



A cserjétől

FREI TAMÁS ÉS A NAGY SZERELEM

A neves újságírót, az immár vállalkozó Frei Tamást a kíváncsiság vezette akkor is, amikor átlépett az üzleti világba, és létrehozta a Cafe Frei kávéhálózatot, hogy a szinte már mániává váló vonzalmával, nagy szerelmével, a kávéval, minél több embert megismertessen, és egy újabb, érdekes világ ajtaját tárja ki előttük.

JAMAICA BLUE MOUNTAIN

A Karib-térség szigetén, Jamaicán, a Blue Mountain hegyvidék ültetvényein termesztik ezt a különleges babbkávét, mely édes, mogyorós ízével lopta be magát a kávéélvezők szívébe. Hússzor drágább, mint az egyéb kávék. Nagy részét 500 és 1500 méter magasan termesztik, de a legkiválóbb termőhely a sziget legmagasabb pontja, a 2256 méter magas Blue Mountain hegység. A klíma és a talaj minőségének különleges együttese eredményezi az itt termesztett kávé egyedülállóan kiegyensúlyozott savasságát, testességét, édességét, aroma- és ízvilágát. Szigorú szabályok szerint válogatják és osztályozzák az itt termelt kávékat. A Jamaica Blue Mountain bejegyzett márkanevet csak a Jamaica Coffee Industry Board (Jamaicai Kávéipari Igazgatóság) által jóváhagyott és igazolt kávé viselheti. Érdekesség, hogy a termék 90 százaléka ma épp a teakultúrájukról híres japánok vásárolják fel, csillagászati összegekért.

KOPI LUWAK

A világ egyik legdrágább és legezotikusabb kávéja a Nagy-Szunda-szigetéről származik. A Kopi indonéz nyelven kávé jelent, a Luwak pedig a közönséges (avagy maláji) pálmásodró – a cibetmacskafélék családjába tartozó ragadozó emlős – neve.

A pálmásodró nyersen fogyasztja el a kávébabot, de csak a puha béját emészt meg; a többi áthalad bélrendszerén, majd az állat kiüríti. A különleges kávészemeket kereső dolgozók kézzel válogatják ki az aranyat érő végterméket az ürületekből (amit előbb persze meg is kell találni).

A Kopi Luwak rajongói szerint ez a nem túl szalonképes, ám annál természetesebb gyártási folyamat adja a kávé különleges zamatát. Egy kiló ebből az indonéz csodából 1320 dollárba kerül, és ahol lefőzve kaphatunk ilyen különlegességet, ott egy csésze Kopi Luwak ára minimum 50 dollár, s hónapokra előjegyzik a vendéglistát.

Magyarországon a Cafe Frei az egyetlen olyan kávéház, ahol helyben pörkölik a kávé, vagy ahol ez nem lehetséges, oda reggel frissen pörkölt kávé viznek minden nap, és azok mindig a legjobb minőségű, kézzel válogatott arabica szemekből készülnek – mondja Frei Tamás, a Cafe Frei üzletlánc élére hívója. Jelenleg hat üzlet van az országban, legutóbb Szentendrén nyitottak kávézót, s mire lapunk megjelenik, talán már Győrben, Egerben, Szolnokon, Nyíregyházán is működnek az egyedi üzletek – franchise-rendszerben.

A budapesti két kávézó egy-egy üzletház könyvesboltjában, a további négy Debrecenben, Kassán, Salgótarjánban és Szentendrén található, és tíz ország – Tanzániától Kolumbiáig – tizenhét ültetvényről hozzák a kézi válogatású kávészemeket. Saját pörkölöüzemük Szécsényben működik. A kávék megvásárolhatóak a Cafe Frei üzletekben és két üzletlánc szupermarketjeiben, az ország hetven pontján.

