



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

apéritif

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)
 - videokjøkken
 - 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
 - ANNET GODT**
 - gratis nyhetsbrev
 - QUIZ NY!**
 - vinkurs
 - opplevelser (217)
 - bøker
 - nytt i butikken
 - lenker
 - FAQ
 - Apéritif mener
 - sigar (10)
 - konkurranser
 - BRANSJE**
 - horecanett
 - leverandører
 - lag drikkekart
 - NYTTIGE VERKTØY**
 - pollisten
 - kokebok
 - bartender
 - horecanett
 - MOBILT**

Du befinner deg i: [Hovedside/](#) [konkurranser/](#) [Vant NM i Baristakunst/](#)

Nykommer til topps Vant NM i Baristakunst

24 år gamle Chris Kolbu tok storeslem under helgens NM i Baristakunst. Konkurransen, som ble arrangert under Kaffefest 2008 på Gastronomisk Institutt i Oslo, samlet store deler av kaffeeliten.

01. mars 2008 - Roger Kolbu



Det er ikke ofte det skjer, men denne gang var det en etter forholdene ukjent barista som kunne hale i land seieren i konkurranse med fem andre sterke finalekandidater.

Les også:
Slik blir du verdensmester

Konkurransen startet allerede på torsdag denne uken, med omlag 17 kandidater som skulle kjempe om de seks finaleplassene.

Kolbu selv var lørdag svært glad for å i det hele tatt ha klart å kvalifisere seg til finalen. Deretter gikk det altså helt til toppen av pallen - og nå venter VM i København 19. til 22. juni.

Nå skal det i anstendighetens navn legges til at hans læremester er ingen ringere enn Tim Wendelboe - tidligere baristaverdensmester - som sist høst på Grünerløkka i Oslo åpnet sitt eget kaffested og kaffebrenneri.

Kolbu har jobbet som barista hos **Wendelboe** siden oppstarten i august og har hatt en svært lovende utvikling.

På andre og tredje plass kom henholdsvis Håkon Kinn (Java, Oslo) og Thomas Jørgensen (Benk, Sandnes/Stavanger). Deretter fulgte Eyvind Odland (Stockfleth's, Oslo), Oda Misjehaug og Rasmus Helgebostad - begge fra Kaffemisjonen i Bergen.

Andre finaler under **Kaffefest 2008:**

- Norsk mester i Melkekunst: Madeleine Joys
- Norsk mester i triangulær cupping: Rasmus Helgebostad
- Årets mester i NM i Kaffe & alkohol: Ane C. Bråten



Kolbus signatordrikk i konkurransen:

Lettmelk, kaldinfusert med kanelstang (gjærne Santa Maria - 5 g/liter) og nellik (20 spiker/liter), som fluffes opp i en barmikser med litt sukker (5 g/dl). Dette bør ligge over natten, men smaken utvikler seg med tiden også.

En espuma laget av 2 doble shots espresso, sukker (11 g), en halv rute Valrhona melkesjokolade og ½ dl h-melk.

Mellom disse to lagene er det drysset litt sukker laget av mandarinskall og hvitt sukker som er knust sammen, tørket, og så kjørt i blender for å forstøve det.

Foto: Roger Kolbu

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



Løs en QUIZ

Gratis nyhetsbrev

Ukentlig nyhetsbrev

Dagens rett

Ukens vin

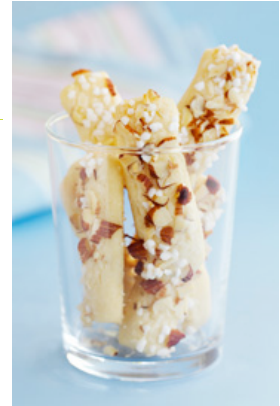
Ukens drink

Godbiter i pollisten

Kurs

Siste oppskrifter

- Bruschetta med kylling
- Pasta med skinke og pesto
- Laksepanne med vårløk



[kom i gang]

med å bake lekre kaker og brød på www.dansukker.no



MOBIL
mms sms wap

Andre artikler du kan ha glede av:

Slik blir du verdensmester

JS til hjemmesider

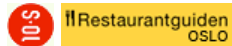
RSS-feed

Utskriftsvennlig versjon 

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

Til: Fra:

PARTNERE



Ja, jeg vil ha gratis nyhetsbrev fra Aperitif

Fornavn:
 Etternavn:
 Epost:
 Postnr:

[\[Tilbake\]](#)

Abonner på:

- Nyhetsbrev Ukens drink
- Dagens rett Godbiter i pollisten
- Ukens vin Kurs

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 Bølgen - 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:
 Spennende 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 forsvarer dykkere

Jakter på nye drivere

Bra for Choice

Trolig fortsatt drift

Søker kokker fra utlandet

Ledende og stort utvalg innen kjøkkenustyr
 Vi leverer i hele Norge

TRAKTØREN
 KJØKKENUTSTYR



[kom i gang]

med å bake lekre kaker og brød på 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**

