



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

til gourmetpix

## Verdens beste kafeer? Prøv Russland!

**Har du smakt deg gjennom noen kakebrett på et fransk konditori, tilbragt en lang lørdag på en wienerkafé med verdens beste aviser, lyttet deg gjennom en håndfull sett på en jazz-kafé i New York eller San Fransisco, opplevd den uanstrengte elegansen på en italiensk espressobar og sugd inn duft og atmosfære – så gjenstår likevel det største. En russisk kaffé.**

Ole Skau Jakobsen, 2007-01-03

Jeg ble også overrasket da jeg hørte dette. Vi har lest om Russlands nyrike med sin kvalmende luksus, uhyggelige priser, ødsling og svimlende avgrunn mellom de rikeste og de fattigste. Men hvem har hørt om espressokulturen i Russland? [Tim Wendelboe](#) har.

### Kjede med topp kvalitet

– De beste kafeene i verden finner du i Russland – i hvert fall når vi snakker om steder som er tilgjengelige for vanlige mennesker. Den beste er Coffeemia. Det er til og med en kjede med seks avdelinger i Moskva. Hvert sted er helt unikt; de lager overhode ikke kopier. Ingen ville tenke på at det er en kjede hvis det ikke var for navnet.

– De seks avdelingene har 668 ansatte. Seks norske kaffebarer ville typisk hatt 60 ansatte. Arbeidskraft er billig i Russland, og her er det bare bordservering. En Coffeemia har eget kjøkken, egen kakeavdeling og virkelig dyktige servitører. Kaffebaren er åpen døgnet rundt og du kan alltid spise der. Kakeavdelingen tar bare helt av. De har den beste cream cake du kommer til å spise i hele ditt liv.

### Espresso servert ved bordet

– Coffeemia har utvidet lunsj, middag om du vil, 24 timer i døgnet. Om morgenen får du havregrøt med eple og kanel. Coffeemia holder hard core kvalitet på alt, bare ikke bønnene. Det er tollsatsene som gjør det vanskelig, og ikke minst problemer med å få fortollet kaffen. Kaffe er ferskvare, og kaffe som blir stående, taper seg i kvalitet og verdi. Dermed har importøren mye å vinne på å få kaffen raskt igjennom. Tollerer er i en god posisjon til å forlange bestikklser for rask ekspedisjon.

– Takeaway er ikke vanlig i Russland. Det regnes som uhøflig å spise og drikke på gaten. Det kan forekomme, men det blir sett på som en uting. En fornærmelse. Også på de enklere kaffebarene foregår det servering ved bordene, selv om det fins noen kaffebarer hvor du kan handle ved disk.

– Tilgang på god og fersk kaffe er en utfordring. Russland produserer lite kaffe selv, men importerer mye brente bønner. De har ingen tradisjon med kaffebrenning på et tilstrekkelig høyt nok nivå.

### Espresso i Sibir?

– De største italienske selskapene bestikker kaffebarene med gratis maskiner og krever til gjengjeld at de kjøper dyr kaffe. Jeg vet om flere russere som skal åpne brenneri. Coffeemia har også planer. De kjøper noe bra kaffe fra Danmark, mens det store volumet handler de fra Italia akkurat som de andre. Jeg mener det er dødfødt å importere brent kaffe, særlig når transporten blir så forsinket.

– Espresso er stort i Russland. I Sibir var det 80 baristaer i kvalifiseringen for det russiske mesterskapet. I hele Norge har på det meste vært 70 deltakere.

### Hvor mange bor i Sibir?

– Jeg har ingen aning. Jeg har aldri vært der.

Nei, hvem vet det? Ingen! Russlands ambassade opplyser at heller ikke de vet det, men at folketallet ligger mellom 15 og 20 millioner. 70 prosent av innbyggerne bor i byer, så potensialet for baristaer er nok større enn i Norge. Likevel, i vår uvitenhet er espressobarer ikke blant de ti første tingene vi forbinder med Sibir.

### Profesjonelle på alle felt

I løpet av de siste årene har Wendelboe vært tre-fire ganger i Russland. Han blir alltid tatt godt imot og invitert med restauranter og arrangementer. Bredden overrasker, og Coffeemia imponerer.

– Coffeemia driver mye opplæring og legger mye energi og penger i personalets kunnskap og kvalifikasjoner. På Coffeemia har de en egen barista, egen tebarista, egne folk til å lage juice, smoothies og te med for eksempel whisky.

– Ansatte har vært sendt ut i verden for å få opplæring. De har vært her i Norge og lært hos flere av de beste norske baristaene.

– Espresso, kaker og lunsj er billigere i Moskva enn det er i Norge. På toppen av det er produktet bedre. Det eneste stedet i verden som kan nevnes sammen med russiske kafeer er Café Europa i København.

*Du verden!*



Tim Wendelboe på kafé i Moskva 2005.

Søk i peppernet.no

SØK

■ Annonse

XL-print

– Ja, det er å ta hardt i. Norge har mye bedre kaffebarer, men mangler bredden i utvalget på matsiden. Generelle kaffebarer i Russland er ikke spesielt bra, med unntak av noen få. De fleste kaffebarer i Norge vil overgå en middels russisk kaffebar og kafé, men det er snakk om noen få som skiller seg ut. Det finnes helt klart like gode steder i resten av verden. Jeg har bare ikke funnet dem ennå.

#### Coffeemanias hjemmeside



Siste 10 artikler i samme kategori: [Fysikk på roserommet](#), [Hakkasan](#), [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](#)

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

Tips en venn:

Mottakerens epost-adresse

Din epost-adresse

SEND

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.