NUMMER 4

Kaffe

Fant sin farm
- og kom nærmere sin egen kaffe s32

Svart kaffe på kjøkkenbenken
De beste tipsene s24

Kaffe i hovedretten
For de som ikke kan vente s36

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

Kaffemetropolen Oslo:

HER FINNER ALLE SIN KAFFEBAR s6

GRATIS! TA DET MED HJEM

FOR DEG SOM ER GLAD I KAFFE

BARISTA - KAFFE FOR KJENNERE

En barista tilbereder og serverer kaffe med innlevelse og kunnskap. For baristaen er god smak og høy kvalitet det viktigste. Slik er det også med Barista-serien fra Friele. Vi velger ut de beste kaffeavlingene fra noen av verdens mest kjente kafferegioner. Bønnene brennes så på en måte som får frem de unike kvalitetene ved hver enkelt kaffesort. Kverningen gjør du selv. God fornøyelse!

Barista er en serie hele bønner og kommer i de spennende variantene Mount Kenya, Mexico Chiapas, India Malabar, Blue Java og Franskbrent.

NUMMER 3
Kaffe

Forsidefoto:
Yann Aker

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
Sissel Fornes
Marianne Hope

FOTOGRAFER:
Yann Aker
Werner Anderson
Torbjørn Grønning

GRAFISK DESIGN:
Cox Oslo
marianne@cox.no

TRYKK:
Stens Trykkeri
www.stenstrykkeri.no

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

innhold Nr. 4

6

«Det jeg virkelig er ubetinget stolt av, er å ha skapt et sted som nabolaget har gjort til sitt»

Robert Thoresen, verdensmester i baristakunst

6

32
Nærmere kaffen Han ville ha kontakt med opprinnelsen for kaffen han selger. Så kjøpte Black Cat sin egen plantasje i Nicaragua.

24
Black is back Kast ut melken, nå skal kaffen være beksvart. Vi gir deg de beste tilberedningsmetodene.

foto: Rosendahl

Bransjenytt 16
Kaffe og helse 30
Kopper og kar 38
NKI medlemmer 40
Kult og kultur 42

Kaffesmaken blir til De smaker på 150 kopper kaffe hver dag. Vi går bak kulissene hos kaffehuset som gjør kaffen litt dyrere for smakens skyld.

18

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

«Det lukter spesielt, ja. Litt sånn fra-flyttet fjøs...»

Roger Wilhelmsen, Joh. Johansson AS

18

En i bransjen

Jobben som hobby

Jeg føler meg privilegert. Det er faktisk ikke alle forunt å ha hobbyen sin som jobb, eller vice versa. Men sånn tror jeg mange som jobber med kaffe føler det. Vi er i denne bransjen fordi vi er genuint interessert. Hvor det handler om nytelse, hvor vi kan servere folk historier, opplevelser og ikke minst en pause fra hverdagens hektiske tempo.

Er du klar over at Norge ligger på stresstoppen i Europa? Ikke en pallplassering vi trenger være særlig stolt av. Som en liten motvekt til dette arrangerte Norsk Kaffeinformasjon nylig for fjerde gang NM i Slappa – en hyllest til kaffe-pausen. I år konkurrerte 397 deltakere i Bergen, Trondheim og Oslo. Konkurransen går ut på å oppnå lavest mulig puls mens man slapper av i en hengekøye etter først å ha inntatt en kopp kaffe. Et korps sykepleiere stod for pulsmålingen.

Vi skal jo ha det litt gøy også, men det ligger et alvor under: Slurv ikke med kaffepausen din! Det ligger mye trivsel og helse i en kopp kaffe og en lite avbrekk. Kanskje økt produktivitet også? Det kan være nettopp da du får de nye ideene eller motvirker møtet med den berømte veggen. Og til dere arbeidsgivere: Stimuler dine ansatte til å ta en liten «coffee-break».

I denne utgaven av Kaffe forteller vi blant annet om trender i kaffebartilbudet og i tilberedning av kaffe. Aldri har det vel vært så mye fokus på «nye» tilberedningsmetoder som nettopp nå. Og det er spennende, selv om mange vil hevde at *retro* er et stikkord. Sett fra et trendperspektiv er kanskje lattekulturen litt «last season»? Vi opplever at «black is back». I mange sammenhenger kan vi si at kaffe er «den nye vinen»: Nå handler det mer enn noen sinne om hvor kaffebønnene kommer fra; hvilket land, hvilken region, hvilken plantasje - og hvilken prosess de har vært igjennom? Alt dette fordi det gir oss hint om hva vi kan forvente av smaken. Og det er jo den vi er opptatt av.

Kan jeg få komme med et lite ønske for fremtiden? La også kaffekvernen få sin rennesanse! Et godt gavetips til deg selv eller de du er glad i. Ingen-ting dufter så godt som ferskbrent og nymalt kaffe, spør du meg!

Marit Lynes, Norsk Kaffeinformasjon

Kaffebarer á la carte I Oslo er det kaffebarer for et hvert behov og enhver smak: Kaffeelskere kan oppsøke en viss atmosfære, finne en favoritt i nabolaget eller nær jobb – eller satse på hardcore kaffesmaking hos ekspertene. Her presenterer vi noen populære steder.

Tekst: **Sissel Fornes** Foto: **Yann Anker**

Alt er til salgs på Fuglen

– En cortado, en Margarita og lampen i hjørnet der borte, takk! Gamle Kaffefuglen har gjenoppstått som kaffebar, cocktailbar og vintage interiørbutikk i gjennomført 50- og 60-tallsstil.

– Fuglen er resultatet av en redningsaksjon. Man blir jo litt lei av at alle unike og ekte steder forsvinner samtidig som de store kjedene brer om seg, sier daglig leder Peppe Trulsen ved Fuglen. Han forteller at stedet er en videreføring og en utvikling av den gamle virksomheten. Universitetsgaten 2 huset nemlig en spesialforretning for kaffe og te, Kaffefuglen, fra 1963, inntil den fra årtusenskiftet ble kaffebar, under forskjellige eiere. I 2006 så det mørkt ut for Kaffefuglens videre eksistens, men etter en storstilt redningsmanøver stod Fuglen opp av asken: Etter 1800 arbeidstimer åpner Einar Kleppe Holthe og Peppe Trulsen Fuglen, også nå som kaffebar – med utvidede lokaler og et helt unikt konsept. For Peppe Trulsen drev nemlig tidligere Flabbergaster, en butikk viet design og interiør fra de optimistiske 50- og 60-tallet. Interiøret er dermed en reise tilbake til tid, helt ned i detaljene. Tapetet er det opprinnelige Biri-tapetet, strå limt på lerret, hentet hjemme hos damen som opprinnelig skapte det. Tidstypiske møbler, inkludert en stor jukebox som kommer til å virke, og i hyllene en rekke designklassikere og noe kitch, omhyggelig plukket ut av Peppe. Og alt er til salgs.

TRE BEIN

– På slike steder er interiøret ofte konstant. Det er veldig sjelden noe byttes ut. Her selger vi interiør flere ganger i uka, og erstatter da det solgte med noe nytt fra et stort lager vi har. Selv om det bare er en vase som byttes ut, så tror jeg det fanges opp av underbevisstheten og at det er en god ting, sier Peppe.

I tillegg til kaffebarvirksomheten og salget av interiør, så har fuglen nå et tredje ben å stå på.

– Torsdag, fredag og lørdag kveld er Fuglen en klassisk cocktailbar, sier Peppe som poengterer at det ikke er tilfeldig at det er nettopp cocktails de har valgt som kveldskonsept.

– Cocktails var stort på 50- og 60-tallet- Det er en rød tråd i alt vi gjør, understreker han og skryter samtidig av barmester Halvor Skiftun Digernes:

– Han lager en rekke av ingrediensene selv og komponerer også mange egne drinker, ofte sesongbasert, forteller Peppe.

Fuglens gjester en blanding av høyesterettsdommere, advokater og andre som jobber i nabolaget, kunder med spesiell forkjærlighet for 50- og 60-tallet, og skoleungdom. Med unntak av sistnevnte gruppe, så tiltrekker stedet seg samme type klientell på dagtid og kveldstid. Det finnes dog et unntak eller to.

– Vi har noen få gjester som har gått her siden 1963. De kommer nok først og fremst i forbindelse med besøk hos frisøren ved siden av her, utdyper Peppe.

HIGH TECH

På de splitter nye nettsidene (www.fuglen.no) er konseptet delt inn i Daylife, Nighlife og Lifestyle. Sidene, som er på engelsk, bringer i tillegg til nyheter og blogg dessuten en imponerende samling positiv presseomtale, fra hovedstadsaviser til trendbibelen Monocle og brasilianske Vogue. Fu-

Peppe Trulsen har et lager med 5000 objekter fra 50- og 60-tallet og regner derfor ikke med å bli utsolgt for interiør med det aller første. Legg merke til QR-koden, som leses med en moderne mobil.

glen kan også følges på Facebook og kvitrer naturlig nok også på Twitter. Bruken av moderne teknologi stopper imidlertid ikke der, alle objektene på Fuglen har nemlig et visittkort påklistret en unik QR Code, som er en grafisk, todimensjonal kode som kan scannes og leses av moderne mobiltelefoner med kamera og smarttelefoner. Teknologien som er fra Japan, byr på spennende muligheter. På Fuglen fungerer de som produktbeskrivelse, identitetsmerke og prislapp. For når smarttelefonen skanner koden, ledes man til produktet på nett, der man får opp all historikk og informasjon på produktet.

– Man kan faktisk kjøpe produktene direkte via mobilen, og koden vil følge objektet for alle ettertid også, sier Peppe.

Enda mer spennende blir fortsettelsen. Einar Kleppe Holthe, som er daglig leder for Stockfleths, har som ambisjon å utvikle QR for kaffeposer, avslører Peppe.

– Målet er sporing helt tilbake til farmen og den aktuelle produksjonen, og jeg ser for meg en løsning med google map, forteller Peppe.

Og når temaet først er kaffe: Fuglen er uavhengig og handler med fire lokale brennerier i Oslo; Kaffa, Supreme Roastworkers, Tim Wendelboe og selvfølgelig Solberg & Hansen med noen egne og noen Stockfleths varer , med 4-5 sorter fra hver leverandør. Fuglen er for liten til å utvikle egne linjer av kaffe slik de litt større kan, og da er det en fin løsning å ta det beste fra de beste.

– Gjestene tilbys et veldig bredt spekter i forhold til smaksuttrykk. Liker man kaffen til Tim spesielt godt, så vet de at de finner den her. Stikkordet for alt vi gjør er kvalitet, oppsummerer Peppe Trulsen.

Adresse: Universitetsgata 2

FRA KAFFEFUGLEN TIL FUGLEN

Fuglens historie er også identisk med historien til en rekke sentrale aktører innen norsk kaffebransje.