A riporternek az egyedülálló kávéhálózat létrehozásának ötletét az adta, hogy a világot járva úgy tapasztalta, a kávékultúra máshol már ott tart, mint Magyarországon talán a borkultúra. Hazánkban ugyanis az általános gyakorlat az, hogy a boltokban kapható kávéknak talán épp csak a fantázianevét ismeri a vevő, azt azonban nem, hogy a termék honnan, mely földrészről, termőterületről érkezett. Holott ez azért nagyon fontos, mert csak az arabica cserjéből négyszázfélét tartanak nyilván a világban, aszerint, hogy milyen tengerszint feletti magasságban termesztik, mennyi ideig és milyen napot kap, de még a köré ültetett növényeknek is óriási a szerepe a kávé zamatát illetően – avat be a titokba Frei Tamás. Gyakori, hogy csokoládéfákat ültetnek az ültetvényeken a kávécserjék köré az íz hatásának fokozására, s hogy az éppen kívánatos mennyiségű nap érje, pálmafák védik napernyőként. Dél-Amerika „Svájca”, Kolumbia, azért legendásan jó terület, mert a hegyeken a nap néhány óra múltán lebukik, s a kávénak elegendő mindössze négy óra napsütés. A kávéültetvények gyönyörű trópusi tájakon vannak, a kávé iránti vonzalmában ez is meghatározó volt,

a csészéig

járván a világot, ebbe szeretett bele Kolumbiában tíz évvel ezelőtt. S hogy mennyire eltérhet még azonos területen is a minőség, azt azal érzékelteti, hogy egyes ültetvényekről akár kétszáz méterenként szedett babszemekből kóstoltatnak a helyiek.

Az elkészítés, vagyis a receptúra, a kávékultúra másik fejezete. Miként a konyhakultúra is sokféle, ugyanez jellemző a kávéra is a világban. Magyarországon jobbra csak az olasz kávékonyhát ismerjük – az eszpresszógéppel elkészíthető eszpresszót, a cappuccinót és a tejes kávé, a lattét. Akaribi, arab, indokínai kávékonyhát nem – a Cafe Frei baristái ezt is bemutatják! A barista az a kávéész, aki recept alapján készíti el kávéitalunkat, de egyesek egyéni kávékülönlegességek és kreációk elkészítésén fáradoznak, számukra még világbajnokságot is rendeznek – fedi fel a kulisszatitkokat Frei. A kávékultúra fejlesztett receptjei is léteznek, melyek alapját a tea és a kávé keveréke adja, összeházasítva a lágyan simuló teát és kávé – a Cafe Freiben például ilyen a pikáns „Maharadzák tejeskávéja gyömbérral” nevű ital, amit kávé-kalandoroknak ajánl a menü-lap. Ennek az itálnak az alapja sűrűre főzött, hosszan áztatott almás-fahéjas tea, amit barna cukorral együtt felforrósított tejjel növesztenek cappuccino méretűre, aztán őrölt gyömbér kerül bele.

A Cafe Frei nemcsak kézzel szedett, válogatott és mosott arabica kávékat kínál, hanem negyvenféle, a világ különféle kávékonyhái reprezentáló kávéit is. Az egzotikus világkávékból egy csésze 350 forintba kerül, a hagyományos eszpresszó 250 forint, a tejeskávék 290 forintba kerülnek. Vagyis nem drága – a könyvesboltban működő Cafe Frei tele volt beszélgető-olvasó fiatalokkal ott jártunkkor, hétköznapi kora délután. Frei Tamás elmondása szerint egy kávézó fél év alatt megtalálja a közönségét, s utána nyereséges.

