

Coffeaplantan

Det latinska namnet för kaffeväxtens släkt är Coffea. Växtfamiljen Rubiaceae som den tillhör omfattar ca 350 släkter med 4000 arter. Coffeaplantan eller kaffeträdet som det också kallas, har sitt ursprung i Etiopien. Den växer vilt och kan bli hela 10 meter hög. När kaffeträdet odlas på plantage beskärs det så att det inte blir högre än 2-4 meter. Kaffeträdet liknar då mer en buske eftersom den växer det på bredden istället för på höjden. Kyla är något som kaffeträdet är känsligt för, det blir också tyvärr mycket lätt angripet av sjukdomar och skadeinsekter.

Kaffeträdet är grönt året runt. Kaffeträdets blad blir 10-15 cm långa och de växer parvis på kvisten. Där bladen möts sitter blomklasar med en doft av jasmin. Det tar ca tre år innan trädet blommar första gången och det tar ungefär ett halvår för bären att mogna. Innan trädet ger optimal skörd så tar det så lång tid som 7-8 år. Kaffeodlarna brukar plantera nya träd efter att träden blivit ca 25 år. Detta för att kaffeplantagen alltid ska ha så stor skörd som möjligt.

Ur ett hänseende är kaffeträdet ovanligt; det blommar nämligen flera gånger per år. Hur många gånger beror på hur varmt och soligt det är. Detta innebär också att det på samma gren kan sitta allt ifrån blommor och omogna bär till mogna bär. Alla blommor och bär hinner dock inte bli mogna till skörden och därför plockar man igenom en plantage flera gånger per år.

Kaffeträdets röda bär

Kaffeträdets bär har ett körsbärs storlek och innehåller oftast två kaffebönor som kan vara allt från grå, blågröna eller ljusbruna. Ett moget bär har ytterst ett karmosinrött skal som omger ett lager av fruktkött. I ett glykosskikt, under den skivade pergaminhinnan ligger de två bönorna inbäddade. De ligger så tätt intill varandra att deras ena sida är platt.

Kaffe som medicindryck

Kaffeträdets blad och bär användes under många hundra år i medicinskt syfte. Redan i de äldsta berättelserna om kaffet talar man om hur kaffet piggar upp. Koffein är namnet på det uppiggande ämnet i kaffet men till skillnad från alkohol, som verkar förlamande på centrala nervsystemet så stimulerar koffeinet det centrala nervsystemet vilket medför att blodcirkulationen och pulsen ökar. Detta resulterar i att man känner sig piggare och därför kan hålla sig vaken längre.



Historien om Kaffe

I de etiopiska bergstrakterna, levde en herde som hette Kaldi för ca 1500 år sedan. Kaldi, som var en fåraherde, tyckte en dag att hans getter uppförde sig underligt. De hoppade omkring och var ovanligt fulla av energi. Snart uppenbarade sig förklaringen för Kaldi. Getterna hade ätit röda bär från en buske och han insåg att det var bären som gjorde getterna så pigga. Kaldi skyndade då till ett munkkloster där han berättade för klostrets abbot om bären. Abboten lyssnade på Kaldis berättelse och bestämde sig för att själv undersöka de magiska bären.

Han plockade några röda bär från busken, slog hett vatten över dem och drack sedan drycken. Abboten blev inte så lite förvånad när han märkte att han blev så pigga att han kunde hålla sig vakna i flera timmar längre än vanligt. Abboten började därefter bjuda munkarna på drycken för att de skulle hålla sig vakna under de långa aftonbönera. Klosteret fick snart namnet "Det vakna klosteret" på grund av denna fantastiska dryck.

Om historien är sann kan man väl inte veta helt säkert men om så är fallet så är Kaldi och getterna samt abboten och munkarna världens första kaffedrickare.

Kaffets ursprung

Kaffeträdet härstammar från Etiopiens bergiga sydvästra delar och därifrån spreds det vidare till den arabiska halvön. Detta tror man skedde uppskattningsvis 500 år efter Kristus. Ursprungligen var kaffet en sällsynt vara som betraktades som en religiös dryck. Man ansåg även kaffet ha medicinska egenskaper.

Från början kokade och åt man trädets bär och blad och inte förrän under 1200-talet började man rosta kaffebönan. Med tiden erövrade kaffet allt fler, och spreds vidare från den arabiska halvön, via handelsvägarna både öster och norrut. Till Europa kom kaffet i mitten på 1600-talet.



Kaffet erövrar Europa

Kaffet som tidigare betraktats som en medicinsk och religiös dryck, blev nu var mans dryck. I Venedig handlade man mycket med Orienten och där öppnades det första europeiska kaffehuset, men det blev snart fler. Man njöt av kaffet, spelade spel, lyssnade på musik och dansade. Kaffehusen blev den naturliga träffpunkten där de senaste nyheterna blev berättade. År 1660 fanns det över 2000 kaffehus i London. Studenter vid Oxford universitet var Englands första stora skara kaffedrickare och därför blev kaffehusen en mötesplats för de intellektuella. Till kaffehusen kunde man gå och lyssna till diskussioner mellan de lärda och inträdet var 1 penny. De engelska kaffehusen kom därför att kallas "Penny Universities" på grund av detta inträde.

