

Kaffe

WWW.KAFFE.NO

UTGITT AV NORSK KAFFEINFORMASJON ■ JUNI 2016 NUMMER 14



4 **BARISTAKURS I FENGSEL**
Kaffe som sosialt verktøy

| 46 **BRYGG I VEI!**
Slik tilberedes kaffe

| 66 **KAFFE OG FIKA**
Svenske kaffetradisjoner



GOD KAFFE LAGES MED PREISISJON

Det å bli en dyktig barista er først og fremst et håndverk og en liten dose kunst. Baristaer verden over trener i mange år for å være med i ulike kaffekonkurranse, og nivået både nasjonalt og internasjonalt er skyhøyt. Men det å lage god kaffe hjemme er ikke så vanskelig som det ser ut. Med SVART Presisjon må man bare ha fokus på to viktige områder: Råvarer og blandingsforhold mellom mengde kaffe og vann. Resten sørger SVART Presisjon for. Med denne er du utstyrt til å konkurrere med de beste på svart kaffe. Fra ditt eget kjøkken.

God trakterkaffe lages med presisjon, **Wilfa SVART Presisjon**.

RENT VANN

Wilfa SVART Presisjon har avtakbar vannbeholder slik at du enkelt kan fylle rent vann rett i beholderen.

PREISISJON

For å oppnå en balansert og godt ekstrahert kaffe så må temperaturen være jevn og riktig ved første dråpe. Wilfa SVART Presisjon ivaretar dette og holder 93°C gjennom hele byggeprosessen.

RÅVAREN

Bønner holder seg bedre og lenger enn malt kaffe. Kvern derfor kaffebønnene dine selv rett før du skal brygge god fersk svart kaffe.

MENGDE, TID OG FORHOLD

Juster flyten i filteret i forhold til mengde kaffe som brygges. Slik får du et godt resultat uansett om du brygger bare en kopp eller en full kanne.



TIM WENDELBOE

Tim Wendelboe er blant verdens beste baristakunstnere. Han jobber med kaffe til daglig og representerer det fremste av nordisk kaffekultur. Når Tim sier at trakterkaffe er blant de beste måtene å nyte virkelig god kaffe på, så tror vi på det. Sammen har vi utviklet Wilfa SVART til å bli den aller beste trakterserien på markedet. Alt for at det skal være enkelt for deg å lage førsteklasses svart kaffe hjemme.

wilfa.no



SIGNERT

Å lage magasin er morsomt. Det innebærer å møte mennesker med lidenskap for det de holder på med. Som fordyper seg i sitt håndverk. Som reiser ut i den store verden for å lære mer eller dele sin kunnskap. Eller som kommer til Norge. Det er mennesker som har kaffe på dagsorden og som legger opp livet sitt etter dette. De brenner, brygger, selger eller kjøper. Noen satser alle sparepengene på å realisere drømmen og det er de færreste som blir rike.

Man kan jo spørre seg hva det er med kaffe som skaper dette engasjementet. For det er nok ikke tilfeldig.

Det er noe rituelt over kaffebrygging og man kan gjøre det på sin egen måte. Det er rom for lek og eksperimentering. Kaffen har en sosial funksjon. Svenskene har sin fika og vi har vår kaffepause. Kaffebarene trengs i det urbane byrom, en liten oase hvor man kan nyte sin kopp alene eller med venner.

Kaffens reise fra bønne til kopp har mange stopp underveis. Mange bidrar med sin erfaring og sitt håndverk for at resultatet skal bli best mulig. Med respekt for dette kan man nyte sin velduftende kopp med god samvittighet.

Vi drikker mye kaffe her til lands og i år ønsker vi å markere den Internasjonale Kaffedagen på en skikkelig måte. Som en hyllest til kaffepausen inviterer vi til verdens største kaffeselskap 1. oktober på Aker Brygge i Oslo. Målet er å bli registrert i Guinness World Records.

I mellomtiden er det lov å hygge seg med kaffe, prøve noe nytt og leke litt på kjøkkenbenken.

God sommer!
Bjørn Grydeland



Kaffe 14 • 2016

ANSVARLIG REDAKTØR: Bjørn Grydeland REDAKTØR OG REDAKSJON: Robin Stenersen, Nina Malmberg. FORSIDEFOTO: Ben Mayo

UTGIVER: Norsk Kaffeinformasjon
➤ kaffe.no

REDAKSJON OG DESIGN: Oktan Oslo as
➤ oktanoslo.no

PRODUKSJON: Lundebym
➤ www.lundebym.no

INNHold



S.10 KAFFEBARER I NORGE

Hvor mange kaffebarer finnes det egentlig her i landet?



S. 36 KAFFEDRØM UTENLANDS

Nora Prebensen i Rwanda og Eystein Veflingstad i Brasil



S. 58 DEN GYLDNE BØNNE

Bli med til håndverksbrennerne i Bærum

Baristakurs i fengsel

Tekst: Robin Stenersen Foto: Werner Anderson

«Baristakurset og jobben i kaffebaren her har fått meg til å føle meg bedre – ja faktisk litt flink.»

Erik, innsatt Oslo fengsel

«KAFFE KAN GJØRE NOE MED MENNESKER»

Egne baristakurs og kaffebar bidrar til at innsatte ved Oslo fengsel får økt selvfølelse og kompetanse for livet utenfor murene.



At kaffebar og baristakurs i fengsel er populært, er både innsatt og ansatte enige om. (Over f.v.) Kurslærer Andreas Prestmo, Wenche Engan fra NAV og fengselsinspektør Pål Endresplass.



Det er fredag etter lunsj, og i kaffebaren «Bayern Barista» ved Oslo fengsels avdeling B går tilberedningen av kaffe og kaffedrikker i høyt tempo. Baren er populær og myldrer av kaffetørste innsatte – og ansatte – som nyter sin kopp barista-brygget kvalitetskaffe.

– Det går mest i melkebaserte kaffedrikker som cappuccino,affe latte og mocca. Men «ordentlige mannfolk» som oss drikker svart kaffe, så en god del foretrekker selvsagt dette, smiler Erik. Sammen med Jannik og Baber, som alle tre sitter på varetekt, har han hver fredag ansvar for kaffebaren.

Forut for å drifte kaffebaren har de alle gått på baristakurs i fengselet, et tilbud som var uprøvd da en testet dette ut ved Oslo fengsel første gang høsten 2014. Med de gode erfaringer dette har

generert, kjøres kurset nå hver høst og vår.

– Baristakurset og det å kunne jobbe her i kaffebaren etterpå her har fått meg til å føle meg bedre – ja faktisk litt flink. Jeg er utdannet snekker, men vurderer å kunne drive med dette senere, kanskje som en ekstrajobb, sier Erik.

– Jeg serverte kaffe i familiens restaurant tidligere. Men bare svart kaffe, jeg våget verken røre espressomaskin eller steame melk som jeg gjør nå. Med baristakurset her i fengselet har jeg lært så mye at jeg kan tenke meg jobbe mer med dette når jeg kommer ut, forteller Baber.

GODT SAMARBEIDE

NAV Tiltak Oslo er ansvarlig for anskaffelsen av kursene, mens selve gjennomføringen er et samarbeid med NAV

Arbeidsrådgivning Oslo, Oslo fengsel og Grønland Voskenopplæringscenter (GVO). GVO er ansvarlig for skoletilbudet i Oslo fengsel.

– Det handler først og fremst om å få gutta ut i praksis og arbeid, og der de færreste har formal kompetanse fra før av. Men kursene er fullverdige på lik linje med baristakurs på utsiden av murene, sier NAV-veileder Wenche Engan.

Et godt samarbeid med Oslo fengsel har vært avgjørende hele veien, understreker NAV-veilederen.

– Det gjelder å finne kurs som har «passelig» lengde og som kan tilpasses fengselets hverdag. Bredtveit fengsel og forvaringsanstalt har også gode erfaringer med baristakurs for de kvinnelige innsatte, og nå ønsker stadig

flere fengsler baristakurs. Ullersmo fengsel i gang med egne kurs, mens Krogsrud og Ila fengsel er i planleggingsfasen.

GVOs lærer innen restaurant- og matfag, Per Kristian Kivle, har vært en sentral pådriver for baristakurs til de innsatte, og er primus kaffebarmotor hver fredag.

– Vi ser at kursene genererer en positiv stemning, og at deltakerne blir engasjert både i fagets muligheter, i å levere kaffekvalitet og gode smaksopplevelser, sier Kivle. I den senere tid er serveringen ved «Bayern Barista» også utvidet med fersk bakst fra innsatte som går på fengselets restaurant- og matfagskole.

UPRØVD SOM SOSIALT VERKTØY

I det ukeslange baristakurset veksles det mellom teoretisk og praktisk under-

visning, der deltakerne tilføres grunnkunnskap sammen med praktisk jobbing over kaffemaskin og trakteutstyr.

– Dette gir oss en mulighet til å kunne komme ut i arbeidslivet. Jeg føler at jeg lærer mer og får flere ben å stå på, sier Baber, som i likhet med de andre kursdeltakerne har mottatt bevis på at han har bestått grunnkurs Barista.

Kaffebar-leverandøren Espresso Mobile er utvikler og leverandør av kursene. Deres kursansvarlige Andreas Prestmo har vært sentral helt fra starten.

– Kaffe er en ekstremt god relasjonsbygger, men som sosialt verktøy har dette vært lite utprøvd. Jeg har jobbet med kaffe ute i samfunnet i 20 år, men å bruke kaffe slik vi gjør her – ved å jobbe med mennesker med utfordringer – er både

utfordrende og spennende, sier han.

Tanken bak kurs og kaffebar er å behandle deltakerne som egne, selvstendige mennesker – samtidig som det settes noen krav, understreker han.

– Man merker hvordan deltakerne blomstrer og føler at de blir sett. Det hele er jo ganske enkelt; Man møtes over kaffekoppen og med fokus på denne. Det øvrige rundt oss her i fengselet «viskes» bort og eventuelle ovenfra og ned-holdninger er fullstendig fraværende. Flere av deltakerne har blitt skuffet før i livet, men det vi gjør her viser at kaffe kan gjøre noe med mennesker. Det er også en berikelse for meg som menneske, sier Andreas.



Andreas Prestmo (venstre) og Per Kristian Kivle (over) har vært pådrivere for at nybrottsarbeidet bak fengelsmurene har blomstret.



KAFFE «LØSER OPP»

Ifølge fengselinspektør Pål Endresplass er erfaringene så langt utelukkende gode.

– Dette er praktisk rettede kurs som er svært populære. Som varetektsavdeling har vi til tider en god del turnover blant innsatte, så at kursene avvikles intensivt over en uke passer bra. Så er det flere av betjentene som innimellom dropper inn for en god kopp kaffe, forteller han.

Dette gjør kaffebaren og kurs til gode miljøbyggere i fengselet, supplerer Per Kristian.

– Når fengselsansatte kommer inn i kaffebaren merkes det at her føler alle at en kan snakke mer fritt sammen. Kaffen løser på sett og vis opp skillet innsatt-ansatt, sier han.

Wenche legger til: Kaffebaren snur jo litt om på rollene, bak kaffemaskinen er det de innsatte som er «sjef» og har kontroll. Flere sier også at de er fornøyd med å kunne servere betjentene og å vise en ny side av seg selv. Det kan også gi økt selvfølelse å få kursbeviset i hånda og vite at en har klart å fullføre noe, sier hun.

I «Bayern Barista» betaler fengselsansatte ti kroner for kaffen, mens det er gratis for innsatte. Imens håndterer baristaene kvern, steamer, maskin og brygger etter alle barista-håndverkets regler. Også kaffekunnskapen er solid på plass.

– Kaffe har jo flere smaksvarianter enn vin, så kaffe er ikke «bare» kaffe lenger, sier Jannik. Å prøve håndbrygget kaffe har vært en ny opplevelse, sier han, ikke minst med typer av mer lysbrente,

jerne fruktige, etiopiske kaffevarianter med mer aroma.

– Hva er vanskeligst innen kaffehåndtering og å jobbe som barista?
– Steaming av melk. Det er presisjonsarbeid der riktig temperatur er avgjørende. Men med repetisjoner, god trening og temperaturmåler, begynner det å sitte i hendene, smiler han.

EGEN ESPRESSOBLANDING

«Bayern Barista» er en fullverdig kaffebaren med alt nødvendig baristaustyr og maskiner på plass, og tilbyr både håndbrygg og espressobaserte kaffevarianter med og uten tilsetninger.

Fra første testkurs i 2014 har både Per Kristian Kivle og Andreas Prestmo vært pådrivere for at nybrottsarbeidet bak

fengelsmurene har blomstret. Per Kristian som praktisk tilrettelegger og kaffebarmotor i fengselet, Andreas som kursholder og inspirator.

– Fengsel er en spesiell arena å drive kaffekurs på, blant annet med en del logistiske utfordringer. Men vi har «skrudd» det til, og både fengselet, Per Kristian og skolen her har vært svært hjelpelige. Vi to fant fort tonen, og med godt kompaniskap fikk vi etablert denne operative kaffebaren som driftes av innsatte som har gått på kurs, sier Andreas.

En egen espressoblanding med det passende varemerket «Jailbird» har også blitt generert som del av det gode samarbeidet.

– Vi ville gjøre noe ekstra og utvikle en stolthet rundt både kaffekurs og kaffebaren. En egen espressoblanding kompletterer en form for visjonær helhet rundt dette, sier Andreas, som har fått utviklet «Jailbird» sammen med kaffebrenner Tony Jacobsen i Trondheim.

Og kanskje nødvendigst av alt, har både Andreas og Per Kristian den nødvendige «kred» blant innsatte som trolig er avgjørende for at dette funker så bra på lukket avdeling.

– Både Andreas og Per Kristian behandler oss som mennesker og viser oss respekt. Da får de både innsats og respekt fra oss tilbake, smiler de sertifiserte baristaene.

FAKTA: BARISTAKURS I FENGSEL

Kompetansehevende kurs i Barista arrangert av NAV Tiltak Oslo i samarbeid med Oslo fengsel, fengselets skole innen kokk og Servitørfag samt jobb- og karrieresenteret Podium. Espresso Mobile, som leverer skreddersydde pop-up kaffebarer, er utvikler og leverandør av kursene, og ansvarlig for faglig innhold og gjennomføring.

EVENTYRLIG VEKST

Hvor mange kaffebarer er det egentlig i Norge?



Hva er egentlig en kaffebar? Hva skiller kaffebaren fra en kafé? Må man ha espressomaskin? Kan man selge annet enn kaffe?

Det finnes ikke noen komplett oversikt over kaffebarer i Norge. Statistisk Sentralbyrå har imidlertid en næringskode «56.309 Drift av barer ellers» som stort sett omfatter kaffe- og tebarer. 1. april 2016 var det 215 oppføringer under denne næringskoden. Vi gjennomgikk samtlige og fant ut at mellom 30 og 40 prosent av oppføringene ikke kunne betegnes som kaffebarer i drift. Vi fant smoothie- og isbarer og en kakaobar. Her var puber og andre serveringssteder. Det ble også klart at mange kaffebarer var registrert under «Restauranter og kafeer».

Vi hadde altså fått en pekepinn, men ville gjerne sjekke ut nærmere. Vi tok derfor fram kartet og startet på toppen. Ved hjelp av Gule sider, Google, Facebook og litt til begynte vi registreringen. Og nå foreligger den første uoffisielle og uautoriserte fortegnelse over kaffebarer i Norge.

Vi kom til 275 kaffebarer. Høyst uoffisiell ettersom vi ikke har hatt tid til

I kaffebaren er kaffe hovedproduktet. Ikke kaker. I konditoriet er bakervarene hovedproduktet selv om de kan ha utmerket kaffe.

å kvalitetssikre alle. Og vel vitende om at noen mangler og andre muligens ikke burde vært med. Men det er en start, og vi håper på tilbakemeldinger fra publikum dersom det er en kaffebar på ditt sted som ikke er nevnt.

HVA ER EN KAFFEBAR?

Vi definerer en kaffebar som et serveringssted hvor kaffe er hovedproduktet. Videre at det tilbys ferskbrygget kaffe av forskjellige typer. Dette er det mange kafeer og konditorier som gjør, men der hvor mat eller bakervarer er hovedproduktet vil de ikke bli definert som en kaffebar.

Vi har ikke tatt stilling til eller sjekket om kaffebarene tilbyr espressobaserte drikker. Allikevel vil nok mange mene at det går en grense her, og at det ikke holder å kun servere filterbrygg. Det er også vårt bestemte inntrykk av at en espressomaskin finnes der hvor man

velger å profilere seg som en kaffebar.

UTFORDRINGER

Kaffebarer er et urbant fenomen, men det finnes kaffebarer også på mindre steder. Utfordringen på småsteder er at det er tøft å leve av kaffe alene. Flere tilbud må bygges inn i konseptet for å få det til å gå rundt. Men vi har valgt å ikke være for puritanske – har man vilje til å satse på kaffe og tør å kalle seg en kaffebar så får vi leve med at det mange steder blir et litt for tynt inntektsgrunnlag.

KAFFEBARENES BETYDNING

Kaffebarene har betydd enormt mye for kaffens utvikling – ikke bare i Norge. Vi har fått baristaer som perfektionerer seg innen tilberedning. Vi har fått et større marked for små brennerier, og kundene - kaffedrikkere - har fått enkel tilgang til kaffe av høy kvalitet. At interessen for kaffe har blitt så stor

som den er skal kaffebarene ha sin del av æren for. Historisk har kaffehusene hatt en viktig sosial og samfunnsmessig betydning. Det er ikke tvil om at kaffebarene har bidratt i den urbane byutvikling, som en uformell og sosial møteplass både for kaffedrikkere og andre.

EVENTYRLIG VEKST

Etter kaffebarenes inntog fra midten av 90-tallet har vi sett en eventyrlig vekst. Nye kjeder har gjort sitt inntog uten at markedet ser ut til å knele. På rekordtid har Espresso House etablert nærmere 25 kaffebarer, Waynes Coffee

det samme og Starbucks har nå 16. Kaffebrenneriet holder stadig vekk koken og har nettopp åpnet sin butikk nummer 35 i Vikterrassen i Oslo.

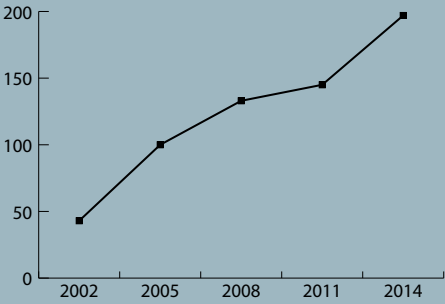
I 2002, hvor kaffe- og tebarer for første gang ble talt som egen undergruppe av Statistisk Sentralbyrå, var det registrert 43 virksomheter med en omsetning på 84,9 millioner.

Den siste offisielle statistikken er fra 2014 og nå er tallet 197 kaffebarer med en omsetning på 675,8 millioner. Og det fortsetter å stige.

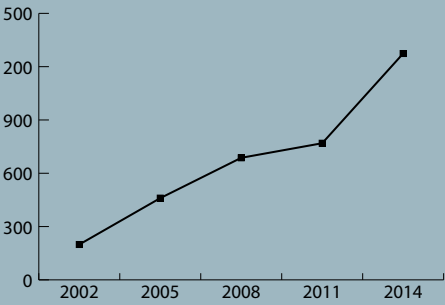
	BEDRIFTER	SYSSELSETTING	OMSETNING (MILL. KR)
2002	43	199	84,9
2003	71	298	110,2
2004	82	367	145,2
2005	100	460	192,7
2006	114	568	237,3
2007	137	654	293,2
2008	133	687	328,4
2009	138	678	341,1
2010	151	721	374,1
2011	145	769	418,1
2012	175	882	500,9
2013	196	1187	609,4
2014	197	1274	675,8

EVENTYRLIG VEKST

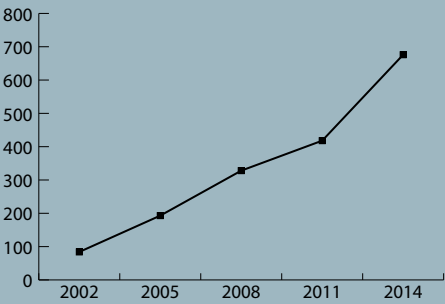
BEDRIFTER (ANTALL)



SYSSELSETTING (ANTALL)



OMSETNING (MILL. KR)



KAFFEBAR- OVERSIKTEN

ØSTFOLD

Coffeelicious - Eidsbergveien, Askim
Kaffebrenneriet - Stortorvet 9, Fredrikstad
Waynes Coffee Torvbyen - Brochs gate 7-11, Fredrikstad
Waynes Coffee Tista-Senter - Waltersgate 4, Halden
Mors Café - Sjøgt. 2, Moss
Kaffedilla Sigvat - Sigvat Skalds gate 2 A, Sarpsborg
Kaffeliten Te og Kaffebær - Glengsgt. , Sarpsborg

AKERSHUS

Haveli Kaff Bar - Trekanten, Asker
Kaffe & Kanari - Heggedalsveien 3012, Asker
Kaffebrenneriet - Strøket 8, Asker
Kårner Kaffebær - Torvveien 15, Asker
Kaffebrenneriet - Fornebu S, Bærum
Kaffebrenneriet Sandvika - Engervannsv. 39, Bærum
Kaffetid - Rykkin Senter Munins vei 1, Bærum
Kokeliko Kaffebær - Vøyenengtunet 9, Bærum
Starbucks - Sandvika Storsenter, Bærum
Steam kaffebær - Bekkestua, Bærum
Stockfleth's - Fornebu S, Bærum
Stockfleth's - Sandvika Storsenter, Bærum
Waynes Coffee Fornebu Expo - Snarøyveien 20, Bærum
Kaffebrenneriet - Jessheim Storsenter, Jessheim
Kaffemakeriet - Jessheim Storsenter, Jessheim
Starbucks - Jessheim Storsenter, Jessheim
Kaffebær'n på Kolbotn - Kolbotnveien 6, Kolbotn
Kaffebæren - Nittedalsgata 21, Lillestrøm
Waynes Coffee Lillestrøm Torv - Teatergata 14, Lillestrøm
Kaffemakeriet - Metro , Bibliotekgt. 30, Lørenskog
Starbucks Oslo Airport - Oslo Lufthavn Gardermoen
Stockfleth's - Ski Storsenter, Ski
Cafe Barista - Strømsveien 61, Strømmen
Kaffebrenneriet - Strømmen Storsenter, Strømmen
Black Cat Kaffe og Tehus - Sjøskogveien 7, Vinterbro
Waynes Coffee - Rådhusplassen 33, Ås

OSLO

Baratt Kaffebær - St.Olavsgate 24, Oslo
Cafe hjørnet Henrik Fallet - Københavngata 18B, Oslo
Café Rouleur - Ullevålsveien 16 A, Oslo
Drama - Høgskolen i Oslo, Pilestredet 32, Oslo
Edwards Kaffebær - Schous Plass 1, Oslo
Eric - Domus Medica, Sognsvannsvn. 9, Oslo
Espresso House - Grünerløkka, Nordre Gate 18, Oslo
Espresso House - Grüners gt. 1, Oslo
Espresso House - Aker Brygge, Stranden 1, Oslo