↘ 1963: Kaffefuglen AS åpnes som spesialforretning for te og kaffe i Universitetsgata 2. To venninner blir ansatt ,og driver stedet som de også etter hvert eier, i 37 år. I vinduet hang en papegøye, som gav stedet navn og understreket det eksotiske forretningen drev med. Kaffe og te dyrkes tross alt i eksotiske strøk, på andre siden av jorda.

↘ 2000: Trygve Klingenberg, daværende eier av Stockfleths og Solberg og Hansen overtar, Argument, for å bevare perlen. Alex Jensen starter Kaffefuglen kaffebar som søsterselskap til Stockfleths som da drives av Tim Wendelboe

↘ 2002: Barista Einar Kleppe Holthe fra Stockfleths Lille grensen tar over Kaffefuglen AS som daglig leder. Alex og Tim utvider Stockfleths. Det er fortsatt søsterselskaper eid av Trygve Klingenberg og Solberg og Hansen.

↘ 2006: Einar Kleppe Holthe tar over Stockfleths AS og driver begge selskapene som daglig leder. Nå eies begge selskapene 100 prosent av Solberg og Hansen. Fuglen er et 0 sum bevaringsprosjekt på siden av Stockfleths.

↘ 2008: Stockfleths får 50 prosent nye eiere og Kaffefuglen vurderes nedlagt som følge av manglende omsetning. Einar K. Holthe og Peppe Trulsen har snakket sammen og presenterer sammen en redningsaksjon for eieren, Solberg og Hansen ved Andreas Hertzberg tilbyr da Einar K. Holthe Kaffefuglen AS for 1 kr. For alle ønsker å bevare dette stedet. De deler selskapet i to. Peppe blir ny daglig leder og Einar fortsetter som daglig leder for Stockfleths og hjelper til privat.

Nytt, sentralt og populært på Eger

Omkranset av mote, skjønnhet og livsstil for høyere prisklasser ligger kaffebaren Steam som et moderne møtepunkt midt i motehuset Eger på Karl Johan.

Med kvalitetskaffe, trendy interiør og god atmosfære har kaffebaren blitt et in-sted.

– Det er alltid folk her, forteller barista Caroline idet hun tilbereder kaffelatte, som er bestselgeren på Steam kaffebar på Eger. Der andre kaffebarer har tydelige rush før arbeidstid, i lunsjen og etter jobb, er trykket jevnt på Eger. Det skyldes naturlig nok at kaffebaren ligger i et kjøpesenter med 25 butikker og fire spisesteder, og mange av stamgjestene er å finne blant ansatte og faste kunder på senteret. Egers plassering midt på Karl Johan sørger imidlertid for upåklagelig tilstrømming av kunder gjennom hele åpningstiden, forteller butikksjef Ingvild Kaldahl.

– Hit kommer alt fra skoleungdom til gamle damer, sier hun. – og mannfolk som vil ha sterke kaffedrikker.

I dag finnes Steam Kaffebar på fire nøye utvalgte steder, der kaffebaren på Eger er det siste tilskuddet på stammen. Kaffebarkonseptet handler om å være eksklusivt, i forhold til interiør og design, og er en god match med Egers «high end»-profil.

Med konseptet følger også krav til baristaene.

– Her blir de ansatte kurset av fagfolk. Ingen får lov til å servere verken espresso eller kaffelatte før de er godkjent, presiserer Kaldahl.

Ved siden av kaffe selger Steam også kaffe-relaterte produkter, som presskanner. Og alle slags fristelser, som croissanter, kanelboller og italienske kaffekaker. Hva som er mest populært, er vanskelig å si.

– Alt er utsolgt i løpet av en dag, fastslår hun.

Tidligere i år ble Steam kåret til Årets Kaffebar via en publikumsavstemning på nett. Ingvild Kaldahl tror det er totalopplevelsen.

– Det ser fresht ut her og stemningen er tiltalende. Ikke minst lager vi god kaffe. Og det betyr nok mye, for Kari og Ola Nordmann er blitt gode på kaffe.

Adresse: Karl Johansgt 23 B

Sentral beliggenhet, moderne interiør og god kaffe tilberedt av baristaer som har fått opplæring, har gjort Eger til en suksess. Stedet har også bord ute

Ikke bare bar på Briskeby

Ti år etter at Mocca Kaffebar & Brenneri åpnet dørene har brenneriet vokst ut av lokalet, mens kaffebaren har fått solid feste i nabolaget. Faktisk fortsetter mange å komme lenge etter at de har flyttet. Nå lokker også KAFFAbutikk vegg-i-vegg.

I Niels Juels Gate 70 B heller barista Ivar Bowitz rykende vann over i et kaffetraktesystem som får fotografen til lure på om det er en øvelse fra Den lille kjemikeren vi er vitne til. Om det er gammeldags å tilberede kaffen slik? Langt ifra, det elegant designede håndbryggesystemet er faktisk siste hyl. Hver kopp brygges foran kundene.

– Vi begynte med det nå i sommer og det er godt tatt imot blant kundene, sier Bowitz som tilføyer at det har krevd litt tilvenning. Altså at det tar litt lenger tid enn før å få en kopp svart kaffe.

–Men det tar ikke lenger tid enn å lage en kaffelatte. Og når folk oppdager hvor godt det er med helt fersktraktet kaffe, så legger de inn det ekstra minuttet, forklarer han.

Baristaen forteller at det ligger et vesentlig poeng i traktens 60 graders form, og det store hullet i bunnet av den koniske filterholderen.

– Det er en form som gjør at vannet renner raskere gjennom kaffen i trakten, og det gir full kontroll til baristaen og en bedre ekstrahering av kaffen, utdyper han..

TILRETTELAGT FOR STRØKET

Langt de fleste kundene er stamkunder, og mange av dem har for lengst flyttet fra nabolaget også.

– De legger turen innom på vei til eller fra jobb, forklarer Bowitz.

Mocca er nyoppusset etter at brenneri-virksomheten ble omdøpt til KAFFA og flyttet til Ryen.

– Kaffebaren har kanskje et litt mer industrielt preg enn andre kaffebarer, et uttrykk som matcher et brenneri, funderer baristaen.

Gründeren selv, Robert Thoresen, forteller at åpningen av Mocca Kaffebar & Brenneri var en naturlig fortsettelse av det de hadde fått til på Java, med tanke på kaffekunnskap og baristakompetanse og utmerkelser. Neste steg var å ta kontroll over alle leddene; fra kaffebusk via brenning og til brygging. Og samtidig tilby en kaffebar, tilrettelagt for akkurat dette nabolaget.

↙ IVAR BOWITZ OG AUDREY VIDONI anslår at omtrent sju av ti kunder er stamgjester, og at de nok selger flere sorte kaffedrikker enn på en gjennomsnittelig kaffebar.

– Kundegruppen er demografisk forskjellig fra St. Hanshaugen og er nok litt mer etablert, slik man forbinder med Frogner. Derfor har vi blant annet også lagt opp til andre sittemuligheter på Mocca. Beboerne på Frogner bruker nok også byen på en annen måte. Det er for eksempel roligere her i helgene fordi mange reiser ut av byen, sier Thoresen. Løsvektsalget går i bølger, med særlig trykk før jul.

– Da vil de ha ekstra god kaffe, enten de skal på hytta eller være hjemme, supplerer Ivar Bovitz.

–Vi merker nå større interesse for stedegen kaffe, som vi anbefaler til kaffetrakting og presskanne, i forhold til blandinger til espresso, opplyser Robert Thoresen.

BUTIKK OG NETT

Vegg i vegg med Mocca ligger KAFFAbutikk, en spesialforretning for kaffe, med salg av tilberedningsutstyr og kaffebønner, samt smaksrom og utstillingsvindu for brenneriet KAFFA as. Som innkjøper er Robert Thoresen ifølge sine egne nettsider kaffa.no kompromissløs i forhold til kaffekvalitet. Andres beskrivelser, etablerte handelsforbindelser og pris legges helt bort i jakten på fantastisk god kaffe:

– Metoden er å alltid blindsmake et stort spekter av råkaffe før innkjøp – og bare handle etter hjertet, sier Thoresen.

På nettsidene deles også kunnskap, som skal hjelpe kaffeinteresserte til å få enda mer utbytte av kaffe: «På KAFFA er vi overbevist om at opplevelsen av hvordan noe smaker, inkludert opplevelsen av god kaffe, avhenger av hva man vet om det man smaker.»

– Smaking er dannelse, konstaterer Robert Thoresen.

Adresse: Niels Juels gate 70

Skreddersydd for St. Hanshaugen

Da Java åpnet i 1997 var det et mål å tilby ny type møteplass i nabolaget. Mission completed: I dag snakker man om Java-barn, et annet ord for barn av stamgjester... et annet mål handlet om ekstraordinær kaffe.

– Plassen Java tilhører St. Hanshaugen og den kulturen som finnes her, sier Trude Silsand, som har jobbet i kaffebaren i tre år. Hun forteller at stamgjestene er mange.

– Vi har mange faste gjester som bor eller jobber i nabolaget. Vi er veldig glade i dem og mange blir også sittende etter stengetid, forteller hun.

Uten at hun fører statistikk, tror baristaen at Java Latte er bestselgeren, sammen med «dagens».

– En del kjennere vet at vi legger mye stolthet i vår «dagens» og kommer hit for den. Dagens er alltid en god kaffe, en ren, stedegen kaffe, brent slik at smaken er optimal, sier Silsand og viser til brenneriet KAFFA på Ryen, der kaffen til Java og søsterkaffebaren Mocca brennes.

GOD, PLUSS ÉN

For ved siden av å være et møtepunkt i nabolaget, så er baristaene på St. Hanshaugen opptatt av å bidra til å heve standarden innen kaffe som håndverk og fag.

– Her forleden gikk jeg til konkur-

Robert Thoresen har tatt godt for seg på premiebordene rundt omkring under mesterskapene i baristakunst.

> «Jeg kan ikke fordra middelmådighet. Å lage ordinært god kaffe er noe alle kan få til. Ambisjonen vår er å lage veldig god kaffe, pluss én, altså kaffe som er ekstraordinært god...»
>
> Robert Thoresen

rentene og kjøpte kaffelatte, som jeg sammenlignet med vår egen, forteller baristaen som konkluderte med at den beste kaffelatten serveres hos Java.

Dette er helt i tråd med hva eier og gründer Robert Thoresen har som ambisjon for sine to kaffebarer samt kaffebrenneriet KAFFA som også forsyner andre kaffebarer med kaffe.

