

Kaffe

Hacienda la Esmeralda
Svensk suksess

Kramprud & Larsen
Kokkelerer med kaffe

Det tredje stedet
Kafénomader

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

Serveringsstedet:

**COPA
CON ORO**

Utenlands:

BEIJING

Kirkekaffe:

DET TREDJE SAKRAMENT?

KOS DEG
MED
KAFFEN

FOR DEG SOM ER GLAD I KAFFE



*Det lille
kaffebrenneriet
med den
store smaken*



Et Crema konsept for kaffebar!

Kort og godt!

Crema kaffe regnes av mange for å være det beste innen norskprodusert spesialkaffe. Derfor velges Crema av stadig flere kaffebarer og forhandlere av spesialkaffe i løs vekt.

Crema er mer enn førsteklasses kaffe – det er et komplett konsept for kaffebarer. Konseptet omfatter, i tillegg til kaffe: kaffesirup, kaffemaskiner, te, utstyr, profileringsklær, kopper, konfekt og gammeldagse drops.

Vi kan kort og godt levere alt du trenger til din kaffebar.



*Et komplett
konsept for
kaffebarer*



*Kaffe og te
fra hele verden*



www.crema.no



Forsidefoto:
Jan Lillehamre

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

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

REDAKSJON:
Marit Lynes
Torunn Dillan Pedersen
Henrik Pryser Libell
Thomas Haugersveen
Marianne Hope

FOTOGRAFER:
Thomas Haugersveen
Werner Anderson
Jan Lillehamre

GRAFISK DESIGN:
Cox Oslo
✉ marianne@cox.no

TRYKK:
Stens Trykkeri
✉ www.stenstrykkeri.no

ANNONSESALG:
Media-Team AS
ved Ellinor Kittilsen
✉ ellinor@media-team.no
22 09 69 20

innhold

Nr. 3



» Søtt må det være. ...
ble ikke dette godt, da?

Tor Jørgen Kramprud Arnesen

38



12

Å drikke kaffe
i arbeidstiden er
selvsagt når man
har tatt med seg
kontoret på kafé.

28

Verdens dyreste kaffe beror litt på en tilfel-
dighet. Dét og fagkunnskap – og kaffeplanten
Geisha. Bli med til Hacienda la Esmeralda i
Panama, der svenske utvandrere dyrker frem den
prisbelønte blandingen Esmeralda Special Geisha.

Kult og kultur	6
Litt av hvert	14
Copa Con Oro	20
Kopper og kar	24, 36
Kaffe og helse	32
Ut på tur	34
Slapp'a	42



**Ni kanner kaffe og
fristende hjemme-
bakst.** Så går skravla.
Kanskje om gudstjenes-
ten, men like gjerne om
vær og føreforhold. Vi
gjestet kirkekaffen i Lom-
medalen menighet – og
der står tradisjonen sterkt.

8

→ 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:
✉ marianne@cox.no eller til
✉ Kaffe, Storgaten 33 b, 0184 OSLO.

16

En kaffebar i Beijing

Kaffe til folket

Norsk Kaffeinformasjon gjennomfører hvert
tredje år en vane- og holdningsundersøkelse
i forhold til kaffe, og de ferske resultatene
bør være spennende lesning for alle kaffe-
interesserte. Aldri har det vært så mange
kaffedrikkere i Norge som akkurat nå og
spesielt er det flere menn som drikker kaffe.
Samtidig har tallene på de som ikke drikker
kaffe øket på grunn av befolkningsveksten.
Mer enn én million personer over 14 år drikker
ikke kaffe. Akk, hva de går glipp av... I 1982
svarte 86,2 prosent at de hadde drukket kaffe i
løpet av siste sju dager, i 2009 har dette tallet
sunket til 73,6 prosent. Spesielt er det de unge
voksne som ikke prøver kaffe i samme grad som
tidligere, og de kvinnelige kaffedrikkere er både
færre og drikker mindre enn før. De har sluttet å
lage kaffen hjemme og og slår heller til med en og
annen«latte». Og det til tross for all helsegevinst,
nytelse og velvære som kan ligge i en god kopp sort
kaffe...

Fortsatt er kaffe en folkedrikk, og flere enn tidligere
sier de synes kaffe smaker godt, virker oppkvikkende,
øker konsentrasjonsevnen og er positivt for energi og
arbeidsinnsats. I det hele tatt har tidligere negative hold-
ninger i stor grad forstummet i årets undersøkelse. Det
betyr imidlertid ikke at kaffe er trykket til brystet av enhver
nordmann. Hvorfor er det for eksempel slik at åtte av ti i
hovedstaden drikker kaffe, mens bare seks av ti på Vestlandet
gjør det samme? Mange under 25 år, og flere enn i 2006, oppgir
at de synes det er vanskelig å lage god kaffe. Det er fristende å
stille spørsmålet om hva som defineres som «god kaffe»? Er det
forbeholdt baristaen på kaffebaren? Har vi rett og slett glemt hvor
enkelt det er å lage god kaffe?

Vi i Norsk Kaffeinformasjon håper bladet **Kaffe** kan være med å vekke
flere til å se at god kaffe gjør godt, og kan tilberedes med enkle grep.

Marit Lynes, Norsk Kaffeinformasjon

Visste du at...

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

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

■■■ 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**.

Helt enestående

Har du noen gang spist en brødblings på størrelse med en midtels stor øy, sittende i en kinstol? Ikke det, nei. Vil du forsøke, er Vågen Fedevare stedet!

Tregulvet er nedslitt, kjøpmannsdissen likeså. Sofaen er også velbrukt, som resten av interiøret som sterkt gir assosiasjoner til et loppemarked. For her er bokhyller med gamle bøker, og i det ene hjørnet en rad kinostoler fra forrige århundre. Uansett hvor man fester blikket er det en gjenstand som fanger oppmerksomheten: et antikvarisk grammofonskap, et par skøyter fra 50-tallet og alskens kitchklenodier.

Maten er derimot klart fersk-

vare, og blingsene er legendariske. Velsmakende komponert – og rause i størrelsen, både i bredden og høyden.

Kaffetilbudet burde tilfredsstille selv den mest kresne, og her er to spesialiteter for dem som liker å prøve noe nytt: Marit Special, en sterk kaffe omtrent som en dobbel espresso der kaffen trekkes to ganger, med krem. Og den andre, Mai's Red Devil...kaffe med chili.

Blingsene, kaffen og selve kafeen er hver for seg verdt et besøk. I kombinasjon er opplevelsen ubeskrivelig!

Tekst: **Sissel Fornes**
Foto: **Jan Lillehamre**



Trendy?

Til tross for at mange tenker at latte og cappuccino er nye trend-drikker, 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 «offentlig» drikk, i Norden en «hjemme- eller jobbdrikk». Så selv om vi stadig drikker kaffe på nye steder, er det fortsatt på arbeidsplassen (30 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.

Tekst: **Marit Lynes**

Kaffe var som en drøm og et eventyr for Isak, en regnbue!

Knut Hamsun



Kaffe i norsk kultur

Når det snakkes om drikkeskikker i Norge og Norden, trekkes ofte uvanene frem. I Europa er nordmenn, svensker og finner beryktet for sitt store alkoholkonsum i helgene. Men hvis det fokuseres på nordboernes gode vaner, er det ingen grunn til å skamme seg. Vår mest utbredte drikkevane er svært edruelig. Nest etter vann, er det kaffe vi drikker mest av i dette landet! Og vi drikker kvalitetsmessig

god kaffe. I verdenssammenheng blir det meste av den kaffen som omsettes i Norge omtalt som gourmet-kaffe. Det er altså udiskutabelt høy kvalitet på det meste av det som importeres.

Det er like stor forskjell på kaffe og kaffe som på vin og vin! Det gjelder derfor å smake seg frem til sin favoritt og dernest være nøye med tilberedningen!

Tekst: **Marit Lynes**

Visste du at...

■■■ kaffe vokser på trær? At trærne blir mellom tre og fem år gamle før de bærer blomster som gir frukt. Frukt som bruker ni måneder på å modnes og bli røde eller av og til gule. For å få en kilo med kaffe kreves det ca 5.000 bær. Kaffe er en kresen plante og dyrkes i et belte rundt ekvator som strekker seg fra Mellom- og Sør-Amerika til Papua New Guinea. De nordligste kaffeproduserende landene er Mexico, India og Vietnam. De sørligste er Brasil, Sør-Afrika og Indonesia. Varme og eksotiske land... Er det rart mange av oss får et lidenskapelig forhold til denne drikken?

■■■ Og en annen liten ting, visste du at nest etter olje er kaffe verdens største handelsvare?

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

© 2011 BATES UNITED 08

Velsignet god

Kirkekaffen er så viktig for menighetene at den iblant kalles for «det tredje sakrament», - etter dåpen og nattverden. I Lommedalen menighet spøker kirkegjengerne med at de heller bytter presten enn kaffen.

Jesus gjorde vann til vin, men hadde det vært i kaffebønneses tidsepoke, hadde han kanskje lagd kaffe i stedet. I alle fall hvis en skal dømme etter hvor sentral «kirkekaffen» er blitt for norske kirkegjengere. Så sterk er tradisjonen at menigheten i Lommedalen kirke, knapt kan tenke seg å leve uten.

SOSIAL KAFFE

– Vi samles over kirkekaffen for å prate med hverandre, om alt fra været til gudstjenesten til menighetsarbeidet, forteller kirkegjengerne Ivar Ødegård og Knut Nesje.

– Knut har vært på reise i Argentina, her får jeg høre hvordan han har hatt det, sier Ivar, og her utfordrer den som er i dårligst form den andre til å trene. I dag snakker vi om hvem som er raskest på ski for tida, ler han.



Karl Gunnar Opdahl (t. h.) er fast kirkekaffedrikker i Lommedalen.

FRIVILLIGE «BARISTAER»

Inne i det glassrike kaffe-rommet er det lunt. På veggen henger en barnegruppes presentasjon av FNs tusenårsmål, en plakat med «Korsvei: Mer himmel - Mer jord» samt et flygel, tolv bord og ni termokanner.

– Det er Friele, tror jeg, Fair Trade, sier Anne-Kari Kobbervik. Hun bruker dobbel kaffetrakter, og under hele kirkekaffen passer hun på at det ikke blir tomt for kaffe. Denne søndagen var beregningen perfekt, bare en liten skvett igjen.