Espresso House - Byporten, Jernbanetorget 6, Oslo
Espresso House - Continental, Olav V's gate 2, Oslo
Espresso House - Flytogterminalen, Jernbanetorget 1, Oslo
Espresso House - Galleriet, Schweigaardsgate 6, Oslo
Espresso House - Gunerius, Storgata 32, Oslo
Espresso House - Hambros Plass, Pilestredet 9, Oslo
Espresso House - Steen & Strøm, Nedre Slottsgate 8, Oslo
Espresso House - Bislett, Thereses gate 52, Oslo
Espresso House - Bogstadveien 36 A, Oslo
Espresso House - CC-Vest, Lilleakerveien 16, Oslo
Espresso House - Frogner, Frognerveien 58, Oslo
Espresso House - Parkveien 27, Oslo
Espresso House - Pilestredet 39 D, Oslo
Espresso House - Skøyen, Karenslyst alle 7, Oslo
Espresso House - Solli Plass, Henrik Ibsens gate 90 D, Oslo
Espresso House - St. Hanshaugen, Waldemar Thranes gt. 3, Oslo
Espresso House - Ullevål, Kirkeveien 166, Oslo
Espresso House - Valkyriegata 9, Oslo
Espresso House - Vinderen, Slemdalsveien 63 B, Oslo
Evita Espressobar - Smalgangen 9, Oslo
Evita Espressobar - Brugt. 17, Oslo
Evita Espressobar - Mandallsgt. 10, Oslo
Evita Espressobar - Sørrengkaia 103, Oslo
Fuglen - Universitetsgt. 2, Oslo
Gram cafe - Stockfleth's gate 60 A, Oslo
Hendrix Ibsen - Vulkan 20, Oslo
Java Espressobar & Kaffeforretning - Ullevålsveien 47, Oslo
Javelin - Bøgt. 10, Oslo
Kaffe & Juice - Schweigaardsgt. 17, Oslo
Kaffe & Juice - Waldemar Thranesgt. 72, Oslo
Kaffebrenneriet - Løvenskiolds gate 2, Oslo
Kaffebrenneriet - Akersgata 16, Oslo
Kaffebrenneriet - Akersgata 45, Oslo
Kaffebrenneriet - Bryggeetorget 2, Oslo
Kaffebrenneriet - Fjordalléen 7, Oslo
Kaffebrenneriet - Karl Johans gate 24 - Spikersuppa, Oslo
Kaffebrenneriet - Karl Johans gate 7 - Arkaden, Oslo
Kaffebrenneriet - Hieronymus Heyerdahlsgt. 1, Rådhuspl., Oslo
Kaffebrenneriet - Saga kino, Stortingsgata 28, Oslo
Kaffebrenneriet - Storgata 2, Oslo



Kaffebrenneriet - Universitetsgata 18, Oslo
Kaffebrenneriet - Vestbanen, Brynjulf Bulls plass 2, Oslo
Kaffebrenneriet - Vikaterassen - Ruseløkkveien 14, Oslo
Kaffebrenneriet - Griniveien 1, Røa, Oslo
Kaffebrenneriet - Karenslyst Allé 22, Oslo
Kaffebrenneriet - Parkveien 25, Oslo
Kaffebrenneriet - Skovveien 8, Oslo
Kaffebrenneriet - Thereses gate 35b, Oslo
Kaffebrenneriet - Ullevålsveien 39, Oslo
Kaffebrenneriet - Valkyriegata 3, Oslo
Kaffebrenneriet - Danneviksveien 18, Oslo
Kaffebrenneriet - Grønlandsleiret 32 - Brannstasjonen, Oslo
Kaffebrenneriet - Markveien 60, Oslo
Kaffebrenneriet - Thorvald Meyers gate 25A - Birkelunden, Oslo
Kaffebrenneriet - Thorvald Meyers gate 55, Oslo
Kaffebrenneriet - Vitaminveien 7/9 - Storo, Oslo
Kaffebrenneriet - Vogts gate 50, Oslo
Kaffegutta - Vogts gate 58, Oslo
Kaffehuset Brent - Grefsenveien 107B, Oslo
Kaffelars - Høgskolen i Oslo, Pilestredet 46, Oslo
Kaffestjernen - Stovner Senter 3, Oslo
Karabista Kaffebær - Middelthunsgt. 25, Oslo
Kroghs Kaffebær - Youngstorget 2, Oslo
Mersmak Kaffebær - Østensjøveien 79, Bryn Senter, Oslo
Mocca Kaffebær - Niels Juels gt. 70B, Oslo
Norð - Haslevangen 16, Oslo
Norð - Nygt. 3, Oslo
Peloton - Torggt. 36, Oslo
People & Coffee - Rådhusgt. 21, Oslo
Pust Kaffebær - Slemdalsveien 1, Oslo
Retrolykke Kaffebær - Markveien 33, Oslo
Starbucks - Torggata 17 B, Oslo
Starbucks - Oslo City Stenersgata 1 A, Oslo
Starbucks - Oslo S Jernbanetorget 1, Oslo
Starbucks - Bogstadveien 60 A, Oslo
Starbucks - Skøyen, Handelsområdet, Karenlyst Alle 11, Oslo
Starbucks - BI Nydalen, Nydalsveien 37, Oslo
Steam kaffebær- Østbanehallen, Oslo
Steam kaffebær - CC Vest, Oslo
Steam kaffebær Eger - Karl Johans gate 23 B, Oslo
Stockfleth's - Munkegata 2, Oslo
Stockfleth's - Tøyengata 53, Oslo
Stockfleth's - Steners gate 1, Oslo
Stockfleth's - Tinghuset CJ Hambros plass 4, Oslo
Stockfleth's - Bygdøy Allé 56, Oslo
Stockfleth's - Lille Grensen, Oslo
Stockfleth's - Prinsens gate, Oslo
Supreme Roastworks - Thorvald Meyeresgt. 18, Oslo
Tim Wendelboe - Grüners gt. 1, Oslo
Waynes Coffee - Grensen 20, Oslo
Waynes Coffee - Lørenveien 44, Oslo
Waynes Coffee Colosseum Park - Essendropsgate 9, Oslo

Waynes Coffee Grünerløkka - Markveien 35, Oslo
Waynes Coffee Klingenberg - Haakon VII's gate 1, Oslo
Waynes Coffee Skøyen - Karenslyst Alle, Oslo
Waynes Coffee Solli Plass - Henrik Ibsens gt 90, Oslo
Waynes Coffee Storgata - Hammersborggata 2, Oslo
Waynes Coffee Tjuvholmen - Lille Stranden 4, Oslo

HEDMARK

Eat Kaffespesialisten - Nygata 22, Brumunddal
Cafe Uno - Torggt. 71, Hamar
Professo - Strandgt. 53, Hamar
William's Kaffebær - Jernbanegt. 17., Kongsvinger

OPPLAND

Café Kaffka - Storgata 11, Gjøvik
Granstunet Kaffebær - Smiegt. 17, Gran
Leseriet Lunsj og Kaffebær - Wieses gate 2, Lillehammer
OneHandClapping - Storgt. 80Lillehammer

BUSKERUD

Jovialen Kaffebær - Strømsø Torg 1, Drammen
Kaffekværna - Nedre Storgt. 6, Drammen
Starbucks Magasinet Drammen - Nedre Storgate 6 Drammen

VESTFOLD

Klovnen Kaffebær - Langgt. 21, Holmesgrand
LilleHolmestrand Kaffebær - Langgt. 29, Holmestrand
Kafferiet - Langgt. 2, Horten
Stopp! Kaffebær - Storgt. 20, Horten
Traktern Kaffebær - Falsensgt. 11, Horten
Håndverkeren Kaffe og Te - Kongensgate 17, Sandefjord
Abraham Kaffebær Nedre - Langgt. 25, Tønsberg
Bare Barista Kaffebær - Øvre Langgt 44, Tønsberg
Bare Barista Kaffebær Haugar - Gråbrødregt. 17, Tønsberg
Bare Barista Kaffebær Jernbanen - Jernbanegt. 8, Tønsberg
Verftet Kaffebær - Rambergveien 15, Tønsberg
Waynes Coffee Farmandstredet - Jernbanegaten 1 D, Tønsberg
Waynes Coffee Foyn - Foyn Storgaten 30-32, Tønsberg
WITH Bakst & Kaffe - Halfdan Wilhelmsens Alle 22, Tønsberg

TELEMARK

Roxy Kaffebær Sønstebø Tunet - Bøgata 36, Bø i Telemark
Carbiden Kaffebær & Pub - Storgt. 32, Notodden
Caffé Vero - Down Town, Kulltangveien 70, Porsgrunn
Kaffe og Thespecialen - Storgata 112, Porsgrunn
Kaffehjørnet - Telemarksgata 6, Skien
Kremen Smoothie og Kaffebær - Ulefossvegen 32, Skien

AUST AGDER

Café Lindvedske Hus - Nedre Tyholmsvei 7b, Arendal
Aases Verden - Sentrum, Evje
Picasso Kaffebær - Odden 1, Grimstad

VEST AGDER

Parken Kaffebær - Byparken, Farsund
Kaffebørsen & Presterud - Elvegt. 24, Flekkefjord
Camillo Bastrup - Kaffebær Markens gate 53, Kristiansand
Con Amor Kaffebær - Skippergt. 21, Kristiansand
Cuba Life - Tollbodgt. 6, Kristiansand
Laura's Coffee Bar - Rådhusgt. 10, Kristiansand
Mean Bean Kunstmuseet - Skippergt. 24, Kristiansand
Waynes Coffee - Markens gate 20, Kristiansand

ROGALAND

Mezzanin Kaffebær M44 - Jupiterveien 2, Bryne
Mocca Kaffebær - Storgt. 29, Egersund
Newsman CoffeShop - Amfi Madla Madlakrossen 7, Hafrsfjord
Hos Carlos - Strandgt. 70, Haugesund
Totalen Kaffebær - Haraldsgt. 173, Haugesund
Waynes Coffee Markedet - Skåregaten 92, Haugesund
Waynes Coffee Amanda - Longhammarvegen 27, Haugesund
Kaffehjørnet Bygnes - Fotvegen 1a, Kopervik
Små Øyeblikk Kaffebær - Randabergveien 378, Randaberg
Coffeeberry - Vågsgt. 34, Sandnes
Hashtag Kaffe - Vågsgata 33, Sandnes
Newsman CoffeShop Kvadrat - Gamle Stokkavei 1, Sandnes
Rostrup Kaffi & litt Te - Langgt. 18, Sandnes
Steam Kaffebær, Kvadrat - Gamle Stokkavei 1, Sandnes
Amys Café & Bar AS - Salvågergata 7, Stavanger
Blue Bird Kaffebær - Kongsgt. 48, Stavanger
Coffeeberry - Klubbgt. 3, Stavanger
Kaffehuset - Østervåg 14, Stavanger
Rustik Cafe Straen Senteret - Lars Hertervigsgt. 6, Stavanger
Starbucks - Domkirkeplassen, Hospitalgata 6, Stavanger
Steam Kaffebær - Klubbgt. 5, Stavanger
Waynes Coffee Arkaden Storsenter - Klubbgt. 5, Stavanger
Waynes Coffee Tasta Senter - Tastatunet 1-3, Stavanger

HORDALAND

Bergen Kaffebrenneri - Kong Christian Frederiks plass 4, Bergen
Det Lille Kaffekompaniet - Nedre Fjellsmauet 2, Bergen
Dromedar Galleriet - Torgallmenningen 8-10, Bergen
Dromedar Kaffebær - Strandgaten 81, Bergen
Espresso House - Bergen Storsenter Strømgaten 8, Bergen
Espresso House - Olav Kyrresgate 11, Bergen
Galleriet - Torgallmenningen 8, Bergen
Kaffelade Galleriet - Torgallmenning 8, Bergen
Kaffemisjonen - Øvre Korskirkealmenningen 5, Bergen
Klosteret Kaffebær - Klosteret 16, Bergen
Starbucks - Neumanns gate 25, Bergen
Starbucks Kjøttbasaren - Vetrilidsallmenningen 2, Bergen
Waynes Coffee - Nygårdsgaten 1A, Bergen
Waynes Coffee Xhibition - Småstrandgaten 3, Bergen
59 Grader Nord - Osen 2, Stord

SOGN OG FJORDANE

Bakeriet Kaffebær - Måløy Stormarked, Deknepollen
Aroma Cafe - Strandgt. 48, Florø
Kaffibaren - Gate 1 nr 74, Måløy
Didriks Kafe & Gaver - Eidsgaten 38, Nordfjordeid
Stryn Kaffebær & Vertshus - Tonningsgata 19, Stryn

MØRE OG ROMSDAL

Madelynn Coffee - Gerhard Voldnes veg 11, Fosnavåg
Dromedar Kristiansund - Nedre Enggate 16, Kristiansund
Liebhaber Kaffebær DA - Veiholmen, Smøla
KaffeBaren - Sjøgt.55, Ulsteinvik
Kaffekoppen Kaffebær - Industrigata 12, Volda
Fugl Fønix Kaffibær - Vikegata 17, Ørsta
Chocolatte Amfi Moa Nord - Langelandsveien 26, Ålesund
Chocolatte Ålesund Storsenter - Grimmergt. 1, Ålesund
Jacu - Parkgata 18 A, Ålesund
Lyspunktet Café - Kipervikgata 1A, Ålesund
Nomaden Espressoar - Apotekergt. 10, Ålesund
Waynes Coffee - First Hotel Atlantica, Ålesund



SØR TRØNDELAG

Dromedar - Nedre Bakklandet 3, Trondheim
Dromedar - Nordregate 2, Trondheim
Dromedar Bakke Bru - Nedre Bakklandet 77, Trondheim
Dromedar Kaffebær Moxness - Olav Tryggvassonsgate 14, Trondheim
Jacobsen & Svart - Ferjemannsveien 8, Trondheim
Kaffebrenneriet - Dronningens gate 9, Trondheim
Kaffebrenneriet - Nedre Bakklandet 2, Trondheim
Krem Kaffe & Juice - Falkenborgveien 1, Trondheim
Krem Kaffebær - Krambugt. 3, Trondheim
LatteLiten Kafe & Bar - Kjøpmannsgt. 48, Trondheim
Starbucks - Solsiden, Beddingen 8, Trondheim
Starbucks - Kongensgate 10-14, Trondheim
Waynes Coffee Trondheim Torg - Kongens gate 11, Trondheim

NORD TRØNDELAG

Kystpikene - Yrjars gate 12, Brekstad
E@internettkafe - Meieribakken 4, Straumen, Inderøy
Kafe Fenka - Kirkegata 66, Levanger
Krus Kaffebær - Namsos Storsenter, Namsos
Cafe Madam Brix - Kirkegata 7, Steinkjer
Kaffebaren Hos Oss - Kjøpmannsgt 27, Stjørdal
Starbucks Coffee - Værnes Lufthavn, Stjørdal

NORDLAND

Babel - Barista og Hjemmebakst - Torvg. 6, Bodø
Cielo Melkebær - Storgata 16, Bodø
Java Kaffebær - City Nord, Bodø
Kaffebrenneri Brent - Dreyersgate 3, Henningsvær
Caffe Latte - Kongensgt. 40, Narvik
Miscela kaffebær - Torggt. 23, Sortland
Handelsstedet Forvik - Forvikveien, Vevelstad

TROMS

Kaffemøya Bardufoss Torgsenter - Torgsenteret, Bardufoss
En Kaffe Te - Storgata 11, Finnsnes
Hermann Kaffebær - Storgata 7, Finnsnes
Cafe A`vec lunsj og kaffebær - Rådhusgata 4, Storsteinnes
Kaffebønna - Strandtorget 1, Tromsø
Kaffebønna - Stortorget 3, Tromsø
Kaffebønna - Jekta Storsenter, Tromsø
Perez Kaffebær - Skippergata 6, Tromsø
Risø Mat & Kaffebær - Strandgt. 32, Tromsø
Tromsø Kaffebrenneri - Nerstranda Kjøpesenter, Tromsø

FINNMARK

Porten til Finnmark kaffebær - Langfjord Bygdetun, Langfjordbotn
Kaffestallen - Vardøvegen 9, Vadsø



EN PERFEKT KOPP KAFFE

OPTIMAL TRAKTETEMPERATUR 92-96° / TRAKTETID UNDER 6 MINUTTER
1550 WATT ELEMENT / GODKJENT AV NORSK KAFFEINFORMASJON



- LEGACY COFFEE MAKER -





KAFFEBAR-KJEDENE

De største aktørene som kjemper om kaffetørste nordmenn.



Kaffebrenneriet
STEDET FOR GOD KAFFE

Norsk kjede etablert 1994 av Steinar Paulsrud og Thomas Pulpan. Første butikk i Thereses gate i Oslo. Kaffebrenneriet er eldst og størst, veksten er kontrollert og organisk. De åpnet nylig ny butikk i Vika. Skal åpne butikk på Sæter før jul 2016. Søsterselskapet Kaffebakeriet leverer alt av bakervarer og søtsaker til butikkene.

Antall kaffebarer	34
Omsetning 2015	212 mill.
Eiere	Steinar Paulsrud og Thomas Pulpan og Norgesgruppen Servicehandel AS
Kaffeleverandør	Solberg & Hansen + eget brenneri
Mat og bakervarer	Kaffebakeriet.



STARBUCKS®

Starbucks åpnet sin første kaffebar i Seattle i 1971 og har nå mer enn 23 000 butikker i 70 land. Vi snakker om verdens største kaffebarkjede som etablerte sin første butikk i Norge på Gardermoen i 2012. De har nå allerede 17 kaffebarer og vil fortsette veksten i Norges fire største byer.

Antall kaffebarer	17
Omsetning 2015	160 mill
Eiere	Starbucks Corporation. Umoe Restaurant Group driver Starbucks i Scandinavia
Kaffeleverandør	Starbucks
Mat og bakervarer	Starbucks samt lokale bakerier og leverandører



Stocfleths ble etablert som spesialforretning innen kaffe allerede i 1895, og ble på 1990-tallet omgjort til kaffebarer. Stockfleths har vilje til vekst, men ikke på bekostning av kvalitet og riktig lokasjon.

Antall kaffebarer	10
Omsetning 2015	44,9 mill
Eiere	Solberg & Hansen, Fourxp AS
Kaffeleverandør	Solberg & Hansen
Mat og bakervarer	Brødbakeriet



Svensk kaffebarkjede, etablert 1994 i Stockholm. I Norge er seks av kaffebarene kjedeeid, resten er franchise-drevet. Waynes har 100 kaffebarer i Sverige og er ellers til stede i Finland, Estland, Kypros, Saudi Arabia.

Antall kaffebarer	28
Omsetning 2015	107 mill.
Eiere	Franchise i Norge. Eies av Selvaag Invest, og driftes av Pacamara Drift AS
Kaffeleverandør	Waynes har sin egen kaffeblending som brennes i Nederland.
Mat og bakervarer	Nærbakst



Dromedar ble etablert av Preben Oosterhof og Andreas Hertzberg i 1997 i Trondheim. Dromedar vil vokse og har konkrete planer framover. Som Kaffebrenneriet har de etablert et eget bakeri som leverer til alle avdelingene. Dromedarbakeriet holder til i Trondheim og har eget utsalg.

Antall kaffebarer	7
Omsetning 2015	31 mill
Eiere	Solberg & Hansen
Kaffeleverandør	Solberg & Hansen
Mat og bakervarer	Dromedarbakeriet



Nordens største og raskest voksende kaffebarkjede, etablert i 1996, med 250 kaffebarer i Sverige, Norge Finland og Danmark. Omsetningen økte med 72% fra 2014 til 2015 og veksten fortsetter. Planen er ti nye kaffebarer i Norge i 2016.

Antall kaffebarer	24
Omsetning 2015	135 mill.
Eiere	Jab Holding Company, Tyskland
Kaffeleverandør	Solberg & Hansen
Mat og bakervarer	Espresso House Bakery

steam
k a f f e b a r



Steam etablerte sin første kaffebar på CC Vest i Oslo september 2004. Steam har i løpet av 2016 renoverert alle sine utsalg. De to siste årene er det etablert kaffebarer på Bekkestua i Bærum, på Østbanehallen i Oslo og Kvadrat i Sandnes. Steam er fortsatt etableringsvillige.

Antall kaffebarer	6
Omsetning 2015	32,1 mill.
Eiere	Kjetil Hamre og Henrik Motrøen
Kaffeleverandør	Lippe
Mat og bakervarer	Lokale leverandører i Oslo og Stavanger

BURGERLIDENSKAP & KAFFEBEVISSTHET

På Døgnvill Bar & Burger har de knekt hamburgerkoden. Nå gjør folka bak den populære restaurantkjeden det samme med kaffen.



«Det gjelder å få de gode kafferutinene inn i det daglige arbeidet.»

Tarje Haakstad, Døgnvill Bar & Burger



Daglig leder Tarje Haakstad (under), barsjef Kristof Fajcsi (over t.h) og personalet ved Døgnvill Bar & Burger kan friste med raffinerte burgere, en bar fylt med øl, vin og cocktails, og nå også med fortreffelig kaffe.



Med Døgnvill-konseptet er hamburgeren tatt inn fra gatekjøkkenet, fastfood-stempelet er fjernet og det er gjort legitimt å servere burgers i et skikkelig restaurantmiljø. Og idéen ser ut til å slå an både hos publikum og i avisenes burgerrankinger.

– Helt fra starten har vi fokusert på gode og økologiske råvarer i det vi lager og serverer. Det var derfor en naturlig prosess å gjøre det samme med kaffen vi tilbyr, sier daglig leder Tarje Haakstad i Døgnvill-gruppen.

Første restaurant ble etablert på Vulkan i Oslo i 2012, siden er det utvidet med steder i Stavanger og på Tjuvholmen i Oslo, der vi møter Tarje. Lokalene er designet som en moderne amerikansk diner, med raffinnerte burgere servert av hyggelig personal. Dette kombinert med en bar fylt med øl, viner og cocktails – samt nå også med fortreffelig kaffe.

BEDRE RUTINER

– Vi har alltid servert både trakte- og espressobasert kaffe, men ønsket å heve kaffehåndteringen vår til samme nivå som vi gjør med vårt øvrige sortiment. Da vi hadde fått høre om sertifiseringsordningen «Vi serverer god kaffe» fra Norsk Kaffeinformasjon (NKI), så tok vi kontakt for å få dette på plass, forteller Tarje.

NKIs liste over krav til kaffetilberedning skal stimulere restauranter som ønsker å ta det ekstra steget innen kaffehåndteringen, og som gjerne profilerer dette overfor sine gjester.

– Vi har nå gått gjennom NKIs sjekkliste med våre restauranter, og fått på plass de godkjente rutiner både når det gjelder dosering, malingsgrad, renhold, sjekk av utstyr – og for servering. Det betyr også at vi tilbereder kaffe på ferskmalte bønner, og at kaffen serveres nybrygget og varm.

Hos Døgnvill serveres mest sort kaffe, gjerne etter et velsmakende hamburger-måltid, og restaurantene tilbyr dessuten ulike melkebaserte espresso-varianter. Både kaffekvern, kolbetrakter og espressomaskin sjekkes jevnlig for best mulig kvalitet.

GJERNE ØKOLOGISK

Som del av kompetansehevingen skal de ansatte gjennomgå kurs, slik at de blant annet kan forklare gjester forskjellen på kaffesorter og bryggemetoder, kjenner opprinnelse og kaffeleverandør.

– Alle våre barsjefer skal på baristakurs og sertifisering ved NKI, og øvrige faste ansatte får kaffeopplæring internt. Om noen ønsker lære seg enda mer om kaffefaget, er det bare morsomt, sier Tarje.

