

A guiden.no

[Kunst og kultur](#)
[Shopping](#)
[Mat og drikke](#)
[Alle bransjer](#)

Søk

A guiden.no

[Kunst og kultur](#)
[Shopping](#)
[Mat og drikke](#)
[Alle bransjer](#)

Søk

A **oslopuls.no**

Et produkt fra [aftenposten.no](#)

LOGG INN PASSORD? BLI MEDLEM DEBATT HJELP

HOVEDMENY

Forside

Film

Musikk

Restaurant & uteliv

Kunst & kultur

Fritid

Mat & vin

Hva skjer

Konkurransen

Test deg selv

Avstemning**Stjernekrig**

Det tredje [Star Wars-eventyret](#) går på kino. Skal du se den?

Ja, denne gangen blir det bra Nei, fri meg fra SF Kanskje Hva er Star Wars?

Stem

[Forsiden/Restaurant & uteliv](#)[Tips oss om hva som skjer](#)

Oppdatert 27.03.2002 Skrevet av ROBERT HOFTUN GJESTAD

Kaffekameratene

Ikke bare drikker nordmenn kaffe som gale, vi skal også være de beste kaffemakerne. Og helt på toppen; to karer fra 15 kvadratmeter i Lille Grensen.

"En kopp kaffe, takk". Glem det. Det er mange år siden det å drikke riktig type kaffe på de riktige stedene ble like viktig som å henge med på trendene, som å elske musikken til The Strokes, og å hylde den kommende David Lynch-filmen - som du selvfølgelig har sett i New York for lengst.

Men det er noen, noen få, som fortsatt tør ta kaffe enda mer alvorlig enn andre.

Forrige helg vant Tim Wendelboe (22) NM i baristakunst i Ålesund for andre år på rad. På plassen bak kom hans nærmeste ansatte på kaffebaren Stockfleths i Oslo: Eirik Sand Johnsen (19).

Hva er det egentlig i jordsmonnet der nede i Lille Grensen, det lille lokalet som har vært kaffebutikk siden 1975?



Ingen i landet lager bedre kaffe enn disse karene fra Stockfleths i Lille Grensen. Eirik Sand Johnsen (t.v.) ble nummer to, mens Tim Wendelboe vant barista-NM for andre år på rad. Nå åpner de snart en ny kaffebær i Tinghuset. (Foto: Urdahl, Olav)

Fakta:

- Drukket fra begynnelsen av 1700-tallet i Norge, men ble først vanlig rundt 1850
- Nordmenn er i verdensstoppen, og drikker i gjennomsnitt tre kopper kaffe hver dag, til sammen ti kilo i året
- Kaffebarkulturen kommer opprinnelig fra Italia, men fikk sin eksplosjon i USA og spesielt

Aftenposten | guider

Kunst og kultur

Mat og drikke

Shopping

Se alle bransjer her...

Søk etter firma, bransje

eller produkt

Søk

For tre og et halvt år siden hang det en lapp i vinduet på kaffebaren i Grensen: "Hjelp søkes". Ungguttene Tim Wendelboe gikk tilfeldig forbi. Han var blakk og arbeidsledig, og måtte bare ha en jobb. Det pussige er at Tim ikke likte kaffe. Han hadde drukket én termos med noe fryktelige greier på en eksamen en gang, og hadde bestemt seg: Aldri mer kaffe.

-Men jeg skjønnte fort at dette var noe helt annet, sier Tim Wendelboe.

I dag er han barista, såkalt espressokokk på norsk, har kaffe som både lidenskap og profesjon, og bruker etter eget utsagn "alt for mye tid på det og har aldri tid til venner og familie".

En gang ble han for eksempel helt hektet på TV-serien "Frasier", fordi psykologen hadde en espressomaskin på kjøkkenet.

Men hvorfor i all verden? OK, et par kopper kaffe er utrolig godt, men alle vet jo at man får både nerver og skjelvinger av for mye.

