

Kaffe

Tanzania
Nærmøte med råkaffe **s30**

Nymalt
Norsk Kaffeinformasjon
om kaffekverner **s26**

Kaffebohem
Karina Castberg realiserte
drømmen **s22**

UTGITT I SAMARBEID MED NORSK KAFFEINFORMASJON

WWW.KAFFE.NO

GRATIS!
TA DET
MED HJEM

Cup of Excellence

**SLIK KÅRER
EKSPERTENE
KVALITETSKAFFE** **s6**

FOR DEG SOM ER GLAD I KAFFE

NORSK KAFFEKULTUR I FEM GENERASJONER

BENNETT, FOTO: JOHNER

VINN
GRATIS KAFFE
1 ÅR!



* 1 års forbruk = 10 kg. kaffe

Helt siden 1856 har vi forsynt entusiaster med ordentlig kaffe – den gode hverdagskaffen vi ikke klarer oss uten. Kjeldsberg er det lille kaffebrenneriet på Nyhavna i Trondheim som drives av kjærlighet til kaffe og kompromissløst krav til kvalitet.

Nå har vi lansert en egen gratis app som viser deg nærmeste kaffespot og hvor du også kan legge inn dine tips om hvor man får den beste kaffen. Les mer om Kjeldsberg, om kaffe og vår nye app på www.ordentligkaffe.no

Du treffer oss på OrdentligCafe på VG-lista 2011.



We Ordentlig Kaffe

Last ned GRATIS App eller registrer deg som KAFFESPOTTER på www.ordentligkaffe.no og vær med i trekningen av gratis kaffe i ett år*!

kjeldsberg
Ordentlig kaffe

Kaffe



Forsidefoto: www.kaffe.no

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
Frank Tangen
Robin Stenersen
Marianne Hope

FOTOGRAFER:
Jan Lillehamre, John Nordahl

GRAFISK DESIGN:
Cox Oslo
✉ marianne@cox.no

TRYKK:
Scanner Grafisk
✉ www.scanner.no

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

innhold

Nr. 5



6

» Knappt noen kaffeprodukter gjennomgår en like omfattende utvelgelsesprosess som Cup of Excellence-vinnerne gjør.»

Susie Spindler, leder Cup of Excellence

Kopper og kar 20
Litt av hvert 32
NKI medlemmer 40
Kaffe og helse 42

Råkaffen Norske kaffe-venner og bransjefolk kan nå oppleve et av kaffens hjemland på meningsfullt vis.



16

Hos Norsk Kaffeinformasjon testes maskiner og kverner som er på det norske kaffemarkedet.

26



Spasér inn! Den nye delikatessebutikken Flåneur Food i Oslo kan friste med utsøkte smaker i behagelige omgivelser.

14

→ 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.

WWW.KAFFE.NO

Nr. 5 • Kaffe 3

Hvor vokser pressskannekaffen?

Har du ikke hørt folk si «Jeg liker best sånn presskanne kaffe»? Eller «jeg liker ikke sånn sur traktekaffe»? Da blir jeg både litt trist og litt glad. Glad fordi jeg skjønner at jeg ikke blir arbeidsledig med det første, trist fordi jeg ser at lerretet til tider er så langt å bleke.

For la oss bare slå det fast med en gang; Pressskannekaffe sier noe om hvordan kaffen er tilberedt og ikke noe om hvor den kommer fra og i grunnen ikke så mye mer. Det ville bli omtrent som å si, «jeg liker best sånn Riedel-glass vin». På samme måte som vin, er kaffe et jordbruksprodukt som primært får sin smak etter hvilken type trær kaffe-bærene vokser på, hvor de er dyrket, i hvilken høyde over havet, i hvilket jordsmonn og under hvilke klimatiske forhold og til slutt hvilken prosessering bønnene har vært igjennom.

Alle er vi enige om at en dårlig vin blir ikke god selv om den serveres av ypperlige glass, - ei heller blir en kaffe god bare fordi den tilberedes på en spesiell måte. Det hele handler altså først og fremst om å finne en god råvare som man dernest må tilberede og servere riktig.

Neste gang du synes kaffen ikke smaker godt, så prøv å finne ut hvorfor. Ikke bare invester i en ny tilsynelatende «fancy» kaffemaskin (som kanskje om et par år havner på det lokale loppemarkedet), men smak på kaffen!

Noe av det beste jeg kan få er afrikansk kaffe. Gjerne en høylands-kaffe fra Kenya med god sødme, delikat syrlighet og fruktig smak av solbær... eller kanskje en floral etiopisk drøm? Nei, jeg kan ikke velge bare én. For jeg må jo også ha de flotte kaffene fra Sør- og Mellom-Amerika... Så folk får bare bære over med meg; i mitt hus finnes ingen snobbete kaffemaskiner; jeg foretrekker ulike varianter svart kaffe fra min rengjorte, godkjente trakter, eller også svært gjerne manuelt filtrert!

Ha en god kaffepause!

Marit Lynes, Norsk Kaffeinformasjon

» **Neste gang du synes kaffen ikke smaker godt, så prøv å finne ut hvorfor.»**

HVA ER LIKHETEN MELLOM NORSKE JORDBÆR OG EVERGOOD?



Evergood kaffe består av spesielt utvalgte Arabica-bønner dyrket i kjølig klima på 1200 til 2000 meters høyde over havet – i Etiopia, Kenya, Guatemala og Colombia. Norske jordbær dyrkes også i kjøligere klima enn andre. Slikt klima gjør at modningstiden for både kaffe og jordbær blir lenger, og dette fører til at den naturlige smaksfylldigheten og aromaen får bedre tid til å utvikle seg. Det er derfor vi bruker høytvoksende bønner med lang modningstid i Evergood – for smakens skyld.

EVERGOOD KAFFE – LITT DYRERE, FOR SMAKENS SKYLD

Joh. Johannson – kjent for god kaffe siden 1866 • www.evergood.no

Feiret lidenskapen for kvalitetskaffe

Med internasjonale eksperter fra spesialkaffe-organisasjonen Cup of Excellence (CoE) i spissen for et variert program, ble Den Store Kaffedagen på Kaffebrenneriets utsalg i Oslo full av overraskelser og kvalitetskaffe både for publikum og bransjefolk.

For niende året på rad bød Kaffebrenneriets avdelinger andre torsdag i september sine kunder på et variert program med god-morgen-pakker, servering av kaffe, smaksprøver, kaffebrenning og konkurranser.

– Med Den Store Kaffedagen ønsker vi å gi litt tilbake til våre kunder samt dele vår lidenskap for kaffe, forteller markedssjef

Marit Toverud i Kaffebrenneriet. En tydelig velkommen gest blant byens kaffeglade forbigående, som benyttet anledningen til å nyte en gratis, smaksrik kaffe.

– Skikkelig god og aromatisk kaffe dette her! Christian Roberto Landabur Cortes fra Oslo har som mange andre et trofast forhold til kaffe. – Jeg drikker kaffe hver dag før jeg starter tidlig på jobb, sier han



Kaffeglade Oslofolk benyttet anledningen til å nyte gratis, smaksrik kaffe på Den Store Kaffedagen, arrangert av Kaffebrenneriet.



Anton Steklov fra Russland (foran) og Christian Cortes serveres kaffe ute i gaten. – Jeg drikker kaffe hver morgen og er definitivt en kaffe-mann, smiler

Kaffeekspertene (f.v.) Grant Rattray, Susie Spindler og Erwin Mierisch fra Cup of Excellence (CoE) med et utvalg av CoE-kaffene i Kaffebrenneriets sortiment.



➤ **Hektisk aktivitet på Kaffebrenneriets utsalg under Den Store Kaffedagen 8.september.**



➤ **CoE-hoveddommer og farmer Erwin Mierisch fra Nicaragua fikk smake sin egen kaffesort Mama Mina under Den Store Kaffedagen.**

mens han nyter kaffekoppen ute i solen på Rådhusplassen.

INTERNASJONALE KAFFEEKSPERTER
Amerikanske Susie Spindler som leder den prestisjefylte kaffekonkurransen Cup of Excellence (CoE) deltok for andre gang på Den Store Kaffedagen. Hun er fascinert over hvordan spesialkaffe-industrien verden over er blitt løftet fram de senere årene.
– Alle som er involvert i dette, fra den enkelte kaffefarmer til de som jobber på verdens kaffebarer som her i Oslo, høster i dag langt større anerkjennelse enn tidligere, og det er fullt fortjent, sier hun.
CoE-lederen hadde også med seg kaffeekspertene Grant Rattray fra organisasjonens London-kontor, og Erwin Mierisch

som er hoveddommer i CoE og kaffefarmer. På Kaffebrenneriet i Oslo fikk Mierisch også smake sin egen kaffesort Mama Mina, som familien Mierisch dyrker på en av sine farmen i Nicaragua.
– Det er veldig spennende. Jeg har sendt bilder av kaffen vår i butikkhyllene her, hjem til min far og søster i Nicaragua, smiler han.
– Mama Mina-kaffen smaker naturlig nok annerledes her enn hjemme i Nicaragua, blant annet fordi kaffen utvikler seg ulikt ved eksport og over tid. Dessuten påvirker vannkvaliteten selve kaffesmaken, og vannet i Norge er svært bra.
Senere demonstrerte Mierisch for publikum hvordan han som farmer brenner kaffe på riktig håndtverksmessig vis.