– Jeg kan ikke fordra middelmådighet. Å lage ordinært god kaffe er noe alle kan få til. Ambisjonen vår er å lage veldig god kaffe, pluss én, altså kaffe som er ekstraordinært god, forklarer Thoresen, som samtidig forteller at nesten all kaffen kommer fra kaffebønder og foredlingsstasjoner som brenneriet har besøkt og har hatt tett kontakt med. Thoresen har ellers en imponerende cv og merittliste som beviser at han tar smak på alvor: Han ble norgesmester i baristakunst 1998 og 2000, nordisk mester i 1999 og vant det første VM i baristakunst i 2000. Videre har han undervist i kaffefaget omkring i verden i en årrekke og har vært jurymedlem i Cup of Excellence. Han underviser dessuten ved vinkelnerutdannelsen ved Gastronomisk Institutt i Oslo. Men opprinnelig drev han med helt andre ting.

NYTT I NORGE

På 90-tallet jobbet Robert Thoresen som arkitekt i San Fransisco. Der oppdaget han og fikk sans for kaffebarkulturen, der stedene fungerte som urbane knutepunkt i nabolaget. Med stor interesse byutvikling og sans for byliv satt han i USA og tenkte at han gjerne ville bygge og drive et slikt sted, med veldig sterk og tydelig nabolagstilhørighet.

– Kaffebarer, slik jeg kjente dem fra USA, var en annen type møteplass, med lavere terskel enn for eksempel en restaurant, der det er lagt opp til en viss type service. Barer er også noe annet, det inkluderer alkohol og alt hva det innebærer og tilhører dessuten en annen tid av døgnet. En kaffebar har en rimelig billett, man kan faktisk beslaglegge et sted så lenge du vil for 20 kroner. Et slik sted hadde vi ikke, utdyper han.

Tilbake i Oslo lette han lenge før han fant det rette nabolaget og det rette lokalet. Så var det å åpne og legge til rette for at gjestene skulle lære seg å bruke stedet. I dag, 13 år senere, er Java en liten, men viktig institusjon på St. Hanshaugen.

– Folk møtes der, og vennskap og hele familier etableres. Vi har en liten generasjon Java-barn som vokser opp nå. Foreldrene møttes kanskje hos oss, gikk her mens de var forelsket og gravide. Siste kopp kaffe før sykehuset ble tatt på Java, og den første etter fødselen, forteller Thoresen.

– Jeg vet at vi har fått til mye, god håndverkskultur og ekstraordinær kaffe. Men det jeg virkelig er ubetinget stolt av, er å ha skapt et sted som nabolaget har gjort til sitt.

Trude Silsand og de andre baristaene på Java er opptatt av å være skikkelig gode på kaffe.

EGEN VRI

De amerikanske kaffebarene har inspirert langt de fleste kaffebargründerne i Norge, og Robert Thoresen er intet unntak. Men som arkitekt har han kanskje vært mer opptatt av organiseringen av interiør og utsmykning enn andre?

– I den typiske amerikanske kaffebaren - og slik du finner i de fleste norske kaffebarer i dag – er stedet organisert slik at du kommer til en disk der du skal bestille og motta kaffe og mat, og deretter flytte deg fra baren. Jeg ville gjerne ha bar-situasjonen og lagt opp det, med stoler og plass, slik at gjestene er velkomne til å sitte i baren. Du kan sette deg, få oppmerksomhet fra baristaen, uten stå i kø. Det blir baristaens jobb å følge opp rekkefølgen på servering, konstaterer han.

Litt mindre bevissthet har han lagt for dagen hva angår skilting av stedet. Noe utendørs skilt som forteller at kaffebaren heter Java, finnes nemlig ikke.

– Det er mest tilfeldig, det har ikke vært noe stort poeng å ikke ha navn. På den annen side, vi har vel 20 kvadratmeter glassfasade rett på fortauet, så det skal godt gjøres å ikke finne stedet. Det finnes sikkert gjester som ikke vet hva vi heter, men kjenner stedet som Kaffebaren på St. Hanshaugen. Det er helt greit.

Adresse: Ullevålsveien 47 A

BARISTA THOMAS HOLME hos Tim Wendelboe forteller at mange gjester kan mye om kaffe og er bevisste på hva de vil ha. – Det viser at smaken betyr noe, sier han.

Et showroom for kaffesmaking

Hos Tim Wendelboe i Grünersgate 1 handler alt om det du har koppen. Hver kopp lages spesielt – og interesserte gjester tilbys å lære hvordan de kan tilberede like god kaffe selv.

– Hit kommer de som er spesielt interessert i kaffe, de som er opptatt av god kaffe og folk nabolaget, forteller barista Thomas Holme som sier det går mest av sort kaffe i alle varianter. Han peker på menyen på bardisken, der kaffesortene er presentert.

– Gjestene kan velge mellom alle kaffetyper. Vi anstrenger oss for å få frem det unike i hver kaffe. Det er en vitenskap, som med alle agrikulturelle produkter. Intensjonen er å importere og foredle den beste kaffen i verden, påpeker Holme som tenker at arbeidsgiver og kaffeekspert Tim Wendelboe best kan forklare faget sitt selv.

Det gjør han per e-post fra Brasil, der han har en tight timeplan med cupping, kursvirksomhet og kaffeinnkjøp. For ordens skyld: Tim Wendelboe er tre ganger norgesmester i baristakunst, vant VM i 2004 og tok sølv i 2001 og 2002. For tre år siden startet han sitt eget kaffebrenneri med salg av egenimportert kvalitetskaffe. Han har også utviklet sin egen espressoblanding og utgitt en bok om kaffe.

Tim Wendelboe forklarer at det ikke

> Vi har lagt oss i en gate som ikke er den mest sentrale fordi vi ønsker å tiltrekke de som vil komme til oss for å smake og lære.
>
> Tim Wendelboe

har vært hensikten å åpne en kaffebar. Fokuset har vært å skaffe god kaffe fra produsenter rundt om i verden, og videreforedle og videreselge denne til andre kafeer, restauranter og forbrukere. Kaffebaren er mer en nødvendighet.

– Kaffebaren er ment som et showroom for hva vi driver med. For at kundene våre skal forstå hvorfor kaffen vår koster mer, og hva som er forskjellen på vår kaffe og kaffen man kjøper på supermarkedet, så vi oss nødt til å åpne en kaffebar der kundene våre kunne oppleve kaffen vår slik vi mener den smaker best, sier Tim Wendelboe.

RIKTIG TILBEREDNING VIKTIG

Kaffeeksperten poengterer at det er lett å ødelegge smaken ved dårlig tilberedning.

– Der er ofte grunnen til at kaffe ikke alltid smaker godt. Derfor er det viktig for oss at folk får oppleve hvordan vår kaffe kan smake når den er tilberedt riktig, understreker Tim Wendelboe. Det er også et mål at kundene kan få lære hvordan de selv kan lykkes med tilberedningen.

– Da er kaffebaren et glimrende sted for å utdanne de som er interesserte i å lære.

Med disse målene var det heller ikke noe poeng å plassere seg i en folksom gate.

– Vi har lagt oss i en gate som ikke er den mest sentrale fordi vi ønsker å tiltrekke de som vil komme til oss for å smake og lære. Det ville vært vanskeligere hvis vi hadde ligget på Karl Johan med masse turister og drop in kunder som tar bort fokus fra det vi ønsker å drive med, konstaterer han.

Av samme grunn er det kun kaffe som selges hos Tim Wendelboe, kjeks og kaker får folk innta andre steder.

– Vi importerer og videreforedler kaffe, ikke kaker. Kaffebaren er der folk skal kunne nyte vår kaffe og utforske hva kaffe kan smake, og da blir kaker et forstyrrende element. Dessuten finnes de et hav av kafeer og restauranter på Grünerløkka der man kan spise og drikke alt annet enn kaffe, fastslår han.

SMAK ER TRENING

Tim Wendelboe bekrefter at det er svart kaffe og espresso det går mest av.

– Om sommeren selger vi også mye av en kald cappuchino, en signatur vi har kalt tw cappuchino al freddo. Men aller mest svart kaffe, sier han.

Ifølge Tim Wendelboe selger de mye løsvekt av alle sortene de fører.

– Men 40 prosent av løsvektsalget er tw espresso som er en blanding vi endrer etter sesongens kaffeutvalg. Dette er dermed bestselgeren, oppsummerer han.

Tim Wendelboe tilbyr kursing av baristaer så vel som gratis kaffesmaking fast hver fredag kl. 14. Dette anbefaler han alle som er interessert i kaffe spesielt, og smak generelt.

– Man lærer masse. Kaffe er bare en ting man kan smake på. Vil man bli flink til å smake bør man begynne å smake vin, ost, kaffe, øl - alt som kan smakes. Gå på kurs og oppsøk kaffebarer som tilbyr smaking eller brygger ulike kaffer på bestilling. Det er lettere å smake forskjell på kaffe når man smaker to eller flere ulike kaffer mot hverandre, råder han,

– Og hva skal til for å bli en superdyktig barista?

Lese, smake, lære, jobbe! Det er ingen oppskrift på dette, men jo mer erfaring, jo bedre blir man. Kaffe dreier seg om smak, og baristaer må både kunne smake, beskrive og skille ulike smaker samt mestre ulike tilberedningsmetoder. Det er også viktig å forstå alle prosessene kaffen har vært igjennom fra dyrking til innhøsting videreforedling, brenning og tilberedning. Uten denne kunnskapen blir man aldri en god barista. Les, oppsøk dyktige i bransjen og lær.

HØYERE KUNNSKAPSNIVÅ

Tim Wendelboe sier kaffeindustrien i hele verden har opplevd en revolusjon de siste ti årene. Det er økt fokus på sporbarhet, bærekraft, spesialiteter og kaffe fra enkeltfarmer.

– Før ble all kaffe blandet sammen, nå skal all kaffe separeres og gjerne selges under kaffefarmens navn i stedet for brenneriets navn. Det er bra!

Mer lokalt merker kaffeeksperten at forbrukerne både i Oslo og i landet for øvrig er blitt mye mer bevisste på hva kaffe har å by på. I Grünersgate 1 er det ingen tvil om at kunnskapsnivået hos kundene er et helt annet etter at han ga ut boken «Kaffe med Tim Wendelboe».

– Det er utrolig moro å ha litt mer inngående samtaler med kunder om kaffeproduksjon og smak. Jeg sier ikke at boken er eneste kilde til dette, for det er mange i kaffebransjen som har jobbet for å utdanne forbrukerne i Norge i mange år, men jeg merker at kunnskapsnivået er steget betraktelig de siste tre årene.

Adresse: Grünersgate 1

Foto: Lars Petter Pettersen

Tekst: **Frank Tangen** Foto: **Leverandørene**

Et stor skritt for espressoen?

Espressospesialisten lanserer ny maskin – og utfordrer bransjen.

Vi bør nok overlate til en dyktig barista å brygge espresso med denne.

