Kaffe

UTGITT AV NORSK KAFFEINFORMASJON ▪ SPESIALUTGAVE 2019

GRATIS! TA BLADET MED HJEM

TRONDHEIM KAFFEFESTIVAL

NM I KAFFE 28.2 - 1.3

VELKOMMEN

Gled deg til å oppleve midten av Norge! Norges mathovedstad med gastronomiske perler på rekke og rad. Kaffebarer og små kaffebrennerier med landets fremste kaffefolk. Byen med korte avstander – lagt til rette med korte og lange sykkelruter. Attraksjoner og museer som viser historien og kulturarven. Et ledende kunnskaps- og teknologimiljø med spennende start-ups, tech-hubs og gründervilje. En by midt i en region med opplevelser som spenner fra heftige og luftige toppturer til det rike kystlivet. Uansett hva du velger å gjøre – du kommer til å skape minner for livet. Enjoy!

Tag bildene dine eller instrastoryen din med #visittrondheim under oppholdet.

Hilsen Visit Trondheim

INNHOLD

4 NM 2019 - konkurranser og program
8 Internasjonale kaffekonkurranser
10 En kaffe med E.C Dahls Bryggeri
14 Slabberas på heltid - møt Tore Øverleir
16 Kunsten å brygge for hånd - møt Erlend Wessel-Berg
20 Smaksdommeren - møt Silje Arnegård
22 Kaffecocktail på Lokal Bar
28 Norges beste hotellfrokost
32 Den gule posen - kaffeinstitusjonen Kjeldsberg
34 Fire små brennerier
38 Dromedar – kaffelokomotivet i Trondheim
43 Kaffeentusiasten Magnus Welle-Tungen
44 Karsk - urtrøndersk kaffekocktail
46 Fagn: Alt skal være bra, også kaffen!
48 VM i Kokekaffe
52 Spise og drikke i Trondheim. Ut-Awards 2018
54 Kaffekart over Trondheim

22 CAROLINE SKAGEN MIKSER KAFFEDRINKER

52 SPISE OG DRIKKE I TRONDHEIM

04 NM 2019 PROGRAM

34 MØT TRONDHEIMS KAFFEBRENNERE

14 SLABBERAS PÅ HELTID

10 EN KAFFE MED E. C. DAHLS BRYGGERI

32 DEN GULE POSEN

20 SMAKSDOMMEREN SILJE ARNEVIK

16 KUNSTEN Å BRYGGE FOR HÅND

28 NORGES BESTE HOTELLFROKOST - MED EGEN KAFFEBAR

SIGNERT

Trondheim er et godt sted å være for folk som er glad i kaffe. Her er det flere brennerier og et tyvetalls kaffebarer som forsyner byens befolkning og tilreisende med rykende fersk kaffe hver eneste dag.

Samtidig er Trondheim virkelig i gang med å markere seg på det gastronomiske kartet. Her er det kort vei mellom gode smaksopplevelser. Restauranter, barer, bryggerier og kaffebarer preger byens uteliv på en inspirerende måte. Folk i bransjen samarbeider og bidrar til at byen kjennes kompakt og nær.

SCA Norway har valgt å legge NM i Kaffe til Trondheim. Tradisjonsrike E. C. Dahls bryggeri blir konkurransearena. Det synes vi er en flott begivenhet, og når det attpåtil blir arrangert en kaffefestival, var det på sin plass å lage et eget festivalmagasin. Her møter du et lite utvalg av byen kjente og ukjente kaffepersonligheter og andre som bidrar til å sette Trondheim på kaffekartet.

Et fullstendig festivalprogram finner du på www.scae.no.

Vi regner med å se deg på festivalen!

Kaffe • SPESIAL

ANSVARLIG REDAKTØR: Bjørn Grydeland
FORSIDEFOTO: Aziz Nasuti

Takk til Kristian Helgesen for stort sett alle bilder som ikke er kreditert, eller som vi har fått fra de stedene vi har besøkt. Kirsten Stangvik/Daffy design har laget vignett og tegnet kart og Bjørn Grydeland har skrevet det meste. Dromedar-saken er laget av Veronica Søum og Gunnhild Bjørnsti har skrevet om kokekaffe. Adresseavisen har bidratt med tekster til Ut-Awards. Takk til Visit Trondheim og Kristian Berger på E.C. Dahls for hjelp.

Miljømerket 4041 0820 Trykksak

UTGIVER: Norsk Kaffeinformasjon ↘ kaffe.no
DESIGN: Oktan Oslo as ↘ oktanoslo.no
PRODUKSJON: Skipnes ↘ www.skipnes.no

PROGRAM

I tre hele dager er det duket for kaffefest i Trondheim. Du kan oppleve Norges beste bariaster på nært hold, smake kaffe fra store og små kaffebrennerier eller delta på seminar og lære mer om kaffe. På «Kaffens Marked» finner du utstillere fra kaffebransjen, og du kan garantert gjøre et godt kupp eller få en god smaksopplevelse.

28.2
TORSDAG

NM Brewers Cup - semifinaler

NM i Cup Tasting - kvalifiseringsrunder

NM i Kaffe-coctails - innledende runder

NM i Kaffebrenning - cupping av konkurransekaffen

• • • • • •

Kaffefest hos Slabberas i Teknobyen

01.3
FREDAG

NM i Barista - semifinaler

Latte Art Throwdown

NM i Cup Tasting - kvalifiseringsrunder

NM i Kaffebrenning - cupping av konkurransekaffen

• • • • • •

Kaffens Marked

Kaffeseminar og faglig program

Omvisning og ølsmaking på E.C. Dahls

Åpen fest på E.C. Dahls

VM i kokekaffe

Kaffens Marked

Kaffebar

Baristakunst

Håndbrygging

02.3
LØRDAG

NM-finale i Barista

NM-finale i Brewers Cup

NM-finale i Kaffe-cocktails

NM-finale i Cup Tasting

• • • • • •

Kaffens Marked

Kaffeseminar og faglig program

World Kokekaffe Championship

Omvisning og ølsmaking på E.C. Dahls

Festmiddag for deltakere og dommere

Endelig program med tidspunkter finner du på **www.scae.no**

Kaffecocktails

Latte art

Lær om kaffe

Omvisning og ølsmaking

Tyrkisk kaffe

NM i Kaffe 2019
SEMINARPROGRAM

01.3
FREDAG

Foredrag :
Raymond Wiig, Foodtech Gruppen
Bakerysnacks: Trender innen påsmurt og bakervarer, og et stadig økende fokus på matsvinn.

Foredrag :
Alex. S. Jensen fra Solberg & Hansen
Jakten på det svarte gullet – hvordan finner man verdens beste kaffe? Metodisk tilnærming eller ren flaks?

Foredrag og workshop:
Kaya Carretta fra Nordic Approach
Klarer du å kjenne igjen smaken av blåbær eller eple i kaffen? Smakshjulet gir oss et felles sensorisk språk og denne workshopen utfordrer din sensorikk.

Foredrag:
Dalla Corte
Searching for the perfect shot: Hvordan kan man bruke teknologi og baristakunnskap for å lage en perfekt espresso?

02.3
LØRDAG

Foredrag og workshop:
Solberg & Hansen
Te: Hva er egentlig te, og hva skiller te fra hverandre? Hvordan påvirker varme og dosering smakene i teen?

Foredrag med musikk
Venke Knutson
Skravlekopp: Bli med å forebygge ensomhet i Norge.

VELKOMMEN TIL

Trondheim Kaffefestival & NM i kaffe 2019

DATO
1. – 2. mars 2019

STED
E.C Dahls Bryggeri

Solberg & Hansen er Norges største og eldste spesialkaffebrenneri og stolt hovedsponsor av kaffedagene.

Vi har samlet et knippe kunnskapsrike fagfolk til en hel dag i kaffens navn. Du vil få vite mer om innkjøp av kaffe, trender, kaffens smakshjul og brygging av espresso. I tillegg vil du få smake på mye av det beste kaffeverdenen har å by på.

Vi gleder oss til å ta i mot alle smaksentusiaster.

SOLBERG & HANSEN
Kaffe og te siden 1879

INTERNASJONALE KAFFEKONKURRANSER

World Barista Championship

Deltakerne i klassisk barista skal lage to espresso, to melkedrikker og to signaturdrikker. En signaturdrikk er en egenkomponert drikk med minimum en shot espresso. Kaffesmaken skal være tydelig og drikken kan ikke inneholde alkohol eller sirup. Signaturdrikken kan serveres varm eller kald. Deltakerne får totalt 30 minutter som inkluderer forberedelse, brygging, fremføring og opprydding. Fremføringen kan inneholde en beskrivelse av art, opprinnelse og en personlig begrunnelse for hvorfor man har valgt å servere denne spesifikke kaffen.

World Brewers Cup

Konkurransen går ut på å lage best mulig håndbrygget kaffe. Aeropress, V60, presskanne, Chemex osv. er tillatt. Deltakerne kan bruke egen vannkoker og kvern. De skal gjennom to serveringer; en såkalt «Compulsory», hvor alle får tildelt samme kaffe, og en «Open» med valgfri kaffe. «Compulsory» er en anonym servering slik at dommerne ikke kan identifisere deltaker, og her skal det ikke avholdes noen fremføring. Under «Open» skal det holdes en fremføring som kan inneholde en beskrivelse av art, opphav og en personlig begrunnelse for valg av kaffe og bryggemetode. Det skal lages tre individuelle brygg samtidig, ett til hver av smaksdommerne. Deltakerne får fem minutter til forberedelse og ti minutter til brygging og servering.

World Latte Art Championship

Konkurransen Latte Art går ut på å helle steamet melk i en espresso og lage et mønster eller design. Her er det tillatt med sjokoladepulver eller sauser, og den som utviser størst kreativitet og samtidig viser kjennskap til baristakunst får høyest poeng. Deltakerne får fem minutter forberedelsestid og åtte minutter konkurransetid. Alle deltakere skal lage seks drikker. To like macchiatoer, to like free pour latter og to like designer latter. Alle må stille med foto av drikkene i forkant som skal presenteres for dommerne.

World Cup Tasters Championship

I Cup Tasting stilles deltagerne framfor et bord med 8 x 3 kopper filterkaffe. De tre koppene blir stilt opp i triangler, hvor hver triangel består av to kopper som er like og en ulik. Deltakerne skal ved hjelp av smak og luktesans identifisere flest mulig ulike. Om flere klarer å identifisere like mange, vinner den som har best tid. Konkurransen blir arrangert med innledende runde, semifinale og finale.

World Coffee in Good Spirits Championship

Her blir bartender- og baristafaget forenet, hvor oppgaven er å kombinere kaffe og alkoholholdige drikker på en innovativ måte. Her får vi ikke bare tradisjonell Irish Coffee men unike cocktail-kombinasjoner. I den innledende runden skal deltakerne lage en varm og en kald kaffedrikk med alkohol. Deltakerne står fritt til å komponere egne drinker. I finalen tilberedes en Irish Coffee og en alkoholbasert drink. Irish Coffee lages med klassiske ingredienser, og valgfri Whisky. Drinkene vurderes i forhold til smak, aroma, visuelle kvaliteter og generell presentasjon. Kaffe til drikkene kan produseres med valgfri bryggemetode.

