



Fra venstre: Cathrine M. Berg-Nielsen, Fairtrade Norge, Ole Wiggo Lian Joh.Johannson og tidligere daglig leder i Fairtrade Norge Marianne Størseth.



Tina brenner kaffen på en Røst, en norskutviklet kaffebrenningsmaskin.

Et besøk i laboratoriet – det viktigste rommet hos Joh. Johannson Kaffe

Fra laboratoriet til Joh. Johannson Kaffe siver den nydelige aromaen av nybrent kaffe ut i gangen. Tina Kristin Johansen er innkjøper og kaffesmaker hos Joh. Johannson, og i laboratoriet brenner og smaker hun og de andre innkjøperne på kaffe hele dagen. De sørger for at kaffen smaker likt hver gang, hele året, og at hvert enkelt kaffemerke har den smaken vi kjenner og elsker.

Store smaksvariasjoner i kaffe

Det finnes 800-900 smaks- og aromakomponenter i kaffe. Selv om vi mennesker bare kan skjelle mellom 100 og 200, er det nok til å smake store variasjoner i kaffe. Det er derfor en viktig og krevende jobb innkjøperne har med å finne frem til den helt riktige smaken.

Omfattende jobb å teste kaffe

Inne i laboratoriet er brenningen av kaffebønner i full gang på en av de to brenningsmaskinene. Både tid og temperatur er svært viktig for å få ut de viktigste aroma- og smaksstoffene i kaffen. Kaffetestingen er omfattende, og utføres for å kontrollere at kaffen har riktig smak og kvalitet før et større parti med kaffe kan sendes fra produsentlandet.

Testing av Fairtrade-favoritten Farmer's Coffee

Denne dagen er det populære [Farmer's Coffee](#) som testes, og bønnene er plukket i Huila-provinsen i Columbia på hele 12-1800 moh. Huila er et stort kaffedistrikt i Columbia, hvor det er over 80.000 farmere som leverer nyplukket kaffebønner til viderebehandling. Farmer's Coffee er [Fairtrade](#)-sertifisert. Det betyr at kaffen er sertifisert, handlet, kontrollert og kjøpt etter Fairtrade-standardene.

Testingen av dagens kaffeprøve ble godkjent av Tina og de andre innkjøperne, og produsentene får beskjed om at de kan sende det bestilte kaffepartiet til Norge.

Når kaffen kommer testes den på ny mot testprøven for å sjekke om kvaliteten er den samme. Hvis smaken er lik, går kaffen i produksjon.

Slik sørger Joh. Johannson Kaffe for at alle kaffetyperne har den samme gode smaken hver gang.



Lukt er en viktig del av smaksopplevelsen, derfor blir lukten av kaffebønnene også vurdert.