De gode råvarene er avgjørende. Burgerkjøttet kommer fra Idsøe i Stavanger, sausene er hjemmelaget og brødet økologisk. Økologisk vin, øl, te og kaffe tilbys også, sistnevnte som for tiden utgjøres av en økologisk fairtrade-sertifisert kaffe levert fra Friele. Døgnvills espresso-kaffe er fra italienske Illy.

BEST MULIG

– Vi eksperimenterer gjerne med kaffesorter i forhold til sesong og årstid. Friele kommer gjerne med forslag som vi prøver ut. Om det finnes økologiske produkter som er like gode eller bedre, så foretrekker vi dette.

Vårsolen tar tak og på Døgnvills uteservering myldrer det av gjester. På travle dager kan det være over 500 gjester innom restaurtanten fra lunsj til midnatt.

–Når solen varmer går det en del iskaffe, og vi tilbyr også kaffevarianter etter ønsker. Hos oss inngår kaffen først og fremst som en god «dessert» etter måltidet. Vi skal ikke være eksperter på kaffe og konkurrere mot kaffebarer, men vi skal være best mulig, avslutter Tarje Haakstad.

NORSK KAFFEINFORMASJON HJELPER GJERNE!

Med prosjektet «Vi serverer god kaffe» ønsker Norsk Kaffeinformasjon (NKI) å stimulere norske restauranter til å ta kaffen på alvor.

– Det skal så lite til. Alt handler om holdninger og bevissthet. I en travel hverdag, hvor tusen ting skal gjøres, kan kaffen lett bli et offer. Derfor var det moro og inspirerende at Døgnvill tok kontakt med oss, sier Bjørn Grydeland i Norsk Kaffeinformasjon. Kaffeleverandøren har de jo allerede et utmerket samarbeid med i det daglige, men nå ville de ta et steg videre.

Døgnvill samlet noen av de ansatte for en gjennomgang med oss. Vi tok en snaritur bak på kjøkkenet og kom med

forslag til rutiner. Nå har Døgnvill strengt regime for dosering, malingsgrad, oppbevaring og renhold. I tillegg har de beskrevet kaffen de serverer på menyen.

Budskapet kan gjentas til det kjed-sommelige, sier Grydeland. – 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.

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 FOR TILBEREDNING:

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

Se kaffe.no for mer informasjon om kvalitetsordningen.



KAFFE FOR ALLE SMAKER

Når dine gjester vil ha det beste kan vi hjelpe deg med å imøtekomme ønsket. Uansett om det gjelder espresso, latte eller en svart kaffe.



EXPOBAR

www.creminternational.com

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

MOCCAMASTER
HANDMADE



GODKJENT!

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

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



Internasjonalt

Tekst: Bjørn Grydeland Foto: Istock

VERDENS KAFFEPRODUKSJON

International Coffee Association (ICO) er den internasjonale organisasjonen for produsent- og konsumentlandene. Hovedoppgaven er å møte de utfordringer verdens kaffesektor står overfor gjennom internasjonalt samarbeid.

ICO produserer en del statistikk, og vi bringer her den siste rapporten som viser verdens kaffeproduksjon fra 2012 til 2015. Som med all statistikk for råvareeksport vil det være usikkerhet knyttet til tallene. Ulike kaffetradere produserer egne rapporter og kaffeproduksjonen kommenteres av en rekke internasjonale eksperter fortløpende. Mens denne tabellen viser kalenderår, opererer kaffebansjen gjerne med «kaffeår» som avviker fra kalenderår.

Legg merke til at kaffe måles i 60 kg sekker, ikke i tonn. Dette er bransjestandarden, men når vi kommer til forbruk brukes kilo og tonn.

Om vi ser på verdensdelene er Sør-Amerika desidert størst, og det er særlig **Brasil** som drar opp – ingen land produ-

serer mer kaffe. Mer enn 43 millioner sekker kaffe ble shippet fra Brasil i 2015 – nærmere en tredel av verdens kaffeproduksjon. Brasil har vært størst i mer enn 100 år selv om produksjonen har sunket de siste årene. Nedgangen fra 2014 til 2015 var på 5,3 prosent.

Brasil leverer mest kaffe til Norge, om lag 45 prosent av vår import kommer derfra.

Vietnam er nummer to blant verdens kaffeprodusenter, og har ca. 15 prosent av verdensmarkedet. Landet produserer overveiende Robusta, og eksporten til Norge er relativt sett lavere enn posisjonen ellers skulle tilsi.

Colombia er nummer tre i verden. Verdens største produsent av vasket Arabica eksporterte mer til Norge i 2015 enn året før og ligger på andreplass. Produksjonen har økt hvert år siden 2012 og ventes å stige marginalt også i 2015/16. Nyplantning av mer resistente planter har gitt veldig gode resultater, og det anslås at om lag 70 prosent av dyrkingsarealet er replantet.

HVOR KJØPER NORGE KAFFE FRA?

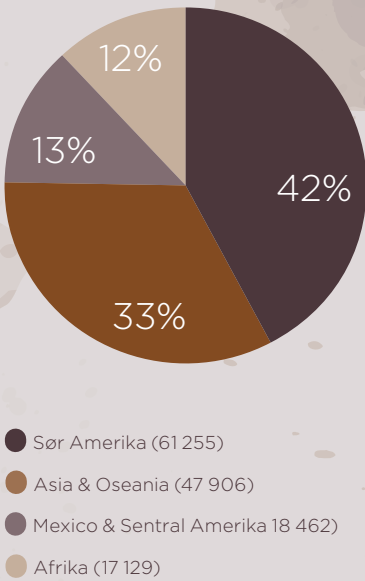
IMPORT AV RÅKAFFE TIL NORGE I 2015 (TONN)

Brasil	15 349 039
Colombia	10 588 731
Guatemala	2 477 986
Nicaragua	1 755 505
Vietnam	1 147 123
Costa Rica	1 045 677
Kenya	875 379
India	450 755
Honduras	306 357
Peru	299 455
Etiopia	263 136
Indonesia	206 906
Tanzania	189 176
El Salvador	74 011
Uganda	65 322
Rwanda	44 322
Mexico	24 042
Papua New-Guinea	21 343
Bolivia	19 455
Panama	13 800
Burundi	10 794
Zimbabwe	5 825

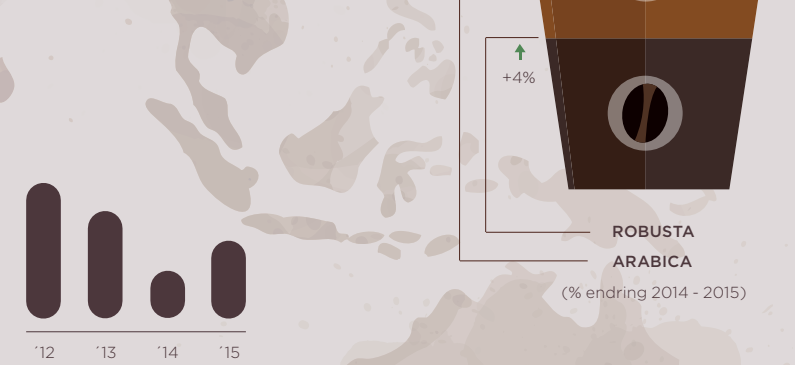
VERDENS
KAFFEPRODUKSJON
TOTALT 2012 - 2015

Tall fra International Coffee Organization.
Tekst: **Maja Wallengren**

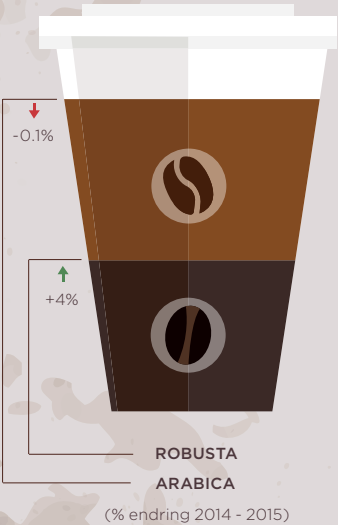
KAFFEPRODUKSJON
FORDELT PÅ
VERDENSDELER 2015
(I TUSEN 60 KG SEKKER)



TOTAL PRODUKSJON
ALLE LAND
2012 - 2015
(I TUSEN KG SEKKER)



	2012	2013	2014	2015	% endring 2014-2015
TOTAL	144 949	146 580	142 508	144 752	1.6%
Arabica	88 184	86 997	84 686	84 635	-0.1%
Robusta	56 765	59 583	57 822	60 117	4.0%



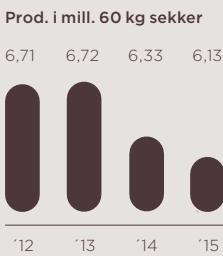
MEXICO &
SENTRAL-AMERIKA

Mexico og Sentral-Amerika er mer eller mindre tilbake på de totale nivåene de hadde før utbruddet av rustsopp i 2012–2013-avlingen. Men det mange analytikere glemmer, er at hvis vi ser på tallene fra regionen før kaffekrisen i 2001–2003, har kaffeproduksjonen i Mexico og Sentral-Amerika ennå ikke hentet seg inn, og totaltallet er fortsatt lavere enn tallene som ble registrert for 1999–2000-avlingen i regionen.



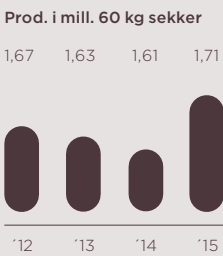
SØR-AMERIKA

Sør-Amerikas produksjon har holdt seg relativt stabil, men de totale tallene viser nok en gang at økningen i produksjon i ett land veies opp av manglende produksjon i andre land. Kaffeproduksjonen i Colombia er tilbake på sporet etter krisen som startet med avlingen i 2008–2009, men Peru har tapt noen millioner sekker på grunn av rustsopp, og det tapet er ennå ikke innhentet. Det er mye snakk i markedet om den «neste store avlingen» i Brasil, som alltid er innen rekkevidde. Kaffe er imidlertid en levende plante, og det er ikke gjort i en håndvending å endre jordbruksmønstrene. Til tross for forsøk på å snakke opp den brasilianske kaffeavlingen, viser tallene basert på toårig gjennomsnitt at Brasil bare har klart å øke produksjonen marginalt de siste ti årene.



AFRIKA

Afrika har så langt ligget bak resten av verden på alle nivåer av kaffeutviklingen de fleste av de siste 15 årene, men noen land oppnår endelig beskjeden, men stabil og varig vekst. Dette skyldes hovedsakelig ny produksjon i Tanzania og Etiopia, fra både gjenplantede og nye områder. Det skyldes også produksjon i Elfenbenskysten og Uganda, der dyrkingen er gjenopptatt i tidligere konfliktrammede områder. Likevel forsvinner produksjonen i flere regioner i Afrika på grunn av behovet for land til industriell utvikling. Spesielt Kenya har opplevd dette, og det er svært vanskelig å få kaffen tilbake når den er erstattet av noe annet. Spørsmålet er om Etiopia og Tanzania klarer å øke produksjonen nok til å kompensere for tapte avlinger andre steder i Afrika.



ASIA & OSEANIA

Vietnam gjorde beskjedne fremskritt med gjenplantning mellom 2010 og 2012 etter de høye prisene i 2010 og 2011, men de siste tre årene er produksjonen påvirket av varierende tørke og andre værproblemer. Siden kaffe bare er én av mange avlinger som i dag gir konkurransedyktig avkastning, er det ingen garanti for at en kaffeprodusent planter ut kaffe igjen fremfor å gå over til en annen avling. Både i India og Indonesia strever man også fortsatt med været, og selv om de totale tallene gir inntrykk av at ting er på bedringens vei, er det sannsynlig at totaltallene i 2015–2016-syklusen kommer til å falle, og det forventes at tallene for 2014–2015 blir nedjustert.



DE FIRE STØRSTE KAFFEPRODUSENTER, I TUSEN 60 KG SEKKER

LAND	2012	2013	2014	2015	%
Honduras	4 537	4 568	5 400	5 750	6.5%
Mexico	4 327	3 916	3 591	3 900	8.6%
Guatemala	3 763	3 189	3 328	3 400	2.2%
Nicaragua	1 991	1 941	2 050	2 175	6.1%

DE FIRE STØRSTE KAFFEPRODUSENTER, I TUSEN 60 KG SEKKER

LAND	2012	2013	2014	2015	%
Brasil	50 826	49 152	45 639	43 235	-5.3%
Colombia	9 927	12 124	13 333	13 500	1.3%
Peru	4 453	4 338	2 883	3 200	11.0%
Ecuador	828	666	644	700	8.7%

DE FIRE STØRSTE KAFFEPRODUSENTER, I TUSEN 60 KG SEKKER

LAND	2012	2013	2014	2015	%
Etiopia	6 233	6 527	6 625	6 400	-3.4%
Uganda	3 914	3 633	3 744	4 755	27.0%
Elfenbenskysten	2 072	2 107	1 750	1 800	2.9%
Tanzania	1 109	809	728	800	9.9%

DE FIRE STØRSTE KAFFEPRODUSENTER, I TUSEN 60 KG SEKKER

LAND	2012	2013	2014	2015	%
Vietnam	23 402	27 610	26 500	27 500	3.8%
Indonesia	11 519	11 265	11 418	12 317	7.9%
India	5 303	5 075	5 450	5 833	7.0%
Papua New Guinea	717	828	798	800	0.3%

kjeldsberg

— ORDENTLIG KAFFE —

siden 1856



Vi er svært stolte av at all kaffen vi produserer enten er UTZ- eller Fairtrade-sertifisert. Les mer på www.utzcertified.org og på www.fairtrade.no

Internasjonalt

Tekst og foto: Maja Wallengren

HISTORIEN BAK VIETNAMS IMPONERENDE KAFFEVEKST

Da Vietnam først kom inn på verdensmarkedet for kaffe tidlig på 1990-tallet, var det stor skepsis rundt hvor mye og hvor raskt den relativt nye aktøren kunne vokse. Tiden viste snart at skeptikerne tok feil, og de fleste i kaffeindustrien har skjönt at verdens nest største kaffeprodusent ikke bør undervurderes.

Det er skrevet mye om Vietnam de siste 20 årene – og i forsøket på å forklare den fenomenale veksten har det oppstått mange myter som ligger langt fra sannheten. I denne artikkelen ser vi nærmere på kaffeindustrien i Vietnam, fra siste nytt om den nåværende avlingen, landets viktigste produksjonsregioner, og – for første gang – forteller vi den unike historien bak Vietnams imponerende kaffevekst og hva vietnameserne gjør for å sikre fremtidig kvalitet og bærekraft.

Det er midt i innhøstingen, og man finner kaffe overalt i Buon Ma Thuot, sentrum i Vietnams viktigste kaffe-region i den sørlige, sentrale Dak Lak-provinsen. Luften fylles av den herlige duften av nybehandlet kaffe på alt fra små gårdsplasser med «pergament-kaffe» til enorme betong-arealer med kaffebær.

Produsentene er enige om at den siste innhøstingen i 2015–2016 var godt under forventningene om en avling på 27,5 millioner 60 kilos sekker med hovedsakelig robusta-kaffe. Det vietnamesiske kaffe- og kakaoforbundet Vicofa anslår at den siste avlingen ga så lite som 22 millioner sekker. Det er en av de minste avlingene de siste ti årene, etter at avlingene er påvirket av langvarig tørke.

– Provinsene i det sentrale høylandet ble utsatt for tørke i 2015–2016. En reduksjon på 10 til 30 prosent i nedbørsmengden sammenlignet med foregå-

ende år førte til alvorlig vannmangel. Været var uvanlig kaldt, og mange kaffeplanter ble smittet av «influensa» under blomstringen. Det førte til at trærne mistet bladene, og området ble i tillegg rammet av frost”, sier Luong Van Tu, formann i Vicofa, i et intervju med Kaffe ved forbundets hovedkvarter i Hanoi i november.

NEDBØRSMANGEL

Blomstringen ser enda verre ut for den vietnamesiske avlingen i 2016–2017, fordi klimaendringer og værfenomenet El Niño har ført til den verste tørken på over 90 år i hele det sørlige Vietnam, inkludert den viktigste kafferegionen det sentrale høylandet.

Mer enn 40 000 hektar med kaffeplantasjer i det sentrale høylandet er alvorlig rammet av tørke. Det vanligvis fruktbare området har bare fått halvparten av det gjennomsnittlige nedbørsnivået fra tidligere år, ifølge Tran Trung Than, som er visedirektør i senter for hydro-meteorologisk varslng i det sentrale høylandet.

Selv om man har problemer etter to år på rad med tørke, er det vanskelig for dem som besøker kaffeområdene i Vietnam for første gang å unngå å bli imponert over de gjennomsnittlige avlingene og det lidenskapelige pågangsmotet til hardtarbeidende vietnamesiske bønder. Siden Vietnam tok over etter Colombia som verdens nest største kaffeprodusent i 1999–2000, har representanter for industrien regelmessig besøkt

landet for å se de imponerende avlingene med egne øyne. En gjennomsnittlig produksjon på opptil 38 sekker per hektar er normen for mange kaffebønder. Det var imidlertid ikke tilfelle for 20–30 år siden, da kaffetrærne var unge og jorden mindre fruktbar.

– Man ser hva som vokser på trærne her, og man kan ikke unngå å sammenligne det med de tydelig mindre avlingene man ser i Sentral-Amerika eller de enda mindre avlingene man finner i de fleste afrikanske land, sier David Paul, en kaffetrader med internasjonal innkjøper og eksportør i Vietnam. – Problemet er imidlertid at de fleste sammenligner avlingene i Vietnam i dag og de siste årene, uten å vite at disse avlingene var dobbelt så store for 20 og 30 år siden.

Det vietnamesiske kaffe- og kakaoforbundet anslår at minst 30 prosent av landets totale dyrkede areal på om lag 600 000 hektar ikke er renovert siden de første trærne ble plantet på 1980- og 1990-tallet. Takket være intensive jordbruksmetoder er avlingene fortsatt gode, men de er ikke i nærheten av det man så for ti år siden.

STØRSTE PRODUSENTOMRÅDER

Provinsen Dak Lak ligger i det vietnamesiske høylandet, og er den absolutt største produsenten av kaffe. Det var her den første boomen i utplanting fant sted for nesten 40 år siden. I dag blir mellom 35 og 40 prosent av all kaffe i Vietnam produsert i Dak Lak, mens naboprovinsen Lam Dung ifølge private anslag står for mellom 20 og 25 prosent av den totale produksjonen. Når man legger til provinsene Gia Lai, Dak Nong, Binh Phuoc og Kon Tum i det sentrale høylandet, står kaffebeltet i det sentrale, sørlige Vietnam for 90 til 95 prosent av den totale nasjonale produksjonen hvert

år. Arabica-kaffe dyrkes derimot i Lam Dung, samt i mindre skala i den sentrale Quang Tri-provinsen og de nordligste provinsene Son La og Lai Chau.

Kaffedyrkingen i Vietnam kan spores helt tilbake til 1857, da nybyggere fra kolonimakten Frankrike oppdaget at områdene rundt høylandsbyen Dalat i provinsen Lam Dung var ideelle for kaffedyrking. Tradisjonelle arabica-varianter som Tipica og Bourbons ble plantet ut i 1500 meters høyde, og arabica-produksjonen spredte seg snart til den sentrale regionen

rundt Khe Sahn i provinsen Quang Tri. På 1920-tallet hadde Vietnam en vellykket kaffeindustri på høyde med land som Kenya og Tanzania i Øst-Afrika. Flere tiår med krig, først om uavhengighet fra Frankrike og senere Vietnamkrigen med USA, førte til at kafferegionene i stor grad ble forlatt, og produksjonen ble ikke tatt opp igjen før 1970-tallet, som en del av forsøket på bygge opp landet igjen.

I kontrast til mange av rapportene som er publisert om Vietnams raske produksjonsvekst, skulle det ta nesten 30 år fra

de første utplantingene startet på slutten av vietnamkrigen i 1975 til Vietnam gikk forbi Colombia i produksjonstall. De første synlige tegnene på vekst kom mellom 1982–83-syklusen, da produksjonen var på 330 000 sekker, og 1994–95-syklusen, da produksjonen nådde 3,5 millioner sekker. Fra da av fortsatte tallene å vokse, til 5,0 millioner sekker i 1996–97-syklusen og 6,9 millioner sekker i 1998–99-avlingen, før de eksploderte 11,6 millioner sekker i kaffeåret 1999–2000, da Vietnam ble verdens nest største leverandør etter Brasil. For øyeblikket er det ikke



Doan Trieu Nhan, tidligere formann i Vicofa og hovedarkitekten bak «kaffeutviklingsplanen» i Vietnam.

mange i industrien som tror at noen andre produksjonsland kan utfordre den posisjonen. Planen bak denne veksten var aldri ment for verdensmarkedet, fordi Vietnam ikke kunne eksportere til Vesten som følge av USAs politiske embargo og handelsembargo mot Hanoi. Dette tvang etterkrigsregjeringen i Vietnam til å se etter andre eksportmarkeder.

- HANDLET OM SOSIAL UTVIKLING

– Utviklingen av kaffe som en økonomisk viktig avling handlet om sosial utvikling. Vi kunne ikke vente på at noen andre skulle hjelpe oss å bygge opp landet igjen, og vi hadde mer enn 70 etniske stammer i svært underutviklede regioner som skulle integreres og gis bedre muligheter, sier Doan Trieu Nhan, tidligere formann i Vicofa og hovedarkitekten bak «kaffeutviklingsplanen» i Vietnam.

– Vi ønsket å konkurrere med Indonesia fordi de var den største produsenten i Asia, og vi beregnet at det var realistisk å kunne selge mellom seks og sju millioner sekker til våre sosialistpartnere rundt om i verden. Alt var basert på

byttehandelsavtaler, fordi det var slik markedene våre fungerte den gangen, sier Nhan.

Ved avlingen i 1990–91, da Vietnam for første gang passerte en million sekker og var klare med den første store avlingen etter 15–20 år med utplanting, forsvant imidlertid markedet i de tidligere Sovjet-statene over natten.

Eksportbegrensninger og minstepriser fra produksjonsland til vestlige allierte ble avvirket med den kalde krigen i 1989. Da måtte myndighetene i Vietnam legge nye planer igjen. Slutten på kvotesystemet førte til at kaffeprisene falt til et historisk lavt nivå, og flere millioner produsenter over hele verden ga opp avlingene sine.

I det som viste seg å være et lykketreff for vietnameserne, falt produksjonen andre steder i verden til et nivå som førte til mangel på markedet, samtidig som vietnameserne plutselig måtte selge på det frie markedet i stedet for sine allierte sosialiststater. De hadde ingen problemer med å finne villige kjøpere.

Dette markerte den første av en rekke tilfeldigheter som vietnameserne dro full nytte av, fordi Vietnams debut på verdensmarkedet kom samtidig med at myndighetene i Hanoi iverksatte markedsreformer. Etter mer enn 200 år med kriger, okkupasjon, invasjon, kolonisering og flere kriger, fikk vietnamesiske kaffebønder muligheten til å tjene egne penger fra en avling som ble solgt i utenlandsk valuta. Kaffebøndene, som tidligere hadde statsstyrte månedslønner på mellom 15 og 20 amerikanske dollar, kunne selge avlingene sine for minst 1000–2000 dollar, en overveldende inntektsøkning som ingen kunne forestilt seg.

– Vi så at naboene begynte å tjene gode penger på kaffe, og snart jobbet alle i familien min med kaffe, fortalte den lokale produsenten Phan Van Moc oss da vi nylig besøkte Dak Lak.

