

Kaffe

WWW.KAFFE.NO

UTGITT AV NORSK KAFFEINFORMASJON • JUNI 2018 NUMMER 16



62 **KAFFEBYEN VANCOUVER**
... og kaffetrender i Nord-Amerika

74 **STORT SJOKOLADETEMA**
Sjokoladerevolusjonen er over oss

100 **KAFFE OG NATUR I NORDLAND**
Brennerier og naturopplevelser

INNHold

5	Cape Town – en drømmedestinasjon for kaffeelskeren
10	Kaffe til folket – vi besøker Coffeeberry i Sandnes
16	Åpent Bakeri – 20 år
26	Kina – en voksende kaffenasjon
32	Smaken av entusiasme – kaffebrenneren på Austrått
34	Kaffe Avec – passer egentlig brennevin sammen med kaffe?
38	På reise – hendig kaffeutstyr for folk i farten
40	Supreme Roastworks 10 år
44	Robusta – fyord under rehabilitering
48	En kaffejeger om robusta
50	NM i Kaffekunst 2018
52	Jacu – kaffebrenneri i Ålesund
56	Kaffetrender i Nord-Amerika
62	Kaffebyen Vancouver
68	Spå i kaffegrut
72	Kaffeprodukter fra kaffe.no
76	Fra kakaofrukt til sjokoladeplate
78	På jakt etter de beste kakaobønnene – vi blir med Vigdis Rosenkilde
83	Fjåk sjokolade - smaken av norske fjorder med eksotisk snert
86	Fra kunst til sjokolade – møt Raquel Gonzales Setien
89	Sjokolade-shot på Java – kaffefolket omfavner kvalitetssjokolade
92	Paulig – kaffekjempen i Finland
96	Kaffeblendens adelsmann – Tore Flåten har jobbet med kaffe i 45 år
100	Kaffebrennerier i Nordland – kaffe og natur i skjønn forening
108	Slipp fangene fri – det er vår! En intuitiv guide til kaffens oppløsning i vann
115	Hvor tar all kaffen veien? Vi ser nærmere på omsetning av kaffe i Norge
120	Verdens kaffeproduksjon 2017
122	Slik drikker nordmenn kaffe
124	Kaffebaroversikten 2018
128	Kaffebarkjedene
131	Chaqwa – raskest voksende utfordrer i proffmarkedet
132	Black Cat blir norsk RATIO-distributør
132	Gruen lanser kaffekopp laget av kaffegrut
133	Steepshot – ny norsk kaffeoppfinnelse
134	Automatisk tamping
135	Nytt kaffesystem fra Nespresso
136	En kaffelegende har gått bort
139	Wittenborg fører an – to nye ECBC godkjente modeller lansert
140	Nye godkjente traktere for hjemmemarkedet
142	Oversikt over godkjente maskiner
144	Godkjenningsordningen



16 Åpent Bakeri 20 År

26 KINA – EN VOKSENDE KAFFENASJON



44 ROBUSTA

40 SUPREME ROASTWORKS 10 ÅR



62 KAFFEBYEN VANCOUVER

115 HVOR TAR ALL KAFFEN VEIEN?



74 TEMA: SJOKOLADE

56 KAFFETRENDER I NORD-AMERIKA



100 KAFFEBRENNERIER I NORDLAND

96 KAFFEBLENDENS ADELSMANN – TORE FLÅTEN HAR

SIGNERT

Vi kan ikke bare snakke om kaffe. Det er jo så mye annet godt her i verden. Brød blant annet. Og sjokolade. Det er noe av det beste som finnes. Synd man ikke kan spise like mye sjokolade som man kan drikke kaffe!

Kaffe og sjokolade er sjelefrender og gode følgesvenner. De passer sammen og de har samme bakgrunn. Kakaotreet vokser i tropiske strøk som kaffetreet. Kakaobønnene foredles, sorteres og brennes. Sjokolade er i sannhet ikke bare sjokolade. Åpner du døra på gløtt, får du øye på en hel verden av spennende variasjoner. Akkurat som med kaffe.

Håndverkstradisjonene gjør seg gjeldende, og små bryggerier og brennerier har lenge satt sitt preg på drikkekulturen i Norge. Vi er oppe i over 60 kaffebrennerier, en dobling på fem år. Nå begynner de små kakaorøsteriene å dukke opp og du får single origin «håndverkssjokolade» laget av sporbare bønner.

Vi kan ikke bare snakke om Norge heller. Det skjer jo så mye der ute som påvirker oss og inspirerer oss. Vi presenterer spennende kaffebyer som Vancouver og Cape Town og vi ser nærmere på kaffetrender i Nord Amerika. Vi har også med en interessant sak fra Kina, hvor både produksjonen og konsumet er i rivende utvikling.

Det er befriende med kaffe at det skjer så mye men samtidig så lite. Vi holder fast på våre tradisjoner og vaner, men vi er åpne for innovasjon og teknologi. Små tendenser nå kan bli synlige om noen år. Hva skjer med omsetningsleddet, med bransjeglidning og nye måter å handle på? Hvilken betydning får fremveksten av alle de små brenneriene? Hvem kunne ane hvilken innvirkning kaffebarene ville få, da de dukket opp på 90-tallet.

Vi håper du finner mye nyttig og interessant i denne utgaven av KAFFE. Ikke nøl med å ta kontakt om det er noe du lurar på.

Og følg oss gjerne på Facebook.

Bjørn Grydeland



Kaffe 16 • 2018

ANSVARLIG REDAKTØR: Bjørn Grydeland
FORSIDEFOTO: Sharyn Cairns



UTGIVER: Norsk Kaffeinformasjon ↳ kaffe.no	REDAKSJON OG DESIGN: Oktan Oslo as ↳ oktanoslo.no	PRODUKSJON: Printall ↳ www.printall.ee
---	--	---

CAPE TOWN

– EN DRØMMEDESTINASJON FOR KAFFEELSKEREN

Turistmagneten Cape Town i Sør-Afrika regnes som en av verdens vakreste reisemål. Men visste du at byen også har kaffe i verdensklasse? Her er vår guide til de beste smaksopplevelsene.



Espresso Lab drives av portugisiske Renato Correia og svenske Helene Vaerlien.



” Forbindelser til Norge har vært avgjørende for at vi våget å satse. ”
Renato Correia.

TILBAKE TIL OPPRINNELSEN

Helt på sydvestspissen av det afrikanske kontinent, der det indiske hav og atlanterhavet møtes, ligger idylliske Cape Town. Omkranset av vakre fjell, med lange strandstriper, spennende dyreliv og fantastisk matkultur, lokker byen til seg turister fra hele verden. Bare nevnt en hvilken som helst internasjonal reise-målkåring, og Cape Town ligger sannsynligvis i det øverste sjiktet. Et uendelig utvalg av kvalitetsrestauranter, vingårder, varierte naturmuligheter, surfing, strandliv, kunst- og kultur, for ikke å snakke om klimaet; Cape Town har alt. Men at byen er et mekka også for kaffeelskeren, er det fortsatt ikke så mange som vet. I løpet av det siste tiåret har ambisiøse kaffebarer og kvalitetsbrennerier litt etter litt begynt å gli inn som en del av Cape Town's gastronomiske kvalitetsstempel. Små estetisk særpregede kaffehus gjemmer seg rundt om i byen og setter sitt eget preg på den. For lokale innbyggere har de blitt en naturlig del av den sosiale kulturen; her møter man venner for en god samtale, jobber, sjekker mail eller bare reflekterer over livet, eller over en virkelig god kaffekopp. Vi har fått smake det ypperste av kaffe i Cape Town, og i tillegg fått oppdage overraskende bånd mellom kaffebrennerier i Oslo og i Kappstaden.

ESPRESSO LAB MICROROASTERS

Espresso Lab Microroasters er en godt bevart hemmelighet, skjult innerst i den populære markedsgården Bisquit Mill i den trendy bydelen Woodstock. Kaféen er kaffeelskerens hemmelige strand; et sted man raskt forstår man er heldig som har funnet, og helst vil ha litt for seg selv.

Stedet drives av portugisiske Renato Correia og svenske Helene Vaerlien. Etter flere år i reiselivsbransjen og med reiser over hele verden bak seg, falt paret pladask for Cape Town. Sammen begynte de å undersøke hvordan de kunne kombinere ønsket om et liv i Cape Town med drømmen om å drive sitt eget kaffebrenneri. Renato, som lenge hadde vært kaffeinteressert, studerte alt han kom over om brenning og raffinering.

PASJON OG TILFELDIGHETER

Vi kommer ikke langt inn i samtalen før det viser seg at forbindelser til Norge faktisk har vært svært sentrale i parets avgjørelse om å satse. Da Renato oppdaget at norske Tim Wendelboe hadde vunnet World Barista Championship, bestemte han seg for å legge turen innom Wendelboe's kaffebar på Günerløkka neste gang paret var i Oslo for å besøke Helenes tante. Derfra var veien kort: Wendelboe

inviterte Renato på et arrangement i kaffesmaking, og satte ham snart i kontakt med Supreme Roastworks. Renato hadde nemlig bestemt seg for å kjøpe samme type brenner som Supreme; en Diedrich. Han fikk umiddelbart god kjemi med gutta i Supreme, som ga ham råd, veiledning, og kanskje aller viktigst: selvtillit. Og dermed begynte ballen å rulle. I dag er Renato tydelig på at både Wendelboe og Supreme Roastworks var avgjørende for at han våget å satse: «De ga meg tro på at dette kunne jeg klare», forteller han. Paret kjøper fortsatt kaffe gjennom Nordic Approach.

Helene og Renato fant sitt lokale i The Old Bisquit Mill, og begynte å gjøre det til sitt eget. Etter å ha brukt mesteparten av sparepengene sine på kaffebrenneren og annet utstyr, var de tvunget til å stå for hele oppussingen selv. Kanskje skandinavisk minimalisme har hatt innflytelse på resultatet, for kaféens interiør og estetikk har en ren og elegant stil, dominert av hvitt og med klare linjer. Det ble naturlig å bringe inn lab-elementer i interiøret.

HÅNDVERK OG KUNST

Navnet Espresso Lab forteller noe om vår filosofi rundt kaffe, forklarer Renato.

Kvalitet, kreativitet og konstant utforskning er viktig for oss. En roaster blir aldri bedre enn bønnene han bruker, og evnene han har til å trekke ut potensialet i dem på ulike måter. Kreativitet og utforskning er avgjørende.

Kanskje det er derfor Espresso Lab stadig eksperimenterer med nye, kaffe-baserte drikker perfekte for en varm sommerdag hvor man tørster etter smaken av kaffe. En av de mest populære er Cascara Fizz, som faktisk er basert på et av kaffeproduksjonens biprodukter, nemlig det tørkede skallet av selve kaffebæret. Dersom det tørkes riktig for å unngå overfermentering, kan det brukes på utallige måter. En av Espresso Labs bestselgende sommerdriker er altså basert på hjemmelaget cascara-sirup, sodavann og lime. Drinken Vitamin C utviklet de for å komme vinteren i møte. Den består av espresso, kaldpresset ingefær, sitron og honning. Drikken ble så populær at den nå er på menyen året rundt. I tillegg tilbyr Espresso Lab blant annet Black Tonic, som ganske enkelt er en Espresso & Tonic.

«Det at vi brenner bønnene lyst får frem en blomsteraktig aroma og fruktsødme, noe som skaper et godt utgangspunkt for å lage kaffebaserte kalde- og varme drikker. Det er ingen røkt og brent bismak, smak av aske eller andre typer forstyrrende elementer i smaksopplevelsen. Dette kan lett oppstå i en mer mørkbrent kaffe, og ødelegger muligheten for å eksperimentere med ulike smakskombinasjoner,» mener Helene.

I løpet av de ni årene som har gått, har Espresso Lab fått en internasjonal

fanskare. Nylig havnet stedet i Phaidons utgivelse Where to drink Coffee (2017), i konkurranse med kaffebarer og brennerier i 50 land. Men Espresso Lab er ikke det eneste brenneriet i Cape Town som havnet i denne guiden. Det andre er nemlig Rosetta Roastery.

ROSETTA ROASTERY

Rosetta har to utsalg på hver sin side av Cape Town, men selve brenneriet ligger i det kreative komplekset Woodstock Exchange, et steinkast unna Espresso Lab. Her finner du en mørk, eksklusiv stil og et personale som raskt gir deg lyst til å gjøre Rosetta til ditt andre hjem. Estetikken passer kaffen; Rosetta brenner sin kaffe litt mørkere og er noe mer tradisjonelle, men til gjengjeld ekstremt perfeksjonistiske. Eierne Jono le Feure og Rob Cowles startet i band sammen i tyveårene, men er nå forretningspartnere med felles livsprosjekt. Duoen åpnet nylig en kafé like ved Zeitz Mocaa, verdens største museum for afrikansk samtidskunst. Kaféen ligger i et område som kalles The Silo, like ved havna og restaurant- og handleområdet Waterfront.

Duoen stiller store krav til hvilke grønne single-origin bønner de kjøper, og blind-cupper regelmessig for å være helt sikre på at de velger de ypperste råvarene. Med hver kopp kaffe følger en opplevelse av helt spesiell eksklusivitet. Brenneriet har full fokus på ren spesialkaffe, og selger kun enkeltgårdscaffe nettopp for å få fram karakteristikkene i den enkelte kaffen. «For å kunne kjøpe inn de aller beste kaffene i verden, har vi vært nødt til å sette prisene litt høyere. Det handler rett og slett om at det vi ønsker,

er å skape den ultimate smaksopplevelsen. Akkurat som vin finnes i alle prisklasser etter graden av eksklusivitet i produktet, har vi samme filosofi omkring kaffe. Det handler om lidenskap til kaffe, rett og slett, men også om at kvalitetskaffe er lettere å handle rettferdig.» forklarer Jono. Nylig har paret begynt å forhandle en eksklusiv kaffe fra gården Gesha Village i Etiopia, til nær dobbelt pris av en ordinær kopp. Delikat servert, og med en behagelig og balansert smak av ananas, toffee og mandarin, ønsker duoen å løfte vår opplevelse av hva en kaffe kan være. Blant kaffebaserte drinker som kan nytes i varmen, tilbyr stedet blant annet en espresso på den etiopiske kaffen Beloya, som har fruktige smakstoner av Earl Grey, sitrus og marmelade, servert med hylleblomstsoda og isbiter. Eller man kan nyte en deilig kaldpresset iskaffe.

Cape Town er stolt av sin uavhengige og innovative kultur. Her dominerer ingen store internasjonale kaffekjeder som lett bringer mindre lokale aktører i kne. Dermed får man en helt annen variasjon og autensitet både i estetiske helhetsopplevelser og i tilnærming til kaffebrenning- og brygging. I den lokalutgitte guiden over kaffefavoritter i Cape Town (2018), finnes hele tyve anbefalinger i bykjernen. I tillegg kan man nyte kvalitetskaffe blant annet ved Atlantic Seaboard, i området rundt Cape Peninsula og og i de idylliske sørlige forstadsområdene til Cape Town. Fra et kaffeperspektiv har Cape Town aldri vært mer spennende. Så kanskje det er nå du bør vurdere å legge ferien nettopp hit?

OGSÅ VERDT ET BESØK...

ORIGINS

28 Hudson St | De Waterkant
Som Cape Towns første brenneri av kvalitetskaffe, kalles ofte Origins «gudfaren av spesialkaffe» i Cape Town. Med flere meritter fra nasjonale og internasjonale baristakonkurranser, er Origins i særklasse. Profesjonalitet til fingerspissene og en egen barista-utdanning gjør stedet til en institusjon for kaffe i Cape Town. Kaféen har behagelig atmosfære og et godt matutvalg til kaffekoppen.

TRUTH COFFEE ROASTING

36 Buitenkant St | Cape Town City Centre
Med helt unik såkalt «steam punk» estetikk inspirert råindustri, skrapmetall og metallrør, er gourmetstedet Truth Coffee like mye en opplevelse for øyet som for smaksløkene. Stedet har blitt kåret til verdens beste kaffebær to ganger av The Daily Telegraph og er en opplevelse utenom det vanlige.

BEAN THERE

58 Wale Street | Cape Town
Dette litt anonyme og rolige stedet har en avslappende atmosfære, men kaffen smaker alt annet enn anonymt. Perfekt for den gode samtalen over en deilig kopp, eller noen timer med arbeid foran mac'en.

DEPARTMENT OF COFFEE I KHAYELITSHA

VPUU Building | Corner of Ntlazane Road and Khwezi Crescent | ILitha Park | Khayelitsha | Cape Town
Lokalisert i townshipsen Khayelitsha finner du Department of Coffee, som har som mål å bringe god kaffe «tilbake til folket» og å gjøre konseptet kvalitetskaffe til allemannseie. Et spennende sted å besøke om du er interessert i både god kaffe, og kaffeindustriens historie. Men ønske om at ingen skal føle seg for fattige til god kaffe, har Department of Coffee tatt på seg et viktig samfunnsoppdrag.



Rob Cowles og Jono le Feure driver Rosetta Roastery.



KAFFE TIL FOLKET

-Coffee to the people! sier Thomas Jørgensen, og oppsummer Coffeeberrys ambisjon. Den tidligere fysioterapeuten vil servere vanlige folk uvanlig god kaffe.





Hjemmekoselig, litt som hos oldemor. Mye av interiøret er fra en tid da selv traktekaffe var et ukjent fenomen.



Godt humør smitter. Og kanskje helt inn i kaffeopplevelsen? Baristaene på Coffeeberry slår gjerne av en prat eller spøk med kundene, hvis det faller seg slik.



Høy presisjon. Thomas Jørgensen viser hvordan det kan gjøres, til ære for fotografen.



FAKTA OM COFFEEBERRY:

Åpnet i Sandnes i 2012, som en videreutvikling av kaffebaren Benk. I 2016 kom Coffeeberry til Stavanger, og høsten 2018 blir Bryne siste skudd på stammen. Coffeeberry-familien er i vekst, men er foreløpig kun i Rogaland.

Det er omtrent som å komme hjem til oldemor. Deler av interiøret er fra en tid da selv filterkaffe var et fremmedord. I et hjørne står et telefonbord i teak. Og på et av respatex-bordene står det en helt annen kaffe enn den oldemor serverte.

Hvorfor ser byens mest fremoverlente kaffebar bakover, rent visuelt?

–Vi ønsket å skape et nedpå sted, der folk kan nyte fantastisk kaffe i uhøytidelige omgivelser. For rent bortsett fra kaffen, tar vi oss selv ikke så høytidelig, sier Thomas Jørgensen.

–Det ser litt ut som det gjør hjemme hos oss, føyer Hanne Jørgensen til. For å få det like trivelig på jobb som hjemme, fant hyller og annet nostalgisk interiør veien til Coffeeberry.

–Til å begynne med flyttet vi ting hjemmefra. Vi elsker den gamle stilen, at det er litt Fretex, litt sirkus, som gir oss farger på den ellers så grå Ruten (Sandnes rutebilstasjon, red. anmerk.). For vi ville ikke bli "stilige", men skape et varmt og hyggelig sted, slik at folk føler seg hjemme og senker skuldrene, sier hun.

Det er ekteparet Jørgensen som står bak Coffeeberry, som åpnet dørene i Sandnes i 2012. Fire år senere fikk også kaffekresne siddiser kortere vei til kaffen, som enkelte av dem tidligere hadde tatt turen helt til Sandnes for å smake. Hos Coffeeberrys forløper, Benk – kaffebaren det gikk gjetord om blant kaffekjennere i Sør-Rogaland.

FRA KØBEN TIL RUTEN

Veien til sørvestlandske kaffehjerter startet ikke på Benk, men i Danmark. Mens Thomas studerte der for å bli fysioterapeut, var Hanne barista hos Estate kaffebar i København. Allerede da hadde lidenskapen for kaffe "satt seg" i dem. Først i Hanne, så i Thomas. Og det skulle vise seg at hverken Danmark eller fysioterapi var et blivende sted. Turen gikk tilbake til Oslo. Hanne fortsatte som barista, hos Kaffe-fuglen. Og Thomas, som nå var ferdigutdannet, jobbet som fysioterapeut. Enn så lenge. For innimellom fysioterapien tok Thomas enkelte barista-vakter for Hanne. Det endte med at han sa opp jobben som fysioterapeut for å bli

daglig leder på kaffebaren Stochfleths i Lillegrensen. Og ikke lenge etterpå vanket det en norgesmestertittel i cupping, før turen gikk videre til Sandnes i Rogaland.

Hvorfor velger egentlig en fysioterapeut å bytte ut ømme muskler med veltrente ganer?

–Etter endt fysioterapiutdannelse opplevde jeg ofte et sprik mellom min kunnskap og klientenes forventninger til hva jeg kunne utrette. Etter hvert som kaffen gikk fra å være en artig bijobb til å bli en lidenskap, så jeg det var motsatt; at min kunnskap om kaffe, og det å lage den, overgikk kundenes forventning. Og det var utrolig tilfredsstillende, medgir han.

For å få kaffe slik du vil – hva er det viktigste?

–Jeg vil at kaffen skal bli slik du vil. Jeg vil åpne opp for flere valg og stiller derfor flere spørsmål for å finne ut hva som er god kaffe for deg. I den prosessen er det å minimere variablene, ut ifra bryggemetode, helt avgjørende.



Hektisk i lunsjen for Hanne Jørgensen. Å snakke med kundene mens man lager kaffe, og samtidig besvare spørsmål fra sidelinjen, er en kunst i seg selv. Men tilsynelatende den enkleste ting i verden for Hanne.



Jeg er derfor ekstremt nøye med temperatur og vekt, helt ned til tiendels gram. På den måten kan jeg gjenskape suksessen neste gang, uten at det er flaks. Og holder jeg meg til disse variablene, og kaffen likevel smaker litt annerledes, kan det være at akkurat den siste brenningen av samme kaffe er litt annerledes, kanskje en defekt bønne eller andre lokale faktorer. For eksempel at det er på tide å rense maskinen eller skifte vannfilteret. Presisjonen i bryggemetoden blir sånn sett en elimineringsmetode, oppsummerer Thomas Jørgensen.

Det handler om å gjøre de rette valgene. Ikke bare ved kaffemaskinen, eller når man skal kjøpe inn kaffe. På Coffeeberry handler det vel så mye om hvem skal lage den.

Hva skal til for å bli en Coffeeberry-barista?
–Et naturlig smil er fint. Men først og fremst må du være glad i folk. Det er noe "du bare har", som du ikke kan lære deg, i motsetning til det å lage god kaffe. Og det er først når du kan lage en skikkelig

god kaffe, samtidig som du slår av en prat med kunden, at det blir kaffekunst av det. For mange gode samtaler har startet over en kopp kaffe. Og hos oss, allerede ved disken, hvis det faller seg slik, smiler Hanne Jørgensen. Man må med andre ord holde tungen beint i munnen om man skal kunne slarve litt med kundene – uten å slarve med kaffen, selvfølgelig.

ALDRI HELT FERIE

Det "koker" på Coffeeberry. Det er lunsjtid. Folk er kaffetørste og sultne. Bestillingene står i kø. Likevel, mellom doble cortado to go og munter passiar med kundene, får vi skvist inn noen spørsmål til Hanne – mens forseggjorte kaffekopper lages og serveres med største selvfølge. Med en amatørers briller, ser det irriterende lett ut.

Men mellom håndbrygg og latte med soyamelk, hva slags kaffe foretrekker hun selv?
–Selv om kaffe fra Kenya er friskere, mer fruktig og leskende, liker jeg faktisk veldig godt den noe mørkere sjokolade-

og kirsebæraktige smaken man får i colombiansk kaffe. Den står godt til kaker eller dessert. Eller til scones med smør, valnøtter og solbærsyltetøy, smetter Hanne Jørgensen inn om Coffeeberry-favoritten, med en selgers glød i blikket.

For Thomas og Hanne Jørgensen har Coffeeberry naturlig nok blitt en livsstil. Men de tar seg likevel en ferie innimellom. Det vil si: Ikke helt.
–Vi planlegger ferier nøye, slik at vi kan besøke best mulig kaffebarer langs ruten. På den måten gjør vi research og blir inspirert, forteller Thomas Jørgensen. Inspirasjonen de tar med seg hjem, smitter tydeligvis. Kanskje via kaffen? Undertegnede har i hvert fall overhørt låtskrivingsprosesser på Coffeeberry, har sett forfattere på faste plasser, og at jobbintervjuer og kommunale møter flyttes hit. Midt i mylderet mellom studenter, barnevogner og nysgjerrige, tilårskomne nybegynnere. Og ikke minst: Kaffeelskere.



Meet Eight.

A new paragon in coffee.
Built to strike the ideal balance
between beauty and performance.



black-cat.no/ratio

” Vi har aldri gjort noe nytt.
Vi tok bare tiden tilbake. Surdeig,
lange liggetider og lite gjær.
Ikke tilsetningsstoffer, økologisk
og glutenvennlig. ”

Åpent bakeri



Emmanuel Rang og Øyvind Lofthus har drevet Åpent Bakeri i 20 år.

Det brennes, bakes, brygges, ystes, kokes og destilleres over hele landet. Gamle oppskrifter finnes fram. Det foregår lokalt og det skaper engasjement. Og masse deilige produkter.

– Håndverk er den nye vinen, sier Øyvind Lofthus, en av to gründere som startet Åpent Bakeri for tyve år siden.

Mange hadde en romantisk drøm som rant bort i sanden. Andre har bygget opp lønnsomme og solide virksomheter. Øyvind Lofthus og Emmanuel Rang er to av dem. En suksesshistorie om et lite bakeri som har vokst til en solid bedrift med 250 ansatte.

STARTEN

Øyvind Lofthus, nyinnflyttet til Oslo fra Hardanger møtte franskmannen Emmanuel Rang fra Lyon en gang på 90-tallet. «Manu» hadde bakt brød til byens topp-

restauranter, men jobbet i et bakeri på Majorstuen. De ble kjent og bestemte seg for å starte noe eget. De fant et hyggelig hjørnelokale i Inkognito Terrasse, pusset opp og begynte å bake. Det var kø utenfor på åpningsdagen, og siden har det gått slag i slag.

SUKSESS

Mye skjedde for 20 år siden. Kaffebarene gjorde sitt inntog. Oslo gjennomgikk en befriende urbanisering og var veldig mottakelig for impulser utenfra. Å nyte en espresso og en croissant på kaffebar om morgenen var noe man tidligere gjorde på sydlige breddegrader. De to gründerne traff tidsånden og ble et foretrukket sted for mange, ikke bare på Frogner.

Mange lange dager og netter senere er Åpent Bakeri blitt en stor virksomhet med solid omsetning og lønnsom drift.

Totalt 12 kafeer leverer deilige brød og bakervarer til sultne Oslofolk. Det store spranget kom med overtakelse av fem United Bakeries-butikker for noen år siden. Virksomheten drives fremdeles av Øyvind Lofthus og Emmanuel Rang og en gjeng dyktige og engasjerte medarbeidere.

MODERNE INDUSTRILOKALER OG FULL KONTROLL

I villfarelse kan man tro at et håndverksbakeri holder til i et nedslitt, lurvete bakgårdslokale, men det er ikke tilfelle når det gjelder Åpent Bakeri. Etter mange år er nå alle bakerne samlet i et nytt flott hovedbakeri i Sagveien.

Her har man full kontroll over alle ledd. Alt produseres på huset og alle er ansatt. Lite outsourcing her, og sårbarheten er redusert til et minimum. Øyvind virker stolt av det. Vi fornemmer en sterk kultur



Espen Aasheim baker knekkebrød.

og alle ser ut til å forstå hva virksomheten dreier seg om. Folk med engasjement og vilje kan få det bra her, og på kontoret sitter folk som tidligere har jobbet ute i kafeene, men som nå bidrar innenfor økonomi eller IT.

Øyvind og Manu ser ikke ut som om de har gått på BI. Rufsete i kantene, ujålete, men med en klar overbevisning. Det hele ble drevet fram uten forretningsplaner og budsjetter, noe som fikk en viss oppmerksomhet i pressen for noen år siden.

Den tiden er over. Nå har de full kontroll, og budsjetter og planer er på plass. Det sørger daglig leder Hans Thorne for.

Manu inspirerer ute i lokalene mens Øyvind regjerer på kontoret. Vel, kontoret – vi fikk vi høre av velmente tunger at Øyvind er minst mulig på kontoret,

mest mulig rundt omkring, aller helst med løvblåser foran de ulike kafeene.

Øyvind og Manu har også oppnådd stor anerkjennelse og respekt for den jobben de har gjort. I september 2017 mottok Manu Baker- og Konditorbransjens hederstegn. Ikke bare for å løfte norsk surdeigsbaking ti let høyere nivå, men også for sin åpenhet og vilje til å dele kompetanse med andre.

BRØD ER VIKTIGST

– Brød er vårt viktigste produkt. Så kommer småbakst. Så kaffe. Hvis vi ryker på brødet er vi ille ute, sier Øyvind Lofthus.

Vi blir med Manu rundt om i de store og lyse produksjonslokalene. Han snakker godt norsk etter over 20 år i Norge, men her er mange franskmenn og morsmålet får stadig næring.

Manu forteller om europeiske baketradisjoner, om påvirkningene fra Tyskland/ Østerrike på den ene siden og Frankrike på den andre.

– Vi slet med betegnelsen «Det franske bakeriet», sier Øyvind. Vi hadde aldri sånne ambisjoner, men det er ikke tvil om at vi er inspirert av fransk bakekultur.

Tennene løper i vann etter hvert som vi beveger oss rundt. Øyvind kommer med to pappkrus med nydelig suppe av gulrot, søtpotet og chili. Det er ikke bare brød og kaker som produseres i Sagveien.

Borte i en krok står Espen Aasheim og steker knekkebrød for hånd.

– Knekkebrød skal være så godt at du kan spise det uten pålegg, sier Espen.



” Kunnskap, tradisjoner
og rene naturlige
råvarer. ”



Julien Sue



Hilde Fredriksen

Og vi underskriver; dagens produksjon med tranebær smaker fantastisk.

Espen er litt av en knekkebrødnerd og har sågar skrevet boka «Knekkebrød» sammen med Emmanuel Rang og Guillaume Nifosi.

Julien Sue hakker sjokolade, og rundt han er det full aktivitet. Brett på brett med fløteboller er under produksjon – for hånd selvsagt, som alt annet. Her jobber også lærling Hedda Fredriksen, som vant konditorklassen i Oslo/Akershus-cup 2017.

Roligere er det i sandwich-avdelingen. Det skinner i stål etter at mexicaneren Edgar Romero har ryddet opp etter nattens produksjon og vasket arbeidsbenkene. Klokka to neste natt kommer nytt skift på.

PIZZA PÅ LOFTHUS SAMVIRKELAG

Mange har fått med seg det smarte grepet med et sceneskift på ettermiddagen. Det hadde vi aldri sett før. Klokka 16 erstattes brød med pizza i toppklasse og konseptet kalles Lofthus Samvirkelag. Med skjenkebevilling og det hele.

Bak dette, som betegnes som en aldri så liten pizzarevolusjon, står Åpent Bakeri og Eirik Sevaldsen.

– Nå har vi pizza på Tranen, Kunsternes Hus, Damplassen, Torshov og Holtet, sier Øyvind. Ikke alle er bakeriutsalg på dagtid, vel å merke. Så har vi sandwichbutikken Blings på St. Olavs plass, som leverer take-away mat laget av riktig gode råvarer.

Åpent Bakeri er i utvikling, og vi kan sikkert regne med flere krumspring i årene framover.

OGSÅ KAFFE

Vi sparer kaffen til slutt. Vi har benket oss på Åpent Bakeris utsalg i Inkognito Terrasse bak Slottet i Oslo. Det var her det startet for 20 år siden. Bakerovnene står der fremdeles. Lokalene er slitt. – De skal snart pusses opp, sier Øyvind, men kundene er livredde. De trives her og frykter kanskje et sjarmen forsvinner.

John Jones, alias JJ, er vår ledsager. Han er også indirekte årsaken til at vi ble interessert i Åpent Bakeri og hvordan de håndterte kaffen. JJ er en allestedsnærværende waliser fra Aberystwyth. Omflakkende bartender og eventyrer i mange år før han etablerte seg i Norge. Han har drevet pub i Italia og vet hvordan man behandler folk. Etter flere år i Kaffebrenneriet har han lært det meste om kaffe. Nå dømmer han i kaffekonkurranser og vedlikeholder



John Jones alias «JJ» holder oppsyn med alle utsalgene.



Anna Pfeifer stabler brød i Inkognito Terrasse.



Det tradisjonsrike utsalget i Inkognito Terrasse er breddfull av sjarm.

baristaferdighetene ute på de ulike kafeene til Åpent Bakeri.
– Etter at JJ kom for fem år siden har vi blitt jævnlig gode på kaffe, sier Øyvind. Kaffe har alltid vært viktig, men nå har vi tatt mange steg.

Vi forstår at JJ er oljen i maskineriet.
– «I deliver on their promise», sier han med walisisk aksent. Øyvind og Manu lover en service og et produkt, min jobb er å følge opp ute i butikkene.

Åpent Bakeri har to «dagens kaffe». En tradisjonell fra Syd- eller Mellom Amerika og en frisk og spenstig fra Afrika.

– Det er forskjell på Torshov og Paleet. Afrikanske toner funker ikke på Paleet. I sentrum av Oslo er det massevis av

turister og folk som er ute og handler. På Damplassen har vi kanskje stamkunder med andre ønsker.

Kaffebrenneriet Lippe har levert kaffe til Åpent Bakeri de siste årene. JJ har stålkontroll, det samme har Lippe. Her brennes det på bestilling og mandag må kafeene sende inn sine behov. Kaffen brennes på tirsdag, pakkes på onsdag og er hos kafeene på torsdag. Så skal kaffen hvile en ukes tid før den kan brygges. Sånn går det gjennom hele året.

– Den dagen vi ikke er aktuelle for brød og småbakst, men kaffen blir det viktigste, da sliter vi. Vi skal ikke konkurrere med de aller beste kaffebarene. Det blir rått parti. Hos Tim Wendelboe kan

baristaen fokusere på den ene kunden, og glemme den som kommer etter. I Åpent Bakeri på Paleet med 8-900 betalende kunder, to kunder i minuttet, travelt i kassen hele dagen – hvordan skal våre baristaer ha kontroll på køen om han skal bruke 6 - 8 minutter på en gjest?

Vi forstår at brød kommer først når man driver bakeri. Men vi heier på alle som tar kaffe på alvor. Og kaffen var god. Riktig god!



