

## KAFFEKULTUREN

- Nye kaffetrender
- Kaffebarene
- Barista
- De viktigste kaffedrikkene

Kaffe er ikke noe nytt fenomen for oss nordmenn. Vi har vært et av verdens mest kaffedrikkende nasjoner i flere årtier, og er for tiden kun slått av de kaffetørste finnene. De drikker 11, 4 kg kaffe per innbygger i året målt i råbønner, vi en kilo mindre. Danskene tar tredjeplassen.

Det som derimot er nytt, er typen kaffe vi drikker, og hvor vi drikker den. Vi har ennå ikke sluttet med

kaffekjeler og kokmalt kaffe. Det surkler fortsatt i kaffetraktere både hjemme og på jobben. Kaffebruket har likevel gått markant ned på disse områdene samtidig som det har økt kolossalt på «det tredje stedet», det vil si kaffebarene/espressobarene.

**Det tredje stedet.** Ray Oldenburg omtalte «The Third Place» i boken med den svært så informative tittelen «The Great Good place: cafés, bookstores, bars, coffeeshops, hair salons and other hangouts at the heart of the community». Det tredje stedet er i følge Oldenburg der hvor mennesker samler seg om å finne en form for fellesskap med venner eller naboer utenfor hjemmet (sted 1) og jobben (sted 2). Barer og caféer – både med og uten c – er også eksempler på slike sosiale pusterom, men kaffebarene har noe å by på i tillegg.

I en stadig travlere verden kan en kaffebar servere deg akkurat så mye pause som du har tid til. Sitt noen timer med venner, nyt noen minutter med en rask espresso eller sett av noen sekunder til å kjøpe kaffe i et krus før du springer til neste avtale. Det er de som sier at kaffebartrenden kun handler om pausen, ikke om kaffen. Helt sant kan det vel ikke være, for det er utrolig mange nordmenn som mener mye og mangt om hvordan de foretrekker sine bønner.

**Den urbane cafékulturen** kom ikke til Norge før på åttitallet. Men i de siste tyve årene har vi fått stadig større variasjon i utelivet, stadig lengre åpningstider, og restauranter med mat fra Italia, India, Kina og en rekke andre land. Oljerikdommene og økonomien generelt har gjort stadig

flere av oss i stand til å reise stadig lenger. Nordmenn plukker opp internasjonale moter og trender er raskere og raskere og setter dem ut i livet her hjemme.

Kaffebarkulturen kom til Norge for alvor høsten 1994, da de første kaffebarene ble åpnet i Oslo. Først ut var Rooster, som plutselig en dag tilbød togreisende nordmenn kaffe på Oslo Østbanestasjon. Dette skjedde en uke før Kaffebrenneriet åpnet sin første filial i Therese gate ved Bislett. Felles for begge disse kaffebarene var at de ble startet av personer som hadde studert i USA, henholdsvis Seattle og San Francisco, og sett hvor populære disse kaffestedenene var blitt på vestkysten. Eksempelvis åpnet Starbucks sin første kaffebar i Seattle i 1971 og har nå nærmere 5000 steder spredd rundt i verden.

**Fra Italia via Amerika.** Selv om både espressokaffen og pizzaen hadde sin opprinnelse i Italia, trykket ikke vi nordmenn dem til våre bryst for alvor før de hadde gått veien om Amerika. For der ble pizzaene tykkere og kaffen tilrettelagt for amerikansk ungdom ved hjelp av søte kaffedrikk med lite kaffe og mye melk. Det var selvfølgelig kortere vei



Tryene Indreli

Tim Wendelboe er barista i verdensklasse.

fra sukkersøt cola tilaffe latte med colasirup enn til en sterk espresso. I Norge fikk vi, når bølgen slo inn over oss, noe som var en miks av norsk kaffekultur, amerikanske kaffebarer og italienske espressobarer. Nå, mindre enn ti år etter at kaffebarene ble introdusert her til lands, har de poppet opp i alle de største byene, ikke minst i hovedstaden. Kaffebrenneriet er den kjeden som har vokst seg størst. De åpnet sin 10. filial i år 2002, alle i Oslo-området. Den norske kaffebaren som ligger lengst unna det urbane storbylivet er nok Aksel's Barista på Svalbard – verdens nordligste kaffebar.

