



KAFFE UDEN SKØNHEDSFEJL – KVALITETSKAFFE

i LISBETH BRAHE 📷 SHUTTERSTOCK

"D

en kop kaffe bliver bare ikke bedre!" Sådan kan man indimellem være heldig at sige, når man smager noget af det ypperste indenfor kaffe. Læs her om, hvordan du kan kende en rigtig kvalitetskaffe.

"Topkaffe, førsteklases kvalitetskaffe og gourmetkaffe" – det er bare nogle af betegnelserne, når en kaffe ikke kan blive meget bedre. Man bruger dem, når man drikker en kop kaffe, hvor man kan konkludere, at alt nærmest smelter sammen til en højere enhed, og alle aromaerne kommer fuldstændigt til deres ret. Kaffeeksperter er ikke i tvivl om, hvad der er vigtigt at kende til, når man vil finde frem til den helt rette kvalitetskaffe til sin kaffebrygning.

Hvad er en kvalitetskaffe?

En kvalitetskaffe er den ypperste form for kaffe, hvor man har gjort sig ekstra umage. Det er en kaffe helt uden skønhedsfejl, da bønnerne er nøje selekteret og har fået en førsteklases efterbehandling. Ofte er det kaffe, der kun består af en type bønner, som har vokset i højlandet på en enkelt mark, og som har været igennem en langsom fermentering. Indenfor professionelle kaffekredse ved man også at der tale om kvalitetskaffe, når den kommer fra farme, som er kendt for at sikre kvalitet og har kompetente folk ansat. Konkret kan man smage god kvalitet, ved at den er meget detaljerig og at alle aromaerne får lov til at blomstre. Dermed bør det heller ikke være en kop kaffe, som man "kører ned", men som man skal tage sig tid til og gøre sig klar til at nyde, på samme måde som man gør, når man skal drikke et godt glas vin.

Hvordan kan man kende en kvalitetskaffe?

Når man skal finde ud om der er tale om en kvalitetskaffe, skal man se på deklarationen på kaffepakken. Huskereglene er, at jo flere informationer af faktisk karakter, der er, jo bedre. Det indikerer, at der her er tale om nogen, der har været meget omhyggelig med produktionen og ikke vil skjule noget.

Der skal gerne stå noget om hvilken farm kaffen kommer fra, plantagens højde, angivet i meter over havet, bønnetypen, plukkedatoen og hvilken proces



Se efter:

Hvilket land kaffen kommer fra. Kaffe kan godt variere indenfor et enkelt land, men mange kaffeproducerende lande har alligevel en stil eller smagsretning, som er karakteristisk for bønnerne fra netop dette land.

Hvilken farm kaffen kommer fra. Nogle farme er f.eks. kendt for kontinuerlig høj kvalitet, dygtige medarbejdere eller adgang til særligt gode marker.

Om farmen evt. har vundet priser.

Kopprofilen. Et udtryk for kaffens stil og udtryk, som f.eks. kan fortælle om den er fyldig, rund, syrlig el.lign.

Ristningen. Lys ristning giver mere udpræget frugtsmag, mens en mørkere ristning giver mere smag af nødder, røg og chokolade, hvilket kommer fra selve risteprocessen.

Noterne. Gennem smagsnoterne kan man få information om hvilke aromaer, man kan forvente, og om kaffen er meget frugtig eller mere præget af ristningen.

Dyrkningshøjden. Højere beliggende marker giver ofte mere syrlighed i bønnerne samt en hårdere bønne og mulighed for større aromatisk rigdom.

Kaffetypen. F.eks. om kaffen er en særlig type arabica.

Processen. Om bønnerne er forarbejdet ved våd- eller tørmetoden eller en kombination af de to.

ristningen er også vigtig. Husk at den helst ikke skal ligge mere end to måneder tilbage.

Hvor udbredt er det at servere kvalitetskaffe?

Når man har spist en god middag på en god restaurant, er det optimalt at runde af med en sublim kop kvalitetskaffe. For et par år siden var det kun gourmetkaffebarer, der havde en seriøs tilgang til kaffe, men nu er restauranterne også ved at komme med. Mange steder oplever man at tjenerne har en god og specifik viden om kaffetyper, bryggemetoder og produktionsforhold.

Er kvalitetskaffe dyr?

Priserne på kvalitetskaffe svinger, men den er generelt dyrere end almindelig kaffe. Til gengæld er oplevelsen ofte så meget større, at det sagtens kan retfærdiggøre prisforskellen.

Vil du vide mere om kaffe?

Ønsker du mere viden om kaffe, så besøg siden SmagKaffen.dk eller følg SmagKaffen på Facebook.

Hvad kendetegner kvalitetskaffe?

Se efter:

- Hvilket land kaffen kommer fra.
- Hvilken farm kaffen kommer fra.
- Om farmen evt. har vundet priser.
- Kopprofilen.
- Ristningen.
- Noterne.
- Dyrkningshøjden.
- Kaffetypen.

Huskereglene er, at jo flere informationer af faktisk karakter, der er om kaffen på pakken, jo bedre. Det indikerer, at der her er tale om nogen, der har været meget omhyggelig med produktionen og ikke vil skjule noget.

