



**STOLT:** Etioperne er med rette stolte av sin plass i kaffens historie.

Europa har muligens tilført kaffen stil og eleganse, sukker og krem, men ingen kan frata Etiopia det faktum at det var her det hele startet. Her er fremdeles inntak av den svarte væsken en elsket skikk, omgitt av fascinerende ritualer, som også dannet grunnlaget for hvordan kaffen spredte seg rundt i hele verden, og i dag er blitt like viktig i Arendal som i Addis Abeba.

### Kaffe over alt

Den urbane kaffekultusen kan spores rundt fem hundre år tilbake i tid, da kaffehusene i Midtøsten så dagens lys. Det tidligste man kjenner til var i Mekka i år 1470. Kaffehusenes ankomst kan sees i sammenheng med inntoget av islam, og det faktum at folk ikke lenger kunne nyte vin og annen type alkohol.

Til Norge kom kaffen på slutten av 1600-tallet og ble lenge ansett som en eksklusiv drikk. Først da Stortinget i 1842 innførte lov mot fri fremstilling og skjenking av brennevin etablerte kaffen seg som en hverdagslig drikk også i Norge.

– Men verdens første kaffekopp ble brygget og drikket i Etiopia for mer enn 1500 år siden, forteller guiden vår Habte Melesse.

Vi befinner oss i Addis Abeba, Etiopias hovedstad, ivrige etter å nøste opp historien om kaffen tilblivelse.

Ifølge historien var det en ung gjeter i Kaffaregionen (derav navnet kaffe) som oppdaget kaffeplanten. Gutten hadde lagt merke til at



**URTEKAFFE:** I Etiopia serveres den kruttsterke kaffen ofte med friske urter som rosmarin og salvie.

# Hjem til kaffen

Etiopia og hovedstaden Addis Abeba er et Mekka for kaffeelskere, både fordi det er her drikken kommer fra, men mest fordi den her rett og slett er best.

Tekst: **Mona Myran** og **Trude Eidtang** Foto: **Mona Myran**

geitene endret adferd, ja liksom kviknet til etter å ha tygd noen røde bær. Da gjeteren delte oppdagelsen med prestene i landsbyen reagerte de med skepsis, og kastet bærene i ovnen.

– Dermed var det gjort, for lukten som spredte seg i Guds hus var ikke til å motstå, selv ikke for de noble prestene, gliser Habte.

Siden den gang har Etiopia vært et kaffeproduserende og ikke minst kaffekonsumerende land. Her drikkes det kaffe på hvert gatehjørne – på byens mange hundre kafeer eller i butikker og på markeder hvor kaffe hører med mens det prutes og handles.

#### Den italienske forbindelsen

Kaffe er viktig for etiopierne, og de vet å nyte den. Her er kaffedriking en seremoni som kan vare fra

30 minutter i opptil tre timer, og den gjentas gjerne flere ganger om dagen.

Det starter med at vertinnen brenner ferske kaffebønner i en slags stekepanne, og deretter vifter duften av nybrent kaffe under nesene på de ventende gjestene. Så males bønnene, og til slutt brygges kaffen i en keramikkjele over kullgrill.

Mens kaffen tilberedes brennes røkelse for å skape en avslappet atmosfære. Det kruttsterke brygget, gjerne tilsatt friske urter som rosmarin og salvie, inntas i små espressokopper med popkorn, brød eller ristede kikerter som tilbehør.

Den gamle kaffetradisjonen har først og fremst en sosial funksjon, men er også en hyllest til de tre munkene som antas å være opprinnelsen til kaffeseremonien. Én regel

>>



**OMSTENDELIG:**  
En ekte etiopisk kaffeseremoni skal ta tid.  
(FOTO: GETTY)



**TØRST:** Varm kaffe er ikke alltid det første man blir tørst på under Etiopias stekende sol.

## Addis Abeba

**LAND** Etiopia (Abyssinia)  
**FOLKETALL** 3,4 mill. (Etiopia 85 mill)  
**VALUTA** 10 ETB = 3,60 NOK  
**TELEFON** +251

### TURISTINFORMASJON

> [www.tourismethiopia.org](http://www.tourismethiopia.org)  
 > [www.learnethiopia.com](http://www.learnethiopia.com)

### SLIK KOMMER DU DIT

Oslo–Addis Ababa med SAS og Ethiopian Airlines fra 6000 kr.

### OVERNATTING

**Martin's Cozy Place** er enkelt og hyggelig. Pris fra 60 kr. **Ghion Hotel** koster fra 750 kr, mens på **Sheraton** kan du velte deg i luksus fra 1800 kr natten.

> [www.bds-ethiopia.net/cozy-place/](http://www.bds-ethiopia.net/cozy-place/)  
 > [www.ghionhotel.com.et](http://www.ghionhotel.com.et)  
 > [www.sheratonaddis.com](http://www.sheratonaddis.com)

### GÅ IKKE GLIPP AV...

Prøv den lokale matretten *injera*, som er en slags krysning mellom pannekake og surdeigsbrød. Kombiner med den lokale honningvinen, og du er garantert en ny og annerledes matopplevelse.

