

# Verdens beste kaffekokere

**Espresso, cappuccino og cortado - det har vært bønnehelg i Oslo. Baristaer fra hele verden konkurrerte i kaffekoking, og for Norges Tim Wendelboe holdt det til en andreplass.**

TEKST og FOTO: SØLVI GLENDRANGE

- DETTE ER SOM Å SPILLE TEATER, sa Tim Wendelboe (23) da Magasinet på Nett møtte ham under finalen i barista-VM 2002 - verdensmesterskapet i å lage espressobaserte kaffedrikker. Kaffekokere fra 32 nasjoner ankom Oslo med drømmen om en VM-tittel. Etter innledende runder var det seks finalister igjen på Sjølyst. WENDELBOE HADDE nettopp hatt 15 minutter på seg til å lage fire kopper espresso, fire kopper cappuccino, og like mange glass egenkomponert kaffedrikk. Ën til hver av de fire dommerne. - Du har ett kvarter på deg til å gjøre alt du har øvd inn, og da kommer alt an på om du har forberedt deg godt nok, sier Tim. Selv har han ligget i hardtrening bak espressomaskinen de siste ukene. Han vet at dommerne legger vekt på kaffens utseende og smak, men også på artistriet og evnen til å være utadvendt. - Forberedelse er alt, sier han ettertenksomt. - Og ydmykhet. Tim Wendelboe konkurrerte mot finalister fra Italia, India, USA, Danmark og New Zealand. Alle hadde kvalifisert seg til VM ved å vinne sine nasjonale mesterskap, og alle hadde forberedt seg godt foran søndagens finale. Så nær som danske Fritz Storm. Etter innledende runder endte han på en sjuendeplass, men fikk i siste liten en plass i finalen da den belgiske finalisten ble disket etter å ha rotet med registreringen. KAFFEKAMPEN samlet rekordmange tilskuere. Hver enkelt finalist hadde høylydte tilhengere, og som takk for støtten tryllet de fram det ene kaffekunstverket etter det andre. Dette var tredje gang at det ble kåret en verdensmester i kunsten å lage god kaffe. I fjor tok danskene seieren hjem fra Miami. Da endte Wendelboe på sølvplass. - I år er jeg mer rutinert, og jeg syntes det gikk bra. Jeg er mer profesjonell, slapp meg mer løs og ble en showmann, sa Wendelboe mens han ventet på dommernes avgjørelse. Wendelboe var på forhånd en favoritt til VM på hjemmebane. Det viste seg snart at han skulle få tøff konkurranse. Spesielt fra danske Fritz Storm, som spilte et skuespill der messehallen var hans kaffebar og dommerne hans gjester. Publikum gispet da han avsluttet sine femten minutter med å tegne kunstneriske sjokolademønstre inn i skummet på sin egenkomponerte iskaffe «Cool Lime». Ikke alle finalistene var like heldige da det gjaldt. Den amerikanske deltakeren kom ved et uhell til å søle et vannglass på dommernes bord, og tørket opp med skjelvende hender. DANSKENS INNSATS ble belønnet med gull. Dommerne likte det de fikk servert, og kåret Fritz Storm til verdens beste barista. Like foran nesa på nordmannen Tim Wendelboe. Det kom som en stor overraskelse på dansken som egentlig ikke skulle vært med i finalen. - Jeg er overveldet. Jeg hadde bare en og en halv time å forberede meg på, så dette var uventet, sa den nybakte verdensmesteren. I premie får han blant annet videreutdanning, espressomaskiner og tur til Brasil. Og ansiktet sitt på en ny serie sirupflasker. Norske Wendelboe tangerte fjorårets resultat med en solid andreplass. Nok en gang var det en danske som snappet gullet fra ham. Fram mot neste års VM i USA må han bak espressomaskinen og trene enda litt til. - Men nå skal jeg på stranda, slår verdens nest beste kaffekoker fast. DET VAR IKKE BARE baristaene som hadde funnet veien til Sjølyst - også

kaffeprodusenter, utstysleverandører og kaffebarkjeder benyttet anledningen til å vise seg fram. Bønner er big business, og gigantene i kaffebransjen var sterkt representert. Side om side med mindre representanter fra Zambia, Papua Ny Guinea, Øst-Timor og «rettferdig handel»-kjeden Max Havelaar. I tre dager kunne kaffeinteresserte i alle aldre og fra alle land vandre rundt mellom førti ulike stands. Utstillerne malte, kokte og steamet kaffedrinker til nysgjerrige besøkende. Det glinset i kaffemaskiner til opp mot 100 000 kroner. Alle ville overbevise deg om at nettopp deres kaffe lever opp til betegnelsen «svart gull». Skjønt det er vanskelig for en utrent å finne ut av bønns hemmeligheter når du allerede har fem-seks kopper innabords. [solvi.glendrange@dagbladet.no](mailto:solvi.glendrange@dagbladet.no)



Verdens beste kaffekokere: Fra venstre amerikanske Dismas Smith (6. plass), Emma Markland-Webster fra New Zealand (5. plass), italieneren Luigi Lupi (4. plass), Vikram Khurana (3. plass), danske Fritz Storm (1. plass) og nordmannen Tim Wendelboe (2. plass).

---

Dagbladet.no Postadresse: Boks 1184 Sentrum 0107 Oslo Besøksadresse: Langkaia 1 0150 Oslo

© 2009 DB Medialab AS Ansvarlig redaktør: Anne Aasheim Redaktør Dagbladet.no: [Morten Øverbye](#)

---