



THE BITTER TRUTH

Bitters er for bartendere, hvad krydderier er for kokke. De kan forstærke cocktailens nuancer, men de har alt for længe været glemt. I dag er de kommet stærkt igen, og der findes ikke en bartender med respekt for sig selv, der ikke bruger bitters.

Det gælder også de bartendere, der har stiftet The Bitter Truth. Stephan Berg og Alexander Hauck fra München havde svært ved at finde bitters af god kvalitet, og det gav dem i 2006 ideen til at udvikle deres egne.

Bitters laves ved at lade en blanding af urter, krydderier og andre aromatiske ingredienser trække i højprocents alkohol. Opskrifterne varierer meget – lige fra selleribaserede infusioner til stærke krydderblandinger og fadlagrede bitters med intense og kraftige bittersøde noter.

Igennem de seneste år har The Bitter Truth betydet, at bartendere ikke bare har kunnet genskabe nogle af fortidens store opskrifter, men også skabe helt nye smagsindtryk.