

KAFFE

EN TIDNING OM SVERIGES NATIONALDRYCK

JANUARI 2007

GÖR DIN EGEN KAFFEDRINK!

Anne Lunell vann 2006 års Barista Cup och kom på 4:e plats i World Barista Championship 2006 där tävlande från 40 nationer deltog. Här kommer hennes tips för hur man lätt kan göra en kaffedrink hemma.

Läs mer på sidan 8



BÖNOR FÖR BÖNOR

Kaffets historia är lång, det har använts som medicin och njutningsmedel. Men kaffe har också beskyllts för att vara djävulens dryck samt att det har gjort män ofruktsamma.

Läs mer på sidan 4



SNABBVÄXANDE KAFFEHANDEL

Med 27 öppnade butiker på fyra år och ytterligare fler planerade, börjar Kahls The och Kaffehandel bli en kaffekedja att räkna med.

Läs mer på sidan 6



BARISTATÄVLINGAR

Fyra smakdomare bedömer främst smak men även utseende, creman, temperatur och smakbalans.

Läs mer på sidan 8



DEMOKRATISKT KAFFE

Rättvisemärkt värnar om att odlarna får tillräckligt med betalt och möjligheten till bättre livsvillkor.

Läs mer på sidan 7



KAFFEGUIDE

Kaffet är i stort sett den enda drycken som har en egen maskin i de svenska hemmen. Men vad har vi för bryggare hemma och gör den kaffet rättvisa?.

Läs mer på sidan 12



SVENSKT KAFFE I KINA

Ett skandinaviskt avskalat koncept i en bjärt lysande neonstad, kan det vara en bra idé? Självklart tyckte några och startade Ciao Scandinavian coffeebar.

Läs mer på sidan 14

ANNONS ▼

▼ ANNONS

ROBERT'S COFFEE®

KULTURKAFFE

Svensk kaffekultur har förändrats. För tio år sedan var det inte många som kände till denna bärfrukts resa från gröda till kopp. Idag förstår vi att ett långt led, präglad av hantverk och kunskap, skapar förutsättningarna för vad vi som kaffeälskare kan få uppleva i drycken.

» Idag förstår vi att ett långt led, präglad av hantverk och kunskap, skapar förutsättningarna för vad vi som kaffeälskare kan få uppleva i drycken.

Jag tycker det är på tiden att vi fokuserar på råvarans ursprung istället för varumärken som inte arbetar med spårbarhet och transparens. Det gör kaffe-

bondens arbete rättvisa och genom aktiva val som kaffekonsumenterna ser vi till att löften om underbara smaker och aromer infrias i vår brygning av kaffet. Kvalité är ett ledord i mitt arbete som barista, och kaffe kan idag både smaka underbart och kännas bra i hjärtat.



Med ansvarstagande som grund för våra val av råvaror tror jag att vi främjar kvalitetstänkande och således skapar större möjlighet att få uppleva fantastiska smaker och aromer i kaffet. Hoppas det smakar!

Med vänliga hälsningar,

Daniel Remheden
Professionell barista



INNEHÅLL

Bönor för böner	sid 4
Fikarummet som prestationshöjare?	sid 6
Snabbväxande kaffehandel	sid 6
Demokratiskt kaffe	sid 7
Snickare gör kaffet på Nobelfesten	sid 8
Kvalitetskaffe på stan	sid 9
Hjälp i kaffedjungeln	sid 10
Design men framförallt gott kaffe	sid 11
Guide till de bästa maskinerna och andra tillbehör	sid 12
Kaffe – Coca-Colas värsta konkurrent	sid 13
Ciao är skandinaviskt i Kina	sid 14
Kaffe som medicin?	sid 14

MEDIA PLANET

MED DAGSTIDNINGENS RÄCKVIDD
OCH FACKTIDNINGENS FOKUS
www.mediaplanet.se

KAFFE – EN TITEL FRÅN MEDIAPLANET

Projektledare: Elin Lundquist, Mediaplanet: 08-545 953 25

Produktion: Katarina Engwall, Mediaplanet Reprö: Ordbild: 08-545 412 90 Tryck: V-T ab, Södertälje

Mediaplanet är världsledande inom tematidningar i dags- och kvällspress. För mer information, kontakta Julia Forsberg, Mediaplanet: 08-545 953 00

Distribueras med Svenska Dagbladet januari 2007. Synpunkter på våra tidningar: synpunkter@mediaplanet.se

"Café Callas"

Nu är den här!

Årets nyhet från Europas största tillverkare av kaffebryggare.
Multibryggaren för espresso, cappuccino, vanligt kaffe och även te.
Pods eller kaffe i lösvikt – bara att välja.

Introduktionspris 1 890:-

Ordinarie pris 2 590:-

Läs mer på www.valfrihet.nu

SEVERIN
supports life




GEVALIA

NYA GEVALIA 1853. OVÄNTAT INTENSIVT.



Ett bryggkaffe som består av exklusiva
Arabicaböner för en rik smak och intensiv arom.



DE STÖRSTA PRODUCENTERNA 2005

Brasilien	1 976 640
Colombia	693 000
Vietnam	660 000
Indonesien	405 000
Indien	277 800
Etiopien	270 000
Mexiko	252 000
Guatemala	220 500
Honduras	179 400
Peru	165 000
Uganda	165 000
Elfenbenskusten	150 000
Costa Rica	129 420
Nicaragua	84 000
El Salvador	82 320
Papua Nya Guinea	73 920
Kenya	60 120
Kamerun	60 000
Venezuela	49 200
Thailand	45 480
Tanzania	45 000
Övriga	459 720
TOTALT (TON)	6 503 880



FOTO: ISTOCKPHOTO

Bönor för böner

Kaffets historia är lång, det har används som medicin och njutningsmedel. Men kaffe har också beskyllts för att vara djävulens dryck samt att det har gjort män ofruktsamma.

TEXT: FELIX BJÖRKLUND

Historierna om hur kaffet upptäcktes är många. Det enda som med säkerhet är känt är att kaffeträdet härstammar från Etiopiens bergiga sydvästra delar. Därifrån spreds det vidare till den arabiska halvön. Detta skedde för ungefär 1 500 år sedan.

Enligt en legend, var det en fåraherde, Khaldi, från inre Abyssinien (dagens Etiopien) som upptäckte kaffebönorna. Han såg hur fåren åt de röda bären på en buske och märkte att de verkade ovanligt pigga, Khaldi provade själv och fick en upprymd känsla efter att ha ätit ett par stycken. Legendens daterar denna händelse till 400-talet e.Kr.

Upptäckten spred sig till traktens munkar som började koka bönorna som fanns inne i bäret för att hålla sig vakna under nattens bönestunder. Längre användes den endast som mirakeldryck av munkarna och senare även av läkare som botemedel av sjukdomar.

Första gången kaffe omnämns i skrift är på 900-talet, då som medicin. Först någon gång på 1200-talet kom man på att man kunde rosta delar av växten. Först bönans skal sedan själva kaffebönan. Efter ytterligare några hundra år började man stöta och mala den rostade bönan och det som börjar likna dagens kaffe kunde åtnjutas.

Via araberna nådde kaffet Europa och Sverige i slutet på 1600-talet. Det första europeiska kaffehuset öppnades i Venedig, där njöt man av kaffe, dans och musik, vilket gjorde att kaffehuset blev en naturlig mötesplats.

År 1660 fanns det över 2 000 kaffehus bara i London. Det blev snabbt en mötesplats för intellektuella och kvinnorna i England var inte välkomna. Därför kom 1673 The Women's Petition against Coffee, där kvinnorna klagade

för att de blev lämnade ensamma om kvällen. "Kaffet gör en man lika ofruktsam som de öknar varifrån denna olycksaliga frukt kommer. Sedan det kommit till oss är våra stora förfäders avkomma på väg att försvinna som vore de apor eller svin."