Kaffet kommer till Sverige

1685 var första gången man säkert vet att kaffet kom till Sverige. Göteborgstillens papper från det året visar att någon tog in ett halvt kilo kaffe. Två år senare stod kaffe upptaget som medicin i apotekets prislista.

Kung Karl XII var den som verkligen satte fart på kaffedrickandet i Sverige. När konungen var i Lund 1716 till 1718 hade han med sig en turkisk kaffekokningsapparat. Under sina tidigare år i Turkiet hade nämligen kungen upptäckt drycken. Kungens hov fick varje dag fick flera kilo kaffe av turkarna och det sades att han gjorde av med tre kilo kaffe om dagen.

I mitten av 1800-talet hade kaffedrickandet tagit ordentlig fart. Brännvin var annars en mycket vanlig dryck i Sverige på den tiden, men kaffet vann allt mer mark. Och detta oroad brännvinshandlarna, eftersom deras försäljning minskade. Vid 1756 års riksdag blev kaffet för första gången politiskt slagträ. Då genomdrev bönderna ett totalförbud mot kaffe som en hämndaktion för att de nekats fri husbehovsbränning av brännvin. Kaffet hade redan hunnit bli populärt och det var svårt att upprätthålla kaffeförbudet. Det förklarades vilande 1769, återinfördes 1794, upphävdes "tills vidare" 1796, utfärdades igen 1799 - efter två verkliga nödar - fram till 1802 och slutligen en fjärde gång 1817 - 1822. Anledningen till dessa senare förbud var att alltför mycket valuta gick åt till kaffeimporten.

Under andra världskriget blev det ont om kaffe i Sverige. Risken att transportfartyg skulle sprängas av utlagda minor var så stor att transportererna upphörde. Så småningom lyckades Sverige dock få de krigande ländernas tillåtelse att föra in enstaka båtlastar med varor till Sverige. Den dåvarande regeringen, med Per-Albin Hansson i spetsen, bestämde då att en del av lasten skulle bli kaffe, detta trots att det inte var en nödvändig vara.



Odling

Konsten att odla kaffe

Hur man odlar kaffe varierar från land till land. Dessa skillnader bottnar i ett flertal faktorer såsom klimat, ekonomi och tillgång till arbetskraft. Odlingsmetoderna är idag i stort sett desamma som de alltid har varit. Trots att man idag har hjälp av en del maskiner, görs fortfarande huvuddelen av det hårda och tålmodskrävande arbetet för hand.

Klimatet

Kyla är något som kaffeträdet är mycket känsligt för och odlas därför bäst i ett jämnt och varmt klimat. Trädet trivs på mark som ligger hela 500-1200 meter över havet och det bör dessutom regna mellan 1000 och 1500 mm regn per år för att de ska må riktigt bra.

Den allra lämpligaste korden för odling av kaffe är den röda förvittringsjorden som förekommer bl.a. i Brasilien. Jorden som från början ofta är vulkanisk måste vara lerrik och välfuktad, men väl dränerad så att rötterna inte ruttnar. Skal och torkat fruktkött från behandlingen av bären används som jordförbättringsmedel.

Det finaste kaffet kommer från odlingar som ligger högre än 700 meter över havet. Colombiakaffet t.ex. växer på 1500-1700 m höjd över havet och det kenyanska på ända upp till 2000 m ö h. Den idealiska medeltemperaturen ligger mellan 16 och 21 grader och det bör regna 1000-1500 mm om året, helst då under växtperioden.

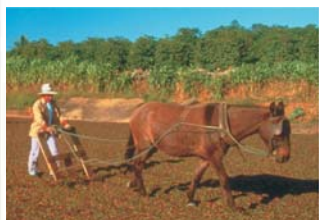
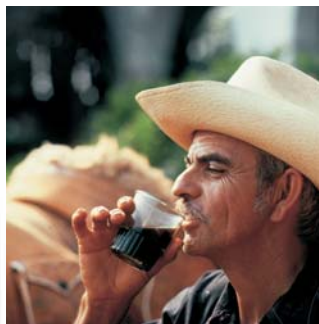
Ett kaffeträd blir till

När man ska odla ett kaffeträd börjar man med att plocka mogna bär från ett gammalt träd. Bönorna plockas ur bären och planteras i krukor. Plantorna får sedan gro i skugga tills de blivit tjugo centimeter höga. Efter ungefär ett halvår är plantorna färdiga att sättas ut i plantskolor där de skyddas av ett skuggande tak. För att långsamt och försiktig vänja plantorna vid solen plockar man bort takbrädorna en efter en.

När plantorna blivit en halv meter höga är de starka nog att planteras ut i jorden. De sätts i långa rader med någon meters mellanrum. Ibland planterar man skuggande träd, t ex bananträd, mellan kaffeträden. Skuggan från bananträden fungerar som ett parasoll och har som syfte att låta kaffebären mogna långsamt och få en fin smak.

