

[Aftenposten.no](#) » [Nyheter](#) [Sport](#) [Debatt](#) [Kultur](#) [Reise](#) [Forbruker](#) [Vær](#) | [Abonnement](#) [Kundeservice](#) [Annonser](#) [A-kortet](#)

Søk i Oslopuls

SØK

beta

RESTAURANT & UTELIV | MUSIKK | KUNST & SCENE | FILM | SHOPPING & TRENDER | AKTIVITET & FRILUFT | BARN | GUIDER | SKOLEREVY



Tim Wendelboe ble kåret til verdens beste barista i 2004. Nå vil han utvikle kunnskapen om kaffe gjennom å eksperimentere i egen kaffebar i Grünergata 1
Foto: Christensen Marte

Ny bruker

Skal det være litt hjemmebrent?

Å brenne hjemme er ikke nødvendigvis ulovlig. Oslo har en kaffebar og en pub der de insisterer på å gjøre alt selv.

MARTHE CHRISTENSEN
Publisert: 25.07.07 12:36
Oppdatert: 25.07.07

Les også: [Oslo Mikrobryggeri: - Råvarer er viktigst](#)

Les også: [Kaffenostalgi med eplesmak](#)

Les også: [Iskald kaffe er hot](#)

Les også: [Test av iskaffe](#)

Rett innenfor døren til den nyåpnede kaffebaren står flere 60- og 70-kilos sekker med lyse, ubrente bønner - råkaffe.

Tim Wendelboes kaffebar med samme navn er en av de få, veldig små aktørene som brenner selv. Det finnes bare 12-13 steder i Norge som har kaffebrenner, og de fleste av disse tilhører store firmaer som Friele og Coop.

Tim Wendelboe:

Begynte s om barista hos Stockfleths i 1998 etter å ha blitt lei av fruktdisken i en matbutikk. Senere fikk han ansvaret for flere Stockfleths-cafeer. Vant barista-VM i 2004. Ble kåret til verdens beste kaffesmaker (cup-tasting) i 2005. Startet kaffebar oppkalt etter seg selv 30. juni
Adresse: Grünergata 1 på hjørnet av fossveien på Grünerløkka

les også

- [- Råvarer er viktigst](#) (25.07.2007)
- [Iskald kaffe er hot](#) (06.06.2007)
- [Kaffenostalgi med eplesmak](#) (20.07.2007)

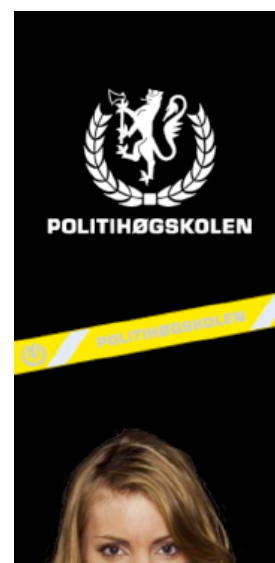
[Kommentarer](#)

[Facebook](#)

[Skriver](#)

mest lest

Restaurant & Uteliv



Men er du kåret til verdens beste barista, blir du kanskje litt sær.

- Jeg vil ha full kontroll over råvarene. Nå kan jeg kjøpe direkte fra bonden, og slipper å gå gjennom en kaffebrenner, sier 28-åringen.

Brenning bestemmer smak

Råkaffe smaker ingenting, og lukter faktisk som sukkererter. Først når den brennes, får den smak, og brenningsgraden påvirker smaken i stor grad. En og samme kaffe kan smake vidt forskjellig avhengig av hvor lyst eller mørkt den er brent. Samtidig går holdbarheten ned til omtrent fire uker (for hele bønner). Wendelboe har derfor investert 250 000 kroner i en egen brenner, som kan ta 15 kilo kaffe av gangen.

Innerst i lokalet forteller en utspent rull med gråpapir hva dagens meny er. Kaffebaren ligger den samme gaten som Parkteatret, men det er ganske bortgjemt og ikke et sted folk tilfeldigvis går forbi. Tim Wendelboe er bevisst på at han henvender seg til en liten gruppe med en kaffeinteresse ganske langt over gjennomsnittet.

- Jeg har ikke noe ønske om å ligge på Karl Johan, at folk kommer inn for og kjøper latte og går. Jeg vil drive et kaffebrenneri og en kaffeskole. Vi skal utfordre smaken til kaffetørste nordmenn, og skifter menyen hver dag. Det er ikke sikkert latte står på menyen hver dag. Dermed blir man tvunget til å prøve noe nytt og spennende.

- Det var mange småbrennere i Norge før 70-tallet og 80-tallet, da kom vakuumpakket kaffe i supermarkedene, og dermed ble det mer behagelig å kjøpe det der, sier Wendelboe.

Han bruker ordet "reaksjonær" om seg selv, litt humoristisk, men mener også at stadig flere steder kommer til å skaffe seg egne kaffebrennere.