World Coffee Roasting Championship

Kaffebrennerne er de som forvandler råkaffe til brente bønner, og her kreves både kunnskap om råvaren og evne til å lage en brenneprofil som får det beste ut av bønnene. Konkurransen går over tre dager og deltakerne skal brenne totalt fire ulike kaffer, én single orgin og tre ulike kaffer til en blend. Første del kalles «Pre-Roasting». Råkaffen prøvebrennes og analyseres med hensyn til fuktighetsnivå, tetthet og størrelse. Deretter utarbeides en brenneprofil som er grunnlaget for produksjonsbrenning dagen etter. Siste dag evaluerer dommerne resultatet.

Cezve/Ibrik Championship

Tyrkisk kaffe kalles også gresk eller arabisk kaffe. Denne måten å håndbrygge kaffe på benyttes av millioner av mennesker i Midt-Østen, Øst Europa og Nord Afrika. En cezve, også kjent som ibrik, er en liten kjele som kan være laget av metall, messing, kobber eller keramikk, med et karakteristisk langt håndtak og en kant som er utformet for å servere kaffen. Deltakerne i konkurransen oppfordres til å ha sin egen stil og vise kulturelle elementer under bryggingen og presentasjonen. Den sterke kaffen serveres i en liten kopp, har skum på toppen og et lag med kaffegrut på bunnen. Kaffen blandes gjerne med sukker og krydder.

EN KAFFE MED E.C. DAHLS BRYGGERI

Trondheim Kaffefestival og NM i Kaffe foregår på E.C. Dahls Bryggeri. Hvorfor det? Har kaffe og øl noe felles?

Foto: Anne Reisch

Bryggerimester Wolfgang Lindell og bryggeriambasssadør Kristian Berger

E.C. Dahls Bryggeri er et av Norges eldste bryggerier og det største i denne delen av landet. Her treffer vi bryggerimester Wolfgang Lindell og hans makker bryggeriambassadør Kristian Berger. Det er tidlig fredag og de to har nettopp avsluttet ukas faste sensorikk-runde. Tester fra ukas ølproduksjon er smakt og analysert. Etter øl til frokost smaker det ekstra godt med litt kaffe.

BÅDE KAFFE OG ØL HANDLER OM BALANSE

Det er ikke umulig at nest etter kaffebransjen så er forekomsten av aeropress og V60 høyest blant folk i bryggeribransjen. – Svært mange bryggere jeg kjenner er lidenskapelig opptatt av kaffe, sier Kristian. – Det er ikke så rart. Resultatet når man temperaturbehandler kaffebønnene eller maltet gir mange assosiasjoner til hverandre. Røster du maltet så hardt at det gir mørke brent-aromaer så vil det påvirke sødmen og fruktigheten i ølet. Det samme gjelder jo for brenning av kaffebønner.

Wolfgang er glad i de smakene som oppstår under røsting av malt, og mener de ofte kan minne om de aromaene man finner i kaffe. – Ikke minst er kaffe i seg selv et smaksbegrep vi ofte bruker på mørkt malt. Noe man for eksempel finner i porter og stout. Kristian reiser seg og finner fram en flaske sterk porter de har kalt Gullvåg og skjenker i noen glass. Og jovisst, i et mangfold av smaker plukker vi lett opp kaffe. Mørkbrent kaffe kombinert med mørk sjokolade og noe kakao. Deilig!

ET NABOLAG MED KAFFERØSTERI OG BRYGGERI

E.C. Dahls Bryggeri er et åpent bryggeri som inviterer publikum inn på besøk. De tilhører den delen av ølbransjen som gjerne deler sin kunnskap, i likhet med hva vi ønsker å gjøre på Trondheim Kaffefestival. Bryggeriet holder til på Lademoen i Trondheim, kun et steinkast fra Kjeldsberg Kaffe. Kjeldsberg spiller en viktig historisk rolle for E.C. Dahls. Etter bryggeriets grunnlegger Erich Christian Dahls død i 1882 ble bryggeriet etter syv år solgt til fire Trondheimsfamilier, hvorav Kjeldsberg var en av dem.

– Lokalmiljøet er viktig for alle bryggeri. En av våre flaggskip heter Ramp Pale Ale og er en hyllest til våre naboer La-mo-Rampen, forteller Wolfgang. – Kreative godtfolk, alt fra musikere og malere til restauratører og altså kaffebrennere. Og det er ikke bare Kjeldsberg. Du vet Tony fra Jacobsen og Svart startet sin brenning rett opp i gata her?

Kristian begynner å le. – Folk som bor mellom oss og Kjeldsberg er avhengig av vindretningen for hvordan dagen deres faller ut. Blåser vinden slik at de kjenner kaffelukta fra Kjeldsberg blir det en arbeidsom dag. Kommer vinden i retning fra oss derimot…

GLEDER SEG TIL TRONDHEIM KAFFEFESTIVAL

Wolfgang og Kristian gleder seg til festivalen. De har blitt godt kjent med hva Trondheim har å by på av brennere og baristaer. Nå blir det en mulighet å bli bedre kjent med resten av landet. – Vi liker å tro at Trondheim er den mest sentrale ølbyen i Norge, sier Kristian. Og det er nesten så jeg har lyst å si dette om kaffebyen Trondheim også.

Noen favoritter, spør vi. Mange, svarer Wolf diplomatisk. Kristian fremhever Preben Oosterhof fra Dromedar. – Han lærte meg å drikke god kaffe. Dessuten må jeg få si at jeg ikke kan dra til Oslo uten å stikke innom Supreme Roasworks. Hysterisk bra! Bærtørket Etiopia derifra er på høyde med de beste øloplevelsene. Nesten.

E.C. Dahls Bryggeri kommer til å være åpent for folk som kommer til festivalen og det planlegges ulike event som vil bli beskrevet i programmet. Besøkende kommer garantert til å treffe på både Wolfgang og Kristian, og de vil gjerne slå av en prat om både kaffe og øl. Over en kaffe eller en øl. Til syvende og sist handler øl og kaffe om det samme, sier bryggerimesteren; - Gleden med å treffe bra folk over et brygg.

E.C. DAHLS BRYGGERI

- **Etablert i 1856 og er dermed Norges nest eldste bryggeri.**
- **Holder til på Lademoen i Trondheim.**
- **Åpent bryggeri med omvisninger, kurs og eget serveringsted.**
- **Bygget om i 2016 og har siden brygget mer enn 50 ulike øl.**
- **Mest kjente brygg er Bolt IPA, Ramp Pale Ale og Dahls Pils.**
- **Samarbeider tett med Brooklyn Brewery, New York.**

Slabberas på hettid

Tore Øverleir begynte med kaffe i 2011. Det skulle man ikke tro. Det føles som om han har vært der en mannsalder.

Få har konkurrert like mye som Tore Øverleir de siste årene. Han har vært gjenganger i NM siden 2012 og deltatt i tre VM. Det er kanskje derfor navnet stadig dukker opp i kaffesammenheng. Han har også markert seg i forbindelse med to spennende utesteder de siste årene, først Sellanraa Bok & Bar og nå Slabberas i Teknobyen.

I år tar han en pause fra konkurransene for å konsentrere seg om Slabberas. Denne nykommeren blant Trondheims kaféer er nominert i Ut-Awards 2018 i kategorien Årets Kafé. Konkurrentene er Dromedar på Nordre og Jacobsen og Svart.

Hegstad Blakstad ligger vegg i vegg og sørger for tipp topp mat. Langøra Kaffebrenneri leverer egen Slabberas-kaffe. Begge er med på eiersiden.

KAFFEN ER VIKTIGST – IKKE BRYGGEMETODEN

Med en av Norges aller beste baristaer bak disken, er forventningene skyhøye. En frisk og syrlig single origin eller en egen rund og fyldig Slabberas-blend? Vi får servert to espressoer og begge innfrir umiddelbart.

Tore serverer filterkaffe i en glassmugge på et lite fat, og assosiasjonene går umiddelbart til håndbrygg. Tore smiler. – Hva kaffen serveres i skaper forventninger. Jeg ønsker mere fokus på kaffen man har i koppen enn hvilken bryggemetode som ble brukt for å få den dit. Derfor står det ikke håndbrygg på menyen. Det er kaffene som står på menyen, sier Tore.

Tore behersker håndbrygg til fulle. Han vant Brewers Cup i 2012 og har vært på pallen flere ganger. Tore har imidlertid blitt pragmatisk med årene og har ikke noe i mot at maskinene gjør jobben.

– Håndbrygg er ikke noe trylleord. Det har sine utfordringer, og mange går på en smell. Det er vanskelig å sikre konsistens i brygget, det tar tid og er ikke særlig hensiktsmessig når lokalet fylles opp av kaffetørste lunsjgjester. En ting er å øve inn perfeksjon hjemme på kjøkkenbenken, noe annet er i kaffebaren hvor det til tider koker av folk.

KAFFETRAKTEREN KAN GJØRE JOBBEN

Tore liker automatiseringen som vinner innpass i mange kaffebarer, men innser at kaffetrakteren har et ufortjent dårlig rykte. Billig kaffe som har stått lenge på kanna, feil malingsgrad eller slurvete dosering får ta skylden.

– Det er jo så enkelt å løse. Dyrere og bedre kaffe, alltid fersk og nøyaktig kvernet og dosert. Det gjør susen.

Tore undervurderer ikke den positive effekten av håndbryggetrenden. Det har bidratt til å få folk til å forstå at kaffe er noe mer enn bare vanlig kaffe - eller dårlig kaffe. Bevisstheten har økt og stimulert mange til å utforske nye bryggemetoder. Problemet er at sjansen for et dårlig resultat dessverre er stor.

– På Slabberas serverer vi håndbrygg. Vi bruker Clever. Det nærmeste man kommer idiotsikker håndbrygger.

KONKURRANSEMANN

Tore Øverleir begynte i Dromedar, som alle andre. Han begynte å konkurrere med en gang og vant Brewers Cup første året, Tore ble lært opp av Roy Davidsen og Kjetil Edvardsen. Sistnevnte er med på Slabberas-laget i dag.

– Jeg synes det å konkurrere er en god ting, sier han. Det er en flott måte å lære på. Han oppfordrer unge baristaer til å delta i konkurranser og understreker at det som skjer før konkurransen er det viktigste.

Sitt første NM i klassisk barista tok Tore i 2014 og han gjentok suksessen i 2018. Han har også stilt opp i mer uhøytidelige konkurranser som VM i Kokekaffe og NM i Aeropress. Tore kommer alltid på pallen i NM, men i VM har han havnet midt på treet. Hva må egentlig til for å vinne en internasjonal kaffekonkurranse?

– Masse øving, sier Tore, og så må man ha en klar idé. Deretter kunnskap om konkurransen, hvordan plukke poeng og hvordan vite hvor man skal legge ned ressursene. Man må øve på de riktige tingene om man skal lykkes.

Når Slabberas er oppe og står skal vi ikke se bort fra at Tore igjen blir å finne i norske kaffekonkurranser.