La Marzoccos nye espressomaskin Strada er ikke for amatører. Den er utviklet av noen av verdens beste baristaer, teknikere og markedsfolk, til profesjonell bruk. Til gjengjeld skal en dyktig barista kunne by kundene sine på personlige smaksopplevelser.

Espressospesialisten hadde nylig en prototyp på test. De første bestillingene er inne, og i november skal enkelte norske kaffebarer ta maskinen i bruk.

Patrick Watz i Espressospesialisten mener lite har skjedd på espressofronten de siste femti årene:

– I 1961 ble det utviklet en maskin basert på pumpetrykk. Siden den gang har det vært en etablert sannhet at et trykk på 9 bar og temperatur på 90-92 grader er det optimale for å lage en god espresso. Det er denne sannheten vi utfordrer. Strada gir baristaen mulighet til å regulere både trykk og temperatur.

INDIVIDUELL BRYGGING

Maskinen er utstyrt med en ny type pumpe med girteknologi. En spak fungerer som en form for gasspedal og gir mulighet for opp til 14 bars trykk. I løpet av de 25 sekundene det tar å brygge en kopp espresso, kan baristaen også variere trykket og temperaturen.

– En dyktig barista kan følge ekstraheringen og trekke ut de smaksstoffene han ønsker, for eksempel få mer sødme i espressoen. Men feil brukt, kan han også forverre kaffen.

Maskinen kan også forhåndsprogrammeres, slik at baristaen får et antall bryggeprofiler å velge mellom. Dette kan være en god løsning for kjeder som ønsker å by på mer variasjon, men likevel et forutsigbart resultat.

– Dette er en krevende maskin å bruke som vakte stor nysgjerrighet da den ble lansert under VM i baristakunst, og da vi lanserte den i Norge, sier Patrick Watz i Espressospesialisten.

FRIELE REDUSERTE KLIMAUTSLIPP

Kaffehuset Friele har redusert sine CO_2-utslipp med 18 prosent fra 2008 til 2009, viser klimaregnkapet de har fått utarbeidet. Det totale utslippet var 2 201 tonn CO_2. Reduksjonen skyldes særlig at Friele byttet fra oljefyrt energi til naturgass i juni. Bedriften reduserte også flyreiser og strømforbruyk betraktelig dette året.

Friele lanserer nytt kaffesystem

Nå er enkopps-systemet Senseo lansert i Norge, i samarbeid mellom Kaffehuset Friele og Philips. Det nye kaffepute-systemet blir solgt både i dagligvare- og elektrohandelen.

Salget av énkoppssystemer har tredoblet seg i Europa fra 2005-2009, og står for over 20 prosent av det totale antallet kaffemaskiner som selges, kaffetraktere inkludert. Norge kommer etter, men her har det meste av porsjonskaffen blitt solgt direkte til husholdningene gjennom nettbutikker.

Senseo-systemet ble lansert i Nederland i 2001 av Philips og Douwe Egberts. I Norge er det Friele som har rettighetene til å selge Senseo-kaffeputene, mens Philips selger maskinene. Kaffeputene vil hovedsakelig bli solgt i dagligvarehandelen, og maskiner i elektrohandelen, men både maskiner og kaffe vil være tilgjengelig i noen grad i begge markeder.

Svart, enklere og raskere

Senseo-systemet tilbyr vanlig kaffe på en svært enkel måte. Kaffen er normalt brent og malt – kort sagt den vanlige gode kaffen, som vi drikker daglig. I tillegg gir systemet en lekker crema i kaffekoppen.

Den rimeligste maskinen vil koste godt under tusenlappen, og en pose med 18 puter vil koste under tredve kroner i dagligvarebutikken.

OGSÅ SJOKOLADE

Foreløpig tilbys det tre typer kaffe. Den ene varianten er den typiske norske hverdagskaffen, som er rund og aromatisk, mens de to andre er henholdsvis en mørkbrent og en koffeinfri variant. I tillegg tilbys en sjokoladedrikk. Systemet med porsjonsputer gjør det mulig å bytte variant fra kopp til kopp.

Etter en kort oppvarming er maskinen klar til bruk, og da kan man velge å lage én eller to kopper av gangen. Det er bare Senseo-maskinene som gir muligheten til å lage to kopper samtidig. Én kopp er ferdig på under 40 sekunder, og det tar i underkant av et minutt å lage to.

I kaffesmakens tjeneste

Hva gjør man når man er kaffeekspert på heltid? Bli med bak kulissene i Norges største kaffehus og møt mannen som er ansvarlig for kaffen som er litt dyrere for smakens skyld.

Som innkjøpsdirektør innebærer Roger Wilhelmsens jobb alt fra å følge kaffeprisene på NY- børsen til og å reise til andre siden av jorda for sjekke kvaliteten på neste års avlinger. Og veldig mye smaking.

BLANDING Evergood er laget av kaffebønner fra flere forskjellige land og kan variere fra sesong til sesong.

På Filipstadkaia i Oslo, et steinkast fra Kielfergen som losser trailere og festsprengte nordmenn på vei fra kontinentet, ligger en grå koloss og myser utover fjorden. På veggen som vender inn mot Frognerstranda og E18 blinker logoen til Evergoods søster, hun som kurerer gruff. Smørsida, den som vender mot fasjonable Aker Brygge, prydes av en enorm gullkopp og den velkjente logoen til en av Norges mest populære kaffeblandinger gjennom flere tiår, Evergood. Og hit er vi på vei, for å finne ut hvordan den berømte kaffen blir til – og hvordan landets største kaffehus fungerer.

Veien til viten starter på råkaffelageret, dit vi loses av smakseksperten og innkjøpsdirektør Roger Wilhelmsen. I den enorme hallen er jutesekker med kaffebønner stablet fra gulv til tak så langt øyet rekker.

– Vi har i snitt to millioner kilo råkaffe på lager, sier Wilhelmsen, som forklarer at beholdningen også dekker selskapets øvrige blandinger, gruff-kurmiksen inkludert.

FØRSTE KVALITETSSJEKK

Wilhelmsen forteller at de tar prøver av alle partier når de ankommer lagret. Disse brukes til å sjekke at kvaliteten er overens med kravspesifikasjonene i kontrakten og prøvene som kaffehandelen er basert på. Eksportøren i produsentlandeta sender nemlig prøver med ilbud til Filipstadkaia slik at Wilhelmsen og hans team kan godkjenne kvaliteten før kaffebønnene legger ut på reise. Og kaffebønnene, de har han i mange tilfeller selv observert som bær på busk flere måneder tidligere.

– Når lasten kommer skal den smake nøyaktig likt prøven - eller bedre.

Roger Wilhelmsen kan sine kaffefakta. Tallene serveres kontant, detaljer rundt kaffeproduksjonen likeså. Senere skal vi også lære om førsteleddet, kaffeprodusentene, brenningens mysterier, cupping, kaffeprisene på New York-børsen og etisk handel. Han nøler ikke. Men da vi kommenterer den eiendommelige lukten i råkaffelageret, virker smakseksperten en anelse usikker. For

CUPPING Kaffesmaking er en viktig del av arbeidsdagen og kaffeekspertene smaker på opptil 150 kopper hver dag.

duften av 2 millioner kilo grønne bønner av alskens slag lar seg ikke så lett beskrive.

– Grønne bønner pakket i jutesekker lukter spesielt, ja. Litt sånn fraflyttet fjøs? undrer han i det han loser oss ut av lageret og videre til produksjonen.

PERFEKT TIMING

I brenneriet blir vi fortalt at de tre maskinene hver brenner 440 kilo kaffe på seks minutter. Helt presist viser displayet hvordan den pågående brenningen gjøres. Men selv om alt i prinsippet skjer maskinelt, finnes det unntak. Smakstester gjøres fortløpende gjennom dagen.

– Dersom testen viser at smaken ikke er optimal, økes eller senkes temperaturen med en grad eller tiden økes eller senkes med noen sekunder - eller begge deler, forklarer Wilhelmsen. Etter brenningen blir kaffen raskt avkjølt, før den et par timer senere blir malt og pakket.

Wilhelmsen forteller at de gjør mange ulike grader av kverning, ettersom kaffen går til ulikt bruk og skal tilberedes i ulike maskiner.

– Vi ser også en økning i forbruket av hele bønner, utdyper han.

En skulle ikke tro pakking var et tema å vie plass, men så er det likevel sånn at det ikke spiller noen rolle hvor god kaffen egentlig er, om den har mistet smaken før forbrukeren får satt på trakteren.

– Luft er kaffens verste fiende, så derfor suges luften ut av posene ved hjelp av vakuum, før vi tilfører noe kullsyre, oppsummerer Wilhelmsen som ber oss kikke på Evergood-posene som toger forbi i jevn strøm på samlebåndet. For nå er nemlig posene utstyrt med en ventil.

– Så er det sånn at den nybrente kaffe selv også produserer kullsyre, og det gjør at posene blåser seg opp. Poenget med ventilen er å slippe ut overtrykk i posen, uten å slippe inn luft. På den måten bevarer kaffen både smaken og aromaen, sier han.

Da er det vel ikke mer å si om pakkingen? Å jo da.

– Alle kartonger er merket slik at kaffen kan spores, helt tilbake til produsentlandet.

CUPPING

Nå er tid for dagens andre smaking, fra morgenens brenning. Roger Wilhelmsen anslår at han smaker mellom 100 og 150 kopper kaffe hver dag. Det er skjenket opp flere titall kopper på et rundt svingbord i laboratoriet. Cuppingen, som er det profesjonell kaffesmaking kalles, skal tjene tre formål: Å teste at kaffen er i henhold til kravspesifikasjonene i kontrakten, å teste kaffen mot prøven som ble sendt i forveien, å bestemme hvor den skal brukes – og å avgjøre prosentfordelingen som må til for å oppnå rett smak i den aktuelle blandingen.

Wilhelmsen har fått selskap av Tore Flåten, som har 35 års erfaring i kaffesmakingens tjeneste. Det første de gjør, er å brekke koppen, som helt enkelt betyr at de drar en skje gjennom hver kopp og lukter på aromaen.

– På denne måten kan vi for eksempel avdekke urenheter i smaken og om en bønne eller to skulle ha falt i bakken og startet en gjæringsprosess. Er det noe, lukter man det fort, konstaterer Wilhelmsen.

Deretter lar de kaffen hvile litt, før de fjerner skummet på toppen, som kan sette smak på kaffen. Og så begynner smakingen. Bordet snurrer som et litt saktegående rullettbord mens de i imponerende fart slurper én skje kaffe fra hver kopp, som de nesten synkront spytter ut igjen.

Etter en stund, kjører de i gang en runde til. For smaken kan forandre seg litt når temperaturen synker. De tygger og smatter på smaken og gjør seg opp en mening om hvilke blandinger de forskjellige brenningene skal brukes i.