I tillegg til kaffen har Anne-Kari tatt med 110 hjemmebakte wienerbrød, 125 hjemmebakte boller og kanelsnurrer, hjemmelaget sjokoladekjeks og mandelkaker, samt stangselleri og gulrøtter, for helsas skyld.

Ansvar for kaffekokingen går på omgang i menigheten og



Til kirkekaffen i Lommedalen lager menigheten mat på dugnad.



Kaffen har en enorm posisjon i både kirkene og bedehusene, sier vikarprest Knut Grønvik i Lommedalen i kirke. Han har brukt dagens kirkekaffe til å oppfordre flere kirkegjengere til å bruke bilen mindre til kirke.



Syv av ni kanner er kaffe, bare to er te, forteller frivillig i Lommedalen menighet, Anne-Kari Kobbervik, som har traktet kaffe under gudstjenesten.

Tilbehør for kirkekaffe: mat og så stort trakterapparat som mulig.



I den katolske kirken drikker man vin og spiser oblater. I Norge drikker vi kirkekaffe og spiser boller.

↙ Anne-Kari og mannen gjør dette to ganger i året. Denne søndagen får de hjelp av barnebarnet Sara Kobbervik (4).
– Onsdager er det bibelskole, ten-sing, speider og barneaktiviteter. Da kan de voksne slappe av med kaffe, sier hun.
Hun presiserer at de lager litt te og saft også, slik at ingen skal tørste.

NYE MENIGHETSBARN

– Det er viktig å være inkluderende. Kirkekaffen er jo stedet nye medlemmer i menigheten kan bli kjent, sier vikarprest Knut Grønvik.
Han har bevisst fått bordene plassert slik at folk ikke får satt seg i «klikker».
Denne søndagen leder presten Bibel-quiz og Bil-quiz.
– Noen ganger bruker vi kirkekaffen til å informere om noe.

Denne gangen var det om gudstjenesten, på Skaperverkets dag. Imidlertid prøver vi ellers å la folk få prate mest mulig, det er jo det de vil når de kommer til kirkekaffe, sier han.
– Kaffen har en enorm posisjon i både kirkene og bedehusene. Jeg husker fra jeg var liten at det alltid sto en stor kaffekjele og putret når vi var i bedehus, sier han. I Sverige har han sett et eget kaffemerke som heter «Kyrkkaffe». De har skjönt det, de som lager den, hvilket marked som er i kirkekaffen!

KIRKE-LATTE

Karl Gunnar Opdahl er helt enig i at kaffen har en sterk posisjon.
– Vi bytter heller presten enn kaffen! ler han.
– Nei, det mente jeg ikke, altså. Men den er viktig! ror han seg inn.
– Normalt hverken liker eller drikker jeg traktekaffe, men her liker jeg den. Det har jo skjedd så mye med kaffe i det norske sam-



funnet de senere år. Jeg tror noe av statusen til kirkekaffen var at det i sin tid var den beste kaffen en kunne få tak i; godt traktet, høy kvalitet, sier han.
Imidlertid har «kaffeutviklingen» innhentet kirkekaffens overtak;
– I dag er det jo så mange som blir kjent med kaffe på kaffebarer. Det går ikke an å drive en bensinstasjon uten en skikkelig maskin som gir både cappucino og espresso. Før i tida var det bare en sur, svart kaffe som surret på varmeplata. Kanskje kirken må oppdatere seg på kirkekaffen, når folks krav øker? Kanskje vi må tilby kaffe latte vi og? Det er en tanke, men jeg har ikke hørt noen ønske seg det. Kirkekaffe er ikke latte. Sann er det bare; kirkekaffe er trakt.

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

Hva betyr Kirkekaffen for deg?



Asbjørn Kvalbein, forkynner i Norsk Luthersk Misjonssamband og tidligere rektor for Gimlekollen Mediesenter → Jeg holder meg mest til bedehus, og mindre til kirkene. Der serveres det også kirkekaffe, men personlig drikker jeg helst te.

Fredrik Larsen, ungdomsprest, Halden → – Kirkekaffe er å sitte ned, snakke sammen og gjøre noe sammen. En gudstjeneste med kirkekaffe etterpå tar vare på hele mennesket; ikke bare den åndelige siden. Jeg synes det er godt å være på kirkekaffe. Folk blir kjent på en helt annen måte enn om vi bare skulle stå igjen og prate litt.



Rolf Schancke Eikum, prest i Nordfjordeid → – Kirkekaffe, for meg betyr først og fremst sosialt felleskap, en fin måte å prate med kjente og bli kjent med nye. At det skjer rundt en kopp og matbit får fram bordfellesskapet som var mye sterkere og mer forpliktende i Østen på Jesu tid. Det minner og hjelper oss til å kunne dele, å gi og å motta: ord, tanker, tid, støtte, å bli sett, bry seg om, uavhengig av sosial status og karriere. Mesteren selv hadde bordfellesskap med «tollere og syndere». Og han drakk nok helst vin.



Sunniva Gylver, prest, Oslo → – Jeg synes kirkekaffen - eller kakaoen i mitt tilfelle - er superviktig. Det kan gjøres enkelt, men det handler om at vi kommer til kirken, ikke bare for å møte Gud, men også mennesker - og

Gud gjennom mennesker. Og da er det viktig med et rom for å prate om stort og smått og bli bedre kjent, og da er det godt å ha en kopp og holde i.

Det tredje stedet

Trådløse nettverk har gjort det mulig for mange enmannsforetak å bytte ut kontorplassen med kafébord. De nye «kafékontoristene» går fra kaffebar til kaffebar med laptop, mobiltelefon og -jobben.

– Hos meg jobber det massevis av folk som har kaffebaren som kontor. Jeg har flere faste kunder som har kontorpulten sin her. En skriver filmmanus, én er redaktør av et blad, noen skriver mastergrad i filosofi og én jobber med en doktorgrad, forteller kaféeier Karina Castberg på Tøyen i Oslo.

– Dessuten, legger hun til, skrev Magnus Marsdal deler av «Frp-koden» her og Bente

Bakker skrev biografien om Asfshan Rafiq.

– Jeg vil anslå at «kafékontoristene» utgjør så mye som halvparten av kundene, sier hun. Den andre halvparten er småbarnsforeldre.

Karina tilbyr gratis trådløst nett, samt hele 24 stikkontakter.

INTERNASJONALT FENOMEN
«Carinas» på Tøyen er et norsk eksempel på et internasjonalt

fenomen. I USA kalles kafékontoristene «coffee beduins» og fenomenet kalles «being spaces». Mer enn hver tredje sysselsatte i USA bruker 20 prosent eller mer av arbeidstiden sin utenfor kontoret, og har behov for «mobile kontorer». Kaffekjedens Starbucks og bokhandelen Border Bookstores er et ofte brukt eksempel på et slikt «tredje sted»; ikke hjemme, ikke kontoret, men noe som

minner om en stue og hvor man kan jobbe.

I Storbritannia er det allerede anslått å være 2,5 millioner slike «kaffenomader» og i 2008 åpnet den første «arbeidsklubben»; One Alfreds Place. Dette er en medlemsklubb sentralt i London hvor man har tilgang til trådløst nett, møterom, sofagrupper for møter eller mingling og lunsjbar med alle rettigheter. De tilbyr til og

med senger for de som har behov for noen minutter på øyet.

FAST KUNDE

Så avansert er ikke Carinas på Tøyen ennå, men hun tilbyr sjokolade fra Coline og blåbær-muffins med kaffen.

Danske Christian Juel Jørgensen flyttet til Tøyen etter sin norske kjæreste. Han er redaktør for magasinet Traktor-Tech og er fast kunde hos Carinas.

– Hadde jeg ikke funnet et slikt sted, hadde jeg nok leid meg kontor. Jeg kommer hit to, tre ganger i uka med mindre

jeg er på reportasjereise. Her kan man både få en god kaffe, en god prat og man kan jobbe, sier han.

Christian pleier å komme etter «rushtida», som er fra halv tolv til to.

– Når jeg ser Christian komme, setter jeg i gang med en dobbel latte med én gang, sier Karina.

Det slår aldri feil:

– At det ikke er det han skal ha, har jeg ikke opplevd ennå.

Tekst: **Henrik Pryser Libell**

Foto: **Thomas Haugersveen**

«Carinas» kaffebar på Tøyen er blitt det nærmeste journalist og redaktør Christian Juel Jørgensen kommer et kontor. To eller tre dager i uken jobber han der.



MOBIL: Mobiltelefon gjør kontorer mobile. Sammen med bærbare datamaskiner gjør de enhver kafe til et slags kontor.



NOMADE: Danske Christian Juel Jørgensen er en av Oslos mange nye «kafénomader». Hans kontor er der han bestiller kaffen.

NOEN ANDRE «KAFFEKONTORER»

→ Cook&Book - Belgia

→ The Coffe Office - Canada, tilbyr - foruten kaffe og internett, styrerom, møterom, printere og scannere.

→ Habitaz - Sør-Afrika

→ Hoxton Hotel - London. tilbyr også leie av små «bokser»/båser? med kontorplass, telefon og et eget toalett på månedsbasis.

Kilde: springwise.com

Norges kaffedronning 2009

Oda Haug fra Kaffemisjonen i Bergen er Norges baristamester nr 1 i 2009. Det årlige norges-mesterskapet er en arena hvor kaffenorge inspireres, utvikles og konkurrerer i baristakunst, cup-tasting og coffee in good spirits (kaffe med alkohol). Etter kvalifiseringer rundt om i landet, knivet 60 av landets mest skarpskodde baristaer til finale.

Oda var flere hakk foran konkurrentene og representerte Norge under VM-finalen som fant sted i Atlanta i våres. Der ble det ikke topp-plassering

denne gang, men Oda er ung, ambisiøs og har alt som skal til for å nå opp mot de beste.

Oda er også blant den som trakterer deltagere og besøken-de under årets NM i Slappa på st.Hanshaugen 22. august.

I Cup Tasting-finalen (kaffe-smaking) er det Odas sjef og kollega Rasmus Helgebostad som er regjerende mester. Det er hans fjerde NM tittel.

Tekst: **Alf Kramer**

Foto: **Rasmus Helgebostad**



Norges beste hotellfrokost

Rica Nidelven Hotel i Trondheim har vunnet konkurransen «Norges beste frokost» for fjerde år på rad. Men det hadde neppe vært mulig uten god kaffe.