KUNSTEN Å BRYGGE FOR HÅND

Tålmodighet og masse hardt arbeid må til for å nå til topps i kaffekonkurranser. Så hjelper det sikkert med et godt hode og evne til å sette seg inn i detaljer. Erlend Wessel-Berg studerer fysikk når han ikke jobber som barista hos Dromedar på Nordre. Nå forbereder han seg til NM.

Erlend (21) år er født og oppvokst i Trondheim. Han studerer bachelor i fysikk på NTNU Gløshaugen og begynte å jobbe i Dromedar sommeren 2017. Vi blir med Erlend til Dromedars øvingslokaler i kjelleren på Moxness. Her jobbes det hardt før NM. Erlend stiller trolig både i klassisk barista og brewers cup, og ble nylig regionsmester i klassisk baristakunst. Han trener mye med kollega Adrian Berg

Du deltok for første gang i fjor i Brewers Cup i Kristiansand. Det ble en åttendeplass. Hva er ambisjonene i år?
– Best mulig! Erlend er nøktern og realistisk, men innser at det er mange drevne baristaer å bryne seg mot.

Kaffen skal brygges i en Hario V60. Erlend finner fram en Commandante-kvern og maler for hånd. Han måler opp nøyaktig mengde kaffe og varmer opp vann. Deretter har han kaffe i filteret. Når vannet når riktig temperatur heller han litt vann over kaffen slik at den får «blomstre». Etter om lag 40 sekunder begynner han å helle vann i rolige sirkelbevegelser over kaffen. Han følger med på vekta og timeren og forsøker å unngå krater i «kaffesengen».

– Vi ønsker jevn ekstraksjon og sengen skal være så flat som mulig, sier Erlend konsentrert.

Hvem lærte deg å brygge kaffe?
– Jeg var heldig med daglig leder, Torgrim Gustavsen, da jeg begynte. Han hadde stor interesse og kunnskap og førte den videre til meg. Han hjalp meg mye fram mot RM og NM. Nå driver Torgrim som møbelsnekker i Østfold.

Har du noen favorittland når det gjelder kaffe?
Skal jeg velge kun ett kaffeland må det bli Kenya. Jeg finner sjeldent like intense og saftige kaffer som derfra. Må ellers slenge meg på trenden og si at alt jeg har smakt fra Geisha Village i Etiopia også er helt fantastisk.

Hva foretrekker du å brygge med?
– Jeg foretrekker soleklart den rene koppen man får i V60, men har i det siste brygget mer og mer med Clever Dripper. Ellers avhenger bryggemetoden ofte av hvilken kaffe jeg har og om jeg skal kun ha kaffe eller kaffe og mat.

Hvorfor kaffeinteresse?
Med kaffe er det så mange muligheter og variabler, men selve konseptet er utrolig enkelt. Det er bare varmt vann og brente bønner. Likevel kan det smake så forskjellig fra område til område og fra bryggemetode til bryggemetode. Jeg er også veldig glad i å bruke hendene og er i tillegg perfeksjonist.

KAFFE OG SYKKEL
Det er ikke få kaffeentusiaster som har sykkel som hobby. Det er også mange teorier om denne sterke sammenkoblingen. Erlend er intet unntak og tilbringer mye tid på sykkelen. Underveis blir det gjerne en tur innom en kaffebar.

Om han endre opp i kaffebransjen er imidlertid usikkert. Allerede i barnehagen ble fysikkplanene lagt, og interessen for faget er stort. Hvem vet? Kunnskap innenfor naturvitenskap har hjulpet mange dyktige kaffefolk til å oppnå resultater både innenfor dyrking, brenning og tilberedning.

CLEVER COFFEE DRIPPER

En japansk-produsert filterholder i plast. Formen er lik de fleste manuelle filterholdere, kjegleformet, men den har en stoppfunksjon i bunnen. Med lukkemekanismen blir vannet værende i beholderen og man kan brygge som i en presskanne. Så snart du setter Cleveren på koppen eller serveringskannen, åpnes tappen i bunnen og kaffen renner ned. Filteret gjør at grut og partikler ikke følger med i koppen. Om du ønsker å bruke denne til «drip coffee» er det bare å plassere den på en mugge eller kopp som gjør at lukkemekanismen åpner seg. Da er det bare å helle i vei.

HARIO V60

Hario V60 har tatt store deler av markedet for håndbrygg i Norge. Filterholderen ble først introdusert i glass og keramikk, deretter plast og til slutt i metall. Vinkel på den kone formen er 60 grader, derav navnet V60. På innsiden finner du riller langs veggene og hullet i bunnen er ganske stort. Disse rillene bidrar til at filteret ikke klistrer seg helt fast til veggene og at vannet finner flere veier. Man ønsker jevn ekstraksjon, ikke at alt vannet graver seg rett ned til bunnen.

LIFE IS TOO SHORT FOR SHITTY COFFEE

BARISTA SERVICE
BY ESPRESSOSPESIALISTEN

BARISTA SERVICE AS
TROMSØGATA 5B
0565 OSLO, NORGE
+47.46.96.86.96
POST@BARISTASERVICE.NO
WWW.BARISTASERVICE.NO

kjeldsberg

ORDENTLIG KAFFE

FAIRTRADE

ØKOLOGISK Debio ØKOLOGISK NO-ØKO-01

UTZ Better farming Better future

- Rettferdig kaffe -
Som eneste norske kaffeprodusent i storskala produserer vi utelukkende sertifisert kaffe.
Vi bryr oss nemlig om både kaffebonden, kloden og deg.

Smaksdommeren

Det er noen få smaksdommere i Norge.
De er nødvendige for å få gjennomført kaffekonkurranser.
En av dem er Silje Arnevik fra Trondheim

Silje har tråkket sine kaffesko i Dromedar i 13 år, og begynner å få rutine. Det trengs når man skal bedømme kaffe i time etter time. Hodet må være kaldt og konsentrasjonen må være på topp. Hun begynte som barista i Nordre gate men etter hvert ble baristajobben byttet ut med kurs og opplæring.

Selve dømmingen kom i gang ved en tilfeldighet. Tore Øverleir spurte om hun kunne stille som smaksdommer i Regionsmesterskapet i 2016. – Det var vel fordi jeg var så kresen, smiler Silje. Daværende SCAE-koordinator Storm Lunde testet og godkjente meg, jeg fikk utdelt dommerskjema, og siden har det gått slag i slag.

Silje har ikke selv konkurrert, men kaffe har hun avgjort greie på. Med glimt i øyet, ironi og kvikke formuleringer er det moro å høre Silje snakke om kaffe. Evnen til å forenkle kommer godt med når nye og gamle baristaer skal læres opp i Dromedarsystemet.

De siste årene har Silje dømt både innenlands og utenlands. Hun fant en dyktig mentor i John Arild Stubberud, internasjonal dommer med lang erfaring. Silje har deltatt i John Arilds egne dommerteam og blitt foreslått inn i andre team. De dømte sammen under VM i Amsterdam 2018.

ENESTE SERTIFISERTE DOMMER I SKANDINAVIA

World of Coffee Events (WCE) arrangerer de internasjonale VM-konkurransene. For å kunne dømme i VM kreves en såkalt WCE-sertifisering, og for tiden er det ingen andre sertifiserte smaksdommere fra Skandinavia enn Silje Arnevik.

Silje tok eksamen Kortrijk i Belgia i fjor, og er godkjent til å dømme etter VM-standard. Det er mange tester som inngår i eksamenen, både sensoriske og teoretiske. Alle må bestås, og har man feil på en av dem, stryker man på hele eksamen.

Det lå mye arbeid i forberedelser. Silje leste og pugget på regelverk, kaffekunnskap og botanikk og jobbet mye med det sensoriske. Det å skrive dommerskjema er også viktig. Hvem som helst av dommerkollegaene skal kunne lese det som er har skrevet og gi tilbakemelding til gjeldende barista som har konkurrert.

MYE GOD KAFFE

– Så lenge det er godt drikker jeg det aller meste, sier Silje. Det finnes jo så mye fantastisk kaffe og jeg synes alltid det er gøy å smake på nye ting.

Til hverdags lar hun gjerne smaksløkene få litt fri og drikker kaffe som ikke er så veldig utfordrende. Ellers brygger hun gjerne på Aeropress, fordi det gir et fyldig brygg med stor munnfølelse.

BEVISSTHETEN ØKER

– Jeg tror folk er blitt mer råvarebevisste. Vi vil vite hvor ting kommer fra, hvordan det produseres og vi har blitt enda mer interessert i smak. Kaffebransjen ligger nok enda litt etter spesialøl og vin, men interessen for disse produktene har hjulpet oss med å sette fokus på smak og å vise at kaffe ikke bare er kaffe. Folk begynner så smått å se at det er ulike segmenter og prisklasser innen produktet vi selger, og det virker som interessen for bonden er større hos store deler av kjøpegruppen vår.

SMAK SOM HOBBY

Det tar tid å utvikle sensorikkferdighetene og Silje bruker mye tid på å bli enda bedre på å smake. Det blir nærmest som en hobby, og hun er som mange andre kaffefolk opptatt av sjokolade. Av den tette forbindelsen det er mellom smakene og hvor mye som er likt i prosessene. Hun har også kurs i ølsmaking og øldømming og arrangerer innimellom Whiskysmakinger på hobbybasis.

GENUINT MILJØ I TRONDHEIM

Det skjer mye bra i Trondheim. Her er mange brennerier og høy kompetanse hos sentrale aktører i miljøet. Vi har jo både Q-grader og VM-dommer, flere Norgesmestere og VM-deltagere i ulike konkurransegrener her. Miljøet er tett og særlig Dromedar har vært tidlig ute med å konkurrere. Det gir en mulighet til å leke med kaffe og fordype seg, mer enn om man kun står i kaffebar. Baristaene som har konkurrert for Dromedar har ofte tatt med seg konkurranseinnstillingen videre til nye plasser, og dermed spredd kunnskap og entusiasme for kaffefaget videre.

Caroline Skaget er barsjef på Lokal Bar, en cocktailoase midt i Trondheim.

Kaffecocktails PÅ LOKAL BAR

– Trondheim er kanskje ikke det letteste stedet å starte en cocktailbar. Det er jo ikke akkurat New York. Når det gjelder kaffedrinker går det mest i Irish – trønderne elsker det!

Men fortvil ikke. Til tross for størrelsen har Trondheim noen riktig fine cocktailbarer. Bartenders' Choice Award har nylig nominert Raus i hele syv kategorier og Lokal Bar til «Best new cocktail bar».

Jørgen Dons regjerer på Raus mens Caroline Skaget er barsjef på Lokal Bar. Vi stikker innom sistnevnte for en prat om cocktail og kaffe.

INN MED MORSMELKEN

Caroline Skaget er ektefødt trondhjemmer fra Ila med begge føttene godt plantet i byen uteliv. Hun har bokstavelig talt vokst opp i bransjen ettersom begge foreldrene hadde sine jobber der. Allerede som 14-åring begynte hun å hjelpe til, og tilbrakte nesten syv år på Olavs Pub sammen med moren Anita. Det må ha vært en god skole.

