NUMMER 10

Kaffe

Proffsyklist og kaffegeek
Edvald Boasson Hagen **s. 16**

Sertifiseringsmerker
Her er oversikten **s. 26**

Bon Appétit
Tyrkisk kaffe! **s. 32**

UTGITT AV NORSK KAFFEINFORMASJON WWW.KAFFE.NO

Gode restaurantopplevelser

– KAFFEN ER EN DEL AV SIRKUSET s. 6–9

GRATIS! TA BLADET MED HJEM

FOR DEG SOM ER GLAD I KAFFE

NUMMER 10
Kaffe

UTGIVER:
NORSK KAFFEINFORMASJON
Niels Juels gate 16
0271 Oslo
23 13 18 50
↘ kaffe.no

REDAKSJON OG DESIGN:
Oktan Oslo as
Storgaten 33 b
0184 Oslo
22 86 73 12
↘ oktan.no

REDAKTØR:
Robin Stenersen,
Oktan Oslo as

BIDRAGSYTERE DENNE UTGAVE:
Storm Xaron Constantine Lunde, Bjørn Grydeland, Marit Lynes, Marit Toverud Werner Anderson, Marius Rua og Robin Stenersen.

GRAFISK DESIGN:
Nina Malmberg,
Oktan Oslo as

FORSIDEFOTO:
Marius Rua

TRYKK:
Konsis Grafisk as
www.konsis.no

innhold Nr. 10

«Skal en bli god må en trene mye. Det gjelder både innen sykling og tilberedning av kaffe.»

Edvald Boasson Hagen, proffsyklist og kaffe-geek

16

06

Restaurantkaffe: En god restaurantopplevelse innfris med en kvalitetskaffe tilslutt, ifølge restaurantsjef Steffen Kolstad ved Credo Restaurant & Bistro i Trondheim.

Kaffefest i Drammen 12

Lær deg merkene på kaffeposen 26

Berlins beste kaffebarer 28

Bransjenyheter 37

22

Stadig flere virksomheter etablerer raffinerte kaffeløsninger både overfor sine egne ansatte og besøkende.

32

Ibrik: Carolin Azar holder i hevd tradisjonen med å brygge tyrkisk kaffe i Norge.

Nå sitter du med den 10. utgaven av verdens første kaffemagasin på norsk, og vi benytter anledningen til å takke alle små og store aktører i bransjen som bidrar med annonser og redaksjonelle tips og ideer! Dette er deres magasin, så gi oss tilbakemeldinger. 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:
↘ robin.stenersen@oktan.no

WWW.KAFFE.NO

Signert

VG har testet kapselkaffe mot filterkaffe. Noen jubler, andre fortviler. VG skal forenkle og skape dramatikk. For leseren og forbrukeren blir det enkelt å fatte, men også lett å glemme. Vi som jobber med kaffe til daglig kan ikke kaste terning eller rangere når vi skal uttale oss om kaffe. Vi må jobbe grundig og kontinuerlig, med et langsiktig og kvalitetsrettet perspektiv.

Likevel er det bra at VG skriver om kaffe og spanderer fire sider i søndagsutgaven. Dette bidrar til å opprettholde interessen. Kvalitet og smak står i fokus, og vi kan drøfte hvilken teknologi som er å foretrekke.

Er filterkaffe best på smak? Er kapsel-kopiene like bra? Det kan jo forbrukeren få lov til å avgjøre. Vi har alle våre preferanser, og så lenge det ikke finnes én sannhet men en rekke synspunkter, kan vi krangle så busta fyker uten å enes om noen ting.

Basis er råvare og tilberedning. Brenning kommer i mellom, men her er det store forskjeller kulturelt og historisk, så den sparer vi til en annen gang. Våre smakspreferanser formes av vaner og tradisjoner. Tyrkisk kaffe er ikke så utbredt i Norge, men drikkes av millioner i Tyrkia, Hellas, Midt-Østen og Afrika. Vi rynker på nesa mens andre koser seg.

Teknologi kan testes. Kaffetraktere vet vi mye om og vi har klare krav når nye modeller skal godkjennes. Espressomaskiner blir litt mer komplekst, og vi får ikke målt alt. Kapselmaskinene utfordrer oss videre. Men faktum er at de har slått an over hele verden.

Så hva er egentlig en god kopp kaffe?

Enkelte ganger kan det kanskje være mer relevant å spørre; hva er god nok kaffe? I hverdagen, på arbeid, i kantinen og på de større serveringssteder konsumeres betydelige mengder kaffe daglig. For å kunne levere stabil, god kvalitet hele tiden kan teknologien hjelpe til.

Du kan plukke tyttebær i skogen, røre inn litt sukker og servere dem friske og spenstige. Eller du kan kjøpe bærene pakket, behandlet og solgt i butikken, og der prisen gjerne avgjør kvaliteten. Du kan servere en håndbrygget kaffe av fremste kvalitet, nybrent og nykvernet, tilberedt med kjærlig hånd på en Chemex. Men det er ikke så enkelt når du skal håndtere 500 medarbeidere i kantina hver lunsj eller 30 gjester i et konfirmasjonsselskap.

Det er ulike situasjoner og ulike krav. Så lenge man ikke jukser med råvarene, kan vi unne hverandre vår favorittkopp og nyte den i lange drag.

GOD SOMMER!

Marit Lynes,
daglig leder i Norsk Kaffeinformasjon

MOCCAMASTER
HANDMADE

GODKJENT!

Alle modeller fra Moccamaster er godkjent i henhold
til de strenge normene til European Coffee Brewing Centre.
Dette er en forutsetning for god kaffe. Velg den du liker best,
sølv, sort eller en av våre flotte farger.

Les mer og bli inspirert på www.moccamaster.com
Med Moccamaster vet du at de strengeste
kravene er oppfylt – alltid.

APPROVED
European
Coffee Brewing
Centre
OSLO

Tekst: **Robin Stenersen** Foto: **Marius Rua**

«Kaffen er en del av **sirkuset**»

For restaurantsjef Steffen Kolstad og medarbeiderne ved Credo Restaurant & Bistro i Trondheim skal kaffeopplevelsen være på samme høye kvalitetsnivå som maten.

En god og kulinarisk restaurant-opplevelse innfris gjerne med en god avslutning, og kaffen mot slutten av måltidet er ofte det siste inntrykket gjesten sitter igjen med. Ved Credo i Trondheim er fersk kaffearoma like tilstede i lokalene som duften av utsøkt mat.

«Vi har tatt steget»

Restaurantsjef Steffen Kolstad, Credo Restaurant & Bistro.

– Vi har tatt steget og definerer derfor vårt kaffetilbud som viktig. Vi skal trigge gjestene i alt vi gjør, og som med mat skal vi kunne stimulere den som ønsker å utforske smaker innen kaffe, forteller Kolstad som også er restaurantens sommelier.

TILPASSET MENYEN

Credo har ry for å være en av Trondheims beste spisesteder og en hit blant vin- og matelskere fra hele landet. Lokale råvarer av god kvalitet er den selvsagte basisen for å lage god mat i restauranten. Likeledes er utvalgte spesialkaffer grunnlaget for kaffemenyen.

– Daglig komponerer vi en meny basert på de best tilgjengelige råvarer. Kaffetypene vi tilbyr er tilsvarende omhyggelig utvalgt for å passe til menyen, supplerer kjøkkensjef Espen Aunaas.

Til enhver tid tilbyr restauranten tre-fire kaffer på menyen, som kan skiftes på en uke. Denne uken serveres spesialkaffer fra Etiopia, Kenya og Columbia. Utvelgelsen skjer i løpende samråd med kaffebrenneriet Kaffa i Oslo, som er Credos utvalgte leverandør og kaffepartner.

– Credo forteller hvilke smakspreferanser de er ute etter, og som skal passe deres sesongbaserte menyer, forteller Kaffas kunnskapsformidler og kundekontakt, John Ivar Sørreime. – Det kan eksempelvis være de ønsker en syrefrisk og fruktig kaffe. Så sender vi dem et utvalg prøver som de velger fra. I tillegg sender vi dem kaffer på eget inititativ som vi ber dem sjekke ut, forteller han.

Cuppinger, kurs og faglig påfyll som tilflyter alle Credo-medarbeidere, hører også med i det løpende samarbeidet med Kaffa.

– Det er en pågående prosess som en aldri blir ferdig med. Våre medarbeidere skal kunne fortelle om og presentere kaffen vi serverer; opprinnelse, brenning, smaksprofil. Derfor har også samme kaffeutstyret hjemme slik at de daglig kan holde fokus på dette.

Kaffen veies, kvernes og ekstraheres etter gjeldende standarder som sikrer kvalitet på opplevelsen.

Restaurantsjef Steffen tilbereder kveldens kaffe til gjestene ved Credo.

Credo Restaurant tilbyr kulinarisk mat - der god kaffe hører til.

FERSK KAFFEDUFT

Med restaurantgjestene vel i gang med dagens matretter, begynner gjerne Steffen klargjøringen av kaffen. Bønnene veies og måles opp etter mengde vann, kvernes og helles over i kaffebryggeren. Alt gjøres i lokalene slik at gjestene kan følge med.

– Det er alltid en av oss som har tid til å ta seg av kaffedelen i løpet av kvelden. Det er en selvsagt del av arbeidsplanleggingen for kvelden, forteller han.

Kaffen serveres fersklaget ved bordet med en Chemex håndbrygger, med duften av kaffebønner i luften. Tradisjonell kokekaffe på kobberkjele tilbys også, dersom gjesten ønsker dette. Selve bryggingen gjøres også direkte ved bordet, på kundens oppfordring.

– Chemex er visuell, i tillegg til at den lager god kaffe. Vi ønsker å vise gjesten hvordan kaffen lages, den er en del av sirkuset for å si det slik. Vi opplever at flere blir nysgjerrige både på kaffebryggeren og tilberedningen, og får dermed lyst til å prøve en kopp.

BEVISST PRIORITERING

Dette er helt i tråd med leverandøren Kaffas filosofi.

– Credo gjør bevisste valg med sitt kaffetilbud, De gjør noe ut av både tilberedningen og serveringen, blant annet ved at de presenterer kaffen for gjesten. Credo er med og «drar» kaffe til et nivå der vi ønsker å være, sier John Ivar Sørreime.

Bistroen i andre etasje er stedets mer uformelle tilbud. Her traktes kaffen maskinelt med Kaffa som leverandør, og serveres på kanne så fersk som mulig.

Credos kaffe-bevissthet gjenspeiler seg også i en stadig økende interesse fra kunder.

– Vi har alltid hatt god kaffe og det har alltid vært viktig for oss, men det har tatt seg ytterligere opp i takt med interessen for kaffe generelt. For oss gjelder det å være ledende i forhold til gjestene, avslutter Steffen.

Kaffetilbudet inngår i planleggingen på lik linje med maten. Her er Steffen og Espen fra Credo i gang med planleggingsmøte med kaffeleverandør John Ivar Sørreime.

