

Iskald kaffenytelse



Når den norske vinteren slipper taket og folk strømmer til uterestaurantene, er det ikke lenger bare øl og brus som lesker ganene til gjestene. De siste somrene har salget av iskaffe tatt helt av i Norge.

Kaffebarene merker naturligvis trenden spesielt godt. Når solen står høyt på himmelen er det iskalde kaffedrikker folk vil ha, og ikke store, varme Caffe Latte, som er bestselgeren i vinterhalvåret.

- Fra lunsj og utover står de kalde kaffedrikkene for rundt åtti prosent av salget, forteller Tim Wendelboe ved kaffebaren Stockfleth's, midt i Oslo sentrum. Wendelboe er en av Norges beste baristaer. Ikke bare har han vunnet Norgesmesterskapet for baristaer to år på rad, han har også en sølvmedalje fra baristaenes verdensmesterskap i 2001, The World Barista Championship, som ble avholdt i Miami. I tillegg til et obligatorisk konkurranseprogram, må deltakerne i disse konkurransene lage en såkalt signatordrikk som de selv har kreert. I både NM og VM har Wendelboe deltatt med en signatordrikk av den kalde typen. Her er oppskriften på Tim Russian, som er en kald og konsentrert nytelse:



Is Caffe Latte: Ta syv-ni isbiter i en blenderbeholder. Hell på melk til det nesten dekker isbitene. Ha i espresso. Kjør alt i blenderen til isen er knust.

DOBBEL ESPRESSO

- Isbiter
- 2 ts hvitt sukker
- 2 oz. kremfløte
- 1/4 oz. mintsirup
- Mynteblad til pynt
- Fyll en cocktailshaker halvfull med is. Ha i sukker og dobbel espresso. Rist til væsken blir kald, og litt til.
- Sil over i et glass.

Er man på jakt etter en leskende drikk i sommervarmen kan man bestille en med litt mer væske i glasset, som for eksempel en Is Caffe Latte.

- Hos oss bruker vi kun espresso som basis i kaffedrikkene. Det gir best resultat kvalitetsmessig. Siden espressoen er konsentrert er den dessuten enkel å avkjøle, sier Wendelboe. Hvis man ikke har en espressomaskin kan man lage iskaffe med både filterkaffe og

franskpresset kaffe.

- Jeg vil imidlertid anbefale å kjøpe en enkel mokkakanne. Disse kannene er et godt og rimelig alternativ for dem som ikke er så geniunt interessert i kaffe at de vil investere i en espressomaskin, sier Wendelboe.

Iskalde kaffedrikker med melk lages ved hjelp av en blender eller cocktailshaker - og rikelig med is. Oppskriften på Is Caffe Latte er enkel:

Ta syv-ni isbiter i en blenderbeholder. Hell på melk til det nesten dekker isbitene. Ha i en enkel eller dobbel espresso. Kjør alt i blenderen til isen er knust.

Is Caffe Latte kan tilsettes både sukker og andre ingredienser. Ønsker man en søt variant kan man røre ut litt hvitt sukker i den varme kaffen før den helles i blenderen. Tilsetter du litt sjokolade-saus i glasset, har du straks en Is Caffe Mocha.

- Iskaffe med melk eller fløte kan også smaksettes med frukt eller bær. Jordbær eller banan er populære varianter. Jeg har til og med fått servert kaffe smaksatt med anis og pizzakrydder, uten at

jeg skal påstå at akkurat dét var noen stor opplevelse, avslutter Wendelboe.

(Oppskriftene i denne artikkelen er hentet fra boken "Bønner i byen" av Dag Evjenth/Tim Wendelboe, Schibsted Forlag, 2002)

Eiskalter Kaffeegenuss

Wenn der norwegische Winter dem Frühling weicht und die Leute hinausströmen in die Straßenrestaurants, verlangen die Gäste nicht nur Bier und Limo. Die letzten Jahre war im Sommer in Norwegen Eiskaffee besonders "in".

