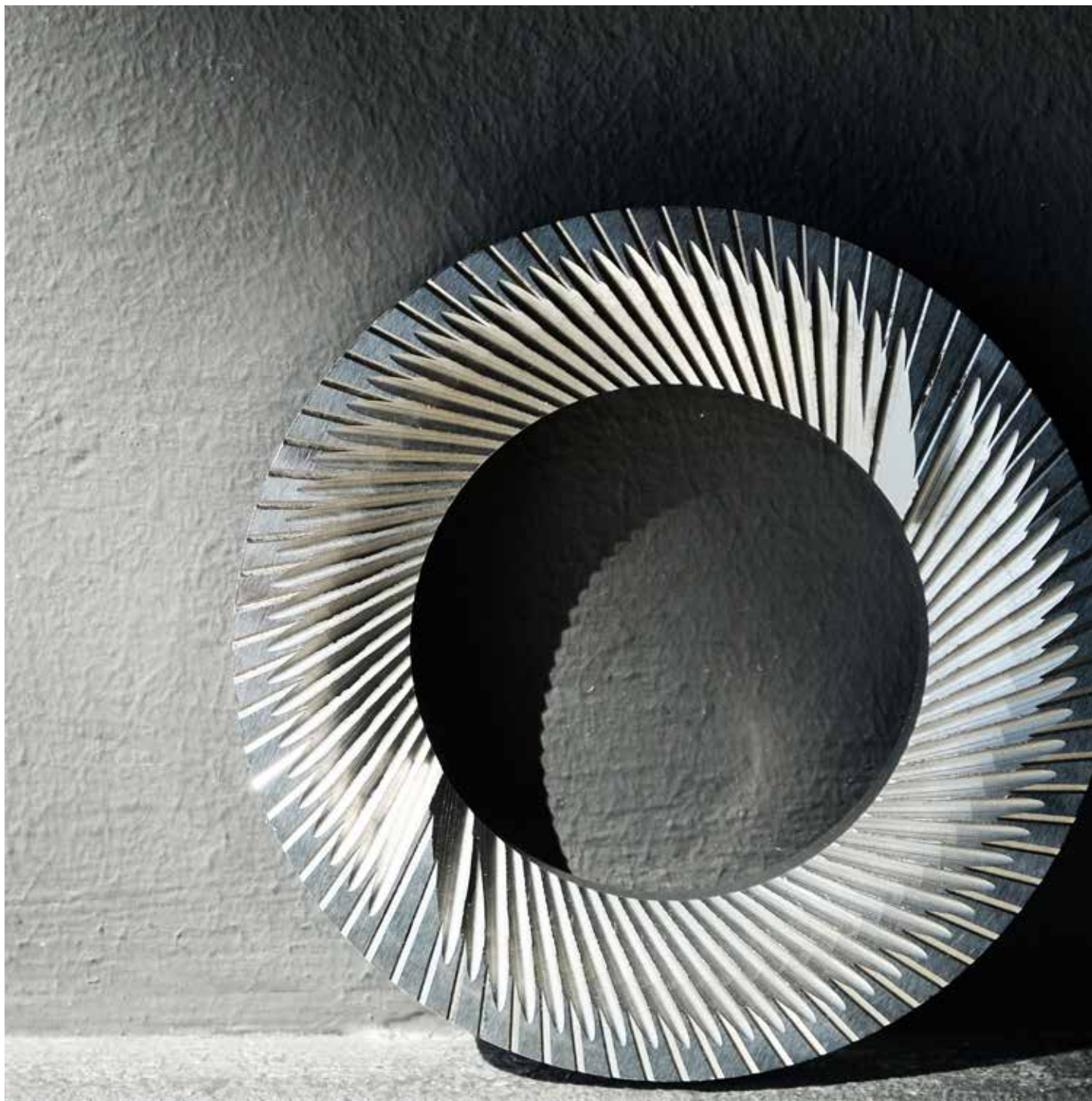


Kaffe

WWW.KAFFE.NO

UTGITT AV NORSK KAFFEINFORMASJON • MARS 2020 NUMMER 18



6

GUATEMALA

Kaffeland i Mellom-Amerika

36

KLIMAENDRINGENE

Folk drives på flukt mot USA

122

KAFFEKVERNER

Nytt testprogram på trappene

MOCCAMASTER

H A N D M A D E



En perfekt kopp kaffe

Bak en perfekt kopp finner du riktig brent og malt kaffe, friskt vann og en håndlaget kaffetrakter fra Moccamaster.

moccamaster.com

INNHold

6	KAFFEPRODUKSJON I GUATEMALA
16	KAFFESØSTRENE I SAN MARTIN JILOTEPEQUE Sammensveiset familie lykkes tross utfordringer
28	KAFFE OG KLIMAENDRINGER BLANT SMÅBØNDER I GUATEMALA
32	UTDANNING ER NØKKELEN Pals og Baker Hansen med skoleprosjekt i Guatemala
36	MIGRANTER FRA MELLOM-AMERIKA PRESSES MOT GRENSEN TIL USA Klimaendringer gir store utfordringer
44	MOCCAMASTER – SUVEREN POSISJON I FIRE TIÅR Håndlagde kaffetraktere
57	ER DU KLAR FOR GRØNNE INNKJØP? Waterlogic er forberedt på den nye tid
60	NÅR KVALITET ER AVGJØRENDE Magnat Kaffehus hever seg over prisjaget
66	MOT BØLGENE Vi møter Sonja Grant, kaffepersonlighet fra Island
70	PIONERENE Kaffebrønneriet har passert 25 år
78	KAFFE OG VANN Hva slags vann ønsker vi til kaffebygging
84	SLIK BYGDE DE MOCCAMEISTER 9000 Kreative nerder lager smarte løsninger
88	BRAVILOR BONAMAT Nederlandsk kvalitetsprodusent med avdeling i Norge
100	KAFFE I VIETNAM Norsk sosialantropolog med kaffeinteresse
104	NÅ KAN DU FÅ JOGGESKO LAGET AV KAFFEGRUT
108	HÅNDKVERN: COMANDANTE
110	ALTERNATIVER TIL MELK Lar havremelk seg steame og passer rismelk til kaffe?
116	PÅ KAFFESAFARI I TROMSØ Nordens Paris byr på gode kaffeopplevelser
122	TESTPROGRAM FOR KAFFEKVERNER Ny godkjenningsordning for hjemmekverner på trappene
128	GÅR SÅ DET SUSER Lillehammer Kaffebrønneri har kommet over kneiken
130	SLIK DRIKKER NORDMENN KAFFE
131	KAFFEBRENNERIER I NORGE Den store overskten
146	FRA 30 TIL MER ENN 70 BRENNERIER PÅ SEKS ÅR Er toppen nådd?
148	KAFFEBAROVERSIKTEN 2020
152	GODKJENTE KAFFEMASKINER



6 GUATEMALA

78 KAFFE OG VANN



100 KAFFE I VIETNAM

70 PIONERENE



122 TEST AV KAFFEKVERNER

57

GRØNNE INNKJØP



44 MOCCAMASTER

116

KAFFESAFARI I TROMSØ

110

ALTERNATIVER TIL MELK

SIGNERT

Jeg beundrer dyktige håndverkere. Folk som kan det de driver med og som forstår hvorfor ting må gjøres på en bestemt måte. Som kan planlegge, gjennomføre og kvalitetssikre. Bare det å sette inn i en ny dør i et gammelt skjevt hus kan by på utfordringer. Men med kunnskap, erfaring og det rette verktøyet, går det bra.

Det er mye presisjon i snekkerfaget. En snekker tar nøyaktige mål, og tenker ut på forhånd hvordan oppgavene skal løses. Sagen må være presis. Materialene må være av god kvalitet. Han har ikke all verdens tid. Arbeidet må gå unna.

Det er mye håndverk og presisjon i profesjonell kaffebygging. Det er en like stor fornøyelse å se baristaen betjene espressomaskinen som det er å se snekkeren svinge hammeren. Med raske håndbevegelser løses jobben og resultatet kan bli riktig bra.

Ved siden av espressomaskinen står en kaffekvern. Kanskje baristaens viktigste verktøy. Er ikke kvernen riktig innstilt, blir ikke brygget bra. For fint eller for grovt – like ille! Kaffen påvirkes av vær og luftfuktighet og kvernen må ofte justeres flere ganger daglig. Knivene må vedlikeholdes for å være skarpe.

Etter tiår med ferdigmalt kaffe, øker salget av hele bønner. Med det øker salget av kaffekverner for hjemmemarkedet, og da får vi en rekke utfordringer. For hvilke krav skal vi egentlig stille til en kvern. Hvilke råd skal vi gi forbrukeren?

Det har alltid vært sagt at godt verktøy er halve jobben. Men hva er en god kaffekvern? Hva skal den brukes til? Hvordan brygger du vanligvis kaffen?

Siden 70-tallet har vi testet og godkjent kaffetraktere. Det har bidratt til å heve kvaliteten, og billigtrakterne taper terreng. I år setter test-senteret vårt, ECBC, i gang et program for å teste kverner for hjemmemarkedet. Det ser vi fram og håper på samme effekt som den vi fikk for trakterne. At de gode danker ut de ubrukelige.

Gode råvarer fortjener skikkelig behandling.

Bjørn Grydeland



Kaffe 18 • 2020

ANSVARLIG REDAKTØR: Bjørn Grydeland
FORSIDEFOTO: Compak Coffee Grinders, s.a.



UTGIVER: Norsk Kaffeinformasjon
☞ kaffe.no

DESIGN: Oktan Oslo / Nina Malmberg
☞ oktanoslo.no

PRODUKSJON: Printall
☞ www.printall.ee

GUATEMALA



Guatemala grenser til Mexico i nord og vest, til Stillehavet i sør, til El Salvador og Honduras i sørøst, samt Belize og Det karibiske hav i øst. Mesteparten av landet er svært fjellrikt og klimaet er subtropisk.



FAKTA:

OFFISIELT NAVN
STATSFORM
HOVEDSTAD

República de Guatemala
Republikk i Mellom-Amerika
Ciudad de Guatemala
(Guatemala City)

INNBYGGERTALL
TOTALAREAL
INNBYGGERE PER KM²
OFFISIELT SPRÅK
RELIGION

17,5 millioner
108 890 km²
Cirka 160
Spansk
Katolsk og protestantisk
kristendom
15. september
Quetzal

NASJONALDAG
MYNT

Guatemala har den største befolkningen i Mellom-Amerika og regnes som et såkalt mellominntektsland. Territoriet dannet en gang kjernen i Maya-sivilisasjonen, som strakte seg over kulturregionen Mesoamerika. Omtrent 40 prosent av befolkningen er urfolk og selv om spansk er det offisielle språket, tales det en rekke ulike urfolksspråk av mayafamilien. Landet er det minst urbaniserte landet på den vestlige halvkule og rundt halvparten av befolkningen bor i små bygdesamfunn.

Spania erobret området i 1520-årene, og landet fikk sin selvstendighet i 1821. Kaffedyrking ble den viktigste nærings-

veien fra 1871, og staten eksproprierte mye land. Mayaene mistet jord og ble fordrevet. Store kaffeplantasjer ble anlagt av godseiere fra den gamle eliten og immigranter fra Europa. Innen 1880 representerte kaffe om lag 90 prosent av all eksport fra Guatemala.

Som andre land i Mellom-Amerika har landet vært hjemsoekt av politiske konflikter, og fra midten av 50-tallet og 40 år fremover foregikk det borgerkrig mellom venstreorienterte geriljabevegelser og militært dominerte høyreorienterte regjeringer. Borgerkrigen hadde klare etniske elementer, og det er anslått at 200 000 drepte var urfolk.

Økonomien til Guatemala er hovedsakelig basert på eksport av kaffe, sukker, bananer og turisme. Landet har hatt god økonomisk vekst, og scorer over gjennomsnittet i regionen på Verdensbankens «Ease of Doing Business-indeks». Fremdeles er imidlertid fordelingen av inntektene blant de skjevste i verden, og landet sliter med byråkrati og korrupsjon. Mange av de problemene som utløste borgerkrigen vedvarer den dag i dag.

Mayakulturen ble etablert for mer enn 3500 år siden, en spennende sivilisasjon, kjent for skriftspråk, kunst og arkitektur. Den varte helt fram til de spanske erobrerne begynte å underlegge seg områdene på 14- 1500 tallet. I dag teller mayaene over åtte millioner mennesker, og mange lever som småbønder, håndverkere eller handelsfolk. Her fra et marked i Chichicastenango i Guatemala.

Foto: streetflash - stock.adobe.com

KAFFEPRODUKSJON I GUATEMALA



Foto: Lic. Rodrigo Escalante

” Landet er på 11. plass blant verdens kaffeproduserende land og har om lag 2,5% av verdensmarkedet. ”

Norske brennerier kjøpte nærmere 3 tusen tonn grønn kaffe fra Guatemala i 2018. Det er tredje plass på importlisten, kun slått av Brasil og Columbia.

98%

98% av alle kaffen er Arabica. De mest utbredte sorten er Bourbon, Caturra, Catuai, Typica, Maragogipe og Pache. Mesteparten av kaffen blir vasket, men stadig mer blir tørrforedlet. Også i Guatemala eksperimenteres det med ulike mellomløsninger. Innhøsting skjer stort sett fra desember til april.

Guatemala er begunstiget fra naturens side. Man kan ikke dyrke god kaffe uten et gunstig klima og Guatemala har hele 300 ulike mikroklima som skaper stor smaksbredde. Her er fjellkjeder, slette-land, store innsjøer, nærhet til de store havene og variert nedbørsmønster. I fjellene er det et stort antall vulkaner.

Dyrkningsområdene deles inn i åtte regioner med identifisert særpreg og smaksprofiler. Kaffe fra en region kan være velduftende og markant syrlig mens en annen kan være fruktig og risk med delikat kropp.

Over 90% av den guatemalanske kaffen produseres over 1300 meter over havet. Kaffe som dyrkes høyt vokser saktere med høyere tetthet. Harde bønner dominerer, og kaffen får en god smaksprofil.

Nesten all kaffen dyrkes i skyggen, anslagsvis 98%. Skygge regulerer intensiteten til sollyset og kaffebønnene modnes saktere. Dette har positiv innvirkning på resultatet. Skyggetrærne forhindrer erosjon, og i de varme månedene hjelper det jorda til å holde på fuktigheten. Til slutt bidrar skyggetrærne med ulike næringsstoffer til kaffeplantene.

Om lag 25% av eksportinntektene til Guatemala kommer fra kaffe. Mange produsenter sluttet med kaffe etter krisen i 2001, og produksjonen har vært synkende. Landet er fattig og har i liten grad hatt mulighet til å modernisere kaffeproduksjonen. Organisasjonen Anacafé har gjort en banebrytende innsats for å definere ulike regioner basert på smaksprofil, klima, jordsmonn og høyde.



INJERTO REINA

Podeteknikken kjent som «Injerto Reyna», går ut på å pode robusta-roten og stammen fra en arabicaplante. I den nasjonale kaffebransjen er dette gjennomført i kommersiell skala, med gode resultater for kontroll av parasiter som påvirker røttene til kaffeplantene. I tillegg implementeres poding i regioner med overveiende lite nedbør, fordi robustarøttene tåler disse jordforholdene bedre.



ANACAFÉ

Når man snakker om kaffe fra Guatemala, kommer man ikke utenom Anacafé, den nasjonale kaffeorganisasjonen. Anacafé tilbyr forskjellige tjenester, inkludert Analab (jord, blad- og vannlaboratorium), Cupping Lab, Escuela de Café (kaffeskole for brennere og baristaer) teknisk assistanse og nasjonal og internasjonal markedsføring. De ulike regionene har egne rådgivere, og kaffeprodusenter kan henvende seg til dem for informasjon og tilbakemeldinger, både i forhold til produksjon og foredling. I et land der de fleste produsenter er småbrukere med en svært begrenset disponibel inntekt, er denne støtten helt avgjørende.

Anacafé arrangerer blindcuppingen hvert år for å finne den beste kaffen fra de ulike regionene. Vinnerne får deretter representere guatemalansk kaffe, både nasjonalt og i alle de internasjonale messene som Anacafé deltar i. Dette er med på å bygge bro mellom produsenter og kjøpere - og alle på hver side av kjeden vet at dette krever kontinuerlig innsats.

Hvert år arrangerer Anacafé Cup of Excellence. med det formål å gi kaffedyrkere en plattform for å selge kaffen sin til bedre priser og presentere den for det internasjonale markedet.



FEDECOCAGUA

Federación de Cooperativas Agrícolas Guatemala (FEDECOCAGUA) ble opprettet i 1969 for å forbedre posisjonen og levestandarden for småbønder ved å introdusere kaffen i det globale markedet. FEDECOCAGUA er paraplyorganisasjonen til rundt 23 000 kaffebønder som tilhører 92 tilknyttede bondeorganisasjoner fra alle deler av landet.

70 prosent av medlemmene er urfolk, spredt over forskjellige regioner i Guatemala inkludert Huehuetenango, Cobán, Verapaces, Retalhuleu, San Marcos og Zacapa. Områdene er preget av vanskelige økonomiske forhold og dårlig infrastruktur, spesielt veier, strøm, kommunikasjon, helse og utdanning. Kaffe er den viktigste inntektskilden for bøndene, og den gjennomsnittlige gården er bare rundt 10 hektar stor.

Fedecocagua driver utstrakt opplæring for å hjelpe bøndene, og har oppnådd store og synlige framskritt. Det gjelder kvalitet og produktivitet og det gjelder ikke minst arbeid med å oppfylle internasjonale standarder.



ANACAFÉ OG GUATEMALAS KAFFEREGIONER?

Gabriela Cordón er kommunikasjonsleder for Rainforest Alliance i Latin Amerika. Hun har tidligere jobbet for Anacafé i 10 år og koordinert Cup of Excellence i Guatemala. Gabriela har mange år som rådgiver, har vært internasjonal dommer World Barista Championship og nasjonal dommer i Guatemala, Nicaragua og El Salvador.

Vi har bedt Gabriela kommentere Anacafé og de ulike kafferegionene i Guatemala.



GUATEMALAS ÅTTE KAFFEREGIONER

Antigua
Atitlan
Huehuetenango
Cobán
San Marcos
Acatenango
Fraijunes
Huevo Oriente

Hvilken betydning har Anacafé spilt for utviklingen?

Anacafé ble opprettet av et kongressdekret i 1969, da ICO opprettet kvoter for eksporterende land. Helt siden den gang har Anacafé vært kaffesektorens organisasjon, og representert kaffedyrkernes interesser både når det gjelder produksjon og kommersielle forhold. Det er underlagt «kafferådet», med representanter fra departementer for økonomi, utenrikssaker og landbruk. Presidenten for Anacafé og representant fra nasjonalbanken er også med. Kafferådets funksjon er å kommunisere til landets president om hva som er den beste politikken og hvordan kaffesektoren kan reguleres.

Nå regulerer ikke lenger Anacafé kvoter, men er fortsatt den viktigste referansen og representanten for kaffesektoren i Guatemala. De gir teknisk assistanse

til bønder, promoterer kaffe fra Guatemala, regulerer eksportlisenser og fører statistikk over mengden kaffe som blir produsert i forhold til størrelsen på gården. De registrerer salgspriser for all eksport, cupper prøver av all eksportert kaffe, driver laboratorium for jord og planter og samler inn skatt fra eksport.

I 1995 foretok Anacafé en studie som hovedsakelig ble utført for å identifisere de ulike geografiske og organoleptiske egenskapene til de første 5 regionene: Huehuetenango, Antigua, Atitlán, Fraijanes og Cobán. Senere ble også San Marcos og Oriente inkludert, og nylig Acatenango. Hver av cupping-beskrivelsene har blitt tilpasset de ulike klimændringene som har skjedd, men samlet sett er de referanser til hva man kan finne fra de regionene som produserer Strictly Hard Bean (SHB) – kaffe dyrket på 1400 meter over havet.

Nå har kaffeproduksjonen blitt mer sofistikert, med forskjellige måter å foredle og tilberede kaffe, men samlet sett gjelder disse beskrivelsene for tradisjonell vasket SHB.



HØYDEKLASSIFISERING I GUATEMALA

Prime	750 – 900 moh
Extra Prime	900 – 1050 moh
Semi Hard Bean	1050 – 1220 moh
Hard Bean (HB)	1220 – 1300 moh
Strictly Hard Bean (SHB)	Over 1300 moh

Antigua: Balansert syrlighet, middels kropp og sødme. Fuego-vulkanen tilfører jorda sand, ettersom den er veldig aktiv for tiden. Agua Volcano ligger også i nærheten av de viktigste dyrkingsområdene. Produksjonen er veldig liten, og Antigua er en av de mest anerkjente regionene i Guatemala.

Atitlan: Små kaffegårder rundt Atitlán-sjøen leverer tradisjonelt en mer fruktig smak med høy syrlighet. Rike næringsstoffer, på grunn av vulkanene, sørger for en veldig intens smak.

Huehuetenango: De høye fjellkjedene gir denne kaffen en veldig fremtredende og klar syrlighet. Det har blitt favorittregionen til de store auksjonskjøpere, som ofte sier at den har en smak som rødvin. Fylldig munnfølelse og lang ettersmak.

Cobán: Regionen ligger 1300 –1400 meter over havet i et kjølig regnskogs-

område nord i Guatemala. Tørkemaskiner må tas i bruk, og selv om klima er under endring og teknologien forbedres, gir den lange tørketiden kaffe et særpreg. Cupperne beskriver gjerne kaffen som middels intens, mild sødme men fortsatt med en godt identifisert syrlighet.

San Marcos: Middels til høy syrlighet og sødme, «sirupaktig» fylde. Siden San Marcos ligger i nærheten av Stillehavet, kan du finne mange forskjellige høydegrader, og dermed forskjeller i intensitet når det gjelder smaks karakteristikk. Du finner her fra Prime (750 - 900 moh) til SHB (høyere enn 1300 moh). Nærmest Stillehavskysten finner vi mindre intensitet, mens nærmere fjellkjedene, mer intensitet.

Acatenango: Klimaet er varmt og tørt, og Acatenango-vulkanen gjør jorda fruktbar. Kaffen er veldig søt med fylldig

kropp og høyt syreinnhold. Denne regionen er høyt verdsatt av kjøpere.

Fraijanes: Ligger i en høy dal, og tilbyr også mye syrlighet og kompleksitet når det gjelder smak og kropp. Området er omkranset av fjell med kald vind om natten.

Huevo Oriente: Avhengig av området, kan kaffen være veldig søt og saftig med høy syrlighet; andre kan være lettere og mindre intense. Etter det første bladrustutbruddet, ble det produsert mye Catimor i denne regionen. Kanskje er dette en av grunnene til at kjøpere var mindre tiltrukket av kaffe herfra. Det er her Santa Rosa, en av områdene med stor produksjon, befinner seg. Her er det også mange kooperativer.

A photograph of four elderly women standing in a lush green coffee plantation. The woman on the far left wears a light-colored hat, glasses, and a blue and white striped shirt, leaning on a wooden cane. The woman next to her has her arm around the first woman's shoulder and wears a purple cardigan over a patterned top. The woman on the far right wears a light-colored trench coat over a blue patterned top and blue pants. The woman next to her wears sunglasses and a blue patterned scarf. They are all smiling at the camera. The background is filled with dense green coffee plants and trees.

KAFFESØSTRENE

I SAN MARTÍN JILOTEPEQUE

Guatemala

Tekst: **Bjørn Grydeland** Foto: **Lic. Rodrigo Escalante**

Vi har fått besøk. Tre voksne kvinner fra San Martín Jilotepeque i Guatemala som driver kaffegård. Tre av fem søstre fra en tradisjonsrik kaffefamilie som forteller om glede og motgang i et land velsignet med de aller beste forutsetninger for å dyrke kaffe. Men som dessverre lever i et urolig hjørne av verden med utfordringer både når det gjelder klima og politiske forhold.

KAFFEPRODUKSJON FRA 1912

Det begynte for nærmere 190 år siden, ikke så lenge etter at Guatemala fikk sin selvstendighet. I 1832 kjøpte Francisco Alburez eiendommen La Merced på auksjon. Datteren, Maria Alburez de Ortega, overtok deretter - en hardtarbeidende kvinne som dyrket mais, svarte bønner og sukkerrør. Da sønnen hennes, Carlos Ortega Alburez ble 16 år, overtok han gårdsbruket.

Carlos hadde gode ideer og pågangsmot. Som borgermester i San Martín Jilotepeque, sørget han for elektrisk strøm til landsbyen og det var han som fant på å begynne med kaffeplanter i 1912. Hans kone Balbina var en aktiv kvinne, og sterkt involvert i gårdsdriften. Hun bygget opp en nydelig hage og lagde smør og ost av høy kvalitet som hun solgte i byen. Hun plantet appelsintrær som omgir farmen El Retiro den dag i dag, og satte ut bikuber for å hjelpe til med pollineringen. Balbino var sterkt religiøs, bygde opp den første skolen på La Merced og underviste i brodering for jentene på skolen. Som familiens overhode trenger jenter skolegang, mente Balbino.

TØFFE TIDER

Guatemala har til alle tider måttet kjenne på naturkreftene, enten det dreier seg om jordskjelv, orkaner eller vulkanutbrudd. Det kan være tøffe tak innimellom. Til tider har også politiske forhold gjort det vanskelig for innbyggerne.

Med jordskjelvet i 1976, ble byen San Martín Jilotepeque fullstendig ødelagt, og befolkningen ble påført store lidelser. Hjelp fra blant annet Norge bidro til at byen kunne gjenoppbygges. Gården La Merced ligger kun 7 kilometer fra San Martín, og både kirken og hovedhuset raste sammen. Mange liv gikk tapt. Carlos og Balbina bodde i telt i flere måneder og hjalp arbeiderne på gården med å bygge opp hjemmene sine.

Det hadde helt siden 50-tallet vært politiske konflikter og borgerkrig mellom geriljabevegelsen og ulike militærstyrer. Carlos og Balbina måtte reise fra gården i 1981, men opprettholdt driften med «fjernadministrasjon» og trofaste arbeidere som ble ved «fronten».

GJENOPPBYGGINGEN

Familien lengtet tilbake. Når de hadde muligheter dro de på søndagstur med mat og kaffe, og tilbragte dagen ute på landet. Gården har gått fra generasjon til generasjon, og på 90-tallet var 4. generasjon klar til å ta over driften. I 1996 begynte de sakte men sikkert å bygge opp farmen på nytt. De hadde ikke egen mølle, så kaffebærene ble solgt på markedet til oppkjøpere. Kanskje til såkalte «coyotes» som fraktet kaffen over til Antigua-distriktet. Her hadde kaffen bedre omdømme og man kunne få en høyere pris.

Arbeidet med å få på plass en egen våtmølle var i gang, og i 2008 kunne familien endelig begynne med egen foredling av kaffebærene. En ny æra hadde startet, og for landsbyen representerte dette nye arbeidsplasser. Møllen er moderne og godt organisert. I dag produseres det om lag 60 tonn kaffe årlig på 80 hektar. Alle de ansatte bor i nærheten. De sykler eller går til jobben. De har hus og kjøkken og familien har vært drivkraften bak en ny skole for barna, finansiert av Kaffebrenneriet.



Ny våtmølle kom på plass i 2008



UTVIKLING OG LANGSIKTIGHET

Det er ikke bare gårdenes egne avlinger som blir foredlet på våtmøllen. De er også gjestemølle for andre kaffebønder i distriktet. På møllen er det både senger og patioer hvor kaffen kan tørke.

Mesteparten av kaffen i Guatemala er vasket, men det er stadig mer soltørking, enten på store patioer eller på såkalte African Beds.

– Det er mer arbeid og logistikk med patioer, sier Mecky. I tørkesenger kommer bærene opp fra bakken og tørker jevnere. På patioen må kaffen flyttes hele tiden.

Tradisjonelt selges kaffebærene på markedet. Bøndene liker å få betalt i kontanter, men prisen er lav. Kaffe-bønnene selges videre til oppkjøpere, som har egne «beneficios» eller foredlingsanlegg for kaffe.

– Dette er synd, for de kunne fått bedre betalt om de tenkte langsiktig, jobbet med kvaliteten og leverte direkte til en lokal mølle. Det er imidlertid tøft for småbønder i avsidesliggende strøk, sier Mecky. – Vi forteller om fordelene, men mange tenker kortsiktig og vil ha cash der og da.

– Vi hadde en dyktig farmer i nabolaget. Vi forsøket å overbevise ham om ikke å «gi bort» kaffen på det lokale markedet. Vi kan gi deg en god pris! Det satt langt inne, men når han først ble overbevist, så kom alle kaffen. Nå bygger han sin egen mølle.

Det går bedre for kooperativene enn de enkeltstående farmerne. Der er det bedre kvalitetskontroll, men det krever både god ledelse og finansiering.

Guatemala produserte mye mer kaffe tidligere. Klimaproblemer og plantesykdommer har ført til at kaffedyrking har flyttet seg opp i høyden. Banan- og sukkerproduksjon har overtatt.

– Været har endret seg, sier Conchita. Det regner til andre tider, noe som påvirker både planting og høsting. Vi plukker bær i tre omganger, og i fjor var vi ikke ferdige før i slutten av april. Det var uventet, men vi må tilpasse oss. Allikevel er kaffe et velsignet produkt, sier hun. – Det kommer alltid bær og verden etterspør kaffe.

Arbeiderne bor i egne samfunn i nærheten av farmen. De pendler til og fra gården, og de eier sin egen jord. I enkelte tilfeller trenger gården sesongarbeidere fra andre områder i landet. Under innhøstingen har de omtrent 150 arbeidere, ellers varierer behovet i forhold til hva som skal gjøres.

KVINNENE ER VIKTIGE

Tidligere kunne ikke kvinnene jobbe. De måtte passe på hus og barn. Nå er det annerledes.

– Kvinnene er involvert i kaffeproduksjonen og de er veldig flinke. De er sensitive og plukker mer varsomt. Kanskje er det fordi de har mindre hender, smiler Conchita.

Kvinnene er også viktige både når det gjelder utplanting og stell av planter.

I mange tilfeller har kvinnene tatt rollen som leder av familien og den som skaffer inntekter. Mange menn har migrert til byene eller til andre land.

– I vår familie er vi fem aktive og sterke kvinner som lærte å elske gården og arbeidet av våre foreldre. Moren vår ba selv om eget land i sin tid, og nå drives jorda videre av Conchita.

Isabel gjorde en utmerket jobb som leder av gården i ti år, og i den tiden fikk farmen flere nominasjoner i Cup of Excellence. For ti år siden overtok Juan Luis Barrios Ortega driften godt hjulpet av moren Conchita. Resten av søstrene har ulike støttefunksjoner i det daglige arbeidet. Eldste søster Lucy er sekretær for styret, Ana Maria var i mange år kasserer og Maria Mercedes støtter Lucy med sekretærfunksjoner og er hovedkontakten når det gjelder juridiske og finansielle forhold. Carlos Enrique, eneste gjenlevende bror, var også tidligere involvert i driften, men han er nå 88 år gammel.

I Guatemala er det en forening som heter «Mujeres en Cafe» som ligger under Anacafé. Her finner vi aktive kvinner som driver sine egne farmer og som er involvert både i produksjon og eksportvirksomhet.

Det har imidlertid ikke vært bare enkelt. – Menn liker å høre på menn. Vi møter skepsis som kvinner i en mannsdominert kultur. Men det går framover, forklarer søstrene.



Kvinnene er dyktig kaffeplukkere, og spiller en viktig rolle i familiens liv.

UNGDOMMEN REISER

Mange unge reiser til USA for arbeid og skolegang. Nød og fattigdom har drevet store menneskemengder på flukt fra Mellom Amerika, og i dag er dette blitt et brennhett politisk tema. For søstrene prates det imidlertid om dette på en rolig måte og det har ikke bare ulemper.

– De drar gjerne før de gifter seg. Mange jobber i byggebransjen. Når de kommer tilbake kan vi se den amerikanske påvirkningen på mange områder, blant annet på arkitektur og byggeskikk. Husene er store og det er mye utstyr. De bringer med seg ny kompetanse. Kunnskap om vann, avløp, strøm og bygninger er verdifullt i vårt område, og mange av dem blir viktige ressurser i lokalmiljøet.

TAKKER FORELDRENE

Foreldrene forstod betydningen av utdanning. Alle søstrene ble sendt på kostskole drevet av nord-amerikanske

nonner, og alle har bodd i USA. Det går på flytende engelsk og her finnes kunnskaper om politikk, samfunn og kultur. Tonen er hjertelig mellom søstrene. De takker høyere makter for at foreldrene sådde frøet.

– Familiekulturen er sterk, vi samarbeider og alt fungerer. Vi har organisert virksomheten godt og alle har medbestemmelse. Det er ikke alltid tilfelle. Dessverre splittes mange gårder opp.

KAFEBRENNERIET I NORGE ER EN STOR KUNDE

– Det er gjerne slik at noen må gå foran. Verden etterspør kvalitetskaffe, og kundene vil vite hvor kaffen kommer fra. Det moderne kaffemarkedet er ikke mer enn 20 år. Om bare farmerne hadde forstått at de kunne blitt anerkjent for sin gård og sitt navn, sukker Steinar Paulsrud. For gründerne av Kaffebrenneriet har samarbeidet med La Merced

vært av stor betydning.

– Vi har lange relasjoner med Kaffebrenneriet, og det startet med Cup of Excellence i 2006. De representerer om lag 30 prosent av avlingene våre, og siden 2010 har vi vært så heldige å være deres Julekaffe – en stor ære, smiler Mecky.

Kaffen fra La Merced handles uten mellomledd. Det gir bedre inntekter for farmen.

Kaffebrenneriet er forøvrig en av verdens største kjøpere av Cup of Excellence kaffe, og gjennom denne konkurransen kan lokale kaffedyrkere løftes opp. Ikke bare vanker det heder og ære, men prisen de får for kaffen er langt høyere enn normalt.

– Om en farmer vinner går det bra for hele regionen, sier Steinar.



De små kaffeplantene er følsomme og krever godt stell og beskyttelse mot solen

UTFORDRINGER

Guatemala har mer enn 17 millioner innbyggere, med en høy konsentrasjon av mennesker i den sentrale vestlige delen av landet. Familiene har i gjennomsnitt seks barn.

– Politisk er Guatemala et veldig følsomt land, sier Mecky. – En ny regjering overtok i januar 2020, og det er klare forventninger om at det må bli mer orden i landet og at det blir ført en direkte kamp mot både narkotikavirksomhet og generell kriminalitet. Så vel gården vår, som mange andre kaffeprodusenter i dette landet, er i en vanskelig økonomisk situasjon. Prisene er svært lave i det internasjonale markedet og tallene er røde. Guatemala er et jordbruksland uten mye industri, og inntektene er basert på eksport av kaffe, banan og sukker.

– Vi ber og håper at denne situasjonen vil endre seg snart, sukker Mecky, men legger til at San Martín Jilotepeque-området er ikke av de fattigste. De fleste i lokalbefolkningen har egen jord og dyrker mais, bønner og nå kaffe som en ekstra inntektskilde. Mange familier har ett eller flere familiemedlemmer som

bor i USA, og som sender penger hver måned.

Klimaet endrer seg over hele verden, så også i Guatemala. Vanligvis startet regntiden i midten av mai og endte i midten av oktober med noen korte tørkeperioder i juli og august. I de siste syv årene har dette endret seg. Regnmønsteret er ikke lenger konstant.

– I 2019 fikk vi en forlenget tørkeperiode med mye kraftigere regn i slutten av oktober. Det skapte problemer både med hensyn til vasking, mindre avlinger og sterkere utbrudd av sykdommer.

Til tross for utfordringer er det ikke pessimisme som preger søstrene. Latteren sitter løst og de er fulle av entusiasme og takknemlighet over alt de har fått til.

– På farmene våre blomstrer kaffetrærne, kaffebønnene vokser og vi gjør alt som skal til å få å holde trærne sunne og friske. Vi har to landbruksingeniører som kontrollerer plantasjonen veldig strengt for å sikre at vi kontrollerer skadedyr og sykdommer fortløpende.