Kaffen serveres med en Chemex kaffebrygger ved bordet, slik at en kan kjenne duften av kaffebønner med en gang.

Et stort forbedringspotensiale

En uformell undersøkelse Norsk Kaffeinformasjon har foretatt tyder på liten tiltro til restauranters kaffehåndtering.

Tror du restauranten bryr seg og legger mye arbeid i kaffen? Har du noen gang opplevd at servitøren har snakket om kaffen? Har du noen gang opplevd å få kaffe presentert på menyen?

Norsk Kaffeinformasjon stilte disse spørsmålene til over 100 tilfeldige personer på messen SMAK 2014, og snaut 80 prosent svarte JA.

Dette tyder på at det er et stort forbedringspotensiale, mener Bjørn Grydeland i Norsk Kaffeinformasjon.

– Vi ønsker å fortelle publikum om de positive unntakene. Steffen Kolstad og hans kollegaer på Credo i Trondheim anstrenger seg virkelig for å gi gjestene en verdig avslutning på måltidet.

– Det finnes også flere enn Credo som tar kaffe på alvor, og vi vil få dem fram i lyset. NKI er i dialog med en rekke topprestauranter i Norge, og vi skaffer oss nå en oversikt over hvordan de håndterer kaffen, sier Grydeland.

– Vi forstår imidlertid at det er forskjell på en restaurant med 400 gjester og en med 40. Selvsagt vil ikke alle ha kapasitet til å servere håndbrygg eller den perfekte espresso. Profesjonelt trakteutstyr og helautomatiske løsninger vil være løsningen for mange, men kaffen kan smake godt likevel. Det handler om kvalitet på utstyr, renhold og riktig dosering. Og selvsagt gode råvarer. Det er også fullt mulig å presentere kaffeutvalg og tilberedningsmåter, selv om det man tilbyr ikke er av den mest eksklusive sorten.

En restaurant bør kunne opplyse noe om kaffen den serverer, fortelle hvor den kommer fra og hvordan den er tilberedt. Dette bør gjenspeiles i menyen. Gjør noe ut av kaffeserveringen, og gjestene vil garantert sette pris på det!

Tilbyr restauranter kaffehjelp

Med kvalitetsprosjektet «Vi serverer god kaffe» ønsker Norsk Kaffeinformasjon (NKI) å stimulere norske restauranter som ønsker ta steget for å servere gjestene god kaffe.

DETTE MÅ SERVERINGSSTEDET KUNNE FREMFØRE:

- Vi ønsker å servere god kaffe.
- Vi kjenner kaffeleverandøren vår og vet hvilken kaffe vi serverer.
- Vi kan forklare forskjellen på våre kaffesorter og bryggemetoder.

DETTE ER MINSTEKRAVET TIL TILBEREDNING:

- Vi serverer kaffen nybrygget og varm.
- Vi bruker trakter og friskbryggere godkjent av European Coffee Brewing Centre.
- Vi følger NKIs anbefalte doseringer.
- Vi tilpasser malingsgrad og bryggemetode.
- Vi rengjør serverings- og bryggeutstyr riktig.

VI SERVERER GOD KAFFE
kaffe.no

ONE
PERFECT COMBO OF
PURE
PASSION
50%
COFFEE
QUEEN
EXPOBAR

FRIELE
Kaffehuset Friele ønsker å tilby kaffe som er produsert på en kvalitativ, miljøvennlig og sosialt ansvarlig måte. Kaffehuset Friele kjøper kaffe som er sertifisert gjennom Utz Certified, og andelen sertifisert kaffe øker stadig.
DET ER BEDRE MED
LØNNSOM DRIFT.
Utz sertifiserte kaffefarmer får opplæring i godt entreprenørskap. Målet er at kaffefarmen skal produsere bedre kvalitetskaffe med lavere utgifter. Dette gir høyere inntekter til kaffefarmen, som igjen gir mulighet for å investere i bedre redskaper og utvikling for de ansatte.
Lær mer om Utz Certified på friele.no/samfunnsansvar
www.utzcertified.org
UTZ Certified
Better farming
Better future

CHAQWA®
your cup is calling
KAFFE
TE
CHOKLAD
a product of The Coca-Cola Company
CHAQWA® - en virkelig god kaffe
CHAQWA® er en førsteklasses kaffe. Rik på aroma. Rik på smak.
Våre kaffeblandinger er komponert av arabicabønner av høy kvalitet fra Latinamerika og Østafrika. En perfekt blanding med distinkte regionale smaksnyanser fra noen av de beste kaffene tilgjengelig i disse regionene.
Kaffen blandes og brennes tilpasset den norske forbrukeren.
Vil du vite mer?
Kontakt Coca-Cola Enterprises altavdrikke@cokecce.com
CHAQWA is a registered trademark of The Coca-Cola Company. © 2012 The Coca-Cola Company

Tekst: **Robin Stenersen** Foto: **Arild Spencer Gregersen**

Full kontroll med maskinparken kreves.

Demonstrasjoner, kaffeleker og smaksprøver for publikum hører også med under Kaffefest.

Madeleine S. Johnsen tar effektene i bruk for å lage den optimale kaffedrinken i klassen Coffee In Good Spirits.

Eldorado-helg for **kaffefrelste**

Duft av nymalte bønner, slurping fra perfekt bryggede kopper og kaffetørste i mengder strømmet til da landets beste innen kaffekunst var samlet på Union Scene i Drammen.

Den årlig Kaffefesten i april samler interesserte og bransje til spennende konkurranser og levende publikumsfest.

Allerede torsdag morgen startet kaffedommerne med morgenkalibrering. Deretter går det slag i slag i tre dager med visningsrunder, Cup Tasting, kaffeleker, demonstrasjoner, baristakunst og Latte Art – før de spennende finalene i hver kaffeklasse lørdag.

Tore Øverleir fra Dromedar Kaffebar i Trondheim ble årets norgesmester i baristakunst, som regnes som hovedkonkurransen. Det er første gang siden 2006 at en Dromedar-ansatt vinner klassen.

– Jeg er superhappy! Jeg satset på finale og håpet på topp tre. I finalen fikk jeg virkelig vist det jeg er god for – en deilig følelse, sier Øverleir til adressa.no. Nå forestår intensivtrening fram til barista-VM i Italia i juni.

Fire tekniske smaksdommere (bildet), to tekniske dommere samt hoveddommer følger nøye med baristaenes fremføringer, smaker på kaffedrikkene og noterer sine poeng.

Detalj fra Latte Art-kopp.

ÅRETS NM-VINNERE I KAFFEKUNST:

Klassisk barista: Tore Øverleir, Dromedar Trondheim
Coffee In Good Spirits: Madeleine S. Johnsen, Solberg & Hansen Oslo
Brewers Cup: Odd-Steinar Tøllefsen, Supreme Roastworks Oslo
Latte Art: Simon Alteblad, Kaffebrenneriet Oslo
Cup Tasting: Erik Kaisen, Kaffebrenneriet Oslo
Coffee Roaster: Ivica Cvetanovski, Torungen Kaffebrenneri Arendal

Årets kaffebar: Dromedar Trondheim/Kristiansund

Les mer om øvrige NM-vinnere på neste side.

Baristavinner Tore Øverleir in action under helgens NM-finaler.

I år som i fjor vant Simon Alteblad fra Kaffebrenneriet klassen Latte Art.

Tekst: **Robin Stenersen**

Aeropress-mesterskap har gjerne tema fra klassiske filmer, og en stormtropper fra filmen Star Wars hyller behørig Eystein Veflingstad som «brennerkrigens vinner».

Foto: Per Kristian Hamre

Norges **ypperste** aeropresser

Eystein Veflingstad «aeropresset» seg foran alle finalister under Norges første NM i kaffebrygging med Aeropress i mars.

Aldri tidligere har det vært avholdt norgesmesterskap i Aeropress, og publikum smekkfylte Oslo Barista School da 18 finaledeltakere fra hele landet viste sine NM-ferdigheter med håndbryggeren.

Veflingstad jobber til daglig som kaffebrenner på Lippe kaffe, og som NM-vinner skal han nå representere Norge i World Aeropress Championship i Rimini, Italia i juni. Tore Øverleir fra Dromedar Kaffebar i Trondheim tok andre plassen mens Mikkel Dagestad, også fra Lippe kaffe, ble treer. Ifølge konkurransereglene skal samme kaffe brygges av samtlige deltakere med Aeropress. Tre deltakere i hver omgang håndbrygger kaffen, hvorpå tre dommere blindsmaker resultatet. Vinneren av omgangen går videre til man står igjen med én vinner.

– Dette var svært verdige finalister og det var en vanskelig oppgave å plukke ut den beste koppen i de siste rundene, uttalte hoveddommer Tim Wendelboe som fikk dommerbistand av Ole Sønstebø fra Norsk Kaffeinformasjon og Ingri M. Johnsen fra Kaffikaze, sistnevnte med en sølvplass fra Aeropress VM i USA I 2012.

Aeropress er en håndbrygger og metode for å lage en kopp kaffe. Den fungerer ved at man blander vann og kaffe, og presser dette gjennom et papirfilter ned i koppen. Håndbryggeren ble oppfunnet av amerikaneren Alan Adler i 2005, og kom til Norge i 2007.

NM-toer Tore Øverleir i aksjon med Aeropress håndbrygger.

Foto: Tyler Olson

Under konkurranse er det avgjørende å ha bryggerutstyret lett tilgjengelig.

Foto: Per Kristian Hamre

Spennende brennestrid

Med vinner Ivica Cvetanovski og treer Dag Lilleøygard markerte Brenneriet Torungen Kaffe i Arendal seg solid under norgesmesterskapet i kaffebrenning.

Det er andre året NM i kaffebrenning, eller Coffee Roasting Championship, ble arrangert i Norge. Også denne gang i samarbeid med Speciality Coffee Association of Norway (SCAE) og ved Solberg & Hansens lokaler i Oslo.

Fra fredag til søndag 11.-13. april kappet 13 spente, påmeldte brennere seg imellom for å bli den som reiser til Rimini i Italia for å representere Norge i VM 10.-12. juni.

Brennerne måtte blant annet vurdere kvalitet, tetthet og fuktighet på de columbianske konkurransebønnene, dessuten foreta prøve- og hovedbrenning. Siste konkurransedag var det opp til dommerne og gjennom cuppingsesjoner å vurdere hvilke brennerprofiler som kom best frem i koppen.

Dommerne hadde det vanskelig med å velge mellom flere gode brennerprofiler, men endte opp med en verdig vinner basert på gjennomsnitt og summering av poengsum fra alle deler i konkurransen.

RESULTATER NM I KAFFEBRENNING 2014

1. Ivica Cvetanovski (Torungen Kaffe, Arendal)
2. Audun Sørbotten (Frilans)
3. Dag Lilleøygard (Torungen Kaffe, Arendal)

Spente kaffebrennere klare til NM-konkurranse.

Foto: SCAE

Norgesmester (t.h.) Ivica Cvetanovski og Dag Lilleøygard fra brenneriet i Arendal gjorde solid markering under årets brenner- NM.

