



aktuelt | oppskrifter | menyer | akademiet | om peppernet | lenker

til gourmetpix

## Om litt er kaffen klar

En verdensmester åpner brenneri

**Tim Wendelboe har vært kåret til verdens beste barista og til verdens beste cupper. Han har smakt kaffe fra alle verdenshjørner, og lever for kaffebrenning og kaffebrygging. Han drømmer om å åpne eget brenneri/kaffebar, og det er mer enn en fantasi; lokalet lar kanskje vente på seg, men kaffeblandingene har han klare.**

Ole Skau Jakobsen, 2007-01-01

Ifølge Wendelboe er enkelte russiske kafeer blant de beste i verden – i hvert fall blant de som er tilgjengelige for vanlige mennesker. En kafé som kan sammenlignes med de beste russiske, er Café Europa i København. På Café Europa jobber tre kollegaer av Tim Wendelboe. Kollega i den forstand at de alle har vunnet verdensmesterskapet i baristakunst.

– Café Europa er en opplevelse. Der er maten god, kaffen god og servicen super. I København behøver du ikke betale 300 kroner for lunsj.

Wendelboe savner lunsj-servering i Norge. Han skulle ønske han kunne finne frisk salat som er lett tilgjengelig. – Du må kjenne et spesielt sted for å kunne kjøpe en enkel, god salat til lunsj i farten. Folk flest har jo bare en halv time for lunsj. Det du får lett tak i, er jo verken godt eller rimelig.

### «Like komplekst som vin»

Men han har ikke tenkt å gjøre noe med det, heller – savnet etter gode og enkle salater. Wendelboe liker å lage mat, men skal ikke bruke arbeidstiden på det. Hjemme lager han gjerne mat – hva som helst som er godt. Det blir som regel noe med innslag av middelhavsmat. Han skal bruke arbeidstiden på å utbre sin smak. Og sine kunnskaper, naturligvis.

Wendelboe ble kåret til verdens beste barista i 2004 og verdens beste kaffecupper i 2005. Men tanken om eget brenneri oppstod før det. Den har han båret på helt siden 2. juni 2003. Den dagen laget han en egen blanding for Stockfleths, som han jobbet for i flere år. Den første versjonen var ikke den beste, men han fortsatte å prøve seg fram på mindre brennere. En sånn som tar 20 kg i hver brenning. En ordinær kaffebrenner har kapasitet på 100 kg, mens eksperimentbrennere tar så lite som 100 gram.

– Det er ikke ideelt, for det er ikke mulig å få til stabil produksjon. Du kan ikke kontrollere variablene godt nok. Det kan du riktignok aldri, men det er for mange variabler ute av kontroll når du bruker en eksperimentbrenner.

Wendelboe ler litt og sier at det er en klisjé å si at kaffe er like komplekst som vin. Det er sant, men noen av faktorene kan man kontrollere bedre enn man gjør i dag.

– På kaffemesser har jeg sett den ene italienske produsenten etter den andre som har stått og fortalt at denne kaffen er laget på en oppskrift som er «nesten hundre år gammel», og som har vært familiens hemmelighet like lenge. Det han ikke vet, eller ikke sier, er at oppskriften er laget til en kaffe som ikke lenger eksisterer. Det har skjedd mye på de årene, så oppskriften er interessant, men helt ubrukelig i dag. Veien å gå for meg er nøyaktig utprøving under mest mulig like bønner og stabile omgivelser.

### Kontrollfrik

– Enkelte avslutter diskusjonen om kvalitet og egenskaper med at det er snakk om smak og behag. Det er lettvis. Jeg vil at folk skal få oppleve min smak. Det er ikke viktig at de deler min smak, men de må prøve den. Når det gjelder kaffe, er det ofte snakk om gamle vaner.

*Hva er viktigst for å lage god espresso?*

– For egen del handler det først og fremst om at kaffen kvernes nøyaktig, bønnene, brenning, avkjøling, pakking. Betydningen av enkeltfaktorene er undervurdert, du trenger bare slurve med en liten detalj for å få et katastrofalt dårlig sluttprodukt.

– Jeg er en kontrollfrik, så for meg er det nødvendig å brenne min egen kaffe. Når du holder kurs som andre betaler for, må du ta det seriøst. Om du ikke har brent kaffen selv, vet du ikke hva du har.

– Tenk deg at du snakker om Kenyansk kaffe, hvor syrlighet og solbær er viktige karakteristikk. Når du skal demonstrere akkurat det, går det lett feil akkurat den gangen du trenger det. Du får ikke fram en bestemt kvalitet eller egenskap når du ikke vet med sikkerhet hva du har foran deg.

– Det jeg vil gjøre er finne ut mer om brenning og brygging. Det finnes så mye lest lærdom i bransjen, fra tester og erfaring som er gjort for lenge siden. Jeg vil ha nøyaktige kunnskaper; jeg vil vite om jeg skal bruke 63,5 gram eller 64 gram – ikke bruke 60–70 gram. Jeg vil ha nøyaktig temperatur, men i en vanlig espressomaskin varierer den hele tiden. Det er klart det betyr noe! Kaffe har ulik tetthet, altså hvor kompakte bønnene er. Hvor hardt du stamper kaffen er en helt annen variabel. Alle disse variablene er viktige.

