

Tanker om den gode kaffe – og lidt om den gode vin

En aften med Søren Stiller Markussen

Kaffe har meget til fælles med vin – kaffebonden, jorden, ristningen og tilberedningen giver kaffen dens exceptionelle smag og nuancer

”For de fleste danskere vil en dag uden kaffe være utænkelig. Noget af det første, vi gør om morgenen, er at drikke en kop kaffe. Til en god arbejdsdag hører flere kaffepauser, og når vi kommer hjem og skal slappe lidt af, sker det naturligvis også over en kop kaffe.

Det er, som om kaffen får den gode stemning til at bundfælde sig i den danske folkesjæl”

Danskerne skal mærke glæden ved den gode kaffe

Alle har en holdning til kaffe. De kan lide det, de kan ikke lide det, de kan lide én slags, men ikke en anden. Der er så stor forskel på smagen af kaffe, og det har altid fascineret mig, men samtidig har det også undret mig, hvorfor der er så få, der ved noget om kaffe, og hvorfor vi ikke er bedre til at formidle kaffens forskellige aspekter i fødevarekæden - så vi danskere får en bedre indsigt i det enorme arbejde, der ligger forud for brygningen af en god kop kaffe.

Cupping af kaffe er kaffeverdenens pendant til degustation af vin. Det er en særlig måde, hvorpå man kan bedømme en kaffes kvalitet, ved at slubre kaffen i sig og spytte den ud for at fornemme kaffens eftersmag.

Vi matcher eksklusive vine sammen med eksklusive kaffer:

- Hvordan man karakteriserer den enkelte kaffe, ud fra hvilken Land/Region/Estate - og hvilken variety/type kaffen er.
- Forskellige cuppingteknikker ved hjælp af analytiske redskaber, som understøtter smagsprofilen for de enkelte typer kaffe.
- Vi smager på kaffe med forskellige brygmetoder, du også kan anvende derhjemme eller professionelt.
- Vi demonstrerer hvordan begreber og teknikker fra vinens univers kan bruges til at opnå et højere niveau i tilberedningen og nydelsen af en god kop kaffe

Lidt om mig selv:

Når jeg indkøber kaffe, vil det altid fremgå hvilket land og hvilken farm, kaffen kommer fra, hvordan den er forarbejdet og hvad kaffen smager af. Mit mål er at være så transparent som muligt i kaffens proces fra bønne til kop. Derfor vil kaffens navn, region og smagsprofil altid fremgå, ud fra et ønske om at øge bevidstheden og derved indsigten i det samarbejde, der er essentielt imellem farmeren, risteren og baristaen, for at optimere kaffens kvalitet.

De sidste 3 år har jeg arbejdet intensivt med udvalgte kaffefarme, hvor vi fælles udvikler kaffevarianter som ingen andre kan tilbyde. Vi har bl.a. brugt kendte teknikker fra vinens verden for at fremhæve smag og nuancer i kaffen.

I 2007, blev jeg kendt med min kaffekunst uden for Danmarks grænser, hvor jeg vandt sølv ved VM i Latte Art i Belgien.

I 2008, vandt jeg første gang DM for baristaer, og placerede mig i finalen som nr. 6 ved VM for baristaer i København. Senere på året vandt jeg guld sammen med vores landshold ved de europæiske mesterskaber i Italien.

I 2010, vandt jeg for anden gang DM for baristaer og placerede mig som nr. 5 ved VM.

Jeg blev den første barista i verden – der selv havde sourcet, udviklet og ristet min egen kaffe til et baristamesterskab.

Desuden ristede jeg også kaffen til farmens datter AnaLucia, som placerede sig som nr. 10 i verden med samme kaffe.

Under normale omstændigheder ville et risteri automatisk blive kategoriseret som værende et af verdens bedste, hvis de havde ristet kaffen til nr. 5 i verden – så med ét blev jeg også nr. 5 i verden som kafferister.

I 2011 vandt jeg DM i Latte Art

I 2011 trænede jeg den italienske baristamester, som vandt hans andet nationale baristamesterskab (Jeg havde også ristet hans kaffe) – og skal for øvrigt riste hans kaffe samt træne ham til VM i Bogota, Columbia.

I 2011 trænede jeg Jose i Honduras, som blev national barista mester.

Praktiske oplysninger:

Tid: onsdag d. 4/5 2011

Sted: Lysgaard & Kjellerup, Kjellerupsgade 1A, Aalborg

Pris: 475,- pr. person inklusive kaffe og vine

Max deltagerantal – 20 personer

Tilmeldinger modtages efter først-til-mølle-princippet på e-mail vin@eventyrmagere.dk eller telefon 98 11 42 43