Foto: SCAE

Storeslem i Konditor-NM

«Kaffekonditorer» overbeviste da NM i konditorkunst ble arrangert på fagmessen Smak 2014 på Lillestrøm i februar.

Etter en spennende konkurranse med norgeseliten av konditorer som deltakere, ble det klart at Grégory Bécel fra Kaffebrenneriets egne bakeri Kaffebakeriet tok den gjeveste tittelen, mens Cathrine Nilsen fra Dromedar Kafébakeri i Stavanger ble sølvvinner.

– Jeg er svært fornøyd og glad. De siste fem månedene før mesterskapet jobbet jeg hver kveld, noen ganger opp til 15 timer daglig for best mulig forberedelse, sier franske Grégory, som har jobbet seks år ved Kaffebakeriet i Oslo.

– Det er avgjørende å øve mye for å bli en god konditor, uansett hvor en jobber. Som Norgesmester ble han innehaver av troféet «Den gyldne kakespade» og en pengepremie på 20 000 kroner. Dessuten får han et tre-dagers kurs hos den franske sjokoladeprodusenten Valrhona.

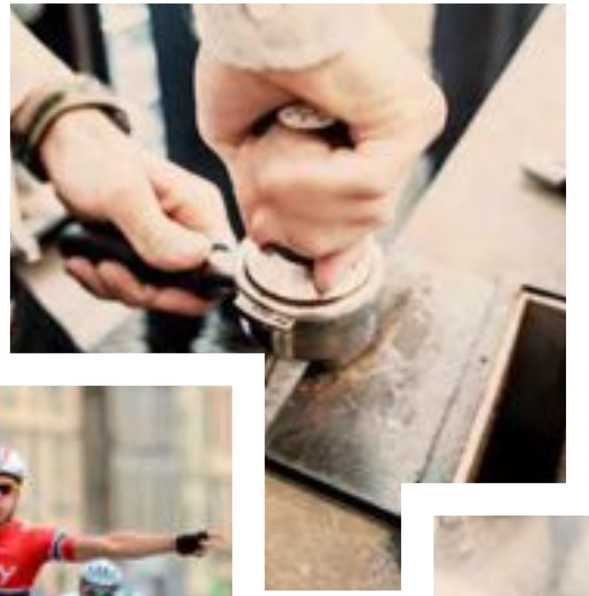
Janey Chen fra Villa Sole på Lillestrøm vant bronsemedaljen. Juryen, ledet av Pascal Dupuy, uttalte at de tre på pallen utpekte seg i forhold til teknikk og forståelse for smak og konsistens.

Grégory Bécel fra Kaffebrenneriets egne bakeri Kaffebakeriet jubler over NM-tittelen.

Foto: Oddbjørn Roksvaag, Vest Vind Media AS

Tekst: **Robin Stenersen** Foto: **Werner Anderson**

Proffsyklisten Edvald Boasson Hagen er en av de få gjester som lager sin egen kaffe når han besøker favorittkaffebaren Supreme Roastworks i Oslo.



Boassson Hagen i velkjent driv i teten av feltet, her under et av fjorårets sykkeletapper i Frankrike.
Foto: Tim De Waele

Edvald har full kontroll på espressomaskinens spaker og manuelle innstillinger når han lager espresso med perfekt melkeskum på toppen.

EDVALD BOASSON HAGEN

Alder: 26

Yrke:
Profesjonell syklist for det britiske laget Team Sky. Har gjort seg bemerket med en rekke topp-plasseringer, blant annet sølv i VM i landeveissykling i 2012, etappeseire i blant annet Giro de Italia og Tour de France, NM-gull i temporitt i 2007, 2008, 2009, 2010 og 2011.

Proffsyklist og **kaffe-geek**

Edvald Boasson Hagen drikker gjerne et par kopper kaffe før han stiller til start under årets sykkelløp. Og på favorittbaren i Oslo lager han helst sin egen espresso.

– Jeg er nok litt over middels kaffeinteressert, smiler Edvald Boasson Hagen i det han ankommer kaffebaren og brenneriet Supreme Roastworks på Grünerløkka.

Han er regnet som en av de største unge talenter i internasjonal sykkelsport, og med det følger travle tider med sesongoppkjøring og heftige treningsøkter.

Dagens første økt, to timer på sykkel i kjelleren hjemme, er allerede unnagjort. Da passer det med en god pause på proffsyklistens egen favorittbar. Her er Edvald på hjemmebane.

– Jeg pleier dra hit for en kopp kaffe. Her treffer jeg venner og det er alltid hyggelig, så det blir til at jeg «henger» her en del når jeg er i Oslo, forteller han.

Men Boasson Hagen ikke bare henger ved baren når han er på besøk. Han tar seg like gjerne en tur bak bardisken, der han med øvet hånd håndterer espressomaskinens spaker og manuelle innstillinger for å tilberede sin egen kaffe.

ANERKJENNELSE

– Jeg synes det er gøy å lage espresso og kaffe latte. Driver og øver på latte art, hjemme på kjøkkenbenken og her. Med litt hell klarer jeg hjertemønster i melkeskummet, smiler Edvald mens han tilbereder og serverer KAFFEs fotograf og reporter velsmakende kaffe latte.

Supreme Roastworks baristaer Magnus Lindskog og Odd Steinar Tøllefsen gir anerkjennende blikk til proffsyklistens kaffe-ferdigheter.

– Ikke alle kan oppvise samme kaffeinteresse som Edvald. Han er nok en av de få gjester som lager sin egen kaffe mens de er innom, forteller Magnus Lindskog.

– Edvald trenger nå bare noen få øvinger til nå, så er han så godt som fullverdig barista å regne, smiler Odd Steinar Tøllefsen.

– Jeg har alltid likt kaffe. Det startet nok for alvor med at jeg kjøpte meg en espressomaskin hjemme. Etter hvert anskaffet jeg meg en maskin med egen steamer, og manuell kvern. Siden har det bare «ballet på seg» med stadig mer raffinert utstyr.

SENTRAL POSISJON

Ifølge Boasson Hagen har kaffe også en sentral posisjon innen proffsyklist-miljøet. Med årets sykkelsesong godt i gang

«Skal en bli god i noe må en øve og trene mye.
Det gjelder både innen sykling og tilberedning av kaffe»

tilbringer han og lagkameratene i Team Sky mye tid i bobussen som frakter dem fra sykkelritt til sykkelritt gjennom Europa.

– Om bord i bussen har vi kaffemaskin, noe som er populært i laget. Vi drikker kaffe både underveis, men også til frokost og før trening og løp, forteller Edvald.

For sykkeltalentet som har satt seg fore å bli verdens beste syklist blir det ofte intensive dager. 25-30 timer i uken sitter han på sykkelen og trener, i tillegg til 80-90 rittdager i året. Og diverse treningssamlinger i vintermånedene. Og så litt styrketrening et par tre ganger ukentlig. Det er til å bli svett av.

> «En blir litt piggere av kaffe, og det er jo en fordel å kjenne seg litt kvikk når en stiller på startstreken…» Edvalg Boasson Hagen, proffsyklist.

– Kaffe er selvsagt kos, men også gode og ulike smaker. En blir litt piggere av par kopper, og det er jo greit å føle seg litt kvikk når en stiller på startstreken…

«PIMPET OPP» ESPRESSOMASKIN

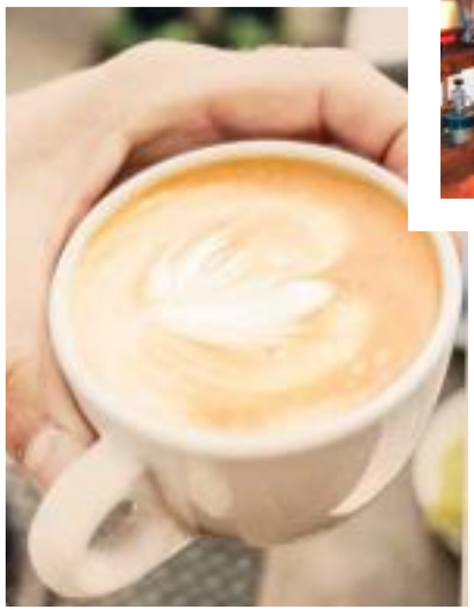
Interessen for kaffe går hånd i hånd med syklingen.

– Som profesjonell syklist blir det naturlig nok en del hotelldøgn, og tid innimellom som gjerne tilbringes på nettet på jakt etter kaffemaskiner, utstyr eller instruktive videoer for tilberedning. Det finnes mye å lære på YouTube, forteller Edvald.

For å lære enda mer oppsøker han gjerne de profesjonelle kaffemiljø på egen hånd: I forkant av fjorårets landeveis-VM i Italia tok han kontakt med La Marzocco - en av verdens fremste tilvirkere av espressomaskiner – og ble straks invitert på besøk til fabrikken ved Firenze.

– Det var en spennende opplevelse med blant annet en god innføring i deres produksjonshistorie helt fra oppstarten med de italienske Bambi-brødrene. Det var også et fascinerende møte med håndtverket og den presisjon som ligger til grunn for produksjonen av slike maskiner.

Edvald får kyndig veiledning fra Supreme Roastworks erfarne baristaer Odd Steinar Tøllefsen og Magnus Lindskog.



På besøk ved La Marzocco-fabrikken ved Firenze i Italia i forkant av VM i landeveissykling i september 2013.
Foto: Privat

Kaffeentusiasten Edvald toppet naturlig nok besøket med en spesialbestilling av ny espressomaskin, en GS/3-modell – selvsagt tilpasset med hans egne spesifikasjoner som blant annet trinnløs innstilling på espresso-shoten.

– Jeg fikk den «pimpet» litt opp for å si det slik. Det er jo galskap, men en må kunne være litt gal av og til. Med GS/3-en skal en kunne ha full kontroll med de fleste parametre for espressobasert kaffe. En må ha noe å strekke se etter, smiler han.

GODE LÆREMESTRE

Maskinen ventes levert på forsommeren. Inntil da er det kjekt å kunne oppøve kaffeferdighetene hos Supreme, til kyndig veiledning av Magnus og Odd Steinar.

– Baristane her på Supreme er gode læremestre. Må nok vedgå at en del kaffeshots jeg lager ikke alltid blir helt vellykket. Men som med syklingen er det erfaring og øving som må til.

Han har også V60-håndbrygger hjemme på kjøkkenbenken, men det er ikke bryggekaffe det det går mest av.

– Blant mine favoritter er nok espresso med god crema, gjerne noe fruktige espressokaffer, samt ulike cappuccinovarianter. Og så er det morsomt å lage en flott avslutning i melkeskummet.

– Edvald får ekstrajobb her når han legger opp, skyter Magnus inn.

HOLDER FOKUS

Det er en god stund til ennå. 26 åringen regner med å sykle på toppnivå i rundt ti år til. Han startet som niåring på Lillehammer, først i terrenget, deretter på landeveien fra han var 15. Da han var 16 bestemte han seg for å satse, og det internasjonale gjennombruddet kom med en etappeseier i Italia Rundt i 2009. Edvald var 21 og rangert som verdens tredje beste syklist av det internasjonale sykkelforbundet.