KINA EN VOKSENDE KAFFENASJON

Kina opplever fortsatt en vekst i kaffekulturen som overgår de fleste andre fremvoksende markeder i verden. Forbruket har eksplodert de siste fem årene, og innsatsen og investeringene i den lokale produksjonen er allerede i ferd med å gi resultater. Kina er nå blant de 12 til 13 største kaffeprodusentene i verden. Når det gjelder tilbud og etterspørsel, hvordan skal kaffe verdenen måle virkningen av fenomenet Kina i dagens allerede utfordrende marked?

” Fremveksten av den nye kinesiske middelklassen er en viktig årsak til at kaffekulturen blomstrer. ”

I kaffebransjen har man i mange år stilt spørsmålet om hvorvidt Kina har potensial til å bli en kaffegigant. Med tiden er spørsmålet endret til «når» dette vil skje. Til manges overraskelse ER imidlertid Kina allerede en kaffegigant, ikke bare når det gjelder forbruk. I den pågående 2017-18-innhøstingen forventes det at Kina kommer til å høste inn totalt mellom 1,8 millioner og 2 millioner 60 kilos sekker, ifølge estimater i bransjen.

«Kaffeproduksjonen fortsetter å vokse svært raskt i Kina», sa den kinesiske kaffedyrkeren Liu Yufan til denne reporteren på Stuttgart Coffee Summit, som gikk av stabelen 3.–7. februar. «Vi ser hele tiden at det enten plantes nye plantasjer eller at folk som har plantasjer med gamle kaffeplanter begynner å plante nytt eller beskjære kaffeplantene for å gjøre produksjonen mer lønnsom», sa hun.

«I fjor håndterte vi 210 tonn grønn kaffe, både arabica og robusta, men volumene vokser hele tiden i Kina, og vi har allerede fordoblet volumet sammenlignet med da vi kom inn i kaffebransjen for noen få år siden», sier Toni Lee, salgssjef i det kinesiske råvareselskapet Yangzhou Goldskyline Co, som i tillegg til grønn kaffe også håndterer instant og brent kaffe.

Det har vært en utrolig vekst i Kinas kaffeindustri de to siste tiårene. For litt over ti år siden var det nesten umulig å finne noe statistikk eller generell informasjon om kaffevanene i Kina, for ikke å snakke om kaffeproduksjonen. Men fremveksten av Internett har åpnet opp for informasjon fra Kina, og utviklingen de siste fem årene, som nå er offentliggjort, viser at

både forbruket og produksjonen vokser mye raskere enn forventet.

Historisk forskning viser at Kinas fascinerende kaffehistorie startet for mer enn 130 år siden, da dyrking av *coffea arabica* ble innført i provinsene Yunnan og Hainan. Det antas at en fransk misjonær tok med seg de første kaffeplantene til Binchuan-området i Yunnan fra plantasjer i Tonkin, som da var den nordligste vietnamsiske provinsen i Fransk Indo-kina, der man begynte å dyrke kaffe rundt 1856–1857.

«Lokale myndigheter i Kina sammen med internasjonale selskaper som Nestlé og Starbucks har gjort mye arbeid sammen med bøndene for å forbedre landbruksmetodene, særlig i Yunnan, der det viktigste produksjonsområdet ligger», sier Sylvia Gutierrez. Hun er en internasjonalt anerkjent cupper og tilhører den første generasjonen med sertifisering både innen «Q-grading» og «Robusta-grading». Gutierrez deltar ofte som dommer i internasjonale kaffekonkurranser. Hun besøkte nylig kafferegionen Yunnan i Kina, der hun fant spesialpartier som fikk så mye som 87 poeng.

Det er vanskelig å finne nøyaktige data i de fleste kaffeproduserende land, og Kina er ikke noe unntak. Den internasjonale kaffeorganisasjonen har ingen henvisning til Kina i sin liste over kaffeproduserende land. Landbruksdepartementet i USA har inkludert Kina i sin globale kaffemarkedsrapport siden 2016, men tallene for forbruk målt mot lokal produksjon, import og eksport har vært avvikende. I USDAs siste verdensprognose, som ble publisert i desember 2017, forventes det at innhøstingen i sesongen

2017–18 vil gi mellom 2,1 millioner og 2,2 millioner sekker, mens USDA forventer at forbruket kommer til å nå 4,115 millioner sekker i 2017–18.

Bransjerepresentanter som arbeider med den sveitsiske næringsmiddelgiganten Nestlé, som har arbeidet med å gjenopplive den lokale kaffeproduksjonen siden sent på 1970-tallet, sier at den nye innhøstingen i Kina nærmer seg 2,0 millioner sekker. Dette er en økning fra mellom 1,4 millioner og 1,6 millioner sekker rundt 2013–14. En spesialrapport som ble publisert av ICO i 2015 oppga et forbruk på 500 000 sekker i 2004–05, mens den lokale produksjonen var på 366 000 sekker i 2002–03.

Enkle beregninger med lokale tall for nasjonal produksjon fra myndighetene i Kina og det delvis private selskapet Coffee Association of Yunnan målt mot nettoimport tyder på at kaffeforbruket i Kina i dag er mellom 3,2 og 3,6 millioner sekker.

Uavhengig av nøyaktig hvor mye tallene stiger, har veksten de siste 10 årene allerede gjort Kina til en av verdens 12–13 største kaffenasjoner, både som forbruker og produsent av kaffe. Kina er nå godt på vei til å bli en av de ti største forbrukerne i verden, etter USA, Brasil, Tyskland, Japan, Italia, Filippinene, Frankrike, Indonesia, Russland og Canada.

Det er ingen tvil om at årsaken til kaffekulturens vekst i Kina er fremveksten av den nye kinesiske middelklassen. Det er denne forbrukergruppen som mer enn noen annen har fått forbruket til å øke, noe som igjen har oppmuntrert til øknin-

gen i lokal produksjon. Kjernetallene fra Kina kan få det til å gå rundt for de mest drevne økonomiske analytikere på grunn av den enorme størrelsen på dette markedet. Ifølge Verdensbanken steg Kinas bruttonasjonalprodukt (BNP) til 23 122 milliarder amerikanske dollar i 2017, fra 19 392 milliarder i 2012. Samtidig økte BNP per innbygger fra 9 161 amerikanske dollar i 2012 til 16 624 i 2017, og den kinesiske middelklassen forventes å mangedoble seg de kommende årene.

– Antallet middelklasseforbrukere i Kina forventes å femdoble seg fra nå til 2030, sier analytiker Warren Ackerman i det franske finansforetaket Societe Generale i en rapport fra 2015. Det kinesiske markedsundersøkelsesbyrået Huicong D&B har utført en undersøkelse av forbrukertrender, som viser at økende lønninger og kjøpekraft i husholdningene fører til nye sosiale vaner i den kinesiske kulturen, og bidrar til at kaffeinntaket øker.

«Kinesiske forbrukere har sterke familieverdier, og liker å gjøre ting som en gruppe sammen med familie og venner», heter det i studien. Dette atferdsmønsteret bidrar ifølge studien sterkt til nye kaffeforbrukere, fordi det gir mulighet for å bevare eksisterende lokale kulturelle verdier med nye vaner. Undersøkelsen viste også at «å prøve noe nytt» rangeres på topp i kundeundersøkelser blant Kinas raskt voksende middelklasse, mens «å dele samme verdier og livsstil som andre familiemedlemmer» er den nest viktigste faktoren når man avgjør hvilke sosiale aktiviteter man får plass til i en travel hverdag. Listen over byer med flere millioner innbyggere med høy utdanning og samlet inntekt over gjennomsnittet er lang, og

vokser like raskt. Dermed tyder alt på et enda høyere kaffeforbruk som følge av bedre økonomi. Analytikerne trenger ikke engang å nevne Kinas befolkning på nesten 1,4 milliarder mennesker, men ser bare på bysentrene i de fem største byene, Shanghai, Beijing, Guangzhou, Tianjin og Shenzhen. Ifølge offisielle tall har disse fem byene en samlet befolkning på 73 millioner. Hvis alle kineserne som bor og jobber i disse byene drikker én kopp kaffe per dag, basert på 8 gram grønn kaffe per kopp, skaper dette forbruket alene en etterspørsel på 3,5 millioner sekker i året – noe som om lag tilsvarer dagens anslåtte forbruk.

«Kaffeforbruket i Kina er anslått å øke med 30 til 40 prosent årlig, sammenlignet med et globalt gjennomsnitt på 2–3 prosent», skrev den offisielle kinesiske avisen Jing Daily i 2016 med henvisning til lokale markedsundersøkelser.

Den eksplosive vekstkurven forsterkes ytterligere av en studie utført av Organisasjonen for økonomisk samarbeid og utvikling, OECD, som sier at befolkningstallet i de fem største byene og de fleste andre bysentra i Kina er sterkt undervurdert. Kina har i dag hele 15 byer med mer enn 10 millioner innbyggere, opp fra bare seks slike storbyer i tidligere undersøkelser, ifølge en OECD-rapport fra 2015.

«Resultatene er dramatiske», het det i rapporten, når Shanghai går fra 22,3 millioner til 34 millioner innbyggere, folketallet i Guangzhou i det sørlige Kina blir mer enn fordoblet fra 11,1 millioner til 25 millioner, hovedstaden Beijing går fra 19 millioner til 24,9 millioner innbyggere og industriområdet Shenzhen dobles fra 11 millioner til 23,3 millioner. Ifølge

rapporten skyldes den enorme veksten i folketallet hovedsakelig en underrapportering av trenden med «vedvarende bølger» av migrantarbeidere som har flyttet fra landsbygda til storbyene de siste årene.

Uten hindringer som kan bremse veksten i kurven bør kaffeforbruket i Kina kunne nå 4,5 millioner til 5 millioner sekker så tidlig som 2020. Selv om myndighetene har lagt frem ambisiøse planer om å øke den lokale produksjonen til mellom 3,3 millioner og 3,5 millioner sekker i løpet av de neste tre årene, ser det ut til å være liten tvil om at Kina kommer til å forbli en nettoimportør av kaffe i nær fremtid.



Maja Wallengren har skrevet om kaffe i 24 år og fra 50 kaffeproduserende land i Sørøst-Asia, Øst- og Vest-Afrika samt Latin-Amerika.

Hun kan kontaktes på:
mwallengren@hotmail.com

Økologisk smaksopplevelse

*Med brenneprofiler som fremhever de karakteristiske smakene fra
Etipoia og Peru, gjør Honest det smakfullt å velge økologisk.*



© 2018 Honest Tea, Inc. All rights reserved. HONEST is a registered trademark of Honest Tea, Inc.

Honest leverer flere ulike velsmakende spesi-alkaffer, som også er bærekraftig og økologisk sertifisert. De første produktene som lanseres under Honest Organic Coffee, er laget i samarbeid med Måns Akne Andersson fra Precision Roasting.

*“Vi har brukt mye tid og energi på
å sikre innkjøp av de riktige kaffe-
bønnene for å få best mulig smak.
Mye av den økologiske kaffen du
finner er av lav kvalitet og smaker
derfor nødvendigvis ikke godt.”*

Kaffebønnenes opprinnelse er også sentral for smaken og i lanseringsfasen har vi valgt bønner fra Etiopia og Peru.

Under brenningen av kaffebønnene har det vært fokus på kvalitetskontroll og testing gjennom hele brenne-prosessen. Vi brenner ikke for mørkt og hvert produkt har en nøye tilpasset brenneprofil for å fremheve de karakteristiske smakene fra det området hvor kaffen er dyrket.

Fra Etiopia har vi valgt en vasket kaffe fra Sidamo som vokser mellom 1700-1900 m.o.h. Kaffen har en smak av jasmin, intens bergamot og moden applesin, med en søt, elegant ettersmak.

Kaffen fra Peru kommer med to brenneprofiler, en for svart kaffe og en for espresso. Kaffebønnene er vasket og kommer fra området Cajamarca nord i Peru, hvor de dyrkes på ca. 1200 meters høyde. Filterkaffen har en smaksprofil med søt aroma av ristede kakaobønner, mandel og markjordbær, med en lang behagelig ettersmak. Espressoen har en intens aroma av kraftig mørk sjokolade og marsipan. Dette gir en sterk smak som også fungerer godt med melk.



*“Vi har laget en kaffe med
smaker som tar deg tilbake til kaffebønn-
ens opprinnelsesområde. Dette gjør at
du tydelig vil kunne skille de ulike kaffe-
typene på smaken. Vi kjøper bønnene i
sesong, rett etter høsting, for å kunne
selge kaffen når den fortsatt er fersk. »*

Bærekraft

Alle produkter fra Honest er økologisk sertfisert. Kaffe-bønnene er i tillegg UTZ- eller Fairtrade-sertifisert.

Når man drikker Honest Organic Coffee skal man kunne vite at vi har hatt fokus på å ta de riktige valgene gjennom hele verdikjeden, fra valg av kaffebønner til hvor vi kjøper bønnene fra og våre samarbeidspartnere. På den måten gir vi tilbake til samfunnet og naturen. Da gjenstår det bare å nyte kaffen med god samvittighet.



Kort om Honest Organic Coffee

- Bønner av høy kvalitet
- Økologisk og UTZ/Fairtrade sertifisert
- Single origin
- Brenneprofil i henhold til spesialkaffe

For mer informasjon: drinkhonest.no



Smaken av entusiasme

Noen startet band i kjelleren, Tor Sigve Taksdal brant kaffe. Med tredje plass i NM, og femteplass i Mercanta Roasting Competition i London, har han plassert Austrått kaffebrenneri på kartet.

–Kona var glad for å få tilbake kjelleren nå, sier Tor Sigve Taksdal, og ivrer etter å vise fram sine nye lokaler i Strandgata i Sandnes sentrum.

I ni år okkuperte han og kaffebrenneriet hans kjelleren hjemme på Austrått, etter at han sa opp jobben som programmerer og gikk "all in" på kaffebrenning. Beviset for helhjertet satsing står i det nye lokalet hans: Kaffebrenneren Loring Falcon 15. En betydelig investering, for å si det forsiktig. I følge Taksdal en energieffektiv brenner som ikke påvirkes av årstid, vær eller barometertrykk. Taksdals nye brenner gir ham full kontroll over temperatur. Det er også mulig å programmere en rekke forskjellige profiler på brenneren, slik at brenningene til de ulike kundene blir nøyaktig lik fra gang til gang.

–Jeg vil ikke ha en brenner som kontrollerer meg, men en som jeg kan kontrollere, som også har stor kapasitet. Og nå har jeg fått den, gliser Taksdal fornøyd.

EKSPERIMENTERER

Selv om Taksdal jobber alene, har han flere samarbeidspartnere.

–Jeg har friheten til å styre alt selv. Da kan jeg også velge hvem det er

spennende å samarbeide med, alt fra kaffeimportører til hvem som skal selge kaffen min, eller bruke den i andre sammenhenger. Jeg har blant annet et spennende samarbeid med sjokoladeprodusenten Xoco i Sandnes, som bruker kaffen min i en sjokolade og har fått svært gode tilbakemeldinger, forteller han.

Austrått Kaffebrenneri leverer kaffe til bedrifter, kafeer, restauranter og kaffebarer. Blant annet Mondo i Sandnes, og Ostehuset, Norsk Kaffe, Kannelsnurren og Bluebird kaffebar i Stavanger. Og Totalen kaffebar, som ligger i Haugesund, i likhet med Scandic Maritim hotell – ett av flere hotell Taksdal leverer til. Og for ikke å glemme: Sabi Omakase i Stavanger, en restaurant som kan skilte med én Michelin-stjerne. Likevel bedyrer han: –Det er småskalaproduksjon jeg driver med. Jeg er aldri bedre enn kaffen jeg laget i går, og må være skjerpet hele tiden. Det er det som driver meg. Det, og at jeg er sta og analytisk. Jeg leter hele tiden etter "the sweet spot", den perfekte balansen mellom tid og temperatur, for å få fram sødmen og syrligheten jeg er på jakt etter.

Tor Sigve Taksdal elsker også å eksperimentere, og går gjerne mot strømmen. Nå skal han lansere egen kaldbrygget kaffe, såkalt "cold brew."

HØYKVALITETS ESPRESSO MED ROBUSTA

–Jeg har også utviklet en espresso for flere kafeer som har etterspurt en mer fyldig og klassisk espresso. Men grunnen til at Tor Sigve Taksdal i sin tid begynte å brenne kaffebønnene selv, var at han savnet en lysere og mer fruktig kaffe, som det var lite av i det norske markedet før han startet.

–Jeg prøvde først med stekepannen, men gikk fort over til å brenne med en 250 grams Gene Café, som jeg produserte 70 kilo på. For de som ikke kjenner denne brenneren, tar det omtrent tolv timer å brenne fire kilo. Og med tømning hver femte brenning kan man fort regne seg til at Taksdal har tilbragt noen timer i kjelleren på Austrått...

Men nå har han altså fått seg nye lokaler. Og de er som framtidsutsiktene: Ganske så lyse.

” Jeg er aldri bedre enn kaffen jeg laget i går, og må være skjerpet hele tiden. ”

Tor Sigve deltok i årets NM i Kaffebrenning i Kristiansand og tok en hederlig tredje plass.



KAFFE AVEC

Et godt glass brennevin smaker som avslutning på et bedre måltid. Skal den serveres med eller uten kaffe?

Det er sent på kvelden, stemningen er hyggelig og rolig. Man er mett og god, og har spist deilig mat. Da kan det passe å avrunde med noe sterkt.

– Kaffe Avec er egentlig et norsk, og nordisk, uttrykk. I Frankrike ser servitøren ut som et spørsmålstegn hvis man ber om «café avec». «Avec» - hva da? Avec betyr jo bare «med» på fransk. Her hjemme kjenner alle til uttrykket Kaffe Avec og de fleste forbinder det med noe «sterkt» til kaffen. Situasjonen er som oftest på kvelden, etter en bedre middag. Denne tradisjonen er litt i ferd med å forsvinne. Nordmenn drikker heller en «aperitiff», enn en «avec», og fortsetter med vin også etter måltidet. Det er litt trist synes jeg, fordi det er noe høytidelig over en «avec» situasjon. Vi går over i en annen setting og runder av måltidet. Det aller hyggeligste er å flytte seg over i et annet rom, og nyte et godt glass med cognac eller en likør som en avslutning på en koselig kveld, forteller destillatør Marthe Bøhn.

Hva kaller man «sterk drikk» i Frankrike?
– På fransk sier man digestif, som er relatert til noe som hjelper på fordøyelsen og gjør kroppen godt etter en stor middag. Det er jo det et lite glass brennevin etter måltidet er ment som.

Hva er den perfekte «avec»?
– For meg er det cognac, eller en brandy, og jeg tror de fleste forbinder en avec med nettopp denne type brennevin. Likør er også godt, men det kan bli for søtt og mettende etter en lang middag. Mange liker whisky, men whisky er nok enda mer kjent som en drink før maten eller utenom et måltid.

Hvordan passer egentlig kaffe og brennevin sammen?
– Ideelt sett skal man drikke dette hver for seg! Det er en nordisk tradisjon å nyte kaffe og cognac samtidig. Jeg syntes ikke det trenger å være noen regler i forbindelse med om man drikker dette hver for seg eller sammen, det er jo situasjonen og hva man liker som betyr noe. Jeg synes kaffe og cognac passer veldig godt i kombinasjonen. Selv om jeg gjerne nyter cognac'en alene også.

Noen tips for servering, glass, temperatur?
– De beste glassene for å nyte en cognac, er tulipanglasset. Aroma og duft blir mer behagelig og mindre sterkt, enn med de klassiske runde cognacglassene. Mange holder en knapp på de store runde, litt tykke cognacglassene fordi det er noe koselig over å bruke dem, men også fordi mange liker å varme cognac'en med hendene. Fra en eksperts

synspunkt er dette helt feil fordi cognac'ens ypperste potensiale kommer best frem i romtemperatur.

Kan du fortelle om din bakgrunn?
– Jeg tok fagbrevet i destillasjonsteknikk i 2007 hos Braastad familien i Cognac. Det er en praktisk utdanning og man må få innpass hos et cognac-hus for å få lov til å ta utdannelsen. Fagbrevet godkjennes av en master destillatør, som i mitt tilfelle var Richard Braastad, 3. generasjon Braastad, også master blender. I forkant av utdannelsen hadde jeg jobbet for cognachuset i 2 år, og hadde 4 års tidligere erfaring med cognac og brandy.



–Det var veldig spennende å få lov til å lære destillering av Richard Braastad, sier Marthe Bøhn.



Ivan Abrahamsen, masterblender hos Arcus.

Hos Braastad var jeg involvert i alle deler av prosessen: drueplukking, vinmaking, destillering, blending og tapping, samt salg og markedsføring. Det er spennende å være med prosessen «fra jord til bord», forstå hvor det vi drikker kommer fra og at det ligger så mye håndverk bak. Det gir en «avec» større verdi og betydning.

Hva betyr destillering?

– Destillasjon er en brenningsprosess. Man tar utgangspunkt i vin fra cognac og brenner, destillerer, den opp i styrke. Vinen konsentreres til høyere alkohol og mindre volum i to omganger. En destillatør ønsker å hente ut kvintessensen og styrer nøye hvilken alkoholprosent det er optimalt å oppnå, avslutter Marthe Bøhn.

MYTE ELLER FAKTA?

Ulike land har forskjellige tradisjoner for en sterk drikk etter maten. I Italia kaller de drikken ofte grappa, og i Norge har vi akevitt. Brennevin tilsatt urter som Gammel Dansk, Fernet Branca og Underberg er også brukt for å bedre fordøyelsen. De kalles ofte en bitter.

Brennevin finnes i to hovedkategorier, ekte brennevin og krydret som akevitt, gin og bitter.

Brennevin, virker det på fordøyelsen?

– Det er sikkert bra, men det finnes ikke vitenskapelig dokumentasjon. Det er riktignok et godt spørsmål. Brennevin gir høy energi og kroppen må slite med å fordøye alkoholen. Spørsmålet er om man fordøyer maten samtidig, forklarer Ivan Abrahamsen, master blender og direktør for Forskning og Utvikling hos Arcus.

Ha tenker du om kaffe avec?

– Hensikten er nytelse. Med et godt glass til kaffen, ofte cognac, gjerne med kaker eller dessert. Det er mest en følelsesmessig sak om å kose seg, noe som er positivt i seg selv. Rent sensorisk er ikke kaffe og brennevin sammen en ideell kombinasjon, de komplementerer ikke hverandre. Smakene stemmer rett og slett ikke sammen fordi kaffen er bitter. Men, – det kan fungere. Helst hver for seg, synes jeg. Tidligere varmet man opp cognac'en i glasset, noe man har gått helt bort fra. Ikke pga. vitenskap,

kun sensorikk. Når alkoholen varmes, fordampes den og virker for dominerende.

Kan akevitt fungere som «avec»?

– Ja, jeg synes fatlagrete varianter er avec-akevitter. De har litt fetsødme, ligner litt på cognac og kan nytes etter maten og til desserten. En klassiker er Gilde Non Plus Ultra, lagret i 12 år. Det er den eldste akevitten vi har, er kryddermessig kompleks og en svært bra avec-akevitt. Gammel Oppland Edel er 5-6 år og lagret på madeira- eller portvinsfat. Også en fin kompleks akevitt med et annet fatpreg, den oppleves mer sødmefull.

Hvilken kaffe passer med avec?

– Hipster kaffe! Ikke for kraftig brent, uten for mye bitterhet. En lysere kaffe med mer fruktighet fungerer optimalt smaksmessig, avrunder Ivan Abrahamsen.

Hemmeligheten bak EVERGOOD

JOH. JOHANNSSON KAFFE AS har i alle år vært opptatt av kvalitet i alle ledd. Kaffe, som et rent naturprodukt, stiller strenge krav til behandling. All vår kaffe bærer preg av dette og EVERGOOD er et synlig bevis på at vi har lyktes. Hemmeligheten bak EVERGOOD ligger i harmonien og spillet mellom behagelig fylde og lett syrlighet. Slik skapes en silkemyk smaksopplevelse med en lang og elegant ettersmak.



Klima

EVERGOOD sine kaffebønner kommer fra høytliggende plantasjer i subtropiske områder med gunstige nedbør- og temperaturforhold. Dette gir kaffebærene en langsom modning og dermed en enestående smaksrikdom.



Jordsmonn

Kvaliteten på jordsmonnet kaffeplanten vokser i er selve grunnlaget for god kaffe. Derfor dyrkes EVERGOOD sine kaffebær kun på nøye utvalgte plantasjer i land som Colombia, Kenya og Guatemala.



Kun Arabica-bønner

Arabica er betegnelsen på de mest ettertraktede kaffebønnene. Denne sorten er vanskeligere å dyrke og dermed dyrere å produsere.



Blanding

Riktig sammensetning av de ulike kaffetyperne er viktig for smaksopplevelsen. Akkurat hvordan og hvor mye av hver sort, forblir fortsatt en liten hemmelighet.



Brenning

EVERGOOD brennes med presisjon hver gang. Det er under denne prosessen at smak og aroma i de enkelte kaffebønnene kommer til sin fulle rett.



Smakstesting

Våre kaffeeksperter kontrollerer og testsmaker absolutt alle partier av kaffe som kommer inn. Dette er den eneste garantien for riktig kvalitet og smak, hver gang.

EVERGOOD KAFFE – litt dyrere, for smakens skyld

Joh. Johannsson Kaffe AS – kjent for god kaffe siden 1866 – www.evergood.no

Reisetips

Tekst: Bjørn Grydeland Foto: Leverandørene



EAGLE BÅLKJELE

Skal du ut i naturen trenger du en god kjele med fleksible bøyler som gjør den enkel å henge over bålet.

Pris rundt 300 kroner.



JOEFREX DIGITAL VEKT

Med denne lille og nøyaktige vekta har du full kontroll. Maks. vekt 500 gram. Pris rundt 300 kroner.



AEROPRESS

Mange sverger til denne håndbryggeren i plast. Med litt trening kan du lage kaffe hvor som helst. Pris for et Aeropress Kit ligger på rundt 450 kroner



CAFFLANO

Enkel og praktisk sak bestående av hellekanne, metallfilter, keramisk sammenleggbar håndkvern og serveringskopp. Alt i ett. Pris rundt 1000 kroner.



På reise...

Vi elsker kaffe og vi reiseglade her i Norge. Dessverre er det mye dårlig kaffe ute i verden, og mange steder får du ikke kaffe i det hele tatt. Da må du brygge den selv, og her er et lite utvalg hendig utstyr som lett kan puttes i sekken eller kofferten.



TIMEMORE NANO HÅNDKVERN

Liten og lett men solid byggekvalitet. Kapasitet 15 gram, håndtaket kan foldes sammen, vekt 633 gram. Pris rundt 1400 kr



COMMANDANTE C40 NITRO HÅNDKVERN

Tysk kvalitet, rustfritt stål, kapasitet 50 gram, flott design . . . Pris rundt 2500 kr.



HARIO HÅNDKVERN

Hario Skerton har keramisk malverk med lett justering av malingsgrad. Kapasitet 100 gram, Hario Ceramic Slim er lillebroren med en kapasitet på 24 gram. Priser fra rett under 500 kroner.



TIAS KETTLE

Om du sverger til kokekaffe men vil ha noe riktig vakkert og funksjonelt kan du ta med deg en Tias Kettle. Designikon i ny utgave. Pris rundt 2500 kroner.



KALITA WAVE FILTERHOLDER

Mindre enn Hario V60, finnes i ulike materialer og det skal visstnok være enklere å få et jevnere brygg. Priser fra rundt 400 kroner.



HARIO V60 FILTERHOLDER

En populær japansk klassiker som finnes i glass, keramikk, plast og metall. Husk filter. Fra 75 kroner og oppover.

SUPREME ROASTWORKS 10 ÅR

Magnus Lindskog og Joar Christoffersen overtok et gammelt bilverksted på Torshov i Oslo for 10 år siden. Lokalet ble strippet og malt og utstyrt med en 12 kilos kaffebrenner. Det ble starten på et lite kaffeeventyr som har fått internasjonal oppmerksomhet.

«No fuzz, just great coffee» var slagordet i mange år. Det låter fremdeles bra selv om ny visuell profil er på plass og det gamle slagordet er faset ut. Etter en god time med Magnus Lindskog skjønner jeg at dette ikke bare gjelder baren og brenneriet, men også kaffebrenneren og gründeren. Det er lite fakter og jåleri. Magnus er en temmelig nøktern fyr som er opptatt av kaffen og kundene.

BAKGRUNNEN

Magnus og Joar hadde sin bakgrunn fra Mocca Kaffebær og Brenneri tidlig på 2000-tallet, både som baristaer og brennere. Bak stod Robert Thoresen, barista-verdensmester og allerede en markant kaffepersonlighet i Oslo. På Mocca var Trish Rothgeb kaffebrenner og lærmester for de unge baristaene. Også hun har oppnådd anerkjennelse i den internasjonale kaffe verdenen. Etter noen måneder reiste Trish tilbake

til USA og gutta ble overlatt til seg selv. – Da sto jeg alene ved brenneren og det var da jeg virkelig begynte å lære, sier Magnus.

OPPSTARTEN

Joar og Magnus brant og brygget kaffe på Mocca i mange år, men etter hvert vokste ønsket om å skape sitt eget. Supreme Roastworks ble etablert i 2008, og det begynte ganske anonymt, uten kaffebær i front. Kaffen ble brent og levert til kaffebarer, restauranter og bedrifter med litt ekstra interesse for kaffe. Supreme Roastworks hadde sin egen stil og ble lagt merke til.

– Vi var allerede kjent i bransjen og vi hadde møtt mange kaffeinteresserte mennesker. Bransjen er ikke så stor og de som virkelig satt pris på god kaffe visste hvor den fantes. Vi trengte ikke å selge, kundene kom til oss, sier Magnus.

KAFFEBAR

Garasjen ble forlatt etter fem år. Kaffebaren ble etablert i 2013 og brenneriet lå på bakrommet, lett tilgjengelig for nysgjerrige og kaffeinteresserte kunder. Odd-Steinar Tøllefsen var med i planleggingen og kom etter hvert inn på eiersiden.

– Vi startet kaffebær og kundene var der med en gang. Vi var veldig forsiktige i forhold til økonomi, men det gikk bedre enn vi trodde. Så begynte vi å snuse på konkurranser og da begynte det virkelig å skje.

Odd-Steinar tok fire NM-titler og vant World Brewers Cup i 2015. Verden fikk øynene opp for Supreme Roastworks på Grünerløkka, og nå har kaffeturister blitt et fast innslag på kaffebaren. De fleste fra Asia, men også folk fra Nord Amerika og Europa finner veien hit.

Magnus Lindskog



” Produktet er mer enn kaffen. ”
Det handler om oss som jobber
der, og hvordan vi kommuniserer
med kundene.

– Kaffeturistene gjør ikke så stort utslag økonomisk, men bevisstheten i markedet er av betydning. Vi når ut til flere mennesker, og vi legger grunnlaget for å kunne bli større, sier Magnus. Konkurransene er et verktøy for å nå visse mål raskere. Odd Steinar er kron-eksemplet på dette. Plutselig visste alle hvem vi har.

Personlig er ikke Magnus så glad i konkurranser, selv om han deltar innimellom. Han ble forøvrig norges-mester i Aeropress for et par år siden.

JOAR FLYTTER

I 2016 etablerte Joar Christoffersen sitt eget brenneri De Dype Skoger i Andebu i Vestfold og Magnus ble alene på brenneriet.

– Da vi begynte var vi to stykker som måtte enes om hvordan vi skulle brenne. Nå har jeg større ansvar, men også større frihet. Vi stoler på oss selv og følger ikke trender, men vi har endret brenne-profil de siste tre årene. Der vi var litt mer unisone før, har vi mer variasjon i dag.

FOLKELIG

Magnus brenner all kaffen, men tilbringer også mye tid i baren. Han liker å jobbe med kundene og få feedback. Supreme

ønsker å stå for en folkelig stil og ha tett kontakt med kundene. Alle skal føle seg velkommen, ingen skal særbehandles. Det skal være varmt, hyggelig og jovialt.

– Det er ikke noe vits i å slenge om seg med fraser som kunden ikke forstår, sier Magnus. Vi forsøker å bruke et dagligdags og forståelig språk. Men kundene er forskjellige. Kommer det inn i en vinkjenner som har lyst til å diskutere smak, blir vi selvsagt med på det.

SAMARBEIDET MED ODD-STEINAR

– Jeg har jobbet med kaffe lenger enn Odd Steinar. Han stoler på meg og vi jobber bra sammen. Odd Steinar lar seg for eksempel begeistre av intensitet. Jeg er kanskje over den kneika og leter etter andre ting i tillegg, for eksempel struktur. Odd Steinar får meg litt opp på ting, jeg tar han ned.

Selv om Magnus er den som stort sett tester ut nye profiler, understreker han at det er en felles prosess.

– Jeg diskuterer med meg selv, med Odd Steinar og resten av gjengen. Tilbakemelding fra publikum og fra kollegaer i bransjen teller også.

VEKST

Supreme har nettopp begynt med en abonnementsløsning, og regner med at salget til utlandet vil vokse. Det er heller ingen hemmelighet at Supreme er klar for en forsiktig vekst. Det planlegges innkjøp av en større brenner og de ser etter et kombinasjonslokale som både kan huse brenneri og bar.

– Vi vil ha et lokale med glassvegg. Vi ønsker å ha den interaksjonen og den feelingen som en synlig brenning gir, men vi har behov for å arbeide uforstyrret. Det er ikke optimalt slik vi har det i dag.

BAKKEKONTAKT

Magnus er ikke den som skryter. Når jeg spør om han er stolt av det de har fått til vrir han seg unna. – Jeg har i hvert fall fått til en god jobb, men det er ikke noe jeg snakker mye om. Jeg har familie og når jeg kommer hjem er den profesjonelle siden skrudd av. Der er det ikke kaffe som står i fokus. Jeg beholder bakkekontakten på den måten.

Han innrømmer allikevel at det er en god følelse når anerkjennelsen dukker opp i ulike sammenhenger. – Jeg tar det til meg men er ikke fornøyd med det. Jeg vil gjerne et steg videre. Dette er et



Alltid travelt i kaffebaren.

langtidsprosjekt. Jeg forsøker å være ydmyk og kan ikke ta på laurbærkranser i hytt og pine selv om noen skriver noe pent om oss.

ET RIKTIG VALG?

Magnus mener det var riktig å starte for seg selv, men det var ikke gitt at de skulle fortsette med kaffe. Magnus hadde mange kreative baller i luften som gjerne kunne ført han et annet sted.

