Flere kaffekæder opruster i byen lige nu. - Foto: PETER HOVE OLESEN

Gourmetkaffen buldrer frem i København

Kaffebarer med fokus på den gode kaffe vælter frem, og også internationale kæder som svenske Waynes Coffee vil lege med. Danske Baresso åbner snart en kæmpe ny kaffebar på Kongens Nytorv.

Af Gudrun Marie Schmidt og Anders Hjort

På gadehjørnerne skyder de op, kaffetemplerne.

Med menukort så store som altertavler, koffeinfyldte fristelser, kanelsirup og slikkeladedrys, frisk- og mellemristede, fair tradede kaffebønner – helst uden Robusta, for Kaffegudens skyld! – for slet ikke at nævne bløde, cremede cappuccino-oplevelser, der lindrer og læsker som tidstypisk, fintskummende wellness, nu eksklusivt for tunge og gane.

Med alle muligheder for højlydt blær for den sande kaffetilbeder, der kan stille de helt rigtige spørgsmål til det dannede menneske bag baren: Baristaen. Kaffens lærde.

Ny Baresso på Kgs. Nytorv
Baresso er en af de kaffekæder, der brygger for fuld damp. Den danske kæde har 20 kaffebarer i landet og har allerede åbnet fem nye cafeer i år. Tre i Aalborg, en i Århus og en på Amagerbrogade. I sidste uge bød firmaet inden for i nye lokaler shoppingcenteret Waterfront i Hellerup og i slutningen af november åbner en ny, stor Baresso i Danske Banks tidligere lokaler på hjørnet af Store Kongensgade og Kongens Nytorv.

Anita Grubbe Jensen, marketingchef i Baresso, tror, at markedet for kaffebarer vil udvide sig:

»Hvis man skeler til London, kan man se, at der er en kaffebar på hvert tredje hjørne. Så langt tror jeg dog ikke, vi kommer. Men der er stadig plads på det danske kaffemarked«, siger hun.

Starbucks, Nespresso og Waynes Coffee
Og den plads er Baresso ikke alene om at ville besætte.

Også Nespresso, der er ejet af den schweiziske fødevaregigant Nestlé, slog i år dørene op til en filial af deres kombinerede café og butik i shopping-arkaden Galleri K i Indre By.

Den amerikanske kaffebar-kæde, Starbucks Coffee, åbnede i år ligeledes sin første danske kaffebar i lufthavnen i Kastrup. Kaffeimperiet har en ambition om at blive verdens største detailhandelskæde – foran McDonald's.

De åbner på verdensplan seks nye butikker om dagen og har 10.000 filialer verden over – for eksempel i Peru og sågar i Den Forbudte By i Kina. Så lufthavnens Starbucks bliver formodentlig kun den første en rækken af kaffebarer i Danmark.

Derudover krydser svenske Wayne's Coffee, der med 60 butikker er en af de mest magtfulde spillere på kaffemarkedet i Skandinavien, nu Sundet. De åbner i dag deres første danske kaffebar i det spritnye shoppingcenter Spinderiet i Valby og planlægger at åbne yderligere to i løbet af i år.

Restauranter med bordristere
Samtidigt er en underskov af små kaffebarer skudt op i de store byer.

Jacob Andersen er forfatter til bogen 'Livet er ikke det værste vi har. Kaffens kulturhistorie 1665-2015'. Ifølge ham er udviklingen med alle kaffebarerne med gourmetkaffe kun syv-otte år gammel i Danmark. Dengang åbnede pioneren Amokka kaffeballet med et kæmpe kaffehus på Dag Hammarskjölds Allé. Siden fulgte alle de andre.

»Det, der er sket, er at vi har fået en helt ny tradition for et helt ny slags kaffehus. Og det centrale ved de kaffehuse er, at kaffen for første gang er i centrum«, siger Jacob Andersen.

Hverken på cafeer, cafeteriaer, restauranter, efterkrigstidens kaffebarer eller 1600-tallets kaffehuse har selve kaffen været genstand for den udtalte opmærksomhed, den er i dag, fortæller forfatteren. De fleste af de nye kaffebarer sælger for eksempel også deres egne kaffebønner, kaffemaskiner, espressokander og alskens kaffetilbehør. Og fokus på kaffen vil vokse i fremtiden, mener Jacob Andersen.

»En af tendenserne i fremtiden vil gå i retning af endnu mere kulinarisk kaffe, vi vil få bedre og bedre kaffer med forskellige smagsnuancer. Og forbrugerne vil lære at kende forskel på de mange forskellige kaffevarianter, bønnetyper og ristninger, der findes. Man vil formentlig også se, at restauranter har deres egne bordristere, så gæsterne kan få helt friskristet kaffe«.

LÆS MERE: Stor Kaffeguide i morgen i den trykte iBYEN og her på iBYEN.dk

Læs også:

Guide: En latte og lidt læsestof, tak
Når man får en ekstra kop kaffe - gratis
Københavns bedste kaffeoplevelser
Danmark har fået sin første Starbucks
Guide til byens bedste frappé