



Wesley Short

2019-05-09 11:05 CEST

Innovation, hållbarhet och framtid med Wesley Short, vår nya ambassadör

Wesley Short, Sydafrikanen som flyttade till Sverige för sina Ekonomistudier vid Umeå Universitet och blev kvar för kärlekens skull.

Han har mer än 20 års erfarenhet inom restaurang, bar och servicebranschen med dryck och mat som sin stora passion.

"Wesleys brinnande intresse för att upptäcka nya smaker och prova sig fram till nya kombinationer är imponerande och hans kunskap inom dryck är svår att överträffa" enligt Håkan Kjellström, VD på Tekompaniet.

Wesley började jobba i London när den stora cocktail-revolutionen slog till. Han älskade den spännande miljön och tillgången till färska ingredienser.

”Det fanns inte så många cocktail-bartenders då. Vi var en liten grupp som skapade massor med annorlunda, goda drinkar. Jag har alltid tyckt om historien bakom sprit som ingrediens och gamla cocktail-recept.”

När Wesley skapar en ny cocktail eller mocktail är det viktigast för honom att hitta en balans och bestämma vilken av smakerna som ska stå ut.



”När man jobbar med te som ingrediens är det viktigt att man förstår hur smaken på teet ändras när det kombineras med alkohol”

Han börjar med en idé som han gör flera olika versioner av. Därefter tar han hjälp av kollegor för provsmakning. Wesley skriver aldrig ner receptet i början utan experimenterar tills han hittar något speciellt.

Nästa stora dryckestrend tror han är alkoholfria alternativ till alla drinkar. Nu finns det ju även alkoholfri sprit. Han tror på mer avancerade mocktails som levererar en lika bra smakupplevelse som med alkohol.

”Det är dags för bartenders att förstå hur viktiga de alkoholfria drinkarna blir i framtiden!”

I vårt samarbete har vi på Tekompaniet tagit hjälp av Wesley för att ta fram recept som passar med våra nyheter från Dilmah, Dilmah Infusion och Dilmah

Elixir.

Wesley tycker att Dilmah Infusions styrka är att de innehåller innovativa ingredienser som håller hög kvalitet. Moringa Chilli Kakao är en favorit, passar utmärkt i en klassisk sockerlag tillsammans med rom.



När Wesley började experimentera med Dilmah Elixir märkte han att det var en mångsidig produkt som kunde användas till både mocktails och cocktails. Speciellt eftersom Dilmah har släppt så många roliga smaker. Han ser den som en produkt med stor marknadspotential både på restaurang och hotell. Många tycker att det är svårt att få till ett riktigt bra iste, men kvalitén på extraktet gör att det är enkelt, går snabbt och blir riktigt gott.

”Jag minns första gången jag testade Elixir Litchi hemma med yoghurt, mango och juice. Den var magisk!! (Se Wesleys Ceylon Smoothie på Tekompaniets hemsida)



Wesley hittar inspiration via restaurangbesök och mattidningar. Många idéer till cocktails och mocktails kommer först ifrån mat, sedan tänker han ut vilken dryck som skulle kunna passa.

Favoritingrediensen är citrongräs. ”Bara doften kan ta mig till ett tropiskt paradys.”

Han läser mycket om att ta vara på det man hittar i naturen. Varje år plockar han fläder som görs till egen vanilj - och flädersaft. ”Fläder är svensk sommar”

Vad gäller teer så älskar Wesley Jasminte och Rooibos för sina fräscha och jordiga smaker.

”Min familj dricker oerhört mycket te hemma i Sydafrika. Skillnaden mot Sverige är att de dricker te istället för kaffe på morgonen och på kvällen dricker de kaffe.

Avslutningsvis bad vi Wesley om hans bästa tips till hemmabartendern.



Experimentera! Gör saker själv! Plocka dina egna ingredienser!

Vidare tipsar han om att alltid ha koll på syran i drinkarna och att man inte ska vara rädd att prova nya smaker. Att tänka hållbart när man gör drinkar.

Undvika plasticsugrör och dekorationer av plast. När man pressar citron kan man riva ner skalet till sockerlag eller göra egen limoncello.



Wesley tror att vi i framtiden har fler miljövänliga barer som återanvänder allt spill till nya produkter.

Vi älskar te och det är svårt att gå tillbaka till vanligt te, när du har provat våra.

Kontaktpersoner



Håkan Kjellström

Presskontakt

VD och grundare av Tekompaniet

hakan@tekompaniet.se

08-68 40 50 05

073-912 78 40



Olov Wetterlund

Presskontakt

Marknad & Kommunikation

Bilder, texter och pressmaterial

olov@tekompaniet.se

08-68 40 50 14

070-769 39 70