– I 2006 vurderte jeg å satse på øl/vin, men er veldig glad for at jeg valgte kaffe. Øl i dag greier jeg nesten ikke å ta seri-øst. Jeg får litt noia av at hvor gode de er til å brygge alle sammen! Kaffe verdenen kan lett ende i den grøften der, men jeg håper ikke det skjer.

START PÅ GØLVET!

Det kommer stadig nye brennerier og Magnus mener at kaffebevisstheten hos folk flest øker fra år til år. Men selv om de små sakte men sikkert spiser av markedet, er han ikke det minste tvil om at de store vil klare seg. Spørsmålet er hvordan det vil gå med alle de nye.

– Det er så mange sterke stemmer i kaffebransjen. Norge har mange dyktige kaffefolk og det kan være tøft å holde på i utkant-Norge. Man må ha

en idé eller et konsept for å trenge gjennom. Skal man vokse må man ta valg på et eller annet tidspunkt. Man kan klare seg i et lokalmarked med noen få kunder. Men en strategi for vekst krever flere riktige valg.

Mange drømmer om å starte kaffebrenneri, og Magnus har noen velmente råd.

– Du må gjerne ha noen romantiske drømmer, men det er lurt å «starte på golv» et sted. Jobb gjerne et par år, til du forstår hva det dreier seg om. Mange unge er utålmodige og alt skal skje fort, sier Magnus.

– Man må følge med hele veien. Være konsentrert og fokusert. Man må møte seg med folk. Være der det skjer, forstå hva bransjen holder på med. Forstå trender, hvordan ting skjedde tidligere og ha nese for hva som kommer. Det er vågalt å starte kaffebare eller brenneri basert på litt generell kaffeinteresse og noen få kurs. Det ville jeg ikke anbefalt noen å gjøre, sier Magnus.

MER ENN KAFFE

Magnus er veldig klar over at produktet er mer enn bare kaffen. – Det handler om oss som jobber der. Hvilke ideer vi har og hvordan vi



Odd-Steinar Tøllefsen og Magnus Lindskog

kommuniserer ned kundene. Odd Steinar og jeg jobber sjøl, vi er en del av arbeidsstaben. Vi er produktet. Vi er om lag ti ansatte i Supreme og de ansatte representerer på en måte oss.

Mange søker jobb hos Supreme og noen blir til gull underveis. Magnus og Odd-Steinar ser ikke bare etter tekniske ferdigheter men like mye etter folks evne til kundebehandling. – Grunnleggende serviceinnstilling, empati, våkenhet og evne til å se kunden er helt avgjørende.

HVA SKJER?

Magnus regner med å brenne kaffe om 10 år, men kanskje ikke alene. Vi skjønner at han ser for seg en viss vekst og det skinner gjennom at det finnes mye annet spennende der ute å gripe fatt.

– Man må jo ikke bare holde på med en ting, avslutter Magnus med et litt hemmelig smil.



ROBUSTA

– FYORD UNDER REHABILITERING

Da den svenske botanikeren Linné midt på 1700-tallet ordnet opp i vårt botaniske system, ga han kaffebusken det latinske navnet *Coffea Arabica* som noe forenklet betyr arabisk vin. Egentlig tok han feil, for planten stammet opprinnelig fra Etiopia og drikken var så avgjort ikke vin. I ettertid har det jo også vist seg at det er i underkant av 100 botaniske varianter av *Coffea*, men kun et fåtall benyttes til den drikken vi kjenner som kaffe. Arabica med undergrupper står for i underkant av 60% mens resten i all hovedsak består av *Coffea Canephora* som populært kalles Robusta. I tillegg dyrkes det en del for eksempel *Coffea Liberica* som sammen med andre varianter i volum bare utgjør mindre enn 1%.

ROBUSTA I NORGE

Her i Norge har det historisk sett nesten bare blitt importert råkaffe i varianter av Arabica som igjen brennes lokalt her i Norge, og vi har derfor ikke vært så opptatt av hva som var hva. Men nå er dette i ferd med å snu.

Nøyaktig hvor mye Robusta som importeres til Norge er det derfor umulig å fastslå med sikkerhet. Land som bare produserer Robusta klatrer på importstatistikken, samtidig som det importeres en del ferdig brent kaffe, pulverkaffe og kapsler som av ulike grunner nok inneholder mer eller mindre Robusta.

HVA ER HOVEDFORSKJELLENE MELLOM ARABICA OG ROBUSTA?

Malt med en svært bred pensel kan man sammenligne Arabica og Robusta med to andre stenfrukter, moreller og kirsebær. De er nokså like av utseende men har svært forskjellig smak, de har forskjellige bruksområder og sist men sist men ikke minst har de forskjellig pris. Det må være liten tvil om at Arabica og Robusta generelt sett oppfattes vesentlig forskjellig, og at Robusta nok oppfattes som mindreverdige. Derav har Robusta her hos oss tradisjonelt og velfortjent fått «fyordet» klebet til seg. Men i de senere år har det skjedd endringer, både i våre kaffevaner og

ikke minst innen Robustaproduksjon, så nå finnes det en del vesentlige unntak fra stereotypene: Her er noe av det vesentligste forskjellene, på godt og ondt.

UTSENDE OG VEKSTVILKÅR

Buskene for de to artene ser nokså like ut med eviggrønne blader. Robusta-bladene er mer avlange, og blomster og bær vokser i tette klaser, mens Arabica vokser mer som i ranker. Robustabønnen er mindre og rundere mens Arabicabønnen er oval og noe større. Blomstringen for begge er så tett at det nesten ser ut som det har snødd, og begge lukter like godt av jasmin. Ingen av artene tåler frost. Mens Arabica trives best i høyden, gjerne opp til over 2000 meter og helst i skrånende terreng, kan Robusta dyrkes helt ned til havoverflaten. En Arabica-busk har dype røtter som vår bjerk, mens Robusta her røtter som ligner på vår furu. Begge trenger mye vann men Robustarøtter er mer sensitive for vannmangel.

Nå skal det også legges til at Robusta gir noe større avling per busk enn Arabica og at den er lettere å dyrke selv om busken må fornyes litt oftere. Alt i alt er det nok enklere både å dyrke og å høste Robusta.

SMAK, AROMA OG MUNNFØLELSE

Siden Robusta inneholder mer koffein enn Arabica, oppleves den som vesentlig bitrere og smakes lettest helt bak på tungen. Koffeinmengden varierer både innen Arabica og Robusta. Det finnes høyt koffeinpotente Robustavarianter og det finnes Arabicavarianter som nærmer seg koffeinfrie. Som en tommelfingerregel kan vi si at det er dobbelt så mye koffein i Robusta som i Arabica. Til gjengjeld er det flere antioksidanter i Robusta mens det er mer sukker i Arabica. Siden mange har problemer med å skille mellom «sterk og bitter», vil nok mange oppleve Robusta som sterkere. «Sterk» styres egentlig bare av mengdeforholdet mellom kaffe og vann når kaffen tilberedes. Bitter kan derfor like gjerne kan komme av «overekstrahering» i form av for høy temperatur eller for lang tid under tilberedningen. Robusta brennes også normalt noe mørkere, som mange igjen forbinder med «sterk». Slik kaffe tynnes ofte ut med melk og sukker som i Café au Lait eller Cappuccino. Arabica oppleves som mildere og kjennetegnes både av mer sødme og mer syrlighet. Stol derfor heller på nesen om du ønsker å finne markante forskjeller.

I Robusta finner du ofte en kombinasjon av tre, jord, korn og gummi og peanøtter mens Arabica oftest byr mer på toner av

frukt, blomster og krydder. Men så enkelt er det ikke. Brenning, formaling og tilberedningsmetode kan overskygge det meste av dette. En feil brygget Arabica kan smake dårligere enn en perfekt moderne og omsorgsfullt tilberedt Robusta.

PRISEN

Pris er som kjent et resultat av forholdet mellom tilbud og etterspørsel og siden Arabica smaker bedre er den vesentlig mer etterspurt. Som en tommelfingerregel kan vi si at dersom Robusta koster 100 koster Arabica 160. Men siden produksjonen varierer sterkt i takt med nedbør, vær og vind, kan forholdet disse to i mellom svinge med 10 til 20 %. Prisutviklingen både for Robusta og Arabica kan følges på egne råvarebørser for kaffe. Går vi et drøyt år tilbake i tid var prisen på Robusta og Arabica nesten identisk i Brasil. Forklaringen var kombinasjonen av tørke i landets Robustaområder kombinert med økt etterspørsel etter Robusta fra den nasjonale pulverkaffeindustrien. Til slutt skjedde derfor det utrolige: Brasil måtte importere kaffe.

DU HAR SMAKT ROBUSTA

Du vet bare ikke om det. Dersom du sverger til pulverkaffe, er det ikke usannsynlig at den inneholder mye eller bare Robusta. Svært mye av Robustaproduksjonen går nettopp til pulverkaffe, ofte produsert i samme land som den blir dyrket. Deretter blir den eksportert til forbrukerland og får nytt navn, uten at de sier så mye om botanisk variant bortsett fra kjente floskler som «De beste og mest utsøkte råvarer».

Dersom du foretrekker en ren espresso med en fyldig crema er den nok basert på at det enten er en ren Robusta eller at det er Robusta i blandingen. Historisk ble da en lite tiltalende smak og aroma forsøkt kamuflert med svært mørk brenning og mye melk og sukker. Det skjer fremdeles, men i en moderne kvalitetsespresso trenger du strengt tatt ikke kamuflasje.

MERKING

Kaffebrennerier er ikke pålagt å fortelle hva slags kaffe deres varemerke inneholder. Forståelig nok ettersom deres varemerke skal smake det samme fra gang til gang. Siden kaffesmaken varierer med vær og vind er det nødvendig å benytte flere kaffeslag i blandingene for å oppnå en stabil smak over tid. Nå er det noen som allikevel ønsker å merke omtrent på samme måte som vin. Da kan merkingen variere helt fra land, til område, til farm og ned til botanisk variant. Det skjer sjelden for Robusta, men det har hendt.

HVORFOR DYRKES DET DA SÅ MYE ROBUSTA?

Det ligger litt i navnet. Robusta er ganske enkelt mer robust mot plantesykdommer, og over tid har plantesykdommer slått og slår ut hele Arabica-avlinger. Historisk mest i land som India, Indonesia, Sri Lanka og nå senest i Mellom-Amerika for å nevne noen. Noen gikk helt eller delvis over til å dyrke Robusta, men på Sri Lanka ble kaffe erstattet med te. I andre land klarte de å kurere plantesykdommene med sprøyting og rå luke- og tynnekraft,

men siden det er snakk om svært mange millioner trær ble det nesten uoverkommelig kostbart og dessuten ikke helt ufarlig bare å sprøyte. Dermed fant verdens kaffedyrkere på noe som var mye lurere, men nok både mer komplisert og tidkrevende De valgte å satse på mer sykdomsresistente Arabica planter.

Det hele startet med at naturen ordnet opp på egen hånd. På den portugisiske kolonien Øst Timor vokste Arabicavarianten Caturra side om side med Robusta i en fin kombinasjon av jordsmonn, temperatur og klima. Derfor er det lett å forstå at det for drøye 100 år siden oppsto «søt musikk» plantene i mellom. En hybrid oppsto og ble gitt navnet Catimor. Poenget var at hybridene både var plantesykdomsresistent samtidig som den hadde en del attraktive sensoriske Arabica-egenskaper. Og ennå bedre: Catimor lot seg lett krysse med mange Arabica-varianter samtidig som resultatet ble nesten like resistent.

Det betydde starten på et helt nytt fag og en helt ny industri. Det ble forsket krysset, eksperimentert og utprøvd alt med det mål å beholde gode sensoriske egenskaper, samtidig som avlingene kunne økes uten at gamle eller nye plantesykdommer dukket opp. Da en serie orkaner raserte mange kaffeområder i Mellom-Amerika for noen år siden, betydde det først en katastrofe, deretter en vesentlig kvalitetsforbedring. Det ble plantet nye planter som både var sykdomsresistente og produserte høyere kvalitet. Slik forskning skjer nå løpende.

DET FORSKES PÅ ROBUSTA

Her har India og Brasil vært et forgangsland og forandringer har vært formidable. I Espirito Santo ved kysten i Brasil, krysses det mest med sikte på at alle kaffebær skal kunne modnes og derved høstes samtidig. Det betyr både mer effektiv produksjon ved at kart og modne bær ikke blandes. Denne varianten av Robusta er kjent som Conilon. Her har forskning også resultert i en betydelig mildere smak og Conilon prises derfor nå noe høyere

Men det er nok i India det skjer mest. Som mangeårig kvalitetsdommer i den nasjonale konkurransen Flavour of India har jeg både smakt og sett utviklingen på nært hold gjennom de siste 15 årene.

Fra å være «bare» Robusta finnes det nå Robusta som vokser høyere enn 1000 meter over havet. Det betyr normalt lenger modningstid for bærene, som igjen betyr rikere og mer nyansert smak og aroma. Mens Robusta tidligere nesten alltid ble bærtørket, finnes det nå vaskede (fermenterte) og dobbeltvaskede Robusta-varianter som igjen betyr et bedre forhold mellom sødme og syrlighet og en mer elegant aroma. Den edleste varianten går under navnet Robusta Kaapi Royale som har vist seg svært vellykket i espresso-blandinger, og oppnår Arabica priser

NÅ OGSÅ ANERKJENT SOM SPESIALITET

Det helt store gjennombruddet kom for bare et år siden. I ca 15 år har det vært mulig å utdanne seg og ta eksamen som kvalitetsdommer for råkaffe, men bare for Arabica. Fra 2017 er det også mulig å utdanne seg og få sertifikat som Q (Quality)-Grader også for Robusta. Alt i alt kan det derfor - etter hvert og gradvis - være lurt både å ha et åpent sinn og å legge bort noen av de verste «fyordene» og fordommene. Da risiker du i det minste ikke å gå glipp av noe.

Arabica

Robusta

EN KAFFEJEGER OM ROBUSTA

Vi har tatt en prat med Stephen Hurst i Mercanta the Coffee Hunters. Han er en velkjent sourcer, eller kaffeagent, på det internasjonale markedet, og leverer mye grønn kaffe til Norge.

Verden etterspør stadig mer kaffe og mange spør seg om de kaffedyrkende land vil makte å levere nok arabica til stadig voksende og kvalitetsbevisste markeder. Mens vi i Norge importerer svært lite robusta, registrerer vi at på verdensbasis øker robustaandelen. 30 prosent har blitt til 40 prosent, og om dette fortsetter vil halvparten av verdens kaffeproduksjon være robusta.

– Robusta blir generelt forbannet og for-dømt i spesialkaffesamfunnet, og oftere enn ikke, med god grunn, sier Stephen. Men vi har alltid funnet et lite segment for premium robusta. Og vi leverer faktisk noe til Norge innimellom.

Mercanta er blant svært få selskaper som kan source en fullt sporbar robusta tilbake til gården. De har vanligvis én, maksimalt to, robustalinjer i sortimentet. For øyeblikket er det en India Washed Robusta Parchment. Java Washed Robusta har også vært populær. For Mercanta er dette en liten linje som enkelte kunder bruker til spesielle formål. Da betyr det ikke nødvendigvis så mye hvor kaffen kommer fra, men heller hvordan den er foredlet, om den har nøytral smak med kraftig body, gjerne en forholdsvis ren vaniljeaktig smaksprofil. – Vi har hatt en vasket indisk arabica fra Bibi Plantation i India i flere tiår,

og en veldig fin Monsooned kaffe fra produsenten Faiz. Men Faiz dyrker også robusta på Bibi og på en av de andre gårdene kalt Nath, og den våtforedles på nøyaktig samme måte som Bibi Arabica. Dette er relativt uvanlig ettersom meste-parten av robusta- og arabicaproduksjo-nen foregår på adskilte områder som i Brasil og Indonesia. Men i India er dette mindre tilfelle.

Mercanta har eksperimentert med mange premium robustakvaliteter gjennom årene – fra indonesiske øyer som Flores og Java, fra Rwanda, Tanzania og en vasket Conilon fra Brasil. – En av de beste jeg noensinne har smakt var en vasket robusta fra Guatemala, sier Stephen. Ikke alle visste en-gang at vi hadde med robusta å gjøre og prisen var høy.

Fordommer og fastlåste meninger kan være til hinder. – Vi importerte en anstendig arabica-kaffe fra Vietnam, dyrket på 1400 meters høyde i små lotter. Vi cuppet kaffen blindt, mange likte den men allikevel gjorde bare halv-parten kjøp. Den forutbestemte stigmaen til Vietnam-navnet hjemsøkte arabica-kaffen også, sier Stephen.

– I mine tidlige år i kaffebransjen handlet vi mye robusta og det meste var søppel. Men selv for mer enn 25 år siden visste vi

om enkelte kvaliteter som jeg sjelden har sett siden, eksempelvis kaffe fra Angola og Togo.

Det endelige beviset hviler alltid på cuppingbordet, og jeg tror at flere innen spesialkaffe vil anerkjenne dette om de åpner for uventet opprinnelse og bryter ned noen forutbestemte ideer, avslutter Stephen Hurst.



APPROVED COFFEE QUALITY



EVOLCA
G R O U P

NECTA

Saeco

GAGGIA
MILANO

DUCALE

WITTENBORG

Cafection

sgl

newis

NM I KAFFEKUNST 2018

NM i Kaffekunst gikk av stabelen 8. – 10. mars i Kristiansand. 50 profesjonelle baristaer og kaffebrennere konkurrerte i Kristiansand i tre dager og her har du vinnerne som skal representere Norge i VM 2018.



RESULTATER

BREWERS CUP

- 1 Tom Kuyken, Java, Oslo
- 2 Odd-Steinar Tøllefsen, Supreme Roastworks, Oslo
- 3 Christian Nasset, Kaffemisjonen Bergen

BARISTA CHAMPIONSHIP

- 1 Tore Øverleir, Sellanraa, Trondheim
- 2 Bjørn Arne Leknes, Supreme Roastworks, Oslo
- 3 Christian Nasset, Kaffemisjonen Bergen

LATTE ART

- 1 Nikita Michelle Sarino, Kaffebrenneriet, Oslo
- 2 Anton Söderman, Kaffebrenneriet, Oslo
- 3 Mari Libeck Hexeberg, Kaffebrenneriet, Oslo

ROASTING CHAMPIONSHIP

- 1 Simo Kristidhi, Solberg & Hansen, Oslo
- 2 Idar Ellingsen, Uavhengig, Trondheim
- 3 Tor Sigve Taksdal Austrått Kaffebrenneri, Sandnes

CUP TASTING

- 1 Anton Söderman, Kaffebrenneriet
- 2 Morten Sletten, Solberg & Hansen
- 3 Vilde Lützow-Holm, Solberg & Hansen



Kaffelandslaget 2018
Fra venstre: Simo Kristidhi, Tore Øverleir, Anton Söderman, Tom Kuyken og Nikita Michelle Sarino.



Tore Øverleir fra Sellanraa i Trondheim er tilbake på tronen i øvelsen klassisk barista hvor han også vant i 2014. Tore skal representere Norge i World Barista Championship i Amsterdam.



Anton Söderman fra Kaffebrenneriet gikk til topps i den underholdene og spennende Cup Tasting-konkurransen. Anton skal representere Norge i World Cup Tasters Championship i Brasil.



Simo Kristidhi fra Solberg & Hansen gjentok prestasjonen fra NM i 2017 og vant konkurransen i kaffebrenning. Simo skal representere Norge i VM.



Nikita Michelle Sarino fra Kaffebrenneriet vant Latte Art-konkurransen og skal representere Norge i World Latte Art Championship i Brasil.

Tom Kuyken fra Java Oslo tok hjem seieren i Brewers Cup, og skal representere Norge i World Brewers Cup i Brasil. Tom Kuyken slo Odd-Steinar Tøllefsen som er fire ganger norgesmester og verdensmester fra 2015.

Kaffebrennerier

Tekst: **Bjørn Grydeland** Foto: **Weston Kloefkorn, Jacu**

JACU

Anne Birte Bjørdal Hanken og Oliver Hanken bodde i Oslo med to små barn og ett til på vei. Med design- og kunstutdanning i baklomma flyttet de tilbake til hjembyen Ålesund for å starte kaffebar. Uten peiling på kaffe.

Gunnar Lillevold ble med. Han hadde en viss peiling som kaffe-geek på amatørnivå. Det ble kaffebar i Løvenvoldgate i 2010 med espressomaskin, en liten prøve-brenner og et hyggelig lokale, men uten navn. Året etter kjøpte de kaffebrenner. Med 300 000 i etablererstipend fra Innovasjon Norge og foreldre med som investorer, ble Jacu Coffee Roastery etablert i 2011. Gunnar stod i kaffebaren fra 8 – 13, mens Anne Birte og Oliver jobbet som lærere ved siden av.

– Vi hadde lyst til å skape noe i hjembyen. Etter mange år i Oslo hadde vi fått sans for det urbane liv. Vår motivasjon lå kanskje mest i det estetiske. Det vakre, stemningen, konseptene og kosen, sier Anne Birte.

Et helt år ble brukt til testing og prøve-brenning, workshops og kurs. Ikke minst viste leting etter de beste råvarene seg

å være en tidkrevende jobb. Snart ble kaffe nærmeste en fulltidsbeskjeftigelse for alle tre.

– Etter hvert skjønte vi at dette med råvarer var det viktigste av alt.

På syv år har Anne Birte, Oliver og Gunnar bygget opp et anerkjent brenneri i Ålesund. Allerede i 2013 fikk de prisen som Europas mest innovative brenneri under World of Coffee i Nice. Kriteriene gikk blant annet ut på nye grep for å markedsføre kvalitetskaffe. Både navnet, den visuelle profilen og selvsagt kaffen bidro til å sette Jacu på kaffekartet. Samme år fikk Jacu «Merket for god design» i kategorien Visuell kommunika-sjon av Norsk Designråd.

Ekteparet Hanken hadde bakgrunn fra design- og kunsthøgskolen og således en helt annen innfallsvinkel enn mange andre.

Begge har jobbet med undervisning og både det visuelle og pedagogiske skinner gjennom.

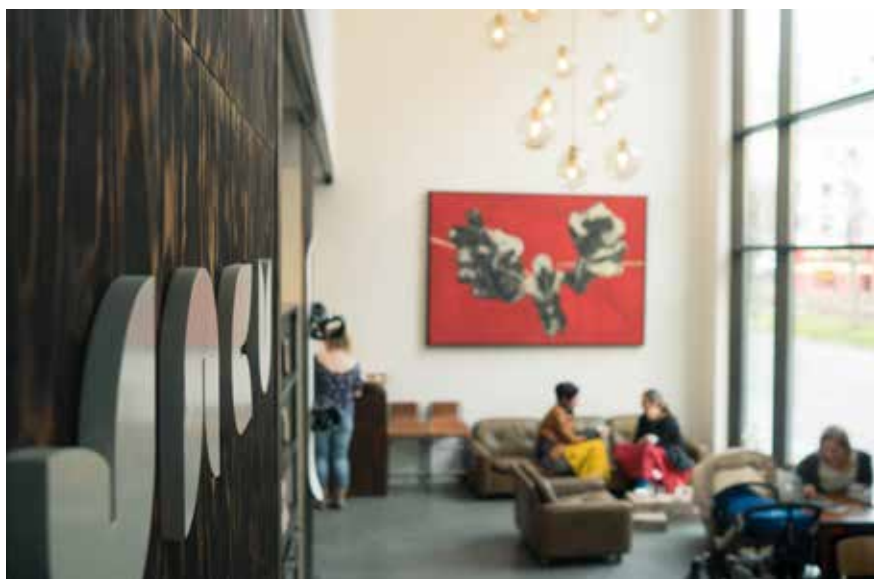
Ved Kunsthøgskolen i Oslo ble det vekket interesser som handlet om forskning på detaljer. Brenning av leire med gass vs. elektrisk varme. Utvikling av smaker og perfeksjon i detaljene.

– Vi pakket inn mat i leire og brant det i de keramiske ovnene når vi hadde fester der, sier Anne Birte. På et spesielt og annerledes vis ble dette vår utdannelse innen kaffe.

– Vi har Ikke lyst til å være nonchalante. Kaffe kan lett bli snobberi. Hvorfor late som man sitter på en hemmelighet og få andre til å føle seg dumme. Det er motiverende å se lyset i øynene på folk når de oppdager hva kaffe egentlig kan være, sier Anne Birte.



” Vi har ikke lyst til å være nonchalante. Kaffe kan lett bli snobberi. ”



Jaci holder til i den gamle trafostasjonen i Ålesund.



Gunnar, Oliver og Anne Birte

Det er mange i Norge som sysler med planer om å starte kaffebrenneri. Det begynner gjerne som en drøm om å skape noe selv, ispedd litt romantikk. Kaffe er et organisk produkt, det dufter herlig og det kan lett fylles med idealisme. Bærekraft, rettferdig handel og fokus på opprinnelse er gjennomgangstenen. Men er det egentlig bare å starte opp?

– Vi hoppet bare i det, sier Anne Birte. Vi kunne ikke noe om forretningsdrift, men vi kjente noen som kunne og fikk nyttig hjelp. Vi måtte også lære oss kaffebransjen og delta i ulike sammenhenger hvor kaffefolk møtes.

Det ble tatt et valg om å slutte med kaffebar på heltid og prioritere kaffebrenningen. Da det ble ledige plass i den gamle trafostasjonen fant de et mer hensiktsmessig lokale for produksjon.

sjon. I tillegg til en 15 kilos Giesen ble det investert i en 35 kilos Lohring kaffebrenner – et stort steg for det lille brenneriet.

I dag har Jacu «Kaffelab» en gang i uka og det kommer masse folk. På den måten holder de kontakt med kaffeglade folk i distriktet, får møte kundene og kan i tillegg være noe for byen.

I 2017 kom Jacu inn på listen over Gasellebedrifter i Møre og Romsdal. Kravet er minst dobling av omsetningen over fire år, en omsetning på over en million kroner første året og et positivt samlet driftsresultat.

Jacu brant om lag 45 tonn i 2017 og er rigget for vekst. De mener selv at de var heldige med timingen og frykter en fare for etablering i bransjen. De diskuterer

stadig hvordan de skal utvikles brenneriet videre, og er klar over at lønnsomhet handler om å utnytte produksjonsmidlene best mulig.

For å lykkes må man ta valg og være fokusert. Det er tøft å være gründer og når Anne Birte ser tilbake innrømmer hun at det var en tabbe å starte i et så lite lokale, uten lager og logistikk, kun brostein og idyll. – Men det var en viktig fase og det ga oss mange gode historier.

På spørsmål om hun vil anbefale andre å starte kaffebrenneri trekker hun litt på det men svarer: – Du vet, hvis drømmen har satt seg har man ikke noe valg.

wilfa

Vår bestselger **Wilfa CLASSIC kaffetrakter** lanseres nå i 2018 i helt nye farger, og har fått følge av Wilfa CLASSIC vannkokere. Sammen med termokannen Wilfa SOCIAL utgjør dette trekløveret et helt essensielt innslag i et sosialt hjem som liker å varte opp. Dette er produkter å bli glad i, laget for å vare. Wilfa CLASSIC kaffetrakter kommer med 5-års garanti og er godkjent av European Coffee Brewing Center.



Wilfa CLASSIC kaffetraktere

For oversikt over fullt sortiment gå inn på **wilfa.no**



KAFFETRENDER I NORD-AMERIKA

Spesialkaffe i Nord-Amerika er fortsatt på barnestadiet, særlig sammenlignet med bransjer som mat, vin og øl. Men Nord-Amerika var en viktig region under den «andre bølgen» av spesialkaffe, og har fingeren på bransjepulsen. De nåværende trendene er trolig en indikasjon på kvalitetskaffens fremtid.

Et av de siste og mest slående eksemplene på disse trendene er den omfattende bruken av teknologi på serveringssteder. Kassesystemer, nyutvikling og digitalisering av brenneutstyr og automatiske bryggesystemer er bare noen av fremskrittene kundene opplever. Dessuten har man den mest naturlige av trendene, nemlig innovasjon innen smak. Man kan alltid eksperimentere med et nytt alternativ til melk, men veksten innen kaldbrygging, eksperimentelle smakstilsetninger og et økende antall kafføl viser at søket etter smakskomplimenter til kaffe pågår for fullt. Og til slutt opplever Nord-Amerika den viktigste trenden av alle; forbruket av spesialkaffe er økende.

AUTOMASJON

Man kan spørre seg hva som er mest bemerkelsesverdig med håndbrygging av kaffe. Det handler absolutt like mye om en visuell opplevelse som om smak,

men ligger appellen i å se kaffen bli brygget av en omhyggelig barista med vaksomt øye og nennsom hånd? Eller er det kaskaden av dampende vann mot duftende kaffe som skaper forventning, mens tyngdekraften forvandler vannet til en vakker og kompleks kaffedrikk?

Mange i bransjen har investert tungt i troen på at det siste svaret er det riktige. Automatisering av kaffebryggingen har eksistert lenge i ulike former, enten i form av kaffetraktorer hjemme, programmerte kaffekverner eller avanserte espresso-maskiner. Pour over-kaffen er en relativ nykommer i dette bildet. Poursteady, Marco Beverage Systems' SP9 og Curtis Seraphim er bare noen få eksempler på bryggeteknikker som vokser frem over hele Nord-Amerika.

KONSISTENS

Konsistente brygg, effektivitet, fleksibilitet, designestetikk eller arbeidskostnader. Det kan være ulike årsaker til at kaffebarene er under utvikling, men til syvende og sist gjøres det en glimrende jobb. De mer puritanske vil kanskje si at romantikken og muligheten for interaksjon med kundene forsvinner, eller at det ikke finnes en barista tilgjengelig for å løse problemet hvis noe går galt med brygget.

Men sannheten er at muligheten til å spare tre til fem minutter per bestilling gir tid til en mer inngående kundeopplevelse. Teknologien har dessuten blitt så avansert, at resultatene er utrolig konsistente med kun noen få manuelle inngrep i begynnelsen av bryggingen. Maskinene ser flotte ut på disken, og akkurat som når en barista utfører pour over-ritualet, er maskinen med sine bevegelige deler visuelt stimulerende på sin egen måte. Uavhengig av den visuelle appellen eller diskusjonen om service, er imidlertid den reelle årsaken bak bruken av denne teknologien svært enkel. Det handler om konsistens.

Søket etter konsistens går lenger enn til håndbrygg og kassaapparat. Det beveger seg også inn på andre områder som drar stor nytte av teknologiske fremskritt. Ingen har sterkere tro på dette enn Sebastian Sztabyzy, en av grunnleggerne av Phil & Sebastian Coffee Roasters. Han møtte medgründeren Phil Robertson under ingeniørutdannelsen, og det er ingen overraskelse at de to både har et entusiastisk forhold til teknologi og at de baner vei innen spesialkaffe.

– Vi har tro på konsistens, og hvis det er én ting teknologien kan, er det å gjøre

” Er det en ting teknologien kan, ”
er det å gjøre ting mer konsistent.

Sebastian Sztabyb.

ting mer konsistent. Vi har tatt i bruk teknologi på alle nivåer. Grønn kaffe via pH-målinger, temperaturkontroll og Brix-overvåking under fermenteringen. Phil har designet vår Probat G45 sammen med forbrenningsingeniører. Han har også skrevet programvaren til brenneren. Vi har gamblet på ny teknologi, og noen ganger tapt, på bryggesiden for å klare å lage konsekvent bedre kaffe, sier Sebastian.

TEKNOLOGI OG AUTOMATISERTE PROSESSER

Teknologien kommer utvilsomt til å være en viktig faktor innen fremtidens spesialkaffe, men Sebastian har veloverveide tanker om hvem som kommer til å klare å tilpasse seg til den tilsynelatende uunngåelige trenden. Da vi spurte om selskapene må ta i bruk teknologi for å holde seg relevante, svarte Sebastian:

– Ja, men teknologien jevner også ut feltet. Brennere og forhandlere må finne ut hvordan de kan skille seg fra mengden, siden alle kommer til å ha tilgang til den samme teknologien. Dette kommer til å bli en stor utfordring for oss som begynte som rendyrkede kaffehåndverkere. Som med alle store teknologiske endringer vi har opplevd i det 21. århundre, har man en utprøvningsperiode. Og når det gjelder kaffeautomasjon er vi fortsatt tidlig i prosessen. Innføring av teknologi innen kaffe vil skape debatt, men spør hvem som helst som arbeider med kaffe om hva som er det viktigste

aspektet ved jobben, og de vil garantert svare «konsistens».

KALDBRYGGING

De mest åpenbare trendene, synlige for alle fra tilfeldige forbrukere til erfarne fagpersoner, er videreutviklingen av selve kaffedrikkene. Vi er i ferd med å forstå de geografiske implikasjonene på kaffen allerede på plantasjenivå. Nå kan vi eksperimentere kontinuerlig for å videreutvikle smaksmulighetene på forbrukernivå. Noe av det mest spennende ved å besøke en ny kafé, en ny by eller et nytt land, er å se hva de har på menyen. Noen nyskaping, som kaldbrygging og espresso med tonic, er raskt i ferd med å bli standardtilbud overalt på grunn av den overveldende populariteten. Sebastian er enig, og legger til:

– Kalde drikker er kommet for å bli. Folk liker smakfulle drikker og vil ha nye opplevelser. Disse drikkene er en flott mulighet til å oppleve kaffe på ulike måter.

Kaldbryggingens suksess har gjort den til en nesten helt uavhengig gren innen spesialkaffe. Så snart forbrukerne begynte å smake og forstå forskjellen mellom kaldbrygget kaffe og iskaffe, eksploderte mulighetene for denne drikken. Frittstående virksomheter har begynt å produsere og selge kun kaldbrygget kaffe. Kafeene tar inn utstyr for kaldbrygging og stiller det ut sammen med velkjente presskanner og håndbryggeutstyr. Oppfinnelsen

av kaldbrygg med nitrogen er et resultat av innovasjonen og eksperimenteringen, og fungerer som en brobygger mellom kaffe- og ølindustrien. En prosess og en smaksprofil som er svært velkjent for øldrikkere og ølbryggere har kommet inn i kaffebransjen på en organisk måte. Noen sier at det begynte som en gimmick, men konsistensen og den kremete følelsen nitrogen tilfører kaffen, er uomtvistelig. Det er et godt eksempel på en positiv trend som kommer til bidra til å videreutvikle smaksbildet.