### Stabil blanding

Wendelboe bestemte seg for å slutte i Stockfleths ved årsskiftet 2003–2004. Først i begynnelsen av 2005 sluttet han. Men han brukte et års tid på å finne ut hva han endelig skulle gjøre.

– Jeg har alltid ønsket å åpne egen bar. Jo mer jeg drømte, desto lenger unna var drømmen. I 2003 jobbet jeg seks måneder med bare brenning og smaking. Ikke noe annet. Jeg sto inne i et rom og gjorde bare det.

Søk i peppernet.no

SØK

■ Annonse



Kaffecupper: Smakingen krever full konsentrasjon.



Ut av det kom blandingen jeg brukt da jeg vant VM i 2004.

– Den blandingen jeg brukte i selve mesterskapet var en moderert versjon av den blandingen jeg utviklet. I konkurransen er det viktig at cremaen holder lenge. Det betyr ingenting for smaken, men det visuelle teller i konkurransen.

– Det måtte bli kaffebrenning. Jeg har sett og lært om kaffebrenning i Italia, USA og Norge. Som sagt, man kan lese om det, men den eneste måten å lære på er å praktisere. Jeg har smakt mange kaffer, og da vet du hva du vil ha.

– Jeg skal lage en ny blanding som er mer stabil og mindre påvirket av miljømessige faktorer. Det lar seg gjøre, og en slik blanding har fordeler. Det blir lettere å lære når man jobber med kaffe som har stabile egenskaper. Når det gjelder espressoen jeg selv lager, skal jeg selvsagt ikke undervurdere at jeg er mer presis og teknisk jevn nå. Men god espresso handler mye om bønner.

– Brenneriet skal brukes som kurslokale, men virksomheten skal også drive espressobar og selge kaffe til andre. Det er viktig å sørge for inntektene! Må jo tjene penger. I tillegg til espressobrent kaffe, skal jeg lage små eksklusive partier. De må selvsagt koste mer. Vi må betale bonden mer for å lage bedre bønner.

– Volumkaffen har jeg andre som skal brenne for meg. Da kan jeg få produsert større volumer raskt. Fint å kunne levere når noen ringer og bestiller 100 kilo. Jeg skal brenne små volumer og utvikle produkter. Selvsagt må jeg overvåke og kvalitetssikre produktene som andre lager.

Når Wendelboe snakker om planen for virksomheten, er det ikke antydning til drøm eller luftighet. At han ennå ikke har funnet lokalet, langt mindre pusset det opp og innredet, henger han seg ikke opp i. Det er nok mer gjennomtenkt og bedre planlagt enn det virker for enkelte. Kontrollfrikker overlater lite til hell og lykke.

#### Utdanne kaffe verden

– Jeg skal lage to stabile blandinger. Jeg har dem i munnen nå, den ene er en med et innslag av karamell-aroma og den andre med mer fruktnoter.

*Hva mener du med at du har smakene i munnen?*

– Jeg har dem ikke i munnen, men i hodet. Når jeg sier at jeg har dem i munnen er det fordi jeg har smakene så klart for meg og kan huske dem. Jeg kan når som helst frembringe smaksbildet i munnen.


– Brenneriet skal også ha et utsalg som er åpent om morgenen og hele dagen i helgene. Jeg skal også arrangere smakinger som er åpne for alle. Lokalet må ligge litt sentralt – ikke på Karl Johan. Kanskje på Grønland eller i Kvadraturen. Jeg så på et lokale på Vålerenga, men det lå for bortgjemt til. Men jeg drar gjerne til den andre siden av byen for å kjøpe det jeg vet er bra. Se på trafikken til Åpent Bakeri! Det er ikke bare jeg som strekker meg langt når jeg skal handle det beste.

#### [Tim Wendelboes hjemmeside](#)

#### [Tim Wendelboes blog](#)

Siste 10 artikler i samme kategori: [Fysikk på roserommet](#), [Paris og Bib Gourmand](#), [Restaurantbyen Helsinki](#), [Gode spisesteder i Praha](#), [Jonas Lundgren](#), [Mathuset Solvold](#), [Hardtrening før EM](#), [Se mørkt på det – så kan du spise sjokolade](#), [Alko Oy i Finland](#), [Utfordrerne best i Helsinkis restaurantmarked](#)

 [Skriv ut](#)  [Legg til som bokmerke](#)

 [Tips en venn:](#)

Peppernet by Inkognito as, Hegdehaugsveien 31, 0352 Oslo.  
Produsert og oppdatert av [inkognito as](#).

Redaktør Maria Hjelle - [redaksjon@peppernet.no](mailto:redaksjon@peppernet.no).

Kopiering av oppskrifter, bilder eller artikler fra Peppernet er ikke tillatt uten samtykke.