Mecky sammen med Pedro, formannen på våtmøllen

HVA ER VIKTIG FOR FREMTIDIGE GENERASJONER?

– Vi er i en overgangsperiode, sier søstrene. Det er i dag 5. generasjon som driver farmen og tilstedeværelsen og erfaringen til den eldre generasjon settes høyt. Vi har så mye å formidle til de unge. Kjærligheten til å produsere kaffe av høy kvalitet. Sørge for et godt forhold til arbeiderne og respektere land og skog som en kilde til liv og inntekter. Og ikke minst gi barna på gården kunnskaper slik at de kan bidra til en bedre verden. De er Guatemalas framtid, avslutter Mecky.



LA MERCED/ EL RETIRO

Gårdene ligger i San Martín Jilotepeque, Chimaltenango, 6 mil nordvest for Guatemala City. Dette er et høylandsområde beliggende nord for Antigua og sør for Huehuetenango. Jorda er rik på næringsstoffer, har kalk- og leirinnhold og en lav surhetsgrad. Her kan man dyrke kaffe med flotte smaksprofiler.

Det opprinnelige navnet på gården er La Merced. I forbindelse med utvidelse av farmen ble farmen delt i flere seksjoner; El Retiro ligger på 1750 moh mens La Merced ligger på 1980 moh. Gårdene ligger fem km fra hverandre, men drives under samme administrasjon. Møllen befinner seg på El Retiro. Gårdene har en stor bestand furutrær som bidrar til å opprettholde fuktigheten i området.

Kaffen hører ikke til noen av de åtte markedsregionene for kaffe i Guatemala definert av Anacafé. Cup-profilen gjør at kaffen betraktes som «Antigua-type».



Conchita inspirerer kaffeplantene

Antigua ligger om lag 50 km sør for farmen La Merced.

Chimaltenango er en relativt ny kafferegion. I motsetning til de fleste kafferegionene er Chimaltenango forholdsvis tørr. Imidlertid har området rikelig med naturlige vannkilder og et kaffevennlig mikroklima, der trærne ikke bare overlever, men trives. Siden Chimaltenango-regionen varierer mellom 1300-1700 moh, er de fleste av kaffene rangerte i høyeste klasse, Strictly Hard Bean (SHB).

På gårdene dyrkes Bourbon, Typica, Pache, Caturra, og i de siste årene har de begynt med Geisha, Maragogype og en egen sort som de kaller Cimarrona.

Dyp smak av mørk sjokolade, syrlighet fra sitrus og appelsin og duft av plomme kjennetegner kaffen.

Årlig nedbør: 1100-1400 mm
Kaffesykluser fra mai (planting) til april (innhøsting)
Kvalitet: Strictly Hard Bean (SHB)
Skyggetrær: Gravilea og Inga
Foredling: Våtmølle
Sorter: Bourbon 65%, Pache 30%, Typica 5%



JUAN LUIS BARRIOS

– IDEALISTISK OG FREMTIDSRETTET LEDER AV FARMEN

Juan Luis Barrios er sønnen til Conchita og driver nå gården. Han vokste opp i USA, som mange andre fra Mellom Amerika. San Martin lå i frontlinjen og landeiere ble ofte definert som fiender. Gården ble forlatt i 1980 ettersom de lå høyt oppe på geriljaens hit-liste.

Da Juan Luis var 15 år flyttet han tilbake til Guatemala med familien. Han utdannet seg til kjemiingeniør, og hadde ingen planer om å drive kaffeproduksjon. Moren og tantene drev gården, men i 2006 var det klart at Juan Luis, en av 25 søskenbarn, ble overlatt driften.

– Jeg som ikke engang drakk kaffe, smiler han.

Dyktighet og lærevillighet kan gjøre underverker. Når man snakker flytende engelsk, forstår hvordan handel foregår og ikke minst har teknisk innsikt, ligger forutsetningene for suksess til stede.

Juan Luis engasjerte seg ikke bare i

gårdene, men også i hele regionen. Han satt i styret i Anacafé i fem år og sitter som 2nd Vice President i SCA - Specialty Coffee Association. Nå jobber han for at San Martin, hvor gården ligger, med tiden kan bli definert som en ny kaffe-region i Guatemala, og at kaffen derfra kan markedsføres under eget navn.

San Martin ligger rett nord for velrennerte Antigua, og har sitt eget mikroklima. Kaffen dyrkes fra 1500 – 1800 moh. og blir i dag solgt som «Antigua-type». Her finnes 10 000 små bønder, og Juan Luis ønsker å gi dem bedre tilgang til markedet og høyere priser. Det betyr at bøndene må samarbeide, men det er ikke alltid så enkelt.

– I vårt område er folk individualister. Her finnes ikke så mange kooperativer, noe som har vist seg å gi suksess i andre deler av Guatemala.

For å bli registrert som egen kafferegion må 60% av kaffen dyrkes og foredles

innenfor regionen. Det mener han er oppnåelig.

«Coyotes» er mellommenn som kjøper kaffe av bønder og selger videre. De tar hånd om all logistikk og tar selvsagt et mellomlegg. For en liten kaffebonde, med lite skolegang og begrensede engelskkunnskaper, er det vanskelig å navigere ut mot eksportmarkedet på egen hånd. Dersom bonden sitter igjen med større andel, vil det bli rom for å gjøre investeringer.

Juan Luis har laget en modell hvor 10 prosent skal reinvesteres i tiltak som ligger innenfor FNs bærekraftsmål. Han forklarer regnestykket: – Om vi har en produksjonskost på 160 quezales og kan ta en pris på 230 blir det 70 quezales i overskudd. 10 prosent av dette må bonden investere i et eller annet som han mener er viktig. Det kan dreie som vann, skolegang, helse, energi eller annet.



– Bonden må finne ut hva som er nyttig, sette opp mål og jobbe steg for steg. Det hjelper ikke med donasjoner. Fremtiden skapes gjennom arbeid.

Deler av gården er solgt til 260 familier, som med dette har fått egen jord og ny status, fra landarbeidere til naboer. – Vi har godt naboskap i området og behandler hverandre med respekt, understreker Juan Luis.

– Fredsommeligheten ligger i vårt DNA, supplerer søsteren Ana. Vi har det fra vår bestefar, og Juan Luis har arvet dette. Det gjør han godt skikket til å drive gården, for uten godt samkvem med naboer og de som arbeider på gården så lykkes man ikke.



Stående fra venstre: Juan Bernardo (+), Ana María, Carlos, Isabel og Moises (+) Sittende fra venstre: Conchita, Mama Balbina (+), María Mercedes (Mecky), Papa Carlos (+) og Lucía

FAMILIEN

Carlos Enrique (88 år), delvis pensjonert ingeniør. Han har sin egen virksomhet med importert av heiser og vannmålere.

Lucy (84) er pensjonert med mange daglige gjøremål. Hun arbeidet 36 år i et elektrisitetsselskap og mange år som leder av det lokale håndverksmarkedet. Lucy er styrets sekretær.

Ana María (82) er kunstner, porselensmaler og en elsket bestemor.

Isabel (77) er pensjonert lærer. Hun hjelper barna på gården, og er aktiv i en skole for barn med Downs Syndrom.

Conchita (72) er aktiv i eiendomsbransjen med stor suksess. Hun var styreleder i mange år og er mor til Juan Luis som driver gården i dag.

María Mercedes (70) kalt Mecky, er fortsatt aktiv med sin egen virksomhet som hun startet med mannen for 31 år siden. De har agentur for utenlandske bedrifter som produserer harpiks, industrikjemikalier og maskiner til kjøtt- og fjørkreproduksjon.

Moises og Juan arbeidet som leger, begge er døde.



SKOLEN

Siden 2006 har Kaffebrenneriet servert kaffe fra La Merced. Thomas Pulpan og Steinar Paulsrud besøkte farmen i 2009 og hadde de en sterk opplevelse på de lokale skolene. De bestemte seg for å gi et årlig bidrag fra Julekaffen øremerket utviklingsarbeid. Donasjonene de siste årene har gitt de tre skolene i nabolaget tilgang på rent vann, nye latriner, nye tak og gjerder, nye kjøkken samt to pc-laber.

For Kaffebrenneriet og Finca La Merced er skoleprosjektet viktig og langsiktig. Begge parter er sterkt involvert og Kaffebrenneriet besøker farmen og skolene hvert år.

Søstrene i Ortega-familien er sterkt involvert, og uten disse hadde ikke

prosjektet vært så vellykket. De har klare tanker om hvordan dette skal drives.

– Vi ønsker å gjøre lærerne ansvarlige. Vi er partnere. De må elske det de holder på med og forstå hvor viktig den er for barna i lokalsamfunnet. Vi hadde to innbrudd for en tid tilbake. To vaskeservanter ble stjålet og hele landsbyen var i harnisk. Folk sto sammen for skolen og tyvene ble tatt. Slik går det når kjærligheten og engasjementet er til stede.

– Gir du meg én fisk, kan jeg overleve én dag. Lærer du meg å fiske, kan jeg klare meg hele livet. Mecky bruker det japanske ordtaket for å beskrive filosofien som ligger bak



Kaffebrenneriet bidrar med midler fra salget av Julekaffe hvert år. Her er Thomas Pulpan på besøk.



KAFFE OG KLIMAENDRINGER BLANT SMÅ- BØNDER I GUATEMALA

- Klimaendringene rammer fattige småbønder hardt og truer verdens matproduksjon. Det gir økt sult og mer fattigdom, sier Utviklingsfondets leder Jan Thomas Odegard.
- Men det får også konsekvenser for kaffekoppen vår.



Maria Caspar Escobar er kaffebonde og en av de som Utviklingsfondet jobber med i Guatemala. Hun er bekymret for klimaendringene og mangel på vann, og ønsker å investere i en vanningstank. Foto: Utviklingsfondet



Høylandet i Guatemala. Foto: Harald Herland

Utviklingsfondet har i over ti år støttet småskala kaffebønder i fjellområdene i Huehuetenango-distriktet vest i Guatemala. De fleste av disse er urfolk med knøttsmå jordlapper i bratt terreng, som sliter med å produsere nok mat til familien og skaffe nok inntekter til å sende ungene på skolen. For mange er kaffeproduksjon redningen. Særlig stortrives arabicaplanten i disse fjellområdene.

- Vi ser at kaffen er en av de matplantene som rammes hardest av klimaendringene, forklarer Odegard, fordi den såpass følsom for temperaturendringer. Blant verdens millioner av småskala kaffeprodusenter, er det svært mange som mangler infrastruktur og støtteordninger så de kan tilpasse seg et klima i endring. I Huehuetenango sliter allerede kaffebøndene med lave priser og økende kostnader for å samle opp vann, forhindre erosjon, plante mer hardføre kaffebusker og beskytte avlingen mot nye sykdommer. Klimaendringene har allerede først til store tap. Småbøndene er i stor grad overlatt til seg selv. Det gjør at mange gir opp. Flere og flere flykter til USA

i jakten på en bedre framtid. Ofte blir bare kvinnene tilbake.

KLIMAENDRINGER RAMMER MATPRODUKSJONEN

- Klimaendringene har vært en utfordring for småbønder verden over allerede i ti år, selv om vi ofte hører at klimaendringene er noe som kommer, sier Odegard. - Helt konkret innebærer det at regnet svikter oftere når det trengs som mest, eller det regner altfor mye når det ikke skal. Temperaturene stiger, og plantesykdommer og skadedyr øker i omfang. Dette er den nye virkeligheten for alle som lever helt eller delvis av landbruket.

Utviklingsfondet har gjennom 40 år støttet fattige småbønder i utviklingsland til å produsere mer mat og få et bedre liv. Det inkluderer metoder for å håndtere tørke, flom, erosjon og lite effektive produksjonsmetoder for småbønder som ofte har sine små jordlapper i mer marginale områder som grenser til ørken, på flomutsatte elvebredden, eller høyt i fjellene. Erfaringene med

hardt klima blir stadig mer relevante påpeker Odegard. - Det vitenskapelige grunnlaget for å rope varsko om klimaendringenes effekt på verdens matproduksjon er kraftig styrket bare det siste året. Solide forskningsrapporter som FNs rapport om klimaendringene på land fra 2019 understreker at klimaet er i endring og at det blir mer uforutsigbart. Det gir økte temperaturer, mer ekstremvær, endrede nedbørsmønstre og flere plantesykdommer og skadedyr.

Men selv om fattige småbønder er de som merker det først, understreker Utviklingsfondets leder at klimaendringenes konsekvenser angår oss alle. Økende gjennomsnittstemperaturer skaper problemer for en rekke matvarer. En av verdens mest sårbare avlinger er kaffe. Målt i pengeverdi er kaffe en av verdens største eksportvare, og 20 millioner småbønder verden over lever helt eller delvis av kaffedyrking.

Odegard nevner en studie fra The Climate Institute om områder som passer til kaffeproduksjon vil halveres innen 2050.

Dersom en kaffeavling går tapt til f.eks. sykdom som kafferust tar det minst tre år å bygge den opp igjen. Kaffe risikerer derfor å bli en truet råvare. Samtidig går verdens kaffeforbruk oppover. Land som Kina etterspør stadig mer kaffe, og det forventes en dobling i etterspørsel i årene som kommer.

- Det er med andre ord nødvendig å tilpasse verdens kaffeproduksjon et endret klima. Heldigvis finnes det mange grep man kan ta og Utviklingsfondet har erfaring med mange av dem.

KAFFEBØNDER I GUATEMALA HARDT RAMMET

- Utviklingsfondet er engasjert i Guatemala fordi omtrent halvparten av befolkningen er urfolk på landsbygda som lever under svært krevende forhold. Mellom-Amerikaregionen er også svært utsatt for klimaendringer. Innsatsen vi gjør sammen med lokalsamfunnene utgjør ofte forskjellen på et liv med sult og uten skolegang, og et liv med nok næringsrik mat og muligheter for framtiden. Det er drivkraften i vårt arbeid, at ganske små og enkle tiltak kan gjøre en så stor forskjell, sier Odegard.

I Guatemala er landbruk en av de viktigste næringene og sysselsetter over halvparten av befolkningen. Her finnes det over 800 000 bondegårder, og nesten 70 prosent av disse er på mindre enn 1,5 hektar. Til sammenligning er en gjennomsnittlig norsk gård på omtrent 23,5 hektar. Urfolkene i fjellområdene i den vestlige delen av landet er de mest marginaliserte og sårbare gruppene i landet. Her bor over 70 prosent av de fattigste, og de aller fleste driver med småskala landbruk. Dette er mennesker som er ekstremt sårbare for klimaendringer og økende ekstremvær.

- En helt konkret utfordring bøndene har som følge av klimaendringene er når kaffebønnene er høstet inn og må vaskes og renses. Bøndene forteller oss at de stadig oftere mangler nok vann til å gjøre dette, og må derfor hente vann fra andre steder, eller ta med seg kaffen til områder med mer vann for å vaske og rense dem der. Dette er ikke bare tungt og dyrt, det øker også sjansene for at kaffebønnene blir ødelagt på veien. Utviklingsfondet tilbyr mikrolån til bøndene så de kan investere i vanntanker som gi stabil tilgang til vann.

- Det handler om å finne de gode løsningsene som gjør det mulig å tilpasse seg. Det kan være tiltak som opplæring i nye og forbedrede landbruksteknikker, bedre forvaltning av jord, skog og vann, samt støtte til å utvikle vanningsanlegg. Hvilke tiltak som trengs, vil variere fra sted til sted. Frøbanker som gir tilgang til gode såfrø som tåler mer, husdyr og beredskapsplaner er andre tiltak som hjelper.

MÅ STYRKE SMÅBØNDER

- Jeg vil påstå at verdens framtidige kaffeproduksjon avhenger av at småbonden styrkes. På grunn av den kravstore norske kaffedrikkeren har norsk kaffenæring vært opptatt av bærekraft og kvalitet på råvaren en stund nå. Mange kaffehus har investert i sertifisering og sporingssystemer, noen mer enn andre. Sertifiseringer kan bidra til et mer bærekraftig jordbruk og bedre lønninger, men det trengs ytterligere samarbeid. Ikke minst må det investeres i hele verdikjeden for å dempe risikoen for råvareknapphet. Hvis ikke kan det se mørkt ut for kaffekoppen vår, avslutter Odegard.

Utviklingsfondet:

Hvert år investerer Utviklingsfondet i prosjekter som bidrar til at mennesker og lokalsamfunn kommer seg ut av sult og fattigdom. Målet er å gjøre småbønder bedre rustet til å møte nye utfordringer fra ekstremvær og vanskeligere dyrkningsforhold. De vet hva som fungerer etter mer enn 40 år på bakken. I dag jobber organisasjonen i Etiopia, Guatemala, Malawi, Mosambik, Nepal og Somalia.



Jan Thomas Odegard. Foto: Utviklingsfondet

Guatemala

Tekst: Bjørn Grydeland Foto: Pals

UTDANNING ER NØKKELEN

Strevsomme liv under vanskelige forhold er ofte det som møter folk fra kaffebransjen når de besøker produsentland. Man lar seg berøre. Utallige prosjekter for å gi litt tilbake er satt i gang av kaffeaktører verden over, også norske. Både Kaffebrenneriet og Pals har skoleprosjekter i Guatemala.

AS Pals på Billingstad utenfor Oslo brenner om lag 150 tonn kaffe i året, og har siden 2008 samarbeidet med Baker Hansen om et prosjekt i Guatemala. Mer enn 70 boliger for kaffebønder er renover, nye skorsteiner og effektive ovner er installert. Bedre innelima gir færre barn med astma og øyesykdommer.

Nytt renseanlegg for avløpsvann fra vaskestasjoner ligger også under dette prosjektet. Avløpsvannet inneholder store mengder organisk materiale, som tidligere forurenset elvene i nærheten. Det samme gjør utbedring av kommunale bygg. Prosjektet har for eksempel finansiert et tak over et uteområde hvor barna kan leke når det regner. Det er også

skaffet midler til å lage flere klasserom slik at barna får bedre undervisning. Neste prosjekt er nye PCer til elevene.

Kooperativet heter Todosantera og ligger i kafferegionen Huehuetenango. Vi er i høylandet i Sierra de Los Cuchumatanes i det sør-vestlige Guatemala. Huehuetenango regnes for å være en av de beste regionene for kaffedyrking i landet. Det er et tørt område beskyttet mot frost av de varme luftstrømmene som feier østover fra Mexico. Området har de høyeste ikke-vulkanske fjellene i Mellom-Amerika og egner seg godt for kaffedyrking. Kaffehøsten begynner i januar og kan vare til april, avhengig av område og høyde.

Bøndene i Todosantera-området er medlemmer av Cooperativa Todosantera, gjennom FEDECOCAGUA (Federation of Cooperatives of Coffee Producers of Guatemala). Organisasjonen søker å gi bønder og lokalsamfunn bedre levekår og tjenester som drikkevann, klinikker, skoler, biblioteker og moderne teknologi. De prøver også å oppnå bedre priser på kaffen, og gi landbruksopplæring og økonomisk støtte. I landsbyen er det dominerende mayaspråket 'Mam'.



Pals og Baker Hansen med skoleprosjekt i Guatemala

Hver gang du kjøper en kopp Pals kaffe hos Baker Hansen er du med på å støtte dette prosjektet.





EN VERDEN AV SMAKSOPPLEVELSER



Coffee of the World er en kaffeserie som gir deg smakfulle opplevelser og gode aromaer fra utvalgte kaffeområder. Her finner du et spennende mangfold av kaffevarianter fra ulike deler av verden. Det de har til felles er høy kvalitet og eksotiske smaker preget av jordsmonn og terroir.

MIGRANTER FRA MELLOM-AMERIKA PRESSES MOT GRENSEN TIL USA

Bønder i Honduras og Guatemala lever på sultgrensen, i uvisshet om neste avling vil vise seg.

Ciudad Juarez, Mexico.: Migranter fra Guatemala på bredden av Rio Bravo-elven tar seg ulovlig inn i USA for å søke asyl i El Paso, Texas.

Foto: REUTERS / Carlos Garcia Rawlins - stock.adobe.com

EL ROSARIO, Honduras — En sen vinterkveld vandret innbyggerne i denne avsidesliggende landsbyen ut av sine tinntaksdekte hjem og satte kursen mot den lokale helseklinikken — en liten, fargesterk bygning som har blitt et samlingssted og en livline for befolkningen.

Det var bekymrede ansikter som presset seg ned på trebenker utenfor klinikken, blant en rotete ansamling av støvete cowboystøvler og plastsandaler.

De hadde kommet for å stille spørsmål.

Året før hadde bøndene måttet se hjelpeløst på mens mais- og bønneavlingene gikk tapt til tørke for femte året på rad. Uten salgsvare eller nok mat til å fø familien, er bøndene nå på vei inn i en ny vekstsesong uten reserver.

El Rosario balanserer på kanten til hungersnød.

I det solen sank bak trærne i horisonten, stod Nelson Mejia, en storvokst mann i femtiårene med lavmælt stemme, foran naboene sine klar for å dele noen visdomsord. Han har drevet med jordbruk i El Rosario mesteparten av livet, og vet at om det ikke snart skjer forandringer kan hele landsbyen komme til å sulte. Eventuelt blir stedets 500 innbyggere nødt til å lete etter et nytt hjemsted.

For de som har lyst til å dra — og som har råd til det — er valgene få. San Pedro Sula, en by som ligger et par timers kjøretur mot nordvest, har blitt invadert av narkotikagjenger og drukner i vold. Det er herfra migrantkolonnene drar for

å nå grensen mellom Mexico og USA. Men det finnes ingen garantier — og menneskesmuglere koster tusenvis av dollar.

«*Vi vet at vi er nødt til å finne løsninger,*» sa Mejia på spansk med kommunikasjonshjelp fra en oversetter.

Flere her er godt kjent med klimaendringene, og de enorme og komplekse kreftene fra *cambio climatico* som forstyrrer været. Global oppvarming har gjort luften varmere og drevet bort sesongnedbør. Det kan ha også ha bidratt til å spre befolkningen av barkebiller som fråtser på furuskogene rundt El Rosario, allerede utarmet som et resultat av avskoging. Tapet av skog har på sin side forårsaket en reduksjon i antall ferskvannskilder, noe som har videre skrudd opp temperaturene i landsbyen, ifølge innbyggerne.

Utvandring til USA fra Honduras og de omkringliggende landene som utgjør «det nordlige triangelet» — El Salvador og Guatemala — har økt i løpet av de siste årene. Årsakene er sammensatte og inkluderer fattigdom, arbeidsledighet og vold. Men økningen i migrasjonen sammenfaller også med tørken, som begynte i 2014. Og de som bor i Mellom-Amerikas såkalte «tørre korridor», som ligger i nærheten av El Rosario, sier mangel på mat er den viktigste grunnen til at folk drar, ifølge en FN rapport.

I fjor sommer erklærte den honduranske regjeringen unntakstilstand som følge av matmangel. Landet sluttet seg til myndighetene i El Salvador og Guatemala

som utstedte lignende varsler. Nesten 100 000 familier i Honduras og to millioner mennesker i regionen manglet tilgang på tilstrekkelig mat, og som salt i såret har et patogen som forskere mener er forverret av klimaendringer, herjet i landets kaffeplantasjer. Dette har betydd at omvandrende gårdsarbeidere som er avhengig av kaffe som inntektskilde ikke kan få jobb.

Forskere og internasjonale hjelpearbeidere sier at honduranske familiebønder, slik som de i El Rosario, trenger støtte for å kunne tilpasse seg de raske omveltningene i klima. Dette inkluderer blant annet en innføring i hvordan å bedre dyrke tørkebestandige avlinger og hjelp til å spare vann.

Men Honduras er et av de fattigste landene på den vestlige halvkule, der nesten to tredjedeler av befolkningen lever i fattigdom — og familiebønder har ofte ikke de nødvendige ressursene til å kunne prøve ut nye jordbruksmetoder.

USA sender hundrevis av millioner av dollar i bistand til Mellom-Amerika hvert år, men mesteparten brukes på sikkerhetsformål, narkotikakontroll og voldsforebyggende programmer, med lite til landbruks- og miljøstøtte. Under Obama-administrasjonen doblet den amerikanske kongressen finansiell støtte til regionen fra 338 millioner dollar i 2014 til 754 millioner i 2016, og rettet finansieringen mer mot klima- og jordbruksprogrammer. Trump-administrasjonen har på sin side prøvd å kutte finansieringen dramatisk — noe Kongressen har stemt imot. Under gjeldende budsjett

er nesten 530 millioner dollar forbeholdt Mellom-Amerika.

I mars sa Donald Trump at regjeringen vill kutte bistand til land i Mellom-Amerika som straff for at de ikke stoppet migrasjonsflommen mot USA.

Administrasjonen gjorde kuttene offisielle i juni, og erklærte at de ville legge noen av midlene tildelt av Kongressen for 2017 på hold og ville fryse de som ble godkjent for 2018. Kritikere har uttrykt bekymring for at dette kun vil føre til enda mer migrasjon.

Mens bøndene kjemper mot tørken som forskere tror vil vedvare, kan matforsyninger fortsette å minke, og det kan dermed forstyrre sikkerhetssituasjonen både i og utenfor Honduras. Konsekvensene av dette kan nå USAs grenser, advarer ekspertene.

«Nasjonal sikkerhet er like avhengig av økonomiske faktorer som noe annet,» sa Richard Holwill, som var visestatssekretær for interamerikanske spørsmål på 1980-tallet. «Vi kan ikke bare heise opp en vindebro, mure oss inne og vekk fra resten av verden og tenke at vi kan leve isolert på en øy vi kaller USA. Vi er sammenkoblet, og sikkerheten vår styrkes når vi sørger for at deres verden også er stabil.»

ET KLIMA «HOT SPOT»

Som mange andre fattige utviklingsland har Honduras bidratt relativt lite til klimagassutslippene som gjør planeten varmere. Likevel er det et av stedene som er mest utsatt for effektene av

denne oppvarmingen, ifølge US Agency for International Development.

Fra 1998 til 2017 var Honduras blant verdens tre mest værherjete land, i stor grad på grunn av ødeleggelsene forårsaket av orkanen Mitch i 1998.

Den «tørre korridoren» som strekker seg fra det sørlige Mexico til Panama og omfavner nesten halvparten av Honduras, har vekslet mellom år med opptil 40 prosent mindre regn enn normalt, og perioder med kraftig nedbør som har druknet avlingene. Vestlige Honduras forventes å bli et klimatisk varmpunkt, et område som opplever sterkere effekter av klimaendringene relativt sett, med større temperaturøkninger enn resten av Mellom-Amerika. Disse forandringene kan komme til å utgjøre en stor utfordring for den honduranske jordbruksnæringen, som sysselsetter så mye som en tredjedel av befolkningen.

Blandet sammen med økonomisk uro, vold og svakt politisk styresett, kan klimaendringer fungere som et drivstoff — en trusselmultiplikator som kan forverre Honduras sine sårbarheter, og gi folk andre valg enn å flykte.

Innvandringsanalytikere understreker allerede at omtrent halvparten av voksne som har blitt anholdt ved USAs grense er jordbruksarbeidere. Det er en sterk påminnelse om hvor usikre livene deres er i hjemlandet. Verdensbanken spår at nesten fire millioner mennesker fra Mellom-Amerika og Mexico kan komme til å bli klimamigranter innen 2050. Flere deler av verden har allerede opplevd

lignende oppvarming. Forskere anser tørke som en årsak bak folkevandring innad i Syria, noe som skapte uro i landet og til slutt førte til en borgerkrig som tok hundretusener av menneskeliv og tvang millioner av mennesker fra hjemmene sine.

Mens koblingene mellom klimaendringer, migrasjon og sikkerhet er komplekse, mener forskere at denne typen kjedereaksjoner kan bli mer vanlig i fremtiden.

«De fysiske konsekvensene av klimaendringene vil sannsynligvis bli den raskest voksende kilden for tvungen migrasjon og fordrivning globalt, fra og med midten av dette århundret,» skrev Robert McLeman, en kanadisk forsker, i en rapport fra 2017. «Stater som allerede er skjøre politisk er de mest sannsynlige fremtidige episentre for klimarelatert vold og tvungen fordrivning.»

VI HAR INGENTING

I nabolandet Guatemala velger stadig flere familier å forlate hjemmene sine. Innbyggerne i El Rosario er bekymret for at de må ta et lignende valg om situasjonen blir verre. I likhet med Honduras har Guatemala opplevd årevis med tørke som forskere tilskriver klimaendringene. Dette har lagt stort press på bøndene som livnærer seg av mais og bønner som de dyrker selv.

Juan de León Gutiérrez vokste opp i Tizamarte, en liten landsby i sørøstlige Guatemala, i «den tørre korridoren». Han opplevde hvordan tørken desimerte foreldrenes mais- og bønneavlinger. Juan — som er 16 år — bestemte seg



Migranter fra Mellom-Amerika på vei til USA etter å ha krysset elven Suchiate, den naturlige grensen mellom Guatemala og Mexico.
Foto: Reuters / Jose Cabezas - stock.adobe.com.



Migranter fra Honduras prøver å nå USA, og venter på å bli behandlet på grensebroen mellom Mexico og Guatemala.
Foto: Reuters / Carlos Garcia Rawlins - stock.adobe.com



” Ting har forandret seg på en måte vi egentlig ikke er forberedt på. ”

i begynnelsen av april for å reise til grensen i USA i håp om å skaffe seg jobb for dermed å kunne sende penger hjem.

Mindre enn en måned senere var han død. Etter å ha krysset grensen, ble han syk mens han ble holdt fanget i et interneringsanlegg for barn i Texas, og døde som følge av komplikasjoner fra infeksjon. Han er ett av fem barn fra Guatemala som har dødd i forvaring i USA siden desember.

Juans foreldre beskrev ham som hjelpsom til å bære vann og å samle ved. De var stolte over at han hadde blitt like høy som moren og at han var ivrig etter å fortsette på skolen, noe familien ikke hadde råd til. Juan snakket ofte om å reise til USA, i likhet med hundrevis av andre fra El Tesoro-regionen som allerede hadde dratt. Han hadde tenkt å returnere hjem fra USA innen tre år. Selv om foreldrene hans var motvillige, gikk de til slutt med på det.

«Men jeg visste ikke hvordan han ville komme tilbake,» sa Juans mor, Tránsito Gutiérrez, på spansk. Hun snakket fra familiens hjem, en gjørmehytte uten strøm og med utsikt over de omkringliggende fjellene.

«Han kom hjem i en kiste,» sa Tanerjo de León, Juan's far.

En gang i tiden var Tizamarte et sted hvor man kunne fø familien ved å dyrke

mais og bønner, og der den lokale bodegaen var et så travelt møtepunkt at eierne måtte installere et vindu til.

Så startet tørken for noen år siden. Regnet som en gang var regelmessig kan man ikke lenger stole på. Avlingene tørker ut før de i det hele tatt får sjansen til å gro. Sporadisk styrtregn, som vasker vekk jorden fra de bratte åssidene, gjør situasjonen enda verre. Butikkhyllene i bodegaene er nesten tomme, og det er nesten ingen som kommer innom.

«Det er nå færre nedbørsdager, men når det regner er det mer intenst. Noen ganger er regnet så tungt at det er skadelig,» sa Alex Guerra Noriega, daglig leder for Climate Change Research Institute i Guatemala. «Og så følger flere uker uten nedbør, og dermed blir det tørke som får avlingene til å svikte.»

Omtrent en million familier lever av selvbergingsjordbruk i Mellom-Amerikas tørre korridor, sa Noriega. Og det finnes ingen offentlige hjelpeprogrammer tilgjengelig for de i de fattigste, mest avsidesliggende områdene som Tizamarte.

«Vi har ingen penger,» sa Gutiérrez. «Om folk ikke reiser langt avgårde for å tjene penger, sulter de.» Hun anser sønnens død som et resultat av et endret klima og mangel på mat. «De sier at han døde av en sykdom,» sa hun. «Han døde ikke av en sykdom — han døde fordi han er trengende. Fordi vi har ingenting.»

JORDEN FÅR ALDRI HVILE

Veien inn til El Rosario, i det nordlige Honduras, omtrent 270 kilometer nord for hovedstaden Tegucigalpa, slynger seg først i flere kilometer opp gjennom krattdekte åssider og skråner deretter nedover i det man ankommer landsbyens barneskole og et bibliotek med et håndmalt treskilt over terskelen: «La Biblioteca Regional de Dr. Dean J. Seibert.»

Seibert, 86, er en lege fra Vermont som underviste i flere tiår på Dartmouth College medisinskole og har lang erfaring fra humanitære nødsituasjoner. Han har jobbet i Liberia, Indonesia, Pakistan og på Balkan, og kom til Honduras allerede for to tiår siden i kjølvannet av orkanen Mitch som hadde utslettet store deler av landet, begravet landsbyer under jordskred og tatt tusenvis av menneskeliv.

Nå driver han en liten organisasjon med fokus på samfunnsutvikling kalt ACTS med base i Vermont. Han har jobbet i El Rosario i 30 år. ACTS fokuserte i første omgang på å oppskalere og forbedre medisinske fasiliteter og skoler i området, men da tørken ble verre for noen år siden, bestemte Seibert seg i stedet for å rette arbeidet mot mer kritiske behov: å sikre at befolkningen i El Rosario var i stand til å dyrke sin egen mat.

Han rådførte seg med landbrukseksperter og forsøker nå å sette opp en lokal

komite som kan ta hånd om problemet — ved å finne nye varianter av tørkebestandige avlinger, nye irrigasjonsmetoder, og nye måter å behandle jorda på for å gjøre den mer motstandsdyktig.

«Ting har forandret seg på en måte vi egentlig ikke er forberedt på,» sa han.

Da Seibert sist besøkte Honduras i februar, dro flere av El Rosarios innbyggere, deriblant Nelson Mejia, til Honduran Agricultural Research Foundation i nærheten av San Pedro Sula. De hørte på mens stiftelsens eksperter ga råd om hvordan de kunne fortsette å drive jordbruk — for å overleve — i den nå uttørkede dalen de lever i.

Mejia ramset opp utfordringene: vannmangel, erosjon, dårlig jordkvalitet. «Jorden får aldri hvile,» sa han.

Stiftelsen, som ble grunnlagt i 1984 med støtte fra Amerikanske fruktselskaper og USAID, er spredt utover en gammel plantasje som en gang i tiden var hjemstedet for en fasjonabel klubb befolket av eliten innen fruktbransjen — bransjen som gjorde Honduras til den originale «bananrepublikken» på slutten av 1800-tallet. Man kan fortsatt føle arven etter disse selskapene. Kritikere klandrer dem for å ha tatt alt det beste jordbrukslandet i Honduras og presset bøndene opp i fjellene — til steder som El Rosario der jorden er karrig, skråstilt og vanskelig å drive jordbruk på.

Victor Gonzales, organisasjonens forskningssjef, ga bøndene råd om å dyrke jordbruksplanter som krever mindre vann, slik som sorghum, og å gro avlinger med dype røtter, for slik å bedre kontrollere erosjon.

Gonzales rådet også bøndene til å veksle mellom forskjellige avlinger for å unngå utarming etter kontinuerlig beplantning av mais og bønner, og å lage dreneringskanaler for å samle opp vann når det regner. Han viste dem en «vannkasse» — en slags vollgrav — som fanger regnvann ved trestammene.

Gonzales uttrykte forståelse for at bøndene i området kunne være skeptiske til å prøve nye ting. «Når du ikke eier noe som helst, er risikoaversjonen veldig høy,» sa han.

Mejia lyttet nøye og tok notater. Det var hans oppgave å videreformidle til naboene hva han hadde lært når han kom hjem til El Rosario.

VANSKELIGE FORANDRINGER

To dager senere, mens solen gikk ned utenfor helseklinikken, sto Mejia foran de andre bøndene i landsbyen, vel vitende om at flere av dem ville måtte overtales.