TROFASTE TILHENGERE
Kaffebrenneriet har de senere år vært verdens største detaljistkjøper av CoE-kaffe. Den Store Kaffedagen er derfor også en god mulighet til å vise denne kaffen, CoE-programmet og folkene som står bak, for det store publikum og bransjefolk fra inn og utland.
– Siden CoE-programmet ble startet i 1999 har det hatt en betydelig innvirkning på spesialkaffe-industrien. Gjennom programmet belønnes kaffefarmere for den arbeidsinnsats og hengivenhet de yter for å produsere kaffe med kvalitet – ikke kvantitet, understreker CoE-leder Susie Spindler.

Tekst: **Robin Stenersen** Foto: **John Nordahl**

CoE – Med fokus på kaffekvalitet

Årlig samles noen av verdens fremste eksperter i flere kaffeproduserende land for å oppdage og fremme forståelse for eksemplarisk kvalitetskaffe.

Organisasjonen Cup of Excellence (CoE) er i dag en sentral del av spesialkaffe-industrien.
– Cup of Excellence er verdens fremste konkurranse og utmerkelse for kvalitetskaffe, der man årlig avdekker produsentenes beste kaffe-avlinger. Hver kaffe-utgave kommer fra et tre og en enkelt bønne, og det står alltid en farmer bak, forteller Susie Spindler, som leder CoE fra hovedkontoret i Montana, USA.
Som en av initiativtakerne har hun vært med siden CoE-starten i 1999.
– Min visjon med Cup of Excellence er at hvert land skal ha muligheten til å velge sin beste kaffe. Samtidig har det vært viktig

at kaffefarmeren som står bak, både får sin rettmessige utmerkelse samt en langt bedre pris på kaffen enn vedkomme- de ellers kunne forventet, sier Spindler.
INTERNASJONALT DOMMERPANEL
Kaffefarmere fra produsent-regionene deltar med sine beste avlinger som blir vurdert av et internasjonalt dommerpanel av trenede eksperter for å velge ut de 30 beste kaffe-sortene dette året. En nettauksjon sørger så for at disse avlingene får en optimal pris – som igjen går direkte til produsenten.
Ifølge Spindler er CoE den strengeste kaffe-kåringen en finner i dag.

– Det finnes andre konkurranser på det internasjonale kaffemarkedet, men uten de samme jury-regler, prøvestandarder og krav som CoE har – de er heller ikke så åpne og standardiserte som denne konkurransen. Kaffekjøperen kan derfor være viss på at en CoE-kaffe, enten den kommer fra Rwanda eller Brasil, har gjennomgått samme, møysommelige utvelgelsesprosess.
INTENSE KONKURRANSER
CoE har årlige konkurranser i Brasil, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Rwanda, Colombia og Bolivia – som har resultert i å finne noen av lande-



Utvelgelsen av de beste kaffesortene skjer etter et fast skjema som er likt i alle landene som er med CoE-programmet.



Å finne kaffens aroma- og styrkenivå, både med og uten vann i kaffekoppen, er sentralt før selve cuppingen starter. Her fra Burundi Prestige Cup.



«IT'S ALL ABOUT THE COFFEE» Et utvalg CoE-kaffer i Kaffebrenneriets utsalg.

Alle, fra den enkelte kaffefarmer til de som jobber på verdens kaffebarer, høster i dag langt større anerkjennelse enn tidligere, og det er fullt fortjent.»

Susie Spindler, grunnlegger og leder for CoE



nes og verdens beste kaffesmaker.

Gjennom en tre uker lang prosess med intens prøvesmaking (cupping), når et utvalg av kaffe gjennom nåløyet til den internasjonale juryen og tildeles utmerkelsen årets Cup Of Excellence – for deretter å legges ut på nettauksjon for å oppnå optimal pris.

– Knappt noen kaffeprodukter gjennomgår en like omfattende utvelgelsesprosess som CoE-vinnerne gjør. Hver kaffe som prisbelønnes har gjennomgått fem til seks runder med prøvesmaking i en ukelang prosess, der hundrevis av utmerkede kaffer blir luktet, smakt og scoret fram basert på deres eksemplariske kjennetegn, forteller Susie Spindler.

NYE LAND

Arbeidet for å innlemme flere land i programmet pågår kontinuerlig, og neste år kan Burundi og Mexico bli godkjente medlemmer og gjennomføre nasjonale CoE-kaffekåringer.

– Vi fortsetter å legge til flere land i programmet. Utfordringen med å trene opp en nasjonal jury og bygge infrastruktur gjør at enkelte land kan være vanskeligere og mer tidkrevende å få med enn andre. Vårt håp er at alle land som produserer kvalitetskaffe med tiden kan bli med, både for å avdekke landets kaffeskatter og for å premiere dets farmere.

Tekst: Robin Stenersen Foto: John Nordahl

← Susie Spindler er en av initiativtakerne og har vært med siden CoE-starten i 1999.

Hektiske cuppingdager i Burundi

Som kvalifisert dommer var Steinar Paulsrud fra Kaffebrenneriet nylig på Burundi Prestige Cup, som er deres prøverunde for å bli med i Cup of Excellence (CoE) programmet.

– Det er ufattelig flott å bli invitert til et land for å smake den beste kaffen som er å oppdrive der, sier Paulsrud som er markedsdirektør og en av Kaffebrenneriets gründere.

– MÅ JOBBE SMART

Kaffebrenneriet har i dag åtte kvalifiserte dommere som deltar i CoE-organisasjonens program for utvelgelse av kvalitetskaffe. Paulsrud har vært internasjonalt jurymedlem siden 2002 og dermed deltatt på kaffekåringer i de fleste av CoE-landene.

– Det er superlange cupping-dager fra mandag morgen og uken gjennom. Det gjelder derfor ha kondis, jobbe smart og ”porsjonere” ut seg selv underveis, forteller han.

Juryen starter med smaks-kalibrering, for å bli kjent med forskjellige syrer i kaffene.

Deretter gjelder det å bestemme aroma og styrkenivå. Så begynner selve cuppingen av de 50-60 ulike kaffesortene gjennom flere omganger.

– Det gjelder å spytte ut underveis og drikke mye vann, smiler Paulsrud.

FRA CUPPING TIL UTSALG

Av de 60 kaffene som ble vurdert i Burundi blir de 23 best rangerte lagt ut for salg på nettauksjon, for å sikre optimal pris til farmeren.

Etter hjemkomst får Paulsrud og

kollegene i Kaffebrenneriet tilsendt et utvalg av kaffene til Norge, der de kan smake dem med norsk vann. De setter så opp en felles prioritert ønskeliste for hvilke kaffer de skal by på i nettauksjonene.

– Det er ikke alltid de best rangerte kaffene som faller i smak. Når Kaffebrenneriet velger kaffer er det mer avgjørende hvilke kaffer som faller best ut med norsk vann, forteller han.

To til tre måneder etter auksjon kan kaffen være i salg enten som hele bønner og som Kaffebrenneriets svart kaffe i butikk.

– Vi vet at dette er blant verdens råeste kaffer. En skulle ha lett lenge for å finne dette kaffe-gullet på egen hånd! Bare i Burundi er det 600 000 kaffefarmere!

Steinar Paulsrud i full sving under cuppingen i Burundi Prestige Cup.



Foto: Kaffebrenneriet

SLIK AVDEKKES KAFFESKATTENE

CoE-programmet eksisterer i Bolivia, Brasil, Colombia, El Salvador, Guatemala, Costa Rica, Honduras, Nicaragua og Rwanda. Utvelgelsen av de beste kaffesortene foregår etter bestemte retningslinjer.

Landets kaffefarmere sender kostnadsfritt inn 300-600 prøver for deltakelse i CoE

En nasjonal jury smaker og evaluerer antallet prøver ned til 50-60

Cupping (smaksprøving) utføres så av en internasjonal jury

Cupping foregår i flere omganger over flere dager etter et bestemt skjema.

Kaffeprøvene får poeng i kategorier som «clean cup», søthet, syre, munnfølelse, smak, etter-smak, balanse og totalinntrykk

Max score er 100 poeng. Kaffeprøver som oppnår et poenggjennomsnitt på 84 eller mer legges ut for salg på nettauksjon.

Kaffeprøvene med ti beste poengresultat cuppes ytterligere en runde. Kaffe som oppnår poengscore over 90 utmerkes med «Presidential Award». I Burundi Prestige Cup (prøverunde) oppnådde én kaffesort denne utmerkelsen.

Foto: Jan Lillehamre



Fagansvarlig ved Stockfleths i Oslo, Håkon Kinn, anbefaler Kaffemisjonen i Bergen.

Salige er de kaffetørste

For den som er ute på en ørkenvandring hva god kaffe angår, tilbyr **Kaffemisjonen** frelse i form av kvalitetsbønner og kjærlighet til faget.

Kaffemisjonen er uavhengige, gjør som de vil, og de-
finerer alt selv. Det er kult. De har åpnet et nytt
marked, og gjort Bergen til en spennende by også når
det gjelder kaffe. Det som leveres over disken er bare
utrolig bra, sier Håkon Kinn - fagansvarlig ved spesial-
forretningen Stockfleths.

KVALITETSKAFFE

– Alt vi tilbyr skal være av høyeste kvalitet, sier Kaffe-
misjonens barista Oda Haug med ettertrykk.

Barista Oda
Haug; kompro-
missløs på
kvalitet.