Han er proffsyklist på sjuende året, og årets sportslige mål er klare. Blant annet brosteinsklassikeren Paris – Roubaix i april, Tour de France i juli og Spania-VM i landeveissykling i september.

– Syklingen er mitt hovedfokus. Da er det viktig med en god start på dagen, og da helst i form av en kopp velsmakende selvlaget kaffe…

★★★ USLÅELIG ★★★
SMAKSRIKDOM

Med DaVinci Gourmet er det kun fantasien som setter begrensninger når drikkemenyen skal utformes.

Lag fristende drikker for enhver årstid og anledning.
DaVinci Gourmet byr på unike smaksopplevelser, fra første til siste slurk.

DaVinci GOURMET

BLI *kjent* MED EN VERDEN AV SMAKER
på www.davinci-gourmet.com email info@davinci-gourmet.com

Aktuelle kaffeprodukter

I vår nettbutikk på kaffe.no finner du mer informasjon om disse produktene.

Kaffespillet

Kaffespillet er brettspillet for de kaffeinteresserte. Spillet er en kombinasjon mellom monopol og kunnskapspill som setter ditt kunnskapsnivå om kaffe på prøve, samtidig som du besitter alt fra kaffeplantasjer, brennerier, maskinleverandører eller den lokale kaffebaren.
Pris: 469,-

SALG 280

RASKT SKUM

Melkeskummeren fra Acceds lager både kaldt og varmt skum til din cafe latte eller iskaffe. Den er laget i rustfritt stål og enkel å rengjøre.
Pris: 375,-

MELKETERMOMETER MED 15 CM STAMME

SALG 120

Når man skal steame melk, kan man benytte et melketermometer for å overvåke oppvarmingen.
Vær oppmerksom på at temperaturen som vises på termometeret er litt forsinket, slik at den reelle temperaturen på melken er noen grader varmere. Steng steamkranen når termometeret viser 65°C.
Pris: 240,-

TIL DIN ESPRESSOMASKIN

MÅLEGLASS

Nyttig for å blant annet stille inn mengden på en espressomaskin. Glasset viser både ml og oz.
Pris: 63,-

BØRSTE TIL ESPRESSOMASKIN

For å få god kaffe må det rengjøres godt, og for å rengjøre godt er riktig utstyr viktig. Børsen har en vinkel som gjør at du ikke brenner deg på det varme vannet fra maskinen.
Pris: 45,-

TAMPER ANGULAR

Denne tamperen eller «stapperen» finnes i tre størrelser; 55 mm, 57 mm og 58 mm. Med den gode vektbalansen er den både god og enkel å holde i hånden.
Pris: 555,-

TAMPER MATTE

Ny tampermatte tilgjengelig i nettbutikken, rektangulær. Mål: 15 cm x 20 cm
Støtmatten gir et mykt underlag når kaffen til en espresso tampes (presses), slik at man unngår merker i benken skade på filterholderen.
Pris: 94,-

Tekst og foto: **Robin Stenersen**

Tar **jobbkaffen** på alvor

Med økt fokus på kvalitet ser stadig flere virksomheter verdien i å etablere raffinerte kaffeløsninger både overfor sine egne ansatte og besøkende.

– Caffe Latte to go, værsågod! Barista Isabella Ekdahl ved kaffebaren i kontorfellesskapet i Lakkegaten i Oslo er i full sving med å tilberede dagens kaffedrikker til ansatte og kunder som er innom.

Strategisk plassert ved kantinen i det nyoppførte flerbrukerbygget med flere foretak og rundt 600 ansatte, er kaffebarens sentrale og sosiale betydning stadig økende.

– Vi holder daglig åpent fra 07.30 til 15. Fra åtte til ni om morgenen er det mest trafikk, da skal ansatte ha med seg en kopp på veien. Selv om det er gratis kaffe ellers i bygget, er det stadig flere som kommer hit og kjøper seg en kopp barista-tilberedt kaffe, forteller hun.

OMHYGGELIG PLANLAGT

Ved det nybygde kontorfellesskapet har ambisjonen å ta jobbkaffen på alvor vært viktig helt fra planleggingsstadiet.

– Allerede under prosjekteringen av bygget ble kaffebar og kantine strategisk plassert i samråd med arkitekt og byggherre, forteller daglig leder Ivar Villa i Brest bedriftsrestauranter, som leverer kaffeløsningene til kontorfellesskapet.

Kaffebaren på jobben skal holde samme standard som vanlige kaffebarer, både når det gjelder utforming og utvalg av kaffesorter.

– Kaffen her kommer fra leverandør ferskbrent dagen før. En kaffebar skal begeistre og formidle engasjement for fag og kvalitet. Da blir den et samlingssted i bygget både for ansatte og gjester. For selv om en har god og gratis kaffe på kontoret så blir en gjerne lei av denne og søker den variasjon som en kaffebar kan tilby.

For å bygge besøkstrafikk selges barkaffen til subsidiert pris.

Barista Isabella Ekdahl tilbereder og selger kaffedrikker til de ansatte i flerbrukerbygget i Oslo sentrum.

– Kaffen må helst være så rimelig at ansatte ser seg råd til å handle kaffe to ganger daglig. Her ligger enhetsprisen 5-15 kroner lavere enn på byen. Uansett må tilbud som dette gå seg til, og etter tre måneders drift ser vi at trafikken øker. Her kan de ansatte også kjøpe med seg kaffebønner og annet til å ta med hjem.

Daglig leder Ivar Villa og Food&Beverage Manager Morten Jørgensen i Brest bedriftsrestauranter.

De enkelte foretak har valgt individuelle maskinløsninger, helt etter egne preferanser for kvalitet og pris.

Gunhild Lervåg og Karl Haakon Sævold i organisasjonen Delta ordner seg kaffe på jobbens automatiske kaffemaskin.

EGNE PREFERANSER

Den utbygde kaffeløsningen i kontorbygget omfatter også gratis kaffe fra selvbetjent kaffemaskin i felleskantinen. Dessuten har hver enkelt virksomhet i byggets etasjer valgt sine egne selvbetjente maskiner som lager fersk kaffe, samt egne leverandører av kaffe.

– Vi jobber leverandør-uavhengig, men i tråd med vår filosofi ønsker vi tilby kvalitet både innen drikke og mat. Vi henter eksempelvis inn flere tilbud både på maskin- og kaffetyper. I dette flerbrukerbygget har de enkelte foretak valgt individuelle maskin-løsninger, helt etter egne preferanser for kvalitet og pris.

Mens noen har ønsket maskiner med ferskkvernet kaffe, har andre vektlagt muligheten for fersk melk, mens andre igjen satset på maskiner med melkepulver.

– Vi speiler samfunnsutviklingen der forbrukernes smakspreferanser er i utvikling. En kantine i dag er mer enn bare mat og en trakter i kroken.

MANGE ANSATTE

Brests bedriftsrestauranter anbefaler egen kaffebar på steder der det jobber minst 500 ansatte. De fleste jobbkaffebarene i dag ligger i Oslo-området.
På to år har Brest etablert tre kaffebarer, og flere kommer. En større leverandør som ISS Catering opplyser å ha etablert 12-15 kaffebarer på norske arbeidsplasser de siste ti årene.

> «Folk er blitt mer kvalitetsbevisste og en pulverkaffe i koppen funker ikke lenger..»
> Morten Jørgensen, F&B Manager i Brest.

Den skal formidle kvalitet, tradisjon og kultur, og det er avgjørende å kunne tilby gode produkter ved siden av kaffen, sier Brests F&B Manager Morten Jørgensen.

To av tre fornøyd med jobbkaffen

To av tre kaffedrikkere i jobb er fornøyd med kaffen på arbeidsplassen, mens en tredel oppgir misnøye med jobbkaffen, viser nye tall.

Kaffe og kaffepausen har en viktig betydning for nordmenn, ikke minst i jobbsammenheng. 1,4 millioner kaffedrikkere i jobb er fornøyd med kaffen på arbeidsplassen, mens nærmere 660 000 ønsker bedre kaffe på jobben.

Det viser en landsrepresentativ undersøkelse gjennomført av Ipsos MMI for Norsk Kaffeinformasjon (NKI). Mens menn og personer over 40 år er mest fornøyd, er kvinner og de under 40 år gjennomgående minst tilfredse med jobbkaffen.

Nordmenn har fått høyere krav til jobbkaffen, ifølge daglig leder Marit Lynes i NKI.

– Folk er svært opptatt av kaffen på arbeidsplassen sin. En ny kaffemaskin blir fort et samtaleemne blant ansatte. Det er viktig å kunne tilby en god kopp kaffe til besøkende og leverandører som er innom. God kaffe blir sånn sett en måte å profilere seg på for et foretak, som et signal om at her er ting på stell, sier hun.

DRIKKER MYE

Nordmenn drikker mye kaffe mens de er på jobb. Rundt 40 prosent av inntaket på hverdager foregår på arbeidsplassen, viser NKIs studier.

– Tallet har holdt seg stabilt de siste årene. Morgenkaffen og pausekaffen på skole eller jobb er de viktigste koppene i løpet av en dag, ifølge den kaffedrikkende delen av befolkningen, sier Lynes.

Primulator as
Johan Scharffenbergsvei 95
NO - 0694 Oslo
T 23 03 17 60
primulator.no

La Cimbali M100 vant "the Best Coffee Related Product or Machine" på Specialty Coffee Association of Europe (SCAE), World of Coffee Show i Nice, Frankrike i juni i fjor sommer. Primulator er stolt og eksklusiv forhandler for La Cimbali M100 i Norge.

PRIMULATOR
LEVERANDØR AV GODE OPPLEVELSER

Tekst: **Bjørn Grydeland**

Hva betyr merket på kaffeposen?

Om du titter nærmere på kaffeposene finner du ofte ulike merker. Her er oversikten over de mest brukte i Norge.

Cup of Excellence startet i Brasil i 1999 og er den mest prestisjefylte kaffekonkurransen i bransjen. Konkurransen holdes årlig i utvalgte land i Sør- og Sentral Amerika samt Afrika.

Alle kan sende inn kaffeprøver til konkurransen hvor partiene først blir vurdert av en lokal jury. Kaffene som går videre blir deretter smaksvurdert av en internasjonal jury. All smakingen foregår blindt etter cuppingkriterier som aroma, renhet, sødme, syrlighet, munnfølelse, smak, ettersmak og balanse.

Kaffen selges på internett-auksjoner til høystbydende, og prisen kaffene oppnår er ofte svært høy. Gjennomsnittlig betales det mer enn 3,5 ganger markedspris for disse kaffene. Cup of Excellence konkurransene bidrar på denne måten til økt fokus på kvalitet som igjen gir farmerne en mer rettferdig pris for kaffen sin.

Varemerke og logo er beskyttet av The Alliance for Coffee Excellence, Inc.