Han fortalte dem om nye nyttevekster som avokado og kokebananer, og om planter som er bedre egnet til å overleve i varmen og med mindre vann. Han snakket om gressvarianter som bidrar til å holde jorden på plass og trær som

beskytter mot vinden. Disse, fortalte han, er bedre egnet til å utnytte og holde på det lille regnvannet de har tilgang til.

Likevel, i fravær av mer økonomisk hjelp og teknisk rådgivning, vil det være vanskelig for bøndene å utføre disse endringene. El Rosario er såpass isolert, og bøndene vant til å gjøre ting slik de har gjort i flere tiår, at det vil ta tid å utføre de nødvendige forandringene som svar på et skiftende klima. Svært lite utenlandsk bistand er rettet mot landbruk, og særlig selvbergingslandbruk i småskala får lite oppmerksomhet.

Da Mejia hadde snakket ferdig, reiste publikum seg og samlet seg i grupper for å prate og tenkte over det de akkurat hadde blitt fortalt. Benmagre hester og storfe vandret forbi. Kyllinger hakket etter mat på bakken. Eierne til disse dyrene begynte å rasjonere mat allerede for et par år siden.

Kort etter dro alle for å komme hjem i tide til å ha rennende vann. Kranene blir slått av på kvelden som et vannbevarende tiltak.

Dionisio Cabrera, en bonde i 50-årene som har bodd i området i lang tid, sa at selv om nye avlinger og teknologi er viktig, hjelper det lite om man ikke kan stole på regnet.

«Samfunnet vårt lever av vann,» sa han.

MOCCAMASTER

– SUVEREN POSISJON
I FIRE TIÅR

Siste dagen i august 1964 kom Ina ten Donkelaar til Amerongen. Hun hadde fått jobb hos Gerard Clement-Smit. Den kreative industridesigneren hadde rigget i stand en liten fabrikk kalt Technivorm. Der produserte han gardintrapper og hyllesystemer.

Den 17 år gamle jenta hadde ikke alltid nok å gjøre på kontoret og tilbrakte mye tid i fabrikken. Hun lærte seg alt som trengtes og ble Gerards stødige høyrehånd. Etter at grunnleggeren gikk bort for to år siden, styrer hun skuta på egen hånd.

Ina ten Donkelaar har vært der hele tiden, som en klippe ved Gerards side. Den perfekte makker og støttespiller. Hun tar imot oss på Technivorms hovedkontor, og det norske flagget vaier høflig utenfor. I andre etasje finner vi det reneste kaffemuseum. Vi ser de første modellene, gamle plakater og annonser. «Ali Kaffe kurerer gruff», står det på et banner, og et stort oppslag fra Dagbladet lille julaften 1993 er satt i glass og ramme. Her får dronning Sonja terningkast 5 for OL-boligen, som selvsagt er utstyrt med en rekke Moccamastere.

FRA STIGER TIL KAFFEKVERNER

Jeg dro til Technivorm for å se hvordan de bygger kaffetraktere for hånd. Jeg hadde jo hørt om dette fenomenet, men ville gjerne få det bekreftet med egne øyne. At Moccamaster produserer omtrent de samme modellene som for

40–50 år siden, vitner om en viss egenrådighet og stahet. Likeså at de er en familiebedrift som produserer lokalt uten engang å vurdere produksjon i lavkostland som Kina.

Det startet med stiger og hyller, men det var kaffeutstyr som skulle bli leveveien. På den tiden var det stort sett hele bøner å få kjøpt. Kaffen ble malt hjemme med håndkverner av ymse kvalitet. Gerard var en kreativ sjel og tegnet en elektrisk kaffekvern. I 1965 introduserte han KM1, og produktet ble en stor suksess. Hele 850 000 eksemplarer av den første modellen ble solgt, mesteparten til giganten Douwe Egberts.

Etter hvert som kaffeprodusentene begynte å selge ferdigmalt kaffe, sank salget, men kaffeeventyret var i gang. I 1966 fikk Gerard bygget en ny fabrikk i hagen sin, og i løpet av et par år kunne han stolt vise fram sin første kaffemaskin.

EVNTYRET STARTER

Wigomat var verdens første elektriske kaffetrakter og patentert i 1954 i Tyskland. Den ble oppkalt etter oppfinneren Gottlob Widmann. Inntil da ble kaffe

brygget for hånd eller i en perkulator.

Wigomat fikk mye positiv omtale, og Douwe Egberts var en stor kunde. Gerard Smit mente imidlertid at han kunne lage en bedre kaffetrakter og startet utviklingen av Moccamaster. Det ble mange turer til laboratoriet i Friesland, nord i Nederland, for å overbevise ingeniørene i Douwe Egberts.

– Først trodde de ikke riktig på oss, men vi beviste at vi kunne få det til, smiler Ina.

I 1969 kom '68-modellen på markedet. Den var utstyrt med to filterholdere; en rund med flat bunn og en konisk variant slik vi er vant til i dag. Den runde varianten var uten papirfilter, men hadde små hull i bunnen slik at den grovmalte kaffen ble liggende igjen. Varmeelementet gikk på halv kapasitet, og trakteren brygget en liter på ti minutter. Den andre varianten var beregnet for den «raske» metoden med filterpapir. Bryggetiden var fem minutter og varmeelementet gikk på full kapasitet.

Samme år fikk Technivorm kontrakt med Douwe Egberts om å produsere 150 000



Til tross for mye håndarbeid, er det en effektiv fabrikk. For to år siden ble den reorganisert fra to til fire produksjonslinjer. Selv om mye foregår for hånd hjelper roboten «Robbie» til med visse oppgaver. Ingen mister jobben og arbeiderne er trofaste. – Mange har vært her i 25 år og to i hele 40 år, sier Ina.



KGB 741 har 137 deler.
Marcel van Hoegee styrer
produksjonen og har full kontroll.



kaffemaskiner over en periode på seks år. Gerard & co leverte alle på ett år! 3000 traktere i uka for den vesle fabrikk er nesten ikke til å fatte i dag, men det gikk.

– Vi måtte virkelig stå på, sier Ina. – Vi hadde folk i arbeid både hjemme og på fabrikken, og vi hadde to små biler som to ganger i uka kjørte nordover for å hente varmeelementer. I dag kan vi produsere 3000 kaffetraktere om dagen!

NYE MARKEDER

De hadde mer enn nok å henge fingrene i og tenkte ikke på eksport i det hele tatt. Det måtte de revurdere etter oljekrisen som rammet den vestlige verden høsten 1973.

– Salget ble halvert, og vi fikk plutselig god tid. Vi har aldri hatt så rene vinduer som den gang, ler Ina.

Technovorm måtte utvide markedet og

lette etter agenter i de nordiske landene. Det startet med Danmark i 1971, og snart vendte de blikket mot Norge. I 1972 ble den andre kaffemaskinen lansert, en modell som bare brygget filterkaffe. Et tett og nært samarbeid med Den Norske Komité for Kaffeopplysning, forløperen for testsenteret European Coffe Brewing Centre, la grunnlaget for den eventyrlige suksessen Moccmaster har oppnådd i de nordiske markedene

Finland kom i 1973 og Sverige i 1979. Norge og Finland har stått sterkest, men den største veksten har de nå i Sverige.

Etter oljekrisen måtte Technovorm se seg om etter nye materialer til «huset», og gikk fra plast til aluminium. Med dette økte kostprisen, men også kvaliteten. I dag leveres ferdig støpte former som kuttet og preges med de karakteristiske rillene på fabrikken i Amerongen.

– Vi har aldri falt for fristelsen til å lage

billigmodeller, og vi har aldri vurdert å produsere i Kina, sier Ina kategorisk. – I tillegg skal alle modellene være godkjent av European Coffee Brewing Centre.

TRO MOT KONSEPTET

– Dette er et langdistanseløp, sier Jan Fredrik Hagen. Han er sjefen for Moccmaster Nordic, som distribuerer produktene i de nordiske landene, og som også har ansvaret for USA.

– Vi skal være top of mind over tid. Vi kan ikke risikere å bli vippet ut. Hos oss har vi bare ett produkt og én merkevare å forholde oss til. Vi har full konsentrasjon om dette og investerer mye i markedsføring. Moccmaster har 210 000 følgere på Facebook, er aktive på Instagram og har virkelig tatt den nye tid inn over seg.

– Vi må ha en horisont på fem til ti år. Vi må hele tiden lete etter de langsiktige effektene, sier Jan Fredrik. – Dette er

” I 2019 nådde Technivorm 11 millioner solgte Moccamastere siden starten. Et utrolig tall for familiebedriften i Amerongen. ”

Jan Fredrik Hagen ved maskinen som kutter det karakteristiske «huset» til Moccamasteren.

Konstruksjonen er laget av aluminium, ikke den opprinnelig brukte plasten. Dette var et bevisst valg for å øke holdbarheten, selv om det økte kostprisen betydelig. Den klassiske modellen kjennetegnes ved sin rektangulære kropp, sin sorte filterholder og den runde glasskolben. I 1994 ble automatisk dryppstopp introdusert.



– Kaffe eller te?

– Kaffe fra Moccamaster. Den putrer på ellevte året nå, og jeg tenker hver morgen at dette må være det mest solide produktet som er laget ved siden av Technics legendariske 1200-platespiller.

Asbjørn Slettemark
til magasinet **Journalisten**



et endeløst prosjekt, og vi lar oss ikke stresse.

Ina bekrefter, og når jeg spør om hvem som er de viktigste konkurrentene, rister hun på hodet.

– Vi er ikke så opptatt av konkurrentene. Vi kjører vårt eget løp og kan ikke la oss distrahere.

Jan Fredrik Hagen er opptatt av historien og ser at dette kanskje er merkevarens sterkeste fortrinn:

– Det vi ser i dag, er en ren videreføring av det som skjedde på 60-tallet. Ikke oppkjøp, nedleggelser eller flyttinger, men en kontinuerlig virksomhet med stor trygghet i det vi driver med.

Han bruker 741-modellen som eksempel. – Den ble utviklet på 70-tallet og er den vi selger i dag. Vi har flyttet litt rundt på bryterne, ellers er den helt lik. Og det er den folk vil ha!

Kanskje er det nettopp standhaftigheten som har blitt Moccamasters styrke. Er man tro mot konseptet, kan man lett bli

betraktet som konservativ og kjedelig. Men det som lett kan bli en trussel, har for Technivorms del blitt deres kanskje fremste fortrinn.

– Her endrer vi ikke for endringens skyld, understreker Ina. Og vi tror henne.

Foreløpig kan Moccamaster slappe av, for sort filterkaffe er fortsatt nordmenns favoritt. Kapsler og pods fikk aldri vippet kaffetrakteren av pinnen, selv om det så skummelt ut en stund. Nå velger forbrukeren dyrere modeller, og de billigste trakterne er ikke dominerende.

Selvsagt ligger mye av suksessen i selve produktet og evnen til å brygge god kaffe. Anerkjennelse bygges ofte opp gjennom tester, og Moccamaster har vunnet mange av dem.

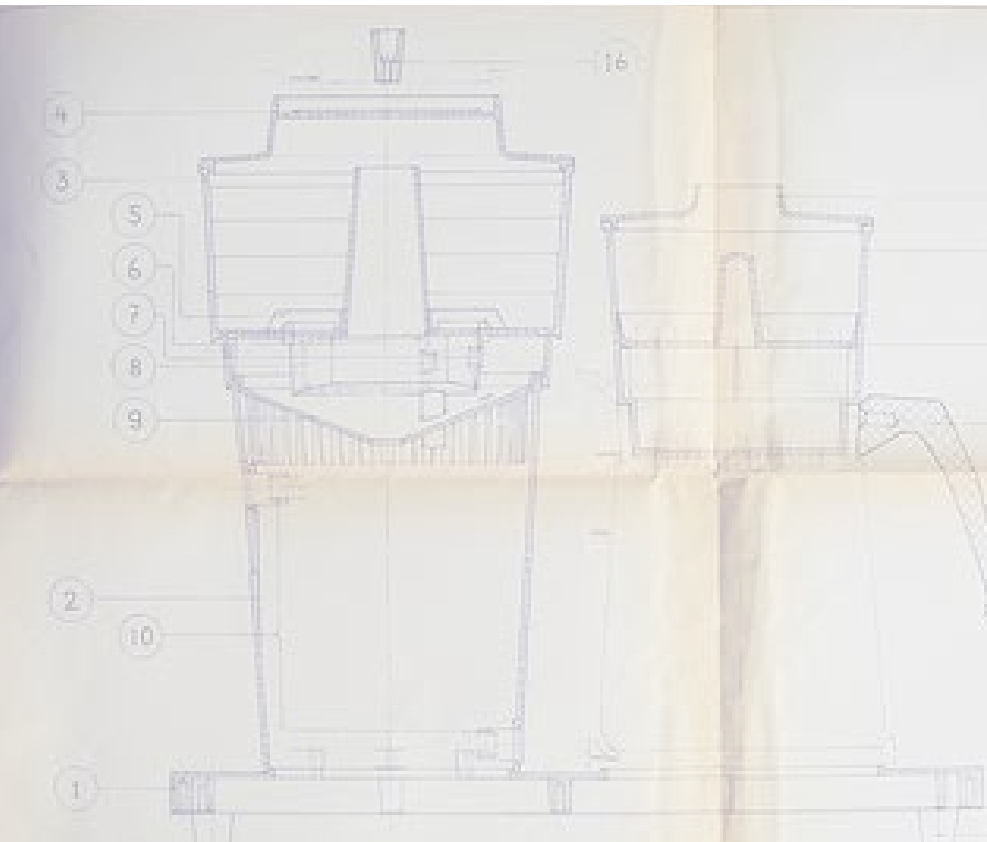
gjennombruddet

I samarbeid med Den Norske Komite for Kaffeopplysning satte bladet Forbruker-rapporten i 1983 søkelyset på kaffetraktere. Hele 43 modeller ble undersøkt. Bare seks av dem oppfylte kravene som Den Norske Komite for Kaffeopplysning hadde stilt.

Moccamaster endrer ikke design på produktet i tide og utide. Det er produsert mange ulike modeller, men selve ikonet er KBG 741 som ble introdusert i 1974. Trakteren produseres den dag i dag. Istedenfor stadig å endre form, har man heller valgt å tilby en serie friske farger. Noen friske og glade, andre mer dempet.

Forbrukermagasinet i NRK ble interessert og laget et program hvor testen ble presentert og demonstrert. Trakterne ble delt inn i tre grupper; den første ble kalt «mestermaskiner», den andre var «greie» traktere om du bare brukte dem nå og da, og den tredje gruppen besto av helt ubrukelige traktere. På TV i beste sendetid brukte programlederne slegge og knuste disse trakterne bokstavelig talt til småbiter.

I «mestergruppen» stod Moccamaster alene, og salget eksploderte. Store



MOCCAMASTER '68 JUBILEE EDITION

Technivorm lanserte i 2019 den opprinnelige Moccamasteren fra 1968 i et begrenset opplag.

” The design is extremely desirable. Obscenely retro. It makes me smile. ”

James Hoffman,
Square Mile Coffee i London



Gerard Clement-Smit, Moccamasterens far, gjorde noe lurt. Han samarbeidet tett med Den Norske Komite for Kaffeopplysning som drev det såkalte Kaffe Tilberedningssenteret. Dette var forløperen til Norsk Kaffeinformasjon/European Coffee Brewing Centre. De var opptatt av den forskningen som ble gjort i USA på 1950-tallet, da National Coffee Association engasjerte professor Earl E. Lockhart fra Massachusetts Institute of Technology for å finne ut hvordan vi best kan definere «kaffekvalitet». Resultatet av disse studiene har lagt grunnlaget for prinsippene om god kaffetilberedning.

produsenter som Philips var på nippet til å gå til anmeldelse, men droppet det etter å ha analysert sine egne produkter. Og Wilfa, som den gang var distributør i det norske markedet, fikk en storm av henvendelser. Salget økte fra om lag 5000 traktere i året til 12 000.

I 2006 kåret «TV 2 hjelper deg» Moccamaster til «Best i Test». Det forsterket posisjonen enda mer. I tillegg har godkjenningen fra ECBC/NKI betydd mye for utviklingen av salget. Siden Moccamaster først ble godkjent, har alle modellene klart å få godkjenning.

STERK POSISJON I NORDEN

Om du spør en nederlander om han kjenner til navnet, er det slett ikke sikkert at han gjør det. Merkevaren er kanskje mer kjent her i nord enn hjemme i Nederland. Moccamaster er markedsleder i alle de nordiske markedene, står sterkest i Norge og Finland, men vokser mest i Sverige.

Moccamaster er norske kaffedrikkernes førstevalg, og en overlegen markedsleder med en markedsandel innenfor filterkategorien på hele 67 prosent, ifølge Norske Elektroleverandørers Landsforening (NEL). I verdi snakker vi om 87 prosent markedsandel. Siden lanseringen i 1969 er det solgt nærmere 2,5 millioner Moccamastere i Norge. Tallenes tale er klar; dette har vært en suksesshistorie uten like i det norske kaffemarkedet.

På 2000-tallet ble Moccamaster definert som såkalt «superbrand» i Norge. Det ble sågar gitt ut en egen bok om disse merkevarefenomenene som folk ser ut til å elske. «Produktene må ha emosjonelle og/eller fysiske fordeler som målgruppen bevisst eller ubevisst ønsker og kjenner igjen, og som skaper tillit og prioritet i en kjøpsituasjon», kunne vi lese.

Eller kanskje er det så enkelt at de er konstruert for å brygge veldig god kaffe. Og vare evig.

10 ÅRS GARANTI

Felles for alle modellene er at de er håndlagde og individuelt testet. Hver eneste Moccamaster som kommer ut fra fabrikken må gjennom et avansert testprogram før den rengjøres, pakkes og sendes ut til kunden. Alle delene produseres i Europa, det aller meste i Nederland.

Garantitiden er på fem år, men om du registrerer produktet ditt får du ti års garanti. Dette må være søt musikk med dagens fokus på miljø og bærekraft.



Fabrikken i Elst rett utenfor Amerongen. Det var ingen midler eller rike onkler, så for å komme i gang fikk Gerard låne litt peger av faren og svigerfaren. Han hadde riktig nok en bil, en riktig flott brukt Jaguar, som hovedsakelig ble benyttet for å imponere kunder. Ina smiler når hun minnes hvordan de skulle finne penger til avdragene.



– Jeg designer alle modellene, og slik har det alltid vært. Det er jeg har som laget dem alle, og hvor mange det er har jeg ingen anelse om.

Gerard Smit til ANB 2014

MOCCAMASTER DOWN UNDER

Kaffekulturen blomstrer over hele verden, ikke minst i Australia. Kaffebrenneriene og kaffebarene finnes i rikt monn, og dyktige unge baristaer hevder seg i internasjonale kaffekonkurranser. Ikke rart da, at Moccamaster har etablert seg på dette kontinentet.

Josephine McKay-Engdahl og mannen Lars Engdahl, utvandret svenske, har ansvaret for å få Moccamaster ut til kaffeelskerne på den andre siden av jordkloden.

MED DRAHJELP AV SPESIALKAFFE

– Da vi startet i 2010, gikk salget veldig tregt, sier Josephine. Australia og New Zealand har en sterk espressokultur, ettersom mange italienske innvandrere ankom på 1940 og 50-tallet. De drakk espresso og cappuccino og hadde gjerne bialettikannen på ovnen hjemme. Fjerde eller femtegenerasjons australiere holdt seg til pulverkaffe og rikelig mengder te ettersom de fleste hadde sin opprinnelse fra Storbritannia og Irland.

Endringene kom med spesialkaffen utover på 2000-tallet. Da trengte kaffebarer og brennerier godt bryggeutstyr, og dermed hadde Moccamaster et marked.

Ryktene gikk og kaffebarene begynte å bruke KBT Thermal-modellen. Håndbrygg var, og er populært, men det er tidkrevende og mange trenger effektiv brygging når pågangen er stor.

Kaffe brygget på en Moccamaster kalles «batch brew» eller «batchy» som det gjerne forkortes til.

– Vi er glade for at merkevaren har blitt så godt kjent og respektert, både av baristaer, kaffebrennere og vanlige mennesker, sier Josephine.

– Vi selger mer og mer av Moccamaster CDT Grand og Thermoserve-maskiner til steder som har høyt volum. Det er ikke uvanlig å se Moccamastere side om side med La Marzocco, Synesso, Slayer og andre espressomaskiner på kafeer, barer og restauranter.

HJEMMEMARKEDET

Det er en større jobb å treffe det store hjemmemarkedet. Her ligger det et stort potensiale for vekst, men vi har en utfordring smiler Josephine.

– Folk både her og på New Zealand er påvirket av amerikanske vaner, hvilket dessverre betyr kaffe av dårlig kvalitet som har stått på varmeplaten alt for lenge og som døyves med krem og smaks-tilsetninger!

Josephine og Lars er imidlertid fornøyd og ser lyst på fremtiden.

– Hver måned fortsetter salget å vokse og nå har vi nylig sikret oss vår egen merkevareambassadør for Australia og New Zealand, Nicole Battefeld. Nicole er tysk mester både i klassisk barista og Coffee in Good Spirits. Hun har en Moccamaster i Berlin og en i Canberra, og nyter allerede popularitet fra folk i kaffebransjen «down under» med sin sjarmerende og energisk personlighet.



OPPDAG SMAKEN AV KJELDSBERG KAFFE

Du har kanskje kjent det? Den gode kaffelukta når du er i nærheten av fabrikken vår på Dora i Trondheim?

Her jobber vi hver eneste dag med å teste, brenne og blande kaffe, slik at du skal få den beste opplevelsen. Vi er nemlig lidenskapelig opptatt av å lage ordentlig god kaffe, fordi vi vet hvor mye denne hverdagsluksusen betyr for mange.

Resultatet er en rund og fyldig kaffe med god sødme, som passer like godt til hverdags som til fest. Vi håper du liker resultatet av jobben vi har gjort.



Som eneste norske kaffeprodusent i storskala produserer vi utelukkende sertifisert kaffe. Vi bryr oss nemlig om både kaffebonden, kloden og deg.

KAFFEPRODUKTER FRA **KAFFE.NO**

BARISTAUTSTYR



TAMPER MATTE



GRUTBOKS



MÅLEGLASS



TAMPER AGULAR



MELKEKANNER

DEN NORSKE KAFFESJELA

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



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.



ER DU KLAR FOR GRØNNE INNKJØP?

God kaffe og pålitelig service er ikke nok. Hvis du ikke har miljøsertifisering og bærekraft på plass, klarer du neppe å henge med når de store kaffekontraktene skal ut på anbud.

– De som ikke tar miljø og bærekraft på alvor, og som ikke kan levere løsninger med stadig strengere krav, vil bli heftet av kampen om de store kundene.

Det sier Erik Gulbrandsen, administrerende direktør i Waterlogic Norge. Selskapet leverer vannautomater verden over. Et globalt selskap, etablert i Storbritannia i 1992, med kontorer i 15 land og forhandlere i 50.

I 2005 kom de inn på kaffemarkedet i Norge, i det stadig voksende markedet for «kontorkaffe». Det kjennetegnes stort sett av at leverandørene leverer totalløsninger med både maskin, service, kaffe og andre ingredienser.

Markedet vokser, og Waterlogic har markert seg ved å vinne noen store

offentlige anbud de siste årene. Selskapet har også jobbet iherdig med ulike sertifiseringer. Da står det bedre rustet når krav til etikk, miljø og bærekraft i stadig større grad blir grunnpilarer i innkjøp.

SATSER PÅ SERTIFISERINGER

– Det startet med medlemskap i Initiativ for Etisk Handel i 2016. Deretter fulgte Svanemerket kaffetjeneste og ISO 14001-sertifiseringen, sier Erik Gulbrandsen. ISO 14001 er en internasjonal standard for miljøløsdelse.

Waterlogic var først ute med svanemerket kaffeløsning for bedriftsmarkedet. Et omfattende arbeid lå bak, for her er det ikke bare krav til kaffe og maskin som inngår. Hele produktets livssyklus blir vurdert. Forbruksvarer, biler, sjåførere, hygiene og andre faktorer blir underlagt

strengt krav. Råvarene skal tas ut på en bærekraftig måte, skadelige kjemikalier bør unngås, det skal drives energigivende og arbeiderne skal behandles bra. Så skal selvsagt produktene være trygge å bruke, ha lang holdbarhet og i størst mulig grad la seg gjenbruke eller gjenvinne.

KJØRER PENT OG ELEKTRISK

– Det har vært et omfattende arbeid, understreker Erik. – Men det har også tvunget oss til å gjennomgå alt vi driver med systematisk. Og vi har fått oss noen aha-opplevelser underveis. Vi måtte blant annet sende alle sjåførene våre på kurs for å lære å kjøre penere. Så sparte vi da også drivstoff, smiler han.

Waterlogic måtte tenke nytt rundt hele servicekonseptet og lage rasjonelle



Erik Gulbrandsen og Magnus Hillestad.

” Vi måtte blant annet sende alle sjåførene våre på kurs for å lære å kjøre penere. Så sparte vi da også drivstoff. ”

Erik Gulbrandsen



NÅ SETTES FARTEN OPP

Staten må gå foran i det grønne skiftet, krever miljøbevegelsen. Med velfyllt lommebok og innkjøp for bortimot halvannen milliard hver dag, kan det offentlige bidra til endring og grønn vekst.

løsninger. Det betyr kortest mulig kjøreavstand, og elbil og kollektivtransport der det er mulig.

– Det hjelper forresten ikke med elbil om vi ikke får parkert! Byene er i endring, og det går bare én vei. Vi må tenke nytt og lage smarte løsninger. Kanskje vi må lage «grønne hub-er», knutepunkter sentralt plassert med nødvendige produkter og materiell. Så kan servicemedarbeidere betjene kunder midt i Oslo til fots, med moped eller med sykkel.

FJERNSTYRING

Erik Gulbrandsen er tydelig engasjert i arbeidet, og han har dyktige mennesker rundt seg som brenner for dette. Øyvind Carlsen (forretningsutvikler) og Magnus Hillestad (salgssjef) er to av dem. Begge kommer fra Clear Water Group, som utviklet et avansert system for vannrenseteknologi og kjølere. Begge er opptatt av hvordan ny teknologi i kombinasjon med tydelige miljøkrav vil skape nye løsninger for fremtiden.

– Telemetri og fjernstyring er på full fart inn og gir oss store muligheter, sier Øyvind. – Her finnes det løsninger i dag, og det vil komme nye og bedre i tiden fremover. Vi kan overvåke utstyret, vi kan se hvor mye som går av kaffe, og vi kan fjernprogrammere. Vi trenger ikke å ha faste oppmøter eller reise på måfå. Vi kan «se» hva som må gjøres og få en helt annen presisjon i servicearbeidet. Dette er lønnsomt for både kunden og oss, og til syvende og sist er det bra for miljøet.

– Det blir ellers mer og mer fokus på hele livsløpet, sier Magnus. – Her kommer Svanemerket inn. Det er så helhetlig.

Han synes det er rart at ikke flere har kommet inn i denne ordningen, men innrømmer at det var komplisert og krevde mye. – Men vi har skaffet oss et fortrinn og fått knagger å henge ting på. Det gjør oss bedre og bedre hver dag.

DET OFFENTLIGE GÅR FORAN

Nå skal Difi – Direktoratet for forvaltning og IKT – og Miljødirektoratet – levere utkast til handlingsplan for grønne og innovative anskaffelser innen 1. oktober. 3000 virksomheter hører inn under lov om offentlige anskaffelser. Da kan vi nok forvente full gass med miljøkrav. Det offentlige kjøper for mer enn 550 milliarder kroner hvert år, så det er mange grunner til å følge med på hva som skjer her.

– De offentlige går foran, og Norge driver fram dette i Skandinavia, sier Erik. – Så ser vi at det private kommer etter.

Det store vendepunktet kom i 2013. Da krevde Oslo kommune at alle produktene i den nye rammeavtalen skulle være sertifiserte. Dette skapte nærmest presedens, for etterpå kom både Trondheim og Bergen kommune med tilsvarende og strengere krav. Helseforetakenes Innkjøpsservice (Hinas) og Forsvaret har også fulgt opp.

Waterlogic vant denne store anbuds-konkurransen i Oslo Kommune og ser at de har oppnådd konkurransefortrinn i enkelte anbud med den bevisste satsingen sin.

– Holdningene og trendene blant bedrifter, offentlige virksomheter og privatpersoner har endret seg raskt de siste årene. Mange velger å tenke annerledes og se fordelene og konkurransemulighetene rundt bærekraft og samfunnsansvar. Det vil ikke bare ha en positiv innvirkning på omdømmet, men også på lønnsomheten. Det gir et klart konkurransefortrinn, noe som blir ekstra tydelig under de store anbudskonkurransene fra det offentlige, sier Helene Klovholt, kontraktspesialist og kvalitetsansvarlig hos Waterlogic Norge.

I stortingsmelding 22 om smartere innkjøp ble det varslet at regjeringen vil komme med en handlingsplan for økt andel grønne og innovative offentlige anskaffelser. Difi – Direktoratet for Forvaltning og IKT – skal levere utkast til handlingsplan 1. oktober 2020. Da kan vi forvente full gass

– Det offentlige kjøper for mer enn 500 milliarder hvert år. Det gir en viss innkjøpsmakt, sier Lennart Hovland. Han er redaktør av Anbud365, og har i flere tiår formidlet nyheter og analyser av offentlige innkjøp. I 2019 fikk han Anskaffelskonferansens hederspris

– Når vi i tillegg vet at det offentlige er en kjærkommen kunde for stort og smått i næringslivet, kan makten brukes i en oppdragende hensikt. De skal jo tjene penger og må innrette seg etter markedets etterspørsel. Dette gjelder også for kaffebransjen, smiler Hovland.

I de store anbudene på kaffeløsninger, har miljøkravene vært tilstede i flere

år, men kompetansen hos innkjøpere er ikke alltid tilstede. Med stadig økende antall krav gjelder det å holde tunga rett i munnen. Mang en kaffeleverandør river seg i håret over «håpløse» anbudsforespørsler hvor ting ikke henger sammen.

– Kompetansen må styrkes, sier Hovland. Med om lag 3000 virksomheter blir makten fragmentert. Digitalisering kan bidra til effektivisering og forenkling. Med riktige verktøy kan man gjøre gode og tidsriktige anskaffelser.

Lennart Hovland ønsker Difi lykke til. – At klima- og miljømyndigheten gjennom årene har hatt en mer «humpete» tilnærming til å gi Difi de nødvendige midlene, er trolig glemt nå. Det er full fart fremover. Det er klimamålene det gjelder, og når historiebøkene skrives, hadde det jo vært innmari positivt med en setning om Difis og alle offentlige innkjøperes vellykkede innsats for å nå målene.

NÅR KVALITET ER AVGJØRENDE

De får kaffen fra små, norske brennerier inn på kontorene til store, globale konsern. Magnat Kaffehus lever av at noen unner sine ansatte god kaffe og er villige til å betale litt ekstra for det.

Bedriftsmarkedet er stort, og veldig ofte prisdrevet. Her kjemper profesjonelle aktører gjennom omfattende anbudsprosesser for å kapre de store kundene.

Det finnes et marked ved siden av dette. Hvor kaffe og kantineløsninger ses på som et virkemiddel for økt trivsel, ikke som en nødvendig kostnad.

Magnat har gått inn i dette markedet med fokus på gode råvarer, sertifiserte ansatte og topp utstyr. Og Magnat har truffet planken. Siden starten i 2016 har de vokst til en omsetning på 30 millioner kroner. Investeringene er tatt, og et betydelig arbeid er lagt ned. Nå tjener selskapet penger, og to blad Haukelidsæter kan smile over en kaffekopp i Magnats egen, lille kaffebar midt i Oslo sentrum.

Smile er en ting, lene seg tilbake er en annen. Det er ikke det som kjennetegner verken Karl Magne eller nevøen Tomas. For Karl Magne kunne sikkert spilt golf

eller dratt på fisketur etter salget av Kaffeknappen i 2014. Men etter en kort periode utenfor kaffebransjen, hvor han drev med eiendomsinvesteringer og konsulentarbeid, greide ikke sirkushesten å holde seg unna manesjen. Da Tomas dro i gang Magnat Kaffehus sammen med Simon Pope og Daniel Frankowski, kom Karl Magne inn på eiersiden. Høsten 2016 kunne de invitere til åpningsfest i Kongens gate 6.

SATSER PÅ NORSKE BRENNERIER

– Vi skal løfte fram de små brenneriene i Norge. De brenner fantastisk god kaffe, sier Tomas. Lidenskap – ikke bare for kaffe, men for hele bransjen, for produktet og industrien – er bærende for denne virksomheten. Du jobber ikke her bare for å ha en jobb, smiler han.

Simon har ansvaret for service, mens Daniel har ansvaret for kaffeproduktene. De tar kontakt med ulike brennerier og får mange henvendelser. Kaffen blir testet

i kaffebaren i Kongens gate. Funker den der, blir den presentert for kundene.

Om lag 30 tonn norskbrønt kaffe ble i 2019 levert gjennom Magnat, og mengden vokser. Mesteparten kommer fra Black Cat Kaffe og Tehus, men det blir også rom for andre. Jacu, Pala, Kaffa og Langøra er eksempler. Om lag 10 tonn importeres fra utlandet.

Kundene har tatt vel imot de løsningene som Magnat tilbyr, men Tomas innrømmer at det ikke er anbudsjobbing som preger hverdagen hos Magnat.

– Boston Consulting Group, Microsoft eller Global Network. Det er et privilegium å kunne jobbe tett med kunder som virkelig ønsker en god kaffeløsning. Det er rett og slett veldig inspirerende at vi kan få verdens beste råvarene ut i kontormarkedet, sier han.

Dette må være som musikk i ørene til



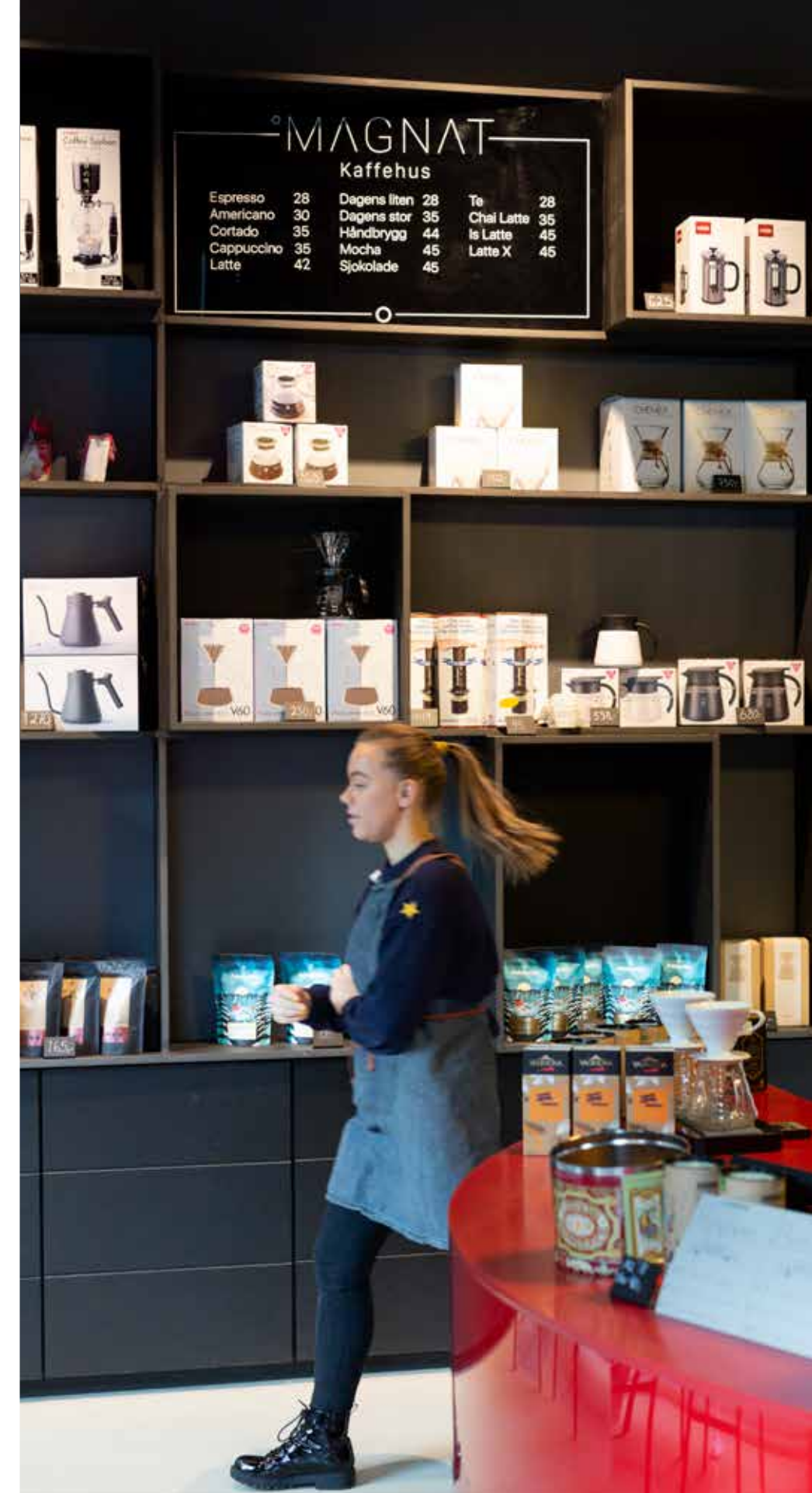
Karl Magne Haukelidsæter jobbet i Kaffeknappen i 24 år og tre måneder. Det er lenge nok til å forstå hvordan kontormarkedet virker. Han kommer ikke fra spesialkaffebevegelsen, er ikke barista, har verken sixpence eller skjegg. Men han forstår hvordan kaffe fungerer på arbeidsplassen, hvordan et såkalt totalkonsept skal gjøre kaffeløsningen håndterlig og enkel for bedriften. Til en riktig pris.