Kaffet kom till Sverige 1685, då tullen i Göteborg bokför den första införseln av ett halvt kilo. Som många andra njutningsmedel från orienten var det den medicinska användningen som motiverade importen och två år senare stod den på Apotekets prislista.

Efter Karl XII visit nere i Turkiet kom kaffedrickandet igång på allvar i Sverige. Kungen hade med sig en kaffekokningsapparat och dagligen gjorde han av med tre och ett halvt kilo kaffe.

På 1800-talet blev kaffet något av en nationaldryck när gemene svensk hemma kunde tillaga drycken. I över 200 år förblev sedan kaffedrickandet tämligen oförändrat. Kaffehandlarna var kringresande handelsmän och sålde bönorna färska. Husmödrarna rostade sedan själv kaffet enligt familjens traditioner.

I dag har kaffedrickandet blivit en industri i Sverige. Ungefär 15 kafferosterier producerar det kaffe som konsumeras och konsten att rosta kaffe har helt försvunnit från hemmet.

Svensken dricker dagligen 3,3 koppar och får i sig 156 liter om året, vilket är näst mest i världen efter Finland. De nordiska länderna är de som med råge dricker mest kaffe.

– En teori är att det är så mörkt och kallt, men den vet jag inte riktigt om den håller. En annan teori är att vi alltid har haft en otroligt hög kvalitet på vårt kaffe, berättar Calle Åkerstedt, informatör på Svensk Kaffeinformation.

Just den höga kvaliteten har givit en hög konsumtion, vilket i sin tur har lett till den kaffekultur vi har idag.

– Kaffe på maten, på jobbet och så vidare, kommer av att vi konsumerat mer och mer. Det måste finnas tid att få i sig allt kaffe.

Från afrikanska herdar, munkar och Karl XII, Sveriges kaffehistoria har en mångårig historia, tänk på det nästa gång du njuter av en kaffe.

Fika dig till en rättvisare värld.



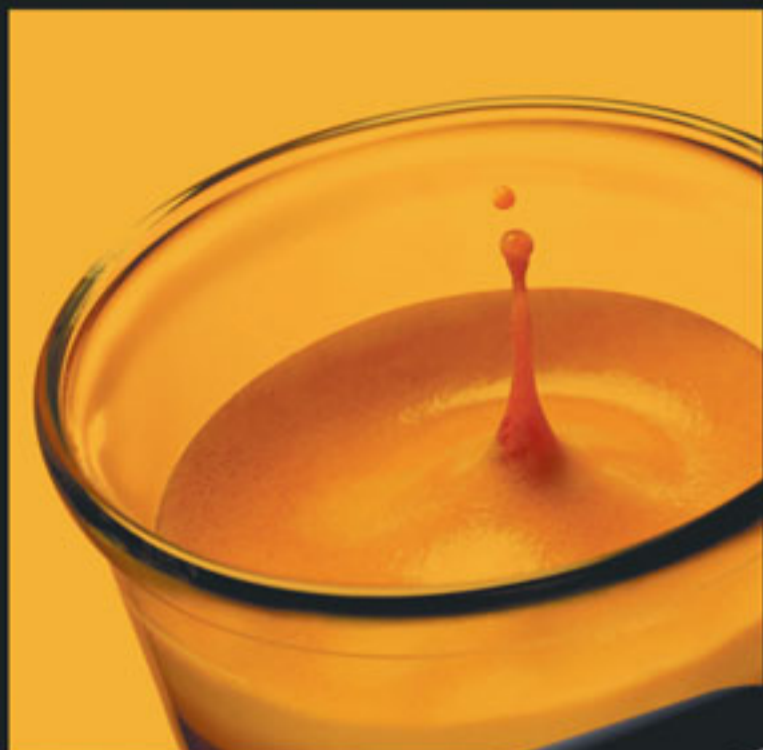
rattvisemarkt.se

27 butiker fyllda av doft, smak och inspiration!

KAHLS

THE & KAFFEHANDEL

Sveriges ledande butikskedja inom kaffe och te.
www.ktkh.se



LE CUBE



NESPRESSO[®]

Fikarummet som prestationshöjare?

Kaffe på arbetsplatsen blir allt viktigare, kraven och kunskapen om vad gott kaffe är ökar. Därför kan en kaffemaskin vara en "god" investering.

TEXT:FELIX BJÖRKLUND

Joackim Eggenberger, vd för Coffee Please, berättar att intresset för att personal ska kunna erbjudas bra kaffe ökar.

– Tidigare var det bara ledningen och kanske

kundrymman som hade tillgång till bra kaffe, personalen var hänvisad till en annan maskin. Tanken att personalen kom i andra hand fanns, men nu håller det på att ändras.



Trots att kaffemaskiner kan vara en dyr investering bör mervärdet tas med i beräkningarna. En ny kaffemaskin är personalvård och kan definitivt vara ett argument vid rekrytering av ny personal. FOTO: FELIX BJÖRKLUND

Han förklarar det som en vidareutveckling av det kaffeintresse och kunnande som svenskarna sitter på idag.

– Det som var bra för tio år sedan håller inte idag. Kraven har höjts och vi har blivit vana vid god kvalitet på vårt kaffe. Den standard som länge har varit hålls sakta på att bytas ut.

Trots att kaffemaskiner kan vara en dyr investering bör mervärdet tas med i beräkningarna. En ny kaffemaskin är personalvård och kan definitivt vara ett argument vid rekrytering av ny personal.

– Det blir inte mycket dyrare per kopp, 30–40 öre är inga stora summor, men mervärdet i att personalen inte behöver springa ut för att köpa kaffe finns då. Att ha nöjd personal ger ett mycket bättre resultat och det är de flesta medvetna om.

Peter Walin, vd på Zantini, håller till viss del med.

– Espresso förbrukar mellan sex och nio gram per kopp, bryggkaffe ungefär 14. Detta gör att sett till kaffeförbrukningen är espresso billigare.

Peter Förklarar att det finns två läger inom kaffedrickarna, de som bryr sig och de som bara



FOTO: ISTOCKPHOTO

vill ha en kopp kaffe, den förra är den som ökar.

– Trenden är tydlig, vi har mer efterfrågan på espressomaskiner nu än för ett par år sedan. En parallell kan dras med champagne och mousserande. Det har funnits en vanföreställelse om att espresso "bara är kaffe med mindre vatten"

Joackim Eggenberger berättar att utöver kaffemaskiner erbjuder Coffee Please helhetslösningar för kaffe- och pausrum.

– Vi tycker att kvaliteten ska genomsyra alla delar. Snyggt porslin ger en bättre upplevelse. Vi har även byggt hela lounges för att uppnå en mer gedigen miljö. Tanken är att stimulera personalen, samtidigt som de stressar ner och inte enbart behöver diskutera arbete.

Tanken om att personalrummet allt mer ska vara en oas och ett andningshål på arbetsplatsen finns på många arbetsplatser. Men inte alla investerar tillräckligt mycket tid och möda i det.

– Vi har ett samarbete med en inredningsfirma för att kunna erbjuda en större bredd, förklarar Peter Wallin.

Snabbväxande kaffehandel

Med 27 öppnade butiker på fyra år och ytterligare fler planerade, börjar Kahls The och Kaffehandel bli en kaffekedja att räkna med. Nästa butik kommer att ligga i Stockholms centralstation och planeras vara klar nu i slutet av januari.

Kahls The och Kaffehandel startade 2002 med första butik i Uddevalla. Tanken kom då rosteriet Kahls ville ha egna butiker för att kunna nå slutkonsumenten.

