

AMOKKA

AMOKKAs historia

År 1998 slog AMOKKA upp sina dörrar för första gången. I USA fanns redan den nya kaffetrenden "Third Wave Coffee" och AMOKKA var det första rosteriet att lansera trenden i Danmark. Begreppet omfattar kaffets pånyttfödelse där det läggs ett mycket större fokus på kvalitet och hållbar produktion jämfört med tidigare. Under de närmsta åren dök flera mikrorosterier upp i hela Europa, och kaffe blev nu en statusprodukt som exempelvis vin varit sedan länge. Hantverket runt tillverkningen blev jämförbar med den våg av mikrobryggerier för öl som lite tidigare hade börjat skölja över Europa.

Efter att ha haft rosteriet i Østerbro i Köpenhamn i några år övergick AMOKKA till kaffemaskintillverkaren Scanomat i Kokkedal, där rosteriet trimmades och anpassades till den ökade efterfrågan på specialkaffe och ett partnerskap med exklusiva kaffemaskiner kunde börja.

Idag, efter många hundra ton rostat kaffe har AMOKKA etablerat sig bland de ledande kafferosterier när det gäller specialkaffe.

Rostningen

Även om vi har blivit "stora" och rostar större mängder bönor nu än någonsin tidigare, så är vi fortfarande lika ödmjuka och passionerade i vår inställning till kaffe, som när AMOKKA var ett litet mikrorosteri. Både på den småskaliga delen och på den innovativa och experimentella delen försöker vi ständigt att ligga i framkant då vi brinner för utveckling.



Vi rostar merparten av vårt kaffe i en italiensk IMF 60-kilos rost, som är en rost med trumma som värms med gas. Vi rostar med den s.k. "slow-roast metoden", som varar 14-15 minuter per rostning, vilket ger bönorna tid att utveckla de olika kemiska reaktionerna och inte forcera fram rostningsgraden med högre värme under kortare tid. Dessutom rostar vi inte till största del mörkrostat, vilket många ofta gör, då vi anser att mörkare rostningsgrad (hårdare rostat) tar bort bönans egen karaktär. Resultatet av en ljusare rostningsgrad är mer aromatisk, större sötma, mer fyllighet och mindre bitterhet. Själklart har vi även mörkare rostningar för att tillfredsställa allas smaker.

Vi testar mängder av bönor av olika kvaliteter innan vi köper de gröna bönorna. Bönan kan variera från skörd till skörd, beroende på regn, soltimmar och eventuella angrepp av insekter och svampar på växten. Vi testar kontinuerligt våra produkter och finjusterar receptet och blandningsförhållanden hela tiden för att optimera slutresultatet i koppen.

Vi anser att när vi arbetar med bönor av så hög kvalitet att det är själklart att föra en nära dialog direkt med plantagerna för att optimera bönornas potential gällande smak och kvalitet år efter år. Detta gör vi på ett ödmjukt sätt tillsammans med kaffebönderna själva för att nå bästa resultat för alla parter.



AMOKKA

Färskhet

Kaffe smakar bäst inom de första veckorna efter rostningen. När bönorna har vilat, avgasats och satt sig efter några dagar har kaffebönorna som störst och bredast arom och smakpalett. Denna smak av nyrostat kaffe är oerhört viktigt för oss då vi vill kunna erbjuda en optimal produkt till våra kunder. Därför jobbar vi hela tiden med att hitta en balans där vi alltid har kaffe på lager, men aldrig ha för mycket, så att kaffet inte står i flera veckor på hyllor.



De flesta kommersiella kaffen på marknaden som inte uppfyller kraven som specialkaffe, kännetecknas just av att ha stått hylla i stormarknaden i flera månader.

Förutom vår 60-kilo rost, har vi också en mindre rost med trumma, en trotjänare av tyska märket Probat L12. Vi använder denna rost för vårt kaffe som vi säljer mindre av för att se till att vi inte rosta för stor mängd som riskerar att bli "gammalt".

Direct Trade



Amokkas rostmästare Morten på besök hos vår samarbetspartner Plantec Coffee i Nepal

AMOKKA strävar efter att jobba med Direct Trade i största möjliga mån. Vi har ännu inte lyckats fullt ut med alla kaffesorter men vi är på god väg då en stor majoritet av våra kaffesorter är inhandlade direkt från våra producenter.

