

Kaffedrömmen SPIRAR PÅ CHRISTINEHOLM

Kan kaffe odlas i Sverige? Den frågan ställer sig projektledaren Rashma Randeniye i en odlingslokal på Christineholm utanför Nyköping. Här gror en dröm rotad i kärleken till kaffe och innovation.

Text: **Kajsa Kromén**

I den att odla kaffe i Sverige tog form under tiden på Yrkeshögskolan. Där, under sina studier i affärsutveckling, fördjupade sig Rashma Randeniye i möjligheterna med hydroponisk odling, det vill säga i vatten i stället för jord.

– Kaffe kräver ljus, värme, fukt och näring. Men inte nödvändigtvis jord. Så rent teoretiskt kan du odla kaffe i en källare. Med rätt ljus, rätt temperatur och tillräcklig luftfuktighet kan det fungera, berättar Rashma.

Han ville se om det gick att få frukt av kaffeplantor som växer i vatten och näringslösning, under kontrollerade förhållanden. För att gå från idé till verklighet fick han stöd från Katec Sörmland och finansiering via Almi. Genom ett nätverksmöte mellan hans fru Malin och Christineholms Karin Wachtmeister blev projektet en del av det växande företagsklustret på gården.

– Lokalen fanns redan och Johan Wachtmeister, som driver gården tillsammans med sin fru, har odlat microgreens förut. Det gjorde att jag hade flera goda förutsättningar redan i uppstartsfasen av projektet, säger Rashma.

Nu pågår ett tvåårigt pilotprojekt, där Rashma följer plantornas utveckling, mäter energiåtgång och dokumenterar varje steg. Kaffeodling utomhus kan ta upp till fyra år innan plantorna ger frukt. Men i hydroponiska sammanhang har det i vissa fall gått på mindre än två.

När Rashma pratar om kaffe är det påtagligt

Karin, Rashma och Johan är glada över det nya samarbetet kring kaffeodlingsprojektet. Foto: Malin Randeniye

att det inte bara är tekniken som engagerar. Det handlar även om nyfikenhet och om att hushålla med jordens resurser.

– Jag har alltid varit nyfiken, och det har lett mig in på många olika vägar, allt från musikproduktion och ljudteknik till att utveckla olika företag. Men oavsett vad jag gör så handlar det om att förstå hur saker hänger ihop. Det här pilotprojektet handlar i grunden om just det, att utforska om vi människor kan bli mer självförsörjande, även med något så oväntat som kaffe. Det är det som driver mig, möjligheten att skapa något hållbart för framtida generationer och för klimatet, säger Rashma.

Hans engagemang är tydligt. Men även kärleken till kaffets smak, den meditativa pausen vid kaffekokningen och till sammanhanget kring kaffet.

– Jag har alltid älskat kaffe och allt som det representerar. En kopp kaffe tar fem till sju minuter att göra och du får tid att fokusera på något litet, men viktigt. Det blir en stund av närvaro och en paus mitt i livet.

– Jag tycker även om att dricka vanligt bryggkaffe på ett kafé med familjen. Det är något fint i det där, att bara sitta tillsammans i gemenskap, säger Rashma.

Det känns som att det är just den mänskliga faktorn som driver Rashma att fortsätta vattna, mäta och dokumentera. För att en dag kunna bjuda på en kopp kaffe som inte rest över halva jorden, utan bara några kilometer. ●



Det är det som driver mig, möjligheten att skapa något hållbart för framtida generationer och för klimatet.



Foto: Malin Randeniye