Rainforest Alliance er en internasjonal organisasjon som ble grunnlagt i USA i 1987. Den jobber for å bevare biologisk mangfold og bærekraftig livsgrunnlag ved å kombinere landbruksmetoder, forretningspraksis og forbrukeratferd. Sertifiseringsordningen til Rainforest Alliance garanterer at råvarene er produsert under verdige og miljøvennlige forhold. Årlig gjennomfører Rainforest Alliance kontroller på gårdene som er med i ordningen

The Rainforest Alliance bruker markedets krefter mot avskoging og miljøødeleggelser. De arbeider for å sikre at millioner av hektar med drivverdig skog, jordbruks-eiendommer og hotelleiendommer forvaltes bærekraftig i henhold til strenge standarder.

UTZ Certified er en merkeordning og et program for bærekraftig jordbruk som ble lansert i 2002. Organisasjonen har hovedkvarter i Amsterdam og retter seg mot kaffe, te, kakao og andre produkter. UTZ-sertifiserte kooperativer og produsentgrupper må rette seg etter en Code of Conduct med et sett av internasjonalt anerkjente kriterier for bærekraftig og profesjonell kaffedyrking som inkluderer forretningsmessig, sosial og miljømessig praksis.

UTZ-sertifiserte produkter skal være sporbare. Organisasjonen opererer et avansert web-basert sporingssystem. Noen kaffemerker og detaljhandlere gir også kundene denne gjennomsiktigheten gjennom online sporing. UTZ-sertifisert kaffe selges i nesten 50 land, blant andre Nederland, Belgia, Frankrike, Storbritannia, Sveits, Japan, USA, Canada og de skandinaviske landene.

Fairtrade er en internasjonal merkeordning som gjennom handel, styrker bønder og arbeidere i fattige land. Fairtrade-standardene sikrer bedre arbeidsforhold og handelsbetingelser, slik at det over tid blir mulig å investere i produksjon, lokalsamfunn og en bærekraftig framtid.

Fairtrade-merking av produkter gjør det mulig for importører og forbrukere å bidra til mer rettferdig handel og utvikling i fattige land. Fairtrade-systemet er bygget opp rundt et sett internasjonale standarder for organisering i kooperativer, trygge arbeidsforhold, arbeiderrettigheter og bærekraftig råvarebetaling. Fairtrade-merket går som en rød tråd gjennom hele Fairtrade-systemet. Det brukes til å identifisere produktene på ferden fra dyrking til butikk, og fungerer som forbrukeres veiviser til produkter som er produsert og handlet etter Fairtrade-standardene.

Kaffeleverandører som er medlem i Norsk Kaffeinformasjon og etterlever organisasjonens standarder kan benytte det sirkelrunde «kaffemerket» på sine produkter.

- Produsenten er medlem i Norsk Kaffeinformasjon
- Kaffen har en korrekt standard malingsgrad
- Produsenten anbefaler korrekt dosering; ca 60 gram kaffe per liter vann
- Restfuktighet i kaffen er under 4 %
- Produsenten anbefaler jevnlig rengjøring av tilberedningsutstyr
- Produsenten anbefaler bruk av godkjent trakter

European Coffee Brewing Centre (ECBC) foretar jevnlig testing og godkjenning av kaffemaskiner og traktere både for det norske og internasjonale markedet. De maskinene som er utstyrt med dette merket skal garantere at kaffen blir brygget på riktig tid og temperatur. En del av de større kaffehusene benytter merket på kaffeposene i forbindelse med tilberedningsregler.

ECBC ble etablert i 1975 og testsenteret holder til i Oslo. Dette er en nøytral aktør som samarbeider med Specialty Coffee Association of America (SCAA) om felles krav og testprosedyrer.

Alle økologiske matvarer som produseres i Norge har en godkjenning fra Debio. Denne godkjenningen er en forutsetning for å kunne si at et produkt er økologisk, og for å kunne bruke Ø-merket i markedsføringen.

Økologisk kaffe betyr at bønnene er dyrket uten bruk av sprøytemiddel eller kunstgjødsel. For å kunne markedsføre kaffe som økologisk, må den være Debio-merket. Denne merkeordningen skal gi forbrukerne sikkerhet for at kaffen er dyrket etter økologiske prinsipper.

Vil løfte kaffemiljøet

Storm Xaron Constantine Lunde. Nasjonal koordinator, Speciality Coffee Association Europe (SCAE) avd. Norge

Storm overtok som norsk SCAE-koordinator i 2014. Som molekylærbiolog har han en naturvitenskapelig tilnærming til det meste, også kaffe, sier han.
Han har blant annet bistått i etableringen av Solberg & Hansens konseptbutikk i Mathallen i Oslo og vært dommer under regionale og norgesmesterskap i baristakunst. – I samsvar med min utdannelse er også SCAE opptatt av kunnskap. Jeg vil derfor bidra til å løfte kaffemiljøet i Norge, og øke landets bevissthet rundt spesiakaffe.

Berlins **beste** kopper kaffe

Den pulserende metropolen Berlin har selvsagt en rekke innovative kaffesteder. Nasjonal koordinator Storm Xaron Constantine Lunde i SCAE-Norge har valgt ut sine favoritter.

NO FIRE NO GLORY

«Stedet som får deg til å ønske at du ikke hadde andre planer for dagen»
Rykestrasse 45
nofirenoglory.de

Lokalene til No Fire No Glory har en innbydende varm atmosfære, hvor baristaene er vennlige, kunnskapsrike og interesserte. Om en er usikker på hvilken kaffedrikk en ønsker, er baristaene bak kaffebaren rette vedkommende å spørre.

De kjenner produktene sine, og vet å forklare smaksinntrykkene for deg. Her serverer de nybakte kaker som bæres rykende ferske ut av bakrommet til bryggebaren. Etter å ha valgt en av stedets vidunderlige kaker, og fått servert den friskbryggede kaffen ved bordet, er det bare å lene seg tilbake i sofahjørnet og nyte opplevelsen.

Takhøyden, vegger, bryggebar, møbler og pyntegjenstander bidrar til å optimalisere et varmende og koselig inntrykk, og baristaene er rett og slett toppen av «kransekaken» som underbygger følelsen av velbehag.

Også dette stedet ligger utenfor de store turistgatene, men No Fire No Glory er som andre steder i Berlin enkelt å finne med U-Bahn. Ett kvartal unna finnes dessuten kaffebaren (Café CK i Marienburger Straße 49) som serverer kaffe fra kaffeleverandøren Solberg & Hansen.

Chapter One
Foto: Nora Šmahelová

CHAPTER ONE

«Profesjonelt men upretensiøst»
Mittenwalder Strasse 30, Kreuzberg

Dette er stedet for kaffenerder som drar til Berlin helt eller delvis på kaffeturisme. Selv om beliggenheten er litt utenfor allfarvei er Chapter One stedet for den som vet hvordan man vil ha kaffen tilberedt.

Nora Smahelova som er deleier og driver av stedet, brygger deg mer enn gjerne espressobaserte kaffedrikker med håndbryggere som Aeropress, Hario V60 eller Kalita. Smahelova er tidligere tysk mester i klassisk baristakunst, og er for tiden SCAE-sertifisert kaffedommer. Det er ingen kaffe hun ikke kan få til å smake fantastisk.

Kaffebaren er stilrent utformet i sen 1800-tallsstil og med stor takhøyde.

Lokalene har et profesjonelt og laboratorieaktig preg, mens interiøret ellers er ganske rustikt. Kombinasjonen lager en mer avslappet atmosfære og mindre «truende» bryggebar for den gjengse kaffedrikker. En rekke lokale gjester frekventerer stedet, og det kan man vite fordi Nora er på fornavn med stamkundene sine. I tillegg vet hun ofte hva de ønsker å drikke på forhånd.

For den som også ønsker å «hardcore kaffenerde», bestill gjerne en blomsteraktig etiopisk kaffe brygget på Kalita. Foretrukket temperatur på 87,5 grader, en helletid på ett minutt og 30 sekunder, og en totalt trekketid på to minutt og 20 sekunder - med litt grovere kverningsgrad for å trekke ut litt mer av de florale kaffetonene.

Kaffebaren Westberlin

WESTBERLIN

«Baristaene er dyktige og utfører spesialkaffekunst»
Friedrichstrasse 215
(ved Checkpoint Charlie)
westberlin-bar-shop.de

Kaffebaren Westberlin ligger ved velkjente Checkpoint Charlie, den tidligere grenseovergangen mellom Øst- og Vest-Berlin. Friedrichstrasse er en av byens sentrale handlegater også for turister, og når en først er i strøket anbefales et besøk innom Westberlin. Kaffebaren kaller seg også «mediashop», hvor de tilbyr magasiner og internett.

Westberlin lager espresobaserte drikker og Aeropress-kaffe. Espressoen de lager er upåklagelig, og vel verdt å drikke ren uten melk eller sukker.

Lokalet er stort og delt inn i soner, og en kan velge litt selv hvilken atmosfære man ønsker. Den tradisjonelle vindusposten kaffebarmennesker gjerne setter seg i, er åpen og industribelyst, noe som fremhever signalfargene de bruker for å løfte frem inntrykket av kreativ aktivitet. Lenger inn i lokalet er det en skillevegg som tilbyr litt skjerming mot buzzen i rommet, og et langbord i treverk som gir et litt mer naturlig, og mindre industrielt, inntrykk. Dermed kan man velge litt selv etter hvilket humør man er i, og hvor mye man trenger en stillesone fra Berlins handlegater.

Selv om baristaene er dyktige og utfører spesialkaffekunst, er ikke Westeberlin stedet man går for å ha en lengre kaffeprat under kafferushet. Gå hit for å få et oppløftende kaffe eller te- brygg og gjenvinn mot og styrke til å gå ut i Berlin-metropolen.

Tekst og foto: **Robin Stenersen**

Versågod! Tyrkisk kaffe kan fremby en rekke herlige smaksopplevelser, fremholder Carolin Azar.

Bon Appétit – Tyrkisk kaffe!

Tyrkisk kaffe er en gammel bryggemetode som fremdeles blir brukt mange steder i Midtøsten, Afrika, Tyrkia og Hellas. Norgesmester Carolin Azar er en av de som holder i hevd tradisjonen i Norge.

Tyrkisk kaffe kalles også gresk eller arabisk kaffe. Denne måten å håndbrygge kaffe på benyttes av millioner av mennesker. Den beskrives gjerne som en liten kopp med veldig sterk kaffe, med skum på toppen og et lag med kaffegrut på bunnen.

– Å lage tyrkisk kaffe gjøres for hånd Tilberedningen tar gjerne litt tid, så hjemme lages det oftest ved anledninger der en ønsker gjøre litt ekstra stas, sier Carolin.

Ved tradisjonell tilberedning helles svært finmalt kaffe og vann i en kjele kalt ibrik. Denne settes ned i en sandkoker, et varmeelement med sand, og bringes til kokepunktet.

Carolin in action under VM i tyrkisk kaffe i Istanbul, Tyrkia, september 2013.