Ett vilt växande kaffeträd kan bli ända upp till 10 meter högt, odlat beskärs det för att inte bli högre än 2-4 meter. Det underlättar skötseln och ger lagom plockhöjd. Istället växer träden på bredden, blir tätare och ger större bär med jämnare kvalitet. Beskärningen görs för hand och är ett arbetsamt och komplicerat arbete.

Fortsättning nästa sida >>



Odling

Ett kaffeträd blir till (fortsättning från föregående sida)
Kaffeträdet är en känslig växt. Kyla, skadeinsekter och sjukdomar kan förgöra hela plantager. Träden blommar för första gången när de är 3-4 år gamla. Blommorna är vita och vackra, doften påminner om jasmin. De faller av efter bara några dagar. Istället blommar kaffeträdet flera gånger varje år, vilket betyder att det samtidigt bär såväl mogna som omogna bär.

Huvuddelen av världens kaffeodlare är småbönder, men det finns också större plantager, bl. a. i Brasilien, där slättmarker möjliggör stora odlingar med viss maskinell drift. I Colombia däremot, Sveriges näst största ursprungsland, odlas merparten av kaffet på bergssluttningar i småjordbruk ("fincas"). Terrängen gör ofta att inga maskiner kan användas.

Skörden

Efter fem år kan man skörda kaffeträdet för första gången, men sin mesta skörd bär trädet först efter 7-8 år. Trädet blir ca 20 år och byts sedan ut mot en ny planta.

Omogna, mogna och övermogna bär sitter blandat, tätt intill varandra på grenarna, som samtidigt kan blomma. De körsbärsliknande stenfrukterna som växer i klasar, tar 8-9 månader på sig att mogna. Ju längre mogningstiden är desto bättre blir kvaliteten. Till en början är bären gröna men får när de mognar en djupt röd färg. Innanför fruktens röds skal finns ett lager av fruktkött och en pergamentliknande hinna. Där innanför ligger två grågröna kaffebönor som får sin form, platt på ena sidan och rund på den andra, av att de ligger så tätt ihop. Var och en av bönorna är omgiven av en s.k. silverhinna. Det finns bär som bara utvecklar en böna. Den blir då rund och kallas för pärlböna.

Det finns numera maskiner som kan sköta bärplockningen men trots det så skördar man fortfarande det mesta för hand, eftersom man mer noggrant kan välja ut de mogna bären. Genom att plocka flera gånger får man fram kaffebönorna när de är som allra bäst. När man väl har skördat kaffebären skalar man bort fruktköttet och hinnorna för att få fram bönorna. Det finns två sätt att göra detta, Torra och Väta metoden.



Den torra metoden

Denna metod är den ursprungliga och den används i områden där det är torrt och man har ont om vatten. Man börjar då med att rensa bort blad, kvistar, jord och stenar i smala rännor med rinnande vatten. Jord och stenar sjunker till botten, löv och kvistar flyter ovanpå.

Kaffebären samlas upp vid trösklar där vattnet rinner ut och läggs på stora cement- eller stenterrasser för att torka i solen. För att de ska torka riktigt ordentligt vänder man bönorna flera gånger om dagen. På kvällen skottas sedan bären ihop i högar vilka täcks över för att skydda bönorna mot nattfukten. Efter ca tre veckor har bären torkat så man kan höra bönorna rassla i sina skal. I ett tröskverk skiljer man sedan det torra fruktköttet och pergaminohinnorna från bönorna. En annan maskin sorterar bort eventuellt outvecklade och knäckta bönor.

Den våta metoden

Den våta metoden är avsevärt mycket krångligare och dyrare än den torra metoden. Kaffebären förs här med hjälp av rinnande vatten genom kanaler, rensningsbassänger och uppsamlingsbassänger till en maskin som tar bort fruktköttet. Bönorna förs därefter ut i tvättkanaler där skovlar får de skadade bönorna att flyta ovanpå vattnet och separeras från de friska bönorna. De friska förs vidare till en jäsningsbassäng.

Bönorna får jäsa i 12 till 36 timmar och under jäsningen sker en kemisk process som ger kaffebönorna viss syrlighet. Jäsningsprocessen måste avbrytas i rätt tid för att kaffets smak och kvalitet ska bli så bra som möjligt. Efter jäsningen sköljs bönorna rena i vatten och torkas i en vecka. När bönorna torkat och bara innehåller 12 % vatten avlägsnas pergamino- och silverhinnan i ett tröskverk. Råkaffebönor som behandlats med den våta metoden får beteckningen "tvättat kaffe".

Innan kaffet kan säljas måste det rensas och sorteras. Nu för tiden sker rensningen oftast med hjälp av maskiner, men fina kaffesorter handrensas fortfarande och får då kallas "Handplockat". Till sist fördelar man bönorna efter storlek. När kaffebönorna är färdigbehandlade och rensade förpackas de i säckar för att skickas ut i världen.