Die Kaffeebars merken natürlich diesen Trend besonders deutlich. Steht die Sonne hoch am Himmel, möchten die Leute am liebsten eiskalte Kaffeetränke und bei weitem keine großen warme Caffe latte, die im Winterhalbjahr Bestseller sind.

- Von der Mittagspause an stehen die kalten Kaffeetränke für rund achtzig Prozent des Umsatzes, berichtet Tim Wendelboe in der Kaffeebar Stockfleth's, mitten im Osloer Zentrum. Wendelboe ist einer von Norwegens besten Bartendern. Nicht nur hat er diesbezüglich zweimal nacheinander den Wettbewerb "Norgesmesterskapet for baristaer" gewonnen, sondern auch eine Silbermedaille bei der Weltmeisterschaft für Bartender 2001 in

Signaturgetränk der kalten Sorte teilgenommen. Hier ist das Rezept für Tim Russian - einen kalten, hochkonzentrierten Genuss: Einen Cocktailshaker halbvoll mit Eis füllen. Zucker und Espresso zugeben. Schütteln bis die Mischung abkühlt und noch etwas länger. In ein Glas schütten.

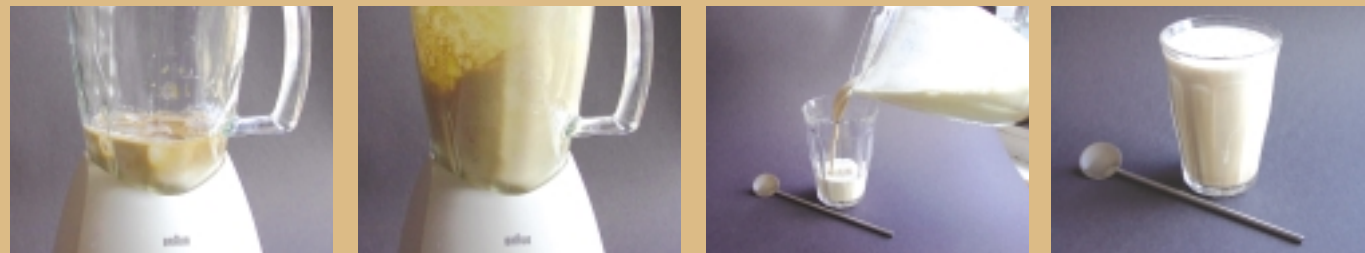
Sucht man ein Erfrischungsgetränk in der Sommerwärme, kann man auch etwas mit mehr Flüssigkeit im Glas bestellen, so z.B. einen eisgekühlten Caffe Latte.

- Bei uns wird nur Espresso als Basis für Kaffeetränke verwendet. Das gibt das beste Resultat qualitätsmäßig. Da der Espresso sehr konzentriert ist, lässt er sich übrigens leicht abkühlen, sagt Wendelboe. Hat man aber keine Espressomaschine zur Hand, kann man auch mit Filterkaffee oder französisch gebranntem Kaffee Eiskaffee machen

- Ich würde dann aber den Kauf einer einfachen Mokkakanne empfehlen. Diese Kannen sind eine gute und preisgünstige Alternative, wenn man nicht sooo an Kaffee interessiert ist, dass man sich dafür eine Espressomaschine anschaffen will, sagt Wendelboe.

Eiskalte Kaffeetränke mit Milch lassen sich mit Hilfe eines Mixergeräts oder Cocktailshakers herstellen - und reichlich Eis sollte nicht fehlen. Das Rezept für Eis Caffe Latte ist einfach:

Das Rezept für Eis Caffe Latte ist einfach: Geben Sie sieben-neun Eiswürfel in einen Mixer. Milch hinzugeben bis das Eis fast bedeckt ist und einen einfachen oder doppelten Espresso dazu. Den Mixer betätigen, bis das Eis zergangen ist.



The receipt for Ice Coffee Latte is simple: Put seven-nine ice cubes in the blender, and add milk until it almost covers the ice cubes. Add a single or a double espresso. Blend until all the ice is crushed.