Hun var den første som ble ansatt da stedet åpnet i
2007. Siden den gang har Kaffemisjonen i Bergen fått
status som en av Norges aller beste kaffebarer.
Eierne Rasmus Helgebostad og Jan Richter Lorentzen
ville åpne en kaffebar som ikke var knyttet opp mot ett
bestemt brenneri. Ideen var å gi kaffekundene i Bergen
noe nytt: kaffe laget på kaffebønner som var valgt ute-
lukkende på grunn av sin høye kvalitet. De fire brenne-
riene Tim Wendelboe, Solberg&Hansen, Kaffa og
Supreme Roastworks ble foretrukket som leverandører.
– Ved å benytte de fire, etter vårt skjønn, beste bren-
neriene, kunne vi til enhver tid tilby kundene det vi
mente var den beste kaffen i landet. Dette var nytt og
spennende - både for oss og gjestene. Fra å ha ett valg
når de bestilte espresso, kunne de nå velge mellom fire
forskjellige typer. Det slo veldig godt an, forteller Haug.

» Vi skal kunne snakke et
språk som ikke er for avansert
for mannen i gata.»

Barista Oda Haug, Kaffemisjonen



Eierne Rasmus Helgebostad og Jan Richter Lorentzen fikk ideen om å til enhver tid kunne tilby kundene sine den beste kaffen i landet.

CUPPING

Kaffemisjonen inviterte gjester og kjente på sine ukent-
lige cupping, der de sammen med ansatte smakte
kaffe og avgjorde hvilke typer som skulle brukes
i kaffebaren påfølgende uke.
– På denne måten fikk vi god kjennskap til produk-
tet, og kunne samtidig dele kaffegleden med våre ivri-
ge kaffegjester, sier Haug.

KUNNSKAPSTØRST

Ikke sjelden vil gjestene på Kaffemisjonen lære mer om
kaffen de har i koppen. Spørsmål om type, opprinnelse
og bryggemetode, dukker ofte opp.
– Vi skal kunne snakke et språk som ikke er for avan-
sert for mannen i gata. Og det skal være hyggelig! Vi
gjør alt vi kan for å lage det kundene har lyst på. Når
som helst kan man også bestille bryggemetoder som
Chemex, V60, presskanne og aeropress av hvilken som
helst kaffe. Slik kan kunden oppleve en ny smak hver
gang han eller hun kommer innom, forteller Haug.



Det skal være
både hyggelig
og lærerikt når
man drikker
kaffe på Kaf-
femisjonen.

– Hva skal til for å skape en vellykket kaffebar?
– Å satse på kvalitet alene er dyrt og tidkrevende. Til
gjengjeld får man stor respekt for håndverket, og alle
prosessene kaffen går gjennom fra dyrking til ferdig
produkt. Kaffe på dette nivået blir en lidenskap, sier
Haug.

Tekst: Tone Elise Eng Galåen Foto: Magne Sandnes

Lette og lyse lokaler preger den nye delikatessbutikken Flâneur Food på Briskeby i Oslo, som selger utvalgte produkter basert på smak.



Utsøkte smaker i delikate omgivelser

Med fullkomment kaffe-utvalg i avstemt kombinasjon med nystekte bakervarer, franske oster og spanske og italienske skinker, åpnet den nye delikatessbutikken Flâneur Food i lyse og stilfulle lokaler på Briskeby i Oslo rett før sommeren.

– Her ønsker vi å tilby rene og gode smaker på en usnobbet måte, men i hyggelige omgivelser, sier Jørgen Lindvik som sammen med Conrad Peterson står bak det som av flere betegnes som et nytt skudd på delikatesshimmelen.

Lindvik eier og driver fra før kaffehuset Den Gyldne Bønne, mens Peterson står bak fromageriet Marchand AS. Med rundt 15 års fartstid i henholdsvis kaffe- og delikatessbransjen, gikk de sammen om konseptet Flâneur Food.

Franske «flâneur» betyr flane-re eller slentre sorgløst omkring, så her kan publikum dermed spasere inn og og nyte god mat og drikke.

– Vi har ønsket å samle så

mange økologiske, sporbare, friske og rene produkter som mulig, og nøye utvalgt etter smaken. Det selger bare en gang om det ikke smaker godt, så dette er avgjørende, sier Lindvik.

TOTALRENOVERT

Etter vel to måneders drift er de godt fornøyd med responsen fra publikum.

– Både vår smaksprofil og vårt varesortiment blir ønsket velkommen. Noen setter seg ned med en kopp kaffe og bakervarer, mens andre tar med seg skinke eller tapas hjem til selskapet.

En ni meter lang ostedisk er sentral i de lyse og stilfulle lokalene, men butikken rommer også rikholdig utvalg av

oljer, tapas, kaffe og te, skinker, salater og søtsaker - blant mye annet.

Lokalene er totalrenovert fra gulv til tak, fullt utstyrt kjøken er satt inn, og ferdigstilt kjellerareal der Lindvik og Peterson vurderer å arrangere temakvelder.

– TILBAKE I MANESJEN

– Dette er noe vi har savnet i



Ferskvarer og spesialkaffe står sentralt i sortimentet på Flâneur Food.

butikkutvalget i Oslo. For meg er det også en stor glede å igjen møte publikum direkte, sier Lindvik som startet sin virksomhet bak disken i kaffebaren Den Gyldne Bønne på Grünerløkka i 1996.

– Dette er som å være tilbake i «manesjen» igjen, smiler han.

Tekst: Robin Stenersen

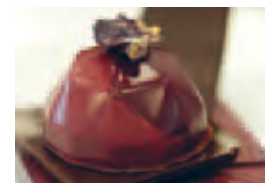
Foto: Jan Lillehamre



Alle har et forhold til kaffe, de fleste et godt forhold, så dette er veldig morsomt, sier Lindvik.

Vant NM i konditorkunst

Kaffebakeriets Chef Pâtissier Patrick Dufaud ble kåret til Norgesmester i konditorkunst 2011 under årets SMAK-messe på Lillestrøm. Etter en spennende konkurranse med Øivind Hellstrøm som hoveddommer, gikk Dufaud av med den gjeveste tittelen. Patrick har vært med helt siden starten av Kaffebakeriet i 1999. Kaffebakeriet er Kaffebrenneriets eget bakeri, lokalisert på Bislet i Oslo. Vi gratulerer!



Visste du at...

■■■ du kan bruke både filtermalt- og kokemalt kaffe til presskannekaffe. Det som er viktig å huske er at trekkiden for filtermalt er 4-5 minutter, mens for kokemalt skal kaffen trekke i 6-7 minutter.

■■■ For å fjerne avleiringer fra fettstoffene i kaffen og humus i vannet, trenger du en basisk oppløsning. For å fjerne evt. kalkavleiringer trenger du en syrebasert oppløsning.

■■■ Kaffe kan trekke til seg smak og lukt fra andre matvarer etter at den er åpnet. Er luften varm og fuktig, skjer nedbrytningen raskere. Derfor er det viktig at du lagrer kaffen riktig.

FRIELE FAIRTRADE KAFFE

er laget av de beste kaffebønnene fra Fedecocaguas kooperativer i Guatemala. Kaffen dyrkes under skyggetrær i bratte terreng opptil 2000 moh. Dette gir en lang modningsprosess som, i kombinasjon med et vulkansk jordsmonn og måneder med regntid, hever kvaliteten og setter en ekstra spiss på smaken. Resultatet er en fyldig og frisk kaffe med meget god syrlighet, som kan minne om mørk sjokolade, mandel og sitrus.

www.friele.no

En fruktig, RUND & frisk kaffe, som passer til enhver anledning.



Fra bær til bønne til spire og til ny plante.

Nærmøte med råkaffe

Interessen for hvor kaffen kommer fra er økende, og på kaffeplantasjen Songwa Estates i Tanzania kan norske kaffevenner og bransjefolk selv oppleve hvordan en alternativ kaffeproduksjon med sosialt tilsnitt foregår.

Patrick Watz (t.v.) og Morten Aarnæs fra Espresso-spesialisten formidler studiereiser til til et av kaffens hjemland på et meningsfullt vis.



Foto: Espresso-spesialisten

Vi opplever at norske kaffe-bransjefolk synes det er svært interessant å selv oppleve et av kaffens hjemland på et meningsfullt vis, der de får ta del i og lære hele prosessen som skjer før bønnene ender opp i en kaffebrenner, kvern eller kopp, sier Patrick Watz.

Sammen med Morten Aarnæs eier og driver Watz Espresso-spesialisten og Barista Service. Som representanter for La Marzocco og Mahlkönig (espressomaskiner

og kverner), formidler de studiereiser overfor kunder og samarbeidspartnere til plantasjonen i Tanzania. Dette for å utvikle kunnskapen innen et berikende fag, forteller Watz, som selv besøkte prosjektplantasjonen i 2010.

– Et besøk på plantasjonen gir mulighet til direkte innsikt i produksjonen, med andre ord være «hands-on» der hele verdikjeden starter. På en uke gis en omfattende innføring i kaffeproduksjon: Dyr-

Å besøke Songwa er et møte med en helt annen hverdag enn den vi lever i.»



Kaffesenger, der den grønne kaffen ligger på netting og tørker fram til videre produksjon.

king og planting av kaffe, innhøsting og plukking. Man lærer om tørkeprosessen, vasking og videreforedling samt cupping (smaking) av kaffe.

Det er fullt program fra morgen til kveld, der en veksler mellom teori og praksis.