**Nasjonalmuseet** og **Kulturmuseet** gir et innblikk i Etiopias rike og unike historie. På **Mercato**, verdens største utendørs marked, finner du alt mulig, blant annet lokale kaffekjeler og kaffekopper. Addis Abeba har også flere ortodokse kirker som er verdt et besøk.

### ETIOPIA I OSLO

Du finner en smakebit av Etiopia, injera og ekte kaffe i Oslo. **Mama Africa** i Galleri Oslo (Schweigaards g 123), **Abugida** i Helgesens gate på Grünerløkka eller **Red Sea Star** i Storgata har alle tradisjonell etiopisk mat og ekte etiopisk kaffe, også kaffeseremoni.



TRADISJONELT: Tross mange moderne innslag er Etiopia i stor grad et tradisjonelt samfunn. (FOTO: GETTY)

## KAFEER I ADDIS ABEBA

**Kaldi's Coffee** er Etiopias svar på Starbucks, men enda bedre. Her nytes den med ferske bakevarer i trendy omgivelser stående ved bardisken eller henslenkt i en behagelig sofa mens vertskapet varter deg som du var en kongelig.

**Yeshi Bunna** er en av de nyere kafékjedene i Addis Abeba med foreløpig seks avdelinger i byen. Felles for dem er moderne og stilrent interiør kombinert med tradisjonell etiopisk mat og musikk, og veldig god service. Kaffen er selvsagt upåklagelig og Yeshi Bunna gjør også kaffeseremoni om du ønsker.

[www.yeshibunna.com](http://www.yeshibunna.com)

**Tomoca** har servert kaffe i generasjoner, og er en Addis Abebas absolutt eldste kaffebarer. Familiebedriften har slekt i Sverige, noe som kan forklare bildet av to kysende elger og en svensk kalender på veggen. På Tomoca brenner de all kaffen selv, og allerede på trappa møtes du av en deilig kaffe aroma. Kaffen inntas stående ved et av kafeens tre bord.

[www.tomocacoffee.com](http://www.tomocacoffee.com)

På **Oslo Café** ved shoppingområdet Piazza er bordene O-formet og veggene prydet med troll og fjorder. Kafeen er kjent for å ha byens absolutt beste frokost. Nyt din kaffe mens du lytter til den nyeste etiopiske og internasjonale musikken. Oslo Cafe er populært blant både turister og lokalbefolkning.



INSTITUSJON: Tomoca er blant de eldste kaffebarerne i Addis Abeba.

står derfor fast: Man må drikke minst tre kopper – en kopp for hver munk, noe mindre anses som svært uhøflig.

– Var kaffedrikking en religion ville Etiopia vært Det hellige land, sier Habte med dårlig skjult stolthet.

Er det så en forbindelse mellom italienernes espresso og Etiopia?

– Jo, for så vidt er det det, sier Habte.

– Etiopia er et av landene i Afrika som aldri ble kolonisert. Italienerne forsøkte seg riktignok, og fra 1935–1941 var vi under okkupasjon. Italienerne anså landet som kolonisert, men dette ble aldri formalisert da Etiopia allerede på denne tiden var medlem i Folkeforbundet, forløperen til FN. I 1941 ble italienerne derfor jaget ut av Etiopia med de alliertes hjelp.

De fikk ikke en koloni, men tok med seg en kaffekultur som er minst like viktig i Italia som i det landet de ble kastet ut av.

## Kaffens Mekka

Alt snakket om kaffe gjør oss kaffefetørste. Da vi endelig sitter med nesen over hver vår nybryggede og velduftende *habesha bunna* (dagens kaffe) er forventningene skyhøye. Stemningen er høytidelig idet drikken fyller munnhulen. Og ikke bare er det godt, det smaker akkurat slik vi vil at det skal smake i kaffens hjemland – himmelsk!

Fra der vi sitter og nyter vår kaffe betrakter vi gatene utenfor. Med sine 2400 meter over havet er Addis Abeba verdens nest høyestliggende hovedstad etter La Paz i Peru. Fatigdommen er iøynefallende, og ganske straks fanger blikket kontrastene mellom det tradisjonelle og det moderne. Mennesker i nasjonale klesdrakter, bygninger i glass og stål, en gjeter med sine geiter, forretningsmenn i dress og slips – og ikke minst trendy kaffebarer. Alt i en salig blanding.

Alt dette tar vi inn over oss der vi sitter og lar kaffen gjøre sin virkning. Etiopierne er stolte, og med god grunn: Ingen kan kaffe som dem, selv ikke italienerne. I kaffens Mekka vil selv den minst iøynefallende kaffebar gi deg en god leksjon i akkurat det.

