

Food&Drink

Arg. 32

Påskelammet
fra Wales



Skinkekutteren
fylder 100 år

Påskebryg
til påskebordet

WMF 1100S

Kr. 2,- pr. kop *Alt inklusiv.

*Inkl. Lækker Italiensk kaffe, kakaopulver, Toppingpulver, Sukker, Rensetabletter, Vandfilter & Full-Service kontrakt



WMF

NIMAND®

Nimand A/S | Telefon 70209944



Kaffeskolen

Kaffedrikkende gæster på en restaurant, café eller kaffebar er mere nysgerrige på kaffe end tidligere. Restaurationspersonalet skal derfor være mere på stikkerne med en opdateret viden om kaffe

På Hotel- og Restaurantskolen i Valby er undervisning i kaffe en fast del af et uddannelsesforløb på en tjeneruddannelse. En tjener skal nemlig have en bred viden om alt det, gæsten kan drikke, som

for eksempel vin, mineralvand, te og altså også kaffe. På Hotel- og Restaurantskolen har man oplevet, at interessen for kaffe generelt er blevet større inden for de seneste par år, og man har



Thilde Maarbjerg, der underviser i emnet kaffe på Hotel- og Restaurantskolen er ikke i tvivl om, at filterkaffen er blandt de mest fremtrædende kaffetendenser.

Kaffe - Smagen

Selve smagen af kaffe dannes af flere hundrede vandopløselige stoffer samt æteriske olier.

Stofferne kommer fra forskellige led i kaffens produktionshistorie.

Smagen afhænger både af dyrkningen af kaffetræet, efterhøstbehandlingen af kaffebærrene, ristningen af bønnerne, malningen af bønnerne og til sidst brygningen af kaffedrikket.

her derfor stor fokus på, at eleverne får relevante færdigheder inden for kaffetyper, bryggemetoder, produktionsforhold og alle de udtryk, som man anvender i kaffeuniverset.

Erfaren underviser

I uddannelsesforløbet indgår også undervisning i, hvordan man kan lære at præcisere selve kaffesmag. Det sker via timer, der kun er dedikeret til smag, samt teori om kaffebønner og hvad ristningen har af betydning for smagen. Underviseren hedder Thilde Maarbjerg, som er chefsommelier hos Løgismose og Smag Kaffens smagsekspert. Hun har undervist i kaffe i en lang årrække, både på Hotel- og Restaurantskolen og på andre kurser.

” Spydspidsen lige nu er den tyndbryggede filterkaffe. Filterkaffe er i den grad kommet tilbage. Vi har haft en periode med espresso, cappuccino og cafékultur - og det ser vi selvfølgelig stadig meget af

Derudover afholder hun foredrag om kaffen, især med fokus på selve smagen heraf. Hendes baggrund for at undervise og holde foredrag om kaffe er hendes uddannelse som tjener og adskillige vinsommelierkurser samt en evig nysgerrighed efter opdateret viden om kaffe.

Filterkaffe er trendy

Thilde Maarbjerg mener, at kaffe på skemaet er en nødvendighed i dag, fordi gæsterne har større viden om kaffe og nysgerrighed efter at vide, hvad kaffekoppen byder på.

Man kan både som professionel og som amatør blive bedre til at smage på kaffe, men det kræver træning og atter træning.

- Cuppingssessions med kaffe er gode til at henlede opmærksomheden på selve smagen. Her er man nemlig mere nærværende i selve smagsøjeblikket i stedet for bare at labbe kaffen i sig. Men det er en større rejse at nå hen til at kunne smage forskel, for det kræver sindssygt meget træning - ikke kun et par timer. Det vigtige i en cuppingssession er, at man smager på flere forskellige slags kaffe, for

så kan man smage forskellene - sødt, syrligt, bittert og så videre. Når man har styr på kaffesmag og sit sensoriske apparat, får man sig nogle fantastiske øjenåbnere, fordi man pludselig kan definere, hvilken type kaffe der bedst egner sig som morgenkaffe, efterdinnerkaffe og kaffen-på-farten, siger Thilde Maarbjerg.

På spørgsmålet om, hvad der er trendy, er Thilde Maarbjerg ikke i tvivl:

- Spydspidsen lige nu er den tyndbryggede filterkaffe. Filterkaffe er i den grad kommet tilbage. Vi har haft en periode med espresso, cappuccino og cafékultur - og det ser vi selvfølgelig stadig meget af. Men som trend er det filterkaffen og et lidt tyndere og lysere bryg. Jeg tror, at det hænger sammen med vores nordiske køkken, hvor ting ikke skal være så fyldige og voluminøse. Det må godt være lidt underspillet, og vi hylder det lette og elegante udtryk. Samtidig må det også meget gerne være håndbrygget, så der er lidt show i det. Det kaldes Pour Over eller Brew Over, og er jo det samme som kaffemaskinen bare håndbrygget.



Forskellen på danske mænd og kvinders kaffevaner

86% af alle danske mænd drikker kaffe.

76% af alle danske kvinder drikker kaffe.

Det er de 45-64-årige med grundskoleuddannelse som eneste uddannelse, der drikker mest kaffe.