Foto: Privat

Hun ønsker å begrave eventuelle myter eller oppfatninger av at tyrkisk kaffe er lik dårlig kaffe eller kaffesmak. Som med andre bryggemetoder avhenger kaffesmaken like mye av kvaliteten på kaffen en bruker, understreker hun.

– Også med tyrkisk kaffe kan en derfor med fordel bruke spesialkaffe eller annen kvalitetskaffe.

EGEN TRADISJON

Tilberedning skjer med en bryggemetode forskjellig både fra tradisjonell kokekaffe, filtermetode eller tilvirking av espresso under trykk - selv om det er likheter.

En benytter såkalt snusmalt kaffe som er malingsgraden finere en espressomalt. I likhet med koke-/bålkaffe tilsettes kaffen i vannet før oppkok, men innen tyrkisk kaffe kokes det hele opp i en (kobber)kjele med en liten åpning, kalt ibrik. Oppkokingen skjer tradisjonelt i en sandkoker, som er et varmeelement med sand oppi.

– Sandkokeren kan trolig ha opphav fra at man opprinnelig kokte opp kaffen i den varme ørkensanden. Den sikrer et raskere oppkok ved at ibrik-kjelen settes godt ned i den oppvarmede sanden, forteller Carolin.

> «Å spå i kaffegruten har også vært vanlig innen tradisjonen for tyrkisk kaffe.»
>
> Carolin Azar, Norgesmester i Ibrik 2013.

Tyrkisk kaffe kan smakssettes både med sukker eller krydderurter, noe som gir en rekke deilige smaksvarianter. – En kan tilsette selv det en liker; anis, nellik, kanel, muskat, kardmomme gir godt preg på smaken.

SMAKTE SEG "BLIND"

Med bakgrunn fra Jerusalem møtte Carolin Azar den tyrkiske kaffetradisjonen i tidlig alder, og som tiåring fikk hun kaffen servert med melk av moren sin.

– Min mor praktiserte tyrkisk kaffe som tradisjon. Det var den type kaffe hun likte best og som hun laget i helgen eller ved spesielle anledninger, forteller Carolin.

Azar er i dag leder ved et av Kaffebrenneriets utsalg i Oslo og levende opptatt av kaffe.

Interessen for tyrkisk kaffe har tiltatt i voksen alder, og ble i 2013 toppet med NM-seier i Drammen og sjette plass under VM i Istanbul i september.

– Å konkurrere innen kaffe var en utfordring jeg langt fra var sikker på å ville ta. I oppkjøringen testet jeg meg nesten blind på smaker inntil jeg – med god hjelp av mine kolleger – fant mitt uttrykk. Og gøy var det!

Tyrkisk kaffetradisjon er naturlig nok betydelig større i utlandet enn i Norge, med større rekruttering og konkurranse, og grenen var eksempelvis ikke med under årets NM i Drammen.

– Kanskje er ikke interessen tilstrekkelig, og for få som praktiserer dette daglig. For meg som elsker å leke med smak er det uansett viktigst fremheve at tyrkisk kaffe kan by på kaffesmaker av like høy kvalitet som andre bryggemetoder, avslutter Carolin Azar.

Carolins VM-drink «Norsk fjellmartini», bestående av spesialkaffe, tilsatt kardemomme, sukker og vanilje.

Slik lages tyrkisk kaffe

FINMALT:
Bruk såkalt snusmalt kaffe, den fineste malingsgraden som benyttes.
Mål opp 7 gram kaffe med vekt, til en liten kopp med 60 ml vann.

OPPKOK:
Vann helles sammen med kaffen i en kjele kalt ibrik (arabisk) – også kalt cezve (tyrkisk) eller dzezva (serbokroatisk).
En sandkoker gir optimalt oppkok, men gass/primus eller vanlig kokeplate fungerer også. Kaffen tas av varmen idet den når kokepunktet.ningen med kaffe og vann.

TILSETNINGER:
Kaffen kan serveres bar, men sukker benyttes ofte – eller i kombinasjon med tørket krydder som anis, nellik, kanel, muskat, kardmomme etc som også gir også smakfulle opplevelser. Rør inn tilsetningen med kaffe og vann.

SERVÉR:
Hell kaffen over i koppen. La stå en stund til kaffepulveret synker og kaffe kjøler seg litt. Resultatet gir en liten kopp med sterk kaffe, med skum (crema) på toppen. Bon Appetit!

Litt av hvert

Tekst: **Bjørn Grydeland**

VERDENS FØRSTE GODKJENTE EN-KOPPSTRAKTER

For første gang i sin snart 45-årige historie introduserer Moccamaster-konsernet et helt nytt trakter-konsept. «CupOne» er den eneste en-koppstrakteren i verden som er godkjent av European Coffee Brewing Center.

Norge er det første landet i verden som introduseres for den lille, nye kaffetrakteren. Den kommer i første omgang i et eksklusivt opplag på kun 2500.

Cup One kommer i fem ulike fargeutførelser (grønn, blå, orange, hvit og matt sort), og det medfølger også 80 filtre samt spesialdesignede porselenskopper med grep-sone i samme farge som trakteren. Det følger også med 1o papp-krus med lokk.

– Genialt konsept

Det er nordmennene Jan Fredrik Hagen og Geir Kristoffersen i Moccamaster Norge som kom på ideen. De ønsket å tilby et innovativt alternativ i det voksende «grab-and-go»-markedet.

De kontaktet så Gerard Smit (83), den nederlanske industri-designeren som etablerte Moccamaster i 1964, og som fremdeles er fullt aktiv i bedriften.

– Først forkastet jeg konseptet. Så innså jeg at det var genialt, sier Smit. Designlegenden som har forsynt nordmenn med traktere siden 60-tallet har selv vært med på å tegne og utvikle nyheten «CupOne. Nå er han spent på hvordan vi vurderer den nye, lille trakteren.

– Nordmenn har et helt spesielt forhold til kaffe. For dere er kvalitets-kaffe så viktig at det nærmest definerer hvem dere er. Jeg tror mange vil få øynene opp for vår lille, store nyhet, sier Smit.

To millioner traktere

– Det er tre årsaker til at vi introduserer dette konseptet i Norge. For det første dreier trenden igjen mot økt bruk av vanlig sort kaffe. Dernest kan de som ikke trenger en full kolbe få akkurat den ene koppen de har lyst på, også i et «grab-and-go»-format. I tillegg er sort kaffe både sunnere og mer miljøvennlig enn kapsel-kaffe, sier daglig leder Jan Fredrik Hagen i Moccamaster Norge.

Gjennom de siste førti årene har nordmenn lagt sin elsk på trakterne fra Moccamaster. Ingen andre land har så høyt Moccamaster-tetthet per capita som Norge. Våren 2014 selges trakter nummer to millioner her i landet, og 1.2 millioner av dem antas å være i jevnlig bruk.

TREDOBLER BRENNERI-STABEN

For et par år siden kjøpte Tony Jacobsen seg kaffebrenner på finn.no og begynte å teste ut brennerkunstens muligheter. Nå utvider han kaffebrenneriet i Trondheim.

Det er gått et par år siden Tony startet for seg selv i et lite baklokale, bestilte en haug med spesialkaffeprøver fra diverse tradere og var i gang med brenningen.

En tid senere etablerte han mikrobrenneriet og kompetansesenteret Jacobsen & Svart. I dag er den gamle kaffebrenneren byttet ut til fordel for en mer avansert variant med større kapasitet. Nå leveres egenbrent spesialkaffe til restauranter, kaffebarer, til kontorkaffe-markedet - samt for eksport til utlandet.

Den økende pågangen gjør at Tony utvider. Med Idar Ellingsen som har vært daglig leder på Dromedar Kaffebar og Brynjar Halvorsen med tidligere erfaring som kaffekonsulent og vinkelner, utgjør de et tredoblet team. Idar tar seg av brenneriet mens Brynjar supporterer kunder. Tony skal få mer tid til å jobbe fram nye ideer, oppsøke kaffeprodusenter og findyrke lidenskapen ytterligere.

– Våre kunder skal oppleve god kaffekvalitet, og vi skal møte dem på deres nivå og hjelpe dem enten de har behov i forhold til utstyr, kurs eller annen kaffekompetanse, sier Tony Jacobsen.

Brenneri-grunnlegger Tony Jacobsen

Foto: Marius Rua

ESPRESSO SPESIALISTEN TAR NYE STEG

Patrick Watz og Morten Aarnæs har holdt på siden 2007 med salg og service innen espressomaskiner, kverner, kaffetraktere, kaffebrennere, varmtvannsløsninger og tilbehørsutstyr.

I 2013 tok de sats og etablerte seg på Rodeløkka i Oslo. I flotte lokaler er det nå klart for en rekke aktiviteter. Ikke minst nyskapningen Barista School som skal jobbe med formidling av kaffekunnskap. Barista Service holder til i samme lokaler og driver med service og vedlikehold.

Lokalene på Rodeløkka har også vært benyttet som studio for Aftenpostens kaffefilmer med Tim Wendelboe, dessuten ble NM i Aeropress arrangert her i mars. Her er det bare å ønske lykke til videre.

Måns Akne Andersson underviser på Barista School.

BÆREKRAFTIG KAFFE RETT HJEM

Med manuell sortering, biologiske vanningssystemer og sosiale forbedringsordninger for kaffebønder satser den norsk-columbianske vennebedriften Su Casa Coffee på bærekraftig produksjon av spesialkaffe.

Su Casa ble etablert i 2012 av Carlos Amortegui sammen med vennene Femi og Kristian. Vennegjengen hadde en drøm og en lidenskap for kaffe. Guttene fant ut av de sammen kunne skape denne drømmen ved hjelp av Carlos sin kaffebakgrunn.

- Vi har direkte kontakt med vår kaffefamilie i Colombia. Vi har lang erfaring fra kafe- og restaurantbransjen i Norge, men også lang erfaring fra annen virksomhet på det internasjonale markedet, ifølge Carlos.

Su Casas kaffe blir manuelt sortert for å sikre kvaliteten og fjerne eventuelle dårlige frukter som maskiner ikke kan identifisere. Vaskingen av kaffebønner foregår med et biologisk vannbehandlingssystem, og 25 prosent av salgsinntektene i Norge går til et fond som skal sikre et bedre liv for de lokale kaffebønder og deres omgivelser.

Les mer på sucasa.no

KAFFE, TE – OG PAPPKRUS

Ikke bare kaffe, te og maskiner sendes ut fra Nordic Coffee & Tea Company på Eidsvoll Verk.

Daglig leder Roy Oskarsen startet med pappkrus for to-tre år siden, og nå utgjør dette nærmere 60 prosent av omsetningen.

– Pappkrus er ikke «bare» pappkrus. For en som er levende opptatt av kaffe, er det et poeng at kruset ikke skal ødelegge den gode smaken. Pappen, belegget på innsiden og ikke minst trykket kan gi uønsket smak og lukt.

– Hva ellers bør man se etter?