-Kaffe er veldig fascinerende å jobbe med som produkt. Jeg er livsnyter av natur, og søker hele tiden etter den perfekte kopp kaffe. Bare så synd at jeg aldri vil oppnå den.

-Nei vel?

Aldri perfekt

-Dr. Ernesto Illy fra det legendariske familiekaféen Illy i Trieste i Italia har sagt at "det er umulig å lage den perfekte espresso", og jeg skjønner hva han mener. Man kan bare tilnærme seg.

-Frustrerende?



Det er lenge siden kaffe var bare kaffe.

videregående skole og begynte å jobbe med kaffe for litt over ett år siden.

I dag er han altså nest beste barista i kongeriket.

-Man er da høflig nok til ikke å slå sjefen, sier Sand Johnsen.

Seattle på 1980-tallet

- De første norske kaffebarene åpnet i Oslo i 1994

- Kaffebarene innførte espressoen, en mørkere brent type kaffe som lages i spesielle maskiner. Den er utgangspunktet for andre drikker, som for eksempel cappuccino

- Espressomaskinene som brukes koster fra 40000 kroner og oppover

- En kaffebar som Stockfleths lager ca. 350 espresso hver dag, men heller ut ca. 50 av dem av kvalitetshensyn

- 14. - 16. juni er det VM i baristakunst på Sjølyst i Oslo

Les også:

- [Fem oppskrifter:](#)

- [Lidenskap i hver kopp](#)

Utskriftsversjon:

[Trykk her](#)

Stockfleth's

Besøksadresse:

Karl Johans gt. 25
0159 Oslo

Beliggenhet: Sentrum

[Legg til i 'mine valg'](#)

[Fakta om Stockfleth's](#)

[Tips oss](#)

Bildeserie



Kingdom of Heaven-premiere

[SE BILDENE AV ORLANDO](#)

Fra oslopuls

- [Egenpuls](#)

- [Bildeserier](#)

- [Nettprat](#)
- [Søk](#)
- [Hjelp](#)

Nyttig

- [Bildeserier](#)
- [Dine bilder](#)
- [Nyhetsbrev](#)
- [Nettprat](#)
- [Spillanmeldelser](#)
- [Spill Tritris](#)
- [Spill Poker](#)
- [TV-guide](#)
- [Valutakalkulator](#)

Mobile tjenester

Top 10

- [Bakgrunner](#)
- [Logoer](#)
- [Ringetoner](#)
- [Animasjoner](#)
- [Meldinger](#)
- [Mobilspill](#)

Debattcentralen

SPISE? HVOR? På leting etter en bra restaurant? Eller vil du advare andre mot et mathull fra helvete? Du er ikke alene...

- [KJØR DEBATT!](#)



Nytt i byn



Men det er likevel ikke der respekten ligger.

-Baristakunst handler om å yte den vidunderlige bønningen respekt, og tenke på at det ligger utrolig mye arbeid fra veldig mange mennesker bak hver eneste kopp man drikker, sier Sand Johnsen.

Så husk det, stressede nordmann, neste gang du løper inn på en kaffebar for én dobbel latte med litt, men ikke for mye steamet melk og litt sukker på toppen: Kaffe er storindustri og verdenspolitikk.

-Jeg var nylig på en to ukers kaffe-rundtur i India. Da jeg fortalte at jeg drev kaffebar i Norge, ble folk helt ville og ville selge meg akkurat deres kaffe. Kvalitetsfolk der nede er helt desperate fordi storindustriens dumping av dårlig kaffe på markedet har gjort prisene så lave at de ikke får solgt, sier Tim Wendelboe.

-Ja, hadde det ikke vært for olje, ville det vært flere kriger om kaffe i verden, sier Eirik Sand Johnsen.

Kaffekongen

Under NM sist helg overbeviste Wendelboe med troikaen espresso, cappuccino og sin selvvalgt kaffedrikk "Tim On The Rocks" - en iskald espresso med en fløteblanding med ekte pasjonsfrukt og honningsirup, servert i et whiskyglass med is.

