

Kaffe

WWW.KAFFE.NO

UTGITT AV NORSK KAFFEINFORMASJON • DESEMBER 2014 NUMMER 11

Verdens nest mest omsatte vare

KAFFE- ETTERSPØRSELEN ØKER s. 28-31



16 **SELVGJORT ER VELGJORT**
Møt Kaffebrenneriets gründere

32 **SENSORISK SMAKSPRESISJON**
Vinmonopolets kontorkaffe

40 **KAFFESUKSESS I VEST**
Madelynn i havgapet

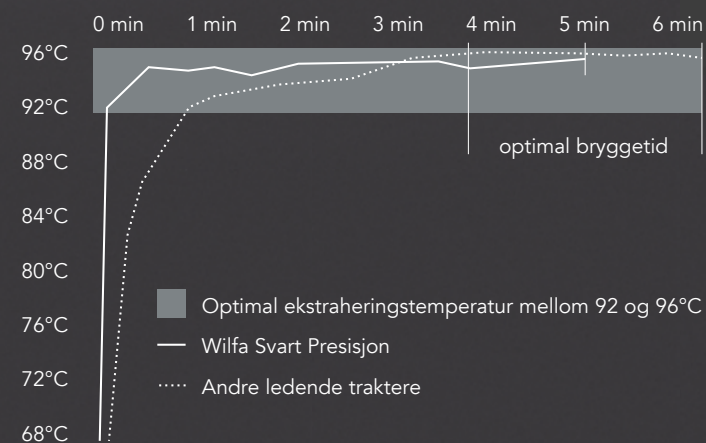


VERDENS BESTE KAFFETRAKTER

Mørk som tjære eller lys som te. Krutt eller fløyel. Med eller uten sukker, melk, fløte eller sirup for den saks skyld. Smak kan ikke diskuteres, så det gjør vi heller ikke. Vi konstaterer bare vitenskapelige fakta rundt det å trakte kaffe riktig. En bryggeprosess bør ikke ta for lang tid, 4-6 minutter er optimalt. 70 % av kaffens smak og aroma blir til under den første tredjedelen av traktingen, så riktig temperatur er avgjørende fra første dråpe for å få frem de gode smaksstoffene. Mellom 92 og 96 grader for å være nøyaktig. Når det gjelder råvarer, velger du jo kaffen selv, men rent vann er noe trakteren kan påvirke. SVART Presisjon har en avtagbar vannbeholder. Ved å fylle vann direkte i denne og ikke via en skitten kolbe, unngår man gamle kafferester i systemet. Enkelt men viktig.

Som det går frem av diagrammet, bruker de fleste andre ledende traktere lengre tid på å komme opp i riktig temperatur. Det resulterer i at mindre foretrukne smaksstoffer kommer frem i kaffen.

God trakterkaffe lages med Presisjon. SVART Presisjon.



SIGNERT

Nordmenn har stor kjærlighet til ved, og er merkverdig opptatt av fyring. Det viste Lars Myttings boksuksess «Hel ved» til fulle for et par år siden. Nordmenn er også svært opptatt av været. Og vi er fryktelig glade i kaffe!

Ikke at vi nødvendigvis er så kresne eller bruker så mye tid på kaffens tilberedningsmetoder. Vi er bare så veldig glad i kaffe her til lands. Og i likhet med «Hel ved» har det nå kommet en riktig trivelig bok om den norske kaffesjela. Ført i pennen av Egon Holstad og med forord av Anne B. Ragde. Her møter vi Willoch og Hjallis, Statoilkoppen, Tim Wendelboe, Herman Friele, kokekaffe, pulverkaffe, og kapsler. Vi spår i kaffegrut, blir med trillevogna på toget, lager bålcaffe i skogen og drikker kirkecaffe. Trend og tradisjon i skjønn forening.

Den norske kaffesjela er verdt en bok. Kaffe er så integrert i vårt hverdagsliv, det er så mange historier, så mange gode følelser knyttet til denne drikken. Som med ved.

Norsk Kaffeinformasjon slår et slag for kaffepausen hver dag. Vi slår også et

slag for den norsk kaffetradisjonen og for norske kaffebrennerier, som hver dag tilbyr oss de fremste råvarer. Brent på en slik måte at vi orker å drikke mye av den, tilberedt skikkelig og servert uten dikkedarier.

Kaffe er kultur. Vi er en kulturnasjon. Vi hilser alle bøker, magasiner eller filmer om kaffe velkommen. Det bidrar til mangfold og kunnskap.

Tidene endrer seg. Det vil komme ny teknologi og vi lar oss påvirke. I kjernen ligger imidlertid det organiske produkt, bønner med en verden av smaker som bare venter på å forløses.

Det magiske øyeblikket da du åpner kaffeposen og aromaen fyller nesen er uimotståelig.

Nyt din kopp!



Marit Lynes,
daglig leder i Norsk Kaffeinformasjon

Kaffe 11 • 2014

REDAKTØR OG REDAKSJON: Robin Stenersen og Bjørn Grydeland, Marit Toverud, Marit Lynes, Nina Malmberg.
FORSIDEFOTO: Thinkstock

UTGIVER: Norsk Kaffeinformasjon
☞ kaffe.no

REDAKSJON OG DESIGN: Oktan Oslo as
☞ oktanoslo.no

TRYKK: Konsis Grafisk as
☞ www.konsis.no

INNHold



S. 4 KAFFE PÅ RESTAURANT

Effektiv servering, gode råvarer og autensitet på Olivia Pizzeria.



S. 22 KAFFEDESTINASJON AMSTERDAM

Kaffebrenner Gunnar Lillevold ved Jacu kaffebar og mikrobrenneri i Ålesund velger sine favorittsteder.



S.38 FORFINET DRIKKEKULTUR

Tidligere tiders kaffekultur og gjenstander var en kostbar og eksotisk luksus.

Kaffe på restaurant

Tekst: Robin Stenersen Foto: Olivia/Robin Stenersen



«Det er på dager med høyt publikumstrøkk det gjelder å få den doble espressoen raskt nok ut til bordet»

Øyvind Bruland, restaurantsjef Olivia Tjuvholmen



ENKELT, EFFEKTIVT – OG ITALIENSK

Med full trøkk og opp mot 1500 gjester på gode dager må kaffehåndteringen utføres effektivt og stødig på italienske Olivia Pizzeria og Trattoria i Oslo.

Godt beliggende mot sjøsiden i Oslos nye bydel Tjuvholmen, uformell stemning og overkommelige priser har gjort Olivia til et populært sted for et bredt publikum siden oppstarten for vel tre år siden.

I likhet med de to øvrige restaurantene i Olivia-familien er ambisjonen alltid å by på de beste smakene fra Italia, og råvarer og autensitet står høyt i kurs, ifølge hjemmesiden. Det gjelder også når det kommer til kaffen, bedyrer restaurantsjef Øyvind Bruland.

– Vår kaffefilosofi er i stor grad enkelhet og renhet, forteller han. Som italiensk restaurant tilbyr vi selvsagt

espresso i tillegg til traktekaffe på menyen, samt spiseretter som klassisk pasta, pizza og antipasti.

– Vår espressokaffe Roberta er litt kraftig og bittersøt, importert fra Italia og passer til konseptet vårt. Klassisk og servert uten forstyrrende tilsetninger. Unntaket er sjokolade i vår Caffè Mocca. Det går likevel mest i bryggkaffe – type Evergood Classic – den serveres kontinuerlig og ferskbrygget.

– KAFFEN ER VIKTIG

Det nærmer seg lunsj, dagens første gjester inntar restaurantbordene, og servitørenes tempo øker dertil. Det gjør også intensiteten bak disken ved

restaurantens helmanuelle espresso-maskin og doble kolbetrakter.

– Alle servitører skal beherske tilberedning, tamping og steaming og håndterer sine kaffebestillinger selv, bortsett fra i helgene da vi har én servitør dedikert til kaffetilberedning. Selv om det kan være travelt enkelte tider, er kaffen viktig for oss; At den smaker godt og at vi viser at vi kan kaffe, sier driftssjef Una Halvorsen.

– De fleste er blitt svært gode på å lage kaffe, og vi har selvsagt «kaffenerder» blant servitørene, som bare elsker å lage kaffe, smiler hun.

– Får dere spørsmål fra gjester om kaffen



Som leverandør og kaffepartner har (f.v.) Siv Merete Asmundsvaag fra Joh. Johansson Kaffe jevnlig møter med Olivias driftssjef Una Halvorsen og restaurantsjef Øyvind Bruland.



Servitør Daniel Själander



TILBYR RESTAURANTER KAFFEHJELP

Med kvalitetsprosjektet «Vi serverer god kaffe» ønsker Norsk Kaffeinformasjon (NKI) å stimulere norske restauranter som ønsker ta det ekstra steget og gjerne profilerer dette overfor gjestene.

DETTE MÅ SERVERINGSSTEDET KUNNE FREMFØRE:

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

DETTE ER MINSTEKRAVET TIL TILBEREDNING:

- Vi serverer kaffen nybrygget og varm.
- Vi følger NKIs anbefalte doseringer.
- Vi tilpasser malingsgrad og bryggemetode.
- Vi rengjør serverings- og bryggeutstyr riktig.

STIMULERER TIL GOD KAFFEHÅNDTERING

på menyen; type, opprinnelse, brennegrad eller annet?

– Egentlig ganske lite. Kaffetypene står på menyen, og vi opplever at gjestene vet hva de vil ha når de bestiller en kaffe. Vi gjør gjerne oppmerksom på vårt kaffetilbud når vi deler ut dessertmenyen, siden flere ofte foretrekker kaffen sammen med desserten.

LEVERER OG RÅDGIR

Olivia har 40 fast ansatte servitører, og i høysesong på sommer og før jul økes serveringskapasiteten betydelig med hel- og deltidsansatte. Som Olivias faste leverandør og kaffepartner besørger Joh. Johansson Kaffe blant annet for all nødvendig opplæring både til fast ansatte og innleide.

– Vi gjennomfører kurs som blant annet inkluderer håndtering av kaffemaskiner

og med praktiske øvinger der alle lager de enkelte kaffedrikker, forteller Siv Merete Asmundsvaag, Key Account Manager i Joh. Johansson Kaffe.

– En sesongpreget høy turnover av servitører gjør at vi kjører kaffekurs foran hver sesong eller ved behov, legger hun til.

I tillegg til kursing, hører maskin-oppfølging og rådgivning med i det løpende samarbeidet – samt leveranse av all Evergood Classic og Roberta-kaffe selvsagt.

– Med vår kompetanse og erfaring innen kaffe-håndtering tilbyr vi en helhetlig samarbeidspakke som inkluderer alt fra installasjon og løpende justering av maskinutstyr, til opplæring og rådgivning foran sesongtopper, sier Asmundsvaag, som er kaffepartner til alle de tre

restauranter i Olivia-familien.

LUKSUS-UTFORDRINGER

Med restaurantens to etasjer, inne- og uteservering på en fin sommerdag «koker» det gjerne av gjester på Olivia. Og selv om det da gjerne går mer i «bobler» enn kaffe, kan det by på utfordringer.

– Ikke alle kan være like flinke til å lage kaffe, og med 20 servitører i samtidig aktivitet en hektisk kveld gjelder det å sikre at kaffen uansett tilberedes og serveres med den jevne og gode kvaliteten som det øvrige tilbudet. Det er på dager med høyt publikumstrøkk det gjelder å få den doble espressoen raskt nok ut til bordet – mens den er rykende varm, sier Bruland.

– Egentlig et luksusproblem – men likevel avgjørende!

Norsk Kaffeinformasjon (NKI) er godt i gang med å kartlegge restauranter som tar kaffe på alvor, og de første er allerede presentert på kaffe.no.

– Vi forventer at restauranter i det absolute toppsjiktet har et bevisst forhold til alt de serverer, og det er gledelig at så mange har inkludert kaffen. Men hva med de populære, folkelige restaurantene som har flere hundre gjester å ta hånd om på en gang? NKI ønsker å stimulere slik at alle kan etablere rutiner for å servere en god kopp kaffe, sier Bjørn Grydeland i NKI.

Til restauranter som ønsker å bli bedre: – Lag et opplegg som dere kan mestre.

Ikke kompromiss på kvalitet verken når det gjelder kaffe, dosering eller utstyr. Sørg for opplæring av ansatte, hold utstyret rent og implementer grunnleggende regler for tilberedning. Når hygienefaktorene er på plass blir resultatet fersk og god kaffe.

Kvalitetsordningen «Vi serverer god kaffe» er etablert i samarbeid med NKIs medlemmer, både de som leverer utstyr og de som leverer kaffe. For mer informasjon om denne ordningen, ta kontakt med NKI eller sjekk kaffe.no



Aktuelt

Teks og foto: **Robin Stenersen**



FRITTSTÅENDE KAFFEPERLE

Kaffe Gram på Sagene i Oslo har stått på egne ben helt siden starten, og trigger stadig flere besøkende med solid håndtverk, personlig service og intim atmosfære.

Den lille kaffebaren ligger strategisk til på fortausnivå ved et av Sagenes travle busstopp, og trofaste stamkunder og kaffetørste på vei til bussen sørger for høyt «kaffetrykk».