Kaffet och miljön

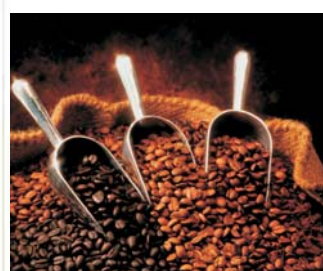
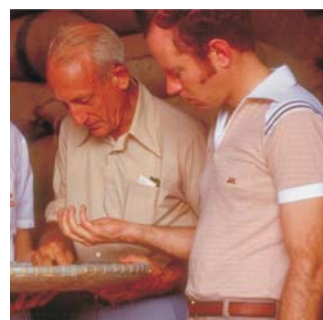
Det kaffe vi dricker i Sverige odlas i subtropiska länder och förädlas i Sverige. I förädlingsprocessen (rostning, malning, paketering och distribution) har miljökonsekvenserna sedan länge uppmärksammats.

I produktionsprocessen har t ex katalytisk rökgasrening införts och gas eller gasol används som värmemedium. När det gäller förpackningar används emballage av naturfibrer och där så är möjligt returfibrer. Dubbelförpackningar har slopats eller minimerats. Det gäller även användningen av aluminium. Också i transportleden har väsentliga miljövinster realiserats. Effektivare logistik och lägre emballagevikter minskar belastningen på miljön här hemma. Från odlingsländerna skeppas huvuddelen av råkaffet numera inte i jutesäckar, utan löst i containrar. Det sparar såväl material som vikt och därmed också energi.

Det krävs kunskaper för att kunna odla med miljömässig hänsyn. Det håller man idag på att skaffa sig i de länder som odlar kaffe. Det bör sättas i relation till att det i Sverige bara för 25 år sedan fanns ytterst få som insåg och hade kunskap om miljöriskerna i naturen. Idag har vi goda kunskaper som vi kan dela med oss av och bättre möjligheter att upptäcka olika sorters miljöpåverkan. Men många av odlingsländerna saknar ännu övergripande regler för att skydda miljön och arbetarnas hälsa.

Kaffeplantan är inte någon robust växt. Den är känslig för ogräs, för frost och för insekter. Det finns ca 900 olika insektsarter som kan angripa kaffeplantan. Några bra alternativ till bekämpningsmedel finns inte idag. Ekologisk odling blir dyrt, eftersom skadeinsekterna då får härja fritt och skördarna blir mindre. Det provas ändå i en del områden, bl. a. i Colombia och Mexico. Där använder man naturligt gödselmedel och rensar ogräset manuellt. Härdigare varianter av kaffeträdet testas också fram.

Också miljöpåverkan i odlingsländerna är värd uppmärksamhet. Konventionella jordbruksmetoder innebär alltid en viss miljöbelastning. Handeltgödsel används för att höja avkastningen och för att hävda odlingen mot ogräskonkurrens. Många grödor, däribland kaffe, angrips av sjukdomar och insekter, vilket innebär att olika växtskyddsmedel används.



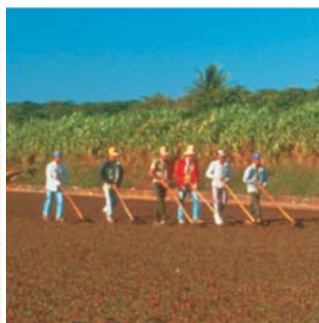
Kaffet och miljön

För att utveckla ett uthålligt jordbruk måste användningen av handelsgödsel och kemiska bekämpningsmedel minska. Ekologisk odling är den radikala lösningen, som emellertid är förknippad med stora kostnader och övergångssvårigheter och därför inte den enda lösningen på överblickbar sikt. Den ekologiska produktionen av kaffe i världen ökar dock och det finns idag ett betydande utbud KRAV-märkta kaffe produkter på den svenska marknaden.

Sveriges kafferosterier stödjer genom sina internationella kontakter och genom ICO, den internationella kaffeorganisationen, en utveckling mot sk uthållig produktion, dvs att vidmakthålla ekonomisk och social utveckling genom respekt för miljön och utan att hota framtida tillgång till naturresurser. Långsiktigt uthållig odling innebär en kombination av biologisk kontroll (naturliga metoder), kemisk kontroll (användning av bekämpningsmedel vid behov) och kulturell kontroll (val av och förädling av plantor). En medveten planering gör det möjligt att minska miljöbelastningen avsevärt och bevara jordens långsiktiga sundhet och bördighet.

Ett av de bästa sätten att stödja odlarna är att ge dem bra betalt. Betalar de konsumerande länderna ett högre och mer stabilt pris till odlarna, ger detta resurser som främjar utveckling av nya odlingsmetoder. Eftersom kvalitetskraven är höga i Sverige och övriga nordiska länder, betalar vi bra för vårt kaffe. De svenska kaffeimportörerna arbetar långsiktigt för att säkerställa kvalitet och smak och betalar mer för hög kvalitet. Det gör att odlarna kan räkna med en mer stabil inkomst och ser de svenska rosterierna som tillförlitliga partners också när marknaden är orolig.