Nå er Caroline 25 år og rutinert for alderen. Up and coming, representant for en ny generasjon som er med på å prege Trondheims stadig bedre utelivstilbud. Eksempelvis er hun videre som en av tre fra Norge i BACARDÍ® Legacy, en cocktailkonkurranse som til slutt ender opp med en Global Champion.

KAFFEDRINKER PÅ LOKAL BAR

Ute er det surt og grått, inne er det som en tropisk have. Grønne vegger, planter, noen plastpapegøyer. 60/70-tallsinspirert, fine farger, ulike stiler, «tekstil og tekstur», mørkt tre og utrolig behagelig. Her kan man godt sitte noen timer og fundere over livet med noe godt i glasset.

Vi prater om «Spirit Forward», om å brygge kaffen riktig, om bitterhet og friske toner og hvilket brennevin som kan egne seg i moderne varianter av karsk. Mon tro om Cachaça, det brasilianske brennevinet, kunne vært noe?

Caroline brygger kaffe fra Jacobsen og Svart på en presskanne. Hun har irsk whiskey og brunt sukker i glasset, heller over kaffe og til slutt et lokk av lettpisket krem med litt vaniljesukker. Klassikeren smaker utrolig godt.

Caroline har tatt med noe kaldbrygget kaffe – cold brew – som skal blandes med sherry og tonic. Caroline har plukket med seg trender fra kaffeverdenen og resultatet er virkelig leskende. En frisk og herlig symbiose.

Respekten for faget øker etter hvert som drinkene trylles fram, og det er nesten synd at man ikke kan bli sittende utover kvelden.

KLASSIKERNE LEVER

Irish Coffee er mest populær i Trondheim, og Espresso Martini går det alltid noe av. Men det finnes en rekke spennende kaffecocktails på det internasjonale cocktailkartet, og det kommer stadig nye. Caroline presenterer på neste side tre kaffedrinker i tillegg til klassikeren Irish Coffee. Om du ikke gidder å prøve selv, kan du stikke innom Lokal Bar. De har lovet å ha noen deilige kaffecocktails på menyen under Trondheim Kaffefestival.

Lokal bar

Lokal Bar ligger i Dronningens gate 12 midt i Trondheim sentrum og åpnet sommeren 2018. Her finner du både scene, nattklubb og cocktailbar med plass til totalt 500 gjester. Her har det vært utested i nærmere 50 år med kjente navn som Frakken og D12 og ikke minst pianobar med entertaineren Tammy T i 20 år.

Irish coffee

3 cl Irsk Whiskey
1 cl Demerara syrup*
10 cl kaffe
Kremlokk

Bygges i glasset.
Hell kremen sakte oppå kaffen ved hjelp av en liten skje for å lage ett «lokk».

*1:1 brunt sukker og vann

Ha gjerne litt vaniljesukker i fløten, men dette kan sløyfes. 2 teskjeer vaniljesukker på 3 dl krem.

Kaffe valør

4 cl Smør Aquavit
3 cl coldbrew cordial*
2 dash saltløsning**

Ta alle ingrediensene i et røreglass fylt med is, rør i ca. 20 sek.
Sil over i et kaldt rock-glass med en stor iskule.
Avslutt med en sitron-twist.

*4 cl espresso, 4 cl sukker, 10 ml sitronsyre-løsning
**2 gram maldon salt per 10 cl vann (gjelder også for sitronsyre)

Coffee flip

4 cl bourbon
3 cl espresso
1,5 cl Demerara syrup
1 stk helt egg

Hell alle ingredienser i en shaker fylt med is og shake i ca. 20 sek.
Dobbel sil i et coupette-glass.

Nysherry med coldbrew

3 cl Fino sherry
3,5 cl kaldbrygget kaffe (cold brew)
Topp med tonic
Avslutt med en sitron-twist

Bygg i et highball-glass fylt med is.

JDE | PROFESSIONAL

NORWEGIAN ROAST

PREMIUM KAFFE PÅ JOBBEN!

Norwegian Roast er vår serie med spesialkaffe i hele bønner. Du kan få herlig kaffe med feks single estate og single origin fra Brasil, Peru, Guatemala, Indonesia og Kenya.

Norwewgian Roast kommer i forskjellige brennegrader fra lysbrent til espressobrent som gir et stor spenn av smaksoppevelser, fra nyanserte florale smaksnoter til kraftige og fyldige drikker.

Premium kaffe krever premium kaffemaskin!

OMNI ES + B2C er maskinen som kan levere alle dine ønsker; kaffe fra hele bønner, espresso og melkedrikker, sjokolade og varmt vann

Ta kontakt for et tilbud, eller les mer på JDEprofessional.no
T: 815 52 333 | E: NO-Salessupport@JDEcoffee.com

FRIELE

MASTER BARISTA

Vi lanserer kurspakken **Master Barista** - en skreddersydd pakke for deg som vil ta baristakarrieren til nye høyder.

BARISTA I 1
BARISTA II 2
BARISTA III 3
ROASTING 4
BREWING 5
CUPPING 6
LATTE ART 7
MASTER M

BARISTA SCHOOL
BY ESPRESSOSPESIALISTEN

BARISTA SCHOOL AS
TROMSØGATA 5B
0565 OSLO, NORGE
+47,46,96,89,00
POST@BARISTASCHOOL.NO
WWW.BARISTASCHOOL.NO
ORG. NR: 912677052 MVA

Frode Skram Hansen jobber ikke i en delikatesseforretning. Han er frokostsjef på Scandic Nidelv, men leverer fristelser på samme nivå.

NORGES BESTE HOTELLFROKOST - MED EGEN KAFFEBAR

Frode Skram Hansen er frokostsjef på Hotell Scandic Nidelv.
Det må være Norges mest takknemlige jobb.
År etter år vinner de kåringen om
Norges beste hotellfrokost.

Frokostsalene er fulle av folk tidlig om morgenen. Og hvem gidder å ligge i senga og dra seg, når fristelsene nærmest roper på deg fra første etasje i hotellet ved Nidelva.

Joda, det var kaffen vi skulle snakke om, og vi ser kaffebaren med to baristaer i full sving i andre enden. Men vi venter litt med kaffen. Det står en dame og steker pannekaker på en diger takke. En annen stapper gulrøtter oppi en juicemaskin. Jeg vet ikke hvilken ost jeg skal velge, og en vennlig dame iler til og forklarer forskjellen på Nidelven Blå og Selbu Blå. Du kan få hva du vil her - alle slags brød, pølser, egg og fisk. De har sågar sin egen øl på Scandic Nidelven.

Det er for tidig med øl. En kaffe frister og vi beveger oss bort til kaffebaren. Lokale kaffebrennerier leverer deilig kaffe av ulik opprinnelse, og øvede hender brygger akkurat det du måtte ønske. En liten kø danner seg, og det er ikke tvil om at dette er attraktivt.

Vi kjenner ikke mange andre hoteller som har et like ambisiøst kaffekonsept. Uansett er det befriende for en kaffeentusiast å se at hotellet bevisst behandler kaffe som en hvilken som helst annen råvare – med respekt og ferdighet.

Svart kaffe? Cappuccino? Gina Endersen brygger det du måtte ønske.

SCANDIC HELL INN PÅ FROKOSTTOPPEN

Scandic Hell, rett ved Værnes flyplass, har manøvrert seg helt til topp, og tok en flott tredjeplass i kåringen av Norges Beste Hotellfrokost 2018. Du behøver altså ikke dra helt inn til sentrum om du ønsker en frokost utenom det vanlige.

Scandic Hell, som flere av Scandic-hotellene rundt om i landet, satser tungt på lokale leverandører til sin frokost, lunch og middagsservering. Scandic Hell ønsker å servere lokale smaksopplevelser, og bruker mange råvareleverandører i Stjørdalsområdet, bl.a. Langøra Kaffebrenneri.

– Vi hadde levert kaffe til frokosten på Scandic Hell de siste par årene, forteller Kristian Helgesen i Langøra. Så ønsket hotellet å ta et et steg videre og utvikle en egen kaffe for hotellfrokosten.

Langøra hadde flere runder med cupping av ulike kaffetyper med hotellet, før de plukket ut sin favorittkaffe. Den er fra Guatemala, og serveres nå til frokost hver eneste dag. Denne kaffen ville de også gjøre tilgjengelig for hotellgjestene, slik at de kunne kjøpe med seg en pose hjem. Derfra kom ideen om å lage en egendesignet kaffepose for Scandic Hell, «Hell of a coffee», som selges i frokostrestauranten og i hotellresepsjonen.

– Kaffen til Scandic Hell har blitt veldig godt mottatt siden vi lanserte den i fjor høst. Vi synes det er veldig gøy å jobbe med slike prosjekter, sier Helgesen.

Foto: Kjeldsberg

DEN GULE POSEN

Kjeldsberg er en institusjon i Trondheim. Som Friele i Bergen. Et handelshus som slo seg opp på 1800-tallet og som har satt sitt preg på byen, langt utover de gule posene.

I 1856 åpnet Rasmus Flor Kjeldsberg sin første kolonialbutikk i trondheim i krysset Søndre gate og Strandgate. Strandgate har byttet navn til Olav Tryggvasons gate, men bygningen står der ennå.

– Vareutvalget er hovedsakelig kolonialvarer, finere matvarer, kaffe, tobakk, vin og brennevin, kan vi lese på **kjeldsberghistorien.no.**

R. Kjeldsberg utviklet seg fra kolonialforretning til å bli en stor kolonialgrossist, og kaffebrenning har alltid stått sentralt i virksomheten. Kjeldsberg importerte råkaffe som ble brent hos ulike kaffebrennerier i Trondheim, ikke minst Probat i Nyhavna, hvor de ble fast kunde i 1960. Kjeldsberg kjøpte seg inn i Probat i 1973, sammen med med I. K. Lykke og KØFF. 1997 fusjonerte bedriftene og ble til Kjeldsberg kaffebrenneri.

KJELDSBERG BAK NORGES FØRSTE KJØPESENTER

I 1960 blir aksjeselskapet Byåsen Butikksenter stiftet, og i 1962 åpner det som blir Norges første kjøpesenter utenfor Oslo. Kjeldsberg har selv et stort supermarked i kjøpesenteret. Parallelt med dette etablerer Kjeldsberg egne salgsruter for kaffe i store deler av Midt-Norge og nordover. Dette er Kjeldsberg alene om, og det vises på salget: «R. Kjeldsberg har i 1961 øket omsetningen ganske betydelig», heter det blant annet i et brev til kundene samme år.

SAMARBEIDET MED REITAN

På 70-tallet begynte samarbeidet med den lokale kjøpmannen Ole Reitan og den ambisiøse sønnen Odd. I 1979 åpnet den første Rema-butikken på Bromstad i Trondheim, og det var Kjeldsberg som eide lokalene. Kjeldsberg blir etterhvert engrosleddet til Rema 1000-kjeden, og Kjeldsberg kaffe får landsdekkende distribusjon. I 1997 ble grossistvirksomheten solgt til Rema 1000, og i 2012 ble Rema og Reitan-familien største eier i det tradisjonsrike kaffebrenneriet.