**Barista.** Vanlig for de mest rendyrkede kaffebarene er at det er kaffedrikkene som er hovedproduktet,

### WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP

I år 2000 ble det aller første World Barista Championship arrangert, og vunnet av nordmannen Robert Thoresen. Årene 2001 og 2002 var det de danske deltakerne som stakk av med seieren, begge ganger med den nå 23 år gamle Tim Wendelboe fra Norge på sølvplass.

## KAFFE SOM KONKURRANSE

Norge har fått en rekke meget dyktige baristaer, eller «kaffekokker» om man vil kalle dem det. I år 2000 ble det aller første World Barista Championship arrangert, og vunnet av nordmannen Robert Thoresen. Årene 2001 og 2002 var det de danske deltakerne som stakk av med seieren, begge ganger med den nå 23 år gamle Tim Wendelboe fra Norge på sølvplass. Arrangementet har i løpet av disse tre årene vokst seg

stadig større, med vel 30 konkurrerende land i år 2002. Årets arrangement ble holdt i Oslo fra 14. –16. juni og fikk kanskje mest oppmerksomhet da fredsprisvinner José Ramos Horta fra Øst-Timor besøkte utstillingsområdet. Øst-Timor fikk sin uavhengighet så sent som den 19. mai 2002 og har kaffe som sin eneste eksportvare. Derfor var det viktig å markere seg under akkurat dette evenementet.

Kanskje handler kaffebartrenden like mye om pausen som om kaffen? Man kan sitte noen timer med venner, nyte noen minutter med en rask espresso eller sette av noen sekunder til å kjøpe kaffe i et krus før man springer til neste avtale.



Tryene Indreli



Espressomaskinen.

mens bagels, croissanter, rundstykker, baguetter og andre bakervarer er der for å supplere kaffen. Bak disken står det en barista som tilbereder kaffen på en espressomaskin. Han eller hun har forhåpentligvis lært seg espressomaskinens hemmeligheter, for det er mange måter å gjøre ting feil på når man skal servere kaffedrikker. Og nesten like mange måter å gjøre ting riktig på. Hvis du er vant til å få din *caffè latte* på en spesiell måte hos din faste barista, kan en annen og like dyktig kaffekokk i en annen bar godt servere deg en drikk med samme navn i en større eller mindre kopp, eller med en litt annen smakssammensetning.

### DE VIKTIGSTE KAFFEDRIKKENE

Det finnes mange retningslinjer, men få fasitsvar. La oss likevel forsøke å ramse opp noen de viktigste kaffedrikkene: *Espresso* er grunnstenen i nesten alle kaffedrikker du får servert på en kaffebar. En *espresso* betegnes også som et *shot*. Den lages på kaffebar ved hjelp av en espressomaskin. Malt kaffe blir trykket jevnt på plass i et porsjonsfilter ved hjelp av en metallgjenstand som kalles *tamper*. Filteret sitter i enden av et håndtak som kalles *bajonett*.

Bajonetten settes på plass i espressomaskinen slik at kaffen kommer i kontakt med vann under sterkt trykk. For å oppnå det ønskede gyllenbrune laget som kalles *crema* øverst i espressoen, må maskinen ha et vanntrykk på minst 9 bar (en betegnelse for trykk). Denne prosessen, som gjør kaffepulver og vann om til deilig kaffe, kalles ekstrahering og tar fra 20 til 30 sekunder. På siden av espressomaskinen er det dessuten et steamrør som blåser damp og brukes til steaming av melk til *caffè latte* og andre drikker.

Espresso-entusiaster tar sin lille, komprimerte *espresso* uten en dråpe melk eller et eneste korn sukker. Et *shot* er omtrent 6–9 gram kaffe per kopp og traktes i ca. 25 sekunder. Enda sterkere er den korte *espresso*-en *ristretto*, der bønnene er kvernet enda finere enn på vanlig *espresso*, traktes like lenge, men bruker mindre vann. *Espresso Con Panna* er et *shot espresso* i en cappuccinokopp dandert med masse krem og ofte litt revet sjokolade. *Espresso Lungo* er en lang *espresso*. Identisk med vanlig *espresso*, men med 50 prosent tynnet ut med varmt vann, for eksempel 50/50 vann og *espresso*. Mindre vann gir sterkere *Americano*. *Café au Lait* er *espresso* fylt opp med oppvarmet melk. Noen foretrekker den med et tynt lag melkeskum øverst i koppen.