HEKTET PÅ KOFFEINDRØMMEN

Kaffebøndene i Vietnam ble hektet på koffeindrømmen, og begynte å investere den nye rikdommen i kaffeplantasjer. De økte arealene og tettheten mellom

trærne for å oppnå maksimal fortjeneste. Det var her de fleste investeringene i vietnamesisk kaffe kom fra; ikke gjennom finansiering fra vestlige giverland eller Verdensbanken, slik en annen populær myte om Vietnam hevder, men først og fremst gjennom vietnamesernes egne investeringer i frøplanter, land og arbeid.

Ytterligere tre år senere, da den neste boomen i produksjonstall endte på nærmere seks millioner sekker, dro vietnameserne nytte av nok et heldig sammentreff: Akkurat da Vietnam fikk behov for å ekspandere markedet igjen, ble Brasil rammet av en ødeleggende frost som reduserte produksjonen på verdensbasis. Nok en gang hadde Vietnam ingen problemer med å finne kjøpere til de økte kaffevolumene. Denne gangen begynte produsenter over hele verden å ekspandere produksjonen, fra Uganda og Elfenbenskysten til India, Indonesia, Mexico og Colombia. I Vietnam begynte alle å dyrke kaffe, og “kaffebøndene ble kjent som Vietnams kaffekonger”, sier Phan.

I dag gjennomfører den vietnamesiske kaffeindustrien aggressive tiltak for å sikre en fremtid med kvalitetskaffe og bærekraftige metoder. Det offisielle målet er at minst 25 prosent av hele den nasjonale produksjonen skal være sertifisert bærekraftig innen utgangen av 2015.

– Myndighetenes mål er at minst 25 prosent av all kaffe i Vietnam skal være sertifisert bærekraftig innen 2015, og vi tror det er et realistisk mål, sa Do Van Nam flere ganger på både lokale og internasjonale kaffemesser i fjor. Nam er vietnamesisk minister for behandling, agro-skogbruk og fiskeri. Målet oppfattes som realistisk av mange interessenter i industrien. Den totale vietnamesiske produksjonen av bærekraftig kaffe sertifisert av 4C, Rainforest Alliance og

Utz var på nesten to millioner sekker allerede i 2011. Det tilsvarte om lag ti prosent av hele produksjonen i avlingsåret 2010–2015. Man venter fortsatt på mer oppdaterte tall.

Kvalitetsøkningen har allerede begynt å gjenspeiles i eksporttallene. De offisielle leveringstallene fra Vietnam bekrefter at andelen av kaffeeksporten som klassifiseres som beste eksportkvalitet utgjorde om lag 30 prosent i den siste avlingen, sammenlignet med mellom ti og 15 prosent for ti år siden. Det totale eksportvolumet var dessuten vesentlig lavere den gangen enn i dag.

STOLTHET OG RESPEKT

Når den nyeste avlingen fra 2015–16 blir pakket over hele høylandet, tyder alt på at avlingen blir dårligere. Alles øyne er nå rettet mot hvor sterkt tørken kommer til å påvirke avlingen i 2016–17. Håpet er at renoveringsarbeid og gjenplantingsprogrammer for gamle trær, som er påbegynt de siste årene, skal gjøre det realistisk for Vietnam å øke den årlige produksjonen til hele 30 til 32 millioner sekker de neste fem til ti årene. For de fleste vietnamesere i kaffeindustrien er imidlertid stolthet og respekt viktigere enn tall.

– I årene med kaffekrise var det mye internasjonalt press på Vicofa. Man ønsket ikke at Vicofa skulle fortelle verden hvor mye kaffe Vietnam faktisk produserte. Men vi kan ikke fortelle bøndene hva de skal dyrke i jorden sin. Det er deres egen beslutning, og kaffe vokser svært godt her i Vietnam, sier han og ler. Ingen kan være uenige i det.

Maja Wallengren besøkte Vietnam for første gang i 1993, og har siden skrevet om alle sider ved veksten i vietnamesisk kaffe gjennom mer enn 20 reiser i det sørøstasiatiske produksjonslandet. Hun kan nås på: mwallengren@outlook.com

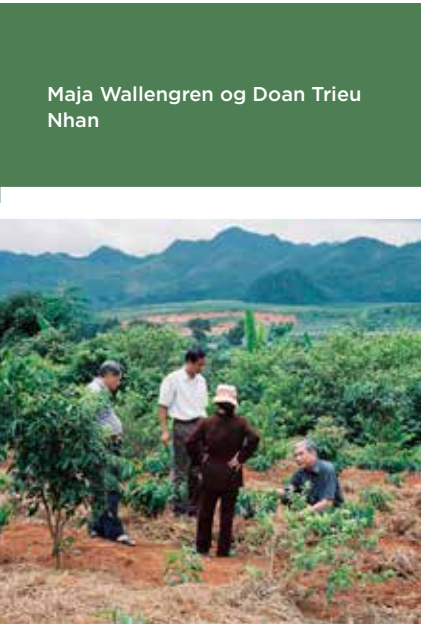


MAJA WALLENGREN er en internasjonalt anerkjent kaffeskribent og uavhengig analytiker. Hun har skrevet om alle aspekter av kaffe i over 20 år gjennom førstehånds rapportering og forskning i over 45 kaffeproduserende land i Afrika, Latin-Amerika og Sør-Øst Asia. Maja er født og utdannet i Danmark, men bor nå i Mexico.

Hennes prisbelønte arbeider har blitt publisert i over 15 språk av verdens ledende nyhetsfomidlere, inkludert The Wall Street Journal, Reuters, Dow Jones Newswires, Tea & Coffee Trade Journal, Coffee & Cocoa International, Global Coffee Review, Coffee Network og FOLicht.

Maja er en mye benyttet foredragsholder på internasjonale kaffe-events og jobber for tiden med en rekke bokprosjekter.

Maja deler mye kunnskap på sin blogg www.Spilling-The-Beans.net som i sine første to år mottok nær en million sidevisninger.



DYRKER VISJONER DER KAFFEN VOKSER

Når sjansen til å realisere egen virksomhet i kaffens produsentland åpner seg, gjelder det å gripe sjansen. Norske Nora og Eystein har gjort det.



Bilde til høyre:
Åpning av vaskestasjonen mars 2014. (f.v.) Ordfører Philbert Mugisha i Nyamagabe distriktet, Jeanne Izabiriza Secretary fra Sourhern district of Rwanda, Nora Prebensen og Den Norske Konsulen i Rwanda, Robert Wofenden.

Bilde til venstre:
Nora og (f.v.) Zachee, Jose, Fred, Nora Prebensen, Damas og Emmanuel fra management teamet rett etter åpningen av vaske-stasjonen i 2014



NORA PREBENSEN I RWANDA

**Etter flere år innen norsk prosess-
industri og internasjonal handel, leder
Nora Prebensen (tidl. Hindar) selskapet
Motherland Farmers som driver
vaskestasjon og mål om å produsere
verdens beste kaffe fra Rwanda.**

– Hvordan ble Motherland Farmers i Rwanda til?

– Jeg ble gjennom ei venninne, Bente Denstad, klar over et potensielt prosjekt i Rwanda. Bente hadde jobbet med forskjellige hjelpeprosjekt i Rwanda i 17 år og nå var de på jakt etter en investor og noen som kunne lede arbeidet. Med min bakgrunn innenfor prosessindustri (fiskefôr til laks) og internasjonal handel, var dette midt i blinken i forhold til min kompetanse. Med mitt «gründer gen»

var dette prosjektet full match når visjonen var å bruke business til å heve levestandarden til de 12000 menneskene som bor i dette området.

I begynnelsen var ideen kun å investere, men da jeg besøkte Rwanda første gang var jeg tapt til dette folket. Siden da har jeg pendlet mellom Norge og Rwanda. Jeg har ikke flyttet ned dit enda, men jeg leder det med base i Norge. Vi har et godt management-team der nede som har vært med å lage fantastisk god kaffe gjennom to sesonger nå.

– Har du drevet med kaffe før oppstarten?

– Nei, jeg jobbet som innkjøpssjef, og senere direktør, i et fiskefôr firma i Norge (Biomar) Bakgrunnen min i forhold til internasjonal handel, børsnoterte råvarer og kunnskap om prosessindustri, var perfekt for å bygge opp en prosess-industri i Rwanda. Jeg hadde ingen erfaring med Afrika og kun en stor interesse for kaffe før jeg satte i gang, så dette var to områder jeg har brukt mye tid på å lære meg.

– Hvordan opplever du å jobbe med kaffe i Rwanda?

– Det hyggeligste med Rwanda er alle de glade, positive menneskene. Det kalles landet med de tusen åser – men også landet med de tusen smil. Og jeg har fått veldig mange gode venner der.

Den største utfordringen å drive forretning der er kanskje kultur forskjellen. I Norge er vi vant til å jobbe selvstendig og ta avgjørelser. Vi har alle en utdanning og erfaring på forskjellige felt. De har en traumatisk historie bak seg med krig og vold som eskalerte til det fatale folke-mordet i 1994. Dette preger samhandling-en. Det er også mange som aldri har fått skolegang. Det kan være en utfordring å finne folk som har kompetanse, og som kan være med å ta initiativ og er til å stole på. Rwanda er også et av verdens fattigste land. Når vi kommer ned dit så er vi supermillionærer. Dette skaper kunstige skiller. De behandler oss ofte som konger, mens vi ønsker å være «en av dem». Dette fører også til at de ofte har så stor respekt at de heller ikke sier det de tenker.

– Hvordan har arbeidet med vaske- stasjonen og farmen gått så langt?

– Vaskestasjonen ble åpnet 28. mars 2014. Første sesong produserte vi 25 tonn grønn kaffe, som økte til 72 tonn i 2015. Vi har stor fokus på kvalitet og sporbarhet i alle ledd. Ingen deler av kaffebæret som vi kjøper blir kastet - alle deler blir brukt. I fjor gikk cirka 50 tonn grønn kaffe til spesial kaffe (som cuppet over 80 poeng, hvorav en stor andel av dette cuppet over 86!)

Avfallstoffene fra produksjonen blir om-gjort til organisk gjødsel som vi deler ut gratis til 500 bønder som har avtale med oss. Det er cirka 1200 bønder som leverer kaffebær til oss i løpet av en sesong, og i fjor mottok vi rundt 450 tonn med kaffebær til produksjonen. Vi er åtte faste ansatte, og i tillegg cirka 150 sesong-arbeidere. Så langt har vi trent 2900 bønder innen kaffe dyrking.

– Er dette «kaffedrømmen», og hva er ambisjonen videre?

– Visjonen og drømmen vår er å heve

levestandarden i det området vi arbeider i gjennom bærekraftig forretning – og selvsagt: Produsere verdens beste kaffe!

Vi har enda litt igjen før vi gjør dette. Men kvaliteten så langt har vært used-vanlig bra, gitt at vi har holdt på så kort tid. Bidragene fra Nordic Approach, som også er en av eierne, har soleklart vært uunnværlige. Det har gjort at vi har gått rett på de rette produksjonsmetodene fra dag en. Vi har likevel mange ting vi kan gjøre for å forbedre resultatene og kvaliteten.

– Hva må til for å lage seg et levebrød av kaffe i Rwanda eller utlandet?

– He he, først og fremst noen år uten inntekt. Over tid skal det være mulig å ha nok inntekt til å kunne leve der nede. Jeg gjør ikke dette for å bli rik. Da hadde jeg heller beholdt jobben min i Norge. Men det å få jobbe med kaffe, det å jobbe med disse fantastiske menneskene i et fantastisk land, er verdt alt sammen. Når vi også ser at vi har anledning til å forandre levevilkårene til mange mennesker bare ved å drive

rettferdig etter gode prinsipper, lære bønderne å få større avling, bruke vår kunnskap til å gi dem organisk gjødsel – så kan det ikke bli mer perfekt.

NORA PREBENSEN

Daglig leder i selskapet
Motherland Farmers

Oppstart vaskestasjon
og kaffefarm i Nyamagabe,
Rwanda i 2014
[motherland-farmers.wordpress.
com](http://motherland-farmers.wordpress.com)



Eystein sjekker kaffe i full blomstring. På bildet over sammen med kaffeprodusent Edmar Zuccom.

Eystein og dommerne Georgia Franco se Sousa og Amanda Laffayette under det brasilianske mesterskapet i Aeropress.

EYSTEIN VEFLINGSTAD I BRASIL

Eystein jobbet en årrekke både på kaffebar, som kaffebrenner hos Lippe kaffebrenneri og ble sågar NM-ener i Aeropress – før han i 2014 redefinerte kaffekarrieren med eget selskap i verdens største kaffe-produsentland.

– Hva brakte deg fra jobb som kaffebrenner i Norge til Brasil?

– Jeg flyttet til Brasil for å hjelpe min kone i å oppfylle en drøm: å flytte hjem. Vi møttes for snart tolv år siden, og etter mer enn ti år med snø og kulde var det nok. Hun vokste opp ved stranda i Salvador og kontrasten til Norge ble etter hvert litt for stor. Jeg var enda ikke ferdig med mine prosjekter for Lippe men var heller ikke vond å be. Jeg begynte mitt virke med kaffe i 1998, og i 2014, året jeg emigrerte, var det blitt vanskelig å vokse profesjonelt. Som en siste innsats for å legge grunnlaget for

en ny retning fikk jeg være med å dømme NM i kaffebrenning og jeg deltok i NM i Aeropress. Dette var godt grunnlagte valg som har hjulpet meg å definere meg på nytt i ny karriere.

– Hva består virksomheten din av?

– Jeg kom til Brasil med planer om å slappe av litt etter mange år med alt for mye arbeid. Planen var å ta meg fri i seks måneder for så å stake ut kursen videre. Den planen gikk skeis. Etter ti dager i Brasil reiste jeg fra kystbyen Salvador hvor jeg bor i dag, inn til de mest spennende kaffeområdene vi har i Brasil. Grensen mellom Espirito Santo og Minas Gerais har jordsmonn, klima og høydemeter til å produsere fantastisk kaffe så turen gikk dit først. Her møtte jeg mange spennende bønder som har kaffe av et helt annet kaliber enn det som er vanlig i Brasil. Litt senere på året gikk turen til den største kaffemessen vi har og der ble jeg gjenforent med venner og kjente fra turen. En av disse, Clayton Barossa Monteiro, vant tittelen Brasils beste kaffe 2014 og i 2015. Området heter Caparaó og strekker seg rundt et fjellmassiv med høyde på nesten 3000 meter over havet. Smaksprofilene er vilt forskjellige på vest og på østsiden av fjellene, så her er det mye spennende å «leke» med.

Da jeg grunnla selskapet mitt gav jeg det navnet 3a Onda Consultoria em Café, på engelsk blir det Third Wave Coffee Consultancy og på norsk bare knølete. Jeg jobbet i begynnelsen hovedsaklig med små kaffebrennerier og kaffebarer for å hjelpe disse til å komme seg noen år fram i tid og erfaring. Dette er relativt enkelt etter mange år i kaffebar og brenneri. Jeg er også La Marzocco-tekniker for et område som er mye større enn Norge, men heldigvis er det færre maskiner å ta vare på her. I 2015 fikk jeg tilbud om å være Cropster sin representant i Brasil og dette har vært både spennende og lærerikt. 2016 brakte med seg nye prosjekter, og jeg har endelig begynt å jobbe direkte med farmere for å hjelpe dem å tenke annerledes, planlegge, dokumentere og eksperimentere under innhøsting og prosessering av kaffe.

En ny fase er også i gang med større prosjekter for å trene små produsenter i kunsten å prøvebrenne og cuppe kaffe. Med disse to verktøyene kan de endelig rive seg løs fra det skitne C-markedet og hvert år drømme og forbedre seg. Det finnes utrolig mange kaffeprodusenter som kjøper sin kaffe på super'n. De vet lite eller ingen ting om deres eget produkt. Jeg har også møtt mange som

ikke liker kaffe. Det kan man jo forstå når man smaker på det som er tilgjengelig i markedet her.

– Hvordan er det å jobbe med kaffe i Brasil, kontra Norge og Oslo?

– I Oslo jobbet jeg nesten bare med prima vare, som er noe helt annet enn å jobbe i et kaffeproduserende land. Her i Brasil har vi stor variasjon i landbruket, landet er stort. De første gårdene begynner å høste i midten av mai, den siste jeg kjenner høstet helt opp til den 20. desember i fjor. Høydemeter betyr mye for mange typer kaffeplanter, men det er ikke alt. En kombinasjon av minimumstemperatur og gjennomsnittlig temperatur kan ha stor innflytelse. En Caturra fra området Minas Gerais som vokser på 1300 meters høyde, vil ligne veldig på en Colombiansk Caturra som vokser betydelig høyere opp i terrenget. I Caparaó-regionen går grensen på cirka 1400 m.o.h. I Brasil er det forbudt å importere grønn kaffe. Dette betyr i all hovedsak at mellom april og august drikker jeg nesten ikke kaffe. For året som kommer skal jeg også prøve å ikke holde kurs i kaffebrenning i denne perioden. Det er rett og slett ikke verdt det med gamle kaffer som har «møtt veggen» og allerede mistet det meste

av det som var godt. Hos Lippe gjorde vi noen taktiske endringer på slutten hvor vi nesten kun jobbet med kaffe i sesong. Fire-fem måneder etter at kaffen kommer inn, brenner du den siste sekken og begynner på en ferskere og bedre kaffe fra en annen region eller et annet land. Dette er vanskelig i Brasil. Heldigvis finnes det produsenter som klarer å kontrollere tørkeprosessen så godt at kaffen varer opp til et år, og heldigvis finnes det gårder her som høster opp til desember. Med disse kaffene på lager kan du ha fersk og god kaffe fra Brasil året rundt.

– Er dette «kaffedrømmen», og hva er ambisjonen videre?

– Helt klart, men jeg vil ikke si den er realisert ennå. Det er mye igjen å lære, det er mye igjen å gjøre og ambisjon nummer én nå er å ferdigstille et mobilt laboratorium for prøvebrenning og cupping. Etter dette blir jeg å finne mobil ute på gårdene i mine fokusområder hvor jeg skal konsentrere meg om de små familiebedriftene, småbøndene som ikke har penger til å kjøpe tjenester fra store selskaper eller agronomer. Med en prøvebrenner og et cuppingbord kan en med erfaring analysere hva som er gjort og hva som

burde blitt gjort bedre med kaffene. Nå er det bare å gjøre det...

– Hva må til for å lage seg et levebrød av kaffe i Brasil eller utlandet?

– Brasil er rangert som ett av de verste land i verden å starte selskap i. Det er tidkrevende og det er dyrt å drive. Min anbefaling er å gjøre det du drømmer om og satse alt for å realisere drømmen. Invester smart og lag det er navn. Det er lurt å snakke med noen som allerede har vært igjennom prosessen, og til sist: regnskapsføreren er din viktigste allierte i en labyrint uten utgang.

EYSTEIN
VEFLINGSTAD

Gründer av selskapet
«3a Onda Consultoria em Café»
i Salvador, Brasil
3aondacafe.com.br



ANETTE
MOLDVÆR

Director of Coffee
Square Mile Coffee Roasters
8 Pritchards Road
London

Anette Moldvær begynte karrieren som barista i Norge i 1999. Hun er medeier av Square Mile Coffee Roasters, et prisbelønt kaffebrenneri i London. Anette besøker kaffeprodusenter verden rundt for å finne den beste kaffen.

Hun er dommer i internasjonale konkurranser, brente vinnerespressoen i World Barista Championship i 2007, 2008 og 2009, og vant World Cup Tasters Championship i 2007. I 2015 ga hun ut boken «Kaffe», en håndbok som blandt annet viser de rike smaks- muligheter innen kaffe verden.



ST DAVID COFFEE HOUSE

LONDONS
UTVALGTE
KAFFEOASER

Med base i London lærer Anette Moldvær engelskmenn å elske god kaffe. Her er hennes egne favoritt kaffesteder.

ST DAVID COFFEE HOUSE

«Kanskje en av de koseligste kafeene jeg kjenner»
5 David's Rd, London SE23 3EP
@StDavidCoffee

Ikke langt fra ett av mine favoritt museer i London, the Horniman Museum, ligger St David Coffee House som er en liten oase i et Sør-London hvor det ellers kan være langt mellom de gode stedene. Det spiller ingen rolle om du ikke bor

i Forest Hill, hos St David kan du føle deg hjemme uansett hvor du er fra. For å kjenne pulsen synke trenger du bare å ta plass ved ett av de små bordene med en stor kopp kaffe, en gigantisk croissant, en varm Pastel de Nata eller et stykke kake som ville vært nok for to stykker om det ikke var nesten for godt til å dele. Kanskje en av de koseligste kafeene jeg kjenner, med planter overalt, lavendel i vinduet, og alltid glad betjening.



DANDY

«Den beste traktekaffen»

9-15 Helmsley Place, London, E8 3SB

www.dandycave.co.uk

@dandycav

Etter å ha drevet min favoritt lokale vin-bar i noen år bestemte Dan Wilson seg

for å åpne Dandy, et vennlig og avslappet spisested med god, upretensiøs kaffe. Maten er fantastisk og porsjonene er alltid alt for store, men siden jeg bare bor fem minutters gange unna går det fint å vagge hjem for en liten lur etter søndagslunsjen. Dandy er delvis container delvis drivhus, men fullt og helt et nabolags

sted hvor jeg treffer alltid kjentfolk når jeg er innom. Foruten å lage kjempegod espresso på Linea maskinen sin, brygger de kanskje den beste traktekaffen i hele Hackney, en kunst jeg som er norsk, synes er alt for lite verdsatt her borte.



TOO MANY COOKS

«Godt alternativ sør for elva»

30 Great Guildford Street, SE1 OES

@toomanycooksldn

Mathilde jobbet på flere av de beste kafeene og restaurantene i London før hun endelig bestemte seg for å slå

sammen sine to lidenskaper og starte en egen kafe hvor maten står like mye i fokus som kaffen. Her er det en herlig blanding av franske, italienske og engelske inspirasjonskilder på menyen, baristaer som husker navnet ditt og hva du pleier å drikke, og en utendørsterrasse som, takk og pris i London, ikke har

utsikt til støyende trafikk. Det er ikke ofte jeg finner grunn til å dra sør for elva, men når jeg først er der går jeg gjerne de ekstra fem minuttene vekk fra hovedgata for å dra på Too Many Cooks.



46B ESPRESSO HUT

«Bitte liten plass med et stort hjerte»

46b Brooksby's Walk, Homerton,

Hackney, E9 6DA

@46b_espressohut

46b espresso hut er en bitte liten plass med et stort hjerte, med store smil bak

disken og et par seter i solveggen hvor man kan kose seg og se nabolaget pusle forbi. 46b har alltid vært ett av de stedene hvor du får en av de beste espressoene i London, men uten en Tube- stasjon i nærheten er de litt uoppdaget, havner sjelden på topp 10-listene og slipper unna en del av

kaffeturistene. Lokalmiljøet vet imidlertid hvilken perle de har på dørstokken, og Dom og Eva skal straks åpne en kafe til i Stratford, med større plass til enda mer god kaffe og stemning. Jeg liker det når bra folk oppnår suksess!

Tilberedningsmetoder

Tekst: Bjørn Grydeland Foto: Dreamstime



BRYGG I VEI

Det er massevis av flott kaffeutstyr å få tak i og det utvikles stadig nytt. Ingen ting å si på interessen verken her til lands eller ute i verden.