– Dessuten er dette en god mulighet for å knytte kontakter og utveksle faglige erfaringer. Det er en svært fascinerende opplevelse for bransjefolk, i en fabelaktig kontekst!

– EN ANNEN HVERDAG

Det var i 2007 at de tre internasjonale aktørene Probat (produsent av kaffebrennere), Mahlkönig (produsent av kaffekverner) og La Mar-

zocco (produsent av espresso maskiner) gikk sammen og leaset kaffeplantasjonen Songwa Estates for å få bedre lærdom i hvordan kaffeproduksjonen fungerer, og generelt øke kunnskapen om grønne bønner.

Grønne bønner eller grønn kaffe er betegnelser for råkaffe, som henspiller på at kaffen er grønnaktig før den blir brent. Besøkende på Songwa-plantasjonen får også innblikk i hvordan grønn kaffe kan markedsføres i et utviklingsland som Tanzania; og der både økonomi og de sosiale og arbeidsmessige forhold blir ivaretatt på en hensynsfull måte

– Å besøke Songwa er et møte

med en helt annen hverdag enn den vi lever i. Å skaffe folk arbeid, som dette prosjektet bidrar til, tilfører ekstremt mye og smitter over på hele landsbygden og regionen rundt, sier Watz.

Det er viktig for aktørene å bidra til et godt miljø og videreutvikling av de lokale landsbyene omkring plantasjonen. De har derfor startet et fond for prosjekter i nærområdet og har startet med donasjoner fra partnerne selv for å hjelpe foreldreløse barn i området til å kunne gå på barneskole.

STORT KAFFE-POTENSIAL

Songwa Estates er lokalisert i Tanzania og ifølge eksperter har kaf-



Deltagerne får nærmøte med kaffeproduksjonen.

Kaffeplantene trenger en skånsom oppvekst før de plantes ut på plantasjen, og plantes og vokser fram beskyttet fra det sterke sollyset et halvt år før de blir plantet ut.

fen fra dette landet stort potensial. Etiopia og Kenya blir vanligvis nevnt når man snakker om afrikansk kaffe, men Tanzania og Great Rift Valley har vært et produksjonsområde for Arabica kaffe i lange tider. På Songwa vil kaffen kunne bli sporet tilbake til individuelle busker/trær, noe som åpner for mange muligheter innen forskning og utvikling for å gjøre kaffen bedre. Dette er en sjeldenhet for de som handler individuelle partier av forskjellig typer kaffe idag.

NON PROFIT-TILBUD
De senere år er det arrangert studiereiser fra Norge til plantasjen i forbindelse med innhøstingen som pågår fra mai til august. Så

langt har responsen blant norske kaffevenner vært god, ifølge Watz. – Dette er et relativt nytt tilbud, og til tross for begrenset med tid og ressurser på markedsføring har det vært god deltakelse, og gode tilbakemeldinger fra de som har reist. Studiereisene er et non profit-tilbud, der kaffe-plantasjens vertskap er de eneste som tjener penger på besøkene. 100 dollar fra hver deltakeravgift på organiserte turer går til utviklingsprosjekter i området, hvor fokus rettes mot bærekraftige tiltak innen utdanning, helse, omsorg og grunnleggende ernæring.

Tekst: **Robin Stenersen, Cox**
Fotos: **La Marzocco/Mahlkönig**

STUDIE-REISER TIL SONGWA ESTATES
Songwa Estates ligger ca 900 kilometer fra hovedstaden i Tanzania, Dar es Salaam, omtrent 1450 meter over havet. Plantasjens størrelse er på 59 hektar. I dag benyttes litt under halvparten av dette for kaffeproduksjon.

Tanzania og Great Rift Valley har vært et produksjonsområde for Arabica kaffe i lange tider. Misjonærer startet å dyrke kaffetrær (blant annet av typen Bourbon) i bakken i Rift Valley for over 100 år siden, og noen av plantene er fortsatt 80 år gamle. Varme somre, friske vintre, regelmessig regn og næringsrik, vulkansk jord gir gode forutsetninger kaffeproduksjon av høy kvalitet. Det arrangeres tre studiereiser årlig. Hver reise har plass til 7-10 deltakere: «Først til mølla får først malt»-prinsippet gjelder. Pris 2692 US dollars, som inkluderer innenlandsreise, hotell opphold, mat & drikke, seminarer og safari. Reise til og fra Dar es Salaam håndteres på egenhånd.

Program og mer informasjon om Songwa finnes på www.espresso-spesialisten.no/songwa.php



På kaffeplantasjen Songwa Estates i Tanzania kan norske kaffevenner og bransjefolk selv oppleve alternativ kaffeproduksjon på nært hold.



Fullt program fra morgen til kveld med teori og praksis for bransjefolk som besøker kaffeplantasjen.



Studiereisen til Songwa inneholder blant annet en spektakulær safari i nasjonalparken i Great Rift Valley.

coop Kaffe

Alle finner en de liker

Kopper og kar

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



Dekket til fest

Med serviset «Lys» fra Wik & Walsøe burde det være enkelt å dekke et lekkert bord. Serien er inspirert av det vakre naturlige fenomenet som oppstår på

klare vinterdager og vinternetter. Den rene hvite snøen og lyset fra sol og måne, skaper et eventyrlig glitrende landskap.

➤ www.wik-walsole.no

TIL BÅTEN

Presskannen «Bean» fra Bodum er kanskje tingen for båtfarende folk, da den påstås å være sølesikker. Lokket er tett slik at kaffen også holder på varmen. Plasten rundt er isolerende for både støt og varme.

➤ www.bodum.com



TIL KAFFEN

Munnblåste vann-glass fra danske Rikke Jacobsen.

➤ www.rikkejakobsen.com



Lavendelblå morgen

Den danske generasjonsbe-driften Kähler har røtter tilbake til 1839, men produktene har et moderne look i både form og farge.

Frokostserien Mano er enkel i formen og det kraftige stein-godset inviterer til hyppig bruk.

➤ www.kahlerdesign.com

Frem med lusekoften

Menu er ute med nytt design på sin thermokopp. Denne gangen har de hentet inspirasjon fra nordisk strikkemønster. Ser du nøye på bildet kan du se at gjenspeilingen i bordet viser hulrommet i koppene som skal beskytte mot varmen.



➤ www.menu.as

GAMMELT NYTT

Finske Marimekko fyller 60 år og har i anledningen hentet frem noen av sine mest suksessfulle design. Deriblant det verdenskjente mønsteret «Unikko».



➤ www.marimekko.fi

COPYRIGHT © 2011 MARIMEKKO CORPORATION. ALL RIGHTS RESERVED



Bli kjent med kaffefarmen som har dyrket din kaffe

Er kaffen Utz-sertifisert skal den kunne spores helt fra kaffeposen og tilbake til farmen kaffebeønnene er dyrket på.

Utz Certified og Kaffehuset Friele ønsker å skape mer åpenhet i kaffehandelen ved å gi deg tilgang til informasjon om råvarens opprinnelse.

Prøv selv på: www.friele.no/utz



Lær mer om hvordan kaffen er dyrket med hensyn til miljø og kvalitet, samt forholdene på kaffefarmen.



Last ned leser ved å sende "Scan" til 2140 eller laste ned applikasjonen "Scanlife" fra enten App Store eller Android Market

www.friele.no/samfunnsansvar

Self-made kafébohem på Tøyen

Karina Castberg kom til Oslo fra Skien i 1989 med to tomme hender. 23 år senere driver hun tre kaféer med tyve ansatte. Den nyeste har hun åpnet i Munch-museet.

For tre år siden havnet kafé-vertinne Karina Castberg i en livlig diskusjon om fotball med en kafé-gjest fra Danmark. Gjesten utfordret henne på om hun kunne svare på hvilken keeper som spilte for Danmark i VM i 1986. Da Karina kontant kunne navngi keeperen som Ole Qvist, ble dansken stamgjest.

Fotballgjesten er ikke den eneste som har vært fast stamkunde på «Carinas Smak til Behag», som er en liten, intim kaffebar i førsteetasjen på en mursteinsblokk rett utenfor Tøyen T-banestasjon i Oslo sentrum.

– Vi har et kaffekartotek med navn og vet hva de fleste vil ha, sier Karina, som er daglig leder for tre kafeer. Foruten «Carinas» driver hun også kaféen «Edwards Smak til Behag», på Munch-museet på Tøyen, og skolekantinene på Fagerborg videregående.

BARNEVOGNER OG SPICE GIRLS

– Stamgjestene mine er kunstnere, skuespillere, småbarnsmødre, forfattere, journalister og mange andre kreative mennesker, sier en ivrig og oppglødd Karina, mens hun steamer melken i en latte.

Den pratelade Oslo-damen sier selv

hun kan snakke med nesten alle sine gjester om nesten hva-som-helst, og hun kan gjøre det hele dagen.

– Jeg elsker diskusjoner om politikk, kunst og litteratur. Jeg snakker med fremmede på trikken om det, i heisen og på butikken, men kafeen er nok likevel den beste settingen for dette, sier hun.

Karina har nå drevet kafé i tre år, men var ikke ny i gamet da hun startet sin første. Hun har erfaring fra flere deler av serveringsbransjen, blant annet som servitør, kokk og utkaster, franchise-taker og eier, på alt fra nattklubber til Grand Hotell. I



Uteserveringen på kaféen Edwards Smak til Behag har god plass.



