

A young man with dark skin and short hair, wearing a red t-shirt and a black watch, is shown in profile, focused on harvesting coffee cherries from a branch. The cherries are in various stages of ripeness, from green to bright red. The background is a dense, green coffee plantation under bright sunlight. The image is split into two vertical panels: the left panel is semi-transparent and contains text, while the right panel shows the man and the coffee plants in full detail.

kaffets
magiska
värld

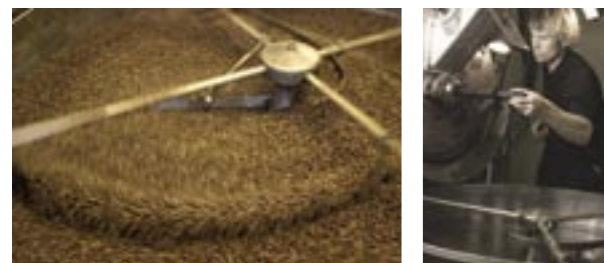
När man först börjar uppskatta en god kopp kaffe så verkar allting ganska enkelt. Bönorna skall vara nyrostade och nymalda, bryggkaffet ska inte stå för länge på platta, espresson skall ha crema och mjölken i cappuccinon gärna se ut som mjuk bomull och inte som hård maräng. Ja, så var jag en kaffeexpert tänker man. Men så börjar intresset fördjupas, man börjar gå omvägar för att få just det kaffe man vill ha och vips, trillar man snart – likt Alice i Underlandet – ned i kaninhålet och finner en helt ny värld. Specialkaffets underbara värld. Det här är ett försök att på ett enkelt sätt förklara vad gott kaffe är och vad som krävs för att vi kräsna konsumenter skall få precis så gott kaffe som vi faktiskt förtjänar.

en medveten kaffebonde ...

Gott kaffe börjar alltid med en kaffebondes försök att göra det bästa av sina geografiska och klimatiska förutsättningar. Det kan han bara göra om han får bra betalt för sitt kaffe, ett kaffe som kräver att det plockas när det är fullmoget, sorteras noggrant etc. och köps av någon som uppskattar detta och betalar därefter.

... och hans fina bönor

Självklart är bara en bråkdel av allt kaffe som odlas i världen äkta specialkaffe. Trots många rosters försök att intala konsumenten att de minsann köper de finaste kaffebönor som finns att tillgå, så är det vad man i folkmun brukar kalla skitsnack. Det bästa sättet att ta reda på om vi har att göra med en riktig specialkafferostare eller bara någon som snackar är att börja ställa frågor.



Varifrån kommer kaffet, på vilken höjd odlas det, hur går sortering och plockning till? Människor och företag som jobbar med äkta kvalitet har sällan något att dölja, så fråga på.

rostningen

Hur ser kaffet ut när det är rostat? Är det hela och fina, jämnt rostade bönor som är vackra att titta på? Eller är rostningen ojämn och bönorna ser ut att ha varit hem för diverse små maskar och småkryp? Genom att titta på kaffet avslöjas mycket om dess kvalitet. Bra kaffe är oftast vackert kaffe. Detta gäller så gott som allt kaffe förutom en konstig liten ursprungsböna från Harrar-regionen i Etiopien. Här verkar det tvärtom vara defekterna som ger kaffet dess vilda, bäriga karaktär.

tiden

När är kaffet rostat? Kaffe håller sig fräscht max 6 månader efter rostning, sedan är det mesta av livet obönhörligen över för bönorna oavsett förpackning och bäst-före-datum. Eftersom doftsinnen är ditt kraftfullaste sinne så använd det. Det går snabbt att lära sig känna skillnad på doften mellan färskt och gammalt kaffe.

att välja kaffe

Bästa sättet att få gott kaffe är att börja med att köpa ett kaffe du verkligen tycker om. En blandning, ett ursprungskaffe eller kanske ett så kallat single estate – ett kaffe från en individuell farm. Mörkrost eller ljusrost är upp till personlig pre-

ferens. Tycker du om syrlighet och sötma så köp mellanrost, är det kraft och mer bitterhet du är ute efter så leta efter mörkrost.

malningen

Eftersom gott kaffe är lika med färskt kaffe så är nymalet kaffe en förutsättning för att få den goda koppen kaffe du förtjänar. En kvarn där du malar kaffet precis innan bryggning gör varje kaffestund betydligt roligare.

bryggningen

Ju färre saker som kommer mellan kaffet och det 92–96 gradiga vattnet desto bättre. Därför är en så kallad bistrokanna (även kallad presskanna eller – tänk Bodum) ett utmärkt bryggsätt. Även Eva Solo bryggare, Aeropress och en bra espressomaskin gör gott kaffe. Undvik billiga bryggare som överdriver kaffets bitterämnen genom att förlänga bryggtiden och ha för kallt bryggvatten.

på café

Med två snabba checkpunkter kan du enkelt avgöra om det är värt att beställa kaffe från espressomaskinen nästa gång du är på ett café.

1. Ser ångmunstycket ut som om det är doppat i vit målarfärg? (Koagulerad mjölk är inte bara en hälsofara, det smakar heller inte gott.)
2. Ligger handtagen till maskinen på sidan eller på maskinen? (Kalla handtag innebär kall espresso.)