– Koppen skal være god å holde i. Det finnes «single wall» og «double wall» i flere ulike kvaliteter. Kjøper du et godt «double wall»-krus med luft mellom lagene får du ikke bare en stø kopp å holde i, men også en som isolerer godt. Såkalt Food Grade på trykk er også greit å kjenne til. Det betyr at blekket er testet og godkjent for matvareemballasje og at det ikke inneholder skadelige stoffer. Still også krav til kvaliteten på limet, slik at den limte skjøten ikke er så dårlig at det begynner å lekke. Skal du ha lokk på kruset er det viktig at det er lett å sette på, at det passer perfekt og selvsagt at det er godt å drikke av. En opphøyd drikketut er best.

Spesialdesignede krus er en av spesialitetene til Nordic Coffe & Tea. De er også behjelpelige med design. I dag kan det trykkes på ulike papirkvaliteter og man kan velge glossy eller matt overflate, alt etter hvilket uttrykk man er ute etter.

KVALITETSKAFFE DER FOLK FERDES

Med praktisk sans, kreativitet og stort engasjement for den gode kopp, bringer NKIs samarbeidspartner Espresso Mobile kvalitetskaffe ut hvor folk ferdes.

Espresso Mobile leverer store og små mobile kaffebarer, ferske bakervarer, isbarer, mat og drikke til alle anledninger. Kaffe er den sosiale olje og de mobile kaffebarene skaper gode sosiale møteplasser.

Norsk Kaffeinformasjon har gjennom flere år samarbeidet med Espresso Mobile. De bistår med utvikling og gjennomføring av store og små kaffeaktiviteter rundt om i Norge, med konseptene En hyllest til kaffepausen og NM i slappa som de viktigste.

Espresso Mobile drives av Arild Johnsen og Eirik Sand Johnsen. Arild er ansvarlig for daglig drift og gjennomføring, og har lang bakgrunn fra reklame-, event- og messebransjen. Eirik er faglig ansvarlig, med bakgrunn fra kaffebardrift og kurs- og konsulentvirksomhet innen kaffe i Norge og utlandet. Eirik er også Norgesmester i baristakunst.

Bestill mobil kaffebar eller kaffearrangement på espressomobile.no

#espressospesialisten

espresso SPESIALISTEN

- espressomaskiner
- kaffebrennere
- kverner og traktere
- baristautstyr

Espresso Spesialisten AS
Tromsøgata 5 b, 0565 Oslo

Telefon: 46 900 600
post@espressospesialisten.no

www.espressospesialisten.no
facebook.com/espressospesialisten

instagram: @espressospesialisten
twitter: @espressospesial

ELIMINÉR SMAKSFEIL MED REFRAKTOMETER

Det er absolutt lov å synse om smak, men om man ønsker noe mer eksakt og målbart og strever etter den perfekte kopp med kaffe, da kan refraktometeret være til god hjelp.

Ikke minst fordi du kan ta det med deg ut i felten, måle og justere med en gang. Refraktometeret måler kaffens faste oppløselige bestanddeler, eller dens Total Desolved Solids (TDS).

Refraktometer finnes i ulike prisklasser, og to modeller fra VST kan kjøpes fra NKIs nettbutikk på kaffe.no. Med VST CoffeeTools ™ har du et omfattende program for å beregne riktig bryggeformel. I "MoJoToGo- appen» legger du inn verdiene du får målt med refraktometeret, slik at du ser hvor du er på «kaffekartet» eller Coffee Brewing Control Chart.

Et utmerket verktøy for å gjøre raske og nøyaktige justeringer og dermed eliminere smaksfeil. Målinger og oppskrifter kan lagres og deles direkte med dine kollegaer, kunder eller venner.

OVERTAR I KJELDSBERG KAFFEBRENNERI

Jan Erik Glimsholt overtok som ny administrerende direktør i Kjeldsberg Kaffebrenneri 1. februar i år.

Glimsholt (54) kommer fra Drammen og vil som sin forgjenger ukependle til Trondheim. Han er utdannet siviløkonom og har dessuten fartstid blant annet fra dagligvarebransjen.

– Jeg er utrolig glad og stolt, som nå får muligheten å være med å utvikle Kjeldsberg Kaffebrenneri videre, sier Glimsholt.

Som en av Trøndelags mest kjente merkevarer ligger det et stort ansvar i å utvikle anlegget videre og styrke Kjeldsberg sin posisjon også i andre deler av landet. Med REMA 1000 og Bunnpris på laget, sammen med de verdiene som ligger i Kjeldsberg Kaffebrenneri, har vi alle forutsetninger for å lykkes. Vi skal ha vekst i vår omsetning og resultater i årene fremover. Sammen skal vi gjøre alt vi kan for å lykkes med dette.

Jan Erik Glimsholt

Fra venstre: Tom Sundby – markedsdirektør NFF, Axel Martinussen – markedssjef varme drikker Coca-Cola Enterprises, Tormod Halbakken – direktør varme drikker og vending Coca-Cola Enterprises.

KAFFELEVERANDØR TIL NORSK FOTBALL

Coca-Colas kaffe Chaqwa blir den offisielle kaffeleveran-døren til Norges Fotballforbund (NFF). Vårt mål er at Chaqwa skal bli største kaffe i det norske bedriftsmarkedet, sier Tormod Halbakken i Coca-Cola Enterprises Norge.

Den nye samarbeidsavtalen innebærer blant annet at all kaffe på Ullevaal Stadion blir levert av Chaqwa. NFF forvalter gjennom datterselskapet Ullevaal Stadion alt salg i lokalene til alle arrange-menter, som landskamper, cupfinaler og konserter.

– Coca-Cola Enterprises er en stor og solid aktør som leverer kvalitetsprodukter. Vi er glad for å inngå en samarbeidsavtale som vil sikre kaffeprodukter av høy kvalitet til alle våre arrangementer på Ullevaal Stadion, samt til UBC gjennom hele året, sier Tom Sundby, markedsdirektør i NFF.

– Vi er stolte og glade for at Coca-Cola, gjennom vårt kaffemerke Chaqwa, nå blir den nye leverandøren av kaffe og varme drikker til NFF, sier Tormod Halbakken, direktør for varme drikker og vending i Coca-Cola.

– Gjennom denne avtalen vil Chaqwa være en aktiv og engasjert samarbeidspartner på Ullevaal Stadion, og i norsk fotball for øvrig, avslutter Halbakken.

VISSTE DU AT?

Europa før i tiden;

Kaffe som medisin var vanlig.
På midten av det 17. århundre ble kaffebønner solgt på alle apotek.

Svart Optimal

WILFA MED NY TRAKTER OG HÅNDBRYGGER

Wilfa har fått mye positiv oppmerksomhet for både Svart Manuell og Svart Presisjon. Nå er Svart Optimal her og til høsten kommer Wilfa Svart Pour Over.

Wilfa Svart Optimal bygger på samme prinsipper som suksessen Wilfa Svart Presisjon, men maskinen er enklere i utformingen. Den såkalte strupemekanismen eller flow control er tatt vekk, her er det kun én knapp å forholde seg til. Trakteren har elektronisk styring av temperatur. Den er godkjent av European Coffee Brewing Centre og anbefalt av Norsk Kaffeinformasjon.

– Vi har utviklet denne bryggeren for de som ikke er så opptatt av å justere og tilpasse for mye i bryggeprosessen, og med dårlig tid, sier Arild Jørgensen i Wilfa. Prisen for Wilfa Svart Optimal er 1.499 kroner og den leveres i «aluminium», «sort» og «sunrise grey».

Wilfa har gjennom lang tid jobbet med blant annet Tim Wendelboe, og til høsten lansereres «Wilfa Svart Pour Over», til glede for hånd-bryggerentusiaster. Dette er trolig den første filterholderen utviklet i Norge siden Norsk Kaffeinformasjon lanserte sin filterholder tidlig på 1970-tallet.

Håndbrygg er i skuddet som aldri før, og håndbryggere som Chemex, Hario og Kalita får nå følge av «Wilfa Svart Pour Over». Den tar med seg strupemekanismen fra Svart Presisjon, kommer i tidsriktig design og lover full bryggekontroll.

Pour Over

#baristaserviceno

Barista Service AS
Tromsøgata 5 b, 0565 Oslo

Telefon: 46 96 61 00
E-post: post@baristaservice.no

www.baristaservice.no
facebook.com/BaristaService

instagram: @barista_service
twitter: @barista_service

barista SERVICE

- service og vedlikehold
- lakkering og styling
- verksted

NYTT FRA FOODTECH

Foodtech Interiør og Storkjøkken AS slår følge med Foodtech Service AS og blir medlem i Norsk Kaffeinformasjon. Foodtech Interiør og Storkjøkken prosjekterer og leverer utstyr og komplette løsninger for storkjøkken, servering, KBS og dagligvare.
Og her inngår selvsagt kaffeløsninger.

Foodtech Interiør og Storkjøkken AS slår følge med Foodtech Service AS og blir medlem i Norsk Kaffeinformasjon. Foodtech Interiør og Storkjøkken prosjekterer og leverer utstyr og komplette løsninger for storkjøkken, servering, KBS og dagligvare. Og her inngår selvsagt kaffeløsninger.

– Vi bygger komplette løsninger og må kunne tilby det absolutt beste når det gjelder kaffetilberedning. Vi er stolte av å jobbe med Nuova Simonelli, og særlig moro er det at de satser på designlinjen Victoria Arduino, forteller Christian Rieder, fagansvarlig for kaffe.

Foodtech er hovedsponsor til SCAE 2012-2014 og Kaffefest. Under kaffefest 2014 på Union Scene i Drammen demonstrerte Christian VA 388 Black Eagle fra Victoria Arduino. Dette er designutgaven av Aurelia T3 med samme funksjonalitet og med tre digitale temperaturmålere i hver gruppe. Dette sikrer at temperaturen i brygghodet er helt stødig og at ekstraksjonen er lik hver gang. Black Eagle kan velges med eller uten vekter for doseringskontroll og finnes som to-grupper og tre-grupper.

Ønskes samme teknologi på kjøkkenbenken kan Victoria Arduino Theresia T3 være et alternativ, en manuell espressomaskin med Star Wars design. Ikke billig, men rå teknologi og et oppsiktsvekkende utseende.

Blant øvrige nyheter fra Nuova Simonelli nevnes blant annet Easy Cream Technology, som er en funksjon som steamer skikkelig uten bobler.

Nuova Simonelli produserer også høykvalitetskverner for det profesjonelle markedet og har fått et nytt medlem i Mythos-familien, nemlig Mythos One. Her har James Hoffman vært sentral i produktutviklingen. Målet er å kunne levere espressomalt kaffe uten klumper. Med en antistatisk funksjon og «clump crusher» fordeler kaffen seg helt jevnt, ifølge Rieder.

MYHRVOLD NYTT NKI-MEDLEM

Myhrvold Storkjøkken AS ble medlem i Norsk Kaffeinformasjon i vinter. Selskapet har sine røtter helt tilbake til 1909 og er en landsdekkende totalleverandør til næringsmiddelbransjen, med storkjøkkensektoren som den største forretningsenheten.

