

A black and white photograph of a man with short dark hair, wearing a white button-down shirt. He is holding a white coffee cup to his lips with his right hand and looking directly at the camera with a focused expression. The background is a textured, light-colored wall.

Världens bästa barista
dricker runt 20 koppar
kaffe per dag. Svart.

Klaus...Thomsens
**KARLEK
TILL KAFFE**

I en långsam spiral ringlar det 92-gradiga vattnet genom kaffefiltret. Strax får det färg av ljusrostade bönor från centrala Kenya, exakt 32,5 gram och nymalda.

Kaffets aromer blommar ut. Efter någon minut är koppen redo. **Bryggd av en världsmästare.**

AV LISA ISING FOTO CAROLINA ROMARE





De högt värderade bönorna vägs på guldväg.



Filterbryggt kaffe kräver en särskild procedur, gärna i specialtillverkade grejer från Japan.

Dansken Klaus Thomsen är världsmästare i att tillreda en kopp kaffe – och när han gör det gör han det på allvar. Exakt ingenting lämnas åt slumpen.

Tillsammans med tre andra kaffeälskare har han startat The Coffee Collective i Köpenhamn. Kvartetten köper direkt från små odlare i sex länder i Latinamerika och Afrika. De kontrollerar rostningen i eget mikrorosteri och deras tre kaffebarer på olika håll i staden har på kort tid blivit viktiga adresser för kaffeälskare.

– Men kalla mig inte nörd. Jag vill förmedla och inkludera andra i den totalupplevelse som kaffe är, säger han när han håller upp den rykande koppen filterkaffe i en vit porslinskopp med tyngd.

Ironiskt nog inledde Klaus Thomsen sin ganska prestigefulla karriär på den mindre prestigefulla kaffekedjan Starbucks i London när han var drygt 20. Men jobbet blev ändå inkörsporten till en passion som efter 15 år blivit både djup och bred.

Vi ses på den senaste av kollektivets tre kaffebarer, den på Godthåbsvej i en gammal skyltfabrik på gränsen mellan stadsdelarna Fredriksberg och Nørrebro i centrala Köpen-

hamn. Atmosfären är coolt industriell med betonggolv och järnspröjs i verkstadsfönstren.

Tom Waits raspiga röst hörs i högtalarna och på en hylla står de senaste årens baristapriser tillsammans med kaffepåsar med omallda bönor, kannor och melitta-hållare av japanskt snitt. Bakom en glasvägg syns kafferosten och jutesäckar med exotiska stämplrar.

Avsiktligt finns inga stora plakat med kaffesorter, utan små diskreta menyer där cappuccino, latte, espresso och annat traditionellt är gömt längst bak. Tanken är att man ska sitta ner i lugn och ro och göra sitt val.

– Vi hoppas att människor ska våga prova något nytt, inte bara välja snabbt av slentrian. Och samtidigt få se hur enkelt det är att brygga sitt eget kaffe. Folk har fantastiska kaffemaskiner hemma, men ofta gör de misstaget att välja dåligt kaffe. Det blir lite av en show när det bryggs så här framför ögonen.

I menyn finns sorter som El Desarrollo, Gichathaini och Hacienda La Esmeralda. Tillagningss metoderna varierar, men vanligt

bryggkaffe dominerar, jämte aeropress och presskanna. Espresso-maskiner finns givetvis, men de är inget måste.

FÖR THOMSEN OCH hans kolleger startar gott kaffe med god etik. De köper direkt från odlarna, utan mellanhänder. Inte för att det blir

billigare, utan för att de vill säkra kvaliteten, betala bra och göra kaffeodlaren delaktig i processen.

– Vi betalar minst 25 procent över Fair Trade-priset, ofta betydligt mer. I gengäld får vi hand-

plockade bönor som är fullmogna. Ibland måste plockaren komma tillbaka 3–7 gånger till samma kaffebuske allteftersom bönorna mognar. Det är sådant som gör skillnad.

