

Hjem ▶ Arkiv

- Hjem
- Proffmaskiner
- Hjemmemaskiner
- Kaffe
- Baristakunnskap
- Espressoforum
- Kontakt oss
- Arkiv
 - ▶ Aktiviteter
 - ▶ Andre artikler
 - ▶ Nettsted nyheter
 - ▶ Produktomtale
 - ▶ Reportasjer
 - ▶ Temperato info
 - ▶ Vitenskap
- Nettbutikk

Hvem er her

Det er for tiden 1 gjest og 0 medlemmer her

Siste Baristakunnskap

**Steame melk med E2K Junior (vi...
Roasting and Blending
Proffpakning vs standardpaknin...
Rengjøring av gruppe (bruk av ...
Steame melk med Rancilio Silvi...**

Temperato ble opprettet våren 1998 med den hensikt å etablere seg i markedet av espressomaskiner, kaffekverner, kaffe og annet relatert utstyr. Vi har jobbet målrettet, og oppnådd betydelig suksess. Vi tilbyr i dag en rekke kvalitetsprodukter og tjenester.

-- Mars 2003



Temperato har siden 1998 vært Rancilio Macchine per Caffè sin offisielle distributør med enerett i Norge. Temperato er ansvarlig for garanti og service på maskiner og utstyr kjøpt direkte fra temperato og fra underleverandør/forhandler.

Resultater og bilder fra NM i baristakunst

Av Thomas W. Gauperaa/Alexander von der Lippe, 18 Apr 2004



Tim Wendelboe klarer nok en gang å bli norgesmester i et mesterskap der nivået aldri har vært høyere. Tim jobber til vanlig ved Stocfleths på Oslo City der han benytter en Rancilio classe 10 espressomaskin. Finalen vant han med SH espresso, men til vanlig bruen han Stockflethsblending som han brenner selv. **NÅ MED FULL RESULTATLISTE OG**

POENGSUM

Resultatlisten:

1. Tim Wendelboe, Stockfleths Oslo City, 572
 2. Gunhild Seljenes, Studenkafeen, 526
 3. Martin Solvang, Mocca, 499,5
 4. Martine Roberts, Stockfleths Lille Grensen, 467
 5. Kaveh Ataei, Soria Moria, 458,5
 6. Torstein Bjørklund, Kaffebønna, 456
- Rangering etter semifinalen:**
- 1 Martine Roberts Stockfleth's 450
 - 2 Torstein Bjørklund Kaffebønna 441
 - 3 Tim Wendelboe Stockfleth's 438
 - 4 Gunhild Seljenes Student Kaféene 430
 - 5 Martin Solvang Mocca kaffebar og brenneri 429,5
 - 6 Kaveh Ataei Soria Moria 421,5
 - 7 Jonas Lippestad Johansen, Stockfleth's 411,5
 - 8 Roy Davidsen, Dromedar 410
 - 9 Preben Oosterhof, Dromedar 406
 - 10 Rune Veslum, Soria Moria 402
 - 11 Ricardo Draaisma, Student Kaféene 395
 - 12 Rune Andersen, Lille Torget 392
 - 13 Einar Holthe, Kaffefuglen 388
 - 14 Sindre Helmersen, Helmersens Delikatesser 384
 - 15 Nina Viddal, Invit 382
 - 16 Stine Bang, Stockfleth's 377
 - 17 Marthe Evensen, Dromedar 375

Avstemning

Har du sukker i din espresso?

- Ja
- Nei
- Av og til

Stem Resultater

Espressoforum innlogging...

Brukernavn

Passord

Logg på

Glemt **Passord?**Ingen konto? **Opprett en her**

- 18 Nina Lindgren, Café Campus 367,5
- 19 Henrik Markussen, Kaffebønna 335
- 20 Kristin Paulsen, Lille Torget 325,5
- 21 Sylvia Robertson, Stockfleth's 323,5
- 22 Glenn Erland Falck Tosterud, Dromedar 319,5
- 23 Joakim Eriksen, Laura's Coffeebar 304,5
- 24 Carl Otto Lund, Dromedar 295



Torstein Bjørklund fra Kaffebønna i Tromsø var årets yngste og mest sjarmerende deltager. Han er 15 år og kvalifiserte seg til finalen.



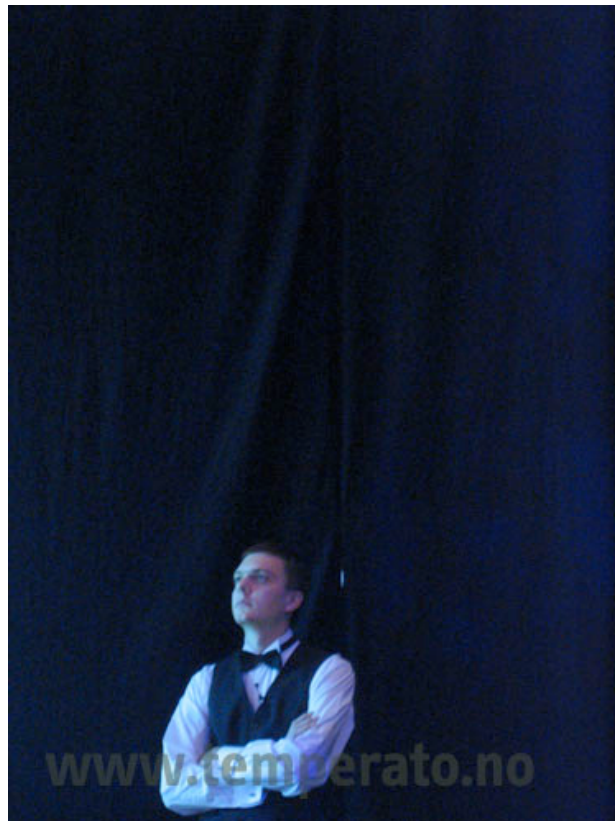
Kaveh Ataei sviset seg inn i finalen med denne nydelige fridrikken basert på blåbær. Undertegnede hadde selv gleden av å bedømme Kavehs drikker. Foto: Aelxander von der Lippe



Willy Hansen fra Solberg&Hansen bedømmer Kaveh Ataeis fridrikk. Et viktig punkt her er å sjekke at det fremdeles er snakk om en drikk med smak av kaffe...Foto: Aelxander von der Lippe



Robert Thoresen, innehaver og daglig leder av Mocca og Java i Oslo, fyller ut dommerskjemaet. Foto: Aelxander von der Lippe



Tim Wendelboe i dyp konsentrasjon før han skulle delta i finalen. Nytt antrekk med hvit skjorte, vest og tversover var blandt de elementene som var forandret fra semifinalen. Foto: Aelxander von der Lippe



Tim i aksjon under finalen. Tim benyttet i finalen den nye SH espresso'en som representerer noe nytt fra Solberg & Hansen.



Alexander Jensen, daglig leder på Stockfleths Tinghuset, performing espresso fra tribunen.

Relatert stoff

Søk etter relevant stoff om Barista-NM [Søk](#)

[\[Tilbake\]](#)

All logos and trademarks in this site are property of their respective owners. Temperato.no, all associated content & images are copyright ©2003 by Temperato Alexander von der Lippe, all rights reserved, unless otherwise indicated. Content, code, and images may not be reused without permission. Opinions expressed in articles within this site are those of their owners and may not reflect the opinion of Temperato.

POWERED BY MAMBO SITE SERVER