Edwards Smak til Behag er inspirert av Munch og kunsten hans.



USA jobbet hun forskjellige steder. Blant annet på Starbucks.

– Jeg ble fascinert av atmosfæren der, selv om kaffen var forferdelig. Jeg skjønner ikke hvorfor amerikanerne drikker så dårlig kaffe; cherrycoffee, decaffe latte og altfor mye sukker. Jeg elsker USA, men ikke kaffen de drikker, ler hun.

Ifølge henne selv har hun servert både Mick Jagger og Jerry Hall, Spice Girls og Kong Harald.

– Jeg har gjort mye rart, smiler hun. For eksempel har jeg reist Norge rundt som «showbokser» og vært profesjonell håndbakkbryter.

KANTINE-PERLE OG SKRIK-BURGER

I dag bryter Karina Castberg håndbak med arbeidspresset som driften av tre kafeer og et cateringbyrå utgjør. Arbeidsuka er på vel 70-75 timer, anslår hun. Hun fordeler oppgaver, lager mat, serverer og prater med

gjestene, vasker opp og holder styr med regnskapene.

Det er den nyeste kaféen, Edwards, som krever mest tid i år. Karinas firma vant overtakelsen av driften i april 2011 etter en anbudskonkurranse. Den tidligere kafeen var mer kantine-preget og anonym, gjemt vekk fra inngangspartiet på Munch-museet på Tøyen.

– Det var med stor sorg jeg så hvor elendig den gamle kafeen så ut, sier Karina, som lenge hadde siklet på å gjøre stedet om til nok en kafé-perle på Tøyen.

Det gamle inventaret ble skiftet ut og nye menyer på både engelsk, tysk, fransk, italiensk og russisk kom på plass. «Skrikburger» og «Eplekake a la Ekely» er blant de nye rettene.

BARNEVENNLIG BOHEMCAFÉ

– Planen for Edwards er å lage en kafé inspirert av Munch og kunsten hans for

museumsgjester og nærmiljøet, forteller Karina.

Hun synes «Edwards Smak til Behag» skal være en «bohemkafé på østkanten med god mat, barnevennlig og med smaken av Norge», sier Karina.

Carinas og Edwards har derfor begge mye av den samme atmosfæren, og de deler også de samme baristaene og servitørene.

Gjestene på hvert sted er derimot langt fra de samme. Mens kaféen på Munch-museet har mange engangs-gjester, er Karinas Tøyen-kafé basert på en stor andel stamkunder.

Carinas selger vel 100 kopper kaffe om dagen, og Edwards hele 250 kopper. På Edwards har Karina sett av erfaring at det er best å skilte med at det serveres ILLY espresso.

– Det vet flest turister internasjonalt hva er, sier hun.

Tekst: **Henrik Pryser Libell** Foto: **Jan Lillehamre**



Vi har alt du trenger til kaffebaren!

- Kaffe og te fra hele verden
- Fristende, franske kaker og brødprodukter
- Belgisk sjokolade
- Stort utvalg av pålegg
- Kaffetilbehør

Kontakt våre kaffeeksperter på e-mail: kaffe@pals.no for en uforpliktende samtale - det kan lønne seg!



KUNDESERVICE:
Tlf. 66 77 06 00
Fax 66 77 06 37
E-mail: kundeservice@pals.no



BLACKLINE KAFFE



Ett komplett kaffekonsept med maskiner, service og kaffe fra
JOH-SALG AS OG PRIMULATOR AS

Tilbud

WMF Prestolino Black helautomatisk kaffemaskin med kjøler
eller
FAEMA Enova Black 2 grupps tradisjonell Espressomaskin med Faema Kaffekvern



Startpakke servering (kopper, penner etc) verdi 2.500,-

Startpakke renhold (vaskemidler etc) verdi 2.500,-

5 års utvidet garanti/service

Personlig oppfølging

Ingen uforutsette kostnader

1.190,- pr mnd*

Inkludert kaffebønner tilsvarende 1.600,- i utsalgspris hver måned første halvår**!

*Komplett info og vilkår finnes på www.primulator.no/blackline



Aah, det dufter nymalt

Duften av nymalt kaffe pirrer sansene. Men la deg ikke lure, du er ikke garantert en perfekt kopp kaffe bare fordi bønnene har gått igjennom en eller annen kaffekvern.

For enkelte er det nostalgi. Men for stadig flere handler det om kvalitet: nymalt kaffe kan gi en enda ferskere smaksopplevelse. Men fortsatt er det mange som ikke er klar over at kaffe er en ferskvare og at hele bønner bør brukes i løpet av en 14 dagers tid etter at posen bønnene ligger i, er åpnet. Nymalt kaffe blir som nyskåret brød, det smaker best når det er ferskt.

Et stadig større tilbud av hele bønner i både dagligvarebutikken og kaffespesialisten på hjørnet har gjort sitt til at

også salget av kaffekverner er i sterk vekst. Men hva bør vi se etter når vi er på jakt etter den beste kverna? Bestemors manuelle kvern finnes fortsatt, både i den gamle tradisjonelle formen og i en moderne utgave av glass og stål. Men for de fleste er det elektriske kverner som står på ønskelisten. Og de koster ikke lenger en formue – du kan få en god husholdningskvern til rundt 800 kroner.

OLE TESTER FOR OSS

Ole J. Sønstebo i Norsk Kaffeinformasjon (NKI) har testet et

» ...vi ønsker ikke å trekke ut maksimalt av kaffebønnene, men optimalt»

Ole Sønstebo, Norsk Kaffeinformasjon

» stort utvalg av de kvernene som er på markedet. Han er en av dem som vet mest om tilberedning av kaffe i Norge, og er også mannen som tester og avgjør om kaffetraktere fortjener merket «Godkjent av Norsk Kaffeinformasjon». Hvert år gjennomføres det mange tester, og resultatene får gjerne oppslag i pressen.

Ole er også Norsk Kaffeinformasjons kursansvarlige og er en god faglig bidragsyter for

mange som ønsker å jobbe i kaffebar, eller som planlegger å etablere en selv. I år har han altså fylt laboratoriet hos NKI med kverner. De har blitt testet på de malingsgradene det står at kvernen kan levere. Resultatene av denne testen kommer i løpet av høsten, og blir selv-sagt lagt ut på NKIs nettsider, www.kaffe.no.

RIKTIG MALINGSGRAD

Når Sønstebo tester kaffekver-

ner, er han mest opptatt av at kvernens kniver kutter kaffen og ikke knuser bønnene og presser den på en slik måte at kaffeoljene presses ut. I mange av de billigste kvernene kjører knivene bare rundt og rundt i beholderen hvor kaffen ligger. Da får man først og fremst en veldig ujevn malingsgrad i tillegg til at den aller finest malte kaffen nærmest blir brent av de roterende knivene.

På spørsmål om hvor viktig

malingsgraden er for en god kopp kaffe, ser Sønstebo på oss med et smil og sier at den er helt avgjørende. Punktum. – Hvis man forutsetter at det tilberedningsutstyret man for øvrig skal benytte er godt, er det til syvende og sist malingsgraden som bestemmer kontakttiden mellom kaffe og vann. Det vil si hvor mye eller lite som trekkes ut av kaffen. Han fortsetter; vi ønsker ikke å trekke ut maksimalt av kaffe-

» Ole Sønstebo tester kvernens malingsgrader.

bønnene, men optimalt. Eksempelvis hvis du bruker en trakter eller skal filtrere manuelt, er den optimale kontakttiden mellom 4 og 6 minutter. Har du en espressomaskin vil du at kontakttiden skal ende på ca 25 sekunder for å få et godt resultat.

NÅR VALGET SKAL TAS

– Hva ser vi da etter, når vi står foran valget i butikkhyllene?

– Først og fremst må du bestemme deg for hva du egentlig skal ha. Altså hva du primært skal bruke kvernen til; Espresso eller filtermalt kaffe. Det er svært få kverner som leverer alle malingsgrader, og det er definitivt ikke de billigste kvernene i testen røper Sønstebo. Han anbefaler folk å orientere seg litt før de går til innkjøp av kvern. Foruten at kverna må kunne levere optimal malingsgrad, bør det følge med en manual som forteller deg hvordan du stiller den inn for å få kaffen riktig malt i forhold til den type kaffe du ønsker å tilberede. Om du kjøper en dårlig kvern, hjelper det ikke stort om du har investert en liten formue i en god kaffemaskin. Det som havner i koppen, blir uansett ikke optimalt. – Hva er så hemmeligheten bak den perfekte kopp kaffe? Riktig tilberedning er selv-



følgelig en forutsetning, og som nevnt må kaffen være fersk. Men så er det viktig å huske at det ikke er likegyldig hvilke bønner du velger å kverne. Uansett tilberedningsmetode vil det viktigste ut-

gangspunktet for den store smaksopplevelsen alltid være god kvalitetskaffe, avslutter Sønstebo.

Tekst: Marit Lynes
Foto: Jan Lillehamre

FAKTA

- » Kaffen males for at smaks- og aroma-stoffene i bønnene skal overføres til vannet.
- » Når kaffen males til små partikler, blir overflaten større og vannet trenger raskere inn i det enkelte kaffekorn.
- » Jo finere bønnene er malt, jo kortere tid vil vannet bruke på å trekke ut stoffene.
- » De norske kaffeleverandørene er blitt enige om en standardisering av malinsgradene; filtermalt, presskannemalt og kokmalt.
- » Vanlige forbrukere og storkjøkken bruker forskjellige navn på de samme malingsgradene.
- » Espressokaffe bør males spesielt før hver tilberedning og er derfor ikke omfattet av standard-programmet.