Å lykkes med de forskjellige blandingene er nærmest en vitenskap og en kunst, bare uten fasit. For detaljerte oppskrifter finnes jo ikke, og kaffebønner er tross alt et jordbruksprodukt som veksler i smak. Og da må man lure på hvordan kaffesmakerne vet å mikse den brasilianske kaffesorten i rett forhold med den columbianske, kenyanske og guatemalske? Og hvordan klarer de i det hele tatt å skille så mange kaffesorter fra hverandre.

– Jeg tenker ikke, dette har jeg i hodet. Smaker jeg på kenyansk kaffe, innstiller hjernen seg på det og henter opp den informasjonen basert på erfaring, sier Tore Flåten.

KAFFE SOM BØRSVARE

Sett utenfra er kaffehandel en heller komplisert affære. Roger Wilhelmsen forklarer at man dealer langt frem i tid, uten at prisen er helt fastsatt. Det gjøres avtale om en såkalt differensial, per pund (453 gram), som er en slags over eller under-

> **Grønne bønner pakket i jutesekker lukter spesielt, ja. Litt sånn fraflyttet fjøs?**
>
> Roger Wilhelmsen, Joh. Johannson

ENORME VOLUM På råkaffelageret hos Joh. Johansson er det i snitt to millioner tonn råkaffe.

MERKEVAREN EVERGOOD

I 1955, ti år etter andre verdenskrig, var kaffen ofte både dårlig og av ujevn kvalitet i Norge. Smaken kunne variere med hvor du bodde. Joh. Johannson satte seg da fore å produsere en kaffe som kunne tilfredsstille selv de mest kresne ganer – og som skulle smake likt hver gang, uansett om den skulle drikkes i Lofoten eller Larvik. For denne kaffen måtte folk være villige til å betale litt mer.

En spesialblanding av kaffebønner med høy kvalitet ble utviklet, og for å garantere lik smak alltid, ble den vakuumpakket i boks. God smak hver gang man drakk kaffe, var dermed et faktum. Navnet på kaffen ble laget med bakgrunn i dette: to ord satt sammen til et ikke eksisterende engelsk ord, men forståelig for alle nordmenn: Evergood.

kurs i forhold til New York-børsen.

– La oss si at man kjøper en Kenya langt frem i tid, til pluss 86 cent per pund. Så skal kaffen plukkes, pakkes og skipes, og i løpet av denne fasen skal prisen fikseres. Det skjer da mot utviklingen på New York-børsen, som har en first notice day. Kunsten er da å slå til på rett tidspunkt, når prisen er lavest mulig, understreker han.

Her er Tore Flåten en viktig brikke. Ikke bare er han veteran på smaking, han ivaretar også en annen krevende oppgave: Markedsanalyse. På et millimeterpapir som strekker seg mange tiår bakover i tid og følgelig er mange meter langt, tegner han inn kaffeprisen på New York-børsen, med en strek per dag, som forteller om spennet fra low til high, og closing.

– Vi bruker den som redskap til å lage trendlinjer for å analysere markedssituasjoner, sier Flåten som påpeker at finanskrisen for tiden påvirker kaffeprisene mer enn kaffetekniske forhold, samt bevegelsene i dollarkursen. For når dollaren svekkes, påvirkes prisen på alle såkalte commodities, som olje, kaffe, sukker, soya...altså de råvarene som er på børs.

Både for Flåten og Wilhelmsen utgjør kaffeprisenes svingninger en spennende del av jobben. Og spenning kan de like, så sant det ikke blir for mye av det gode. Som i 1997, da kaffeprisen steg så voldsomt at den forsvant ut av rutearket og vel så det. Ingen av dem har behov for sånn mye spenning. Helt konkret steg prisene i mai 1997 fra 125 cent til 320 cent per pund.

– Dette husker jeg fortsatt godt. Det eneste eksemplet jeg har som er verre, var under frosten i Brasil i 1975. Det var mellom 10 og 12 millioner sekker som gikk tapt, og prisene steg med fra 50-60 cent til 400 cent per pund.

Tore Flåten skutter seg. Nei, den slags gruff kan selv ikke Ali kurere.

BØRS Tore Flåten har fulgt kaffeprisenes svinginger på New York-børsen i mange tiår, med en strek hver dag - på millimeterpapir. Her peker han på kaffekrisen i 1997, da prisene steg til himmels.

ETISK HANDEL

I produsentlandene der de jakter på kaffebønnene som skal sikre alltid god smak har Roger Wilhelmsen også vært i nærkontakt med ulike bo- og leveforhold.

– Man skal være glad for å bo i Norge. Etter å ha sett hva slags kummerlige forhold mennesker lever under, er det en viktig erkjennelse. Å oppleve slikt gjør noe med en, sier Roger Wilhelmsen.

– Det positive er at mange av arbeiderne som jobber med kaffe har brukbare og til dels gode bo og leveforhold, sett i forhold til normen i det aktuelle landet. Men kontrasten til forholdene her hjemme blir selvfølgelig store, forteller Wilhelmsen som sier at bedriften har utviklet egne codes of conduct og at arbeidet med å sikre arbeiderne best mulige vilkår er systematisert.

– Vi sjekker forholdene, fyller ut skjemaer og tar bilder alle steder. De tiltakene som skjer ute på farmene, skjer stort sett etter påtrykk fra seriøse oppkjøpere, som oss, forteller Wilhelmsen som sier det heldigvis er flere og flere som har fokus på dette.

KAFFEBRANSJENS KONTRASTER

Roger Wilhelmsen liker alle deler av jobben, fra å møte mennesker og jakte på de beste kaffebønnene ute i felten, til den mer kontorpregede hverdagen hjemme på Filipstadkaia der tiden går med til markedsanalyser, logistikk og prisfikseringer – avbrutt av kaffesmaking flere ganger daglig. Kanskje er det nettopp variasjonen og de mange fasettene som gjør jobben så interessant.

– Kontrasten mellom de dresskledde meglerne på New York-børsen og han arbeideren her er enorm, sier Wilhelmsen og peker på et bilde han selv har tatt av en arbeider han møtte på en av sine mange reiser. – Og jeg jobber med hele linjen. Det er sinnsykt gøy.

Tekst **Sissel Fornes** Foto **Werner Anderson**

Svart og selvbrygget

Nå skal kaffen igjen drikkes svart. Vi dropper melk, sukker og andre tilsetninger – og nyter den rene kaffesmaken. Men når kaffen skal stå på egne ben, stilles det også høyere krav til både råvaren og tilberedningen. Her presenterer vi noen tilberedningsmetoder for svart kaffe, egnet for kjøkkenbenken.

BLACK IS BACK: Det er mange veier til god kaffe, en del gamle metoder er på vei tilbake, samtidig som mange nye tilberedningsmetoder vinner terreng – og tilhengere.

MANUELL FILTRERING

Noen vil kjenne igjen denne metoden fra den gang i studietiden da en ordentlig kaffetrakter var utenfor økonomisk rekkevidde. Nå er den tilbake – og slett ikke bare som en nødløsning, men en måte å brygge på som gir kaffen sitt eget særpreg. Her har du selv full kontroll over både temperaturen og tiden kaffen er i kontakt med vannet.

↘ Vil du gjøre det ordentlig, starter du med å skylle filteret med varmt vann. Papirsmaken blir borte, og vannet mister mindre av temperaturen.

↘ Når kaffen er på plass i filteret, heller du over nesten kokende vann, nok til å fukte kaffen. Kort pause, før du langsomt heller over resten av vannet. Neste gang kan du variere både temperatur og bryggetid – og smake forskjellen.

PRESSKANNE

Ble presskanna plassert innerst i skapet fordi du ikke syntes resultatet var strevet verd? Det kan skyldes at ekstraheringstiden – tiden kaffen og vannet er i berøring med hverandre – var feil. Prøv igjen, for pressekannekaffe er godt, det er miljøskapende – og faktisk veldig enkelt.

↘ Du kan velge både kokmalt kaffe, filterkaffe eller presskannemalt kaffe som nå er å få kjøpt, men det aller beste er selvsagt om du selv maler kaffen.

↘ Varm opp kanna ved å skylle den med varmt vann. Ha i kaffen, hell på halvparten av vannet og rør rundt. Så er det bare å helle resten av vannet i beholderen, og la den trekke.

↘ Om du har valgt filterkaffe skal trekketiden være 4-5 minutter, med kokemalt legger du på et par minutter. Så trykker du stempelet ned til bunnen. Om all kaffen skal drikkes med en gang, kan den gjerne serveres direkte fra kanna. Skal den stå litt, bør den helles over i en termokanne.

TRAKTEKAFFE

Til daglig vil de fleste av oss fortsatt ty til kaffetrakteren. Ikke et vondt ord om denne maskinen som finnes i et hvert norsk kjøkken. Har du kjøpt en trakter som er godkjent av Norsk Kaffeinformasjon, er det din egen innsats som avgjør om du kan trakte drikkbar kaffe. Filterholder, serveringskanne og selve trakteren må være ren. Om du bruker et litermål til å helle vannet i trakteren, sikrer du deg at den holdes fri for gammel kaffe. Er trakteren i daglig bruk, bør den renses med Clean Drop rensemiddel hver annen uke.

↘ 6-7 strøkne skjeer (bruk kaffemål) til hver liter vann – og rent, friskt vann. Når kaffen er ferdig, hell den på en termokanne. Og glem for all del ikke å rengjøre denne også. Blir kaffen stående på varmeplaten, er den snart bitter.

Les mer om traktekaffe på side 28

! Husk at uansett metode skal kaffen skal være fersk og vannet friskt…

SYPHON

Denne bryggemetoden går under flere navn, på norsk kalles det ofte ganske enkelt vakuumkolbe. Selv om den er ukjent for mange, er det en gammel tilberedningsmetode. Faktisk har den vært kjent i 160 år, og særlig vært brukt i Frankrike og Tyskland. Den var i bruk på 60-tallet men gikk deretter av moten, og dukket først opp igjen nærmere 40 år senere blant de virkelige kaffenerdene. Nå er metoden på vei tilbake, og utstyret er jo dekorativt i seg selv. Kanskje kunne dette vært interessant for enkelte restauranter å se nærmere på, nettopp for å differensiere seg og ha et større fokus på selve kaffeserveringen?

↘ I vakuumkolben varmes vannet opp i den nederste kolben til overtrykket presser det varme vannet opp til kaffen i det øvre.

↘ Under kolben er det plassert et rødspritbluss, som nå skal blåses ut. Da faller trykket og den ferdige kaffen renner ned igjen. Dette tar litt tid, men du og gjestene har noe å se på mens det pågår.