– Hvis kaffen du får på hotell ikke er bedre enn den du lager hjemme, er folk misfornøyd med hotellmaten nesten uansett, sier Lars Erik Velstad, food-and beveragemanager på Rica Nidelven Hotel.

Han forteller at alt lages fra bunnen med gode råvarer.

– Det er nøkkelen til god frokost. Han setter frem eggerøre laget på ferske egg fra bonden på Gallåvolden, ost fra et ysteri på Innerøya, atten sorter brød, fersk leverpostei, spekepølser fra Røros og ferskpresset appelsin-juice.

– Åtte av ti gjester spiser den frokosten de får hotellet. Derfor satser vi massivt på frokosten, ikke bare middagene.

I tillegg satser han på god service, og her er kaffen sentral; en servitør kommer bort til bordet med dagens avis og tilbyr påfyll i kaffekoppen, sier han.

Fire av de fem årene siden oppstarten har altså hotellet vunnet konkurransen «Norges beste hotellfrokost». Konkurransen arrangeres av te-produ-senten Twinings. «Unik atmosfære» og «omsorg for hotellgjes-tene» var blant juryens kriterier. 400 norske hoteller var med i konkurransen.

– Kanskje to, eller maks tre, av ti bestiller te i stedet for kaffe, i stedet forteller servitør Ingrid Bundgaard, som sier «alle» i betydningen de langt fleste, vil



Alle vil ha kaffe til frokosten, forteller servitør Ingrid Bundgaard. Her serverer hun sjefskokk Lars Erik Velstad.

ha kaffe til frokost.

Gjestene fortærer vel 60 liter kaffe på en frokost.

Den eneste grunnen til at kaffe og te likevel er sidestilt er at kaffe og te er «balansert» internasjonalt, sier Velstad.

Tekst og foto: **Henrik Pryser Libell**

Kjøp fair trade-kaffe hos Coop!

Café Futuro er Coops fair trade-kaffe – framstilt av arabicabønner og med en mild og rund smak.

Kaffen er et resultat av et samarbeid mellom Coop Kaffe AS og produsentkooperativet Fedecocagua i Guatemala.

Bøndene som dyrker kaffen får en garantert minstepris, pluss en solidaritetsbonus. Dette sikrer en rimelig inntekt og bedre framtidsutsikter.



FØR:

NY DESIGN:

Les mer om Café Futuro på www.coop.no

coop
litt ditt



DEN PERFEKTE ESPRESSOMASKIN

PRODUSERT AV FAEMA,
PRESENTERES AV PRIMULATOR AS

- Digitalt display, med personlig tekst og traktetid for den perfekte espresso.
- Vaskeprogram.
- Nytt design av Giugiaro Design
- Smart Boiler(kun fra Faema)sørger for jevnt trykk og meget høy kapasitet.
- Manuell steam og patentert autosteam med kompressor for å lage den silkemyke cappuccino
- Individuell justering av temperatur på kaffen på hver gruppe.

Benyttet av Det Norske Baristalandslaget i Oslomesterskapet og Norgesmesterskapet i Baristakunst 2009!



Primulator AS er sponsor av SCAE og Det Norske Baristalandslaget



Ta kontakt med Primulator AS for en demonstrasjon!



Tlf.: 23 03 17 60
mail@primulator.no

- leverandør av gode opplevelser!

www.primulator.no





Unge mennesker
vil ikke på tehus.
Over 30, te, under
30, kaffe...

Xiaomeng

Ung kaffekultur

I Kina er det kunststudentene, alternative og vestlige som drikker kaffe. Te er for de tradisjonelle og de gamle, sier fotograf Xiaomeng.

Det er som å vandre inn i en fransk Chat Noir-film. Det er takvifter under det høye bjelketaket, solide eikebord, flate industri-lamper som henger over bordene og Art Nouveau-tegninger på veggene.

– Jeg har hentet stemning fra Shanghai på 30-tallet og Paris på 50-tallet, sier Lee, sjefen for dette kaffehuset i Doncheng-bydelen i Beijings hutonger (gamlebyer). Følelsen jeg hadde av å gå inn i en film var visst ikke helt tilfeldig, skjønner jeg nå.

– Jeg er utdannet filmregissør, forteller han, og røper at Kubric og Kodar er hans favorittregissører. Hans viktigste regi-produksjon er for tiden kaffehuset Zha-Zha. Det finnes to kaffehus under merkenanvnet - som betyr Nattergal; ett er her i Gamlebyen, og ett i Junn Hutong ved universitetet. Gamlebyen er en labyrinth av småstredet som alle ser like ut, så Zha-Zha. Visittkort er tydelig merket med et kart som viser veien tilbake, til de som har oppdaget denne skatten.

Han sier de fleste kundene er kunst-

studenter eller utøvende kunstnere under 30 år.

– Når du skal prate om litteratur, teater og slike ting kan du vel ikke møtes på McDonalds, sier han, om hvorfor han valgte å slå seg sammen med eieren, som forøvrig til daglig driver kunstgallerier.

De to startet opp Zha-Zha i 2006 og sier at mye har skjedd med kaffekultur siden da. Det er blitt mer og mer alminnelig å drikke kaffe, særlig blant unge. Kaffe er vestlig, artistisk og annerledes, sier Lee.

Når vi kommer på besøk river vi ham ut av et møte rundt et langbord i det ene rommet av kafeen. Det sitter vel femten mennesker rundt det lille bordet, med notatblokkene foran seg. Vi skal lage et



VARIASJON: Kinesere liker at kaffe kan varieres: med og uten whiskey, sjokolade eller kardemomme, traktet eller espersso.

livsstilsmagasin, sier Lee. Det skal handle om livsstil, kunst og kultur, om samtidskunst spesielt, både litteratur, teater og dans.

En av dem som vil være med å lage bladet er fotografstudent Xiaomeng, som akkurat er ferdig med studiene i Beijing og i London. Hun går i trange jeans, en grå strikkejakke over en t-skjorte med en dinosaur-tegning med signaturen «made in china» - en klassisk skjorte av designeren Shi Jangaro, ifølge henne selv. Te er dyrt, tar altfor lang tid å lage, det er gammeldags og det er uten muligheter for variasjon, sier hun.

Unge mennesker vil ikke på tehus. Over 30, te, under 30, kaffe. Sånn er det, sier hun, og Lee nikker bekreftende.

– For meg er te for enkelt, for tradisjonelt. Du kan ikke gjøre noe med det, annet enn tilføye sitron eller melk, som engelsk-



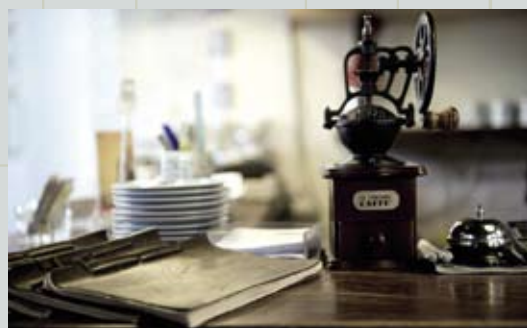
URBAN: Fotograf Xiaomeng tilhører Beijings nye kaffegenerasjon.

mennene gjør, og selv det gjør man ikke her i Kina. I Kina skal te-drikken være ren. Den er brygget etter gamle prinsipper og den drikkes på gammel manér. Te forandrer seg ikke, mens kaffe kan varieres. Hun nevner muligheten i fleng: med og uten sukker, med og uten whisky, med og uten sjokolade, kardemomme, traktet eller laget som espresso og dessuten smakt til med småkaker.

– Kaffe er sterkt og kaker er søte, en perfekt kombinasjon, mener hun.

Hun ble introdusert for kaffe for to år siden.

Det første jeg ble imponert over var es-



NOSTALGISK: Dekoren henter inspirasjon fra 30-tallets Shanghai.

presso. Jeg husker første gang jeg skulle lære meg å lage det; jeg prøvde meg frem en ni, ti ganger og drakk alle koppene selv. Jeg sov ikke den natten, kan du si!

Tekst: **Henrik Pryser Libell**

Foto: **Thomas Haugersveen**

FAKTA

→ Ifølge Reuters øker kaffeforbruket i Kina med et tosifret antall prosent årlig, – særlig blant unge i byene. Men kaffe har likevel langt frem til te, som det drikkes ti ganger så mye av som kaffe.

→ I Kina er det provinsen Yunnan som lager mest kaffe. Selv internasjonale kaffeimportører har de siste årene kastet sine øyne på dette området.

→ Yunnan produserer 22-28 000 tonn arabica, og Kina 700 000 tonn.

→ Den første baristas skolen åpnet i 2008, i Guangzhou.

Europeisk: Beijings kunststudenter, fotografer og forfattere, har lagt sin elsk på kaffebarer som et alternativ til Kinas tradisjonelle te-hus.



Fyldig. Mørkbrent. Kontinental.

» Da selve lokalet skulle til pers, kontaktet vi interiørdesignlinja. Der hadde de tilfeldigvis kafé på timeplanen, og vi ble til en toukers eksamensoppgave...

Vennskap uten filter

Bland guttedrømmer, barndomsvenner, en reise til Latin-Amerika, lidenskap for kaffe og ukuelig pågangsmot, og du får Copa Con Oro.

COPA CON ORO byr på mange opplevelser; alt fra en matbit som smaker, til at det brennes kaffe-bønner på den blå kaffebrenneren i lokalene.

Da kompisene Olav Birkenes og Glenn Myklebust dro på rundreise i Latin-Amerika for noen år siden, visste de ikke at de skulle bli bitt av kaffe-basillen. Hadde ikke Glenn (det er umulig å være dis med disse karene, red. anm.) blitt syk i kaffehovedstaden Antigua, hadde kanskje ikke Olav dratt tilbake til kaffebrenneren Fernando og lært hvordan han laget sin fantastiske kaffe. Da reisen var over kom de hjem med flere kladdebøker fulle av notater og en drøm om å starte sitt eget. Så gikk årene,

og det hadde kanskje ikke blitt en kaffebar hvis ikke Glenn hadde blitt forlatt ved alteret og fått en del tid til overs. Da var det på tide å realisere en annen drøm.

ET LITE REISEMÅL

Godt plassert i gamle Lilleborg fabrikkers lokaler ved Akerselva i Oslo, ligger Copa Con Oro. En smule utenfor allfarvei, men det er langt fra tilfeldig, ifølge gründerne.

