

...og få dem på ekte fotopapir!



Glad i  
**Mat** Nr. 3 / 2006

[Forsiden](#) [Søk på ingredienser](#) [Redaksjonelt](#) [Arkiv](#)

**På kaffe-og-fløte-besøk:**

## Prøv TIMs kresne kaffe

Vi er invitert til "kaffe på balkongen", og ikke høstet. Verten, Tim Wendelboe ble Verdensmester 2005, verdensmester i baristakunst 2004, norsk baristakunst i 2001, '02 og '04. Han har også tre sølvmedaljer fra verdensmesterskapene i '01 og '02. Det betyr at våre kaffeforventninger er høye. I dag er det saker som espresso con panna som venter oss i jordmorkaffen fra'n Kaffelars.

[Iskaffe bjølsen](#)  
[Cappucino Roma](#)  
[Kaffe og Bringebær = Superdessert](#)  
[Kaffe med fruktig kremost](#)  
[Applesinsjokolade-espresso](#)

Unge Tim Wendelboe er av mange regnet som Norges fremste kaffeekspert, og klart med i verdenstoppen. En ung mann med sin egen karriere. Hele 7 år i kaffebransjen har gitt 26-åringen noen hver kunne misunne ham. Når det gjelder drift av kaffe "verdens" kaffedrikker, brenning av kaffe osv. er han på toppen. Wendelboe er etterspurt som kursleder og dommer, både her i Norge og i den store kaffe verden...





Et godt samarbeid. Baristamester og kaffeekspert Tim jobber TINEs matfaglige rådgiver Mette Sundsbø, for eksempel i TV 2005. – Ja, vi er nesten som kaffe og fløte (!), smiler Sundsbø av hverandre.

På kaffebesøk: Wenche Tømt og  
Astrid Hals (foto)  
I samarbeid med TINE.