» Kaffens malingsgrad har stor innvirkning på hvordan det ferdige kaffebrygget smaker.



→ Stadig flere ønsker å male kaffen selv.

» Såkalte refraktometer er nyttig hjelpemiddel på laboratoriet.



» Baristafaget er i stadig utvikling. Ny teknikk gjør at vi kan jobbe renere, raskere og ferskere.»

Kaffenomaden

Håkon Kinn begynte å jobbe i kaffebar da han var 17. Etter videregående søkte han jobb på Stockfleths i Lille Grensen. Senere ble det Fuglen og Java i Oslo, før han reiste over fjellet til Kaffemisjonen og Smakverket i Bergen. I august returnerte han til Oslo og Stockfleths som fagansvarlig.

Jeg er litt nerd av natur, liker å vite. Interessen for kaffe økte etterhvert som jeg leste meg opp på emnet. For tiden fordyper jeg meg i planter og arter, egenskaper og steder. Faget blir stadig mer avansert og spennende, forteller Kinn.

– Hva er mest interessant, råva-ren eller det ferdige produktet?

– Begge deler. Det er spennende å lære mer om planter og jordsmonn. Samtidig lever vi av det ferdige pro- duktet; en barista skal tross alt lage kaffe til en kunde. Det magiske ved å jobbe i kaffebar, er alle menneske- ne du gleder i løpet av en dag. Folk kommer innom bare for å få det litt bedre, sier Kinn.

– Det følger også en viss status med baristayrket?

– Når du er dyktig til noe, følger det gjerne status med på kjøpet.

Generelt er nivået på kaffebarene i Norge bra, men det finnes en elite, et knippe barer som er veldig mye bedre enn de andre. Steder hvor du trygt kan ta med deg en ameri- kansk kaffenerd «and get away with it», fastslår Kinn.

PRESISJONSYRKE

Håkon Kinn representerte Norge i årets VM i baristakunst i Colombia.

– Det er veldig interessant og læ- rerikt å delta i et slikt mesterskap. Nivået er svært høyt, det er presi- sjon ned til minste detalj. Folk lø- per rundt med hvite hansker. Man oppdager fort hvor god man fak- tisk må være, og at det er ikke plass til feil om man skal ha noen som helst sjanse til å hevde seg. Det blir nesten for perfekt.

– På hvilken måte?

– Det fine håndverket blir erstat- tet med umenneskelig presisjon. Veldig få vil jobbe på en slik måte i baren sin. Nivået er så høyt at det ikke er nok å lage den kaffen som smaker best i verden, måten du lager den på har like stor betyd- ning, sier Kinn.

– Har du en favorittkaffe?

– På gården Hacienda La Esmeral- da i Panama dyrker de en kaffeplan- te som heter Geisha. Denne planten trives ekstremt godt akkurat der, og i tillegg er dette en gård hvor alt gjøres riktig gjennom hele proses- seringen. Resultatet er en fantastisk kaffe; utrolig kompleks med mye bergamott i smaken. Lett, men med høy konsentrasjon som varer lenge i munnen. Høy syre og sødme. I fjor ble denne kaffen solgt for 250 kro- ner per kvartkilo i Norge. Det er in-



Jeg har vært heldig som hittil i karrieren allerede har opplevd og vært med på mye, sier Håkon Kinn, fagansvarlig ved Stockfleths i Oslo.

gen upris for en hinsides god kaffe, sier Kinn begeistret.

I UTVIKLING

I august la kaffenomaden Håkon Kinn atter en gang ut på vandring, da han begynte i jobben som fag- ansvarlig i Stockfleths. Her får han ansvaret for opplæring og eksa- minering av de ansatte.

– Baristafaget er i stadig utvik- ling. Ny teknikk gjør at vi kan job- be renere, raskere og ferskere. Det store for tiden er manuellbrygging. Metodene gir et veldig rent brygg, noe som gjør det enklere å skille smakene fra hverandre. Dette fører til økt fokus på hvilken kaffe som

brukes, og øker kunnskapsnivået hos kundene, sier Kinn.

– Har du planer om å starte din egen kaffebar en gang i fremtiden?

– Det er klart tanken er der, men jeg vet hvor vanskelig det er å lyk- kes. Det ville bety et par år med jobbing nesten døgnet rundt. Frem til nå har jeg jobbet på gulvet, nå skal jeg et steg opp. Jeg har vært heldig som hittil i karrieren allere- de har opplevd og vært med på mye. Og kanskje en dag vil jeg åpne et sted hvor bare jeg bestem- mer, sier Kinn med et lurt smil.

Tekst: **Tone Elise Eng Galåen**
Foto: **Jan Lillehamre**



FAVORITT Kaffeplanten Geisha er en av Håkons favoritter. Planten dyrkes av to farmer, blant annet Hazienda La Esmer- alda som Kaffe skrev om i utgave 3.

KURS 2011

Norsk Kaffeinformasjon arrangerer en rekke kurs utover høsten. De blir avholdt i NKIs lokaler i Niels Juelsgate 16, på Skillebekk i Oslo.

Det er ingenting man trenger å ta med og det kreves ingen forkunnskaper.

Påmelding til Ole Sønstebø
e-post: ole@kaffe.no
tlf: 23 13 18 59

➤ **Grunnkurs kaffe** 3 timer, 750,- kr
3. oktober 14.00-17.00
28. november 14.00-17.00

➤ **Kaffe & Helse seminar** for helsepersonell, gratis
30. november 08.30 – 11.30

➤ **Grunnkurs Barista** 3 timer, 750,- kr
27. september 09.00-12.00
17. oktober 13.00-16.00

➤ **SCAE-Certified Basic Barista**, 1.000,- kr
18. oktober 09.00-12.00

➤ **Videregående Barista**, 3 timer, 1.250,- kr
22. november 09.00-12.00

➤ **SCAE-Certified Barista** (sertifisering), 1000,-
22. november 13.00-16.00

➤ **Q-grader**, pris på forespørsel
7. – fredag 11. november

➤ **Brewmaster**, 1.500,-
12. september 10.00-16.00
+ evt. eksamen
13. oktober 10.00-16.00
+ evt. eksamen
01. november 10.00-16.00
+ evt. eksamen

➤ **SCAE-Certified Brewmaster** (sertifisering), 1000,- kr
14. oktober 09.00-12.00

➤ **Coffee inspired cocktails**, pris kommer etter hvert
1. desember 13.00-16.00

➤ **Latte-art**, pris kommer etter hvert
12. oktober 13.00-16.00



Drop Coffee, her ved Oskar Alvérus, utvidet kafédriften for ett år siden. Nå brenner de sin egen kaffe.

Kaffebar: Stockholm → Drop Coffee → Wollmar Yxkullsgatan 10 → www.dropcoffee.se

Entusiaster på Söder

Første gang de brente sin egen kaffe begynte det å ryke og alt ble svart. Erik Rosendahl og Oskar Alvérus hadde da drevet Drop Coffee i Stockholm som kafé, og ville utvide virksomheten.

Ett år etter ser det slett ikke svart ut for innehaverne av Drop Coffee. Nå serverer egenbrent kaffe til omlag 250 gjester per dag som kan velge mellom seks til sju kaffesorter ut fra hvilken smak de foretrekker.

Drop Coffee har også gjort seg bemerket i kaffebransjen for øvrig. Alexander Ruas, som har vært med fra starten, sto øverst på pallen tidligere i år da han konkurrerte i World Barista Championship. Nylig var han også med på å dra i land seieren i Nordic Barista Cup hvor han var en del av det svenske baristalandslaget.

I oppstarten hadde de ikke spesialkunnskap om kaffe, men interesse og nysgjerrighet drev dem fremover. De kjøpte kaffe fra forskjellige nordiske aktører, og lærte seg å tilberede kaffe ved å prøve seg frem og har også fått god hjelp fra andre.

– Vi har møtt en bransje som har vært

rause og delt av sin kunnskap, sier Erik Rosendahl og nevner blant andre Wendelboe og Kaffa.

Han synes det er spennende å diskutere regionalt og internasjonalt med andre kaffenner om hvordan ting kan gjøres bedre.

Drop Coffee ligger i Wollmar Yxkullsgatan 10 gate like bak Mariatorget i området Söder.

Tekst: Marianne Hope Foto: Alexander Ruas



Erik Rosendahl setter pris på tilbakemelding fra kundene og tilbringer derfor mye tid i kafédelen.

Brennhet kaffemaskin



Vi skandinaver er verdens største kaffeforbrukere. Ikke bare har vi lært oss å drikke koke- og bryggekaffe, men i en internasjonalisert verden har vi også lært oss å sette pris på espressobaserte drikker. Vi blir stadig mer bevisste og setter større krav til hvordan en god kaffe skal smake.

Presskaffen gjør nå et come back innen kafé- og restauranthverden. Presskaffe er hyggelig å servere og lar gjesten ta en unik del i bryggeprosessen.

Coffe Queen Prezzo er en helautomatisk maskin, som med

ett trykk maler ferske bønner og doserer rett mengde vann med nøyaktig temperatur rett i presskannen. Maskinen er enkel i bruk og gir deg mulighet til å forprogrammere opp til 12 kopper kaffe ut ifra kannels størrelse. Maskinen er utrustet med en stillegående kvern fra Mahlkönig som garanterer smak og presisjon og et varmtvannsuttak for forvarming av presskannen eller uttak av te vann.