– Copa Con Oro skal være et sted å dra til, ikke bare et sted å stikke innom. Vi →



GLENN OG OLAV har kjent hverandre nesten hele livet. Heldigvis tåler vennskapet business like godt som pleasure.



FAKTA

- Copa Con Oro åpnet i august 2008 og er en kombinasjon av kafé, lunsjsted, konsertscene, kveldsbar og kaffebrenneri
- Drives av Glenn Myklebust og Olav Birkenes
- Har syv ansatte i totalt tre årsverk
- Copa Con Oro betyr «kopp med gull» i Latin-Amerika
- Kaffebønnene importeres fra utvalgte plantasjer i Latin-Amerika og brennes i Copa Con Oros lokaler
- Selskapet leverer kaffe til en rekke kafear, kaféer og restauranter
- Lokalet har skjenkebevilling og kan leies til lukkede arrangementer

LOGOEN er en illustrasjon av et mayaindiansk vesen som nyter en «kopp med gull».



MILJØ: Den som virkelig vil kjenne stemningen kan teste fløyten eller snuse inn deilig kaffe-aroma fra inviterende glass.



skal ikke være på hvert gatehjørne, sier Glenn.

– Dette er en destinasjon i seg selv, du må foreta en liten reise for å komme hit, supplerer Olav. Da kameratene reiste i Latin-Amerika ble de fasinert av Maya-indianernes kultur. Dette er et bærende element i konseptet Copa con Oro, eller en kaffeopplevelse av en annen verden, som de selv sier.

Men skal man friste folk ut av lysløypa, må man by på mer enn god kaffe og trivelige lokaler, resonnerer guttene, og begynte å teste ut ulike konsepter.

HVA SKJER'A?

Det begynte med quiz. Nå er det fullt hus og stormende jubel hver torsdag. Deretter ble det jazzcafé og jamsession på fredagskvelder.

– Det er ikke mange steder i Oslo som tilbyr ordentlig jazzmusikk live. Vi kontaktet Musikkhøyskolen i Oslo og nå har vi et fast husorkester fra jazzlinja. Er det andre som har lyst til å bli med, er det bare å ta med instrumentet, oppfordrer duoen. Men er du riktig ung og lovende, er det lørdagskveldene som gjelder.

– Send oss en demo av musikken, så kan det være at scenen er din. Musikk-sjanger spiller ingen rolle. Blir det mange gjester den kvelden, kan det bli noen kroner også, forteller Olav og Glenn og er storfornøyd med at dugnadsånden rår. Ukeprogrammet blir komplett med vinkveld og brettspill på tirsdager.

HOBBY PÅ HELTID

Pågangsmot, engasjement og en god por-sjon is i magen er påkrevd når en starter sitt eget. Det blir ikke feil med litt utdanne-lse i tillegg.

– Jeg leste i en brosjyre om statsautori-serte revisorer da jeg gikk på ungdomssko-len. Det syntes jeg hørt fint ut, sier Olav. Så ble han det. Glenn skulle bli lege, men endte opp som markedsfører. Dermed er ansvarsfordelingen klar: Olav tar bunnlin-jen, Glenn tar topplinjen. Kaffefaget har

STEMNINGSFULLT: Midt i gamle Lilleborgs fabrikkområde ligger en liten oase. Her kan du glemme stemplingskortet, bestille favorittkaffen og bare la humla suse.



de lært litt etter litt.

– Det er egentlig ikke noe hokus pokus. Vi har tatt noen kurs og prøvd oss frem, sier de. I tillegg har de håndplukket flinke baristaer og hentet en av kokkene fra le-gendariske Sagene Lunsjbar. Hva gjelder deres egen innsats, beskriver de det som hobby på heltid. For å få det til å gå rundt jobber Olav deltid som økonomisjef i et lite eiendomsselskap mens Glenn er senior-konsulent i et management consulting-selskap. Etter et års drift til høsten gjør de opp status, og målet er å vokse og etablere seg flere steder.

KREATIV OVER HELE LINJA

Da de i sjuende klasse bestemte seg for å reise jorden rundt, måtte de begynne å spare penger. De solgte is i korpspausene, kjørte ut pizza på moped og prøvde seg som skribenter.

– Vi skrev «mitt første kyss» og sendte til

Romantikk og andre blader, for vi hadde funnet ut at vi kunne tjene 300 kroner på det. Det kom aldri på trykk, medgir Glenn.

Også da det skulle utvikle profil og logo til Copa Con Oro tenkte Glenn og Olav nytt.

– Vi kontaktet Norges Kreative Fagskole og fikk hjelp av noen designstudenter til å utvikle logo. Da selve lokalet skulle til pers, kontaktet vi interiørdesignlinja. Der hadde de tilfeldigvis kafé på timeplanen, og vi ble til en toukers eksamensoppgave, smiler de og råder flere til å tenke i slike baner.

USLITELIG VENNSKAP

Kompanjongene er ikke redd for at forret-ningene skal ødelegge vennskapet.

– Vi har kjent hverandre i over 30 år. Vi gikk i samme klasse, spilte sammen i korps og har reist mye sammen. Før falt vi for de samme jentene også, og folk kalte oss bare for ekteparet, mimrer guttene. Dessuten har de vært gjennom kriser sammen.



DEKOR: Inspirert av Mayaindianernes kultur.

– Da faren min døde var Olav bjelken i tilværelsen min, forteller Glenn som deler farens filosofi om at det viktigste er å sam-le på minner, ikke materielle verdier.

– Vi har alltid hatt store drømmer, og li-vet handler om å realisere dem. Dessuten vurderte vi risikoen på forhånd. Skjærer alt seg flytter vi begge hjem til mor, kon-kluderer Olav.

Tekst: **Torunn Dillan Pedersen**
Foto: **Jan Lillehamre**

Salt kaffe

Han møtte henne på en fest. Hun var festens strålende midtpunkt med en flokk beundrere hengende etter seg. Han var så stille og normal at han nærmest gikk i ett med tape-ten. Da de skulle gå, inviterte han henne på en kopp kaffe. Hun ble så overrumplet at hun ble med. Nærmest på ren refleks og for ikke å såre han. De satte seg på nærmeste kaffe-bar. Han var for nervøs til å si noe. Hun følte seg utilpass og ville hjem.

Plutselig sa han til baristaen: «Kunne jeg få litt salt, jeg vil gjerne ha litt i kaffen». Alle stirret på ham. Litt av en raring. Han ble rød i fjeset og klam i hendene, men hadde saltet i kaffen og drakk .

Undrende spurte hun han: «Hvorfor har du salt i kaffen?» Han svarte: «Som liten gutt bodde jeg like ved havet. Jeg lekte i fjæra. Og hver dag kunne jeg kjenne saltsmaken fra havet, akkurat slik jeg kjenner saltsmaken i kaffen nå. Så hver gang jeg drikker kaffe med salt, tenker jeg på barndommen og hjembyen min. Jeg savner den og jeg savner foreldrene og ven-nene mine. Mens han snakket presset tårene seg fram.

Hun ble rørt. Det er ekte følel-ser. Rett fra hjertet. En mann som kan fortelle om hjemleng-

sel, er en mann som har fami-lie, hjem og hjemsted kjært. En mann som viser ansvar og set-ter varige verdier høyt. Så begynte hun også å snakke. Om hjembyen sin, om barn-dommen og familien. Det ble en lang og varm samtale ...og en vakker begynnelse på resten av deres liv.

De møttes senere også. Og etter hvert fant hun ut at denne mannen hadde akkurat det hun ønsket seg aller mest i livet sitt. Han lyttet og var tole-rant. Han hadde et varmt hjer-te og varme hender, og han var vennlig og omtenkso. Han var en sånn fin fyr . Nærmest som en varm strand som lå der og ventet på hva havet ville skylle opp til han. Og hun hadde nesten oversett han. Hadde det ikke vært for saltet i kaffen. Så gikk det slik det går i alle vakre kjærlighetshisto-rier. Prinsessen giftet seg med prinsen og de levde et langt, rikt og lykkelig liv. Og hver gang hun lagde kaffe til ham hadde hun salt i den, for hun visste at det var slik han ville ha kaffen sin.

50 år senere døde han og etter-lot seg et brev. «Kjæresten min. Tilgi meg. Tilgi meg for en løgn jeg har servert deg hver dag i hele mitt liv. Det er den eneste løgnen jeg noen sinne har for-talt deg... om salt i kaffen. Hus-

ker du første gangen vi møttes? Jeg var så nervøs. Egentlig var det sukker jeg ville ha, men jeg sa salt. Det ville være for flaut å innrømme en så banal feil, så jeg bare fortsatte. Lite kunne jeg vite, at dette skulle bli star-ten på våre livslange frodige samtaler og kjærtegn. Jeg har mange ganger vært på nippet til å fortelle deg dette, men så har jeg jo lovet aldri å lyve for deg. Nå som jeg ikke lenger sit-ter ved siden av deg må sann-heten fram, akkurat slik den er: Jeg liker ikke salt i kaffen. Den smaker mildest talt under-lig med salt. Men hele mitt liv, siden den dagen jeg møtte deg, har jeg drukket kaffe med salt. Og jeg angrer ikke på en eneste kopp, som jeg ikke angrer på noe jeg har fortalt deg, gjort deg eller delt med deg. Du har vært mitt livs største lykke. Dersom jeg får et liv til vil jeg gjerne møte deg igjen og jeg vil ha deg som kone i nye 50 år, selv om jeg må drikke salt kaffe hver dag.

Hennes salte tårer traff arket igjen og igjen, til ordene ikke lenger kunne leses.

En dag var det en som undret: » Hvordan smaker egentlig salt kaffe?»

«Den er søt» svarte hun.

Tekst: **Alf Kramer** Illustrasjon: **Marianne Hope**

»...som en varm strand som lå der og ventet på hva havet ville skylle opp til ham. Og hun hadde nesten oversett ham...»

NESPRESSO KONSEPTBUTIKK

Interessen for Nespresso har vært stor siden lanseringen høsten 2003. I januar åpnet de sin første konseptbutikk i Oslo på Egertorget i kjøpesenteret Eger Karl Johan.

– Butikken har så langt vært godt besøkt, forteller nordensjef Kristen Hovland.

Når du kommer inn, er det ikke vanskelig å skjønne at du befinner deg i en Nespresso-butikk. Møbler og dekor består av inspirasjon fra de fargerike kaffe-kapslene. De har mas-kiner for både bedriftsmarkedet og privat-markedet. Hvis du aldri har smakt en kopp Nespresso, fortvil ikke. De har egen smaks-og demoavdeling i første etasje.

