammans med julkryddor (t ex nejlikor, kanel, ingefära) och apelsinskal. Skär upp i små munsbitar och strö över kryddblandningen. Koka palsternackor mjuka i mjölk och mixa dem släta med crème fraiche. Späd eventuellt med mjölken om det blir för tjockt. Smaka av med salt och peppar och lägg en liten klick kräm på varje laxbit. Garnera med lite finhackad dill och apelsinskal.

### KYCKLINGDRUMSTICKS MED SAFFRAN OCH JULKRYDDOR

Putsa övre delen av benen, krydda med salt och svartpeppar och bryn runt i en klick smör. Lägg över kycklingen i en ugnform. Fräs finhackad lök och vitlök i olivolja, tillsätt hackade tomater, kanelstång, nejlikor, saffran och lite vinäger. Häll blandningen över kycklingen och stek klart i ugnen tills köttet är mörkt. Plocka bort de hela kryddorna från tomatblandningen och mixa slät i mixer.



# EN GRÖNARE JUL

**D**en gröna vågen som sköljt över Sverige de senaste åren vinner allt fler anhängare. Den egna hälsan och omtanke om djur och natur är några av skälen till det ökade intresset. Många konsumenter letar upp de ekologiska alternativen i hyllorna och är beredda att betala lite mer för livsmedel som är producerade på ett hänsynsfullt sätt.

Vi på Åbro gör vad vi kan för att kunna erbjuda fler ekologiska alternativ. Nu till jul lanserar vi en till ekologisk dryck: Åbro Sigill julöl – det första ekologiska julölet i Sverige. I den hittar du enbart KRAV-märkta råvaror. Det märks inte minst på smaken. Ekologiskt odlade råvaror har mer smak i sig eftersom de får längre tid på sig att växa. Åbro Sigill bjuder på en fin balans mellan kryddig-

het och sötma. Där finns både inslag av knäck, kaffe och humle. Smaker som harmonierar med julmaten.

### Julsmak på flaska

Vi sprider också lite julstämning i Rekorderlig-familjen. Det senaste tillskottet är en julcider med smak av äpple och kanel. Perfekt för den som inte vill dricka julöl eller glögg men ändå är sugen på en dryck som fångar in julens dofter och smaker på ett naturligt sätt.

### Hej tomtgubbar slå i glaset

Åbro har ett brett sortiment av drycker som ger rätt känsla i glaset i jultid. Vad sägs om den mest klassiska av alla juldrycker: julmusten. I sortimentet hittar

du också Åbro Julöl och Julbock som självklart är bryggt i sann småländsk tradition. Tack vare den långa och kalla lagringen ger det ett smakfullt och fylligt öl. Små förändringar görs i recepten från år till år vilket ger ölsorterna en spännande och egen karaktär. Vilka de är lämnar vi till dig att upptäcka. Skål!

### FAKTA: ÅBRO SIGILL JULÖL

**Färg:** Bärnsten

**Smak:** Maltig, något kryddig med inslag av kavring och humle

**Serveras:** Ölen passar utmärkt till både kalla och varma rätter. En given gäst på julbordet med andra ord



### BACONDADLAR MED MANDEL

Kärna ur färska dadlar och fyll med hel sötmandel. Vira en halv skiva bacon runt varje dadel. Stek gyllenbruna och servera till ett glas kall julöl.



# KRAV FRÅN STJÄRNORNA

De är fruktade, de är beryktade och de finns på riktigt, eller? Vi tar oss bakom kulisserna och tjuvtittar på vad artisterna kräver ska vara på plats när de kommer för att spela. På branschspråk så kallad "rider".

Efter att ha undersökt musiksajten "The smoking gun" – där många "riders" är utlagda, är det lätt att få bilden av att en hel del av våra stora världsartister har hybris, är maktfullkomliga, lätt paranoida, ytterst barnsliga eller bara har begåvats med ett stort skämtlyne.

En "rider" kan innehålla precis vad som helst; alltifrån scenografi, design, soundsystem till mat och dryck. Inget märkvärdigt i sig kan man tycka. Men en del artister låter fantasin flöda fritt och upprättar en önskelista som får en bestigning av Mount Everest att framstå som rena vardagsmaten. Den upptäckten gjorde till exempel en

## FEST SOM RULLAR



Schysst musikanläggning, fotbollskonster från Premier League på plasma-TV, playstation och gott öl i kranarna. Vad mer behövs för att stämning ska vara

på topp? Det här, och lite till, är vad vi kan erbjuda när vår fullt utrustade eventvagn dyker upp på mässor och olika events runt om i landet. Håll utkik efter den, snart kanske den dyker upp nära dig.



Blood Hound Gang vill ha sitt godis sorterat efter färg i logen.

kallskänka på Hultsfredsfestivalen när hon fick uppdraget att få tag på det franska mineralvattnet Evian i slutet av 90-talet. Efter att ha kuskat land och rike runt i jakten på de önskvärda dropparna fick hon till slut se sig besegrad. Hon hittade aldrig Evian, däremot en flaska med snarlik form. Om det dög för Black Sabbath låter vi vara osagt.