– Vi ville slippa gå genom andra butiker. I andra kaffe och te butiker trängs massor av kaffe- och tesorter från mängder av rosterier med olika tillbehör, vilket ger en rörig upplevelse, förklarar Anna Svenman, franchisemanager för Kahls The och Kaffehandel.

Butikerna blev mycket uppskattade och expansionen blev snabb. Anna beskriver efterfrågan på deras kaffebutikskedja som stor.

– Gallerior och köpcentrum vill gärna ha våra butiker. I och

med att vi är en kedja har de en säkerhet när de planerar sitt utbud. Vi kommer exempelvis aldrig att börja sälja korb eller kläder, det är kaffe, te och tillbehör vi säljer.

Att kaffe har blivit det stora intresset för många märks väl, men te ligger inte långt efter. Anna beskriver skälet till att te tappar mark till kaffet, en trend som caféer spår på.

– På café kan man få fantastiskt kaffe, men te är fortfarande på många ställen varmt vatten och en tepåse. Därför betyder teförsäljning i butiker mycket för att kunna utveckla teintresset.

I slutet av januari kommer en ny butik sprida doften av kaffe och te, mitt i Centralstationen.

– Kaffe- och te kulturen växer i Sverige och nu har vi möjligheten att lära konsumenter, få dem att med omsorg välja vad de vill dricka.



Kom ihåg!

- Rättvis handel
- Skuldavskrivningar
- Mer och bättre bistånd

Mer än 1,2 miljarder människor i världen lever i extrem fattigdom. Men det behöver inte vara så. Idag finns det tillräckligt med resurser och kunskap för att utrota fattigdomen. Fattigdom finns på grund av de val människor gör – även här i Sverige.

En ny riksdag och regering finns på plats. Det är hög tid att agera nu!

Diakonia vill se:

- en rättvis handelspolitik där fattigdomsbekämpning går före snäva egenintressen.
- en skuldavskrivningspolitik som respekterar mottagarländernas demokratiska beslut.
- ett effektivare bistånd, där resurserna verkligen används för fattigdomsbekämpning.

Gå in på diakonia.se och skicka en påminnelse till de ansvariga ministrarna. Var med och se till att de kommer ihåg frågor som bokstavligen rör liv och död.



diakonia

MÄNNISKOR SOM FÖRÄNDRAR VÄRLDEN

diakonia.se • Tel 08-453 69 00 • PG 90 33 04-4

Demokratiskt kaffe

Unikt samarbete där bondens ord ska vägas in och producenternas situation beaktas. Rättvisemärkt värnar om att odlarna får tillräckligt med betalt och möjligheten till bättre livsvillkor.

TEXT:FELIX BJÖRKLUND FOTO:DANIEL SOMMERSTEIN/RÄTTVISEMÄRKT

Det finns många olika symboler och märkningar som skall upplysa konsumenterna om att varor producerats ekologiskt eller med krav på naturlighet. Rättvisemärkt är däremot unika genom att vara ett etiskt och demokratiskt certifikat.

– Rättvisemärkt är ingen miljömärkning men har grundläggande miljökrav och uppmanar producenterna att odla ekologiskt, men framförallt garanterar Rättvisemärkt att odlarna får skäligt betalt, bättre arbetsvillkor och något att säga till om, berättar Emma Enebog, tillförordnad generalsekretär för Rättvisemärkt.

Rättvisemärkt började 1984 i Mexiko och marknaden för Rättvisemärkt kaffe är i dagsläget en procent, men den ökar kraftigt. I snitt har ökningen varit 40 procent de senaste tre åren. Med större marknad kan flera odlare bli certifierade.

– Vi är en organisation som agerar på marknaden, det innebär att det måste finnas en efterfråga hos oss konsumenterna om producenter verkligen ska gynnas av att vara Rättvisemärkt certifierad, exempelvis få bättre betalt. Ett av våra viktigaste uppdrag är att verka för en ökad efterfrågan för att fler producenter ska få förbättrade villkor.

En av delarna som gör Rättvisemärkt unikt är att producenterna är representerade i alla instanser av den internationella organisationen FLO (Fairtrade Labeling Organizations International). Emma förklarar att det går hand i hand med den demokratiska grundtanken.

– Odlarna är med och utvecklar systemet. Det är viktigt för att Rättvisemärkts kriterier också ska anpassas efter producentens villkor. Att småodlarna och anställda kan få sin röst hörd är en sak vi värnar mycket om, det är en viktig grund i den demokratiska utvecklingen.



FAKTARUTA:

KRAV är i Sverige miljömärket för ekologisk mat. I korthet ska produktionen ske utan kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel. Inga genmodifierade organismer (GMO) får förekomma i produkten.

Ekologiskt kaffe betalas med en premie på världsmarknaden, men det högre råvarupriset slår igenom bara i begränsad utsträckning i konsumentpriset, eftersom flera aktörer slår ut merkostnaden på hela sitt sortiment. Omkring 4 % av kaffet i Sverige är KRAV-märkt.

Utz Kapeh (Gott kaffe på mayaspråket) Certified Responsible Coffee ska garantera att kaffet är producerat på ett från miljösynpunkt ansvarsfullt sätt och att produktionen präglas av rimliga villkor. Miljökraven är inte lika långtgående som för ekologiskt kaffe och betalningen till odlarna har ingen miniminivå. Unikt för Utz Kapeh är att kaffena i en blandning är spårbara till de olika odlarna. Via datummärkingen och Internet kan man ta reda på var de ingående kaffena har odlats och ofta hitta information om odlingen eller kooperativet i fråga.

Rain Forest Alliance verkar för en långsiktigt hållbar kaffeproduktion. En certifiering garanterar att råvaran är producerad under socialt acceptabla och miljövänliga förhållanden. Uthållig kaffeproduktion definieras som att Bonden driver sin gård så att han tjänar till ett anständigt liv idag och har en driftvärdig gård att överlåta till sina barn i morgon.

Källa: Svensk Kaffeinformation

Coffee Fresh – när smak och kvalitet får avgöra!

Vi erbjuder den nya generationens kaffeautomater med den senaste tekniken och det största dryckesurvalet.

Coffee Fresh's patenterade bryggteknik ger en överlägsen smak då våra automater färskbrygger kaffe med nytt filterpapper för varje kopp, vilket är att föredra ur både smak- och hälsosynpunkt.

Gör ditt bästa val: välj Coffee Fresh som leverantör och njut av kaffebönan tillsammans med oss!

coffee fresh



Nu med eget kafferosteri!

020-52 66 00 • www.coffeefresh.se



Royal Cappuccino



Pro Star

Snickare gör kaffet på Nobelfesten

Påbörjad utbildning som byggnadsingenjör, tolv arbetade år som möbelsnickare, baristan Torkel Hultén kom sent in i kaffevärlden.

TEXT: FELIX BJÖRKLUND

Torkel berättar att han hela sitt liv varit hantverkare, kaffeintresset kom ganska sent.

– Jag hade långa dagar då jag pendlade i tre timmar fram och tillbaka till mitt snickarjobb. Vilket gjorde att jag var helt slut under veckodagarna, lördagar var mitt andningshål då jag kunde umgås med mina vänner. Vi brukade träffas på ett café där man rostade kaffe varje dag.

Efter ett par år började insikten om att olika personer lyckades olika bra med kaffet. Då kom intresset för hantverket.

– Jag frågade om jag fick börja hjälpa till. På den tiden fanns det inte några utbildningar. Efter ett halvår fick jag frågan av ägaren om jag ville bli försteman.



FOTO: ULF BERGLUND/BEIGE.NU

BARISTATÄVLINGAR

SM/Barista Cup VM/World Barista Cup

Baristan skall på 22 minuter göra:

- 4 st. Espresso
- 4 st. Cappuccino
- 4 st. Caffe Latte
- 4 st. Signatordrinkar

Fyra smakdomare bedömer främst smak men även utseende. Creman, temperatur och smakbalans (sött/syrligt/bittert). Två Tekniska domare bedömer Baristans arbetsätt och hur de gör hantverket, det ska vara snyggt.

