

No. 2.2008

Kaffe

Kolonihytte

Hage midt i byen

De på Teen

Høyesterett drikker ikke kaffe

Tour de kaffe

Kameratskap på to hjul

UTGITT I SAMARBEID MED NORSK KAFFEINFORMASJON • WWW.KAFFE.NO

GRATIS!
TA DET
MED HJEM

Svea

Underjordisk
mannfolkprat

Destinasjon:

COSTA RICA

Cupping:

**DE HAR DET
PÅ TUNGA**

Kaffegrut:

**SIER NOE OM
FRAMTIDA**

FOR DEG SOM ER GLAD I KAFFE



FERSKBRYGGER WITTENBORG FB 7100
- NYTRAKTET TRIVSEL!

www.borgene.no 0808 19999

Smarte sjefer serverer den beste kaffen

Vi i House of Coffee brenner for kaffe. Døgnet rundt. På jobb og fritid. For oss er kaffe lidenskap.

Vi vet folk yter mer når de trives. Vår viktigste oppgave er å bidra til god stemning hos våre kunder; både når vi er på besøk og lenge etter at vi har gått. Våre fagfolk har bakgrunn som servitør, kokk eller barista, og veileder deg gjerne gjennom markedets største utvalg av kaffeløsninger. Slik kan vi sammen sikre at nytelse gir økt ytelse. De ansattes arbeidsglede øker, mens kundene overraskende ofte kommer på besøk. **Inviterer du oss til en uforpliktende kaffeprat, stiller vi med både presskanne, kopp og kaffe, som du selvfølgelig får beholde. Vi snakkes!**

House of Coffee • Tlf. 815- KAFFE (52333) • Faks 850 202 33 • post@house-of-coffee.no

En lidenskap for sanser

Fra bønne til kopp - la Bean to Cup løfte din opplevelse av **syn, lyd, duft, følelse og smak**

Din investering - vår lidenskap

Coffee Queens Bean to Cup er en serie med helautomatiske ferskbryggsautomater, spesielt utviklet for deg med sansen for god og fersk kvalitet.

Med Bean to Cup får man opptil tolv ulike drikkealternativ. Utvalgte modeller serverer også kaldt, filtrert og kullsyreholdig vann, perfekt for deg som ønsker en kjølig forfriskning innimellom.

Trykk på knappen og lytt...



...kjenn den hærliche duften av

Et vedlikehold som gir optimal smak

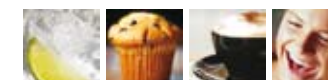
Bean to Cup har en enkel rensefunksjon som gir deg, dine ansatte og kunder en ren kaffeautomat, og dermed en optimal smak på den drikke som foretrekkes.

Den er enkel å håndtere, samtidig som at vi også sørger for at automaten alltid presterer etter dine ønsker og behov. Grundig service av din Bean to Cup gjennomføres av våre dyktige servicemedarbeidere.

nykvernede kaffebønner...og nyt!

Kontakt din nærmeste forhandler

Du finner oss i Oslo, Bergen, Trondheim, Stavanger og i Østfold.



Abra
a Sodexo company

Vi forvandler arbeidsdagen din

Tlf 815 33 090 - www.abra.no - firmapost@abra.no



Forside foto:
Thomas Haugersveen

ANSVARLIG UTGIVER:
Cox Oslo AS
Storgaten 33 b
0184 OSLO
22 86 73 00
✉ post@cox.no

FAGLIG SAMARBEIDS-
PARTNER:
Norsk Kaffe Informasjon
Niels Juels gate 16
0272 OSLO
23 13 18 50
✉ info@kaffe.no

REDAKTØR:
Espen Johan Nordlie
✉ espen.johan@cox.no
22 86 73 59

REDAKSJON:
Marit Lynes
Torunn Dillan Pedersen
Henrik Pryser Libell
Gunnhild Seljenes

FOTOGRAFER:
Thomas Haugersveen
Werner Anderson
Gard L. Michalsen
Vegard Ebbestad
Jan Lillehamre
Henrikk Pryser Libell

GRAFISK DESIGN:
Cox Oslo
✉ marianne@cox.no

TRYKK:
Stens Trykkeri
✉ www.stenstrykkeri.no

ANNONSESALG:
Media-Team AS
ved Heidi Torstensen
✉ heidi@media-team.no
22 09 69 16

innhold

no. 2/08



» - Vi vil slå et slag for den gamle kaffepausen ... mindre stress og mer velbehag.

Jens-Petter Århus, arrangementskomiteen NM i Slapp'a

26



20

Tour de Kaffe

I juni hvert år går Tour de Kaffe av stabelen. Rittet er lagt opp etter mønster av selveste Tour de France, men selvfølgelig i miniatyr.

Kaffepause Engelskmenn drikker te, men det vil Stephen Morrissey gjøre



23

noe med. Han er verdensmester i barista og skal få engelskmenn til å droppe tea time til fordel for coffee time.



Med kjærighet til jorda

Kaffegården har bonden Pablo Granado arvet av sin far. Håpet er at barna hans skal overta.

15

→ HAR DU NOE PÅ HJERTET?

Mange mener noe om kaffe. Vi har alle våre favoritter og egne måter å traktere den på. De fleste drikker den, noen spiser den, og de kreative bruker den til mye annet. **HAR DU GODE TIPS** om hva og hvordan kaffe kan brukes i tradisjonelle og utradisjonelle sammenhenger? Da synes vi at du bør dele dine tanker og finurligheter med oss.

Send inn dine historier, opplevelser og kuriositeter til:

- ✉ espen.johan@cox.no eller til
- ✉ Kaffe, Storgaten 33 b, 0184 OSLO.

Signert

Ikke bare for helsas skyld

De fleste av oss har en hektisk hverdag, og mange haster i vei for å få tingene unna. Da er det naturlig at noe forsømmes, og ofte er det de små pusterommene det går utover – de små minuttene der vi henter oss inn. Dette ønsker Norsk kaffeinformasjon å gjøre noe med. Virkemiddelet er å vitalisere den gode gammeldagse kaffepausen. De små pustehullene der vi småprater med andre, eller sitter og reflekterer litt for oss selv. Slike korte avkoblinger er både trivselskapende og helsebringende. For kropp og sjel er det alltid godt å roe seg ned noen minutter.

Kaffepausen er en gammel tradisjon i nordmenns hverdag, men de siste årene har den mistet litt av grepet. I hytten og styrten river vi med oss en kopp kaffe og strener videre i vår hektiske hverdag. Vi tar oss sjelden tid til å puste ut. For å endre litt på dette må vi lære folk å slappe av. Av den grunn har Norsk kaffeinformasjon innstiftet NM i Slapp'a. En konkurranse der målet er å få så lav hvilepuls som mulig.

For andre år på rad ble dette Norgesmesterskapet arrangert med både større og bredere deltagelse enn de fleste øvrige NM i dette landet. Dette Norgesmesterskapet ble arrangert for annen gang i år med svært god deltakelse. Til neste år vil man derfor søke å utvide arrangementet med innledende kvalifiseringsrunder landet rundt. Følg med i pressen og meld deg på. I mellomtiden ønsker vi deg mange gode daglige kaffepauser. Og husk; inviter dine kollegaer og venner med, både på konkurransen og kaffepausene. Skap en kaffepausebølge på jobben din. Det er god medisinen mot stress.

Espen Johan Nordlie, Redaktør

Norges

I DET EVIGE NATTE-
MØRKET I KULLGRUVA
PÅ SVALBARD DRIKKER
«GRUVEBUSEN» RUNDT
TO TUSEN KOPPER
KAFFE PER PRODUK-
SJONSDØGN.

svarteste

KØLSVART KAFFE GÅR
BEST MED SNUS.

kaffe

FOSSEEFALL PÅ STROSSA: Det lyder som en svart foss, inne i fjellet, når kuttemaskinen på strossa hakker løs. Her er det "Kuken" som fører fjernkontrollen og kutteren på nattskiftet. Hver kutte-runde skal ta cirka 25 minutter.

Jeg drikker kaffen svart, ja!, sier gruvearbeider Kent Ove Bolli i kullgruven Svea Nord på Svalbard. Noe annen måte å innta kaffen på er vel utenkelig for en «gruvebus», - gruvesjargong for gruvearbeider. Men det finnes små melkepakker i pauserommet inne i gruva.

Dem går det imidlertid ikke mange av på et skift. Det er kaffepulverglassene fra Nescafé som forsvinner som dugg for solen. På Store Norske Kullkompani går det i snitt to tusen kopper kaffe per døgn, mens kullutvinningen foregår konstant, med 150 mann på skift, dag som natt.

NI KOPPER PER SKIFT

– Jeg drikker vel en syv, åtte, ni kopper kaffe per skift, sier Bolli.

KENT OVE BOLLI
drikk kaffen
svart. Melk har
ikke noe i kaffen å
gjøre, mener han.

SVEAGRUVEN

STED: Svea på Svalbard
DRIVER: Store Norske Kullkompani
ANSATTE: 400, hvorav 300 gruvebus
KAFFEFORBRUK: Rundt 2000 kopper i døgnet



Kaffe er nemlig «smøring» for kullgruve-busen i kulldøgnetts svart-hvitt-dag-natt-rytme.

På Svea Nord anlegget går døgnet i ett, -enten nattskift, eller dagskift.

– Derfor blir det, sier Bolli, to kopper til frokost eller kvelds, så to kopper til kaffe-pausen, to til matpakkepausen og resten av kaffen etter jobb. Og den skal være kølsvart.

MØRKETS DYP

Ordet kølsvart gir ekstra mening i dypet av Svea under 350 meter fjell og isbre. I den 6, 5 kilometer lange sjakten inne i fjellet klarer ingen lyskilder å lyse opp til-strekkelig. Selv vannpyttene er så dønn svarte at alt lys blir rene speilbilder i dem. Kontrasten treffer deg i magen. Inne i dy-pet er det mørkere enn natten. Ute i dy-pet er det mørkere enn natten. Ute i daganlegget ser du den hviteste verden, omringet av isbreer og hvite fjelltopper så langt øyet kan se.

