



MAN MÅ IKKE GÅ NED PÅ KAFFE-UDSTYR

Kander, kværne, filtre, vægte, termometre - udvalget af kaffeudstyr er i dag stort. Kom med en tur rundt på direktør, kok og iværksætter **Jesper Vollmers** køkkenhylder og få svaret på, hvorfor han nogle gange serverer kaffe fra en kemi-kolbe.

i LISBETH BRAHE

Mennesker, der nærder kaffeudstyr, er helt på linie med passionerede folk, der brænder for fiskeri, musik eller cykler og bruger timer på at finde de rette reservedele, maskiner, hjul og så videre. Kaffe-entusiaster er ingen undtagelse, når det gælder om at finde det helt rette udstyr til den sorte drik. Markedet for kaffeudstyr har været støt stigende indenfor de seneste 20-30 år, i takt med at kaffeindustrien er vokset, og der er kommet ekstra fokus på kaffebønnens forarbejdning, selve brygningen og ikke mindst kaffesmag. Der er selvfølgelig væsentlig forskel på, om udstyret er til privat eller professionel kaffebrygning. I denne artikel stiller vi skarpt på den private.

Jesper Vollmer – Ja tak til kaffeæstetik

Vi er heldige at få et ledigt øjeblik med Jesper Vollmer, som ellers har travlt i Huset RÅ i Allinge på Bornholm. Her driver han et gastronomisk mad-koncepthus og et showroom,

hvor han inspirerer virksomheder og private med sund og lækker mad i nogle helt særlige omgivelser. Når man har booket et arrangement i dette hus, er det som at komme hjem til en ven, for her laver man mad sammen, hygger sig og slutter af med at spise maden sammen. Jesper Vollmer er desuden kendt som tidligere køkkenchef for Kongehuset og som vært i DR-programmet "Spis og Spar". Gode smage, sanselighed og det at have det hyggeligt er vigtige kodeord for den driftige kok, direktør

og iværksætter – og i denne kategori indgår kaffe også.

Hvad betyder kaffe for dig?

"Jeg elsker kaffe, og jeg drikker alle former for kaffe. Jeg har ingen særlige vaner, som jeg skal overholde. Jeg lader mig inspirere og går efter den gode smag og oplevelse. Nogle gange skal min kaffe drikkes hurtigt, andre gange må brygningen gerne tage tid, og så kæler jeg for den. Jeg nyder variationen. Min viden om kaffe har jeg fået ved selv at eksperimentere, og jeg ved nu en del, men

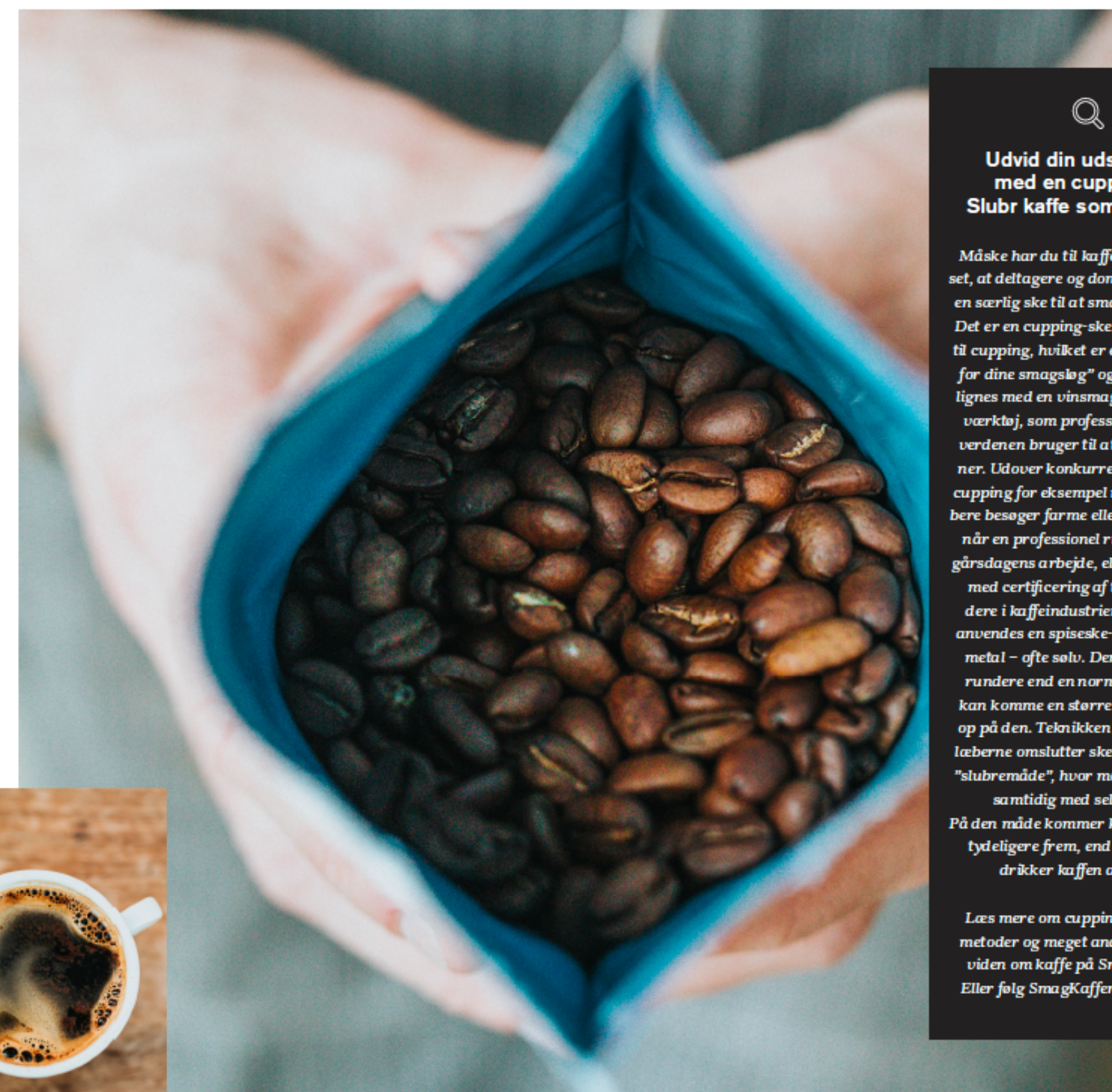
har meget at lære endnu. Jeg får meget af min nye viden fra kaffennørder, primært i København. Jeg er vild med de snakke, som jeg får henover baren, mens der brygges kaffe. De dygtige berristaer ved simpelthen så meget."