En huvuddomare övervakar allt. I VM finns inte Caffe Latte med och då är tiden istället 15 minuter.

Nordic Barista Cup

För landslag om fyra personer.

Inslagen är allt från kaffekunskap till hur mjölk skummas. 2007 kommer Nordic Barista Cup hållas i Göteborg, 20-22 september.

Beige Award

Pris för bästa latten. Där både smak och utseende bedöms. Svårt att göra fyra stycken stora latte som ska vara identiska och serveras samtidigt. Ingen mjölk får slängas. Ingår i SM som en särskild del. VM i latte heter World Latte art Championship



Baristan Torkel Hultén tränade och tränade inför VM. Han lade ner 300 timmar gratis. Kaffe är en oerhört komplex kunskap, man måste ha kunskap om råvaran, maskinen, men framförallt måste man bygga upp en smakbild och det tar flera år, förklarar Torkel. FOTO: MARCUS SCHULTZ

Det var 2001, två år senare vann Torkel SM- och baristacupen. 2004 var han med i Svenska landslaget och i år ska han stå och servera espresso på Nobelfesterna.

– Jag tränade och tränade, inför VM arbetade jag säkert 300 timmar gratis bara för träningens skull. Kaffe är en oerhört komplex kunskap, man måste ha kunskap om råvaran, maskinen, men framförallt måste man bygga upp en smakbild och det tar flera år, förklarar Torkel.

Svenskarna börjar bli mer medvetna om sitt kaffe och fler ställer krav på sin espresso.

– Jag älskar frågan "vad rekommenderar du" eller när en viss böna efterfrågas, det tyder på att fler har kvalificerade tankar om vad de dricker. Det är inte längre "En kopp kaffe, tack".

GÖR DIN EGEN KAFFEDRINK!

Anne Lunell vann 2006 års Barista Cup och kom på 4:e plats i World Barista Championship 2006 där tävlande från 40 nationer deltog. Här kommer hennes tips för hur man lätt kan göra en kaffedrink hemma.

1. Con Panna: Brygg en vanlig espresso, skaka kall grädde i en shaker och håll försiktigt ett lock av grädde över espresson. Satsa på nyrostat kaffe av hög kvalitet. Söta espresson efter smak.
2. Försök att få tag på kaffeböner av hög kvalitet – torkade eller tvättade – från exempelvis Etiopien, Kenya eller något mellanamerikanskt land. Kaffesorterna, odlingsförhållandena och förädlingsmetoderna i bland annat de afrikanska länderna ger kaffet fantastiska smaker av frukt, bär, choklad med mera. Ett kaffe som har en karaktär av exempelvis jordgubbar kan förstärkas genom att tillsätta sockerlag gjord av jordgubbar.



ANNES VINSTRINK

- 2 cl espresso bryggt på Etiopiska Harrarböner
- Sockerlag gjord av socker och frysta blåbär
- lite vitt socker

"I min presentation ville jag förklara vad kaffe och kaffeindustrin betyder för mig. Jag vill veta allt om det kaffe jag serverar - bönsort, land, gård och farmare. Min drink visade att med gott kaffe med spännande smak, serverat med kunskap om själva råvaran, kan man gå långt. Min drink var säkert den enklaste men kanske också den godaste och mest intressanta"

FOTO: ULF BERGLUND/BEIGE.NU



Vår 5 Estate Espresso är en 100 % arabica-espresso med kaffeböner från fem av världens bästa kaffegårdar. Karaktären är mjuk med tydlig sötma och mild syrlighet. Nyfiken?

Välkommen att besöka följande...

...butiker

- Böner & Blad**
Västermalmsgallerian & Ringens köpcentrum
- Gamla Stans Te & Kaffe**
Stora Nygatan 26
- John Wall**
Drottninggatan 63
- Kaffe & Tetradition**
Birger Jarlgatan. 90
- Kaffemaskinen**
Roslagsgatan 48 & Ringvägen 108
- Smakfullt**
Ingenjörsvägen 8 i Årsta

& caféer

- Chokladfabriken**
Renstiernas g. 12
- First Hotel Reisen**
Skeppsbron 12
- Xoko**
Rörstrandsg. 15
- Zanzibar**
Norrmalmstorg

johan & nyström
KAFFEROSTARE | TEHANDLARE

Kvalitetskaffe på stan

Vart ska man gå när man mitt under sin stadsvandring blir sugen på bra kaffe. Här nedan listar vi dels några caféer, men även restauranger och Take Away som kan vara värda en omväg.

I Stockholm finns det möjligheten att kunna välja café. I "The Espresso Guide", en onlineguide till ställen med bra kaffe, får Stockholm betyget: Mycket bra. Guiden låter alla som är intresserade av kaffe uttala sig och de betyg som en person sätter uppdateras ständigt.

TEXT OCH FOTO: FELIX BJÖRKLUND

Caffelini,

Västerlånggatan 60

Kaffesort: Filicori Zecchini

Trevlig liten kaffebar av typen "hål i väggen" i Gamla stan med en mycket kunnig ägare. Caffelini har inga bord och högst 8-10 personer får plats.

Miljö: Trevlig

Service: Bra

Kaffe: Perfekt

Zanzibar,

Mitt på Norrmalmstorg

Kaffesort: Johan och Nyström

Det trevliga caféet ligger mitt på Norrmalmstorg och erbjuder en lugn miljö och trevlig kontrast till bussbullret. Caféet har tre olika sorters bönor alla från Johan och Nyström. Caféet erbjuder sallader och lättare luncher.

Miljö: Bra

Service: Mycket bra

Kaffe: Mycket bra

Kaffebaren Skåningen,

Skånegatan 92

Kaffesort: 3 stycken kvarnar med Arcaffe, Danesi och Monteriva

Tre olika kaffe är ett stort plus. Kaffet är bra, men det kan vara lite varierande beroende på vem som serverar det. Men när det är bra är det riktigt bra. Åretrunt uteserveringen är mycket populär.

Miljö: Mycket bra

Service: Bra

Kaffe: Bra

La Ninja Inredning,

Polhemsgatan 21

Kaffesort: Monteriva

Egentligen en kitchig inredningsbutik som lagt lite krut på att fixa schysst kaffe till sina kunder. Serverar mycket bra Take Away, men även kaffe på plats, underskattat att kunna dricka en bra kaffe medan man tittar på designprylar. Har begränsat sitt utbud till caffè latte, espresso och Cappuccino.

Miljö: Butik

Service: Mycket bra

Kaffe: Bra

Café Nero,

Roslagsgatan 4

Kaffesort: Moak

Liten modern restaurang med fullständiga rättigheter. Serverar bra mat och bra kaffe. Kan vid lunchtid vara trångt, men väl värt det. Har barista utbildad personal som gladeligen fixar en espresso till den sugne.

Miljö: Avskalad lite industriaktig inredning, öppet in till köket vilket ger en "nära" känsla.

Service: Mycket bra

Kaffe: Mycket bra

Mojo Coffee,

Adolf Fredriks Kyrkogata 12

Lunchrestaurang

Kaffesort: Egen blandning

Rostar kaffet själva. Jämfört med många är Mojos blandning lite mörkare rostat. Bra maskinell ut-



rustning gör att baristan lätt kan fixa fram gott kaffe. Har ett systercafé i Köpenhamn. Bra rymlig lunchrestaurang med varierad mat, kan även erbjuda en hälsotallrik för den som vill motivera en av caféets goda bakelser till efterrätt. Miljö: Trevlig designinredning

Service: Bra

Kaffe: Mycket bra

MedieCaféet,

Konradsbergsvägen 7A

Kaffesort: Etiopisk Sidamo Fairtrade rostat av Löfbergs Lila. MedieCaféet ligger i lärarhögskolan, lärarstudenterna bör vara nöjda. Personalen har barista utbildning och masters of latte diplom.