CHEMEX

Dette er også en metode for manuell filtrering, men her brukes det et tykkere filter. Dette gjør bryggingen noe langsommere, slik at kaffen er lengre tid i kontakt med vannet. Kaffen blir fyldig som presskaffe, men like ren som filterkaffe. Vannet skal være kokende.

↘ Du fukter filteret, doserer kaffen, og tilsetter deretter litt vann. Nå fester den fuktige kaffen seg mot bunnen av filteret, slik at resten av vannet passerer jevnt gjennom kaffen. Og så er det bare å helle resten av vannet rolig ned i filteret.

KOKEKAFFE

Dette har vært den norske tilberedningsmetoden i mange generasjoner, og fortjener å komme til heder og verdighet igjen. På tur er det en selvfølge å henge kaffekjelen over bålet, og kokekaffe er praktisk når du skal servere kaffe til mange mennesker. Etter et måltid med norsk tradisjonsmat, for eksempel til jul, bør det være en selvfølge at vi også serverer «norsk» kokekaffe.

↘ Det er så enkelt som å koke opp vannet og tilsette grovmalt / kokmalt kaffe. Rør øverst i kjelen til all kaffen er gjennombløt, og la den trekke – ikke koke! – i 6-8 minutter. Så heller du forsiktig i koppene, så ikke gruten følger med, eller bruker en sil når du heller over på serveringskanne eller termos.

AEROPRESS

Her er metoden for den som vil lage seg en skikkelig kopp egokaffe. Den lille aeropressen er nemlig beregnet på å brygge én og én kopp. Styrken bestemmer du helt og holdent ut fra egen smak – all kaffe kan brukes.

↘ Du starter med å skylle filteret i kaldt vann, monterer hvit filterpapir i filterholderen nederst og tar i den finmalte kaffen, heller på nykokt vann (temp 92- 96 C), rører rundt i 20- 30 sekunder, setter på stempelet og presser dette rolig ned...

For hjemmebryggeren som vil prøve seg fram med nye smaker og metoder, finnes det et stort utvalg av utstyr som slett ikke koster skjorta. Veldig komplisert og tidkrevende behøver det heller ikke være.

PENSUM

Koking i kjele: kaffen skal trekke i 6-8 minutter.

Traktermetoden: bruk godkjent trakter og ikke bruk brune filtre (det setter smak og er ikke mer miljøvennlig enn de hvite!)

Presskanner: må forvarmes godt.

Mokkakanner (Bialetti): skal taes av platen når den gir en fresende lyd og 3/4 av kaffen har fylt seg i det øverste kammeret.

Espresso: kommer fra Italia og består i at vannet presses gjennom kaffen med trykk. Vannet bør holde 90+/- 2 grader, trykket i filterholderen bør være på konstant ni bar. Kjennetegn på vellykket espresso er et fint, jevnt gyllenbrunt skum på toppen, såkalt crema. Fargen skal være nøttebrun, gjerne med «tigerstriper».

Hemmeligheten bak god kaffetilberedning er egentlig svært enkel.

Kunsten å lage god traktekaffe

Helvetevarm, djevelsvart, engelren og kjærlighetssøt var fire adjektiv den franske statsmannen Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord satte på kaffe for to hundre år siden. For å oppnå dette, trengs bare tre ting: frisk vann, rett temperatur og ikke minst fersk kaffe.

– Altfor mange glemmer at kaffe er et ferskvareprodukt, sier «kaffe-ekspert» og «kaffelærer» Ole Sønstebø på Norsk Kaffeinformasjon. Frem til 2004 pleide Sønstebø å jobbe med IT, men hans entusiasme for kaffe brakte ham bit for bit inn i kaffeverdenen.

KAFFE-VINSMAKING

Interessen for kaffekurs er enorm, forteller Sønstebø. Kaffekurs er blitt det nye vinkurset. En god kaffedrikker skal for uten basiskunnskaper i kaffe, kunne lukte, smake; la den rulle i munnen og si kloke ord om syrlighet og body. En god kaffekoker heter nå barista, - kaffekelner på italiensk - og kaffen de serverer kommer som regel med et vell av italienske navn; cortado, lungo, espresso, latte, macchiato osv. Før var kaffekokingen «nederst på rangstigen» på kontoret. Nå er det en egen profesjon - med prestisje, mesterskap og kodekser. Og god kaffekoking står høyt i akt i Norge.

Det er kanskje den lange vinteren og de lange kontordagene som forklarer hvorfor landene i Norden til sammen er de mest kaffedrikkende land i hele verden. Norge er på topp etter Finland, begge med vel ti kilo kaffe per person.

SOSIALT

I Norge er kaffe et sosialt bindemiddel. Gjestekaffen i stua, lunsj og kaffekoppen på jobb er - «folkelig» i Norge, og står for 98 prosent av kaffeforbruket. Bare 2 prosent inntas på en kaffebar. Kaffen er ifølge Sønstebø ikke bare svart - den er «syrlig» eller «fyldig», den lukter og smaker sjokolade, nøtter eller solbær, sitrus, krydder eller jordsmonn.

Ole Sønstebø inviterer oss inn i laboratoriet på Norsk Kaffeinformasjon og fremlegger kaffekokingens fem hemmeligheter: Rent utstyr, friskt vann, tilberedningstemperatur på 92 til 96 grader, dosere 60-70 gram kaffe per liter vann og å oppbevare den ferdige kaffen i maks 30 minutter.

FRISKT VANN OG RIKTIG TEMPERATUR

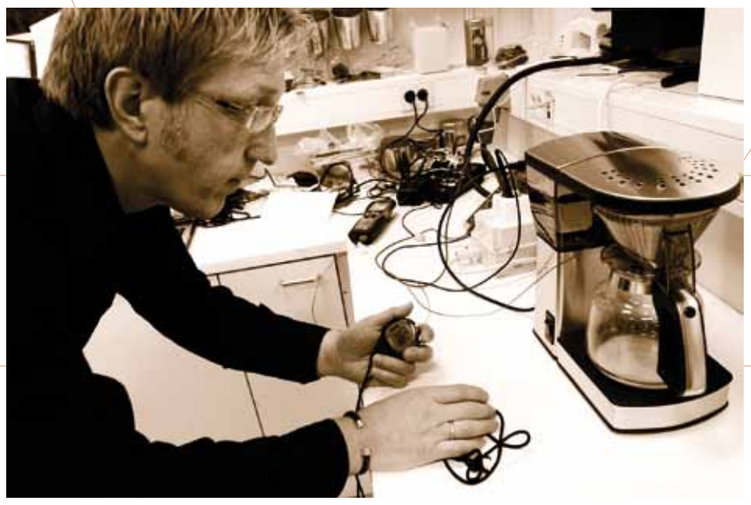
– Frisk kaldt vann er rikt på surstoffet som skal til for å frigjøre smak og aroma, utdyper Ole Sønstebø om de fem grunnreglene.

– Og når traktetemperaturen er 92 til 96 grader, trekker vannet til seg den riktige mengden med smak og aroma. Er temperaturen lavere, får ikke kaffen den riktige fylden, sier Ole til forsamlingen, - som består av tre svenske og en norsk vikar-arbeider, to jenter fra Vestlandet som skal starte en økologisk kaffebar i Sogn og Fjordane, en kommende student fra Hønefoss og meg selv.

Vi lytter oppmerksomt til viktigheten av temperatur.

– Er den for lav, blir kaffen matt i fargen og smaker surt. Er den for høy, får kaffen besk smak, sier Ole.

Foto: **Werner Anderson**



OLES VIKTIGSTE KAFFETIPS

1 **Rent tilberedningsutstyr.** Start med rent ustyr: vask og rens, helst med Clean Drop.

2 **Bruk friskt, kaldt vann.** La vannet renne en stund før du fyller trakteren.

3 **Riktig temperatur.** For at kaffen skal få optimal smak bør vanntemperaturen ligge på mellom 92-96 grader i trakteprosessen.

4 **Malingsgrad.** Velg riktig malingsgrad i forhold til tilberedningsmåte.

5 **Dosering.** Bruk 60 - 70 g kaffe per liter og du får en god og fyldig kaffe. Måleskjeer får gratis i de fleste dagligvarebutikker.

6 **Servering.** Server kaffen umiddelbart og ikke la den bli stående lenger enn 30 minutter.

ORDBOK: ITALIENSK NORSK

LATTE	Espresso med steamet melk og melkeskum.
MACCHIATO	Espresso med en flekk melkeskum.
CAPPUCCINO	En tredel espresso, tredel steamet melk, en tredel melkeskum
CORTADO	Espresso med steamet melk og melkeskum, mer enn machioato, mindre enn cappuccino
AMERICANO	Nykokt vann med espresso på toppen (denne rekkefølgen for å bevare cremaen på kaffen).
CAFE AU LAIT	Originalt; franskbrent filterkaffe med steamet melk.
CORRETO	Espresso med litt grappa eller brandy.
ESPRESSO CON PANNA	Espresso toppet med lett ristet kremfløte
LUNGO	En lang espresso, 35-40 ml, laget av grovere malt kaffe
RISTRETTO	En kort espresso 15-20 ml, laget av finere malt kaffe.
DOPIO	Dobbel espresso.

Kaffe kan motvirke sykdom

Medisin som etterligner kaffens virkninger kan bli utviklet mot lidelser som kreft og Alzheimer.

Forskere ved Karolinska Institutet i Stockholm har funnet ut at koffein kan ha forebyggende effekt på mange sykdommer. Forskningsresultatene ble nylig presentert i NRK-programmet Schrødingers katt.

Professor Bertil Fredholm sier forskningen lenge har vært konsentrert på å finne negative virkninger. Det har vært spekulert i om kaffe kan føre til både hjertedød og kreft.

Nå vet man at koffein kan beskytte mot Parkinsons sykdom og redusere risikoen for diabetes type 2. Koffein kan også forbedre hukommelsen hos eldre, og kan kanskje brukes til å beskytte mot Alzheimers sykdom. Forskerne tror koffein også kan være med i behandlingen av flere krefttyper. Årsaken er at koffeinet i kaffen motvirker stoffer som kreftcellene produserer for å angripe kroppens immunforsvar.

Neste skritt for forskerne er å utvikle legemidler som imiterer denne funksjonen.

ØKER KONSENATRASJONEN

– Jeg drikker kaffe hver dag, sier Fredholm. Kaffen har en viktig sosial funksjon, det er ingen tvil om at den virker oppkvikkende. I enkelte tilfeller gjør kaffen oss mer konsentrerte. Men vis måtehold med kaffen som med alt annet.

Av mulige ulemper nevner han den såkalte weekend-migrenen. Mye kaffedrikking på jobb i løpet av uka, og redusert forbruk i helgen, kan føre til hodepine. Den oppkvikkende virkningen av kaffe er også forbigående, og løser ikke årsaken til stress og trøtthet.