Nespresso-butikken er over to-etasjer og er på 170 kvadratmeter. I Europa har tilsvarende Nespresso-butikker blitt rene publikums-atraksjoner på grunn av det karakteristiske interiøret og fordi maskinene er enormt populære.



Butikken er utviklet i tett samarbeid med den anerkjente franske arkitekten Francis Kremp som står bak det kreative uttrykket til flere av butikkene over hele verden, deriblant butikkene i Paris, Zürich, Amsterdam, Roma, Moskva og Sydney.

Nordmenns høye kaffeforbruk er god for-retning for Nespresso. Selskapet, som i 2007 solgte over 1 800 000 kaffemaskiner og pas-serte en omsetning på over seks milliarder kroner på verdensbasis, har hatt en eventyrlig

vekst i Norge. Hovland mener grunnen til at de gjør det så godt i Norge er at nordmenn er et kaffeelskende folkeslag, som er opptatt av høy kvalitet. Når folk først har vent seg til å kjøpe god kaffe sitter det langt inne å velge noe annet. I tillegg er det selvfølgelig mange designbevisste nordmenn som kjøper maski-nen fordi den gjør seg godt på kjøkken-benken.

Tekst: **Marianne Hope** Foto: **Nespresso**





espresso spesialisten

KVALITETSUTSTYR FOR LIDENSKAPELIGE BARISTAER

BGGJR

Quooker


MAZZER

BUNN


LA MARZOCCO

ditting


Impod

MALYKKE


ESPRESSO

PORTAFLO

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

Kopper og kar

Tekst: **Marianne Hope** Foto: **Leverandørene**



ELEGANT FOR PROFFE

Den nye toppmodellen fra Faema forener eksklusiv teknologi og elegant design. Emblema har Smart Boiler for perfekt varme på vannet og ideell dampkraft, samt et system som gjør det mulig å fininnstille temperaturen for optimal bryggeprosess for ulike kaffeblandinger. Nyskapningen har dessuten Auto Steam-funksjon som frigjør hendene.

➤ www.faema.com



Balansekunst

Sara Skotte utfordrer den stereotype oppfatelsen av en kaffekopp, med serien «Bevegelse». Den er uten hank og tilter svakt. Inspirasjonen er hentet fra en 1700-tallskopp kalt tumling, som var en sølvkopp med tyngdepunktet plassert slik at den reiste seg av seg selv om den veltet.

«Bevegelse» er laget i høybrent porselen.

Fargen inni koppen aksentuerer formen. Sara Skotte ønsker med sitt porselensdesign å gjøre hverdagen til et vakrere sted å være, der gjenstandene blir brukt både i forhold til deres tiltenkte funksjon og som vakre stilleben.

➤ www.saraskotte.com

SOMMERFRISKT

Det fargesterke seriset Frutti er en av ni nye standard-dekorer fra Figgjo. De enkle formene gir ingen begrensning for variasjon, men om du synes det kan bli i overkant fargerikt, kan serien selvsagt lett kombineres med Figgjos hvite produkter.

➤ www.figgjo.no



BAKENFOR NESTE BLÅNE

Wik & Walsøe fortsetter å hente inspirasjon fra nordisk natur, eventyr og myter i sine serviser. «Blåne», som ble lansert i vår, er blant annet inspirert av folkeeventyr og drømmen om å dra ut i verden og se hva som skjuler seg bak neste blåne.

➤ www.wik-walsoe.no



Ferskbrygget kaffe overalt

Friele OneCafé er inspirert av den gamle ideen om å lage kaffe etter tepose-prinsippet, og kombinerer smaken og kvaliteten til nybrygget, malt

kaffe med tilgjengeligheten og enkelheten til frysetørret kaffe. En unik énkoppsløsning som har vakt oppmerksomhet i kaffe verden.

At man bare trenger en kopp og varmt vann, gjør at produsenten mener denne løsningen egner seg spesielt godt for hotellrom, små konferanserom og alle andre steder der man ønsker å kunne servere god kaffe uten annet utstyr enn en vannkoker. Og endelig kan man tilby koffeinfri kaffe av høy kvalitet uten egen kaffemaskin til dette.

OneCafé har ni måneders holdbarhet. Beholderen er 100 prosent biologisk nedbrytbar, og ytterpakningen kildesorteres som plast.

Friele OneCafé tilbys i tre varianter: OneCafé Classic,

som er en kaffeblending av høy kvalitet, bestående av opptil syv ulike typer kaffe fra både Sør- og Mellom-Amerika, Afrika og Asia. OneCafé Koffeinfri, høylandskaffe fra Brasil, Colombia og Guatemala. Koffeinet er fjernet i en skånsom prosess, og resultatet er en kaffe som er snill mot sarte mager og nattesøvn, men som likevel tilbyr alle naturlige smaksstoffer.

Og til sist, OneCafé Fairtrade & Økologisk, laget av økologisk dyrkede bønner fra høytliggende områder i Mexico, Peru og Bolivia.

➤ www.frieleshop.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

Svensk kaffelegende

Det er historisk sus over familien Petterson fra Värmland i Sveige. I eleverte kaffekretser er kaffen fra farmen Hacienda La Esmeralda den best betalte, mest omtalte og mest prisbelønte de siste ti år.

Fakta

Kaffeplanten Geisha, opprinnelig fra Etiopia, kom til Panama via Costa Rica i 1963. Bare to farmer produserer kaffe med Geisha i dag: Panama Geisha «Esmeralda Special» og «Don Pachi Estate Panama Geisha» som innehar de største prisrekordene på kaffeauksjoner.



Petterson med familie forlot hjemlandet og slo seg ned i USA i mellomkrigstiden. De må ha brakt med seg mange gode gener, for det tok ikke lang tid før en av etterkommerne ble sentralbanksjef i landet. Petterson, som etter hvert ble anglifisert til Peterson fant ut at han ville ha en «hytte på landet» hvor han kunne ta livet med ro. Han kjøpte Hacienda la Esmeralda i Panama, godt oppe i lia ikke langt fra Panamakanalen. Den driftige karen startet kvegdrift på Hacienda-en som er på størrelse med en god norsk kommune. Etter hvert overtok sønnen Price driften. Han så at kaffeplantene trivdes bra i høyden i nabolandene og tenkte dermed

at det var noe han ville prøve selv. Plantemateriale ble skaffet og kaffe ble dyrket. Price var en dyktig mann på mange felt, og havnet etter en stund i Foreign Relation Board i Speciality Coffee Association of America og dermed i stolen ved siden av undertegnede. – Har du noen gang hørt om Geisha, spurte han en dag tidlig på 90-tallet. – Ikke damene, men kaffen. – Ja, jeg var nylig i byen Geisha i Etiopia, svarte jeg. Om enn i en helt annen forbindelse. Jeg halte fram Mac'en, viste han bildene av treet med de noe avlange bladene, og fruktene. – Å ja, vi har noen Geishatrær på plantasjen, men jeg

aner ikke hvordan de kom til oss, funderte Price. **FRA BLADER TIL BÆR** Noen århundrer tilbake i tid, og til det som betraktes som kaffens arnested: Kaffa i det indre av Etiopia, på grensen til Sudan. Kaffe og Kaffa er en fonetisk tilfeldighet. Ordet kaffe kommer fra den andre siden av Rødehavet og betyr noe tilsvarende drikk eller vin på arabisk. I Kaffa høstet de bladene fra de ville kaffebuskene, fermenterte og tørket dem, lagde et ekstrakt, (som det gjøres for te), tilsatte honning og det krydder eller de urter man måtte ha for hånden. La oss av respekt for kulturforskjeller si at det sma-

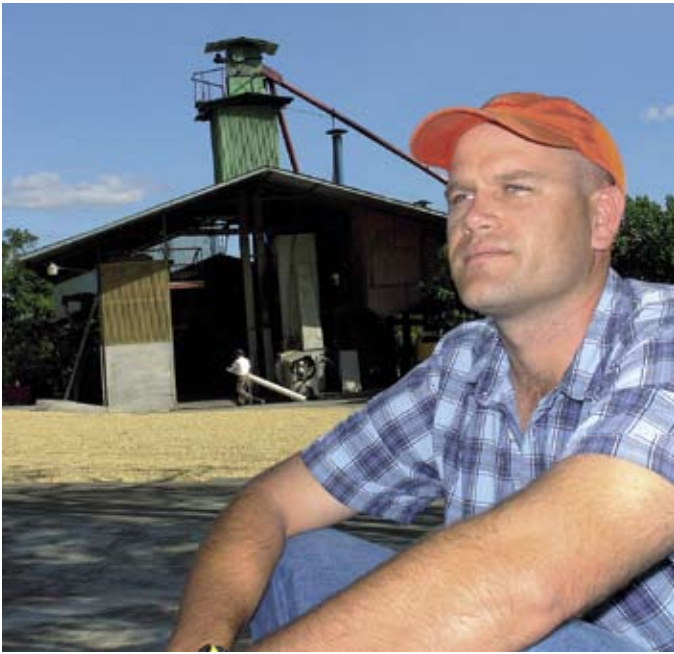


ker «annerledes». Denne drikken lages og nytes fremdeles lokalt, så det er anledning til å prøve om du ikke har noe i mot å reise langt. For 500 år siden plukket man, ved nok en tilfeldighet, kaffetreets bær. De brant frøene, lagde ekstrakt og vår dags kaffe var oppfunnet. Drikken

slo an og kommersiell dyrking startet basert på frøene fra jungelen i Etiopia. Kaffetrær fantes i mange varianter, men de buskene som gav størst avling ble foretrukket som morsplanter. **LANGSOM UTBREDELSE** Nord i Kaffa ligger byen og dis-

triktet Geisha. Der vokste det en botanisk variant som på grunn av liten avling på buskene nærmest ble oversett i noen hundre år. På 30-tallet fant man ut at varianten var sykdomsresistent og egnet til kryssing. Den havnet i Kenya og Tanzania. Omtrent 60 år senere dukket den opp på Price Peter-

INNHØSTING: Geishaplanten er karakteristisk med sine avlange blader og bær.



FAR OG SØNN: Price Peterson (t.v.) overtok i 1973 etter faren Rudolph. Daniel (t.h.) foran en av driftsbygningene på Hacienda La Esmeralda.