Kaffe representerar inte något av våra större miljöproblem. Men eftersom kaffe är en av de största varorna i världshandeln och i Sverige något av en nationaldryck, är det viktigt att uppmärksamma miljökonsekvenserna och ta tillvara varje möjlighet till ytterligare steg på vägen mot en långsiktigt uthållig produktion.



Några vanliga kaffesorter

Brasilianskt kaffe.

Brasilien är världens största kaffeodlare och svarar för nästan hälften av det kaffet som kommer till Sverige. I Brasilien odlas framför allt sorten Arabica. Det är de neutrala, men pålitliga, smakegenskaperna som de svenska rosterierna främst uppskattar. Med dessa som bas skapas egna speciella blandningar. Det mesta av kaffet som kommer från Brasilien lastas i hamnstaden Santos och kallas därför ofta för Santos-kaffe.

Colombia kaffe.

Kaffet som kommer till Sverige från Colombia är ett Arabica-kaffe och växer på Andernas bergssluttningar där klimatet, höjden över havet och den röda vulkaniska jorden är mycket bra för kaffeodling. Dessa betingelser ger en fyllig, kraftig och lätt syrlig smak. Bönorna är djupgröna till färgen. Colombiakaffe behandlas med den våta metoden och kallas tillsammans med övrigt tvättat kaffe från Syd- och Mellanamerika för Milds.

Java.

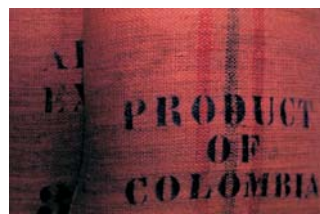
Är ett Arabica-kaffe som odlas i Indonesien och har en speciell, fyllig, rund smak. Fram till 1945, då Indonesien var en holländsk koloni, odlade man nästan uteslutande detta speciella Arabica-kaffe. Efter frigörelsen har man gradvis övergått till att odla den mindre riskfyllda Robusta-arten. Java är idag mer ett ord för en speciell smak än en benämning på en kaffesort.

Afrikanskt kaffe.

Från Kenya, Tanzania och Etiopien i Östafrika kommer mycket fint tvättat Arabica-kaffe. I de flesta andra afrikanska länder odlas dock mest Robusta. Det afrikanska Robusta-kaffet har en råare och fränare smak än Arabica-kaffet.

Mocca.

Namnet Mocca används idag, liksom Java, mer som en benämning för hur kaffet smakar än som namn på en kaffesort. Det äkta Moccakaffet tillhör Arabica-typen och kommer från Jemen. Det är uppkallat efter hamnstaden Mocca och har en kryddig och syrlig smak. Kaffet härstammar från dessa trakter och man brukar säga att Moccakaffet smakar som det första kaffet gjorde.



Varifrån kommer kaffe

Kaffe finns av många olika sorter och det är stora skillnader på smak, kvalitet och pris beroende på vilket land det odlas i. Ytterliga faktorer som påverkar är hur kaffet skördats och behandlats.

Det finns tre huvudtyper av kaffe:

Coffea Arabica är den ursprungliga och för oss i Sverige mest betydelsefulla arten. Den härstammar från Etiopien och odlas idag av nästan alla kaffeproducerande länder. Cirka 75 % av allt kaffe som odlas idag är *Coffea Arabica*. Dess milda smak har gjort den omtyckt och den är dyrast av de tre huvudtyperna. Arabicas främsta odlingsområden är Brasilien, Colombia och andra länder i Syd- och Centralamerika. Nästan allt kaffe som importeras till Sverige är Arabica.

Coffea Robusta är en stark och oöm art som upptäcktes 1898 i Kongo (nuvarande Zaire). Den odlas i områden med skiftande och opålitligt klimat, bland annat i Indonesien och Afrika. Robusta-kaffet har en lite mer bitter och fränare smak. Det är inte lika populärt som *Coffea Arabica* och därför billigare. Cirka 25 % av det odlade kaffet är *Coffea Robusta*. Det används mycket lite i Sverige.

Coffea Liberica odlas i Västafrika, och svarar för mindre än 1% av allt odlat kaffe.



Handelsvaran

När man började handla med kaffe i större skala kom allt kaffe från staden Mokka i sydvästra Arabien. Därifrån spreds kaffeplantan ut i världen. Ceylon, som vi idag känner som Sri Lanka blev första anhalten. Indiska kusten följde och sedan långt bort till det som då var Nederländska Indien och ön Java dvs nuvarande Indonesien. Vid 1600-talets slut skickades en kaffeplanta den långa vägen från Java till Amsterdam där den sattes i växthus. Från Amsterdam exporterades sedan plantan vidare till Frankrike. År 1616 anlände den första större lasten kaffe till Europa, direkt från Arabien. 1720 hade kaffeplantan nått fram ända till ön Martinique i Västindien. Med Martinique som bas spreds den sedan till de andra västindiska öarna och Mellanamerika samt de norra delarna av Sydamerika. Kaffe är idag en av världens viktigaste handelsvaror. Så viktig att den har stor betydelse för världsekonomin. De flesta kaffeproducerande länderna är dessutom U-länder och detta gör dem mycket beroende av sin kaffeproduktion.