Miljö: Lite tråkig skolmiljö,

Service: Mycket bra

Kaffe: Bra



Paus i vardagen

Kaffet är viktigt för många av oss oavsett om du är hemma, på jobbet, på restaurangen eller när du sitter på ditt favoritcafé. Det är kombinationen av miljön, den rätta maskinen, den perfekta bönblandningen och rostningen som till sist ger dig smakupplevelsen på din kaffe, espresso, cappuccino eller latte.

Vi på Coffeeplease kan kaffe och vi erbjuder dig precis det du behöver genom de bästa espresso- och kaffemaskinerna. Våra bönblandningar tillgodoser alla smaker, oavsett om det används på ditt kontor, favoritcafé, din restaurang eller i hemmet. En kaffeböna är anspråklös – men ett perfekt kaffe gjort på de bästa bönorna är ljuvligt.

Vi ger dig den ultimata njutningen och en paus i vardagen.

 **Coffeeplease**
Din paus i vardagen



 VEM UPPFANN VAD?

Hjälp i kaffedjungeln

KAFFEBRYGGAREN

1802 uppfann fransmannen Descoisilles, apotekare i Rouen, en kaffebryggare. Den hade två behållare, den ena ovanpå den andra, skilda åt genom ett filter. En kort tid senare gjorde kemisten Antoine Cadet en kaffebryggare i porslin

ESPRESSOBRYGGAREN

Men den verkliga förnyelsen när det gällde konsten att brygga kaffe kom med italienaren Achilles Gaggia, som 1946 uppfann den moderna espressobryggaren. Nyheten var en fjäderkonstruktion, som gjorde det möjligt att under kontrollerade former få ett tryck på 9 bar. Gaggias konstruktion slog snabbt ut ångtrycksmaskinerna och sedan dess har espresso världen över blivit synonymt med gott kaffe.

KAFFEFILTRET

1908 önskade tyskan Melitta Bentz bjuda sin familj på bättre kaffe. Hon borrade små hål i botten på en behållare, klippte ut en rund bit läskpapper och placerade den i botten på behållaren. Hon satte behållaren på kaffekannan, lade kaffe i behållaren och hällde över kokande vatten. Hennes kaffefilter gav ett utmärkt resultat. Så föddes Melittafiltret.

Kaffet är en given del vid många tillfällen, hundratals olika kaffesorter och maskiner finns. Krav på vatten, temperaturer och bryggtider, hur ska den vanlige svensken göra för att få ett drägligt kaffe?

TEXT:FELIX BJÖRKLUND FOTO:ISTOCKPHOTO



För den som är ovan kan det vara svårt att kunna producera ett gott kaffe eller en espresso till sina middagsgäster. Espressomaskinen står och blänker i ett hörn eftersom ingen riktigt vet hur den fungerar och kaffebryggaren står igenkalkad på diskbänken

– När det gäller bönor och rostning skall man gå till en specialbutik, förvisso

kan det finnas livsmedelsbutiker som har bra bönor, men kunskapen finns inte. Framför allt skall man investera i en kaffekvarn. Har man ingen kvarn kan butiken mala åt en, men då skall kaffet konsumeras inom 24 timmar,

berättar Johan Ekfeldt, kvalitetsansvarig på Johan och Nyström. Oavsett om man har en vanlig kaffebryggare, espressomaskin eller en bistrokanna, ska kaffet vara färskt. Johan förklarar att kaffet tappas smaken otroligt snabbt.

– Det är absurt att kaffe i Sverige oftast säljs på 1/2 kilos förpackningar, första koppen är väsensskild mot den du tar dagen efter.

Janne Bonin, Barista och kaffehandlare förklarar att livsmedelshandeln förvisso har bra kaffe, men att de inte kan hantera de högkvalitativa varorna.

– Är bönorna vakkumpackade med backventil kan den lokala butiken säkert erbjuda ok kaffe. Vilket säkert är tillräckligt för många, men skall man

prova på kvalitetsbönor, då märker man skillnader.

När man sedan ska brygga sitt kaffe finns det flera parametrar att tänka på.

– Vattnet ska vara kallt, grunden där är att kallt vatten är syrerikt, byt vatten ofta! Tänk också på att vårda den bryggare som du använder, bor du i

Stockholm ska du kalka av den var tredje månad, i Uppsala kanske varannan, förklarar Janne.

– Det finns tre parametrar att justera för att få en bra espresso, malningsgrad, kaffemängd och hur hårt du packat kaffet. Bryggtiden på en espresso ska ligga mellan 20 och 30 sekunder, annars blir den antingen blaskig eller bitter, berättar Johan.



Om man inte har espressomaskin kan man fortfarande få bra kaffe. Då är det kvarnen som är det viktigaste.

– Ju mindre prylar desto bättre kaffe. En bra kvarn och en bistrokanna (pressbryggare), det är smidigt och det är mycket svårt att misslyckas, säger Johan.



Kolla, en svensk uppfinning som stimulerar näringslivet.

Utän smidig tillgång till gott, uppiggande kaffe skulle det inte ske några framsteg i svenskt näringsliv. Det är här vår svensktillverkade innovation, Bean to Cup, kommer in i bilden. En robust och arbetsvillig kaffemaskin som oförtrutet erbjuder gott färsk-



bryggt kaffe, från hela bönor. Det finns 8 olika valmöjligheter och du kan få kylt vatten som tillval. Vill du veta mer om våra olika stimulanspaket? Gå in på www.coffeequeen.se eller ring oss på 020-75 50 10.



Design men framförallt gott kaffe

Portionsförpackad mat är ett vanligt fenomen i Sverige, men mer ovanligt övriga Europa. När det kommer till kaffe är det tvärtom, därför tog Nespresso krafttag och öppnade en konceptbutik.

TEXT: FELIX BJÖRKLUND

Nespresso butiken i Stockholm slog upp dörrarna i september och responsen har varit stor.

– Vi håller på att få slut på vårt lager, så bra har det gått, berättar Andréanne Silén, Trade marketing manager för Nespresso Sverige.

Butiken som ligger på Biblioteksgatan har med sitt läge, höga profil och designade inredning, lockat många kaffeintresserade. Andréanne förklarar varför.

– Vi fyller ett segment som inte funnits tidigare i Sverige, portionsförpackat kaffe. Förpackningar som gör det smidigt och enkelt att få bra kaffe hemma.

Konceptet liksom butiken är tredelat: Kaffekapseln, esspressomaskinen



– Vi fyller ett segment som inte funnits tidigare i Sverige, portionsförpackat kaffe. Förpackningar som gör det smidigt och enkelt att få bra kaffe hemma, berättar Andréanne Silén, Trade marketing manager för Nespresso Sverige.

FOTO: FELIX BJÖRKLUND



Nespresso konceptet är liksom butiken är tredelat: Kaffekapseln, esspressomaskinen och rådgivning. Där kapseln säkrar kvalitén, maskinen gör det lättanvänt och Nespresso club ger råd och hjälp. FOTO: FELIX BJÖRKLUND

och rådgivning. Där kapseln säkrar kvalitén, maskinen gör det lättanvänt och Nespresso club ger råd och hjälp.

– Dessa tre delar finns i olika sektioner i butiken. Tidigare var delarna spridda. Vi sålde kaffe över Internet och telefon, maskinerna genom återförsäljare. Nu har vi samlat allt under ett tak samtidigt som vi får en personlig relation till våra kunder, säger Andréanne.