BOLT OG BEKK

Dypet av dette industrielle gruvefjellet er en naturopplevelse. Mektig på samme vis som den enorme villmarken på utsiden. Når du står stille og ser på kuttmaskinen slå kullet ut av veggen meter for meter hø-rer du ikke bare maskinene, men fossely-den i kullspruten fra kutteren. Ned langs samlebåndet lyder kullet som en bekk. Du



ETTER ENDT SKIFT strender gruve-arbeiderne til messa for en kopp god automatkaffe.

hører og ser en mørk foss og en bekk av svart, svart vann. Det lukter ferskt av gran fra plank, men lufta er rå og fuktig. Like-vel; dette er så langt fra natur som du kom-mer. Det er samlebånd, ABM-er, bolting, stilaser, stempler, fraktere, stål og jern.

ALLTID NATT

Dette er kroppsarbeid, og det er konstant «natt», uansett tid på døgnet, og det er alltid samme vær. – Er det støggvær ute, er det godt å komme inn i gruva, er det finvær, er det godt å komme ut, sier Bolli.

Akkurat nå kom-mer han ut av gruva etter å ha satt pak-ker i tolv timer. «Pak-ker» bygges for å si-kre taket på tverrsla-get DT2, der kullet nå utvinnes. Pakke-

ne skal også sikre nødutgangen for neste tverrslag; «åre» i fjellet, der kullet utvinnes.

BILER OG KVINNFOLK

– Det skal bli godt med litt automatkaffe, sier Bolli, for i messa i brakkene er det au-tomatkaffe, men inne i fjellet er det kun pulverkaffe. Selv om alle er enig i at pul-verkaffen ikke er den gjeveste, er den helt essensiell under arbeidsøkta.

«Stigeren» -formann for et gruvearbeids-lag - tar alltid med nye kaffeglass ned i dy-pet, så det er som regel nok kaffe. Men en sjelden gang går det tomt.

– Det går ikke. Da må stigeren ta en ek-tra tur ut i dagen, igjen smiler Bolli. Selv om det er seks kilometer.

Kaffe er en anledning til prat i pausen og etter skiftet, om alt «biler, jobb, og kvinnfolk», som Bolli uttaler det.

– Men går det tomt for melkepakker el-ler sukker, gjør det ikke noe, sier Bolli.

Det er kaffen som teller. Kaffe og snus.

Tekst: **Henrik Pryser Libell**

Foto: **Thomas Haugersveen**



Utstyrt med skje og spytteglass begynner de profesjonelle kaffetesterne arbeidet med å kategorisere smak og aroma. Det høres.

De har det på tunga



Er kaffen mild, rund eller skarp? Er den bitter eller syrlig? Hvordan er fylден? Hvordan føles den i munnen, og hva med ettersmaken? Har kaffen en aroma av sitrus kanskje, eller sjokolade, bær eller røyk?

– Kaffe er der vin var for 20 år siden, forteller informasjonssjøs- og markedsjef Marit Lynes i Norsk Kaffeinformasjon. - Nå spør vi ikke lenger om rød eller hvit. Vi vil gjerne ha italiensk eller spansk vin. Noen ser etter spesielle vindistrikter som Rioja eller Piemonte, og noen velger etter druetype. Ikke minst velger folk vin etter hvilken type mat de skal spise. Den samme utviklingen ser vi med kaffe, forklarer hun.

Interessen for å vite mer om kaffe er voksende hos «vanlige

folk», og kaffebarene trener opp kundene i å bli bevisste kaffedrikkere. For noen har interessen gått så langt at kaffen har blitt fag og levevei.

ARVELIG BELASTET

Når de profesjonelle tester kaffe, kalles det cupping. Denne dagen er det ni kaffetyper fra Guatemalas åtte kafferegioner som skal cuppes. Foran forsamlingen står Juan Antonio Silvestre Yancis fra Anacafé, Guatemalas kaffeorganisasjon. Med mild autoritet forteller han om kaffetypene som skal testes. Silvestre Yancis startet i bransjen da han var 16 år gammel, og det er ikke gjennom teoretisk utdannelse han har lært faget.

– Både bestefar, far og onkel

dyrket kaffebønner på små parseller, og jeg lærte mye av å være med. Jeg studerte hvordan ting fungerte, hvordan skyggen falt over plantasjen og hva det gjorde med kaffetrærne og avlingen, sier han.

14 år senere er han altså en av Anacafés eksperter.

Kaffetrærne i Guatemala vokser på mineralrik grunn. Landet har 34 vulkankjeder, ligger mellom to hav og har høye fjell. I tillegg vokser 98 prosent av kaffetrærne i skyggen av for eksempel frukttrær, dermed modnes kaffebønnene sakte. Alt dette påvirker smak og aroma.

SLURP, SMAK OG SPYTT UT!

Langs et langbord står fem og fem glass i gruppe. De fire første inneholder samme type

kaffe, det femte er fylt med vann til skylling. Ved hver gruppe står det også to fat, ett med rå og ett med brente kaffebønner slik at innkjøperne kan ta dem i øyesyn. Utstyrt med skje og spytteglass begynner de profesjonelle med testarbeidet for å kategorisere smak og aroma. Det cuppes flere glass med den samme kaffen. Kaffen må i størst mulig grad være "uniform", dvs. ikke avvik i mellom de ulike prøvene. I ett parti med kaffe, kan selv et par dårlige bønner ødelegge. Framgangsmåten kan virke noe sær for en amatør, men når proffene slurper i seg kaffen, handler det ikke om dårlig folkeskikk: Kaffen spres i munnen, som gjennom en dyse. Den blander seg med luft og treffer tungens



espresso spesialisten

KVALITETSUTSTYR FOR LIDENSKAPELIGE BARISTAER

BGGJR

Quooker

M M MAZZER

BUNN

LA MARZOCCO

ditting

impod

MALYKKE

ESPRESSO

PORTAFLO

espressospesialisten as T : +47 46 900 600 F : +47 94 77 48 56
post@espressospesialisten.no www.espressospesialisten.no



Kaffen som skal testes legges i hvert sitt glass. I tillegg står det et glass med vann til skylling.



For at kaffen skal få den beste smaken brukes alltid nykokt vann.



Kaffesmaking går ut på å kategorisere smak og aroma.



Skal man finne fram til riktig smak er det viktig å ha god nese.



Rå kaffebønner. Innkjøperne skal kunne se råvaren.

gjennomsnittet av kaffe.

Hva ser han etter når han skal kjøpe inn kaffe?

– Vi har våre merker, for eksempel Evergood, som skal være konsistente i smak. Oppskriften til den enkelte kaffeblandingen bestemmer hva jeg leter etter. Det kan være en spesiell aroma, syrlighet, krydder eller søtlighet, sier han, men kan ikke røpe mer enn at kaffe

fra Guatemala utgjør en stor andel av nettopp Evergood. Og veteranen lærer fortsatt noe nytt. – Markedet forandrer seg. Dagens unge har et helt annet forhold til kaffe enn ungdommen hadde for 20 år siden, konstaterer han.

Tekst: **Torunn Dillan Pedersen**
Foto: **www.kaffe.no**

DETTE SER PROFFENE ETTER

Lukt: Intensitet – styrken av alle lukter → Brent – relatert til brenning av ved → Gress – relatert til lukt av nyklippet gress

Smak: Intensitet – styrken av alle smaker → Smaker den søtt, syrlig, surt eller bitter? → Gress → Jord – våt jord eller humus, minner om rå potet → Brent – relatert til brenning av ved → Sjokolade – smak av kakaopulver og sjokolade → Krydder og urter → Kjemikalier – relatert til medisiner og sykehus → Tre – som i tørr skog, ved eller papir → Astringent – grad av snerpethet i munnen → Ettersmak – intensiteten av alle smaker etter 30 sekunder

Leser i kaffegruten

Jeg kan vente meg både sta jenter og langturer til Afrika, hvis kaffegruten snakker sant.

Anne Pedersen holder en gammel skikk i hevd når hun leser folk i kaffegrut. Kaffejelen koker og piper slik den har gjort i hundre år der vi sitter på kjøkkenet i et gammelt, ubebodd hus på gården til Anne og familien, i den lille bygda Bjørnskinna på Andøya.

Men det er altså ikke selve kaffedrikkingen som er viktig her. Anne leser nemlig folks fortid, nåtid og framtid ut fra gruten som blir igjen i koppen.



Anne Pedersen leser mye godt, og lite vondt, ut av kaffegruten som blir igjen i koppen.

TRADISJON

Mens vi venter på noe godt forteller Anne hva som ligger bak sin lille kaffegrutgeskjeft.

– Det er en gammel tradisjonell måte å lese folk på. Jeg liker ikke ordet å spå. Jeg kaller det for reading. Jeg gjør en lesing av gruten. Slik det har vært mellom kjentfolk og i kvinnefellesskaper, når nabo-kjerringer leser i hverandres kaffegrut, forteller hun.

I en slik tradisjon understreker hun at det ikke ligger noen utdanning eller kurs bak. Dette er basert på tradisjon og erfaring, og det er mormor som har lært meg opp. Felles kulturhistorie og norrøn mytologi er viktig for å hente elementer til lesingen og tydingen fra. Samtidig forvalter hun talentet sammen med utdanning og liv som pedagog og leder.

Hva er det egentlig du kan fortelle ut av kaffegrut?

– Ikke alltid veldig konkret, det kan være hva som helst. Det er vel så mye et lite øyeblikk, ditt lille øyeblikk, der vi begge har fokus bare på deg, sier Anne.

STAHET OG STYRKE

Så braker det hele løs. Dette er åpenbart noe mer avansert enn barndommens spåkopper i papir. Anne vender kaffekoppen tre ganger, banker på den tre ganger og vender hanken mot nærmeste kirke, sistnevnte også av gammel tradisjon.

Hun ser i koppen, begynner å snakke, og det er mye å fortelle. Ifølge Anne har jeg tre store prosjekter på gang.

– Det ene tar mye tid, mye arbeid. Men du har styrke, bare husk å fordele. Som en bjønn må du også gå i hi og hvile, sier Anne.

Videre ser hun lange turer (kanskje Afrika) og et eller annet jeg har jobbet med lenge.

Tid er imidlertid et vagt begrep i kaffegrut, forteller hun. Uansett er jeg jo selvfølgelig mest interessert i at et av de store prosjektene visstnok er damer.

– Du trekker til deg sta damer, det får du bare innse, du kan ikke styre dem. Samtidig må du ikke slippe dem for langt inn. Men ikke ta livet av dem, verken med ord eller fysisk, råder Anne.

Det er altså noe i vente?

– Ja, jeg tror det. Og jeg tror det er noen du ikke har møtt.

VIL DEG GODT

Ritualet før selve lesingen er av en prest blitt sammenlignet med djevelutdrivelse. Det vonde skal nemlig bort, her skal det i hovedsak leses godt nytt.