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



sons farm i Panama. Ingen vet hvordan den havnet der. Alle spor slutter i Øst-Afrika. Planten ble plassert på et høydedrag i farmens ytterkant nærmest ved en tilfeldighet. Den ble høstet og resultatet blandet med øvrige botaniske varianter på farmen, som Typica.

FLAKS OG FAGLIG DYKTIGHET
Det er nå tilfeldighetenes spill slår til for fullt. Det viser seg at kombinasjonen Geisha, høyt over havet, det spesielle jordsmonnet, stabilt sentralamerikansk klima, en god porsjon

faglig dyktighet og mye flaks gir full uttelling: For selv om avlingene er små, så er smaken spesiell. Spesielt god. Rundt årtusenskiftet startet Cup of Excellence (CoE) konkurransen. Panama ønsket å delta, men var en liten kaffenasjon. I Europa visste de fleste ikke engang at de dyrket kaffe der. Det ble for smått for CoE, til Price Petersons store ergrelse. Han lot seg ikke stoppe og organiserte egne konkurranser i Panama. Han sendte inn prøver fra Geishaplantene sine, og vant suverent. Han ble selv

overrasket da juryene var overbegeistret og jurymedlemmer bydde over hverandre mot astronomiske høyder i den påfølgende auksjonen. Dette var i 2004, og Esmeralda Special Geisha ble vinner i Best of Panama, SCAA Cupping Pavilion og Rain Forest Alliance cupping for quality, da og alle påfølgende år fram til i dag.

REKORDRASK PRISVINNER
Esmeralda Special Geisha har hentet rekordhøye priser på auksjoner og er blitt et kjent merke i kafferelatert media og

hylles av kaffeeksperter verden over. Alt på under fem år. Prisrekorden ligger på rundt 1300 kr pr kilo, bare for råvarene. I 2008 ble Hacienda la Esmeralda og Peterson-familien hedret med Speciality Coffee Association of Europe's Lifetime Achievement Award. Peterson-familien mottok prisen i København der en stolt Price kunngjorde at neste generasjon nå har overtatt. www.haciendaesmeralda.com

Tekst: **Alf Kramer**
Foto: **Hacienda La Esmeralda**



Utsikt mot vulkanen Barú.



Innhøsting: Det plukkes bare annenhver uke gjennom sesongen, og bare de modneste bærene høstes.



Plantene vokser tett enkelte steder.

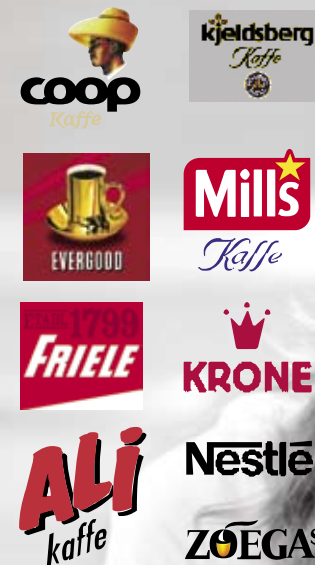
Nytt design - 2 nyheter!

clean drop
www.kaffe.no

Clean Drop rensemiddel for kaffetraktere, espressomaskiner og kanner.

Kaffen smaker bedre etter riktig rengjøring.

Clean Drop anbefales av:



Kaffen smaker bedre



Bort med dårlig samvittighet

En nytraktet kopp kaffe kan gjøre mer enn bare å vekke deg til liv om morgenen – den kan til og med hjelpe kroppen din å bekjempe sykdom. Forskere har identifisert fire ganger så mye antioksidanter i kaffe som i grønn te. Antioksidanter kan redusere nivået av de ødeleggende frie radikalene i kroppen, og dermed virke beskyttende mot kreft og hjertesykdommer.

Det er viktig at du koser deg med den kaffen du drikker, for alle vet vi at trivsel også er viktig for helsen! Når alt kommer til alt er det nok hva du spiser og drikker (eller ikke spiser og drikker) ved siden av kaffen som påvirker helsen.

ØKT ÅRVÅKENHET OG UTHOLDENHET

De gode nyhetene om kaffe og helse er kaffens evne til å skjerpe vår oppmerksomhet og konsentrasjon. Kaffen hjelper deg å tenke klarere, og den styrker hukommelsen. En kaffepause kan blant annet hjelpe deg å holde oppmerksomheten oppe under en lang biltur. I simulator har man fått demonstrert at de som fikk servert koffeinholdig kaffe før kjøring gjorde færre feil enn dem som fikk koffeinfri kaffe.

Studier har vist at det å drikke sterk kaffe



Studier viser at koffein kan sette fart på kroppens forbrenning.

fe foran en krevende fysisk prøve hjelper folk å holde ut lenger og utmattelsen kommer ikke så fort. Det synes som om koffeinet i kaffen setter fart på kroppens for-

brenning, den forbedrer både den psykiske og fysiske innsatsen.

Tekst: **Marit Lynes** Foto: **Scanpix**

Flere gode nyheter

→ Koffein har lenge vært kjent som et hjelpemiddel for astmatikere. Mange pasienter opplever at et jevnt, moderat kaffeforbruk hjelper å redusere anfallene.

→ Kaffedrikking har vist seg å forebygge dannelsen av nyrestein. Det er også påvist at 4-5 kopper kaffe om dagen nesten

halverer risikoen for å utvikle gallesten. Årsaken til redusert risiko ligger i koffeinet. Te eller andre drikkevarer med lavere koffeinnhold reduserer ikke risikoen for gallesten.

→ Sjansen for å utvikle Parkinsons sykdom reduseres ved økende kaffeinntak. Tilsvarende synes

risikoen for å utvikle Alzheimers demens å være redusert når man drikker kaffe regelmessig. Den gunstigste effekten får man ved tre til fem kopper om dagen.

→ Norske studier var blant de første til å vise at kaffedrikking har en gunstig effekt på leverfunksjonen. Tre kopper om

dagen nesten halverer risikoen for å få skrumplever.

→ Type II diabetes (aldersdiabetes) er et økende problem over hele verden. De siste årene har det kommet rapporter fra ulike land som viser at kaffe kan redusere risikoen for denne sykdommen.

En mann og to kvinner ved disken i kafeen stormagasinet Steen & Strøm i 1959. Vi ser smørbrøddisken og kaffedisken.



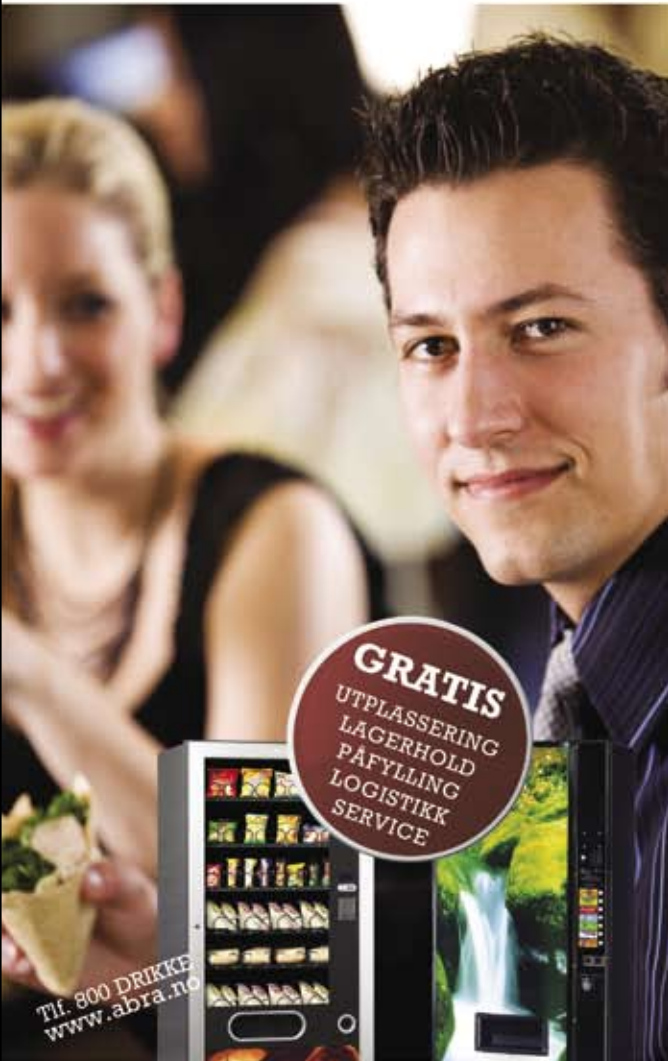
Kaffen historie

Kaffe kommer fra regionen Kaffa i Etiopia, -derav navnet, hvor den ble oppdaget på 800-tallet, visstnok av gjeterne som så hvordan geitene begynte å danse og strutte av energi når de spiste kaffebønner. Kaffen kom til Europa via Midtøsten, og den første kaffebar, Cafe Florian, åpnet i Venezia i 1645. Mange steder ble drikken først forbudt, blant annet i det ottomanske imperiet. Takket være pave Clement VIII ble «den muslimske drikken» endelig erklært «kristen drikk», og gikk en seiersgang over Europa, med unntak av England, der te vant

over kaffe. I Norge ble kaffen introdusert i Bergen i 1675. «Konkurransedyktig» med alkohol ble kaffe første da hjemmebrenning ble forbudt i 1848. I 1870 utgjorde allerede kaffe-toll 15% av alle statsinntektene i Norge. Under den tyske okkupasjonen ble det mangel på kaffe, og da ble brente erter, korn og sikori brukt i stedet. Den første norske kaffebar åpnet på Steen og Strøm i 1959, men den moderne kaffebarkulturen startet midt på 90-tallet.

Kilde: **Norsk Kaffeinformasjon.**

Den korteste veien...



fra småsulten til glad og effektiv.



Oslo - Bergen - Trondheim - Stavanger
Tlf. 800 DRILLE - www.abra.no - nettbutikk
(12 455 31)

Abra
© Sodas company



FOTO: ØYSTEIN KOHN

Ut på tur med kaffelars!

Sliten, men fornøyd. Deilig å gå på tur og vite at om litt, ja, om bare noen hundre meter, når jeg finner den riktige plassen, nede ved den sildrende bekken, da skal jeg lage bål. Ordentlig kaffebål.