På bare åtte sekunder kan du lage en deilig kanne fersk kaffe som gjesten så kan presse og nyte.

Denne Satansdrikken er jo så delikat at det ville være sorgelig å la de utro ha enerett på den. La oss lure Satan ved å døpe den.

Paven tidlig 1600-tall

Kaffe-kvalitet i hjertet av Sandefjord

For et år siden åpnet spesialforretningen Håndverkeren Kaffe og Te midt i hjertet av Sandefjord. Responsen fra et kvalitetsbevisst publikum har ikke latt vente på seg og i dag har forretningen faste gjester fra hele landsdelen.

Forretningen har eget kaffebrenneri og importerer kaffe, te og sjokolade fra mange land. Bare det aller beste blir tatt inn i butikken av innehaver

Tabita og Terje Hals. Her fristes med byens ferskeste kaffe som de selv brenner i butikken.

Noe av ideen bak konseptet er ønsket om å få vist fram til kundene hvilket håndverk som ligger bak en riktig god kaffe. Alle deler av prosessen er viktig for at den kaffen som publikum serveres skal være av høyeste kvalitet.

➤ www.handverkerenkaffe.no



Norsk Kaffeinformasjon har pusset opp nettsidene. Der finner du oppdaterte nyheter, tester, medlemsoversikt, og mye mer.

www.kaffe.no

Visste du at...

■■■ Koffein forekommer naturlig i kaffe, te, kakao og sjokolade, og blir tilsatt i brus og smerte-stillende medisiner.

Norsk bronse i barista-VM

En strålende fornøyd Barista Rune Andersen fra Mosjøen tok bronse i sin klasse under VM i baristakunst i nederlandske Maastricht i juni.

– Jeg er svært fornøyd. For oss som driver innenfor spesialkaffebransjen betyr dette ganske mye, også i forhold til å få sponsorer og kunne delta i denne type mesterskap fremover, sier bronsevinneren som driver kaffebarene Lille Torget i Mosjøen og Sandnessjøen sammen med sin kone Hilde.

Andersen konkurrerte i klassen «World Coffee in Good Spirits» mot deltakere fra 25 nasjoner som var med i de innledende rundene. Han ble nummer tre innledningsvis, og beholdt plasseringen også etter finalerunden i mesterskapet som arrangeres i samarbeid med Spesialkaffeforeningen i Europa (SCAE).

– Min gren er kaffe og alkohol, en klasse som blir stadig større, sier Andersen, som også har bakgrunn som bartender.

KREVENDE INGREDIENSER
De seks finalistene fikk åtte minutter på seg til å lage to standarddrikk, og to som de skulle komponere selv ut fra ingredienser som ble trukket ut.

– Det trekkes ut urter, brennevin og frukt som vi skal bruke. Jeg ble glad da Drambuie ble trukket som mulig likøringrediens, for den har jeg erfaring med slik at smak og presentasjon blir best mulig. Verre var det med pepperrot, den visste jeg ikke hvordan benytte. Til slutt viste det seg at ingen av finalistene brukte denne urten, forteller Andersen.

Fire dommere dømte finalistenes kaffekreasjoner ut fra smak, teknikk og presentasjon. Seieren i klassen gikk til russeren Philip Leytes, men Rune Andersen fikk beste norske plassering totalt i mesterskapet som hadde fire ulike klasser.

– **«FØDT INN I FAGET»**
Andersen har tidligere vunnet NM i barista de siste to årene, og ble nummer 15 i fjorårets barista-VM. Årets avansement var derfor ekstra overraskende hyggelig.

– Det har noe med å skaffe seg erfaring og bli scenevant å



Rune Andersen med bronse-trofeet fra barista-VM i Maastricht, Nederland.

gjøre. En må både ha god teknikk og på engelsk kunne forklare hva en gjør når en lager kaffekreasjonene. Derfor er det avgjørende med mye og god trening før slike konkurranser, forteller han.

Andersen kommer fra en familie med erfaring med kaffe- og restaurantbransjen gjennom generasjoner. Hans oldefar startet café i Mosjøen i 1907, og selv starten han karrieren sin som 11 åring i farens restauranthus i Mosjøen.

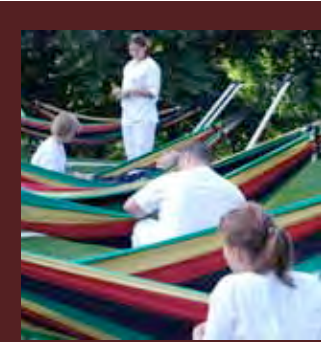
– Jeg har «alltid» holdt på med dette. Interessen for spesialkaffe

kommer som følge av interessen for faget og ønsket om å lære mer, og da er det naturlig å fokusere på kvalitetskaffe.

På Lille Torget i Mosjøen henger de fleste hedersbevisningene til Andersen og hans baristakonkurranser. Han opplever at prestasjonene blir lagt merke til.

– Vi er omtalt i Lonely Planet som en god kaffeplass, og det er enkelte tilreisende som har merket seg det, sier Andersen som vil fortsette satsingen og nå går for selveste VM-tittelen.

Tekst: **Robin Stenersen** Foto: **Privat**



ÅRETS SLAPPFISK

Norges uoffisielle mesterskap i avslapning, NM i Slappa, gikk av stabelen for 5. år på rad. Arrangementet er en oppfordring til det norske folk om å ta seg flere gode kaffepauser. Nordmenn ender hvert år på stresstoppen i Europa og en

god kaffepause kan være et enkelt, men virkningsfullt middel.

I år ble konkurransen avholdt i de tre største byene. Oslo-mesteren ble Kaja Sand, med årets laveste hvilepuls. Hun ble målt til utrolige 38 slag i minuttet på det laveste, som er den

laveste hvilepuls som er målt i NM i Slappa's 5 år lange historie! Men det var Christina fra Bergen som kunne smykke seg med norgesmestertittelen. Hun hadde en snittpuls på 53 slag i minuttet.

➤ www.nmislappa.no

Norges beste studentbaristaer

Hver dag i høysesongen selger studentkafeene i Oslo et antall kaffekopper tilsvarende tre ganger høyden av Eiffeltårnet. Interessen var derfor stor, da Norges beste studentbarista ble kåret på Frederikke kafé, Universitetet i Oslo, 27. mai.

FORAN PUBLIKUM
For første gang konkurrerte deltakerne «live» foran studentene. Deltakerne i baristakonkurransen hadde 15 minutter til rådighet, hvor de hver skulle presentere fire espresso, fire cappuccino og fire signaturdrikker.

– Vi så at mange var nervøse, men det gjør jo ikke noe. Hvis noen skjelder på hånden, så får de ikke trekk for det, sier hoveddommer Ingrid M. Johnsen fra Solberg&Hansen.

Dommerpanelet, som består av en fagjury og en

studentjury, kårer Norges beste barista og studentkakk.

SUVEREN VINNER
Norges beste studentbarista ble i år Tina Ulriksborg fra Studentsamskipnaden i Trondheim. Ifølge fagjurien var hun godt forberedt, presis, konsekvent og teknisk god. 2. plassen gikk til Richard Johansen fra Oslo og Akershus og 3. plassen til Anette Qvalbein fra Agder. Også studentjuryen mente Tina Ulriksborg var den beste baristaen, og kåret henne til Studentenes favorittbarista.

– Jeg er overveldet, henrykt og kjempeglad, sier Tina, som har jobbet aktivt sammen med andre studenter hver dag i treningsperioden.

Tekst: **Tone Elise Eng Galåen**



Norges tre beste studentbaristaer: 1. plass til Tina Ulriksborg (i midten) flankert av nr. 2 Richard Johansen og nr. 3 Anette Qvalbein.



- ren kaffenytelse

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



Pals Espresso - 7 varianter
- brent og testet av kaffeeksperter

Pals Gourmetkaffe
Kenya Blue Mountain

Vi har et stort utvalg av spesialkaffe fra hele verden.



Send "Pals" på SMS til 2012 og vi sender deg en smak av Kenya.



- kaffe i over 40 år
- det drikkes daglig 180.000 Pals kaffekopper

Pals kundeservice, tlf. 800 40 100, e-mail: kundeservice@pals.no

Kopper og kar

Tekst: Robin Stenersen Foto: Leverandørene

FUNKSJONELT PAUSE-UTSTYR

De fleste trenger en pause innimellom. Med kopp- og asymmetrisk asjett i serien "Embrace my time" fra Stelton kan en få med seg både kaffe og noen kjeks med en hånd, og bære det med seg helt bort til sofaen. Koppen rommer 0,4 liter og stor nok til en lang og velfortjent pause. Håndtaket holder på varmen men uten at en brenner fingrene.

➤ www.stelton.com



TA MED – IGJEN OG IGJEN

Glem ta med-kaffekopper av plast eller rustfritt stål! Glass-serien ReCUP ser ut som porselen, men er produsert av varmebestandig glass og silikon, som gjør den vel-egnet til påfyll gang på gang hos kaffebaren. Lokket er festet med silikonring slik at en kan drikke med en hånd når en er på farten. Fungerer også fint med te-poser, og selvsagt med andre varme eller kalde drikker. Tåler oppvaskmaskin og mikrobølgeovn.



