

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

# aperitif

Nordens største nettsted om mat og drikke



**Dagens rett:**  
Thaistekt kylling med nudelsalat  
**Flere oppskrifter**



**Ukens drink:**  
Valentinsgaven i en skål  
**Flere drinker**



**Ukens vin:**  
Kupp til torsken  
**Mer vin**

- FORUM**
- Diskuter mat og drikke
  - MAT**
    - kokebok (4497)
    - dagens rett
    - lett og godt **NY!**
    - mat (3321)
    - videokjokken
  - DRIKKE**
    - pollisten (10770)
    - godbiter i pollisten
    - månedens tax-free
    - bartender (1579)
    - vin (930)
    - ukens vin
    - velg vin til mat
    - tester (351)
    - vin- og matkurs
    - vintermometeret
    - druелеksikon
    - drikkeleksikon
    - brennevin (542)
    - ukens drink
    - vann (14)
    - kaffe-te (50)
    - øl (55)
  - LAG EGEN**
    - min kokebok
    - min vinkjeller
    - min bartender

Du befinner deg i: **Hovedside/ kaffe-te/ Slik blir du verdensmester/**

## Kaffe Slik blir du verdensmester

**Dette er historien om verdensmesteren som ikke ville bli "verdensmester". Men som nå har VM-tittel i to av kaffefagets idrettsgrener. Og i tillegg driver landets smaleste konsept for kvalitetskaffe. Møt Tim Wendelboe.**

29. april 2008 - Alf Kramer

På italienernes hjemmebane i kaffebyen Trieste ble Tim Wendelboe i 2004 baristaverdensmester. Som et resultat av en lang og omstendelig prosess.

Tim hadde nemlig så mange andre plasser å vise til at de fleste i samme situasjon ville ha gitt opp for lengst. Det var på en måte nå eller aldri. Noen år forut for VM'et ble Tim nærmest tvangsendt til sin første baristakonkurranse av sin arbeidsgiver. Som mente at dette var veien å gå fram mot bedre kaffe, flere fornøyde kunder i kaffebaren og økt salg.



Det gikk sånn passe i den konkurransen, men på sikt var den bra for Tim. Han begynte faktisk å interessere seg dypt for hva det var som lå bak resultatene, de gode så vel som de dårlige. Ikke bare bak espressomaskinen, men bak den enkelte kaffebønne på veien fra farmen, gjennom maskinen og fram mot den perfekte kopp kaffe. Først med denne kunnskapen innenfor baristaforkelede følte han at han hadde noe å gjøre i en konkurranse med de beste.

Det blir på samme måte som i langrenn. Mesteren går ikke på de første og beste skiene som blir satt foran han, uansett hvilket merke de har og hvor fine de ser ut. De må forstås, utprøves og velges. Og vil man virkelig vinne, deltar man i utviklingen av skiene selv, eller som i dette tilfellet: Kaffen. Og dess mer Tim utforsket, forsto, prøvde og valgte, dess mer forsto han hva han ikke visste. Og dess lenger tid

oppholdt han seg på brenneriets smakebord.

### Gå tilbake til start

Dette visdomsordet fra Monopol er det greit å ta med seg også inn på andre arenaer og brett. Og det var det Tim gjorde. Han gikk tilbake til kaffebønnenes og til kaffebønnenes startsted, til brennerienes fagkunnskaper og espressomaskinens innerste hemmeligheter. Det krevde ydmykhet, det krevde tid, det krevde en arbeidsgiver som var villig til å støtte, dele og motivere og ikke minst interesse ut over det vanlige.

Ladet med denne innstillingen, med nyervervet kunnskap og med et solid støtteapparat ble Tim verdensmester. Det som imidlertid skapte en verdig mester var veien



Søk i..

Kokebok

Søkeord:

- Gå til Kokebok
- Gå til Pollisten
- Gå til Bartender
- Gå til Min kokebok
- Gå til Min bartender
- Gå til Min vinkjeller



Få mer ut av Apéritif



**Restaurantguiden OSLO**

Søk

**GULE SIDER**

Et samarbeid med **aperitif**

Løs en **QUIZ**

Gratis nyhetsbrev

Ukentlig nyhetsbrev

Dagens rett

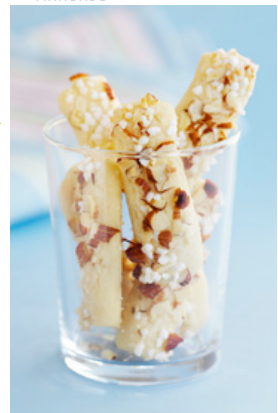
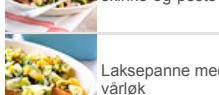
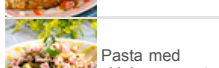
Ukens vin