Hva om noen har mye fælt i vente?

– Det har jeg sett, men heldigvis ikke trodd det var hva jeg så, sier Anne.

Ser hun noe, handler det dessuten mye om hvordan det kommuniseres.

– Selvfølgelig – det er ditt liv, det er du som forvalter det. Ikke la en spåkone fortelle hvordan du styrer livet ditt, det er det som er poenget, mener Anne.

– Men det ligger mye visdom i kaffegruten. Hvis du er villig til å bruke det, legger hun til.

Selv bruker hun kaffegrut på både kjente, ukjente, på messer og i andre sammenhenger. Som spåkone har hun også erfaring fra vikar på teletorgtjenester, og bruker for eksempel gjerne en kortstokk som supplement.

– Noen ganger trekker jeg fram et kort, mest for å bekrefte det jeg leser, som et utrops-tegn, sier Anne.

Les mer om Anne Pedersen på <http://www.via-latter.no>

Tekst og foto: Gard L. Michalsen

Espressomaskiner · Kaffeetraktere · Espresso · Økologisk · Filterkaffe · Mokabryggere · Kaffetips



Nyåpnet nettbutikk med kjempeutvalg i kaffe!

På kaffebar.no finner du et av Norges største utvalg av kaffe – slik du liker den! Uansett om du liker å bruke espresso-maskin, presskanne eller kaffeetrakter vil du finne noe som passer hos oss.

Du får kaffen både som bønner og ferdig malt – vi maler kaffen og sender den til deg på dagen!



En god kaffeopplevelse starter på www.kaffebar.no!

espresso spesialisten

KVALITETSUTSTYR FOR LIDENSKAPELIGE BARISTAER

TLFRDS

espressospecialisten as T : +47 46 900 600 F : +47 94 77 48 56
 post@espressospecialisten.no www.espressospecialisten.no



Noen ganger er det like greit at kunden står for hele annonseteksten...

“Før åpningen var vi sikre på at House of Coffee hadde de beste og mest profesjonelle kaffeløsningene på markedet. Nå er vi overbevist. Kaffebryggeren vår er et smykke, og kundene våre sier de aldri har smakt bedre kaffe.”

Daglig leder Tor Hansen, Bølgen & Moi – FoodGarage, Nydalen, Oslo. Åpnet april 2008

House of Coffee • Tlf. 815- KAFFE (52333) • Faks 850 202 33 • post@house-of-coffee.no



FRANKE SPECTRA
– REN ELEGANSE, REN SMAK, REN NYTELSE

www.borgeme.no 08 08 15999

Dyrker organisk av kjærlighet til jorda

NORSK INTERESSE: Pablo har fått en forespørsel fra Norge der de spør om han vet hvilken bakketopp kaffen kommer fra. Da er de interessert i å kjøpe.



– Rik blir jeg ikke akkurat av dette. Ikke på penger, men på andre ting, sier kaffebonde Pablo Granado i Peres Zeledon, syd i Costa Rica.

Pablo var den eneste av åtte søsken som ønsket å overta farens kall som kaffebonde.

– Vi costaricanere kalles for ticos, og en dum costaricaner kalles på folkemunne «ton-tico» siden «tonto» er tulling på spansk. Bare den dumme velger å være bonde, sier han og smiler.

Men han velger det likevel. Pablo avbrøt ingeniørstudiene for et år siden, da faren døde og overtok gården i stedet for en planlagt karriere i byen for å stikke spaden i jorda i stedet.

– Dette har jeg arvet av min far og mine barn skal en dag arve meg, sier Pablo.

➤ **Costa Rica**

Costa Rica var Mellom-Amerikas fattigste land da det spanske imperiet ble oppløst i 1821. 100 år senere hadde kaffeeksporten gjort Costa Rica til Mellom-Amerikas rikeste. På 1880-tallet var Costa Rica det tredje land i verden med elektrisk gatebelysning. Da hadde landet en kopi av operaen i Paris som nasjonalteater. Modernisering, statsbygging, sykehus, skoler og sosiale reformer, - alt ble betalt av kaffeinntektene. Siden 1970 har den nasjonale og samfunnsmessige betydningen av kaffe falt, etter hvert som den relative verdien av landbruksprodukter har falt og verdien av turisme har økt. I 2006 importerte Norge ca 25 000 kilo fra Costa Rica.

MODER JORD

Til tross for en lønnsomhet som bare går rundt, selger han kaffe i kooperativ under navnet «Madre Tierra»; Moder Jord. Utenfor hovedhuset på «Finca Organica» (Den organiske gård) står barne-støvler i pastellfarger. Ti fete høner springer over terrassen og huskestativet der Pablos fire barn leker.

Vi er i halvveis oppe i fjellene. Den klare blåfargen på himmelen er som på et renessansemaleri, og nedenunder velter det ut et tropisk alpelandskap; en frodig skog med bratte bakker og små hvite, blå og oransje hus inniblant som forsøker å klamre seg fast i all den viltre veksten.

RØDE OG SØTE

– En god kaffeplante er ca tre meter høy og har mange grener som er rike på kaffebær. Det er glukosen i fruktkjøttet som gir sødme til kaffebønnen, sier Pablo.

NEVENYTTIG: Andrés Miriando fra Panama kan plukke ca 70 kilo kaffebær om dagen, noe som tilsvarer ca 14 kg råkaffe.

» **Det er glukosen i fruktkjøttet som gir sødme til kaffebønnen.** **PABLO GRANADA**

Han tar oss stolt med rundt mellom kaffetrærne som er plantet i skråningene. Han plukker noen bønner som han smaker på.

– De siste årene har det vært ekstremt mye regn. Jeg er helt sikker på at det skyldes klimaendringene som vi merker svært godt. En del av innhøstingen regner rett og slett vekk for oss. Vi rekker ikke å plukke bønnene før de er overmodne.

PANAMA OG NICARAGUA

Gresset når oss til shortshøyde. En liten reiseradio spiller musikk. Indianeren Andrés Mirando, fra Cricamol i Panama, kona og sønnen sitter på et pledd i åtte farger. De hører på panamansk folke-musikk mens de plukker kaffen i svære trekurver. Innhøstingen foregår for hånd. Dette fordi de ulike bønnene har forskjellig modningstid.

På en god innhøstingsdag plukker Andrés og kona 14 kilo råkaffe hver. Betalingen er en dollar kiloen. Det er det samme som

costaricanske plukkere får, men de er det få av. Dette fordi lønna er bedre i andre sektorer. Halvparten av Costa Ricas kaffe plukkes derfor av folk fra Panama og Nicaragua. For Andrés er en dollar dobbelt av hva han får i Panama. Familien drar fra landsbyen sin, som ligger to dager til fots og en dag med buss fra Peres Zeledon, og de blir i seks måneder av gangen.

FORBUD MOT ROBUSTA

– Afrika har de eksotiske sortene. Mellom-Amerika har de brede sortene, og er kjent for å ha alle smakstyper, sier kaffebonden Pablo.

I Costa Rica dyrker de bare arabicabønner. Myndighetene har nedlagt forbud mot å dyrke robusta. Grunnen er at de ønsker å markedsføre costaricansk kaffe som et nisjeprodukt med garantert høy kvalitet.

– Ulempen er at arabicatrærne bærer færre bønner fordi de

PABLO I PERES ZELEDON driver kaffegård fordi han arvet den av sin far, og fordi hans sønner Lille-Pablo og Cæsar en dag skal overta. Hans syv søsken ønsket ikke gården; de ville heller ha bedre betalte jobber i byen.



» Vi har satt fokus på miljøvennlig drift av gårdene, og dermed fått ned vannforbruket fra 5000 liter per kilo kaffe til 150 liter» GUILLERMO VARGAS

ikke er så hardføre. Robustaen er mer resistent og kan høstes alle-rede om sommeren når kaffeprisen er høyere, sukker Pablo.

MER PENGER I BANAN

Prisen på organisk kaffe er høyere enn for ikke organisk, men ut-giftene er også større. De bruker bare naturgjødsel. Det krever mer arbeidsinnsats. For å diversifisere avlingen og berike jords-monnet dyrker Pablo også ananas, bananer, avokado og andre frukter.

– For å si det sånn, det hadde vært mer penger i å ta en jobb i byen, som mine syv søsken, eller bare dyrke bananer. De taper

seg ikke i vekt. Du bare aler dem fram og selger dem, ferdig med det. Kaffe derimot må passes nøye. Prosessen fram til ferdige bøn-ner er omfattende, forklarer Pablo.

EGENTLIG SØT

Pablos «Madre Tierra» kaffe foredles på stedet. Sammen med fem andre naboer, som også driver organisk, har Pablo formet et sam-arbeid som heter Base La Piedra; grunnsteinen. De deler et fored-lingsmaskineri der fruktkjøttet skilles mekanisk fra bønnene. Så blir avfallet kompostert. Deretter vaskes bønne med vann, for så å legges til tork i solen eller i et lite drivhus.

Hele denne prosessen innvirker på kaffetypens smakskarakte-ristikk, sier Pablo.

SOLTØRKING

I dag er det sol og bønnene ligger i svære kasser i solsteika på utsiden av et teltdrivhus.

Når vi kommer dit står Pablos nevø Jorge (16) og snur kaffe-bønnene en gang i timen. Da vil bønnene får den perfekte fuktig-heten.

MEST PENGER I USA

De ferdig tørkede kaffebønnene pakkes i små plastsekker før de distribueres for salg. Også der har Pablo en finger med i spillet. Grunnsteinen og Finca Organica er med i Allianza, et større ko-operativ med 44 000 bønder. Pablo er en av de salgsansvarlige, og har innredet et lite kontor i bygget ved siden av tørkerommet. Det største markedet for organisk kaffe fra Costa Rica er USA, men Pablo selger også til Europa.

– Vi selger blant annet til England, men prisen der er lavere enn i USA, sier han.

Han selger ikke til Norge -ennå, men det har akkurat kommet inn en bestilling. Han viser den frem.

– Kjenner du disse?

I hånden holder han en forespørsel fra Kaffebrenneriet. De for-klarer at de ønsker færrest mulig mellomledd og betaler godt for kaffe av høy kvalitet, sertifisert eller ikke. Kaffen må må imidler-tid ha «high quality and tracability». Det innebærer at man vet hvilken gård, helst hvilken bakketopp, kaffen kommer fra.

