

MEKKA FOR KAFFEELSKERE

– Målet er å lage den beste kaffen i verden, sier barista- og cuppingverdensmesteren Tim Wendelboe. Nå har han åpnet kaffebrenneri på Grünerløkka.



Ferske bønner fra de hotteste kaffelandene.



Iskaffe serveres i cocktailglass.



Tim Wendelboe har åpnet kaffebrenneri på Grünerløkka.

Kaffeinteressen i Norge har tatt av de siste årene og man kan snart ikke gå forbi et hjørne uten å kjenne duften av rykende fersk kaffe. Hos Tim Wendelboe i Grünersgate sitter folk ute og nyter iskaffe i cocktailglass. Inne fyller rolig jazz og lukten av nybrent kaffe det lille lokalet. Kursing og smaking, eller cupping som det heter på fagspråket, foregår i et lite siderom, mens den store kaffebrenneren troner langs veggene i hovedrommet. Det er kun en eneste stol i lokalet, og den er reservert bestefaren til Tim Wendelboe på 99 år.

– Dette er ingen typisk kaffebar, men et kaffebrenneri og kurssted der vi prøver å utfordre folks kaffevaner, understreker Tim Wendelboe som er en av verdens fremste baristaer.

TA «KAFFELAPPEN»

Uansett hva man kaller det, er Tim Wendelboe et mekka for kaffeelskere. Stadig flere kaffetørste frekventerer den bortgjemte perlen, framfor kafeene i paradegatene Markveien og Thorvald Meyers gate.

– Jeg ønsker å være best på å lære bort kunnskap om kaffe. Kaffedrikkene våre har færrest mulig tilsetningsstoffer, og vi jobber mye med å optimalisere brenningsgrad og tilberedningsmetodikk for å skape nye smaksopplevelser, forteller Tim.

– Mange investerer i dyre espressomaskiner, men glemmer å undersøke

Hver dag mellom 14 – 15 er det kaffesmaking for alle som vil. Helt gratis. Her lærer du om kaffens smak, lukt og forskjellige egenskaper, og du får kanskje en ny åpenbaring på hva som er god kaffe. I helgene er det mulig å være med å brenne sin egen kaffe, som du kan ta med deg hjem.

hvor man skal bruke disse maskinene. Å kjøpe en dyr espressomaskin er som å kjøpe karosseriet til en Ferrari. Kværna er like viktig som motoren og kunnskapen er like viktig som å ha sertifikat for å kjøre ferrarien. Derfor selger jeg kun maskiner til de som takker ja til et medfølgende espressokurs.

I butikken selges ferske bønner og alt du trenger for å kunne lage god kaffe hjemme. Tim har alliert seg med importører av grønne kaffebønner og får eksklusive avlinger fra de beste jordflekkene i land som Brasil, Rwanda og El Salvador. Brenningen justeres og tilpasses slik at bønnenes

karakter skal komme best mulig fram.

IKKE GJERRIG

Kaffedrikk utvikles også fortløpende, og på menyen står åtte til ti drikker. Det hender at den «safe» latten ikke er på kartet. Tim ønsker at folk skal prøve noe nytt. Det serveres Granita, eller kaffe-slush, laget av kald esperanza, svart kaffe laget på presskanne, og iskaffe Freddo med et hint av anis. Espresso serveres i ekstra små kopper, men det er ikke for å være gjerrig.

– I espressobaserte melkedrikker skal espressoen være i fokus, poengterer Tim.

Tim Wendelboe, Grünersgt. 1, www.timwendelboe.no