

*Av Anne Nilsson, En handbok kaffe på Grenadine Bokförlag, 2009*

## **Inledning**

Det här är kaffedrickarens andra bok om kaffe. Den första hette Svensk kaffebok och gav en bred bild av den svenska kulturskatten kaffe för kaffeintresserade i gemen.

Den andra boken, som du nu håller i din hand, riktar sig framför allt till dig som är kaffefantast, har höga kvalitetskrav på kaffet och vill öva upp dina färdigheter där hemma som kaffebartender – hemmabarista.

Boken vänder sig även till dig som jobbar professionellt med kaffe. Jag tror särskilt att du kan ha glädje av kapitlet om historien bakom vår moderna svenska kaffekultur, framför allt om du varit en kortare tid i denna i dag snabbväxande bransch. Kapitlet ger perspektiv och visar på att allt inte har hänt under det senaste decenniet.

Våren har för mig varit fylld av spännande intervjuer, möten och kontakter med hängivna baristor, kaffeexperter och andra nyckelpersoner inom kaffets värld. Det har varit lärorikt och stimulerande! Den här gången har jag kommit närmare allt det praktiska kring kaffet. Boken är också välfylld med tips från dem som verkligen kan.

På den svenska marknaden har det varit tunnsått med böcker som på ett konkret och inspirerande sätt kan vara ett bra verktyg för den ökande skaran hemmabaristor. Jag hoppas att En handbok kaffe kan fylla en del av denna lucka.

Lycka till med ditt kaffe!

Anne Nilsson  
Ekudden i Enköping den 24 april 2009