Ukens drink

Godbiter i pollisten

Kurs

Siste oppskrifter



[kom i gang]

med å bake lekke kaker og brød på [www.dansukker.no](http://www.dansukker.no)

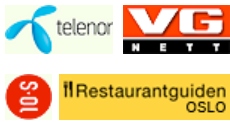


Tid for skrei  
**ICA**

MOBILT  
mms sms wap

JS til hjemmesider  
RSS-feed

PARTNERE



fram til maskinen. Tim smakte og bedømte all kaffe han kunne komme over. Fra anerkjente land og produsenter, og fra steder de fleste ikke engang viste at man dyrket kaffe. Ved å kombinere erfaringene kom han fram til blandingen som brent ved en bestemt temperatur i et bestemt antall minutter og sekunder og deretter kjølt riktig ned gav den beste espressoen, cappuccinoen eller signaturdrinken.



Det tok et år med å lytte og prøve og et år med å opparbeide egne smaksferdigheter til å stole på. Det blir en mester av slikt. Og ikke bare det. En sann mester har ingen hemmeligheter, men solide sosiale antenner og forståelse for at det er fint med en topp, men i det lange løp er det bredde som teller og som skaper flere kunder. Så da er det noe om å dele kunnskaper med andre, stille opp på kurs, seminarer, intervjuer og i konkurranser.

**Verdens beste kaffe på Grünerløkka**

Tim ble faktisk tvangssendt til nok en konkurranse. Denne gangen til VM i Cup Tasting, eller kaffesmaking. En som har brukt et par år til å smake på all verdens kaffeslag for å komme fram til en egen mesterskapsblanding, måtte ha de ferdighetene som skulle til for å hevde seg i et smakemesterskap: Konsentrasjonsevne, erfaring, og evne til å skille mellom kaffer som lå tett opp til hverandre i smakspalett. I 2005 gikk Tim til topps også i dette mesterskapet. Og det er nå historien egentlig begynner.



Er du først verdensmester og har fått smaken på det gode kaffeliv, er det kun én ting å gjøre. Etablere sitt eget lille og ikke minst "kvalitetssmale" kombinerte kaffebrenneri, kaffebar og kurssted.

Etter et drøyt friår med grundige forberedelser var det åpning sommeren 2007.

Tiden ble brukt til å jage råvarer på samme måte som sommelieren jager land, distrikter, vingårder og årganger tilpasset kundene og egne ambisjoner. Og i den erkjennelsen har Tim nå engasjert seg også i vin. Ikke med et ønske om å kjøpe og selge, men med et ønske om å ta med seg de ferdigheter og kunnskaper det har tatt vinfaget noen hundre år å opparbeide, mens man i kaffe kun har beskjefiget seg med dette et par tre tiår. Og knapt nok det.

**Jakten morsomst**

Det å finne fram til det edle og enestående er dels en kunst, dels å følge med i verdens kaffetime, og dels å drive egen oppsøkende virksomhet.

- Min erfaring er at det dyrkes fremragende kaffe av iherdige småfarmer rundt om i verden, men de har få eller ingen muligheter til å ta kontakt med oss slik at vi kan smake og prøve. Allfor ofte havner deres kaffe i eksportørblandinger og blir industrikkaffe, hevder Tim og fortsetter:

- Nå har Cup of Excellence-konkurransene åpnet mange nye muligheter for små farmere, men det er de som faktisk er så små at de ikke har anledning til å delta. Jeg snublet nylig over en slik kaffe i Colombia. Farmeren hadde fått vite at vi var i området og kom på moped for å presentere prøvene sine. Det tok han noen timer. Og for en kaffe. Lite volum, men stor i smak. Nå har vi innledet et langsiktig samarbeid med farmeren. Holder han samme kvalitet, snakker vi om leveranser minst 3 til 5 år fram i tid.

- På denne måten kan han investere i enda bedre kvalitet, og vi kan investere i det å skaffe han en gruppe trofaste kjøpere. Denne formen for langsiktig kvalitetsjakt har jeg stor tro på for framtiden. Det betyr felles forutsigbarhet både for farmeren og oss. Han får lønn for sitt kvalitetsarbeid, vi får lønn fordi vi kan tilby noe ingen andre har. Rettferdigere enn det blir det ikke, understreker han.