Utstyret er bare et hjelpemiddel. Verktøyet. Det er kaffen som er viktig. Allikevel er det morsomt å eksperimentere, leke og se hva man kan få til. Forsøke å få så mye som mulig ut av de små kaffebønnene, som skjuler en hel verden av smaker. Den erfarne og kaffeinteresserte har allerede skaffet seg god oversikt over de ulike tilberedningsmetoder. Noen drar det riktig langt og tar kaffebrygging til de helt store høyder. Jobber med den aller beste kaffen og tester alt utstyr som finnes. For de som ikke har kommet så langt, presenterer vi her hovedprinsippene for kaffetilberedning og en del aktuelt utstyr som hører til de ulike metodene.

GAMMELT BLIR NYTT

Det finnes noen grunnleggende metoder for tilberedning. Disse endrer seg ikke selv om det av og til kommer nytt utstyr på markedet. Om vann helles over

kaffe i et filter. Om all kaffe og vann er sammen hele tiden. Eller om vann presses gjennom kaffe under trykk.

Av og til blir det som med keiserens nye klær. Gamle metoder resirkuleres og kommer i ny innpakning. Det gjør ingen ting. Norsk Kaffeinformasjon utviklet en filterholder tidlig på 70-tallet. Orange og tidsriktig. Kaffe-trakterne gjorde imidlertid sitt inntog og filterholderen ble glemt. 35 år senere kom manuell brygging tilbake for fullt og nå finnes en rekke filterholdere i de flotteste materialer – forbedret og optimalisert.

PRESISJON

Kaffebrygging er presisjon og det er ikke for ingenting at stoppeklokke og vekt er kaffeentusiastens beste venner. Sørg derfor for å lære deg utstyret, enten det er en avansert

espressomaskin eller det enkleste håndbryggerutstyr. Øving gjør mester! Og det er lov til å eksperimentere. Slurv bare ikke i forhold til disse grunnleggende forutsetningene:

- Fersk kaffe
- Riktig malingsgrad
- Riktig temperatur på vannet
- Riktig dosering
- Rent utstyr



DRYPPMETODEN

Vann helles gradvis over kaffe som ligger i et filter. Vannet blander seg med kaffen, absorberer kaffestoffer, renner gjennom bunnen av filteret og drypper ned i en kolbe, kanne eller kopp.

Kaffegruten og fettstoffene blir igjen i filteret. Kaffen er klar og ren.

Vanligvis kaller vi dette for filtermetode, men filter benyttes også på andre bryggetoder og blir litt upresist.

«Gravity Brewing Method» benyttes ofte på engelsk, og dette uttrykket beskriver prinsippet godt; tyngdekraften virker slik at vannet trekker ned mot bunnen.

Prinsippet er det samme enten det gjelder elektriske kaffetraktere eller manuelle håndbryggermetoder.

Filteret ble oppfunnet av Melitta Bentz i Tyskland i 1908, og papirfilteret er i dag utbredt over hele verden. Det finnes alternativer både i plast og metall.

Kaffetrakteren er fremdeles det mest foretrukne tilberedningsutstyret, og det finnes et utall produsenter. Kaffetraktere som er godkjent av European Coffee Brewing Centre bærer det ovale «Approved»-merket.

Manuell filtrering har kommet tilbake, og er en måte å brygge på som gir kaffen sitt eget særpreg. Her har du selv full kontroll på vanntilførselen og hvordan vannet helles over kaffen.

Melittas filterholder har fått konkurranse. Det er mye fint bryggeutstyr å få kjøpt og vi presenterer her et utvalg av det som finnes i markedet.

spredningen er god og at åpningen i bunnen er passe stor slik at vannet ikke renner for fort eller for sakte gjennom.

Vi anbefaler 60 gram filtermalt kaffe per liter vann. Når kaffen er ferdig, hell den på en termokanne. Blir kaffen stående på varmeplaten, er den snart bitter.



ELEKTRISK KAFFETRAKTER

Til daglig vil de fleste av oss fortsatt ty til kaffetrakteren. Salget av godkjente traktere ser ut til å øke og mange av produsentene har lagt inn såkalt «flow control» hvor man kan regulere åpningen i bunnen og dermed påvirke kontakttid i forhold til mengde kaffe. Godkjente kaffetraktere sørger for riktig temperatur, at vannet kommer i riktige «pulser», at



HARIO V60

Hario V60 har tatt store deler av markedet for håndbrygg i Norge. Filterholderen ble først introdusert i glass og keramikk, deretter plast og til slutt i metall. Vinkel på den kone formen er 60 grader, derav navnet V60. På innsiden finner du riller langs veggene og hullet i bunnen er ganske stort. Disse rillene bidrar til at filteret ikke klistrer seg helt fast til veggene og at vannet finner flere veier. Man ønsker jevn ekstraksjon, ikke at alt vannet graver seg rett ned til bunnen. Slike riller finner du gjerne på innsiden av filterholderne på elektriske kaffatraktere.

Du kan kjøpe tilleggsutstyr som egen serveringskanne eller du kan sette den rett på koppen om du ikke skal brygge så mye. På kaffebarene finner du egne dryppstasjoner med vekt og timer.

Hario «kongen av glass» er et japansk selskap, kjent for varmebestandige glassprodukter. Det ble etablert i 1921 og har vunnet en rekke designpriser. Hario entret kaffeindustrien etter 2. verdenskrig og lanserte Syphon i 1949. V60 kom i 2005.



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.

Det er ingen filterholder; filteret plasseres rett ned i kolben. Chemexen forvarmes, filteret fuktes og den malte kaffen has i. Malingsgraden kan være litt grovere enn filtermalt. Så er prosedyren omtrent lik som for andre håndbryggermetoder. Kaffen fuktes og bloomer en viss tid, deretter helles vannet i rolige sirkler. Kaffen skal passere jevnt gjennom kaffen, vi unngår oversvømmelser og får et herlig brygg i kolben. Bare å fjerne filteret og servere.

Chemex, enkel og vakker. Designet i 1941 av Peter J. Schlumbom, og utstilt på Museum of Modern Art i New York.

WILFA SVART POUR OVER

Vi må ta med vårt eget norske produkt, Wilfa Svart Pour Over, som kom i 2014. Dette er trolig den første filterholderen utviklet i Norge siden Norsk Kaffeinformasjon lanserte sin filterholder tidlig på 1970-tallet.



KALITA WAVE

Kalita er nok et japansk selskap som har produsert kaffeutstyr siden 1950-tallet. WAVE-serien finnes i to størrelser, enten i plast, keramikk eller metall. Egen serveringskanne kan kjøpes. Kalita er mindre enn Hario V60 og mange vil mene det er enklere å få en jevn ekstraksjon – muligens fordi størrelsen gjør det umulig å helle for mye vann i på en gang. Kanskje også på grunn av den flate bunnen med tre hull, som eliminerer problemet med at vannet graver en kanal rett ned. Resultatet blir jevnt, og det stiller ikke så store krav til selve hellingen. Muligens er det derfor de fleste som deltar i Brewers Cup bruker Hario V60. Du kan helle mer «aggressivt», skape mer turbulens og få et annet resultat.

Filteret er bølgeformet, noe som reduserer kontakten mellom bryggeområdet og selve bryggeren. Du får tilsvarende effekt som for rillene på innsiden av andre filterholdere.

Med Wilfas filterholder har du såkalt Flow Control. Du kan altså stille inn åpningen og på den måten styre vanngjennomstrømmingen. Denne strupemekanismen kjenner vi fra Wilfas kaffetraktere.



TREKKEMETODEN

All kaffen er i kontakt med alt vannet i hele tiden.

Varmt vann helles over malt kaffe, eller kaffe has i vannet; rekkefølgen er ikke avgjørende. Prinsippet er at kaffen får trekke et visst antall minutter.

Metoden kalles på engelsk for «steeping». «Immersion Brewing» er også et begrep man støter på, gjerne «total» eller «full» foran. Immersion betyr direkte oversatt «nedsenking» og illustrerer prinsippet. Ikke litt og litt – alt på en gang!

Vår norske «kokekaffe» er et godt eksempel på «trekkemetoden» og da kaffekjelen forlot kjøkkenbenken ble den mange steder byttet ut med presskannen. Prinsippet er det samme; all kaffen og alt vannet sammen hele tiden.

Metoden har mange tilhengere og det er utviklet flere fine løsninger som et alternativ til kjelen eller presskannen. Mange av disse bryggeredskapene er enkle og bortimot idiotsikre. Med noen unntak er kaffen ufiltrert, noe som bidrar til en smaksrik og fyldig kaffe.

Noen produsenter har valgt å bruke filter selv om kaffen trekker. Dette gjelder blant annet Clever Coffee Dripper.



PRESSKANNEN

Presskanne, French Press, Cafetière à Piston, Coffee Plunger – kjært barn har mange navn.

Det finnes en rekke modeller i markedet. Presskannen ble patentert av den italienske designeren Attilio Calimani i 1929. Her hjemme ble Bodums variant veldig populær på 80- og 90 tallet. Den danske kjøkkenvareprodusenten overtok en klarinettfabrikk i Normandie i 1982. Her ble en forholdsvis ukjent presskanne kalt Chambord produsert. Og Bodum Chambord ble en stor suksess som lever godt den dag i dag.

Kaffebrygging på presskanne krever litt nøyaktighet, men prinsippet veldig enkelt: 60 gram per liter vann, varm kanne, 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. Etter cirka 4 minutter trykkes stemplet ned og kaffen serveres.

«Presskannemalt» er definert som en egen malingsgrad i Norge. Den er grovmalt, men noe finere enn kokmalt.



SIPHON

- eller syphon er egentlig gresk og betyr rør. Selve innretningen har flere navn, på norsk kalles det ofte ganske enkelt vakuumkolbe.

Siphon ble oppfunnet i Berlin på 1830-tallet. Selv om den er ukjent for mange, er dette en gammel tilberedningsmetode og har vært populær i Frankrike og Tyskland. Den var mye i bruk på 60-tallet men gikk deretter av moten, og dukket først opp igjen nærmere 40 år senere. Ulike filterløsninger eksisterer, både av tøy og papir.

Den nederste kolben er fastet i et slags stativ. Under denne har vi en varmekilde, rødspritbluss, gass eller butan. Vannet i kolben varmes opp og stiger som følge av trykket. Når alt vannet har steget opp i den øverste kolben, has den nymalte kaffen i.

Kaffen røres rundt og blandes godt med vannet. Deretter trekker kaffen og når den er ferdig skrus varmen av. Trykket faller og nybrygget kaffe strømmer tilbake til den nederste kolben. Ren, klar og glovarm!

Det finnes flere modeller på markedet, både fra Hario, Bodum, Yama og Cona.



AEROPRESS

Her har vi en ukonvensjonell og morsom måte å brygge kaffe på. Håndbryggeren i plast ble oppfunnet av amerikaneren Alan Adler i 2005 og hvem hadde trodd at dette skulle bli så populært, og ikke minst anerkjent av kaffeentusaster over hele verden. Innretningen i plast består av to rørsylindere, hvor den ene har en lufttett forsegling i gummi som passer inni den andre. Man blander vann og kaffe, lar det trekke en viss tid og presser dette gjennom et papirfilter ned i koppen.

Det er flere måter å gjøre dette på, her er en mulighet: Du starter med å skylle filteret i kaldt vann, plasserer filterpapir i filterholderen nederst og har i den finmalte kaffen. Deretter heller du på nykokt vann, rører rundt i 20- 30 sekunder, setter på stempelet og presser dette rolig ned...



KAFFEKJELE

Kokekaffen 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. Det er så enkelt som å koke opp vannet og tilsette grovmalt / kokmalt kaffe. Rør øverst i kjelen til all kaffen er gjennom

bløt, 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.

Tidligere brukte man «klareskinn» laget av tørket svømmeblære fra fisk eller hinnen fra kokt egg for å «klare» kaffen.



CLEVER COFFEE DRIPPER

En japansk-produsert filterholder i plast. Formen er lik de fleste manuelle filterholdere, kjegleformet, men den har en stoppfunksjon i bunnen. Filter størrelse 4 benyttes. Malingsgrad som for presskanne.

Med lukkemekanismen blir vannet værende i beholderen og man kan brygge som i en presskanne. Så snart du setter Cleveren på koppen eller serveringskannen, åpnes tappen i bunnen og kaffen renner ned. Filteret gjør at grut og partikler ikke følger med i koppen. Og om du ønsker å bruke denne til «drip coffee» er det bare å plassere den på en mugge eller kopp som gjør at lukkemekanismen åpner seg. Da er det bare å helle i vei.



EVA SOLO

Danske Eva Solo har utviklet mange flotte designprodukter for hjem og kjøkken. I kaffesammenheng er Eva Solo mest for sine termokanner, men de har også utviklet en brygger kalt Cafe Solo. Den består av en glasskanne, filtertrakt og et isolerende trekk av neopren. Dette holder glasskannen varm. Man tar kaffe i glassbeholderen, heller over vann, rører rundt og lar kaffen trekke i 4 minutter. Når kaffen er ferdig settes filtertrakten av metall i og lokket på. Vippelokket åpner seg automatisk når man heller. Enkel og praktisk.



IBRIK/CEZVE

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

Snusmalt kaffe, nesten som pudder, has i vann rett under kokepunktet. 7 gram kaffe til en liten kopp med 60 ml vann.



KALDBRYGGING

Vi tar med den siste trenden fra USA, nemlig Cold Brew eller «kaldbrygget kaffe». I motsetning til iskaffe, som brygges varm for deretter å kjøles ned, brygges kaffen kald, i romtemperatur eller kjøleskap.

Det er ulike fremgangsmåter og ulikt utstyr. I kaffebarer brukes større beholdere, dosering av kaffe er høy, bryggetiden lang. Kaldt vann helles over malt kaffe og trekkes fra åtte til tjuefire timer i romtemperatur. Kaffen blir så filtrert gjennom et tykt filter som fjerner alle partikler. Deretter settes den i kjøleskapet. Resultatet blir et konsentrat som kan blandes med vann.

Hario har utviklet en hjemmeløsning kalt «Filter-in Coffee Bottle» – en flott karaffel i vinflaskestørrelse. Kaffen ligger i et filter i flasken som er fylt med vann.



UNDER TRYKK

Vannet presses gjennom kaffen under trykk. Kaffen er finmalt, bryggetiden er kort og smaken er intens. Med et lag crema på toppen.

Dette er metoden som benyttes for å tilberede espresso, den italienske drikken som har spredd seg over hele verden.

Espressoens historie, alle drikkene, utstyret og metodene krever en egen artikkel. Selve bryggeprinsippet benyttes imidlertid i flere ulike konsepter, både for hjemmemarkedet og proffmarkedet.

Det å tilberede en god espresso manuelt krever trening og du må beherske utstyret. Dette har banet veien for en rekke hel- og halvautomatiske espressomaskiner som gjør jobben for deg.

På 2000-tallet eksploderte markedet for ulike kapsel- og podsløsninger som alle tilbereder kaffe under trykk. I kontormarkedet finnes også en rekke enkoppsløsninger som bruker samme prinsipp.



BONAVITA IMMERSION DRIPPER

Her har vi et alternativ til Clever Coffee Dripper; en filterholder i porselen som brygger etter samme prinsippet. Hullet er litt mindre og man må selv åpne når kaffen er ferdig brygget.

ESPRESSOMASKINEN

Espressomaskinen kommer opprinnelig fra Italia. Finmalt kaffe presset sammen (tampes) i en bajonett av metall med fine hull i bunnen. Vannet presses gjennom kaffen med trykk på 9 bar. Vannet bør holde mellom 91 og 95 grader. Kjennetegn på vellykket espresso er et fint, jevnt gyllenbrunt skum på toppen, såkalt crema. Fargen skal være nøttebrun, gjerne med «tigerstriper».

Den første maskinen ble bygget og patentert av Angelo Moriondo i Torino i Italia i 1884 og etter hvert har ulike tekniske løsninger kommet til.

Det finnes en rekke produsenter av espressomaskiner. De finnes i alle prisklasser, både for hjemmemarkedet og proffmarkedet.





BIALETTI MOKA EXPRESS

Italienernes kjærlighet til den konsentrerte espressoen førte til et produkt for kjøkkenbenken som har spredd seg til hele verden. I 1933 lanserte Alfonso Bialetti Moka Express kannen og dette ikoniske produktet har solgt i mer enn 200 millioner eksemplarer siden 1950-tallet.

Her får man kaffe på italiensk vis, sterk og fyldig. 90 prosent av italienerne har visstnok en Bialetti hjemme. Tilberedes gjerne om morgenen med varm melk.

Dette er ikke espresso. Mens espresso-maskinen brygger med et trykk på 9 bar vil en Moka Express oppnå et trykk på 1 – 1,5 bar.

Moka Express består av tre deler. Vannbeholder nederst. Deretter en filterkopp med et rør ned i vannbeholderen. Så en toppdel med håndtak, helletut og et rør fra som går opp fra bunnen.

Når vannet kokker presses det opp gjennom kaffen i filteret, videre opp gjennom røret i toppdelen. Så er det bare å servere.

KAPSEL- OG PODSMASKINER

Vannet presses gjennom malt kaffe i porsjonspakninger under trykk og gir en ferdig kopp kaffe.

Nespresso, som har blitt et globalt varemerke, har solgt enormt mange maskiner. Selve oppfinnelsen, patentet, går helt tilbake til 1976 da Nestlé introduserte Nespresso i det sveitsiske markedet.

Senere har det kommet mange konsepter som baserer seg på de samme prinsip-



AUTOMATISK MASKINER

Det å kunne tilberede en kopp espresso på en enkel måte har stimulert maskinprodusenter til å utvikle løsninger både for privat- og proffmarkedet. Dette er mer eller mindre helautomatiske løsninger som kverner, tamper og brygger med et tastetrykk. Melkesteamer følger med om du ønsker en cappuccino eller annen drikk med melk. De fleste har programmer som gjør at du kan justere malingsgrad, temperatur og dosering. Disse profilene kan lagres. Maskinene har egne renseprogrammer.

Trykket er gjerne høyere enn på de manuelle espressomaskinene, for eksempel 15 bar.



pene. Senseo fra Philips benytte såkalet kaffeputer istedenfor kapsler.

Enkelhet og stabil kvalitet har bidratt til at disse produktene tok markedet med storm utover på 2000-tallet. Ikke bare hjemmemarkedet, men restauranter, hoteller og kontormiljøer fikk en enkel og anvendelig løsning på kaffeutfordringen.

TILBEHØR

Tamper: Når du skal tilberede en kopp espresso, skal du «pakke» kaffen jevnt og kompakt i filterholderen. Hvis du tilbereder mange kopper hver dag, kan du fort bli sliten i arm og håndledd. En god, ergonomisk arbeidsstilling er viktig for å unngå belastningsskader. Mange synes det er bedre å bruke en egen tamper enn den som er montert på kvernen.

Støtmatte: En støtmatte gir et mykt underlag og hjelper deg å unngå merker i benken eller å skade filterholderen når du pakker kaffe til en espresso.

Grutboks: Er espressoen riktig laget, får man en fast hockeypuck av kaffegruten i filterholderen. Grut-puck'en må slås ut av filterholderen, og til dette kan man benytte en egen grutboks (såkalt «knock-box»).

Melkekanne og termometer: Til steaming av melk trenger du en høy, slank, åpen mugge, helst i rustfritt stål - en såkalt «pitcher». Det er også greit å benytte et melketermometer når man trener på å steame melken.



**BRAVILOR
BONAMAT**

Profesjonelle kaffeløsninger

Vårt brede utvalg av kaffemaskiner og kaffetraktere tilfredsstiller de fleste behov innenfor profesjonell servering. Bravilor Bonamat utvikler, produserer og leverer et omfattende sortiment av ulike kaffeløsninger og andre varm-drikker. Vi er kjent for våre pålitelige, slitesterke og holdbare produkter, og har i over 65 år vært en solid leverandør til våre kvalitetsbevisste kunder.



www.bonamat.no | info.no@bonamat.com | Tlf. 61 13 09 65

Smaken av kvalitet over hele verden

PÅ ENGELSK

Vi mangler en del uttrykk på norsk. Om det er latskap eller språkfattigdom vites ikke, men her er noen engelske uttrykk det er verdt å merke seg.

STEEPING

Steep; bløtlegge. Vi oversetter med å trekke. Metoden brukes om tilberedning hvor all kaffen og alt vannet er sammen hele tiden. Presskanne og vår tradisjonelle kokekaffe er eksempler på denne metoden. Kaffen filtreres normalt ikke, men det kan den om man vil unngå for mye sedimenter. Kaffen blir fyldig og smaksrik.

IMMERSION BREWING

Immersion; nedsenking. Som steeping. All kaffen og alt vannet er sammen hele tiden.

DRIP COFFEE

Drip; dryppe. Her helles vannet over kaffe i et filter som passerer gjennom og drypper ut gjennom et hull i bunnen. Derav navnet. Drip Brew benyttes også.

POUR OVER COFFEE

Pour; helle. Annen betegnelse for Drip Coffee men henspiller da på det å helle vann over kaffen i filteret.



HÅNDBRYGGING

Håndbrygging, som rett og slett er manuell tilberedning av kaffe, har spredd seg fort over hele den kaffeinteresserte verden. I kaffebarene selvsagt, men også på kjøkkenbenken. Odd-Steinar Tøllefsen vant World Brewers Cup i 2015, og plasserte Norge atter på verdenskartet innen kaffekunst.

Håndbrygging er morsomt fordi man i større grad kan manipulere tid og temperatur. I tillegg er mye av bryggerutstyret flott og det skaper en litt mer personlig opplevelse når kaffen serveres. Mange restauranter har oppdaget dette og nå har presskanen fått følge av Chemex, Hario V60 og annet fint utstyr. Maaemo har servert bålcaffe i mange år og bli ikke forundret om du blir tilbudt kaffe brygget på Aeropress.

Håndbrygging byr også på en del utfordringer og krever litt trening om resultatet skal bli vellykket. Malingsgrad, temperatur og tid spiller sammen, og en viss presisjon må til. Bli resultatet underestrahert, er det gjerne temperaturen man ikke har kontroll på. Den synker raskt etter at vannet har kokt opp. Er ikke utstyret forvarmet og man somler litt før man begynner å helle, kan lett temperaturen komme under 90 grader. Innen du er ferdig med å helle er den kanskje nede på 80 grader.

Ikke la dette hindre deg i å prøve. Det finnes mange morsomme instruksjonsvideoer på nett og ellers nok av råd og tips der ute. Lykke til!



Coop har landets største utvalg av kaffetyper.



Hvilken kaffetype er du?



Alle finner en de liker

VI KOKER IKKE KAFFEN

Koking av kaffe har vært utbredt både i Europa og Midt-Østen. Enten helte man kokende vann over malt kaffe, eller hadde kaffen i det nykokte vannet. Kaffen synker til bunns og kan serveres. Kaffen skal imidlertid ikke koke. Når temperaturen passerer 96 grader begynner vi å trekke ut bitterstoffene av kaffen, så «koking» er ikke en anbefalt metode lenger. Den gang kaffe var mangelvare kokte man gjerne på gruten, kanskje ved å ha i litt ekstra kaffe, men dette avkoket var ikke særlig godt.

«LEARNING BY DOING»

Det startet som kaffebar, men etter innkjøp av en liten italiensk kaffebrenner fant Jørgen Lindvik for alvor veien for familiedrevne Den Gyldne Bønne i Bærum.



Jan Tore Svendsen klargjør dagens kaffetester (t.v.).

Den første brenneren Jørgen kjøpte er fortsatt i drift (t.h.).



