

Baristan – på kafé och hemma

Lär känna en ung yrkesgrupp i kraftig förändring: baristan. För ett decennium sedan var det ett klassiskt lågstatusarbete – i dag är baristan stjärnbestrodd och ”kung i baren”. Hemmavid börjar det också att smitta av sig.

Baristan – en roll i omdaning

För bara tio år sedan var begreppet barista helt okänt. I dag, 2009, känner nästan 40 procent av det svenska folket till ordet barista. Förklaringen som man får i uppslagsverket Nationalencyklopedin är att det är en person med ansvar för kaffet vid en espressomaskin. Men i dag börjar rollen omfatta så mycket mer. Matts Johansson, som har drivit mycket av espressokulturen framåt i Sverige, beskriver sin framtidsvision av en barista så här: ”Ett minimum är att ha koll på all varm och kall dryck samt mat som serveras på ett kafé. Dessutom ska man veta var bönorna har odlats och hur de är rostade.” Den definitionen är det inte många baristor som svarar mot i dag, men förhoppningsvis i en snar framtid.

Från att ha varit ett ganska diffust begrepp, börjar baristan nu utkristallisera sig alltmer till en egen yrkeskår, ibland med karaktäristiska, korta rockar med ståkrage. Allt fler börjar också säga att de jobbar just som baristor. I de senaste årens undersökningar bland ungdomar har barista hamnat långt upp bland favorityrkena. A och O för utvecklingen av yrkesgruppen har varit de systematiska utbildningarna och tävlingarna som ägt rum nationellt och internationellt. I dag finns också planer på en ettårig kvalificerad yrkesutbildning, under arbetsnamnet Barista Management, för att ytterligare stärka och stadfästa yrkesrollen samt för att möta kafébranschens ökade efterfrågan på ekonomisk och produktmässig kunskap.

Vanliga bakgrunder för en barista kan vara erfarenheter från jobb på ett enklare fik eller att personen kommer direkt från gatan. Något lite ovanligare, men som förekommer, är bakgrunder från restaurangvärlden, som kock, sommelier eller bartender, eller från den akademiska världen. Centrala egenskaper för en barista – som förutom mötet med kunden också ska klara av att hantera kaffe, mat och annat – är social intelligens och empati. Att vara flyhänt, flexibel, organiserad och stresstålig är andra positiva egenskaper som är bra att ha som barista.

Tack vare standardhöjningen av drycken kaffe ute på kaffebarer, kaffekedjor och kaféer har också folk i gemen fått upp smaken för verkligt gott kaffe. Vi identifierar och besöker ställen med hög kvalitet och kunnig personal. Det gör också att vi vill kunna dricka ett sådant kaffe hemma. Därmed är grunden lagd för baristan i hemmet, hemmabaristan, som under de senaste åren varit på stark frammarsch. Någon definition av hemmabarista finns ännu inte. Men en skulle kanske kunna vara: ”Den som gör sitt bästa för att få sitt eget kaffe att smaka så bra som möjligt oavsett teknik.”

Utbildning lägger basen och utvecklar

Grunden för en ständig utveckling av baristarollen är utbildning. Jobbar du som professionell barista har det varit utbildningarna inom projektet Beige som har gällt. De finns i tre steg: grundutbildning, master och senior. Sedan erbjuder även maskinleverantörer och rosterier utbildningar, men då är de ofta produktorienterade.

Är du däremot en intresserad hemmabarista är dessa utbildningar inte tillgängliga, men istället börjar det nu finnas ett bra utbud av olika utbildningar och kurser på marknaden som riktar sig just till dig. En del aktörer har helt riktat in sig på utbildning, medan andra har det som del i verksamheten som exempelvis några av de nya mikrorosterierna, traditionella rosterierna eller kaffebutikerna. Grundbildningarna för hemmabaristan är oftast på några timmar och täcker såväl teori som praktik. För den som sedan vill gräva djupare finns specialkurser som fokuserar på särskilda moment: espressobrygging, mjölkskumning, provsmakning (koppning) och latte art. Och för de rejält krävande börjar det nu också erbjudas så kallade one-to-one-kurser med en skicklig barista som personlig tränare. Dessa är klart dyrare, men i stället hamnar du snabbt på en hög nivå. Några tips på utbildningsarrangörer finns i kapitlet *Lära mer*.

Tävlingar driver fram spetsen

Ett annan viktig kraftkälla i den professionella baristans kvalitativa utveckling har varit tävlingarna. Där diskuteras det allra senaste och de absolut bästa är med. Det är där som framtidens baristor skapas. Barista Cup är det svenska mästerskapet i espressokonst. Vinnaren koras till Årets Barista och får tävla i världsmästerskapen – World Barista Championship. I samband med svenska Barista Cup sker också lattetävlingen Beige Award, där vinnaren får titeln Beige Champion och går vidare till ett annat världsmästerskap: World of Latte Art. Det är dessa tävlingar som har hög status nationellt och internationellt.

När det kommer till hemmabaristan är det än så länge tunnsått med mer organiserade tävlingar. En första tävling för målgruppen skedde i Malmö 2006, med ett upplägg som påminde om Barista Cup. Däremot börjar det dyka upp mer improviserade tävlingar på kaféer där vem som helst får delta. De kallas för latte art throwdown och går ut på att göra det snyggaste mönstret på latten eller cappuccinon. Samtliga deltagare agerar domare och den som får flest röster – kaffebönor i en kopp – vinner. Information om de här tävlingarna hittar du ute på Internet och i bloggvärlden.

”Så började jag” – hemmabaristan Fredrik Nystedt berättar

När startade ditt kaffeintresse?

– Mitt intresse vaknade en sommar för fyra år sedan då jag kom på att jag behövde ha ett intresse förutom jobbet. Tidigare drack jag inte speciellt mycket kaffe och visste ingenting om det. Jag köpte då en enkel espressomaskin och sedan dess har det blivit ständiga uppgraderingar. Det har blivit svårt att sluta.

Vilka kontakter har ni hemmabaristor sinsemellan?

– Till en början hade jag många kontakter via nätet. Utav dessa är vi ett mindre gäng som håller ihop i dag. Det blev helt enkelt roligare att träffas än att skriva på nätet. Vi tycker alla om att dricka kaffe, testa maskiner, diskutera hantverket och bönor. Det är ostrukturerat, men vi drivs av vår egen nyfikenhet.

Hur blir jag en bra hemmabarista?

– Förstå de kvalitetsparametrar som är viktiga. Det som avgör hur kaffet smakar är framför allt dina kunskaper om bönorna. Utrustningsmässigt går det att göra bra kaffe på de flesta maskiner som är någorlunda tunga. Kvarnen är det många som fuskar med, så gör inte det. För att slippa göra de värsta nybörjartabbarna kan det också vara bra att gå en kurs.

Några fler råd till nybörjaren?

– Våga hitta ditt eget smakintresse och lås inte fast dig vid instruktionerna. Det är lätt att säga att espresso ska göras på så många gram kaffe, så många milliliter vatten, så lång tid ska det ta och sådan temperatur ska det vara. I och med mikrorosteriernas specialkaffe, som kommit under de senaste åren, börjar definitionen av en espresso att ruckas. Våga därför experimentera och pröva olika saker för att förstå varför kaffet blir som det blir. Sedan öva, öva, öva!

Slutligen: Är du en riktig kaffesnobb?

– Nej, jag är ingen kaffesnobb. När jag är borta dricker jag det kaffe som serveras. Man får skilja på socialt kaffe och annat.