ØL OG KAFFE

Parallellene mellom spesialkaffe og håndverksøl er mange og åpenbare. Forbrukeren setter pris på smak og er mindre opptatt av pris når det gjelder muligheten for en positiv opplevelse. Forbrukeren beundrer, bidrar til og støtter bransjekulturen. Derfor var det bare et spørsmål om tid før produktene smeltet sammen til ett. Kaffeøl.

Bruk av kaffe, en relativt bitter og ofte sjokoladeaktig, fyldig drikk, som tillegg i øl, er ikke noe nytt konsept. Vi finner det særlig innen øltyper som stout og porter, som allerede har mange kaffelig-nende smaksegenskaper. Med eksplosjonen innen håndverksøl har imidlertid bryggerne også fokusert på utvikling av nye smaker. Den klassiske tolkningen av kaffeøl kommer alltid til å dreie seg om stout og bitter, nøtteaktig og fyldig kaffe. Håndverksbryggeriene har imidlertid begynt å eksperimentere,



Phil Robertson (t.v.) og Sebastian Sztabyb



Nitro Cold Brew – kaffen tappes fra fat og tilsettes nitrogen.

WWW.PHILSEBASTIAN.COM



Poursteady og automatiserte bryggeteknikker vokser fram.

og ser spennende muligheter i kombinasjonen av lettere øl og lysere brenninger. Akkurat som stout komplementerer bitterheten i kaffe, hvorfor kan ikke et surøl komplementere en syrlig afrikansk single origin? De to bransjene har så vidt begynt å utforske mulighetene, og det kommer til å bli spennende for kaffeelskere over hele verden å smake alle variantene som dukker opp.

ULIKE MELKEALTERNATIVER

Til slutt når det gjelder smaksinnovasjon, har vi den pågående utviklingen av melkealternativer. Mandel- og kaffemelk er trolig de mest utbredte melkeerstatningene, men det finnes en mengde andre alternativer på markedet som prøver å få større utbredelse. Melk av hasselnøtt, kokosnøtt eller macadamianøtt høres kanskje ikke så underlig ut, men kan du tenke deg å steame en cappuccino med geitemelk eller rismelk? Uansett kommer forbrukerne til å fortsette å kreve melkealternativer, enten det er av helseårsaker eller på grunn av smaken. Det er opp til kaffebransjen å finne ut hvilke av disse nåværende og fremtidige alternativene som komplementerer kaffesmaken best, og å fremstille et produkt som fungerer i et kafémiljø. Og til syvende og sist er det forbrukerne som avgjør hvilke alternativer som er kommet for å bli, og med rette – det er smaken som avgjør.

SALGET AV SPESIALKAFFE ØKER

Uansett hvilke trender nordamerikanerne blir vitne til innen spesialkaffe, spiller det ingen rolle hvis ingen drikker det. Heldigvis for kaffeelskerne har markedet sagt sitt. I 1999 drakk bare 9 % av amerikanerne spesialkaffe daglig. I 2017 har andelen steget til 41 % (basert på en studie fra National Coffee Association med tittelen National Coffee Drinking Trends, som er publisert av Specialty Coffee Association). Bare fra 2016 til 2017 var det en økning på 10 % i det daglige forbruket. Det daglige forbrukersegmentet vokser

absolutt raskest, men også segmentene med forbrukere som drikker kaffe ukentlig og forbrukere som drikker kaffe av og til har økt sterkt de siste to tiårene. Spesialkaffe hadde en markedsandel på 59 % av alle kaffekopper som ble solgt i Amerika i 2017. Også her er økningen markant, med en stigning på 8 % siden 2016. Selv om dette bare tar hensyn til amerikanske forbrukere, snakker tallene for seg selv, og de indikerer et tydelig, stabilt og kontinuerlig ønske om kaffe som smaker bedre.

Utover forbruk alene er det også andre tegn på at spesialkaffebransjen er på vei i riktig retning. Intelligentsia, Stumptown and Blue Bottle, tre sentrale aktører i spesialkaffemiljøet, er kjøpt opp. Dette er bare noen få av de profilerte oppkjøpene som har funnet sted de siste årene, men signalene er tydelige. På det åpne markedet blir spesialkaffe behandlet akkurat som andre populære produkter, og de mest vellykkede merkevarene er svært verdifulle. Disse oppkjøpene er en god målestokk på helsetilstanden og de fremtidige mulighetene for bransjen.

FREMTIDEN ER LYS

Trender er flyktige, og det er alltid vanskelig å forutse hvilke som tåler tidens tann. Teknologien, som vi ser i nesten alle deler av samfunnet, har absolutt bestått denne testen. Og når det gjelder teknologi innen kaffe, er det lite som tyder på at det kommer til å bli annerledes. Konsistensen, tilpasningsmulighetene, økonomien og stilen til de automatiske bryggemaskinene er ikke til å komme forbi. Det gjenstår å se om virksomheter som motsetter seg endringene kommer til å klare seg, men vi har definitivt bare sett begynnelsen på nyskapingene innen dette feltet. Og like sikkert som at teknologien kommer til å fortsette å endre seg, er det at forbrukernes smak alltid kommer til å utvikle seg. Nysgjerrige baristaer kommer alltid til å oppfylle forbrukernes

ønsker. Etter hvert som bransjen finner nye smaker, kommer vi til å få flere unike nyskapinger. Populariteten til kaffedrikker som kaldbrygget kaffe viser at det er store muligheter for mer eksperimentering. Men til syvende og sist spiller trendene ingen rolle hvis ingen bryr seg om hva du selger. Derfor er den viktigste tillitserklæringen for fremtiden det faktum at forbruket av kvalitetskaffe øker. Det er utrolig spennende å tenke på at uansett hva som finner vei ned i kaffekoppen, setter forbrukerne pris på god kaffe og de er villige til å betale for den. Denne bransjen har en svært lys fremtid.

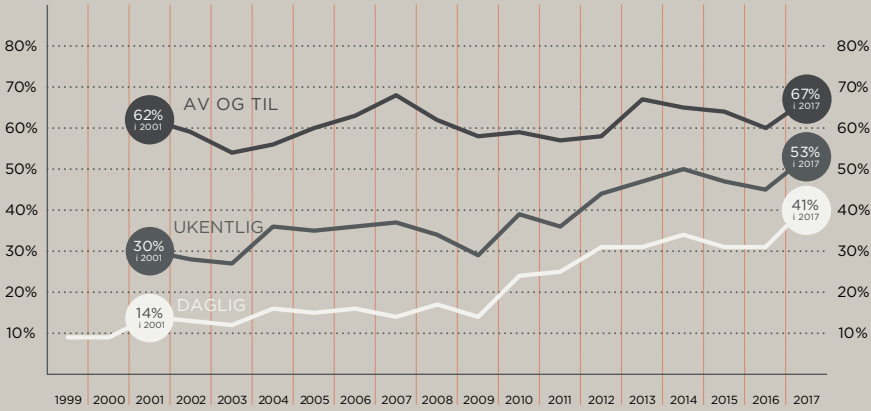


Peter de Vooght er journalist og fotograf basert i Vancouver, British Colombia. Han har jobbet med kaffe siden 2011 i land som Canada, England og New Zealand og er bidragsyter til Sprudge.com.

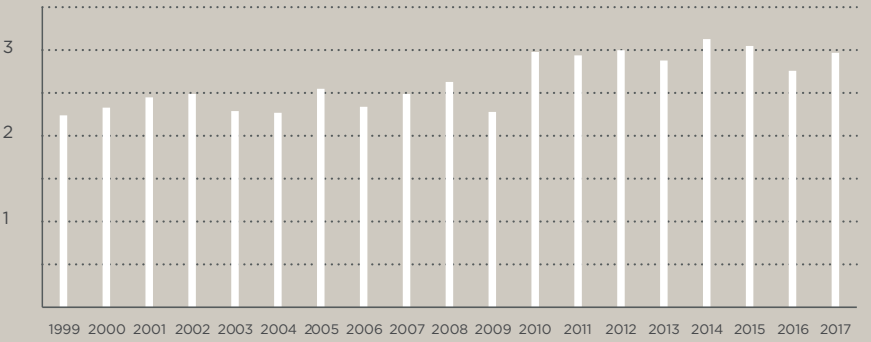
Følg hans reiser på:
www.thetravellinggentleman.com
eller @thetravellinggentleman.

HVOR MANGE MENNESKER I USA DRIKKER «SPESIALKAFFE»?
HVOR STOR ER ETTERSPOØRSELEN?
HVORDAN HAR DEN VOKST OVER TID?

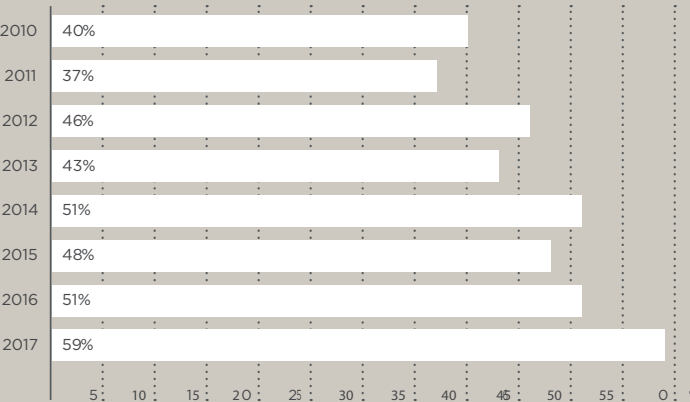
MARKEDSANDEL AV «SPESIALKAFFE» I KOPPER



KOPPER PER DAG



PROSENTANDEL VOKSNE I USA SOM DRIKKER «SPESIALKAFFE» (2001-2017)



Fra et makroperspektiv vokser spesialkaffebruket i USA, og i 2017 har man sett en betydelig økning i andelen kaffedrikkere som velger spesialkaffe. Over de siste 18 årene har andelen vokst jevnt og trutt, og således styrket etterspørselen.

Ved å trekke ut og tolke tall fra «National Coffee Association Annual Drinking Trends Report», har SCA laget en oversikt delt i tre: Prosentandel av kaffedrikkere som drikker spesialkaffe, antall kopper som konsumeres daglig av kaffedrikkere og andelen spesialkaffe i markedet målt i kopper. Alt i alt viser denne oversikten at forbrukeren fortsetter å etterspørre mer og bedre kaffe.

Kilde: Specialty Coffee Association (SCA)



KAFFEBYEN VANCOUVER

I et litt bortgjemt hjørne i British Columbia i det vidtrakte landet Canada, ligger Vancouver. Byen er berømt for det vakre landskapet og de snøkleddede fjellene som omkranser den dynamiske storbyen på stillehavskysten. Reisende som besøker byen har gjerne hørt om det spennende utelivet og kjente landemerker som Stanley Park og det verdensberømte Whistler Mountain. Eller de har hørt om en av filmene som er innspilt i det historiske Gastown-distriktet og som har bidratt til å gi byen kallenavnet «Hollywood North». Eller de har kanskje planlagt en opplevelse på en av de fantastiske restaurantene eller håndverksbryggeriene i en av Canadas mest mangfoldige byer. Uansett årsak er det lett å forstå at mange reisende har Vancouver på ønskelisten. Men noe som har gått under radaren er at Vancouver viser vei innen spesialkaffe i Canada, og har gjort seg svært bemerket i den tøffe konkurransen på vestkysten av Nord-Amerika.

Sammenlignet med dagens standard er det bare ti år siden det var vanskelig å oppdrive en kopp god kaffe i Canada. Det fantes noen få spesialbutikker, men

den gjennomsnittlige canadiske kaffeforbrukeren visste relativt lite om «spesialkaffe», og var mer enn fornøyd med kjente og lettvinte alternativer hos de nasjonale kaffekjedene. Filterkaffen er dominerende i landet, og for mange er bekvemmelighet og pris det viktigste. De fleste canadiere har kanskje en presskanne hjemme, men de trenger gjerne noen minutter for å finne ut hvilken hylle den står på. En tur til kaffebaren innebar å spandere på seg en Caffè Latte, men på handleturen på vei hjem nølte man ikke med å legge en pose vakuumpakket, malt kaffe merket «French Roast» i handlevognen. Hvis man stilte spørsmål, ble det raskt klart at denne forbrukeren gikk på autopilot mer av praktiske årsaker enn av et ønske om kvalitet og gode smaksopplevelser. Med tiden har noen få, innflytelsesrike kaffebarer og utsalg over hele landet begynt å tilby forbrukerne kvalitetskaffe, og har vist at man ikke trenger store mengder melk og sukker for å døyve bitterheten til den velkjente drikken. At kaffe faktisk kunne beskrives på like romantiske og komplekse måter som mat og vin. Og slik startet kafferenessansen i Vancouver.





KAFFEBRENNERIER I VANCOUVER

Agro Coffee Roaster
The Boulevard Coffee Roasting Co.
East Van Roasters
49th Parallel
Granville Island Coffee Company
JJ Bean
Matchstick Coffee Roasters
Milano
Origins Organic Coffee
Pallet Coffee Roasters
Panoramic Coffee Roasters
Paradise Coffee Company
Rocanini
Timbertrain Coffee Roasters
Trees Organic
WE Coffee Roasters
Farther Afield

.... OG RETT UTENFOR

Canterbury (Burnaby)
Handworks Coffee Studio (Burnaby)
Pistol & Burnes (Ladner);
Moja Coffee (North Van)
Viva Java (Richmond)
Republica (Langley)
Pacific Coffee Roasters (Chilliwack)

Vancouver har 630 000 innbyggere
og om lag 25 kaffebrennerier.
Da er Greater Vancouver med
sine 2,4 mill inkludert.





Interessen for kvalitet, brenning og brygging er ubestridelig, og den er voksende. Bybaserte mikro-brennerier driver småskala kaffeproduksjon, noen til egne kaffebarer mens andre brenner for utvalgte lokale restauranter og kaffebarer. Den såkalte «Slow coffee»-bevegelsen er godt representert i Vancouver.



Når man prøver å innføre noe nytt i en by, og bringe nye blikk på velkjente produkter, er det viktig at det finnes kultur for å være nysgjerrig og eksperimentell. I forhold til mat og drikke er Vancouver absolutt et slikt sted. Det er en by som liker å støtte lokal kreativitet og gründerånd, og som vet å sette pris på de bedre tingene her i livet. Hvis en Vancouver-beboer får valget mellom en generell kaffekjede med fokus på pris fremfor smak og en dyrere drikk med høy kvalitet, kan man trygt vedde på at vedkommende velger det siste. Derfor ble spesialkaffen mottatt med åpne armer da den ble introdusert i byen i større skala. Og i dag opplever byens kaffekultur en gullalder.

Det som gjør Vancouver til en god kaffeby er mangfoldet i tilbudet. Byen har alt fra små kaffeprodusenter og etablerte

lokale spesialkjeder til kaffebarer i verdensklasse og inspirerende uavhengige aktører. Og kaffen viser seg alltid fra sin beste side, uansett form og størrelse. De største kaffebrenneriene, selskaper som 49th Parallel Coffee Roasters og JJ Bean Coffee Roasters, er etablerte, lokale veteraner med butikker over hele byen. 49th Parallel er etter manges mening mest kjent utenfor Vancouver, og selges i land som USA, Storbritannia og Korea, for å nevne noen få. JJ Bean har etter flere års fremgang i Vancouver ekspandert til det nasjonale markedet, og har åpnet sitt andre kommersielle brenneri i Toronto i Ontario. De mellomstore brenneriene tilbyr et mer lokalt konsentrert konsept. Dette er leverandører som Matchstick Coffee Roasters, Timbertrain Coffee Roasters og Elysian Coffee Roasters. Disse utsalgene er flotte representanter både for Vancouver-kaffe

og atmosfæren forøvrig, og brukes med stolthet av lokalbefolkningen. Når det gjelder multibrennerier er Revolver Coffee og Nemesis Coffee de mest fremstående på det internasjonale markedet. Disse fokuserer på partnerskap med de beste brenneriene over hele verden, for å finne og tilby kaffe på absolutt høyeste nivå. Kaffebarene har utstyr i toppklasse, tilbyr alle tenkelige bryggemetoder, gir gjestene smaksopplevelser de aldri har opplevd før og etterlater både minner og kunnskaper.

Og til slutt har man små nyetableringer og uavhengige aktører. Eierne av disse kaffeutsalgene er en blanding av lokale talenter som følger kaffedrømmen og personer som bare har skjönt at byen er et nydelig sted å slå seg ned, og som etablerer seg i et blomstrende marked. Audabe Coffee er inspirert av personlige

erfaringer i Melbourne i Australia. Eierne deltar i internasjonale Aeropress-konkurranser, og kafeen fokuserer hovedsakelig på filterkaffe brygget med denne metoden. Audabe får noen ganger tak i svært sjeldne kaffepartier, og gjør dem tilgjengelige for publikum. Audabe er hjemmebryggerens beste venn, med en eier som setter pris på en kaffeprat og tilbyr en minneverdig opplevelse. Og når vi snakker om kvalitet, er Moving Coffee grunnlagt av en sertifisert Q-grader med et sterkt ønske om å videreutvikle markedet for spesialkaffe. I tillegg til det høye nivået han tilbyr i kaffebaren, har han gått enda litt lenger for å dele ekspertisen sin. Han tilbyr publikum seminarer og kurs i emner som baristaferdigheter, cupping og Q-grading.

Med tanke på kaffebrenning, har brenneriene i Vancouver et utrolig fokus på kvalitet, og kjøper inn bønner direkte fra selgere over hele verden. Blandinger og single origins er lett tilgjengelige, og byens kaffedrikkere utvikler seg og setter pris på kompleksitet og smaksnyanser. Det nytter ikke lenger for kaffeutsalgene å tilby generisk blandet bitterhet og overbrente kaffebønner. I stedet tilbyr både brennerier og utsalg et bredt utvalg av brenneprofiler, og kan levere produkter som tilfredsstiller alle kaffeentusiaster. Dette bidrar også til at forbrukerne i Vancouver lærer mer og mer om kaffe. Når lys, middels og mørkere brent kaffe er tilgjengelig på samme sted, blir man vitne til aha-øyeblikkene når kunden tar en slurk og plutselig må glemme alt vedkommende trodde han eller hun visste om kaffe. I årenes løp har det gradvis ført til at brenneriene kan fokusere mer og mer på lyse til middels brente bønner, og man skal lete lenge for å finne en kunde som ikke er fornøyd med endringen.

Selv om det finnes en overflod av fantastiske lokale alternativer i Vancouver, er det fortsatt vanlig å se kaffe fra brennerier

andre steder i Canada. De mest fremtredende er Phil & Sebastian Coffee Roasters fra Calgary og Bows & Arrows Coffee Roasters fra Victoria. Begge disse brenneriene er blitt kjent for høy kvalitet over hele Nord-Amerika. Phil & Sebastian har for øyeblikket egne utsalg bare i Calgary i Alberta, men bønnene deres er svært etterspurt i kaffebyer som Vancouver og Toronto. Selskapet fokuserer på et skiftende tilbud av sesongens single origins, og har sterk innvirkning på bransjen gjennom finansiering av infrastruktur og innovasjon på plantasjenivå, egne spesialbygde brenneovner og mange andre prosjekter i jakten på kaffeperfeksjon. Bows & Arrows kommer opprinnelig fra Victoria i British Columbia, bare en kort båttur fra storbyen på Vancouver Island, men de har også åpnet en kafé i Vancouver. Selskapet etablerte seg som en viktig aktør på det canadiske markedet nesten helt fra starten. Etiske holdninger preger både deres egen handel og hvordan de kjøper kaffe fra produsentene. Kaffen blir nøye utvalgt på opprinnelsesstedet, og følger sesongene. De tilbyr flere single origins til filterbrygging, men velger ofte én eller to til espressoblandinger hvis smaken er riktig. Blandingene finner du i espressokverner over hele Vancouver. Dessuten har Bows and Arrows klart å komme seg inn på det ekstremt konkurranseutsatte markedet på den nordvestlige stillehavskysten. Nå finner man bønnene deres i byer som Seattle, et sted der man vet en hel del om kaffe.

Vancouver er definitivt et hestehode foran når det gjelder spesialkaffe i Canada. Det er en by som er stolt av sitt nye kaffeomdømme, og som til og med kan tillate seg litt vennlig rivalisering med konkurrentene lenger sør. Det finnes et utall kafeer og utsalg som tilbyr kaffe med vidunderlig høy kvalitet, og både byen og landet kan være stolte over produktet de serverer. Dette er imidlertid

ikke til forkleinselse for resten av Canada, der kaffekulturen som helhet viser en svært lovende utvikling. Byen viser kanskje vei, men selskaper som Phil & Sebastian løfter Vancouver ut på det globale markedet og byer som Toronto, som er internasjonalt anerkjent for mat- og drikkekultur. Derfor er det bare et spørsmål om tid før man begynner å snakke om Canada som helhet, ikke bare om spesifikke byer og kaffebarer. Det tok lang tid før trenden endelig snudde, men nå er absolutt tiden inne for å ta en tur på den lokale kaffebaren og se hva de tilbyr i dag.

HVORFOR VANCOUVER?

Vancouver har 630 000 innbyggere og om lag 25 kaffebrennerier etter vår uoffisielle optelling. Da er Greater Vancouver med sine 2,4 mill inkludert.

Interessen for kvalitet, brenning og brygging er ubestridelig, og den er voksende. Bybaserte mikro-brennerier driver småskala kaffeproduksjon, noen til egne kaffebarer mens andre brenner for utvalgte lokale restauranter og kaffebarer. «Slow coffee»-bevegelsen er godt representert i Vancouver.

Selv om Vancouver ikke er i ferd med å overta som kaffeby i Nord-Amerika, er det verdt å ta byen nærmere i øyesyn. Vi inviterte Vancouver-baserte Peter de Vooght til fortelle litt om kaffekulturen. Han er journalist og fotograf og leverer blant annet til Sprudge.

Spå i kaffegrut

Om vi skal stole på statistikk, og det skal vi jo, leser vi at den som drikker mest kaffe her på kloden sannsynligvis er en middelaldrende kvinne fra et lite sted godt nord i Finland: Altså min bestemor. Jenny Marie Karjalainen født på slutten av 1800-tallet og dermed vokst opp i god tid før kaffestatistikk ble brutt ned på kilo, kjønn, alder og bosted. Men, jeg velger i tillegg å tilsnike meg litt signifikans ved å tilbakeskrive de tallene vi har hatt noen tiår og som forteller nøyaktig hvem det er som drikker mest kaffe. Dessuten velger jeg å støtte meg til noen spinkle empiriske og personlige data. Tidlig på 1900-tallet var det dårlige tider også på en finske delen av Kolahalvøya. Uår og borgerkrig førte til at Jenny og søsteren tok med seg kaffekjelene, gikk over til Norge og fant seg hver sin fisker. Som etablert fiskerkone i Vardø i Finnmark, kokte og drakk hun kaffe nærmest døgnet rundt styrt av vær, vind og fangst. Dessuten kunne hun også brenne kaffe, men det var nok godt før min tid.

DET ER SOM KJENT VANSKELIG Å SPÅ SPESIELT OM FRAMTIDEN. OM MAN DA IKKE NETTOPP HAR DRUKKET EN KOPP KOKEKAFFE.

Ser vi dette i et enda større historisk perspektiv, har vi mennesker til alle tider hatt en uimotståelig trang til å vite hva framtiden bringer. Den trangten kan bli så sterk at det å spå er blitt dels et (u)seriøst yrke eller i det minste en slags middels god deltidsunderholdning. Det er her min bestemor kommer inn i bildet som en slags tradisjonsbærer, for ved å studere det individuelle mønsteret i restene i kaffekoppen etter at kaffen var drukket, kunne hun fortelle, venner, kjente, naboer og alle som ville høre på hva framtiden deres hadde å by på. Basert på det at hennes spådommer var så ulne at de ofte slo til, og at det var gratis, var etterspørselen stor. Vi skal vel ikke se bort fra det faktum at spådommene stort sett var positive og så åpne for personlige fortolkninger at det egentlig skulle godt gjøres at de

ikke slo til. Det er nok derfor fenomenet på engelsk kalles «Fortune Telling». Som barn fulgte jeg både tett, godt og lenge med. Dette var mye bedre underholdning enn det søndagsskolens flanellograf hadde å by på. (For de uinnvidde var flanellografen en slags urversjon av PowerPoint). Underholdningstilbudet i Vardø like etter krigen var heller magert, men for meg var dette lærerikt. Min bestemor hadde nemlig også sansen for både litterær, språklig og scenisk dramaturgi. Spådommene ble framført på et under middels godt norsk, men støttet av et fargerikt kroppsspråk. Etter en lang pause ble resultatet framført, fulgt av en serie velplasserte ansiktsuttrykk. Lenge før sin tid var hun pausens sanne mester. Ved å bruke stillhet til å bygge opp spenning før hun formidlet hva mønstret i kaffegruten hadde å fortelle, økte hun både spenning og troverdighet. Akkurat som i konkurranseprogrammene på dagens TV-kanaler.

ENKEL METODIKK.

Kok kaffe, drikk opp så mye som mulig og legg skålen opp på koppen. Snu deretter det hele opp ned slik at den flytende delen renner ut og gruten ligger igjen i koppen. Sett koppen tilbake i sin naturlige posisjon, se ettertenksomt ned i koppen, be om stillhet og framfør tolkningen av det du har sett. Det er i den siste fasen du overbeviser dine tilhørere. Det går heller dårlig med pulverkaffe, filterkaffe og kapsler, men svært godt med tyrkisk eller gresk kaffe.

Jeg drakk kaffe som barn og ble selvfølgelig også spådd. Jeg fikk med meg at jeg, i likhet med de fleste skulle bli rik, vakker, framgangsrik og få kone hus og barn. En stund etter at jeg ble 10 år døde hun, alt for tidlig, vi flyttet «sørpå» og jeg glemte det hele.

SÅ GIKK NOEN TIÅR.

I hvilken grad hennes spådom slo til får andre bedømme, men det var en viktig ting hun ikke helt fikk med seg. Jeg kom til å havne i den internasjonale kaffebransjen som leder av organisasjoner, kunnskapsformidler, skribent, og oppfinner og utvikler av kunnskaps- og ferdighetsbaserte kaffemesterskap. Hun hadde heller ikke forutsett at filterkaffe skulle komme til å ta å ta knekken på «Fortune Telling» like lite som at kommende internasjonale flyktningstrømmer basert dels på klima, dels på økonomi, dels på krig og dels på religion skulle komme til å utvide vår noe smale norske kaffehorisont med blant annet «tyrkisk/gresk» kaffe.

Personlig skjedde det med meg i Istanbul. Jeg var invitert som foredragsholder og ble invitert inn på den store Bazaren (markedet) både for å smake på og å bli spådd i genuin tyrkisk kaffe med rikelig bunnfall. Resultatet var i grove trekk ganske identisk med det min bestemor hadde spådd ca. 40 år tidligere i min barndoms Vardø, så lite stemte. Møtet med Aysin ble som en reise fram og tilbake i tid i løpet av en drøy time, og egentlig kunne dette ha stoppet her. Men, jeg må innrømme at mine interesser for blandingen av kaffe, historie, underholdning og sære opplevelser ble vekket. Spådamen og jeg ble forresten evige venner, i det minste på Facebook.

Jeg ble litt «hekta» og i rask rekkefølge fikk jeg innsikt i egne framtidsutsikter i St. Petersburg, Kairo, Wien, Beijing, Mardin, London og Arkhangelsk for å nevne noen. Så nå ble jeg virkelig hekta og oppsøkte min kloke venn Mr. Google, og det åpnet seg en helt ny verden. Det var ikke min bestemor som sto bak dette. Det var tyrkerne, eller mer presist ottomanene som sannsynligvis hadde hentet kunnskap og (over)tro fra de som hadde spådde i te i Kina i noen tusen år. Ottomanene var som kjent noen svært innovative erobrere, og kom som uinviterte gjester både til kontinenter og land. De tok med seg sine kunnskaper om både kaffe og spådommer til blant annet det nære Østen, hele Midtøsten, deler av Afrika, hele Balkan og store deler av Russland før de til slutt stoppet i Wien.

MEN JEG STOPPET IKKE I WIEN.

Jeg fortsatte på google, og snakket med folk verden rundt, inkludert gamle ærverdige damer på aldershjemmet i Vardø. Det viste seg at Fortune Telling ikke bare hadde overlevd, men var modernisert og nærmest blitt til en multinasjonal industri, med organisasjoner, websider, apper, klubber, online-muligheter, turistkart og blogger. Det eneste som vel mangler er en internasjonal pressetalsmann, eller helst kvinne. Mine gode intensjoner til tross viste det seg at min uvitenhet om denne underholdningsindustrien nærmest hadde vært uten hull. Jeg sto egentlig nesten på bunnen av en bred og bratt lærekurve. Ville jeg vite mer var det bare å sette seg med et åpent sinn og sansen for god humor på topp. For, på nettet finnes det både manualer, tekniske lærebøker og en serie med fortolkninger om hva ulike mønstre i bunnen av kaffekoppen kan bety, gjerne ordnet i alfabetisk rekkefølge og på flere språk. Det er bare å prøve selv «Coffee Fortune Telling».

Ettersom jeg ikke ble fisker, valgte jeg å føre denne delen av familietradisjonen videre, fant opp et verdensmesterskap i tyrkisk kaffe, ble internasjonal dommer, og sist men ikke minst spår jeg i kaffegruten. Senest nå i begynnelsen av mars i Minsk i Hviterussland, både som smaksdommer i mesterskapet og som uhøytidelig spåmann i etterkant.



Hva vil
fremtiden bringe?

HER ER NOE TIPS OM DU ØNSKER
Å STARTE PÅ EGEN HÅND

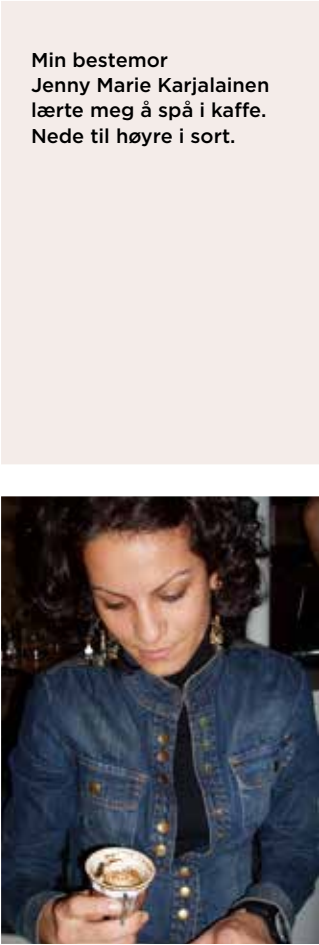
Først og fremst: En tradisjonell kaffekopp med skål. Bruk kokemalt kaffe, minst 60 gram pr liter vann, la den trekke i 6 til 8 minutter. La den søkende sjel drikke til koppen er tom. Legg skålen over koppen og snu alt opp ned til det meste av selve kaffe har rent ut. Snu koppen og studer mønstret i gruten.

- Her er noen mulige tolkninger:**
Ringer: Du blir snart fridd til.
Kvadrat: Nytt hjem.
Lange linjer: Ut på reise,
Sommerfugl: Ny kjærlighet på vei.
Vanlig fugl: Gode nyheter,
Blomster: Lykke kommer,
Hjerte: Evig kjærlighet.
Brukket hjerte: Selvforklarende.

Aller best: Bruk fantasi og humor.



Spådd i basarene
i Istanbul.



Min bestemor
Jenny Marie Karjalainen
lærte meg å spå i kaffe.
Nede til høyre i sort.

KAFFEPRODUKTER FRA **KAFFE.NO**

BARISTAUTSTYR



TAMPER MATTE



GRUTBOKS



MÅLEGLASS



TAMPER AGULAR

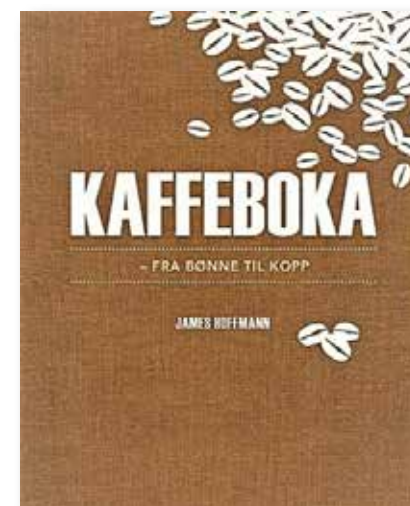


MELKEKANNER

KAFFEBOKA - FRA BØNNE TIL KOPP

James Hoffmann

For alle som ønsker en bedre forståelse av kaffe og dens fantastiske muligheter, er dette en viktig bok, innholdsrik og med flotte illustrasjoner, kart og foto.



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.



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

Temna: Sjokolade

Håndverkstradisjoner gjør seg gjeldende overalt innenfor mat- og drikkevareproduksjon. Vi har sett det på øl og kaffe. Nå er vi i begynnelsen av en aldri så liten sjokoladerevolusjon. Parallellene til kaffe er mange. Les, lær og bli inspirert.

Fra kakaofrukt til sjokoladeplate

Kaffebønnen har en lang og kronglete vei fram til koppen. Mye kan gå galt under vei. Kakaobønnene en tilsvarende reise fram til den ferdige sjokoladebiten kan nytes. Her finner du de viktigste stegene på den lange ferden.

KAKAO

Kakaotreet krever tropisk klima for å trives, altså cirka 20 grader nord og sør for ekvator. Frukten kommer i mange farger, teksturer og størrelser. Fra store sitroner til små amerikanske fotballer. Noen er glatte og andre svært ruglete. Fargene varierer fra gule, røde, lilla, oransje og grønne. Kakao har i tusenvis av år blitt konsumert i form av en drikk. Sjokoladeplaten har kun eksistert i 170 år. I Mesoamerika ble kakao sett på som

hellig og svært verdifull, kun konsumert av eliten, og brukt som myntenhet. Nå brukes kakao stort sett til å lage sjokolade, et produkt de fleste som har råd til det elsker, men som få har noe særlig kunnskap om.



FRUKTKJØTTET

Fruktkjøttet rundt kakaobønnene har et bredt spekter av smaksnoter. Som frukt, bær, blomster og nøtter. Noen er syrligere andre søtere. Jeg tror ingen vet hvor mange forskjellige kakaovarianter som

finnes nå. Men det er helt sikkert flere tusen. Årsakene er naturlig pollenspredning, men ikke minst eksperimentering hos en rekke botanikere og forsknings-senter. Forskjellige kakaovarianter, klima og jordsmonn gir ulike smaksnoter til fruktkjøttet. Som igjen smaksetter kakaobønnene under fermenteringspro-sessen.