Hvilke bønner anvender du?

"Jeg har ingen særlig favoritbønne. På Bornholm nyder jeg at købe bønner fra Buchwalds Kafferisteri. Ejeren er vidunderligt nørdet. Han ved en hel masse om kaffe, og han er god til at inspirere mig med smagfulde bønner fra for eksempel Kenya, Honduras og Brasilien. Han rister ofte bønnerne let, og det giver en fantastisk smag."

Hvilket kaffeudstyr er der på hylderne hos dig?

"Jeg har et bredt udvalg af kaffeudstyr. I RÅ-huset har vi ofte mange til bords, og derfor har jeg lidt mere at vælge imellem, end de fleste sikkert har. Men jeg har en vægt fra Soehnle, som jeg måler kaffemængden op på. Min kværn er fra Baratza Encore, og den maler bønnerne rimelig groft, sådan som jeg godt kan lide det. Jeg



Udvid din udstyrsliste med en cupplingske Slubr kaffe som de proffe

Måske har du til kaffekonurrencer set, at deltagere og dommere anvender en særlig ske til at smage kaffen med. Det er en cupping-ske. Den anvendes til cupping, hvilket er en slags "fitness for dine smagsløg" og kan sammenlignes med en vinsmagning. Det er et værktøj, som professionelle i kaffe-verdenen bruger til at evaluere bønner. Udover konkurrencer anvendes cupping for eksempel når kaffeindkøbere besøger farme eller auktionshuse, når en professionel rister skal teste gårsdagens arbejde, eller i forbindelse med certificering af topmedarbejdere i kaffeindustrien. Til cupping anvendes en spiseske-lignende ske af metal – ofte sølv. Den er dybere og rundere end en normal ske, så der kan komme en større mængde kaffe op på den. Teknikken er at man med læberne omslutter skeen på en særlig "slubremåde", hvor man indtager luft samtidig med selve kaffen. På den måde kommer kaffens aromaer tydeligere frem, end når man blot drikker kaffen af en kop.

Læs mere om cupping, brygningsmetoder og meget andet spændende viden om kaffe på [SmagKaffen.dk](#). Eller følg [SmagKaffen](#) på Facebook.

kan bedst lide de håndbryggede metoder, så jeg har en del glaskander, hvor man på Madam Blå-agtig måde hælder vand gennem et filter selv. Jeg har en Chemex kande med et fint træhåndtag og et rustikt læderbånd. Jeg går nemlig meget op i æstetik, så denne kande elsker jeg at se på. Jeg har desuden kanderne Hario V60 og Kalita. De filtre, som jeg anvender til disse kander, gennemvæder jeg altid, inden vandet hældes igennem, så der ikke kommer en unødigt kemisk smag med. Jeg har desuden et par af de lidt mere gammeldags mokka-kander i metal, dem man kender fra Italien. Jeg har lige fundet en, der fungerer til induktion, og når jeg hælder kogt vand deri, så går det bare stærkt. Jeg har desuden en AeroPress, som er en smart kaffebrygger, der brygger 1-2 kopper kaffe

ad gangen. AeroPress er meget nem at bruge og rengøre."

Hvilke bryggemetoder anvender du?

"Jeg bruger alle slags bryggemetoder, men jeg nyder den tid, det tager at brygge kaffe, fordi det dufter så godt. Det er desuden sjovt at lege med, hvor meget forskel man selv kan gøre ved at ændre på tempo, temperatur og mængde. Når jeg har gæster omkring bordet, så nyder jeg også, at de kan se, hvordan kaffen bliver lavet. Det afføder altid et par gode snakke. Stempelkander har vi også mange af. Dem er der ikke så meget "show" over. Det er mere som en slags termokande. Vi har også en mekanisk espressomaskine, som klarer det hele selv. Hertil anvender vi økologiske fairtrade-kapsler fra Real Coffee. Maskinen har desuden en

steamer, så vi også kan lave kaffetyper med mælk."

Har du en "yndlings-Jesper-serveringsmetode"?

"Ja, jeg nyder at drikke min kaffe af et stel, som vi har fået den dygtige bornholmske keramikker Sarah Oakman til at producere for os. Alle hendes kopper er forskellige. De er så smukke, og det er en fed organisk oplevelse bare at holde på kopperne. Stellet fuldender for mig en god kaffebrygningsproces. Faktisk har jeg også en anden lidt sjovere favoritmåde at servere kaffe på for mine gæster. Jeg har nogle kemikolber, som man kender dem fra skoletiden, og dem kan jeg brygge i og servere for gæsterne af direkte ved bordet. De er fede og anderledes og giver gæsterne endnu en oplevelse."



Hvad drømmer du om at eje af kaffeudstyr?
"På min ønskeliste står der en rigtig flot og solid espressomaskine. Jeg har været på jagt længe, men den er svær at finde. Den skal være solid og samtidig se pæn ud."