– På et par timers rush i dag tidlig har vi solgt godt over 100 kaffedrikker. Dette tegner til en bra dag, forteller eier Mats Hultin mens KAFFE er innom en novembermorgen.

Hultin overtok for fire år siden, men det har vært drevet kaffebare i åtte år i lokalene og dermed en av bydelens eldste. Med årene har flere kaffebarer kommet til i nabolaget, blant annet Kaffebrønneriet rett borti gaten, med derav økt konkurranse om kundene.

– Det er bare bra. Flere kaffesteder

i nærheten gjør at vi alle tjener på det, det «drar» flere besøkende til oss alle. For vår del skulle vi gjerne hatt større lokaler, sier Hultin.

INGEN ULEMPE

Å drive kaffebare uten kjedetilknypning byr på utfordringer, men trenger ikke være noen ulempe, ifølge eieren.

– Vi får jo ikke de samme gunstige innkjøpspriser som de større kjedene. Å kjøpe oss inn i lukrative hjørnelokaler har vi heller ikke økonomi til. Da må vi sørge for å alltid være best på service og på kaffen vi serverer.

Hjemmelagede kaker, paier og suppe i lokaler med intim atmosfære og personlig kaffeservice, er blant Kaffe Grams fortrefeligheter.

– Vårt personale har jobbet her i årevis og kjenner kundene; hva de heter og barna deres heter - og hvilken kaffe de foretrekker.

Kaffe Gram benytter Den Gyldne Bønne og Jørgen Lindvik som leverandør og kaffepartner – et samarbeid som ifølge Hultin er et viktig grunnlag for stedets kaffekvalitet.

– Vi kjøper alt av kaffe fra Jørgen, og han bistår også med kurs og opplæring. Jørgen er en av dem som har mest kunnskap om kaffe. Det han ikke vet er ikke verdt å vite, smiler Mats Hultin.



EN HYLLEST TIL KAFFEPAUSEN

For åttende år på rad inviterte Norsk Kaffeinformasjon til årets mest avslappende mesterskap, og et stort publikum tok turen til nyrenoverte Aker Brygge for å nyte en kopp kaffe, la tankene flyte og lytte til hvilepuls.

Sol og flott oktobervær skapte en flott ramme rundt årets Slappa-NM 11. oktober.

– Det har vært to fantastiske kaffedager på brygga med god stemning og flere tusen innom vår stand og slappet av med en god kopp kaffe. Vi har knyttet kaffepausen til glede og smil, og samtidig er det utrolig hyggelig at så mange synes det er gøy å delta i Slappa-NM, sier Bjørn Grydeland i Norsk Kaffeinformasjon.

NM i Slappa føyer seg godt inn i rekken av uhøytidelig og sjarmerende norske arrangementer. Konkurransen går

i korthet ut på nyte en kopp kaffe og deretter ligge i en hengekøye i fem minutter. Pulsen blir profesjonelt målt av sykepleiere i uniform og den som har lavest puls vinner. Etter delfinaler i Bergen og Trondheim går finalen i Oslo, og årets vinner ble Carhrine Hoelstad fra Nesodden med en hvilepuls på 49.

– Kombinasjonen kaffe og avslapping er perfekt. Vi gjentar suksessen neste år, og avviker finalen på Aker Brygge i september.

HAR DU LYST TIL Å BLI COFFEE SOMMELIER?

Beverage Academy (tidligere Norsk Vinfagskole) tilbyr komplett fagutdanning innen øl, vin og brennevin. Fra 2015 vil tilbudet også omfatte kaffe.

Utdanningen gir deg undervisning via web-TV med interaktive oppgaver, i tillegg til samlinger hvor man får studert kaffebrenning på nært hold, cuppet, diskutert og ikke minst lært de ulike metoder for kaffebrygging.

STUDIET GIR GRUNDIG KOMPETANSE I FØLGENDE TEMAER:

- Kaffeplanten, kaffesorter, dyrking og prosessering
- Kaffebrenning med vekt på brennegrad i forhold til tilberedning og smak
- Tilberedning av kaffe med innføring i grunnprinsipper og metoder
- Kaffe i restaurant og bar. En praktisk orientert del hvor man lærer om innkjøp, håndtering, presentasjon og servering av kaffe
- Handel og internasjonale merke- og sertifiseringsordninger
- Kaffens historie
- Kaffe som kulturdrikk og vår norske kaffetradisjon

– Vi har hatt dette i våre planer i noen år, men nå greier vi endelig å realisere prosjektet. Vi er veldig glade for at Norsk Kaffeinformasjon har påtatt seg det faglige ansvaret, og vi er nå i gang med produksjon av forelesningsvideoene, sier Kai Wahl i Beverage Academy.

Studiet starter første halvår 2015, og interesserte kan lese mer på beverageacademy.no



Finalistene Marianne Lunde fra Cafe Opus Lillehammer, vinner Marie Jacobsen fra Lille Bergen og Charlotte Brincker Andersen fra Fattigmann

Foto: Esra Mortensen



Boken har gjort meg til en mer bevisst kaffedrikker, sier Egon Holstad

GLAD BARISTA-VINNER

Restaurantgruppen Blender inviterte nylig sine ansatte til sin Blender Barista Championship. Her ble det konkurrert etter alle kunstens regler. Etter semifinale hos House of Coffee i august var det klart for stor finale på Gardermoen i oktober.

Blender er ett av Umoe Restaurant Groups (URG) spisekonsepter med serveringssteder som Cafe Opus, La Baguette, Fattigmann, ulike konseptrestauranter og servering på en rekke norske lufthavner.

Årets finalister var Marianne Lunde fra Cafe Opus Lillehammer, Marie Jacobsen fra Lille Bergen, Flesland og Charlotte Brincker Andersen fra Fattigmann. Foran mer enn 100 tilskuere på årets URG-samling skulle finalistene tilberede og presentere drikkene for dommerpanelet. Publikum fulgte det hele på storskjerm.

Selve konkurransen foregår omtrent som en vanlig baristakonkurranse. Det skal lages espresso, cappuccino og en signaturdrikk. Den som er best på utførelse, smak, utseende og presisjon utkåres til vinner.

– VIKTIG Å STIMULERE
Konferansier Andreas Prestmo kan sine saker når det gjelder kaffe, og lærte publikum ett og annet mens konkurransen pågikk.

– For oss i Blender er det viktig å stimulere til økt interesse og kunnskap ute på serveringsstedene. Vi ønsker et høyt nivå på kaffen, men lykkes ikke med det uten dedikerte medarbeidere som kan by på det lille ekstra. Denne konkurransen er et nyttig virkemiddel, sier Hege Sørli, Food and Beverage Manager i Blender.

House of Coffee leverer kaffeløsningene til Blender mens kaffehuset Løfbergs leverer kaffen. Begge er med på arrangementet, sitter i dommerpanelet og bidrar med kompetanse.

– Overraskende høyt nivå, sier konferansier Andreas Prestmo, som selv har vært barista i en årrekke.

Marie Jacobsen (21) fra coffeshopen Lille Bergen på Flesland lufthavn ble årets baristavinner. Hun jobber ved siden av studiene, og har ikke mer enn ett års fartstid. Imponerende hva hun har fått til på den korte tiden, kunne dommerne konkludere.

DER FOLK FERDES
Serveringskjeden Umoe Restaurant Group (URG) har nærmere 9000 ansatte fordelt på mer enn 330 restauranter og cafeer. Her finner vi kjente konsepter som Burger King, Peppes Pizza og Starbucks – og Blender.

Blenders spisekonsepter skal være på steder der folk flest ferdes, og der folk ferdes der drikkes det kaffe. Tusenvis av kopper serveres hver eneste dag på mer enn 40 kjøpesentre og 30 trafikknutepunkter.

AVDEKKER DEN NORSKE KAFFESJELA

Journalist og kaffeentusiast Egon Holstad har med boken Den norske kaffesjela – fra svartkopp til cortado, tatt for seg alt det vi nordmenn forbinder med kaffe.

– Jeg har prøvd å finne ut av hva den norske kaffesjela er og jeg har sett på hvordan kaffen innvirker på alt vi gjør og foretar oss. Bortsett fra Finland er vi det land i verden som drikker mest kaffe, sier Egon Holstad om boken.

– I arbeidet med boken, hvordan har møtene med folk i den norske kaffebransjen vært?
Fellesnevneren for de som jobber med kaffe er at de alle blir utrolig møre, blide, røde i kinnene og nesten litt sånn forelskelsesforlegne. De formelig elsker å snakke om kaffe. Akkurat som den sorte drikken i seg selv er en olje som kan smøre selv den mest stivbeinte, sosiale forsamling, later det til at det ofte kan være nok bare å snakke om den. Kaffe gjør folk snille. Man jobber ikke med kaffe hvis man er en surpomp. Da kan man heller sette seg alene i et hjørne og drikke te.

– Du fortrekker svart kaffe, men har du noen favorittbrenning?
For min del er det viktigst at kaffen ikke

ødelegges av melk og sukker. Det er en uting. Man skal ikke helle dyresekreter eller sukkertøy i god kaffe. Og på generell basis er jeg mest glad i mørkt. Mørk sjokolade. Mørkt øl. Brunt brennevin. Dark roasted er finfint det, men absolutt ingen krise om det er lys brenning. Men svak kaffe er en vederstyggelighet. Jeg blir sint og får vondt i hodet av svak og tynn kaffe. Da drikker jeg heller vann.

– Hva har du lært om kaffe som du ikke visste før du begynte med boken?
Veldig mye! Jeg har jo, tross alt skrevet en bok om dette, og det ville være å ljuge om jeg sa at jeg ikke har bedrevet research under skriveprosessen. Lærte blant annet at Herman Friele ikke er en mann som koketterer eller later som han er interessert i kaffe. Han elsker det, og han kunne snakket på inn- og utpust om kaffe i mange dager. Han var helt rå, og overrasket voldsomt positivt. Og så lærte jeg mye artig fra litt bak i tid. For eksempel at Norge i etterkrigstiden fikk et valuta- unntak med de brasilianske kaffebøndene,

som utelukkende handlet med dollar, der vi som eneste nasjon fikk lov å betale med en annen myntenhet. Ikke norske kroner, men med klippfisk! Fantastisk. De trengte baccalao. Vi trengte kaffe. Snakker om vinn-vinn.

– Er du blitt en mer bevisst kaffedrikker med denne boken?
Ja, det må jeg kunne si. Jeg har blant annet kjøpt meg Chemex. Når det gjelder forskjellige brennetyper og sånn, er jeg ikke helt på Wendelboe-nivå, og det kommer jeg neppe til å bli heller. Kjøper gjerne med meg fersk kaffe fra et av utsalgene i Tromsø, men jeg rynker ikke på nesa om jeg får servert kokekaffe av Coop-kaffe heller. Man slutter ikke å spise brødsiver bare for at det finnes gourmetrestauranter. Og jeg lar de proffe folkene ta seg av dette for meg. På samme måte som jeg ikke gidder å brygge eget øl eller lage egne pølser. Jeg er en entusiastisk konsument, ikke kunstner.



JORDEN RUNDT PÅ 12 SMAKER

VELKOMMEN TIL EN VERDEN AV FANTASTISKE SMAKSOPPLEVELSER. I Coffee of the World-serien har vi hentet et utvalg av de mest ettertraktede kaffebønnene fra alle verdens hjørner. Her kan du velge blant de mest spennende smakene og aromaene fra kaffens verden. God fornøyelse!



Selected Coffees



Scan QR-koden for å laste ned Coffee of the World-appen til din mobil. Bli kjent med alle variantene og lær om opphav, smak, historie, tilberedning og terminologi.

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



Pea Berry, eller perlebønner, er de fineste bønnene fra kaffelandet Brasil og sorteres ut for sin velutviklede fylldighet. For å få fram en topp espresso velger vi å blande Pea Berry med andre høytvoksende kaffetyper som gir litt ekstra kraft.



Mount Kenya har en bra body, søtsyrlige toner av solbær og karamell, med aromaer av sjokolade og krydder. En balansert kaffe med ren og søt ettersmak.



Kaffen har den litt typiske Java-karakteren – bra body og nyanserte aromaer – samtidig som den oppleves frisk og fruktig, med en elegant ettersmak.



Kaffe med en robust, noe vill, men fortsatt søt og myk sherry-liknende karakter med aromaer av svart te og kanel. Drikkes gjerne som ren espresso eller i melkebaserte kaffedrikker som cappuccino og caffè latte.



Kaffen har en typisk "Island Coffee"-karakter. Man kan ane en smak av karamell, med en myk og behagelig syrlighet og ristede mandler i ettersmaken.



En fylldig og rund kaffe, med forsiktig syrlighet og en spennende, myk og røkaktig avslutning.



Kaffe med ren smak og god body. Den er ikke like syrlig som andre kaffetyper fra Mellom-Amerika. En elegant kaffe med en rustikk fruktighet og god balanse.



Kaffe fra Rwanda har ofte karakter av solmoden grapefrukt, brente mandler og krydder. Denne kaffen har god body, lett og ren syrlighet, med en lang og delikat ettersmak.



Denne kaffen fra den Etiopiske regionen Kaffa har en honningaktig sødme, med smak av aprikos og fersken, samt et lett sitruspreg.



