Masser af kaffeoplevelser på årets Smukfest

**Der venter kaffeglade gæster på årets Smukfest en lang række forskellige kaffeoplevelser. Her kan kaffen både drikkes og spises, varm og kold – og endda med bobler. Peter Larsen Kaffe bruger festivalen til at sætte fokus på nye og bedre måder at udnytte kaffeplanten på, og det sker på en dybt alvorlig baggrund. Verdens kaffeproduktion er nemlig truet.**

Skal kaffen være mexicansk eller etiopisk? Varm eller kold? Eller hvad med en kop fermenteret kaffe og et brød bagt med kaffeskaller? For slet ikke at tale om en daddel-bar med kaffe?

Kaffe er langt fra længere noget, der bare bliver serveret i en kop, og der er hårdt brug at tænke i nye og bedre måder at udnytte kaffeplanten på. Det forklarer udviklings- og kommunikationschef Lars Aaen Thøgersen fra Peter Larsen Kaffe, der er en af Danmarks ældste og mest traditionsrige kaffevirksomheder.

“Verdens kaffeproduktion er truet. Dels fordi klimaforandringerne ødelægger store dele af de arealer, der er egnede til at dyrke kaffe, dels fordi det er svært for kaffefarmerne at tjene noget på kaffen. Og hvis der hverken er egnede arealer eller kaffefarmere til at dyrke kaffen, så er der selvsagt heller ikke mere kaffe til os,” fortæller han.

**Kaffen skal udnyttes meget bedre**

Derfor arbejder Peter Larsen Kaffe både i Danmark og i de lande, der dyrker kaffen for at forbedre produktionen og for at hjælpe kaffefarmerne med at øge deres indtjening. Det handler blandt andet om at udnytte hele kaffeplantens biomasse, der er sprængfyldt med forskellige næringsstoffer, for at sikre mindre spild og nye indtjeningsmuligheder for kaffefarmerne.

På Smukfest kan gæsterne, udover god, økologisk og certificeret kaffe, smage og opleve nogle af de foreløbige resultater af Peter Larsen Kaffes eksperimenter. Virksomheden bruger nemlig i høj grad sin deltagelse på festivaller landet over og det direkte møde med kunderne til at udvikle og afprøve nye idéer og produkter.

“På Smukfest serverer vi for eksempel Caffir – en læskedrik, der er lavet på fermenteret kaffe og kefir, og som har et enormt højt indhold af mælkesyrebakterier. Derfor er den blandt andet god mod tømmermænd, hvilket nogle måske vil finde nyttigt,” siger Lars Aaen Thøgersen med et smil.

Resterne fra Caffir-produktionen bliver i øvrigt blandet med dadler og presset til snack-barer, der også kan købes på festivalen. Det samme kan friskbagt brød fra Bakery By Doktor, som er bagt med rester fra ristningen af kaffebønnerne på Peter Larsen Kaffes mikroristeri i Viborg.

**Danmarks Mest Besværlige Kaffebar**

Smukfest lægger også arealer til Nordeuropas første kaffefarm, som Peter Larsen etablerede sidste år i samarbejde med blandt andre festivalen og Teknologisk Institut. Her eksperimenterer man også med nye måder at udnytte kaffeplanten og dens mange næringsstoffer på, og det gælder ikke kun i drikke- og fødevarer.

“Et af de konkrete produkter, der er kommet ud af kaffefarmen bliver en “kaffemuld”, som man kan købe og blande med sit eget kaffegrums derhjemme i stedet for at smide det ud. Mulden indeholder masser af næring til potteplanter og køkkenhaven,” fortæller Lars Aaen Thøgersen.

Peter Larsen Kaffe bruger i høj grad events som Smukfest til, sammen med sine mange samarbejdspartnere, at præsentere nye idéer og produkter som Caffir, kaffebrød og kaffemuld.

“Det giver os en god direkte dialog med kunderne, dels omkring de nye produkter vi kommer med, dels omkring nye idéer til, hvad vi kan gøre i fremtiden,” siger Lars Aaen Thøgersen.

For at sætte ekstra gang i den dialog og sætte fokus på kaffebranchens og kaffefarmernes udfordringer har Peter Larsen Kaffe også etableret Danmarks Mest Besværlige Kaffebar på årets Smukfest. Her skal gæsterne kæmpe sig op ad bakkerne i bøgeskoven for at få en kop kaffe, ligesom kaffefarmerne kæmper sig op i bjergene for at plukke bønnerne.

*For yderligere oplysninger kontakt gerne Lars Aaen Thøgersen på 2144 1720*