– Det er jo akkurat det vi kan i Allianza, smiler Pablo.

Tekst og foto: **Henrik Pryser Libell**

VICTOR I MONTEVERDE er en av 42 bønder som la om til organisk kaffe for 20 år siden. Nå får de nesten fire ganger så høy pris for kaffen. Selv om utgiftene har steget, lønner det seg.

Suksess gjennom organisk kaffe

Kooperativet Cafe Monteverde la om til organisk drift for 20 år siden. Det har vi aldri angret på, forteller kooperativsjef Guillermo Vargas i Cafe Monteverde Coop Santa Elena.

Vargas var selv med å starte omlegging til organisk kaffe-produksjon. Verdiøkningen dette har gitt er langt større enn økningen for kaffe generelt. Fra 1989 til 2004 falt den inter-nasjonale kaffeprisen dramatisk, mens den økte for Monteverde-kaffen.

– Merkeverdien på organisk og ren kaffe er en viktig forklar-ing på dette, sier Vargas.

Kooperativet har 42 medlem-mer, hvorav bare tre har gårder på mer enn tre hektar. Meste-parten av Costa Ricas kaffe kommer fra slike små gårder.

Da de 42 småbøndene ble med i Fair Trade i 1989 gikk de over til organisk produksjon. Da kan de ikke bruke kunstgjødsel. I tillegg må de ha systemer for å resirkulere vann og innsatsvarer i produksjonen.

– Vi har satt fokus på miljø-vennlig drift av gårdene, og der-med fått ned vannforbruket fra 5000 liter per kilo kaffe til 150 liter gjennom gjenvinning og innsparinger.

De har også fått bøndene til å plante kjøkkenhageplanter mel-lom kaffetrærne, for å få et mer variert kosthold. De har også sørget for at mer av verdien blir i lokalsamfunnet, blant annet ved å få lokale damer til å resir-kulere papir som kaffen pakkes i. De har plantet over 25 000

trær og rustet opp skolene. De får også ekstrainntekter, kanskje 25 prosent av inntekten, ved å vise turister rundt på gårdene sine.

– Vi har fått mye tilbake fra Fair Trade, men det viktigste vi har lært er å organisere oss selv. Vi har fått høyere priser, noe som har gjort det mulig å forbedre skolen, kosthold og fremtids-mulighetene, forklarer han.



Kaffekammeratene klare til innsats i årets Tour de Kaffe (fra v.) Anders Øpstad, Alain Britt-Cotè, Arild Indresand, Jørgen Sørensen og Rolf Erling Østensen

Kaffekamerater

Når krefter og vennskap testes i Tour de Kaffe er ingenting overlatt til tilfeldighetene.

Stemningen er konsentrert når 19 mannfolk står på startstreken, klare til å sykle de 12 milene i årets Tour de Kaffe. 13 av dem er ekte kaffekamerater. De andre seks er invitert med. Alle skal kjempe om den gjeve spurttrøya, klatretrøya,

poengtøya og for ikke å snakke om «ungdomstrøya». Til og med «vannbærer-lagspillertrøya» skal deles ut denne dagen. Men først skal 12 mil fordelt på 8 etapper med asfalt, grusvei, bakker og berg, forseres. Støtteapparatet følger på fire hjul. Excel-ark med resultater oppdateres underveis. Dette er ramme alvor, må vite!

TRENER SAMMEN

Historien startet egentlig på slutten av åttitallet. Flere av

guttene trente sammen i Idrettsforeningen Birkebeineren i Krokstadelva utenfor Drammen. Noen ble ganske gode.

– En ble norgesmester på ski i stafett for juniorer. Han gikk faktisk på lag for Buskerud sammen med Ole Einar Bjørndalen, forteller Rolf Erling Østensen. Han er Primus Motor for Kaffekameratene.

Etter at de ikke lenger var fullt så lovende, fortsatte sju-åtte stykker å trene sammen. – Da studietiden kom, ble



Arild Indresand i fint driv oppover motbakkene i det 12 mil lange rittet.

treningen lagt brakk, men i 2001 ble det igjen skikk på treningen med jogging på høsten, ski på vinteren og sykling i vår- og sommersesongen, fortsetter han. Dessuten er det sosialt, og guttas svar på syklubb. Vel og bra. Men hva har det hele med kaffe å gjøre?

FRANCE I MINIATYR

Stikkordet er sykkeltrøyer. Da gjengen skulle skaffe proft utstyr, sjekket de på nettet. Helt tilfeldig kjøpte flere av dem trøyer med Saeco-merket. Og der ble frøet sådd, eller bønner plukket, om du vil. For den uinnvidde, Saeco er nemlig en

produsent av kaffemaskiner.

– Saeco var sponsor for et helt profflag. Og når flere av oss hadde skjortene, var det naturlig å ta det videre, sier Østensen. Og det har de gjort til gangs.

Ikke bare er de Kaffekameratene som trener sammen. I juni hvert år arrangerer de altså sitt eget sykkelritt etter mønster av selveste Tour de France.

– I Norge var det ingen sykkeløp som var bygd opp på samme måte. For fire år siden fikk kaffekamerat Anders Grønli den lyse ideen: Tour de Kaffe. – Nå konkurrerer vi hardt en dag gjennom 8 etapper og feirer vinnerne behørig med en skikkelig bankett på kvelden, utdyper Østensen.

KOFFEIN PÅ SLUTTEN

Mange flere skulle gjerne ha deltatt på Tour de Kaffe. – Vi kunne lett vært 40-50 som syklet, men vi tør ikke ta med flere på grunn av trafikken, sier Østensen som selv stakk av med klatretrøya, fikk en tredjeplass sammenlagt og som vant lagtempo med Kaffekameratene 1. Han understreker at alt foregår i ansvarlige former. Av offisielle dopingmidler inntas kun koffein i form av Cola på slutten av rittet. Men hvordan er det egentlig? Liker de kaffe?

– Jeg tar gjerne en latte, men på banketten går det i tradisjonell traktekaffe, avslører han og er rimelig sikker på at de fleste i klubben liker kaffe. – Uansett, det er ikke et opptakskriterium, poengterer han.

Tekst: Torunn Dillan Pedersen

Foto: Vegard Ebbestad



Fylldig og mørkbrent

I Café Noir har vi tatt frem en smak av den europeiske kaffekulturen. Café Noir er en eksklusiv kaffeblending sammensatt av kaffebønner fra Brasil, Colombia og Guatemala.

Kaffen er mørkbrent og fylldig, rik på aroma og har en velbalansert syrlighet.



www.friele.no

Kaffe for enhver pris

Gjør kjøkkenet om til din egen lille kafé med enkle redskaper. La duften av ny-laget kaffe bre seg i kjøkkenet. Med en enkel melkeskummer for hånden, får det ferdigbryggede resultatet en luftig smak av melkeskum. La duft og smak smelte sammen i en kopp valgt med like stor omsorg som du har brygget kaffen, enten du har gjort det på nye- eller gamlemåten. Hvem har sagt du må gå på kafé for å hygge deg?



Plystrekkjele:
Rød 395,-



**ConGusto®
Cappuccinokopp:**
20cl m/skål 71,-



**bodum®
Granos:**
Mousse melkeskummersett 429,-



**bodum®
Chambord:**
Kaffebrygger 8kp 499,-



Filterholder:
Svart 89,-



**bodum®
Granos:**
Espressomaskin 6.699,-

Finn din nærmeste Tilbordsbutikk på www.tilbords.no



Tilbords®

Alle priser er veiledende utsalgspriser. Vi tar forbehold om prisendringer, mulige trykkfeil og at vi kan bli utsolgt.

Stephen Morrissey er best i verden og vant baristaVM i København i juni i år.

Jobber for kaffepausen

→ En ny verdensmester i kaffeservering er kåret. Som i fjor er vinneren fra London. Men der drikker de te. Det de to vil London-baristaene få en slutt på.

En av verdens største tekulturer har mestret kaffe, kommenterte New York Times da irske Stephen Morrissey fra Square Mile Coffee, i London vant VM i baristakunst i København i sommer. Han vant med sin norske trener Annette Moldvær, som også trente verdensmesteren fra Tokyo i 2007, James Hoffmann. Hoffmann vant i Tokyo med kaffe fra kaffegården til brødrene Barrantes Zuñiga i Naranjo, Costa Rica. Denne kaffen var det samboer og forret-

ningspartner Annette som tipset ham om.

– Zuñigas kaffe var lett, mild og litt, tja, uitaliensk, ler Hoffman, som sier han var heldig som ikke hadde noen italienere i dommerpanelet det året.

I det hele tatt er han ikke så imponert over italiensk espressokultur, selv om de har oppfunnet den.

– Problemet med kaffe i Italia er at den aldri er dårlig, men sjelden eksepsjonelt god. Den er bare alltid sånn passe

...i England var kaffen først en offentlig drikk, mens i Norge ble kaffen først og fremst en hjemmedrikk...

Marit Lynes, Norsk Kaffeinformasjon

bra, sier Hoffman, som derimot mener Oslo og Trondheim er ok kaffebyer, iallfall det lille han har fått prøvd. Selv om det går minst i kaffebarer og mest i besøkskaffe, hjemmelaget filterkaffe, når han er i Norge.

NORGE KAFFEVINNERE

– Nordmenn er jo verdens mest kaffedrikkende folk. Ti kilo per hode i året, sier Hoffmann.

Han er misunnelig. Selv forsøker nemlig han, Annette, og Stephen å vinne britenes hjerte for kaffe.

– Engelskmenn drikker te som nordmenn drikker kaffe; ved enhver sosial anledning, og minst en gang om formiddagen og en om ettermiddagen. Det heter til og med tea time; når klokken passerer fem om ettermiddagen, sukker de.

De foretrekker en «coffee time», og har startet opp kaffebrenneriet sitt i London for å gjøre London kjent for kaffe igjen, som de uttrykker det selv. The Square Mile er nemlig navnet på området der kaffehusene var den viktigste sosiale møteplassen på 1600-tallet.

– Den gangen var London en av verdens store kaffebyer, forteller James og Anette. Men så hendte to tragiske ting for kaffekulturen: te, og pub.

PUB OVER KAFFE

På begynnelsen av 1700tallet hadde London 2-3000 kaffehus hvor de lærde og intellektuelle møttes. På den tiden omgikk alle lag av folket for å nyte en kopp kaffe, - for nettopp

en penny. Her vanket den intellektuelle elite side om side med den vanlige mann og diskusjonene gikk livlig. Det ble sagt at en kveld på kaffehuset var mer verd for mange enn en måned med nesa begravd i bøker.