Kaffen fra Papua New Guineas Hidden Valley er fruktig, med en behagelig sødme, renhet og en fylldig body.



Baba Budan er en myk og balansert kaffe, med forsiktig syrlighet og smaksnyanser av nøtter og mørk sjokolade.



Monsooned Malabar oppleves som en kraftig kaffe og har en krydret smak med tretoner, en kort ettersmak, og nesten ingen syrlighet.

DET MØRKE HJØRNET

I de lumre bakgatene, på de skitne restaurantene, i de dårlig opplyste krokene lever krimheltene. I hvert fall de gammel- dagse heltene. Fra sort-hvitt-tiden, da kaffe og sigaretter holdt dem våkne gjennom endeløse netter. Kaffen var besk og sterk, nærmest smertefull å drikke. Som en støyt med dårlig brennevin. Det var effekten man var ute etter, ikke smaken.

«I went out to the kitchen to make coffee – yards of coffee. Rich, strong, bitter, boiling hot, ruthless, depraved. The life-blood of tired men.»
Raymond Chandler – «The Long Goodbye»

Det er ikke bare i Philip Marlowes hardkokte krimverden det drikkes kaffe. Thorbjørn Ekelund, journalist og krimanmelder i Dagbladet, tar oss til Norge:

«Alle drikker kaffe i norsk krim. Kaffen er besk og svart, på grensen til helsefarlig, og kaffemaskinen på kontoret er alltid ødelagt. Når kaffen likevel drikkes antar jeg det er fordi forfatterne vil vise oss hvor hverdagslig og alminnelig det universet de beskriver er. At det er en trist verden, og at karakterene drikker sin vonde kaffe i en slags resignert erkjennelse av at det er sånn livet er.»

Dessverre er det mange fellestrekk mellom krim og kaffe. Mye bra og mye dårlig. Men hvorfor orker vi så mye vond kaffe? I disse himmelske tider hvor det finnes så mye godt.

«Even bad coffee is better than no coffee at all»
– David Lynch

Kanskje er det sånn at vi bare må ha det. At vi svelger unna kopp etter kopp, eller leser bok etter bok uten å få noe ut av det. At vi konsumerer uten å tenke over det. Og at det faktisk er greit. At vi trenger det hverdagslige, det som ikke skiller seg ut, for nettopp, på den måten, å nyte den virkelige gode kopp. Eller den gode kimboka.

Krimheltene har ikke flyttet seg fra det slitne liv i kjellerens mørke, til de lyse og luftige salonger ovenpå. Hvor kaffen er floral, delikat, søt og velbalansert, med smak av honning og sjasmin.

«Kaffen kom, og Truls nippet til den. Den var ikke spesielt god, men han hadde kommet frem til at han i grunnen ikke likte det andre folk kalte god kaffe. Den skulle smake slik, traktet på en gjennomtraktet trakter. Kaffen skulle ha en bismak av papirfilter, plast og gammelt, fastsvidd kaffebeñnefett. Men det var vel derfor han var den eneste gjesten her, folk drakk kaffen sin andre steder og kom hit senere på dagen for å kjøpe seg billig middag eller take-away.»
Jo Nesbø – ”Politi”

Kanskje kan vi la det være en liten plass igjen til det bitre og beske. Som et bakteppe. Som en påminnelse om at verden slett ikke alltid er så idyllisk.

Så vet vi jo at det er mulig å få tak i god kaffe i Norge. Det er unektelig lettere å lage en god kopp kaffe enn å skrive en god kimbok. Derfor burde flere prøve. Lete etter kaffe man liker, brygge den ordentlig og nyte den i lange drag. Kanskje sammen med en dårlig krim. Slik at kontrasten blir slående.

Kaffebrenneriet 20 år

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

STEINAR PAULSRUD

Alder: 51

Yrke:

Etablering- og utviklingssjef

Kaffebrenneriet, kaffebargründer

THOMAS PULPAN

Alder: 51

Yrke:

Adm. direktør Kaffebrenneriet,
kaffebargründer

SELVGJORT ER VELGJORT

Uten penger, et jobbmarked i tørke og dermed masse tid på hendene. Det beste utgangspunktet for Kaffebrenneriets oppstart, ifølge gründerne Thomas Pulpan og Steinar Paulsrud.

I høst kan de feire 20 års bursdag for åpningen av Kaffebrenneriets første kaffebar. Samtidig har de nå åpnet butikk nummer 30 i rekken, på Fornebu S der KAFFE er invitert.

– Det gjelder å ha 100 prosent fokus på oss selv og vårt konsept, bygge og bygge forsiktig, «svøpe» hver kaffebar inn i organisasjonen, før en bygger videre. Det har aldri vært interessant for oss å være størst – men best, understreker kaffebargründerne.

Det vanket både skepsis og lykkeønskninger da amerikaneren Thomas Pulpan og gudbrandsdølen Steinar Paulsrud åpnet sin første kaffebar i Thereses gate i Oslo 30. november 1994. Utleiere hadde den gang liten tro på at «kun kaffe» ville slå an, så de ble nødt til å kjøpe lokale for å komme i gang og valget falt på det nedlagte parfymeriet som møysommelig ble bygget om i troen på å trigge kaffetørste byfolk.

KAFFEKIOSK ?

Og med egensnekret innredning, hjemmebakst, kaffe i løssvekt og Thomas bak espressomaskinen, var Kaffebrenneriets første kaffebutikk og Oslos første kaffebar på gateplan, snart i gang.

– Ingen hadde mye kunnskap om hva en kaffebar var den gangen. Flere så mer på dette som en slags kaffekiosk. Kaffe «to go» i pappbeger var også nytt, og flere spurte om de måtte forlate baren straks de fikk kaffen servert, smiler Steinar. I dag er det selvsagt vanlig å «ta med» kaffen.

Selvgjort var også fortsettelsen. Thomas stod i butikken fra sju til sju, og på kveldene bakte han morgendagens matbiter. Steinar trådte til på kvelder og i helger, men måtte jobbe ved siden av for å få det til å gå rundt.

En tilsynelatende dristig idé. Den hadde modnet fram etter guttenes studietid på Berkeley og Thunderbird. I Berkeley og San Fransisco var kaffebarene godt innarbeidet i det urbane hverdagslivet med legendariske Peet’s Coffee & Tea som stamplass for mange. Men ville konseptet kunne eksporteres til Oslo og Norge?

– Vi har begge en utpreget entreprenørmentalitet fra våre familier. Vi tenkte ikke på risiko, men fokuserte bare på å bygge. Vi følte heller ikke at fallhøyden var så stor i og med at vi startet med to tomme hender. Fra null faller du ikke lengre enn til null.

«THE THIRD PLACE THEORY»

Fra første dag har Kaffebrenneriet vært tro mot samme strategi og konsept; Med fokus på svart kaffe, tradisjonelle espressodrikker, sporbare bønner samt rene og egenproduserte matprodukter, i røykfrie lokaler sentralt beliggende og i et interiør utformet for bred appell.

– Kaffebrenneriet skal være det stedet en kan dyrke sin egentid helt for seg selv eller dele den sammen med gode venner – både før og etter hjemmet og jobben. Det er en forlengelse av dagligstua med kaffe i sentrum, et sted med lav terskel for alle typer mennesker – og med hyggelig betjening og best kaffe.

Da kommer folk tilbake igjen, sier Thomas.

I løpet av 20 år og 30 kaffebarer har beliggenhet og potensialet med nærmiljøet alltid vært avgjørende.

– Å drive «servering» er ikke noe for oss. Når vi finner et egnet lokale søker vi alltid hva kaffebaren kan skape for beboerne i området. Våre kaffebarer skal være i aksen av et miljø der noe skjer.

Steinar legger til: Utbredelsen av kaffebarer generelt har bidratt til å åpne opp byen og gitt bydeler sine knutepunkt. Kaffebarer har vært en sentral del av byutviklingen flere steder, og som vi har fulgt med ekstra glede gjennom de 20 år vi har holdt på.

KJØPER SEG IKKE GOD SMAK

I 1999 åpnet de kaffebar nummer sju og behovet for flere kaker og sandwicher øker i takt med folks kaffetørst. Selvgjort er igjen best, og etter møtet med den franske baker og konditor Patrick Dufaud, avstedkom oppstarten av Kaffebakeriet.

– Vi møtte Patrick tilfeldigvis i byen. Han var på jobb jakt og vi spurte om han ønsket å starte bakeri, forteller gründerne. – Vi kjøper ingenting av matprodukter fra eksterne leverandører, bakeriet utvikler dem i samarbeid med oss. Å gå ut og kjøpe smaken vi skal ha i morgen, er ikke oss.

Så vel innen mat som kaffe har det på 20 år skjedd kvantesprang, både her til



Det har aldri vært interessant for oss å være størst – men best, sier kaffebargründerne.





Fra åpningen av Kaffebrenneriets andre butikk 17.mai 1996.

Da som nå; Thomas har kontroll med kaffemaskin og tilberedning, mens Steinar tar seg av interiør, trivsel og utforming av kaffebarene.



Steinar om Thomas:
Grundig i alt, flink med folk,
spiller andre god

Thomas om Steinar:
Flink til å snakke, ekstremt energisk,
bestemt og generøs

lands og i bevisstheten rundt råvarenes opprinnelse.

– Da vi startet var det få kaffetyper å få tak i sammenliknet med i dag. Sporbarhet var ikke tilstede. Det var ingen kursing tilgjengelig, man måtte snarere leke seg fram med espressomaskinen på egen hånd, minnes Steinar, og legger til:

– Men vi har alltid laget og satset på det vi liker og har sans for selv. I så måte var vi ganske så tidlig ute med vår satsing på kaffens sporbarhet og direkte handel.

EN UNIK REISE

I 2002 ble han selskapets første dommer

i den rettferdige kaffekonkurransen Cup of Excellence (CoE). Flere års arbeide senere har selskapet 12 godkjente smaksdommere i CoE, og har i dag sitt eget program for direkte handel av kaffe fra farmere verden rundt.

– Kaffearbeidet har tatt oss med på en rekke reiser verden rundt. Vi har blitt tatt i mot med åpne armer og opplevd helt unike møter med kultur, kunnskap, land og folk. Det har vært helt unikt.

Og eventyret skal fortsette. – En ny kaffesmak er alltid en ny opplevelse. Kaffe er et spennende produkt med flere smaksopplevelser enn vin. Å få være

med på prosessen fra kaffetre til kopp - fra høsting til servering – blir en aldri trøtt av.

I dag skjerpes konkurransen med større, internasjonale kaffebarkjeder som har forstått det økonomiske potensialet som kaffedrikkende nordmenn representerer. Uansett, nå som før gjelder det å holde fokus og være tro mot konseptene, betyr det begge.

– Konkurransen har vi alltid hatt. Det som uansett gjelder er å bruke energien på å utvikle vårt konsept videre – for å kunne tilby og lage enda bedre kaffe i morgen enn vi gjør i dag.

KJENN DIN KAFFE



● Midt på pakningen ser du om kaffen er filtermalt, kokmalt, presskannemalt eller består av hele bønner.

● Kort, beskrivende oppsummering av hvilken type kaffe det er.

● Tallet forteller hvor kraftig kaffen er brent på en skala fra 1 til 5, der 5 er svært mørkbrent kaffe eller espresso.

● Diagrammene viser tre viktige egenskaper ved kaffe. Fylde beskriver kaffens innhold av tørrstoff; brenningsgrad hvor mørke kaffebønnene er etter røsting. Syrlighet bestemmes av kvaliteten på de ubrente kaffebønnene; syrlighet følges ofte av en fruktig aroma.

kjeldsberg
ORDENTLIG KAFFE

Mine favoritter



FRA BARISTA
TIL BRENNER

Gunnar Lillevold.
Kaffebrenner og medeier i Jacu
i Ålesund.

Gunnar liker først og fremst å lete opp de aller beste kaffebønnene som fins, forske på ulike brennestiler og -profiler, og er kjent for å ha en varm og fin tilnærming til faget og alle menneskene han møter i kaffemiljøene. Han er en dyktig hverdagsbarista og hvert år dommer i NM i klassisk baristakunst og «Brewers cup». Gunnar kom på tredjeplass under NM i kaffebrenning i 2014. I hjembyen Ålesund er han sårt savnet som barista etter at han «trakk seg tilbake» og nå er kaffebrenner på heltid.



Screaming Beans kaffebaren

KAFFEDESTINASJON
AMSTERDAM

Amsterdam er kanskje ikke mest kjent som kaffedestinasjon, men de senere år har det dukket opp spennende steder som absolutt er verdt et besøk. Gunnar Lillevold ved Jacu kaffebær og mikrobrenneri i Ålesund har valgt sine favoritter.

SCREAMING BEANS
«Et institutt for god smak»
**Hartenstraat 12 og Eerste Constantijn
Huygensstraat 35**
Screamingbeans.nl

I gangavstand fra alle galleriene i Amsterdam sentrum finner vi Screaming Beans - kaffebær og restaurant. Dette er innbydende steder som med behagelig innredning, godt lys og en vennlig betjening kan by på mye god kaffe.