Kaffet rostar för hand på Godthåbsvej i små kärl, tio kilo åt gången. På ett år blir det 50–60 ton. Varje rostning avsmakas – både manuellt med sked och ljudligt sörplande och genom digital filtrering där parametrar som socker, syra, mineraler och rostningsgrad analyseras med vetenskaplig precision.

Det riktiga avstampet i kaffekarriären fick >

”Folk har fantastiska kaffemaskiner hemma, men ofta gör de misstaget att välja dåligt kaffe”



Miljön på Godthåbsvej
är coolt industriell, men det
personliga mötet är viktigt.



Alexander Jonassen
brygger en Espro Press,
med dobbel mikro-
filtrering av kaffet.



Sätten att laga kaffe är många. Espessomaskinerna går varma men kompletteras med bland annat filterbrygg och presskanna.



Kaffebaren och rosteriet på Godthåbsvej ligger i en gammal skyltfabrik.



Bönorna roostas för hand, små mängder i taget. På ett år blir det 50–60 ton.

Thomsen när han återvänt till Danmark och bestämde sig för att vinna barista-VM tillsammans med kollegan Peter Dupont. De tog fram en espresso som sopade banan med kaffevärlden 2006. Två år senare öppnade de den första Coffee Collective-baren med ytterligare två: Casper Engel Rasmusen och svensken Linus Törsäter.

Förra året omnämndes de som ett av världens fem bästa kaffeställen och de vinner fortfarande olika titlar i kaffesammanhang med jämna mellanrum. Men efter tre kaffebaren i den danska huvudstaden vill de inte öppna fler.

– Vi vill behålla det exklusiva och få folk att värdesätta kaffe. Det är galet underbetalt jämfört med fina viner och mikrobryggd öl. Ska det finnas några kaffeodlingar och plockare i framtiden, måste vi göra det värt besväret, säger han med eftertryck.

Klaus berättar om fyra stora multinationella företag som i princip dominerar världens kaffehandel – och inte minst priset. The Coffee Collective vill vara ett alterna-

tiv. De tar begrepp som "fair trade" ett steg längre och talar hellre om "direct trade" efter amerikansk förebild. Det innebär bland annat att de skriver kontrakt med varje enskild odlare och att de öppet deklarerar inköpspriset på sina kaffeförpackningar.

På ett Finca Vista Hermosa från Guatemala kan det exempelvis stå: "Vi har betalat 120 procent över marknadspriset (3,5 dollar/pund Fair Trade Price)". På etiketten deklarerar givetvis kaffesorter, land och distrikt men även namn på odling, altitud, vilken månad bönorna är skördade samt när och hur de har rostats.

FÖR KLAUS THOMSEN är det kaffets komplexitet som fångslar.

– Kaffe är en extremt mångfacetterad råvara. Det kan smaka helt olika beroende på mängder av variabler i kedjan: bonden, rosteriet, baristan. Det är fascinerande!

Själv dricker han lätt 20 koppar om dagen men, som han säger, "hellre en god än många halvtaskiga bara för koffeinets skull". Favoriten

är en lättrostat Kieni från centrala Kenya och när han beskriver den låter han mer likt en sommelier som talar om ett vin.

– Det har en djup, fruktig syra med inslag av björnbär och svarta vinbär.

Det är en finsmakares inställning. Socker och mjölk finns att få på Coffee Collective, för den som önskar – men det är inget som står framme. Och allt fler gäster upptäcker att det inte behövs.

– Men många människor är rädda för svart kaffe. Det är verkligen något som vi vill ändra på! ☕

Kaffekollektivet i Köpenhamn

- coffeecollective.dk
- 1) Godthåbsvej 34B, Fredriksberg
- 2) Jaegersborggade 10, Nørrebro
- 3) Torvehallerne, Israels Plads, Vendersgade 6D
- Förutom en begränsad export till London och Berlin kan kaffet köpas via kollektivets webbutik.

"Det är galet underbetalt jämfört med fina viner och mikrobryggd öl"