*Caffè Latte* er *espresso* med steamet melk, alternativt et tynt lag med melkeskum på toppen eller en blanding av melkeskum og varm melk. En spesialitet blant en del baristaer er det man kaller *Latte Art*, som er å lage flotte mønstre i en *caffè latte* eller en cappuccino ved hjelp av den siste melkeskvetten. Blader, trær og hjerter er de vanligste mønstrene.

Navnene *Caffè Latte* og *Café au Lait* betyr «kaffe med melk» på henholdsvis fransk og italiensk og brukes ofte om hverandre. *Caffè Latte med sirup* får du når du heller steamet melk på et *shot espresso* og en skvett sirup. Sirupen finnes i utallige smaksvarianter. Mest brukt i norsk kaffebarsammenheng er nok smaker som sjokolademint, hasselnøtt, kaffe, kokos, karamell, kanel, pistasje og peppermynte.

*Caffè Mocca* er *espresso* med sjokoladesaus eller -pulver med steamet melk samt et tynt lag med melkeskum eller krem. *Cappuccino* består av *espresso* pluss like deler steamet melk og melkeskum. *Cortado* (på spansk) eller *Maracchino* (på italiensk) er et *shot espresso* med steamet melk i en espressokopp eller et glass, gjerne pyntet med litt melkeskum.

*Macchiato* (cch uttales «k» i motsetning til cc som blir til «tsj») er en *espresso* i en espressokopp eller et glass med melkeskum eller fyldig

steamet melk som prikken over i-en. *Latte Macchiato* er et stort glass med halvparten steamet melk og halvparten melkeskum pluss et *shot espresso* som forsiktig helles midt i glasset slik at *espresso*en ideelt sett legger seg over melken og under skummet. Av kalde kaffedrikker kan nevnes *Is Americano*, *Is Espresso*,

*Is Latte*, *Is Mocca*, *Frappé* og *Shakerato*. Når drikkene er kalde, er det nødvendig å tilsette krem, sukker, sirup og/eller sjokoladesaus for smakens skyld.

Sist, og i hvert fall ikke minst, er det som ofte kalles *dagens kaffe*. Den består av nytraktet kaffe fra de beste kaffeplantasjene fra hele verden, den såkalte spesialkaffen eller «speciality coffee». Land som Brasil, India, Cuba, Jamaica, Costa Rica, Zimbabwe, Kenya, Tanzania, Mexico, Etiopia, Guatemala, Hawaii, Nicaragua og Indonesia har alle noen av verdens mest ansette kaffetyper, selv om langt i fra alt det de eksporterer er av samme kvalitet.



Latte Art er kunsten å lage små kunstverk med den siste melkeskvetten.

## TRENDER I TIDEN

- Stadig flere nordmenn får espressomaskiner, kaffekverner, presskanner og espressokanner i hjemmet. De lager lekre kaffedrikker på hjemmebane, er kvalitetsbevisste og skaffer gjerne hele bønner eller nymalt kaffe hos kaffebarene.
- Mange kafeer og restauranter har merket seg folks interesse for og kunnskap om espressobasert kaffe, og bytter derfor ut kaffetraktere og kaffeautomater med espressomaskiner.
- Også på en del arbeidsplasser dukker det opp espressomaskiner for de som ønsker noe mer enn den tradisjonelle norske filterkaffen.
- Flere tradisjonelle kaffeleverandører i Norge, i likhet med de store aktørene i USA og Europa forøvrig, henger seg på de store kvalitetsnavnene innenfor det som kalles spesialkaffe, som f.eks. «Hawaii Kona» eller «Monsoon Mala-

bar». Det man får kjøpt på supermarkedet av posekaffe med slike populære navn, er ytterst sjelden 100 % ekte vare. Uoppblandet «Jamaica Blue Mountain» koster eksempelvis 1200 kroner kiloen.

- I kjølvannet av kaffebølgen ser det ut til å lure en tebølge. Hvor kraftig den blir vites ikke, men det begynner å dukke opp noen tehus i Norge.
- Store internasjonale aktører (les: Starbucks) vurderer å sette inn støtet også i Norge. Hvis dét skjer, kan det skje enten ved nye lokaler eller ved oppkjøp av eksisterende kaffebarene. Det er ikke så stor fortjeneste på kaffe før man kan operere med stort volum og god logistikk, så det kan kanskje hende at enkelte norske kaffesteder vil selge?