Köpa & sälja kaffe

Kaffeproducenterna har representanter som hjälper dem att sälja kaffet. De håller rosteriernas inköpare informerade om vad som finns att köpa och vad det kostar. De lämnar också prover på bönor så att köparen kan bedöma kvalitén på kaffet. Slutpriset påverkas av tillgång och efterfrågan och därför varierar kaffepriset från dag till dag. Om en skörd slår fel kan det få stor inverkan på priset. Samma sak om folk i världen tenderar att dricka mindre kaffe.

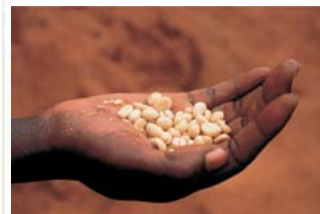
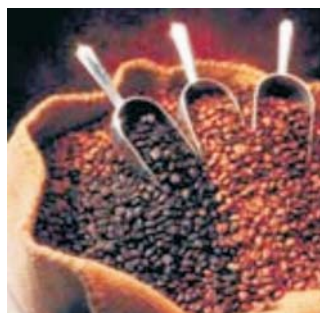
Kaffeförsäljning från odlarländerna till rosterierna sker i dollar. När säljare och köpare är överens om en affär, skickar köparen betalningen till säljaren som i sin tur skickar kaffet med båt. Köparen får vänta länge på sitt kaffe, eftersom en båtresa till Sverige vanligtvis tar tre veckor.

International Coffee Organization (ICO)

I början av 1950-talet började man att dricka allt mer kaffe i världen. När de brasilianska kaffeplantagerna drabbades av en frostkatastrof, förutspådde man stor brist på kaffe och kaffepriserna steg dramatiskt.

De höga priserna motiverade många länder till att plantera fler kaffeplantor, som alla började bära frukt några år senare. En hake var dock att kaffedrickandet inte fortsatte att öka som man tidigare trott. Helt plötsligt fanns för mycket kaffe och därmed sjönk kaffepriset till en extremt låg nivå vilket resulterade i att många länder förlorade mycket pengar. För att förhindra en upprepning av detta, vilket skulle medföra ytterligare ekonomiska förluster, bildade världens kaffeproducenter och kaffeköpare en gemensam organisation, International Coffee Organization (ICO). Organisationen består idag av 55 kaffeproducerande länder och medlemmar från 19 importländer.

Tillsammans arbetar man i ICO med att försöka skapa balans mellan hur mycket kaffe som odlas och hur mycket kaffe folk vill köpa. På så sätt kan priserna hållas på en jämn nivå, vilket är bra för både producent och konsument.



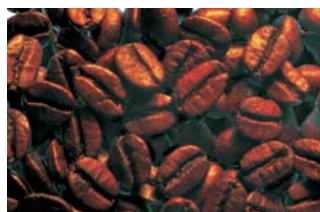
Rosteriet

Att rosta och blanda kaffe

För att smaken ska komma fram måste de grågröna, råa kaffebönorna rostras. Rostningen gör att bönornas egenskaper och utseende ändras. De ämnen som ger kaffet dess arom och smak bildas och frigörs och nästan allt vatten avdunstar. Bönorna tappas dessutom vikt och blir spröda samtidigt som de utvidgar sig och blir ca 25 % större. Vid rostningen värms bönorna upp till 200 grader i en speciell rostmaskin. I 5-10 minuter pågår rostningen och när bönorna väl är rostade töms de i en behållare och kyls så fort som möjligt. Skulle kaffet rostras för mycket avdunstar en del av oljorna, medan andra bränns. Resultatet blir en bitter och frän smak utan arom och fyllighet. Rostas kaffet däremot för lite utvecklas inte alla oljor och kaffet blir för svagt.

Malning och paketering

När rostaren slutgiltigt godkänt rostningen går kaffet vidare till malning. Olika tillagningsmetoder kräver olika kornstorlek. Kontakttiden mellan kaffet och vattnet avgör hur grovmalet kaffet ska vara. Ju längre kontakttiden är desto grövre bör malningen vara för att man ska få ut mesta möjliga smak och arom ur kaffet. Genom att vacuumförpacka kaffet håller det sig färskt längre. Syret i luften förstör nämligen kaffet. Det är därför viktigt att vi förvarar det lufttätt även sedan förpackningen öppnats. Snabbkaffe är hållbarare än vanligt kaffe. Genom frystorkning tar man bort allt vatten ur ett vanligt bryggt kaffe. Det vattnet tillför man sedan igen vid tillagningen.



