

Av Anne Nilsson, *Svensk Kaffebok på Grenadine Bokförlag, 2007*

Inledning

Kaffe är för många ett livselixir. Så också för mig. Det här är kaffedrickarens bok till det kaffedrickande folket.

Mitt eget kaffesörplande började hemma vid köksbordet i Åselby i Borlänge. Där lärde mormor mig och min tvillingsyster i tidiga år att fatta tycke för den ädla drycken. Mer mjölk än kaffe i koppen var det nog först för nybörjarna och just förkärleken till mjölken i kaffet har suttit i sedan dess.

Första kafébesöket för min del ägde rum på tidigt 1970-tal i Åselby Konditoris lilla servering. Där var det riktigt svårt att välja bland alla läckerheterna: En knallgrön dammsugare eller ett smaskigt wienerbröd med gul vaniljkräm? Ett stort besök på den tiden var det. Annars var kaffe inte något som man behövde fundera så mycket över då – det fanns ju bara en sort – kaffe. Senare kom Almas Café inne i Borlänge centrum att bli stamstället, särskilt under gymnasietiden och ett besök där hörde nästan alltid till varje gång jag var inne i stan.

Det var under året som ung au pair i kaféernas huvudstad Wien i slutet av 1980-talet som jag kom att få en välutvecklad smak för gott kaffe. På lediga stunder ingick som regel ett kafébesök. Gärna skulle varje gång ett nytt kaffeställe testas. Ett som jag ändå ständigt återkom till var och är fortfarande mitt kära Café Konditorei L Heiner – ett elegant kafé i Wiens centrala delar vid förnäma Kärntnerstrasse. En trappa upp finns salongen där en rogivande atmosfär breder ut sig: rosa plyschklädda sittmöbler, färgmatchande heltäckningsmatta och några stora svagt vajande prydnadspalmer. Rutinerade servitriser med vita nätta brodyrförkläden och rejält fotvänliga skodon ser där till att minibrican med kaffe, vattenglas och kanske något gott bakverk anländer med stadig hand till bordet. Bitte Sehr! Melange var hela tiden min kaffefavorit där, lika delar kaffe som varm mjölk.

Under studieåren i Uppsala gav besök på anrika Ofvandahls Hovkonditori självklart en guldkant på tillvaron, efter alldeles för tidiga morgnar i Centralbadets då azurblå bassäng och mellan hårt tentaplugg.

Med drygt tio år i huvudstaden har jag liksom många andra stockholmare sett hur det ena kaffestället efter det andra har dykt upp likt svampar ur jorden. Vissa har inte blivit långlivade, medan andra verkligen har hittat sin trogna skara kaffedrickare. Av dessa är några av mina favoriter Mellqvist Bar i Birkastan och Upper Queen Street långt upp på Drottninggatan. Det är kort min egen kaffehistoria.

Med denna bok, *Svensk Kaffebok*, vill jag på ett jordnära och intresseväckande sätt utan besserwissertoner bjuda in dig som läsare till kaffets spännande värld sedd genom svenska ögon. Avsikten är att ge en mångsidig och aktuell bild av vår kära kulturskatt kaffe. Fram tills nu vill jag påstå att den svenska kaffelitteraturen inte riktigt hängt med i de senaste snabba förändringarna inom kaffebranschen.

Svensk Kaffebok tror jag kan vara till glädje för många: helt vanliga kaffedrickare, personal på kaféer och i kaffebutiker, folk inom kaffebranschen och även riktigt hängivna kaffefantaster. Självklart hoppas jag att det finns något för alla i den här boken. För egen del är kapitlet som handlar om de få kvarvarande svenska rosterierna ett av de mer spännande, där merparten av ägarna frikostigt har delat med sig av sina företags historier. Någon sådan översikt har jag tidigare aldrig sett.

Slutligen vill jag tacka bokförlaget Grenadine för att jag under några intensiva månader fått möjlighet att göra en djupdykning i denna mytomspunna dryck – tillika min egen favorit bland drickbart. Sätt dig nu bekvämt tillrätta med en hederlig svensk kopp kaffe, italiensk caffè latte eller fransk café au lait och bege dig in i kaffets förtrollande värld!

Anne Nilsson

Vasastan i Stockholm den 30 januari 2007