LØNNSOM BEDRIFT

I dag omsetter Kjeldsberg Kaffebrenneri for over 100 millioner kroner. Rema Industrier er største eier med 50% av aksjene, R. Kjeldsberg AS eier 40% og I. K. LYKKE de siste 10. Således er familien Kjeldsberg fremdeles med på eiersiden, selv om det er utvikling og forvaltning av eiendommer som har vært familiens viktigste beskjeftigelse etter at grossistvirksomheten ble solgt i 1997.

Har du lyst til å lære mer om Kjeldsberg-historien anbefaler vi en tur på kjeldsberghistorien.no. Her finner du en framstilling av Kjeldsbergs historie gjennom mer enn 160 år.

Her startet det hele for mer enn 160 år siden.

FIRE SMÅ BRENNERIER

LANGØRA KAFFEBRENNERI

Langøra Kaffebrenneri holder til på Hjelseng Gård i Stjørdal, 30 min nord for Trondheim. Det ble etablert i 2015 av tidligere VG-fotograf Kristian Helgesen og glassblåser Renate Aune. Helgesen flyttet hjem til Stjørdal i 2014 etter mange år i Storbritannia og Oslo, og tok kaffeinteressen og drømmen om eget kaffebrenneri i Trøndelag med seg.

De første to årene holdt de til i et lite rødt stabbur fra 1850 på Hjelseng Gård, men flyttet inn i et splitter nytt brenneri på gården høsten 2017.

Langøra leverer kaffe til kaffebarer, restauranter, hoteller og spesialforretninger over hele landet - og har en del faste kunder ute i den store verden - fra Taiwan, Hong Kong til Tyskland og USA.

Langøra var vertskap for NM i kaffebrenning også i 2017, og har de siste to årene arrangert Trøndelag Kaffefestival, VM i Kokekaffe og NM i karsk. Under årets Kaffe-NM 2019, vil brennefinalen foregå hos Langøra.

Langøra er også en av partnerne bak den nye kaffebaren Slabberas i Trondheim, sammen med baristamester Tore Øverleir og kokkene Hegstad Blakstad.

Brenneriet er åpent mandag til fredag fra 09-16, hvor du kan komme og ta en kaffe, slå av en prat og kjøpe med deg ferskbrente bønner. På Hjelseng Gård finner du også Stolt Bryggeri og en restaurant som serverer lokale smaksopplevelser.

STORM KAFFE

Steve Olsen brenner kaffe i Jarleveien 8 på Lade, og det har han holdt på med siden 2008. De første årene under navnet Trondheim Kaffebrenneri, men for et par år siden ble det døpt om til Storm Kaffe, med ny design og logo.

Finnmarkingen har flere bein å stå på. Han har hatt agentur på Beyond the Bean (sirup, sjokolade, frappe, te, smoothie og kaffeutstyr) siden 2006. Han forhandler og installerer kaffebrennere når han ikke selv står ved brennemaskinen. Kaffen finner du hos en rekke kafeer, barer og restauranter over hele landet, og i det siste har han lansert sportskaffe.no som et tilbud til idrettslag og andre som trenger et lettsolgt produkt – med egen klubblogo om man ønsker det.

Steve har forøvrig deltatt i NM i kaffebrenning flere ganger, og tok en fjerdeplass i 2018.

PALA KAFFEBRENNERI

Foto: Henrik Fjørtoft

Idar Andre Ellingsen har peiling på kaffe, skikkelig peiling. Den lavmælte nordlendingen har beveget seg rundt i kaffemiljøet siden 2005, og sakte men sikkert bygget både kompetanse og nettverk. Ikke bare i Trondheim men også nasjonalt.

Etter mange år som barista, kursholder, konsulent og kaffebrenner, startet han Pala Kaffebrenneri i 2018. Nå har posene med kaffe fra Sør og Mellom Amerika eller Afrika begynt å finne veien rundt fra brenneriet på Nardo til kaffebarer, restauranter og kresne forbrukere over hele landet.

Idar har konkurrert i mange år i ulike grener med flere pallplasseringer.

Han er to ganger norgesmester i Cup Tasting og kom på 2. plass NM i Kaffebrenning 2018.

Idar er også sertifisert Q-grader. Det dreier seg om å kvalitetsbedømme grønne bønner, og er en høyt anerkjente sertifisering fra The Coffee Quality Institute. I Norge er det kun et fåtall Q-graders.

Idar vant forøvrig NM-tittelen i Karsk i 2018, noe som resulterte i friske kommentarer på sosiale medier. Under mesterskapet serverte Idar en karsk med colombiansk rom og fransk curacao-likør, noe som vakte en viss humoristisk harme blant ihuga karskentusiaster.

JACOBSEN OG SVART

Foto: Jarle Hagen

Jacobsen og Svart startet i 2012 i bakrommet på en frisørsalong i Mellomveien på Buran - en av byens mer lysskye gater på den tiden. Etter en periode på Nardo, åpnet Jacobsen og Svart i 2015 kaffebar og kaffebrenneri på Solsiden, nærmere bestemt i det nye Adressabygget. Det ble raskt et populært møtested, og i årets Ut-Awards er de nominert som en av tre i kategorien Årets kafé.

Tony, med sin stil og væremåte, er godt kjent i Trondheim, og kaffeposene finner man overalt i byen. Kanskje hjelper det at han spilte i band i mange år?

Tony startet som barista på Java i Oslo, fikk mast til seg jobb på Dromedar i 2008 og har holdt på med kaffe siden den gang. Interessen er dyp, og vitenskapelige metoder, inkludert spektrometeranalyse, tas i bruk for å få forstå hva en kaffekopp inneholder.

– Vårt ønske er å bryte ned snobbeskjiten og åpne opp for at bestemødre, punkere, fjellfolk og tante pose kan komme og nyte et digg håndbrygg eller kjøpe med seg en pose hjem, sier Tony.

Honest Organic

Økologisk smaksopplevelse

Med brenneprofiler som fremhever de karakteristiske smakene fra Etipoia og Peru, gjør Honest det smakfullt å velge økologisk.

© 2018 Honest Tea, Inc. All rights reserved. HONEST is a registred trademark of Honest Tea, Inc.

Honest leverer flere ulike velsmakende spesialkaffer, som også er bærekraftig og økologisk sertifisert. De første produktene som lanseres under Honest Organic Coffee, er laget i samarbeid med Måns Akne Andersson fra Precision Roasting.

"Vi har brukt mye tid og energi på å sikre innkjøp av de riktige kaffebønnene for å få best mulig smak. Mye av den økologiske kaffen du finner er av lav kvalitet og smaker derfor nødvendigvis ikke godt."

Kaffebønnenes opprinnelse er også sentral for smaken og i lanseringsfasen har vi valgt bønner fra Etiopia og Peru.

Under brenningen av kaffebønnene har det vært fokus på kvalitetskontroll og testing gjennom hele brenneprosessen. Vi brenner ikke for mørkt og hvert produkt har en nøye tilpasset brenneprofil for å fremheve de karakteristiske smakene fra det området hvor kaffen er dyrket.

Fra Etiopia har vi valgt en vasket kaffe fra Sidamo som vokser mellom 1700-1900 m.o.h. Kaffen har en smak av jasmin, intens bergamot og moden applesin, med en søt, elegant ettersmak.
Kaffen fra Peru kommer med to brenneprofiler, en for svart kaffe og en for espresso. Kaffebønnene er vasket og kommer fra området Cajamarca nord i Peru, hvor de dyrkes på ca. 1200 meters høyde. Filterkaffen har en smaksprofil med søt aroma av ristede kakaobønner, mandel og markjordbær, med en lang behagelig ettersmak. Espressoen har en intens aroma av kraftig mørk sjokolade og marsipan. Dette gir en sterk smak som også fungerer godt med melk.

"Vi har laget en kaffe med smaker som tar deg tilbake til kaffebønnens opprinnelsesområde. Dette gjør at du tydelig vil kunne skille de ulike kaffetypene på smaken. Vi kjøper bønnene i sesong, rett etter høsting, for å kunne selge kaffen når den fortsatt er fersk. »

Bærekraft

Alle produkter fra Honest er økologisk sertfisert. Kaffebønnene er i tillegg UTZ- eller Fairtrade-sertifisert.

Når man drikker Honest Organic Coffee skal man kunne vite at vi har hatt fokus på å ta de riktige valgene gjennom hele verdikjeden, fra valg av kaffebønner til hvor vi kjøper bønnene fra og våre samarbeidspartnere. På den måten gir vi tilbake til samfunnet og naturen. Da gjenstår det bare å nyte kaffen med god samvittighet.

Kort om Honest Organic Coffee

- Bønner av høy kvalitet
- Økologisk og UTZ /Fairtrade sertifisert
- Single origin
- Brenneprofil i henhold til spesialkaffe

For mer informasjon: drinkhonest.no

Kaffelokomotivet I TRONDHEIM

Få om noen har betydd mer for kaffemiljøet i Trondheim enn Dromedar. I mer enn tyve år har de slukket kaffetørsten til byens befolkning.

– Hadde jeg visst hvordan det kom til å gå da vi starta i 1997, hadde jeg ledd og tenkt «en utopi». Preben Oosterhof tar en slurk svart kaffe, før han lener seg tilbake i stolen i det som en gang var røykerommet i den originale Dromedar kaffebar.

I år er det 22 år siden Trondheims første kaffebar åpnet. Som daglig leder har Preben Oosterhof ansvaret for de ansatte, han er pedagog og kursholder. Både han og flere av baristaene og øvrige ansatte ved Dromedar har markert seg i konkurranser, og Dromedar har flere ganger blitt kåret til «Årets kaffebar». Kaffegründeren har alltid konkurrert og deltatt i både NM og VM. Han har også vært dommer i mange konkurranser. At både han og de ansatte skal konkurrere er han veldig bevisst på.

DROPPET BLONDEGARDINENE

Egentlig skulle han bli fotballproff, men en skade førte til at han måtte revurdere karrieremulighetene. Etter å ha jobbet noen år som skoleassistent, vurderte han å utdanne seg til lærer, men så fikk han se annonsen i Adresseavisen. Var det noen som ville være med å starte opp en kaffebar? Oosterhof tok kontakt med avsender Andreas Hertzberg, og de møttes for en kopp kaffe. Det var full klaff.

I påsken, den 19. mars 1997, rett etter at ski-VM hadde blitt arrangert i Trondheim, overtok de lokalet ved Gamle Bybro på Bakklandet.

– Vi fikk et års leie, under forutsetning at vi måtte ha kniplingsgardiner. Det løftet holdt vi ikke, sier han med et smil.

Gründerne malte vegger, snekra bar og bord, og lånte stoler av Hertzbergs bestemor. Halvparten av kapitalen brukte de på å investere i en espressomaskin.

– Vi var på kurs i Oslo, og kunne ingenting. Det gjorde ingen andre heller. Det var på den tida man sa «expresso», og kaffe ble sendt rundt i papirsekker, forklarer han.

IKKE BARE KAFFE

Navnet Dromedar kom fra en kompis som nylig hadde vært i Egypt, og hadde latt seg fascinere av dyret med kun en pukkel.