Men utover 1700-tallet gikk prisen på kaffe opp, mens prisen på te gikk ned. Dessuten kom te fra Englands egne kolonier, mens kaffe kom fra spanske kolonier.

I tillegg ble kaffens serveringsplasser, kaffehusene, utsatt for en svertekampanje fra sjalu husmødre og bekymrede samfunnstøtter som så at kaffehusene - penny-universities - ble samlingssteder for unge radikale menn og studenter. Ryktet om at kaffen nedsatte potensen hos menn tok effektivt knekken på dette. Langsamt forsvant kaffehusene - og ble erstattet av det vi i dag kjenner som pubkulturen i England. Filterkaffetradisjonen forsvant også med kaffehusene, og i dag er trefjerdedel av kaffen i England pulverkaffe.

BOSTON TEA PARTY

– Forskjellen på Norge og England er at i England var kaffen først en offentlig drikk, mens i Norge ble kaffen først og fremst en hjemmedrikk, kommenterer Marit Lynes i Norsk Kaffeinformasjon på hvorfor Norge er et så mye mer kaffe drikende folk enn engelskmennene; ti kilo i året mot bare to.

Også i USA gjorde kaffen stor suksess, og utkonkurrerte te, selv om USA opprinnelig var en britisk koloni. USA frigjorde seg på den perioden da te kom til England,



CUPPING MED MESTEREN: – «Hmm den lukter litt av ananas og bjørnebær». Det smaker søtt, svakt, og snappy, litt som en «apple crumble», sier verdensmesteren i barista, Stephen Morrissey. Anette Moldvør i bakgrunnen.

og Boston Tea Party gjorde kaffe til en patriotisk drikk for amerikanere og te til en upatriotisk. Derfor har USA fortsatt en av verdens sterkeste kaffekulturer.

Tekst foto: Henrik Pryser Libell

VM I BARISTA-KUNST 2008

- København 20-22. juni
- Antall deltakere: 52
- Norges representant: Chris Kolbu, Time Wendelboe, Oslo
- Vinner: Stephen Morrissey, Square Mile Coffee Roasters, London.



Square Mile Coffee brennes i London. Det lille selskapet har hatt verdensmesteren i barista både i 2007 og 2008.

Kaffedrikkerne best

Alle på topp-10 kom fra Nord-Vest-Europa, mens land som fra gammelt av kalles kaffeland som Italia og Frankrike gjorde det svakt. Kaffedrikende land dominerte over kaffeeksporterende, men både Colombia, Kenya og Guatemala hadde baristaer med i årets konkurranse.

DESIGN

ARTE



expansion



Take home with you a masterpiece: the latest generation, fully automatic machine from the Gaggia Platinum range. There are five models featuring a unique design with the taste of Italian Espresso tradition. Behind the robust and refined stainless steel front panel of each machine is a super technological heart. It is the result of a tradition of excellence that has lasted more than 60 years. Gaggia Platinum line will surprise you, not only in its design but also for its simplicity of use. With its innovative touch screen and click wheel technology you can personalize every shade of espresso. Other features include touch lift tray and ceramic grinder. If you think that the machine's design is pure, the Espresso it makes is a work of art.



NEW GAGGIA PLATINUM: ESPRESSO IN ITS BEST EXPRESSION THAN EVER BEFORE.



Norges slappeste

For andre året på rad arrangeres det uoffisielle NM i Slappa. En konkurranse som oppfordrer til å stresse ned i kombinasjon med en kopp kaffe.

– Vi vil slå et slag for den gamle kaffepausen. Litt avkobling, småprat og kanskje muligheten til å få seg litt fyrstekake mellom slagene, informerer medarrangør for årets NM, Jens-Petter Århus. Med andre ord: mindre stress og mer velbehag. Og interessen er stor. Hele St. Hanshaugen på Oslos vestkant bader i sol. Folk dukker opp fra alle himmelretninger for å melde seg på. Egenskaper som alder, bakgrunn eller kjønn spiller ingen rolle. Her er alle velkommen. – Med et par timer igjen til prisutdelingen var det allerede flere deltakere enn i fjor, så dette ser lyst ut for fremtiden. Tanken er jo at vi på sikt skal få en reportasje i sportsbilaget

til Dagbladet. Neste år kommer vi nok til å holde regionale kvalifiseringsrunder, forteller Jens-Petter med glimt i øyet.

LAV HVILEPULS

Med Ghostbuster-lignede ryggsekker vandrer frivillige rundt og fyller opp kopper med nybrygget «sort gull». Saccosekker og hengekøyer designet «Fatboy» dominerer konkurranse arenaen sammen med sol-slikkende deltagere. Stemningen reflekterer målet om et lavt pulsnivå. Konkurransereglene er skrevet med store bokstaver på et skilt:

← Eldstemann i hengekøya er den pensjonerte konditor Josef Fenster. Han starter alltid dagen med en kopp kaffe. Ut på dagen tar han seg en kopp til. Etter en kopp kaffe og fem minutter på ryggen var han fornøyd med en hvilepuls på 80.



↑ Folk strømmet til St. Hanshaugen for å få seg en kopp kaffe, et bit fyrstekake for så å senke hvilepuls.



↑ Kong kaffe var hjertelig til stede og skjenket kaffe i kopper og krus. Her tar han seg en etterlengtet kaffepause i skyggen av et tre.

1. Ta deg en kopp kaffe
2. Drikk kaffen og slapp av
3. Oppnå lavest mulig hvilepuls i løpet av fem minutter

YNGST OG ELDST

Med sine ti år med livserfaring er Thea Wøyen årets yngste deltaker. – Jeg var her i fjor med en venninne, men jeg viste ikke at det var en konkurranse i år, erkjenner Thea. Var tilfeldig liksom. – **Men liker barn kaffe?** – Ja, det er dødsgodt! Spesielt iskaffe. Men jeg drikker ikke kaffe så ofte. En gang i uka kanskje. Og aldri om kvelden. Da blir det så vanskelig å sove, opplyser Thea og gjør myten om at kaffe er en voksen drikk til skamme. Hengekøylene i Jamaica farger på toppen av bakken overvåkes av fullt utrustede sykepleiestudenter og konkurransens dommere.



↑ Thea Wøyen er yngst av de påmeldte og digger kaffe. Men om kvelden styrer hun unna fordi hun med kaffe innabords ikke får sove. I konkurransen ender pulsen til Thea på 56 slag i minuttet. For dette får hun et fint diplom.

Pulsen måles og noteres. Det er her det avgjøres. Så, hva påvirker egentlig resultatet? Sykesøster Marte Gudmundstuen forklarer at pulsen blir målt to ganger. Første gangen når man legger seg i hengekøya, så en gang til etter fem minutter med avslapning og en kaffekopp i hånda. – Pulsene går stort sett ned til andre måling, men ettersom vi tar gjennomsnittet er det nok en fordel å være både en erfaren kaffedriker og i god form, påpeker Marte. Thea ender på 56 slag i minuttet, og forlater St Hanshaugen med en velfortjent «NM i slappa' av diplom» og et stort smil. «Chill out» står det på posteren ved siden av sekretariatet, noe som også kan tolkes som den rådene innstillingen. Her er det minste motsands vei som gjelder, og de eneste som ikke følger dette er baristaene som har en evig kø av kunder å tilfredsstille. I et imponerende tempo tibredes kaffe latte, cappuccino og is-

kaffe til de som ønsker noe utover det tradisjonelle. I køen står 78 år gamle Josef Fenster, årets eldste deltaker.

– Jeg så plakatene ned ved veien og tenkte jeg skulle ta en titt. Som pensjonist starter jeg dagen med en morgenkaffe, så tar jeg en formiddagskaffe, og før middag blir det ofte en til, forteller Josef. Nå venter han på dagens «bonuskaffe».

Herr Fenster er konditor og får umiddelbart vår respekt. For hva hadde kaffepausen vært uten denne sukkerelskende yrkesgruppe? Sitter ikke kakemestere og drikker kaffe dagen lang? Er det derfor hans kaffebehov er så stort?

– Det tror jeg egentlig ikke. Norge er jo en kaffenasjon, påpeker Josef, i samme sekund som selveste kong Kaffe dukker opp med termosene klar. Josef takker for påfyll, og tar plass i hengekøyen. Med et resultat rundt 80 slag i minuttet er han fornøyd.

– Kaffen var god den, og så var den gratis!

UNDERHOLDNING

Sammen med Kong Kaffe står DJ «En som heter Marius» for dagens underholdning. Fra høytalerne strømmer behagelig musikk som får forbipasserende til å slå seg ned å nyte dagen.

– Alt med Marvin Gay og Barry White fungerer, mener Marius som ellers er fast DJ for rapperne i Karpe Diem. Og når det gjelder kaffe skal den være svart som natta.

– Det er det beste som finnes! Jeg klarer bare ikke melk og greier, det blir for mettende.

OPPGJØRETS TIME

Ett års kaffeforbruk og en forgyllt kaffetrakter ligger i potten.

BARNESTJERNE, ARTIST OG NM VINNER

Hun ble berømt som barnestjernen Jannecke på slutten av 80-tallet. Fikk hovedrollen i musikalen Annie, og spilte Dorothy i Trollmannen fra Oz.

Artisten Jannecke, med etternavnet Øinæs, er for tiden aktuell som nytt fjes i Hotell Cæsar. Men mer enn noe annet, hun er også nybakt vinner av Norgesmesterskapet i Slappa'.

Etter en krevende og uhyre spennende finale, ble Jannecke kåret som en overlegen vinner og fortjent innehaver av tittelen «Norges mest avslappede». Timer med beinhard trening har gitt resultater.

Hva føler du nå?
– Det kjentes «jettebra». Litt overraskende bare. Viste ikke at jeg var så dyktig til å slappe av. Så hva var taktikken?
– Tja, jeg kan nok takke grunntrainingen. Jeg mediterer og jogger stort sett hver dag, så det har nok hjulpet til.

Hun har nettopp tatt i mot publikums hyllest, i hånden holder hun en gyllen kaffetrakter som et bevis på seieren.

– Jeg lurer litt på hva jeg skal gjøre med denne? Den har ikke noen ledning, blir nok vanskelig å brukt den til noe fornuftig da. Men ett års forbruk av kaffe, det kommer godt med. En lang konkurranse dag er over, og

arenaen er i ferd med å tømmes. Jannecke sitter på premiepallen, titter seg rund og smiler;
– I dag skal det feires med et glass vin og en kopp kaffe. Selvfølgelig.