Daniel Frankowski



Mesteparten av kaffen kommer fra norske brennerier.



små, norske brennerier. De kan masse om kaffebrenning, men har ikke så god tilgang til dette markedet. Kjeder og dagligvare kommer de knapt inn på. De kjemper om enkeltstående serveringssteder, hoteller, spesialforretninger og kaffebarer. Det blir sjelden noe volum av det.

FÆRRE TEKNIKERBESØK

– Vi kan markedet, vi forstår servicekonseptene, vi kan salg. Vi kan også skru maskiner. Med topp kaffe og topp utstyr har vi et produkt som passer for bedrifter som ønsker noe mer ut av kaffeløsningen på jobben.

Karl Magne har solgt kaffeløsninger i 30 år. Han sukker litt over utviklingen.

– Når de fleste skal ha de billigste maskinene og den billigste kaffen, når volum er alt som teller, da blir det ikke så moro. I dette markedet skal ikke Magnat være. Det er ikke vanskelig å finne rimelige maskiner i Italia, men vi dro til Sveits og

satset på Jura og Eversys. Dette er gode og stabile maskiner med avansert teknologi. Det betyr færre besøk av teknikker og mer fornøyde kunder. God økonomi for begge parter, selv om utstyret i utgangspunktet er dyrere.

HVA MED KAFFEKNAPPEN?

Mens Magnat Kaffehus er en sjelden fugl i den norske kontorkaffefloraen, står Karl Magne Haukelidsæter også bak Kaffeknappen etter et tilbakekjøp av virksomheten høsten 2018. Her er konkurransen en helt annet. Virkeligheten er prisutsatt og drives av anbud.

– I denne delen av bransjen er det ikke så mange som jobber med varemerker lenger. Mange leverandører kjøper «private label», som markedsføres som leverandørens egen kaffe. Her får man ingen markedsstøtte, her er det lite innovasjon, du får ofte ikke annet enn en lavt priset kaffe hvor kvaliteten kan være varierende. Kundene forholder seg til leverandøren og bryr seg i liten grad om

hvor kaffen kommer fra. Vi ønsker å være tett på våre leverandører slik at vi sikrer miljøtilpassede og bærekraftige produkter til enhver tid, forklarer Karl Magne.

– Jeg skulle gjerne sett at Kaffeknappen kunne tatt mer slik kaffe som Magnat tilbyr, men vi er i marked hvor pris, volum og anbud preger hverdagen, sier han. Allikevel signaliserer han at ambisjonene er å få inn mer kaffe fra norske småbrennerier. Kaffeknappen kjøper mesteparten av kaffen fra Arvid Nordquist, et svensk brenneri med sterk posisjon i hjemlandet og med stort fokus på bærekraft.

– Prisbildet er selvsagt en utfordring, sier Karl Magne. De fleste vil ha topp utstyr, god service og god kaffe til en lav pris. Det gjelder både i anbud og blant små og mellomstore bedrifter. Allikevel ser han et klart tegn til at både kaffeinteressen og betalingsviljen har økt de siste årene.

MAGNAT KAFFEHUS

Etablert 2016
Omsetning 2019: 30 millioner
Antall ansatte 12

KAFFEKNAPPEN

Etablert 2001 (i Norge)
Omsetning 2019: 68 millioner
Antall ansatte: 35



Kaffeknappen

Fredrik Stark og Carl Jeurling startet Kaffeknappen i Stockholm i 1994. Tanken var å kombinere maskiner, varer og service i ett og samme selskap; sette ut kaffemaskiner, sørge for kaffe og samtidig ta hånd om service. Behovet var tydeligvis stort, for Kaffeknappen vokste kraftig og kvalifiserte seg blant annet som gaselle-bedrift. Ved tusenårsskiftet sprenget Kaffeknappen grensen på 100 millioner i omsetning.

I 2001 møtte de Karl Magne Haukelidsæter. Han hadde drevet med kaffemaskiner i Oslo gjennom Norsk Kantineservice siden 1991. De delte de samme drømmene og visjonene, og sammen startet de Kaffeknappen Norge AS med 50 prosent eierandel hver.

Fra å være en relativt liten utfordrer i Oslo med fem ansatte og en omsetning på sju millioner, vokste Kaffeknappen Norge og ble blant de største leverandørene av kaffe på kontormarkedet.

I 2005 begynte de svenske gründerne å selge seg ned i Sverige, og etter hvert gjorde de det også i Norge. I oktober 2014 hadde Nestlé overtatt hele den norske virksomheten. Karl Magne satt ved roret til høsten 2015 og trakk seg deretter tilbake. Tomas Haukelidsæter etablerte Magnat Kaffehus rett før jul i 2015 og Karl og Simon Pope ble med som eiere i Magnat Kaffehus høsten 2016.

” Microsoft er en drømmekunde. ”



EVERSYS

Eversys er et sveitsiskbasert selskap som Jean-Paul In-Albon og Robert Bircher grunnla i 2009. Med sine «superautomatiske» espressomaskiner har de en visjon om å levere kaffe som ikke står tilbake for det en barista kan brygge på tradisjonelt utstyr. Dette gjelder både espresso og melkebaserte produkter. Konseptet kalles e'Barista. Gjennom ETC (Extraction Time Control) har Eversys satt en ny bransjestandard hva gjelder konsistente drikker. Gjennom modulbasert design reduseres nedetid til et minimum.



MAGNAT KAFFEHUS + MICROSOFT

Microsoft Norway flyttet til Bjørvika i mai 2019, og Magnat Kaffehus ble valgt som leverandør. Når jeg går sammen Tomas Haukelidsæter bortover Dronning Eufemias gate, med Barcode kneisende på den ene siden og nyoppførte forretningsbygg og boliger på den andre får jeg en følelse av at dette må være Magnat-land. Tomas bekrefter.

LANGVARIG KUNDEFORHOLD

Her finnes bedrifter innen bank og finans, eiendom, rådgivning og IT. Mange av dem vil noe med kaffeløsningen og krever litt ekstra både når det gjelder kvalitet og kundeservice. Magnat Kaffehus har flere av dem som kunder.

Microsoft har et internasjonalt miljø med ansatte fra nærmere 30 nasjoner. Her må man kunne tilby sort kaffe, slik nordboere foretrekker det, i kombinasjon med gode espressobaserte drikker. Melken må være fersk, her nytter det ikke med pulver.

– Vi har åtte kaffestasjoner spredd omkring i ulike etasjer, sier Line Myrvold.

– De skal betjene opp mot 500 medarbeidere, hvor om lag halvparten driver med utvikling, resten med salg, markedsføring og administrasjon.

Det ble gjort en grundig behovsanalyse av Microsoft før innflytting og det endte opp med at Magnat installerte syv Eversys maskiner og en friskbrygger fra WMF for å dekke de ulike behovene.

Line har vært i systemet i mer enn 20 år. Hun har hatt relasjon til Kaffeknappen og Magnat Kaffehus nesten like lenge, med unntak av noen små brudd som raskt ble reparert. For Kaffeknappen var dette en av de første kundene, og de har sørget for å ta godt vare på dem. I takt med tiden har de valgt en sofistikert løsning, og nå er det altså Magnat som betjener Microsoft.

Mesteparten av kaffen er brent hos Black Cat Kaffe og Tehus. Espressoen er moderne, moderat brent med en behagelig syrlighet.

KAFFEBAR PÅ FREDAGENE

Tidligere var Microsoft lokalisert i Torggata og på Lysaker, og da alle flyttet sammen i Bjørvika i 2019, hadde folk selvsagt tusenvis av spørsmål. De etablerte Question Hour (alt går på engelsk her) hvor administrasjonen var tilgjengelige for spørsmål fra de ansatte. De vartet opp med godsaker og toppet det hele med transportabel kaffebare fra Magnat. Dette ble så populært at de valgte å fortsette. Daniel Frankowski kommer innom et par timer fredag formiddag, brygger god kaffe, slår av en prat med kaffeinteresserte ansatte og varter kanskje opp med et fint mønster i cappuccinoen.

– Det skaper stemning, sier Marianne Robertsen. Hun er Lobby Host, og bidrar til at alle er fornøyd, både ansatte og besøkende.

– En drømmekunde, smiler Tomas, og jeg skjønner hvorfor.

Mot bølgene

I en gammel fiskefabrikk nær Reykjavík havn er Islands mest spennende kaffehus i ferd med å åpne dørene. Det skjer til sommeren. I mer enn 25 år har grunnlegger og medeier Sonja Grant vært primus motor i både den lokale og den globale kaffescenen. For tiden gjør hun en siste finpuss på det nye prosjektet som skal utfordre ideen om hva en kafe skal være. Samtidig reiser hun stadig jorden rundt, alt drevet av en forkjærlighet for kaffeboennen og det samfunnet som følger med.

Å FINNE SIN EGEN VEI

– Jeg er født og oppvokst i Akureyri, forteller Sonja over en kopp utsøkt colombiansk kaffe inne på hennes nyeste foretak, *Kaffibrugghúsið* (Kaffebryggeriet). Stedet er romslig, høyt under taket, og ikledd jordfarger som står i sterk kontrast til hennes personlige fargepalett — bestående av signalrød leppestift, en bluse med vampyrlepper i karmosin, og langt rødt hår barbert på siden og arrangert i to fletter. Det er en del av henne som kanskje best beskrives som 80-talls punk med hint av viking.

Som barn trente Sonja hester i Akureyri, en by nord på Island med rundt 20 000 innbyggere. De samme teknikkene bruker hun fortsatt i dag for å tøyle baristaene hun har ansatt, forteller hun lattermildt. «Akkurat som med hester er enhver person forskjellig og trenger

derfor individualisert veiledning. Jeg har lite tro på å bruke ett generelt regelsystem som en mal som skal passe for alle.»

Sonja gikk sin egen vei i tidlig alder. Allerede som 15-åring flyttet hun hjemmefra og bodde i et oransje telt i byens kirkegård, kun med selskap fra en getto-blaster. Et par år senere, i 1986, flyttet hun til Reykjavík for å studere med mål om å bli gymlærer, men skiftet spor midtveis da hun i stedet fikk øynene opp for tømreryrket. Levende materialer — slik som både eik og kaffeplanten — har alltid fascinert meg, forteller hun. Og det var også som tømrer at hun lærte en viktig leksjon som hun fortsatt lever etter i dag.

– Som tømrer trenger du alltid en plan. Så selv om jeg liker en utfordring er jeg også veldig forsiktig, og forsøker å holde

ting smått og enkelt, slik at jeg kan forsikre meg om å gjøre ting godt. Det er det viktigste for meg med ethvert prosjekt — at jeg kan utføre det bra.

Sonja elsket å jobbe ute med andre tømrere — bare menn, legger hun til — og hadde kun en måned igjen i praksis før hun ville ha vært ferdigutdannet og klar for tømreryrket. Hun hadde til og med planer om å fortsette videre med arkitektur, men så tok hun brått en u-sving. Hun ga seg helt.

– Eieren av selskapet stilte til valg for det høyrepolitiske partiet i Reykjavík. Jeg var den eneste blant 60 ansatte som ikke stemte på ham. Så jeg tok med meg redskapene mine, ga dem fingeren og stakk, forklarer Sonja. Rebellen i henne kjente at hun ikke lenger hørte hjemme der. Arbeidsløs og med uklare fremtids-





Sonja visste ikke helt hva hun ga seg ut på, men hun visste at hun at hun ville begrense prosjektet til noe smått og enkelt slik at hun kunne være sikker på å utføre det godt. Baristaene som jobbet for henne var blant Islands beste, og hver kaffekopp ble laget personlig for kunden. I motsetning til *Kaffitár*, der kaffeblandinger var normen, brukte *Kaffismiðjan* kun single-origin-kaffe i tre kaffekverner. Sonja fokuserte på kaffe fra Colombia, men la mere vekt på å bli kjent med bonden og hans avlinger, enn å fokusere på kaffens opprinnelsesland.

– Den tredje kaffebølgen handler om service og kvalitet, sier Sonja, «og om å få det absolutt beste ut av spesialbønnene. Kafeer fra den andre bølgen, derimot, er mer avhengig av Excel-skjemaet og av vekst og profitt. Så i motsetning til andregenerasjonskafeer, selger de i den tredje bølgen knapt annet enn kaffe. Kaker og sandwicher, for eksempel, er det lite av. Samtidig er det få som overlever, fordi det koster å drive en virksomhet som nesten utelukkende lever av å selge kaffe. Så flertallet av tredjegenerasjons-kafeer blir etterhvert avhengig av mersalg og ender opp som en anrdegenerasjonskafeer.

Kaffismiðjan, derimot, har hele tiden holdt fokuset på kaffen, selv om de også har tilbudt nybakte croissanter, sjokoladebrød, kanelscones og brioche. Men den ekstremt populære kafeen ble etterhvert et offer for sin egen suksess, spesielt da horder av turister begynte å trenge ut de faste kundene. I tillegg var Sonja og forretningspartneren uenige om fremtiden for *Kaffismiðjan* — Sonja ønsket å rette virksomheten mer mot baristaopplæring og seminarer — noe som til slutt fikk henne, som stjerne-tegnet Løven hun er, til å selge seg ut av selskapet etter fem lærerike år. Nok en gang befant hun seg ved et veiskille.

planer ble hun så tilbudt et jobbintervju i en liten, ny kafe med navnet *Kaffitár*. Dette var i 1995. Hun fikk jobben. Og siden har hun ikke sett seg tilbake.

Å LÆRE SEG HÅNDVERKET

– *Kaffitár* startet i 1990 med import av spesialkaffebønner, et segment som står for 10% av kaffeproduksjonen på verdensbasis, forteller Sonja. Kaffen er håndplukket, kommer fra små produsenter og bønder, og har gjennomgått veldig høy kvalitetskontroll.

– Kjøper du 300 gram spesialkaffebønner finner du ingen defekter blant de 300 grammene, forklarer Sonja. *Kaffitár* brente disse bønnene selv, og lanserte dermed en ny epoke innen kaffekultur på Island, selv om det tok et par år før folk flest kastet seg på bølgen. Folk var vant til kaffebønner brent i utlandet, eller islandskbrente bønner av lavere kvalitet. Sonja var kun *Kaffitárs* femte ansatte, og sammen med Aðalheiður Hédinsdóttir, kafeens grunnlegger og Sonjas mentor, bidro hun til å starte Islands andre kaffebølge. Intervjuet med Sonja tar her en liten historisk avkjørsel.

– Den første kaffebølgen dekker perioden før adkomsten av espressomaskinen, som var dominert av slike gigantiske filtermaskiner som vi ofte forbinder med kantiner, og det var nærmest null kvalitetskontroll. Den andre bølgen startet med *Starbucks*, med bruken av espressomaskiner, og høyere standarder innen kaffedyrking og opplæring av ansatte, eller baristaer. Det var første gang de som betjente kaffemaskinene fikk en slik jobbtittel, forklarer Sonja.

Alt gikk en stund Sonjas vei, og hun jobbet seg opp til stillingen som leder av et av Islands mest interessante selskaper. Men så smalt det i 2008. Det var et dramatisk år i landets historie, ettersom Island ble spesielt hardt rammet av den

globale finanskrisen. Samtidig hadde Sonja sin egen personlige krise. Etter 13 inspirerende år hos *Kaffitár*, begynte hun å føle at den islandske kaffescenen ikke hadde forandret seg nevneverdig på nesten to tiår. Sonja var takknemlig for alt Aðalheiður hadde lært henne, men var samtidig sulten på nye utfordringer. Forklaringen på hvorfor finner hun i stjernene.

– Jeg er stjerne-tegnet Løve, så jeg liker å utfordre konvensjoner. Å gjenta meg selv eller å føle at jeg beveger meg bakover, er jeg mindre glad i, forteller Sonja. Så hun bestemte seg for å si opp den sikre jobben som leder av 12 kafeer, og gi opp goder som PC og firmabil. Oppsigelsen sjokkerte. Det hjalp nok heller ikke at hun leverte oppsigelsen den 1. april, en dag dedikert til aprilsnarren. – Aðalheiður, min venn og mentor, falt nesten av stolen da jeg sa opp. Men hun oppfordret meg til likevel til å finne min egen vei.

Mangel på utfordringer var ikke den eneste drivkraften bak valget hennes. Sonja savnet også å stå bak en espresso-maskin og å gjøre det hun elsket mest — å lage kaffe for blide kunder. Hos *Kaffitár* tilbrakte hun mesteparten av tiden på kontoret med regnskapstall. Hun ønsket å vokse karrieremessig, og bestemte seg dermed for å åpne en egen liten kaffe-virksomhet. Denne kafeen kom til å utgjøre Islands første smak på den tredje kaffebølgen.

TREDJE BØLGE SLÅR MOT ISLAND

Kaffismiðjan åpnet 20. desember 2008, med små driftskostnader, brukte møbler som venner hadde donert, en gammel platespiller med en håndfull diskoalbum og en lys rosa kaffebrenner ved disken. (Fabrikken trodde opprinnelig at det var en feilbestilling, men maskinen har siden blitt en av fabrikkens mest populære gjenstander)

En av veiene, skulle det vise seg, førte ut i verden.

DEN OMREISENDE BARISTAEN

På verdensbasis er Sonja Grant kanskje mest kjent som en av grunnleggerne bak verdens første baristamesterskap, *World Barista Championship* (i dag finnes det sju forskjellige) og av *Coffee Roasters Guild* (tilhørende *Speciality Coffee Association*). Hun er i dag styreleder i organisasjonen. Hun hadde alltid reist mye, men etter at hun dro fra *Kaffismiðjan* i 2013, ble globetrotting en enda viktigere del av livet. Hun begynte å bidra under konkurranser, trene baristaer, utvikle og arrangere diverse kaffearrangementer, og å akkreditere internasjonale dommere i de sju baristaverdensmesterskapene.

Hun har mistet tellingen på hvor mange land hun har besøkt, men vet at hun fløy nesten 200 timer sammenlagt bare i 2016. På reise begynner tankene ofte å vandre, og Sonja startet nok en gang med å planlegge et nytt prosjekt. Hun ville at det skulle være gøy, inspirerende, og selvfølgelig utfordrende. Etter seks år med planlegging er Sonja nå endelig i ferd med å åpne sin nyeste kafe — selv om «kafe» kanskje ikke er et begrep som tilstrekkelig kan beskrive prosjektet.

Stedet heter *Kaffibrugghúsið* og er i virkeligheten mer et slags kaffesenter. *Kaffibrugghúsið* er huset i et gammelt fiskebruk, rett ved havet, med utsikt over Reykjavík bak havnen og mot fjellene over bukten. Det er et åpent, innbydende lokale uten bardisken som normalt ville skilt baristaen fra kunden. – Jeg og medeier, Njáll Björgvinsson, bestemte oss for å droppe disken for på denne å endre forholdet mellom kunde og servitør. Vi ønsker å vende tilbake til kafeene fra gamle dager, da folk satt i en sirkel og noen gikk rundt for å fylle kopene med kaffe. Vi ønsker å skape en

stemning som er mer lik den du ville følt om du var i stuen til noen, sier Sonja og ser seg om i det nye lokalet med en anelse stolthet.

Denne gangen er ikke kaffebrenneren rosa, men i stedet umalt og visuelt råere. Den var verdens første i sitt slag da Sonja bestilte den — og er nå fabrikkens dyreste modell. *Kaffibrugghúsið* begynte å selge spesialkaffe i 2017, og har allerede en stor og lojal kundebase, noe som blant annet inkluderer en rekke hoteller Island rundt.

– Tanken er at vi skal være en kaffebedrift med flere sjikt, forklarer Sonja. Dette innebærer å arrangere kaffeseminarer, smakkurs, opplæring av baristaer, og eksperimentering i samarbeid med ølbryggerier, noe som for eksempel resulterer i nitrokaffe servert fra tappe-tårn samt utprøving av nye smaker. Kafeen kommer også til å gjøre noe unikt — nemlig å tilby mat som matcher kaffen.

– For kaffen som kommer fra Sumatra serverer vi omelett med banan, for slik å kunne skape et bindeledd mellom mat og drikke, sier hun, men understreker av det ikke betyr et tilbakefall som andregenerasjons-kafe, fordi i dette tilfellet bidrar kaffen til å forsterke matopplevelsen — og omvendt. Hun ønsker for eksempel å forstå hva kaffebøndene fra Etiopia selv spiser sammen med kaffen, for dermed å kunne gi kundene i hennes egen kafe den samme opplevelsen. Det høres nesten ut som hun beskriver en fremtidig fjerde bølge innen kaffekultur. Eller kanskje Sonja bare svømmer mot strømmen og på tvers av bølgene slik som hun har gjort mesteparten av livet.

– Det har ikke skjedd noe interessant på den islandske kaffescenen de siste ti årene. Det vil jeg forandre. Og Løven

i meg er nødt til det, sier Sonja med et smil. Hun legger til at selv om hun har vært dypt integrert i kaffens verden de siste 24 årene, føles det som om hun akkurat har begynt. Sonja ønsker å bruke erfaringene til å bevege seg fremover, ikke bakover, og å videreføre det som har vist seg å fungere bra ved tidligere kafeer men gjøre det enda bedre. Hun ønsker å eksperimentere mer og dermed utfordre kaffekjennere, og seg selv, og til og med samfunnet generelt, uansett hva utkommet måtte være. Så lenge det er gøy og inspirerende, så er det verdt det.



Sonja Grant i aksjon på Kaffibrugghúsið.



Pionerene

Som en stille elv flyter Kaffebrenneriet gjennom landskapet. Ingen skandaler, ingen kriser, ingen uventede byks. Kaffebar på kaffebar etableres. Alle går med overskudd, ingen legges ned. Og nøkkelpersoner blir i bedriften. Her må noen ha gjort noe riktig.

En samtale med Thomas Pulpan og Steinar Paulsrud om det vellykkede prosjektet deres kan lett ende i klisjeer. Godt at det hele ikke ble avsluttet med «Det har vært en utrolig reise». Selv om det er nettopp det det har vært. Og den er ikke slutt ennå.

De kom fra USA i 1993. Gausdølen Steinar med en MBA fra Berkeley og amerikaneren Thomas med en master i global management fra Thunderbird.

– Til alt hell fikk vi ikke jobb med en gang, sier Steinar. – Det ga oss tid og mulighet til å utarbeide en super forretningsplan.

Planen gikk ut på å bygge en skandinavisk kaffebarkjede. Kaffebarer var det smått med i denne delen av verden, men i USA hadde de begynt å blomstre. Historien om den første kaffebaren i Thereses gate

er velkjent og representerte starten på kaffebarbølgen i Norge.

Hvem hadde vel drømt om at kaffebarene skulle få en slik eventyrlig vekst den gangen?

Steinar og Thomas må ha sett hva som var i emning, og da Thereses gate var i god fart, åpnet de en ny kaffebar i Skovveien. Etter hvert har Kaffebrenneriet blitt den største norske kaffebarkjeden, med hovedkonsentrasjon i Oslo-regionen.

Markedet har nærmest eksplodert. Med Starbucks og Espresso House har utenlandske kaffebarkonsepter etablert seg på de fleste større steder i Norge, og særlig sistnevnte har hatt en veldig rask vekst. De passerte Kaffebrenneriet som største norske kaffebarkjede i 2018. Det tar Steinar og Thomas med knusende ro.



Fra venstre: Eystein Norheim, Marit Toverud, Steinar Paulsrud, Thomas Pulpan og Synøve Nesøen. Foto: Julianne Leikanger

Mange flinke folk

Det er flere enn Thomas og Steinar som skal ha æren for Kaffebrenneriets suksess. De greier å holde på nøkkelpersoner og sikre kontinuitet i arbeidet. Her er noen sentrale medarbeidere og når de begynte.

Synøve Nesøen, personal- og opplæringssjef (2000)
Eystein Norheim, salgssjef (2002)
Nicolai Svanøe Orskaug, driftssjef (2007)
Cecilie Totland, personalkonsulent HMS (2006)
Ola Brattås, brenneri- og importsjef (2016)
Bjørn Harald Clausen, produktsjef (2009)
Marit Toverud, markedssjef (2008)
Patrick Dufaud, Chef Patissier Kaffebakeriet (1999)



Foto: Julianne Leikanger

” Alle må hjelpe til og vi skal ha eierskap i alle ledd. Vi setter ikke bort det å «kunne» butkkene våre. ”

Steinar Paulsrud

– Dette passer bra for oss. Nå er vi ikke «den store kjeden» lenger, og vi blir i tillegg kaffebarkjeden med den norske grunnmuren. – Kaffen brennes i Oslo, dels av Solberg & Hansen og dels i eget brenneri.

BELIGGENHET OG NERVE

Steinar Paulsrud har ansvaret for det de kaller Etablering, og nettopp de gode lokasjonene har ofte blitt trukket fram når andre skal forklare Kaffebrenneriets suksess. For det kan ikke være tilfeldigheter som er årsaken til at de aldri har lagt ned en butikk.

Steinar har to interiørarkitekter med på laget. De bruker mye tid på å finne lokaler, tegne, bygge, bygge om og ikke minst holde alle butikkene i god stand rent teknisk.

Steinar er ikke primært opptatt av beliggenhet og foretrekker heller å bruke ordet **nerve**.

– Vi ønsker å være en nerve i lokalmiljøet. Eller helst selve nerven. Et sted som betyr noe for folk. Da er selvsagt beliggenhet viktig, men ikke nødvendigvis viktigst. Det er ikke sikkert at en butikk hadde blitt bedre av å ligge på hjørnet.

Butikken i Danneviksveien er nerven på Sagene. Hvorfor er det slik at publikum går dit, gang etter gang? Dette er en faktor som ikke lar seg tvinge inn i et Excel-ark. Det går ikke an å sette tall på det. Vi har butikker som kanskje har en B- eller B+-beliggenhet, men som allikevel fungerer som en nerve. Det handler mye om å lese det lokale landskapet, forklarer Steinar.

LANGTIDSTENKNING

Thomas Pulpan har rollen som administrerende direktør. Det betyr mye å tenke på, men gründeren er opplagt utstyrt med strategiske evner.

– Vi har tenkt langsiktig fra dag én. Vi brukte mye tid på å lage vår første fem års forretningsplan. Vi var aldri i tvil om at det var kaffe vi skulle drive med, men det var ikke aktuelt å kose seg i Thereses gate resten av livet. Vi skulle vokse og bygge en organisasjon. Først hadde vi en skandinavisk plan, men etter hvert ble den norsk, forklarer Thomas. – Vi hadde rask vekst i starten, men etter hvert har vi blitt mer konservative og forsiktige når det gjelder etableringer.

Siden starten i 1994 har Norge opplevd to finanskriser, og Thomas minnes den

første i 1998 da det gikk nedover for mange virksomheter: – Vi har ingen lån, vi sitter trygt. Og folk unner seg en kopp kaffe selv om det er usikre tider.

– Det hjelper å være god i matte, sier Steinar. – 100 prosent er en absolutt størrelse. Ikke all forstår det, og forsøker å tøye tallet. Vi har alltid gått rundt, men vi er finansiert innefra. Vi har ingen rike onkler, tanter eller besteforeldre som spytter i kassa når det butter.

NØKTERNHET OG PRAKTISK SANS

Steinar kommer fra Gausdal og bryter fint på dialekten. Han er stolt av det han og partneren har i ryggsekken. Det handler mye om å ta ansvar.

– Ingenting er så vanskelig at det ikke går an å finne ut av det. Far, farfar og oldefar var snekkere. Er nesten snekker sjøl, smiler han. Begge er opplært til å ta ansvar fra de var små.

Bedriftens DNA ser mye ut til å handle om nettopp dette med ansvar. Kjøkkenet er ikke ryddet før benken er tørket, lærte Thomas da han var liten. Det gjelder for dem som jobber ute i butikkene i dag. – Alle må hjelpe til, og vi skal ha eierskap i alle ledd. Vi setter ikke bort det å



Selve kaffemenyen har ikke forandret seg så mye på 25 år. Svart kommer på topp, deretter café au lait. Foto: Julianne Leikanger

«kunne» butikkene våre. Det må ligge hos oss. Daglige ledere må forstå innmaten i egen butikk, og de må selv ansette sine egne baristaer.

Vi aner en viss aversjon mot konsulenter.

– Vi leier ikke inn folk til alt mulig. Vi setter ikke bort det vi kan gjøre selv. Vi skal være praktikere her hos oss, understreker Steinar. – Vi kan ikke leve i en Facebook-boble!

KAFFEN

Kaffe er hovedproduktet i en kaffebar. Følger vi Kaffebrenneriets utvikling, får vi samtidig en innsikt i den voldsomme utviklingen i interesse for og kunnskap om kaffe.

I starten var det veldig vanskelig å få informasjon om den kaffen du kjøpte. Alt det vi i dag er opptatt av, som gård, plante, foredling eller høyde over havet, var nesten umulig å finne. Kaffene fikk gjerne navn etter utskipingshavner, og Kaffebrenneriet hadde Golden Santos på menyen. Det vokser ikke kaffe i havnebyen Santos i Brasil, men det var det ingen som tenkte på den gang. I takt med utviklingen av SCA (Specialty Coffee Association), internasjonale kaffe-konkurranser og ikke minst internett, har verden i dag en global tilgang på informasjon som du tidligere bare kunne drømme om.

– Vi måtte mase på Trygve Klingenberg, daværende sjef i Solberg & Hansen, for å få informasjon. Da Cup of Excellence (CoE) hadde sin første auksjon i Brasil i 1999, kjøpte Trygve kaffe, og sammen med ham tvang vi nærmest fram at dette skulle bli en suksess, sier de. Siden den gang har Kaffebrenneriet vært en av verden største kjøpere av Cup of Excellence kaffe og selv deltatt som dommere i en lang rekke konkurranser.

– Det skjer enormt mye i produsentlandene. Når vi besøker gårdene, ser vi hvor opptatt de fleste er av å få kaffen sin enda bedre. Vi er i tidlig vinfase. Når farmerne besøker oss og blir med rundt i butikkene, blir de behandlet nærmest som rockestjerner. Baristaene synes det er spennende å møte bonden som står bak den fantastiske kaffen. Dette er en helt ny situasjon, sier Steinar.

OPPLÆRING

Synøve Nesøen har ansvar for opplæring av Kaffebrenneriets ansatte. Det er en stor og viktig jobb. Synøve begynte som barista i 2001 og har lang erfaring. I tillegg til kurs arrangeres det jevnlig konkurranser, og i 2018 var det over 100 deltakere i Kaffebrenneriets interne Cup Tasting-mesterskap. Slike begivenheter bidrar både til å styrke samholdet internt, skape engasjement og ikke minst holde kompetansen oppe.



– Kvalitet på kaffen og kundemøtet er de viktigste årsakene til vår suksess, påstår Thomas. Sagt på en enkel måte: Kaffen må være god og baristaen må være blid og hyggelig. Deretter kommer beliggenhet, hyggelig interiør og riktig pris.

Baristaen blir å finne bak espressomaskinen i overskuelig framtid. Vi trenger ikke teknologi som bare kommer for endringens skyld. – Det er viktig med lekenhet, men hva er god teknologi og hva er dårlig? Og har det noe å si for gjestens opplevelse? spør Steinar.



Med sine 45 kaffebarer er Kaffebrenneriet en betydelig kaffeleverandør. De brenner om lag 40 tonn årlig selv, og det er nylig investert i ny og større brenner. I tillegg kommer mye kaffe fra Solberg & Hansen. Foto: Kaffebrenneriet

Lenestolen 1001, designet av Svein Ivar Dysthe i 1960, har fått vindusplassen.



BJØRVIKA KB 40

Steinar Paulsrud og hans team bruker mye tid på å finne lokaler. I 2019 åpnet de kaffebar nummer 40 Bjørvika - i Diagonale - et bygg med næringslokaler og studentboliger.

Slik beskriver de selv kaffebaren: »Norsk design og norsk tradisjon har fått sette sitt særpreg her. Lenestolen 1001, designet av Svein Ivar Dysthe i 1960, har fått vindusplass med egenkomponerte bord i heltre furu. Forsamlingsstolen Grorudstolen, designet i 1958 av Hans Brattrud, er blitt kaféstolen rundt egne bordløsninger. I taket finner du egendesignede lamper i kryssfiner i geometriske former i sammen med modell «4217» kupler fra 1956 av Høvik Verk-designeren Arnulf Bjørnshol, håndblåst av Hadeland Glassverk. Vegger er kledd i «topp-og-rot» brede furuplanker i kontrast til høypolert betonggulv og nakne betongsøyler.»



Foto: Kaffebrenneriet



KAFFE-BAKERIET

I 1999 åpnet Kaffebrenneriet kaffebar nummer sju, og behovet for flere kaker og sandwicher økte i takt med folks kaffetørst. Selvgjort er velgjort, og etter møtet med den franske baker og konditor Patrick Dufaud, avstedkom oppstarten av Kaffe-bakeriet.

– Vi møtte Patrick tilfeldigvis i byen. Han var på jobb-jakt og vi spurte om han ønsket å starte bakeri, forteller Steinar Paulsrud og Thomas Pulpan.

Det aller første bakeriet holdt til på bakrommet i Kaffebrenneriets andre avdeling i Skoveien på Frogner, og deretter en liten stund i kjelleren i Løvenskioldsgate 2.

Produksjonen vokste seg fort ut av de små lokalene, og i 2000 fikk de sitt eget lokale i Pilestredet 63. Her holdt de til helt til kapasiteten ble sprengt i 2007. Da bestemte Patrick, Steinar og Kaffe-

brenneriets arkitekt seg for å bygge et bakeri for fremtiden i Pilestredet 75.

Her, i hjertet av Oslo, jobber 40 dyktige mennesker fordelt på fire avdelinger: Bakeriet, Konditoriet, Kjøkkenet og Chocolateriet & Glacé-ri- et. Kaker, franskinspirerte bakverk, godt brød finner veien ut av ovnene til Kaffebrenneriets mange avdelinger. Her produseres sandwicher og ikke minst håndlaget sjokolade og hjemmelaget iskrem.