*kilde: smagkaffen.dk



Coffee APPEal - en sikker måde at holde kaffepausen på

Når vi endelig mødes på kontoret, har vi vænnet os til at holde afstand til vores kolleger - men man vil jo nødig undvære sin kaffepause - og i kaffepausen kommer man tæt på sin kaffeautomat, som man deler med kollegerne. På sine fuldautomatiske kaffeautomater gør Evoca Nordic det nu muligt at nyde sin yndlingsdrik, uden at man behøver røre ved automaten - helt sikkert og trygt.

På automater fra de kendte brands Wittenborg, Necta og Gaggia er der mulighed for at installere software, som gør det let for kaffedrikkerne at betjene kaffeautomaten blot ved hjælp af sin smartphone. Det sker ved hjælp af en ny brugervenlig og gratis app, Coffee APPEal, som gør det muligt at vælge og tilpasse ens favoriddrikke via ens smartphone. Dette sker direkte i appen.

Det er hverken nødvendigt at oprette en brugerprofil eller at indtaste sine personlige data - scan blot QR-koden på kaffeautomaten, og Coffee APPEal vil automatisk blive opkoblet via Bluetooth. Så spørg efter løsningen på din kaffeautomat, download appen på App Store eller Google Play og læs mere på: www.coffeeappeal.newis.cloud/en.

Fremtidens kaffe er cirkulær

Kaffe er fantastisk! Vi elsker lugten og smagen. Vi elsker, når den vækker os om morgenen. Vi elsker, at den bringer folk sammen og skaber samtaler og samhørighed. Men vi ved også, at kaffe kan endnu mere, for i dag udnytter vi langt fra kaffeplantens fulde potentiale

**Af Lars Aen Thøgersen,
Peter Larsen Kaffe**

Klimaændringer og spild af ressourcer truer hele den globale kaffeindustri - fra farmer til forbruger. Derfor er vi nødt til at ændre den måde, vi opfatter og bruger kaffe på, og vi er nødt til at udnytte alle ressourcer i hele værdikæden. Sammen med forbrugere, forskere, kunder og kolleger er vi nødt til at skubbe hele kaffebranchen i en mere bæredygtig retning. For selvom mange godt kan lide kaffe, er det kun få, der ved, hvor meget nytte vi faktisk kan få ud af verdens millioner af kaffeplanter og -bønner. Når vi brygger en kop kaffe i dag, udnytter vi mindre end 1 procent af næringsstofferne i kaffeplanten. Vores mål i The Circular Coffee Community er at finde nye løsninger, så vi kan udnytte samtlige 100 procent. Rub og stub.

Nye vaner og produkter

I The Circular Coffee Community inviterer vi forbrugere, kunder, forskere og andre virksomheder til at hjælpe med at skabe de løsninger, der kan eliminere alt spild forbundet med produktion og forbrug af kaffe. Vi ønsker at gøre hele værdikæden bæredygtig - fra det nyplantede kaffetræ til det brugte kaffegrums. Fra farmer til forbruger. Det skaber nye indtjeningsmuligheder for de økonomisk pressede farmere og nye, nyttige produk-



Kaffekoppen er lavet af 40 procent kaffegrums.

ter for forbrugerne. Samtidig reducerer det hele værdikædens påvirkning af klima og miljø.

Forbrugeren spiller en afgørende rolle i den cirkulære transformation. Forestil dig, hvor meget kaffegrums vi smider ud hver dag, og hvor meget kaffe vi skylder ud i vasken, fordi det er blevet til overs. Her kan vi alle bidrage. Kaffegrumsen kan bruges til alt muligt lige fra hudpleje og gødning til fremstilling af møbler. Kaffeslatterne

kan bruges i en forfriskende iskaffe eller en marinade. Der er uanede muligheder.

Fra farmer til forbruger

Det gælder også, når vi går længere tilbage i forsyningskæden, hvor rester fra kafferistning eksempelvis kan bruges som ingredienser i andre fødevarer. Og endnu længere tilbage, hvor andre dele af kaffeplanten end lige bønnerne kan udnyttes. For eksempel kan bladene bruges til at udvinde ingredienser til andre drikkevarer. Der er virkelig uanede muligheder, og vel at mærke muligheder, som kan give mening både miljømæssigt, økonomisk og socialt.

Men det kræver mere end gode idéer, og det kræver også flere og andre kompetencer, end dem vi har hos Peter Larsen Kaffe. Det er derfor, vi har skabt The Circular Coffee Community. For at invitere til samarbejde på kryds og tværs og for at sikre, at idéerne både kan opstå og blive til virkelighed. Hvis vi skal lykkes, skal vi hjælpes ad.

På circularcoffeecommunity.com og på bevægelsens profiler på både Instagram og LinkedIn samler vi alt fra gode idéer til konkrete initiativer. Følg med, byd ind og deltag. Og følg med her i magasinet i løbet af året, hvor vi vil fortælle om de konkrete initiativer i The Circular Coffee Community.



Vi udnytter mindre end 1 procent af næringsstofferne i kaffeplanten. The Circular Coffee Community vil finde løsninger, der udnytter samtlige 100 procent.