IKKE KREFT

Den norske professoren i epidemilogi, Dag S. Thelle, råder alle som drikker kokekaffe til å bytte til filterkaffe, eller sile kokekaffen gjennom et kaffefilter. Årsaken er at kokekaffe kan øke kolesterolinnholdet i blodet. Men at kaffedrikking kan medføre kreftfare, avviser han:

– Alle undersøkelser har vist at kaffe ikke er kreftframkallende. Et vanlig, moderat forbruk av kaffe er ikke usunt, sier Thelle til Dagbladet.

Tekst: **Frank Tangen** Foto: **Scanpix**
Kilder: **nrk.no, dagbladet.no**

> ... Nå vet man at koffein kan beskytte mot Parkinsons sykdom og redusere risikoen for diabetes type 2. Koffein kan også forbedre hukommelsen hos eldre, og kan kanskje brukes til å beskytte mot Altzheimers sykdom.

FAKTA:

Antioksidantinnholdet i noen gode kilder, representerert som et gjennomsnitt av flere produkter (verdiene er mmol/100 g):

- Filterkaffe: 2.2
- Frysetørret kaffe: 1.7
- Sort te: 0.8
- Grønn te: 2.5
- Rødvin: 2.8 Hvitvin: 0.4
- Mana Blåbær/ Aronia juice: 2.2
- Mana Nype/ Appelsin juice: 2.4

Antioksidantnnholdet i forskjellige matvaregrupper:

- Krydder: 0.3 - 465.3
- Bær: 1.0 - 39.5
- Nøtter og frø: 0.2 - 21.0
- Frukter: 0.1 - 11.3
- Te og kaffe: 0.8 - 2.5
- Vin: 0.4 - 3.7
- Grønnsaker: 0.0 - 3.8
- Kornprodukter: 0.0 - 1.1
- Kjøtt: 0.0 - 0.1
- Meieriprodukter: 0.0 - 1.0

Kilde: Avdeling for ernæringsvitenskap, UiO

KAFFE FORSVARER KROPPEN

→ Ikke dropp brokkoli og tomater – men ta gjerne noen kopper kaffe i tillegg.

Kaffe er en viktig kilde til antioksidanter for mange av oss. I det norske kostholdet kan det dreie seg om hele 60 prosent. Cellene våre må eksponeres for oksygen for å fornye seg og bekjempe sykdom. Men ofte oppstår skadde celler, såkalte frie radikaler, som går til angrep på andre celler. Det er denne prosessen som kalles oksidasjon, og som kan føre til skader på DNAet, påskynde aldring og alvorlige sykdommer.

Antoksidantene finnes i ulike planter, og kan nøytralisere de frie radikalene.

At antioksidanter finnes i matvarer som tomater, blåbær og brokkoli, er vel kjent. Men kaffe er en vel så viktig kilde til dette kroppens redningskorps. Dette gjelder også koffeinfri kaffe.

Det hører med i bildet at stoffer som alkohol, tobakk og miljøgifter har den motsatte virkningen.

Kom nærmere sin egen kaffe

Black Cat vil gjøre en forskjell. Arbeiderne på kaffeplantasjen deres i Nicaragua skal ha gode forhold – og kundene skal ha absolutt sporbar kaffe.

– Kundene blir stadig mer kravstore. De vil vite hvor kaffen kommer fra, sier Bård Gundersen i Black Cat Kaffe og Tehus, mens han serverer oss en kopp i kaffebaren i Black Cats lokaler i Oslo. Fra disse lokalene distribueres det te, tilleggsutstyr og kaffe til kunder over hele landet.

Han kan også gi oss alle detaljer om plantasjen og forholdene for arbeiderne. Etter mange års jakt kjøpte nemlig Black Cat nettopp denne plantasjen i fjor, og har høye ambisjoner for både produksjon, utviklingsmuligheter, kvalitet på kaffen og arbeidsforhold.

TROVERDIG

De fleste av oss forbinder Black Cat først og fremst med te. Så selger de også rundt 200 teblandinger. Likevel står de 40 kaffesortene de forhandler for et større volum, målt i kilo, enn teen gjør.

Det tradisjonsrike kaffe- og tehuset ble startet i 1905, og Bård Gundersen er tredje generasjons eier og leder.

– Helt fra jeg tok over, har jeg hatt en drøm om en egen kaffeplantasje, forteller han. – Derfor reiste jeg mye i Sør-Amerika, og fikk også hjelp av andre for å kartlegge aktuelle plantasjer. Det var mye som skulle stemme: vi måtte finne noe som lå nær en storby med flyplass, for at reisetiden ikke skulle være for lang for oss. Og plantasjen måtte kunne drives på en måte som er troverdig for kundene våre.

NÆRMERE PRODUKSJONEN

Det tok to og et halvt år, så falt valget på El Molino. Her var kriteriene oppfylt; størrelsen, kvaliteten og prisen var riktig for Black Cat.

Bård Gundersen er ikke den eneste som har drømt om sin egen kaffeplantasje. På samme måte som mange gjerne vil eie sin egen vingård, kjøper kapitalsterke mennesker også opp kaffeplantasjer. Folkene på El Molino visste at de fleste blir skuffet og selger seg ut igjen etter

Black Cat tar imot gjester i kaffebaren ved resepsjonen. Bård Gundersen serverer aller helst kaffe fra sin egen plantasje.

> Om det gir større eller mindre profitt å dyrke kaffen selv, er underordnet.

en sesong eller to. Derfor stilte også Victor Rodriguez, plantasjens daglige leder, det samme spørsmålet:

– Hvorfor vil du ha en plantasje?

– Svaret er at jeg følte så stor avstand til det vi importerte, sier Bård Gundersen.

– Jeg ville ha kaffe vi kunne kalle vår egen og gi en hundre prosent garanti for sporbarheten. Dessuten ville jeg ha den muligheten til å utvikle vår egen og kundenes kompetanse som det gir å følge driften på plantasjen. Om det gir større eller mindre profitt å dyrke kaffen selv, er underordnet.

Gundersen har ukentlig telefonkontakt med Victor Rodriguez for å følge opp den daglige driften. Noen ganger i året reiser han selv ned, og hvert år inviterer han med en gruppe kunder som får oppleve hverdagen på en plantasje.

HELT SPORBART

På den 1000 mål stotre plantasjen vokser 240 000 trær, fordelt på fire typer. Den som vil smake kaffen kan ganske enkelt be om å få El Molino-kaffe –mørk brent eller lyst brent.

– Dette er «single estate» kaffe, forteller Bård Gundersen. – Det innebærer at alt er fra en og samme plantasje, altså ikke en blanding.

Dermed kan det også være en viss forskjell på de ulike årgangene, på samme måte som med vin.

Av de 80 tonnene som produseres hvert år, importerer Black Cat selv ca 10 tonn til det norske markedet. Resten omsettes på kaffebørsen.

SOSIALT ANSVAR

Black Cat har brukt de første årene som eiere på El Molino til å investere mye i forholdene for arbeiderne, dyrking av nye trær, «trimming» av trærne og generell oppgradering av infrastrukturen. Plantasjen har 11 helårs ansatte, og rundt 140 plukkere. De fast ansatte bor på plantasjen med familiene sine. Nå har de alle bad, toalett og strøm i husene, noe som slett ikke er vanlig. Også for sesongarbeiderne er boforholdene atskillig bedret. Boligene deres er pusset opp, de har fått dusjer og toalett – og vaskemuligheter for klær. Tidligere måtte de gå lange veier for å vaske klærne i nærmeste elv.

Men ikke all sosial innsats har vært like vellykket. I høstesesongen går plukkerne fra farm til farm på jakt etter jobb. Bård Gundersen ville det gjøre det litt enklere for dem.

– Jeg møtte to jenter som hadde reist to timer med buss og deretter gått 2,5 timer til fots for å spørre etter jobb hos oss. Hadde vi ikke hatt noe til dem, måtte de gått samme veien tilbake, eller videre til neste plantasje. Da jeg fikk jeg ideen om å hente plukkere med bil inne i byen.

Resultatet ble kaos: da nyheten om El Molinos transportservice ble kjent, møtte det opp 5-600 mennesker hver morgen for å bli med til El Molino. Det var ikke annet å gjøre enn å innstille tilbudet.

– Neste prosjekt for de ansatte på farmen er at vi bygger et legekontor. Under høstingen vil vi ha lege på stedet noen dager hver uke, og tilby arbeiderne gratis helsesjekk, forteller Bård Gundersen – som har kofferten pakket for en ny tur til Nicaragua. Nå er det særlig sertifiseringen etter Rainforest Alliance standarden som står på agendaen. Det skal være orden i sakene.

Tekst: **Frank Tangen** Foto: **Bård Gundersen**

Foto: Black Cat

Hele familien til de 11 helårs arbeiderne bor på El Molino. Her fra fjorårets julefest.

EL MOLINO...

... ligger i Matagalpa i Nicaragua. Black Cat Plantasjen er på ca 1000 mål, og ligger 850 – 1150 m.o.h. 11 arbeidere bor og jobber på plantasjen hele året. I sesongen ansetter de mellom 100 og 140 plukkere.

Sertifisering: Rainforest Alliance i løpet av 2010

Planter: Caturra, Amarillo, Catimore og Pacamarra

Prosess system: Vasket og soltørket

Produksjon: 80 tonn pr år

NYHET! KAFFE MED EKSTRA MYE ANTIOKSIDANTER.

Du vet sikkert allerede at antioksidanter er viktig for deg. De beskytter cellene i kroppen mot frie radikaler, som er en av årsakene til kroppens aldring. I tillegg forekommer de naturlig i frukt og grønnsaker. Men visste du at de også finnes i kaffe? Vår nyeste kaffe – Green Blend – inneholder ekstra mye antioksidanter. Det er ikke noe hokuspokus. Som normalt inneholder kaffen 100% kaffe, men det unike med denne blandingen er at den består av 35% grønne kaffebønner. Det vil si at den smaker like godt som vanlig, men gir deg en ekstra dose antioksidanter. Prøv selv!

NESCAFÉ
GREAT IDEAS COME FROM GREAT COFFEE

www.nescafe.no

Med kaffe i sausen

Burger og svin er nokså alminnelig mat. Med en god barbequesaus løfter du retten til nye høyder, også utenfor grillsesongen. Kunsten er å ligge unna sausehylla i butikken. Lag bbq-sausen selv. Men husk at på samme måte som en rødvinsaus ikke blir bedre enn vinen du bruker, er god kaffe en forutsetning for en velsmakende barbequesaus.