Restauranten har godt kjøkken som de selv oppgir å holde Michelin-standard, en rikholdig vinmeny, bakverk i alle varianter og en behagelig atmosfære. Dette er en restaurant som ser ut som en kaffebær. I tillegg tilbyr kunnskapsrike mennesker bak disken oss en rekke muligheter for ulike brygg med kaffe. Chemexbrygg på bordet er en fantastisk opplevelse som anbefales, og som får stedet til å fremstå som et slags institutt for god smak.

Annenhver søndag innbyr Screaming Beans til kaffesmaking, så om man er i byen en slik søndag bør det absolutt legges inn i planene. Da er stedet fullt av interesserte og hyggelige byfolk og man kan få mang en god samtale om god kaffe. Her er det også muligheter for å kjøpe med seg kaffe for å ta med hjem.



COFFEE COMPANY

«Betydelig kaffeaktør»

Spui 28

coffeecompany.nl

Med flere steder rundt omkring i byen framstår Coffee Company som en betydelig kaffeaktør i Amsterdam. Et av de mindre, sjarmerende stedene finnes i sentrumsgaten Spui. Her frekventerer både studenter, turister og stamgjester. På vinduet står det "Hot coffee and free wifi" og innenfor døren er stemningen behagelig dempet og koselig.

Et av de mindre kaffeutsalg i byen der en kan stikke innom for en kaffe «to go». Her kan en velge mellom ulike espressoer eller håndbrygg, tilberedt av en hyggelig og informativ betjening som virkelig kan faget sitt. Brennestilen var helt ifra det mørke og over til medium. Ingen lys og nordiske brennestil her altså.

Med to espressokverner kan baristaen fortelle at vi kan velge kaffe både av «old school» med mørk brente bønner, eller «new school» som er lysere bønner. Min espresso besto av kaffer fra Costa Rica,

Brasil og Etiopia; Det var en smakfull og balansert espresso der «etiopianeren» spilte en sentral rolle og ga en spennende livlighet til espressoen.

Coffee Companys kaffebarer finnes i en rekke byer i Nederland. Anbefaler deres innbydende video coffeecompany.nl/about før et besøk.



HEADFIRST COFFEE ROASTERS

«Vennlig, varmt, og veldig veldig hipt»

Westerstraat 150

headfirstcoffeeroasters.com

I travle og fine Westerstraat, i en omgjort sykkelbutikk finner vi Headfirst Coffee Roasters. Mye mørkt metall, stein, varmt treverk og store vinduer gir stedet et røft og avslappet preg.

Her serveres blant annet nydelige kaffedrikker fra stedets La Marzocco

Strada kaffemaskin, og en rekke andre brygg som gjerne tilberedes med aeropress. Kaffetyper varierer med sesongen. En Giesen kaffebrenner på bakrommet gjør stedet ekstra spennende for den brenner-interesserte, og en kjent og deilig lukt av nybrente bønner preger lokalene.

Som kaffebrenner føler jeg meg hjemme her. Her kan det snakkes teknisk med betjeningen om både brygging og brenning. Siden vi på Jacu brenner på en

Giesenbrenner også, er det spesielt morro og kunne utveksle erfaringer.

Et vennlig, varmt, og veldig veldig hipt kaffested. Her kan man snakke kaffe og brenning i timesvis. De serverer svært gode håndbrygg, og personlig er det denne plassen jeg vil tilbake til gang etter gang for å få en god kopp med kaffe.

GEVALIA

GEVALIA
professional
1853
INTENSE AROMA



Tidløs perfektjon siden 1853

Allerede i 1853 begynte vi vår reise rundt i verden for å finne de beste kaffe-bønnene – og resultatet ble Gevalia 1853. Gevalia 1853 er en elegant kaffe som utelukkende selges til deg som serverer kaffe på det profesjonelle markedet. Det er en harmonisk kaffe med stor personlighet – en kaffe for deg som bryr deg om smak.

NYHET



AKTUELLE KAFFEPRODUKTER

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

RASKT SKUM

Melkeskummen fra Acceds lager både kaldt og varmt skum til din cafe latte eller iskaffe. Den er laget i rustfritt stål og enkel å rengjøre.

Pris: 375

**SALG
280**



DEN NORSKE KAFFESJELA

Lukten av kaffe. Finnes det noe bedre? Enten du drikker kaffe eller ikke, så har du et forhold til denne drikken. DEN NORSKE KAFFESJELA - fra svartkopp til cortado, tar for seg alt vi nordmenn forbinder med kaffe.

Pris: 349

MELKETERMOMETER MED 15 CM STAMME

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

Pris: 240



**SALG
120**

HOLD USTYRET RENT

CLEAN DROP

Mye god kaffe ødelegges av dårlig rengjort kaffeutstyr. Se etter Clean Drop i kaffehyllen i dagligvarebutikken, i de store elektrokjedene eller bestill det direkte i vår nettbutikk.



BØRSTE TIL ESPRESSOMASKIN

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

Pris: 45



PAROMI TEA

Savor the Escape



En Tea Masters Nåløye

Produksjonen av Paromi Tea er håndtverk av ypperste klasse og alle blends skjer i små porsjoner for å oppnå den unike kombinasjonen av smak, aromaer og effekt som vår Tea Master krever for å sette sin signatur på en blend. Signaturen gir deg en trygghet for ett perfekt balansert produkt som lar deg hengi sansene og som gir deg unik nytelse.

Sunn og Delikat Full-blads Te

Våre 16 utsøkte og helt unike teer kommer fra de fineste teplantasjer rundt om i verden. De er nøye utvalgt og bladene er håndplukket for å kunne levere den komplekse og nyanserte smaken vår Tea Master krever før vi får pakke dem i ett Paromi glass. Med ekstremt høye krav til råvarene sikrer vi også de mange helsemessige fordelene våre teer gir.

Pakket for perfektjonister

Paromi Tea's unike glasskrukke, er vår signatur som sikrer råvarene like ferske, vellduftende, virkningsfulle og smakfulle som den dagen de ble pakket av våre blendere.

Europeisk distributør:



Telefon: 476 80 900
E-post: paromi@purebrands.no

KAFFEIMPORTEN TIL NORGE

Dette er de 10 landene som eksporterte mest kaffe til Norge i 2013.

1 BRASIL 15.727 T

- 35% av verdensmarkedet. 80% Arabica
- Innhøsting fra mai til september
- Prosessering: Tørket. Ulike mellom-løsninger som pulped natural og semi-washed er økende

Brasil er verdens største kaffeprodusent. 45% av importen til Norge i 2013 kommer derfra. De mest kjente kafferegionene er Bahia, Espírito Santo, Minas Gerais, Paraná og Sao Paulo. Mye av kaffeproduksjonen er mekanisert.

Kaffe fra Brasil er forholdsvis nøytral, middels body, søt og lite syrlighet. Den utgjør ofte "basen" i kaffeblandinger for å bringe inn sødme og fylde.

2 COLOMBIA 7.760 T

- 6% av verdensmarkedet. 100% Arabica
- Innhøsting fra mars til juni og september til desember.
- Prosessering: Vasket

Verdens største produsent av vasket Arabica. Kaffen dyrkes i områder 800-1900 meter over havet i skråningene mot Andesfjellene. Colombia har en anerkjent kvalitet og har vært nummer to på verdensstatistikken. Med store nyplantingsprosjekter har produksjonen falt noe, slik at Colombia nå er passert av Vietnam og Indonesia.

Kaffe fra Colombia er fyldig, har noe mer body enn Brasil, er smaksrik og kaffen gjenkjennes på den balanserte syrligheten.

3 GUATEMALA 4.056 T

- 2,5% av verdensmarkedet. 98% Arabica
- Innhøsting fra desember til april.
- Prosessering: Stort sett vasket, noe tørket

Ca 25% av eksportinntektene til Guatemala kommer fra kaffe. Landet er fattig og har i liten grad hatt mulighet til å modernisere kaffeproduksjonen. Organisasjonen Anacafé har gjort en banebrytende innsats for å definere ulike regioner basert på smaksprofil, klima, jordsmonn og høyde.

Kaffe fra Guatemala er forholdsvis lett og fruktig, godt balansert med kompleks syrlighet.

4 NICARAGUA 1.783 T

- 1,2% av verdensmarkedet. 100% Arabica
- Innhøsting fra oktober til mars
- Stort sett vasket, noe tørket og pulped natural

Kaffe er Nicaraguas viktigste eksportvare. Både politiske forhold og tropiske orkaner har skapt vanskeligheter, men landet har nå etablert seg som en betydelig leverandør til Norge.

Kaffe fra Nicaragua er svært aromatisk, mild med lett body, middels syrlig. Kaffen er ren, frisk og fruktig med god sødme.

5 KENYA 1.114 T

- 0,5% av verdensmarkedet. 100% Arabica
- Innhøsting fra oktober til desember og april til juni.
- Stort sett vasket, noe tørket

Mesteparten av kaffen i Kenya dyrkes i høylandet, 1500-2100 moh. Produksjonen kjenetegnes ved at mange småprodusenter leverer avlinger til cooperative vaskestasjoner. Kenyas auksjons-system har historisk sett bidratt til fokus på kvalitet og dermed høyere priser enn gjennomsnittet på verdensmarkedet.

Kenyakaffe rangeres høyt på skalaen, den er balansert og ofte svært syrlig. En god kenyakaffe dufter av solbær.

6 HONDURAS - 983 T

- 3% av verdensmarkedet. 100% Arabica
- Innhøsting fra november til april
- Prosessering: Vasket

Honduras er Mellom-Amerikas største kaffeprodusent. Kaffe er viktig for den honduranske økonomien. Dårlig infrastruktur og mangel på kontrollerte tørkefasiliteter gir utfordringer, men eksporten er doblet siden midten av 2000-tallet.

Kaffen fra Honduras er forholdsvis lett og fruktig, velbalansert med tydelig syrlighet. Minner om Guatemala, men noe mer body.

7 COSTA RICA 753 T

- 1% av verdensmarkedet. 100% Arabica
- Innhøsting fra oktober til mars
- Prosessering: Stort sett vasket, noe tørket

Costa Rica har gode dyrkingsforhold for kaffe. Klimaet er stabilt og mildt, med høy luftfuktighet og kalde netter. Etter 1989 ble det forbudt ved lov å dyrke Robusta. Tarrazu er den mest kjente kafferegionen.

Kaffe fra Costa Rica har intens smak, god fylde, utmerket syre og delikat aroma.

8 VIETNAM 753 T

- 14% av verdensmarkedet. 2% Arabica
- Innhøsting fra oktober til mars
- Prosessering: Stort sett tørket, noe vasket

Vietnam har seilt opp som en stor produsent av kaffe i løpet av kort tid, blant annet hjulpet av Verdensbanken. I 1980 var Vietnam på 42. plass, men har idag overtatt Colombias 2. plass på kaffeprodusent-statistikken. Hovedsakelig er det robusta som dyrkes, og dermed er det lite som kommer til Norge. For det meste behandles kaffen etter den tørre metoden.

9 EL SALVADOR 537 T

- 0,9% av verdensmarkedet. 100% Arabica
- Innhøsting fra oktober til mars
- Prosessering: Stort sett vasket, noe tørket

El Salvador er det minste av landene i Mellom-Amerika. Her har det historisk vært mye politisk uro. Omdømmet har steget betraktelig og landet kan levere kaffe av høy kvalitet. Kaffe produseres både i høyden og i lavlandet og man finner hele spekteret.

Kaffe fra El Salvador er smaksrik, fyldig body, gjerne dempet syre og rik på sødme.

10 PERU 514 T

- 3% av verdensmarkedet. 100% Arabica
- Innhøsting fra mai til september
- Prosessering: Vasket

Peru har dyrket kaffe lenge, men først de siste tiårene er landet akseptert som en seriøs kaffeprodusent. Peru er en av de største innen økologisk kaffe. Det dyrkes for det meste Arabica, og den kaffen som importeres til Norge er hovedsaklig vasket.

Kaffe fra Peru er litt krydderaktig med fin body og en god syrlighet.

11-20 DE 10 FØLGENDE

11	India	357 tonn
12	Indonesia	263 tonn
13	Mexico	178 tonn
14	Tanzania	151 tonn
15	Etiopia	137 tonn
16	Kongo	58 tonn
17	Bolivia	58 tonn
18	Panama	29 tonn
19	Rwanda	22 tonn
20	Kamerun	18 tonn



HANDEL MED KAFFE

Kaffe er verdens nest mest omsatte handelsvare etter olje. Om lag 70 land produserer kaffe, og i 2010 sysselsatte sektoren nærmere 100 millioner mennesker i de kaffe-produserende landene.

For mange land er kaffeeksport ikke bare en viktig bidragsyter til valutainntekter, men står også for en betydelig andel av inntektsskatt og brutto nasjonalprodukt.

Det globale forbruket av kaffe i 2013 var på mer enn 145 millioner sekker. I hver sekk er det 60 kilo kaffe.

Forbruket har økt i gjennomsnitt med om lag 1,2 prosent årlig siden tidlig på 1980-tallet og det har steget til mer enn 2 prosent på verdensbasis de siste årene. I løpet av de siste fem årene har markedsveksten i Europa vært svak. Markeds-situasjonen er noe bedre i USA, mens den største veksten finner vi i Japan. Japan er nå den tredje største importør av kaffe i verden.

