Pressemelding

Oslo 12.3.2018

Her er kaffelandslaget 2018

**50 profesjonelle baristaer og kaffebrennere har konkurrert i Kristiansand i tre dager. Nå er det klart hvem som utgjør det norske kaffelandslaget 2018.**

**Tom Kuyken** fra Java Oslo tok hjem seieren i Brewers Cup, og skal representere Norge i World Brewers Cup i Dubai. Tom Kuyken slo Odd-Steinar Tøllefsen som er fire ganger norgesmester og verdensmester fra 2015.

**Tore Øverleir** fra Sellanraa i Trondheim er tilbake på tronen i øvelsen klassisk barista hvor han også vant i 2014. Tore skal representere Norge i World Barista Championship i Amsterdam.

**Simo Kristidhi** fra Solberg & Hansen gjentok prestasjonen fra NM i 2017 og vant konkurransen i kaffebrenning. Simo skal representere Norge i VM i Dubai.

**Anton Söderman** fra Kaffebrenneriet gikk til topps i den underholdene og spennende Cup Tasting-konkurransen. Anton skal representere Norge i World Cup Tasting Championship i Dubai.

**Nikita Michelle Sarino** fra Kaffebrenneriet vant Latte Art-konkurransen og skal representere Norge i World Latte Art Championship i Brasil.

Norgesmester i Coffee in Good Spirits vil bli kåret under Trøndelag Kaffefestival i juni.

**RESULTATLISTE**

Brewers cup

1. plass Tom Kuyken Java Oslo

2. plass Odd-Steinar Tøllefsen Supreme Roastworks

3. plass Christian Nesset Kaffemisjonen

Klassisk barista

1. plass Tore Øverleir Sellanraa Bok og Bar

2. plass Bjørn Arne Leknes Supreme Roastworks

3. plass Christian Nesset Kaffemisjonen

Latte Art

1. plass Nikita Michelle Sarino Kaffebrenneriet

2. plass Anton Söderman Kaffebrenneriet

3. plass Mari Libeck Hexeberg Kaffebrenneriet

Kaffebrenning

1. plass Simo Kristidhi Solberg & Hansen

2. plass Idar Ellingsen Uavhengig

3. plass Tor Sigve Taksdal Austrått Kaffebrenneri

Cup Tasting

1. plass Anton Söderman Kaffebrenneriet

2. plass Morten Sletten Solberg & Hansen

3. plass Vilde Lützow-Holm  Solberg & Hansen

**KONKURRANSENE**

**Brewers Cup**

Konkurransen Brewers Cup går ut på å lage best mulig håndbrygget kaffe. Aeropress, V60, presskanne, vakuumbrygger, Chemex osv. er tillatt. Det er ikke tillatt å bruke espressomaskin, elektrisk kaffetrakter eller lignende. Deltakerne kan bruke egen vannkoker og kvern. De skal gjennom to serveringer. En såkalt «Compulsory», hvor deltakerne får tildelt samme kaffe, og en «Open» med valgfri kaffe. «Compulsory» er en anonym servering slik at dommerne ikke kan identifisere deltaker, og her skal det ikke avholdes noen fremføring. Under «Open» skal det holdes en fremføring som kan inneholde en beskrivelse av art, opphav og en personlig begrunnelse for valg av kaffe og bryggemetode. Det skal lages tre individuelle brygg samtidig, ett til hver av smaksdommerne. Deltakerne får fem minutter til forberedelse og ti minutter til brygging og servering.

**Classic Barista**

Deltakerne i klassisk barista skal Iage to espresso, to melkedrikker og to signaturdrikker. En signaturdrikk er en egenkomponert drikk med minimum en shot espresso. Kaffesmaken skal være tydelig og drikken kan ikke inneholde alkohol eller sirup. Signaturdrikken kan serveres varm eller kald. Deltakerne får totalt 30 minutter som inkluderer forberedelse, brygging, fremføring og opprydding. Fremføringen kan inneholde en beskrivelse av art, opprinnelse og en personlig begrunnelse for hvorfor man har valgt a servere denne spesifikke kaffen.

**Latte Art**

Konkurransen Latte Art går ut på å helle steamet melk i en espresso og lage et mønster eller design. Her er det tillatt med sjokoladepulver eller sauser, og den som utviser størst kreativitet og samtidig viser kjennskap til baristakunst får høyest poeng. Deltakerne får fem minutter forberedelsestid og åtte minutter konkurransetid. Alle deltakere skal lage seks drikker. To like macchiatoer, to like free pour latter og to like designerlatter. Alle må stille med foto av drikkene i forkant som skal presenteres for dommerne.

**Cup Tasting**

I Cup Tasting stilles deltagerne framfor et bord med 8 x 3 kopper filterkaffe. De tre koppene blir stilt opp i triangler, hvor hver triangel består av to kopper som er like og en ulik. Deltakerne skal ved hjelp av smak og luktesans identifisere flest mulig ulike. Om flere klarer å identifisere like mange, vinner den som har best tid. Konkurransen blir arrangert med innledende runde, semifinale og finale.

**Kaffebrenning**

Kaffebrennerne er de som forvandler råkaffe til brente bønner, og her kreves både kunnskap om råvaren og evne til å lage en brenneprofil som får det beste ut av bønnene. Konkurransen går over tre dager og deltakerne skal brenne totalt fire ulike kaffer, én single orgin og tre ulike kaffer til en blend. Første del kalles «Pre-Roasting». Råkaffen prøvebrennes og analyseres med hensyn til fuktighetsnivå, tetthet og størrelse. Deretter utarbeides en brenneprofil som er grunnlaget for produksjonsbrenning dagen etter. Siste dag evaluerer dommerne resultatet.

**Coffee in Good Spirits**

Her blir bartender— og baristafaget forenet, hvor oppgaven er å kombinere kaffe og alkoholholdige drikker på en innovativ måte. I den innledende runden skal deltakerne lage en varm og en kald kaffedrikk med alkohol. Deltakerne star fritt til å komponere egne drinker. I finalen tilberedes en Irish Coffee og en alkoholbasert drink. Irish Coffee Iages med klassiske ingredienser, og valgfri whisky. Drinkene vurderes i forhold til smak, aroma, visuelle kvaliteter og generell presentasjon. Kaffe til drikkene kan produseres med valgfri bryggemetode.