

## Brewers Cup 2011

Speciality Coffee Association of Europe (Finnish Chapter) ry järjestää Suomen ensimmäisen Brewers Cup –kilpailun 6.11.2011 alkaen klo 13.00 Café Artissa Turussa.

Brewers Cup on kahvikisojen uusi tulokas, jossa kilpailijat pyrkivät valmistamaan mahdollisimman maistuvaa suodatinkahvia. Erilaisin manuaalisin menetelmin valmistetut suodatinkahvit ovat kovassa nousussa maailmalla, ja tekevät tuloaan myös Suomeen.

Suodatinkahvi ei enää ole sitä, mitä se on pitkään ollut, tai miltä se useimpien korviin kuulostaa. Myös tämä juoma voidaan lukea erikoiskahviksi siinä missä espressopohjaiset juomatkin. Hyvän suodatinkahvin valmistukseen on keskityttävä yhtäläillä kuin espressonkin tekoon, mikäli tavoitteena on valmistaa kupillinen täydellisessä balanssissa tuoksuvaa ja maistuvaa kahvia. Parhaissa ja laadukkaimmissa suodatinkahveissa on eroja kuten viineissäkin – makuvivahteita löytyy marjaisesta ja makeasta aina täyteläiseen ja suklaiseen saakka.

Nyt on aika ottaa selvää, kuka taitaa tämän lajin salat parhaiten Suomessa. Kisan voittaja lähtee edustamaan Suomea Brewers Cupin MM-kisoihin Wieniin kesäkuussa 2012. Kilpailu on avoin kaikille kahviloissa ja ravintoloissa työskenteleville alan ammattilaisille mutta myös kotibaristoille ja muille kotiharrastajille.

Kisaa ovat tuomaroimassa Mia Nieminen Caffista, koulutusasiantuntija Emmi Hämäläinen Pauligilta sekä freelancer Benjamin Andberg.

### Kilpailijat:



**Kalle Freese** työskentelee baristana helsinkiläisellä Kaffa Roasteryllä toista vuotta, kesällä 2010 hän tosin teki työ-ekskursion Tukholmaan. Kalle innostui kahvista asuessaan Uudessa-Seelannissa, ja palattuaan Suomeen hän kävi puolen päivän baristakurssin, jonka aikana ymmärsi, että kahvin maku riippuu lähes täysin baristasta. Viime kesänä Kalle oli mukana Coffee Common –kollaboraatiossa Edinburghissa. Hän kilpaili Vuoden Barista 2011 –kilpailussa sijoittuen neljänneksi, ja on kutsuttu tänä vuonna Suomen Erikoiskahviyhdistyksen Baristamaajoukkueen jäseneksi.



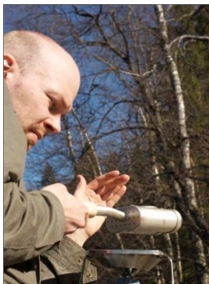
**Lauri Pipinen** työskentelee helsinkiläisellä Kaffa Roasteryllä, ja opiskelee ravintolakokiksi - takana ovat jo restonomiopinnot. Lauri toimii Kaffalla baristana, ja osallistuu paahtimotyöhön, tuotekehittelyyn ja toiminnan kehittämiseen. Ennen Kaffaa Lauri on työskennellyt helsinkiläisessä Kaffecentralenissa, ja ensimmäinen baristan paikka hänellä oli lohjalaisessa Cafetoriassa, jossa kahvipinä syytyi lopullisesti. Ennen sitä Lauri oli ehtinyt olla kotibarista noin puolentoista vuoden ajan. Tällä hetkellä Lauri etsii sopivia tiloja oman Good Life Coffee –kahvibaarin avaamista varten. Lauri on Vuoden Barista vuosimallia 2011, ja kuuluu siten Suomen Erikoiskahviyhdistyksen Baristamaajoukkueen nykyiseen kokoonpanoon.



**Joona Suominen** kiinnostui kahvista vuonna 2007. Turkulaisessa Café Artissa hän on työskennellyt baristana vuodesta 2009 saakka. Joona pitää itseään myös kotibaristana, mutta arvostaa myös suunnattomasti mahdollisuuttaan värittää ihmisten arkea tekemällä siitä mitä osaa. Joona osallistui 2010 Nordic Barista Cupiin Suomen baristamaajoukkueen riveissä. Hän on Vuoden Barista vuosimallia 2010, ja osallistui kisaan myös tänä vuonna. Joona on kuulunut myös parin vuoden ajan Suomen Erikoiskahviyhdistyksen Baristamaajoukkueeseen.



**Juho Halonen** on tutustunut kahviin nelisen kuukautta sitten tilattuaan myllyn ja papuja pressopannuharrastusta varten. Kahvin maun muututtua olennaisesti hän innostui lukemaan blogeja ja foorumeita, katsomaan nettivideoita ja laajentamaan omaa tarvikevalikoimaansa. Kahvissa Juhoa kiehtoo eniten sen maun monimuotoisuus. Juho harjoittaa harrastustaan ainakin toistaiseksi vain kotona.



**Tapani Huovinen** ajatteli aluksi vain tulla katsojaksi tämän vuoden kisaan, mutta päätti sitten tulla kartuttamaan kokemusta osallistumalla itse mukaan. Tapani tituleeraa itseään suodatinkahviin keskittyneeksi harrastajaksi, ja kertoo tutustuneensa kahviin muutama vuosi sitten Japanissa, missä paikallinen kahviloitsija johdatteli hänet aiheeseen. Tapani paahtaa kahvia myös kotona, ja on kokeillut brewbar –meininkejä Ravintolapäivän ajan.