En uke etter seieren tar KAFFE en ny prat med Jannecke.

Hvordan takler du all den oppmerksomheten rundt denne seieren?

– Jeg har sagt det siden jeg var liten. Blir jeg kjendis skal jeg bruke det til å gi positive signaler til folk! Med tittelen «Norges mest avslappede» kan jeg oppmuntre folk til å ta vare på seg selv. Trene, spise sunt og ikke stresse. Vi i Skandinavia er dyktige på stress. Man må prestere hele tiden. Noen ganger bør man nyte det å gjøre ingenting,



JANNECKE ØINÆS

FØDT: 01.01 1980

YRKE: Skuespiller og sanger

BOR: Frogner, Oslo

FAVORITTKAFFE: Delt førsteplass mellom cappuccino og dobbel latte

ANTALL DAGLIGE KAFFE-KOPPER: Snitt på tre

AKTUELL; Vinner av årets NM i «slapp av»

En rekke nysgjerrige samles rundt prispallen når klokken nærmer seg fem på ettermiddagen. Da skal årets Norgesmester kåres. Med det blir spennig til siste hjerteslag. Hele tre deltakere har prestert imponerende 46 i hvilepuls. Det er duket for ekstra omganger. En ny kopp kaffe og en ny kaffepause i hengekøya. Det er nå man skal skille menn fra gutter. Eller rettere sagt: kvinner fra menn. Den som håndterer presset best er nemlig 28 år gamle Jannecke Øinæs. Hun knuste sine konkurrenter i finalen.

Men til tross for fine priser og stor applaus er kanskje dette mesterskapet, til forskjell fra de fleste andre, ett mesterskap som lokker mer med deltakerønsket enn gevinsten. Si meg, hvem sier nei takk til en kaffepause egentlig?

Tekst: **Katarina Jonsson** Foto: **Thomas Haugersveen**

mener Jannecke og oppmuntrer alle til å utnytte kaffepausen, hverdag som helg.

I Hotell Cæsar spiller Jannেকে det relativt nye ansiktet Cecilie Dahr Hove. Dette medfører lange og krevende dager på filmsettet. Redningen er gratis cappuccino.

– Har jeg hatt et dårlig «take» hjelper det faktisk. Det er som om konsentrasjonen skjerpes og man får nye krefter. Bortsett fra cappuccino er dobbel latte favoritten i dagens kaffe eldorado.

– Men hver sort har sitt bruksområde, forteller Jannecke.

Cappuccino passer best, synes hun, når man trenger en oppkvikker. En dobbel latte foretrekker hun når sulten kommer smygende. Janneckes nye kjæreste, kollega Kim-Daniel Sannes, har også hatt en avslappende virkning på hennes kropp og sjel.

– Han var min moralske støttespiller under konkurransen. Jeg kan takke ham for mye av

fremgangen når det gjelder avslapping. Vi komplimenterer hverandre veldig bra, er på hver vår side av aktivitetsskalen. Han har ADHD, jeg har Norges laveste hvilepuls, legger hun spøkefullt til.

Om man har behov for flere knep i avslapping bør man ta en runde på hovedstadens kaffebarer. Den ferske norgesmesterrinnen er nemlig en flittig kunde hos Oslos kaffe hang-outs.

– Jeg har hatt mange gode samtaler over en kopp – eller to. Atmosfæren i Norge er, til forskjell fra USA, hvor jeg studerte, varm og innbydende. De som står bak disken er ofte veldig pratsomme og trivelige. Jeg foretrekker en kaffepause etter jobben fremfor å dra rett hjem, påpeker den sosiale entertaineren.

Så hva med neste år, kommer du til å forsvare tittelen?

– Definitivt! Jeg har virkelig fått blod på tann. Så jeg regner men en ny tittel i 2009.

VERYGOOD

Tyskere drikker mest øl i verden.
Kan det være fordi tyskerne lager verdens beste øl?
Franskmenn drikker mest vin i verden.
Kan det være fordi franskmennene lager verdens beste vin?
Nordmenn drikker mest kaffe i verden.
Kan det være fordi vi lager den beste kaffen i verden?

Den nye Evergood Dark Roast er en mørkere variant av Evergood.
Den kaffen nordmenn synes er best.



Evergood Dark Roast
– litt dyrere, for smakens skyld

www.evergood.no

Joh. Johannson – kjent for god kaffe siden 1866



Lukt av kaffe og nyslått høy

DA SLÅTTEKARENE KOM OPP PÅ SÆTEREN PÅ HØSTEN, KUNNE DET IKKE MANGLE PÅ KOKKAFFE, SIER KARI NORBERG PÅ GULLHAUGEN.

22 kyr gresser på beitet her på Gullhaugen, halvannen time nord for Lillehammer. De skjottes av Kari frem til kalving i midten av august. Det har hun gjort i flere titalls somre, siden hun var tre år gammel. Og like lenge, om ikke lenger, har man servert kokkaffe på sætra.

Her serveres det kun god gammeldags kokekaffe, varmet opp på kaffelars over gassovnen. Den skal kokes opp, så prøvesmages for å sjekke at konsistens og farger er riktige. Så varmes kaffen opp på

nytt, nesten til kokepunktet, før den får trekke et par minutter til. Etter det filteres den gjennom en sil. Så skjenkes det i små blomstrede porselenskopper.

Under krigen ble kaffen laget på brente erter, eller av kaffegrut som ble komplett med et tørt ørretskinn i kjelen for å tyne resten av kaffesmaken og gjøre den klarere og finere, forteller Kari.

Tekst: Katarina Jonsson, Henrik Pryser Libell
Foto: Thomas Haugersveen



KAFFEBRENNERIET

- Kjede med 18 kaffebarer i og rundt Oslo med eget bakeri og 170 ansatte.
- Åpnet 1. filial i november 1994.
- Totalt omsatte kjeden for 93 millioner i 2007.
- Steinar Paulsrud og Thomas Pulpan eier 50 prosent, mens Norgesgruppen Servering eier de restrerende 50prosent.

Thomas sto utenfor og telte folk som gikk forbi, og kom fram til at dette var et fint knutepunkt...

Oppskriften på suksess

Når det må 62 jobbsøknader til for å få et levebrød, er det like greit å bake sitt eget. Nå står det Kaffebrenneriet på døra til 18 kaffebarer og ett bakeri i og rundt Oslo.

– Det må ikke bli for fint! Glem sånne pris-mekroner, sa en av de første kundene i Theresesgate på Bislett i 1994. Kanskje hørte de på ham. Kaffebrenneriet er ujåle-te og kan godt være litt hjemmesnekret. Det må bare ikke forveksles med tilfeldig.

– Vi har egen interiørarkitekt som har ansvaret for innredningen i kaffebarene. Jeg har faktisk ansatt en ny akkurat nå, sier Steinar Paulsrud, som er en av de to gründerne av kjeden.

Han møter oss på hovedkontoret på

St. Hanshaugen i shorts. Fordi det er varmt.

– Kaffefolk i Latin-Amerika og andre ste-der stusser over at jeg kan kle meg sånn, og de stusser like mye når de hører at Kaffe-brenneriet er Europas største innkjøper av Cup of Excellence-kaffe, som er det ypper-ste av kaffe de enkelte land produserer, humrer han.

FRA DATA TIL KAFFE

I 1987 dro Askeladden, alias Steinar Pauls-rud, fra Gudbrandsdalen til USA og fikk

jobb i et dataselskap. Planen var å være i ni måneder, men etter fire år var han der fortsatt. Da trengte han påfyll og tok en mastergrad i business og administrasjon på anerkjente Berkeley, før han returnerte til gamlelandet i 1993. Timingen og tidene kunne ikke ha vært dårligere.

– Jeg sendte 62 veldokumenterte søkna-der før jeg endelig fikk en markedsførings-jobb. Ikke lenge etter begynte jeg å skrive på markedsplanen for det som skulle bli Kaffebrenneriet, minnes han. Med på la-





Kaffebrenneriet åpnet sitt første utsalg i Thereses gate ved Bislett i 1994. Lokalet måtte de kjøpe fordi ingen ville leie ut til et så smalt konsept.

get hadde han Thomas Pulpan, en vaskeekte, finansutdannet amerikaner fra San Francisco, som var klar for å søke lykken i Norge. Og som savnet skikkelige kaffebarer.

FIKK IKKE LEIE

Det fantes selvfølgelig flotte kafeer, men selve kaffen var ikke i sentrum.

– Folk møttes gjerne for å ta en pils, ikke en kaffe, sier Paulsrud. Nå serverer Kaffebrenneriet bortimot to millioner kopper kaffe i året og sysselsetter 170 personer. Men dette visste ikke guttene om framtida da de jaktet på sitt første lokale. Ikke utleierne heller, for ingen var villige til å leie ut til noen med et så smalt produkt.

– Da måtte vi kjøpe og pusse opp et lokale selv, og dermed ble det Theresesgate. Thomas sto utenfor og telte folk som gikk forbi, og kom fram til at dette var et fint knutepunkt. Det er fremdeles det rette hjørnet i dag, konkluderer Paulsrud.

FRA DUO TIL TRIO

Noen vil sikkert kalle det flaks. De traff bølgen. Paulsrud på sin side framhever en ekstremt ryddig driftsorganisasjon, dyktige kursinstruktører, grundig markedsinformasjon, og det å stå på egne bein, som suksesskriterier.

– Vi vingler ikke! Når vi tilbyr et produkt, vet vi at det holder vann. Vi trekker det ikke tilbake, det er et løfte til kundene, sier han.

Siden 2000 har de også hatt sitt eget bakeri som sørger for at kaffebarene i kjeden kan tilby noe å bite i, fra egen konfekt til kaker og sandwicher. På spørsmål om hva det er som skiller Kaffebrenneriet fra konkurrentene, må gründeren tenke litt.

– Vi kjører vårt eget løp, og har ikke brydd oss så mye om hva konkurrentene gjør. Vi har tydelig definert innhold i konseptet, vareutvalg og beliggenhet. Vi står



KAFFEKOPP: Kaffe med melk serveres i mange varianter, og mønsteret i melken er baristaens signatur.

for kvalitet, lidenskap og kunnskap, sier Paulsrud.