En del "riders" är mer bisarra än andra. En del är väldigt roliga. Vissa är både och. Som Iggy Pops 18 sidor långa. Han öppnar upp med frågan "hoppas att du sitter skönt – låt oss börja". Ett av kraven är att någon ska komma utklädd som den legendariske komikern Bob Hope och dra några av hans klassiska skämt. Han vill även ha en tjej i publiken som formar läpparna till "I love you".

Sedan finns de "riders" som inte är lika krävande men något barnsliga. Eller vad sägs om thrash-metal-bandet Slayer som är vansinnigt tuffa på scen men endast om de får sina byxor strukna före konserten – annars spelar de inte. Barnsligt kan man nog också kalla Mariah Careys önskemål om böjda sugrör – raka får de absolut inte vara.

Är det ett utslag av paranoia eller ett oskyldigt tidsfördriv när Blood Hound Gang vill ha sitt favoritgodis sorterat efter färg? Har Van Halen förvandlats till petiga hälsofreaks när de vill ha selleri som är ansad men inte skalad. Souldivan Jennifer Lopez vill att allt ska vara vitt, vitt, vitt. Möbler, väggar och blommor.

Vilka krav ska artistbokarna ta på allvar och vilka förblir bara bokstäver på ett papper och grogrund för ryktesspridning? Vi tog upp telefonluren och ringde en artistbokare som jobbat många år på Hultsfredsfestivalen. Han ger oss en mer nyanserad bild än den man får när man studerar alla "riders" på "The smoking gun". Visst finns det önskemål som sticker ut men hans erfarenhet är att artisternas krav oftast är ganska realistiska. Det rör mest praktiska saker. Som att stämma av vad det finns för tekniska förutsättningar, om någon har matallergi eller vill ha en speciell kost.

Artistbokaren på Hultsfredsfestivalen kanske bara har haft tur. För listorna på "The smoking gun" som är i original, vittnar om något annat. Och det är ingen kvalificerad gissning att de som ansvarar för att tillfredsställa vissa artisters önske-

Böjda sugrör ska det vara åt Mariah Carey. Inte raka.



Selleri åt Van Halen. Ansad men inte skalad.

mål sliter sitt hår och får trola med knäna. Den insikten står i alla fall Iggy Pop för när han i mitten av sin maratonlånga lista ödmjukt frågar om personen har börjat ångra sitt yrkesval.

Jag tror vi vet svaret på den frågan.

## EMINEM DIGGAR ÅBRO.

Apropå artister och deras backstage-vanor: När Eminem och hans crew var i Stockholm och spelade så hittade de Åbro Original i baren. De trodde det uttalades 'Ey Bro' (typ, tjena brorsan) och gjorde ett litet filmklipp om den. Du kan se det på youtube.com (sök på Åbro+Eminem)



# EN BIT AV PARADISET

**Kärlek och entreprenörsanda. Ida Trygg-Andersson och hennes man Filip lämnade ett hektiskt liv i New York och startade ett hotell med helpension i Kenya, i kanten av Indiska Oceanen.**

**P**å Kinondo Kwetu känner man dig bortskämd av vänliga och leende människor dygnet runt. Det unga paret Ida Trygg-Andersson och Filip Andersson har skapat en härlig resort där lyxen, består av fridfullhet och total avkoppling. Ingen pumpande musik och sällskap som skränar i baren. Kinondo är mer som ett varmt hem, än ett charterhotell. Maten är liksom det turkosblå havet, helt sagolik.

– Det är roligt att ha restaurang i Kenya. Men den kenyanska maten i sig är inte så spännande. Vi har istället byggt upp ett eget matkoncept på de lokala kryddorna; ingefära, koriander, chili och kokos. Och eftersom det finns så mycket fisk och färsk frukt baserar vi ofta våra recept på dem, berättar Ida som är hotellchef.

All mat som serveras är hemlagad, från pastan och bröden till marmeladen, glassen och chokladsåsen. Den ekologiska trädgården håller på att ta form och målet är att alla grönsaker och frukter ska komma från Kinondos egna odlingar.

## Förälskelse

Hotellet som ligger på södra kusten, drygt en timmes bilfärd från Mombasa var rejält nedgången



Färgsprakande är ett ord som beskriver maten och drycken som serveras på Kinondo Kwetu. Ett annat är välsmakande.

när Filip's pappa Fred Andersson köpte det för fyra år sedan. Då fanns bara huvudbyggnaden, fyra bungalows och personalbostäder. Under julen hälsade Ida och Filip på.

– Vi förälskade oss i platsen och det slutade med att vi blev kvar. I början kändes det helt överkligt att flytta hit, säger Ida.

## Roliga misstag

Idag består Kinondo Kwetu av två fantastiska hus och fem bungalows med sängplatser för 40-talet gäster.

Ida och Filip som inte hade någon erfarenhet av att driva hotell- och restaurangverksamhet ansvar nu för 70 anställda, varav 17 jobbar i kök och servering.