Den pris kaffebonden får for sin kaffe er, blant mye annet, avhengig av de priser som fastsettes på de internasjonale kaffe-børsene. ICE New York er den abso-lutt største og derfor toneangivende. Her fastsettes prisen på Arabica-bønnen mens ICE London Euronext fastsetter prisene på Robusta-bønnene.

Verdensmarkedsprisen er prinsipielt en gjennomsnittspris for kaffeprisen på de største kaffebørsene. Siden 1989 har det ikke vært faste prisavtaler i kaffemarkedet, så verdensmarkedsprisen på kaffe bestemmes utelukkende av tilbud og etterspørsel.

Det er kaffekontraktene som handles på de internasjonale kaffebørsene, ikke sekker med bønner.

Kaffebørsene fungerer annerledes enn aksjebørsene. Det ikke prisen her og nå som gjelder, men en spotpris projisert ut i fremtiden. På den måten er verdens-

markedsprisen allerede bestemt lenge før kaffen har blomstret og kaffe-høsten er i hus.

IMPORT TIL NORGE

De nordiske landene ligger på topp når det gjelder kaffekonsum. I 2013 lå forbruket på mer enn 45 000 tonn, noe som gir et forbruk på 8,9 kilo per innbygger. Bare i Finland drikker de mere kaffe enn i Norge.

Det norske totalkonsumet er forholdsvis stabilt, men vi hadde en nedgang fra 2012 til 2013 på cirka to prosent.

Snaut 35 000 tonn av all kaffen som importeres er råkaffe, eller ubrent kaffe. Vi brenner mesteparten av kaffen selv.

Både kvalitet, pris og tilgjengelighet påvirker hvor vi kjøper kaffen fra. Generelt har vi kjøpt kaffe av høy kvalitet og det importeres hovedsakelig Arabica-kaffe.

Kresne norske kaffebrennerier går litt mot strømmen. Land som Guatemala og Kenya selger mer kaffe til Norge enn deres størrelse som kaffeprodusent skulle tilsi.

De fleste i Norge foretrekker kaffen sort, og traktemetoden er utbredt. Vår brenningsgrad er lysere enn mange andre land. Kaffe som passer til våre tradisjoner blir også avgjørende når man skal kjøpe kaffe til det norske markedet.

Brasil troner på toppen av importstatistikken med mer enn 15 700 tonn. Sør- og Mellom-Amerika alene representerer over 30 000 tonn.

Vietnam er verdens nest største kaffe-

produsent, men kommer et stykke ned på Norges importstatistikk. Årsaken kan være at landet først og fremst har satset på kvantitet. Robusta representerer 95 prosent av kaffeproduksjonen.

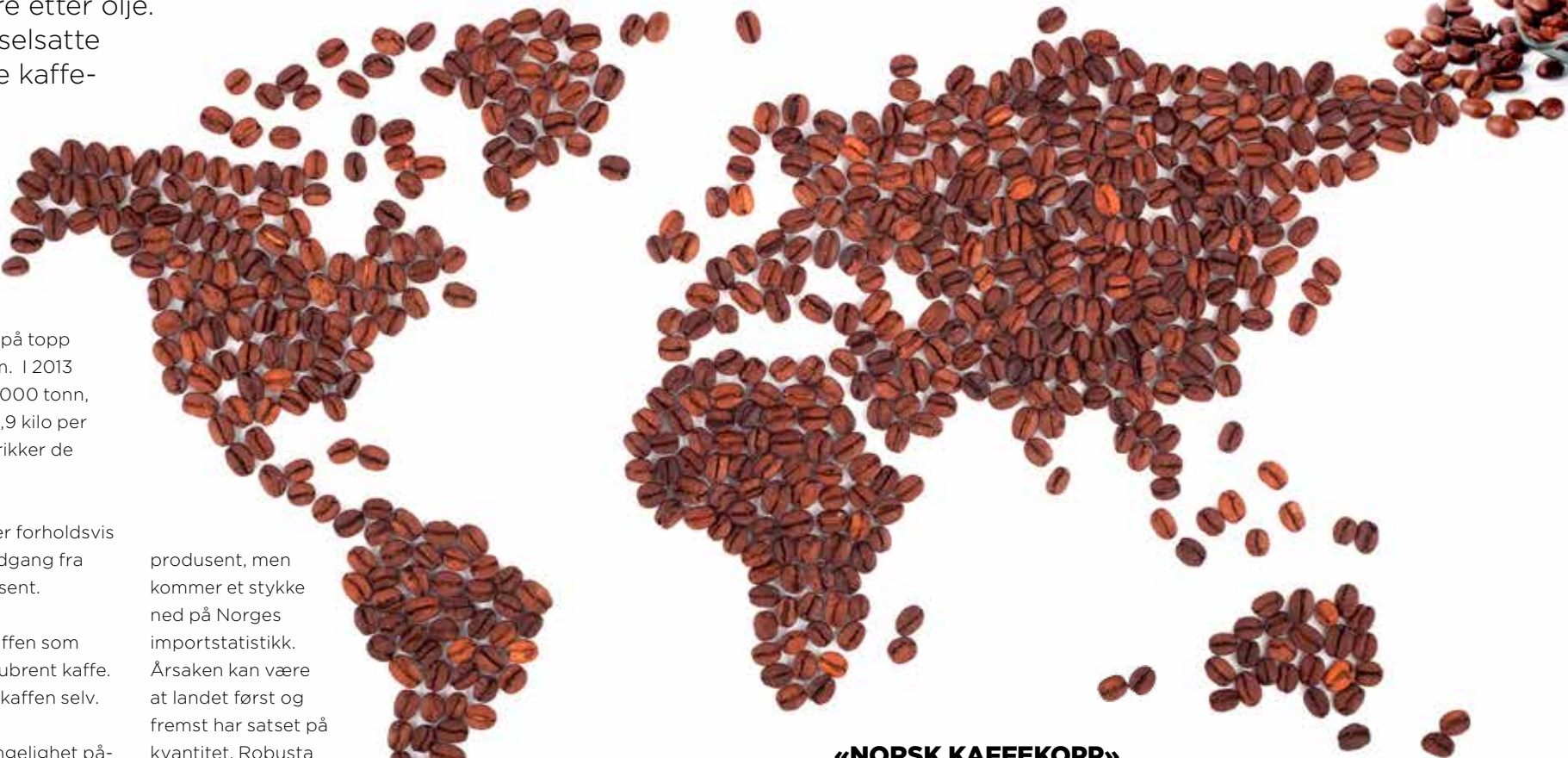
VERDEN TRENGER MERE KAFFE

Etter en topp i 2011 falt kaffe-prisen betydelig. I 2014 er den på vei opp igjen. Vi opplever også et internasjonalt underskudd av kaffe i forhold til etterspørsel – det første på flere år.

Brasil har nå for første gang siden 70-tallet to dårlige produksjonsår på rad. 2015/16 kan bli enda verre. Brasil alene står for mer enn en tredel av verdensproduksjonen, så det som skjer her får konsekvenser for prisene på verdensmarkedet.

Med en befolkningsøkning på 75 millioner i året og et forbruk som øker uavhengig av finanskriser, vil verden trenge mer kaffe!

KILDER: INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION, NORSK KAFFEINFORMASJON, STATISTISK SENTRALBYRÅ



«NORSK KAFFEKOPP»

KAFFEIMPORT 10 STØRSTE ANDELER



BRASIL	HONDURAS
COLOMBIA	COSTA RICA
GUATEMALA	VIETNAM
NICARAGUA	EL SALVADOR
KENYA	PERU

IMPORT AV RÅKAFFE TIL NORGE I 2013

1	Brasil	15 727
2	Colombia	7 761
3	Guatemala	4 056
4	Nicaragua	1 783
5	Kenya	1 114
6	Honduras	983
7	Costa Rica	753
8	Vietnam	753
9	El Salvador	537
10	Peru	514
11	India	357
12	Indonesia	263
13	Mexico	178
14	Tanzania	151
15	Etiopia	137
16	Kongo	58
17	Bolivia	58
18	Panama	29
19	Rwanda	22
20	Kamerun	18
21	Guinea	16

KAFFE-EKSPORTERENDE LAND: TOTAL PRODUKSJON 2013 (TONN)

1	Brasil	2 949 120
2	Vietnam	1 650 000
3	Indonesia	700 020
4	Colombia	654 000
5	Etiopia	396 000
6	India	311 520
7	Honduras	252 000
8	Peru	252 000
9	Mexico	234 000
10	Uganda	216 000
11	Guatemala	187 800
12	Elfenbenskysten	126 000
13	Nicaragua	90 000
14	Costa Rica	83 760
15	Papua New Guinea	60 000
16	Venezuela	54 000
17	Kenya	51 000
18	El Salvador	50 640
19	Tanzania	45 000
20	Ecuador	40 560
21	Thailand	38 280
22	Laos	31 500
23	Madagaskar	30 000
24	Fillipinene	30 000
25	Dominikanske Republikk	27 000
26	Kamerun	24 000
27	Guinea	24 000
28	Kongo	21 000
29	Haiti	21 000
30	Ruanda	18 000
31	Yemen	12 000
32	Burundi	10 020
33	Cuba	9 000
34	Andre	7 380
35	Bolivia	6 000
36	Panama	6 000
37	Togo	6 000
38	Sierra Leone	4 200
39	Timor-Leste	4 200
40	Ghana	3 600
41	Angola	3 000
42	Malawi	1 800
43	Paraguay	1 800
44	Central African Republic	1 500
45	Liberia	600
46	Zambia	600
47	Zimbabwe	600
48	Gabon	60

KAFFELØSNING MED SENSORISK PRESISJON

Ved Vinmonopolets kjedekontor i Oslo er kontorkaffen valgt ut omtrent like omhyggelig som vinen velges til butikkene.

De er opptatt av smak, munnfølelse og sensorisk kvalitet – selvsagt også når det kommer til kontorkaffen. I likhet med rekke virksomheter bestemte Vinmonopolet å oppgradere til en bedre kaffeløsning. De gamle trakterne med tilfeldig valgte kaffetyper, og som ingen tok renholdsansvar for, ble byttet ut til fordel for en maskinkaffeløsning for kontorlandskapet.

– Maskinene viste seg bra, men ikke kaffen. Da vi ville bytte kaffetype, fikk vi beskjed fra leverandøren at maskinene bare funket med «deres» kaffe, forteller fagansvarlig Håkon Skurtveit ved Vinmonopolets sensoriske prøveinstans – som blindtester produkter Vinmonopolet ønsker å kjøpe inn.

Som Norges ledende faghandel innen sensorisk bedømmelse har Vinmonopolet en rekke fagpersonell levende opptatt av smak. Både for disse og øvrige ansatte viste denne kaffeløsningen seg lite tilfredsstillende.

– Vi nedsatte en kaffegruppe med meg fra sensorisk prøveinstans og to

innkjøpere, med sikte på å komme fram til en kaffeløsning til alles tilfredsstillelse, forteller Skurtveit.

BLINDTESTING

En egen kaffeundersøkelse blant de 140/128 ansatte ble gjennomført. Den viste et kollegium glade i kaffe, men samtidig der over halvparten var misfornøyd eller svært misfornøyd med kaffekvaliteten på jobben.

Kaffegruppen utarbeidet en strategi med ønsket maskin- og råstoffløsning.

– For å unngå bli bundet opp av avtaler om dyr og dårlig kaffe, ville vi være fristilt til å kjøpe kaffen vi finner i riktig kvalitet til laveste pris. Det medførte blant annet bytte til nye kaffemaskiner med mulighet for egne valg av kafferåstoff. Råd og utstyrstester fra Norsk Kaffeinformasjon ble også vektlagt.

– Vi ba så om tilbud på kaffe fra fire lokale brennerier. Disse ble blindtestet, der vi tok i bruk lignende metodikk som vår sensoriske prøveinstans benytter

under vinsmaking, forteller Skurtveit. Med det ble sensoriske «knagger» som aromakvaliteter, smak, retroaroma, munnfølelse lagt til grunn for cuppingen, før de enkelte kaffetyper ble utdelt samlet skår.

– Gjennomfør gjerne en cupping før en velger kaffetype. Dersom en ikke har kompetanse på dette, kontakt fagfolk som kan hjelpe med gjennomføringen, anbefaler Skurtveit.

VARIERT LØSNING

Alt dette nyttige aktiviteter og metoder som ledet fram til en tilpasset kaffeløsning Vinmonopolets ansatte i dag er godt fornøyd med.

– Vi er en mangfoldig forsamling som jobber ved kjedekontoret. Vi valgte en løsning som tilfredsstiller både den nerdete entusiasten som ser kaffebygging som en god avkobling og anledning til sosial samvær, samt den lidenskapsløse kaffedrikkere som bare vil ha en god kopp kaffe kjøpt her og nå!



«God kaffe er en del av å ta oss selv, våre mål og våre gjester på alvor»

Fra Vinmonopolets kaffestrategi

KONTORKAFFE-TIPS!