To ganger daglig leveres ferske bakervarer til kaffebarene, og lidenskapen for faget og råvarene er stor. Patrick har sågar utviklet et eget smør i samarbeid med Tine, for å lage de perfekte croissantene!

– Kaffebrenneret kjøper ingenting av matprodukter fra eksterne leverandører, bakeriet utvikler dem i samarbeid med oss, sier Paulsrud.



Chocolateriets sjef Jeremy Dubanchet og Chef pâtissier Patrick Dufaud.

Foto: Kaffebrenneriet



Patrick Dufaud har utviklet et eget smør i samarbeid med Tine, for å lage de perfekte croissantene!



25 år og hæla i taket!

30. november 2019 inviterte Kaffebrenneriet ansatte, samarbeidspartnere, familie og venner til en hei dunderande fest i Kuterkirken Jakob i Oslo.

En fantastisk ramme rundt en fantastisk fest. Det svingte av både maten og orkesteret, og de to gründerne ble behørig hyllet av de flere hundre gjestene.

Vann

Tekst: Karoliina Mäkelä, Coffee Training Expert, Paulig Barista Institute
Originalartikkel finner du på baristainstitute.com Foto: CK - stock.adobe.com

KAFFE OG VANN

En kopp kaffe består av 98 prosent vann.
Bruk vann av høy kvalitet for å få kaffen til å smake bedre!



En godt balansert kopp – det er det vi ønsker å oppnå når vi brygger kaffe. Om smaken viser seg å være flat, tam, bitter eller sur, er det lett å anta at det er noe galt med kaffebønnene eller selve bryggeprosessen. Det er imidlertid mer enn 98 prosent vann i koppen vår. Det betyr at kvaliteten på vannet har en betydelig rolle når det kommer til smaken på kaffen

DET ER VANN I KAFFEN MIN!

Den gjennomsluktige væsken vi bruker

som basis for all kaffen som serveres, skjuler mye inni seg. Til tross for gjennomsliktigheten, er det en enorm mengde oppløselige og faste stoffer i springvannet. Dette igjen har stor innvirkning på kvaliteten på kaffekoppen. Husk også: Hvis det sies at vannet har drikkekvalitet, er det nok ikke skadelig for helsen din, men det kan fremdeles inneholde noen ubehagelige stoffer som får kaffen til å smake flatt eller til og med dårlig.

Vann til kaffebrygging skal være rent

og friskt både i forhold til smak, lukt og utseende. Dessuten skal det være av «drikkekvalitet», og det skal ikke være klor, kloramin og hypokloritt i vannet. Dette er tøffe krav mange steder, på grunn av den jevnlig desinfiseringen av hovedvannledningene verden over.

Det er greit å huske at friskt, kaldt vann alltid er det beste utgangspunktet for å brygge kaffe.

HVA ER EGENTLIG VANN?

Hva i vannet er det som påvirker smaken eller kvaliteten på kaffen?

- stoffer fra jord, for eksempel mineraler og andre organiske stoffer
- stoffer fra vannbehandling, for eksempel klor, som tilsettes de viktigste vannrørene for å opprett-holde mikrobiologisk kvalitets-standard
- stoffer fra vannforsyningssystemet, for eksempel kobber og jern
- rester fra forurensning
- mikrober - ufarlige, men også bakterier

«NATURLIG MINERALVANN»

Når vannet møter karbonatbergarter som inneholder magnesiumkarbonat og/eller kalsiumkarbonat, får en del av vannet tilført magnesium, kalsium og bikarbonationer. Du har sikkert hørt uttrykket «vannhard-het». Høres enkelt ut, ikke sant? Enten er det masse mineraler i vannet, eller er det ikke det? Vel, her er litt mer detaljert informasjon.

Hardhet beskriver generelt mengden av oppløste mineraler i vann. Grunnvann er hardere enn overflatevann fordi det har vært i kontakt med mineraler lenger.

Total hardhet (ofte målt som °dH): karbonathardhet + permanent hardhet.

Magnesium og kalsium er med på å trekke ut mer smak, så det vil vi gjerne ha noe av i vannet vårt. Bare ikke for mye - og bare med en rimelig mengde bikarbonat.

Magnesium gir litt kraftigere ekstraksjon enn kalsium fordi mange smaksstoffer er små og har mye oksygen i seg. Magnesium liker disse egenskapene.

Kalsium bindes lett sammen med andre stoffer, og sammen med karbonathard-hetsnivået vil det eksempelvis forårsake dannelse av kalk.

Magnesium bindes ikke lett, så det fører sjelden til kalkdannelse.

Karbonathardhet kH: bikarbonater + magnesium + kalsium.

Karbonathardhet blir ofte omtalt som midlertidig hardhet. Dette er faktisk fornuftig, ettersom koking utfeller mineralene. Ved kokende vann forskyves hardheten fra vannet til overflatene på kokeutstyret - for eksempel en vann-koker eller en kaffetrakter. Som et resultat kan kaffemaskinens ventiler være tilstoppet, og det kan være vanskelig å oppnå riktig vanntemperatur.

Karbonater er imidlertid selve kongen i kaffebyggervannet. Hvis vi glemmer dem, vil den deilige koppen reduseres til ren misère. Karbonater er ansvarlige for syrebufferkapasitet. Dette betyr evne til å holde pH stabil - noe som ikke nød-vendigvis betyr nøytral. Kaffe inneholder naturlig svake syrer. Syrligheten i bryg-get endres avhengig av karbonatets hardhet på grunn av karbonatets bufferkapasitet.

- I tilfelle det er høy alkalitet i vann, vil den positive syrligheten i

smaken skylles bort av pH-buffe-ren. Selve syrligheten er fremdeles der, vi finner den bare ikke i smaken. Vi får en jordaktig smak, kjedelige og flat.

- Ved lav alkalitet er kaffesmaken edikkaktig og sur. Så en liten mengde buffer bør beholdes.

Noen ganger blir karbonathardhet referert til som alkalitet. Dette er ikke riktig. Her er en kort forklaring:

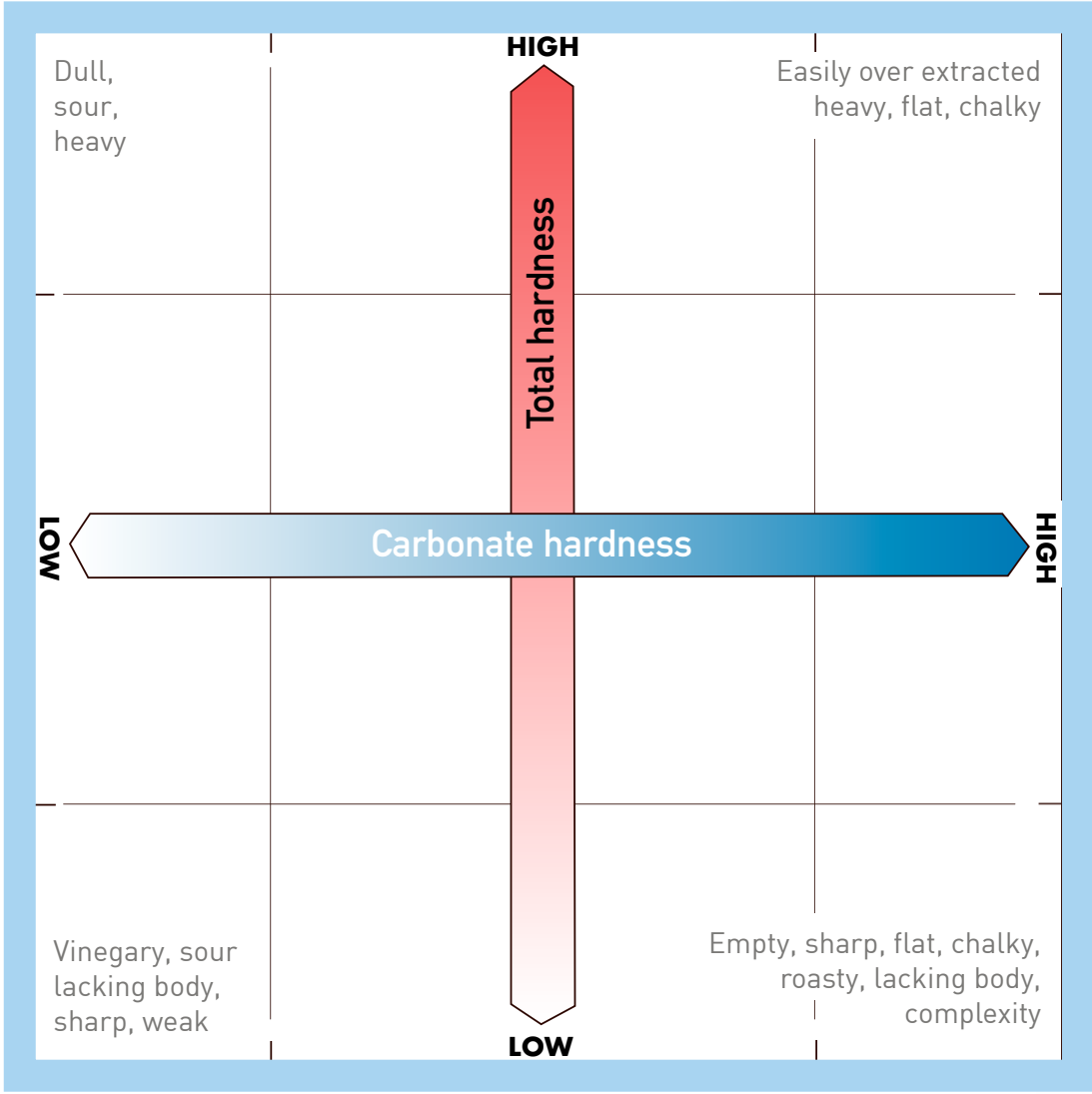
Alkalitet: syrebufferkapasitet = vannets evne til å nøytralisere syrer = mengde bikarbonater.

Karbonathardhet = den maksimale mengden kalsium og/eller magnesium som kan utfelles = maksimal mengde som kan dannes. Denne verdien kan man finne ved å sammenligne total hardhet og alkalitet.

Permanent hardhet, også kalt ikke-karbonathardhet: nitrater og sulfater som er sammenkoblet med magnesium og kalsium. Permanent hardhet forårsaker mykt kalkaktig eller «gjørmete» sediment. Sulfat og kalsium vil eksempelvis danne gips.

Andre oppløste ioner: I tillegg til magnesium, kalsium og karbonater som danner hardheten i vann, er det andre oppløste ioner som bidrar til smaken av vann. Disse er for eksempel natrium, kalium, nitrat og klorid. Disse andre oppløste ionene forårsaker fare for korrosjon i stor grad.

HARDHET PÅ VANNET OG KAFFEKVALITET





HVA SKAL VI TA I BETRAKTNING?

Totalt innhold definerer karakteren av vann og videre kaffen som er brygget. Du kan si at lavt mineralinnhold generelt er dårligere enn høyt mineralinnhold. Dessuten må lav karbonathardhet kompenseres ved å senke den totale hardheten fordi vi ønsker å ha en positiv balanse mellom mineralene. Videre vil høy total hardhet øke de svake syrene i koppen, og høy karbonathardhet fører til stor crust (skorpe) når du cupper, men betyr også hyppigere avkalking for kaffeutstyret.

Til syvende og sist handler det om balansen mellom alle mineralene i vannet.

STANDARDS FOR VANN AV HØY KVALITET

Mesteparten av vannet verden over har for høye verdier både i karbonathardhet og i total hardhet. Behandling av vannet er altså nødvendig! SCA (Specialty Coffee Association) standarder for mineraler:

- total hardhet på 50-175 ppm CaCO3 (2,9-9,8 dH°)
- karbonathardhet på 40-75 ppm CaCO3 (2,2-4,2 dH°)
- pH på 6-8

(ppm tilsvarer her mg / l)

Alt dette må ses på i sammenheng med sammensetningen av det vannet du har tilgjengelig. Også lav bryggeratio (for eksempel espresso sammenlignet med filterkaffe) endrer det optimale av total hardhet og karbonathardhet mot høyere verdier. Det er ingen eksakte tall og forholdstall som skal gis!

HVA MED PH I VANNET?

I utgangspunktet er vann nøytralt, noe som betyr pH7. På grunn av forskjellige molekyler oppløst i vann, kan det imidlertid også være litt surt eller alkalisk. Som et resultat av dette kan vanlig drikkevann i Europa ha pH fra ≥ 6,5 og ≤ 9,5.

Betydningen av pH for kaffe, ekstremt forenklet:

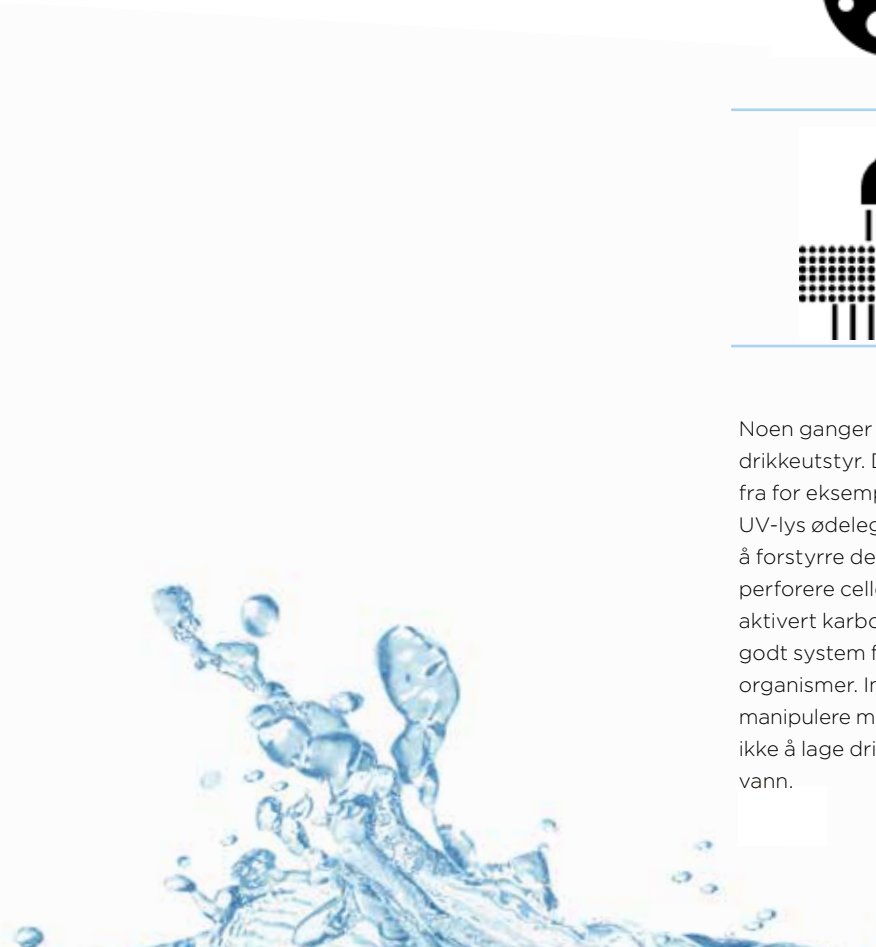
- Bikarbonat regulerer syrligheten i kaffen din. Du ønsker en viss alkalitet som holder pH-en stabil ("buffer") for å balansere smaken av kaffe. For høy alkalitet vil imidlertid forhindre at vi føler den behagelige syrligheten, selv om den er der i kaffen. Smaken er kjedelig, flat og jordaktig. Det skummer over i cupping-koppen. På den annen side, med for lav alkalitet, smaker kaffe edikaktig og surt.
- Surt vann er dårlig for ekstraksjon, men bra for smak. Korrosjon vil også være et problem for utstyret.
- Grunnvann er bra for ekstraksjon, men dårlig for smak.
- Jo lavere verdiene for total hardhet og alkalitet er, jo mindre avsetninger vil dannes.

KAN MAN JUSTERE VANN TIL KAFFEBRYGGING?

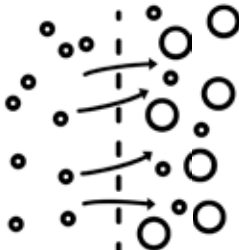
Hvis du lurer på om vannet ditt er bra for å brygge kaffe, kan du starte med å sjekke det totale innholdet i vannet. Om du bruker vann fra offentlig vannforsyning er det enkelt å sjekke med det lokale vannverket hva vannet i hovedvannledningen inneholder. Når du bruker vann fra din egen brønn,

må du få analysert vannet for egen regning. Det er også forskjellige typer testsett tilgjengelig i markedet, både for hjemmebruk og profesjonell bruk.

Basert på analysen eller testresultatet kan du velge riktig metode for å justere vannoppsettet. På en kafé eller restaurant kan det være en god ide å installere et vannfiltrerings-system hvis det for eksempel er høyt karbonathardhetsnivå i vannet. Det er også mulig å filtrere vannet ditt hjemme ved å bruke noe av utstyret fra det brede utvalget av filtersett beregnet på hjemmebruk.



FILTERTYPER

			
Både hjemme og i profesjonell bruk		Kun profesjonelt bruk	
	Forfiltrering for partiklene. Dette gjøres for å fjerne eventuelle store forbindelser i vann.		Demineralisering og mineralisering gjort ved ionebytter eller mineralintroduksjon under filtreringen. Dette kan gjøres enten for alt vannet som går gjennom systemet eller bare delvis. Noe av det fjernede innholdet kan også returneres til vann.
	Aktivert karbonfiltrering. Aktivt karbon binder organiske forbindelser effektivt fra vann, som klor, lukt, farger og tåken. Det påvirker ikke vannets mineralinnhold!		Omvendt osmose. Det er et system der trykkvannet skyves gjennom en halvgjennomtrengelig membran, og etterlater alle andre molekyler enn vann. Dette for å oppnå rene vannmolekyler. Så igjen, ikke det beste du kan gjøre når du brygger kaffe!
	Fin filtrering for partiklene. Dette gjøres etter andre behandlinger for å fjerne overflødig fine partikler fra vannet.		

Noen ganger kan det komme et UV-lys i drikkeutstyr. Det er for å fjerne urenheter fra for eksempel drikkevannsdispensere. UV-lys ødelegger mikroorganismer ved å forstyrre den biologiske prosessen og perforere celleveggene. Kombinert til aktivert karbon, skaper UV-lysblokk et godt system for å fjerne alger og andre organismer. Imidlertid er det ikke for å manipulere mineralinnholdet og definitivt ikke å lage drikkevann fra forurenset vann.

ER DET VERDT ALT BRYET?

Det lønner seg absolutt å sjekke bryggervannskvaliteten. Det lønner seg også å manipulere vannet ditt litt for å oppnå en mer balansert kopp kaffe.

Be om informasjonen fra ditt lokale vannverk og bruk utstyr til vannanalyse for å se hva vannet ditt inneholder og i hvilke mengder.

Husk at det ikke er noen gitte verdier for mineraler og annet innhold, det handler om balansen og samspillet mellom stoffene.

Gå i gang, sett nerdebrillene på, ha det moro og gjør kaffen bedre!



For å effektivisere runden med banking-på-døren med kaffekanne i hånden, bestemte vi oss for å lage et lite kaffevarslings-system.

Slik bygde de Mokkameister 9000

Hobbyprosjektet har varslet om snart 2.200 kanner nytraktet kaffe.

Få ting engasjerer kontorfolket mer enn kaffe. Én ting er dem med fancy gigantiske kaffemaskiner, men hva med dem som foretrekker å trakte felleskaffe old-school, i kolber? Da er det nemlig et eget sett med problemstillinger som melder seg.

Hvordan vet man når kaffen er ferdig? Hvordan sikrer man seg en kopp før alt er drukket opp?

35 år gamle Stian Eikeland driver konsulentbyrået EDBRE med kompisen Håvard Sørbø, i Bergen.

I lokalene deres - som tidligere var en western-kino kalt Revolverhuset, men som nå huser det Stian kaller et «nerde-kollektiv» - har de kommet på en helt spesiell løsning på kaffeproblemene.

Hva har dere bygget?

Vi er et knippe utviklere med hvert sitt

kontor, hvor få har godt innsyn til kjøkkenkroken. Men alle er over middels glad i kaffe, og vil helst nyte en kopp nytraktet lysbrent Kenya før den blir kald og oksidert. For å effektivisere runden med banking-på-døren med kaffekanne i hånden, bestemte vi oss for å lage et lite kaffevarslings-system.

For 4-5 år siden laget vi først en enkel Slack-kommando, hvor vedkommende som setter på kaffen skrev /coffee som førte til varsel og så påminnelse om at kaffen var klar 5 minutter senere. Denne ble ofte glemt, så vi designet en ESP8266-basert trykknapp på vegg med snurrelys man trykket på når man satt på kaffe.

På dette tidspunktet kunne vi ikke automatisere varslingen, da trakteren ble delt med et par firmaer som ikke var en del av «kaffeklubben».

Etterhvert har motstanderne av god kaffe flyttet ut, og vi har kunnet helautomatisere varslingen. Starter du trakteren nå så går det ut varsel av seg selv. Dette løste vi ved å omprogrammere en ESP8266-basert wifi-strømplugg.

Hvor lenge har dere jobba på prosjektet?

Prosjektet er 4-5 år gammelt. Programvaren er liten og enkel, og ble i utgangspunktet hacket i hop på noen timer her og der.

Hardwaren ble laget på noen kvelder, med deler vi hadde tilgjengelig.

Kaffemeister 9000 er primært laget av meg selv, med hjelp fra kollega Håvard Sørbø. Samt gode kontornaboer Michael Mortensen, Magnus Hoff og Elisabeth Irgens.



Hardwaren består av en ESP8266, en stor trykknapp, og noen blinkende lys. Har i ettertid blitt erstattet av en omprogrammert ESP8266-basert WIFI-strømplugg!

Hvordan henger prosjektet sammen?

Software-biten er noen kjappe linjer Clojure (compojure/liberator) som tar imot et HTTP-kall fra mikro-controlleren dersom noen starter trakteren.

Den poster en notifikasjon til nettet og til Matrix, som har erstattet Slack her på huset. Bryggingen lagres i en PostgreSQL-database for statistikk.

Det finnes en webside man kan besøke dersom man er på vei til kontoret og lur på om du kan forvente en kopp fersk kaffe i det du kommer inn døren. Frontend er skrevet i Clojurescript.

Man vil ikke bruke mye tid på hosting, bygging og drift i et hobbyprosjekt, så alt deploys til Heroku - som også bygger og deploys automatisk fra Github.

Hardwaren består av en ESP8266, en stor trykknapp, og noen blinkende lys. Har i ettertid blir delvis erstattet av en omprogrammert ESP8266-basert Wi-Fi-strømplugg.

Hva var den største utfordringen med prosjektet?

Første generasjon var batteridrevet - en ESP8266 drevet av et 18650 Li-ion-batteri. Denne mikrokontrolleren er rimelig strømslukende, og har ikke veldig god støtte for å for eksempel våkne fra interrupt. For å få den til å bruke minst mulig strøm fikk den muligheten til å skru seg selv av via en soft latch. Denne tok det noen runder for å få til å fungere, da vi ikke hadde egnede MOSFETs liggende, og vi ikke ville vente på deler.

Hva er dere mest stolt av i forbindelse med prosjektet?

At det utrolig nok virker 4 år etter :D

Hvordan brukes produktet i dag?

Varslingssystemet varsler daglig om kaffe her på huset, og har over de 4 siste år varslet om snart 2.200 kanner nytraktet kaffe, brygget på kanskje 70-100 kg lysbrente bønner.

Hva er fordelene med å ha et hobbyprosjekt?

Alt er lov! Du kan leke med nøyaktig den teknologien du vil, selv om den ikke nødvendigvis er egnet til oppgaven.

De trenger ikke være optimale, eller se pene ut, og du kan sette dem sammen av ting du har liggende, om det så er et par bananer og en arduino - som kanskje er en av de rare tingene som har kommet ut fra dette kontoret.

Hva er planene for produktet fremover?

Ingen, det var gøy, og det løste problemet vi hadde, og fortsetter å gjøre det 4 år etter med få endringer :)

Har dere noe planer om å kommersialisere dette, eller gjøre det tilgjengelig for andre?

Nei, dette er kun for gøy, men bygg gjerne ditt eget :)

DIN TOTALLEVERANDØR

av kaffeløsninger til det profesjonelle markedet



JDE Professional er Norges ledende totalleverandør av kaffeløsninger til det private og offentlige markedet. Vi har landets bredeste distribusjon av kaffe, maskiner og service. Vi sørger for kaffen, så kan dere fokusere på andre ting – enkelt, kostnadseffektivt og tidsbesparende.



Premium kaffe krever premium kaffemaskin!

Friele Frokostkaffe er Norges mest kjente og kjøpte kaffe, og som Norges eldste kaffehus har vi brent kaffe i over 200 år. Vi er stolte over å ha vært med på å forme og utvikle folks kaffevaner og våre dedikerte ansatte har stor lidenskap for kaffe. I 2015 ble Kaffehuset Friele en del av Jacobs Douwe Egberts (JDE).

Vi produserer årlig over 13.000 tonn kaffe på Midtun i Bergen, og fabrikken er blant Europas mest effektive og moderne. Dette betyr at vi har full kontroll på kvaliteten. Vår kaffekunnskap reflekteres i hver eneste kaffekopp fra kjente kaffemerker som Friele, Norwegian Roast, Krone, L'OR og illy.

Vår portefølje inneholder alt fra baristamaskiner til helautomatiske maskiner og store helautomatiske traktere. Vi har over 19.000 maskiner utplassert i det norske markedet.

Ta kontakt for et tilbud, eller les mer på JDEprofessional.no
T: 800 800 15 | E: kontakt norge@@JDEcoffee.com

FRIELE

BRAVILOR BONAMAT

Tekst: **Bjørn Grydeland** Foto: **Fotografen Gjøvik, Bravilor Bonamat**



BRAVILOR BONAMAT

Innovative ideer, avansert teknologi og kvalitet kjennetegner den nederlandske familiebedriften, som i mer enn 70 år har forsynt et stadig mer krevende marked med profesjonelle kaffe- og vannløsninger.

” Lagidretten har formet meg. Følelsen av å gjøre noe i fellesskap. Det betyr mye, og jeg finner det i dette selskapet. ”

Stefan Sjödin

Hovedkontoret og fabrikken ligger i Nederland. Norgeskontoret ligger på Gjøvik. Vi har vært begge steder for å ta denne veletablerte produsenten nærmere i øyesyn.

Stefan Sjödin er sjefen for den norske avdelingen. Han ble med forografen ned til Mjøsa med en Mondo-trakter under armen. Du har sikkert sett den. I kantinen eller på kafeen. Kaffetrakteren med den karakteristiske kolben med Bravilor Bonamat-logoen lysende mot deg.

Vi ser over til Hedmark, til den «gjerne sia», men jeg vet ikke riktig om Stefan bryr seg om gamle rivaliseringer mellom Prøysen-land og bilopphøggerland. Uansett kjører han tre kvarter hver dag fra Lillehammer for å komme til jobben i Kallerudlia på Gjøvik. Og det lever han godt med.

BONAMAT NORGE BLE ETABLERT I 1989. HVORFOR GJØVIK?
– Årsaken er enkel. Her holdt nemlig Maestro Storkjøkkenet til, og de forhandlet produkter fra Bravilor Bonamat. Da selskapet skulle etablere seg med egen avdeling i Norge, ble det rett og slett Gjøvik.

I 2002 kom nybygget i Kallerudlia, hvor Stefan og kollegaene holder til nå. Her er det kontorer, lager, verksted og et flott showroom, hvor kaffemaskinene står på

rekke og rad. Omsetningen var ikke så stor i begynnelsen, men i 2007 begynte det virkelig å løsne i bedriftsmarkedet, og Bonamat Norge, som selskapet heter, ble med på oppturen..

Selskapet er eid av 100 prosent av Guus Verheijen og jeg lurer på om sjefen sjøl har vært her.

– Guus eier alle selskapene og tiden strekker som regel ikke tiden til for hyppige besøk på Gjøvik, svarer Stefan diplomatisk. – Men han kommer hit ved større anledninger.

ISHOCKEY PÅ LILLEHAMMER
Oppveksten i Örnsköldsvik nord i Sverige betydde ishockey. Her fantes sju ishaller, storklubben MoDo og legenden Peter Forsberg - «verdens beste ishockeyspiller». Det er ikke rart at Stefan ble utstyrt med skøyter og kølle som liten, og det var ishockeyen som etter hvert førte ham til Lillehammer.

Mens han var i allsvenskalaget IFK Arboga, fikk han tilbud om å spille ishockey i OL-byen. Klubben hadde feiret triumfer siden 90-tallet, og byen var godt kjent i Sverige. Stefan og kona hadde gjort seg ferdige med utdanningen og livet lå foran dem.

– Hvorfor ikke ta et år i Norge, tenkte de, pakket kofferten og satte kursen vest-

over. De trivdes fra dag én, og begge fikk jobb, Stefan ble kaptein på laget og nå har de vært her i 13 år.

40-åringen går fremdeles på hockey-kamper og trener laget til sønnen. Men nå er det kaffemaskiner som gjelder.

BEGYNT I COCA COLA
Stefan hadde i flere år jobbet med kaffe i Coca Cola, men reiseveien fra Lillehammer til Lørenskog ble i lengste laget med kone og to små barn i huset. Han nølte ikke da han fikk øye på en stillingsannonse hos Bonamat på Gjøvik, og etter et par runder med tidligere sjef Trond Hansen, fikk han tilbud om jobben som Key Account i 2015

– Det hjalp nok at jeg hadde spilt ishockey i mange år, smiler Stefan, Trond var veldig interessert i sporten.

Dessverre ble Trond syk året etter, og gikk bort i januar 2017. Stefan fikk tilbud om jobben som daglig leder, tok en prat med sine arbeidskollegaer, og takket ja. Nå styrer han butikken, og har lykkes bra, omsetningen passerte i fjor 50 millioner.

Reiseveien er også enklere. Tre kvarter langs Mjøsa er til å leve med, og nå rekker han til og med å følge sønnen på hockey-trening i ishallen på Stampesletta.

LAGÅND OG STRUKTUR
Lagidretten har formet Stefan. Følelsen av å gjøre noe i fellesskap. Det finner han også hos Bravilor Bonamat. Han setter pris på «känslan» i selskapet, og likeså den gode strukturen. Det er bare sju ansatte på Gjøvik, og det er en sammen-sveiset gjeng. Folk er stabile og kunnskapen sitter i veggene.

– Det er så familiært. Eierne er glad i folka som jobber her og veien er kort opp til toppen, sier Stefan fornøyd. En gang i året møtes lederne i de ulike landene til Branch Meeting, og da blir man enige om hva som skal prioriteres fremover.

– Jeg må innimellom kjempe litt for våre saker, sier Stefan. –I mange land er det espresso som gjelder mens her går det mest i friskbryggere og filtermaskiner. Jeg opplever allikevel at ledelsen er opptatt av vår kaffekultur.

Stefan trekker fram samarbeidet med European Coffee Brewing Centre som et eksempel. I Norge er det viktig at maskinene skal være godkjent av ECBC, og Bravilor Bonamat har lenge satset på denne ordningen. I fjor hadde Stig Hiller og Ole Sønstebø fra ECBC en workshop med utviklere på hovedkontoret i Nederland.

– Ordningen er viktig for oss, sier Stefan.

– I et kresent marked som Norge må vi tilby maskiner som kan brygge en ordentlig kopp svart kaffe.

Stefan berømmer også et velutviklet system når det gjelder logistikk innenfor selskapet.

– Vi har en sporbarhet som er helt unik, sier han. – Finner vi feil på en del kan vi spore den helt tilbake til produksjonen.

Hver tirsdag kommer sendinger fra fabrikken i Nederland. Om kundene legger inn en bestilling på formiddagen, sendes vanligvis utstyret samme dag, i hvert fall når det gjelder de mest vanlige produktene og delene.

– Kundene slipper å sitte på et stort lager selv. En stor fordel for dem, sier Stefan.

POPULÆRE PRODUKTER OG VEKST
Selskapet opplever vekst over hele linjen, men den største har de i bedriftsmarkedet. Det skjøt fart siste halvdel av 2000-tallet, og friskbryggere finnes nå i de fleste større kontormiljøer. Disse kaffemaskinene, med eller uten kvern, brygger svart kaffe med papirfilter.

Historisk har Mondo vært det største produktet i Norge. Den klassiske storkjøkkentrakteren står rundt om i tusenvis av kantiner, kafeer og serveringssteder landet rundt. Salget av friskbryggere

i Freshground/More-serien går strykende, og Stefan merker også økende interesse for Esprecious og Sego-modellene. Disse markedsføres som helautomatiske espressomaskiner, og i Europa har sistnevnte blitt en stor hit.

– Og de evner å brygge en kopp vanlig sotr kaffe etter ECBC-standard, avslutter Stefan med et smil.



Mondo, en klassiker i Norge



I de siste årene har Bravilor Bonamat kommet med produkter til det voksende markedet for helautomatiske espressomaskiner. Sego markedsføres i dette segmentet, men kan også brygge en kopp «vanlig» sort kaffe etter ECBC-standard.



Aurora termostraktere finnes i høy og lav versjon og med en eller to trakteenheter



Freshground er en populær serie friskbryggere - helautomatiske maskiner som brygger fersk kaffe.



Bravilor Bonamat har også utviklet ILOU, en trakter for hjemmemarkedet som selges hos Elkjøp. Trakteren er godkjent av ECBC



Bravilor har utviklet en rekke modeller som er godkjent av European Coffee Brewing Centre.

GODKJENTE TRAKTERE FOR DET PROFESJONELLE MARKEDET

- Mondo
- Matic
- Matic Twin
- TH
- THa
- Aurora
- Aurora Twin

GODKJENTE FRISKBRYGGERE

- Freshground XL 420
- Freshground 310
- Freshmore 310
- Esprecious
- SEGO 12

FAKTA

- Familieeid selskap eid av Guus W. Verheijen
- Etablert 1948
- Utvikling, produksjon og salg av profesjonelle kaffemaskiner og varmtvannsdispensere.
- Kontorer i Europa og USA og et omfattende forhandlernet i over 100 land
- 450 medarbeidere
- Hovedkontor og fabrikk i Heerhugowaard nord for Amsterdam
- Ny fabrikk i Białystok, Polen 2018
- Norsk salgskontor på Gjøvik siden 1989

TRADISJONSRIK FAMILIEBEDRIFT

Bravilor Bonamat ble grunnlagt i Nederland i 1948 av A. J. M. Verheijen. Han startet som grossist og forsynte hotell og sykehus med kaffemaskiner og annet utstyr. Etter elleve år begynte sønnene å produsere filterkaffemaskiner selv, og disse profesjonelle maskinene dannet grunnlaget for Bravilor Bonamats europeiske markedsposisjon i dag

Virksomheten ledes i dag av Guus W. Verheijen, administrerende direktør og barnebarn av den opprinnelige grunnleggeren.

I dag utvikler, produserer og leverer Bravilor Bonamat et stort utvalg av drikkevaremaskiner, med fortsatt fokus på kaffe- og varmtvannsløsninger. I tillegg til Bravilor Bonamats egne merkevarer, er selskapet også en såkalt Original Equipment Manufacturer (OEM) for tredjeparter.

OVER HELE VERDEN

Bravilor Bonamat er markedsleder i det profesjonelle markedet for filtermaskiner i Europa. De har også satset på friskbryggere, såkalte Bean-to-Cup maskiner, og har flere modeller som er godkjent av European Coffee Brewing Centre. Godt forankret i Nord Europeisk kaffekultur, har ikke manuelle espressomaskiner vært et satsingsområde, men nå har selskapet etablert seg i Italia, i selve espressoens hjemland.



Hovedkontor og fabrikk
i Heerhugowaard rett
utenfor Alkmaar



Den historiske klassikeren



FoU-avdelingen kommer ofte med innovative og patenterbare ideer og gjør dem om til produkter. CIRCO, en unik rotasjonsbrygger som benyttes i SEGO-maskinene er et eksempel på dette.