Det bör nämnas att AMOKKA inte kritiserar FairTrade-modellen eller dess certifikat, men Direct Trade är ett alternativ som erbjuder lika, och ofta högre, förmånliga förutsättningar. Direct Trade kräver ofta mer arbete för att skapa förståelse och ett

band till producenter och deras behov men även att bibehålla och stärka relationerna. Utöver detta även föra fram kunskapen till slutkonsumenten. Med Direct Trade-modellen ser vi ur ett mycket högre, längre och mer hållbart perspektiv.



AMOKKA

Brazil, Fazenda Progresso

Detta kaffe är ett *single origin*-kaffe vilket innebär att det kommer från samma geografiska område och utgör en stor del av AMOKKA-blandningarna. Denna plantage är beläget i provinsen Bahia i närheten av ekvatorn och där familjen Borré odlat och brukat jorden i tre generationer. De är väldigt noggranna och innovativa i allt som de åtar sig och de producerar tusentals kaffesäckar varje år. Hösten 2015 besökte vi Fazenda Progresso vilket gav oss chansen att välja vilka partier vi önskade oss innan övriga köpare och kvaliteten är nu ännu högre än tidigare år. Våra förväntningar är att desto mer vi vårdar vår relation desto mer kommer kvaliteten att öka.

Fazenda Progresso är inte ekologiskt certifierade men gör det mesta av gödseln själva genom att mixa kaffebärs rester med resterna av potatisodlingen och vissa mikroorganismer. Vid sidan om samarbetsavtalet med Fazenda Progresso har vi under de kommande två åren satt som mål att de måste samla tillräckligt med teknologisk kunskap gällande ekologisk odling så att de kan minska användandet av kemikalier på deras plantage. På grund av jordens egenskaper i denna region är det en stor prövning att undvika artificiell gödsel, men genom att ingå i ett samarbetsavtal tror vi att Fazenda Progresso/AMOKKA samarbetet kan uppnå just detta.

På plantagen arbetar 300 säsongsarbetare med att plocka bär under skörden som pågår mellan april och augusti. Dessa arbetare får dagliga måltider, husrum, medicinsk hjälp, facklig medlemskap, betalt under dagar som skörden inte kan fortgå och även skola för barnen.



Bilden visar skolan som Fazenda Progresso uppfört



AMOKKA

Nicaragua, Cafe Nor

Detta kaffe är också ett *single origin*-kaffe (Sweet Nica) och utgör en större del av blandningarna AmokkaCrema och Gorgona. Cafe Nor köper kaffe från hundratals små eller medelstora plantager runt om i Matagalpa. Ägaren till Cafe Nor har också en egen farm för att förstå kvalitéerna och utmaningarna i att odla kaffe i dessa specifika områden. När kaffet samlats ihop påbörjas en process av vägning och kvalitetssäkring. Detta görs för att ge kaffeodlaren ett rättvist pris för det jobb denne gjort men även för att förbereda större partier med jämlik kvalitet och smakprofil för kunder som AMOKKA. Då vi handlar in större partier från Cafe Nor är vi beroende av att kvaliteten på kaffet håller en jämn och hög nivå.

Under tiden detta skrevs jobbar Cafe Nor med att få finansiering för att bygga en trumma som torkar bönorna på ett mer precist sätt och därmed skapar kontinuitet och ökad kvalitetsnivå. Detta kaffe är inte ekologiskt certifierat då det inte är ekonomiskt försvarbart för en ensam odlare att konvertera från konventionell odling till ekologisk odling då dennes levebröd skulle äventyras av insekter och svampangrepp.

En kaffeplanta som blir angripen måste kasseras och nya plantor måste odlas, en kaffeplanta behöver 3-5 år från det att den planteras till att bära frukt. Cafe Nor har åtagit sig att söka teknologisk assistans för att implementera och utveckla odlingen mot en mer ekologiskt hållbar odling på det sätt som passar lokala miljön, infrastrukturen och arbetsförhållanden.

En öronmärkt summa går till just detta och det är ett krav från AMOKKA då vi betalar ett högre pris än det marknadsmässiga för kaffet.



AMOKKA

Peru, José Oloya

Även detta är ett *single origin*-kaffe. Vårt ekologiska kaffe från Peru är även FairTrade certifierat. Detta har varit ett populärt kaffe under en lång tid tack vare den goda smaken och höga kvaliteten men även på grund av certifikaten.

