

Kaffebloggen: Jakten på det perfekta kaffet påbörjades i Costa Rica



Sju år senare hamnade min blivande fru Julianna och jag på en kaffeplantage utanför Turrialba i mellersta Costa Rica. Vi hade redan sett regnskogen, vulkanerna och inte så mycket mer än själva kaffeplantagen återstod att bocka av. Så vi tog den guideade turen, såg bären på plantan, fick storyn om den ekologiska arabica som en stor del kaffeproduktionen i Costa Rica består av. Bäst i världen. Såklart, precis som det hade låtit om vi varit i Peru, Honduras eller faktiskt var som längs hela ekvatorn där kaffe odlas. Jag hade hört det förr och var inte superimponerad.

Alla vingårdar jag varit på sedan Grange-kvällen med Mons, verkar alla ha fått minst 95 av Parker eller något annat utmärkande som gör dem bäst i världen. Snacket kändes alltså minst sagt generiskt. Men efter rundturen hände det saker! Vi sopade upp lite råkaffe från marken, lade bönorna i en 5 kg Probat kafferostare. Trumman i maskinen skramlade igång och 15 minuter senare öppnades luckan och ut föll de till perfektion rostade kaffebönorna. Guiden sade att detta var bönorna för morgondagens tur. Vi skulle smaka de som rostades igår, de som vilat över natten. Wow, coolt ändå tänkte vi.

Vi fick varsin näve bönor som vi malde och lade i varsin socka hängandes över våra koppar. På med hett vatten, vi låter kaffet svalna något och... Är detta verkligen sant?! Hade vi för första gången i våra liv faktiskt besökt en gård, som sade sig vara bäst i världen och faktiskt också var det..?

Den återstående veckan av vår Costa Rica-resa drack vi mer kaffe än vi någonsin gjort tidigare och det kaffe vi drack kände vi var av yppersta världsklass. Vi reproducerade turen. Gick direkt från kafferostare till kaffekopp. Bra råvara och bryggning så nära inpå rostning som möjligt. Vilken insikt och vilka goda smaker vi tog med oss hem till slasket i Tyresö...

Väl hemma, så började jakten på det perfekta kaffet. Om vi svenskar nu dricker näst mest kaffe i världen, efter finländarna, så måste vi väl ändå komma bra nära vår upplevelse i Costa Rica? Det var lättare sagt

än gjort. I våra matbutiker hittade vi verkligen inte något färskt kaffe. Kaffet som säljs här har ju gått från rosterierna, till centrallager, ut till hyllorna och där kan det bli stående bra länge om det inte ingår i en 3 för 99-kampanj. Kaffet lämnar inga större avtryck, utan smakar just - kaffe. Superbra för alla som vill ha det så, men vi ville ha mer.

På Södermalm i Stockholm hittade vi bra kaffe i olika specialbutiker. Det var möjligt, men absolut ett projekt att ta oss dit varje gång vi ville köpa kaffe. Och vi var ändå inte säkra på att träffa rätt på rostdatum varje resa.

Vi bor i Tyresö, strax söder om Södermalm och varje kaffeinköp blev ändå ganska omfattande projekt. Troubles in paradise? Visst, men har vi nu bestämt oss för att dricka gott kaffe så har vi... Tankarna spann. Hur är det för folk ännu längre bort från Södermalm? Här måste finnas efterfrågan? Om vi startar ett eget kafferosteri, så får vi ju dricka färskast möjligast kaffe varje dag? Så det gjorde vi.

Vi startade Kafferosteriet Koppar.