Världen över har Nespresso ungefär 50 butiker och fler öppnas hela tiden, konceptet och designen är densamma.

– Vi vill visa att Nespresso har samma höga kvalitet världen över. Samtidigt vill vi göra det lätt för våra kunder och vi ser alltid till att ha högprofilagen för våra butiker, säger Andréanne.

Fördelarna med portionsförpackat kaffe, eller pods är många. Andréanne säger att främst riskerar man inte att kaffet blir gammalt, men pods säkrar också dosering, malningsgrad och tampning (hur tätpackat kaffet är).

– Nu kan man äntligen få baristakvalité på kaffet hemma. Samtidigt kan man ha flera olika sorters kaffe hemma, då kan varje middagsgäst välja själv. Men för det konkurrerar vi inte med baristorna, de har förstärkelse för viljan att få bra kaffe hemma. Vi har samarbete med baristor för att utbilda vår personal, så att de vidare kan råda kunder i sitt val av kaffe.

FAKTA NESPRESSOBUTIKEN BIBLIOTEKSGATAN 14

Kaffet finns i 15 olika smaker:

Espressoserien: Nio olika premiumsorter med distinkta aromer och smaktoner.

Lungoserien: Tre olika premiumsorter, milda men ändå intensiva smaker. Decaffeinatoserien: Tre olika blandningar varav två är espresso och en är lungo. Kaffeinri kaffeupplevelse.

Utöver dessa smaker kommer det årligen nya specialsorter, i år tre olika kaffe med smak av anis, vanilj och kanel.

Fem nya Baby

Använd och älskad i 30 år.
Ständig testvinnare.
Nu med ny design och
utvecklad konstruktion.



BABY EFFEKT: 1300 watt 15/9 bar. VIKT: 6 kg. HÖLJE: ABS plast. VATTENTANK: 1,6 l. MÅTT (h/b/d): 400/240/285 mm. FÄRGER: Mandel och svart. CIRKAPRIS inkl moms: 3750,-

GAGGIA
Tradizione in Continua Evoluzione
www.adesso.se



BABY DOSE

EFFEKT: 1300 watt 15/9 bar.
VIKT: 7 kg.
HÖLJE: ABS plast.
VATTENTANK: 1,6 liter.
FÄRGER: Silver och röd.
MÅTT (h/b/d): 400/240/285 mm.
EXTRA: Programmerbar.
CIRKAPRIS inkl moms: 4250,-



BABY CLASS

EFFEKT: 1300 watt 15/9 bar.
VIKT: 7 kg.
HÖLJE: Rostfritt stål.
VATTENTANK: 1,6 l.
MÅTT (h/b/d): 400/240/285 mm.
FÄRGER: Borstad.
CIRKAPRIS inkl moms: 4250,-



BABY CLASS DOSE

EFFEKT: 1300 watt 15/9 bar.
VIKT: 7 kg.
HÖLJE: Rostfritt stål.
VATTENTANK: 1,6 l.
MÅTT (h/b/d): 400/240/285 mm.
FÄRGER: Borstad.
EXTRA: Programmerbar.
CIRKAPRIS inkl moms: 4650,-



BABY TWIN

EFFEKT: 1300 watt 15/9 bar.
VIKT: 8 kg.
HÖLJE: Rostfritt stål.
VATTENTANK: 1,6 l.
MÅTT (h/b/d): 400/240/285 mm.
FÄRGER: Borstad.
EXTRA: Rapid Steam och aktiv koppvärmare.
CIRKAPRIS inkl moms: 4950,-

Guide till de bästa maskinerna och andra tillbehör

Kaffet är i stort sett den enda drycken som har en egen maskin i de svenska hemmen. Men vad har vi för bryggare hemma och gör den kaffet rättvisa?

TEXT:FELIX BJÖRKLUND FOTO:KAFFEMASKINEN

Världens näst mesta kaffedrickande folk är svenskarna. Vi dricker kaffe, morgon, middag, kväll, men har vi rätt utrustning och kunskap? Även den bästa av espressomaskiner kräver lite av den som hanterar den. Nedan visas alla typer av bryggare som alla anses göra gott kaffe, vissa kräver ingen förkunskap, vissa kräver nästan baristakunskaper.

KAFFEBRYGGARE

Pryder nästan alla hem i Sverige, men på marknaden finns det otroligt få som håller de högt ställda kraven på rätt bryggtid, temperatur och eftervärme. Bryggarens effekt skall helst vara på 1 150 watt, lägre effekt kan ge bittersmaker och garvsyra.

KAFFEKANNA

Det klassiska kokkaffet. Tillreds genom att man blandar kaffet och vattnet. Strax innan vattnet kokar tas kannan av.



MOCKABRYGGARE

Häll kallt vatten i den undre delen och packa kaffet i filtret. Ställs direkt på spisen, vattnet trycks då genom kaffet likt en espressobryggare fast med lägre tryck. Kräver grövre malning. En Napolitansk variant av mockabryggaren finns, då vänder man på bryggaren och låter gravitationen agera tryck.

PRESSKANNOR/PRESSOBRYGGARE/BISTROKANNOR

Dosera kaffet i botten av bryggaren och häll på nästan kokande vatten. Rör om och sätt på locket utan att trycka ner filterstängningen. Låt kaffet dra tre till fyra minuter, tryck sedan långsamt ner stängningen. Grövre bönor än både espresso och bryggkaffe. Har fördelen mot en bryggare genom att inget filter "stjäl" aromämnen. Här kan man själv lätt kontrollera den kaffetemperatur som man brygger kaffet på.



DON PEDRO

Liknar mockabryggaren men består av två glasbehållare med ett kaffefilter emellan. Man lägger kaffet i filtret och häller vattnet i den undre behållaren. När vattnet kokar stiger ångan upp genom kaffet. När bryggaren sedan svalnar rinner det färdiga kaffet ner i den undre behållaren igen.

PERKULATOR

En kaffekokare där filtret sitter i toppen av kokaren. Kaffet bryggs genom att vattnet kastas genom filtret.

ESPRESSOBRYGGARE

Det bästa och enda sättet enligt många kaffeälskare. Principen är att vattnet som värmts till kokpunkten (eg 90-96°C), pressas genom kaffet under ett tryck på nio bar. På så sätt utvinns maximal smak. Finns dels som manuella med pivothandtag, dels med semi- och helautomatiska.



MANUELLA/PIVOTHANDTAG ESPRESSOMASKINER

För den verkliga entusiasten. Stor kunskap och erfarenhet krävs. Hantverket är inte för den oinvigde. Med pivothandtaget skall trycket för hand pumpas upp innan brygning.

HALVMANUELLA/SEMIAUTOMATISKA ESPRESSOMASKINER

Semiautomatiska maskiner kräver att den kaffesugna själv maler, matar och pressar kaffet. Maskinen står för resten. Det största segmentet när det gäller espressomaskiner. Här är skillnaderna på kaffe inte särskilt stor, utan det är design, storlek på kokare och hur lätthanterad maskinen, som skiljer.



HELAUTOMATISKA ESPRESSOMASKINER

Här trycker du bara på en knapp så ordnar maskinen allt. Den maler, värmer och pressar.

MULTIBRYGGARE

En typ av semiautomatisk maskin. Bönorna får malas själv, skillnaden från andra semiautomatiska bryggare är att multibryggare kan både göra espresso, bryggkaffe och te. Allround-maskin i hemmet, den enda du behöver!



KVARNAR

Det finns två typer av kvarnar, de med knivar och de med malskivor. Knivkvarnar är billigare men håller låg kvalitet då det är mycket svårt att få till samma malning två gånger. De med malskivor är de kvarnar som bör användas av den som är mån om sitt kaffe. En 1 000 kronor dyrare kvarn gör en enorm skillnad, medan en 1 000 kronor dyrare maskin bara kan vara design.