Han er glad for at de ikke fikk inn andre investorer før Norgesgruppen Servering kjøpte en tredjedel av kjeden i 1999. – Vi fikk formet konseptet, og var sikre på hvor vi skulle, sier han.

HOLDER PÅ KOPPEN

Paulsrud frykter ikke konjunktorene.

– Kaffestedet som et tredje sted i tillegg til hjem og jobb, er viktig. Selv om det går nedoverbakke tror jeg vi holder på kaffekoppen, sier han og funderer på om de skal utvide til flere steder på Østlandet, kanskje flere større byer også.

– Vi skal være noe for lokalsamfunnet. Vi skal ikke dra hele Oslo til Sagene, men opparbeider oss en fast kundekrets. Der er baristaene viktig. De er individualister med kaffe, kvalitet og lidenskap som fellesnevner, konkluderer Paulsrud, før han må videre.

På vei ut døren blir vi stoppet av en storfornøyd kunde. – Du aner ikke hva de har gjort for lokalmiljøet her. Skriv at de burde få en miljøpris!

Tekst: **Torunn Dillan Pedersen**

Foto: **Jan Lillehamre**



På Kaffebrenneriet har de i tillegg til kaffe et godt utvalg av egenproduserte sandwicher, kaker og konfekt. Noe som frister både eldre og unge kafégjester.



I den gamle Østbanehallen ved Oslo-S etablerte Rooster seg i 1994. Da var de den første amerikainspirerte kaffebaren i Norge.

STARTET BØLGEN

Selv om Norges første kaffebar åpnet i 1959, får Rooster på Jernbanetorget i Oslo æren for å ha startet kaffebarbølgen i Norge.

I 1994, rundt to uker før konkurrenten Kaffebrenneriet åpnet sin første kaffebar, så Rooster dagens lys. «Seattle style coffee bar» sto det på skiltet.

– Eieren er halvt amerikansk, og studerte i Seattle. Han tok med forretningsideen fra USA, sier daglig leder Linda Stormoen.

– Konseptet er enkelt. Vi prøver å tilby en espresso som ikke ligner alle andres. Derfor blander vi selv, sier hun og forteller at rundt halvparten av dagsomsetningen er i boks før klokka ti på morgenen.

Rooster sysselsetter 15 personer på deltid, og har aldri hatt ambisjoner om å bli en stor kjede.

– Fra tid til annen har det vært snakk om etablering i andre byer, men enn så lenge er vi kun her på Jernbanetorget. Det er til gjengjeld en meget bra plassering, forsikrer Stormoen.

A S PALS

- ren kaffenytelse

Kaffen som blir valgt av det profesjonelle markedet
- anerkjente hoteller, restauranter og kaffebarer.

Pals Espresso

- brent og testet av kaffeeksperter

7 varianter



Smak vår nybrente

FAIRTRADE KAFFE

fra Guatemala!

**KAFFE SOM
FORANDRER
VERDEN**

Send "Pals" på SMS til 2012 og vi sender deg en smaksprøve



A/S Pals
Billingstadsletta 38
1396 Billingstad
www.pals.no

Pals kundeservice
tlf. 66 77 06 00
e-mail:
kundeservice@pals.no

- KAFFE I OVER 40 ÅR



Lenge siden du renset kaffetrakteren?



Du finner clean drop
ved kaffehyllen i butikken.

www.kaffe.no



KAFFE LOV: Konstituert høyesterettsdommer Aage Thor Falkanger, høyesterettsdommer Lars Oftedal Broch, høyesterettsjustitiarius Tore Schei, høyesterettsdommer Hans Flock, høyesterettsdommer Karl Arne Utgård.

De-form og kaffeforbud

I Høyesterett sier man fortsatt De i stedet for du, og kaffe serveres ikke på dommernes spiserom. Bare advokatene får kaffe.

I Høyesterett bevarer man tradisjonene. I det man går inn i rettssalene er nesten ingenting forandret på de snart 200 årene

retten har bestått, hverken kapper, rutiner eller inventar og selv ikke tiltaleformen. I Høyesterett sier man ikke du, - bare De. Og dommerne får ikke servert kaffe. Derfor går dommernes spiserom i Høyesterett under kallenavnet «teen».

TEEN

Hver dag er det tretti minutters pause for dommerne og advokatene klokken tolv. Retten starter ni. Dommere og ad-

vokater spiser hver for seg, og på pauserommet er det lov å si «du» til hverandre. Men ikke drikke kaffe, - hvis man er på dommernes spiserom. Da må man på gangen.

På advokatrommet serveres både te og kaffe, men på dommernes spiserom er det ingen kaffe å få. I tidsperioden da Høyesterett ble etablert, rundt 1815, var te mer utbredt drikke enn kaffe.

- Tidligere høyesterettsjusti-

tiarius, Carsten Smith, foreslo at det også skulle serveres kaffe på «Teen», men det gikk ikke gjennom, forteller assisterende direktør Cecilie Østensen Noss. Grunnen til det var nettopp tradisjon: «Slik har det alltid vært i Høyesterett».

Men det er kaffe i gangen, som man kan forsyne seg av, - selv om man er dommer.

Tekst: **Henrik Pryser Libell**

Foto: **Thomas Haugersveen**

HØYESTERETT

➤ Etablert 1815.

➤ Høyesterett er landets øverste domstol og har som hovedoppgave å arbeide for

rettsenhet, rettsavklaring og rettsutvikling. Saker som kommer til Høyesterett, skal helst være av prinsipiell karakter og dermed gi veiledning for hvordan lavere instanser skal tolke

loven. Det er Høyesteretts ankeutvalg som avgjør hvilke saker som skal behandles av Høyesterett. I straffesaker kan Høyesterett ikke behandle skyldspørsmålet, kun saksbe-

handlingen, lovanvendelsen og straffutmålingen.

➤ Høyesterett har i alt 19 dommere og ledes av høyesterettsjustitiarius Tore Schei som er nummer fire på rang-

stigen etter Kongen, stortingspresidenten og statsministeren.

➤ Høyesterett har siden 1903 holdt til i Høyesteretts Hus, Høyesteretts plass

Kommer snart

FAEMA EMBLEMA



PRIMULATOR

- leverandør av gode opplevelser!

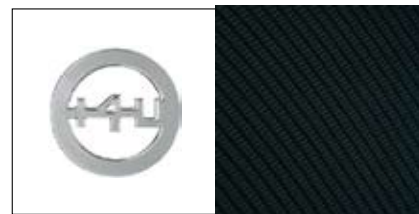
Sponsor av Det Norske Baristalandslaget



the Revolution

CMA explores the future of espresso coffee machines.

Plus 4 You is the proof that there are no boundaries to the field of professional machines and represents one of the stages in the long voyage that CMA has undertaken with courage and determination.



QUALITY
excellent and consistent
result in the cup



SAVING
energy saving at least 30%



FLEXIBILITY
the machine can be adapted
to your particular blend



Plus 4 You



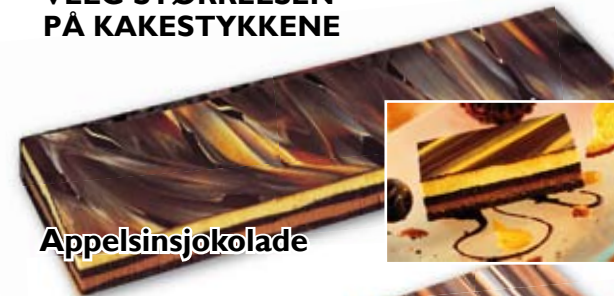
Micro Matic Dispense Service AS
Hans Nielsen Hauges Gate 50b
0481 Oslo
Tel.: +47 23 39 65 00
Mobil: +47 45 01 55 15
epo@no.micro-matic.com
Showroom på Sinsen



Godt til kaffen!

Moussekaker

VELG STØRRELSEN
PÅ KAKESTYKKENE



Appelsinsjokolade

Sjokolade-/crisp



- Kun tines og serveres
- Pyntes etter eget ønske
- Med ekte kuvertyrskjokolade

Croissant fylt med sjokolade



Forhevet
- tidsbesparende
- rett i ovenen
Kan fryses etter stek

Pals kundeservice
tlf. 66 77 06 00
e-mail: kundeservice@pals.no
www.pals.no



- for de profesjonelle



*Hell kaffe og vann
i presskannen.*

*Rør om.
Vent 6 minutter.*

*Press ned og
SERVÉR!*

www.frieshop.no

Nåturlig start på dagen



De fleste som handler hos Coop har et ønske om å gi både seg selv og familien et best mulig utgangspunkt. Derfor har vi utviklet Coop Änglamark. Vår egen serie av økologiske, miljø- og allergivennlige varer.

coop
litt ditt

Kaffebesøket: **Koloni**hage

Fra hytte til hytte



Hvilken kaffe drikker de i Portveien 2?
Kaffe har besøkt Sogn Kolonihage i Oslo der livet er som grønnest og kaffen som svartest.

– Jeg pleier å drikke kald kaffe når jeg tar pauser i lukinga. Det er en god tørstedrikk, sier Arne Lundeborg. Arne og kona Edith har hatt kolonihagehytte på Sogn kolonihage i Oslo siden 1971.

– Da vi fikk kolonihage var det blant annet for å kunne dyrke selv. Det vi betalte for hytta fikk vi igjen i form av frukt og grønt, forteller Edith.

Før hadde de både jordbær, bringebær, rips, poteter, epler, solbær, stikkelsbær, tomater, kirsebær og rosenkål. Bærene ble syltet ned og varte hele vinteren. Men med tiden har både butikkmaten blitt billigere og ungene har vokst opp og fått egne familier. Nå har fire rader bringebær blitt to, og potetåkeren er blitt plen.

ESPRESSO I FELLESFERIEN

Ingrid, mannen Ragnar og de fire ungene mellom 9 og 13 år bor ikke hjemme om sommeren. Da flytter de opp til hytta som lig-

← Arne og Edith Lundeborg har hatt kolonihage i 37 år, og laget mye mat av frukt og bær fra hagen til hele familien. Kaffen lager de alltid traktet, og helst kald for Arne sin del. Til kaffen spiser de Ediths melisboller marihøneserviset.



Jon liker kaffen sterk og svart, og han drikker gjerne en kanne før han skal på jobb på Gardermoen. I Nord-Norge, der han vokste opp, var det mest kokkaffe. Kaffekjennere er fisefine, synes Jon. – Derfor kaster jeg ikke bort nykvernet kaffe på deg, sier samboeren Soley.

ger fire t-banestopp hjemmefra. Ingrid og Ragnar har hatt kolonihage siden 1998. Den gang var hyttene ikke så ettertraktet som nå. De stod halvannet år i kø, og slapp inn fordi barnefamilier iblant prioriteres. Siden kolonihager ikke er i fritt salg, må man stå i kø og vente på tur.