NYTTIGE ERFARINGER VED VALG AV KONTORKAFFELØSNING - FRA VINMONOPOLETS KAFFEGRUPPE:

- Etabler gjerne en kaffegruppe på jobben med oppgave å finne ut av samt foreslå en tilpasset kaffeløsning
- Bruk ansatte som er interessert i kaffe både i kaffegruppen, ved cupping, vurderinger osv. Smak er imidlertid subjektivt og vrient å ta stilling til for de fleste, så bruk gjerne en konsulent for å hjelpe til med prosessen.
- Ved innhenting av tilbud/anbud på kafferåstoff - be om pris per enhet
- Innhent råd fra Norsk Kaffeinformasjon
- Ved kjøp eller leasing av kaffeautomater/maskiner, sørg for at avtalen omfatter service samt at dere står fritt i valget av kaffeleverandør.
- Sørg for at noen får ansvar, tid og ressurser til det daglige renhold og oppfølging av kaffestasjonen(e) og utstyr.



Håkon Skurtveit er fagansvarlig ved Vinmonopolets sensoriske prøveinstans – som blind tester produktene til Vinmonopolets butikker.

FELLES RETNINGSLINJER FOR INNKJØP

Norsk Kaffeinformasjon (NKI) ønsker å tilby innkjøpere hjelp når kaffeløsninger skal ut på anbud, og har tatt initiativ til utarbeidelse av bransjegendkjente retningslinjer.

NKI har de største aktørene innenfor kontorkaffe-segmentet blant sine medlemmer, og magasinet KAFFE har tidligere satt fokus på fravær av felles kjørerregler.

- I høst inviterte NKI medlemmene til en rundebordskonferanse. Her drøftet vi problemet og bestemte oss for å utarbeide en innkjøpsveiledning til hjelp for innkjøpere og de som har ansvaret for kaffeløsningene rundt i bedriftene, sier Bjørn Grydeland i NKI.

Vi har satt ned en arbeidsgruppe for å utarbeide et forslag til spesifikasjoner. Vi foreslår hva en anbudsbeskrivelse bør inneholde, slik som antall ansatte, møterom, fellesområder, resepsjon, kantine og andre forhold som er viktig for bedriften. Videre skal vi sørge for entydige

anbefalinger når det gjelder enhet, dosering og kontakttid.

Innkjøperen har ofte en rekke spørsmål: Hvor mye inneholder en kopp? Hva er anbefalt dosering? Vurdering av utstyr i forhold til behov. Hva menes med kontakttid og tilberedningstid? Hvordan skal vi regne pris?

- Arbeidsgruppen utarbeider nå en enkel oversikt over de ulike systemer og tilberedningsmetoder, litt generelt om kaffe og grunnleggende regler for tilberedning, sier Grydeland.

- Vi forventer ikke at alle er kjent med begreper som en-koppsautomater, helautomatiske kaffemaskiner, instantmaskiner og friskbryggere. Kapselmaskiner og traktere er kjent

fra kjøkkenbenken hjemme, men hva er egentlig fordeler og ulemper vurdert opp mot bruksområdet? I kantina skal mange mennesker ha kaffe på kort tid. I resepsjonen har man kanskje helt andre behov. Hva man skal se etter, er viktig å få avklart her.

Arbeidsgruppens «Anbefalte retningslinjer for anbud på kontorkaffe» vil ferdigstilles i vinter og sendes til landets innkjøpere.

- Vi er også i dialog med Direktoratet for forvaltning og IKT (DIFI), som har ansvaret for at offentlige virksomheter gjør gode anskaffelser. Her vil de kunne publisere innkjøpsveiledningen og kanskje gjøre verden litt enklere for de som har fått ansvaret.



Arbeidsgruppen (f.v.)
Claus Magelsen fra Selecta,
Elisabeth Sønslie Christensen
fra House of Coffee,
Karl Magne Haukelidsæter
fra Kaffeknappen,
Bjørn Grydeland fra Norsk
Kaffeinformasjon,
Axel Martinussen fra Coca Cola,
Ole Ivar Mikalsen fra Nespresso
og Roy Rønnestad fra Sodexo.
Anna Paulsen fra Pelican Rouge
var ikke til stede.

PALS
— 1964 —
KAFFE

GARANTERT GOD KAFFE

Ulike sorter til ulike behov. Hos Pals brenner vi kaffen skånsomt for å få frem særpreget i de forskjellige kaffebønnene. Vi kan garantere deg og dine kunder en god kaffeopplevelse.

Pals kaffe foretrekkes av en rekke profilerte hoteller og restauranter. Vi har et bredt sortiment kaffetilbehør og te. Vi holder også kaffekurs for våre kunder.

I tillegg til kaffe har vi et stort utvalg av spesialvarer, alt fra Callebaut sjokolade, franske bake-off-fristelser, til belgiske "ready to fill" mørdeigsformer.

Ta kontakt for en uforpliktende prat:
66 77 06 00
palskaffe.no



STARBUCKS PÅ KONTORET

Med konseptet «on the go» satser verdens største kaffebarkjede Starbucks på det norske kontorkaffemarkedet.

Markedspotensialet innen kontorkaffe-segmentet er lovende, ifølge Starbucks direktør Michael Haley.

– Vi ser en betydelig mulighet i å kunne bidra til å forbedre kaffeopplevelsen både på kontorer og på andre steder som universiteter og sykehus. Med vår norske “on the go”-satsing ønsker vi nå kundene der de bor, arbeider og reiser, uttaler Haley i en pressemelding.

On the go-løsningen er en liten ubetjent kaffebare, plassert i et egnet område av bedriften, og som et supplement til jobbens ordinære kaffemaskiner.

– Dette er en møteplass, et sted du går for å få en fem minutters pause. For å slå av en prat med en kollega eller en kunde. Fortsatt vil nordmenn drikke sine daglige kopper ved pulten, men kaffepausen er nødvendig i en hektisk hverdag, sier

Claus Magelsen i Selecta Norge, Starbucks norske samarbeidspartner.

Den ubetjente kaffebaren kommer med et større utvalg av espresso og melkebasererte drikker slik som for eksempel caffè latte eller cappuccino, men også drikkespesialiteter som varm sjokolade og chai latte.

NYHET!

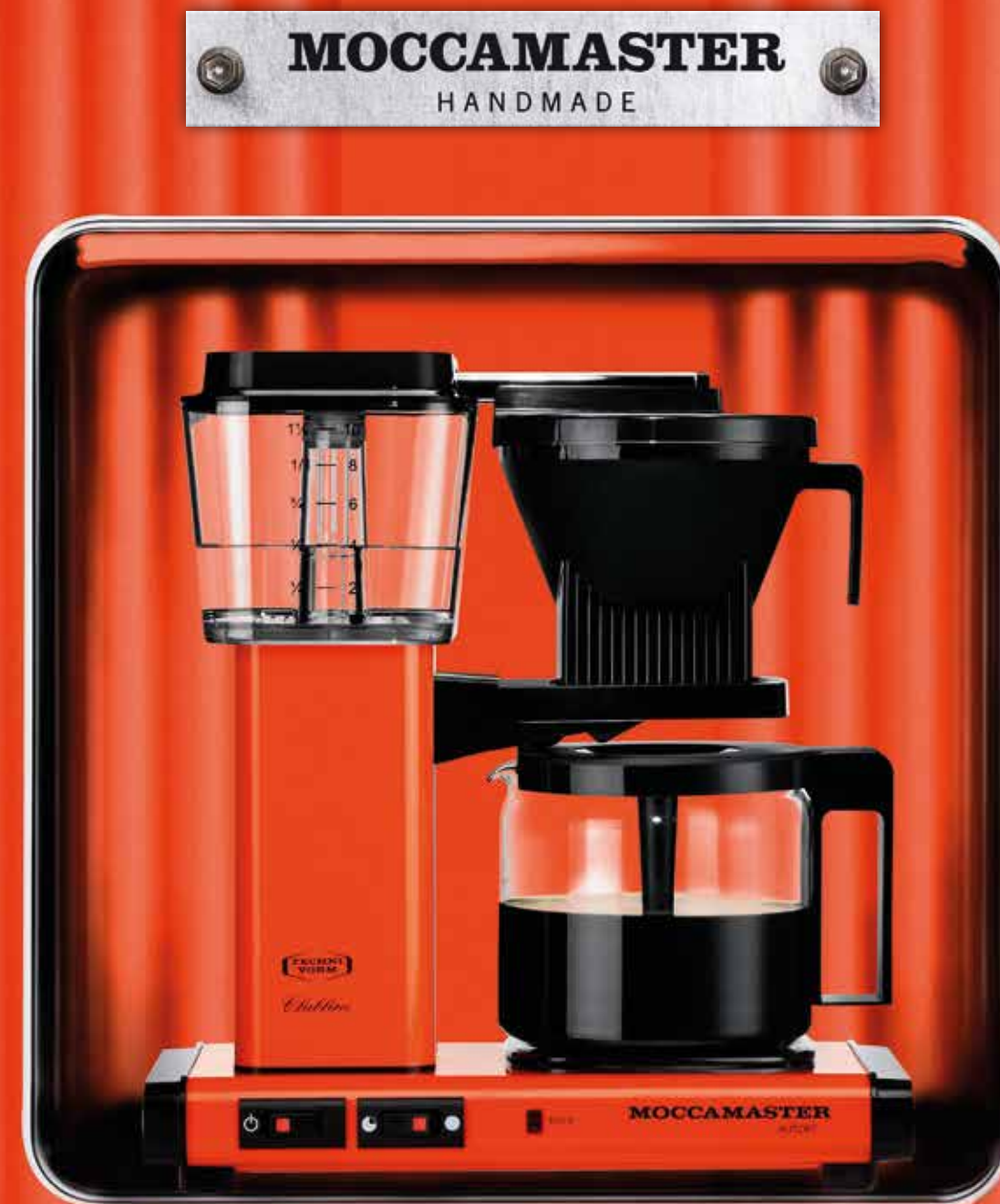
Aurora termostraktere

- Single og Twin modeller
- Trakt opptil 11,4 liter kaffe på 8 minutter
- Tilpass traktetid og temperatur
- Lag egne oppskrifter tilpasset din spesialkaffe
- Trakt kaffe på et sted, server på et annet
- Varsler om renhold via solcelledrevet nivåavleser

www.bonamat.no

Bravilor Bonamat lanserer en helt ny produktserie! Aurora termostraktere passer utmerket på steder hvor folk kommer og går hele dagen og ønsker en “coffee to go”. Flott og tidsriktig design møter det praktiske og brukervennlige i denne trakteren som kommer i fire ulike modeller.

Smaken av kvalitet over hele verden



GODKJENT!

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

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



EN IMPORTERT OG FORFINET DRIKKEKULTUR

Kaffedrikking har ikke alltid vært hverdagskost. Tidligere tiders kaffekultur og gjenstander var en kostbar og eksotisk luksus - forbeholdt de bedrestilte.

At kaffe er en importert og forfinet drikkekultur viser Nasjonal-museets bevarte gjenstander fra 16- og 1700-tallet, i det som gjerne regnes som kaffens barndom i Norge.

– Når kaffen kommer blir den en måte for velstående å vise sin rikdom på. Kaffen er dyr og eksklusiv, og koppene er gjerne bittesmå. De første kaffekanner var gjerne i sølv, og med stilelementer inspirert fra østen, ifølge kunsthistorikerne Peder Valle og Janne Arnesen, omvisere ved Nasjonalmuseet.

Å ha råd til kaffe, å kunne invitere og dekke opp med flotte kanner og kopper i sølv og porselen var en måte å markere sosial posisjon på. Kostbart serveringsutstyr ble en del av det sosiale kappløpet.

– Det ble sett på som raffinement å være del av dette, et ønske om å være assosiert med det intellektuelle liv og kultur som kaffehusene i Venezia og England representerte.

Med 1800-tallets industrialisering får en mer sofistikerte produksjonsteknikker, større variasjon og flere gjenstander. De store kaffeservisene med gjennomført design og dekor inntar borgerskapets hjem.

– Dette er de store servisenes tid. Handelen med østen avtar, samtidig «hjemliggjøres» gjenstandene stadig mer, blant annet med elementer fra europeisk klassisisme.

Modernismens inntreden på 1900-tallet beveger stilbildet i enklere retninger; Fortidens rokokko og «unødige pynt» skrelles vekk, samtidig som en prøver ut nye elementer innen den nyere epoken tidens modernistiske kaffedesign.

IMPORTERT DRIKKEKULTUR

På Kunstindustrimuseet i Oslo kan en sjekke ut flere kaffe- og drikkegjenstander eller gjøre en omvisning, se nasjonalmuseet.no



Kaffe- og teservise, Fugleserviset, porselen med håndmalt dekor fra 1780-årene, laget ved Kgl. Porcelainsfabrik i København. Porselen med fuglemotiver ble først laget ved de tyske porselenfabrikkene, og gjenspeiler opplysningstidens iver etter innsamling og systematisering av kunnskap om naturen.



Kaffekanne, Herrebøe fajansefabrikk i Halden, 1759-72. Fajanse er en type leirgods med hvit glasur, ment å imitere ekte porselen. Herrebøe er den første keramiske industri i Norge og produserte serviser, bordoppsatser, te- og kaffekanner myntet på det norske handelsborgerskapet.



Kaffekopp og skål, Spire, porselen med relieffdekor, Konrad Galaaen for Porsgrunds Porselænsfabrik, 1952. Serviset Spire ble produsert fra 1952 – 1990-årene. Typisk for 1950-tallets moderne design er den myke linjeføringen og nøkterne dekoren.