RÄTTVISEMÄRKT PÅ SYSTEMBOLAGET

GOUE VALLEI

CABERNET SAUVIGNON PINOTAGE 2005

ART NR 82245 ALKOHOLHALT 14%VOL

73 KRONOR WESTERN CAPE, SYDAFRIKA



Expressen Mars 2006



GP Mars 2006

Kontakta Sharabu AB för mer information om detta

och annat Rättvisemärkt vin.

www.sharabu.se



Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

Kaffe – Coca-Colas värsta konkurrent

Upp till 300 koppar kaffe om dagen provsmakar Philippe Barreca, inköpschef på Arvid Nordqvist, då räknas inte de 10-15 som han dricker privat.

TEXT:FELIX BJÖRKLUND



Att kvalitén på kaffet i Sverige är hög förklarar Philippe med att Sverige aldrig haft några kolonier. Inga länder som kräver stödköp, utan bara de länder som producerar bäst kaffe.

FOTO: FELIX BJÖRKLUND

Med 23 år i branschen och okänt antal druckna koppar börjar Philippe kunna sitt kaffe, men han påpekar att fullärd blir han aldrig.

– Varje provsmakning innehåller något nytt, jag har inte bättre smaklökar än någon annan, men jag har vana och erfarenhet. Den dagen jag kommer till VD:n och säger att jag är fullärd skulle jag få sparken, skämtar han.

Philippe berättar att kaffet som svenskarna är vana vid är långt ifrån vad han möter varje dag.

– Kaffeböna kommer från alla världens hörn, när de kommer till oss är de gröna och har en doft av gräs och hö. Det är först vid rostningen som bönanas karaktär kommer fram. Det är inga tillsatser utan temperatur och tid som ger smaken.

Böna kommer från olika kaffeodlare som vill få ett expertutlåtande, helt enkelt för att kunna kvalificeras för försäljning. För att bli godkänt görs ett så kallat 10 koppar test.

– Vi provsmakar 10 koppar med samma böna. Då kan vi känna vilka karaktärer bönan har, är den fruktig eller torr, vilka smaker dominerar och så vidare. Om det finns smakförändringar mellan kopporna blir inte bönan godkänd. Då håller böna inte kvalitén, förklarar Philippe.

Att kvalitén på kaffet i Sverige är hög förklarar Philippe med att Sverige aldrig haft några kolonier. Inga länder som kräver stödköp, utan bara de länder som producerar bäst kaffe.

Om tio år hoppas Philippe att kaffe har kommit lika långt som vinet gjort idag. Att de som köper kaffe intresserar sig om vilka böna, vilka länder eller regioner de kommer ifrån och vilken rostning de föredrar.

– Det är idag som vi har möjligheten att påverka hur vårt framtida kaffe kommer att smaka. Trenden är att ungdomar testar nya saker innan de fastnar för en favorit, där har vi möjligheten att få in nya smaker. Kaffe kommer att växa mer och mer, om du frågar Coca-Cola vilken deras värste konkurrent är säger de inte Pepsi, de svarar kaffe säger han.

FAKTA OM KAFFEBÖNOR

Böna delas in i tre grupper, Arabica, Robusta och Liberica. I Sverige görs kaffe uteslutande på Arabicaböna.

SANTOS Kommer från Brasilien. Används som bas i många blandningar och har en neutral och pålitlig smak. Brasilienkaffet behandlas enligt den ursprungliga torra metoden och betecknas sålunda Natural. Namnet kommer av att det mesta kaffet lastas i hamnstaden Santos.

COLOMBIA Klimatet på Andernas bergssluttningar ger böna en fyllig, kraftig och lätt syrlig smak. Colombiakaffet behandlas med den våta metoden och kallas för Milds.

JAVA Odlas i Indonesien och har en speciell, fyllig och rund smak. Numera betecknar Java mer en smak än en benämning på en kaffesort. Detta eftersom robustakaffet mer och mer tar över.

KENYA Kaffet i Kenya växer på höga höjder, det är fylligt med karaktäristisk syrlighet och en aning söt smak.

MOCCA Används likt Java, mer som en benämning för hur kaffet smakar. Det äkta moccakaffet kommer från Jemen, namngett efter hamnstaden Mokka. Kaffet är småbönaigt och har en kryddig och syrlig smak.

ALTURA Betyder "höjd" och kaffet växer i Mexico på 1 200 meter över havet. Smaken är lätt syrlig och kaffet har en karaktäristisk bouquet.

TERAZU Kommer från Costa Rica och odlas i terrasserade odlingar. Kaffet är förstklassigt med fin friskhet.

ANTIGUA Ett välbalanserat, syrligt och kraftigt kaffe från Guatemala.

BRUN BALI Balikaffet är fylligt och har en väl avrundad smak praktiskt taget utan syrlighet. Odlas på Bali.

JAMAICAN BLUE MOUNTAIN Ett högväxande arabicakaffe. Kommer som namnet antyder från Jamaica och är ett av de finaste och dyraste kaffena i världen. Kostar mellan åtta till sexton gånger mer per kilo än vanligt kaffe.

FOTO: ISTOCKPHOTO

Det totala skjortkonceptet!



SKJORTOR I TRE ÄRMLÄNGDER

ARM STRONG-skjortan finns i reguljär, extra lång och lite kortare ärmlängd. Stort sortiment. Modellen är klassiskt figursydd. Dubbel och enkel manschett. Speciellt utvalda dubbelvinnade italienska bomullstyger. ARM STRONG-skjortan finns även i en slimmad modell i reguljär och extra lång ärm.

TILLBEHÖREN

ARM STRONG-slipsarna är i finaste italienska helsidenet. Matchande sidennäsdukar. Brett sortiment med manschettknappar.

BONUSKLUBBEN

Unik och enkel bonusklubb. Det kostar inget att vara med i den. Det behövs inget plastkort. Man handlar i sin egen takt och vi för statistiken. (Vid fjärde skjortan får man en gratis slips, den tionde skjortan är gratis, värde 695:- osv). Välkommen!

ARM STRONG[®]
the shirt

Humlegårdsgatan 4, vid saluhallen, Stockholm. Öppet: Vardag 10-18 Lördag 10-16
Kungstorget 2, vid saluhallen, Göteborg. Öppet: Vardag 10-18 Lördag 11-16
Internetbutik: www.armstrong.nu



– Vi provsmakar 10 koppar med samma böna. Då kan vi känna vilka karaktärer bönan har, är den fruktig eller torr, vilka smaker dominerar och så vidare, berättar Philippe Barreca, inköpschef på Arvid Nordqvist. FOTO: FELIX BJÖRKLUND



Tävlingen där väldigt få får delta. Cup of Excellence är det mest prestigefyllda men samtidigt det mest lukrativa priset en kaffeodlare kan få.

Tävlingsdeltagarna är de bästa odlingarna i varje land, detta gör att vissa år då det varit dåliga betingelser kan leda till att få klar grundkraven för att få tävla.

Vinnaren får förutom äran, sina bönor utauktionerade till högstbjudande. Odlaren får behålla 85 procent av köpeskillingen och både den egna och de närliggande odlingarna får ett erkännande som i framtiden ger bättre betalt för sina bönor.

Domarna i tävlingen kommer från importländer runt om i världen och svenskar har flertalet gånger varit med och dömt.

Ciao är skandinaviskt i Kina

Ett skandinaviskt avskalat koncept i en bjärt lysande neonstad, kan det vara en bra idé? Självklart tyckte några och startade Ciao Scandinavian coffeebar.