– Det gjorde at vi skilte oss ut, og ikke bare het noe med kaffe. I tillegg rimer dromedar på kaffebar, forteller Oosterhof.

Oppstartsfasen og det gryende, kreative miljøet på Bakklandet, mener han var avgjørende for hvordan han ville drifte Dromedar. I 1997 var det avklart at Bakklandet likevel ikke skulle bli motorvei, og området begynte så smått å komme til hektene med nye restauranter og møteplasser, og oppussing av hus og leiligheter.

– I løpet av jubileumssommeren 1997, da Trondheim feiret 1000 år, ble trønderne igjen glade i byen sin. På Bakklandet var det et type miljø som minnet om Svartlamoen. Vi hadde feil dørhåndtak på ytterdøra, og så kom det plutselig en kar med et originalhåndtak og skifta det mot en kopp kaffe.

VALGMULIGHETER UTEN EIERANDELER

De første årene var tøffe. Hertzberg og Oosterhof pantsatte hus, «lånte skjorta» og var stort sett blakke. Likevel klarte de å starte opp en kaffebar i Bergen i 1998,

Foto: Lena Knutli

Solveig og Ine skaper trivsel og brygger nydelig kaffe hos Dromedar på Nordre

og en i Nordre gate i Trondheim i 2001.
– Den tida var beinhard, men i dag er Dromedar i Nordre den kaffebaren som omsetter mest per kvadratmeter i landet, forteller Preben Oosterhof.

I 2013 solgte duoen eierandelene sine til Solberg & Hansen, under forutsetning av at Oosterhof kunne fortsette som daglig leder. Det var en befrielse.
– Jeg har aldri kikka meg tilbake etter det. Nå har vi midler til å åpne nye steder og muligheten til å velge. Før måtte vi bare si nei.

ALT FOR STAMKUNDEN

Dromedar har hatt kaffebar både i Jessheim og Kristiansund, men per i dag er det i alt åtte kaffebarer. Fire av dem, pluss et bakeri, er i Trondheim, to befinner seg i Bergen og to i Ålesund. Flere nye er under planlegging.

Å åpne nye kaffebarer bare for å gjøre det, er ikke interessant for gründeren. Timingen må være riktig, særlig med tanke på personalet. Bakeriet hadde vært en drøm lenge, men ble en realitet da han møtte konditor Cathrine Nilsen som kunne drive det.
– Vi er ingen uniform, ingen steder er like stilmessig. Det siste stedet er alltid summen av alt vi har lært, utdyper han.

Stamkunden er livsgrunnlaget for Dromedar. Oosterhof har sett folk bli kjærester, gift, få barn og skilt, og i lokalene har det blitt holdt flere minnestunder.
– De som er her hver dag er de viktigste. Vi har blitt det lokale nærmiljøstedet som ikke fantes tidligere. Det er helt greit å komme hit klokka sju og gå klokka sju, forteller han.

EN BLOMST I HVERDAGEN

Dromedar er ikke lenger den eneste kaffebaren i byen. Kjeder som Kaffebrenneriet, Starbucks og Espresso House har skapt konkurranse, noe media har omtalt som «kaffekrig».
– Før de kom begynte vi å bli en konkurrent til oss selv. Når folk blir godt vant, blir man målt tøffere. Vi mista ikke kunder, men har i stedet fått flere.

Og vi skal fortsette å være det hyggelige nærmiljøstedet som folk trives på. Istedenfor å sette kaffekoppen på bordet, er det møtet over bordet som er viktig. Jeg er fantastisk takknemlig over å kunne være en blomst i folks sure hverdag i morra-rushet. Det kommersielle stedet vil aldri tilby det vi gjør, mener Oosterhof.

Som den første kaffebaren i Trondheim, fikk han og Andreas Hertzberg mulighet og rom til å lære og utforske på egen hånd. Preben Oosterhof er spent på å se hvordan kaffebyen Trondheim kommer til å utvikle seg med nye gründere i byen.
– Hullete olabukser, 14-16 timers arbeidsdager, drømmen om å lykkes på sikt; jeg kjenner meg igjen. Gründerne i dag har vesentlig større kunnskap om faget enn vi hadde da vi begynte. Det blir spennende å se om det virker befriende eller begrensende, og hvor langt man kan dra nerdinga på kaffe.

la marzocco
HOME

Født av en klassiker

ESPRESSO SPESIALISTEN

ESPRESSOSPESIALISTEN AS
TROMSØGATA 5B
0565 OSLO, NORGE
+47.46.96.96.96
POST@ESPRESSOSPESIALISTEN.NO
WWW.ESPRESSOSPESIALISTEN.NO
ORG.NR.891395752MVA

L'OR PROMESSO
COFFEE SOLUTION

FANTASTISK GOD KAFFE
PÅ EN ENKEL MÅTE

nyhet!

L'OR PROMESSO
OVERLEGENT ENKEL - OVERLEGEN SMAK

Espressobaserte kaffedrikker med og uten melk, men uten søl.
Kun 7 minutter til rens pr uke.

Ta kontakt med oss på **tlf 815 52 233** eller **NO-salessupport@jdecoffee.com**
Vi setter gjerne ut maskinen på prøve, helt uten forpliktelser.

JDE | PROFESSIONAL
JDEprofessional.no

MAGNUS WELLE-TUNGEN

KAFFEENTUSIASTEN

Før jul tok Magnus Welle-Tungen kontakt med alle landets kaffebrennerier og inviterte dem til å være med på Norges største julekaffecupping. Responsen var formidabel - 40 typer kaffe fra 34 brennerier ble sendt inn.

Uten entusiastene stopper mye opp. Verden trenger folk som gidder å bruke fritida si på sære hobbyer. Vi finner dem innenfor kaffeverdenen. Vi har akkurat pratet med mannen bak den store julekaffetesten, lett forkledd bak navnet KaffeNerd Events.

Kaffeentusiasten er sykepleier og jobber innen rusbehandling på St. Olavs hospital. Vi møtes på Cafe Bevegelse, en nystartet kaffebar på Bevegelsessenteret. Jacobsen og Svart leverer kaffen, og Tony er innom for en prat. Bak kaffebaren står Trond Vardehaug som vant Kakekrigen i 2016, så her kan du få deilig søtbakst til kaffen.

I 2008 startet Magnus Welle-Tungen Trondhjem Sigarforening, men etter noen år døde dette ut og han gikk videre til whiskey. Han reiste rundt på whiskeyfestivaler og smakte på mye godt. Etter hvert ble det kaffe, som virkelig skjøt fart da han og kona i 2015 feiret 5 års bryllupsdag på Scandic Nidelven med landets beste hotellfrokost.

– Under frokosten traff jeg Kenneth Robertsen som sto der og brygget kaffe. Han fortalte om kaffen og at han faktisk hadde brent den selv hos Jacobsen og Svart. Jeg brukte mye tid den morgenen i kaffebaren og ble virkelig bitt av basillen.

I 2017 var han med å arrangere Kaffikaze Coffee festival i Oslo, og etter dette ble han utfordret til å arrangere regionsmesterskap (RM) i Aeropress i Trondheim. Det skjedde i mai 2018, og KaffeNerd Events ble etablert. Nå er nye Aero-Press-konkurranse under planleggeing.

Magnus skryter av kaffemiljøet i Trondheim. Det blir bedre og bedre, folk er åpne og hjelper hverandre. Han understreker også Dromedars rolle i utviklingen av kaffemiljøet i byen. Det har vært et arnested for mange av byens fremste baristaer og kaffepersonligheter.

Magnus er 35 år, er gift og har to barn. Tiden er begrenset og han må ta sine prioriteringer. Men vi kan regne med at det blir et nytt RM i Aeropress, og helt sikkert andre kaffearrangementer i årene framover.

Det var forøvrig Jacobsen og Svart som stakk av gårde med seieren i julekaffecuppingen 2018. Og Hindø kaffe vant folketesten.

Politiets «spritinnsamling» i Trondheim 1920
Foto: Justismuseet – Det nasjonale museet for politi, rettsvesen og kriminalomsorg

Karsk

URTRØNDERSK KAFFECOCKTAIL

Karsk er ikke en trøndermyte. Karsk er noe annet enn bart og skinnvest. Karsk er en høyst reell drikk som man skal være forsiktig med om man ikke har fått trening fra tidlig alder.

Lag kaffe på vanlig måte, hell kaffen i en kopp, tilsett brennevin og eventuelt en sukkerbit. Enkelt og greit. Varianter over denne oppskriften finnes rundt omkring. Noen sverger til pulverkaffe og andre igjen har sterke synspunkter på hva karsken skal drikkes i. Og selvsagt finnes mange som mener at det kun er heimbrent, eller heimert, som duger.

Tradisjonen tro skulle man legge en mynt i bunnen av koppen, helle på kaffe til den ble skjult, og deretter blande med sprit til den kom til syne igjen. Ettersom kaffen knapt endret farge, ble trolig mange karsker i sterkeste laget!

Karsk er utbredt også andre steder enn i Trøndelag, blant annet i Mjøstraktene. Her kalles den kniks og andre steder finner vi betegnelsen kaffedoktor.

> Karsk kommer fra det norrøne «karskr» som betyr sunn eller sprek.

To make a proper «karsk»-coffee, you need crystal clear moonshine from the darkest corners of Trøndelag in Norway. The coffee can only be made in a «svartkjel» on a campfire hotter than mount doom. You need a wooden «karsk» cup. Any other cup would explode because of the insane strong moonshine. This is a drink for real men. A hipster will in a second drop dead only by the smell of this brutal mixture. Enjoy.

#odinfossen Instagram

Svenskene drikker også karsk, gjerne kalt kaffekask eller kaffegök.

Heimbrenningens historie starter på 1500-tallet og har hatt skiftende status opp gjennom tidene. Både som luksusdrikk og medisin, men også som kilde til mange problemer når festlighetene utartet og fylla overtok. Således har myndighetene gjennom tidene tatt i bruk ulike virkemidler for å regulere bruken. I 1842 vedtok Stortinget en lov som forbød fri fremstilling og skjenking av brennevin, men den trådte aldri i kraft. I tiårene etter kom en rekke lover og forordninger, og den første totalavholdsforeningen ble stifte i Stavanger i 1859. Vi fikk lov om løsgjengeri og drukkenskap og det første kursted for alkoholmisbrukere ble opprettet av Blå Kors i 1909.

I 1916-1927 var det brennevinsforbud i Norge, og all omsetning av brennevin var forbudt. Da ble det selvsagt åpnet for omfattende smugling og en kraftig oppblomstring av heimbrenning. I 1922 ble Vinmonopolet etablert og fikk etter hvert enerett på salg av brennevin

Som følge av alkohollovene på midten av 1800-tallet ble kaffe virkelig den nye folkedrikken i Norge, og den har beholdt posisjonen utrolig godt. Da kaffen kom til Norge rundt 1675, var det en drikk for overklassen, men dette endret seg. Når sågar kirken gikk god for drikken og begynte å servere kaffe etter gudstjenesten, var alle dører åpne.

Heimbrentens glansperiode er over, men fremdeles kan det vel hende det putrer i apparatene bak gjentrukne gardiner enkelte steder. For blant karskens fundamentalister spørs det om Vinmonopolets 60% eller annet kjøpebrennevin duger.

