



Ehrentag einer Erfolgsbohne: Cocktails zum Welttag des Kaffees

Stuhr, 29.09.2022 Am Samstag, dem 1. Oktober, feiert die Menschheit den internationalen Tag des Kaffees. Ob heiß, kalt, mit Milch, Zucker, Schuss oder in Cocktails: Das Getränk gehört zu den beliebtesten der Welt. Elf Millionen Hektar unseres Planeten werden dem Anbau der Bohne gewidmet. Und entgegen allen Gerüchten kann Kaffee sogar die Gesundheit fördern. Zeit, mit NORK Kaffee-Lakritz Likör auf den Welttag anzustoßen!

Koffeinhaltiger Kaffee ist in Deutschland das beliebteste Heißgetränk und die Europäische Union gehört zu dessen größten Absatzmärkten. Luxemburg führt das Ranking an: In diesem Jahr liegt der Pro-Kopf-Absatz von Kaffee dort bei knapp zehn Kilo pro Person. Deutsche Verbraucher liegen gegenwärtig auf Platz zwölf. Hierzulande beträgt der durchschnittliche Verbrauch 4,8 Kilogramm Kaffee pro Person. Etwa 26 Millionen Einwohner Deutschlands genießen Kaffee mehrmals am Tag.

Kaffee braucht Platz - und wirft Schatten

Der Markt für geröstete Bohnen hat weltweit ein Volumen von über 50 Milliarden Euro. Vor allem die häufige Ausbeutung lokaler Arbeitskräfte macht ihn umstritten. Global werden rund elf Millionen Hektar für den Anbau der Bohnen genutzt. Das entspricht etwa einem Drittel der Fläche Deutschlands – Tendenz steigend. In den letzten zwölf Monaten lag die Produktionsmenge weltweit bei rund 167 Millionen Säcken Kaffee zu je 60 Kilogramm. Fast ein Drittel der Bohnen kommen aus Brasilien, wo unter anderem für den Anbau der Kaffeebohnen Regenwälder gerodet werden. Das Land ist vor Vietnam und Kolumbien der größte Kaffeeproduzent der Welt.

Kaffeekonsum kann gesundheitsfördernd sein

Gesundheitlich betrachtet muss hoher Kaffeekonsum kein Grund zur Sorge sein, ganz im Gegenteil. Hartnäckige Gerüchte, dass Kaffee das Herz schädige und den Körper entwässere, bestätigen sich aus wissenschaftlicher Sicht nicht. Zeit, sich mit einem frisch gebrühten Tässchen zurückzulehnen und Studien zuzuwenden, die dem Getränk gar gesundheitsfördernde Eigenschaften attestieren.



Die meisten Studien basieren auf rein statistischen Beobachtungen. So kamen zehn Wissenschaftler im Jahr 2015 zu dem Ergebnis, dass Kaffeetrinker länger leben als Nicht-Kaffeetrinker. Über 30 Jahre lang hatten die Forscher aus den USA in einer Langzeitstudie Daten gesammelt. Bis zu fünf Tassen täglich verringern demnach das Risiko, vorzeitig aufgrund von Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu sterben. Andere Studien belegen, dass Kaffee nach dem Lernen als Verstärker für das Langzeitgedächtnis wirkt. Regelmäßiger Kaffeegenuss kann außerdem beim Abnehmen helfen und zum Halten des Gewichtes beitragen. Weder Dehydrierung noch Entwässerung sind zu befürchten, denn Kaffee trägt genauso zum Wasserhaushalt bei wie Wasser selbst. Zudem können einige Inhaltsstoffe dessen vor Hautschäden durch UVB-Strahlung schützen.

Erfolgsbohnen in neuem Gewand: Cocktails mit NORK Kaffee-Lakritz Likör

Es gibt demnach gute Gründe, Kaffee zu trinken. Das sieht auch das junge norddeutsche Unternehmen NORK so. Es hat sich 2016 vor allem der Revolution des urdeutschen Kornbrands verschrieben. Das junge Team um die Geschwister Ann-Katrin und Johann Dallmeyer stellt sein Können zudem mit schmackhaften Likören unter Beweis, wie etwa NORK Kaffee-Lakritz. Der ungewöhnliche und harmonische Likör entstand durch eine Kombination von echtem Lakritz aus Süßholzwurzel, etwas Zucker, NORK Korndestillat und kräftigem, fair gehandeltem Cold Brew Coffee. Frei von Aromastoffen und Zusatzstoffen dominiert geschmacklich der Kaffee, begleitet von einer fruchtigen Kakaonote.

Anlässlich des Welttages eignet sich NORK Kaffee-Lakritz Likör bestens, um das geliebte Bohnengetränk aus einer völlig neuen Perspektive zu betrachten – pur oder in Cocktails. Die folgenden Rezepte lassen sich sehr einfach zu Hause mixen. Wohlsein!



N O R K



NORK Kaffee-Lakritz Tonic

Zutaten:

4 cl NORK Kaffee-Lakritz Likör

Ca. 12 cl Tonic

Zubereitung:

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben, dann zuerst das Tonic einfüllen und anschließend NORK Kaffee-Lakritz langsam über die Eiswürfel ins Glas geben.



Black Negroni

Zutaten:

2 cl NORK Kaffee-Lakritz Likör

2 cl No.3 London Dry Gin

2 cl roter Wermut

2 cl Bitter (Campari oder Aperol)

Zubereitung:

Alle Zutaten auf Eis rühren und auf einem großen Eiswürfel in einen Tumbler abseihen.

NORK



(Eis)Kaffee-Mandel

Zutaten:

5 cl NORK Kaffee-Lakritz Likör
Ca. 12 cl Mandelmilch Vanille

Zubereitung:

Tumbler mit Eis füllen und zu dreiviertel mit Mandelmilch Vanille auffüllen. Dann NORK Kaffee-Lakritz Likör dazugeben und verrühren.

Tipp:

Der Drink ist auch mit anderen Milchvarianten schmackhaft. Gegebenenfalls etwas mehr von dem Likör verwenden und/oder mit Vanille-Sirup nachsüßen.



Espresso Lakrini

Zutaten:

3 cl Kaffee-Lakritz Likör
3 cl NORK Original Doppelkorn
3 cl Cold Brew Kaffee oder Espresso
1 Prise Meersalz
Tonkabohne oder Kaffeebohnen

Zubereitung:

Alles mit Eiswürfel schütteln und in Martiniglas abseihen, dann mit dem Tonkabohnen-Abrieb und/oder mit Kaffeebohnen garnieren.

Tipp:

Wenn der Drink etwas süßer sein soll, etwas Vanille-Sirup dazu geben.



Quellen

Statista

Amerikanische Langzeitstudien

Studie Michael Yassa, Universität Baltimore, MD, USA

Studie Professor de Zwaan, Universität Hannover

Studie Sophie C. Killer, Loughborough University, Leicestershire, East Midlands, U.K.

Studie Erikka Lofffield, Yale School of Public Health, New Haven, CT, USA

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 letzten Jahren Vorurteile abgebaut und Skeptiker zu Fans gemacht.

Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosen-Branche seit 46 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert: Über 3.500 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.