**Antti Setälä** kertoo olevansa kaikin puolin aloittelija, mitä tulee kahviharrastukseen. Hän on syventynyt aiheeseen muutaman kuukauden ajan syvällisemmin, ja harrastus rajoittuu tällä hetkellä kodin seinien sisäpuolelle.



**Antti Luukkonen** on kirkkonummelainen kahviharrastaja, joka on harrastanut laatukahveja kolme vuotta. Hän on viritellyt makuhermojaan ja kotibaristan taitojaan tekemällä espressoja sekä suodatin-, aeropress- ja pressokahvia. Kotipaahtoa hän on harjoitellut reilun vuoden ajan. Tällä hetkellä Antti on Kaffa Roasterylla paahtajana.



**Heidi Randström** on ollut viimeiset neljä vuotta tekemisissä kahvin kanssa. Aluksi hän työskenteli helsinkiläisissä kahviloissa. Innostus kahveihin syttyi, siinä samassa Heidi olikin jo itseoppinut kotibarista. Nykyään Heidi työskentelee Johan & Nyströmillä Helsingissä. Heidi kuului Suomen Erikoiskahviyhdistyksen Baristamaajoukkueeseen kahden vuoden ajan.



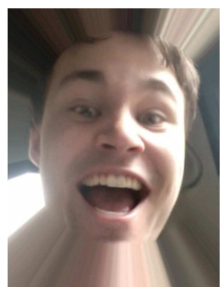
**Mikko Sarén** työskentelee helsinkiläisen Kahvila Sävyn baristana, ja on toinen yksivuotiaan kahvilan omistajista. Sävyn tavoite on vakiinnuttaa paikkansa yhtenä Helsingin ja koko Suomen parhaista kahviloista. Mikko on ennen kahvilan perustamista ollut vannoutunut kotibarista jo kymmenen vuoden ajan liikkuen koko ajan kohti järeämpää laitteistoa ja kovempaa treeni. Mikko pitää itseään mielellään amatööriinä ainakin sanan alkuperäisen merkityksen vuoksi, sillä hän rakastaa kahveja. Mikko kilpaili Vuoden Barista 2011 –kilpailujen semifinaaleissa, ja hänet kutsuttiin tänä vuonna Suomen Erikoiskahviyhdistyksen Baristamaajoukkueeseen.



**Kaisa Sarén** työskentelee helsinkiläisen Kahvila Sävyn baristana, ja on toinen yksivuotiaan kahvilan omistajista. Sävyn tavoite on vakiinnuttaa paikkansa yhtenä Helsingin ja koko Suomen parhaista kahviloista. Kaisa on tutustunut ennen Sävyn avaamista noin puolentoista vuoden verran mm. maistamiseen, valmistusmenetelmiin ja laitteiden toimintaan, kotipaahtamiseen ja paahtamisen perusteisiin sekä tehnyt erinäisiä kahvimatkoja pitkin Pohjoismaita. Kaisa kutsuttiin tänä vuonna Suomen Erikoiskahviyhdistyksen Baristamaajoukkueen kilpailevaksi jäseneksi. Lisäksi Kaisa on hallitseva Cup Tastingin Suomenmestari, ja osallistui myös Vuoden Barista 2011 -kisaan.



**Tuomas Paavola** on ollut yhdeksän vuotta palvelualalla, ja siitä viimeiset 4 vuotta tehnyt baristan töitä. Hänen baristan uransa alkoi vuonna 2007 Kaffecentralenista, missä alalla varsin legendaarinen Ulrika Hannula koulutti hänet kahvin saloihin. Tänä vuonna Tuomas on siirtynyt Kaffecentralenista Sävyyin, ja on tehnyt välillä erinäisiä festarikahvikeikkojakin, sekä baristoinut satunnaisesti mm. Kaffalla. Tuomas kutsuttiin tänä vuonna Suomen Erikoiskahviyhdistyksen Baristamaajoukkueeseen, ja hänellä on SCAE:n kansainvälinen baristasertifikaatti (basic level). Tuomas on osallistunut Cup Tastingin SM-kisoihin kahdesti, ja hänet kutsuttiin tänä vuonna mukaan Suomen Erikoiskahviyhdistyksen Baristamaajoukkueeseen.



**Niki Leskinen** työskentelee Fratello Torrefazione –kahvilassa/syphonbaarissa, jonne hän päätyi työskenneltyään pari vuotta Kaffalla ensin kahvin pussittajana, ja sittemmin paahtajana ja kouluttajana. Niki on osallistunut kahdesti Cup Tastingin SM-kisoihin. Niki kutsuttiin tänä vuonna mukaan Suomen Erikoiskahviyhdistyksen Baristamaajoukkueeseen.



**Sampo Latvakangas** innostui kahvista etsiessään jotakin parempaa kuin sitä ”perinteistä pahaa kahvia”, haki 8-luokan TET-jaksolle Kaffecentraleniin – ja jäi sille tielleen. Nykyään hän työskentelee viikonloppuisin baristana Kaffecentralenissa, ja paahtaa kotona kahvia. 9-luokan TET-jakson hän suoritti kahvipaahtimolla, ja se vain lisäsi kahvi-innostusta. Ammatinvalinta ja suuntaus ovat selviä, kahvista tulee Sampolle myös ammatti.



SCAE Finnish Chapterin sponsorit kuluvalle kaudella:

# Paulig



caffi®

Vendor

johan & nyström  
KAPFERÖSTARE | TEHANDLARE

KAFFA ROASTERY