Myhrvold Storkjøkken inngår i Myhrvold-Gruppen, som dekker ferskvareavdelinger i butikk og delikatesseforretninger, storkjøkken og matindustrien.

Myhrvold-Gruppen har nært samarbeidsforhold med dagligvarekjeder, bedriftskantinesektoren, institusjonsmarkedet, hotell- og testaurantkjedene samt den norske matvareindustrien.

KAFFEBRENNERIET UTVIDER

Kaffebrenneriet er i farta og gjennomfører en rekke nyåpninger i 2014. I Trondheim åpnes butikkutsalg nummer to i mai på Bakklandet, og før sommeren åpner kaffebutikk på Strømmen Storsenter. I oktober åpner både butikker i nye og flotte lokaler på Aker Brygge og på Fornebu S. I løpet av høsten åpner Kaffebrenneriet sin første kaffebutikk i Fredrikstad.

I mai åpnes Kaffebrenneriet på Bakklandet i Trondheim.

Foto: Terje Rakke/NL

CORTADO PUSSER OPP OG UTVIDER

For å teste espressomaskiner og utstyr hos fagfolk som har peiling - Stikk innom Cortado i Oslo.

I flotte nyoppussede lokaler står espressomaskiner, kverner og ekstrautstyr på rekke og rad. En stolt innehaver Harald Kåsa har snekret og rigget i månedsvis og kan stolt vise fram et imponerende utvalg maskiner både for proff- og hjemmemarkedet. Et eget serviceverksted finnes også, og Kåsa drømmer også om å brenne kaffe selv.

– Jeg trenger litt mer penger i kassa for å få til den siste delen med sikkert gassanlegg. Dessuten setter vi ikke Cortado-navnet på hva som helst. Det skal smake godt også, sier Kaasa.

Det startet opp på kjøkkenbenken til barista Torkjell Winje i 1999. Deretter over til et mindre lokale i samme bygg hvor kameraten solgte brukte møbler. I 2004 overtok Harald Kåsa, dannet Cortado AS og flyttet til Hegdehaugsveien. Først satset Cortado på hjemmemarkedet, men etter hvert også det profesjonelle markedet.

– I dag har vi en rekke proffmaskiner og helautomatiske maskiner for bedrifter oppmontert og klare til bruk. For privatmarkedet har vi flere maskiner med pidkontrollerte, samt tre andre varmevekselmaskiner oppe, dessuten 12-15 andre tradisjonelle maskiner for hjemmebruk. Åtte helautomatiske maskiner for hjemmebruk er også utstilt.

– Noe av det viktigste for oss er at folk skal kunne få kyndig hjelp og veiledning. Prøve selv eller få utstyret demonstrert i fred og ro. Ikke bare se, men også smake på resultatet, sier Harald Kåsa, som mener det ikke nytter å lese seg til dette gjennom brosjyrer.

Cortado importerer også kaffe fra Italia og Frankrike, og har 15 forskjellige espressoblandinger i hyllene ved siden av et godt sortiment av ESE-pods.

– Vi har også mye forskjellig utstyr til espressomaskiner, som mugger, tampere, steamtermometere, dunkebokser, tampermatter og renseutstyr, smiler Kaasa. Et eget rom i kjelleren finnes for de som ønsker kaffe og en røyk. Riktignok uten nikotin – her finner vi nemlig det eneste utsalgsstedet i Norge med et bredt sortiment, og kunnskap om elektroniske sigaretter!

STATOIL DROPPET KAFFEKUTT

Statoils forslag om å kutte i jobbkaffen ble møtt med vantro og sinne hos de ansatte. Så ombestemte ledelsen seg.

Statoil ønsket å kutte kaffeserveringen til offshorearbeiderne for å spare 3,3 millioner kroner årlig. Men forslaget lansert i februar, ble ikke særlig populært.

Fagforeningen Industri Energi kalte dette smålig og kritiserte ledelsen for å demotivere ansatte ved å kutte i trivselstiltak. Også motivasjonseksperter slaktet kaffekutt-forslaget.

– Dette er så smålig at det nesten virker latterlig. Jeg hadde vanskelig for å ta denne opplysningen på alvor da jeg hørte den, sa professor i medisin Sven Svedbak til E24, like etter at forslaget ble kjent.

Et par uker kunne tillitsvalgte i Industri Energi opplhyse at Statoil-ledelsen hadde snudd i saken, og offshorearbeiderne som venter i helikopterterminalene vil fortsatt kunne nyte sin kaffe før de reiser offshore til oljeinstallasjonene.

#baristaschoolno

barista SCHOOL

- kaffekurs
- baristatrening
- brennekonsultasjon
- kaffearrangementer

Barista School AS
Tromsøgata 5 b, 0565 Oslo

Telefon: 46 96 89 00
E-post: post@baristaschool.no

www.baristaschool.no
facebook.com/baristaschool.no

instagram: @baristaschoolno
twitter: @baristaschoolno

PRIMULATOR – leverandør av gode opplevelser!	kjeldsberg Ordentlig kaffe	espresso spesialisten	BRAVILOR BONAMAT
BEVTEC PROFESSIONAL BEVERAGE TECHNOLOGY	Eden THE WATER & COFFEE COMPANY	Autobar	NEUHAUS NEOTEC
OBH NORDICA Designing good life	jtd 1895	temperato ESPRESSOMASKINER & KAFFE	Kaffebrenneriet STEDET FOR GOD KAFFE
Löfbergs	crema	kafeko committed to quality	Glomma Papp
NESPRESSO	selecta	WATER LOGIC NORGE	KLEINER FLEXIBLE PACKAGING since 1954
Mondelēz International	Nestlé Good Food, Good Life		HÅNDVERKEREN KAFFE OG TE
PETERSON	Wilhelmsen Ships Service	COFFEE QUEEN ORIGINAL / EXPOBAR Strong brands of Crem International	
NORDIC COFFEE & TEA COMPANY AS		Bjørn R. Paasche Agentur AS	
Smurfit Kappa Norpapp	MOCCAMASTER HANDMADE	FOODTECH Service	FOODTECH Interiør og Storkjøkken

aroma SMAKEN DU KJENNER	Black Cat KAFFE & TEHUS www.black-cat.no	FFS Fast Food Service Norge	FRIELE BRENNENDE OPPTATT AV GOD KAFFE SIDEN 1799	coop Kaffe
sodexo Making every day a better day	FAIRTRADE NORGE	PALS KVALITETS KAFFE	ARVID NORDQUIST CLASSIC	EVERGOOD KAFFE
CORTADO kunnskap, kvalitet og service for gode kaffeopplevelser	DESOM	Martin Vinje The Martin Vinje Company AS Manufacturers Representative Kenwood – Delonghi	HOUSE of COFFEE	Heros AS
UTZ Certified	amcor	cemo gourmet	MERCANTA The Coffee Hunters SPECIALTY COFFEE MERCHANTS	wilfa
CHAQWA	metos kitchen intelligence	KAFFE KAFFEKNAPPEN	F&H of Scandinavia	dgb
MYHRVOLD STORKJØKKEN AS Totalleverandør storkjøkkenutstyr		KAFFA	LERVIG KAFFE	TECHNI VORM

HVORFOR KURERER ALI KAFFE GRUFF?

Kaffe er en viktig kilde til antioksidanter.

Kaffe øker mengden av gledeshormonet dopamin i hjernen.

68 % av kaffedrikkere tar en kopp innen 1 time fra vekkerklokken ringer.

Koffein gjør reaksjons-tiden din bedre.

ALI kaffe er en perfekt kur mot morgengruff.

Kaffe kan redusere risikoen for diabetes type 2, Parkinsons og Alzheimers.
Kilde: helsedirektoratet.no

Kaffe hindrer tretthet – en av hovedårsakene til gruff! Koffein stjeler plassen til tretthetsstoffet adenosin i kroppen, og har dermed en oppkvikkende effekt.

Afrikanske stammer spiste kaffen, som de blandet med fett til "energiboller"!

En kopp 'Americano' oppstod under 2. verdenskrig, da amerikanske soldater som ikke likte den sterke Espresso-smaken blandet vann i kaffen.

Kaffens egenskaper ble oppdaget av etiopiske gjetere, som la merke til den oppkvikkende effekten den hadde på geitene.

Kaffe gjør at kroppen skiller ut adrenalin, som gjør deg skjerpet.

Drikker du kaffe før trening kan du oppleve mindre muskelsmerte under trening, fordi koffein påvirker smertestyringen i hjernen og sentral-nervesystemet i ryggmargen.
Kilde: forskning.no

Smaken som kurerer gruff. ALI kaffe består av en blanding kaffebønner fra Syd- og Mellom-Amerika, med hovedvekt på Brasil. Dette gir kaffen en kraftig, fyldig og deilig smak som virker både oppkvikkende og stimulerende – det er derfor den er kjent som kaffen som kurerer gruff.

JOH. JOHANNSON – kjent for god kaffe siden 1866
www.alikaffe.no

MYTHOS ONE
Denne kvernen setter en ny standard for espressokverner. Titan kniver, samt eliminering av statisk elektrisitet gir en jevn - og godt fordelt kaffe i portafilteret.

nuova SIMONELLI espresso coffee machines

VA388 BLACK EAGLE
Vakkert design, samt det ypperste av teknologi. Victoria Arduino presenterer med dette det råeste av espressomaskiner. Maskinen kan bestilles med vekt som doseringskontroll.

Victoria Arduino since 1905

LØSNINGS-ORIENTERTE!
En kaffebar er mer enn en kaffemaskin! Vi hjelper deg med å finne den optimale løsning med tanke på logi-stikk, funksjon, mersalg og varepresentasjon.

Kontakt
815 68 968
foodtech.no

FOODTECH
Interiør og Storkjøkken

Lurde

Clean Drop gir deg ren nytelse

clean drop Professional
RENSEMIDDEL Kaffemaskiner og kanner
DETERGENT Coffee machines and servers
Flytende - Liquid 500 ml

Clean Drop Professional, et rensemiddel for **alle typer kaffemaskiner og serveringskanner** i storhusholdning.

Flaske à 500 ml. **EPD 295311**. Øvrige Clean Drop produkter finner du i kaffehyllen i din dagligvarebutikk.

clean drop
www.cleandrop.no

Leverandør: Norsk Kaffeinformasjon Handel AS, Niels Juels gt 16, 0272 Oslo

PROFESJONELL KAFFEEKSPERTISE

AGUILA

GRANDS CRUS-KVALITETSKAFFE TIL DINE ANSATTE, KUNDER OG GJESTER

Kaffedrikker ved kun et tastetrykk:

• RISTRETTO • ESPRESSO • LUNGO • ESPRESSO MACCHIATO •
• CAPPUCCINO • LATTE MACCHIATO • ISKAFFE • VARMT VANN •
• VARM MELK • KALDT OG VARMT MELKESKUM •

KONTAKT OSS FOR MER INFORMASJON 800 87 500 nespresso.com/pro

NESPRESSO®