

LOW WASTE ETEN & COCKTAILS

Low waste bar

„Toen het reduceren van afval in de bar een spelletje werd om zo creatief mogelijk bezig te zijn“

De bar van Aloha is één van de eerste low-waste cocktailbars van Nederland. Maar wat houdt dat in? In ieder geval dat de dranken alleen afkomstig zijn uit Nederland. Degene die denkt dat het dan stopt bij jenever, advocaat en citroen brandewijn heeft het goed mis! Onze back bar staat gevuld met Nederlandse rum, whiskey en gin in alle smaken tot aan Nederlandse amaretto, tulpen wodka, huisgemaakte likeuren en Aloha's eigen infusies. En laat deze infusies dan ook (heel toevallig) weer de basis zijn van de meer complexere cocktails waarin keuken en bar nauw samenwerken.

De missie om lokaal en met minder afval te werken zorgt ook voor een discussie rondom het veel gebruikte citrus in een bar. Aloha heeft zich, om het gebruik hiervan te beperken, verdiept in het gebruik van lokale zuren en aroma's uit Hollandse vruchten zoals appel, peer, duindoorn, sleedoorn, rabarber en kruisbessen. Daar komt bij dat veel werken met aroma's uit stelen en bladeren van bijzondere kruiden en vruchten zoals eucalyptus, drop plant, vijgenblad en eetbare bloemen. Wat dit oplevert zijn 'simpelweg' heerlijke cocktails voor iedere smaak met ingrediënten die je wellicht niet kent en hoogstwaarschijnlijk positief zullen verbazen! Niet voor niets staat Aloha sinds dit jaar in de top3 van beste Rotterdamse barren van 2020!

Aloha's Low waste principes op een rijtje:

Citrus verbouwen we zelf of kopen we bij een lokale teler in Dordrecht. Van de citrus plant gebruiken we de schillen, het sap, de pulp en de bladeren. We hebben een sterke voorkeur voor meer uitgesproken smaak citrus zoals Hand van Buddha of Kaffir lime, waardoor we ook minder hoeven gebruiken.

We maken zelf azijn van diverse Hollandse fruitsoorten ter vervanging van citrus.

We werken met aquafaba, een plantaardig eiwit afkomstig van peulvruchten uit de eigen keuken.

We verkopen uitsluitend eigen gefilterd plat & bruis mineraalwater zonder enige vorm van verpakking.

Een deel van ons rauwe keuken afval wordt gefermenteerd volgens de

“bokashi” methode en hergebruikt als compost en “pokon” in onze eetbare tuin.

Al het overige organisch afval, inclusief al onze servetten, wordt verwerkt tot bio gas en lokaal geleverd aan GroenCollect.

Aloha brouwt een eigen fris zomers bier op basis van duindoornbessen, afkomstig van de Nederlandse kust.

Koffie wordt bij ons 100% gerecycled.

We gebruiken geen rietjes en andere disposables in onze bar en restaurant.

Alle dranken, inclusief sterke dranken, die gebruikt worden in de bar zijn geproduceerd in Nederland.

Alle wijnen zijn afkomstig van bio-dynamische landbouw of natuurwijn zonder, of met een zeer laag percentage, sulfiet.

Alle bieren zijn afkomstig uit Nederland, en worden deels in kegs gebotteld om onnodige verspilling van verpakkingen tegen te gaan.

Het grootste gedeelte frisdrank wordt huisgemaakt, afval-loos verwerkt en/of zonder verpakkingen en/of toegevoegde suikers & conserveringsmiddelen.

De huiswijnen van Aloha zijn gebotteld op kegs of fusten om onnodig verpakkingen tegen te gaan. Alle key-keg fusten worden lokaal verzameld en gerecycled.

De cocktailkaart is zeer beknopt en bestaat uit slechts vier zeer bijzondere cocktails die regelmatig wisselen en 100% het seizoen en de omgeving reflecteren.

Alle (drank)infusies, suikersiropen, poeders en aromaten worden in huis gemaakt.

We gebruiken restanten fruit, groentestelen, gedroogde kruiden, fermentaties en eigen verbouwde kruiden als basis voor onze infusies.

We hebben een voorkeur voor minder bekende Nederlandse dranken en zetten ons in om het imago van sommige ‘ouderwetse’ dranken nieuw leven in te blazen.

Onze volledige spoelstraat is energie zuinig en 80% waterbesparend ten opzichte van de standaard horeca apparatuur.

We werken in alle gevallen met de beste kwaliteit ingrediënten die op verantwoorde en natuurvriendelijke wijze geteeld zijn.