Rosteriet

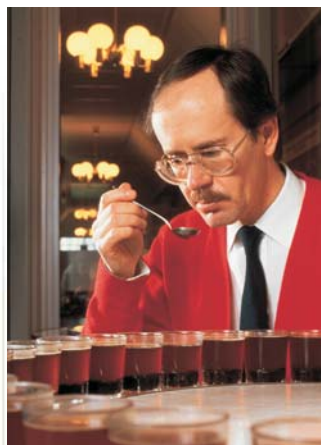
Blandningen

Kaffeodlarna dricker oftast sitt kaffe oblandat, medan vi konsumenter dricker ett kaffe som är en blandning av mellan 8-10 olika sorters kaffeböner. Smakegenskaperna hos kaffet kan ändra sig från skörd till skörd men genom att variera blandningarna kan man få fram samma smak varje gång, trots att en eller ett par kaffesorter ändrat sig.

Brasilianska kaffesorter har en mindre kraftig smak och utgör ofta basen i en kaffeblandning. För att ge kaffet sin speciella arom tillsätter man mindre delar av andra sorter, till exempel Colombia, Costa Rica, Guatemala eller Kenya. Den som blandar råkaffesorter på rosteriet måste vara mycket noggrann. För mycket eller för litet kaffe av en sort kan förstöra hela resultatet. Lyckas kaffeprovaren med sitt svåra uppdrag så framträder kaffesmaken med tydlig arom, kraft och fyllighet.

Kaffeprovaren

Kaffeprovarens uppgift är att säkerställa att blandningen som gjorts får kaffet att smaka bra. En kaffeprovare ska kunna uppfatta betydligt finare smaknyanser än bara skillnaden mellan Arabica och Robusta. Kaffeprovaren använder därför alla sina sinnen samtidigt; lukt, smak, syn och känsel. Det är också viktigt att själva provsmakningen går rätt till. Prover på råkaffe, rostat kaffe och tillagat kaffe ställs fram på ett bord. Kaffeprovaren börjar med att titta på färgen hos kaffet för att bilda sig en första uppfattning. Sedan tar han lite kaffe i en sked och luktar på aromen. Han suger upp kaffet i munhålan med ett sörplande ljud, så att alla smaklökarerna får en dusch av kaffet. På det viset kan provsmakaren uppfatta alla de små och fina smaknyanserna. Temperaturen är en annan faktor med stor betydelse för hur kaffet smakar och därför provsmakas kaffet flera gånger.



En kopp gott kaffe?

Hur en kopp gott kaffe smakar är givetvis delvis en personlig uppfattning men det finns några grundregler som man bör följa för att få en kopp kaffe att smaka som den är tänkt att smaka. Enklast och säkrast för ett bra resultat är att brygga kaffet i ett kaffefilter. Används kaffebryggare, bör man se till att den ger vattnet tillräcklig temperatur (92-96°C).

Kaffet

För att få fram aromen på kaffet så skall det vara så färskt som möjligt. Är bönorna nyrostade och nymalda så får man givetvis ett bättre resultat än om kaffet man väljer har stått i en öppnad påse i skafferiet i 1 vecka. En vecka är för övrigt ungefär max vad kaffet håller sig i en öppnad och tillsluten påse. Det är därför att rekommendera att förvara kaffet i en burk med tätslutande lock för att skydda kaffet mot syre och på så sätt få längre hållbarhet.

Vattnet

Vattnet skall vara nytappat och kallt. Det sägs också att kaffe blir godare om det bryggs i mjukt vatten istället för med hårt men vattnet skall däremot inte mjukas på konstgjord väg. Vattnet skall aldrig koka när man lagar kaffe så begreppet "koka kaffe" är missvisande. Temperaturen skall aldrig överstiga 96 grader Celsius. Som riktpunkt är det när man ser de små bubblorna börja komma. Därefter håller man vattnet över kaffet.

Proportioner

Detta är en individuell smaksak samt beror till viss del på vilken bryggmetod man använder sig av men har däremot inte att göra med vilken typ av kaffe som används. Tar man mindre mängd kaffe av ett kraftfullt, exempelvis franskrostat kaffe och då tror att man får en något svagare men ändå fullgod kopp så tar man fel. Det man då får är en tunn dryck med bara bitterheten kvar i kaffet. Generell regel är att man använder 60 gr kaffe till en liter vatten. Det motsvarar en matsked (7-8 gr) per kaffekopp (= 1,25 dl). Brygger man med filter och använder finmalet kaffe behövs något mindre än om man använder grovmalet, som lämpar sig bättre för glasbryggare.

Redskap

Allt måste vara rent eftersom rester av gammalt kaffe kan förstöra smaken på det nybryggda kaffet.

Servering

Man skall servera kaffet så fort som möjligt för att kunna uppleva den godaste smaken. Om kaffe får stå får det snart en bitter smak. Att värma upp kaffe igen försämrar smaken, men om du måste så är bästa chansen att använda sig av mikrovågsugnen.