Idar André Ellingsen ble Norgesmester i 2018

NM I KARSK

Det aller første Norgesmesterskapet i Karsk ble arrangert under Trøndelag Kaffefestival 2018. Vertskap var Langøra Kaffebrenneri og Norsk Kaffebrennerlaug. Vinnerkarsken ble laget av Idar André Ellingsen, men arrangørene måtte tåle litt godlynt kritikk i etterkant. For karsken besto av colombiansk rom, fransk curacaolikør og bærtørket kaffe fra Etiopia.

Det kom friske uttalelser på sosiale medier, blant annet denne: «Skjæmmes nesten av å vårrå trønder vess derre blandinga kalles karsk. Mer kaffelikør i mine øyne»

Festivalsjef Kristian Helgesen innrømmet etterpå at man nok hadde konkurranseregler som kunne tolkes vidt:
– Her så vi ikke at baristaene fra storbyene var skamløse nok til å ta seg friheten til å vanne ut karskbegrepet med brunt brennevin og krydderier. Disse falt best i smak hos dommerne. Den så vi ikke komme. Så til neste år strammer vi kanskje inn på reglene, sa Kristian med et smil.

Foto: Kjersti Lunden Nilsen

Kenneth Dalos Bergmann, Jeanette Johansen og Jonas Nåvik forbereder kvelden, men tar seg tid til en kaffeprat. Foto: Kristian Helgesen

ALT SKAL VÆRE BRA, OGSÅ KAFFEN!

Hvor mange ganger har vi ikke opplevd at en ellers anstendig restaurant i øvre sjikt gir blaffen i kaffen. Alle rettene er omhyggelig presentert. Vinen likeså. Men når vi spør hvor kaffen kommer fra, må kelneren løpe ut på kjøkkenet og se på posen.

Det var da. For syv år siden eller noe sånt. I dag kan ikke en ny restaurant unnlate å forholde seg til kaffen, og håpe at ingen merker det. Det er svaret vi får når vi spør kresne kaffebrennerier i Oslo.

Utviklingen går altså rette veien i hovedstaden. Det gjør det også i Trondheim. Byen som har manøvrert seg i toppen av smakssjiktet og som er rost i skyene av matskribenter med kritisk blikk.

For det skjer noe i Trondheim, det er ikke tvil om det. Fra å være temmelig anonym på restaurantfronten, kanskje med unntak av Credo, ser det ut til å ha løsnet. Positive omtaler triller inn. Terningkast deles ut og det viskes om Michelin-stjerner.

Credo har gjenoppstått i en gammel fabrikkhall på Lilleby, og Heidi Bjerkan har tatt restauranten til svimlende høyder, i følge Dagens Næringsliv. Samme avis snakker om en restaurantrenessanse i byen og mener Trondheim er en kulinarisk destinasjon i seg selv.

I Credos gamle lokaler i Ørjaveita holder Fagn til. «Nykommer» er gjerne betegnelsen, men restauranten ble åpnet i 2017 av Jonas Nåvik. Han har gått læretiden i Credo, har trestjerners Michelin-erfaring fra Alinea i Chicago, og tostjerners fra Mathias Dahlgren i Stockholm. Og så har han jobbet på Engø Gård, som ikke skal undervurderes.

Jonas er bare 31 år, men har rukket mye. Michelin-guiden var innom i høst og melder positivt om opplevelsen.

Vi overlater til matspesialistene å snakke pent om maten, men vi registrerer at Fagn, som Credo og de andre restaurantene tar kaffe på alvor. Kaffen kommer fra Jacobsen og Svart.

Kenneth Dalos Bergmann brygger en lys og fruktig kaffe fra Etiopia på Chemex. Han er restaurantsjef og sommelier og server en petit four sammen med kaffen. En nylaget og fristende bit sjokolade og karamell. Det er ikke tilfeldigheter som rår, det skal passe sammen, eller «paires» på godt norsk. Og det smaker fortreffelig.

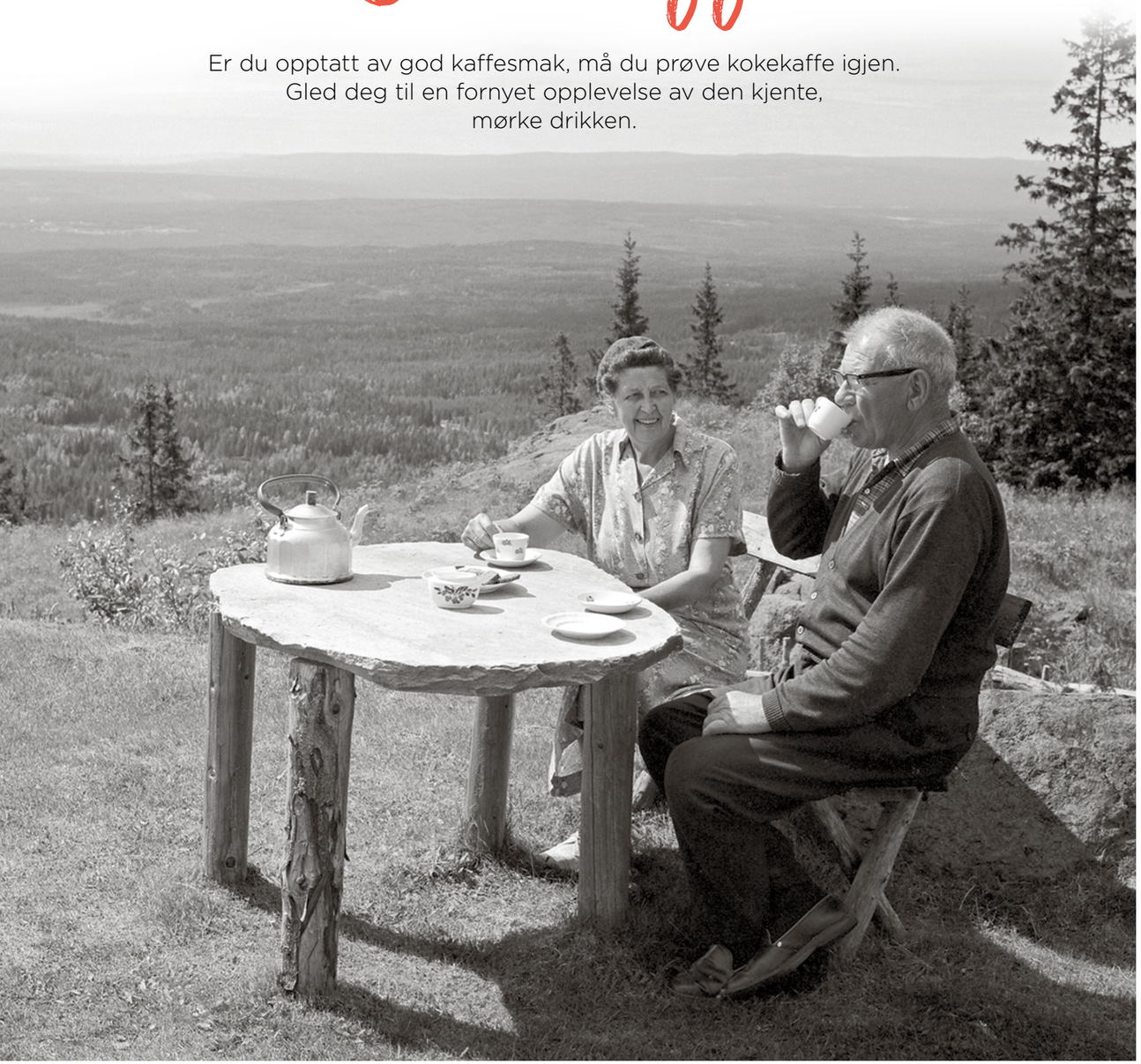
– Alt skal være bra. Også kaffen, sier Jonas.

I restauranten brygges det på Chemex, i bistroen i andre etasje brukes trakter. Slik var det også da Credo holdt til her. Alle må beherske håndbryggerkunsten. Å brygge på Chemex ved bordet er en visuell opplevelse, og bidrar til å skape stemning.

– Her skal det være uformelt, men korrekt, sier Jonas. Alt skal være i orden, garderober, toaletter, hele pakka. Ingen ting overlates tilfeldighetene, ei heller kaffen.

Kokekaffe

Er du opptatt av god kaffesmak, må du prøve kokekaffe igjen. Gled deg til en fornyet opplevelse av den kjente, mørke drikken.



Ola Brattås under VM i Kokekaffe 2018

Ola Brattås, import- og brennerisjef på Kaffebrenneriet er ikke i tvil. Kokekaffe er den beste måten å nyte kaffe på.

– Som kaffemann er kokekaffe veldig spesielt, kokekaffen har en viktig posisjon i vår verden. Det er en ærlig og god måte å brygge på og faktisk den vanligste tilberedningsmåten internasjonalt! forklarer Ola.

– Kokekaffe gir en deilig, bløt munnfølelse med mer fylde og sødme. Den blir aldri vandig eller sur, og likner cupping – den måten vi smaker kaffe på ved innkjøp. For meg gir kokekaffe den beste kaffesmaken!
Han fremhever at kokekaffe passer inn i vår tid. Metoden er ukomplisert, uten ekstra papir og tilbehør. Man trenger bare varmt vann og god kaffe.

– Kokekaffe handler å komme tilbake til håndverket, og å få frem den beste smaken. Ikke bare få laget en kopp fortest mulig. Opprinnelsen stammer fra en epoke hvor man kunne brenne og male kaffen selv hjemme, og så koke den for optimal smaksopplevelse. Man hadde mer tid! Nå kan vi ta oss tid, ikke til forberedelsen, men til å nyte kaffen.

Ola forklarer at alle kaffetyper passer, det kommer bare an på smak og behag. Noen liker mørkere brent kaffe, andre lysere.

–Under cupping smaker vi på alle varianter av kaffe. Metoden tar hverken vekk eller tilfører noe til kaffen. Kokekaffe blir litt av det samme, og kan som presskanne fungere bra med alle typer kaffe. I motsatt ende er faktisk noen kaffetyper mindre egnet til filter, fordi filtrering påvirker smaken ved at man tar vekk litt av munnfølelsen av kaffen.

Malingsgraden er tradisjonelt sett litt grovere, men Ola påpeker at her kan man også finne den varianten man liker.

–Dess finere malt kaffebønnene er, dess kortere tid trenger man for å brygge fordi smaken trekkes raskere ut. Ofte velges grovmalt, det gir bra smak etter ca 6 minutter.

Den perfekte kokekaffetilberedningen er å koke opp vann, ta kjelen av varmen, tilsette kaffe, vente ca 6 minutter og røre litt rundt før servering.

–Det geniale er at metoden er så enkel, og at det er mindre dramatisk om man bommer litt på tiden.

BLI MED PÅ VM I KOKEKAFFE

For tredje gang arrangeres World Kokekaffe Championship, denne gang under Trondheim Kaffefestival. Lørdag 2. mars skjer den store begivenheten, som arrangeres av Os Tableware og Langøra Kaffebrenneri. Vinneren får en Tias Kettle samt heder og berømmelse.