– Det er synd, sier Ingrid, som har slåss både for å bevare kolonihagene, og for at kommunen skal anlegge flere.

– Dette en fantastisk måte for folk som bor i blokk til å få egen hage.

Familien flytter opp i hytta rundt 15. april og ned igjen i midten av september.

Kolonihytta er bare tretti kvadratmeter, men til gjengjeld er det stor tumleplass ute. Dusje gjør de i fellesanlegget.

På hytta går det for det meste i traktekaffe. – Men i helgene og de lange frokostene i ferien, unner vi oss en espresso, forklarer Ingrid.



Ingrid og Ragnar har hatt kolonihage i ti år, og synes «hytta på t-banen» er et sommerparadis som gir familien på fem i en liten leilighet et halvt år til å utfolde seg på masse plass. Det blir også mer tid til kaffe. På helgedager og feriedager lager de hjemmelaget espresso. På hverdager nøyer de seg med traktekaffen.

GRØNNE FINGRE OG BLÅ JAVA

– Alltid mørk sjokolade til kaffen, det er regelen her, sier Elisabeth i hytte 54. Hun tar sitt vertinneansvar på alvor når det gjelder kaffen som serveres.

– Jeg tror jeg har vært student for lenge, ler hun, det var slik jeg ble en kaffesnobb.

– En barista jeg kjenner, sa en gang at kaffe er ferskvare, det synes jeg er et poeng som ofte glemmes, sier hun.

I dag serveres Blå Java som jeg har blandet med en fancy kaffe kjøpt på Grünerløkka, sier hun.

– Dere er så fisefine! Kaffe skal være svart, sier naboen Jon.

Kona Soley ser på ham og sier: – Jeg vet du synes det. Jeg kjøper også nykvernet kaffe, men kaster ikke den bort på deg! Jon flirer, og sier han egentlig skjønner det med nykvernet kaffe.

Tekst: **Henrik Pryser Libell** Foto: **Thomas Haugersveen**

Koloni

hagene i Oslo

Det finnes ni hagesamfunn med rundt 1200 kolonihytter i Oslo; Rodeløkka, Hjemmet, Solvang 1-5, Etterstad og Sogn. Koloni-hagene er ikke privattomter, men parseller i byparker. Kommunen eier grunnen, men kolonistene dyrker sine egne parseller. Hagene er åpne for publikum fra klokken ni til ni fra tidlig vår til sen høst. Om vinteren er kolonihagene stengt.

Hver hage fungerer som et lite lokalsamfunn med institusjoner som grendehus, aktiviteter for barn, bingo, loppemarkeder, høstmarkeder for syltetøy, vårmarked for blomster og frø og juletreffest. Hver kolonihage har et eget styre og mange komiteer. Disse sørger for at det lille samfunnet fungerer, og framstår som den parken området er regulert til.

Den eldste kolonihagen, Rodeløkka, ble etablert i 1907, de siste på 1930-tallet.

For tiden er det lange ventelister på hytter. Dette skyldes en økende interesse for denne boformen. Kriteriet for å få hytte er at du bor i Oslo. Barnefamilier prioriteres, men hagene ser det som viktig å ha en blanding av familier og single, og unge og gamle.

Maksimumsprisen for kolonihageparsell med hytte er 250.000 kr, men de fleste selges for mellom 50.000 og 100.000 kr. Alle betaler en årsavgift som skal dekke grunnleie, vann, søppeltømming og andre fellesutgifter. I tillegg betaler man for sitt eget strømforbruk.

Parsell med hytte kan bebos i perioden 1. april til 31. oktober. Det er forbundet en del plikter og krav til parselleierne i forbindelse med stell og vedlikehold. Det forventes at alle bidrar med det de kan. Foruten å holde egen parsell med bebyggelse i god stand, ha et passende utvalg av frukttrær, bærbusker og kjøkkenhage, har man også et solidarisk ansvar for stell og vedlikehold av hagenes fellesarealer og bebyggelse.

Portveien 2 er en adresse i Hjemmets kolonihager på Bjølsen i Oslo.

Det er også kolonihager i Stavanger, Drammen, Tønsberg og Trondheim.

Kilde: Norsk Kolonihageforbund og Sogn Hagekoloni

Kaffeskolen 1 - 2 - 3

Visste du at...

■ Kommer kaffe fra Kaffa i sydvestlige Etiopia? Nei, selv om vår kaffehistorie antagelig begynner i Kaffa, har navnet kaffe ikke noe med stedet å gjøre, og er kun en fonetisk tilfeldighet. Kaffe er antagelig fra det arabiske ordet **QAWAH**.

■ Kaffeplanten blir kalt både plante, busk og tre. Den kan bli mer enn 10 m høy, men på plantasjer blir den gjerne trimmet til mellom to og fire meter.

■ Kaffeplukking har en lang sesong, fra juli til februar, men det varierer fra land til land.



FOTO: THOMAS HAUGERSVÆEN

TRAKTE, KOKE, PRESSE?

Hvert tredje år gjennomfører Norsk Kaffeinformasjon en vane- og holdningsundersøkelse. I denne undersøkelsen oppgir hele 72 prosent at de bruker en elektrisk trakter for å lage kaffe. Dette er en økning på fire prosent bare på de siste tre årene. Stadig færre bruker kokekaffe (seks prosent mot 23 prosent for 15 år siden). Imidlertid er det for mange forskjell på hvilken type kaffe man faktisk lager og hvilken man foretrekker.

Ingen bønner smaker likt

Det finnes to hovedtyper kaffe: Arabica og Robusta. Arabica regnes for å være av best kvalitet, og rundt 98 prosent av kaffen vi importerer til Norge er av denne sorten. Innenfor de to hovedgruppene finnes det igjen en lang rekke varianter og kvaliteter. Hver variant har særegen smak og karakter, som ikke bare varierer med arten, men også med klima, jordsmonn og vekstforhold. Hvordan kaffen smaker henger også sammen med hvordan bønnene blir bearbeidet og brent. Det er flere foredlingsmetoder som benyttes ved innhøsting.

Robusta har et høyere koffeinnhold enn arabica og har også en mer utpreget bitterhet enn arabica-bønnene. Robusta smaken beskrives ofte som nøtte- og litt treaktig.

Coffea tilhører den botaniske familien Rubiaceae som består av 6000 arter.

Den kaffen som i hovedsak dyrkes og omsettes tilhører enten Arabica eller Canephora arten (Robusta).



COFFEE ARABICA

- ca. 75 prosent av verdensprod.
- Ni måneders modning
- Blomstrer etter regn
- Vekst sone 1000 - 2000 moh
- 0,8 - 1,4 prosent koffein

TRENDY?

Til tross for at mange tenker at caffè latte og cappuccino er nye trenddrikker, så er dette i realiteten bare en internasjonalisering av den måten man har drukket kaffe på i lange tider. Kaffe med melk var for mange introduksjonen til de voksnes verden. I Frankrike og Italia er kaffe først og fremst en kafédrikk, i Norden en

hjemme- eller på jobbdrikk. Så selv om vi stadig drikker kaffe på nye steder, er det fortsatt på arbeidsplassen (29 prosent) og i hjemmet (55 prosent) vi drikker mest kaffe. Av det totale konsumet er det ca 2,5 prosent som inntas på en kafé eller kaffebar.

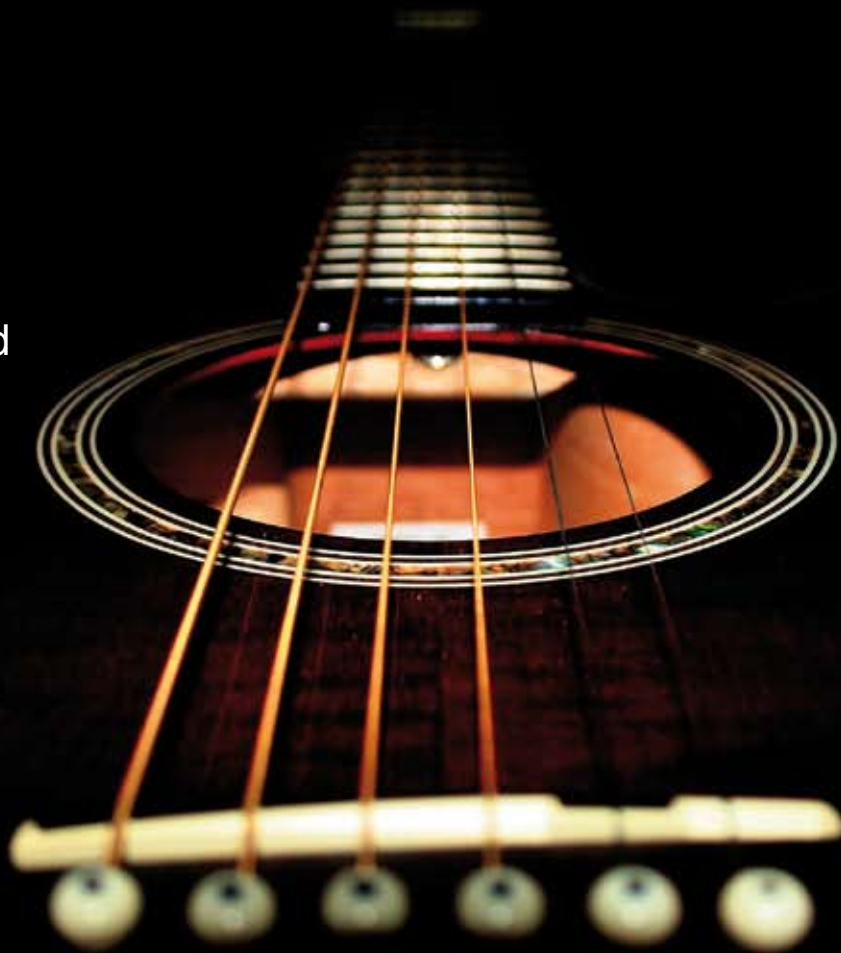


Ekstra Deilig Tykt Skum

NESCAFÉ
GREAT COFFEE IN NO TIME



crema lyd



crema kaffe



Det lille kaffebrenneriet med den store smaken