

Nykommere og unge markerer seg



Nivået blant finalistene i årets NM er høyt. «De beste hevder seg helt i verdenstoppen», sier Alf Kramer. Han kjenner miljøene meget godt i de landene som har dyktige baristi. Tim Wendelboe er i dette tetsjiktet, og man kan ikke annet enn å la seg imponere når man vet at han har vært barista et drøyt år. Til daglig driver han Stockfleth's Lille Grensen, hvor han raskt opparbeidet en trofast kundekrets i tillegg til de mange som dumper innom.

Monica Løvald er enda ferskere. Hun begynte på Java Espresso bar i september 1999. Hun vant en overraskende tredjeplass, men ingen var mer overrasket enn henne selv. «Det var bare fælt, dette har jeg ikke lyst til å gjøre igjen», var hennes kommentar etter konkurransen. Hun var blant de aller siste, og fikk noen lange timer med nervøsitet før start.

Robert Thoresen er den mest kjente blant deltakerne. Han ble Nordisk mester i 1999, Norgesmester i 1998 og altså Norgesmester igjen dette året. Han driver Java Espresso bar, og heller til den italienske kaffekulturen mer enn den amerikanske. «Jeg tror vi vil se at utviklingen i Norge går mot italiensk espresso, mer enn den amerikanske kulturen med mye melk og smakstilsetninger», mener Robert Thoresen.

Se bildene og følg med på Spisekartets dekning av espressokulturen.



1.plass Robert Thoresen, Java Espresso bar, Oslo.



2.plass Tim Wendelboe, Stockfleth's Lille Grensen, Oslo.



3.plass Monica Løvald, Java Espresso bar, Oslo.



På delt 4.plass

Bjørn Hellberg, Kaffebønna AS, Tromsø.

Christian Gulbrandsen, Kaffebønna AS, Tromsø.

Gunvor Hægstad, Kaffebrenneriet AS, Oslo.

Kristoffer Sandven, Kafferiet AS, Horten.

Maria Mørseth, Dromedar Kaffebar, Bergen.

Marthe Høver, Kaffekompaniet Quartus, Oslo.

Preben Oosterhof, Dromedar Kaffebar, Trondheim.

Ranja Aarnes, Dromedar Kaffebar, Trondheim.

Tom Tveita, Det Lille Kaffekompaniet, Bergen.