



## Welttag des Kaffees:

### Mit einem Espresso Martini ein Grund zum Zelebrieren

**Stuhr, 29.08.2023** Am 1. Oktober ist Internationaler Tag des Kaffees. Der perfekte Anlass, das beliebte Koffeingetränk aus einer Cocktailperspektive zu betrachten. Dafür eignet sich ein Espresso Martini hervorragend, findet er sich doch in vielen verschiedenen Versionen auf den Barkarten der Welt. Norddeutsche Interpretationen lassen sich mit [NORK](#) Kaffee-Lakritz- oder Franzi Franzbrötchenlikör zubereiten – auch zu Hause.

Pro Kopf liegt allein in Deutschland der jährliche Konsum von Kaffee bei 168 Litern\*. Das macht ihn hierzulande mit Abstand zum beliebtesten Heißgetränk. Die Entdeckung der dunklen Wunderbohne haben wir – zumindest der Legende nach – einer Ziege zu verdanken.

Überlieferungen aus dem 16. Jahrhundert zufolge soll ein Hirte im Äthiopien des 9. Jahrhunderts von seiner Ziegenherde auf die Früchte des Kaffeebaums aufmerksam gemacht worden sein. Er etablierte die Bohnen daraufhin erstmals im Kreise der Menschen. Den beispiellosen Siegeszug des Getränkes, das sich aus der gerösteten und gemahlene Hülsenfrucht gewinnen lässt, hätte er wohl nicht zu ahnen gewagt.

#### Kaffee erobert die Bars (zurück)

Ein gutes Kaffeegetränk wird längst nicht mehr ausschließlich in einem Café genossen. Mit dem Espresso Martini ist ein wahrer Cocktailklassiker entstanden. Der trendige, dunkle Mix mit Schaumkrone verlängert seit Jahren immer öfter den Kaffeeschmaus in den Abend.

Erfunden wurde der delikate und wach machende Drink von Barmann Dick Bradsell 1983 in London. Er nannte ihn ursprünglich Vodka Espresso und es heißt, Bradsell habe den Cocktail auf Wunsch eines Supermodels kreiert. Die Dame wünschte sich ein vornehmes Mixgetränk, das sowohl belebt als auch eine alkoholische Wirkung entfaltet. Et voilà.

In seiner ursprünglichsten Form bestand der Espresso Martini aus Wodka, Zucker, Kaffeeликör und einem Schuss Espresso. Der Neunzigerjahre Trend, Drinks, die in einer Cocktailschale serviert wurden, das Wort Martini anzuhängen, führte schließlich zum heutigen Namen.



## Espresso Martini: Ein Cocktail mit vielen Gesichtern

So schmackhaft der klassische Espresso Martini mit seinen ursprünglichen Grundzutaten ist: Er lässt sich auch hervorragend mit ein paar Twists genießen. Einschlägige Barlektüren sind gefüllt mit spannenden Variationen des Kult-Drinks und immer neue Schöpfungen erobern die Barkarten der Welt.

Anlässlich des Tags des Kaffees am 1. Oktober hat auch das nordische Spirituosen-Start-Up NORK, das primär auf Korn und Liköre spezialisiert ist, zwei herausragende Neuinterpretationen des Klassikers entwickelt.

Kreative Kaffee-Drinks sind ein Heimspiel für die Köpfe der innovativen, kleinen und jungen Firma: Bereits 2019 brachten sie ihren Kaffee-Lakritz Likör auf den Markt. Eine Aromaverbindung, die zunächst untypisch erscheinen mag, aber geschmacklich voll überzeugt. Einen Espresso Martini heben Kaffee und Lakritz, die beiden ungleichen Partner des Likörs, auf ein neues Level.

So einfach lassen sich die norddeutschen Interpretationen des Espresso Martini zu Hause mixen:

### Espresso Lakrini

Ein absoluter Klassiker, der mit Lakritz-Twist noch viel mehr Spaß macht. Wach auch.

#### Zutaten:

- 4 cl NORK Original
- 3 cl NORK Kaffee-Lakritz Likör
- 3 cl Coldbrew Kaffee oder Espresso
- 1 cl Zuckersirup
- Tonkabohne (für die Garnitur)

#### Zubereitung:

Alles kräftig mit Eis schütteln und in ein Martiniglas abseihen. Mit Abrieb einer Tonkabohne garnieren.



# N O R K

## Espresso Franzini

Franzbrötchen und Kaffee: ein täglich vielfach erprobtes Duo. Auch im Drink fantastisch harmonisch.

### Zutaten:

4 cl NORK Original (oder Wodka)

2,5 cl FRANZI

1 cl NORK Kaffee-Lakritz Likör

3 cl Espresso

Kaffeebohne (für die Garnitur)

### Zubereitung:

Alles kräftig mit Eis schütteln und in ein Martiniglas abseihen. Mit Kaffeebohnen dekorieren.





### Über NORK

[NORK](#) ist ein Bremer und Hamburger Spirituosen-Start-up, gegründet 2016 von den Geschwistern Ann-Katrin und Johann Dallmeyer. Seither arbeiten beide an der Ehrenrettung der traditionsreichen wie unterschätzten Spirituose Korn. Mit hochwertigen und geschmacklich überraschenden Körnern, spannenden Likören und einer Attitüde weit weg von Eichenkranz und Eber haben sie in den vergangenen Jahren Vorurteile abgebaut und Skeptiker zu Fans gemacht.

### Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosenbranche seit 47 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert: Über 4.500 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.

\*Quelle: Statista (Zahlen von 2021)