Tekst: **Frank Tangen** Foto: **Opplysningskontoret for kjøtt**

CHEESEBURGER MED BBQ-SAUS

4 porsjoner
400 g kjøttdeig
1 ts salt
½ ts pepper
½ dl vann
4 skive jarlsberg
2 ss margarin eller olje til steking
4 blad rød lollo salat
4 blad friséesalat
4 ss barbequesaus
4 stk hamburgerbrød

Det er ikke mange minuttene du trenger å sette av for å lage en skikkelig god hamburger. Dette er en av våre aller enkleste hamburgeroppskrifter, så her er det duket for matlaging selv for deg med minst erfaring bak grytene.

SLIK GJØR DU:

- Rør inn salt og pepper i kjøttdeigen, men ikke rør for lenge. Deigen skal ikke bli seig
- Del deigen i 4. Ha litt vann på en trefjøl og form deigen til runde kaker som klemmes ut til store, flate burgere.
- Stek burgerne på sterk varme, ca. 3 minutter på hver side.
  Legg på osten litt før de er ferdig stekte.
- Varm hamburgerbrød og fyll med salat, hamburger og bbq-saus

TEIGENS BBQ-SAUS

8 porsjoner
500 g ketchup
250 g brunt sukker
1 dl sterk kaffe
1 ss tabasco

Skal du pensle kjøttet med denne sausen, vent til slutten av steketiden. Barbequesausen inneholder en del sukker som gjør at det brenner hvis du pensler på for tidlig. Men den egner seg minst like godt som tilbehør – lag en raus porsjon, sett sausen på bordet og la gjestene forsyne seg selv.

- Bland sukkeret med ketchupen og tilsett kaffen.
- Smak deg frem til hvor sterk BBQ-saus du ønsker, bruk mer eller mindre tabasco.
- La sausen stå en time før bruk.

Sausen holder seg fint i kjøleskap en uke, men etter min erfaring varer den sjelden så lenge. Den finner snart veien til annet enn spareribs også.

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

Lekker servering

Rosendahl er kjent for sin Grand Cru glassserie med de karakteristiske oppadgående stripene. I fjor vinter lanserte de kaffekanner i samme serie med farger som fikk tankene tilbake til 70-tallet. Nå er de også tilgjengelige i turkis, blått og hvitt. Ifølge produsenten er tuten formet slik at du slipper søl, og luftrommet mellom veggene i glassbeholderen gjør at de holder ekstra godt på både varme og smak.

↘ www.rosendahl.dk

TA TOO...

Har du lyst på en tatovering, men klarer ikke tanken på smerte? Da kan du kanskje finne trøst i de prisbelønte koppene «INK» fra Menu.

Airbrush- og tattooist Alexander Hasnaoui har brukt tradisjonelle tattoo-ord som Love, Hope, Faith og Luck i sitt design.

De hankeløse termokoppene finnes bare i et begrenset antall og selges to og to. De er fremstilt av to lag porselen med isolerende hulrom, slik at de holder innholdet varmt uten at du brenner fingrene.

↘ www.menu.as

KJENT & KJÆRT PÅ KJØKKENBENKEN

Porselensserien «Mormor», fra normann copenhagen, gir en touch av bestemor på et moderne kjøkken. Mønsteret er inspirert av et tradisjonelt kjøkkenhåndkle, noe som tilfører den enkle formen en følelse av nostalgi.

↘ www.normann-copenhagen.com

Fargesterke klassikere

I forbindelse med sitt 50-års jubileum, har Stelton hyrt inn den kjente britiske moteskaperen Paul Smith. Med respekt for Arne Jacobsens orginale design fra 1967, har han gitt serien «Cylinda-Line» et ansiktsløft, bare ved å tilføre farger på hankene.

↘ www.stelton.com

Nyhet!

Senseo®

FRIELE PHILIPS

SENSEO®-kaffeputesystem gir deg velsmakende og nylaget kaffe ved et trykk på knappen!

SENSEO® er verdens ledende énkoppssystem, og nå lanserer Friele og Philips det endelig i Norge! Med SENSEO® kan du lage én eller to kopper nylaget og velsmakende kaffe på under ett minutt. Hemmeligheten ligger i den perfekte kombinasjonen av Philips SENSEO®-kaffemaskinen og de spesialtilpassede kaffeputene fra Friele. Det tilbys tre ulike typer kaffe, og også en sjokoladedrikk.

SENSEO® finner du i velassorterte dagligvare- og elektrobutikker. Gå inn på www.senseo.no, og se det spennende utvalget av maskiner og kaffeputer. Du finner også et utvidet sortiment av kaffeputer på www.friele.no.

Derfor er SENSEO® blitt en suksess verden over:

ENKELT: Gir deg din vanlige kaffe på en svært enkel måte
RASKT: Én kopp på under 40 sekunder, to på under minuttet
VARIASJON: Du kan bytte variant fra kopp til kopp
TILGJENGELIG: Finnes i utvalgte dagligvare- og elektrobutikker
RIMELIG: SENSEO® får du til en svært konkurransedyktig pris

www.senseo.no

PRIMULATOR - leverandør av gode opplevelser!

kjeldsberg Kaffe

espresso spesialisten

BEVTEC PROFESSIONAL BEVERAGE TECHNOLOGY

REURO AS

CAFEBAR®

OBH NORDICA Designing good life

cemo® gourmet

PETERSON

ARCARTON

DET LILLE crema KAFFEBRENNERIET

kafeko committed to quality

NESPRESSO

selecta

WATER LOGIC® NORGE

Norröna STORKJØKKEN - For en bedre arbeidsdag på kjøkkenet! www.norrona.net

Nestlé Good Food, Good Life

Den Gyldne KAFFEHUSET ETABLERT 1996 Bønne

COFFEE QUEEN ORIGINAL

EXPOBAR®

Strong brands of Crem International

Medlemmer av Norsk Kaffeinformasjon

KLEINER FLEXIBLE PACKAGING since 1954

Glomma Papp®

MOCCAMASTER HANDMADE

aroma™ SMAKEN DU KJENNER

ETABL 1799 FRIELE

coop Kaffe

CHAQWA

black cat kaffe og tehus

ARVID NORDQUIST CLASSIC®

KAFFE KAFFEKNAPPEN

FAIRTRADE

HOUSE of COFFEE En del av ISS Facility Services

wilfa

ALI kaffe

amcor

COPA CON ORO

God smak med utsikt

Dino Pizarro og Odd Hanisch er ikke som andre fjellvandrere, som strever for å gjøre sekken lettest mulig. Når det endelig er tid for pause, skal nemlig kaffen smake godt. Og det gjør den med frisk fjellvann, espressokoker og kvalitetskaffe.

På vei fra Skogadalsbøen til Olavsbu, via Rauddalen. Dino Pizarro og Odd Hanisch har klar oppgavefordeling: Odd står turopplegget, Dino er kaffeansvarlig.

For Dino Pizarro er god kaffe verdt litt ekstra vekt i sekken for smakens skyld.

I hjertet av Jotunheimen, nærmere bestemt på turistforeningens hytte Skogadalsbøen. Dette er en av de tre hyttene i fjellheimen der man bare kommer til fots, og såpass langt utenfor folkeskikken lar man seg imponere av gode middager, varmt vann og duggfriske halvlitre etter turen. De lager jammen god kaffe der inne i fjellheimen også, vertskapet, og når Kaffe-redaksjonens to fjellvandrere er på tur er det termosen som gjelder. Enten med påfylt traktekaffe, eller varmt vann og pulverkaffe, slik som for fjellvandrere flest. Ferdig arbeid. Nettopp derfor lar vi oss fascinere da kompisene Dino Pizarro og Odd Hanisch forteller om sine kaffepauser: I nærheten av et vann eller en bekk, slik at de har friskt vann til espressokokeren! Og kaffen, kvalitetskaffe selvsagt, medbringes i lufttett boks, som seg hør og bør for kaffeelskere som vet at luft er kaffens verste fiende....

– Det er for smakens skyld, konstaterer Dino Pizarro. – Kaffe skal nytes.

De to synes ikke det er særlig spesielt å bære på kaffeutstyr i høyfjellet, til tross for at det nok er nokså uvanlig.

– Det betyr ganske mye at kaffen er god når du først tar pause. Det er verdt den kiloen ekstra på ryggen, fastslår Dino,

Underveis fordeler oppgavene seg etter fast mønster.

– Jeg er veldig fornøyd med hvordan vi fordeler oppgavene på tur. Jeg oppfatter det slik at jeg har hovedansvar for mat, altså oppvarming og røring i gryta, mens Dino tar over når det er tid for kaffe. Vi prater ikke om det, det er nok snarere uskrevne og aksepterte «rules of engagement som gjelder på turene våre, tilføyer Odd.

Følgelig bærer Odd kokesettet, mens espressokokeren og kaffen hører hjemme i Dinos sekk. Fjellbaristaen ser imidlertid ikke på seg selv som veldig kaffeinteressert.

– Jeg liker rett og slett å nyte kaffe, og derfor liker jeg også å lage god kaffe. Men jeg drikker den kaffen som er tilgjengelig på jobb og sånn, selv pulverkaffe, understreker han. Aller best liker han espresso, sterk og svart. Dino er ellers ofte den som lager kaffen på fest og i andre sosiale sammenhenger, og turkompis Odd Hanisch er henrykt over vennens variant av turkaffe.

– En «klunk» er heller ikke å forakte til god kaffe. Derfor har vi alltid med noen dråper som «står bra» til kaffen, sier han.

Selv synes ikke Dino at han det er noe merkverdig med kaffen han serverer.

De to karene hadde stor oppakning, med telt , proviant og det ekstra utstyret man trenger for å overnatte utendørs. På vekten utenfor Skogadalsbøen bikket pilen 23 kilo.

– Sekken virket faktisk ikke så tung. En annen gang er det godt mulig jeg vil pakke annerledes, lettere, men kaffen blir med, sier Dino Pizarro.

Tekst: **Sissel Fornes** Foto: **Privat**

SCANDVISIONSTHLM

HANDMADE

I en verden der håndverkstradisjoner stadig blir færre og levetiden på nye produkter synes å bli kortere har vi valgt å gå i motsatt retning. Derfor produseres og bygges hver eneste Moccamaster for hånd på vår fabrikk i Nederland. Hver eneste lille del sjekkes nøye før den settes på plass og hver eneste maskin testes før den forsiktig pakkes og sendes til kvalitetsbevisste kunder. Alle Moccamaster leveres med 5 års garanti, en trygghet svært få gjennom årene har hatt behov for å gjøre gjeldende.

MOCCAMASTER
HANDMADE

www.moccamaster.com
Veiledende pris Moccamaster KBC 741 S kr 1.995

DET FINNES INGEN ERSTATNING FOR ORDENTLIG KAFFE

BENNETT, FOTO: JOHNER – SHUTTERSTOCK

Du finner alle variantene hos REMA 1000

Alle liker ordentlig kaffe. Hver dag. Fra Kjeldsberg.

kjeldsberg Kaffe