Igår arrangerades årets Gammel Dansk Cocktailtävling på Hornhuset i Stockholm.

Fem Bartenders hade kvalificerat sig vidare till gårdagens evenemang.

Varje tävlande fick i uppdrag att göra var sin drink innehållande minst 3cl Gammel Dansk samt att de fick ett antal minuter där de skulle framför en presentation av sitt bidrag.

Av de fem tävlande gick tre vidare till final, Oscar Tamker och Christian Grevius från Gondolen samt Joakim Liljekvist från Farang. I moment två fick de i uppdrag att komponera en klassisk drink innehållande Gammel Dansk. Detta moment var inte helt enkelt med tanke på produktens bittra och ädla smak.

Slutligen utsågs Christian Grevius till vinnare med sin drink Danish Withchcraft.

Som pris får Christian tillsammans med vän åka till Danmark för att besöka Aalborg, och destilleriet där Gammel Dansk produceras. Resan avslutas till sist i Danmarks metropol, Köpenhamn.

Evenemangen arrangerades tillsammans med Nicolas Trudesson på Hornhuset, som själv är en trogen Gammel Dansk ambassadör.

Här kommer de tre finalisternas drinkrecept:

**Danish Witchcraft, Christian Grevius från Gondolen**
35 ml Gammel Dansk
15 ml Gul Chartreuse
40 ml Citron
10 ml Saffransyrup
5 ml honung
äggvita

Glas: Cocktail
Garnityr : Äppel o kanel läder/flarn

**Taste of autum, Oscar Tamker från Gondolen**

30ml gammeldansk

20ml arette

10ml kanel syrup

Ett stänk choklad bitters (Mozart)

Ett helt ägg

30ml grädde

Riven choklad som garnering

**Daddys Flip, Joakim Liljekvist från Farang**

40ml Gammel Dansk
20ml punsch
10ml antica formula
1 ägg

Skaka ihop dessa ingredienser och servera i en coupette.

Garnish: riven choklad och mandarin

Om Gammel Dansk:

Mannen bakom receptet och därmed smaken på Gammel Dansk Bitter Dram hette Jørgen Ketil Asmund. Han dog i januari 2013, 97 år gammal, och begravdes på Svogerslevs kyrkogård den 2 februari 2013.

I en intervju 1994 så berättar Asmund själv hur det gick till när han tog fram Gammel Dansk:

*”Jag fick i uppgift att blanda och producera en bitter snaps som skulle stå för sig själv. De s.k. magbittrarna här hemma i början på 60-talet var utländska märken som Jägermeister och Fernet Branca. Den danska motsvarigheten till dessa drycker skulle vara bitter, men helst inte för skarp, och ingen smakgivande ingrediens fick dominera den totala smakupplevelsen. Vi fick fria händer. En och en halv kvadratmeter stor arbetsbänk och diverse olika enkla laboratorieutrustningar ställdes till vårt förfogande samt De Danske Spritfabrikkers erfarenhet av behandling av naturliga läkemedel. Efterhand som projektet framskred blev ytan större och utrustningen mer avancerad. Och jag fick många duktiga medarbetare till mitt förfogande. Det första vi gjorde var att köpa in alla existerande bittermärken och samla in all litteratur som fanns om bitter, örter, kryddor, naturliga läkemedel, extrakter m.m. för att få ett hum om vilken smakriktning vi skulle rikta in oss på.”*

Resultat blev en bitter sammansatt av 29 olika örter och kryddor som sedan lanserades första oktober 1964 och har sedan dess varit en mycket uppskattad produkt och tagit plats i många människors barskåp.

Önskar ni veta mer vänligen kontakta Alexandra Wachtmeister alexandra.wachtmeister@arcussweden.se