– I Nord Italia er det stor påvirkning fra land som Tyskland og Østerrike. Flere brennerier er åpne til sinns og forstår interessen for filterkaffe. Det endres gradvis, og vi ønsker å være til stede, sier Jeroen Beers. Han er salgsdirektør i Bravilor Bonamat, farter verden rundt, og får et godt innblikk i hva som rører seg.

Barvilor Bonamat eksporterer over hele verden. I vareutleveringen står det paller med kaffemaskiner merket land som Tyrkia, Georgia, Sverige, Mauritius og USA. Ulike markeder og ulike produkter. Filterbryggere, kaffe og vannløsninger, instant, friskbryggere, liquid og massevis av tilbehør.

– Tyskland er det største markedet, men vi vokser raskt i USA. Vi leverer mye instant-løsninger til sykehus og hoteller, særlig i Storbritannia.

PRODUKSJON, LOGOSTIKK OG UTVIKLING

Jeroen viser om på fabrikken. Mye er automatisert, mye gjøres for hånd, her er det strøket og moderne, all logistikk håndteres elektronisk ved strekkoder. Laserskjæring, bøyning, sveising, sliping, stø-

ping, forming, sammenstilling og kvalitetskontroll. Deler kommer inn og varer skal ut.

– Sjefen, Guus Verheijen, har virkelig tro på dette selskapet, smiler Jeroen fornøyd. Det investeres fortløpende i nye produksjonsfasiliteter.

I utviklingsavdelingen, Innovation Centre, er det ikke maskiner og roboter som dominerer, men dataskjermer. Her sitter ingeniører og designere og utvikler produkter for fremtiden.

– R&D må levere unike løsninger, ting som vi kan patentere. Vi har opplevd at maskiner har blitt kopiert fullstendig. Det er viktig å beskytte produktene, forklarer Jeroen.

Nye produkter er stadig under utvikling og Jeroen viser oss den siste nyvinningen med et hemmelig smil. Det vil garantert komme til et sted nær deg når tiden er inne.



Jeroen Beers, salgsdirektør



KAFFEN SMAKER BEDRE
MED RENT UTSTYR.



Anbefales av norske kaffeprodusenter.



www.cleandrop.no

ILOU

“GOD OG BALANSERT SMAK.”

ILOU Premium kaffetrakter er godkjent av ECBC og anbefalt av Norsk Kaffeinformasjon. Kombinasjonen av perfekt traktetid, optimert vanntemperatur, stilig design og utførelse i kvalitetsmaterialer gir deg den beste kaffeopplevelsen.

Den avtakbare vanntanken gjør påfylling enkelt, og du sikrer at vannet alltid er rent og friskt, uten rester av kaffe.



Anbefalt av
TV2 hjelper deg
- Januar 2019*



*ILOU kom på en sterk andreplass og ble anbefalt i test av kaffetraktere hos TV2 Hjelper deg
- Januar 2019

ELKJOP

Vietnam

Tekst: **Mari Hørstad** Foto: **Nils-Petter Aaland og Mari Hørstad**

Kaffe i Vietnam

FRA CA PHE SUA DA TIL ARABICA SUA DA

– Hva drikker du?

Min venn Anh setter seg ned ved bordet på Bosgaurus Coffee Roasters, en av de nyeste tilskuddene til de trendy kaffebarerene i Hoi An, der vi har avtalt å møtes for en kaffe. Jeg må innrømme at jeg sitter og drikker en importert kaffe fra Etiopia, og ikke vietnamesisk kaffe.

– Du må prøve kaffen de akkurat har fått fra brenneriet sitt, sier han, den er virkelig god.

Kaffen han snakker om er en Catimor, dyrket på mellom 1500 og 1600m høyde i området Cau Dat i Lam Dong provinsen. Arabica fra Lam Dong ansees som noe av det beste i Vietnam, og kalles derfor ofte «the Queen of Vietnamese Coffee». Anh bestiller en V60 pour-over som han deler med meg. Som nyutdannet kaffe-sommelier skal jeg foreløpig ikke påberope meg de store kaffekunnskapene, men jeg kan definitivt kjenne at denne kaffen er god. Med smak av

moden tropisk frukt, god sødme, balansert syre og lang ettersmak er den noe av det beste jeg har fått av vietnamesisk kaffe.

– Hva sa jeg, sier Anh, som kan mye mer om kaffe enn meg. Han driver egen te- og kaffebar, og har planer om å åpne en kaffebar der han kun vil servere varianter av filter-/dripkaffe, ingen espressobaserte kaffedrikker. – Jeg vil at folk skal kjenne hvor komplekse kaffesmakene kan være når du serverer lysbrent kaffe, sier han. Noe er ferd med å skje på kaffefronten i Vietnam.

VERDENS NEST STØRSTE KAFFEPRODUSENT

– Dyrker de kaffe i Vietnam? får jeg ofte spørsmål om hjemme i Norge. Mange blir overrasket når de får høre at Vietnam er verdens nest største kaffeprodusent (etter Brasil). Grunnen til at vietnamesisk kaffe er så lite kjent i Norge er at 97% av kaffen som dyrkes her er Robusta, mens 98% av kaffen som konsumeres i Norge er Arabica. Vietnamesisk kaffe brukes

derfor kun i enkelte espressoblandinger i Norge.

Kaffekjennere rynker på nesa av vietnamesisk kaffe og kaffeproduksjon. Kaffen er kjent for å være av lav kvalitet, og at man er mer opptatt av kvantitet fremfor kvalitet. At Vietnam på 90-tallet «pøste» robusta av lav kvalitet inn i det internasjonale markedet, noe som hadde ødeleggende effekt på den globale kaffeprisen, har heller ikke vært med på å løfte omdømmet til vietnamesisk kaffe. Men noe er som sagt i ferd med å skje.

ROBUSTA, KONDENSERT MELK OG IS

Jeg har vært mye i Vietnam de siste 25 årene, og har tilbrakt utallige timer på tradisjonelle vietnamesiske kaffebarer og drukket mye bitter robusta med mengder av kondensert melk il

– Vi vietnamesere vil ha sterk bitter kaffe, det er det vi er vant til og liker. Min venninne Mimi ser på meg over kanten av glasset med Ca phe sua da,



Mari Hørstad,

Utdannet sosialantropolog fra UiO med feltarbeid fra Vietnam.

– Etter 9,5 år i Bondens marked, hvorav 7,5 år som leder av Bondens marked Oslo, sa jeg sommeren 2019 opp jobben og flyttet til Hoi An i Vietnam. Uten jobb, men med en plan om å «gjøre noe med kaffe» i landet jeg har drømt om å bo i siden jeg var på feltarbeid her. Jeg ønsket å bruke interessen og erfaringen min fra å jobbe med lokalmat på et nytt område, og kaffe var nærliggende siden jeg alltid har vært opptatt av kaffe. Fra Høsten 2019 gjennomførte jeg derfor en nettbasert utdanning til kaffe sommelier. Utdanningen var i regi av Beverage Academy og Norsk Kaffeinformasjon. Bruker nå tid på å sette meg inn i det vietnamesiske kaffemarkedet, og er i dialog med flere om både jobb og mulig felles kaffeprosjekt.

E-post: marihorstad@hotmail.com

Facebook: Mari Hoerstad

Instagram: mari.goes.to vietnam





” Coffee is the kind of traveller...
...who blends in and becomes native wherever it goes. ”
Everywhere in the world people have their own way
with coffee. When you take a sip of coffee, you’re
taking a sip of local culture.

La Viet Coffee, Vietnam

den kaffedrikken som tradisjonelt er en av de mest populære i Vietnam. Det er tidlig morgen og rundt oss på lave plastikkstoler sitter det vietnamesere i alle aldre, på vei til skole eller jobb. Men først en kaffe. I motsetning til oss nordmenn som drikker majoriteten av vår kaffe hjemme eller på jobb, drikker vietnameserne så og si all kaffe ute på kaffebarer. Ofte servert med et glass grønn te ved siden av. Cà phe sua da er tradisjonelt basert på en mørkbrent robusta, tilberedt i en phin. Phin er en type filter med et tyngdekraftbasert filterinnlegg som presser sammen kaffen, og det settes direkte på koppen. Blandes deretter med kondensert melk og is, og du får en søt, kremet iskaffe som på vietnamesisk heter cà phe sua da. Og for ordnes skyld, sua betyr melk og da betyr is. Den bitre, litt tre- og gummiaktige smaken på robustaen som tradisjonelt brukes i Vietnam, gjør kaffen nærmest udrikkelig uten en solid dose sukker eller kondensert melk.

TING SKJER

Men i løpet av de siste 5 årene har det skjedd noe. Det dukker stadig opp nye trendy kaffebarer. Kaffebarer som like gjerne kunne ligget i Oslo som i Ho Chi Minh City eller Hoi An. De serverer kaffe tilberedt på alle måter, fra V60 pour-over til espressobaserte kaffedrikker og tradisjonell vietnamesisk phinkaffe. De har kaffe i alle brenningsgrader importert fra hele verden, og mange av dem har egne brennerier. Men det mest spennende er at det stadig er mer single origin arabica fra Vietnam å finne på disse kaffebarene. Og på disse stedene er det ikke robusta som brukes i den tradisjonelle phinkaffen, det er vietnamesisk Arabica. Derfor har Bosgaurus Coffee Roasters døpt om den populære iskaffen til Arabica sua da.

Tilbake til Bosgaurus Coffee Roasters, der Anh ga meg en virkelig god vietnamesisk kaffeopplevelse. Nysgjerrig etter den gode kaffeopplevelsen begynte jeg å google litt, og det viser seg at eieren av

denne kaffebaren er en av tre som står bak det som kalles «Vietnam's small (but growing) speciality coffee movement» De er ikke stolte av Vietnams kaffehistorie, og eierne av de tre kaffebarene Bosgaurus Coffee Roasters, La Viet Coffee og The Workshop, alle med utspring i Ho Chi Minh City, har en visjon om å bringe kvaliteten på vietnamesisk arabica opp på spesialkaffenivå. Gjennom innovasjon, både når det gjelder produksjon og prosessering, håper de å kunne utvikle en modell for produksjon av høykvalitets-kaffe som kan brukes på all kaffeproduksjon i landet. De har bestemt seg for å starte med å forbedre produksjonen av en enkelt type – Catimor. Catimor er en hybrid som genetisk har robustarøtter og derfor er motstandsdyktig mot kafferust. Den gir høy avkastning og har vist seg velegnet i Vietnam. De har derfor valgt å satse på denne typen, selv om den i «the world of premium beans» ikke ansees for å være av de ypperste typene Arabica. Uansett kan resultatet av en forbedring av produksjonsmåten for

denne bønnen, ha en viktig påvirkning på Vietnams generelle kaffeproduksjon uavhengig av om det er ulike typer Arabica eller om det er Robusta. Kaffen jeg drakk var altså et resultat av begynnelsen på dette arbeidet!

Det skal sies at det er mange flere enn disse som jobber med forbedring av kvaliteten på single origin kaffe i Vietnam, og med andre typer Arabica enn Catimor. Jeg har blant annet drukket en del vietnamesisk Bourbon. Spesielt da jeg besøkte Da Lat, som ligger midt i produksjonsområdet for majoriteten av vietnamesisk Arabica. Da Lat må kunne kalles Vietnams kaffehovedstad, og byen har etter hvert fått flere trendy kaffebarer. Jeg var blant annet innom La Viet Coffee sin filial der. Kaffebaren ligger i et kult stort låveliknende lokale, der de i tillegg til kaffebær har brenneri hvor de har omvisninger for interesserte.

HVA MED LOKALBEFOLKNINGEN?

Så hvor er vietnamesere flest i forhold til

denne nye kaffetrenden? Jeg har observert at på mange av de nye trendy kaffebarene er det mest utlendinger. Trung Pham, eier av The Espresso Station i Hoi An, ser på kaffen som står mellom oss på bordet.

– Vietnamesere flest ville kalle dette te sier han.

Kaffen på bordet er en lysbrent arabica han har brent selv i eget brenneri, og brygget etter pour-over metoden. – Dessuten synes de den er sur sier han, og sikter til det generelt høyere syreinnholdet i arabica sammenliknet med robusta. Jeg spør han om det er turistmarkedet de satser på.

– Nei, sier Trung Pham, det er mange, og stadig flere, vietnamesere som har fått øynene opp for arabicakaffe, og de ulike bryggemetodene som skiller seg fra den tradisjonelle vietnamesiske phinkaffen. – Men denne kaffen er dyrere, være seg om den er importert eller vietnamesisk.

Mange har ikke råd til å komme til denne typen kaffebarer hver dag, men de kommer gjerne et par ganger i uka. Og har de først fått smaken på arabica går de ikke tilbake til robusta, sier han og smiler.

Dette var et lite glimt inn i dagens «kaffe-Vietnam», sett gjennom mine briller fra Hoi An. Det blir spennende å følge den videre utviklingen av vietnamesisk kaffeproduksjon. Som verdens nest største kaffeprodusent, kan det bety mye for kaffemarkedet på verdensbasis hvis vietnameserne greier å løfte kvaliteten på kaffeproduksjonen i landet. Kanskje litt naivt å tro at noen unge dedikerte kaffeentusiaster kan påvirke landets store produksjon av robusta. Det er mye penger i denne produksjonen, kaffe er Vietnams nest største eksportvare etter ris. Men det er jo lov å håpe!

Sko av kaffegrut

Tekst: [kaffegeek.no](#) Foto: Rens

Nå kan du få joggesko laget av kaffegrut

Det drikkes rundt to milliarder kopper kaffe daglig på verdensbasis. Det er ikke rart det blir enorme mengder med kaffegrut. Heldigvis kan den brukes til noe nyttig.

Vi har sett en rekke spennende bruksområder for kaffeavfall. Noe av det siste vi har hørt om, er joggesko laget av kaffegrut. Det er to gründere i bedriften **Rens** i Helsinki i Finland som står bak produktet.

ØNSKET SEG BÆREKRAFTIGE SKO

Son Chu og Jesse Tran elsker joggesko, men synes det er vanskelig å finne kule sko som samtidig er bærekraftige. De bestemte seg derfor for å lage sine egne. Etter flere år med produktutvikling og en vellykket innsamlingsaksjon via Kickstarter og Indiegogo er Rens-skoene tilgjengelige for miljøbevisste forbrukere.

21 KOPPER KAFFE I ETT PAR SKO

Joggeskoene er laget av et materiale som består av bearbeidet kaffegrut og resirkulert plastavfall. Et par joggesko veier bare 460 gram – og 300 gram av dette er kaffegrut. Det tilsvarer 21 kopper kaffe. Plastavfallet tilsvarer seks plastflasker. Til sammen utgjør

dette et materiale med flere gode egenskaper.

Materialet blir laget ved at kaffegrut blir tørket grundig og pulverisert. Deretter blir det laget pellets av pulveret, som siden blandes med plastpellets. Videre blir blandingen varmet opp, slik at det kan spinnas et slags garn. Dette garnet veves sammen, og utgjør innersålen og fôret på innsiden og utsiden av skoene.

VANNTETTE OG LUFTENDE JOGGE-SKO LAGET AV KAFFEGRUT

Vanntett og gode pusteegenskaper kan høres ut som en selvmotsigende når det gjelder fottøy. I tilfellet med Rens-skoene er det angivelig ikke det.

Materialet har fått en membran som gjør joggeskoene like vanntette som gummistøvler. Likevel puster den fra innsiden. Kaffegrut har «minilommer» som sørger for at lukt og fuktighet blir absorbert og sluppet ut gjennom



Disse skoene gir oss enda en grunn til å elske kaffe sier Son Chu og Jesse Tran.

fibrene. Kaffe har i tillegg antibakterielle egenskaper. Joggeskoene kan dermed brukes uten sokker uten at man trenger å bekymre seg for svette. En annen fordel er at kaffe bidrar til å gjøre materialet UV-resistent. Det vil dermed ta lengre tid før fargene falmer.



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



Kverner

Tekst: Bjørn Grydeland Foto: Comandante

HÅNDKVERN: COMANDANTE

Blant kaffeentusiaster med sans for detaljer, og ikke alt for dårlig råd, går kravet om en god kvern lenger enn til kjøkkenbenken.

Vi reiser og vi vil ha god kaffe over alt.
Da trengs en manuell kvern, en håndkvern.

Det er en del å velge mellom, og den tiden da krydderkverna gjorde jobben er for lengst forbi. Håndbryggerkunsten utvikles og forfines stadig, og markedet for utstyr er stort. En som virkelig har truffet blink er Comandante. Med sine håndkverner har de tatt markedet med storm, og virkelig blitt en drøm for entusiaster med stor sans for kaffe.

Noen harde facts; tykkvegget rustfritt stål med et tynt omslag av trefinér. 39 mm koniske burrkniver i rustfritt nitrostål. 6 cm i diameter, 16 cm høyde, vekt 1,1 kg. Kapasitet 40-45 gr kaffe. I

boksen får du med to glassbeholdere, et kvernlokk med sveiv og et plastlokk. Treskaftet i 100 % eik gir et solid grep. Den lange armen gjør kverningen enkel. Du kverner rett i glassbeholderen, og har til og med en ekstra beholder som du kan bruke til å ha bønner i. Kvernen tar rundt 45 gram, som er passe om du skal lage to brygg.

Høylegert nitrostål er et krevende materiale, men de tyske designerne har gjort jobben sin. Knivene er ekstremt skarpe, veldig holdbare og motstår slitasje på en måte som andre kniver ikke kan. Rustfrie

stålkulelager sørger for at drivakselen holder seg stabil under kverning.

En pålitelig kvern er det viktigste utstyret i et kaffebryggerarsenal, og dette er bygget for å vare.

” Håndverk, design og ytelse i perfekt symbiose. ”



Alternativer til melk

Det er fremdeles slik at flertallet av norske kaffedrikkere foretrekker kaffen sort. Syv av ti sier de nyter kaffen uten melk eller sukker. Men det er mange som setter pris på en god cappuccino. Finnes det alternativer om man ikke vil eller kan drikke kumelk?

Helsemessige og ideologiske forhold har gjort utbudet av alternativer til melk stadig større. Det er ikke melk vi snakker om, men ulike plantebaserte drikker laget av havre, ris, soya, mandel, ris eller annet. Det kan drikkes kaldt, brukes til baking, matlaging og til kaffe.

Om det er melkesukkeret man ikke tåler, kan man bruke laktosefri H-Melk. Denne fungerer fint å steame og mange kaffebarer tilbyr det. Om det derimot er melkeproteiner man ikke ønsker, kan man ty til alternativer som soya-, ris-, mandel-, havre-, eller kokosmelk. De kan være litt vanskeligere å jobbe med, og både smak og konsistens gjør at enkelte ikke er anbefalt til espressobaserte melkedrikker.

Vi var interessert i å finne ut hvordan disse melkealternativene fungerer i en klassisk cappuccino. Hvordan lar plante-melk seg steame? Hva med smaken,

teksturen eller munnfølelsen. Og hvordan integreres den med kaffen?

Fire rutinerte mennesker, som har arbeidet profesjonelt med kaffe i mange år, gjennomførte testen. JJ Elwyn Jones, tidligere Åpent Bakeri og Kaffebrønneriet. Pia von der Lippe fra Lippe Coffee Roastery og Marit Lynes, daglig leder i Norsk Kaffeinformasjon og nasjonal SCA koordinator. Ved espressomaskinen plasserte vi Madeleine Solheim Johnsen, mangeårig barista, NM-vinner i Latte Art og Coffee in Good Spirits, for tiden opptatt med Madison, eget selskap.

Vi testet ulike havredrikker, mandelmelk, rismelk og soyamelk. Referansepunktet er vanlig H-Melk fra Tine. De ni drikkene ble helt opp i små glass slik at vi kunne se, smake og lukte. Vi testet blindt slik at vi ikke visste hva som var i glassene.

En runde uten kaffe ga ulike smaksopp-

levelser. Fra det kvalmende søte, til det mer nøytrale. Smak og duft av havre, mandel eller annen opprinnelse var mer og mindre fremtredende. Fargene gikk fra hvitt til nesten brungrønt.

Rismelk kan være bra for mye, lettfordøyelig og fri for allergener. Mer kalorier enn melk, lite proteiner, raske karbohydrater og forholdsvis nøytral på smak.

Mandelmelk inneholder færre kalorier enn melk, lavere proteininnhold. Mandelsmaken er tydelig.

Havremelk har omtrent samme kaloriinnhold som melk, lite proteiner og rik på fiber. Havresmaken er der.

Soyamelk har omtrent samme kalori- og proteininnhold som melk og lite karbohydrater. Soya har vært i markedet en stund men mange kaffebarer har gått over til havre.

H-MELK

Vi begynte med helmelk. Skummet er fløyelsmykt, kompakt og fyldig. Boblene er borte. Melkeskummet ligger fint i koppen med en mørk kaffering ytterst. Selv om melken har en viss sødme oppleves ikke drikken søt, og mange liker et lite sukkerdryss eventuelt med litt krydder. Dette er testens referansepunkt, ettersom det er H-Melk som vanligvis benyttes i landets kaffebarer. Vi brukte H-Melk fra Tine, men det finnes en rekke flere meierier å velge blant. Vi testet også langtidsholdbar H-Melk som ikke hadde noen negative sider.

OATLEY IKAFFE – HAVRE

Smakspanelet:

- Kremete og smøraktig med fint skum.
- Teksturen er fin, det ser pent ut og den er bløt og god i munnen.
- Integrerer seg godt med melken, fyldig i munnen
- Havresmaken skinner gjennom, men ikke påtrengende.
- Mangler sødmen man får fra steamet melk

Madeleine: Denne var lett å steame og helt fin å jobbe med. Også mulig å lage latte art. Tilnærmet lik vanlig H-melk.

GREIT ALTERNATIV

NORDSTRAND MYLK – HAVRE

Smakspanelet:

- Denne var søt, men nøytral, ikke kunstig. Litt tynn. Skummet ikke bra.
- Stikker ikke av smaksmessig, litt som melkepulver.
- Lite ekstrem. Søt og vandig.
- Grå farge, feil tekstur, ser ikke bra ut.

Madeleine: Skummet bobler etter en liten stund og separerte seg fort. Lite hold.

DETTE KAN MAN DRIKKE

ALPRO SOYA FOR PROFESSIONALS

Smakspanelet:

- Denne er innenfor. Brukbart skum, ikke for søt slik at man eventuelt kan sukre selv.
- Den er tynnere enn H-Melk, en lett variant. Ingen negative assosiasjoner.
- Smak og aroma forholdsvis nøytral.
- Fint skum, litt tynn, anelse bismak.
- Denne kunne man nesten «lurt» kunden med!

Madeleine: Ikke verst, ganske bra å jobbe med. Lett å skumme men litt «flakete».

GREIT ALTERNATIV

DREAM RICE

Smakspanelet:

- Resultatet er vandig og juiceaktig.
- Skummet er tynt, verken smak, utseende eller tekstur er bra.
- Smaken stikker ut og krangler med kaffen.
- Både søt og sur, ikke god.

Madeleine: Rismelken er vanskelig å steame. Den bobler, skummer dårlig, har lite hold og slipper lett.

IKKE EGNET TIL KAFFE

OATLEY HAVREDRIKK

Smakspanelet:

- Vi ønsker et silkemykt skum, dette er boblete og sprøtt, såpeskum
- Ligger som et lokk, ikke integrert og det mangler den gode, kremete følelsen.
- Ikke søt. Vandig, lavt fettinnhold, som varm melk i koppen
- Bismak som ikke bidrar positivt, men krangler med kaffen.

Madeleine: Det skummet bra, men det boblet og ble lite hold i melken. Fikk ikke den glossy, silkeblanke overflaten man ønsker og den falt sammen.

IKKE EGNET TIL KAFFE

ALPRO MANDEL FOR PROFESSIONALS

Smakspanelet:

- Oooof, ubehagelig, mandelsmaken er påtrengende! Altfor søt.
- Teksturen var fin. Flyter fint på toppen men det blir tynnere nedover.
- Nærmest som en smakssatt cappuccino, ok om man liker kaffe med marsipansmak.
- Denne vil vi ikke anbefale på kaffebær.

Madeleine: Den er lett å steame og overraskende glossy, rar farge, bobler i skum, lite hold og tekstur.

STYR UNNA OM DU IKKE ØNSKER MANDELSMAK!

GRYR HAVREDRIKK – HAVRE

Smakspanelet:

- Positivt, flott å se på.
- Definitivt havre, men mindre utpreget enn Oatley
- Tyntflytende og blank. Søtt av vanilje og karamell.
- Søtere enn vanlig h-melk, litt karamell. Integrerer seg fint.

Madeleine: Veldig god å jobbe med til å være plantebasert. Hakked bedre enn Oatly, enda finere i skummet, bedre hold og lik farge. Kartongen har lite brukervennlig utforming. Ikke god å håndtere.

ANBEFALT



Noen melkebaserte kaffedrikker

Espresso con panna: Espresso toppet med ristet, tyktflytende kremfløte.

Espresso macchiato: Espresso «flekkt» med en skvett melk eller melkeskum til pynt.

Cortado: Enkel eller dobbel espresso med melk. Melkemengden skal være tilsvarende kaffemengden.

Café au lait: Lait betyr melk på fransk. Café au lait er filterkaffe og varm melk i lik blanding.

Caffè latte: Latte betyr melk på italiensk. Opprinnelsen til caffè latte er kaffe laget på mokkakanne med varm melk. De fleste kaffebarer lager en caffè latte av espresso og steamet melk. Serveres oftest i høye glass.

Cappuccino: Enkel eller dobbel espresso, 50/50 melk og melkeskum.

Caffè mocca: Sjokoladesaus, espresso og steamet melk.



Det perfekte melkeskummet

Skummets konsistens avhenger av melkens fettinnhold.

Bruk helmelk til den fløyelsaktige, rike cappuccinoen. Ved å benytte fettfattig melk ofres noe av «glattheten».

Skum laget av skummet melk er lett og marengslignende, og løser seg lett opp.

Kaffebarer

Tekst og foto: Kjell-Petter Hetland



PÅ KAFFESAFARI I TROMSØ

Kulden biter gjennom ytterjakke og ullklær når vinden suser fra sør gjennom Tromsø sentrum. Kanskje kan man spørre seg selv om det er det rette været å gjøre en kaffesafari på, og ja visst er det det! Tromsø som by er ikke blant de største i verken folketall eller areal, men det er nettopp det som gjør byen så fantastisk. Hele bykjernen er samlet på et veldig lite område, og når kulda biter som verst, setter man pris på de korte gangavstandene. Byens mange barer, restauranter og ikke minst kaffebarer ligger tett, og byen Tromsø er ikke preget av de store kaffekjedene. Her finnes imidlertid en mengde fine alternativer som alle er unike på sin måte.

EN SNURREBART SOM ER KJENT I HELE BYEN.

Undertegnede liker å kalle seg selv en kaffesnobb, men sammenlignet med min guide gjennom denne kaffevandringen, så er jeg en ren amatør. Brede Christensen er godt kjent i kaffemiljøet i Tromsø. Han har lenge vært glad i kaffe, men ett år etter han begynte å jobbe hos Agenturet Øl og Vinbar vokste interessen betraktelig. Høsten 2018 tok han Coffee Sommelier og Beer Sommelier-utdanning hos Beverage Academy i Oslo. Nå i dag er han kjent som «han med barten/snurrebarten», og er en anerkjent viter både innenfor vin-, øl- og kaffemiljøet.



Agenturet Øl og Vinbar

Agenturet vil alltid ha en spesiell plass i hjertet til undertegnede. Uansett været utenfor, er det alltid varmt inne i det intime og koselige lokalet. Man blir alltid møtt med et smil. De er nok ikke mest kjent for kaffen her, det er tross alt en øl og vinbar. Men som med alt annet på Agenturet er kvalitet satt i høysetet, også når det kommer til kaffe. De får sine bønner fra Solberg og Hansen og satser på traktekaffe og espressobaserte drikker.

– Vi bytter kaffe «når vi er fri», sier Brede Christensen lurt, som tilsvarende omtrent en gang i uka ved normal drift. Det vil si at man får prøve mye nytt og spennende hele tiden her, og de som er på jobb forteller gjerne om kaffen til de som er interessert.

Agenturet ligger ned i et lite smug fra gågata i Tromsø, så mange finner veien hit. Selve lokalet ligger i et gammelt fredet hus i det som kalles Mack Gården, og det kommer tydelig frem. Det er mange stilige detaljer å legge merke til i treverket, og den nyere innredningen spiller videre på det gamle.

På dagtid finner man ofte mange turister her, men på kveldstid kommer lokalbefolkningen for å nyte et glass vin eller en av de utallige ølsortene som tilbys. I tillegg har man muligheten til et bedre måltid. Maten tilberedes på bistrokjøkkenet i etasjen over hos Compagniet Bistro. Med andre ord er Agenturet en plass man kan dra for å både nyte en bedre kopp kaffe, god mat eller vin og øl av all verdens sorter.



Størhus

Størhus er nok den nyeste kaffebaren i byen, men med en lang historie. Den er nemlig lokalisert i det som kalles Rødbanken, et bygg som først ble bygget i årene 1910-1915 for Tromsø Sparebank. Det har også tidligere vært kafé i dette lokalet, og når Rødbanken nå har blitt pusset opp, så har de igjen fått et hyggelig serveringssted. Selve Størhus er veldig stilren med rette linjer, et veldig moderne utseende og med store vinduer ut mot gata som gir mye naturlig lys. Et ypperlig sted å stikke innom for å nyte en kaffe eller ta med seg, før man tusler videre.

Her satser de på espressobaserte kaffebrygg og filterkaffe. Dagens kaffe kommer fra Bønner i Byen i Bodø, kalles Mørketid, og er brenneriets mest populære produkt. Kaffen er mørk og kraftig, ikke så ulik den man får hjemme på kannen, bare med en annen følelse av kvalitet. Størhus har også et annet stilig konsept der de tilbyr ulik mat til ulike tider. Er man der mellom 8 og 10 er det bagels, mellom 10 og 16 piadinas, og etter 16 er det pizza som står på menyen. Altså en god mulighet til å nyte god, variert mat gjennom hele dagen.



Risø Mat og Kaffebær

Når man trer inn hos Risø Mat og Kaffebær kan man bli litt satt ut. Det er alltid mye folk her og ikke alt for mange kvadratmeter å sitte på. Men det er mye inn og utfart, og man trenger ikke å vente lenge før man finner seg en plass.

Bak bardisken er to mann i full sving med å tilberede kaffe til sine besøkende, en av dem er Arne Risø Nilsen. Sammen med Steffen Andreas Lundli på kjøkkenet, startet han opp Risø Mat og Kaffebær. Arne står ikke stille et sekund, det er mye å holde styr på her. Risø er kjent for både espresso og håndbrygg, og spør du etter kaffe fra trakteren, så blir du henvist til skriften i taket over kassen, «trakter´n har vi satt på hylla for lenge siden...».

Selve kaféen er preget av rene linjer og mørke toner. De mørke fargene roer ned kroppen, og det er lett å glemme hverdagens mas og kjas. I alle fall når man har tilgangen på god kaffe og fantastisk mat. Jeg fikk smake kaffe brygget på Chemex og Kalita, og Arne forklarte både om bryggemetodene og hvordan kaffebønnene var prosessert.

Det er en tydelig stolthet hos de som jobber hos Risø, og mange mener stedet har den beste kaffen i byen. Her kan man sette seg ned med en kaffe av ypperste kvalitet, en avis, eller nyte en bedre lunsj. Eller kanskje for å gjøre unna litt arbeid i en herlig atmosfære av mennesker og nybrygget kaffe.





Helmersen Delikatesser

Helmersen Delikatesser startet, som man leser av navnet, opp som en delikatessebutikk. Dette er veldig tydelig i det man kommer inn i lokalet. Man får umiddelbart en følelse av å være i Italia, Frankrike eller Spania. Store ruller med ost, alt slags kjøtt, alt som går an å syltes og mye mer. Lokalet er i en typisk art deco stil, og varene og stilen blander sammen til et herlig sted. Etter at de utvidet til vinbar og kaffesalg, er det blitt et populært møtested blant folk i byen, og Brede bruker Helmersen for å nyte vin, ost eller fantastisk mat. Her brygges espresso og filterkaffe og det effektivt.

– Her er det fokus på å levere høy kvalitet raskt, sier Brede. – Noen av matrettene er forresten til å dø av, og ost i verdensklasse slår aldri feil!

Helmersen Delikatesser har også et stort utvalg av vin, med fokus på økologisk, biodynamisk og naturvin.



Selfie Konditori

Tromsø bys sannsynligvis mest spennende nye konsept er Selfie Konditori, et konditori og en kafe langt fra normalen, og det er utrolig forfriskende. Konseptet er ganske enkelt og det ligger i navnet, det er et lokale som er omtrent så «Instagram-vennlig» som man får det. Lyset i lokalet, alle detaljene, fargene, det hele skriker Instagram. Og det har blitt populært, men ikke bare blant de som er flittige selfie-takere eller de som elsker konditorvarer, kaffen er også ekstremt god! Her har de som de andre stedene espressobaserte brygg, men på håndbrygg satses det på Aeropress, og smaken er ypperlig. Selfie Konditori får sine

bønner levert fra Tim Wendelboe, og selger også bønner, Aeropress-utstyr samt kopper og lignende over disken.

Her testet jeg den spennigste typen kaffe av de ulike jeg prøvde, Tatmara Natural fra Etiopia. Når jeg ble fortalt at jeg kom til å smake jordbær og andre fruktige smaker var jeg litt i tvil, men kaffen smakte virkelig av jordbær og var helt utrolig god. Vi fikk også servert hver vår espressoshot, denne var veldig syrlig og hadde sterkt hint av marsipan. Perfekt til pikekysset vi fikk servert. En bra slutt på en fin kaffesafari i Nordens Paris



Kaffebønna

Tromsø by er kjent for sin fine natur. Uansett hvor man vender nesa så er det et majestetisk syn å se. Likevel er det ingen kaffebarer i byen som kan måle seg med utsikten man har hos Kaffebønna på Stortorget. Med utsikt ut over havna, ishavskatedralen over sundet og Tromsdalstinden som bakteppe, skal det noe til å ikke bli litt målløs mens man sitter der. Lokalet er også perfekt om man er fan av såkalt «people watching», det er alltid mye som skjer rundt Stortorget i Tromsø.

Kaffebønna har totalt fire lokasjoner rundt om i byen, og alle tilbyr utmerket kaffe, men med ulike satsingsområder. Kaffebønna på Stortorget serverer

espressobaserte brygg og filterkaffe; jeg prøvde meg på dagens kaffe fra kannen og var veldig fornøyd. En fruktig, frisk og søt kaffe fra Brasil levert av Solberg og Hansen. Man kan også kjøpe kaffe fra Lippe og Jacu. Mange turister strømmer gjennom, og det går mye espressobasert kaffebrygg, ifølge Jeanette Henriksen. Ved Stortorget har Kaffebønna et annet utsalgssted som baserer seg på bakevarer og da spesielt brød.



TESTPROGRAM FOR **KAFFEKVERNER**

Salget av hele bønner fortsetter å stige.
Flere og flere anskaffer kvern til hjemmebruk, men den vanlige forbruker vet ikke nødvendigvis hvilke krav man skal stille til en god kvern. European Coffee Brewing Centre lanserer i 2020 et nytt testprogram for kaffekverner for hjemmemarkedet

Foto: Compak Coffee Grinders, s.a.



Foto: Baratza



Marit Lynes
Foto: Julianne Leikanger



– Godkjenningsordningen for kaffetraktere har hatt stor effekt. Aldri har det vært solgt så mange godkjente traktere som nå, og aldri har det vært så mange ulike traktere å velge mellom. Nå forventer vi at kvernprogrammet vil gi samme effekt, sier Marit Lynes, daglig leder i Norsk Kaffeinformasjon. Og med en godkjent trakter og en godkjent kvern, har man større forutsetninger for å kunne lage et optimalt kaffebrygg.