➤ www.kinto.co.jp

For den melke- baserte kaffen

Med et nytt One Touch-system gir den nylanserte kaffemaskinen Lattissima+ et ultimat melkeskum i kaffen. Maskinen varmer seg opp på 40 sekunder og slår seg av automatisk etter ni minutters inaktivitet. Den avtagbare melkebeholderen på 0,35 liter kan vaskes i oppvaskmaskinen, og maskinen har et oppbevaringsrom for ledning samt en 19 bars høytrykkspumpe. Kaffemaskinen finnes i fire ulike fargevarianter, og kan kjøpes hos de fleste elektrobutikker, kjøkkenutstørsbutikker, Nespresso Boutique og på

➤ www.nespresso.com



Kaffeboks i steintøy

Le Creusets nye kaffebeholder i steintøy er velegnet for oppbevaring av både malt kaffe eller kaffebønner. Boksen finnes i fargene brun og rød, og rommer 1,5 liter kaffe.

Under lokket sitter en silikonring som gjør beholderen helt lufttett og sørger for at kaffens gode smak bevares.

➤ www.lecreuset.no

www.nescafe.no

NESCAFÉ
GREAT IDEAS COME FROM GREAT COFFEE

Nyhet!

Rundere smak med
ekstra fyldig aroma.



Vår fineste kaffe noensinne.

Full kontroll med trådløs kommunikasjon

Nespressos nye løsning for hoteller og arbeidsplasser tar administrasjon og vedlikehold av kaffemaskinene inn i en ny tid.

Sammen med det norske firmaet CroBoCom, har Nespresso utviklet det webbaserte systemet Crobo-pay. En mikroprosessor plassert i selve kapseldispenseren, kommuniserer trådløst med en administrasjonsside der statusen for den enkelte maskin vises «live». Administrator kan til enhver tid se hvor mange kapsler som befinner seg i magasinene, og kan følge med på nivået av melk i beholderen.

– Hvis bedriften velger å ta seg noe betalt per kopp med kaffe, kan de ansattes inngangskort med chip programmeres til å fungere også i Nespressomaskinen. Modulen kommuniserer med BBS, så den ansatte kan ved hjelp av sitt brukernavn og passord gå inn på nettsiden og fylle penger på kortet sitt, forklarer Norden-sjef i Nespresso, Kristen A. Hovland.

NYTTIG VERKTØY

Også innenfor segmentet Facility Management har man sett seg om etter en løsning som kan gi bedre logistikk. De med ansvar for store kontorlandskap med mange kaffe- tørste ansatte, ønsket seg et kontrollsystem som viste hvilke maskiner som bruker hvilken kaffe og hvor mye.

– Modulen gjør det enklere for Facility Management å styre servicen sin til kunden. Man kan for eksempel ta ut statistikk på hvor mange kopper de ansatte drikker om morgenen, eller hvilken kaffetype det går mest av etter lunsj. Med Crobo-pay er det enkelt å planlegge, sier Hovland.

HOTELLER

Med Crobo-pay kan også hotellgjester forsyne seg med kaffe fra tilgjengelige Nespressomaskiner ved hjelp av nøkkelt kortet sitt. Hvert kjøp registreres umiddelbart på gjestens konto, som betaler for kaffen ved utsjekk. Systemet gjør at man har full oversikt over forbruket på de forskjellige maskinene.

– Også ved konferanser kan man velge en Nespressomaskin som sin kaffeløsning. Ved hjelp av Crobo-pay vil alt forbruk av kaffe under konferansen faktureres sammen med leie av lokale, mat og eventuelt overnatting, forklarer Hovland.

SATSER PÅ MILJØ

Nespresso er opptatt av kvalitet og bærekraftighet i alle deler av virksomheten. Gjennom miljøprogrammet Ecolaboration,

vil selskapet bidra til en positiv miljømessig utvikling. Programmet er delt inn i tre hovedområder: sertifisering av bøndene Nespresso kjøper kaffe av, resirkulering av aluminiumskapselene, og reduksjon av størrelsen på Nespressos karbonfotavtrykk.

– I henhold til veldig strenge krav med hensyn til kvalitet, økologi og arbeidsmiljø, sertifiserer vi alle kaffebønder som ønsker å levere til Nespresso. Målet er at 80 % av våre kaffeleverandører skal ha en slik sertifisering innen 2013.

– Når det gjelder aluminiumskapslene som beskytter kaffen mot oksygen, fukt og lukt, har vi i mange år jobbet for at kapslene skal komme i resirkulering. Vi har etablert resirkuleringssystemer i flere land i Europa, og i Norge er vi nå i dialog med blant annet Grønn Punkt Norge for å få på plass en ordning innen utgangen av 2011.

– I mai lanserte vi Pixie, en helt ny maskin som bruker 30 % mindre energi enn våre andre maskiner. Målsetting er å redusere karbonfotavtrykket vårt med 20 % fra 2009 – 2013, sier Hovland.

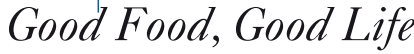
Tekst: **Tone Elise Eng Galåen**

Foto: **Jan Lillehamre**



Norden-sjef i Nespresso, Kristen A. Hovland, er svært fornøyd med kontrollsystemet Crobo-pay. – Systemet sikrer full oversikt over forbruket på hver enkelt kaffemaskin, sier han.



Kaffens helsebringende effekter

Kaffe er nordmenns viktigste kilde til antioksidanter. – Rundt halvparten av antioksidantene i det norske kostholdet kommer fra kaffe, sier PhD Monica Hauger Carlsen.

Nordmenn elsker kaffe og drikker mer enn noe annet folkeslag. Ny forskning viser at kaffe også er den viktigste kilden til antioksidanter i det norske kostholdet.

– Vi vet at kaffe inneholder mange stoffer med antioksidant egenskaper. Men kaffe er en veldig kompleks drikk. Vi har ennå ikke full oversikt over alle stoffene som er i kaffen, forteller PhD Monica Hauger Carlsen.

Hun disputerte i juni med en doktorgradsavhandling hvor temaet var antioksidanter i det norske kostholdet. Sammen med andre forskere ved Universitetet i Oslo har hun målt mengden antioksidanter i over 3000 mat- og drikkevarer.

– Vi vet at det er et totalt høyt innhold av antioksidanter i kaffe og at disse påvirker helsen vår i en positiv retning, forteller Hauger Carlsen.

Det er stoffenes potensielle evne til å stoppe betennelsesprosesser og motvirke at reaktive stoffer ødelegger proteiner, DNA og fett, som gir den positive helseeffekten. Særlig betennelsesprosesser er viktige i utviklingen av hjerte- og karsykdommer, kreft og diabetes type II.

FORSKJELL MELLOM KAFFEDRIKKENE

– Å drikke to-tre kopper kaffe om dagen kan være helsebringende. Det reduserer risikoen for en lang rekke sykdommer. Særlig kvinner får redusert risikoen for diabetes type II og hjerte-karsykdommer, sier hun.



Blåbær er rik på antioksidanter, men kaffe bidrar faktisk med ca 50% av antioksidantene i det norske kostholdet.

Norske menn og kvinner får henholdsvis 54 og 45% av antioksidanter i kostholdet gjennom kaffen. Fukt, bær og juice bidrar med 11 prosent, mens vin står for sju prosent av antioksidantene vi får i oss.

Hauger Carlsen kan ikke gi et entydig svar på om lavere risiko for sykdom alene skyldes antioksidanter, men at den reduserte risikoen for sykdom kan skyldes antioksidantene i kostholdet.

– Vi må skille mellom antioksidantene som finnes i kaffekoppen og hvor mye av dette som tas opp i kroppen. Hvor mye som faktisk tas opp har vi ennå ikke fått sett så mye på, forteller hun.

Hun påpeker at det er forskjell mellom de ulike kaffedrikkene. Kokekaffe regnes som mindre gunstig enn filterkaffe og espressodrikker.

– Man skal ikke drikke for mye kaffe, og helst ikke kokekaffe. Filterkaffe regnes som den sunneste varianten. I kokekaffe utvinnes stoffer under brygging som

hever kolesterol-nivået, en risikofaktor for hjerte- og karsykdom. I filterkaffe blir disse ugunstige stoffene filtrert ut og blir sittende igjen i filteret under bryggingen, forteller Hauger Carlsen.

Hun sier at espressodrikker inneholder mer av de ugunstige stoffene enn filterkaffe, men langt mindre enn kokekaffe.

FLERE VIKTIGE KILDER

Det finnes mange forskjellige antioksidanter. Blant de viktigste er vitamin E, betakaroten og vitamin C. De forskjellige stoffene virker sammen på en helsebringende måte.

– Selv om kaffe er en god kilde til antioksidanter, er det viktig å få antioksidanter fra så mange kilder som mulig. Det er derfor ikke mulig å dekke hele behovet ved å drikke mer kaffe. Bær, te, grønnsaker og frukt er også viktige kilder, sier hun.

Tekst: Gaute B. Iversen Foto: Scanpix

Kaffen smaker bedre



Rensemiddel for kaffetraktere espressomaskiner og kanner.

www.kaffe.no



www.xmarket.no



Én leverandør - mange muligheter

Kaffe og te, tilbehør, konfekt, gammeldags sukkertøy, kopper og kanner. Sjekk våre nettsider for flere produkter til din butikk! www.crema.no



Cup of Excellence



Nye kaffeposer 2,5 kg og 1 kg



Nye take away beger

NYTT
DESIGN!