



om Apéritif | annonsere | abonnere | diskusjon | søk | send din oppskrift

Du befinner deg i: [Hovedside/](#) [kaffe/](#) [Gammel travet igjen på kaffetoppen/](#)

[annonsere?](#)

Søk:

DRIKKE

[pollisten \(8536\)](#)
[bartender \(909\)](#)
[vin \(534\)](#)
[ukens vin](#)
[velg vin til mat](#)
[tester \(180\)](#)
[vin- og matkurs](#)
[vintermometeret](#)

[drueleksikon](#)
[drikkeleksikon](#)
[brennevin \(228\)](#)
[ukens drink](#)
[vann \(10\)](#)
[kaffe \(24\)](#)
[øl \(34\)](#)

MAT

[kokebok \(2369\)](#)
[dagens rett](#)
[mat \(1309\)](#)

LAG EGEN

[min kokebok](#)
[min vinkjeller](#)
[min bartender](#)

ANNET GODT

[gratis nyhetsbrev](#)

vinkurs

[opplevelser \(132\)](#)
[bøker](#)
[nytt i butikken](#)
[lenker](#)

FAQ

[Apéritif mener](#)
[reiser](#)
[sigar \(10\)](#)

BRANSJE

[horecanett](#)
[leverandører](#)
[DNVF](#)

NM i Baristakunst 2004

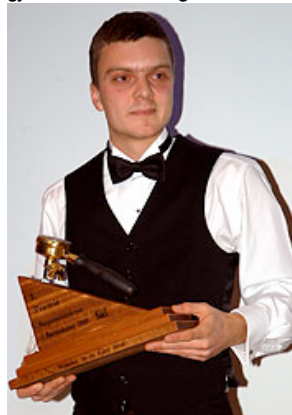
Gammel travet igjen på kaffetoppen

Årets norgesmester i Baristakunst heter Tim Wendelboe og jobber til daglig i Stockfleth's, som har tre kaffebarer i Oslo. Han har vært norgesmester to år tidligere og har vunnet to sølvmedaljer i VM. Tim har utviklet sin egen espressoblanding og brenner kaffe i samarbeid med brenneriet Solberg & Hansen.



26. april 2004 - [Aperitif](#)

Norgesmesterskapet i Baristakunst gikk av stabelen 16. og 17. april på Rica Hell hotell i Stjørdal. Av de 24 kvalifiserte "kaffebartendere" fra Kristiansand i sør til Tromsø i nord gikk 6 deltakere videre til finalen og kampen om kaffe-norges gjeveste tittel, Norgesmester i Baristakunst, eller kaffekoking på godt norsk.



Det dreier seg her om kaffekoking på espressomaskin. Og Tim Wendelboe trakk altså for tredje gang det gjeveste strået.

Barista

Barista betyr bartender på italiensk. Ordet har blitt adoptert av kaffeverdenen og har blitt et internasjonalt begrep for en som serverer kaffe, især espressodrikker på profesjonell basis.

Norge i toppen

Norge har lenge representert en spydspiss i det internasjonale kaffemiljøet. Siden det første VM i Monte Carlo i 2000 er Norge den eneste nasjonen som har hatt medaljeplass i samtlige konkurranser. VM i 2002 ble avholdt i Oslo.

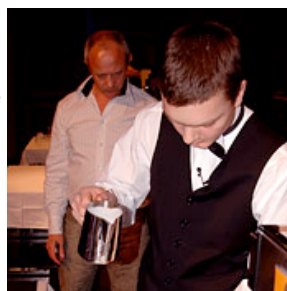
Krefter i Norge har i mange år vært viktige i utviklingen av det internasjonale markedet for spesialkaffe. Spesialkaffe er motstykket til såkalt industrikkaffe, som med enkle ord kan beskrives som "den kaffen du kjøper på Rimi".

Det man kaller for spesialkaffe er råvarer av høyere kvalitet og pris som er behandlet med mye omsorg og kunnskap hele veien frem til koppen. Når kaffen kommer til Norge er bønnene grønne og harde og må brennes før de kan gjøres om til drikken kaffe.

I dette tilfellet av en barista.

Kreative drikker

I årets NM finale ble det i tillegg til de obligatoriske drikkene espresso og cappuccino servert kaffedrikker med blåbær og blodappelsin, kaffe i tyktflytende skumform -såkalt espuma, femten år gamle Torstein Bjørklund fra Kaffebønna i Tromsø serverte iskaffe med Nugatti, mens vinneren Tim Wendelboe høstet toppscore for sin drikk



Gå til: [pollisten](#)

Søk:

Gå til: [kokebok](#)

Søk:

Gå til: [bartender](#)

Søk:

Gå til: [butikk](#)

Gå til: [horecanett](#)

Siste fra

Horecanett:

- ▶ John Charles Brown død
- ▶ Odd Arne Ørbakk vant The Drambuie Cocktail Competition
- ▶ Odfjell og Torres utvider i Chile
- ▶ Parkers bedømmelse av Bordeaux 2003 er klar
- ▶ Riedelglassenes far død

Lyst på
2 kokebøker
gratis*?*



Bokklubben Mat- og Vingleda

NYTTIGE VERKTØY

- [pollisten](#)
- [kokebok](#)
- [bartender](#)
- [horecanett](#)

HANDLE

- [apéritifs butikk](#)

MOBILT

- [sms wap pda](#)

P
U
R
E



bestående av espresso blandet med marsalasingur (italiensk hetvin kokt med sukker) toppet med en blanding av pisket eggeplomme, mascarpone og melk. Drikken er inspirert av den klassiske desserten Tiramisu.



VM i Trieste

Når Tim Wendelboe prøver seg for tredje gang i et verdensmesterskap skjer det i espressoens hjemland, Italia. Helgen 18.-20. juni samles eliten av verdens baristi i kampen om å bli kåret til planetens aller flinkeste kaffekoker. Arrangementet heter World Barista Championship og er eid av Spesialkaffeforeningen i Europa (SCAE) og Spesialkaffeforeningen i America (SCAA). Et knippe dommere fra den internasjonale kaffebransjen vil bli sertifisert og kalibrert i dagene før konkurransen.

Deltakerne skal servere fire espresso, fire cappuccino og fire egenkomponerte, såkalte signatordrikker, på femten minutter. Dommerne vil bli bedømme smak og utseende, samt baristaens teknikker, hygiene og forståelse av sin kaffe som råvare og sin maskin og kvern som verktøy.

Vi ønsker Tim Wendelboe lykke til!

Tekst: Eirik Sand Johnsen
Foto: Einar Kleppe Holthe/Andreas Hertzberg



Andre artikler du kan ha glede av:

- [Apéritif - Kaffeseksjonen](#)
- [Espresso til folket](#)
- [Kaffe med godt i](#)
- [Svart kraft - tips til hvordan lage espresso](#)
- [Verdensmester i kaffekunst](#)
- [VM-tittel i 2001?](#)

[Utskriftsvennlig versjon](#)

Tips en bekjent om denne artikkelen: (Fyll inn e-post-adresser i begge felter)

Til: Fra:

Ja, jeg vil ha gratis nyhetsbrev fra Aperitif

Navn: E-post:

[\[Tilbake\]](#)

gratis nyhetsbrev

- > Ukentlige nyhetsbrev
- > Dagens rett
- > Ukens vin

[>>> meld deg på her](#)

Kurs

7. juni i Oslo >>>
Lær å smake vin med Toralf Bølgen

Min kokebok

Ta vare på oppskriftene dine
Lag egen kokebok
Få tilgang til 12000 oppskrifter

[>>>](#)