– Det har vært «learning by doing», smiler Lindvik. Han tar i mot KAFFE i brenneri-lokalene på Vøyenenga i Bærum, der familiebedriften produserer og tilbyr sine nybrente spesialiteter fra hele verden.

Den ferskbrente kaffen leveres først og fremst til serveringsbedrifter, men også til kontorer og privatpersoner over hele landet, som direktesalg via nettbutikken.

– 95 prosent går til bedriftskunder, men naboer og andre som stikker innom får selvsagt kjøpe sin pose kaffe.

Råkaffen importeres selv, og ifølge hjemmesiden skal den ferdigbrente kaffen og espressoen dekke den øverste halvdel av kvalitetspyramiden. Dessuten tilbyr kaffehuset te, baristatilbehør, kaffemas- kiner og utstyr, kakao og søtningsmidler.

– Avtaler om kaffeleveranser knyttes ofte til kaffetilberedningsutstyret, og vi ønsker derfor å kunne tilby alt en kaffebar trenger, maskiner og service, leasing og kurs. Dermed er vi å regne for en totalleverandør, og det er nytt fra i år av, forteller Jørgen, som leverer

både single estate-, og egenkomponerte kaffeblandinger.

– Fram til nå har vi hatt en generell lysere brennerstil enn våre konkurrenter, dog mørkere enn den aller lyseste stilen som er kommet den senere tid. Kall oss gjerne tilhengere av en «tradisjonell» norsk brennerstil – med en fyldigere, utviklet kaffesmak, forteller Jørgen, og legger til med et smil:

– Vi er ikke så trendy typer, og ser gjerne på oss selv som litt tradisjonelle i måten vi gjør tingene.

I BØTTER OG SPANN

Tjue år er gått siden oppstart av kaffe- baren Den Gyldne Bønne som åpnet dørene på Grünerløkka i Oslo våren 1996. Virksomheten ble etablert sammen med broren Bernhard som investor og oppbakker. Her ble det i nærmere seks år servert og solgt kaffe og te i bøtter og spann til både turister og lokalbefolk- ning.

Da leieavtalen ikke ble fornyet, måtte Lindvik tenke nye muligheter. Han kjøpte

en liten kaffebrenner fra Italia, leide et lite lokale, og satte i gang som kaffe- brenner. Men helt enkelt var det ikke.

– Trading med kaffe foregikk da hoved- sakelig kun med større kontainer-volum. Å kjøpe kaffe i mindre kvanta – gjerne en sekk eller to som vi ønsket – var svært uvanlig. Jeg sendte rundt 100 henven- delser til tradere verden rundt, og fikk ett svar! I dag har kaffehandel endret seg mye, og i stor grad er de som før uteluk- kende tradet containere, blitt interessert i spesialkaffemarkedet. Det er hyggelig. Så i dag er det gjerne omvendt; Jeg får daglig 20-30 henvendelser fra tradere som ønsker selge råkaffe til oss.

BYGGET STEN FOR STEN

Den Gyldne Bønne er på sett og vis Jørgens baby, som han selv sier, og den har vokst langsomt og trygt framover, men med flere utfordringer underveis.

– Et par ganger har vi opplevd pipebrann noe som er veldig kjedelig da det forsinker produksjonen og medfører et betydelig opprydningsarbeid. På den positive siden gir det gjerne omtale

i lokale medier samt nye kunder fra brannvesen og andre involverte.

Det har tatt oss 20 år å bygge opp en produksjon på cirka 60 tonn årlig.

– Mange vil nok si at det ikke er lynhurtig. Men vi startet med begrensende midler og har bygget virksomheten sten for sten.

Og byggingen har gitt resultater. I tillegg til broren Bernhard, er i dag også kona Tøri samt ytterligere to ansatte i full sving i virksomheten. Bernhard har økonomiansvaret, mens kona tar seg av kundeservice og –leveranser. Med to sønner på 12 og 24 og en datter på 14 år, virker også rekrutteringen lovende for den heleide familiebedriften.

– Noen fordeler eller ulemper å drive som familiebedrift?

– Å la være å starte bedrift med familien, er sikkert et godt råd til mange. Spøk til side, så fungerer dette veldig bra. Vi har alle ulike oppgaver og utfyller hverandre. Alle vil samme vei for bedriften, mens

åpen kritikk innen familien i arbeidsda- gen naturlig nok kan by på utfordringer. Men vi satser på at familiesamarbeidet skal holde i minst 20 år til.

VEKSTAMBISJONER

I januar ble staben utvidet med salgssjef Jan Tore Svendsen, som skal sette fart i salgsarbeidet.

– Tidligere har vi ikke hatt mye tid til aktivt salgsarbeide, men med Jan Tore på plass er ambisjonen å bli mer synlige i markedet. Vi ønsker å vise at vi er et attraktivt alternativ med et stort utvalg kaffe og tilhørende produkter i toppskiktet. Vi arbeider også med å utvide utvalget av økologiske varer når de kvalitetsmessig kan konkurrere med konvensjonelle produkter.

Mange år med fylling og pakking av kaffeposer for hånd er heldigvis et tilbaketog stadium. I produksjonslokalene viser Jørgen familiebedriftens nye pakkemaskin til snaue to mill som kom på plass i fjor.

– Det har nok blitt en million poser fylt

for hånd gjennom årene, tenker jeg. Pakkemaskinen sparer oss for rundt et årsverk og vonde skuldre.

Den profesjonaliserte produksjonen skal bidra til å realisere ambisjonen om en dobling av kaffevolumet. Med nytt posedesign, nye brosjyrer og ny logo er håndtverksbrenneriet på full fart fremover. Jørgen smiler.

– Etter 20 år mener vi å ha funnet vår nisje og vårt uttrykk og dette skal vi kommunisere mer aktivt ut, og vi skal by på oss selv i tiden som kommer.

FAIRTRADE I PRAKSIS

Som daglig leder er Jørgen «hands on» på det meste av aktivitetene på brenne- riet. Å kjenne kaffens opprinnelse har vært viktig hele veien, og Jørgen har på sine reiser til produsentland knyttet gode kontakter med farmere.

– Det kan være store variasjoner fra bonde til bonde. Kaffe er et komplekst produkt, og det er viktig å se hvor den kommer fra, og hvor mye arbeid som ligger bak. Mange kunne med fordel tatt



«Av de 20 årene vi har holdt på, har jeg nok tilbrakt 15 av dem ved kaffebrennerne»

Jørgen Lindvik,
daglig leder Den Gyldne Bønne



en slik tur, og kanskje på den måten fått et bedre forståelse for at prisen forbrukeren betaler for kaffe, faktisk er svært billig.

Fairtrade i praksis har alltid stått sentralt for familien, og de var tidlig ute med å kjøpe livslangt medlemskap i non-profit organisasjonen Cup of Excellence, som arbeider for økt kvalitetsfokus på kaffe som råvare. – Med fairtrade i praksis, mener vi at det er rettferdig å betale godt for god kvalitet.

«KONGEN AV KAFFE»

Den Gyldne Bønne kjøper kaffe fra alle av kaffens verdensdeler, men Jørgens kaffe-favorittland er Etiopia, Kenya og Tanzania.

– Kaffetyper fra disse landene er unike, her finnes typer av kaffe som flere steder vokser vilt og fritt i naturen. Denne kaffen fortjener å brennes lyst for å bevare de komplekse smakelementene.

Å kjøpe inn ny kaffe, brenne og smake seg fram til nye, ultimate opplevelser

er blant det morsomste med jobben, mener Jørgen. Og når arbeidsdagen er over, foretrekker han sin private kaffe tilberedt på den gode, gamle kaffekjelen.

– For meg er kokekaffe blitt selve «kongen av kaffe». Det begynte med at jeg kokte på primus på altanen hjemme. Den eventuelle helserisikoen som måtte følge med kokekaffe er jeg villig til å ta, smiler han.

KAFFEPRODUKTER FRA **KAFFE.NO**

BARISTAUTSTYR



TAMPER MATTE



GRUTBOKS



MÅLEGLASS



TAMPER AGULAR



MELKEKANNER

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 på kaffe.no



VIKTIG MED RENT UTSTYR! BESTILL NÅ PÅ KAFFE.NO

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 på kaffe.no



Kaffevaner

Tekst: **Robin Stenersen** Illustrasjon: **Ivar Breivik**

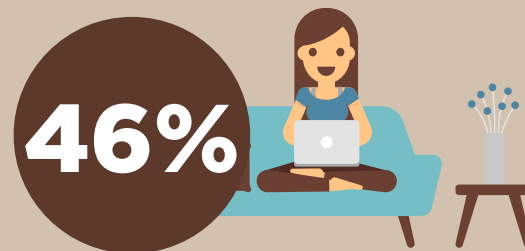
SLIK DRIKKER NORDMENN KAFFE

Ola og Kari elsker kaffe. Se tallenes tale fra landet som er i verdenstoppen i kaffekonsum.



12 mill.

Totalt kaffekonsum i Norge ligger på 3,7 kopper daglig blant kaffedrikkere. Dette tilsvarer rundt 12 millioner kopper kaffe per dag.



46 % av konsumet drikkes hjemme, mens 31 % nytes på jobb.

3 av 4 foretrekker KAFFEN SVART

3 av 4 drikker svart kaffe. I nord er det flest som drikker kaffen svart mens det blir vanligere med melk i kaffen jo lenger sør og vest i landet man kommer.

91% NORDLAND

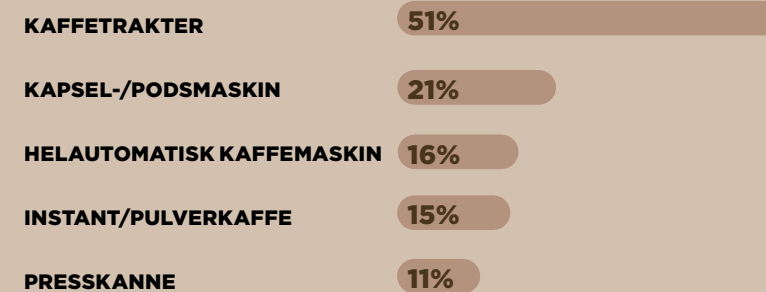
67% OSLO OG BUSKERUD

55% SOGN OG FJORDANE



Kaffetrakteren er favoritten

Kaffetrakter er den viktigste kilden til kaffekonsumentet for nordmenn



A wooden shelf holds a white wooden sign with a Swedish quote, a potted plant in a terracotta pot, and a glass sugar dispenser. The background features a wall with blue and white floral wallpaper.

Livet är för
kort för att
INTE unna sig
en lång FIKA



«Dammsugaren» eller støvsugeren som svenskene kaller sin punsjekake, er himmelsk og mektig. På Nordpolen i Vara kommer den i nasjonaldrakt.



Nyrens Café i Alingsås er breddfull av sjarm.

Annasara driver Ekstedts Bageri och Café og baker alt fra grunnen av.



Duften av nystekte kanelboller og kaffe er uimotståelig. Conditori Nordpolen ligger der, midt på Torggatan i Vara. En liten by med under 4000 innbyggere i Västra Götaland. Et søvnig sted man passerer på E20 mellom Göteborg og Stockholm. Hvis man ikke har lyst på en strekk og en fika.

Det kunne vært hvor som helst i Sverige en formiddag når som helst på året. De faste gjestene har funnet sitt stambord. Noen villfarne, som oss, flakker med blikket og forsøker å gjøre oss kjent.

CONDITORI NORDPOLEN

Gjennomsnittsalderen er høy. Interiøret er gammeldags, velholdt og pertentlig i god svensk tradisjon. Praten går blant pensjonistene ved vindusbordet. Disken bugner av ferske bakervarer. Maleriet på murveggen kunne vært tatt ut av en skolebok fra 50-tallet med motiv fra arktiske strøk. Igloer og eskimoer, pingviner og seler. I bakgrunnen svever en Zeppeliner, og her finner vi opphavet til navnet Nordpolen.

– Polfareren Andrée skulle teste luftballongen sin og landet på Varasletten 14. juli 1894, forteller Per Larsson, en av tre søsken som driver familieforetaket. – Andrée lykkes ikke med sin ekspedisjon til Nordpolen, men syv år senere etablerte søstrene Alma og Alvida Jansson konditoriet. Navnet ga seg selv.

KAFFEPAUSEN

Et herlig begrep som knytter kaffe til en velfortjent pust i bakken. Kanskje litt gammeldags, men kaffepausen bærer med seg så mange positive verdier at den fortjener anerkjennelse. Selv om arbeidsrytmen for mange er annerledes, at arbeid og pause flyter over i hverandre. Vi sitter rolig, i hvert fall mange av oss, og kaffemaskinen er aldri langt unna. Vi kan drikke kaffe hele dagen, og gjør det.

SOSIAL INSTITUSJON

I Norge har vi vår kaffepause. Svenskene har sin fika. Det er søsteren til vår kaffepause, men fika handler ikke bare om kaffe. Fika er mer.

– Noe å spise, men kanskje like mye om en samtale, sier Erik Rosendahl. Han er svensk kaffemann hos kaffebrenneriet Kaffa, og forklarer hva fikakulturen dreier seg om. – Fika gjør man med familie, venner eller arbeidskollegaer. Samtalen hører med.

Fika er nærmest hellig sosial institusjon som foregår et par tre ganger om dagen. En pause fra det man holder på med, inkludert kaffe og gjerne en eller annen form for søtsak. Eller en macka.

Og det må ikke være kaffe til, la det være klart. I Nord-Sverige hadde man sin kvällsfika som tilsvarer vår kveldsmat. Da drakk man like gjerne melk til.

MANGE TEORIER

Noen mener at ordet «fika», i betydningen å drikke kaffe, er en sideform til ordet «kaffi». At man snudde på ordet og fikk et nytt. Muligens. En annen teori er at opprinnelsen er militær. Fra den gang forswarets kaffekopper var merket "FIK" (Försvarets IntendenturKår) «Ta en FIK så tar vi lite kaffe» sa man kanskje til hverandre. Tvilsom! Eller teorien om det såkalte skinnamålet i Malungsdialekten, hvor man kastet om på stavelser slik at dialektordet «kaffä» ble til «fäka» eller «fik».

PÅ VERDENSARVLISTEN?

FNs organisasjon for utdanning, vitenskap og kultur, UNESCO, har opprettet en «Verdensarvliste» - World Heritage List. Dette er kulturarv som anses å være av stor betydning

for menneskeheten. Her finner vi pyramidene i Egypt, den kinesiske mur og Bryggen i Bergen blant mange andre. Dette er fysiske steder. Men hva med det som knytter seg til det immaterielle? Kulturelle fenomen som også har betydning for menneskeheten.

Tyrkias kaffekultur finnes på Unescos såkalte liste over verdens kulturarver. Kaffe som seremoni, noe mer enn selve drikken. Nå jobbes det for at Sverige skal klassifisere «fika» på den samme listen. «Instituttet för språk och folkminnen» er i ferd med å samle inn materiale om fikakulturen. Så høyt verdsettes altså dette i vårt naboland.

KAFÉSTADEN ALINGSÅS

Om man skal reise et sted i Sverige for å studere fikakulturen på nært hold bør man dra til Allingsås. Vi kjører fra Vara fem mil sørvest i retning Göteborg, og kommer til Sveriges selvutnevnte kaféstad.

Ikke kaffebyen, men kafébyen. Det er en

viktig distinksjon. For det er ikke kaffen vi skal henge oss opp i. Det er kafékulturen, konditoriene og tradisjonene.

Kaféstaden nordøst for Göteborg kan skilte med 30 kaféer og 38 000 innbyggere om vi tar med hele kommunen. Gamle trehus og torg, en liten kanal, brostein, ikke så ulikt mange andre svenske byer. Tettheten av kaféer har gitt turistkontoret et nytt turisttilbud, nemlig «Fikavandring».

Vi ble med. Til gamle tradisjonsrike konditorier i gamle hus. Nennsomt vedlikeholdt, masse sjarm og personlighet. Som Café Ringen i Drottninggatan 20. Den unge innehaveren Julia Wikström beretter historien til den hjemmekoslige arbeider-kaféen fra 1890-tallet. Om foreningsmøter, frokost, lunsj og pytt i panne i store porsjoner. Og ikke minst all hjembaksten som frister i disken.



Nygrens Café ligger i en gammel handelsgård i Alingsås sentrum. White Guide har utpekt Nygrens til en av Sveriges beste kafeer.



nyter kaffe i store mengder og får hilse på kaféiere, bakere, og kanskje en kaffebrenner.

EGET BRENNERI

For byen har sitt eget kaffebrenneri. Allingsås Kafferosteri drives av Mikael Lindeman og Fredrik Larsson. Mikael er gift med Annasara som driver Ekstedts Bageri och Café. Paret har holdt på i 11 år og baker alt selv fra grunnen av. Her er ingen mikser eller tilsetninger.

Annasara Lindeman kommer ut fra bakeriet for å slå av en prat.

– Her går det i surdeigsbrød, karlsbader og boller. Vår «krämbulla» er kanskje den vi selger mest av, forteller Annasara og tørker av litt mel på forkleet før hun forsvinner inn til ovnene på bakrommet.

NOK Å VELGE MELLOM

Vi finner både Nordpolen i Vara og Ekstedts i Allingsås på den såkalte White Guide – som hvert år tester og presenterer nærmere 800 restauranter og kaféer i Norden. Obligatorisk om man har tenkt å farte litt rundt. I Sverige har den kommet ut siden 2005, og de som blir omtalt i White Guide bruker dette for alt det er verdt. De øvrige nordiske land er på vei inn, Danmark fikk en egen utgave i 2013.

White Guide eller ikke. Enhver liten by i Sverige har et «fikställe» og man trenger ikke guider for å finne dem. De ligger der, i hovedgaten, på torget eller langs veien. Og det er bare så spørre. Folk vet hvor de er.

TRADISJONSTRO SVENSK KAFFEINDUSTRI

Svensk kaffeindustri domineres av fire store aktører, to internasjonale giganter og to familieeide svenske selskaper.

Gevalia, som produseres av Jacobs Douwe Egberts, er markedsleder med om lag 40 prosent. Deretter finner vi Zoégas, produsert av Nestlé, Löfbergs Lila og Classic fra Arvid Norquist. De to sistnevnte produseres av familieforetak.

Svenskene har vært like konservative og tradisjonstro når det gjelder kaffen som oss nordmenn. Brenneriene leverte i et lokalt marked og har hatt sin stil. I sør dominerer Zoégas. Brenneriet ligger i Helsingborg og en av blandingene kalles Skånerost – mørk som man vil ha det der nede. Gevalia brennes i Gävle og er populær nordover. I Karlstad finner vi Löfbergs og Arvid Nordquist i Stockholm. Så har vi Lindvalls i Uppsala og Kahls i Gøteborg. Her finner vi også Bergstrands.

De store industribrenneriene i Sverige er svært store sammenlignet med de største norske. Men i underskogen av mellomstore og mindre lokale brennerier finner vi stort mangfold, akkurat som i Norge. En rask optelling viser i underkant av 60 kaffebrennerier i Sverige. Med våre rundt 40 ligger vi et lite hakk foran i forhold til folketallet.

Og svenske Erik Rosendahl, ansatt hos Kaffa i Oslo, bekrefter: — Norge har kommet litt lenger. Spesialkaffebransjen er litt mer moden og litt bedre organisert. Men vi har veldig dyktige folk i Sverige også. I Helsingborg har vi for eksempel Koppi, et kaffebrenneri som sikter høyt og som markerer seg både i Sverige og internasjonalt. Innenfor spesialkaffe er Johan och Nyström størst og har vel omtrent samme posisjon som Solberg & Hansen i Norge.

Den svenske kaffen er tradisjonelt noe mørkere brent enn i Norge. Dette kan delvis tilskrives et høyere kalkinnhold i vannet, noe som binder smaksstoffene. Sverige har ingen standarder for malingsgrader, og generelt er kaffen finere malt enn den norske standarden.

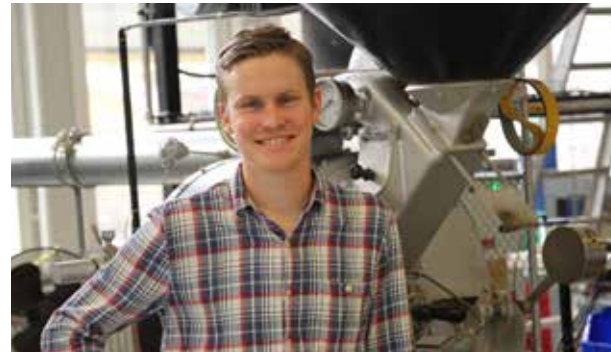
FIKA PÅ MANHATTAN



Svenskene er gode på kjedekonsepter og de får dem ut i verden. På Manhattan i New York finnes 16 Coffee Shops under navnet FIKA, etablert av svensken Lars Åkerlund. Her får du svenske godbiter og svenskinspirert kaffe, riktignok brent i Brooklyn!



HILS PÅ ERIK



Svenskene setter sitt preg på Norge, og hos Kaffa på Ryen finner vi en av dem. Blid og hyggelig, og riktig flink med kaffe. Erik Rosendahl (32) fra Skåne er en av gründerne bak Drop Coffee i Stockholm, men samboer og barn i Oslo har ført han til Oslo.

Erik er ingen hvemsomhelst, han har ledet SCAE Swedish Chapter, vært dommer i mange konkurranser og har gjennom Drop Coffee ikke bare brent kaffe til kresne kunder, men også til det svenske kaffelandslaget. Erik har solgt seg ut av Drop Coffee, og bidrar nå med sin kompetanse hos Kaffa.

SVENSKE KAFFEBRENNERIER

I Sverige finnes i underkant av 60 kaffebrennerier.

Alingsås Kaffe Alingsås
Arvid Nordquist Kafferosteri Solna
Bergstrands Kaffe Göteborg
Björklunds Kafferosteri Västerås
Blekinge Kafferosteri Mörrum
Budhas Kafferosteri Lycksele
Busmor Kafferosteri Orust
Costas Roastery Umeå
da Matteo Göteborg
Dellerhagen Borlänge
Drop Coffee Stockholm
Etnia Uppsala
Gotlands Kafferosteri Visby
Guldrutans Kaffe Söderhamn
Gårdsrosteriet Vista Husqvarna
Haugaard Tollarp
Hjulsjö 103 Kafferosteri Hällefors
I'm Coffee Halmstad
Jacobs Douwe Egberts (Gevalia) Gävle
Johan & Nyström Tullinge
Järna Rosteri Stockholm
K.W. Karlbergs kafferosteri Stockholm

Kafferosteriet Koppar Tyresö
Kafferosteriet Kvarnen Tollered
Kafferosteriet på Österlen Löderup
Kaffestugan i Böda Öland
Kahls kaffe Göteborg
Kersh Kafferosteri Stockholm
Koppi Helsingborg
Landskrona Kafferosteri Landskrona
Lidingö Rosteri AB Lidingö
Lidköpings Kafferosteri AB Skara
Lilla Kafferosteriet Malmö
Lindvalls Kaffe Uppsala
Love Coffee Lund
Löfbergs Karlstad
Moah Coffee Stockholm
Nestle Sverige (Zoegas) Helsingborg
Nordiska Kafferosteriet Mölnlycke
Oaxen Kafferosteri Södertälje
Ostindia Rosteriet Vallentuna
Qahwi Kafferosteri Värnamo
R.L. Kafferosteri Skivarp
Rosteriet Götheborg Jörlanda
Sandby Kafferosteri Södra Sandby
Select Origin Coffee Stockholm
Slöinge Kafferosteri Halmstad
Sofiero Kafferosteri Helsingborg
Sofiero Kafferosteri Helsingborg
Solde Kafferosteri Malmö
Stadens Kafferosteri Ulricehamn
Sthlmroast Haninge
Sultan-kaffe Rosteri Åseda
The Broker Coffee Roastery Uppsala
Trollklint Kafferosteri Sollerön
Tunestams Rosteri Borlänge
Waxholms Kafferosteri Vaxholm
Åre Kafferosteri Åre



ECBC og godkjente kaffemaskiner

Tekst: Bjørn Grydeland Foto: Werner Andersson og Bjørn Grydeland

TESTER MASKINKVALITETEN

European Coffee Brewing Centre (ECBC) i Oslo foretar jevnlig testing og godkjenning av kaffemaskiner og traktere både for det norske og internasjonale markedet.