Miami, The World Barista Championship. Außer einem Pflichtprogramm müssen die Teilnehmer an solchen Wettbewerben ein sogenanntes Signaturgetränk servieren, das sie selbst entwickelt haben. Sowohl an den nationalen Wettbewerben als auch bei den Weltmeisterschaften hat Wendelboe mir einem

Geben Sie sieben-neun Eiswürfel in einen Mixer. Milch hinzugeben bis das Eis fast bedeckt ist und einen einfachen oder doppelten Espresso dazu. Den Mixer betätigen, bis das Eis zergangen ist.

Eis Caffe Latte kann mit Zucker oder anderen Zutaten ergänzt werden. Wünscht man eine süße Variante, kann man dem warmen Kaffee etwas weißen Zucker beimengen, bevor man ihn in den Mixer schüttet. Mit etwas Schokoladesoße im Glas, haben Sie gleich einen Eis Caffe Mocha.

- Eiskaffee mit Milch oder Sahne verträgt sich auch gut mit Früchten oder Beeren. Erdbeeren oder Banane sind populäre Varianten. Mir wurde sogar mal Kaffee mit Anis und Pizzagewürzen serviert, wobei ich aber nicht behaupten möchte, dass gerade dies ein besonderer Genuss war, erklärt Wendelboe.

(Die Rezepte hier stammen aus dem Buch "Bønner i byen" - Bauern in der Stadt von Dag Evjenth/Tim Wendelboe, Schibsted Forlag, 2002)

DOBBEL ESPRESSO

- Isbiter
- 2 ts hvitt sukker
- 2 oz. kremfløte
- 1/4 oz. mintsirup
- Mynteblad til pynt
- Fyll en cocktailshaker halvfull med is. Ha i sukker og dobbel espresso. Rist til væsken blir kald, og litt til.
- Sil over i et glass.

DOBBEL ESPRESSO

- Ice cubes
- 2 tsp white sugar
- 2 oz. full cream
- 1/4 oz. mint syrup
- mint leaves for decoration
- Fill the cocktail shaker half full with ice. Add sugar and double espresso. Shake until cold and a bit longer.
- Pour into a glass.



Tim Wendelboe har vunnet Norgesmesterskapet for baristaer to år på rad og en sølvmedalje fra The World Barista Championship.

Tim Wendelboe har vunnet Norgesmesterskapet for baristaer to år på rad og en sølvmedalje fra The World Barista Championship.

Tim Wendelboe har vunnet Norgesmesterskapet for baristaer to år på rad og en sølvmedalje fra The World Barista Championship.

Ice cold coffee delight

When the Norwegian winter finally lets go and people mingle at the outdoor cafés and restaurants, it is no longer only beer and soda that refresh their throats. The last few summers, there has been a boost in the sales of ice coffee in Norway.

For the coffee bars this is a clear trend. When the sun rises high, it is cold coffee drinks that people desire, and not the best-seller of the winter; a large, hot caffe latte.

- From lunch time and onwards, the cold coffees constitute around 80 percent of the turnover, says Tim Wendelboe at the coffee bar Stockfleth's in the centre of Oslo. Wendelboe is one of Norway's top baristas. Not only did he win the Norwegian Championships for baristas to years in a row, he also has a silver medal from The World Barista Championships in 2001, which was held in Miami. In addition to an obligatory competition program, the contenders have to make a so-called signature beverage of their own creation. Both in the WC and the Norwegian Championships, Wendelboe has presented a signature beverage of the cold kind. Here is the receipt for a Tim Russian, which is a cool and concentrated pleasure:

If you desire a more thirst-quenching beverage in the summer heat, a drink with more liquid, like Ice Coffee Latte, is a good choice.

- At Stockfleth's we only use espresso as the basis for the coffee drinks. This gives the best results in terms of quality. And since the espresso is concentrated, it is easy to chill, says Wendelboe. However, if you don't possess your own espresso machine, you may make ice coffee of both filter coffee and French pressed coffee.

- Still, I would advise people to buy a mocha pot. These pots are a good and reasonable alternative for those who aren't willing to invest in an espresso machine, says Wendelboe.