Du finner mer informasjon om du søker opp World Kokekaffe Championship på Facebook.

Send mail til post@langorakaffe.no og meld deg på.

KAFFEN SMAKER BEDRE
MED RENT UTSTYR.

Anbefales av norske kaffeprodusenter.

clean drop

www.cleandrop.no

VM 2019

Norgesmesterne i kaffekunst skal representere Norge i VM.
World Brewers Cup og World Barista Championship foregår under Specialty Coffee Expo 11. – 14. april i Boston.
World Cup Tasters Championship og World Coffee in Good Spirits Championship foregår under World of Coffee i Berlin 6. – 8. juni.
World Coffee Roasting Championship er ennå ikke kunngjort.

Hold deg oppdatert på www.worldcoffeeevents.org

Norsk verdensmestere

Robert Thoresen	2000 World Barista Championship
Tim Wendelboe	2004 World Barista Championship
Tim Wendelboe	2005 World Cup Tasting Champion
Odd-Steinar Tøllefsen	2015 World Brewers Cup
Audun Sørbotten	2015 World Coffee Roasting Championship

Tim Wendeboe har vunnet VM to ganger, og blitt en internasjonal kaffepersonlighet.

KAFFA × RENATE THOR

KAFFA · OSLO · NORGE · ETAB. 2005

KAFFA Oslo jobber direkte med noen av verdens beste kaffeprodusenter og har brent spesialkaffe til restauranter, bakeri, kaffebarer og hotell siden 2005.

KAFFA er her for deg.
Ta kontakt for tilbud, vi leverer over hele landet.

22192090 / post@kaffa.no

Spise og drikke i Trondheim

Trondheim har mye å by på når det kommer til mat, drikke og hyggelige utesteder. Hvert år arrangerer Adresseavisen Ut-Awards og kårer årets kafé, spisested, artist og mye mer. Her er de nominerte spise- og drikkesteder for 2018. Vel verdt et besøk!

ÅRETS KAFÉ

JACOBSEN OG SVART
Kaffebrenneriet som også ble kafé, har noen år etter åpningen virkelig festet grepet både som et sted for god kaffe og som møteplass.

DROMEDAR KAFFEBAR NORDRE GATE
Intime, ja egentlig ganske trange, lokaler som likevel rommer mange. Høy se- og bli sett-faktor. Damn good coffee.

SLABBERAS
Det spirer i kaffebønner også utenfor sentrum. I Teknobyen har cateringfirmaet Hegstad/Blakstad slått seg sammen med Langøra Kaffebrenneri på Stjørdal og fått norgesmester i barista Tore Øverleir med på laget. Kaffebar på dagtid, mer tradisjonelt serveringsted på kvelden.

ÅRETS UTESTED

LOKAL BAR
Lokal Bar, som også egentlig er en nykommer i 2018, har samlet tre utesteder i ett: bar, scene og klubb. I Dronningens gate, i lokaler med en lang historie i utelivet, har driverne ambisiøse planer. Allerede etter rundt tre måneder med drift, ble Lokal Bar nominert til Bartenders´ Choice Awards som «Best new cocktail bar» i Norge.

BARMUDA
Høsten 2018 fylte Barmuda 18 år, og den etter hvert velkjente «cavasøndagen» hadde sitt tiårsjubileum. Som siste gjenværende innslag på Solsiden-rekka fra begynnelsen av, har utestedet overlevd alle. Det er ikke hver dag et utested rekker å holde det gående til myndig alder.

SØSTRENE KARLSEN
Som kombinert restaurant og utested er Søstrene Karlsen stadig en del av utelivet på Solsiden. Helt siden 2004 har gamle og nye generasjoner av festglade trondhjemmere funnet veien til uteserveringen på sommertid, og de lilla fløyelsstolene innendørs i kaldere tider.

ÅRETS GOURMET-RESTAURANT

CREDO RESTAURANT
Gourmetbyen Trondheims ruvende flaggskip har fått en flying start i nye flotte lokaler på Lilleby. Overveldende restaurantanmeldelser, og lange ventelister.

FAGN RESTAURANT
Ambisjonene var skyhøye, likevel er de kanskje overgått. I Credos gamle lokaler har «lillebror» Fagn lyktes overmåte med jordnær, men leken kokekunst.

RØST TEATERBISTRO
Røst har vunnet Ut-Awards i denne kategorien siden de ble etablert i Theatercafeen. Selv om konkurransen har tetnet til i fine dining-segmentet i Trondheim, har de fortsatt grepet om publikum – og om maten.

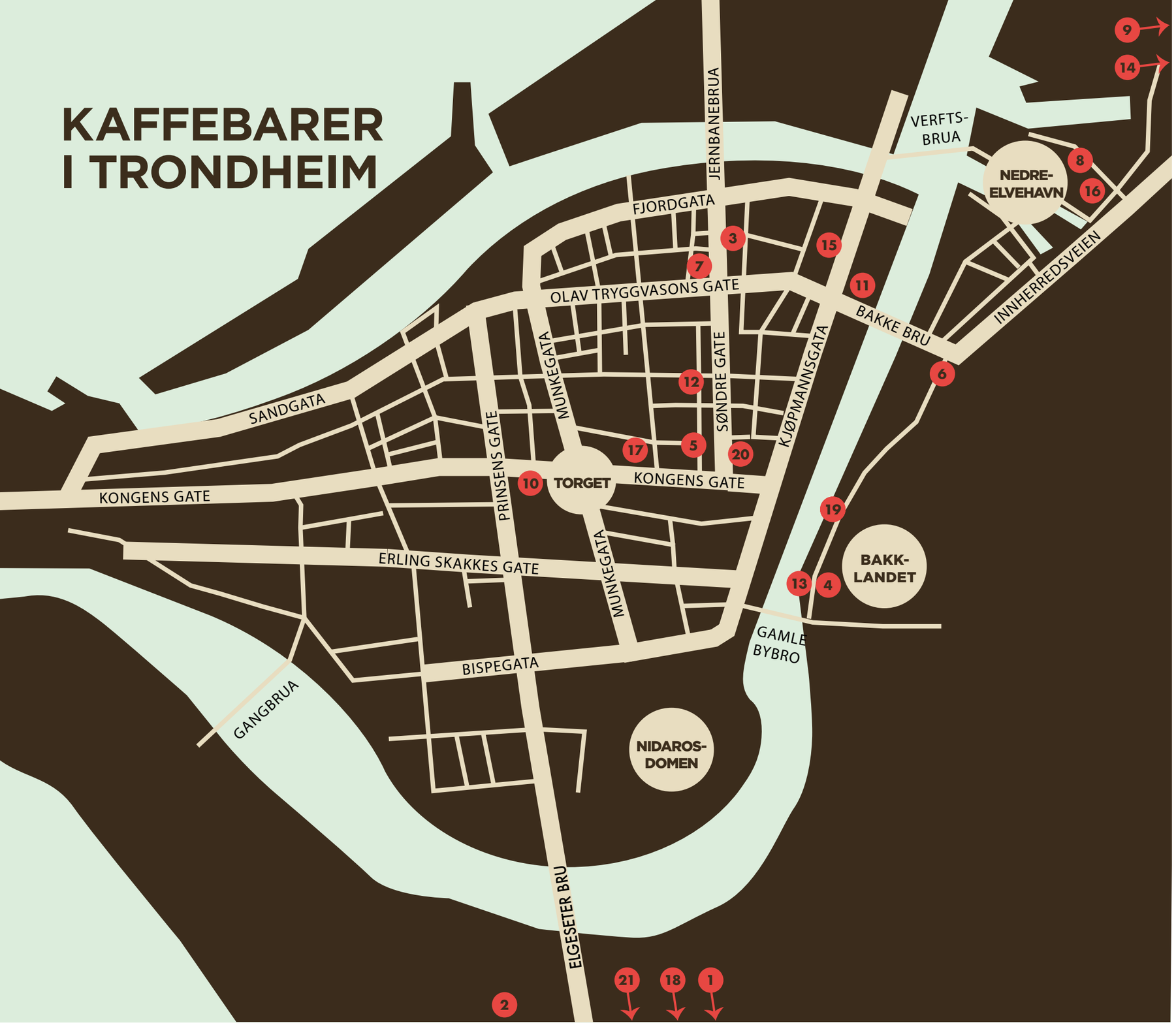
ÅRETS SPISESTED

FRATI
Her går pizzaen unna. Byens best besøkte restauranthus (henger sammen med øl-kjelleren Øx) har tross skyhøy omsetningshastighet klart å beholde kvaliteten på både mat og drikke.

SPONTAN VINBAR
Vinbar med personlig og raffinert vinliste; og her får sannelig også noe mer enn ost og spekeskinke å bite i. Tross ganske uformelt stikk innom-preg, kan maten på Spontan måle seg med det meste.

TAQUEROS TACO & TEQUILA
I Trondheim spiser folk helst tacoen sin hjemme, og helst på «gammelmåten». Taqueros på Buran er det herlige unntaket der du kan oppleve moderne meksikansk-inspirerte retter på høyt nivå.

KAFFEBARER I TRONDHEIM



KAFFEBARER

1.	**Café Aksen**	Sluppenvegen 15
2.	**Café Bevegelse**	St. Olavs Hospital
3.	**Café Le Frère**	Søndre gate 2
4.	**Dromedar**	Bakklandet, Nedre Bakklandet 3
5.	**Dromedar**	Nordre, Nordre gate 2
6.	**Dromedar Bakke Bru**	Nedre Bakklandet 77
7.	**Dromedar Moxness**	Olav Tryggvasonsgate 14
8.	**Dromedar Solsiden**	Beddingen 10
9.	**Espresso House**	City Lade
10.	**Espresso House**	Trondheim Torg
11.	**Jacobsen & Svart**	Ferjemannsveien 8
12.	**Kaffebrenneriet**	Dronningens gate 9
13.	**Kaffebrenneriet**	Nedre Bakklandet 2
14.	**Krem Kaffe & Juice**	Falkenborgveien 1
15.	**LatteLiten Kafe & Bar**	Kjøpmannsgt. 48
16.	**Starbucks**	Solsiden, Beddingen 8
17.	**Starbucks**	Kongensgate 10-14
18.	**Vårt Lille Kaffehus**	Østre Rosten 28-30
19.	**Kafé Soil**	Nedre Bakklandet 20d
20.	**Sellanraa Bok & Bar**	Kongens gate 2
21.	**Slabberas**	Abels gate 5b

BRENNERIER

- **Kjeldsberg**
- **Jacobsen & Svart**
- **Pala Kaffebrenneri**
- **Storm Kaffebrenneri**
- **Langøra Kaffebrenneri**

EN VERDEN AV SMAKSOPPLEVELSER

HELE BØNNER – FINN DIN FAVORITT

Coffee of the World er en kaffeserie som gir deg smakfulle opplevelser og gode aromaer fra utvalgte produsenter. Her finner du et spennende mangfold av kaffevarianter og fra ulike deler av verden. Det de har til felles er høy kvalitet og eksotiske smaker preget av jordsmonn og terroir.