Gjennomsiktighet som bonus

Når hjemmesiden er oppe, vil Tim opplyse hvilke plantasjer han kjøper fra. Etisk sett blir det en bonus at hvem som helst kan ringe gården, men han gjør det først og fremst for de spesielt interesserte.

- Når du kjøper vin, står det hvilken druesort det er, hvilken vingård den kommer fra og hvor lenge vinen er lagret. Kjøper du kaffe i et supermarked, står det ofte "fyldig og velbalansert. En klassiker for kjennere" og "Blå Java". "Blå Java" kommer fra øya Java, men den er jo ganske stor. Det er som å si "eple fra Norge" eller "fransk vin".

Les også: [Oslo Mikrobryggeri: - Råvarer er viktigst](#)

Les også: [Kaffenostalgi med eplesmak](#)

Les også: [Iskald kaffe er hot](#)

Les også: [Test av iskaffe](#)

[Kommentarer](#)

[Skriver](#)

[Facebook](#)

kommentarer - si din mening

SEND KOMMENTAR



Vi tok kebabsjekken

Vi har slafset oss gjennom byens kebabsteder for å finne den aller beste kebaben!

Restaurant & Uteliv

Dette er Oslos beste kebab!

Vårt testpanel Runar Kversøy, Tobias Michelsen og Jan-Carl M. Larsen har talt.

Restaurant & Uteliv



Oslo - min elskede

Her er ti grunner til å bli forelsket i Oslo. Les også: 5 tips for en aktiv Valentine's Day.Guide: Restauranter...

Film



Overanstrengt rosa panter

Overanstrengt og underlødig forsøk på å gjenopplive Peter Sellers-figuren, inspektør Closséau. Harald...

Musikk



Disse styrer Musikk-Norge

Denne uken arrangeres bransje- og festivaltreffet by: Larm i Oslo. Her samles hele den norske musikkbransjen....

mest lest

- 1 Vi tok kebabsjekken
- 2 Dette er Oslos beste kebab!
- 3 Oslo min elskede
- 4 Overanstrengt rosa panter
- 5 Disse styrer Musikk-Norge
- 6 - Kan få alvorlige konsekvenser
- 7 Max nostalgi
- 8 Pøbel får frie tøyler
- 9 Elvis, drinker og masse tilbehør
- 10 Ingen vil se norsk mote

populære guider

- 1 Guide til romantiske restauranter
- 3 3 retter - 300 kroner
- 4 Gode burgere
- 5 Fine skiturer
- 6 Guide til frokost på byen
- 7 Halvlange skiturer
- 8 Guide til Valentinsdagen
- 9 Byens beste pizza
- 10 Laaange skiturer

populære restauranter

- 1 Ryes
- 2 Hos Thea
- 3 Daqota
- 4 Palace Grill
- 5 SW20
- 6 Klosteret
- 7 Sahara Beduin Restaurant
- 8 Villa Paradiso
- 9 Stortorvets Gjestgiveri
- 10 Akersberget

populære arrangement

- 1 Les Misérables
- 2 Madonna Sticky & Sweet Tour
- 3 Smuget Dinnershow
- 4 Pausefiskene
- 5 Evolusjon
- 6 Boeing Boeing
- 7 Edvard Munch - Alfa og Omega
- 8 Sound of music
- 9 De angrende
- 10 Lene for President

populære filmer

- 1 The Visitor
- 2 The Dark Knight
- 3 Tropa de Elite
- 4 Nord
- 5 Slumdog Millionaire
- 6 Bruder i krig
- 7 Wanted
- 8 Max Manus (tekstet versj.)
- 9 Klassen
- 10 Fritt vilt II

Oslopuls.no er et produkt fra Aftenposten A/S
Biskop Gunnerus' gate 14 A, 0185 OSLO. Telefon +47 22 86 30 00.

Redaksjonsjef: [Anette Mellbye](#) | Reportasjeleder: [Erik Gulbrandsen](#)

Restaurant & Uteliv: [May S. Rogne](#) | Shopping & Trender: [Helle Skjervold](#) | Film: [Tone Værvågen](#)
Musikk: [Cecilie Asker](#) | Kunst & Scene: [André Løvning](#) | Aktivitet & Friluft: [Miriam L. Knapstad](#)
Barn: [Inga Lise Doxrud](#) | Hva skjer: [Svein Hiis](#) | [Inga Lise Doxrud](#)

Arrangement gratis inn HVA SKJER på nett og papir? Send mail til: oslopuls@aftenposten.no

Ansvarlig redaktør: Hilde Haugsgjerd (konst.)

[Webmaster](#)

Alt innhold er opphavsrettslig beskyttet. © [Aftenposten](#). Aftenposten arbeider etter [Vær Varsom-plakatens regler](#) for god presseskikk. [Kontakt oss](#) | [Personvern](#)