I juni skal mannen Sunnmørsposten kalte "kaffekongen" for andre gang på rad representere under VM i baristakunst, som nå går på Sjølyst.

-Det er ganske enkelt. Jeg kom ikke helt til topps i fjor, med sølv i VM i Miami, så jeg skal prøve igjen. Dette er som idrett. Det handler om å være best, sier Tim Wendelboe.

Og for å få til det, handler han inn råvarer som er blant de dyreste i verden.

-For meg er storindustrikaffe som å vakumpakke agurker og lagre dem i tre år. Det funker ikke. Spesialkaffe koster, men skal du ha champagne, så koster det mer enn en flaske musserende vin.

Brennevin

"Kaffe" eller "Bare kaffe".

Jo da, den slitne salgsplakaten på aktivitets- og konserthus UFFA i Trondheim på slutten av 1980-tallet viste tydelig hva man kunne helle i kaffen for å "sprite" opp smaken.

For nå bekreftes det fra høyeste hold at UFFA-folket hadde rett.

-Hva man bør ha i kaffen? Noe man i Italia kaller for "korrigeret kaffe". Det er mulig at han Bondevik borte i gaten vil hate meg nå, men det beste man kan bruke i kaffen hjemme er litt brennevin, sier baristamester Tim Wendelboe.

Nye lokaler

De få kvadratmeterne i Lille Grensen er etter hvert blitt for lite for kaffebaren Stockfleths, som snart åpner en ny og større avdeling i bygget som huser Tinghuset. De har hatt det 60 kvadratmeter store lokalet i ett år, men brukt lang tid på å gjøre ting ferdige.

-Vi vil videreføre konseptet fra Lille Grensen, men åpne et nytt sted med forskjellig interiør og atmosfære. Stedet vil både ha et felles mingleområde og mindre båser for mer lukkede samtaler. Vi vil jo gjerne kapre advokatene og klientene også, sier Tim Wendelboe.

Påskens kvikke:

Jakten på den perfekte kaffekopp kan også foregå på hjemmebane. En ren trakter, mocca- eller presskanne fylt med gode kaffebønner som du kverner selv, og friskt vann, kan være nok. Likevel har kaffekarene fra Lille Grensen et ekstra lite tips til påsken:

- -Lag litt kaffe i en mocca-kanne, hell oppi god whisky, ristet fløte og litt sukker, og du har en påskevinner. Hvis du neste gang kjøler det hele ned, har du nok en ny, strålende drikk, sier Eirik Sand Johnsen.

 [Tips en venn](#)

Mest leste siste døgn

[Stem på din favorittfilm fra 80-tallet](#)

[Gøy på landet - midt i by'n](#)

[Rocketturnering på Garage](#)

[Fabelaktige Chablis](#)

[Ut i det fri med tiårsjubilant](#)

Annonse

5 siste debatter: Kafeer og kaffebarer

- | | |
|----------------|---|
| (15:48, 29.04) | Beste restaurantene i Oslo? |
| (13:56, 22.04) | Norges beste spisesteder |
| (17:33, 28.03) | Beste hjemmebrent serveres på Dokka |
| (15:05, 21.02) | Navn på Bar&Rest |
| (00:12, 09.01) | Spisevaner, hvor mye er nok? |

[Ny bruker](#)

oslopuls.no

Oslopuls.no er et produkt fra Aftenposten A/S, Biskop Gunnerus' gate 14 A, 0185 OSLO. Telefon +47 22 86 30 00. Ansvarlig redaktør: Hans Erik Matre. Redaktør: Arild Kveldstad. [Webmaster](#): Morten Gunvaldsen. Alt innhold er opphavsrettslig beskyttet. © Aftenposten. Aftenposten arbeider etter Vær Varsom-plakatens regler for god presseskikk

[Annonser hos oss](#) | [Kontakt oss](#) | [Om oslopuls.no](#) | [Personvern](#)