SAMLE FRUKTKJØTTET

På kakaoplantasjonen åpnes kakaofrukten. Skallet er tykt. Vanlige redskaper er machetekniv eller klubbe med spisse kanter. Innmaten, det vil si fruktkjøttet og kakaobønnene, samles til fermentering.



FERMENTERE

Fermentering av kakaobønner er sagt å være en av de mest kompliserte fermenteringene som finnes. Den kan utføres på flere forskjellige måter. I trebokser, i hull i bakken dekket av bananblader eller i kurver. Alle metodene krever samling av kakaobønnene og fruktkjøttet slik at mikroorganismer kan starte og utvikle fermenteringen av fruktkjøttet som omdanner kakaobøn-nene. En fermenteringsprosess tar 3 - 8 dager, avhengig av typen kakao. God og kontrollert fermentering er en viktig nøkkel for å lage god kakao, og videre spennende kompleks og smakfull sjokolade. Temperaturer og pH bør måles regelmessig for å kontrollere og justere. Ulike aktører har ulike prosedyrer som derav gir ulike resultater.



TØRKE

Etter fermenteringsprosessen er det tid for tørking. Tørking av kakao er også en viktig nøkkel for å lage et godt produkt. Hvor mange timer i direkte sollys, og hvor mange timer i skyggen? Hvor tykt er laget med kakao, og hvor ofte blir de snudd? Og hva slags underlag tørker kakaoen på? Alt dette vil påvirke sluttresultatet.



RØSTE

Røsting av kakaobønner gjøres for å utvikle smak, drepe bakterier og gjør det lettere å fjerne skallet fra bønnene. Skallet fjernes før sjokolade lages.

Røstingen av kakaobønnene er en delikat affære. Hver temperatur og hvert minutt teller.



SJOKOLADEPLATER

For å lage blanke fine sjokoladeplater må sjokoladen tempereres. Eller, det vil si at kakaofettet må tempereres. Kakaofettet er nemlig det eneste i sjokolade som kan skifte form. Temperering er en kjemisk prosess som omdanner bindingene gjøre det til krystallene i kakaofettet. Ved riktig temperaturbehandling vil bindingene gjøre det slik at sjokoladen blir blank og fin, og avgir en knekk-lyd når du brekker den.

Du har kanskje prøvd å smelte sjokolade som blir skjoldete og myk når den stivner igjen? Det er fordi kakaofettet ikke er riktig behandlet.

Sjokoladefabrikkene har maskiner som tar seg av tempereringen. Men du kan også gjøre det for hånd hjemme på kjøkkenbenken.



PÅ JAKT ETTER DE BESTE KAKAOBØNNENE

Vigdis Rosenkilde stortrives på leting etter kakaobønner langt inne i regnskogene i Peru. Hun fant gull, kvalitetsbønnene for sitt nye sjokolademerke.

– Den første gangen jeg kom til Peru, var i januar 2017. Jeg hadde skapt meg et nettverk av fagfolk innen kakao og sjokolade på fagmesser i Europa. Spesielt gode relasjoner fikk jeg med folk fra Peru, og jeg ble veldig tiltrukket av det landet. Hovedstaden Lima er en ledende matdestinasjon, og kulturen er opptatt av kvalitet. Småskala sjokoladeproduksjon har eksplodert der, forklarer Vigdis.

Av kakaoproduserende land, er Lima den byen i verden som har flest sjokolademakere. Siste forskning viser også at kakaoen stammer herfra i form av sorten Chunco.

Du ville skape deg en ny drømmejobb?

– Ja, det stemmer. I 2010 bestemte jeg meg for å skape min egen jobb. Jeg er spesielt interessert i mat og gode råvarer. Jeg ville skape en jobb rundt gode råvarer og formidle historien bak

produktene. Jeg hadde lyst til å lære noe nytt, og lyst til å reise. Så oppdaget jeg en artikkel om sjokolade og kakao, og skjønnte at her kan jeg bidra. Jeg elsker sjokolade, men kunne ingenting om prosessen bak, det er sikkert mange andre som har det slik. I fem år lagde jeg fersk konfekt, mens jeg drømte meg bort til Amazonas og kakaoplantasjer. Det er mye deilig du kan lage av «couverture» sjokolade, og jeg elsker å eksprimentere. Men jeg hadde lyst til å jobbe med selve råvaren, kakaobønnene, ikke bare smelte ned masseprodusert sjokolade.

Hvordan ble du så interessert i sjokolade?

– Jeg ble introdusert for spennende kvalitetssjokolade via den sveitsiske småskala-produsenten Idilio. Han og kona, som er fra Venezuela, reiste rundt i landet og besøkte kakaoplantasjer. De søkte etter de beste kakaobønnene. De styrte selv alle prosesser i fremstilling av kakao og sjokolade. Man kan nemlig

ikke lage god, kompleks kvalitetssjokolade uten kontroll på nettopp høsting, fermentering, tørking og røsting. Mange steder tar ikke bøndene disse prosessene på alvor, siden de ikke oppnår en høyere pris på kakaoen uansett. Dette er fordi markedene der er kontrollert av de store sjokoladeprodusentene som kun er opptatt av å holde prisene nede.

Vigdis forteller engasjert om hvor gøy hun syntes det var å høre om historiene fra Venezuela, om mange steder uten veier, direkte kontakt med bønder og Idilio som tok med kakaobønner tilbake til Sveits og lagde sjokolade der.

– Smaken av frukt, bær og nøtter, hadde jeg aldri kjent på denne måten før i en sjokolade. For en spennende opplevelse!

Eventyreren i Vigdis ble vekket og reiselysten økte. Hun ble svært nysgjerrig på sjokolade, og interessen kom via råvarene.

” Theobroma cacao er det korrekte fagnavnet på kakao. ”

– Jeg pakket sekken og dro til Brasil for tre og et halvt år siden. Jeg besøkte Brasils største «bean to bar»-produsent; AMMA Chocolate. De tok meg med til en av kakaoplantasjene sine i Bahia, en liten økologisk plantasje. Jeg følte meg som Alice in Wonderland! Det var så vakkert der. Det hang fargerike kakaofrukt på trærne over alt rundt meg under taket av de andre jungeltrærne. Det var noe helt spesielt å se det for første gang. Jeg bodde på denne plantasjen i noen dager og fikk være med i alle høste- og foredlingsprosessene. Alt føltes plutselig helt riktig. Det var som å komme hjem. Selve stedet var så vakkert, så fredelig, men samtidig fylt av jungellyder. Det var en elv der, sandstrand, morgendis, - helt nydelig.

For å komme til neste plantasje, måtte hun ri på esel, og padle kano på elven. Vigdis var langt inne i naturen uten veier – og elsket det.

I Vigdis nye drømmeverden måtte hun også forholde seg til øko-terrorisme, og hva makt og penger kan få mennesker til å utføre.

– Jeg fikk høre at muggsopp drepte mange av kakaoplantene i Brasil, rundt 50%, og det var mistanke om bevisst ødeleggelse. Kakaobusinessen styres av børs og enorme sjokoladeaktører. De presser bøndene for priser på råvarer, noe som for meg er svært trist. Bøndene lever ganske harde liv og bør få betalt. Og vi som har så god råd bør betale en rettferdig pris.

Amma Chocolate er en viktig produsent som har gjort en stor forskjell i Brasil. Deres filosofi er at sjokolade burde koste

mer, smake mer av råvaren og ikke bare masse sukker. Amma har bidratt til at det betales mer for sjokolade i Brasil. Det er veldig inspirerende for meg.

Brasilbesøket ga Vigdis mersmak på kakao, sjokolade og forståelse for miljø og kvalitet.

– Ja, det bidro til at jeg solgte leiligheten min i Oslo for å kunne jobbe mer direkte med råvarene. I Norge vet vi fortsatt for lite om arbeidet ved en kakaoplantasje, og vi tar sjokolade som en selvfølgelighet. De siste årene har åpnet opp for en utrolig spennende smaksverden ved bruk av gode kakaobønner. Vi er i start-gropa til en sjokolade-revolusjon.

The Chocolate Revolution startet i USA for cirka 10 år siden, av produsenter som ville ha kontroll på kvaliteten. I begynnelsen var det 5 entusiaster, nå er de 500!

Det er mange i Europa nå også. I Norge vet jeg om fem «bean to bar»-produsenter. Med «Bean to bar» menes «bønne til plate». Disse lager selv sjokoladen fra utvalgte kakaobønner. De røster, maler, blander og konsjer.

– Jeg ser at det er ingen snarveier til å formidle informasjon og å bevisstgjøre. Jeg holder ofte sjokoladekurs, utvikler nettsiden min og snakker stadig om sjokoladekvalitet til alle som vil høre på.

Vigdis smiler, for hun stortrives, men innrømmer at det også er mye jobb som ligger bak utviklingen av kvalitetssjokolade.

– Jeg må le når noen sier til meg at jeg er så heldig fordi jeg jobber med sjokolade.

For jeg har virkelig jobbet hardt og satset 100%. Jeg er selv ansvarlig på godt og vondt. Jeg må fortsette å skape mine egne muligheter. Jeg er også ydmyk, fordi jeg vet at jeg aldri blir utlært i faget. Kakao representerer i dag noe nytt, det er mye forskning på gang og man vet ikke hva resultatet kan bli.

– Har vi en kakaokrise? Vel. Fakta er at kakaotrær kun kan vokse i tropiske strøk, ca. 20 grader på hver side av ekvator. Disse områdene påvirkes nå av store utfordringer, med blant annet avskoging, flom, unormalt lite eller for mye nedbør. Alt dette påvirker kakaotrærne og ikke minst bonden. Dette er langt mer alvorlig enn mangel på sjokolade. Naturen er uforutsigbar og mennesker gjør ofte destruktive ting.

Elfenbenskysten dyrker i dag over 30% av all kakaoproduksjon i verden. Tre fjerdedeler av all skog der er allerede kuttet ned til fordel for kakaoproduksjon. Denne kakaoen blir kjøpt opp av store sjokoladeprodusenter fordi den er billig.

Heldigvis er trenden nå mer økologisk, flere tenker grønt og miljø. Og det jobbes med å redde den skogen som er igjen samtidig som det plantes ny skog.

Fortell mer om hva du opplevde i Peru?

– Etter Brasiloppholdet, ville jeg tilbake til Sør-Amerika, og da til Peru. Etter at jeg fikk kontakter på sjokolademesser, dro jeg først 6 uker dit, så 5 måneder til flere land i Latin-Amerika. Jeg dro alene, jeg vet at jeg har et eventyr-gen i meg! Og jeg møtte så mange som ville hjelpe til, det var som jeg fikk mulighetene servert på sølvfat.



Vigdis tilbyr sjokoladetyper med kvalitetsbønner fra Peru. Cusco, Piura, Amazonas og Piura melkesjokolade med quinoa.



På innsiden av den flotte emballasjen finner du tekst og tegninger som beskriver prosessen fra frukt til ferdig sjokolade.

FJÅK SJOKOLADE -SMAKEN AV NORSKE FJORDER MED EKSOTISK SNERT

Reinsdyrlav, tyttebær og kakaobønner fra Madagaskar er ingrediensene i en av sjokoladefavorittene fra vest i landet.

FAKTA

Kakao er superfood, med høyt innhold av antioksidanter, over 300 virkestoffer, bla koffein og teobromin, et sentralstimulerende stoff.

Den første sjokoladeplaten ble laget for bare 170 år siden. Før det ble kakao konsumert i form av en drikk. Arkeologer har funnet spor av kakao i keramikkboller datert mer enn 5000 år tilbake i tid. I Mesoamerika ble kakao brukt som myntenhet, konsumert av eliten og sett på som "gudenes føde". Derav navnet. Theobroma cacao betyr gudenes føde.



sjokoladen er laget på ville kakaobønner høstet av et urfolk. Det går ikke veier til området, det tar flere timer med båt, eller en tur over fjellet for å komme dit. Kjenn så mye den sjokoladen smaker!

Den er fyldig. Det smaker så intenst. Fløyel. Luksus. Aldri har jeg smakt en slik sjokolade. Jeg blir rørt. Sanselighet beveger.

Hun pakker sammen platene. Vigdis skal videre og møte et brudepar for privat sjokoladesmaking. Det ekteskapet må gå bra når man starter kjærlighetslivet med sjokolade og sanselighet!

Vigdis Rosenkilde tilbyr sjokoladesmaking og andre sjokoladekurs til grupper og privatpersoner.

Oversikt over utsalgsteder og mere info finner du på www.vigdisrosenkilde.no

om kakao og sjokolade av høy kvalitet.

– De tre mørke sjokoladene består av 70% økologisk kakao og 30% sukker. Det er ingen annen tilsetning. Platene er navngitt etter regionen kakaobønnene er hentet fra; Cusco, Piura og Amazonas. Den fjerde er melkesjokolade med 40% kakao fra Piura og tilsetning av sprø quinoa. Sjokoladen lages i Peru av svært flinke sjokolademakere.

Det er viktig å spise god sjokolade på riktig måte for å få frem alle nyansene i smaken. La sjokoladen smelte i munnen og kjenn hvordan smaken utfolder seg. Klar du å gjenkjenne bær. Frukter, blomster, nøtter eller andre smaker? – La oss smake sier Vigdis.

«Cusco» er første sjokoladebit. Den er laget av Chunco-bønner. Den smaker søt frukt, honning og bjørnebær. Det er kun kvalitets-kakaobønne som smaker slikt.

Vi smaker også på de røstede kakaobønnene. Så gode i seg selv, så mye smak. Herlig konsistens, både sprø og fet. Jeg begynner å skjønne hvorfor man blir hektet.

– Halvparten av en kakaonib er fett. Vi kaller bønner uten skall for «nibs».

«Piura» sjokoladen er lysere fordi den inneholder mer hvite bønner. Det er sjeldent. Den smaker friskt, med sitrus, nøttepreg og litt rosiner. Deilig konsistens som den forrige, med fast knekk når du biter deg gjennom platen.

– Melkesjokoladen med bønner fra Piura er perfekt for sukkersug. Den inneholder 40% kakao med sprø quinoa.

En veldig lett, delikat og behagelig smak. Med crunchy preg. Og ikke for søt som vanlig melkesjokolade.

– Amazonas er en stor regnskog men også en liten region i Peru. «Amazonas»

Vigdis ville selv finne frem til kakaoplan-tasjer, og hun visste om et område med Chunco kakao. Hun dro til Cusco hvor hun satte seg til og gjorde research.

– Jeg hadde i forveien vært med å arrangere International Chocolate Awards i Lima, så jeg hadde gode kontakter og god oversikt. På første ekskursjon kjørte vi bil i fem timer, for å komme frem til en liten by ved Urubamba elven i øvre Amasonas. I den-lille byen i jungelen føltes alt riktig!

Vigdis kunne ikke spansk, men kommuniserte som best og fikk kjøpt med seg en kilo med bønner.

– Den kvelden satt jeg på et rom med utsikt over jungelen, åpnet en øl og testet kakaobønner. Yes, this is it! Det var kjempegode bønner.

Gleden var stor, også da hun møtte en professor som hadde laboratorium på en skole. Han eide en Chunco plantasje hvor han dyrker ulike varianter.

– Der fikk jeg en ny aha opplevelse, det er noen av de beste bønnene jeg har smakt.

Kakaotypen Chunco har mange under-grupper, med alt fra lyse til sorte bønner.

– Noen smaker var helt nye for meg. Som de med rosepreg. Chunco trærne kan bli svært høye, og gamle - opptil 100 år. De som dyrker denne sorten, tar vare på stamtreet.

Vigdis følte at målet med reisene og prosjektet var nådd. Hun hadde kommet til kilden.

SJOKOLADESMAKING
Vigdis tilbyr nå fire ulike sjokolader med blant annet Chuncho-bønnene hun oppdaget i Peru. Emballasjen inneholder mye informasjon for å informere og inspirere forbrukerne til økt kunnskap



HVILKEN KAFFE PASSER TIL VÅR SJOKOLADE?

For kaffe som har frukt og syrlig smak, kan vi anbefale vår 70% mørke Madagaskar sjokolade. Den har en karakteristisk smak av sitrus, moreller og steinfrukt. For kaffe med floral smak kan vi anbefale vår 68% mørke India sjokolade. Den har en kompleks smak av blomster, honning og litt frukt. For mørk, intens kaffe vil vi anbefale vår 74% mørke Brasil & nibs. Den er en kraftig mørk sjokolade med jordtoner og en delikat smak av honning og tobakk. For en mer nøytral kaffe, eventuelt med sjokoladenoter, kan vi anbefale vår hvite sjokolade med kakao nibs. Den har en kremaktig smak med honning og tobakk-preg på kakao nibsene.



Hvem kunne tro at det lages håndverks-sjokolade langt inne i Vestlandsfjordene? Bli med til Eidfjord i Hardanger, produksjonsstedet for Fjåk, - et helnorsk og humoristisk navn for et sjokolademerke. Dreivet av to entusiastiske damer, spanske Agurtxane Concellon (med kallenavn Agur) og helnorske Siv Hereid. Sammen har de valgt ut økologiske kakaobønner fra Madagaskar, Brasil, India, Tanzania, Guatemala og Haiti.

– Bønnene vi har satset på har svært karakteristiske smaker. Vi lager sjokoladen fra bunnen av, med utgangspunkt i rå kakaobønner fra spesielt utvalgte opprinnelser, såkalt bean-to-bar craft origin chocolate. Basert på oppskrift med kakaobønner, kakaosmør og sukker, forteller Agur.

Virksomheten ble etablert på kjøkkenbenken i 2015, og etablert som firma fra 2017. De ønsket å skape en norsk vri på den internasjonale bevegelsen for kvalitetssjokolade. Det har de fått till!

Interessen startet med Agur, som eksperimenterte med å lage sjokolade hjemme. Hun prøvde og feilet i prosessen med å gjøre alt for hånd. Lidenskapen ble forsterket da hun begynte på Ecole Chocolat og ble utdannet sjokolademaker. Hun lagde sjokolade for venner og kjente, men måtte til slutt ta et valg om veien videre. Skulle hun starte sin egen sjokoladefabrikk?

Hun var inspirert av den nye generasjonen med håndverks-sjokolademakere i USA, England og andre land, og så muligheter.

– Det var få sjokolademakere i Skandinavia og nesten ingen i Norge. Det var en åpning i markedet for håndverkssjokolade her til lands. Med internasjonal tilnærming og nordisk smak.

Sammen med sin gode venn Siv, ble Fjåk grunnlagt. Siv har også fascinasjon for konfekt og sammen utfyller de hverandre perfekt.

–Vi har funnet ut at det er få produsenter i verden som også bruker sine egne bønner til å lage konfekt for å utfylle sortimentet. Vi kaller vår konfektserie bean to bonbon, forklarer Siv.

Kan dere fortelle hvordan dere jobber?

– Vi starter med å velge ut de beste kakaobønnene fra sporbare farmer, fra flere regioner. Når bønnene kommer hit kan sjokoladeprosessen starte. Vi tilsetter rørsukker og kakaosmør, og lager små partier om gangen for å fokusere på hvert lands smaksprofil, den individuelle plantasje og innhøstingspreget, forklarer Agur.

– Ja, det er slik håndverks-sjokolademakere jobber. Med innflytelse over hvert steg i prosessen, for å utvikle unike kakaosmaker og den aller beste kvaliteten, avslutter Siv.

DETTE ER PROSESSEN, STEG FOR STEG:

- Alle bønnene blir kvalitetskontrollerte. Skadete bønner fjernes.
- Bønnene røstes for ekstra smak. De ulike variantene røstes på ulike måter for å utvikle det beste smakspotensialet.
- Bønnene knuses for hånd. Det ytre laget fjernes. Det indre laget av knuste kakaobønner, kalles "nibs". De finmales i en spesialmaskin (steinkvern) i 2-3 dager så partikkelstørrelsen blir myk og smidig.
- Vi tilsetter sukker og kakaosmør. Hvis vi lager melkesjokolade, tilsetter vi også melkepudder. Denne prosessen er viktig, nå skapes sjokoladesmaken. Hvert parti har smaksforskjeller, og hver sjokolade-maker lager sitt uttrykk.
- Sjokoladen helles i former, og lagres i 3-4 uker, så gjensmeltes.
- Så starter temperingsprosessen som gjør sjokolademassen stabil og med god konsistens, og dette er den vanskeligste delen å kontrollere.
- Massen helles i ferdige former på bevegelige bord for å slippe ut luftbobler. Så plasseres formene i fuktighet- og temperaturkontrollerte rom for å hardne.
- Til slutt pakkes platene for hånd. Klare til å nytes, der du er!
- Fjåk sjokolade består av ulike varianter «single origin» og Nordic Collection med nordiske smakstilsetninger.



Sjokolade

Tekst: **Gunnhild Bjørnsti** Foto: **Privat**

Fra kunst til sjokolade

Hun luktet på alt som ung, ble trent av moren på smak og brukte sparepenger på sjokolade. Spanske Raquel Gonzalez Setien samlet på sjokoladepapir og lagde collage.

Raquel startet på kunstutdannelse men interessen for sjokolade ville ikke gi seg.

– Jeg dro til Buenos Aires i Argentina på en sjokoladeskole, hvor jeg lærte å lage konfekt og jobbe med sjokolade. Vi hadde mye om sensorisk analyse men jeg ville vite mer om de teoretiske aspektene, forteller hun.

NESTE STOPP BLE LONDON!

– Jeg begynte på International Institute of Chocolate and Cacao Tasting i London for fire år siden. I fjor sommer var jeg ferdig med alle kursene og ble utdannet som sertifisert sjokoladesmaker.

Hun hjelper sjokolademakere med oppskrifter og er nå dommer i internasjonale sjokoladekonkurranser, og er dyktig på sensoriske analyser.

– Mange lager perfekt konfekt, men passer ikke på kvaliteten av ingrediensene. Det gir ingen topp-plassering i konkurranser.

Raquel gleder seg til finalen av International Chocolate Award i London i oktober hvor deltagere fra hele verden konkurrerer om de beste sjokoladesmakene.

– Vi som dommere skal smake på 60-70 biter av rene sjokoladeplater og konfekt. En av deltagerne kommer fra Sandnes, det er Corina Gimenez, opprinnelig fra Venezuela. Hun vant den regionale konkurransen i Stavanger og skal delta i London. Hun er dyktig, har også vunnet en pris allerede i International Chocolate Awards, i den skandinaviske konkurransen med sjokolade av einebær og blåbær.

Den nye generasjonen av kreative sjokolademakere har fokus på kakaobønner av god kvalitet. Slik som med kaffebønner, må kakaobønnene behandles riktig.

– Kakaobønnene brennes og fermenteres. Det betyr at de kan bli over- og underfermentert, og for mye eller for lite brent. Prosessen som starter når man høster planten, er avgjørende.

Det finnes mange varianter av kakao-planten, som igjen påvirkes av jordsmonn og klima.

– Kakao er en tropisk frukt som vokser rundt ekvator, slik som kaffe. Etter frukten er plukket, fjernes frøene, de tørkes, fermenteres, røstes, skallet fjernes og males. Finkornet kakao blandes med andre ingredienser, og vi lager det vi kaller for sjokolade. Hvis vi tenker på definisjonen av kvalitets-sjokolade, snakker vi om veldig få ingredienser: kakaobønner, kakaosmør, sukker, melk (i hvit og melke-sjokolade), eventuelt vanilje og lecitin. Hvis vi ser en uendelig liste med ingredienser, forstår vi med engang at det ikke er kvalitetssjokolade.

Hvordan defineres lys og mørk sjokolade?

– Det er små variasjoner, men det bør være 60% kakao for å kalles ”mørk”, og minst 30% kakao i melkesjokolade og hvit sjokolade. Det som utgjør de andre prosentene er stort sett sukker og/eller melk. Lecitin brukes for



Raquel Gonzalez Setien, sertifisert sjokoladesmaker med utdannelse fra International Institute of Chocolate and Cacao Tasting i London.

” Jeg har fra barndommen alltid luktet på alt mulig. ”



å oppnå mer flytende konsistens men det påvirker ikke smaken og det er snakk om så lite som 1% eller mindre. Vanilje benyttes også i små mengder.

Hva er egentlig hvit sjokolade?

– Hvit sjokolade er laget av kakaosmør, melkepulver, sukker og vanilje. Kakaosmør er fettete som presses ut av kakaobønnene, og er ansvarlig for den magiske glansen og knekken i sjokoladen. Kakaofett brukes også til kosmetikk, og kan være naturell eller deodorisert.

Den nye trenden er ”bean to bar”?

– Ja, da kontrollerer sjokolademakeren hele prosessen, fra å velge kakaobønnene, gjerne av god kvalitet, til å brenne de selv, kverne, blande og temperere. Ofte laget i liten skala. Uttrykket ”tree to bar” betyr at prosessen utføres på plantasjonen, eller i nærheten, og at samme personer følger opp hele veien. Begge fremgangsmåtene har blitt veldig trendy de siste årene.

Merker forbrukerne kvalitetsforskjeller på bønnene?

– Mange begynner å bli mer bevisste, andre er ikke det. De som er interesserte

er åpne, nysgjerrige, vitebegjærlige mennesker, og i sjokoladeverdenen har uttrykket ”bean to bar” begynte å få fotfeste. Kvalitetsbevisste mennesker kjenner hvor utrolig mange nyanser du kan oppleve.

Kaffe og sjokolade sammen, hvordan passer det?

– Begge plantene har likheter, de vokser i samme områder, det er bønner fra tropiske frukter, må tørkes og behandles. Når de skal nytes sammen, synes jeg at kvalitetssjokolade må oppleves med kvalitetskaffe. En kombinasjon som jeg personlig liker, er mørkbrent espresso med mørk sjokolade, helst fra 75% og oppover. Det balanserer. Eller med melkesjokolade med hasselnøtter, fordi nøttepreg finnes i flere mørke kaffetyper. Bergen Kaffebrenneriet har en kaffesjokolade laget med bønner fra Kongo, som er veldig hasselnøttaktig som jeg synes passer veldig bra til mørk kaffe. Med en god ristretto anbefaler jeg alltid en mørk sjokolade eller melkesjokolade med saltkrystaller. Det er knallgodt og saltet hjelper oss til å smake sødmen i kaffen. Medium roast synes jeg passer med sjokolade (både mørk og lys) tilsatt tørkede frukter. En god cappuccino passer

godt med en ganske mørk sjokolade, gjerne 70% og over. De fruktige afrikanske kaffetyperne er mine favoritter, og går til mørk sjokolade med høy prosent av kakao, gjerne en «bean to bar» fra Madagaskar eller mørk sjokolade tilsatt bær, som bringebær eller jordbær. Det er så uendelig mange gode varianter, avslutter Raquel med et fornøyd sukk.

OM KAKAOPLANTEN

Frem til år 2000 var kakao klassifisert i 3 store grupper: Forastero, eller amelonado, som har mindre smak, men er sterkere og gir større avlinger. Criollo, vanskelig å finne, den fineste varianten og med mest delikat aroma, men også utsatt for plantesykdommer og gir små avlinger. Trinitario, en hybrid mellom de to gruppene. Forskeren Juan Carlos Motamayor fikk i nyere tid kartlagt forskjellige gentyper av kakao og man har utvidet speketeret. Bare rundt Amazonas vokser masse forskjellige kakaotyper, med helt ulike organoleptiske og fysiske profiler.

baristaens klassiker



linea classic



linea mini

kompromissløs på ditt kjøkken



Linea Mini leveres i følgende farger: rustfritt stål, rød, svart, lys blå, gul og hvit. Veiledende pris er kr. 46.125 inkl. mva.
Ta kontakt på 46 96 96 96 for ytterligere informasjon.



espresso
SPESIALISTEN
www.espressospecialisten.no



barista
SERVICE
www.baristaservice.no



barista
SCHOOL
www.baristaschool.no

Sjokolade

Tekst: Bjørn Grydeland Foto: Julianne Leikanger

SJOKOLADE-SHOT PÅ JAVA

En fredag kveld i desember hadde Java invitert til sjokoladesmaking.
Det kom 200 mennesker og uttrykket «stinn brakke»
fikk ny mening.



«Craft chocolate, small batch bars, single origin, chocolate sourcing». Joda vi har fått med oss at det har skjedd ting i USA i lang tid og det måtte jo komme hit.

Håndverkssjokolade. Hvorfor ikke, når vi ser hvordan interessen og kunnskapen om øl og kaffe har eksplodert de siste årene. Så måtte det bare skje med kakao.

– Håndverksskakao er, som spesialkaffe var for 20 år siden, i sin spede begynnelse, sier Silje Carina Bjerkås i KAFFAbutikk. Nå har kaffespesialistene startet import av sjokolade fra Colombia.

KAKAO-SHOT PÅ JAVA

Vi drar til Java, en profilert og anerkjent kaffebær på St. Hanshaugen i Oslo. Her finner vi Kaveh Ataei, daglig leder og kjent skikkelse i Oslos kaffe verden i snart 20 år. På veggen bak disken finner vi de vanlige drikkemenyene. Svart kaffe, ulike espressodrikker og et lite utvalg te og kakao. Den har hengt der i alle år, men på veggen til høyre har det dukket opp et nytt skilt med sjokolade. Under kategoriene «Heirloom» og «Origin» inner vi 12 ulike varianter.

– *Hva slags sjokolade vil du ha?*

Sjokolade er ikke bare sjokolade lenger. Som med kaffe for en del år tilbake, skjer nå akkurat det samme med sjokolade. Jordsmonn, klima, plantene og foredlingen – alt bidrar til å gjøre kakaobønnene unike hver for seg.

– Når man virkelig begynner å kjenne forskjellen blir man hekta, sier Kaveh og starter forberedelsene til en kakao-shot.

Kaveh har valgt en 100% fra Cacao Hunters. Ren kakao. Dette har tidligere vært «tøffe» saker for uinnvidde som meg, bittert og nærmest uspiselig. Vi smakte på sjokoladen og kunne raskt konstatere bitterheten men også en tiltalende fruktighet og absolutt ikke ubehagelig.

Kaveh veier opp sjokoladen; 20 gram på 40 gram vann. Nykokt vann helles over sjokoladebitene som smelter. Så rører han rundt med en liten visp til all sjokoladen er løst opp. Til slutt helles drikken i et shotglass og er klar til å nytes. – Svært godt med en skvett rom i, sier Kaveh.

– Vi er blant de første i Norge som tilbyr sjokolade på denne måten. Sjokolade i kopp har vi hatt bestandig, men sjokolade-shot er nytt.

Vi ber om en vanlig kopp sjokolade og Kaveh velger en lysere variant med litt melkepulver og rørsukker – en Sierra Nevada 64 prosent. Her er det annet blandingsforhold; 40 gram sjokolade, 30 gram vann og 1,5 dl. melk. Først lages en shot som base, deretter heller Kaveh i melk og steamer. Resultatet overgår det meste og smaker himmelsk.

SJOKOLADE FRA COLOMBIA

Robert Thoresen, mannen bak Java/Mocca, Kaffa og Collaborative Coffee Source har lenge snakket om sjokolade, men det var da han møtte Carlos Ignacio Velasco Castrillon i Cacao Hunters at det ble fart i sakene.

Mange forbinder Colombia med FARC, kokain og selvsagt kaffe. Men i områder der det tidligere har vært stor konflikt, gror det nå håp om mer smakfulle tider.

– Bønder som måtte brødfø seg ved å dyrke kokaplanter, har nå incentiver til å dyrke kakao i verdensklasse og ildsjeler i landet lager skikkelig god sjokolade som vi nå skal tilby det norske folk, sier Silje i Kaffabutikk.

Cacao Hunters har mye av æren for dette. I områder som er kakaoens svar på Hardanger, finner Carlos bønder som kan dyrke kakao av meget høy kvalitet.

Carlos har bakgrunn fra kaffe, og startet sin kakaoreise i det små på det lille bakeriet til moren. Han er lidenskapelig opptatt av kakaofrukten og dens variasjoner, og har et brennende engasjement for den sosiale innvirkningen prosjektet hans har.



Kaveh Ataei, daglig leder på Java, lager sjokolade-shot av de beste råvarer.



SUZIE HOBAN

Collaborative Coffee Source (CCS) ansatte i vinter Suzie Hoban - «sjokoladepedagog» og rådgiver fra Bogota, Colombia. Som grunnlegger av «Colombian Chocolate Club» ledet Suzie sjokoladesmakinger og undervisningsgrupper og var rådgiver innenfor sourcing av kakaobønner og utvikling av sjokoladeoppskrifter. Hun foreleste i tverrfaglige emner om kakao og kaffe på Universidad de La Sabana.

Suzie er opprinnelig fra Australia, og jobbet for et reklamebyrå i Singapore da hun bestemte seg for å forlate næringslivet og forfølge lidenskapen for sjokolade. Hun tok en Master of Food Culture & Communications på University of Gastronomic Sciences i Italia og det neste året brukte hun til å studere under noen av Europas mest dyktige sjokoladeprodusenter, sjokoladeeksperter og sjokoladefabrikanter.

Suzie har ansvaret for kommunikasjonsarbeidet i CCS, men vil også være en betydelig ressurs i forbindelse med den spennende sjokoladesatsingen til kaffemiljøet på Ryen.



SJOKOLADE		PLATE	KOPP	SHOT
HEIRLOOM		90	60	40
MAGDALENA 71				
AMUACOS 72				
ROO DE ORO 73				
PERLA NEGRA 74				
ORIGIN		40	60	40
SIERRA NEVADA 52				
TUMACO 53				
SIERRA NEVADA 64				
BOYACA 69				
ARAUCA 70				
TUMACO 70				
TUMACO 82				
CACAO HUNTERS 100		90		

PAULIG KAFFEKJEMPEN I FINLAND

Ingen drikker så mye kaffe som finnene. Og øverst på tronen blant kaffeprodusentene står Paulig Group. Ved siden av Vuosaari golfbane, rett øst for Helsingfors og med Finskebukta som glitrende bakteppe ligger hovedkvarteret. I havna i Vuosaari losses mesteparten av all råkaffe som ankommer Finland.

Paulig er det største kaffeselskapet i Finland, men opererer også i Russland, Baltikum, Sverige og Norge. Paulig har fire kaffebrennerier; tre i Sør-Finland og ett i Russland. Kaffedivisjon sysselsetter om lag 590 personer og selskapet har totalt 1900 ansatte.

