



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

 Søk



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

 Søk



LOGG INN

PASSORD?

BLI MEDLEM

DEBATT

HJELP

oslopuls.no

aftenposten.no

Et produkt fra [aftenposten.no](#)

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/Mat & vin](#)[Tips oss om hva som skjer](#)

Oppdatert 13.06.2002

Ingen bønn

30 kaffekokere møtes til verdensmesterskap i Oslo. Aldri har konkurransen vært hardere for å bli verdens beste barista. Norges håp er Tim Wendelboe.

To ganger tidligere har espressokokkene kjempet om den gjeveste tittelen. Årets World Barista Championship (WBC) traktes i gang på Sjølyst i helgen. Det som knapt kunne kalles et verdensmesterskap på grunn av sin begrensede deltagelse, er i ferd med å bli en hard konkurranse blant baristaer fra hele verden. 30 nasjoner kommer til Sjølyst med hver sin barista, som har kvalifisert seg gjennom å vinne det nasjonale mesterskapet.

Norge har en god tradisjon i WBC. Robert Thoresen vant i 2000 og Tim Wendelboe, som også representerer Norge i år, ble nummer to i fjor. Noe av årsaken til den norske dominansen, kan nok være at mesterskapet er en norsk oppfinnelse.

- Vi nordmenn liker jo å dele ut premier til oss selv, bare se på reklamebyråene og kokkene. Dermed fant vi ut at også vi som



Sterk konkurranse. Tim Wendelboe viser hvordan han lager Tim Russian som ga ham annenplass i fjorårets verdensmesterskap. Han bruker ikke den oppskriften i helgens VM. (Foto: Krüger Christina)

Tema:

VM I BARISTA

Les også:

- [Rett i koppen](#)
 - [Vi lager mer Espresso hjemme](#)
 - [Kald kaffe hot i varmen](#)

Utskriftsversjon:[Trykk her](#)**Sjølyst**

[Legg til i 'mine valg'](#)
[Fakta om Sjølyst](#)

Aftenposten | guider

Kunst og kultur

Mat og drikke

Shopping

Se alle bransjer her...

Søk etter firma, bransje eller produkt

Søk

driver med spesialkaffe, skulle ha vårt eget [Tips oss](#) mesterskap, forklarer Alf Kramer, som var med på å danne både verdensmesterskapet og Speciality Coffee Association of Europe som arrangerer konkurransen.

- I fjor var det kun ti deltagere, er det ikke litt drøyt å kalle det et verdensmesterskap?

- Det kan du kanskje si, men da ble mesterskapet arrangert i USA. Kulturen er større her i Europa. Det har vært omfattende kvalifiseringer, så konkurransen har uansett vært hard, sier Kramer. Han tror ikke det blir lettere å vinne til neste år heller, for verdensmesterskapet begynner å bli kjent, og nye nasjoner kommer til.

Gode på kaffe

Italia fant opp espressoen. USA fant opp kaffebaren. Begge deltar i årets verdensmesterskap, men ingen av dem har slått Norge i et mesterskap. Hvorfor i huleste er Norge så gode på kaffe?

- Vi drikker mye kaffe. Vi skal alltid være best. Og kaffebarkulturen er en ny kultur i Norge, derfor er vi så interessert. Om 100 år slurver kanskje vi like mye med å lage espressoen som italienerne gjør i dag, forklarer Tim Wendelboe. Han er dobbelt norgesmester og en av favorittene i verdensmesterskapet. Der har han 15 minutter på seg til å lage en espresso, en cappuccino og en egenkomponert drikk som skal overbevise dommerne. En av dem som skal avgjøre om Wendelboe blir verdensmester, er hoveddommer Tone Elin Liavaag.

- Det viktigste er smaken, men også teknikk, hygiene, presentasjon og faktisk antrekket teller, forklarer hun. 10 er den beste karakteren, men det er usikkert om det tallet vises på Sjølyst.

- Fordi da tenderer det mot en perfekt kopp kaffe. Og det vil alltid finnes en bedre kopp i denne bransjen, sier Liavaag.

I hardtrening

For å komme så nær den beste koppen, har Wendelboe brukt flere måneder på å utvikle sin egen "signaturdrikk" til mesterskapet.

- Det er som å spille teater. Du skal spille et stykke på 15 minutter, så da øver du på det og tar høyde for at alt kan gå galt. Sitter det håndverksmessige, avgjøres seieren av hvem som har dagen. Det hadde jeg ikke i fjor, sier Wendelboe. I år vet han det blir vanskeligere å vinne. Motstanderne er både blitt flere og bedre. Konkurransen er teknisk, men ikke nerdete ifølge Wendelboe.

- Det må være mer nerdete å gå fem mil på ski for å ende opp der du startet. Vi har jo et mål om at dette til slutt skal føre til bedre kaffe i kaffebarene.

 [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](#)

Bildeserie



Kingdom of Heaven-premiere

[SE BILDENE AV ORLANDO](#)

Fra oslopuls

- [Egenpuls](#)

- [Bildeserier](#)

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

Nyttig

- [Bildeserier](#)
- [Dine bilder](#)
- [Nyhetsbrev](#)
- [Nettprat](#)
- [Spillanmeldelser](#)
- [Spill Tricris](#)
- [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



Annonse

5 siste debatter: Mat & vin

(12:25, 29.05)	Er skorpe sunnere enn resten av brødet?
(21:29, 28.05)	Nytt pizzavalg. Jeg tipper at.....
(22:51, 24.05)	Whiskey Smash
(12:21, 24.05)	Grillpølser og vin....
(08:16, 19.05)	Navn på Bar&Rest

[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](#)