Øverst i sekken ligger den gamle kobberkjelen etter farfar. Ikke mye som minner om kobber nå, nesten vanskelig å forestille seg at den engang har vært gyllen og ny. Den rommer historier, gamle skrøner og jakthistorier som bare ble bedre og gjevere for hver gang de ble fortalt. Nå er det min tur, nå er det jeg som er bål- og kaffesjef. Det føles litt som om jeg hadde skrubbet bort alle minner, hvis jeg

skulle pusse og gni denne kjelen blank igjen. Nei, - den skal få være akkurat som den er. Merkelig akkurat det der, - hjemme skal jo alt kaffeutstyret mitt bestandig være gullende rent. Hjemme renses trakteren i hvert fall hver fjortende dag.

KAFFEDEBUTEN

Jeg smiler med meg selv, det er jo enkelte ting jeg har forandret på siden turene med farfar i barneårene. Det var han som lærte meg å drikke kaffe. Da hadde vi med kaffe som farmor hadde kjøpt i løs vekt og kvernet for hånd. Det var sammen med farfar jeg fikk min kaffedebut. Lå vi over, kokte vi bestandig videre på gruten på morra-kvisten. Vel kan jeg være nostalgisk, men det gjør jeg faktisk ikke lenger. Nå er det alltid fersk kaffe. Farfar ville nok ment det var å sløse og dosere ny kaffe for hver runde, ikke kokte han så sterk kaffe heller. Men jeg tenker at livet er for kort til å spa-

re på kaffen, og gi meg en grunn til at jeg skal dosere svak kaffe eller koke på gruten? Nei, takke meg til seks - syv mål kaffe i kjelen min som tar en liter. Jeg sleit litt der for å finne det riktige kaffemålet som rommer 10 gram, men jeg fant det til slutt i kaffehylla, viktig med slike detaljer!

KAFFE PÅ BÅL

Nå er det tid for kaffe på bål. Jeg setter steinene jeg finner nede ved bekken tett sammen og passer på at åpningen ligger slik at vinden kan blåse igjennom og gi god trekk. Jeg bruker fin ved, farfar hadde alltid tyrived i sekken. Kjelen henger jeg på en grein jeg har festet i noen steiner. Det friske vannet syder i kjelen. Jeg løfter av kjelen og doserer nøye, hvorfor slumpe med livets goder? Tenk om jeg tok for lite. Kokemalt kaffe det må det være! Det også pussig, hender jo aldri at jeg lager det hjemme. Kaffen står og trekker

BÅLREGLER

- ← **Når du skal bygge et kaffebål er det viktig å finne et egnet sted og god ved. Da vil du unngå å få røyk i øynene.**
- **En godt brukt kobberkjele skal være svart som sot utenpå. Da kan du være sikker på at den rommer gode historier og en og annen skrøne.**
- 1 Det er forbudt å tenne bål i skog og mark mellom 15. april og 15. september.
 - 2 Lag aldri større bål enn at du har kontroll over det.
 - 3 Tenn ikke opp bål i sterk vind. Gnistene kan blåse av sted og sette fyr på skogen.
 - 4 Slukk bålet ordentlig før du går fra det. Dynk bålappen godt med vann, helt til det ikke ryker lenger.
 - 5 Etterlat færrest mulig spor.



FOTO: LEIF LIVASTOL

...hvorfor slumpe med livets goder? Tenk om jeg tok for lite...

rundt seks - åtte minutter mens jeg tenker over hva smak egentlig er.

Rasjonelt vet jeg jo at den kaffen jeg drikker hjemme burde smake bedre i og med at den tilberedes på både ren og godkjent trakter. Men så er det stemningen da; roen, lydene rundt meg, friskheten i naturen, balansen i sjela, jeg tror det påvirker meg. For når jeg husker tilbake på farfars kaffe, ikke fersk, altfor tynn, ofte kokt på gruten og i denne gamle innkokte kjelen, ja så har jeg merkelig nok bare gode minner. Sterke minner, slike minner jeg vil føre videre til mine barn. Så kanskje det kan være slik da, at av og til kan til og med dårlig kaffe smake godt? At stemningen og omgivelsene til syvende og sist blir den sterkeste innsatsfaktoren? Jeg hadde en slik opplevelse med vin en gang også, men det er en helt annen historie.



FOTO: ØYSTEIN KOHN

BÅLTIPS

- Tenk igjennom hvor du bygger bålet. Velger du galt sted, får du røyk i ansiktet uansett hvor du sitter.
- Sanker du gal ved vil den brenne dårlig og avgi masse røyk, eller i verste fall dø ut. Ha alltid tørr never og fyrstikker i en vanntett beholder.

Skap hverdagsglede...

Tlf. 800 DRIKKE
www.abra.no



og smil på arbeidsplassen!

Vi leverer, installerer og utfører ulike typer service og drift på våre automater. Kontakt oss for å vite mer om hva vi som Norges største totalleverandør innen Full-service vending, kan tilby din bedrift innen kaffe-, vann-, brus- og snacksautomater.

Oslo • Bergen • Trondheim • Stavanger
Tlf. 800 DRIKKE • www.abra.no • nettbutikk
(174533)

Abra
a Solvite company

Temperato med egen kaffe

LIPPE er utviklet av Pia og Alexander von der Lippe. Begge har utdannelse innenfor kjemi og biologi, og har dermed forståelse for de grunnleggende biologiske og kjemiske prosessene fra bær til ferdig brent kaffe.

– Etter år med forskning og samarbeid med de beste produsenter har vi funnet frem til hva vi mener er en optimal oppskrift for å få frem det beste i våre single

origin. Full gjennomsiktighet gjør at feilkildene blir eliminert og kaffen vi tilbyr er alltid av høyeste kvalitet, og så fersk som mulig, sier Pia von der Lippe.

Lippe er DEBIO-sertifisert (produsert på en miljøriktig og bærekraftig måte) og fører en egen økologisk espresso-blanding, samt en rekke rene økologiske kaffesorter.

➤ www.temperato.no



Innkapslet

Metodo Iperespresso fra Illy er et kapsel-system beregnet på mindre serveringssteder som restauranter og hotellbarer. Kapasiteten på maskinen er opp til 100 kopper espresso daglig.

Den nye illy-kapselen introduserer en ny metode for kaffetilberedning, bestående av to faser. En spesiell ventil gjør at vanntrykket er høyere og jevnere, noe som skal sikre en perfekt ekstrahering av kaffens aromaer, ifølge produsenten. Når kaffen så passerer gjennom de små hullene i ventilen, vil den gjøres flytende og det danner seg en langvarig crema.

➤ www.illy.com

Rett på bordet

Presskannen fra Menu er laget i det noe uvanlige materialet porselen. Ifølge designer Pernille Veia er det ikke så lett å lage den perfekte sylinderformen i dette materialet, men hun har tydeligvis knekt koden. Lokket og bunnen er dekket med silikon, slik at kannen kan plasseres rett på bordet uten skåner. I samme serien finner man termokopper og tekanne.

➤ www.menu.as



Sukkerkyss

Ruth Moens «Sugar» er like mye en skulptur på bordet som en sukkerdispenser. Navnet spiller på tutsens form som kan ligne en kysende munn og den amerikanske kulturens ordspill på sugar som kyss og kos.

Materialet er støpt og glasert porselen. Den har en plastpropp på undersiden som også fungerer som bordskåner.

➤ www.ruthmoen.no



FOTO: METTE RANDEM

MAGISK

Fargerike kopper og fat fra finske iittala. Serien heter Taika som betyr magisk.

➤ www.iittala.fi



En levende mugge

Muggen Flow mottok nylig New Product Award ved London Pulse. Designeren Jakob Wagner oppgir at han med muggens form ønsket å formidle noe om funksjonell anatomi: En stor åpning til å fylle i muggen, et lite til å helle ut av, et lavt tyngdepunkt og en slank midje for fast håndgrep. – Samtidig ønsket jeg å skape en flytende balanse mellom disse elementene på slik måte at de forenes om en organisk enhet, som et hjerte med årer eller et tre med grener. Resultatet gjør nesten muggen levende, uttaler designeren, som er tilknyttet det skandinaviske designfellesskapet Muuto.

Flow leveres i to størrelser, 1150 ml og 350 ml, der den minste passer perfekt til kaffemelken!

➤ www.muuto.com

KOMPAKT

Delizio Compact har en enkel og geometrisk form som bare venter på et minimalistisk hjem. Maskinen har stand-by funksjon og bryggedelen er isolert.

Maskinen vant red dot design award i 2008, i kategorien best of the best.

➤ www.designforpublic.ch
➤ www.delizio.ch



Enkelt knep...



for å få glade kunder og medarbeidere!

Oslo • Bergen • Trondheim • Stavanger
Tlf. 800 DRIKKE - www.abra.no - nettbutikk

Abra
a better company

» Damer tenner på mat. Konfekt-
kake for eksempel, er en sikker
vinner. Søtt må det være...

Tor Jørgen Kramprud Arnesen

Kokkelerer med kaffe

Å finne balansen mellom søtt, salt, syrlig og fett, er hele hemmelig-
heten når du skal lage mat, røper kokkeduoen Kramprud Larsen.
Litt kaffe kan også gjøre susen.

– Det er viktig å feile litt, sier Tor Jørgen Kramprud Arnesen. Sammen med makker Hans Christian Larsen er han i full sving med å teste oppskrifter som inkluderer kaffe. Ingen av dem har fagbrev som kokk, men det er ingen hindring verken på cateringkjøkkenet i kjelleren på Bygdøy, på kokkelandslaget eller når guttene lager mat til 12 000 personer på snøbrettarran-
gementet Arctic Challenge. Det er heller ingen som bryr seg om det når de, som en del av kokkekvartetten The Flying Culinary Circus, disker opp med festmat på kjøk-

kenet til Playboy-Hefner eller den frustrer-
te fru Eva Longoria.

SØTT MÅ DET VÆRE

Kaffe, ja. Karene nikker når vi spør om de bruker kaffe som ingrediens.

– Vi bruker kaffe i desserter og sauser. Gjerne sammen med mørk, bitter sjokola-
de, svarer de. Da snakker vi ikke om en en-
kel sjokoladerute til en kopp kaffe. Nei, her blir det kaffe- og sjokoladesaus til and, russiske erter med kaffe til reinsdyrplom-
me og varm vahlronasuppe (ja, vi snakker

om sjokoladen) med kaffe, for å nevne noe. Mye improvisert underveis. Eller er det hele en del av en plan?