Hvert år importerer Paulig mer enn 60 000 tonn grønn kaffe til Finland. Dette utgjorde om lag 89% av den totale finske importen i 2015. Ikke alt konsumeres av finnene, en stor del re-eksporteres til Russland, enten som råkaffe eller i brent form. Til sammenligning er den samlede importen til Norge drøyt 45 000 tonn. Mer enn 100 millioner kaffeposer leveres årlig til grossister og butikker.

PAULIG COFFEE er markedsleder i Finland og Baltikum, og er den nest største leverandøren av brent kaffe i Russland.

PAULIG PROFESSIONAL tilbyr komplette kaffeløsninger, inkludert maskiner, teknisk service og ingredienser til HoReCa, kontor og butikker. Paulig Professional leverer rundt 4000 kaffemaskiner om året, og mer enn en million kopper kaffe produseres i maskiner levert av Paulig Professional, hver dag. Paulig Professional har rundt 200 medarbeidere i de nordiske og baltiske landene.

I følge Euromonitor, stod Oy Gustav Paulig Ab for 49% av verdien av kaffesalget i Finland i 2016 i.

HISTORIEN

Historien startet i 1876, da en ung, visjonær innvandrer ved navn Gustav Paulig begynte å importere krydder, portvin og kvalitetskaffe til Finland. I begynnelsen av 1900 åpnet Paulig sitt første kaffebrenneri og var den første som tilbød kaffe i forbrukspakker –





Juhla Mokka og Presidentti er Finlands mest populære kaffemerker.



Tina Andersson, CEO Paulig Group.



250 gram og 500 gram innpakket og forseglet for hånd.

Etter at Gustav døde i 1907, fortsatte Bertha Paulig, Gustavs kone, arbeidet som leder av familiebedriften.

På 25-årsjubileet i 1929 lanserte Paulig sine første kaffemerker; Juhla og Presidentti-blandingene, som fremdeles er de mest kjente kaffemerkene i Finland.

I 1990 startet Paulig kaffesalget i Baltikum og Russland, og i 2010 ble det første brenneriet i Tver i Russland åpnet.

INNOVASJON

– Vi ønsker å være til stede og drive utvikling innen næringsmiddelindustrien, og vi tror vi kan lære mye fra oppstartsselskaper. Partnerskap er en del av vår strategi og gjør at vi kan vokse med nye produkter i våre markeder, sier Tina Andersson, CEO i Paulig Group.

I 2017 ble Pauligs visjon fram mot 2030 definert, og ut fra dette ble arbeidet igangsatt med å etablere en innovasjonsinkubator for utvikling og fremtidig vekst. I april 2018 ble Paulig Incubator åpnet under navnet PINC.

FINSKE KAFFEVANER

For finnene spiller kaffe en stor rolle i hverdagen. Om lag 83% av det finske folk drikker kaffe og hver finne forbruker nesten 10 kg brent kaffe årlig. Det er mer enn noen annen nasjon. Forbrukerne er opptatt av kvalitet, og som i Norge kan vi nok trekke den konklusjonen at råvarekvalitet og bryggetradisjoner bidrar til å forklare det høye forbruket.

– Når du begynner å gå på kompromiss med kvalitet, kan du også stenge fabrikkportene, sa Gustav Paulig en gang.

Lysbrent kaffe er fortsatt mest populært

og utgjorde 77% i 2016, selv om mørkbrent kaffe ser ut til å bre om seg. Kaffetrakteren er den mest utbredte bryggemetoden.

Kaffekulturen utvikler seg i de største byene i Finland, og kaffe er trendy blant unge mennesker her som over alt ellers. Internasjonale kaffebarkjeder går inn i markedet, og uavhengige kaffebarer bidrar sterkt til å gjøre spesialkaffe tilgjengelig for forbrukerne.

Specialty Coffee Association (SCA) er aktive i Finland og små brennerier, lokale barista-fellesskap og kaffeevents som Helsinki Coffee Festival fungerer som fyrtårn i forhold til spesialkaffe. Dette markedet er ikke så stort i volum, men som et aktivt nisjemarked bidrar det til å holde interessen og engasjementet rundt kaffe oppe.

FAKTA

Paulig Group er en familieeid, internasjonal bedrift i næringsmiddelindustrien, grunnlagt i 1876. I tillegg til å være Finlands største kaffeprodusent, er Paulig kjent for en lang rekke merkevarer som Santa Maria, Risenta, Gold & Green og Poco Loco. Konsernet har om lag 1.900 ansatte i 13 land, og nettoomsetningen for 2016 var 917 millioner euro.

Kilde: Paulig Group, Finnpartnership 2017

PAULIG I NORGE

På Bryn i Oslo har Paulig Coffee Norway etablert seg i nye lokaler, og her er syv ansatte i ferd med å få fart på salget i Norge. Og nå er det kun kaffe som gjelder. Siden 2016 har de kuttet ut kaffemaskiner, og på fire år har kaffesalget vokst fra 45 tonn til 120 tonn.

Paulig er ikke å finne i norsk dagligvare, og den jevne forbruker vil neppe ha støtt på Pauligprodukter. Men innenfor det store «Out-of-Home»-markedet, er ambisjonene om vekst klart til stede.

– Målet er bli det største kaffehuset utenom retail i Norge, sier Jan Petter Svendsen, adm. dir. i Paulig Norway. For å klare det, må vi opp i omtrent 1000 tonn. Optimismen er lett å spore og Jan Petter beskriver Paulig som en innovativ og foroverlent aktør. Så bærer også lokalene preg av moderne tankegang.

Kaffen distribueres direkte fra lageret på Lahaugmoen eller via forhandlere.

– Kaffetradisjonene i Norge og Finland har mye til felles, sier Jan Bredesen. Han er Business Development Manager, og har lang fartstid i norsk kaffebransje. – Både måten vi behandler råvarene på og filtertradisjonene gjør at kundene ikke vil oppleve kaffen vår som «fremmed».

Ettter å ha drukket noen kopper av det populære merket Presidentti, er det lett å være enig. Her er vi ikke langt unna den kaffen vi finner i de tusen norske hjem. Paulig har imidlertid en rekke ulike produkter, og kan tilby hele spekteret til det profesjonelle markedet.



Fra venstre: Jan Petter Svendsen, Siri Andersen, Jan Bredesen, Tuan Nguyen, Silje Korsmo, Helene Syvertsen og Roger Nilsen

KAFFEBLENDENS ADELSMANN

Familiebakgrunnen er adelig, og smaksløkene står i stil.
Tore Flåten har brukt karrieren til å sikre stabil
og god kvalitet på de store kaffeolumene.

– Det var jo litt sånn tidligere at «spesial-
kaffe-gutta» satt på sin høye hest og at
industrikaffe var bønn, smiler Tore Flåten.

FULL FORANDRING

68-åringen har vært en sentral del av
den norske kaffebransjen helt siden den
gangen all kaffe kom fra en diger kjele
som hadde stått på ovnen hele dagen.
Spesialkaffens inntog har han absolutt
ikke noe galt å si om, men Flåtens jobb
har vært i industrien. De siste 23 årene
har han hatt ansvaret for at Ali og
Evergood – Norges største kaffemerke –
har holdt høy kvalitet og jevn smak.
– Bransjen har forandret seg fullstendig,
sier Tore Flåten helt på fallrepet, like før
han går over i pensjonistenes rekker.
Når den tid kommer, håper han å få reist
litt, å få lest enda mer og å få forsket på
sin egen slekt. Der er det blant annet en
familiegård hjemme i Lier som har vært
i slekten siden 1790-tallet, og en slekt

som ble adlet en gang for mange hundre
år siden. – Men det er mange som har
anene sine på gårder i Lier, som kan føre
slekta tilbake en eller annen slik vei,
ifølge Flåten.

OPPKOK OG KVALITET

Han har prøvd å tenke tilbake på
hvordan det egentlig var da han startet
for drøye 45 år siden. Den gangen var
arbeidsstedet hos Forenede Margarin-
fabrikker, Forma. Mills produserte kaffe
i tilknytning til sentrallageret til Mustads
Margarin og Forma.
– Jeg begynte i Mills i 1971 på innkjøp,
så kom jeg i befatning med kaffen to år
senere. Fra 1980 satt jeg alene med inn-
kjøp og kvalitet på Mills-kaffen, forteller
han.
De første opplevelsene med kaffe fikk
han likevel hjemme hos foreldrene.
– Vi var en stor barneflokk. Når det kom
noen innom, var det den store kaffekjelen

som sto på ovnen. Så var det bare å
putte på et par skjeer med kaffe og
koke opp. Fysjameg! Du kan ikke forestille
deg det nå, men det var slik det var
på den tiden. Du kan ikke sammenligne
kvaliteten med dagens, konstaterer han.

MORGEN OG KVELD

Selv ble han tilbudt jobb hos Joh.
Johannson Kaffe i 1994. Hovedansvaret
som innkjøpsdirektør har han gitt fra
seg, men fremdeles benker han seg hver
dag rundt det runde bordet i Kaffetårnet
på Filipstad for å cuppe.
– Det blir gjerne 100 kopper om dagen.
Dem spytter jeg jo ut, men jeg drikker
mye kaffe. Det er det første jeg gjør om
morgenen, så drikker jeg kaffe når jeg
kommer hit, og så når jeg er hjemme om
kvelden. Det er ikke sånn at jeg ikke får
sove hvis jeg drikker kaffe om kvelden.
Den beste kaffen får jeg fra min egen
Moccamaster, sier han.



Tore Flåten pensjonerer seg fra en
kaffebransje som ser helt annerledes
ut enn den gjorde den gangen han
begynte å telle kaffesekker for Mills
tidlig på 1970-tallet.

Det er ikke helt i tråd med trenden. I en hverdag der single estate, mikrobrennerier og håndbrygging får mye oppmerksomhet, er det i de store volumene Tore Flåten har sørget for kvaliteten.

– Den gangen jeg begynte, var det ikke marked for noe spesialkaffe. Det kom en stund etter Starbucks' inntreden på den amerikanske vestkysten på 1980-tallet. Den gangen var kaffebrenneriene familiebedrifter der Friele, Kjeldsberg og Johannson var direkte involvert i driften. All kaffen ble formidlet gjennom agentene som representerte eksportører i for eksempel Brasil og Colombia. Vi kjøpte ikke noe kaffe direkte, minnes han.

GLAD FOR ENDRING

– Da handlet kaffens verden mye om råvaresiden. Når man snakker om kaffe nå, tenker folk på kaffebarer og kaffedrikker. Den utviklingen har vært veldig bra for kaffen. Den gangen var kaffe kjedelig og bare for voksne. Ungdom drakk ikke kaffe. I dag ser det helt annerledes ut, konstaterer Tore Flåten. Han er det stikk motsatte av en gretten, gammel gubbe, med andre ord: Godt fornøyd med utviklingen.

– Prosessene blir nok overholdt mye bedre nå enn den gangen. Så er det jo slik at man får bedre betalt for å levere en god vare. Ser vi for eksempel på Guatemala eller Costa Rica, så var kanskje differansen mellom en medium og en høykvalitet fire-fem cent. I dag kan det dreie seg om 20–30 cent. De får bedre betalt for kvalitet, og så er vi villige til å betale mer, sier han.

KVALITET I STORE MENGDER

Det skal nemlig være kvalitet i blendene, og det skal være samme kvalitet fra pose til pose.

– Det er helt klart at det er mye god kaffe å få. De som er ute og sourcer spesialkaffe, etablerer forhold til én farmer her og én farmer der som leverer kjempebra kaffe. Det er mye vanskeligere for oss som skal kjøpe de svære volumene. Dermed er det en nitid jobb hver eneste dag med prøver som kommer og som vi ikke kan godkjenne.

Joh. Johannson Kaffe har sine faste leverandører som har vært med i flere tiår. Det er en viktig del av arbeidet for å holde på kvaliteten.

TILGJENGELIGHET OG KLIMA

– Det bringer oss over til spørsmålet om tilgjengeligheten på kvalitetskaffe. Det begynner jo å bli utfordrende for oss. Evergood representerer nesten 70 prosent av det vi lager her. Vi må kjøpe mye høykvalitet fra Colombia, Kenya, Costa Rica og andre land, men det er ikke bare enkelt å skaffe til veie nok til enhver tid, fastslår Tore Flåten. Samtidig skal halvparten av kaffen være Rainforest Alliance-sertifisert. – Vi må betale ganske voksne tillegg for å få den sertifiseringen. Jeg tror vi bruker 17–18 millioner i året på forskjellige sertifiseringer, sier han, men mener det er en veldig fordel å sikre på den måten at de sosiale og etiske forholdene er som de skal. Tore Flåten er veldig opptatt av klimændringene både som person og som kaffemann, og er ikke bare positiv til fremtiden.

– De får konsekvenser for kaffedyrkingen fremover. Fordi det blir varmere, må man høyere opp for å få de samme betingelsene for å lage god kaffe, og det blir enda vanskeligere for oss å få tak i den kaffen vi vil ha. Da jeg begynte i kaffe, lå verdensforbruket på 60–70 millioner sekker. I dag er det 160, og vi forventer at i 2050 er vi i hvert fall oppe i 250 millioner sekker. Det krever land, avskoging er et veldig stort problem og dette blir det vanskelig å få til å gå i hop.



Det runde bordet i Kaffetårnet har vært Tore Flåtens arbeidsplass de siste 24 årene. Foto: Georg Mathisen

KAFFEN SMAKER BEDRE MED RENT UTSTYR.



Anbefales av norske kaffeprodusenter.



www.cleandrop.no

Kaffebrennerier i Nordland

I Norges lengste fylke er det tett mellom
naturopplevelser og kaffebrennerier.



Kaffefylket Nordland

Syv kaffebrennerier på drøyt 240 000 innbyggere fører Nordland til topps på brenneritoppen. Samtidig er fylket landets tredje største, så tettheten føles ikke påtrengende.

Nordland er har også masse flott natur og om sommeren strømmer tusenvis av turister til det langstrakte fylket. Hvorfor ikke legge veien innom de lokale kaffebrenneriene og få med deg litt god kaffe på veien.



Foto: Gettyimages



Foto: Ann Kristin Klausen



KAFFEBRENNERIET FORVIK

Handelsstedet Forvik har vært eid og drevet av Familien Arntzen i fire generasjoner, og i 2009 startet Arnt Mathias Arntzen kaffebrenneri i den gamle nærmatbutikken i Forvik. I dag er det Hanne Birgitte Arntzen som har ansvaret. Hun driver overnatting og servering og kaffebrenneriet er i full drift. Her brennes kaffe flere ganger i uka, og kaffen selges til lokalbefolkning og turister. Kaffen kan man også få kjøpt hos forhandlere fra Namdalen i sør til Alta i nord. 23. juni og 21. juli arrangeres bryggedans. I nærheten av Forvik er det flere spisesteder. Hanne anbefaler Hildurs Urterarium, Vega Havhotell, Schrøder Stue på Thon Hotell i Brønnøysund og Torghatten camping og Strandrestaurant.

Nærområdene byr på fantastiske naturopplevelser. Fjellet Torghatten og de Syv Søstre er kjent for de fleste, og reiselivet satser både på sykkelturisme og kajakk.

Adresse: Handelsstedet Forvik, Vevelstad

KAFFEBRENNERIET
Forvik



MUNIN COFFEE ROASTERS

Mo i Rana ligger midt i smørøyet. Her er tilgang til fantastisk natur, både i høyfjellet og ute ved kysten. Fjellene rundt Helgeland blir oppdaget av flere og flere, og turismen til området er sterkt økende. Kontrastene i naturen her ved havet, den eventyrlige skjærgården, kystfjellene, og Okstindene som troner i innlandet er formidable.

Nå kan både ranaværinger og turister nyte duften av nybrent kaffe, for i 2017 startet Espen Kalkenberg og Howar Johnsen opp brenneri i Mo i Rana. Til tross for kort fartstid har brenneriet raskt etablert samarbeid med flere kaféer og restauranter. Kurs, foredrag og ulike arrangementer har også blitt en del av Espen og Howars hverdag. Kaffen får du kjøpt i Munins eget utsalg, samt på iHus, Tinde Café, Stenneset Mat & Vin, Til Elise Fra Marius, No3, Brasil Barista, Fregatten og Krogli kulturgård

Adresse: Nordlandsveien 5, Mo i Rana





Foto: Frithjof Fure - Visitnorway.com



Foto: Terje Rakke/Nordic life - Visitnorway.com



PÅ TRÆNA

Av alle steder man kan finne på å etablere et kaffebrenneri, må Træna være av de mer spesielle. 33 nautiske mil fra Helgelandskysten, ytterst mot Storhavet, finner du denne vakre øygruppen som byr på fjell, hav, fisk og fugl - og kaffe. Fra 2017 har Aleksey Virich i På Træna Kaffebrenneri forsynt øyboere og tilreisende med nybrent kaffe.

Trænafestivalen ble i 2012 kåret til Årets festival av norske konsertarrangører og havnet på topp 10 listen til The Guardian over de beste festivalene i Europa i 2015. Vel verdt et besøk, og kaffen til Aleksey får du kjøpt på Aloha Cafe på Husøy og på den lokale Joker-butikken.

Adresse: Janesvågen 32, Træna



Foto: EErnst Furuhatt / www.nordnorge.com / Bodø



BØNNER I BYEN

Thomas Hernes har brent kaffe til Bodøvæinger og andre kaffeglade siden 2013, og etter hvert får du tak i kaffen mange steder i Nord Norge. Om du tar deg en tur på Keiservarden for å nyte den fantastiske utsikten eller rusler en tur på moloen og opplever det yrende livet i havna, fortjener du en god kopp kaffe etterpå. Kaffe fra Bønner i Byen kan du drikke på Melkebaren eller Samvirkelaget, to kaffebarer i Bodø som Thomas trekker fram. Bodø har ellers flere gode restauranter. Vil du avslutte måltidet med kaffe fra Thomas kan du blant annet spise på Restaurant Nyt. I august foregår den årlige Parken-festivalen med kjente artister. Bønner i Byen sørger for kaffe.

Ellers er det lov å stikke innom brenneriet som har åpent hver dag fra 10 - 15.

Adresse: Bodøsjøveien 50, Bodø



Foto: Making View - Visitnorway.com



KAFFEBRENNERIET BRENT

Mikael Melander, kalt «Micke», startet opp et lite kaffebrenneri i Henningsvær i 2012, og ble raskt et populært innslag i det vakre fiskeværret i Lofoten. Etter noen år i Henningsvær er brenneriet nå lokalisert i Svolvær, og kaffen kan nytes i egen kaffebar i Sentrumsgården. Den hyggelige kaffebaren i Henningsvær har forøvrig åpent om sommeren når turistene strømmer til.

Kaffen serveres ellers på mange lokale kafeer i Lofoten, samt på Rustikk sine utsalg i Sandnessjøen, Narvik og i Harstad.

Mikael anbefaler Sans og Samling på Leknes og Himmel og Havn på Ballstad om man ønsker gode og genuine plasser for mat og kaffe.

Adresse: Dreyers gate 3 Henningsvær og Sentrumsgården i Svolvær.



Foto: Tormod Fjeldberg



Henningsvær



Foto: C.H. - Visitnorway.com



Foto: Shutterstock

” Kaffe og natur
i skjønn forening. ”



KEANS BEANS

i Laukvik finner vi en utvandret skotte ved navn Chris Kean. Brenneriet ligger rett på kaia i ei gammel egnebu, mellom praktfulle fjell og hav, på «yttersia» av Lofoten. – Luften er frisk, vannet er krystallklart og lyset er magisk året rundt, sier Chris. Han har nettopp flyttet brenneriet og holder på med siste finpuss.

Chris selger kaffe til lokale bedrifter, private kunder og i nettbutikken. Og det er bare å stikke innom brenneriet for en kopp kaffe. Han har 13 års erfaring som barista og kan sine saker. Her kan du også nyte bakverk fra Eldhusbakeriet og Bakeriet i Kabelvåg

Adresse: Laukvikveien 3, Laukvik

HINDØ KAFFEBRÆNDERI

Hindø Kaffebrænderi holder til i lille Sigerfjord, midt i vakre Vesterålen. De grønnkledde fjellene stiger rett opp av havet, og selve Sigerfjord er en severighet i seg selv, i følge Rune Tjønso, som i 2014 etablerte Hindø Kaffebrænderi.

– Fjorden ligger 1-2 klimasoner over andre plasser i nærheten. Her er det ekstremt frodig og man finner planter som i utgangspunktet ikke vokser så langt nord, sier Rune. I tillegg ligger Sigerfjord midt i Vesterålen og man har god tilgang på både Trollfjorden, det gamle fiskeværret Nyksund, «Mannen fra havet» i Bø, «Uværshula» på yttersiden av Hadseløya og hvalsafari fra Andenes. I tillegg er det utallige fjell i nærheten, alt fra lette turer som passer for hele familien eller lengre og mer utfordrende turer som passer for «adrenalinjunkier»

Kaffen til Hindø Kaffebrænderi kan man få tak i på Sortland, Lødingen, Andenes og i Tromsø. I tillegg kan man selvfølgelig få tak i kaffen ved å ta turen innom brenneriet i Sigerfjord og ved å besøke nettsiden.

Rune anbefaler en tur innom Miscela kaffebar på Sortland for en liten matbit og den beste kaffen! Planen er imidlertid å starte opp Hindø kaffebar på Sortland i løpet av 2018.

Adresse: Sigerfjordveien 288, Sortland



STRØM ERIKSEN KAFFEBRENNERI

Lengst nord i Nordland finner vi Andøya. Her er det hvalsafari hele året, og øya et populært reisemål for mennesker fra hele verden. Andøya har siden 2015 hatt sitt eget kaffebrenneri drevet av Trond Strøm og Vanja Eriksen Strøm. Strøm Eriksen produserer en egen hvalkaffe i sesongen, som kun fås kjøpt hos Hvalsafari AS. I tillegg er romskipet Aurora et helt nytt tilbud, der du blant annet kan reise ut i verdensrommet. Langs nasjonal turistveg på vestsida av øya, er det både gallerier, kafeer, ysteri og såpekokeri. Bor du i tillegg på Hotell Marena, kan du nyte kaffen til frokosten.

Kaffen fås kjøpt på «Ullas» på Andenes og på «Koselig» i Tromsø. «Ullas» lager alt selv, og det meste er økologisk. – Middagen spiser du på Arresten, som har spesielt fokus på å servere ferske, lokale fiskeretter, sier Trond.

Ellers er det verdt å merke seg Nordlyskaffen, som de kun brenner når nordlyset er på sitt sterkeste.

Adresse: Storgata 9B, Andenes

SLIPP FANGENE FRI – DET ER VÅR!

En intuitiv guide til kaffens oppløslighet i vann, ekstraksjon og TDS.

Ekstraksjon og TDS er de to forholdene som definerer kaffebrygging. Her har vi oversatt og tilpasset en historie om frigjøring av «kaffestoffer» som kanskje kan hjelpe til med å skape en intuitiv forståelse av hva som skjer når malt kaffe blandes med vann, og hvorfor små endringer i blandingsforholdet kan føre til store forskjeller i smak.

Naturen holder tusenvis av smakfulle oppløselige bestanddeler inne i kaffebønnene. Disse vil vi ha i koppen vår, og gjennom årene har vi lært at ved å helle varmt vann over malte kaffebønner får vi den drikken vi kaller kaffe. Noen ganger smaker det godt, andre ganger ikke så bra. Hvorfor er det slik?

Vi vil forsøke å svare på det spørsmålet ved å zoome ned til mikroskopisk nivå inne i en kaffebønne, og se nærmere på hva som skjer når kaffe og vann møtes.

Når vi ser på kaffe på cellenivå, er det lett å forstå hvordan forholdet mellom vann og kaffe, tid og kornstørrelse påvirker bryggeprosessen. Dette vil igjen hjelpe oss med å forstå begreper som ekstraksjon og det vi kaller «kaffens faste bestanddeler i oppløsningen» (Total Dissolved Solids – TDS).

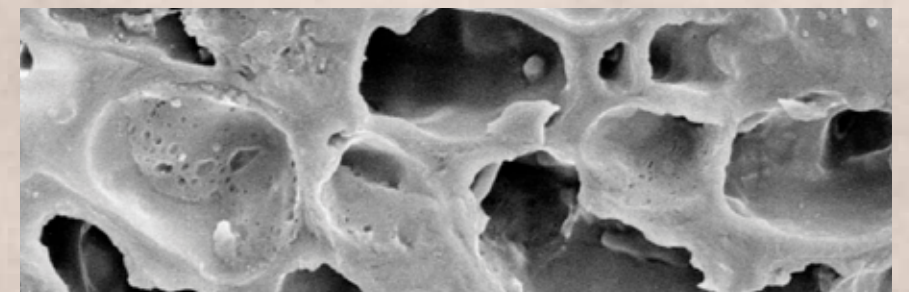
Det er ikke nødvendig å frykte disse abstrakte begrepene, eller forvente en fortelling fylt med kjedelige tekniske detaljer. Vi kan betrakte det hele som en klassisk fengselsrømming, hvor millioner av gode mennesker finner friheten mens de slemme gutta er etterlatt bak murene! Og som du kanskje forventer, er det en superhelt som redder dagen.

EN TITT INNI BØNNEN

Vår reise starter med en enkelt arabica-bønne. Hvis vi skulle tenke på denne kaffebønnen som et fengsel, ville det ha over 4 500 000 celler!



I bildet over ser vi tverrsnittet av en brenn kaffebønne som er delt i to. Legg merke til alle de små hullene i bønnen. Hvert av disse hullene pleide å være en levende celle når kaffebønnen vokste inne i bæret på et kaffetre.



Bildet nedenfor er forstørret 750 ganger med et elektronmikroskop, slik at vi kan se hver enkelt celle. Bredden på hver av disse cellene er omtrent halvparten av tykkelsen på et av hårene på hodet (50 - 70 mikron).

Når kaffebønnen brennes, fylles cellene med CO₂-gass og ekspanderer. I celleveggene sitter de oppløselige stoffene som vi ønsker i kaffen vår.

«Oppløselige bestanddeler» (solubles) er det overordnede begrepet som brukes om de stoffene i en kaffebønne som kan løses opp med vann. På sitt mest grunnleggende nivå handler kaffebrygging om å bruke vann som et middel for å løse opp, eller vaske ut, de faste kaffestoffene i kaffebønnes celler.



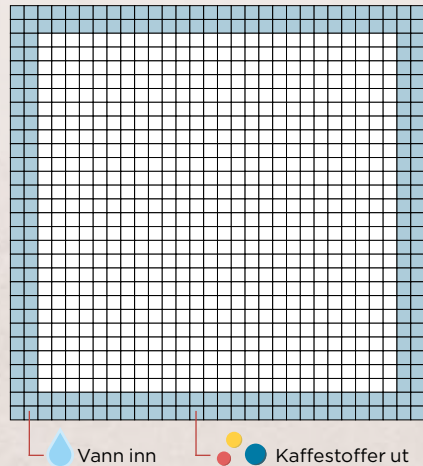
Nå som vi vet hvordan vann samhandler med hver celle individuelt, kan vi se på hvordan det vil samhandle med hele bønnen. For å forenkle, skal vi se på cellene som om de var i et todimensjonalt eller flatt miljø. I virkeligheten er bønnen en 3D-struktur, men begrepene overføres enkelt.

På bildet over forestiller du deg at hele bønnen ble plassert i vann. Vannet vil bare kunne få tilgang til cellene på den ytre overflaten av bønnen, representert av den blå streken. Målet vårt er å frigjøre kaffestoffene fra hele bønnen, så vi må finne en måte som gjør at vannet får tilgang til de indre cellene.

Vi kan øke antall celler som vann kan få tilgang til ved å male kaffebønnene i mindre stykker. Etter hvert som kornene blir mindre, vil det totale antallet celler som vann kan kontakte øke eksponentielt.

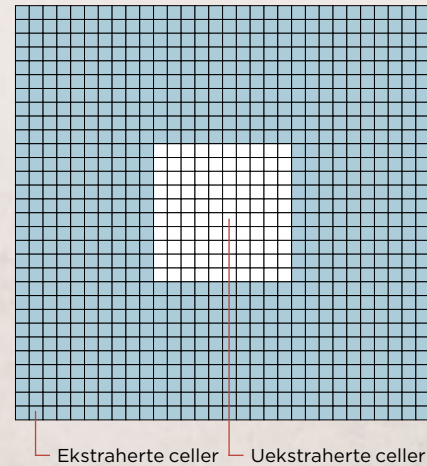
” Vann kan kun trekke ut kaffestoffer fra celler som det kommer i kontakt med. ”

30 SEKUNDER



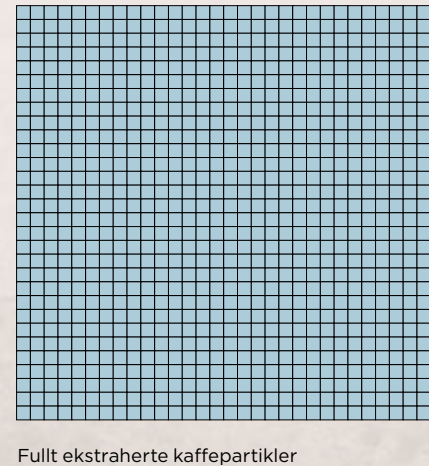
Tenk på boksene ovenfor som et enkelt kaffekorn med 30 x 30 celler. I den første boksen har vann vært i kontakt med kaffemaskinen i 30 sekunder. I løpet av denne tiden var vann i stand til å komme inn i de to første cellene på den ytre kanten av kaffekornet og hente ut de oppløselige stoffene.

120 SEKUNDER



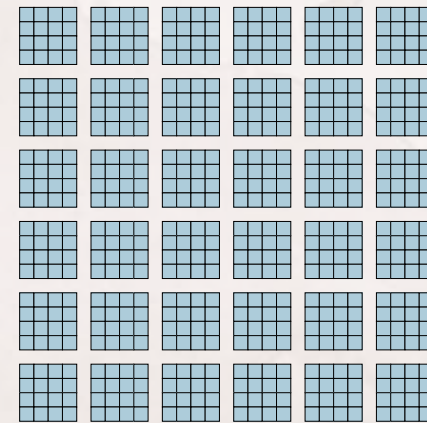
Etter 120 sekunder har vannet gjort det gjennom 15 celler. Hvis du skulle stoppe bryggeprosessen på dette tidspunktet, vil de oppløselige stoffene som ligger i celler i midten av kaffekornene fortsatt være fanget der. Dette ville bli betraktet som et underekstrahert kaffekorn.

240 SEKUNDER



Etter 240 sekunder har vann arbeidet seg inn i alle cellene og kaffekornene er fullt ekstrahert.

120 SEKUNDER

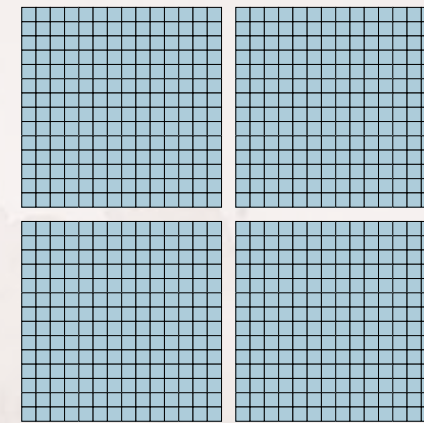


Overekstrahert

Hva skjer når vi endrer malingsgraden? Tidsskalaene på 30, 120 og 240 sekunder er de samme, og det totale antall celler er det samme.

Likevel er det nå mulig å ekstrahere det

120 SEKUNDER

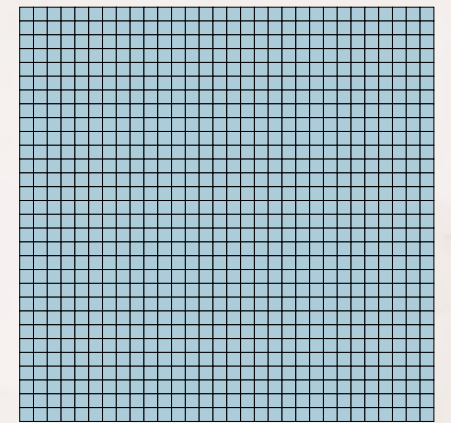


Optimal ekstraksjon

samme antall celler i 30 sekunder som i 240 sekunder.

Kornstørrelse bestemmer ikke hva som trekkes ut, det bestemmer hvor lang tid det vil ta for vannet å nå alle cellene.

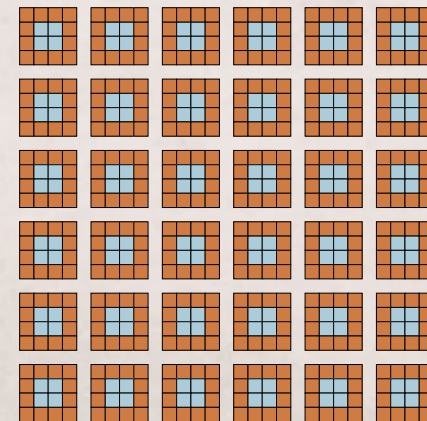
120 SEKUNDER



Underekstrahert

Forhåpentligvis begynner det å bli klart hvordan tid og kornstørrelse er forbundet med hverandre. Når vi øker den ene, må vi redusere den andre.

120 SEKUNDER

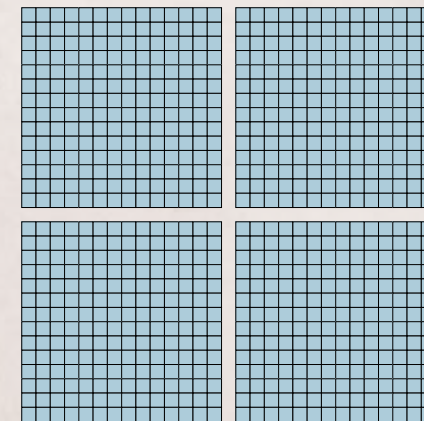


Overekstrahert

Hva om vi bruker forskjellige malingsgrad, men beholder 120 sekunder for alle størrelser?

Husk fra tidligere at det er mulig å overekstrahere en celle og slippe ut noen av de dårlige kaffestoffene hvis vannet er i kontakt med dem for lenge. De oransje cellene i boksen til venstre representerer celler som ble overekstrahert.