– Vi måste alltid bevaka vad som sker i köket. Kockarna är väldigt duktiga men eftersom de lagar mat som de inte själva äter kan kombinationerna ibland vara svåra att förstå. Kokos och

parmesean kan hamna fel, ibland strör de lite kokos på pastan, skrattar Ida. Det krävs en närvarande chef för att "roliga misstag" inte ska uppstå.

I den öppna huvudbyggnaden ligger köket, biblioteket och restaurangen. Den omsorgsfullt lagade maten kan serveras på olika platser; i trädgården, i bätthuset, i restaurangen eller så kan man sitta på mjuka kuddar och äta högst upp i vattentornet.

## Läskande fruktdrinkar

Gäster välkomnas alltid av sång och dans samt den inhemska drinken Dhowa, som är en läcker mix av frukt; färsk passionsfruktsjuice med hackad mango, papaya, annans och banan. På dagarna serveras rikligt med

färska, läskande fruktdrinkar. Gin & Tonic, den klassiska kolonialdrinken som serveras före middagen, ansågs förr skydda mot malaria.

Kenyaniska Tusker eller White Cap är den vanligaste ölen. Vinet kommer främst från Sydafrika eftersom de kenyanska vinerna inte håller måttet. Finare viner måste importeras och de gör de endast på förfrågan.

– Vi har en enkel bar där gästerna serverar sig själva eftersom vi kallar vårt koncept "home away from home". Whisky och gin är favoriterna. All dryck ingår ju i våra priser men de mer exklusiva sorterna beställs alltså på förhand och betalas extra för, berättar Ida som är glad över att turismen återvänt efter den politiska krisen i Kenya.

Vakna till vägornas brus. Hotellet är vackert beläget endast ett stenkast från Indiska Oceanen. Dröm dig bort på [www.kinondo-kwetu.com](http://www.kinondo-kwetu.com)



# DEN SVARTA SKATTEN

**D**et finns knappast någon dryck som genomgått ett sådant stort förvandlingsnummer de senaste åren som kaffe. Från att bara ha varit en slät kopp kaffe som på sin höjd fått dela utrymme med en skvätt mjölk och socker har utbudet vuxit explosionsartat. Caffè latte, cappuccino, macchiato, doppino, espresso och caffè con panna är bara några av de nya sätten kaffe serveras på.



I takt med det ökade utbudet har människors intresse och kunskap om kaffe växt. Allt fler intresserar sig vad det är för kaffeblandning, vilket land kaffet kommer ifrån och inte minst hur det tillagas

för att komma till sin rätt. För det är verkligen stor skillnad på kaffe och kaffe.

## Gott kaffe – en god affär

Kaffe är ofta det sista smakminnet gästen har med sig efter en god middag. Om det sista då är en sur svart sörja som stått på uppvärmning alldeles för länge är det lätt att räkna ut vilket minnet blir. Ett gott och vällagat kaffe ger nöjda och trogna kunder – och bra lönsamhet för restaurangen.

Det som behövs för att kunna bjuda på ett kaffe som är värd namnet är till att börja med en kaffesort av jämn och hög kvalitet, en bra kaffemaskin – och sist, men inte minst: lite grundläggande kaffekunskap. Ja, du läste rätt. Visst, de flesta hur man gör – men de missar detaljerna. Och det gör stor skillnad i smaken.

En som gärna sprider sin kaffekunskap är Classics kaffekännare nummer ett: Philippe Barreca, chefsblender hos Classic. Och från och med höst kan du köpa Classics kaffe från oss. Philippe Barreca om någon borde vet vad som behövs för att brygga ett gott kaffe. Det här är några av hans tips.

## Lilla kaffeskolan

Fem tips för ett bättre bryggkaffe:

1. Brygg ofta och inte så mycket åt gången.
2. Låt inte kaffet stå kvar i kannan – det blidas garvsyra och ger en sur och oangenäm smak. Kaffe som stått mer än 30 minuter i kanna bör hällas ut.
3. Se till att temperaturen är 92–96 grader.
4. Förvara kaffet i kylan, väl omslutet, i sitt originalpaket – håller du över till en burk förlorar kaffet mycket av sin goda smak.
5. Gammalt kaffe får absolut inte hällas över i nybryggt. Då förstörs det nybryggda kaffet.

Fem tips för en godare espresso:

1. Använd nymalet kaffe.
2. Kontrollera att det inte tar mer än 20–30 sekunder för vattnet att pressas genom det malda kaffet.
3. Använd rätt bryggtemperatur, 87–92 grader.
4. Gör rent bryggpumpen invändigt efter varje brygging.
5. Bryggtryck mellan 8,5–9 bar.

Blir du nyfiken på att lära dig mer om kaffe och kanske servera stans godaste kopp inom en snar framtid? Läs om vårt nya produkterbudande på sid 33.

ÅBRO 

# ÅRETS NYHETER OCH FAVORITER I REPRIS

## PRODUKTLISTA RESTAURANG 2008

På följande sidor hittar du jetsetare som Åbro Original och Rekorderlig Cider samt bubblare som Hwila Vatten, Alla tiders, Classic Kaffe och många fler.

