

Forsiden / Nyheter / Kaffekunstner på Teie



VERDENSMESTER: – Det er gøy at det kommer en verdensmester til oss på lille Teie, sier Marit Solheim (til venstre). Her står hun sammen med Rita Solheim, Rita Martinsen og verdensmesteren Tim Wendelboe. Foto: Per Moe

[Kjøp bilde](#) 🛒

Kaffekunstner på Teie

TEIE: Verdensmester i Barista, Tim Wendelboe, gjorde kaffe til "svart gull" på Teie onsdag.

Ingrid Christensen
33 37 32 24
redaksjonen[AT]tb.no

– Vet du hvorfor det heter kirkekaffe? Ikke det nei, det er fordi kaffe er brygget på bønner, smiler den religiøse kaffeelskeren, Rune Olsen.

I full konsentrasjon og med bestemte, men lette håndbevegelser finner vi kaffekunstens mester, trygt plassert ved kaffemaskinen. Tim Wendelboe er verdensmester i Barrista, eller kaffekoking som det heter på godt norsk.

– I dag har jeg muligheten til å glede folk med god kaffe, det er det som er gøy. Jeg liker ikke lange køer med stressede mennesker, som bare er ute etter "koffein-kicket" sitt, smiler Wendelboe.

Wendelboe har utforsket kaffens kunst i snart sju år. Han har to sølvmedaljer fra VM og sist gikk han helt til topps.

– Jeg har jobbet så mye for dette, og da var det litt meningsløst å stoppe på en annen plass, i hvert fall når du vet du kan bedre. VM-tittelen har åpnet mange dører for meg. Jeg har fått muligheten til å reise for å smake på kaffe og lære mer om kaffe. Det er det å lære mer om kaffe, som driver meg, sier Wendelboe.

Håndverk

Det er mye å velge i når du skal bestille en kaffe: Espresso, Macchiato, Cortado, Americano, Caffè Latte og Cappuchino. De italienske navnene har kommet for å bli i Norge.

– Du må ikke ha mellomfag i italiensk for å bestille en kaffe, det er bare å spørre. Det er også mange, som tror, at Espresso ikke er godt, bare fordi det lages så mye dårlig Espresso, sier Wendelboe

– Kaffe er karrieren min. Det er så mye man kan gjøre, du trenger ikke bare stå på kafé. Jeg brenner og lager kaffe, skriver artikler for norske og utenlandske magasiner og nå er bok nummer to på vei ut, forteller Wendelboe.

– Vi har en lang vei å gå for å bli eksperter. Det er en kunst å lage god kaffe, så nå trekker vi ut av ham det vi kan, sier innehaveren av kafeen på Bellevue-senteret på Teie, Rita Solheim.

Det er moro å se folk som kan det, sier kafégjest, Johan Fuglår.

🕒 Publisert: 14.05.05 07:00

🗨️ Si din mening!

Skriv din mening her.



Skriv inn valideringskoden til venstre i



boksen under

» Les reglene i sin helhet og hvordan vi håndterer

overvåkingen.

Jeg har lest og akseptert www.tb.nos regler for kommentarer.

Ditt navn

Send

Kommentarer (0)

« Første side

« Forrige side

Neste side »

Se alle »



GEBYR FRI.NO Bestill ditt gullkort nå!

100% GEBYRFRITT VISA-KORT

Hvorfor betale for å betale?

KLICK HER

Effektiv rente ved kr 1000, 10 000 og 20 000 er ved varekjøp 22,44%, kontantuttak 29,84%.

Reise- og avbestillings

2 utg. av Tara + lekker lyskule

KUN KR 39,-

BESTIL

2 utg. av Tara + lekker lyskule

KUN KR 39,-

BESTIL