120 SEKUNDER

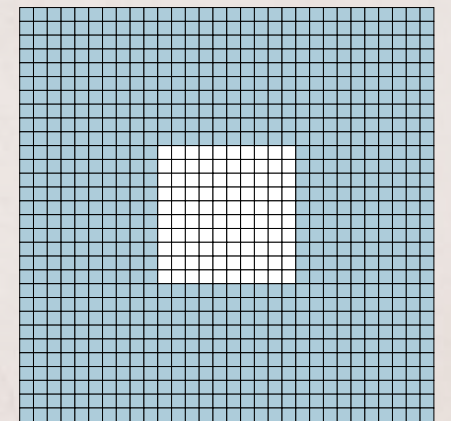


Optimal ekstraksjon

Figuren i midten representerer vår optimale utvinning på ca 20%. Tid og kornstørrelse er i riktig balanse slik at vannet har akkurat nok tid til å oppløse de gode kaffestoffene og la de dårlige forbli innesperret.

Det var ikke nok tid for vannet til å få tilgang til alle cellene i figuren til høyre, slik at både de gode og dårlige

120 SEKUNDER



Underekstrahert

kaffestoffene forblir innesperret i kaffekornet.

Vi kan nå se hvorfor det er viktig å ha en konsistent partikkelstørrelse når vi maler kaffebønner i mindre stykker. Hvis malingsgraden ikke er konsistent, vil det føre til at noen av kornene blir overekstrahert mens andre blir underekstrahert.

STYRKEN ER FORHOLDET MELLOM KAFFESTOFFER OG VANN I KOPPEN

Inntil dette punktet har alt dreid seg om ekstraksjon, balansen mellom gode og dårlige kaffestoffer som frigjøres fra hver celle. Nå skal vi se på styrke, også kjent som Total Dissolved Solids (TDS).

TDS kan enkelt defineres som forholdet mellom oppløselige stoffer og vann i en kopp. Dette er i stor grad et spørsmål om personlig preferanse, men i henhold til

ECBC-standarder anses 1,30% til 1,55% som et optimalt forhold. Dette betyr at for én del «kaffestoff» har vi 98,5 deler vann. Til sammenligning har man i USA andre tradisjoner, og SCA anbefaler 1,15% til 1,35%.

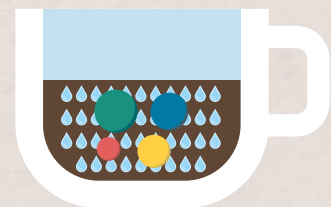
De «kaffestoffene» som frigjøres under ekstraksjon, bestemmer smaken og TDS bestemmer intensiteten av disse smake-

ne. Om du sammenligner med musikk vil «kaffestoffene» være musikken i seg selv, mens TDS angir hvor høyt volumet er satt.

Økende TDS vil gi en sterkere kaffe, men å dra den opp for høyt kan føre til at noen smaker overdøver andre helt.

SVAK

<1.30% TDS



Karakteristikk:

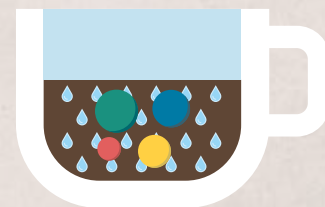
Sur, mangelfull sødme, salt

Løsning:

Finere malingsgrad/lengre bryggetid

OPTIMAL

1.30% - 1.55%



Karakteristikk:

Balansert, fruktig, delikat

Løsning:

Drikk og nyt

STERK

>1.55%



Karakteristikk:

Bitter, pulveraktig

Løsning:

Grovere malingsgrad/kortere bryggetid

Hvor tar all kaffen veien?

Om lag 12 millioner kopper med kaffe nytes av kaffeglade nordmenn hver dag. Mesteparten hjemme, nesten like mye på kontoret og resten rundt omkring på kafeer, restauranter, kaffebarer, hoteller, bensinstasjoner og andre steder hvor folk ferdes. Men hvor omsettes all denne kaffen? Hvordan ser egentlig markedet ut?





Mesteparten av kaffens omsettes gjennom de store matvarekjedene.

Dagligvarehandelen

Mesteparten av kaffen i Norge omsettes gjennom de store matvarekjedene. I følge analysebyrået Nielsen ble det omsatt kaffe for i underkant av 3 mrd NOK i norsk dagligvare i 2017. I volum representerer dette 21 319 tonn med brent kaffe.

78 % av kaffen solgt i dagligvare er filtermalt, og dette tallet holder seg stabilt. I et fallende marked, har hele bønner en vekst på 2,6 % og en volumandel på 7,5%. Hele bønner har nå passert koke-malt kaffe som nest største segment. Kokemalt kaffe faller 7,4 % i volum. Puter og kapsler faller 5,1% i volum. De står for en liten andel i volum (4,3 %), men høy verdi (14 %).

Evergood og Ali fra Joh. Johansson Kaffe er begge inne blant de fem mest populære kaffemerkenes.

Kaffeprodusentene på Filipstad i Oslo har 43 % av kaffemarkedet i volum, og hadde vekst i 2017. Veksten ble drevet

av Evergood, men også av merker som Coffee of the World og Jacobs Utvalgte.

Salg i volum i dagligvarehandelen 2017

	VOLUM I TONN	UTVIKLING %
Filtermalt	16589,7	-3,5%
Kaffebønner	1606,9	2,6%
Kokemalt	1518,0	-7,4%
Puter/kapsler	915,5	-5,1%
Presskanne	518,5	1,3%
Espresso	76,8	-1,3%
Øvrig	94,1	-17,5%
Brent kaffe totalt	21319,4	-3,3%
Instantkaffe	1236,7	2,1%

De mest populære kaffemerkenes i norsk dagligvare i 2017

EVERGOOD	6 669,0
FRIELE	6 461,2
COOP	2 871,8
ALI	1 466,6
REMA 1000	648,7
KJELDSBERG	642,8

Salg av brent kaffe i tonn.

Friele dekker alle variantene, det samme gjelder Coop.

Det ble solgt 984 tonn Nescafe frysetørret kaffe i norsk dagligvare i 2017, og Nescafe Gull står for 53% av dette. I tillegg kommer Nescafe Brasero og diverse smaks- og melketilsatte varianter.

Bjørn Johnsen, Jacobs Douwe Egberts Norge.



«Out of home»

Den kaffen vi ikke drikker hjemme drikker vi på jobb, skole, sykehus, serveringssted eller på farten.

De såkalte profesjonelle markedene inkluderer bedriftsmarkedet, de offentlige markedene, organisasjonsmarkedet og grossistene.

– Å få oversikt over volum og verdi i dette markedet er vanskelig, sier Bjørn Johnsen i Jacobs Douwe Egberts Norge (JDE). Han er Brand Manager for Professional og har god innsikt.

Hvor stort er dette markedet?

Bjørn Johnsen anslår Out of home totalmarkedet i Norge til grovt regnet 10 000 tonn brent kaffe. Kaffen distribueres enten direkte eller gjennom grossist, men mye av kaffen til småbedrifter går også gjennom dagligvarehandelen.



Hva med kontormarkedet?

– Kontormarkedet er et stort og delvis ustrukturert marked der omsetningen går både over grossister og direkte. Her er det mange leverandører, fra de store landsdekkende virksomhetene til en masse småfirmaer. Det er stor konkurranse innen salg av kaffe og kaffeløsninger, og det er plass for ulike konsepter og ulike pris- og kvalitetsnivåer. Tilsynelatende er «alle» i dette markedet. Selv små brennerier og kaffeprodusenter finner sine nisjer.

Hva slags løsninger etterspørres?

– Vi ser at behovene for kaffeløsninger varierer veldig i kontormarkedet, og det er viktig å treffe med en god totalløsning hos kunden. Størrelse på bedriften og bransjen har mye å si. En trend går mot høyere kvalitet, stor variasjon i produktutvalget med bean-to-cup løsninger, mens andre kunder legger vekt på rask servering i store volumer med jevn kvalitet og minst mulig arbeid.

Større bedrifter har ulike soner med forskjellige behov for kaffeløsninger som resepsjon, møterom, kantine, produksjon etc. Smak og bredde betyr heldigvis mye for kundene.

– I noen kundesegmenter er det vilje blant de ansatte til å betale for et kaffetilbud, så lenge det er «premium» og gir

en følelse av kvalitet og løft i miljøet, understreker Johnsen.

KAFFE PÅ ANBUD

Kontormarkedet er i endring. Det er ikke uvanlig at flere bedrifter går sammen og kjøper inn kaffeløsninger gjennom rammeavtaler. Store bedrifter ser seg ofte tjent med å få inn kaffetilbudet gjennom sine såkalte Facility Management-kontrakter. Disse inkluderer kanti-nedrift, renhold etc.

– Det er fortsatt utfordrende at det i anbudssammenheng er lav kaffekunnskap hos mange av innkjøperne. Pris er fortsatt et kriterium som vektas for høyt, og det tas for lite hensyn til påløpende kostnader etter salg, som service og logistikk. I Norge utgjør dette en stor del av totaløkonomien for kaffe og kaffe-maskiner, sier Bjørn Johnsen.

ENKLE OG DRIFTSSIKRE LØSNINGER

Innovasjon og tekniske løsninger har satt sitt preg på det store proffmarkedet i flere tiår. Dagens løsninger er på mange måter hensiktsmessige. Ingen sløsing og minimale driftsutfordringer. Leverandøren tar hånd om alt.

Cemo Gourmet i Kristiansand tilbyr en herlig miks av kaffe, te, sjokolade, oljer og krydder. Kaffe som øker mest blant disse produktene.



Kaffe fra Amundsen Trading finner du i mange gave- og interiørbutikker.

Andre kanaler

De tradisjonelle kanalene for omsetning lekker som en sil og bransjene glir over i hverandre. Du får kjøpt kaffe nesten over alt. På apoteket, i bokhandelen, i gave- og interiørbutikker, hos møbelhandleren, i sportsforretningen og selvsagt hos Europris og tilsvarende forretninger.

I følge Statistisk Sentralbyrå brukte nordmenn snaut 16 milliarder på grensehandel i 2017. Hvor mye kaffe puttett vi i de overfylte handlevognene? Ikke godt å si men trolig langt mer enn norske kaffebrennerier liker å tenke på.

Elektrohandelen omsetter også mye kaffe. Du får kjøpt kaffe hos Elkjøp og

Power, men også i nettbutikker som Komplett.

De aller fleste kaffebrennerier i Norge tilbyr kaffe gjennom egen nettbutikk. Andre satser på rene kaffeabonnement, blant annet Postkaffe og Kaffebox.

Nye mønstre etablerer seg. Selv om det ikke utgjør de store tallene, blir en promille her og en promille der fort til et par prosent.

Gave- og interiørbransjen har lenge solgt kaffe. KID Interiør har kaffeposer lett tilgjengelig ved disken. Julekaffe fra Brasil eller påskekaffe fra Costa Rica. Home & Cottage selger møbler,

lakriskarameller, chutney, marmelade, kaffe og mye annet godt. Det er så lett å ta med seg en pose, og emballasjen ser fin ut

Av norske kaffebrennerier er det særlig Cemo i Kristiansand og Crema i Sandefjord som har satset på andre kanaler enn proff og dagligvare. Her finner vi også Amundsen Trading, som ikke brenner egen kaffe, men som allikevel selger 15 – 20 tonn til kjeder som KID, Home & Cottage og Feel i tillegg til de egne butikkene Amundsen Spesial. En stor aktør innen alskens godsaker som kanskje går under radaren for de fleste kaffeinteresserte mennesker.

Hos glassmagasin og butikker som selger kjøkkenutstyr får du kjøpt Mummikopper og Mummikaffe.



KAFFEBOK

Tyler Olson etablerte Kaffebox i 2014 og sender hver måned ut mer enn 1200 esker med alt fra én til fire poser kaffe. Forretningsideen er enkel; et månedlig kaffeabonnement hvor Kaffebox velger ut kaffe fra et av Skandinavias beste mikrobrennerier. Du vet ikke hva du får, men kaffen er av ypperste kvalitet. Med i esken følger informasjon om kaffen og brenneriet. Ren forundringspakken og selvsagt mye enklere for Tyler som slipper å forholde seg til et bredt sortiment og kan ha effektiv logistikk.

Kaffebox omsatte kaffe for om lag 2,5 millioner i 2017 og går med overskudd.

ANDELEN IMPORTERT BRENT KAFFE ØKER

Mesteparten av kaffen som drikkes i Norge blir også brent her. Imidlertid importeres stadig mer brent kaffe og siden 2007 har tallet mer enn doblet seg.

I 2007 hadde vi netto import på drøyt tre 3000 tonn mens i 2017 hadde dette økt til om lag 6800 tonn.

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 2014 til 2017. 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 kaffebransjen gjerne med «kaffeår» som avviker fra kalenderår.

Om vi ser på verdensdelene, er Sør-Amerika desidert størst, og det er særlig **Brasil** som drar opp – ingen land produserer mer kaffe. 51 millioner sekker kaffe ble shippet fra Brasil i 2017 – om lag en tredel av verdens kaffeproduksjon.

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

Vietnam er nummer to blant verdens kaffeprodusenter, og hadde i 2017 om lag 18 prosent av verdensmarkedet. Landet produserer overveiende Robusta, og eksporten til Norge er relativt sett lavere enn posisjonen ellers skulle tilsi. Importen fra Vietnam til Norge gikk ned med over 50% i 2017. Til sammenligning har importen fra Uganda, en annen stor Robusta-produsent, økt med 40 000 tonn.

Colombia er nummer tre i verden med snaut 10 prosent av produksjonen. Verdens største produsent av vasket Arabica eksporterte mer til Norge i 2017 enn året før, og ligger på andreplass.

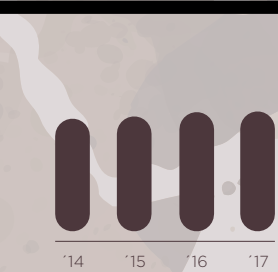
HVOR KJØPER NORGE KAFFE FRA?

IMPORT AV RÅKAFFE TIL NORGE I 2017 (TONN)

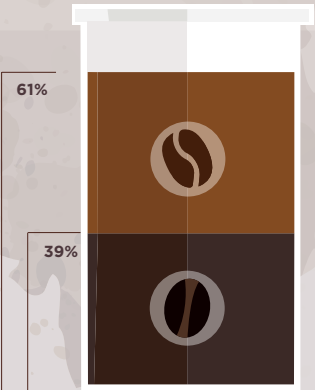
Brasil	15 089 694
Colombia	11 376 309
Guatemala	3 233 300
Kenya	1 330 447
Costa Rica	1 018 887
Peru	694 528
Honduras	588 128
Vietnam	524 858
Nicaragua	306 534
Etiopia	213 760
Indonesia	169 120
India	156 442
Tanzania	64 220
Uganda	45 387
El Salvador	32 062
Rwanda	22 002
Panama	20 054
Spania	9 227
Burundi	8 193
Libanon	3 006
Bolivia	2 171
USA	1 509

TOTAL PRODUKSJON ALLE LAND 2014 - 2017

(I TUSEN KG SEKKER)



	2014	2015	2016	2017	% endring 2016-2017
TOTAL	149 077	152 107	157 694	158 663	1,2%
Arabica	86 281	88 432	102 176	97 426	-4,6%
Robusta	62 796	63 675	55 518	62 237	12,1%



ROBUSTA
ARABICA

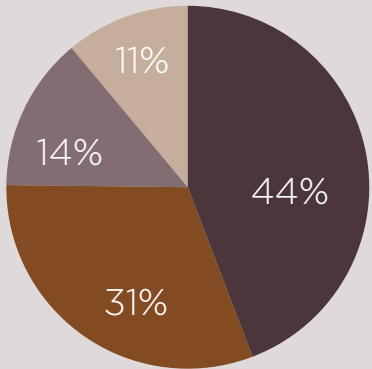
VERDENS KAFFEPRODUKSJON TOTALT 2014 - 2017

LAND	2014	2015	2016	2017	%
Sør Amerika	69 951	68 965	75 139	70 591	-6,1%
Asia & Oseania	45 974	49 566	44 968	49 485	10,0%
Mexico & Sentral Amerika	17 188	17 237	20 467	21 924	7,1%
Afrika	15 964	16 338	17 120	17 663	3,2%

KAFFEPRODUKSJON FORDELT PÅ VERDENSDELER 2017

(I TUSEN 60 KG SEKKER)

- Sør Amerika (70 559)
- Asia & Oseania (49 485)
- Mexico & Sentral Amerika (21 924)
- Afrika (17 663)



VERDENS KAFFEPRODUKSJON TOTALT 2017

(I TUSEN 60 KG SEKKER)

Tall fra International Coffee Organization.

LAND	2017	% ENDRING 2016-17
Brasil	51 000	-7,3%
Vietnam	29 500	15,5%
Colombia	14 000	-4,3%
Indonesia	12 000	4,4%
Honduras	8 349	12,0%
Etiopia	7 650	4,8%
India	5 840	12,3%
Uganda	5 100	2,8%
Peru	4 300	1,8%
Mexico	4 000	5,8%
Guatemala	3 800	3,1%
Nicaragua	2 500	-2,9%
Costa Rica	1 560	13,7%
Elfenbenskysten	1 300	5,4%
Kenya	790	0,9%
Papua New Guinea	750	-36,0%
El Salvador	740	21,3%
Tanzania	683	-19,2%
Ecuador	625	-3,1%
Venezuela	550	4,7%
Thailand	500	-24,7%
Laos	475	8,4%
Madagaskar	405	-2,5%
Den Dominikanske Republikk	400	-3,0%
Kamerun	375	28,5%
Haiti	340	-0,4%
Kongo	335	3,4%
Rwanda	270	22,5%
Burundi	250	3,2%
Guinea	215	-1,7%
Filippinene	200	-6,8%
Yemen	150	-0,9%
Panama	106	3,0%
Cuba	100	-2,5%
Bolivia	80	-1,2%
Togo	55	150,1%
Andre Afrika	235	-5,2%
Andre Asia & Oseania	70	-2%
Andre Mexico & Sentral Amerika	29	-2,8%
Andre Sør Amerika	30	-2,7%
TOTAL	159 663	1,2%

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 mellom 3,5 og 5 kopper daglig blant kaffedrikkere. Dette tilsvarer rundt 12 millioner kopper kaffe per dag.



Kjernebrukeren finnes i alderen 45-69 år og blant menn. Der drikkes det mye kaffe både på jobb og hjemme.

7 av 10
nordmenn drikker kaffe daglig

80% eller nærmere 3,3 millioner nordmenn drikker kaffe eller kaffedrikk minst en gang i uken.



70% drikker vanligvis kaffe om morgenen.

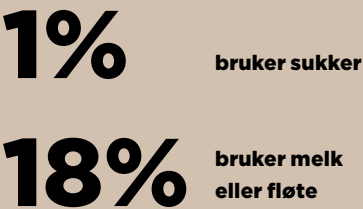


Hver nordmann forbruker 9 kg. råkaffe



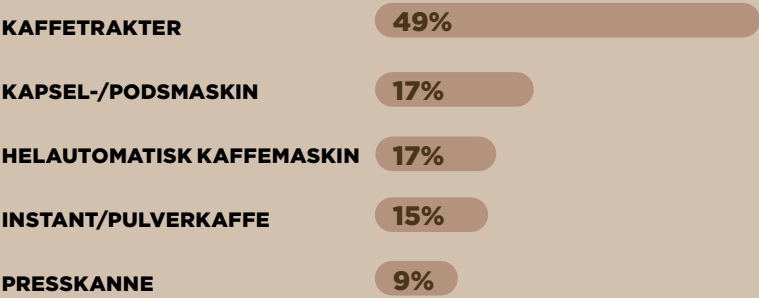
Nær
3 av 4 drikker
KAFFEN SVART

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.



Kaffetrakteren er favoritten

Kaffetrakter er den viktigste kilden til kaffekonsumet for nordmenn



Kilde: NIKs kaffeundersøkelse 2018, Ipsos MMI

KAFFEBRENNNERIER I NORGE



OSLO/AKERSHUS

- AS Pals
- Black Cat Kaffe og Tehus
- Norø Brenneri
- Den Gyldne Bønne
- Joh. Johansson Kaffe
- Kaffa
- Solberg & Hansen
- Supreme Roastworks
- Talor&Jørgen
- Temperato/Lippe
- Tim Wendelboe
- Kaffebrenneriet
- Maridalen Kaffebrenneri
- Fuglen Coffee Roasters

ROGALAND

- Lervig kaffe
- Stavanger Kaffebrenneri
- Austrått Kaffebrenneri
- Mocca Egersund
- Babinski Heart Rock Coffee
- Nistad Mikrobrenneri
- Myksvoll Mikrobrenneri

HORDALAND

- Jacobs Douwe Egberts
- Bergen Kaffebrenneri
- Voss Kaffebrenneri

SOGN OG FJORDANE

- Sognefjord Kaffibrenneri

ØSTFOLD

- Øst Kaffe Kompani
- Ørje Kaffebrenneri

OPPLAND

- Fossheim Brenneri
- Lillehammer Brenneri

BUSKERUD

- Arctic Coffee
- Scandinavian Alps

VESTFOLD

- Crema Kaffebrenneri
- Håndverkeren Kaffe og Te
- De Dype Skoger
- La Crema Kaffe

TELEMARK

- Ild og Bønner
- Kragerø Kaffebrenneri

AUST-AGDER

- Torungen Kaffe
- Mukasa Kaffebrenneri

VEST-AGDER

- Cemo
- Sørlandets kaffebrenneri
- Provianten
- Carlos' Coffee

TROMS

- Tromsø Kaffebrenneri



KAFFEBAR- OVERSIKTEN 2018

ØSTFOLD

Coffeelicious - Eidsbergveien, Askim
Espresso House - Nygaardsgata 42 , Fredrikstad
Kaffebrenneriet - Stortorvet 9, Fredrikstad
Verdensspeilet - Nygaardsgata 23A, Fredrikstad
Tavlov Kaffebær – Helsehuset – Jens Wilhelmsensgt. 1, Fredrikstad
Waynes Coffee Tista Senter - Waltersgate 4, Halden
Kaffedilla - Sigvat Skalds gate 2 A, Sarpsborg
Kaffeliten Te og Kaffebær - Glengsgt. 30 , Sarpsborg

AKERSHUS

Haveli Kaffebær - Trekanten, Asker
Kaffebrenneriet - Strøket 8, Asker
Kårner Kaffebær - Torvveien 15, Asker
Espresso House - Lysaker stasjon, Bærum
Espresso House - CC-Vest, Bærum
Espresso House - Sandvika stasjon, Bærum
Espresso House - Sandvika Storsenter, Bærum
Kaffebrenneriet - Fornebu S, Bærum
Kaffebrenneriet Sandvika - Engervannsveien 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
Kaffebrenneriet - Jessheim Storsenter, Jessheim
Kaffemakeriet - Jessheim Storsenter, Jessheim
Starbucks - Jessheim Storsenter, Jessheim
Kaffehjørnet - Eidsivagt 7, Eidsvold
Kaffemakeriet - Metro , Bibliotekgt. 30, Lørenskog
Starbucks – Oslo Lufthavn Gardermoen, Airside
Starbucks – Oslo Lufthavn Gardermoen, Landside
Kaffebær'n på Kolbotn - Kolbotnveien 6, Kolbotn
Stockfleth's - Ski Storsenter, Ski
Espresso House - Ski Storsenter, Ski
Cafe Barista - Strømsveien 61, Strømmen
Kaffebrenneriet - Strømmen Storsenter, Strømmen
Waynes Coffee - Rådhusplassen 33, Ås
Guri Malla Is & Kaffebær - Torget 3, Drøbak
Kaufmanns - Torggt. 1, Drøbak

OSLO

Baratt Kaffebær - St.Olavsgate 24, Oslo
Café Rouleur - Ullevålsveien 16 A, Oslo
Espresso House - Grünerløkka, Nordre Gate 18, 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, Kongens gt. 23, Oslo
Espresso House - Glasmagasinet, Stortorvet 9, 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 - Stovner senter 3, Oslo
Espresso House - Vogts gate 46, Oslo
Espresso House - Ekebergveien 28B, Oslo
Espresso House - Karenslyst Allé 7, Oslo
Espresso House - Trelastgt. 3, Oslo
Evita Espressobar - Smalgangen 9, Oslo
Evita Espressobar - Brugt. 17, Oslo
Evita Espressobar - Mandallsgt. 10, Oslo
Evita Espressobar - Sørengaia 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
Kaffebrenneriet - Akersgata 16, Oslo
Kaffebrenneriet - Akersgata 45, Oslo
Kaffebrenneriet - Bryggetorget 2, Oslo
Kaffebrenneriet - Fjordalléen 7, Oslo
Kaffebrenneriet - Karl Johans gate 24 - Spikersuppa, Oslo
Kaffebrenneriet - Karl Johans gate 7 - Arkaden, Oslo
Kaffebrenneriet - Rådhusplassen, 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 - Hegdehaugsveien 31, Oslo



Kaffebrenneriet - Løvenskiolds gate 2, Oslo
Kaffebrenneriet - Fridtjof Nansens vei 5, Colosseum, 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 - Dannevigsgate 18, Oslo
Kaffebrenneriet - Grønlandsleiret 32 - Brannstasjonen, Oslo
Kaffebrenneriet - Schweigaardsgt. 17, Oslo
Kaffebrenneriet - Dronning Eufemias gate 11, Bjørvika
Kaffebrenneriet - Markveien 60, Oslo
Kaffebrenneriet - Thorvald Meyers gate 25A - Birkelunden, Oslo
Kaffebrenneriet - Thorvald Meyers gate 55, Oslo
Kaffebrenneriet - Vitaminveien 7 - Storo, Oslo
Kaffebrenneriet - Vogts gate 50, Oslo
Kaffebrenneriet - Colosseum
Kaffebrenneriet - Lørenveien 43, Oslo
Kaffebrenneriet - Nordstrandsveien 42, Oslo
Kaffegutta - Vogts gate 58, Oslo
Karabista Kaffebær - Middelthunsgt. 25, Oslo
Krohgs Kaffebær - Youngstorget 2, Oslo
Lille Valkyrien Kaffe og Tehus - Jacob Aalls gate 17, Oslo
Mersmak Kaffebær - Østensjøveien 79, Bryn Senter, Oslo
Mocca Kaffebær - Niels Juels gt. 70B, Oslo
Norð Parken - Forskningsparken Gaustad Alleen 21, Oslo
Norð Helsefyr - Strømsveien 96, Oslo
OsloK - Jacob Aalls gt 54, Oslo
Pust Kaffebær - Slemdalsveien 1, Oslo
Retrolykke Kaffebær - Markveien 35, Oslo
Solberg & Hansen, Mathallen, Vulkan 5, Oslo
Starbucks - Torggata 17 B, Oslo
Starbucks - Oslo City Stenersgata 1 A, Oslo
Starbucks - Oslo S Jernbanetorget 1, Oslo
Starbucks - Bogstadveien 60, Oslo
Starbucks - Skøyen, Karenlyst Alle 11, Oslo
Starbucks - BI Nydalen, Nydalsveien 37, Oslo
Starbucks - Aker Brygge, Stranden 7, Oslo
Starbucks - Grønlandsleiret 1, 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 - Munchmuseet, Tøyengata 53, Oslo
Stockfleth's - Steners gate 1, Oslo
Stockfleth's - Tinghuset C.J Hambros plass 4, Oslo
Stockfleth's - Lille Grensen, Oslo
Stockfleth's - Prinsens gate, Oslo
Stockfleth's - Vestbanen, Brynjulf Bulls plass 2, Oslo

Stockfleth's - Schous plass, Oslo
Stockfleth's - Arkaden, Oslo
Supreme Roastworks - Thorvald Meyersgt. 18, Oslo
Tallor&Jørgen - Youngs gate 9, Oslo
Tim Wendelboe - Grønners gt. 1, Oslo
Waynes Coffee Storgata - Hammersborggata 2, Oslo

HEDMARK

Eat Kaffespesialisten - Nygata 22, Brumunddal
Cafe Uno - Torggt. 71, Hamar
Espresso House - CC, Vangsgate 62, Hamar
Professo - Strandgt. 53, Hamar
Larsen - Strandgt. 53, Hamar
William's Kaffebær - Jernbanegt. 17, Kongsvinger

OPPLAND

Café Kaffka - Storgata 11, Gjøvik
Gul Kaffebær - Jernbanegata 7, Gjøvik
Krut Espressobar - CC, Jernbanesvingen 6, Gjøvik
Kaffekoppen - Storgt. 36, Dokka
Granstunet Kaffebær - Smiegt. 17, Gran
Fika - Storgt. 80, Lillehammer

BUSKERUD

Jovialen Kaffebær - Strømsø Torg 1, Drammen
Kaffekværna - Nedre Storgt. 6, Drammen
Starbucks Magasinet Drammen - Nedre Storgate 6 Drammen
Espresso House - Gulsbogen Senter, Drammen
Kaffebær'n - Buskerud Storsenter, Krokstadelva

VESTFOLD

Klovnen Kaffebær - Langgt. 21, Holmestrand
Lille Holmestrand - Langgt. 29, Holmestrand
Kafferiet - Apotekergaten 16, 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 - Gråbrødrekt. 17, Tønsberg
Bare Barista Kaffebær Jernbanen - Jernbanegt. 8, Tønsberg
Kafferiet Tønsberg Torg - Storgaten 36, Tønsberg
Verftet Kaffebær - Rambergveien 15, Tønsberg
Waynes Coffee Foyn - Foyn Storgaten 30-32, Tønsberg
WITH Bakst & Kaffe - Halfdan Wilhelmsens Alle 22, Tønsberg
Fruene kaffebær, gaver & hobby - Andebu Senter, Andebu
Majas Kaffebær - Amfi, Jegersborggt. 4, Larvik

TELEMARK

Roxy Kaffebær - Bøgate 36, Bø i Telemark
Caffè Vero - Bø senteret, Stasjonsvegen 28, Bø i Telemark
Caffè Vero - Down Town, Kulltangveien 70, Porsgrunn
Caffè Vero - Saga, Porsgrunnsveien 50, Skien
Kaffe og Thespecialen - Storgata 112, Porsgrunn
Palma Kaffehjørnet - Telemarksgata 6, Skien
Kremen Smoothie og Kaffebær - Ulefossvegen 32, Skien
Stockmand kaffebær & brasserie, Henrik Ibsens gate 10, Skien
Hos Rasmus Spiseri & Kaffebær - Kåsmyra, Drangedal
Carbiden Kaffebær - Storgt. 32, Notodden





AUST AGDER

Café Lindvedske Hus - Nedre Tyholmsvei 7b, Arendal
No. 9 Kaffe og Platebar - Teaterplassen 3, Arendal
Aases Verden - Sentrum, Evje
Picasso Kaffebær - Odden 1, Grimstad
TRIO kafé og kaffebær - Torvet 1, Grimstad

VEST AGDER

Parken Kaffebær - Byparken, Farsund
Kaffebørsen & Presterud - Elveg. 24, Flekkefjord
Camillo Bastrup - Kaffebær Markens gate 53, Kristiansand
Con Amor Kaffebær - Skippergt. 21, Kristiansand
Cuba Life - Tollbodgt. 6, Kristiansand
Mean Bean Kunstmuseet - Skippergt. 24, Kristiansand
Waynes Coffee - Sørlandssenteret, Kristiansand
Hjerterom Kaffe & Te - Venneslamoen 16, Vennesla
Vivio Kaffebær - Markensgate 42, Kristiansand
Lykke Interiør & Kaffebær - Amfi Vågsbygd, Kristiansand
Starbucks - Rådhusgt. 10, Kristiansand

ROGALAND

Mocca Kaffebær - Storgt. 29, Egersund
Espresso House - Amfi Madla, Hafrsfjord
Hos Carlos - Strandgt. 70, Haugesund
Totalen Kaffebær - Haraldsgt. 173, Haugesund
Waynes Coffee Amanda - Longhammarvegen 27, Haugesund
Kaffibaren - Hovedgaten 10, Kopervik
Små Øyeblikk Kaffebær - Randabergveien 378, Randaberg
Coffeeberry - Våsgst. 34, Sandnes
Espresso House - Kvadrat Kjøpesenter, Sandnes
Rostrup Kaffi & litt Te - Langgt. 18, Sandnes
Steam Kaffebær - Kvadrat Kjøpesenter, Sandnes
Starbucks - Kvadrat Kjøpesenter, Sandnes
Amys Café & Bar - Salvågergata 7, Stavanger
Coffeeberry - Klubbgt. 3, Stavanger
Espresso House - Jernbaneveien 3, Stavanger
Kaffehuset - Østervåg 14, Stavanger
Kokko Kaffebær & Brenneri - Østervåg 43, Stavanger
Starbucks - Domkirkeplassen, Hospitalgata 6, Stavanger
Starbucks - Arkaden Storsenter, Stavanger
Steam Kaffebær - Arkaden Storsenter, Stavanger
Waynes Coffee Tasta Senter - Tastatunet 1-3, Stavanger
Espressobaren - M44, Jupiterveien 2, Bryne

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
Espresso House - Flesland, Bergen
Espresso House - Lagunen Storsenter, Bergen

Kaffelade Galleriet - Torgallmenningen 8, Bergen
Kaffelade - Matbørsen, Torgallmenningen 2, Bergen
Kaffemisjonen - Øvre Korskirkealmenningen 5, Bergen
Klosteret Kaffebær - Klosteret 16, Bergen
Starbucks - Neumanns gate 25, Bergen
Starbucks Kjøttbasaren - Vetrilidsallmenningen 2, Bergen
Starbucks - Bergen Airport Flesland, Bergen
Waynes Coffee Xhibition - Småstrandgaten 3, Bergen

SOGN OG FJORDANE

Bakeriet Kaffebær - Måløy Stormarked, Deknepollen
Aroma Cafe - Strandgt. 48, Florø
Liljen Kaffibar - Gate 1 nr 126, Måløy
Didriks Kafe & Gaver - Eidsgaten 38, Nordfjordeid
Stryn Kaffebær & Vertshus - Tonningsgata 19, Stryn

MØRE OG ROMSDAL

Madelynn Coffee - Gerhard Voldnes veg 11, Fosnavåg
Liebhaber Kaffebær DA - Veiholmen, Smøla
KaffeBaren - Sjøgt.55, Ulsteinvik
Fugl Fønix Kaffibar - Vikegata 17, Ørsta
Dromedar Moa Amfi - Langelandsveien 25, Ålesund
Dromedar Ålesund Storsenter - Grimmegata 1, Ålesund
Jacu - Parkgata 18 A, Ålesund
Lyspunktet Café - Kipervikgata 1A, Ålesund
Nomaden Espressobar - Apotekergt. 10, Ålesund
Waynes Coffee - First Hotel Atlantica, Ålesund
Bar-e kaffe - Nedre Enggt. 16, Kristiansund
Den Gode Smak - Moldetorget 1, Molde

