

Kaffe för finsmakare

HAR BLIVIT EN TREND

DET ÄR INTE MYCKET SOM KAN MÄTAS MOT EN GOD KOPP KAFFE PÅ MORGONEN ELLER ATT TA KLIVET IN I EN KAFFEBAR ELLER KAFFEROSTERI OCH BARA KÄNNA AROMEN I RUMMET. *Dofien av kaffe värmer själen och skapar välbefinnande.* KAFFEDRICKANDE HAR INTE BARA BLIVIT ETT SÄTT ATT UMCÅS, DET ÄR EN TREND DÄR MÅNGA PROVAR NYA SÄTT ATT DRICKA KAFFE PÅ OCH DÄR MAN INTE GER AVKALL PÅ KVALITETEN.



Det dricks kaffe mer än någonsin tidigare. Kaffekulturen växer sig allt starkare i takt med att utbudet av kvalitetskaffe finns att tillgå i större utsträckning än tidigare. Det dyker upp nya kaffebarer med en mängd olika sorters kaffe och det är som regel den yngre generationen man ser njuta av sitt kaffe på kaffebärarna runt om i världen. Kaffe är kult.

– Vi dricker allt mer olika typer av kaffe. Kaffedrickandet börjar allt mer närma sig passionen för vin. Konsumenter är mer upplysta idag om vilka kaffesorter det finns och man pratar om framställningsmetod, typ av kaffebuske, jordmån, höjd över havet, klimat och geografi på ett mer smaknyanserat sätt än bara om rostningsgrader. En annan trend är kalla kaffedrycker där man blötlägger kaffe i destillerat vatten för att få fram nya smaker, eller kolsyrat kallt kaffe med olika smaker, säger Jonas Scherp, vd för Sofiero Kafferosteri i Helsingborg.

Kallt kaffe innebär att vattnet värms inte upp utan blötläggs i 12-24 timmar och därefter filteras kaffet innan servering. För att få lite mer espresso, det vill säga krämig topp, kan man koppla på kvävgas, eller kolsyra. Det är ett nytt konsumtions sätt som den yngre generationen för fram när det gäller att dricka kallt kaffe, något som började i USA och som nu sprids till Europa.

Kaffe smakar olika beroende på var kaffebönan odlas. Kaffe från Kenya och Östafrika har en fruktig karaktär med toner av bl.a svart-

vinbär och citrus. Kaffe som produceras i Brasilien har en mer söt och nötig smak medan Colombianskt kaffe har en mer aromatisk karaktär samtidigt som det finns en hög syrlighet. Asiatiskt kaffe är kryddig och har en lite mer från karaktär.

2010 producerades cirka 8 miljoner ton kaffeböner, främst i Brasilien, Vietnam, Indonesien, Colombia och Etiopien. Den typiska kaffedoften utgörs av ämnet furfurylmerkaptan.

Kaffedrickandet har sitt ursprung i Etiopien för 2000 år sedan och fick sedan en spridning via Arabiska halvön till Turkiet och nådde Sverige under slutet av 1600-talet. Det var under 1800-talet som kaffedrickandet tog rejäl fart i samband med kolonialiseringen av Afrika och Sydamerika. Under 1900 och 2000-talen har kaffet fått än starkare ställning i många länder i Afrika, Amerika och Europa. Finländare och svenskar är de mest kaffedrickande nationerna, där kaffekonsumtionen ligger runt tio kilogram rostat kaffe per person och år.

– Råkaffekvaliteten och dess karaktär definieras olika runt om i hela världen beroende på var bönorna produceras, för kaffe som växer på hög höjd finns det en internationell standard, en handelsterm som beskriver kaffets karaktär. Den kvalitet vi köper kallas Strictly High Grown. Det är kaffe som växer 1200 meter över havet, säger Jonas Scherp.

Det finns omkring 100 kaffearter där alla kommer från sädesgröna träd som klipps ner till plockvänligt höjd, på samma sätt som vinplantage.



I Etiopien, där kaffet har sitt ursprung, växer kaffebusken vilt. Från hamnen i Mocha vid Rödahavskusten i Jemen skeppas böner till andra länder, därav att man kan höra äldre människor prata om Mockakaffe.

Sofiero Kafferosteri hämtar stor del av sitt kaffe från Östafrika. Deras mörkrostade Cafégó har blivit känd för sin smakrika och långvariga kaffesmak med elegant eftersmak tack vare den mörka rostningen och att de väljer bara böner som vuxit på höga höjder.

– De bästa kaffebönaerna i Östafrika växer i Kenya, Etiopien och Burundi men vi har även kaffe från Brasilien, Colombia, Guatemala och Nicaragua i våra blandningar. Vi importerar kaffe ifrån flera ursprung och gör sedan en blandning som kaffeentusiaster kan hitta i dagligvaruhandel, restauranger, caféer och kontor.

För att verkligen njuta av gott kaffe maler man tillräcklig mängd böner för varje tillfälle och beredningsmetod. Detta för att malet kaffe förstörs arommässigt inom några timmar vid kontakt av luft, ljus och värme. Även vid sval och lufttät förvaring behåller malt kaffe sin fina arom endast i cirka tio dagar. Därför är det bättre att mala själv om man vill ha en jämn, hög kvalitet på sitt kaffe.

– Kaffe odlas året runt men om konsument ska man inte märka när på året kaffeskörden ägt rum. Kaffet ska smaka likadant hela tiden. Här skiljer sig kaffet från vin, där smaken är olika beroende på hur skörden har varit. Som kafferosteri är det vår uppgift att i våra blandningar få fram samma jämna kvalitet och smak på kaffet år efter år. Dock finns det Singel Origin från enskilda länder samt Singel Estate från enskilda gårdar där smakerna varierar, säger Jonas Scherp.

Sett till koffeininnehåll har robusta böner högre innehåll av koffein än arabicaböner. Koffeinfritt kaffe förlorar vanligtvis något av sin arom och har en benägenhet att bli en smula bitter i smaken.