SKAL DERE TESTE OG GODKJENNE ALLE TYPER KVERNER?
– Nei, svarer Stig Hiller, vi skal kun teste kverner beregnet for hjemmebruk, og vi kommer kun til å teste dem mot filterbrygg. 70 prosent av det norsk folk foretrekker svart filterkaffe, og de aller fleste benytter trakter. Derfor er det naturlig å starte der.

Stig Hiller er teknisk sjef i European Coffee Brewing Centre (ECBC) som drives av Norsk Kaffeinformasjon. Han forteller at det tidligere eksisterte et testprogram som nå er oppdatert og videreutviklet, og at de også vil vurdere kvernene mot ulike typer håndbryggerutstyr, presskanne og kaffekjele. – Dette blir en uoffisiell del av testen, men interessen for håndbrygg er stor, så det er naturlig å si noe om hvordan kvernene fungerer til dette formålet, sier Stig.

HVORFOR IKKE ESPRESSO?
– Mange av de kvernene som tilbys til hjemmebruk reklamerer med at de kan brukes til alt fra espresso til kokekaffe. Det mener vi er en illusjon, sier kollega Ole Sønstebø ved testsenteret. – I kaffebarer har de alltid en egen espressokvern, og i tillegg har de en kvern for å male kaffe til løsvekt, filterbrygg og håndbrygg.

– Det er ikke så mange som brygger espresso hjemme. De som gjør det, hører til de mer ambisiøse blant kaffeentusiastene, og de vet å finne fram til ordentlig utstyr. Men folk flest holder seg til filterbrygg, og det er dette vi har i fokus når vi tester kverner, sier Stig.

STANDARD MALINGSGRADER
Norsk Kaffebransje ble for mange år siden enige om en felles standard for malingsgrader. Kjøpte man ferdigmalt kaffe i butikken, skulle man være sikker på at det ville fungere optimalt på det bryggeutstyret man hadde valgt, f.eks. filter, presskanne eller kjele. Ikke alle land har det, og man skal ikke lenger enn til Sverige for å finne ut at de ulike kaffehusene har sine egne malingsgrader og definisjon av disse.

At norske kaffehus har like malingsgrader har selvsagt vært en stor fordel for forbrukerne, men med det stadig økende salg av hele bønner blir forbrukerne overlatt til seg selv. Når en ellers god

kaffe skal kvernes på kjøkkenbenken, kan det gå riktig galt.

– Med dette kvernprogrammet gir vi forbrukerne informasjon om hvilke kverner man kan stole på. Samtidig vil vi informere så godt vi kan om kverning generelt, sier Marit Lynes.

KAN MAN EGENTLIG SNAKKE OM STANDARD MALINGSGRADER?
– Nei, vil mange av kaffeentusiastene si. Det er forskjell på kaffe fra Brasil og kaffe fra Rwanda. Det er forskjell på brenningsgrad, størrelse og bønnenes hardhet.

Mange forhold påvirker det endelige resultatet. De som virkelig ønsker å få mest mulig ut den dyrebare kaffen, lærer seg raskt å justere kvernen, sier Stig Hiller.

Men vanlige folk uten kunnskap og erfaring, er tjent med å definere et standardområde for filtermalt kaffe. Det finnes kverner som er merket med ulike bryggemetoder som espresso, filter og presskanne, men Stig er ikke så positiv til dette:

– Det gjør det enkelt og tilforlatelig, men vi har testet noen slike forhåndsdefinerte innstillinger, og det gir ikke alltid overbevisende resultat. Enten for fint eller for grovt.



Knivene i en profesjonell kvern fra Mahlkönig Foto: Hemro International AG



Wilfa Svart Uniform stilles i små trinn fra 1-42. Ingen forhåndsdefinerte innstillinger. Foto: Wilfa



Ole Sønstebo og Stig Hiller Foto: Julianne Leikanger

Stig anbefaler alle å bruke litt tid på den nye kverna.

Wilfas nye kvern Uniform har eksempelvis kun en numerisk inndeling. Der står det verken espresso, filter eller kokmalt. Her må man ty til brukerveiledningen eller den medfølgende appen for å lære hvordan man skal stille den inn. Det tvinger fram en mer aktiv handling, noe som er positivt.

NOEN TIPS I STARTEN

Den nye kvernen på kjøkkenbenken kan skape usikkerhet. Hvilken innstilling skal jeg bruke, hvordan skal jeg vite at jeg ikke er helt på bærtur?

– Du kan jo begynne med å lese bruksanvisningen, smiler Ole. – Men for å få litt trygghet i starten kan du helle litt ferdig malt kaffe fra butikken på et hvitt ark og så forsøke å finne innstillingen på kvernen som gir et noenlunde likt resultat; sammenligne kornstørrelsen både visuelt og ved å kjenne på kaffen. Når du finner det nivået du synes fungerer, så kan du jo holde deg til det. Så er det

lov å eksperimentere, men det gjelder ikke bare malingsgraden. For noen kaffetyper kan det være en ide å øke doseringen noen gram.

HVA SLAGS KVERN SKAL JEG KJØPE?

Foreløpig er Stig og Ole forsiktige med å gi anbefalinger, men vi skjønner at man må litt opp i pris. – Vi tester ikke såkalte «krydderkverner», sier Stig. – De knuser kaffekornene istedenfor å «skjære» dem i noenlunde jevnstore partikler. Stig har de aller billigste kvernene i tankene. – Vi anbefaler å unngå disse. Da kan du heller kjøpe ferdig malt kaffe eller be om at bønnene blir malt i forretningen.

Kaffekverner finnes i ulike prisklasser, frittstående eller integrert i kaffemaskiner. Hensikten er å male de hele kaffebønnene til riktig størrelse før brygging. Det finnes rimelige kverner for hjemmemarkedet og dyrere kverner for det profesjonelle markedet. Det finnes manuelle og elektriske. Noen har faste innstillinger i forhold til malingsgrad, andre er trinnløse. Prinsippet er at hele

bønner føres mellom et par roterende kniver, enten av stål eller keramikk. Knivene kan være flate eller koniske.

Det finnes dessverre en del kverner av dårlig kvalitet for hjemmemarkedet. De «tygger» bønnene, og mange utvikler mye varme. Resultatet blir mindre konsistent kverning.

Kverner må vedlikeholdes. I profesjonell sammenheng må knivene slipes med jevne mellomrom og de må holdes rene og fri for kafferester og uønskede fremmedelementer.

IKKE ØDELEGG DEN GODE RÅVAREN.

– Det hjelper ikke å kjøpe dyre kaffebønner av god kvalitet om du ødelegger bønnene med en dårlig kvern og feil malingsgrad, sier Ole. Han har testet både kaffetraktere og kverner i en årrekke og vet hva han snakker om.

HVA KAN GÅ GALT?

– Rett og slett at kvernen ikke gir deg korrekt malingsgrad, sier Ole.

Wilfa SVART

uniform

Wilfa har utviklet markedets mest fullkomne kaffekvern. Alt for at du skal få en perfekt kaffeopplevelse.

Ekstremt jevn og presis kverning, med 41 nivåer fra kokmalt til filtermalt, og helt til espresso

Uni kjøkkenvekt er inkludert med kvernen. Nøyaktig ned til 0,1g.



wilfa svart



58 mm brede flat-burr kniver i kvalitets stål, produsert i Italia.



wilfa.no



Går så det suser

Det er ikke nok med god kaffe! Det kreves atskillige grep om drømmen å starte eget kaffebrenneri faktisk skal resultere i en lønnsom bedrift hvor man kan betale regninger og ta ut lønn.

Sidsel Madshus er fornøyd. Etter en knallhard desember, hvor salget gikk til himmels, har hun for første gang siden oppstarten mai 2017 kunnet kjøpe råkaffe for egne penger, altså penger hun har tjent selv. Et skikkelig vendepunkt, for fram til nå har det vært å tære på oppsparte midler og kanskje en kassakreditt i banken.

Sidsel har skapt seg en hyggeig arbeidsplass i Industrigata nord i byen. Her er det god plass til kunder og venner som stikker innom. Blikkfanget er en rød Diedrich kaffebrenner.

Det står mange slike Diedrich-brennere rundt om i landet, og Espressospesialisten har levert alle sammen. Veksten har vært enorm, på seks år ble antallet brennerier mer enn doblet. I 2019 flatet det ut og nå blir det spennende å se hvem som greier å ta steget fra hobbyvirksomhet til profesjonell kaffebrenning.

Det renner nok litt gründerblod i årene til Sidsel. Bestefaren startet Madshus Skifabrikk for mange år siden, faren tok over mens Sidsel nøyer seg med å dyrke langrenn på fritiden. Kaffe, derimot, har blitt hennes nye lidenskap og nå har folk fått smaken på lokalbrent kaffe.

– Responsen har vært enorm, smiler Sidsel.

Det har ikke vært mulig å leve av kaffebrenning alene, så Sidsel har spedd på inntekten med ekstrajobbing. Det ser imidlertid lyst ut, og med stadig flere utsalgssteder lokalt i Lillehammerområdet går det rette veien. Det gikk tre ganger mer kaffe i januar i år enn i fjor.

Markedsføringen skjer på sosiale medier, og den som følger henne, får gleden av å se et smilende fjes med store og små kaffemeldinger.

– Jeg måtte bare bestemme meg og hoppe i det. Det er ikke bare bare å eksponere seg på denne måten, men jeg kan ikke gjemme meg her på brenneriet, sier Sidsel.

Så er hun ikke ukjent med forretningsvirksomhet, kan føre regnskap og har jobbet som barista. Hun jobber tett med utsalgsstedene, bygger nettverk og inviterer til kaffesmaking på brenneriet. Om du er i Lillehammer får du tak i kaffen blant annet på Bjærkebæk (Sigrid Undsets Museum), kaffebaren Fika og Sykkologen (sykkelbutikk og verksted).

Sidsel har tatt konsekvensen av å være i et lokalmarked. Som de fleste andre lokalbrennerier, må hun lage produkter som folk vil ha. En smak folk liker og en kvalitet som de er villige til å betale for.

Ofte resulterer dette i merkevarer med lokal tilknytning. Sidsel kaller kaffen sin for Gudbrand. Den kommer fra Guatemala og beskrives som «god, sterk og rund på samme tid».

Som gründer må man gjøre det meste selv, og vi aner en viss kreativitet i kombinasjon med god gjennomføringsevne.

– Det går raskt fra idé til handling, smiler hun.

Sidsel fører logg hver dag, noen hun anbefaler andre å gjøre. Så har hun full oversikt over hva som har skjedd, og har et bedre beslutningsgrunnlag enn den rene magefølelsen.

Når vi spør om gode råd til andre som går med en brennerdrøm i magen kommer svaret raskt:

– Ikke tenk for mye, bare gjør det!

Grundighet og kontroll skal imidlertid ikke hindre fremdriften. Nå vil hun inn å på bedriftsmarkedet, og lanserer kaffen Gudbrand @Work. Det er bare krysse fingre og ønske lykke til.

SLIK DRIKKER NORDMENN KAFFE

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



13 mill.

Totalt kaffekonsum i Norge ligger på mellom 3,7 og 6,2 kopper daglig blant kaffedrikkere. Dette tilsvarer rundt 13 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.

84%
av folk over 18 år
drikker kaffe

7 av 10 nordmenn drikker kaffe daglig



Nær
3 av 4 drikker
KAFFEN SVART

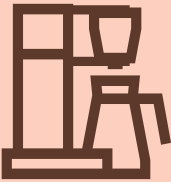
3 av 4 drikker svart kaffe. I nord er det flest som drikker kaffen svart mens det blir vanligere med melk i kaffen jo lenger sør og vest i landet man kommer.

37% av kvinnene
drikker kaffe med melk

Kilde: NKs kaffeundersøkelse 2018, Ipsos MMI

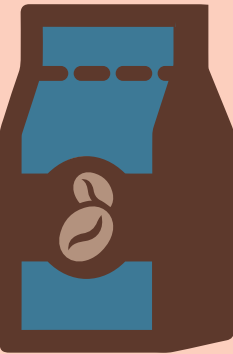
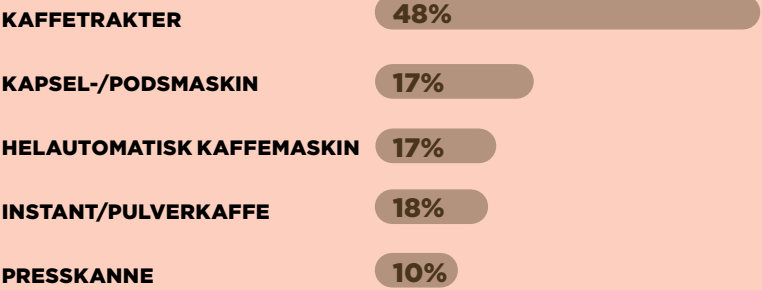
70% drikker vanligvis kaffe om morgenen.

70%



Kaffetrakteren er mest utbredt

Kaffetrakter er den viktigste kilden til kaffekonsumet for nordmenn



9
kg.

Hver nordmann forbruker ca 9 kg. råkaffe per år

KAFFEBRENNERIER I NORGE



VIKEN

Black Cat Kaffe og Tehus
Den Gyldne Bønne
Mikels Kaffeverksted
Øst Kaffe Kompani
Ørje Kaffebrenneri
Su Casa Coffee
Røverkaffe
Scandinavian Alps Coffee Roasters
Hringariki Kaffebrenneri

Kokko Kaffebrenneri
Austrått Kaffebrenneri
Mocca Egersund
Nistad Mikrobrenneri
Myksvoll Mikrobrenneri
Husets Kaffebrenneri

VESTLAND

Jacobs Douwe Egberts
Bergen Kaffebrenneri
Voss Kaffe
Merand Kaffe
Sognefjord Kaffibrenneri

INNLANDET

Balke kaffe
Mjøsen Kaffe
Lillehammer Kaffebrenneri

MØRE OG ROMSDAL

Fjellbrent Kaffebrenneri
Madelynn Coffee
Patrick Volckmar
Precious Bean Roasters
Jacu Coffee Roastery

VESTFOLD OG TELEMAR

Crema Kaffebrenneri
Håndverkeren Kaffe og Te
La Crema Kaffe
Ild og Bønner
Kragerø Kaffebrenneri
Farstad & Co

TRØNDELAG

Kjeldsberg Kaffebrenneri
Langøra Kaffebrenneri
Øver-Bakken Kaffebrenneri
Storm Kaffe
Jacobsen & Svart
Pala Kaffebrenneri

AGDER

Torungen Kaffe
Mukasa Kaffebrenneri
Cemo
Sørlandets kaffebrenneri
Carlos' Coffee
Corado Coffee Roasters
Tiara Kaffebrenneri

NORDLAND

Handelsstedet Forvik
Kaffebrenneri Brent
Bønner i byen
Hindø Kaffebrenneri
Strøm Eriksen
Keans Beans
På Træna
Munin Coffee Roasters

ROGALAND

Lervig kaffe
Stavanger Kaffebrenneri

TROMS OG FINNMARK

Jørgensen Kaffebrenneri



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

2011
Strandgata 7, 4307 Sandnes
982 12 514
torsigve@austraattkaffebrenneri.no
Tor Sigve Taksdal
austraattkaffebrenneri.no
Loring Falcon s15
Hovedfokus er kaffe til hoteller, restauranter og kaffebarer. Magnar Eikeland AS distribuerer kaffen til bedrifter.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

1905
Grini Næringspark 8D, 1361 Østerås
22 06 29 90
post@black-cat.no
Alexander Aker
black-cat.no
Diedrich CR-50
Nettbutikk samt egne butikker i Oslo sentrum
Tilbyr løsninger til serveringssteder og bedrifter, samt til sluttkunder. Startet som Grændsen Kaffe & Theforretning i 1905 . Norsk distributør for Jura kaffemaskiner til kontorkunder.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brennere
Annet

2009
Mjåvannsveien 90, 4628 Kristiansand
38 16 66 20
steinar@cemo.no
Steinar Svenning
cemo.no
Probat 50 og 25
Nettbutikk. Cemo leverer krydderblandinger, kaffe, te og søte fristelser til forhandlere og privatpersoner. Mye til spesialforretninger innen gave & interiør.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Distribusjon

1996
Ringeriksveien 187, 1339 Vøyenenga
67 18 05 10
jorgen@dgb.no
Jørgen Lindvik
dgb.no
Probatone 12 og Probat L50
Nettbutikk. Leverer til restauranter, kafeer og nisjebutikker, hovedsakelig på Østlandet. Leverer også til kontor og bedriftsmarkedet



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

2018
Storgt. 24, 2335 Stange
451 56 060
post@balkekaffe.no
Andrea Balke
www.balkekaffe.no
Toper TKM-SX 15 kg
Nettbutikk. Eget utsalg på brenneriet og forhandlere i Hedmark og Oppland.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

2013
Bodøsjøveien 50, 8013 Bodø
755 77 877
post@bonneribyen.no
Thomas Hernes
bonneribyen.no
Giesen 15A, 15 kg
Nettbutikk og forhandlere over hele landet.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Brenner
Annet

2019
Tollbodgata 6, Kristiansand S
485 00 849
coradocoffeeroasters@corado.no
Jose Corado
Probat 5 Type 2
Kaffen kan du kjøpe hos Cubalife Kaffebar i Kristiansand. Corado importerer og brenner spesialkaffe som er produsert av familien i Guatemala.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

1955, nystartet 2019
Kverndalsgata 8, 3717 Skien
486 00 335
hei@farstad.co
Diana Campos
farstad.co
Giesen W6a
Nystartet kaffebrenneri lokalisert i Skien sentrum. I tillegg til brenneri, har de samkjørt kaffebaren med Skiens Cykkelfabrik. Finnes i hyllene på et utvalg av lokale Meny-butikker, samt et knippe restauranter og kaffebarer i Grenlandsområdet.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

2009
Kong Christian Frederiksplass 6, 5006 Bergen
40830373
post@bergenkaffebrenneri.no
Kenneth Rasmussen
bergenkaffebrenneri.no
Giesen 30
Nettbutikk. Ellers salg i egen kaffebar og andre steder rundt omkring. Holder kurs og har i mange år samarbeidet med Kriminalomsorgen om kaffebrenning i Bjørgvin fengsel.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

2009
Kalvåsveien 21, 4658 Tveit
992 28 615
haakon@carloscoffee.no
Håkon Carlos Søbye
carloscoffee.no
Toper TKM-x30
Nettbutikk. Kaffen får du tak i hos Kaffe & Pasta, Lykke Interiør og Kaffebar og Lille Valkyrien Kaffe og Tehus.



Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brennere
Annet

1983
Råstadveien 186, 3239 Sandefjord
33 42 87 87
post@crema.no
Mette Nyegaard
crema.no
Petroncini 120 kg og 60 kg
Nettbutikk. Leverer kaffe til kaffebarer, serveringssteder, gave og interiør- og spesialbutikker. Cremas startet i Bodø i 1983 men flyttet til Sandefjord i 1999. Crema er også store på te med egen temester.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

2018
Øvre Åsen, 6320 Isfjorden
405 45 521
kaffe@fjellbrent.no
Tommy Soleim
fjellbrent.no
Golden Roaster 15 kg, 30 kilos på vei
Liten familiebedrift på et småbruk i fjellheimen i Romsdalen. Her har de bygd om en gammel skofabrikk til kaffebrenneri. Kaffen selges gjennom ulike forhandlere over hele landet



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

FUGLEN COFFEE ROASTERS

2018
St. Hallvards gt. 33H, 0192 Oslo
900 38 393
kaffe@fuglen.no
Joakim Hannibal
fuglencoffee.no
Probat UG-15
Kombinert kaffebar og brenneri i Gamlebyen.
Nettbutikk. Leverer til kaffebarer, restauranter
og sluttkunder over hele verden.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

HRINGARIKI KAFFEBRENNERI

2018
Koksrudveien 4, 3530 Røyse
909 82 723
post@ringkaffe.no
Vegard Bunes
hringarikikaffebrenneri.no
Atilla Gold 5kg
Kaffen får du på Reko-ringen (FB), Spar
Sundvollen, samt kafeer og restauranter
i Hønefoss.



Etablert
Adresse
Telefon
Kontaktperson
Mail
Nettsted
Brenner
Annet

ILD OG BØNNER

2016
Tordenskioldsgate 6, 3912 Porsgrunn
472 88 794
Joel Simpson
contact@ildogbonner.no
ildogbonner.no
Petroncini tt 8/10
Nettbutikk. Kaffen leveres til lokale kafeer,
restauranter og bedrifter. Ellers får man
kjøpt kaffen på brenneriet.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

JACU

2011
Parkgata 18, 6003 Ålesund
997 28 802
mail@jacu.no
Anne Birte Bjørdal Hanken
jacu.no
Loring S 35 Kestel
Nettbutikk. Leverer til frittstående kaffebarer
og spesialforretninger i Norge. Kaffebar 3 timer
hver fredag. Holder kurs for kunder og eller på
forespørsel.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

HANDELSSTEDET FORVIK

2009
8976 Vevelstad
75 03 71 25
post@handelsstedetforvik.no
Hanne Birgitte Arntzen
handelsstedetforvik.no
Giesen W15
Nettbutikk samt en rekke forhandlere.
Utlevering via REKO-ringen Brønnøysund.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

HUSETS KAFFEBRENNERI

2017
Halvorstraen 56, 4077 Stavanger
51 59 80 20
jakob@rogalandkaffe.no
Jakob Hart
husetskaffe.com & rogalandkaffe.no
Toper 15 kg
Nettbutikk. Rogaland Kaffehus' eget
kaffebrenneri. Lokal bedrift som leverer kaffe-
og espressomaskiner, vannkjølere, te og tilbehør.



Etablert
Adresse
Telefon
Kontaktperson
Nettsted
Brennere

Annet

JACOBS DOUWE EGBERTS NORGE

1799
Midtunhaugen 6, 5224 Nesttun
800 800 15
Lasse Søgaard
friele.no
3 stk Centrifugal Roaster; Probat RZ 2500/
Probat RZ 4000
Norges eldste og største kaffehus.
Lever både til dagligvare og proffmarkedet.
Kjente merkevarer som Friele Frokost til daglig-
vare og Norwegian Roast til proffmarkedet.

JOH. JOHANNSSON KAFFE AS
– kjent for god kaffe siden 1866

Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brennere

Annet

JOH. JOHANNSSON KAFFE

1866
Filipstadveien 11, 0250 Oslo
23 11 77 00
sentralbord@joh-salg.no
Espen Gjerde
joh-kaffe.no
To Bühler Infinity Roast 2000. Kapasitet 2,4
tonn i timen hver.
Et av Norges to største brennerier med
distribusjon gjennom dagligvare og grossister.
I 2020 flyttes all produksjon til verdens mest
miljøvennlige brenneri på Vestby.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

HINDØ KAFFEBRÆNDERI

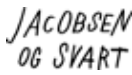
2014
Sigerfjordveien 288, 8406 Sortland
400 60 774
post@hindokaffe.no
Rune Tjønso
hindokaffe.no
Diedrich IR5
Nettbutikk. kaffen får du på markeder i området
Vesterålen, Lofoten, Ofoten og Sør-Troms.
I tillegg selges kaffen hos Skafferiet Gourmet
i Harstad



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Distribusjon
Annet

HÅNDVERKEREN KAFFEBRENNERI

2010
Kongensgate 17, 3211 Sandefjord
9137 3536/ 4550 2035
post@handverkerenkaffe.no
Tabita eller Terje Hals
handverkerenkaffe.no
Probat 12
Over disk i vår kaffebar/ brenneri
Driver egen kaffebar hvor du får kjøpt kaffe.
Åpent 7 dager i uken. Håndverkeren importerer
all kaffen selv.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

JACOBSEN & SVART

2012
Ferjemannsveien 8, 7042 Trondheim
452 90 671
grant@jacobsensvart.no
Grant Harrison
jacobsensvart.no
Diedrich IR12
Nettbutikk. Salg til engros- og detaljhandel
direkte fra brenneriet. Har to kaffebarer i
Trondheim hvor de også selger kaffeutstyr.
Kurs for kunder og interesserte. Samarbeider
med mange lokale virksomheter som Monkey
Brew, Klæbu sjokoladefabrikk, Contrast
catering etc.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Distribusjon

JØRGENSEN KAFFEBRENNERI

2016
Yrkesskoleveien 20, 9510 Alta
932 82 124
johan@jorgensenkaffe.no
Johan Helstrøm Jørgensen
jorgensenkaffe.no
Giesen w6a 6 kg
Nettbutikk. Eget utsalg i brenneriet, ellers
får du kjøpt kaffen på Sunkost Amfi. Puskas,
Sorrisniva og Brasserie Nord serverer kaffe
fra Jørgensen.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brennere
Annet

KAFFA

2005
Enebakkveien 117, 0680 Oslo
22 19 20 90
post@kaffa.no
John Ivar Sørreime og Lise Rømo
kaffa.no
Probat GG45 og Probat UG15
Kaffa er en av pionerene innen den nye bølgen av brennerier som kom på 2000-tallet. De leverer kaffe til kaffebarer, restauranter, bakerikjeder, kantiner, hotell og delikatesse i Norge samt noe internasjonalt. Gjennom samarbeid med Kolonihagen leverer de også til dagligvare over hele landet.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

KAFFEBRENNERIET

2016
Schweigaardsgate 34F
22 46 13 90
post@kaffebrenneriet.no
Ola Brattås
kaffebrenneriet.no
Loring S35
Kaffebrenneriet hadde i mange år butikkbrenner i kaffebaren i Grønlandsleiret, men etablerte i 2016 eget brenneri i Schweigaardsgate rett ved hovedkontoret. Det har vært kraftig vekst og ny brenner ble installert vinteren 2020.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brennere
Annet

KJELDSBERG KAFFEBRENNERI

1856
Båtsmannsgata 1, 7042 Trondheim
73 53 00 00
kaffe@kjeldsberg.no
Jan Erik Glimsholt
kjeldsbergkaffe.no
Probat RZ2500 og Probat RO1500
Kjeldsberg er Norges tredje største brenneri og holder til i Trondheim. De gule posene har vært Kjeldsbergs varemerke i mange tiår. Sammen med Evergood, Ali, Friele Frokost og Coop dominerer de kaffehyllene i norske dagligvarebutikker.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Annet

LA CREMA KAFFE

2015
Marihøneveien 27, 3172 Vear i Tønsberg
477 46 779
gabriela@lacrema.no
Gabriela Melgar
www.lacrema.no
Nettbutikk



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

KAFETEROS

2018
Nordahl Bruns Gate 15, 0165 Oslo
41126275/92602449
info@kafeteros.no
Ola Godoey/Øystein Rugkåsa
kafeteros.no
Coffee tech Solar Commercial Roaster - 2kg
Brenneri og egen butikk samlokalisert med Botanisk Hage Møbelforretning (vintage møbler). Holder kurs for kunder og eller på forespørsel.

Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

KAFFEBRENNERIET PATRICK VOLMAR

Freiveien 8, 6511 Kristiansund
71 58 70 00
yvonne@nordmore.museum.no
Yvonne Kristiansen
nordmore.museum.no
Historisk brenner fra 1870
Kaffebrenneriet holder til i Nordmøre Museum og brenner kaffe til egen museumskafe.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

KOKKO

2016
Østervåg 43, 4006 Stavanger
971 78 143
post@kokkokokko.no
Ole Marius Skjæseth
kokkokokko.no
Diedrich IR12
Kokko samler kaffe, design og arkitektur under samme tak. Egen kaffebær og brenneri. Nettbutikk; kokkostore.no. Kaffebaren fungerer også som møbel/designbutikk/showroom. Leverer kaffemaskiner og utstyr.



Etablert
Adresse
Telefon
Kontaktperson
Mail
Nettsted
Brenner
Annet

LANGØRA KAFFEBRENNERI

2015
Hjelsengvegen 64, 7506 Stjørdal
415 30 301
Kristian Helgesen
post@langorakaffe.no
langorakaffe.no
Diedrich IR-12 12 kg
Leverer til kaffebarer, restauranter, hoteller og spesialforretninger over hele landet, men også til utlandet. Har et eget kaffeabonnement samt nettbutikk med kaffe og kaffeutstyr. Selges også i utvalgte Meny- og Coop-butikker i Trøndelag.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Brenner
Annet

KAFFEBRENNERIET BRENT

2016
Sigerfjordveien 288, 8406 Sortland
400 60 774
kaffe@brentkaffe.no
Rune Tjønso
Giesen 15kg
I all hovedsak går går kaffen til kafeer i Lofoten, men også til bedrifter.



Etablert
Adresse
Telefon
Kontaktperson
Mail
Nettsted
Brenner
Annet

KEANS BEANS

2015
Laukvikveien 3A, 8315 Laukvik
486 12 535
Chris Kean
kaffe@keansbeans.no
keansbeans.no
Diedrich IR 2,5
Kaffen får du kjøpt i lokale butikker og restauranter i Lofoten og på brenneriet. Kaffebrenneriet er også åpent som en liten kaffebær fem dager i uka året rundt. Nettbutikk.



Etablert
Adresse
Telefon
Kontaktperson
Mail
Nettsted
Brenner
Annet

KRAGERØ KAFFEBRENNERI

2016
Torvgt 9, 3770 Kragerø
41 00 31 53
Petter Dahlgren
post@kragerokaffebrenneri.no
kragerokaffebrenneri.no
Diedrich IR 12
Nettbutikk og forhandlere i nedre Telemark. Leverer kaffe til store og små bedrifter og serveringssteder både lokalt og nasjonalt.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Brenner

LERVIG KAFFE

2013
Ryfylkegaten 13, 4014 Stavanger
51 29 29 29
post@lervigkaffe.no
Ralph R. Kolnes
Toper 15 kg



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Brenner
Annet

LILLEHAMMER KAFFEBRENNERI

2017
Industrigata 31 C, 2619 Lillehammer
906 13 061
post@lillehammerkaffebrenneri.no
Sidsel Madshus
Diedrich IR
Fika, Sykkologen, Lykkelige Dager, No9, Mat
veveriet (Bjerkebæk og Aulestad), Skaperver-
ket Kafé, Gulating Ølutsalg på Strandtorget,
Fjellglede Kaffebær og Interiør på Sjusjøen,
Hageland Lillehammer, Power Lillehammer,
Leseriet (Biblioteket), REKO-ringen
Lillehammer, Vårfryd på Skreia og diverse lokale
markeder og julemarked. Flere forhandlere
oppover Gudbrandsdalen kjøper inn for
sommersesongen via distributør. Det er mulig
med bedriftsavgifter og for private å abonnere

LIPPE

Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

LIPPE COFFEE ROASTERY

1998. Brenneriet ble etablert i 2008.
Rosenholmveien 6, 1251 Oslo
40 00 57 59
web@lippe.no
Pia von der Lippe
lippe.no
Loring Peregrine 70kilo og Joper 15 kilo
Nettbutikk på lippe.no. Ellers kaffebærere,
restauranter og sluttbrukere. Forhandler Rancilio
espressomaskiner, Mazzer kverner og annet
bryggeutstyr.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

MADELYNN COFFEE

1999
Gerhard Voldnes vei 11, 6090 Fosnavåg
454 69 787
post@madelynn.no
Marvin Strand
madelynn.no
2006 Has Garanti HSR 15 kg
Eget utsalg, lokal Meny dagligvare



Maridalen Brenneri

Etablert
Adresse
Telefon
Kontaktperson
Mail
Nettsted
Brenner
Annet

MARIDALEN KAFFEBRENNERI

2018
Sørbråtveien 36, 0891 Oslo
920 93 527
Yngve Ydersbond
kaffe@maridalenbrenneri.no
maridalenbrenneri.no
Datgen Drl2
Abonnement, nettbutikk og enkelte kafeer
i Oslo.



Etablert
Adresse
Telefon
Kontaktperson
Mail
Nettsted
Brenner
Annet

MERAND KAFFE

2015
Finnesvegen 16, 5700, Voss
471 64 709
Julian Andres Bisioli
contactus@merandkaffe.com
merandkaffe.com
IMF 3kg
Kaffen kjøpes direkte fra familien og småbønder
i Colombia.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

MJØSEN KAFFERØSTERI

2019
Steinrøysa 30, 2315 Hamar
98846119
mjosenkaffe@gmail.com
Sverre Berg Lutnæs
Instagram: @mjosenkaffe
2019 Besca 5kg roaster
Utsalg hos Café Gravdahl, Hamar og
Harby Landhandel, Næroset



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

Mocca Egersund

?? brenneriet
Storgaten 29, 4370 Egersund
986 66 040
post@mocca-egersund.no
Sølvi Seglem
mocca-egersund.no
Diedrich IR 5
Kaffebær, interiør, delikatessbutikk og
brenneri i Egersund.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

MUKASA KAFFEBRENNERI

2017
Vikaveien 16, 4817 His
90 21 21 90
post@mukasa.no
Axel Korsvik
mukasa.no
Toper 5 kg
Kaffen selges hos utvalgte forhandlere og
kaffebærere. Leverer også kaffe og komplette
kaffeløsninger til bedrifter, samt kaffe for
servering på kaffebærere, kaféer og spisesteder.
Autorisert forhandler av Jura helautomatiske
kaffemaskiner på Sørlandet. Forhandler av
bryggeutstyr og kaffekverner.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Brenner
Annet

MUNIN COFFEEROASTERS

2017
Nordlandsveien 7, 8624 Mo i Rana
994 03 386
kalkenberg@gmail.com
Espen Kalkenberg
Probat 12 kg
Kaffe får du kjøpt i brenneriet, som også
har en fullrigget kaffebær. Kaffen finner du
hos en rekke restauranter, butikker og
kaffebærere.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

MY UGLY BABY

2016
Youngsgate 9 0181 Oslo
23 65 31 90
hello@myuglybaby.no
Jørgen Hansrud
myuglybaby.no
Diedrich IR 12
Nettbutikk. Brenner kaffe og baker doughnuts
midt i sentrum i Oslo og har en liten butikk på
Youngstorget.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

MYKSVOLL MIKROBRENNERI

2018
Røyslandsfeltet 45, 4387 Bjerkreim
416 69 151
kaffe@handbrent.no
Ronny Myksvoll
håndbrent.no
Golden Roaster 5 kg
Nettbutikk



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted

NISTAD MIKROBRENNERI

2018
Salhusvegen 57, 5529 Haugesund
405 13 616
post@nistadkaffebrenneri.no
Christian Nistad
nistadkaffebrenneri.no



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Årlig produksjon
Annet

PALS

1936. Begynte å brenne kaffe i 1964
Billingstadsletta 38, 1396 Billingstad
66 77 05 00
kundeservice@pals.no, lise@pals.no
Lise Raanaas Haavind
pals.no
Probat 225 kg
300 tonn
Lager og egen distribusjon ut fra Asker, Kristiansand, Haugesund, Stavanger, Bergen og Trondheim. Nettbutikk, kafeer, restauranter, hoteller, bakerikjeder. Alle er velkommen til å handle i fabrikkutsalget på Bislett i Oslo.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

PÅ TRÆNA KAFFEBRENNERI

2017
Pb 181, 6030 Langevåg
468 42 408
patraenakaffe@gmail.com
Aleksy Virich
tenktraena.no/patraenakaffe/
Coffee Tech 2 kg
Lokale kunder. Egen bryggebar i brenneriet.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

SOGNEFJORD KAFFIBRENNERI

2017
Fjørevegen 22, 6856 Sogndal
970 90 778
post@sognefjordkaffibrenneri.no
Kjetil Russenes
sognefjordkaffibrenneri.no
Diedrich 12Kg
Har egen kaffebar og holder kurs på forespørsel. Kaffen finner du i bedrifter, diverse kaffebarer landet over. Coop Extra i Sogn og Fjordane. KRUT // BAR, Fjørevegen 8B, Sogndal.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

NORÐ BRENNERI

2009 (Grünerløkka Kaffehus)
Tvetenveien 162, 0671 Oslo
22603000
post@nordbrenneri.no
Andreas Berge Rød
nord.no
Diedrich CR-25 (25 kg)
Nettbutikk. Har tre kaffebarer, Norð Helsing, Norð Bjølsen og Norð i Parken Kaffen får du på en rekke restauranter og spisesteder som Oslo Streetfood, Karlsborg Spiseforretning og Pilea. Eget kursopplegg for kunder og ansatte.

Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Brenner

POLAR BEAR COFFEE ROASTERS

2017
Søndre gate 27, 7010 Trondheim
900 909 89
polarbearcoffeeroasters@outlook.com
Kjell Harry Lyngaas
Golden Roasters GR 1+ (1.5 kg) og Mill City Roaster (12 kg)
Kaffen får du kjøpt på Café Le Frère i Trondheim, samt ved kontakt pr. e-post. Holder kurs for kunder og eller på forespørsel.

Annet



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

RØVERKAFFE

2019
Storgata 32, 1607 Fredrikstad
906 82 219
post@roverkaffe.no
Pål Breivik
ostfoldrodekors.selz.com
Probat 225 kg
Røverkaffe er brent av innsatte og løslatte i regi av Nettverk etter Soning/Østfold Røde Kors. Kaffe får du kjøpt på nett.

SOLBERG & HANSEN

Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brennere

SOLBERG & HANSEN

1879
Enebakkveien 125, 0680 Oslo
23 03 68 20
post@sh.no
Kristine Stranne
sh.no
Loring smart roast Kestrel S35
Probat G120Ap og Neptune 500 (begge 120 kg)
Siden 1879 har Solberg & Hansen vært kaffeleverandør til mange av landets spesialforretninger, og har spilt en sentral rolle i fremveksten av kaffebarer og spesialkaffekulturen.

Annet



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

PALA KAFFEBRENNERI

2018?
Nardoveien 10, 7032 Trondheim
907 42 362
idar@pala.no
Idar Ellingsen
pala.no
Diedrich IR12
Nettbutikk. Kaffen får du lokalt hos Sellanraa, Credo, Digs, Britannia hotell, Scandic Nidelven, Spontan, Bula, Te og kaffehuset og flere. Leverer også kaffe til mange steder i Oslo.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Annet

PRECIOUS BEAN ROASTER

2007
Pb 181, 6030 Langevåg
90 85 89 16
post@preciousbean.no
Joseph Kløven
preciousbean.no
Nettbutikk.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

SCANDINAVIAN ALPS

2016
Hemsegarden, Lauparvegen 69, 3560 Hemsedal
99 48 38 10
hello@scandinavianalpscoffee.com
Adrian Seligman
scandinavianalpscoffee.com
Diedrich IR 2,5
Kaffen får du lokalt hos Kiwi Hemsedal, Skistar, lokale kafeer og bedrifter, Geilo og Ål Nettbutikk.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

STAVANGER KAFFEBRENNERI

2001
Oddahagen 36, 4031 Stavanger
51 80 09 86
post@stavangerkaffebrenneri.no
Sigurd Gramstad
stavangerkaffebrenneri.no
Petrocini, Has Garanti
Nettbutikk. Salg av råkaffe.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

STORM KAFFE
2008
Jarleveien 8, 7041 Trondheim
966 44 333
Post@stormkaffe.no
Steve Olsen
stormkaffe.no
Loring Kestrell S 35kg
Kaffen selges direkte i eget utsalg og leveres ellers over hele landet.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

SUPREME ROASTWORKS
2008
Thorvald Meyers gate 18 A, 0555 Oslo
22 71 42 02
post@srw.no
Per Magnus Lindskog
supremeroastworks.no
Diedrich IR12
Kaffebar og brenneri på Grünerløkka.
Nettbutikk. Leverer kaffe både i Norge og internasjonalt.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

TIARA KAFFEBRENNERI
2019
Rådhusgata 4, 4611 Kristiansand
476 59 451
Kontakt@tajkafe.com
Hushtar H. Naman
tajkafe.com
Probat LP12
Her kan du fortelle hva du vil, hvor man får tak i kaffen etc



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

VOSS KAFFE
2016
Kleivavegen 576, 5706 Voss
56 52 31 50
post@vosskaffebrenneri.no
Sasha Toledano
vosskaffebrenneri.no
Dietrich IR 12
Du får kjøpt kaffen hos Store Ringheim Hotell, 3 Brør Kafe og Vita Helsekost på Voss og Møllendals Fetevare i Bergen. Fjord og Fjell Hotell og Cafe i Eidfjord.

STRØM ERIKSEN™

Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

STRØM ERIKSEN AS
2014
Nansenvegen 32a, 9006 Tromsø
913 55 789
post@stromeriksen.no
Trond Strøm
stromeriksen.no
Diedrich IR-12
Kaffen går stort sett til kafeer og restauranter i Tromsø og på Finnsnes. På sommeren flere steder på Andøya. Kaffen kan kjøpes på Taras sine utsalgssteder i Tromsø, samt på Sweetheart i Storgata. Eier kaffebar på Andøya.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

SØRLANDET KAFFEBRENNERI
2013
Mjåvannsveien 90, 4628 Kristiansand
920 47 845
post@southerncoffee.no
Steinar Svenning
southerncoffee.no
Probat 50 og 25
Leverer til kaffebarer og restauranter og andre kunder



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

TIM WENDELBOE
2007
Tøyengata 29c, 0578 Oslo
400 04 062
hello@timwendelboe.no
Tim Wendelboe
timwendelboe.no
Diedrich 12Kg
Nettbutikk, en rekke kaffebarer i inn og utland
Egen kaffebar. Holder kurs.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Brenner
Annet

ØRJE KAFFEBRENNERI
2018
Hammerveien 12, 1870 Ørje
916 29 093
anettejaavall@me.com
Anette Jaavall
Probat 15 kg
Selger lokalt i Indre Østfold, både til butikker og arrangementer.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

SU CASA COFFEE
2018
Larkollveien 10, 1570 Dilling
465 43 739
info@sucasa.no
Carlos Amortegui
sucasa.no
Diedrich 12Kg
Kaffen selges på nett og i lokalmatsenteret i Moss.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

TALORMADE PRODUCTION AS
2019
Maridalsveien 87, Bygg 7, 0461 Oslo
942 79 307
post@ostkaffekompani.no
Talor Browne
talormade.no
Loring S15 Falcon
Leverer all kaffen til Åpent Bakeri. Talormade åpnet i 2020 på Lillo Gård og i Bispevika, nettbasert medlemskap på www.talormade.no. De har også endel aktører i utlandet som importerer og selger kaffen.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontakt
Nettsted
Brenner
Annet

TORUNGEN KAFFE
2010
Drømmeplassen, Torvet 9, 4836 Arendal
900 35 534
tat@torungenkaffe.no
Thore-Andre Thorsen
torungenkaffe.no/ coffeacircular.com
Toper 15 kg
Nettbutikk, coffeacircular.com
Kaffen finner du hos lokale restauranter og kafeer.



Etablert
Adresse
Telefon
Mail
Kontaktperson
Nettsted
Brenner
Annet

ØST KAFFEKOMPANI
2018
Dokka 2, 1671 Kråkerøy
947 96 389
post@ostkaffekompani.no
Sofie Græsdal
Ostkaffekompani.no
Diedrich IR-12 (12kg)
Nettbutikk.



Etablert
Adresse
Telefon
Kontaktperson
Mail
Nettsted
Brenner
Annet

ØVER-BAKKEN ØKOLOGISKE KAFFEBRENNERI

2015
Sandvollanvegen 716A, 7670 Inderøy
98287322
Einun Skorem
kaffe@over-bakken.no
over-bakken.no
Dången DR-12 / 12kg
Nettbutikk



PALS
— 1964 —
KAFFE

Vi leverer det du trenger til din kaffebar

– kaffe, te, sjokolade, brødvarer, kaker,
pålegg, juicer og frosne bær.
Vi har brent kaffe i Asker siden 1964.

Pals – din landsdekkende spesialgrossist
kundeservice@pals.no / 66 77 06 00



la marzocco
HOME

Linea Mini. Født av en klassiker.



**ESPRESSO
SPECIALISTEN**

ESPRESSOSPECIALISTEN AS
TROMSØGATA 5B
0565 OSLO, NORGE
+47 46 96 96 96
POST@ESPRESSOSPECIALISTEN.NO
WWW.ESPRESSOSPECIALISTEN.NO
ORG.NR.891395752MVA

FRA 30 TIL MER ENN 70 BRENNERIER PÅ SEKS ÅR ER TOPPEN NÅDD?

Veksten har flatet ut. Vi ser at enkelte legger ned og at utstyr skifter eiere. Noen tar steget opp i det profesjonelle sjikt, mens andre forblir hobbybrennere med jobb ved siden av. Hvordan ser det ut om fem år?

Vi følger utviklingen, og hilser nye brennerier velkommen i et land hvor kaffeinteressen ikke ser ut til å avta.

LAVERE TERSKEL

Morten Aarnæs har lang fartstid i bransjen, og da han jobbet i Kaffebrenneriet på 2000-tallet fikk han ansvaret for å anskaffe en brenner til kaffebaren i Universitetsgata. Dette var ikke så enkelt. En møysommelig og kronglete vei lå foran ham, og det var ingen å spørre.

Det gikk bra. Kaffebrenneriet har etter hvert bygget eget brenneri og Morten har vært i Espressospesialisten siden 2009. Da de begynte å forhandle Diedrich-brennere i 2013, tok Morten lærdommen med seg.

– Vi ville være noe mer for de som gikk med drømmen om å starte kaffebrenneri.

De skulle komme til oss og få all hjelpen de trengte. All den hjelpen jeg ikke hadde tilgang til, forklarer Morten.

Med på laget fikk de Måns Akne Anderson, en dreven kafferbrenner fra Tim Wendelboe. Sammen utviklet de en ferdig pakke som skulle gjøre det lettere for kaffeinteresserte gründere å komme i gang.

Det er mange ting som skal på plass, ikke bare fysisk tilrettelegging, avtrekk og gass.

– Vi jobber mye med planer og ambisjoner, sier Morten. Markedsplan, hvor mange kaffer, brenneprofiler, og ikke minst arbeidsflyt. Videre kvalitetskontroll, pakking, salg og distribusjon.

En firedagers intensiv opplæringsplan tilbys kundene, og sammen med en leasingordning har Espressospesialisten senket terskelen for nye kaffebrenneri med drøm å, å drive noe for seg selv. De har levert og installert nærmere 20 brennere siden 2013.

Gjennom den tette kontakten med lokale kaffebrennerier, har de også fått gode forhandlere av deres øvrige utstyr som kverner, vekter og bryggeutstyr.

LOKAL FORANKRING

Morten forklarer noe av veksten med den sterke lokale tilknytningen mange av brenneriene har skapt.

– Dette er ikke et storbyfenomen, understreker han. – Det er på småstedene vi har hatt veksten, og det tror jeg vil fortsette. Noen regioner har høy tetthet, andre har veldig liten. Det er heller ikke slik at kundegrunnlaget må være så veldig stort for å komme i gang.

– Markedet er rett utenfor døra. Forstå hvor du er i verden, og utvid etter hvert. Ikke tenk at det er en trussel at det dukker opp andre i nærheten. Samarbeid og sørg for å utvikle markedet, lyder oppfordringen. – Det finnes lokale kafeer, restauranter, butikker og bedrifter som vil ha kaffen din. Ikke vær redd for salg - du må tørre å komme deg ut av brenneriet, avslutter Morten.

Veksten har vært formidabel, men Morten Aarnæs i Espressospesialisten mener at toppen ikke er nådd. Firmaet har vært en sterk aktør i utviklingen, og mener det fortsatt vil dukke opp nye kaffebrennerier i vårt langstrakte land.

KAFFEBAR- OVERSIKTEN 2020



OSLO					
Baratt Kaffebær	St. Olavsgate 24	Oslo	Kaffebrenneriet	Karenslyst Allè 22	Oslo
Café Rouleur	Ullevålsveien 16 A	Oslo	Kaffebrenneriet	Parkveien 25	Oslo
Espresso House	Nordre gate 18	Oslo	Kaffebrenneriet	Skovveien 8	Oslo
Espresso House	Helgesens gt. 18	Oslo	Kaffebrenneriet	Thereses gate 35b	Oslo
Espresso House	Aker Brygge, Stranden 1	Oslo	Kaffebrenneriet	Ullevålsveien 39	Oslo
Espresso House	Jernbanetorget 1	Oslo	Kaffebrenneriet	Dannevigsveien 18	Oslo
Espresso House	Olav V's gate 2	Oslo	Kaffebrenneriet	Grønlandsleiret 32	Oslo
Espresso House	Flytogterminalen	Oslo	Kaffebrenneriet	Schweigaardsgt. 17	Oslo
Espresso House	Schweigaardsgate 6	Oslo	Kaffebrenneriet	Dronning Eufemias gate 11	Oslo
Espresso House	Gunerius, Storgata 32	Oslo	Kaffebrenneriet	Markveien 60	Oslo
Espresso House	Kongens gt. 23	Oslo	Kaffebrenneriet	Thorvald Meyers gate 25A	Oslo
Espresso House	Stortorvet 9	Oslo	Kaffebrenneriet	Thorvald Meyers gate 55	Oslo
Espresso House	Bogstadveien 36 A	Oslo	Kaffebrenneriet	Vitaminveien 7, Storo	Oslo
Espresso House	Parkveien 27	Oslo	Kaffebrenneriet	Vogts gate 50	Oslo
Espresso House	Pilestredet 39 D	Oslo	Kaffebrenneriet	Colosseum	Oslo
Espresso House	Skøyen, Karenslyst alle 7	Oslo	Kaffebrenneriet	Lørenveien 43	Oslo
Espresso House	Henrik Ibsens gate 90 D	Oslo	Kaffebrenneriet	Nordstrandsveien 42	Oslo
Espresso House	Ullevål, Kirkeveien 166	Oslo	Kaffebrenneriet	Bøgt. 10	Oslo
Espresso House	Valkyriegata 9	Oslo	Kaffebrenneriet	Middelthunsgt. 25	Oslo
Espresso House	Erich Mogensøns vei 38	Oslo	Kaffebrenneriet	Youngstorget 2	Oslo
Espresso House	Stovner senter 3	Oslo	Kaffebrenneriet	Jacob Aalls gate 17	Oslo
Espresso House	Vogts gate 46	Oslo	Kaffebrenneriet	Kongens gate 6	Oslo
Espresso House	Ekebergveien 28B	Oslo	Kaffebrenneriet	Bryn Senter	Oslo
Espresso House	Trelastgt. 3	Oslo	Kaffebrenneriet	Niels Juels gt. 70B	Oslo
Evita Espressobar	Smalgangen 9	Oslo	Kaffebrenneriet	Gaustad Alleen 21	Oslo
Evita Espressobar	Brugt. 17	Oslo	Kaffebrenneriet	Strømsveien 96	Oslo
Evita Espressobar	Mandallsgt. 10	Oslo	Kaffebrenneriet	Jacob Aalls gt 54	Oslo
Evita Espressobar	Sørengaia 103	Oslo	Kaffebrenneriet	Slemdalsveien 1	Oslo
Fuglen	Universitetsgt. 2	Oslo	Kaffebrenneriet	Markveien 35	Oslo
Gram cafe	Stockfleths gate 60 A	Oslo	Kaffebrenneriet	Mathallen, Vulkan 5	Oslo
Hendrix Ibsen	Vulkan 20	Oslo	Kaffebrenneriet	Hagegt. 22-24	Oslo
Java Espressobar	Ullevålsveien 47	Oslo	Kaffebrenneriet	Torggata 17 B	Oslo
Kaffebrenneriet	Akersgata 16	Oslo	Kaffebrenneriet	Oslo City Stenersgata 1 A	Oslo
Kaffebrenneriet	Akersgata 45	Oslo	Kaffebrenneriet	Oslo S Jernbanetorget 1	Oslo
Kaffebrenneriet	Bryggetorget 2	Oslo	Kaffebrenneriet	Bogstadveien 60	Oslo
Kaffebrenneriet	Fjordalléen 7	Oslo	Kaffebrenneriet	Skøyen, Karenlyst Alle 11	Oslo
Kaffebrenneriet	Karl Johans gt 24	Oslo	Kaffebrenneriet	BI Nydalen	Oslo
Kaffebrenneriet	Karl Johans gate 7	Oslo	Kaffebrenneriet	Aker Brygge, Stranden 7	Oslo
Kaffebrenneriet	Rådhusplassen	Oslo	Kaffebrenneriet	Grønlandsleiret 1	Oslo
Kaffebrenneriet	Saga kino, Stortingsgata 28	Oslo	Kaffebrenneriet	Østbanehallen	Oslo
Kaffebrenneriet	Storgata 2	Oslo	Kaffebrenneriet	CC Vest	Oslo
Kaffebrenneriet	Universitetsgata 18	Oslo	Kaffebrenneriet	Karl Johans gate 23 B	Oslo
Kaffebrenneriet	Vestbanen	Oslo	Kaffebrenneriet	Munkegata 2	Oslo
Kaffebrenneriet	Ruseløkkveien 14	Oslo	Kaffebrenneriet	Tøyengata 53	Oslo
Kaffebrenneriet	Hegdehaugsveien 31	Oslo	Kaffebrenneriet	Steners gate 1	Oslo
Kaffebrenneriet	Løvenskiolds gate 2	Oslo	Kaffebrenneriet	CJ Hambros plass 4	Oslo
Kaffebrenneriet	Fridtjof Nansens vei 5	Oslo	Kaffebrenneriet	Lille Grensen	Oslo
Kaffebrenneriet	Røa, Griniveien 1	Oslo	Kaffebrenneriet	Prinsens gate	Oslo
Kaffebrenneriet			Kaffebrenneriet	Vestbanen	Oslo

Stocfleth's	Josefines gate 23	Oslo
Stockfleth's	Schous plass	Oslo
Stockfleth's	Arkaden	Oslo
Supreme Roastworks	Thorvald Meyersgt. 18	Oslo
My Ugly Baby	Youngs gate 9	Oslo
Talormade	Nycoveien 2	Oslo
Tim Wendelboe	Grüners gt. 1	Oslo
TSV Workbar	Tøyen Torg	Oslo
Waynes Coffee Storgata	Hammersborggata 2	Oslo
Waynes Coffee Carl Berner	Hasleveien 10	Oslo

VIKEN		
Coffeelicious	Eidsbergveien	Askim
Mors Café	Sjøgt. 2	Moss
Espresso House	Nygaardsgata 42	Fredrikstad
Kaffebrenneriet	Stortorvet 9	Fredrikstad
Verdensspeilet	Nygaardsgata 23A	Fredrikstad
Tavlov Kaffebær	Jens Wilhelmsensgt.	Fredrikstad
Waynes Coffee	Tista Senter	Halden
Espresso House	Roald Amundsens gt. 36	Sarpsborg
Kaffedilla	Sigvat Skalds gate 2 A	Sarpsborg
Kaffeliten Te og Kaffebær	Glengsgt. 30	Sarpsborg
Espresso House	Torrvveien 4	Asker
Haveli Kaffebær	Trekanten	Asker
Kaffebrenneriet	Strøket 8	Asker
Kårner Kaffebær	Torrvveien 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	Engervannsvveien 39	Bærum
Kokeliko Kaffebær	Bærums Verk	Bærum
Starbucks	Sandvika Storsenter	Bærum
Steam kaffebær	Bekkestua	Bærum
Stockfleth's	Fornebu S	Bærum
Stockfleth's	Sandvika Storsenter	Bærum
La Luna Kaffebær	Nittedalsgata 6	Lillestrøm
Cafe Barista	Strømsveien 61	Strømmen
Espresso House	Strømmen Storsenter	Strømmen
Kaffebrenneriet	Strømmen Storsenter	Strømmen
Starbucks	Strømmen Storsenter	Strømmen
Kaffebrenneriet	Jessheim Storsenter	Jessheim
Kaffemakeriet	Jessheim Storsenter	Jessheim
Stasjonen Kaffebær	Ringveien 3	Jessheim
Starbucks	Jessheim Storsenter	Jessheim
Kaffehjørnet	Eidsivagt 7	Eidsvold
Kaffemakeriet	Metro, Bibliotekgt. 30	Lørenskog
Starbucks	Airside Oslo Lufthavn	Gardermoen
Starbucks	Landside, Oslo Lufthavn	Gardermoen

Espresso House	Strandliveien 4	Kolbotn
Kaffebær'n	Kantorveien 2a	Kolbotn
Stockfleth's	Ski Storsenter	Ski
Espresso House	Ski Storsenter	Ski
Waynes Coffee	Rådhusplassen 33	Ås
Espresso House	Sjøskogenveien 7	Vinterbro
Guri Malla Is & Kaffebær	Torget 3	Drøbak
Jovialen Kaffebær	Strømsø Torg 1	Drammen
Jovialen Kaffebær	Biblioteket, Grønland 8	Drammen
Kaffekværna	Nedre Storgt. 6	Drammen
Starbucks Magasinet	Nedre Storgate 6	Drammen
Espresso House	Gulskogen Senter	Drammen

INNLANDET		
Frøken Pimpernell	Brugt.6	Brumunddal
Cafe Uno	Torggt. 71	Hamar
Espresso House	Vangsveien 62	Hamar
Larsen	Strandgt. 53	Hamar
William's Kaffebær	Jernbanegt. 17	Kongsvinger
Café Kaffka	Storgata 11	Gjøvik
Krutt Espressobar	CC, Jernbanesvingen 6	Gjøvik
Granstunet Kaffebær	Smiegt. 17	Gran
Fika	Storgt. 80	Lillehammer
Espresso House	Storgt. 80	Lillehammer

VESTFOLD OG TELEMAR		
Lille Holmestrand	Langgt. 29	Holmestrand
Espresso Hpuse	Langgt. 2	Horten
Kafferiet	Apotekergaten 16	Horten
Stopp! Kaffebær	Strandpromenaden 8	Horten
Traktern Kaffebær	Falsensgt. 11	Horten
Håndverkeren Kaffe og Te	Kongensgate 17	Sandefjord
Espresso House	Hvaltorvet	Sandefjord
Abraham Kaffebær	Nedre Langgt. 32	Tønsberg
Bare Barista Kaffebær	Øvre Langgt 44	Tønsberg
Bare Barista Kaffebær	Gråbrødregt. 17	Tønsberg
Bare Barista Kaffebær	Jernbanegt. 8	Tønsberg
Espresso House	Farmandstredet	Tønsberg
Verftet Kaffebær	Rambergveien 15	Tønsberg
WITH Bakst & Kaffe	Halfd. Wilhelmsens Alle 22	Tønsberg
Majas Kaffebær	Amfi, Jegersborggt. 4	Larvik
Espresso House	Nordbyen	Larvik
Roxy Kaffebær	Bøgata 36	Bø i Telemark
Espresso House	Stortorvet	Kongsberg
Espresso House	Kulltangveien 70	Porsgrunn
Kaffe og Thespecialen	Storgata 112	Porsgrunn
Palma Kaffehjørnet	Telemarksgata 6	Skien
Kremen Kaffebær	Ulefossvegen 32	Skien
SPIIT garn og kaffebær	Hotellvegen 1	Dalen



AGDER		
Espresso House	Vesterveien 4	Arendal
No. 9 Kaffe og Platebar	Teaterplassen 3	Arendal
Picasso Kaffebar	Odden 1	Grimstad
Parken Kaffebar	Byparken	Farsund
Kaffebørsen	Elveg. 24	Flekkefjord
Camillo Bastrup	Kaffebar Markens gate 53	Kristiansand
Cuba Life	Tollbodgt. 6	Kristiansand
Lykke Interiør & Kaffebar	Amfi Vågsbygd	Kristiansand
Starbucks	Rådhusgt. 10	Kristiansand
Sval Gelato og Kaffe	Markens gate 9	Kristiansand
Tiara Kaffebrenneri	Rådhusgt. 4	Kristiansand
Tiara Kaffebrenneri	Markens gate 44	Kristiansand
Vårt Lille Kaffehus	Sørlandssenteret	Kristiansand
Hjerterom Kaffe & Te	Venneslamoen 16	Vennesla

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

VESTLAND		
Blom	Johan Lunds plass 1	Bergen
Bergen Kaffebrenneri	Kong Chr. Frederiks pl. 4	Bergen
Det Lille Kaffekompaniet	Nedre Fjellsmauet 2	Bergen
Dromedar Galleriet	Torgallmenningen 9	Bergen
Dromedar Kaffebar	Strandgaten 81	Bergen
Espresso House	Strømgaten 8	Bergen
Espresso House	Olav Kyrresgate 11	Bergen
Espresso House	Flesland	Bergen
Espresso House	Lagunen Storsenter	Bergen
Espresso House	Åsane senter	Bergen
Kaffelade	Torgallmenningen 2	Bergen
Kaffemisjonen	Øvre Korskirkealm. 5	Bergen
Kaf Kafe Bryggen	Jacobsfjorden 4	Bergen

Løvetann Kaffebar	Klosteret 16	Bergen
Smakverket	Rasmus Meyers Allé 3	Bergen
Starbucks	Neumanns gate 25	Bergen
Starbucks	Vetrldsallmenningen 2	Bergen
Starbucks	Bergen Airport Flesland	Bergen
Waynes Coffee Xhibition	Småstrandgaten 3	Bergen
Bakeriet Kaffebar	Måløy Stormarked	Deknepollen
Aroma Cafe	Strandgt. 48	Florø
Liljen Kaffibar	Gate 1 nr 126	Måløy
Didriks Kafe & Gaver	Eidsgaten 38	Nordfjordeid
Stryn Kaffebar & Vertshus	Tonningsgata 19	Stryn
Laug et kaffi og kultur	Sørstrandsvegen 9	Sandane

MØRE OG ROMSDAL		
Madelynn Coffee	Gerhard Voldnes veg 11	Fosnavåg
Liebhaber Kaffebar	Veiholmen	Smøla
KaffeBaren	Sjøgt.55	Ulsteinvik
Kos Kaffibar	Sjøgata 12	Stranda
Fugl Føniks Kaffibar	Vikegata 17	Ørsta
Den Gode Smak	Moldetorget	Molde
Espresso House	Torget 1	Molde
Fjellbrent	Vollan 3	Åndalsnes
Dromedar	Moa Amfi	Ålesund
Dråpe Ålesund Kaffehus	Storgt. 4	Ålesund
Espresso House	Langelandsveien 25	Ålesund
Jacu	Parkgata 18 A	Ålesund
Lyspunktet Café	Kipervikgata 1A	Ålesund
Waynes Coffee	First Hotel Atlantica	Ålesund
Bar-e kaffe	Nedre Enggt. 16	Kristiansund
Espresso House	Arnulf Øverlands gate 2-8	Kristiansund
Havnekontoret	Kaibakken 1	Kristiansund

TRØNDELAG		
Oss Tållåst Kaffebar	Nyvegen 28	Oppdal
Bakeriet Sprø	Ola Setroms veg 38	Oppdal
Café Aksen	Sluppenveien 15	Trondheim
Café Bevegelse	Olav Kyrres gate 13	Trondheim
Café Le Frère	Søndre gate 27	Trondheim
Kafé Soil	Nedre Bakklandet 20d	Trondheim
Dromedar Bakklandet	Nedre Bakklandet 3	Trondheim
Dromedar Nordre	Nordregate 2	Trondheim
Dromedar Bakke Bru	Nedre Bakklandet 77	Trondheim
Dromedar Moxness	Olav Tryggvassonsgate 14	Trondheim
Dromedar Overvik	Presthusvegen 5	Trondheim
Dromedar Solsiden	Beddingen 10	Trondheim
Dromedar Torgkvartalet	Stokkmovegen 2	Stjørdal
Espresso House	City Lade	Trondheim
Espresso House	Trondheim Torg	Trondheim
Jacobsen & Svart	Ferjemannsveien 8	Trondheim
Jacobsen & Svart	Brattørkaia 17	Trondheim
Kaffebrenneriet	Dronningens gate 9	Trondheim
Kaffebrenneriet	Nedre Bakklandet 2	Trondheim
Krem Kaffe & Juice	Falkenborgveien 1	Trondheim
LatteLiten Kafe & Bar	Kjøpmannsgt. 48	Trondheim
Sellanraa Bok & Bar	Kongens gate 2	Trondheim

Slabberas	Abels gate 5b	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 Kaffebar	Namsos Storsenter	Namsos
Cafe Madam Brix	Kirkegata 7	Steinkjer
Coielo	Amfi	Steinkjer
Espresso House	Amfi	Steinkjer
Kaffebaren Hos Oss	Kjøpmannsgt 27	Stjørdal
Starbucks Coffee	Værnes Lufthavn	Stjørdal
Café Hjerterknekten	Kongensgate 32	Steinkjer
DeLuxe Kaffebar	Kongensgate 40	Steinkjer

NORDLAND		
Babel Barista	Torvg. 6	Bodø
Melkebaren	Storgata 16	Bodø
Java Kaffebar	City Nord	Bodø
Java Kaffebar	Koch	Bodø
Waynes Coffee	Rakard Kaarbøs pl. 1	Harstad
Brent Kaffebar	Dreyersgate 3	Henningsvær
Miscela kaffebar	Torggt. 23	Sortland
Handelsstedet Forvik	Forvikveien	Vevelstad

KAFFEBARER PÅ UNIVERSITET OG HØYSKOLER

STUDENTSAMSKIPNADEN I OSLO OG AKERSHUS
Barbras - Høgskolen i Oslo og Akershus, Kjeller
Eric – Domus Medica
Georg – Georg Sverdrups hus
Kaffelars – Høgskolen i Oslo og Akershus, Bislett
Lillefri kaffebar 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
Meriono Kaffebar NHH - Helleveien 30, Bergen
Kronstad - Innดาลsveien 28, Bergen
Slippen Kaffebar BI - Kong Christian Frederiks plass 5
Kaffebaren, Sørhauggata 100, Haugesund

STUDENTSAMSKIPNADEN I TRONDHEIM
Cafe-sito Dragvoll
Cafe-sito Realfag
Cafe-sito Stripa

Brasil Barista – Amfi	Mo i Rana	Nordland
Brent Kaffebar	Sentrumsgården	Svolvær
Keans Beans	Laukvikveien 3A	Laukvik
Punktum	Det 4. hjørnet	Narvik
Caffe Latte	Kongensgate 40	Narvik

TROMS OG FINNMARK		
Kaffemøya Bardufoss	Torgsenteret	Bardufoss
En Kaffe Te’	Storgata 11	Finnsnes
Café Inklusiv	Rådhusgata 4	Storsteinnes
Frø	Storgt. 102	Tromsø
Kaffebønna	Strandtorget 1	Tromsø
Kaffebønna	Stortorget 3	Tromsø
Kaffebønna	Jekta Storsenter	Tromsø
Kaffebønna	Forskningsparken	Tromsø
Risø Mat og Kaffebar	Strandgt. 32	Tromsø
Selfie Konditori	Grønnegt. 38	Tromsø
Størhus	Storgt. 55	Tromsø
Helmersen delikatesse	Storgt. 66	Tromsø
Porten til Finnmark	Langfjord Bygdetun	Langfjordbotn
Zero´s kaffebar	Rådhusgt 4	Vadsø
Unnis kaffebar	Strandgt. 16	Vardø

STUDENTSAMSKIPNADEN I STAVANGER
Bokkafeen - Kjølv Egeland's Hus

STUDENTSAMSKIPNADEN I AGDER
Kafé Kampus - Gimlemoen 25D, Kristiansand

STUDENTSAMSKIPNADEN I INNLANDET
Kaffebar/Studenten - Lillehammer

STUDENTSAMSKIPNADEN I SØRØST-NORGE
Kafé Amfi - Campus Vestfold, Bakkenteigen, Horten
ÅTTE Kaffe & Bar - Kirkegata 8, Kongsberg

STUDENTSAMSKIPNADEN I ÅS

Café Klubben - Studenteramfinnet, Campus, Ås
Hjerterommet - Ur-bygningen, Campus, Ås

STUDENTSAMSKIPNADEN I ØSTFOLD

Cafe Remmen - Halden
NORGES ARKTISKE STUDENTSAMSKIPNAD
Balansen - Handelshøyskolen, Tromsø
Grut - MH Vest
Kaffebaren C8H10N4O2, Campus Huginbakken 22, Tromsø

Panorama - Harstad
Kaffebaren - Alta
STUDENTINORD
Alexandra - Bodø



GODKJENTE KAFFEMASKINER

Gjeldende per 1. mars 2020.
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
Melitta Aroma Elegance
Melitta Aroma Elegance de Luxe
Melitta 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
- Sage Precision Brewer:**
Modell SDC450 og SDC400
- De'Longhi**
Clessidra

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)

- Animo:**
Optifresh
Optifresh Touch
Optifresh Bean
Optifresh Bean Touch
- Bravilor Bonamat:**
Freshground XL 420
Freshground 310
Freshmore 310
Esprecious
SEGO 12
- Coffee Queen:**
CQube M
CQube L
CQube EVO
- Necta:**
Kalea ES/FB
Krea Touch
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
JDE Omni S FB
JDE Omni S B2C
Wittenborg 9100 R&G
Wittenborg 9100 B2C
Wittenborg 95 ES/FB
Wittenborg 9000 ES/FB
- WMF:**
8000 S
Combination F
WMF 1500 S

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

PRODUSENTER AV GODKJENTE KAFFETRAKTERE



De'Longhi



Moccamaster



Sage



Wilfa



Kitchenaid



Russel Hobbs



Melitta



OBH



Bravilor Bonamat



Severin

Medlemmer i Norsk Kaffeinformasjon

 - leverandør av gode opplevelser!	 Ordentlig kaffe		
	 THE WATER & COFFEE COMPANY		
			 STEDET FOR GOD KAFFE
	 www.kaffemann.no	 committed to quality	
	 Kaffehus	 N O R G E	 FLEXIBLE PACKAGING since 1979
	 Nestlé <i>Good Food, Good Life</i>		 KAFFE og TE
	 G R O U P	 CREM <i>A Welbilt Brand</i>	
 & TEA COMPANY AS	 <i>Pure Coffee</i>		
	 HANDMADE		

 SMAKEN DU KJENNER	 Black Cat KAFFE & TEHUS www.black-cat.no	 • O S L O •		
		 — 1964 — KAFFE		 KAFFEBRYGGERIET
 kunnskap, kvalitet og service for gode kaffeopplevelser		 The Martin Vinje Company AS Manufacturers Representative Kenwood – Delonghi		
 Fast Food Service Norge		 gourmet	 The Coffee Hunters SPECIALTY COFFEE MERCHANTS	 SMAKEN AV FRILLET
	 kitchen intelligence		 of Scandinavia	 KAFFEHUSET DAG OTLØSE BØRNE
 Totalleverandør storkjøkkenutstyr				

la Radiosa



INNOVATION WITHOUT COMPROMISE

LA RADIOA ER EN STRÅLENDE NYHET FRA GAGGIA MILANO, LAGET OG PRODUSERT MED LIDENSKAP FOR GOD KAFFE. INGENTING ER OVERLATT TIL TILFELDIGHETENE, OG LA RADIOA ER FYLT MED TEKNOLOGI OG LØSNINGER, SOM SIKRER HØY GJENNOMGÅENDE KVALITET. DENNE HELAUTOMATISKE KAFFE- OG ESPRESSOMASKINEN HAR ET SPENNENDE DESIGN OG MELKESYSTEMET, 'EVOMILK', GIR ET FULLKOMMENT MELKESKUM, SOM SER UT, SOM DET ER PISKET FOR HÅND AV EN BARISTA. SAMTIDIG HAR LA RADIOA AUTOMATISK RENGJØRINGSSYSTEM. LA RADIOA ER GODKJENT AV EUROPEAN COFFEE BREWING CENTRE OG ANBEFALT AV NORSK KAFFEINFORMASJON.

GAGGIA
MILANO

EVOCA
GROUP

For mer informasjon om våre forhandlere, kontakt EVOCA Nordic på telefon: (+45) 72186156