TRØNDELAG

Oss Tållåst Kaffebær - Nyvegen 3, Oppdal
Café Aksen - Sluppenveien 15, Trondheim
Dromedar - Nedre Baklandet 3, Trondheim
Dromedar - Nordregate 2, Trondheim
Dromedar Bakke Bru - Nedre Baklandet 77, Trondheim
Dromedar Moxness - Olav Tryggvassonsgate 14, Trondheim
Dromedar Solsiden - Beddingen 10, Trondheim
Dromedar Torgkvartalet - Stokkmovegen 2, Stjørdal
Espresso House - City Lade, Trondheim
Espresso House - Trondheim Stasjon, Trondheim
Espresso House - Trondheim Torg, Trondheim
Jacobsen & Svart - Ferjemannsveien 8, Trondheim
Kaffebrenneriet - Dronningens gate 9, Trondheim
Kaffebrenneriet - Nedre Baklandet 2, Trondheim
Krem Kaffe & Juice - Falkenborgveien 1, Trondheim
LatteLiten Kafe & Bar - Kjøpmannsgt. 48, Trondheim
Starbucks - Solsiden, Beddingen 8, Trondheim
Starbucks - Kongensgate 10-14, Trondheim
Vårt Lille Kaffehus - Østre Rosten 28-30, Trondheim
Kystpikene - Yrjars gate 12, Brekstad
E@internettkafe - Meieribakken 4, Straumen, Inderøy
Krus Kaffebær - Namsos Storsenter, Namsos

Cafe Madam Brix - Kirkegata 7, Steinkjer
Kaffebaren Hos Oss - Kjøpmannsgt 27, Stjørdal
Starbucks Coffee - Værnes Lufthavn, Stjørdal
Café Hjerterknekten, Kongensgate 32, Steinkjer

NORDLAND

Babel Barista og Hjemmebakst - Torvgt. 6, Bodø
Melkebaren - Storgata 16, Bodø
Java Kaffebær - City Nord, Bodø
Brent Kaffebær - Dreyersgate 3, Henningsvær
Caffe Latte - Kongensgt. 40, Narvik
Miscela kaffebær - Torggt. 23, Sortland
Handelsstedet Forvik - Forvikveien, Vevelstad
Brasil Barista - Amfi, Mo i Rana
Brent Kaffebær - Sentrumsgården Svolvær
Punktum - Det 4. hjørnet, Narvik
Caffe Latte - Kongensgate 40, Narvik

KAFFEBARER PÅ UNIVERSITET OG HØYSKOLER

STUDENTSAMSKIPNADEN I OSLO OG AKERSHUS

Barbras - Høgskolen i Oslo og Akershus, Kjeller
Drama - Høgskolen i Oslo og Akershus, Andrea Arntzens Hus
Eric - Domus Medica
Georg - Georg Sverdrups hus
Kaffelars - Høgskolen i Oslo og Akershus, Bislett
Lillefri kaffebær P42, Høgskolen i Oslo og Akershus
Lise - Helga Engs hus
Trygve - Eilert Sundts hus
Valentin - Georg Morgenstiernes hus
Åse - Harald Schjelderups hus

STUDENTSAMSKIPNADEN PÅ VESTLANDET

Kaffebaren UB - Haakon Shetelig's plass 7, Bergen
Muntlig - Parkveien 1, Bergen
NHH Kaffebær - Helleveien 30, Bergen
HiB Kronstad - Innalsveien 28, Bergen
Slippen Kaffebær BI - Kong Christian Frederiks plass 5
Kaffebaren, Sørhauggata 100, Haugesund

STUDENTSAMSKIPNADEN I TRONDHEIM

Cafe-sito Dragvoll
Cafe-sito Realfag
Cafe-sito Stripa

TROMS

Kaffemøya Bardufoss Torgsenter - Torgsenteret, Bardufoss
En Kaffe Te' - Storgata 11, Finnsnes
Herman Kaffebær - Storgata 7, Finnsnes
Café Inklusiv Lunsj og Kaffebær - Rådhusgata 4, Storsteinnes
Nomis Kaffebær Kanebogen - Verkstedveien 7, Harstad
Nomis Kaffebær Sjøkanten - Skilleveien 5, Harstad
Kaffebønna - Strandtorget 1, Tromsø
Kaffebønna - Stortorget 3, Tromsø
Kaffebønna - Jekta Storsenter, Tromsø
Kaffebønna - Forskningsparken, Tromsø
Risø Mat og Kaffebær - Strandgt. 32, Tromsø
Helmersen delikatesse - Storgt. 66, Tromsø

FINNMARK

Porten til Finnmark kaffebær - Langfjord Bygdetun, Langfjordbotn
Zero's kaffebær - Rådhusgt 4, Vadsø
Unnis kaffebær - Strandgt. 16, Vardø

STUDENTSAMSKIPNADEN I STAVANGER

Bokkafeen - Kjølv Egeland's Hus

STUDENTSAMSKIPNADEN I AGDER

Kafé Kampus - Gimlemoen 25D, Kristiansand

STUDENTSAMSKIPNADEN I INNLANDET

Kaffebær/Studenten - Lillehammer

STUDENTSAMSKIPNADEN I SØRØST-NORGE

Kafé Amfi - Campus Vestfold, Bakkenteigen, Horten

STUDENTSAMSKIPNADEN I ÅS

Café Klubben - Campus Ås

STUDENTSAMSKIPNADEN I ØSTFOLD

Cafe Remmen - Halden

NORGES ARKTISKE STUDENTSAMSKIPNAD

Balansen - Handelshøyskolen, Tromsø
Kaffebaren C8H10N4O2, Campus Huginbakken 22, Tromsø

STUDENTINORD

Alexandra - Bodø



KAFFEBAR-KJEDENE

Kjedene driver veksten framover. Espresso House tar et solid sprang og åpnet hele 13 nye kaffebarer siste året. Kjeden har kapital til å vokse og gjør det. Kaffebrenneriet er ikke lenger Norges største kaffebarkjede, men dominerer i Oslo og driver stødig og lønnsomt i eget tempo. Starbucks etablerer også nye kaffebarer i jevn fart og er nå oppe i 23 butikker på landsbasis.

Fjorårets største overraskelse skjedde da Oslobaserte Norø overtok seks av Wayne’s Coffe-utsalgene. Med 11 kaffebarer på rekordtid, skapte Joakim Strand og resten av Norø-gjengen bølger i hovedstadens kaffe verden. I februar i ble åtte utvalg lagt ned.
– Det ble tøft å overta et selskap med gjeld og 60 ansatte selv om vi hadde troen, har Joakim Strand uttalt.

Stockfleths er lokalisert i Osloområdet og har en kontrollert og rolig vekst. Med sin siste åpning på Arkaden i Oslo, er Stockfleths oppe i 12 kaffebarer. Dromedar har omtrent den samme utviklingen med Trondheim som sitt kjerneområde.

Det finnes en rekke mindre «kjeder» og mange uavhengige kaffebarer. Mange må dessverre gi tapt, men nye og håpefulle tar sats og investerer i lokaler, utstyr og kompetanse - til glede for kaffeglade mennesker over hele landet.



Nordens største og raskest voksende kaffebarkjede ble etablert i 1996, og har 400 kaffebarer i Sverige, Norge, Finland, Danmark og Tyskland. Espresso House har åpnet 13 nye kaffebarer i Norge siste året. Etter å ha kjøpt Johan & Nyström, Nord-Europas mest moderne brenneri innen spesialkaffe, mener de å være godt rustet for fremtiden.

Antall kaffebarer	42
Omsetning 2015	237 mill.
Eiere	Jab Holding Company, Tyskland
Kaffeleverandør	Eget brenneri
Bakervarer	Espresso House Bakery + 2 lokale bakerier i Oslo



Norsk kjede etablert 1994 av Steinar Paulsrud og Thomas Pulpan. Første butikk i Thereses gate i Oslo. Siste butikk åpnet på Annette Thommessens plass i mars, neste kommer i Dronning Eufemias gate i Bjørvika. Søsterselskapet Kaffebakeriet leverer alt av mat, bakervarer, søtsaker og is til butikkene. Eget brenneri ble åpnet i desember 2016..

Antall kaffebarer	38
Omsetning 2016	246 mill.
Eiere	Steinar Paulsrud og Thomas Pulpan og Norgesgruppen Servicehandel AS
Kaffeleverandør	Solberg & Hansen + eget brenneri
Bakervarer	Kaffebakeriet.



Starbucks åpnet sin første kaffebar i Seattle i 1971 og fortsetter å vokse. Det siste tallet viser 27339 butikker i 75 land. Etter at Starbucks etablerte seg på Gardermoen i 2012 er de nå oppe i totalt 23 butikker i Norge. Flere nyåpninger kommer i 2018, blant annet på Strømmen Storsenter utenfor Oslo.

Antall kaffebarer	23
Omsetning 2016	193 mill.
Eiere	Starbucks Corporation. Umoe Restaurant Group driver Starbucks i Scandinavia
Kaffeleverandør	Starbucks
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 åpner ny kaffebar på Arkaden i Oslo i mai 2018, men er i utgangspunktet mer opptatt av kvalitet og beliggenhet enn vekst i seg selv.

Antall kaffebarer	12
Omsetning 2015	52 mill
Eiere	Solberg & Hansen, Fourxp AS
Kaffeleverandør	Solberg & Hansen
Bakervarer	Brødbakeriet



Dromedar ble etablert av Preben Oosterhof og Andreas Hertzberg i 1997 i Trondheim og har kaffebarer i Trondheim, Bergen, Stjørdal og Ålesund. Som Kaffebrenneriet har de etablert et eget bakeri som leverer til alle avdelingene. Dromedarbakeriet holder til i Trondheim og har eget utvalg. Ny kaffebar åpner i Vestre Torggate 1 i Bergen i løpet av sommeren 2018, og på Øya i Trondheim september 2018.

Antall kaffebarer	12
Omsetning 2016	38 mill
Eiere	Solberg & Hansen
Kaffeleverandør	Solberg & Hansen
Bakervarer	Dromedarbakeriet



Drop-in isdisk

tilby dine kunder et utvalg gode smaker

Nå får du drop-in isdisk hos Foodtech!
Drop-in isdisk kan tilføres de fleste eksisterende disk, men kan også leveres som selvstendig gulvmodell. Enhetene er modulbasert og kan leveres fra to smaker og utvides til ønsket antall. Modulene kan også benyttes til beger iskrem.

Så ønsker du å kunne tilby dine kunder deilig iskrem?
Øk salget både sommer og vinter!
Ta kontakt for et godt tilbud.

☎ 22 08 70 70 | post@foodtech.no
🌐 foodtech.no



Aktuelt

Tekst: Bjørn Grydeland

CHAQWA - RASKEST VOKSENDE UTFORDRER I PROFFMARKEDET

For 10 år siden dukket en ny aktør opp i det allerede sterkt voksende kaffemarkedet i Norge. Chaqwa-logoen ble synlig over alt og mange undret seg over hva dette konseptet innebar. Enkelte husker kanskje «konseptkafeen» i Bogstadveien, da Oslo som tredje by i verden fikk en kaffebar drevet av klodens største mineralvannprodusent.

Ti år har gått, og merkevaren Chaqwa er godt etablert i det store profesjonelle kaffemarkedet. Hoteller, restauranter, kafeer og bedrifter benytter kaffeløsninger fra Coca-Cola på Lørenskog rett utenfor Oslo. At Coca-Cola satset på kaffe er ikke det minste rart. De hadde jo distribusjonen, logistikken og kundene allerede, og således et forsprang på mange av konkurrentene som måtte bygge opp alt fra grunnen av.

– Coca-Cola European Partners Norge (CCEPN) har hatt en eventyrlig vekst siden oppstart med kaffe i Norge i 2008, sier Tormod Halbakken, som leder Chaqwa-teamet og kaffesatsningen i Norge.

Coca Cola skal smake likt over hele verden og det var merkbart at Coca-Cola visste hvordan de skulle standardisere løsningene.

Marit Lynes i Norsk Kaffeinformasjon la merke til den nye aktøren.

– Kaffe skulle komme fra godkjente maskiner, salgskonsulentene ble sendt på kurs og kundene måtte gjennom et opplæringsprogram. Det var ikke tilfældigheter som rådde da Chaqwa-konseptet ble rullet ut i Norge.

Strenge krav til dosering, renhold, malingsgrad og alt som påvirker resultatet i koppen ble innført, og resultatene lot ikke vente på seg. Chaqwa-teamet har fram til nå satset innenfor Horeca- og bedriftsmarkedet, og har i overkant av 11 000 kaffemaskiner hos norske kunder.

The Coca-Cola Company har drevet med kaffe i mange år og er en av de store aktørene hva gjelder innkjøp av råkaffe på verdensmarkedet. Det norske teamet har hatt store fordeler av tilgangen på Coca-Cola systemets ressurser.

Framover vil det satses hardere i Horeca, og vi vil se flere varianter innenfor merkevaren Chaqwa Premium, og en ny økologisk merkevare ved navn Honest.

Tormod Halbakken, som leder Chaqwa-teamet og kaffesatsningen i Norge, sier det ikke er noen magisk formel for å lykkes med kaffe.

– Kvalitet, service og menneskene står i sentrum. Vi har bygget opp Norges største tekniske avdeling og et stort support-apparat for å sikre at kundene får den service de forventer. Suksessen inspirer, ambisjonene er høye og fremtiden byr på mye spennende. Det er bare å glede seg, avslutter Halbakken.

Tormod Halbakken leder det norske Chaqwa-teamet



BLACK CAT BLIR NORSK RATIO-DISTRIBUTØR

Det finnes folk som er opptatt av kvalitet og design og som er villige til å betale for det. Mange av de samme er trolig opptatt av god kaffe.

Med Ratio Eight vil målgruppen ha en skjønnhet på kjøkkenbenken og forhåpentligvis kvalitet i koppen. Vi har ennå ikke fått testet vidunderet, men den har vært på det amerikanske noe tid og har fått god mottakelse.

Nå er Black Cat Kaffe og Tehus klar som norsk distributør

Bak produktet står Mark Hellweg fra kaffebyen Portland i USA, og her foregår også produksjonen av de eksklusive kaffemaskinene for hånd.

Dette er ikke en tradisjonell kaffetrakter. Den er inspirert av håndbryggermetoden og glasskaraffelen og papirfilteret

kan minne om en Chemex. En berøringsfølsom knapp starter bryggeprosessen, og tre lamper viser «Bloom», «Brew» og «Ready».

Under glasskaraffelen finnes en gummi-matte med en magnet i midten. Gummimatten gjør den behagelig å sette fra seg, magneten varsler dersom karaffelen fjernes. Da stopper maskinen.

Ratio Eight finnes i tre ulike utførelser med tre, metall og glass som materialer; Champagne Nickel, Bright Silver og Dark Cobalt.



Mark Hellweg



GRUTEN LANSERER WEDUCER - DEN PERFEKTE TAKE AWAY KOPPEN

Vi heier på Gruten – den lille virksomheten som bokstavelig talt tryller med kaffe-grut. Nå har de blitt forhandler av Weducer, en take away kopp produsert av det tyske firma Kaffeeform.

Den stilige koppen er laget av kaffegrut og andre nedbrytbare materialer, og tross den lette vekten tåler den mye, også oppvaskmaskinen.

For kaffeglade mennesker på farten, som er opptatt av miljøet og ønsker å drikke av et gjenbrukbart beger, er denne koppen helt perfekt.

Koppen får du kjøpt på gruten.no.



STEEPSHOT – NY NORSK KAFFEOPPPFINNELSE

Det er ikke hver dag det utvikles norske kaffeprodukter, men i 2018 får vi en norsk nyvinning som det er lov å stille forventninger til. En kreativ mann ved navn Ari Halonen har konstruert en genial kaffebrygger hvor enkelhet virkelig står i høysetet.

Ari har tegnet og «snekret» selv med litt praktisk hjelp fra stefar i Finnmark. Bryggeren består av termokopp og et lokk med valgfritt filter (metall, papir).

I følge Ari kom aha-opplevelsen da han stod på kjøkkenet og vasket opp en termokanne. Han ristet i den, holdt hånden over åpningen og kjente det kraftige trykket fra det varme vannet som utvidet seg. Han ville teste om trykket var stort nok til å presse vann gjennom malt kaffe

og et filter, og limte filteret fra en aeropress på termokanna. Det funket og så startet jakten på en kopp som var stor nok til at filteret og tappeanordningen fikk plass.

Patent ble ordnet og prototyp ble laget. Responsen har vært overveldende og på Kickstarter i vår nådde Ari målet med om lag 600 solgte enheter. Produksjonen settes i gang i september og vil være den perfekte julegave i 2018, om alt går etter planen.

Tim Wendelboe går god for dette, og Odd-Steinar Tøllefsen var ergerlig på at han selv ikke kom på ideen, i følge Ari. Det burde sende signaler om at vi har noe godt i vente.

1. Skru av lokket og fest filteret (samme størrelse som på Aeropress).
2. Mål opp nymalt kaffe og ha i koppen.
3. Hell på 2 dl. varmt vann (min. 90 grader).
4. Steng ventilen på toppen og skru til lokket.
5. Snu bryggeren på hodet. Bryggetiden avhenger av malingsgrad og vanntemperatur.
6. Når du er klar, åpne ventilen og «skytt» ut nytrukket, fersk kaffe.

Ari Halonen



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

AUTOMATISK TAMPING

Vondt i skuldre, albuer og rygg. Verkende håndledd. Manuell tamping av utallige espresso gjennom en lang dag kan være tøft for en travel barista. Ikke blir det nødvendigvis perfekt hver gang heller.

Teknisk utvikling og innovasjon preger utviklingen og automatisk tamping er vann-vinn løsning. Bra for bryggeprosessen og bra for baristaen. Ikke lenger skjevt, for lite, for mye, for hardt eller løst.

Puqpress, verdens første helautomatiske tamper har bitt seg fast i markedet, og revolusjonert tamping fullstendig.

Tampetrykket er digitalt justerbart fra 10 til 30 kg. Gjennomsnittstiden er under 1,4 sekunder. Feilfrekvens ligger i snitt på > 1%.

Mer effektivt, mer konsistens, mer tid til kundene.

Espressospesialisten forhandler Puqpress i Norge.



NYTT KAFFESYSTEM FRA NESPRESSO

Nespresso har tatt innover seg at store deler av verdens kaffedrikkende befolkning foretrekker kaffe i større kopper. Gjerne fra 1,5 dl og oppover. Da blir tradisjonelle espresso-kopper for små, og nå har de lansert et nytt system kalt Vertuo. Med dette kan du brygge kopper i fem ulike størrelser, fra Alto på 414 ml til Espresso på 40 ml..

Her er det ikke trykk som benyttes for å ekstrahere kaffesmak, men sentrifugalkraft. Teknologien bak kalles «Centrifusion». Varmt vann skytes inn i kapselen som roteres med inntil 7000 omdreininger i minuttet.

Maskinen leser av en kode langs kanten av kapselen. Koden er unik for hver smak. Her finner den informasjon som gjør at den kan tilpasse bryggetid, vannmengde, rotasjons hastighet, temperatur og koppstørrelse – og mengde crema.

Nespresso har lansert to modeller, Vertuo og VertuoPlus. Begge bruker Centrifusion-teknologien, men Plus-modellen byr på automatisert åpning og lukking av topplokket og avtagbar vanntank.



EN KAFFELEGENDE HAR GÅTT BORT

Hollandsk standhaftighet i rustfritt stål, glass og kunststoff. Det kunne man lese om Moccamasteren i et nederlandsk magasin for 10 år siden. Bak stod en kreativ ingeniør og industridesigner ved navn Gerard-Clement Smit. I januar 2018 døde Smit, 87 år gammel.



Få, om noen, har betydd så mye for kaffekvaliteten i de tusen hjem som Moccamasterens far. Historien startet i garasjen hjemme i Amerongen for mer enn 50 år siden. Gerard Smit hadde etablert selskapet Technivorm i 1964, opprinnelig for å produsere gardintrapper og hyllesystemer, men allerede i 1965 ble den første kaffekvernen introdusert i markedet. Den var veggmontert og ble kalt KM1. To år senere ble KM2 lansert, en modell som ble en enda større suksess enn forgjengeren.

– Jeg kom ut av krigen med ingenting og er selvlært, har Smit uttalt. Jeg kunne lite om tegning og måtte gjøre alt for hånd.

I 1968 begynte Technivorm å utvikle en kaffemaskin og etter at diverse patenter var på plass ble den lansert i det nederlandske markedet året etter. I 1970 fikk Technivorm kontrakt med Douwe Egberts om å produsere 150 000 kaffemaskiner over en periode på seks år. Alt dette ble levert på ett år!

I 1971 startet eksporten til Skandinavia. I 1972 ble den andre kaffemaskinen introdusert, og denne var kun produsert for å brygge filterkaffe. I 1974 kom modell 741 i aluminium og her har vi en modell som har overlevd alt og som gjør at Moccamaster fremstår som et ikon i internasjonal industridesign. De enkle

linjene, den høye og slanke formen og det retro-moderne utseende har fortsatt appell hos forbrukerne.

I 1983 kom profesjonelle kaffetraktere til kontor- og storkusholdningsmarkedet, og utover på 80-tallet ble etterspørselen så stor at Smit måtte se seg om etter større og mer effektive produksjonslokaler. I 1991 stod fabrikken i Amerongen klar, og her er de fortsatt.

Nye modeller med store og små forbedringer har kommet i årene siden Moccamaster fikk sitt gjennombrudd. Pioneren er død, men familien driver virksomheten videre.

NÆRE BÅND TIL NORGE

Båndene mellom Norge og Technivorm er lange og sterke. Smit samarbeidet tett med Den Norske Komite for Kaffeoppløsning som drev Kaffe Tilberednings-senteret. Dette var forløperen til Norsk Kaffeinformasjon/ European Coffee Brewing Centre. Her var man opptatt av den forskning som ble gjort i USA 1950-tallet, da National Coffee Association engasjerte professor Earl E. Lockhart fra Massachusetts Institute of Technology for å finne ut hvordan man best kan definere «kaffekvalitet». Resultatet av disse studiene har lagt grunnlaget for prinsippene om god kaffetilberedning.

Som Ernesto Illy vaktet over den perfekte espresso-formelen gjennom et langt liv, har Gerard Smit holdt seg til filterbrygging, og han har gjort det vitenskapelig. Riktig temperatur, kontaktid, malingsgrad og dosering handler om presisjon og nøyaktighet.

– Hellige data, har han sagt. Så lenge du holder fast på dette har du kaffeverdenen med deg.

Smit var kompromissløs og standhaftig. Det var uaktuelt å ty til lettvinde løsninger og det var viktig for han at alle modellene tilfredsstilte kravene som var

satt av European Coffee Brewing Center og Specialty Coffee Association. Gerard C. Smit ble da også æresmedlem i Norsk Kaffeinformasjon for sin innsats for kaffesaken.

Your Coffee.
Your Moment.

© 2018 The Coca-Cola Company. CHAQWA and the CHAQWA design are trademarks of The Coca-Cola Company.



WITTENBORG FØRER AN

Kresne forbrukere med interesse for kaffe vil ha skikkelig utstyr, og de store produsentene innen husholdningselektronikk satser på godkjente traktere. Nå kommer også de store produsentene innenfor proffmarkedet på banen.

Friskbryggere er betegnelsen på helautomatiske kaffeautomater som brygger fersk kaffe på kontorer og andre steder hvor mange folk ferdes. European Coffee Brewing Centre (ECBC) tester disse kaffeautomatenes bryggeenhet for å se om de kan produsere kaffe i henhold til de strenge kravene som ECBC stiller.

I 2017 markerte den danske produsenten Wittenborg seg med flere nye godkjente friskbryggere. Selskapet har investert både tid og ressurser og resultatet er at hele seks modeller signert Wittenborg nå har passert de strenge kravene til ECBC.

– Ett av kravene som stilles er at temperaturen i bryggkammeret skal være mellom 92 og 96 grader under bryggesyklusen for å oppnå korrekt ekstraksjon av kaffen, sier Stig Hiller i ECBC. Det er her svakhetene ofte ligger. For lav temperatur gir ikke optimal ekstraksjon og resultatet blir misfornøyde brukere. Hvorfor satser Wittenborg så hardt på godkjente traktere?

Vi spør Jan Ravnmark, seniorrådgiver hos Wittenborg og den som har hatt ansvaret for ECBC-sertifiseringen.

Selv om utviklingsavdelingen ligger Italia, har den erfarne dansken bidratt betydelig til å få dette gjennom.

Ikke minst ved flittig kontakt med det norske testsenteret.

– Ved å satse på denne godkjenningen differensierer vi oss fra våre konkurrenter og understreker at vi tilbyr produkter av høy kvalitet. Vi har fra flere kunder - primært nordmenn - hørt at ECBC-godkjenningen har et godt rykte og oppfattes som et kvalitetsstempel. Videre ser vi det som positivt, at man ikke bare kan «kjøpe» sertifiseringen, men skal leve opp til spesifikke krav for å oppnå den. Det gir sertifiseringen verdi, understreker Ravnmark.

Wittenborgs 9100 sine to modeller ble godkjent i 2017 og i januar 2018 kom ytterligere to modeller til; Kalea ES/FB og Krea Touch. I tillegg står Wittenborg bak Omni-modellene som JDE markedsfører.

OM WITTENBORG

Evoca Group er et multinasjonalt selskap, som produserer kaffemaskiner til out-of-home-segmentet og leverer et omfattende sortiment av kaffemaskiner og betalingsløsninger til vending-, HoReCa- og kontormarkedet. Hovedkontoret ligger i Italia mens Wittenborg ApS er navnet på den nordiske organisasjonen samt noen av modellene. Evoca Group har tre kjente brands; Necta, SGL og Wittenborg.

Wittenborg ApS ble i 2017 medlem av Norsk Kaffeinformasjon.



Jan Ravnmark og Stig Hiller tester nye modeller fra Wittenborg.



Kalea Touch



NYE GODKJENTE TRAKTERE FOR HJEMMEMARKEDET

Tre anerkjente produsenter har oppnådd godkjenning fra European Coffee Brewing Centre siste året. Nederlandske Bravilor Bonamat og de to amerikanske selskapene Russel Hobbs og Breville står bak spennende nylanseringer til glede for kaffeglade mennesker med sans for kvalitet i koppen.

Russel Hobbs er ute med sin Elegance mens Breville sin trakter vil bli markedsført som Sage Precision Brewer i det europeiske markedet. Begge ble godkjent i 2018.

Bravilor Bonamat er en velkjent aktør i det profesjonelle markedet. Nå har de satset på forbrukermarkedet og har flere godkjente modeller.

– Vi jubler for hver gang en godkjent trakter lanseres i markedet, sier

Stig Hiller og Ole Sønstebø i Norsk Kaffeinformasjon med ansvar for testsenteret til ECBC

Kaffe er en fantastisk råvare og fortjener den beste behandlingen. Ikke alle er klar over hvor viktig det er med korrekt temperatur og tid under bryggingen, sier Stig, men det er gledelig å se at forbrukerne i stadig større grad vil ha mer ut av kaffeopplevelsen.



Stig Hiller og Ole Sønstebø



Sage Precision Brewer



Russell Hobbs Elegance



Bravilor Bonamat Espressions

NORWEGIAN ROAST – HELE BØNNER –

Norwegian Roast-serien inneholder spennende kaffetyper fra flere kontinenter, og er kaffe av svært høy kvalitet. Mange av kaffetyperne er lyst brent for å ivareta smaksnyansene som er karakteristiske for dyrkningsområdet.

Etiketten, vår informasjonstavle!



Distrikt

Angir om kaffen kommer fra et spesifikt land/område (single origin), en spesifikk kaffefarm (single estate) eller er en blanding (blend)

Hvem, hvordan og hvor er kaffebønnene produsert



FAIRTRADE, GUATEMALA**	SINGLE ORIGIN
KIAMBU, KENYA*	SINGLE ESTATE
IPANEMA BOURBON, BRASIL*	SINGLE ESTATE
BLUE JAVA	SINGLE ORIGIN
FRENCH ROAST*	BLEND
ESPRESSO FRIELE UTZ*	SINGLE ORIGIN
ESPRESSO 1799*	BLEND



FRIELE

VI HJELPER DERE GJERNE.

Ta kontakt på telefon 815 52 333 eller e-post NO-salessupport@jdecoffee.com

Les mer på JDEprofessional.no

GODKJENTE KAFFEMASKINER

Gjeldende per 15. mai 2018.
Oppdatert oversikt finner du på kaffe.no

GODKJENTE TRAKTERE FOR HJEMMEMARKEDET

Kitchen Aid:
Kitchen Aid 5KCM0802

Melitta:
Excellent Steel
Excellent Steel Thermo
Aroma Excellent
Aroma Signature
Aroma Signature de luxe
Aroma Elegance
Aroma Elegance de Luxe
Aroma Elegance Therm de Luxe

Moccamaster:
alle modeller

OBH:
Gravity
Legacy

Severin:
Cafe Caprice
Cafe Caprice Thermo

Wilfa:
Svart Presisjon
Svart Optimal
Classic

Bravilor Bonamat:
Junior by Bravilor Bonamat
Espressions by Bravilor Bonamat
ILOU by Bravilor Bonamat

Russel Hobbs:
Elegance

GODKJENTE TRAKTERE FOR DET PROFESJONELLE MARKED

Bravilor Bonamat:
Mondo
Matic
Matic Twin
TH
THa
Aurora
Aurora Twin

Brewmatic:
Ambassador

BUNN:
Axiom
CWT
CWTF
CWTFa
ICBA
Smartwave
Bunn o matic VP 17
Bunn o matic U3'

Coffee Queen:
Tower
Single Tower
Cater
M2 m/ plast filterholder

Technivorm:
Thermoking
Moccaking
Moccaserve
CD Grand
CD Thermo

3Temp:
Hipster

GODKJENTE FRISKBRYGGERE (EN KOPPS AUTOMATER)

Bravilor Bonamat:
Freshground XL 420
Freshground 310
Freshmore 310 Esprecious

Coffee Queen:
CQube M
CQube L
CQube EVO

Rhea:
Cino XS Grande

Spengler:
BTC 50
BTC 25

Veromatic:
Pro Line Ultimate
Pro Star
Vario B2B

Wittenborg:
JDE Omni ES+B2C
JDE Omni ES + FB
Wittenborg 9100 R&G
Wittenborg 9100 B2C

WMF:
8000 S
Combination F
WMF 1500 S

Necta:
Kalea ES/FB
Krea Touch
CQube EVO

PRODUSENTER AV GODKJENTE KAFFETRAKTERE

En godkjent maskin gir garanti for riktig tid og temperatur i tilberedningen.



Kitchenaid



Russel Hobbs



Moccamaster



Melitta



OBH



Sage



Severin



Bravilor Bonamat



Wilfa

GODKJENNINGSORDNINGEN

I 1972 ble Kaffe Tilberednings Senteret opprettet under Den Norsk Komite For Kaffeopplysning. Hensikten var å drive forskning og opplæring om kaffe og kaffetilberedning. I 1976 ble testing av kaffetraktere inført. I 1998 fikk testsenteret navnet European Coffee Brewing Centre (ECBC) og drives nå av Norsk Kaffeinformasjon. Interessen for godkjenningsordningen er større enn noensinne.



«Approved by ECBC» står det på det ovale gullmerket som alle godkjente kaffetraktere er utstyrt med. Og dem blir det stadig fler av. Seriøse produsenter av bryggeutstyr har oppdaget at forbrukerne er kvalitetsbevisste og at interessen for kaffe øker. Mange er villig til å betale noen kroner ekstra for utstyr som yter god kaffe rettferdighet.

IKKE PRIS ELLER DESIGN

Marit Lynes, daglig leder i Norsk Kaffeinformasjon, er nøye med å presisere at det er maskinens evne til å brygge kaffe som testes.

– Vi vurderer verken pris eller design. Heller ikke brukervennlighet. Vi deler ikke ut terningkast og vi kårer ikke «Best i test». Vi risikerer selvsagt at noen feiltolker godkjenningssymbolet og legger vekt på andre egenskaper på trakteren enn evnen til å brygge god kaffe. Da har vi en informasjonsjobb å gjøre, sier Marit, som understreker at det er resultatet i koppen som teller.

IKKE BARE HJEMMEMARKEDET

Kaffetraktere og friskbryggere for proffmarkedet omfattes også av ordningen, og interessen er stor.

– Vi ser at enkelte større virksomheter har begynt å stille krav om godkjent utstyr når kaffeløsningen skal ut på anbud. Det legger press på leverandørene og vi merker pågang fra produsentene som ønsker å få utstyret testet og godkjent.

BEMANNINGEN ER ØKT

– Vi tester ikke vilkårlig og det er ikke gjort i en håndvending å utvikle en trakter som møter alle kravene. Fra en produsent tar kontakt til modellen er testet og godkjent kan det ta alt fra seks måneder til to år, sier Lynes.

I mange år var Ole Sønstebo alene på «laben», men for to år siden fikk han følge av Stig Hiller.

– Denne delen av virksomheten vår prioriteres. Vi har utvidet staben og

styrket testarbeidet. Dette blir noe av det viktigste vi holder på med i årene fremover

HVA MED KVERNER OG ANNET UTSTYR?

Kaffekvernen er tilbake på kjøkkenbenken. Salget av hele bønner har økt voldsomt, men kvaliteten på mange av de kvernene som tilbys holder ikke mål. Når får vi en godkjenningsordning for kverner?

– Dette er et godt spørsmål, smiler hun. Vi er en liten organisasjon, men vi har ambisjoner om at dette testprogrammet skal se dagens lys i første halvår 2019.

SAMARBEID MED SCA

Specialty Coffee Association (SCA) tester for det amerikanske markedet og ECBC for det europeiske. Organisasjonene samarbeider tett og testene utføres etter de samme kriteriene.

MOCCAMASTER

H A N D M A D E



Vis at du har god smak

Smak handler ikke bare om hva du heller i kaffekoppen, men også om det du setter på kjøkkenbenken. En Moccamaster er en stilsikker kaffetrakter som kommer i en rekke lekre farger.

Det viktigste for oss er likevel at den brygger verdens beste kaffe - hver dag.

moccamaster.com

Medlemmer i Norsk Kaffeinformasjon

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



The Power of Great Coffee.

Creating meaningful coffee moments since 1876

Paulig Coffee Norway AS / pauligprofessional.no / +47 63901000