Fagansvarlig Ole Sønstebo ved Norsk Kaffeinformasjons testsenter ECBC i Oslo.



Godkjenningskravene for kaffemaskiner og traktere er basert på flere tiårs bransjekunnskap og forskning

ECBC drives av Norsk Kaffeinformasjon og er ett av to testsentre som godkjenner kaffemaskiner i verden. Det andre ligger i USA og drives av SCAA (Specialty Coffee Association of America). På test-laben til Norsk Kaffeinformasjon testes nye modeller jevnlig og mange produsenter tar kontakt med ECBC for å hjelp under utviklingen. Aldri før har det vært så mange godkjente traktere på markedet å velge mellom.

– Det er gledelig at flere produsenter ser verdien av å satse på kvalitet, sier Ole Sønstebø. Han har testet kaffemaskiner i mer enn ti år og vet hva som må til. – Forbrukeren har fått øynene opp for kvalitet og ser etter hvert sammenhengen mellom utstyret og det de får i koppen.

– Når vi mottar en brygger for test, er det første vi gjør å måle den fulle kapasiteten på vanntanken. Deretter måler vi leveringstid for vannet. Hvis dette overskrider 6 minutter, eller temperaturen er utenfor området 92 – 96 grader, er det ikke nødvendig å utføre full godkjenningstest.

– Hvis bryggeren passerer vannleveringstesten, vil vi fortsette med godkjenningstesten. Når kravene til godkjenning er innfridd, bestiller vi 10 eksempler av samme modell for full test. Alle må innfri kravene, og går dette bra er det bare å sette i gang produksjonen og sette på godkjenningsmerket, smiler Ole Sønstebø.

SAMKJØRTE GODKJENNINGSPROGRAM
Norsk Kaffeinformasjon ble etablert i 1962 for å fremme kaffe som kvalitetsprodukt, og siden den gang har organisasjonen fokusert

på kvalitetsstandarder for kaffe og kaffe-tilberedning.

I 1970 etablerte Norsk Kaffeinformasjon test-senteret European Coffee Brewing Centre, og selve godkjenningsordningen ble etablert i 1975. Inntil 1991 mottok ECBC midler fra International Coffee Organization (ICO).

I 1997 introduserte SCAA sitt sertifiserings-program, og siden det har det vært to organisasjoner på verdensbasis som tester kaffemaskiner. Deres respektive godkjenningsprogrammer for kaffetraktere til hjemmebruk er separate, men basert på de samme identiske tekniske krav.

I 2014 fornyet ECBC og SCAA samarbeids-avtalen og har samkjørt testkravene og prosedyrene i de to godkjenningsprogrammene.

ECBC og SCAA vil også forplikte seg til å diskutere og samarbeide om eventuelle endringer samt videreutvikling av de respektive programmene.

– Sertifiseringsprogrammene er utformet for å utvikle presise standarder for testing av kaffemaskiner. Men det bidrar også til kunnskap om hvilke faktorer som påvirker den endelige kvaliteten på kaffedrikke, og ikke minst til bedre kommunikasjon mellom kaffeleverandører og utstyrsprodusenter.

Kravene i begge programmene er basert på flere tiårs bransjekunnskap og forskning ved Coffee Brewing Center (Pan American Coffee Institute) og ECBC. Programmene tar utgangspunkt i riktig vanntemperatur, trakte-tid og evnen til å brygge konsekvent innenfor ECBC eller SCAAs Gold Cups anbefalinger.

HVORFOR GODKJENT TRAKTER?

Er du så heldig å ha en trakter med godkjenning fra European Coffee Brewing Centre, har du trygghet for at dette er en trakter som gir deg en kaffe tilberedt til riktig tid og temperatur. Med andre ord, en trakter som trekker ut de beste smaks- og aromastoffene av kaffen. Ikke for lite og ikke for mye!

Tiden som vann og kaffe er sammen heter kontakttid, og den skal være mellom 4 og 6 minutter for filtermalt kaffe. I Norge har vi standard malingsgrader.

Temperaturen på vannet under kontakt-

tiden skal være mellom 92 og 96 grader. Alt du må sørge for, er å velge en kaffe du synes er god, samt dosere minst 60 gr. kaffe per liter vann. Ikke glem at kaffen må være fersk, vannet friskt og utstyret rent!

Godt over en million nordmenn har nå en godkjent kaffetrakter. De kan umulig ta feil! Tiden og temperaturen du trakter kaffen din på, påvirker i aller høyeste grad smaken!



GODKJENTE KAFFEMASKINER



GODKJENTE TRAKTERE FOR HJEMMEMARKEDET

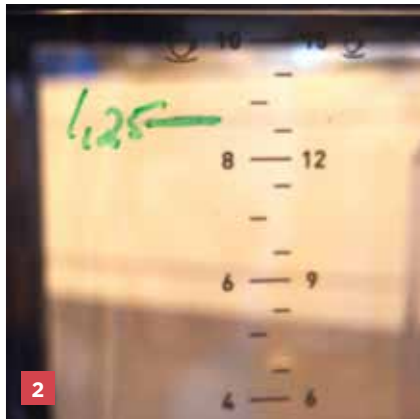
1. Kitchen Aid	2. Melitta	3. Moccamaster	4. OBH	5. Severin	6. Wilfa
Kitchen Aid 5KCM0802	Excellent Steel Excellent Steel Thermo Aroma Excellent Aroma Signature Aroma Signature de luxe	alle modeller	Gravity Legacy	Cafe Caprice Cafe Caprice Thermo	Svart Presisjon Svart Optimal Classic

GODKJENTE TRAKTERE FOR DET PROFESJONELLE MARKED

Bravilor Bonamat	Brewmatic	BUNN	Coffee Queen	Technivorm	3Temp
Mondo Matic Matic Twin TH THa Aurora	Ambassador	Axiom CWT CWTF CWTFa ICBA Smartwave Bunn o matic VP 17 Bunn o matic U3'	Tower Single Tower Cater M2 m/ plast filterholder	Thermoking Moccaking Moccaserve CD Grand CD Thermo	Hipster

GODKJENTE FRISKBRYGGERE (EN KOPPS AUTOMATER)

Bravilor Bonamat	Coffee Queen	Rhea	Spengler	Veromatic	Wittenborg	WMF
Freshground XL 420 Freshground 310 Freshmore 310 Esprecious	CQube M CQube L	Cino XS Grande	BTC 50 BTC 25	Pro Line Ultimate Pro Star Vario B2B	FB 5100	8000 S Combination F WMF 1500 S



SLIK TESTES KAFFETRAKTERE

Bli med på ECBC-testlab der Ole Sønstebø tester en kaffetrakter.

1 Først blir kaffetrakteren pakket ut, og Ole sjekker spenning og strøm. Det er ikke lurt å plugge 120V utstyr til norsk spenning på 230V.

2 Deretter kjører vi gjennom cirka 1 liter vann for å se at trakteren virker. Så måler Ole 1 liter vann og markerer på vanntanken. Årsaken er at målestrekene ikke nødvendigvis indikerer desiliter.

Så kjøres en «brygging» med kun vann for å måle vannleveringstiden. Denne bør være under 5 minutter og 30 sekunder. Det gikk bra i dette tilfellet, men hvis ikke forsøker man et par ganger til. Produsenten får eventuelt tilbakemelding på at trakteren må forbedres.

3 Nå er det tid for å teste med kaffe, og Ole doserer 60 gram per liter vann. Det skal kjøres fem brygginger og Ole er klar med to

stoppeklokker. En temperaturføler plasseres i filterholderen. Ole har laget sin egen løsning for å unngå at føleren synker for langt ned.

Når første dråpe treffer kaffesengen i området rundt temperaturføleren, setter han i gang stoppeklokken.

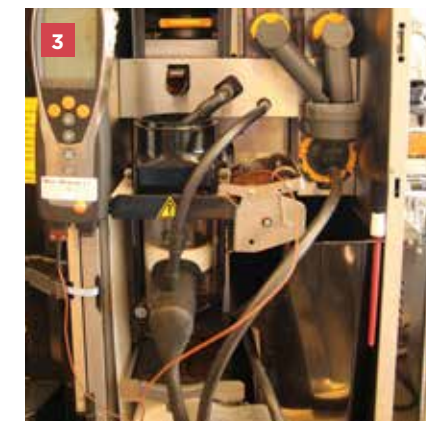
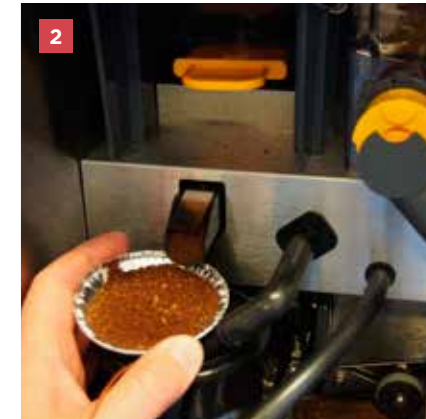
4 Det måles tid – både vann og total – og temperatur i filterholderen. Temperaturen skal oppnå 92 grader i løpet av det første minuttet, og ligge imellom 92 og 96 grader gjennom hele bryggetiden. Temperaturen skal aldri overstige 96 grader.

Ole noterer hele tiden på et skjema og følger med på hva som skjer. Når elementet slutter å levere vann stanses den ene stoppeklokken, og når det kun drypper fra filteret stanses den andre stoppeklokken. Tiden kalles kontakttid.

5 Ole tar filterholderen til side og sjekker hvor tempsensoren ligger. Dersom denne har sunket langt ned, må han før neste brygging, sørge for at den holder seg på samme sted.

6 Denne prosedyren skal kjøres fem ganger, og på minst to av bryggingene skal det måles TDS og ekstraksjon. Ole finner fram refraktometeret, heller destillert vann på prismet og nullstiller. Så blander han kaffen godt ved å helle den flere ganger mellom kolben og en ren kanne.

Til slutt finner han fram en pipette, trekker den full med kaffe og har den i et rent glass. Kaffen snurres litt rundt for å kjøles ned, Ole finner en ny pipette og har temperert kaffe på refraktometerets prisme. Det hele ender opp med TDS-verdi i displayet som noteres ned, men Ole har en egen app på telefonen hvor han legger inn dataene. Verdien er typisk mellom 1,35 og 1,55.



SLIK TESTES FRISKBRYGGERE

En friskbrygger er en en-kopps kaffeautomat som kverner og brygger kaffe rett i koppen. Du finner dem over alt, på kontorer, hoteller eller bensinstasjoner.

Friskbryggere er også underlagt de samme «lover» for tid og temperatur som vanlige kaffetraktere. De omfattes også av godkjenningsordningene til ECBC, med tilpassede testprosedyrer.

– Vi tester kun innmaten, eller brygggruppen, forteller Ole Sønstebø. Utseende, design og brukervennlighet er ikke vår sak. Her er vi kun opptatt av kaffen og om den brygges i henhold til de standardene vi har definert.

1 Ole starter med å kjøre gjennom to kopper kaffe. Deretter tar han ut riktig kaffemengde til en kopp på 150 – 170 ml, altså ca 10,5 til 12 gram.

Deretter brygges fem kopper kaffe hvor Ole måler kontakt-tiden per kopp. Denne måles fra vannet (og kaffen) treffer temperatur-

sensoren til bryggeprosessen er ferdig. Kontakttiden skal være cirka 25 - 35 sekunder

2 Så tar han ut cirka 250 g kaffe. Dette kjøres i siktanalyse for å finne malingsgraden. Denne skal være tilsvarende ekstra finmalt kaffe.

3 Deretter kjøres minst fem brygginger hvor han måler temperaturen i bryggkammeret. Temperaturen skal være 92- 96 grader under minst 90 prosent av kontakttiden. I praksis vil det si at temperaturen umiddelbart skal opp til minst 92 grader, og være over det under hele bryggetiden (kontakttiden).

Så måles TDS og ekstraksjon på samme måte som for kaffetraktere. Om resultatene

ligger innenfor, er maskinen godkjent og kan bære godkjenningsmerket.

Om kaffetrakteren eller friskbryggeren leverer korrekte resultater, altså riktig tid, temperatur, TDS og ekstraksjon, har den bestått testen hos ECBC og skal bære merket «Approved by ECBC».



TDS OG EKSTRAKSJON

Refraktometeret måler kaffens faste oppløselige bestanddeler, eller dens TDS (Total Desolved Solids).

Kaffe består av cirka 98,5 prosent vann. Resten er kaffestoffer. Den verdien vi får, er andelen kaffestoff som er trukket ut under bryggingen. Eksempelvis vil en verdi på 1,4 ha en ekstraksjon på cirka 20 prosent.

Kaffebønner består forøvrig av mer enn 950 kjente smaks- og aromastoffer, og det er mulig å trekke ut opp mot 30 prosent av disse stoffene. Det er imidlertid ikke optimalt. Den perfekte ekstraksjon får vi mellom 18 og 22 prosent.

Refraktometer fra VST kan kjøpes fra NKIs nettbutikk på kaffe.no. Med VST CoffeeTools™ har man et omfattende

program for å beregne riktig bryggeformel. I «MoJoToGo- appen» legger du inn verdiene du får målt med refraktometeret, slik at du ser hvor du er på «kaffekartet» eller Coffee Brewing Control Chart.

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

Kontrollkart og refraktometer er sentrale verktøy for å beregne riktig bryggeformel og eliminering av smaksfeil.



NORSK KAFFEINFORMASJON STYRKER STABEN

Stig M. Hiller (46) er ansatt i Norsk Kaffeinformasjon (NKI) som teknisk sjef. Det betyr at Ole Sønstebø, som har hatt ansvaret for testing av kaffeutstyr og kursvirksomhet i 12 år, nå får følge av en erfaren bransjemann.

Stig har de siste 10 årene vært teknisk sjef hos Foodtech Interiør og Storkjøkken. Tidligere var han 7 år i Celcon BHS som solgte kaffeautomater og ulike drikkevareløsninger.

Stig har vært sentral i oppbyggingen av kaffe hos Foodtech og har svært god oversikt over det som finnes av tekniske løsninger på markedet. Han har hatt ansvaret for serviceavtalene til store kunder som Kaffebrenneriet, Stockfleths og Dromedar. Han har også hatt teknisk support til samarbeidspartnere over hele landet, deltatt på messer og besøkt leverandører over hele Europa.



Få har bedre kompetanse på avansert kaffeutstyr enn Stig M. Hiller, og nå skal han bidra til å styrke det tekniske miljøet hos Norsk Kaffeinformasjon.

European Coffee Brewing Centre (ECBC) drives av NKI og tester og godkjenner kaffe-maskiner for hele Europa. Pågangen er stor fra produsenter som ønsker å ha godkjente kaffetraktore i sin portefølje.

– Når vi nå utvider den tekniske staben, er det et klart signal om at denne delen av vår virksomhet er viktig og skal prioriteres, sier Marit Lynes i Norsk Kaffeinformasjon. Interessen for kaffe er stadig økende og kundene etterspør kvalitet. Da må vi være tilgjengelige med topp kunnskap.

Stig vil i tillegg få ansvaret for NKIs kursvirksomhet, som omfatter grunnkurs og barista-kurs samt skreddersydde kurs for bedrifter som vil skolere sine ansatte.

HVA BETYR DETTE MERKET?



Du finner det på mange kaffeposer, men ikke på alle. Når kaffeleverandører oppfyller NKIs krav kan de bruke det sirkelrunde merket.

Kun kaffeleverandører som er medlem i NKI og etterlever organisasjonens standarder, kan benytte det sirkelrunde «kaffemerket» på sine produkter. På denne måten sikrer NKI, sammen med «godkjenningsmerket» for tilberedningsutstyr, den perfekte tilberedte kopp kaffe.

Når en kaffeleverandør etterlever Norsk Kaffeinformasjon sine krav til standard for riktig tilberedning, kan du forvente følgende:

PRODUSENTEN ER MEDLEM I NORSK KAFFEINFORMASJON
Norske kaffeimportører som importerer kaffe og videreselger dette for kommersielt formål kvalifiserer til medlemskap i NKI så lenge de også oppfyller de øvrige krav til standard satt av organisasjonen.

KAFFEN HAR EN KORREKT STANDARD MALINGSGRAD
Etter at kaffen er brent, males den. Jo finere kaffen er malt, desto kortere tid bruker vannet på å trenge inn i kaffekornene og trekke ut de ønskede smaksstoffene. Hvilken

malingsgrad man skal bruke, avhenger av tilberedningsmetode. Vi snakker ofte om kontakttid. Med dette mener vi den tid vann og kaffe er i kontakt med hverandre. Norge er det eneste landet med standardiserte malingsgrader for husholdningsbruk og storhusholdning.

RESTFUKTIGHET I KAFFEN ER UNDER FIRE PROSENT
Etter brenning må kaffen avkjøles hurtig for å unngå en «etterbrenning». Den mest vanlige metoden for å gjøre dette på er med vann. Imidlertid skal det ikke benyttes mer vann til avkjøling enn at restfuktigheten i kaffen holdes under fire prosent.

PRODUSENTEN ANBEFALER KORREKT DOSERING
En god kopp kaffe skal ha herlig aroma, fyldig smak og ikke minst god ettersmak. En forutsetning for å lage god kaffe, er riktig dosering. Hvor sterk kaffe den enkelte vil ha, er en smakssak og varierer. Norsk Kaffeinformasjon anbefaler en dosering på cirka 60 gram kaffe per liter vann for å få en fyldig

god kopp. På storhusholdningsmarkedet benyttes gjerne porsjonsposer. Det skal ikke under noen omstendigheter anbefales porsjonspakker som vil gi en dosering på mindre enn 50 gram per liter.

PRODUSENTEN ANBEFALER JEVNLIK RENGJØRING AV TILBEREDNINGSTUTSTYR
Rent utstyr er en forutsetning for god kaffe! Belegg fra kaffe og vann setter bismak på kaffen. Norsk Kaffeinformasjon anbefaler Clean Drop rensedmidler.

PRODUSENTEN ANBEFALER BRUK AV GODKJENT TRAKTER
Godkjenningen gir garanti for en tilberedning med korrekt tid og temperatur (92-96° C). Da trekker vannet til seg den riktige mengde smaks- og aromastoffer fra den malte kaffen. Blir temperaturen lavere, får ikke drikken den fylde og aroma kaffen har å by på. Blir den høyere, trekkes det ut flere bitterstoffer i kaffen og smaksopplevelsen blir ikke optimal.

FRA HISTORIE- BOKA

I en sjarmerende plansje laget av Den Norske Komite For Kaffeopplysning for riktig lenge siden, er kaffens vei fra bønne til kopp illustrert og forklart.



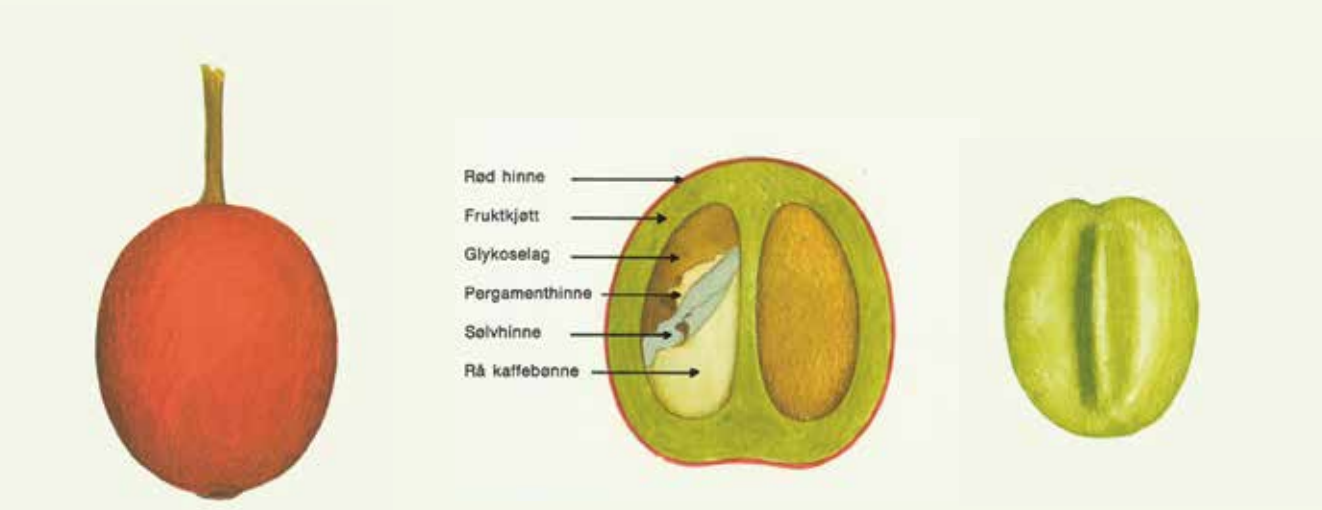
GREN AV KAFFETRE

Cotfea-planten stammer fra Afrika, og fullt utvokst blir planten ca. 7 - 8 meter høy. Når den dyrkes, blir den ofte beskåret, slik at den høyst blir 2 - 4 meter. Bladene er ellpseformet, 10-15 cm lange, glinsende mørkegrønne på oversiden og

lysere grønne på undersiden. Der hvor bladstilkene møtes på grenen, dannes store blomsterklaser. Blomstene har en lukt som minner om sjasmin. De er hvite og har form som et rør som løper ut i en femdelt stjerne. Blomstene faller raskt,

og så viser fruktsettingen seg. Etter ca. åtte måneder er fruktene modne. Man kan se kaffetrær som på samme tid bærer blomster, umodne grønne bær og modne røde bær.

KAFFETREETS FRUKT



Kaffetreets bær er botanisk uttrykt en stenfrukt. Frukten inneholder to bønner. Disse ligger tett inntil hverandre og dermed oppstår bønnenes flate side. Det

finnes også bær som bare har en bønne, hvor bønnen har en oval form uten den flate siden. Disse bønnene blir kalt «perlebønner». I enkelte tilfelle har man

også sett bær med tre bønner. Om bønnene er store eller små, har ingen betydning for kaffens kvalitet.

DYRKING



NYE PLANTER

Det finnes flere måter å skape nye planter på. Man kan ta stiklinger, men det vanligst er at man setter ut spesielt sorterte såbønner.

KIMPLANTER

Så-bønnene settes ut i spesielt næringsrik jord og blir til å begynne med skjermet for den sterke solen. «Baby-plantene» blir tatt godt vare på for at sykdom og angrep av skadedyr skal unngås.

UTPLANTING

Når plantene etter ca. 6 måneder er blitt 20 cm høye, plantes de ut i store bed. Etter ytterligere noen måneder er plantene kraftige nok til å settes ut på plantasjonen.

PLUKKING

Kaffetreet bærer full avling når det er 7 - 8 år gammelt. Det går med ca. 5000 bær til 1 kg. ferdig brent kaffe. Man plukker ett og ett bær, men man kan også «strippe» bærene.