Den eldste bevarte norske sølvkaffekannen med håndtak av tre, av sølvsmed Jacob Nilsen, Christiania 1719, viser lånte trekk fra arabiske kanner. Lokket er markert med en månesigd, som forteller oss at kaffen lenge var sterkt forbundet med det eksotiske Østen.

Kaffeperle i vest

Tekst: **Kristine Grønhaug** Foto: **Siv Elin Nærø**



MADELYNN I HAVGAPET

Marvin og Belinda brenner kaffebønner fra Brasil og Guatemala. Et lite kaffebrenneri har gjort stor suksess i en kystby langt ute ved havet på Sunnmøre.





Andreas Aarebrot
er sousjef og barista
på Madelynn.



Under brenningen tas det prøver av bønnene.

På Madelynn fikk de sin første kaffebrenner i 2007.
Her er Marvin i aksjon.



Sjøfuglene har vært på fugleøya Runde. Fra storhavet stuper de ned mot vannoverflaten og seiler inn over havneinnløpet i den lille kystbyen Fosnavåg i Herøy kommune på Sunnmøre, kjent for offshore og fiske. Forbi en fiskeskøyte, noen værbitte båthus og en stor ringnotsnurpe som skal ut på nye oppdrag i Nordsjøen.

I havnen står et funkisbygg, og i første etasje ligger espressobaren, kaffebrenneriet og kafeen Madelynn Coffee.

En godt gjemt perle bak det nye hotellet med konsertsal i Fosnavåg, som åpner i oktober. Eiene av kafeen er Belinda (54) og Marvin Strand (46). Det norsk-amerikanske ekteparet drifter serveringsstedet etter valgspråket: «Without the love, its just coffee».

– Jeg liker ikke steder der kundene får beskjed om at «Vi stenger om fem minutter». Service er utrolig viktig. Her åpner vi klokken elleve om formiddagen, men kommer det en kunde klokken ti for å sitte i ro med en kopp kaffe, får han det. Døren vår er åpen, sier Belinda.

I en tid da kaffen stort sett ble traktet, stod på kannen hele dagen og bare ble inntatt hjemme eller i kirken etter søndagsgudstjenesten, åpnet Madelynn Coffee sine dører i 1999. Her var det espresso, cappuccino og kaffe latte.

En av de første kaffebarene på Sunnmøre.

– Det er klart, det var noen skeptikere der ute. Belinda har nettopp satt en brøddeig på kjøkkenet. Nå tørker hun fingrene på det hvite forkleet, før hun setter seg i sofaen i kafélokalet. På bordet står kopper med rykende varm kaffe. Marvin smiler:

– I begynnelsen var det nok noen som satte kirkekaffen i halsen. Jeg husker det kom inn en eldre dame den første uken etter at vi hadde åpnet, og sa: «Dokke måkkje tru at dokke kan klare dokke her. Folk går ikkje på kafé her».

FEM TONN KAFFE ÅRLIG

På en hylle står poser med ulike typer «Madelynn Coffee» som er til salgs. I glassdisken er det fat med hjemmelagede kaker. Og så er det sandwichene; Belinda røyker kjøttet og steker kalkunen. I kjøleskapene står flasker med økologiske juicer, over 50 sorter øl og et godt utvalg av vin.

– Om sommeren er det en del turister. Ellers er det mye faste kunder, sier Belinda. Ved kafébordene sitter småpratende småbarnsmødre med cappuccino og sjokoladecake. En mann spiser sandwich-klassikeren Texas turkey. Et par kvinner studerer menyen, som endrer seg etter sesong.

I kjelleren, ved kaffebrenneren, ligger et nytt parti råkaffe og venter på å bli brent og ristet. Striesekker med Del Obispo fra Colombia, i tillegg til Clouds of August fra Blackburn estate og Ngorongoro Blue fra Tanzania. Kaffen blir solgt ved flere utsalg, blant annet ved Morten Schakenda's Bakeriet i Lom. Fem tonn i åren. Omtrent 500 000 kopper.

INGEN KAFÉBAKGRUNN

Madelynn er en suksess. Noen formell bakgrunn fra kafédrift hadde paret likevel ikke.

– Men jeg har vært frilanssanger i New York, og det betyr at jeg blant annet har vært kokk og servitør, sier Belinda som er utdannet i klassisk sang ved det anerkjente University of North Texas. I 1989 flyttet hun til Manhattan.

– Jeg hadde flere store roller, blant annet på Houston Grand Opera, New Orleans Opera, The Dallas Opera og ved flere kompanier i New York. På kaféveggen henger et fotografi av Belinda da hun sang Rosalinde i «Flaggermusen», ved Opera Nordfjord for femten år siden. Da hadde hun ikke vært lenge i Norge, og nettopp født det første av parets to barn.

Marvin er opprinnelig fra bygda Gjerds-vika, som ligger tjuefem minutters kjøretur fra Fosnavåg. Han var styrmann



Prøv Madelynn
egen espresso!

i utenriksfart. I 1994 hadde han behov for noen dager fri fra tankbåten, og bestemte seg for å sjekke inn på cruiseskipet MS Vistafjord. Kveldsunderholdningen bestod av klassisk musikk, og Belinda sang arier. Da cruiseskipet seilte inn til Istanbul, inviterte han henne på bytur. Da var det gjort.

I bokhyllene står velbrukte, amerikanske kokebøker: Julie Rosso & Sheila Lukins: «The Silver Palette Cookbook» og «New York Times Cook book». Og to hvordan-bli-rik-bøker av den amerikanske mangelmillionæren Donald Trump, som oppførte flere skyskrapere på Manhattan.

– Trump-bøkene var en gave fra min amerikanske søster. Jeg har lest dem og de var interessante. Men mannen startet jo opp med to millioner dollar – da er det ikke så vanskelig! Marvin og jeg har klart oss bra, men å bli rike har ikke vært drivkraften vår.

– Men hvorfor ville dere satse på kaffe?
– I 1998 hadde vi fått datteren vår Claire, og jeg var lei av å være på sjøen. På den tiden bodde vi i Gjerdsvika. –Min plan hadde hele tiden vært å være operasanger. Men så havnet jeg her, og noe måtte vi finne på. «Jeg er jo glad i å lage mat,» sa jeg til Marvin. Hun begynte å bake brød, og de åpnet bakeri. Men etterspørselen etter mat var

stor, og den delen av bedriften vokste.

– Men hvorfor satse på kaffe også, Marvin?
– Jeg var jo ikke glad i kaffe en gang. Hadde ikke peiling og var ikke interessert. Men kaffeinteressen i Oslo var ny, og tiden var gunstig for oss å sette i gang. Jeg er av den enten-eller-typen, og hvis jeg bestemmer meg for noe, satser jeg skikkelig. Så jeg begynte å lese meg opp på kaffe. Jeg dro til Oslo og kjøpte en espressomaskin og kaffe. Den gang var kaffen mørk brent, oljete og tilsatt smak som for eksempel karamell. Jeg lærte ting underveis, og var også på flere kurs i Oslo. Etter hvert ble jeg litt nerd. Men det er klart: Vi hadde ikke overlevd i dag med den lille kunnskapen vi hadde da.

BARISTAHÅNDBOK PÅ NETT

De gjorde så godt de kunne de første årene. På internett fant han en nettside med en baristahåndbok, som han bestilte.

– Den leste jeg to ganger. Så la jeg om hele systemet i løpet av en helg. Nå fikk jeg mer fokus på renhold, temperatur og viktigheten av å ha ferskere kaffe – vi gikk fra fire måneder gammel kaffe til to uker gammel kaffe.

På kaffebrenneriet Den Gyldne Bønne i Bærum fant jeg ferskvarekaffe med

bedre kvalitet. Der var det mer fokus på opprinnelsessted, til og med bondens navn var med. De var blant de første i landet med lys brent espresso.

I 2007 kjøpte de sin første lille kaffebrenner. I 2009 fikk de en større. I dag selger de fire rene kaffer, i tillegg til Madelynn Coffees to egne blandinger: En Madelynn blend, og en espressoblanding.

– I Madelynn blend legger jeg vekt på at den skal passe for de fleste. Bønnene er fra Brasil, Guatemala og Etiopia. Smaken har en mørk bass med mellomtone av karamell og nøtter, og en lys frukt.

– Og hvordan vil du beskrive espressoen?
– Den er omgjengelig. I de siste årene har vi en tendens til å ha frukt i smaken. Og vi har fokus på bønner fra for eksempel Kenya og Tanzania.

Han trekker på skuldrene.

– Trenden nå er at den svarte kaffen vinner terreng over den mer melkebaserede kaffen. Men det er generelt mye snobberi i kaffebransjen. Storbysnobberi. Det er det samme med vin. Og mer og mer når det gjelder øl. Kall gjerne det å lage god kaffe en kunst – men det er ingen heksekunst. Her er vi litt mer laid back. Vi har vår nisje, og folk et fornøyd. Selvfølgelig kan vi alltid lære mer. Men det er tross alt bare kaffe.

MYTHOS ONE

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

nuova
SIMONELLI
espresso coffee machines



VA388 BLACK EAGLE

Vakkert design, samt det beste av teknologi. Victoria Arduino presenterer med dette det ypperste av espressomaskiner.

Victoria Arduino
since 1905



LØSNINGS-ORIENTERTE!

En kaffebær er mer enn en kaffemaskin! Vi hjelper deg med å finne den optimale løsning med tanke på logistikk, funksjon, mersalg og varerepresentasjon.

SE KAFFEBROSJYRE PÅ FOODTECH.NO

Kontakt

815 68 968
foodtech.no

FOODTECH 

Interiør og Storkjøkken

Coop har landets største utvalg av kaffetyper.



Hvilken kaffetype er du?



Alle finner en de liker



Med dedikasjon til bryggeutstyr, kaffekunnskap og smarte vedlikeholdsløsninger, stiller vi oss bak deg

Vi er her for å oppfylle dine bønner

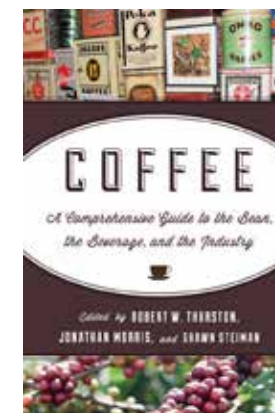
LES, LÆR OG NYT EN KAFFEBOK

Floraen av norsk og internasjonal kaffelitteratur er økende, og nå er to nordmenn aktuelle med rykende ferske utgaver.



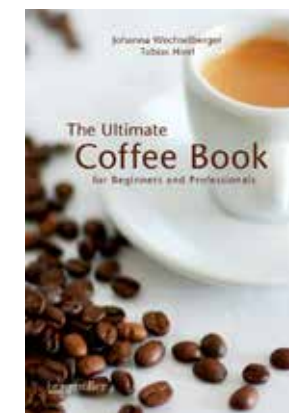
BOKEN KAFFE av Anette Moldvær byr på mer enn 100 oppskrifter fra hele verden, og gir også innblikk i hvordan man identifiserer og sammenligner smaker, teksturer, syrenivå og ettersmak i ulike typer kaffe. Man får også informasjon om kaffekvalitet, oppbevaring, brenning og kverning.

Moldvær viser deg også verdens beste kaffebønner, med trinn-for-trinn-teknikker som viser hvordan man klarer bønnene, behersker forskjellig bryggerutstyr og skaper vakker latte art akkurat som en barista. Anette Moldvær begynte karrieren som barista i Norge i 1999. Hun er medeier av det prisvinnende kaffebrenneriet Square Mile Coffee Roasters i London, og er dessuten dommer i en rekke internasjonale kaffekonkurranser.



BOKEN COFFEE - A COMPREHENSIVE GUIDE TO THE BEAN, THE BEVERAGE, AND THE INDUSTRY er en omfattende håndbok som behandler en rekke tema knyttet til kaffe som internasjonal vare og drikk. I boken beskriver og drøfter en rekke ledende eksperteralt fra kaffens historie, produksjonsmåter, markedsføring samt miljø- og sosiale spørsmål knyttet til dagens globaliserte kaffeproduksjon.

Gjennom intervjuer og historier får vi levende møter med mennesker som jobber i den internasjonale kaffebrenneriet – fra kaffebønder til kaffebareiere og forbrukere – og fra ulike kanter av verden. Som leser blir en tatt med på en informativ reise fra kaffemarken til kaffekopp.



THE ULTIMATE COFFEE BOOK - FOR BEGINNERS AND PROFESSIONALS er den komplette oppslagsboken både for nybegynner, profesjonelle og kaffeentusiaster. Boken tar utgangspunkt i at stadig flere mennesker søker å vite mer om hvor kaffen faktisk kommer fra, hvordan en selv håndterer ulike kaffeverktøy og -maskiner, hvordan man smakstester (cupper) kaffe, eller hvordan man får til perfekt, kremet melkeskum.

Johanna Wechselberger og medforfatter Tobias Hierl forklarer aktuelle kaffeaspekter på en pedagogisk og detaljrik måte. Anbefalt av Speciality Coffee Association Europe (SCAE) som lærebok for barista nivå 1 og 2.



