



Lindesberg får en äkta Coffeeshop - premiär på torsdag

Publicerad: 31 oktober 2001

Författare: Fredrik Norman

Sarawan Karim heter den unge man som under några års tid drivit det lilla cafét "Pronto" på Kungsgatan mittemot Göransonska Krogen. Konceptet har varit stora och små lunchmackor i ett brett urval. Nu har han dock tagit steget fullt ut och utökat sin verksamhet i en ny lokal. En äkta Coffeeshop, så beskriver han själv sin nya affärsidé. Premiäröppning blir det på torsdag morgon.

Större lokal, fin inredning, nytt koncept och ett brinnande intresse för sällskapsdrycken kaffe, det är så Sarawan Karim ser en framtid i sitt nya café som öppnar på Bytesgatan vägg i vägg med Restaurang 2000. -Jag älskar kaffe, då menar jag inte den tråkiga varianten som vi vanligtvis förknippar med kaffe - det ska vara riktigt gott kaffe, det är maximal njutning, förklarar Sarawan. Cirka 10 olika sorters kaffe kommer att serveras från start, fler varianter kan komma att växa fram med tiden och efterfrågan. Nya "riktiga" kaffemaskiner har han investerat i, så det är knappast på tal om en gammal kaffebryggare som står och puttrar i ett hörn. -Eftersom jag vill satsa på en riktig Coffeshop så är det självklart att såväl maskiner som råvaror måste hålla hög kvalitet. Bara själva kaffemaskinen kostar runt 45 000 kronor att köpa in.



"Kaffe är inte bara kaffe"

En kopp kaffe i alla ära, men varför inte prova på något nytt. Sarawan hävdar att en riktig kopp gott kaffe är något som majoriteten av svenskarna sällan smakat på. I storstäder har dessa coffeshops poppat upp som svampar de senaste åren. Där har cafékulturen utvecklats mycket snabbare än i mindre städer, menar Sarawan som trots närheten till Örebro hellre satsade på en verksamhet i Lindesberg. -Jag ser kaffe på samma sätt som t ex vinkännare ser på viner. Det finns bra viner och det finns dåliga. Det är kvalitet som gör skillnaden. Samma sak gäller kaffet. Jag köper endast in espressokaffe till mina drycker. Den varianten är i grunden den samma som vi handlar i affären, men har förädlats under torkning. Den har en mycket finare och tydligare smak som man inte gärna väljer bort när man väl smakat, säger Sarawan. -Men självklart kommer jag ha vanligt "tråkigt" kaffe också, tillägger han med ett gott skratt.

Nytt lunchställe och morgoncafé

Tanken är nu att Pronto ska inrikta sig på kunder i åldrarna 18 år och uppåt. Både frukost och lunch kommer att serveras. Det är alltså ett morgonöppet café som folk kan gå till innan jobbet om de så önskar. Med öppettider 07:00-21:00 hoppas Sarawan att det ska tilltala alla. -Frukost är en nyhet som jag tror kan vara bra med tanke på läget intill buss- och tågstationen där mycket folk rör sig både morgon och kväll. Men det jag vill åstadkomma nu är ett lunchställe med hälsosam mat. Det serveras lättare luncher som t ex sallader i olika smaker och varianter, bakad potatis och liknande lätta maträtter. Hälsomat som mättar, inte sådan typ av hälsomat som inte ger energi och mättnadskänsla efter att man ätit, säger Sarawan.

De mackor som blivit poppis att handla kommer fortfarande att ingå i sortimentet, men även där kommer vissa nyheter berättas han vidare.

Bilder inne: [Bild 2](#)

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/lindesberg-far-en-akta-coffeeshop-premiar-pa-torsdag/>