Nem akarom kifizettetni a magyar egyetemistákkal a comói kávékereskedő villáját – mondta a vállalkozó Frei, akit ugyancsak a kíváncsiság vezetett, mint a korábról ismert újságíró Freit, amikor belefogott az üzletbe. A kávé útját követte végig, azt keresve, hol romlik el a termék, míg történetesen a kolumbiái ültetvényektől a hazai fogyasztókig eljut. A leggyengébb láncszem megtalálása három évbe telt, de a sikeres vállalkozás azt mutatja: megérte. A Cafe Frei üzleti alapja és a jó árak titka Frei szerint az, hogy a harmadik világból származó terméket úgy adják át a második világbeli fogyasztóknak, vagyis nekünk, hogy nem viszik át az úgynevezett első világ kereskedelmi hálózatán. Minden láncszemre figyelnek: a barista képzésétől az indonéz feketeföldből készült csészéig – amik előlegeitett polcokon sorakoznak, így hosszasan tartják forrón italunkat –, egészen a hatféle kávédarálógig vagy a nyolc világszabadalmat egyesítő, úgynevezett toronyszerkezetű kávéfőzőig, ami nem egy doboz, ami mögött lefőzik a kávékat, hanem látványosság, aminek mi is részesei lehetünk. Az üzletek enteriőrje alkalmazkodik az egyes helyszínekhez – Salgótarjánba példának okáért az arab asztalokat Szíriából maga hozta Frei, mivel meglátása szerint oda azok illenek.

Frei küldetésének vallja, hogy a világ óriási, igen cizellált kávékultúráját megmutassa, s azt reméli, hogy miként a borhoz ma jobban értünk, tíz év múlva a kávéhoz is jobban fogunk. ☘

FERENCZI KRISZTINA



A KÁVÉFAJTÁK

A két legismertebb az arabica és a robusta, de több variáns (például a legkevesettebb a peaberry, melynek termése csak egyetlen kávébabot tartalmaz) és nemesített fajta is létezik.

AZ ARABICA kevesbé savas, ízben és aromában is felülmúlja a robustát, koffeintartalma is jóval alacsonyabb. Nagy magasságban (1000–2000 m) termesztik, érzékenyebb a hőmérséklet- és csapadékváltozásra. A világ babbávétermelésének 60–70 százaléka arabica. A különböző íz- és aromahatás kiemelése érdekében egyes variánsokat összekevernek, ilyenek a népszerű babbávékeverékek. A ROBUSTA kesernyésebb ízű, igénytelenebb fajta, több a termése és alacsonyabban (200–800 m) is megterem. A hazai kínálat többsége ebből a fajtából áll, de jól pörköelve és arabicával keverve kitűnő minőségű. Az eszpresszó kávéhoz nélkülözhetetlen, a krémessége okán. Érdekesség: a Kopi Luwak is robusta fajta.

A PÖRKÖLÉSRŐL

A kávépörkölés élelmiszerkémia a javából. A zöld babbávé a barna színű különböző árnyalatait a többszakaszú és több fokú pörkölési folyamatban nyeri el. Az első szakaszban – ez fizikai változás – elpárolog a víztartalom jó része. A legfontosabb kémiai változás, hogy az összetett szénhidrátok egyszerű cukorrá bomlanak és karamellizálódnak. A fehérbéj bomlásával alakulnak ki az íz- és illatanyagok, felszabadul a koffein (a nyers szemekben a csersavhoz kötődik). VILÁGOS PÖRKÖLÉS: színében a fahéj különböző árnyalatai, főleg az USA-ban kedvelik.

BÉCSI (KÖZÉPBARNA) PÖRKÖLÉS: egyenletes, melegbarnára pörkölt, kicsit olajos szemek. Ennél a szintnél kezd megváltozni a kávébab eredeti íze a szénhidrátok karamellizálása miatt. Tejes kávé készítéséhez kiváló, az eszpresszó nem elég testes belőle.

FRANCIA (SÖTÉTBARNA) PÖRKÖLÉS: közepesen sötétbarnára pörkölt szemek, olajos felülettel. Enyhén savas, a pörkölés kellemes aromája érezhető. Eszpresszó kávé készítésére kiváló.

OLASZ (MÉLY SÖTÉTBARNA) PÖRKÖLÉS: mélybarnán, olajosan csillogó szemek. Enyhén kesernyész íze, testes eszpresszó kávé készítésére alkalmas.

SPANYOL PÖRKÖLÉS: túlpörkölt, a belőle készült eszpresszó híg és keserű.