– Damer tenner på mat. Konfektkake for eksempel, er en sikker vinner. Søtt må det være. Si meg, ble ikke dette godt, da? Spør Kramprud Arnesen mens journalist og fotograf smaker. Og ut av det som kan vir-
ke som vill eksperimentering, er det blitt friske, nydelige desserter. Men så har han litt erfaring.

– Jeg laget milkshake til hele nabolaget da jeg var liten. Ingrediensene rappet jeg i



DOWN UNDER: For en som er glad i å surfe, er dette et helt naturlig antrekk på kjøkkenet.



» **Russiske erter med espresso**

God match til reinsdyrplomme med sellerirotpuré, stekte kantareller, rørte tyttebær & steinsoppsaus.

- 1 pakke russiske erter
- 1 espresso
- 40 g smør (grovkuttet)
- 1 ss sukker
- 1 liten neve bladpersille

Slik gjør du:

- » Ertene bløtlegges i ca 4 timer i lunkent vann. Kokes deretter møre i samme vann, ca 10 min, til vesken er nesten borte.
- » Ha i en espresso og 1 ss sukker. Kok i ca 5 min til. Rør sakte inn smør. Smak til med salt & pepper.
- » Ha i en god neve grovkuttet persille rett før servering.





skapet til mutter'n, sier han og er tilbake i barndommens Elverum. Han bakte lefse med bestemor og håndterte kokeboken med stø hånd allerede som liten.

VERDENSHERREDØMME

Hans Christian Larsen er Trondheimsgutt og utdannet kjøttskjærer. Surfing fristet mer, men da han var ferdig med bølgen i Australia begynte han å jobbe som kokk i gamlelandet. Da traff han Kramprud Arnesen, og resten av historien er kjent. Livet Down under henger nok litt igjen. Når vi treffer ham har han kumønstrete bukser til kokkejakken og snus under lep-

➤ **Kaffe- & sjokoladesaus**

Nydelig til rosastekt andebryst med braisert endive og syltede moreller.

- 50 g sukker
- 1,5 dl balsamico
- 2 sjalottløk
- 1 fedd hvitløk
- 1 par timian kvaster
- 2 dl demi glace, helst kalv el okse (reduert kraft, fås kjøpt hos Meny, Ultra, Jacobs o.l.)
- 50 g sjokolade
- 1 enkel espresso
- 100 g setersmør

- Slik gjør du:
- Karamelliser sukker i en kjele og hell balsamico over.
 - Tilsett grovkuttet sjalottløk, hvitløk og timian. Kokes til en sirup, hell kraften over og kok ned til halve mengden.
 - Sil blandingen over i en ny kjele. Rør ut sjokolade og kaffe. Rør grovkuttet smør inn i den varme blandingen.
 - Smak til med salt pepper og saften av 1 sitron.

Sjokoladesaus gir vanligvis helt andre assosiasjoner enn andebryst og endiver.



pa. Ikke helt A4.

– Vi skal overta verden, er svaret når vi spør om visjonen for selskapet Kramprud Larsen. Og vi tror dem så gjerne, for guttene har satt seg mål om å åpne restaurant i Hollywood innen de er 30. Det er tre år til, og de har allerede innpass blant stjernene. Nå får de sitt eget TV-program også, som del av The Flying Culinary Circus. Hva er suksessoppskriften?

– Vi elsker jobben vår! kunngjør de. Kanskje det er hele hemmeligheten.

Tekst: **Torunn Dillan Pedersen**

Foto: **Werner Anderson**

KAN SAKENE: Det ser tilfeldig ut, og guttene hevder at de eksperimenterer. For den som har skjont hvordan man skal kombinere søtt, salt, syrlig og fett, kan ikke annet enn å lykkes.



➤ **Rabarbrasuppe m/ kaffekrem**



Rabarbarasuppe



- 500 g grovkuttet rabarbra**
- Vann**
- Sitron**
- Sukker**
- Slik gjør du:
- Hell over vann til det dekker rabarbraen. Gi det et oppkok og la det stå og trekke på middels varme i ca 1 time.
 - Smak til med sukker til den blir så søt som du ønsker (gjern e ca 700 g).
 - Smak til med saften fra ca 3 sitroner.
 - Sett til kjøling, og når den er iskald er den klar for servering.

KAFFEKREM

- 1 liten kremfløte ¼ l**
- 1 enkel espresso**
- 4 ss seterrømme**
- 1 ½ ss sukker**
- Alt piskes sammen til kremen blir lett og luftig. NB! Ikke pisk for hardt.
 - Bruk en varm skje og form et egg av kremen. Serveres i suppen sammen med et lite dryss kanel.

Hvem er best på å slappa?

Jakten på Norges mest avslappede person er i gang for fullt.

Den 22. august arrangeres det uoffisielle norgesmesterskapet i Slappa for tredje gang. Det ventes flere hundre deltakere fra hele landet.

– Under fjorårets NM hadde vi 202 deltakere, og i år ønsker vi å slå vår egen rekord. Vi vil ha deltakere fra hele landet, og ønsker kontakt med potensielle deltakere fra Akershus, sier informasjonssjef i Norsk Kaffeinformasjon, Marit Lynes. Det fredsommelige mesterskapet avholdes på St. Hanshaugen i Oslo.

ALLE KAN DELTA

I dette uoffisielle norgesmesterskapet kjemper deltakerne om noe så uvanlig som å oppnå lavest hvilepuls i løpet av en fem minutters kaffepause.

– Men dette er ikke et mesterskap for latsabber. Vanlig hvilepuls er på 60 slag i minuttet, mens fjorårets vinner var nede i imponerende 46 slag i minuttet. Du skal ha relativt god kondisjon for å få til det, sier Lynes, men understreker samtidig at NM i Slappa er for alle, og ikke bare for toptrenete.

– I løpet av de årene vi har arrangert dette norgesmester-

skapet har vi hatt deltakere i alle aldre. Den foreløpig eldste var 82 år da han deltok, og endte på 57. plass, opplyser Lynes.

– VELDIG AVSLAPPENDE KONKURRANSE

I fjor stakk skuespiller Jannecke Øinæs, også kjent som Cecilie Dahr Hove fra dramaserien Hotel Cæsar, av med førsteplassen i norgesmesterskapet.

– Det var svært avslappende å delta. Likevel ble jeg overrasket da jeg vant, sier hun.

Øinæs forteller at hun fikk mye oppmerksomhet i kjølvannet av konkurransen.

– Jeg har en hyperaktiv kjæreste, så mange lurte på om vi egentlig passet sammen, ler hun.

I år har skuespilleren planer om å forsvare den prestisjetunge tittelen med nebb og klør.

– Det er klart jeg skal delta. Jeg løper hver dag, og mediterer flere ganger i uken for å finne den indre roen i forkant av mesterskapet, sier hun.

EN HYLLEST TIL KAFFEPAUSEN

NM i Slappa skal blant annet bidra til å sette fokus på den gode kaffepausen.

– Vi lever i et hektisk samfunn der hverdagen er travel. Kaffepausen er verdifull. Den gir folk en pust i bakken, og bidrar til at vi får summet oss

og pratet sammen, sier Lynes. Hun mener derfor arbeidstakere kan ha godt av å legge inn en kaffepause eller to i løpet av arbeidsdagen.

– Sjefer bør oppfordre sine ansatte til å ta en kaffepause. Det er da det blir tid til uformelt snakk og gode ideer, og mye konstruktivt kan komme

ut av en slik pause, sier informasjonssjefen.

NORGES MEST AVSLAPPEDE: Skuespillerinnen Jannecke Øinæs, også kjent som Cecilie Dahr Hove fra dramaserien Hotel Cæsar, vant fjorårets NM i Slapp av. Går hun til topps også i 2009?

Tekst: Marit Lynes Foto: Anorak



Uansett behov..... vi har løsningen!



Velg selv! Enten du trenger en kaffeløsninger på kontoret – kantinen – kafeen – baren – restauranten eller hotellet.



Saphira:

Favoritt blant utsalgssteder som kafeer, bensinstasjoner og bakerier. Espresso, macchiato, cortado, latte, cappuchino eller bare en god kopp kaffe, For deg som trenger mellom 50 – 70 kopper pr. dag



Flair:

For deg som trenger mellom 50 og 100 kopper pr. dag



Spectra S:

Vår nye kaffemaskinlinje. Muligheter for kaffe – kaffedrikker samt sjokolade. 23 valgmuligheter. Kapasitet inntil 200 kopper kaffe pr. time 30 liter te vann



Evolution:

Kaffemaskiner med meget høy kapasitet. Mange valgmuligheter. **Evolution:** Kapasitet 120 kopper kaffe pr. time. 20 liter te vann **Sinfonia:** Kapasitet 200 kopper kaffe pr. time. 30 liter te vann



Sinfonia:

Filter maskiner:



Spectra X:

Filter maskiner med stor kapasitet. Fleksible løsninger og mange tilleggsmuligheter. **Spectra X:** Kapasitet 300 kopper kaffe pr. time. 150 kopper te vann **VIVA XXL:** Kapasitet 400 kopper pr. time



Viva XXL:



www.norrøna-vm.no - firma@norrøna-vm.no - Norrøna Storkjøkken Stavanger As - 51 82 60 00,
Norrøna Storkjøkken Oslo As - Biskop Jens Nilssøns gate 5 - 0659 Oslo - 22 62 61 60,
firma.oslo@norrøna-vm.no
Kristiansand: 40 60 30 75, Bergen: 45 24 35 09, Bodø: 40 00 51 64, Harstad: 77 00 13 40

DEN PERFEKTE ESPRESSO

HAR ALDRI VÆRT ENKLERE



METODO IPERESPRESSO

Den mest utsøkte espresso er laget på 6,7 gram av den fineste kaffeblending. Eksakt timing, temperatur og trykk er essensielt. Illy har perfektionert alt dette i et system basert på en unik kapsel, beskyttet av 5 internasjonale patenter. En kapsel, en maskin, et trykk på knappen, og du er garantert en perfekt espresso – hver gang! Konsistensen er myk som fløyel, aromaen søt og intens.

De stilrene og elegante maskinene Francis Francis X7 og X2 er spesielt utviklet av illy for Metodo Iperespresso, og gir deg muligheten til å servere dine gjester en absolutt perfekt espresso uten å bruke en profesjonell barista. Enklere blir det ikke. For mer info se www.friele.no.



METODO
IPERESPRESSO