Kaffekuriosa

Världens dyraste kaffe

Jamaica Blue Mountain brukar kallas världens dyraste kaffe. Kilopriset är över 300 kr kilot till skillnad från vanliga kaffesorter som kostar ca 50 kr/kg. Kaffet levereras i tunnor istället för i säckar som andra kaffesorter och dess smak är perfekt balanserad med en ljuvlig arom och syrlighet.

Ännu dyrare lär Indonesisk Luak vara. Det är kaffebönor som plockats i spillningen efter luaker, ett kattdjur, som äter de mogna kaffebären. Djuren tillgodogör sig fruktköttet medan börnorna intakta passerar matsmältningssystemet under viss fermentering (jäsning), som lär vara förklaringen till den utsökta (?) smaken. Vi har inte provat.

Skandinaverna bäst i världen

Skandinavien har världens absolut högsta kaffekonsumtion. Finland har de största kaffetunnorna och förbrukar i snitt 3,5 koppar kaffe per person och dag. Tätt efter kommer Sverige med 3,2 koppar. Norrmän och danskar är nästan lika stora kaffedrickare med mer än 3 koppar per person och dag. Allt beräknat på samtliga invånare.

Styrkebesked

Kaffe odlades i Jemen redan på 500-talet men det var först på 1200-talet som man började med att rosta bönorna och i och med det så skapades den dryck som vi numera kallar kaffe. Det första kaffehuset öppnades i Mecka i slutet av 1400-talet och intog snabbt en så populär ställning att den övertog den förbjudna alkoholens plats. Mohammed hade också gett sin välsignelse till kaffet genom att säga följande efter sin första kopp kaffe. "Jag skulle kunna kasta 40 ryttare ur sadeln och lägga 50 kvinnor".

Påven döper kaffet

När kaffet kom till Europa i början på 1600-talet var mottagandet en aning svalt, eftersom många hade uppfattningen att det var Satan som gett muslimerna (vilka sågs av kristna som Satans anhang) kaffe att dricka istället för vinet, som de kristna använde till nattvard. Dock hade ett antal präster blivit kaffeentusiaster och de vädjade till påven att uttala sig om saken. Efter att påven smakat sin första kopp kaffe utbrast han: "Denna Satansdrycken är ju så delikat att det vore sorgligt att låta de otrogna ha ensamrätt på den. Låt oss lura Satan genom att döpa den." Sagt och gjort, Påven döpte drycken till kaffe och därmed blev det tryggt och säkert även för de kristna att dricka kaffe.

Bakfulla irländare

På Irland har man ett gammalt recept mot huvudvärk (eller baksmälla) som sägs vara effektivt. Man klämmer saften ur en halv citron i en kopp osötat svart kaffe som därefter skall drickas upp av sjuklingen.



Kaffekuriosa

Kaffets färd till Martinique

Fransmannen Gabriel Mathiew de Clieu hade bestämt sig. Han skulle starta en kaffeplantage på den franska kolonin Martinique. Hans begäran om en planta avslogs men den påhittige Gabriel lyckades smuggla med sig en stickling av en planta och ge sig av på sin resa över haven. Resan var förskräcklig med stormar, stiltje och sjörövare och medpassagerare som försökte förstöra hans späda planta. Gabriel lyckades dock att hålla sin planta levande genom att dela sin vattenranson med den. År 1720 anlände han till Martinique med sin ensamma planta och planterade den där. 50 år senare räknade man till fantastiska 18 791 680 blomstrande kaffeträd på Martinique.

Kaffe som ekonomisk faktor Kaffet har en väldigt stor ekonomisk betydelse på världsmarknaden och inom världsekonomin. Olja är den enda handelsvaran med större betydelse. Över hela världen dricks dagligen närmare 2 miljarder koppar kaffe och kaffeindustrin sysselsätter mer än 20 miljoner människor. Totalt omsätts mer än 125 miljarder kronor i kaffe varje år.

Folketro och ritualer.

Kaffet ses i hela arabvärlden som en symbol för gästfrihet. Exempelvis i Egypten och Uganda ger man varandra kaffeböner som ett slags vänlig hälsning

Tidigare var det så att om en turk skulle be om en flickas hand så var han tvungen att svära på att hans tilltänkta aldrig skulle behöva sakna kaffe. Om hon senare skulle sakna kaffe var det att betrakta som ett fullgott skäl till skilsmässa.

I vissa delar av Afrika har kaffeböner ansetts kunna orsaka sterilitet. Istället har de varit vanligt förekommande i olika häxkonster och fruktsamhetsriter. I en afrikansk stam förekommer en blodsbrödraceremoni där parternas blod blandas och smetas ut mellan de två bönorna i kaffebäret vilka därefter äts upp.

Skönhetskur

I Japan finns en skönhetskur som innebär att man badar i en blandning av malt kaffe och jäst annanaskött för att på så sätt rengöra huden och ge den näring. Man sitter i detta bad i ungefär en timme och när annanasköttet jäser ger det ifrån sig hetta, och på så sätt uppnås en form av bastueffekt.