Ovan är två säkra skäl till att beställa något annat än kaffe. Gott kaffe kräver nämligen en ren maskin och ett aningen pedantiskt sinnelag. Några andra tips är att kolla hur fort espresson rinner. Ser strålen ut som små söta råttsvansar eller rinner det på som när du skall fylla på badkaret? Kan caféet överhuvudtaget erbjuda det som kallas crema, i och för sig ingen garanti att espresson är god, men en förutsättning för att den överhuvudtaget skall kallas espresso. Om allt detta verkar vara i sin ordning så återstår det svåra att välja från den digra italienska kaffemenyn; Espresso, Espresso Macchiato, Latte Macchiato, Cappuccino, Caffè Latte, Ristretto, Caffè Lungo, Caffè Doppio, Caffè Americano, Moccaccino, Espresso ...

... som i lite enklare ordalag innebär kaffe med eller utan mjölk.

utan mjölk

Om ca 3 cl kaffe bryggs från espressomaskin under 9 bars tryck på ca 20–25 sekunder så kallas detta en espresso. Om mängden minskas till 2 cl så kallas det ristretto. Många tycker att espresso är alltför bitter och måste ha socker i. Det beror oftast på att många kaffeblandningar för espresso är väldigt bittra. För de flesta specialkafferosterier är bitterhet en udda aspekt av kaffe som främst finns för att mindre räknade rosterier skall fortsätta kunna sälja sina billiga blandningar med alldeles för mycket robustabönor i. Istället försöker man göra söta blandningar. Sötma är den heliga graalen som kräver 100% dedikation från både

bonde, rostare och barista. Svår att uppnå, men när du väl smakat den där honungsfeta sammetsmjuka espresson så vill du inte ha någon annan. Vem vill vara bitter och frän, när man kan vara mjuk och söt?

med mjölk

Fler och fler tycker om mjölk i kaffet. Gärna på morgonen och gärna tillsammans med en enkel ristretto i en perfekt rundad 16 centiliters cappuccinokopp, den optimala balansen mellan mjölk och kaffe. Alla andra mjölkdrinkar på den italienska kaffemenyn utgår ifrån cappuccino, men innehåller mindre – Caffè Macchiato – eller mer – Latte Macchiato – andel mjölk. Minsta mängden mjölk hittar du i en Caffè Macchiato, då är espresson bara fläckad med mjölk. Sen kommer cappuccinon som själva menyens centrum. En Caffè Latte stärks gärna med en dubbel espresso och bäst balans nås när den totala mängden ligger runt 30 cl. Om man önskar ännu mer mjölksmak så beställer man en Latte Macchiato, mjölk fläckad med en enkel espresso.

Skälet till att man skummar mjölken är att sötman då blir mer framträdande. Oskummad mjölk smakar gärna lite platt och fadd i jämförelse. Mjölken i din mjölkdrink kan vara mer eller mindre skiktad, beroende på vad du har beställt (ju mer luft som finns i mjölken desto tydligare skiktning). Mer i en cappuccino, mindre i en Caffè Latte. Om det är marängbakelse du får på kaffet så har du drabbats av nittotalssyndromet, ett café som helt enkelt slutade fortbilda sig runt 1999.



på den svenska kaffemenyn Bryggkaffe.

Känns det igen? Vi är ganska dåliga på att förvalta och förnya vår egen kaffetradition, bryggkaffet lever ett slumrande liv jämte den italienska espressokulturen. Så tills vi på caféer kan beställa olika ursprung, rostningar och blandningar så får vi nöja oss med att kaffe är kaffe och ingenting mer. I framtiden hoppas vi självklart att caféerna vågar utmana oss med en aning större variationsrikedom. För gott bryggkaffe borde vara en rättighet. ■

liten ordlista

Single Origin – kaffeböna från ett land, ej blandad med andra ursprung.

Single estate – kaffe från en kaffegård som ej är blandat med kaffe från andra gårdar.

Soltorkat kaffe – kaffeböner som torkat med fruktköttet på.

Tvättat kaffe – kaffe som tvättats innan torkning och genomgått en fermentering (vilket ger kaffet högre syrlighet).

vad påverkar kvaliteten på kaffet?

Altitud – Högre höjd ger långsammare mognad, hårdare böner, mer syrlighet och aromer.

Art – Två kommersiella arter finns: Arabica Coffea och Robusta (Coffea Canephora). För finare ursprungskaffe används i stort sett bara Arabica.

Trädsort – Olika arabicasorter har olika karaktär. Klassiker är Bourbon och Typica, men många varianter och korsningar finns, alla med olika egenskaper.

Skörd – Mycket viktigt att kaffebären skördas mogna, varken omogna eller övermogna duger, handplockning är alltid bäst.

Tvättning – om fruktköttet sitter kvar vid torkningen kallas kaffet otvättat eller soltorkat (sötare, fruktigare, naturligare smaker). Om fruktköttet tas bort innan torkningen kallas det tvättat (renare, syrligare, elegantare smaker).

Rostning – Ljusare rostning ger mer syrlighet, mer aromer och smaker. Mörkare rostningar ger mindre syrlighet och större bitterhet.

Text: Johan Ekfeldt

johan & nyström
 KAFFEROSTARE TEHANDLARE

