

DITT FØRSTEVALG I OSLO

Bjeffer mot
ny hundelovSvinger
seg i RioHer kan du
lese avis1Tirsdag 10. februar 2009 Torsdag 7. desember
2006 Torsdag 7. desember 2006

Saker

[:Forsiden](#)
[:Nyheter](#)
[:Sport](#)
[:Underholdning](#)
[:Kommentarer](#)
[:Filmanmeldelser](#)
[:Musikkmeldelser](#)
[:Spillanmeldelser](#)
[:Mat og vin](#)
[:Guiden](#)

Info

[:Telefonliste](#)
[:Utgivelsesdatoer](#)
[:Hvem får avis1 GRATIS](#)
[:Hvordan får jeg avis1?](#)
[:Hvordan stoppe avis1](#)

Kontakt

[:1001-tipset](#)
[:Jeg vil ha avis1 GRATIS](#)
[:Hos oss...](#)
[:Vi jobber i avis1](#)
[:Kontakt avis1](#)



Verdens nest beste kaffekunstner

Norgesmester i barista, Tim Wendelboe (22), traktet i land en 2. plass i kaffekunstnerens verdensmesterskap i Miami. Kjærlighet, lidenskap og en kreativt hånd gjorde at dommerne falt for hans "Tim Russian".

[Av Rina Therese Svendsen](#)

Midt i Lille-Grensen står Tim Wendelboe (22) og servere kaffe til morgentruette arbeidsfolk og slarvete lønsjere hver eneste dag. Han er daglig leder på Stockfleth's, og verdens nest beste kaffelager.

- For meg betyr det heder og ære, forteller Tim om 2. plassen i barista-VM. Han har akkurat kommet hjem fra Miami, hvor 14 land kjempet om hvem som lager den beste kaffen. Kun i Danmark får du bedre kaffe en den Tim serverer. - Deres deltager slo meg så vidt det var. Han imponerte med sin stil, forklarer Tim. På tredje plass kom Sverige. Noe overraskende er det at Italia ikke klarte å hevde seg blant kaffetørste skandinaver. - Italienerne kaster flasker og shakere i været og er mest opptatt av det. Kaffe er kaffe for dem, avslører norgesmesteren.

Orgasmisk lidenskap

For to og et halvt år siden drakk ikke Tim engang kaffe.

- Jeg så en lapp på døra til Stockfleth's om at de trengte folk. Og jeg trengte jobb, så da var det gjort. Siden har lidenskapen for de små, brune bønnene vokst om kapp med kaffebarene. - Kaffe er et levende produkt som kan pirre smaksløkene til en orgasme. Slik forklarer Tim sin begeistring.

- Mer enn trend

Nordmenns nye kaffevaner omtales fortsatt som en trend. Det går ikke Tim med på.

- Etter fem år kan ikke kaffebarene kalles for en trend lenger. De har kommet for å bli. Fortsatt er rundt 70 prosent av våre besøkende kvinner, men gutta kommer sakte etter. - Og i Norge får vi nydelig kaffe. Selv den du kjøper på Rimi er virkelig god, erklærer kjenneren.

- Pynt kaffen

På 15 minutter laget VM-deltagerne 12 drikker. Fire espresso,

Nytt Sport Kult

Søk

- ett av ordene
 alle ordene
 eksakt frase

Siste 15

["Elling" for døde ører](#)
(04.05.2001 01:30)
[Rytmekonger i Konserthuset](#)
(04.05.2001 01:30)
[40-årskrise som teater](#)
(04.05.2001 01:30)
[Åpne kraner på NM i hjemmebrygging](#)
(02.05.2001 12:00)
[Verdens nest beste kaffekunstner](#)
(02.05.2001 11:30)
[Album nr. 10 fra Reidar Larsen](#)
(02.05.2001 11:30)
[Ferske Robinsondeltagere grillet av Ihne](#)
(02.05.2001 11:30)
[Pinlig millionær-TV](#)
(27.04.2001 08:30)
[Liker fortsatt Ramsy](#)
(27.04.2001 08:30)
[Klovner med suksess](#)
(25.04.2001 09:00)
[R.E.M.'s gitarist arrestert](#)
(25.04.2001 09:00)
[Debut for Bårdars nye dansekompani](#)
(25.04.2001 09:00)
[Komiker i kampf](#)
(25.04.2001 09:00)
[Alice fortsatt i skrekklund](#)
(25.04.2001 09:00)
[Turnerer med teater på kafé](#)
(20.04.2001 00:30)

[Neste 15>>](#)

Relaterte artikler

[Verdens nest beste kaffekunstner](#)
(02.05.2001 11:30)
[Valla vil avskaffe kongehuset](#)
(08.09.2000 07:30)
[Færligst å drikke lite kaffe](#)
(30.08.2000 13:00)
[Kul kaffe lages med kjærlighet](#)
(31.05.2000 10:00)
[Jaget raner med kaffekanne](#)

fire cappuccino og fire valgfrie espressobaserte drikker. Teknikk, hygiene, presentasjon, service og smak ble vurdert. Og vil du pynte litt på kveldskaffen hjemme, kan du lage en "Tim Russian" eller følge noen av baristaens egne tips:

(12.04.2000 10:40)

- Rens kaffetrakteren jevnlig. Men i tillegg til at kaffen skal smake bra, må den også se bra ut. Server i fine kopper - selvfølgelig med skål. Da er det også på sin plass med en teskje og et par sukkerbiter på skålen. Og gjerne en sjokoladebit. Server kaffen ferdig skjenket og invester i en stilig TV-kanne. Det koster ikke all verdens. Ha gjerne en matchende melkemugge som tilbehør.

Dette er forøvrig ikke første gang nordmenn utmerker seg i kaffekunsten. I høst ble Robert Thoresen, som holder hus i Java Espressoer på St.Hanshaugen, verdensmester i det første første offisielle verdensmesterskapet i barista i Monte Carlo.

Slik lager du "Tim Russian":

1 kald espresso
Ristet fløte
Mintsirup
Brunt sukker

Lag espressoen. Bland i litt brunt sukker og kjøøl espressoen ned med is. Rist fløte og mintsirup i en shaker, og bland det med espressoen. Kvern litt kaffe på toppen (tips: Ha kaffebønner i en pepperkvern), og legg på et mintblad til pynt.

TIPSTELEFON 22 33 10 00

avis1: Sjefredaktør: [Per Borglund](#) - Redaktør: [Pål Berg](#) - Adm.dir: [Stig W. Seljeseth](#), Adm.sjef: [Vigdís Torblaa](#)