TEXT: FELIX BJÖRKLUND

Med en inriktning på den övre medelklassen och kvalitet som ledord försöker Tobias Nilsson, vd för Ciao Scandinavian coffeebar, etablera en kaffekedja i Kina.

– Idén är att ha den rena, lite avskalade skandinaviska designen, fräsch miljö och tonvikt på bra kaffe och mat. Det hela blir en jättemotpol mot vad kineserna är vana vid.

I Kina finns flera kaffekedjor redan etablerade, men ingen som likt Ciao siktar på det övre segmentet, Starbucks är att likställa med Mc Donalds.

– Vi erbjuder något för dem som börjar uppskatta kaffe och vill ha en starkare upplevelse. För kinesen på landsbygden är vi kanske inte intressanta, men för den växande medelklassen börjar vi bli ett varumärke.

Kaffedrickandet i Kina ökar lavinartat och många kedjor bevakar marknaden. Tobias berättar att de har fördelen av att ha haft bra kontakter.

– En av initiativtagarna har jobbat länge i Kina och har väldigt goda kontakter med folk i fastighetsbranschen. Bra läge är A och O då det inte är



Kaffedrickandet i Kina ökar lavinartat och många kedjor bevakar marknaden. FOTO: ISTOCKPHOTO

konsumtionen i hemmet som ökar, utan det är caféerna som står för den.

Namnet Ciao kommer från tanken att det skulle vara ett mera italienskt/sydländskt inriktade caféer. Men i och med att det är många svenskar involverade vreds konceptet om till att bli skandinaviskt.

– Personer som kommer från Sverige reagerar på namnet, men jag har inte känt av några etableringsproblem här. Den vanlige kinesen klumpar ihop Europa, likadant som många européer inte särskiljer många olika asiatiska influenser, förklarar Tobias.

Det svåraste med att etablera sig som västerländskt företag i Kina är att lära sig affärskulturen och att vänja sig vid att man måste förlita sig på lokala personer, berättar Tobias.

– Jag kom hit och trodde, naivt nog, att man kunde jaga på folk för att skynda på processer. Här är allt otroligt byråkratiskt och det måste man acceptera. Men när det börjar rulla går det snabbt, vi räknar med att ha ungefär 25 kaffebarer i början av 2009.

Kaffe som medicin?



I fyra-fem undersökningar visas att kaffe till viss del skyddar mot diabetes, Alzheimers och Parkinson.

FOTO: ISTOCKPHOTO

Sedan kaffet blev ett njutningsmedel har det forskats kring den svarta drycken. Dag Telle forskar på sjukdomar i befolkningen vid Oslo universitetssjukhus.

– Att kaffedrickandet ökade på alkoholens bekostnad kan definitivt ses som positivt för folkhälsan.

TEXT: FELIX BJÖRKLUND

Ärligen kommer det hälsolarm om kaffe, det är skadligt, det är bra. Men forskningen är ganska spretig när det kommer till ett allmängiltigt bevis för vad kaffets inverkan på hälsan är.

En stor amerikansk undersökning visade att det filtrerade kaffet var bättre för dem som hade problem med sitt kolesterolvärde. Mycket av det "onda" kolesterolet fastnade i filtret. Detta visade att överviktiga personer bör dricka filterkaffe. Dag berättar om svensk forskning på kaffe.

– Vi har sett i fyra-fem undersökningar att kaffe till viss del skyddar mot diabetes, Alzheimers och Parkinson. Även de som försöker gå ned i vikt får en förstärkt effekt av kaffe. Undersökningarna har också avskrivit kaffe som bidragande till olika cancerformer.

Ett resultat som indirekt har kommit av kaffets frammarsch är att alkoholkonsumtionen minskat. På senare tid har även läsken börjat tappa törstiga konsumenter till kaffet.

– I Norge och Sverige har kaffedrickandet haft en stor inverkan, jag kan tänka mig att det gäller för de övriga nordiska länderna också. Tillsammans konsumerar vi i Norden lika mycket kaffe som 50 miljoner mellaneuropéer.

Att det forskas mycket om kaffet går hand i hand med att det dricks sex miljoner ton om året, det blir 12 miljarder halvkilosförpackningar.

Kaffemaskiner är vår Specialitet!

Pris
7 995:-



Jura IMPRESSA C5

Kampanjpris
10 995:-



Jura IMPRESSA F70
Kampanjpris gäller t.o.m 6/1-07 Ord. Pris: 11 995:-

Pris
18 995:-



Jura IMPRESSA Z5
Leasing 448:-/månaden (36 månader)

Cucina i Hammarby Sjöstad har ett av Sveriges bredaste utbud av kaffemaskiner, KitchenAid-produkter och IGF-spisar.

Välkomna till en annorlunda köksbutik!



CUCINA I HAMMARBY SJÖSTAD
Hammarby Allé 113 • Tel: 08-462 08 10

www.cucinaonline.se

Öppettider: Vardagar: 11.00-18.30 | Lördagar: 11.00-15.00 | Söndagar: 12.00-14.00

ZANTINI:®

riktigt kaffe på jobbet

De kaffemaskiner vi levererar är från italienska Saeco
- världens största tillverkare av espressomaskiner.

tel 08 - 514 305 00
www.zantini.com

Fem nya Baby

Använd och älskad i 30 år.
Ständig testvinnare.
Nu med ny design och
utvecklad konstruktion.



BABY TWIN EFFEKT: 1300 watt 15/9 bar. VIKT: 8 kg. HÖLJE: Rostfritt stål. VATTENTANK: 1,6 l.
MÅTT (h/b/d): 400/240/285 mm. FÄRGER: Borstad. EXTRA: Rapid Steam och aktiv koppvärmare. CIRKAPRIS inkl moms: 4950,-

GAGGIA
Tradizione in Continua Evoluzione
www.adeso.se



BABY

EFFEKT: 1300 watt 15/9 bar.
VIKT: 6 kg.
HÖLJE: ABS plast.
VATTENTANK: 1,6 l.
MÅTT (h/b/d): 400/240/285 mm.
FÄRGER: Mandel och svart.
CIRKAPRIS inkl moms: 3750,-



BABY DOSE

EFFEKT: 1300 watt 15/9 bar.
VIKT: 7 kg.
HÖLJE: ABS plast.
VATTENTANK: 1,6 liter.
FÄRGER: Silver och röd.
MÅTT (h/b/d): 400/240/285 mm.
EXTRA: Programmerbar.
CIRKAPRIS inkl moms: 4250,-



BABY CLASS

EFFEKT: 1300 watt 15/9 bar.
VIKT: 7 kg.
HÖLJE: Rostfritt stål.
VATTENTANK: 1,6 l.
MÅTT (h/b/d): 400/240/285 mm.
FÄRGER: Borstad.
CIRKAPRIS inkl moms: 4250,-



BABY CLASS DOSE

EFFEKT: 1300 watt 15/9 bar.
VIKT: 7 kg.
HÖLJE: Rostfritt stål.
VATTENTANK: 1,6 l.
MÅTT (h/b/d): 400/240/285 mm.
FÄRGER: Borstad.
EXTRA: Programmerbar.
CIRKAPRIS inkl moms: 4650,-

Vi tänkte på dig
som aldrig mer vill vara utan
isbitar och kallt vatten med
eller utan kolsyra.



Glacier Fry ger dig isbitarna direkt i dörren. Den automatiska ismaskinen vilar aldrig och är designad så att den inte tar för mycket plats. Det finns alltså gott om utrymme för det som ska frysas in. Själva frysen är frostfri och har standardmått så att den passar in i alla kök.

Source Fridge har vattendispensern i dörren. Du väljer med eller utan kolsyra bara genom att trycka på en knapp. Och vattendispensern är så liten och smidig att det finns gott om plats kvar i kylan. Hela kylskåpet har standardmått så att det passar in i alla kök.