**Godt til vinterferiemat**

★★★★ (84p)  
Cuvée Christer Berens San Marzano Primitivo 2007, kr 97,90 (75cl)

★★★★+ (87p)  
Las Rocas Garnacha 2006, kr 107,60 (75cl)

★★★★+ (88p)  
Sara de Silenrieux Økologisk, kr 34,30 (25cl)

**Neste kurs:**

**Bestill GAVEKORT her**

**Kursoversikt for 2009 finner du her**

**16. februar:**  
Barbaresco i særklasse - Oslo

**23. februar:**  
Lær å smake vin med Toralf Bølgren - Oslo NY!

**25. februar:**  
Kokkekurs på fisk og skaldyr - Oslo

**26. februar:**  
Kokkekurs på fisk og skaldyr (ekstrakurs) - Oslo

**5. mars:**  
Stjernemiddag med en vinlegende - Oslo NY!

**9. mars:**  
Spennede whiskykurs med Chris Maile - Oslo NY!

**11. mars:**  
Spanias beste viner - Oslo NY!

**18. mars:**  
Fisk og skaldyr-kurs med toppkokker - Oslo

**Siste fra diskusjon**

Kanskje noen her som kan hjelpe... (Etterlyser bok)

Jeg så på Travel Channel her... (Noen her som har prøvd seg på beef rendang?)

Nå har jeg forsøkt å sette... (Rød burgender)

Her er oppskrift på panna cotta... (dessert til konfirmasjon)

Noen andre som har prøvd denne... (Himmelsk italiensk sjokoladedessert)

**Siste fra Horecanett:**

Skeie forsvaret dykkere

Jakter på nye drivere

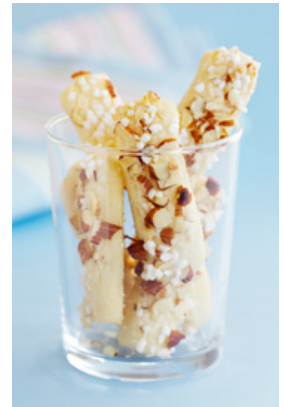
Bra for Choice

Trolig fortsatt drift

Søker kokker fra utlandet

Ledende og stort utvalg innen kjøkkenutstyr  
Vi leverer i hele Norge

TRAKTØREN  
KJØKKENUTSTYR



**[kom i gang]**

med å bake lekre kaker og brød på [www.dansukker.no](http://www.dansukker.no)



**apéritif Kurs**



9. mars i Oslo

**Spennende whiskykurs med Chris Maile**

- smak 6 whiskyer og lær om fatlagringens effekt på single malts

Løs en QUIZ

**Lærer av elevene**

Tim har valgt å følge kaffen fra mopedfarmeren og inn i kundenes munn, bokstavelig talt. Derfor arrangerer han kundekurs både for profesjonelle kjøpere og for amatører som har espressoambisjoner også på egen kjøkkenbenk. Andre kaffeambisjoner også for den saks skyld.

- Svært mye av det vi har å tilby havner tross alt i presstraktere og i filterholdere. De krever den samme finfølelsen og alt blir veldig mye mer spennende når vi kan følge kaffen helt tilbake til jorda. Ventelistene er lange, så vi møter øyensynlig et behov skapt av den nye kaffekulturen som nå har seget inn over landet, sier han og legger til med et smil:



- Det er riktig at vi sikter helt på topp i kvalitet, men for å holde oss til skiidretten igjen: Ingen topp uten bredde. Og bredde det får vi gjennom åpenhet og motivasjon. Det er der vi har valgt å legge oss der vi er i kaffelandskapet, og det er et vidunderlig sted.

Tim hevder dessuten at han lærer nesten like mye av sine kurselever som de lærer av han. Det er deres meninger etter endte smakinger og kurs som teller til slutt. Og det er godt å høre at kaffekulturen nå haler inn på vinkulturen i Norge. Både i topp og bredde. Det er på tide.

Foto: Chris Kolbu, Stockxpert

**Andre artikler du kan ha glede av:**

Et moderne kaffeeventyr  
Vant NM i Baristakunst 2008  
Straffespark-konkurranse i smak  
Apéritif - kaffeseksjonen  
Gammel travet igjen på kaffetoppen

[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 Apéritif

Fornavn:   
Etternavn:   
Epost:   
Postnr:

Abonner på:  
 Nyhetsbrev  Ukens drink  
 Dagens rett  Godbiter i pollisten  
 Ukens vin  Kurs

[\[Tilbake\]](#)