NORSKE KAFFESJELA: FRA SVARTKOPP TIL CORTADO er ført i pennen av journalist og kaffeentusiast Egon Holstad. Boken tar for seg det meste av hva nordmenn forbinder med kaffe. Her finner en masse bilder, informasjon, inspirasjon, oppskrifter, historier og fortellinger om mennesker med spesielle kaffetradisjoner.

En møter Herman Friele, får bli med på cupping hos verdensmester i barista Tim Wendelboe, og stifter bekjentskap med en kaffe-spådame. Les også om kaffeautomater, jordmorkaffe, morgenkaffe, bålcaffe, gruff og kaffebarer. Forord er skrevet av forfatter Anne B. Ragde.



espresso
SPESIALISTEN

46 96 96 96
@espressospecialisten
www.espressospecialisten.no



barista
SERVICE

46 96 61 00
@barista_service
www.baristaservice.no



barista
SCHOOL

46 96 89 00
@baristaschoolno
www.baristaschool.no

KAFFA TILBYR BARATZA-KVERNER



En ny avtale skal bedre tilgangen på elektriske kverner av god kvalitet både for privat- og proffmarkedet.

Det er greit med dyre kaffemaskiner, men flere glemmer at den raskeste veien til bedre kaffe oppnås ved å male ferske kaffebønner på en god kvern. Kvalitetskverner har lenge vært proffenes viktigste verktøy. Nå kan de være i ferd med å innta kjøkkenbenken.

Kaffa-butikk har nylig inngått en norsk distribusjonsavtale med Baratza, en amerikansk produsent av kaffekverner. Dette er kvalitetskverner både for nybegynneren, den viderekomne og ikke minst det kommersielle markedet, heter det i pressemelding fra Kaffa.

– Sammen med brenneriet Kaffa og andre aktører i bransjen har vi i mange år «misjonert» om at nykverna kaffe er best. Vi er derfor svært glade for å ha gjort en distribusjonsavtale i Norge med Baratza.

Kaffa tilbyr fem ulike modeller. Den mest prisgunstige heter Encore. På topp finner vi to ulike utgaver av Baratza Fortè, som i 2013 vant SCAA Best New Commercial Product. Kvernene har kniver fra Ditting, mesteparten av karosseri i metallutførelse og solid makro/mikro justering.

Kvernene selges gjennom forhandlere, og alle som vil videreselge produktene kan henvende seg til Kaffa eller på kaffa.no. Ønsker man en demonstrasjon kan man henvende seg på epost butikkk@kaffa.no

AUTOBAR BLIR TIL PELICAN ROUGE

Etter 23 år i Norge som CafeBar/Autobar Norge AS har selskapet nå byttet navn og logo. Fra november 2014 er navnet Pelican Rouge Coffee Solutions AS. Kaffemerket, Pelican Rouge, ble etablert som et familieforetak i Antwerpen i 1863. Konsernet Pelican Rouge er i dag representert i 13 land i Europa, omsetter for €800 millioner, og har drøyt 5000 ansatte.

Navneendringen blir gjort fordi vi ønsker å knytte enda sterkere bånd til våre 150 år med erfaring innen kaffebransjen i Europa, opplyser selskapet i en pressemelding.



RIEDEL OG NESPRESSO SAMMEN OM KAFFEGLASS

En av verdens mest anerkjente vinglassprodusenter, Riedel, har utviklet en kaffeglasserie sammen med Nespresso.

– Hele 16 vinkelnerer har deltatt i testing av Reveal-serien, som består av to typer glass: «mild» og «intens», skriver Nespresso i en pressemelding. – Vinekspertenes dom er at «intens» –glasset øker intensiteten av aroma og smak. «Mild» – glasset fremhever kaffens friskhet, syre og letthet. Glasset øker også følelsen av fylde og sødme.

Riedel Reveal-serien kan kjøpes i Nespresso-butikkene og på nett.



WORLD OF COFFEE TIL NORDEN FOR FØRSTE GANG

Den store, internasjonale kaffemessen World of Coffee (WoC) vil i perioden 16. – 18. juni 2015 bli arrangert i Göteborg. Messen er den største møteplassen for kaffebransjen i Europa. I løpet av tre dager vil baristaer, kaffebrennere, kaffeprodusenter og utstyrsleverandører fra hele verden vise frem de siste trendene, nyhetene og produktene i kaffebransjen. Arrangørene regner med 5000 fagbesøkende og 200 utstillere. Fem verdensmesterskap vil bli avviklet i Göteborg; World Cup Tasters, World Coffee Roasting, World Brewers Cup, World Latte Art og World Coffee in Good Spirits.

På grunn av avstanden, kan dette blir et skikkelig lavterskeltilbud for norske kaffeentusiaster. Og la oss håpe på stor norsk deltagelse både i konkurranser og blant utstillere. Hold av i kalenderen!



JOH. JOHANNSON FLYTTER TIL VESTBY

Mandag 27. oktober godkjente formannskapet i Vestby Kommune kjøpekontrakten som sikrer Joh. Johannson Kaffe AS 26 mål for nytt produksjonsbygg i Vestby Næringspark. Da er det duket for investeringer og storstilt utbygging. Kaffehuset på Filipstad i Oslo avvikles og virksomheten flyttes til Vestby i løpet av 2020.

– Her vil vi etablere Europas første klimanøytrale kaffeproduksjon, sier administrerende direktør Espen Gjerde. Vi har som mål å bruke biogass for å brenne kaffen, og levere overskuddsenergi til det eksisterende fjernvarmenettet.

Fabrikken blir på nærmere 10 000 kvadratmeter og kaffetårnet på 35 meter vil ruve i landskapet ved inngangen til Næringspark Øst. Til sammenligning er tårnet på Moss Lufthavn, Rygge 28 meter høyt. For kommunen betyr dette penger i kommunekassa og nye arbeidsplasser. For Joh. Johannson betyr det et topp moderne produksjonsanlegg for fremtiden.



GJENVINNING AV NESPRESSO-KAPSLER

Aldri mer Nespresso-kapsler i restavfallet! For nå kan du levere dine brukte kapsler, informerer Renovasjonsetaten i Oslo. Brukte Nespresso-kapsler kan leveres inn til alle våre ni minigjenbruksstasjoner i Oslo. Man kan også levere inn kapslene hos Nespresso Boutiques i Oslo, samt ved postkontorene i Vika, Asker og Ski.

SLIK GÅR DU FREM:

- 1. Samle kapslene i en returboks fra Nespresso, eller i en pose.
- 2. Lever kapslene til et en av minigjenbruksstasjonene

Alle kapsler som leveres inn til Nespresso sine returpunkter blir gjenvunnet. Norsk Gjenvinning er Nespressos partner innen logistikk og håndtering av brukte kapsler. De separerer kaffegrut fra aluminium.

Kaffegruten leveres til Norsk Matretur. Der blir kaffen til biogass, som kan brukes til drivstoff for Oslo-bussene. Aluminiumet går til Norsk Hydro. Deretter får kapslene nytt liv som for eksempel en sykkel, en støtfanger eller en hermetikkboks.



CUP OF EXCELLENCE KONKURRANSE NUMMER 100!

Den rettferdige kaffekonkurransen Cup of Excellence (CoE) kunne i høst avholde konkurranse nummer 100, i Brasil der det hele startet for 15 år siden.

344 farmer fra 13 regioner sendte inn sine kaffeprøver til denne 100. konkurransen. Etter flere uker med intense cupping er Brasils beste kaffe ble 21 vinnere kåret og sendt til nettauksjonen. Førsteplassen gikk til Cândido Vladimir Ladeira Rose (bildet) som hoppet av glede da han fikk den gjeveste plasseringen med en score på hele 94,05 poeng.

CoE ble grunnlagt med målsetning om å finne de aller beste kaffene i et produsentland basert kun på kvalitet i kopp. 100 konkurran-ser senere er det et faktum at utallige sjeldne og ellers bortgjemte kaffeskatter har blitt oppdaget. Områder og kaffefarmere har

blitt satt på kartet og utallige langsiktige relasjoner er etablert.

- Vinnergårdene går ofte inn i langsiktige kontrakter. Vi fokuserer på kvalitet, fordi det er det som er bærekraftig, sier direktør Susie Spindler i CoE.

Cup of Excellence programmet er unikt i kaffemarkedet og fortsetter å bringe frem det ypperste av kaffe i de ulike landene konkurransen foregår i. Programmet har endret måten eksepsjonell kaffe kjøpes på og bringer objektivitet og åpenhet til hele kaffeindustrien.



NÅR KAFFEN IKKE TRIVES

Sykdommer og defekter på kaffeplanter og bønner er en vedvarende utfordring for farmere og kaffens tilvirkere. Her er oversikten over de mest aktuelle.

KAFFESOPP ELLER KAFFERUST (Leaf rust/La Roya) er en type sopp som kan angripe kaffebønner og fører til at blir «rustne». Sykdommen spres av vind og regn fra sporer av sår på undersiden av kaffebladene. Den kan etter hvert føre til at plantene mister bladene og at mange av kaffebønnene ikke modner slik de skal. I verste fall forårsaker kaffesopp at kaffeplanten visner, og må erstattes av nye planter. En ny plante trenger tre år for å produsere kaffebønner. I 2013 ble Mellom-Amerika rammet av det verste utbruddet på 30 år, med minst 20 prosent av avlingene ødelagt.

BROKKABILLE (Coffee Berry Borer) er et lite insekt (Hypothenemus hampei) med afrikansk opprinnelse, men som i dag kan ramme de fleste produsentland og områder der det dyrkes kaffe, særlig i skyggefulle og fuktige områder. Billen tar i bruk kaffebæret som ynglested. Den borer seg inn i bæret og legger eggene. Disse klekkes og larvene spiser kaffebæret opp innenfra. Brokkabillen blir vurdert som en av de alvorligste skadedyr for kommersiell kaffeproduksjon, som ved

større utbrudd kan ødelegge hele avlinger og medføre betydelige inntekstap. For å forebygge og bekjempe angrep benyttes i hovedsak plantevernmiddel og kontroll av kaffeplantene.

POTETSMAK ELLER POTETSYKDOM (Potato Taste Defect - PTD) er en defekttype som gjør kaffens smak og aroma som lukten av råtnete poteter. Oftest identifisert i kaffe fra Øst-Afrika som Rwanda og Burundi. Forekomst av PTD kan redusere en avlings verdi fra en fjerdedel til en tredel. Potetsmaken framkommer ofte først etter at kaffebønnene er brent og brygget, og kan dermed oppstå lenge etter at kaffen er skipet for eksport. Potetsmak antas forårsaket av kjemikalier produsert av mikrober, som infiserer kaffebær via et insekt kalt Antestiopsis. Et internasjonalt forskningsprosjekt (the potato taste project) søker nå å finne årsaker og effektive bekjempelsesmetoder mot sykdommen.

KAFFEDEFEKTER
Kaffedefekter er ulike negative smaksåvirk-

ninger som forringer kvaliteten på kaffen. Disse blir oftest avdekket og klassifisert når kaffepartier cuppes (smakstestes). Det er i hovedsak to ulike defekter:

- 1. En plett/urenhet er en merkbar men ikke overveldende smaksåvirkning/bismak, oftest identifisert i kaffens aromatiske karakter. Klassifiseres med intensitetsgrad 2.
- 2. En feil er ofte en mer overveldende negativ påvirkning, oftest identifisert i kaffens smaksaspekter. Denne gjør kaffen nærmest usmakelig og klassifiseres med intensitets-grad 4.

En defekt blir først klassifisert enten som en plett/urenhet eller en feil, og deretter ytterligere definert med smaksbegrep som for eksempel surhet, gummiaktig, fermen-tert/gjæret, fenolpåvirket osv. Under en cupping-sesjon omgjøres defektens omfang og karakter til en poengsum i henhold instruksjonene i cupping skjemaet. Les mer på scaa.org/resources

Medlemmer i Norsk Kaffeinformasjon

			
			
			
			
			
	 Nestlé <i>Good Food, Good Life</i>		
		  Strong brands of Crem International	
			
			

A strong brand of Crem International

www.creminternational.com

Clean Drop gir deg ren nytelse

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

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

www.cleandrop.no

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

Norske kaffebrennerier er i verdensklasse. Selv de største i Norge er å regne som små gourmetbrennerier i internasjonal målestokk.

Norske forbrukere har tilgang på verdens beste kaffe. Norske kaffehus står godt forankret i en tradisjon hvor respekt for råvarene preger behandlingen – fra bønne til kopp.

Vi nyter vår kaffe svart og vi drikker mye. Nest mest i verden. Vi har også tradisjon for å brenne kaffen lysere enn sør i Europa. Høy kvalitet og stor smaksrikdom er kanskje årsaken til vårt høye konsum.

Kaffe er vår nasjonaldrikk. Kokekaffe, bålcaffe eller turcaffe er ord som ville få en kontinental europeer til å stusse. Vårt sosiale liv utspant seg imidlertid hjemme og ute på tur, ikke i kaffehus eller på fortauskafeer. Det har preget vårt forhold til kaffe.

Nyt din kopp og vit at i Norge er det ingen grunn til å drikke vond kaffe!

En hyllest til kaffepausen



Det er vanskelig å velge kun én – Nespresso
Grands Crus med smaksprofiler til enhver
anledning.



Kontakt oss når du ønsker
☎ 800 87 600 ☎ nespresso.com

NESPRESSO[®]
What else?