FOREDLING

Etter at kaffebærene er plukket skal de renses og sorteres. Skall og fruktkjøtt fjernes slik at man får tak i kaffebønnene. Det er flere måter å gjøre dette på og metoden påvirker resultatet.

DEN TØRRE METODEN



FORELØPIG RENSING

Umiddelbart etter plukkingen blir bærene midlertidig rensed. Det er vinden som fjerner blad, kvister etc.



RENSING

Bærene føres gjennom skyllekanaler. Umodne bær, stener e.l. synker til bunns, mens de modne kaffebærene samles i en avløssilo.



TØR KING

Bærene blir spredt ut på en stør sementert plass – patioen – for å tørke i sol og vind.



BÆRENE VENDES

For å oppnå en jevn tørking blir bærene regelmessig vendt ved hjelp av store skyfler. Når bærene etter 1 – 3 uker er tørre, er fruktkjøttet skrumpet inn og blitt mørkt i fargen.

DEN VÅTE METODEN



RENSING

Etter plukkingen renses kaffen i kanaler med rennende vann. Fremmedlegemer og andre forurensninger blir fjernet.



PULPER

Det saftige fruktkjøttet blir fjernet i en såkalt pulpermaskin. Fruktkjøttet blir ofte brukt som gjødsel.



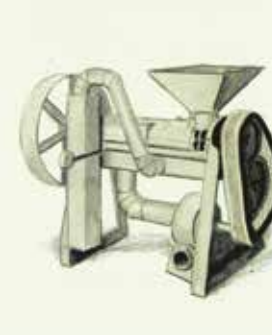
SORTERING

Bønnene føres ut i vaskekanaler, og med skyfler får man de «lette» bønnene – uutviklede eller defekte bønner – til å flyte vekk.



GJÆRING – FERMENTERING

Så begynner gjæringen eller fermenteringen. Dette er en meget viktig prosess og er avgjørende for kaffens smak og aroma. Gjæringen foregår i vann og varer fra 12-36 timer. Under gjæringen omdannes restene av glykoselaget og fruktkjøttet til en slimete masse, og i bønnene skjer en kjemisk forandring.



TRESKING

De tørkede bærene går gjennom et treskeverk som fjerner fruktkjøttet og pergamenthinnen som omgir bønnene. Avfallet blir i mange tilfeller brukt som gjødsel.



RENSING

De tunge og rene kaffebønnene sorteres ut på «Carmen Miranda». (Navnet stammer fra maskinens rytmiske bevegelser.)



SORTERING

Bønnene sorteres så etter størrelse, fylles i sekker og veies. Sekkevekten kan variere, men det er vanlig å operere med en sekkevekt på 60 kg. Når man angir kaffe-mengder i antall sekker, er det alltid snakk om sekker med 60 kg. rå kaffe.



VASKING

Bønnene vaskes og skylles i rennende vann for å fjerne den slimete massen. Denne massen kalles pussig nok for «honning».



TØR KING

Bønnene tørkes i solvarmen i 4-5 dager på åpne sementerte plasser eller på lange bord. På store plantaser lar man ofte bønnene for-tørke for siden å ferdig-tørke dem maskinelt med varm luft.



TRESKING

Når vanninnholdet er nede på ca. 12%, fjernes pergamenthinnen og sølvhinnen i et treskeverk. Bønner som beholder hinnene går under betegnelsen «pergamentbønner».



HÅNDSORTERING

Før kaffen er ferdig for eksport må den renses og sorteres. I dag foregår ofte rensingen maskinelt, men finere kaffesorter håndrenses og bærer betegnelsen «hand-picked».

HANDEL



KAFFESMAKER

Før kaffe-eksportørene kan sende sine tilbud ut på verdensmarkedet, må kaffen klassifiseres av profesjonelle kaffesmakere. Disse er utvilsomt blant kaffehandelens viktigste personer.



TRANSPORT

Kaffeimportørene gir sine bestillinger til kaffe-eksportørenes agenter her i landet. Kaffeeksportørene sørger for at kaffen blir avskipet. I dag blir mye kaffe kjøpt direkte fra produsent.



KAFFETESTER

Kaffen kontrolleres i importlandet. Det går mye tid og arbeid til kontroll av kvalitet, smak, lukt og utseende. Smakskontroll foretas hver dag.



BLANDING

Rå-kaffen legges på lager til den skal brukes, enten i en blanding eller alene. En blanding kan bestå av ca. 7-10 forskjellige kaffetyper. Oppskriften på en blanding er alltid en vel bevart hemmelighet.



BRENNING

Under brenningen gjennomgår rå-kaffen store forandringer. Det er først nå kaffens aroma og smak oppstår. Brenningen foregår ved at rå-kaffen løper ned i store roterende tromler som er varmet opp til 180-220° C.



DETALJ-HANDLEREN

Kaffen er ikke særlig holdbar etter brenningen og må betraktes som en ferskvare. Den må derfor brukes kort tid etter brenning og maling.



RIKTIG TILBEREDNING

Bruk 60 gram kaffe per liter vann, kaldt friskt vann og rent utstyr. Sørg for at kaffen oppbevares så lufttett som mulig.



baristaens klassiker



linea classic



linea mini

kompromissløs på ditt kjøkken



Veiledende pris kr. 39.900,- ink. mva. Vi tilbyr også pakkepris på Linea Mini i kombinasjon med espressokvernen Mazzer Lux D (veiledende pris kr. 12.000,- ink. mva.) til kr. 49.900,- ink. mva. Leveres i følgende farger: rustfritt stål, rød, svart, lys blå, gul og hvit. Ta kontakt på 46 96 96 96 for ytterligere informasjon.



espresso
SPESIALISTEN
www.espressospesialisten.no



barista
SERVICE
www.baristaservice.no



barista
SCHOOL
www.baristaschool.no

Norske kaffemestere

Tekst: Robin Stenersen Foto: Agnor Bertheussen



NM KLASSISK BARISTA

- 1 Lise Rømo - Mocca Kaffebær
- 2 Rory Rosenberg - Stockfleths Kaffe & Te
- 3 Tore Øverleir - Dromedar Kaffebær
- 4 Alexander Monsen - Stockfleths Kaffe & Te
- 5 Troy Doropoulos - Mocca Kaffebær

NM BREWERS

- 1 Odd-Steinar Tøllefsen - Supreme Roastworks
- 2 Idar Ellingsen - Langøra Kaffebrenneri
- 3 Tore Øverleir - Dromedar Kaffebær
- 4 Lise Rømo - Mocca Kaffebær

NM CUP TASTING

- 1 Idar Ellingsen - Langøra Kaffebrenneri
- 2 Ine Hatleberg - Dromedar Kaffebær
- 3 Nikolai Aunbakk - Norð Brenneri



På neste side forteller NM-vinnerne Lise Marie Rømo og Odd-Steinar Tøllefsen hvordan de trimmer konkurranseformen.



Stor stemning og flotte prestasjoner under årets NM i Kaffe i Oslo i april. Her ble det kåret Norgesmestere i grenene Brewers Cup, Klassisk Barista og Cup Tasting. Innen Latte Art ble Sarah Khalid Mazin fra Dromedar Kaffebær i Trondheim uoffisiell Norgesmester.





«Det å få lov å delta i Dublin er en fantastisk spennende utfordring. Jeg får lov å samarbeide med utrolig dyktige mennesker, så jeg får lært masse i denne perioden. Alle kollegene mine på Java, Mocca, Kaffa og CCS hjelper til, svarer på mine rare spørsmål og tar over vakter, fikser og triks. Jeg er utrolig takknemlig for deres hjelp og det er veldig deilig å vite at jeg har dem i ryggen skulle det være noe.

Jeg må ærlig innrømme at tanken på mesterskapet er litt skremmende, men jeg skal virkelig gi det alt jeg har. Skal man gjøre noe, så må man prøve å gjøre det ordentlig og målet er jo selvfølgelig å komme i finalen. »

OM Å VÆRE FØRSTEREIS I VM:

«Dette blir mitt første VM. Nerver har ikke kicket inn skikkelig enda, det er for mye som må gjøres så fokuset ligger mer på å få krysset av alle tingene på to do-lista. Men jeg regner med de kommer etter hvert. Jeg synes jo det er kjempegøy å stå på en scene, som man gjør når man presenterer, så det kommer til å gå bra... Tror jeg. Det er som regel de to siste ukene før som er verst. Der og da koser jeg meg!»

Nå står fiksing av manus, sette profil på kaffe,

finne riktig utstyr, øve øve øve. Det er hundre ting som må komme på plass på få uker, så her er det bare «å bite tenna sammen» og holde fokus. Heldigvis har jeg Alexander Hansen og Rasmus Helgebostad til å hjelpe, de har gjort dette noen ganger og vet hva som må fokuseres på. Uten dem hadde jeg nok vært ute på dypt vann.

Lise Marie Rømo, NM-vinner klassisk barista, Mocca Kaffebar

I alle baristakonkurranser ser dommerne etter en person som kan være en ambassadør for vår bransje, så man må være en person som bryr seg. Både om faget og om folkene som jobber med det. Og at jeg får være den personen for Norge, er noe man blir veldig ydmyk av.

OM DEN STØRSTE UTFORDRINGEN:

«Den største utfordringen med å konkurrere i baristakunst er et vanskelig spørsmål. Tror

mye av det som trengs ligger i erfaring og det å ha et godt team som hjelper til. Det er lange dager og korte netter. Så man må jobbe med noe som virkelig er viktig for en selv, og klare å holde troen på prosjektet ditt. Sånn er det vel for alle som skal lage noe eller prestere innen noe. Å klare å holde psyken oppe, om du vil.

Java har vært på St. Hanshaugen i snart 20 år, og Robert Thoresen har alltid vært en mann som setter service og kvalitet svært høyt. Så det at så mange flinke kaffefolk har vært innom Java opp i gjennom årene er ganske naturlig, synes jeg. Det er et team og en «stor-familie» som er veldig flott å være en del av.

Ellers må jeg si jeg gleder meg veldig til Dublin. Blir moro å møte gamle kjente samt nye mennesker og få masse faglig påfyll».



Odd-Steinar Tøllefsen, NM-vinner kaffebygging, Supreme Roastworks

«Det er utrolig moro å kunne delta i et tredje VM på rad. Det er en stor tillitserklæring og en bekreftelse på at vi gjør noe riktig på Supreme Roastworks. Dette handler om så mye mer enn å brygge kaffen foran dommerne. Det er en tidkrevende prosess å i det hele tatt finne den riktige kaffen. Kaffen må ha alle elementene man kan ønske seg, og litt til. Og de er det ikke mange av. Så dette starter gjerne et halvt til ett år i forveien.

Jeg synes at nivået i Norge er høyt. Det å ha unnagjort RM og NM er et stort steg på veien. I VM er det også mye bra folk og mange som ønsker å vinne. En finaleplass er en enorm prestasjon. Men jeg vet jo at om man havner i finalen blant topp seks, vil man jo selvsagt vinne. Jeg går for seier!»

OM FINALENERVER:

«Nerver er som regel ikke det største problemet. Det føltes faktisk som jeg var mer nervøs i regionalt mesterskap, enn i VM-finalen i fjor. Det er av en eller annen grunn lettere å stå foran flere hundre personer enn 10-12. Men alt ligger i forberedelsene, den som er best forberedt vinner som regel. Når alt sitter 100 prosent, går alt lekende lett og man kan senke skuldrene. Men det krever øving hver eneste dag helt fram til VM.

Øving nå, er mest hva jeg skal si under presentasjonen. Jeg har allerede funnet konkurransekaffen og jobber med presentasjonen av den. Dette snakker jeg gjennom mange ganger i løpet av dagen. Høyt ut, på vei til og fra jobb på sykkel, hjemme osv. Når det er tre-fire uker igjen, setter jeg sammen elementene. Brygger og snakker, tenker logistikk og forberedelser. To uker igjen gjør jeg full presentasjon foran «dommere» 10-20 ganger. Siste uken begynner jeg å trene med konkurransekaffen, ikke før. Siste dagene før avreise finpusser jeg på alt, logistikk, rigging, prating, brygging osv.»

OM X-FAKTORER:

«Det ligger nok en liten x-faktor i dette. Men det er absolutte kriterier alle må oppfylle for å score høyt. Reglene endres fra år til år, og må leses nøye. Bruk de aktivt til din fordel. I år scorer man eksempelvis høyt på arbeidsflyt, teknikk, ren arbeidsstasjon osv. De forsøker å belyse håndverket mer enn det å finne verdens beste kaffe. Men alt må likevel stemme – valg av kaffe, brygge-teknikken, praten,

presentasjonen, service, x-faktoren. Alt må klaffe!

Største utfordringen er alle forberedelsene i forkant. Det er mye jobb. Når alt er på plass og rigget backstage, alt utstyr, kvern, medbragt norsk vann og backup-utstyr, er det ikke noen større utfordringer i selve konkurransen.

Jeg var stamkunde på Java/Mocca i mange år og ble kjent med Magnus Lindskog og Joar Christoffersen. Jeg sluttet som fotograf, som jeg hadde drevet med hele livet, presse/reportasje, film og TV. Og satset alt på kaffe sammen med Magnus og Joar i 2013.

Magnus har nok inspirert meg mest! Han er min mentor og absolutt viktigste støttespiller mot VM, sammen med Storm Xaron Constantine. Tim Wendelboe har for meg også vært en person som inspirerer, jeg er en stor fan. Fagmiljøet har mye og si, det er mange inspirerende kaffenerder det alltid er hyggelig å «geek» sammen med.»



BRUNT VANN ELLER KAFFE

Det letteste i verden er å jukse med kaffen. Du kan brenne kaffen litt hardere og male litt finere og anbefale en lavere dosering. Men vit da også at du bryter med grunnleggende prinsipper for god kaffetilberedning, allment akseptert og anerkjent av hele spesialkaffe verden siden 50-tallet, sier Marit Lynes i Norsk Kaffeinformasjon (NKI).

Vi er på mange måter i en særstilling i Norge. Kaffebransjen har stått samlet og er enige om felles standarder. Norsk Kaffeinformasjon har bidratt som en felles bransjeorganisasjon. Det gjelder spesielt malingsgrad og anbefalt dosering. Man har også forpliktet seg til å opplyse om gode tilberedningsregler og renhold av utstyret.

Forbrukerne, kundene, tjener på dette. Sjansene øker for at kaffen blir korrekt behandlet, tilberedt og smaker slik den skal.

Hvor sterk man vil ha kaffen er en smaksak. Men i Norge foretrekker de fleste cirka 60 gram per liter vann. Det er også hva Norsk Kaffeinformasjon anbefaler. Den nedre grensen har vi likevel satt til 50 gram per liter. Det tilsvarer 90 gram til en 1,8 liters kolbetrakter.

STYRKEN LIGGER I DOSERINGEN!

Det eksisterer noen misforståelser og myter om kaffe. En av dem er at styrken ligger i brenningsgraden eller malingsgraden. Kombinasjonen lavdosert, finmalt og mørkbrent kaffe, er noe vi ofte finner utenfor Norge. Men kaffen blir ikke sterkere av den grunn!

Når kaffen har for fin malingsgrad er resultatet at kontakttiden blir for lang og vi får en overekstrahert kaffe, en kaffe hvor for mang bitterstoffer er trukket ut. Brent og bitter smak dempes ofte med melk og sukker. Eller man gjør det misforståtte grepet å dosere lavere, altså mindre kaffe...

NÅR PRIS ER VIKTIGST

Mange tar kontakt med Norsk Kaffeinformasjon når kaffen skal ut på anbud. Vi hjelper til så godt vi kan. Dessverre ser vi at det blir tøffere å konkurrere for seriøse norske kaffeprodusenter som velger å holde seg til det vi kan kalle «norsk standard». De aller største kontraktene er så store at leverandører som kalkulerer med 35 – 40 gram per liter blir umulige å slå – på pris!

Vi har noe å forsvare og vi ønsker å heve fanen. Det ville vært tragisk om Norge ble oversvømt av billig, kontinental, mørkbrent kaffe av lavere kvalitet. Vi unner hotellgjester, arbeidstakere, bensinstasjonkunder og alle andre god kaffe. Vi unner restaurantgjester en skikkelig kopp kaffe av god kvalitet som avslutning på et godt måltid.

Tynt skvip. Eller ubehagelig bitterhet. Vi ønsker ingen av delene og vil arbeide for at alle NKIs medlemmer opptre innenfor standarder og tradisjoner som gir det beste resultatet i koppen.

MYE GÅR BEDRE

Særlig enkelte av bensinstasjonkjedene, som tidligere ble skjelt ut for elendig kaffe, kommer ganske godt ut av det når kundene blir spurt. På arbeidsplassene ser vi også at mange har forstått at god kaffe bidrar til fornøyde ansatte.

Noen ser god kaffe som et konkurransefortrinn. Andre betrakter kaffen som en kostnad. Her går det en stor skillelinje. Det krever vilje og bevissthet, men det viser seg at det lønner seg å satse på kaffe, særlig når man vet at forbrukeren blir mer kresen og ønsker kvalitet.

Hvor kommer så jukset inn i bildet? Jo, når selgere forsøker å få deg til å tro at denne kaffen er brent slik at man kan dosere lavere, gjerne også stille litt på kverna og male finere.

Du blir utsatt for en bløff, men det er ikke sikkert du forstår det. Husk at styrken ligger i doseringen.

KAFFEN SMAKER BEDRE
MED RENT UTSTYR.



Anbefales av norske kaffeprodusenter.



www.cleandrop.no

Aktuelt

Tekst: **Robin Stenersen**

KAFFEORGANISASJONENS NYE STYRELEDER

Til daglig leder han Coop Norsk Industri, og nylig overtok Torgeir Sveine som styreleder i Norsk Kaffeinformasjon (NKI).

Torgeir Sveine overtar som styreleder i NKI etter Olav Munch (Kaffehuset Friele/JDEN).

- Gratuler med nytt verv! Hvordan ser du på oppgaven?

Det er alltid hyggelig med tillit. Siden 1962 har Norsk Kaffeinformasjon hatt et viktig fokus på kaffekvalitet, og er å regne som en institusjon i Kaffe-Norge. Organisasjonens dyktige medarbeidere besitter en betydelig mengde kaffekunnskap som er avgjørende.

- Hvordan vurderer du NKIs betydning for bransje og forbruker?

NKIs fokus på god kaffe – på riktig renhold, utstyr og dosering – gjør at både produsenter, kaffevirksomheter og forbrukere har en uavhengig instans å spørre for å oppnå best kaffekvalitet. Med NKIs systematiske jobb siden 1962 har den norske kaffekvaliteten forblitt høy, og en får en nærsagt bare god kaffe her i landet. Den høye kvaliteten gjør at det nok ikke alltid er like enkelt å forstå den norske kaffekulturen, og dermed komme seg inn på – og få en posisjon – i det norske markedet.

- Norsk kaffebransje er i hurtig utvikling. Hva synes du er mest spennende?

De fleste nordmenn vet mer om kaffe i dag, og om de utallige muligheter denne internasjonale handelsvaren kan by på. Det har vært en imponerende

Torgeir Sveine

- Administrerende direktør i Coop Norsk Industri AS siden 2002. NKI-styremedlem siden 2006.
- Oppvokst i Trøndelag.
- Utdannet sivilingeniør.
- Arbeidet i oljesektoren fra 1986, fortsatte fra 90-tallet i dagligvarebransjen, først i Nidar og så i Coop fra 2000.



bevisstgjøringsprosess blant norske forbrukere. Her har både de større og de mindre kaffevirksomheter spilt en avgjørende rolle, og ikke minst også NKIs arbeide for større kaffekunnskap.

- Men kan det ligge utfordringer for bransjen i tidene som kommer?

Det er alltid viktig å følge med, både

på trender, på hva som skjer i andre land og på hva ens konkurrenter foretar seg. Kaffe har generelt sett hatt en noe konservativ utvikling, og selv om en rekke ulike smaker og sortiment er kommet til – så er filterkaffen fortsatt populær. Men å være utviklingsorientert er alltid avgjørende, for utviklingsshastigheten i bransjen kan øke ytterligere.

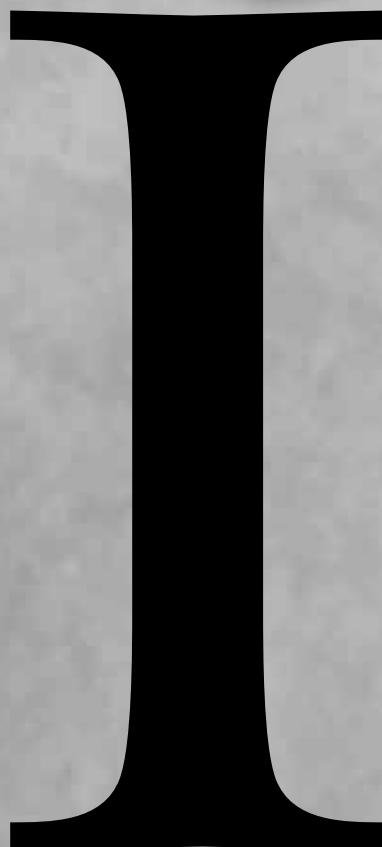
«Jeg drikker blå Coop-kaffe både på jobb og fritid, sort og ren»

Torgeir Sveine, styreleder i Norsk kaffeinformasjon (NKI)

Medlemmer i Norsk Kaffeinformasjon

 - leverandør av gode opplevelser!	 Ordentlig kaffe		
	 THE WATER & COFFEE COMPANY		
 Designing good life		 ESPRESSOMASKINER & KAFFE	 STEDET FOR GOD KAFFE
	 www.kaffemann.no	 committed to quality	
			 since 1979
	 <i>Good Food, Good Life</i>		 KAFFE og TE
	 Din sønnens Kaffeleverandør!	  Strong brands of Crem International	
	 Pure Coffee		
 Norpapp	 HANDMADE		 Interiør og Storkjøkken

 SMAKEN DU KJENNER	 Black Cat KAFFE & TEHUS www.black-cat.no			
 Making every day a better day		 — 1964 — KAFFE	 ARVID NORDQUIST CLASSIC®	 Best på smak – best på service
 kunnskap, kvalitet og service for gode kaffeopplevelser		 The Martin Vinje Company AS Manufacturers Representative Kenwood – Delonghi	 DET LILLE KAFFEBRYGGERIET	 COFFEE SOLUTIONS
		 gourmet	 The Coffee Hunters SPECIALTY COFFEE MERCHANTS	
	 kitchen intelligence		 of Scandinavia	 KAFFEHUSET DET GULDE RØR
 Totalleverandør storkjøkkenutstyr			 KAFFE	 Fast Food Service Norge



KAFFE ER VIKTIGERE ENN DU TROR

Det drikkes over 4 milliarder kopper kaffe årlig i Norge. Det sier litt om hvor viktig kaffe er for oss. Kaffekoppen følger oss fra frokost, gjennom dagen og som avrundning på et bedre måltid. Som leverandør av kvalitetskaffe i mer enn 150 år, har Joh. Johansson Kaffe utviklet kaffeutvalget i takt med nordmenns vaner. Alt fra Fairtrade kaffe til kjente og kjære produkter som ALI Kaffe og Evergood Kaffe. Uansett hva slags type gjester du har, er god kaffe en sikker investering og den lille prikken over i-en, som kan heve opplevelsen.



JOH. JOHANNSON KAFFE – kjent for god kaffe siden 1866

www.joh-kaffe.no