FairTrade och ekologiska alternativ är väldigt viktiga för oss i sökandet av en producerande Direct Trade partner. Här har vi hittat en partner där deras och våra kunskaper sammanflätas väldigt väl. Med partners som denna kan vi bygga relationer med kooperativ som har certifikat för ekologisk odling och FairTrade där vi kan gå in och hjälpa till att öka kvaliteten på slutprodukten.

Denna relation är ny men AMOKKA har redan satt sina spår i produktionen. Genom våra donationer har vår partner kunnat bygga ett lager där kaffet kan "vila" efter att ha plockats istället för att sälja skördarna billigt till olika köpare. Då denna relation fortfarande är färsk kan vi inte nämna mer i dagsläget.

Ethiopia, Coffee Print

Detta kaffe är ett *single origin*-kaffe och dessutom ett kaffe som används i blandningen AmokkaCrema. Kaffet odlas i regionen Sidamo som är känt för sina odlingar på hög höjd och höga kvalitet med stor sötma och delikata citrus aromer.

Vi handlar med Coffee Print vilket är ett familjeföretag där den ena brodern jobbar i Danmark och den andre i Etiopien. Att AMOKKA ofta får träffa brodern i Danmark ger en ökad transparens och medför goda relationer. Genom Coffee Print har vi fått en djupare förståelse för hur kaffe är odlat och bearbetat genom gamla metoder. Alla anställda på deras marker får bra betalt och har ordentliga arbetsförhållanden.

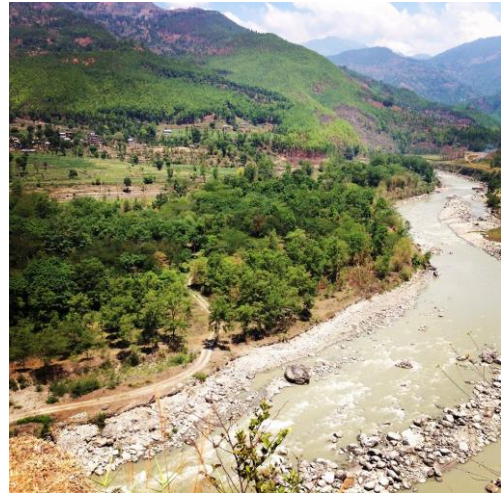
Coffee Print är inte ekologiskt certifierade fastän de använder gamla metoder. Certifikaten kräver mycket pappersarbete, tid och pengar. I dagsläget när efterfrågan på Sidamo kaffe är väldigt stor är det inte lönsamt att påbörja arbetet mot att skaffa certifikaten. Denna relation påbörjades alldeles nyligen och vi kommer kunna berätta mycket mer när relationen har pågått lite längre.



AMOKKA

Nepal, Plantec Coffee

Detta kaffe är ett *single origin*-kaffe. Plantec Coffee är en ekologiskt certifierad producent och det lilla plantaget ligger på en flodbädd intill bergskedjan Himalaya i regionen Nuwakot i Nepal. Plantaget har många och väldigt höga träd som ger skugga och ligger 700 meter över havet. Bevattningssystemet är kopplat till en flod där vattnet kommer från Mount Everest och intilliggande toppar. AMOKKA har besökt plantaget och har som partner föreslaget teknologiska initiativ för att öka kvaliteten och även göra kaffet mer attraktivt för den västerländska marknaden.



Plantec Coffee, Nuwakot, Nepal

Detta är ett väldigt ovanligt kaffe, då det odlas i Himalaya samt på låg höjd, vilket är något helt nytt i specialkaffe världen. Vi på Amokka gillar detta kaffe skarpt och försöker att förmedla bönornas unikheter och speciella kvaliteter.

Kaffet blir bättre för varje år som går och tack vare relationen mellan AMOKKA och Plantec blir vi erbjudna de bästa bönorna från varje skörd, exempelvis får vi de senare partierna som har fått mer sol och därmed en sötare smak. Plantec strävar mot att vara ett hållbart företag i det lokala samhället och bland annat doneras skolmaterial till den lokala skolan samt att man ser till att arbetare får bra betalt. Under april 2015 skakades Nepal av en jordbävning vilket var väldigt olyckligt för Plantec och det lokala samhället då det befinner sig nära epicentret av jordbävningen. Ägaren och VDn, Ujjal Rana, insåg att han var tvungen att bygga skyddsrum för de lokala arbetarna och deras barn. Denna form av socialt ansvar är vi stolta över att stötta och ser det som en fördel för att fortsätta bygga relationer med Plantec.

