Årets kaffemestere er kåret

Oslo 13.2.2017

**Odd-Steinar Tøllefsen kunne nok en gang løfte trofeet og juble over seier i Brewers Cup. Verdensmesteren fra 2015 gir seg ikke og er historisk med sin fjerde NM-tittel på rad.**

**NM i Kaffekunst 2017 ble arrangert på SMAK-messen og her fikk hele bransjen mulighet til å overvære kaffekunst på høyt nivå.**

Rory Lee Rosenberg fra Stockfleths vant finalen i klassisk barista og tok med dette steget opp etter fjorårets andreplass. Ingrid Aas fra Kaffebrenneriet vant den spennende finalen i Cup Tasting, mens Sara Mahmood fra Dromedar i Trondheim ble Norgesmester i Latte Art. Coffee in Good Spirits ble vunnet av Preben Oosterhof fra Dromedar.

Specialty Coffee Association Norway står bak konkurransen, og nasjonal koordinator Marit Lynes fra Norsk Kaffeinformasjon er strålende fornøyd med mesterskapet. Masse folk, god stemning og dyktige utøvere bidro til et flott arrangement. Nå er det bare å ønske vinnerne lykke til med forberedelsene til VM. Rory skal representere Norge i Seoul i Sør Korea i november, mens de andre skal konkurrere i Budapest i juni.

**Resultater**

**Classic Barista**1) Rory Lee Rosenberg  
2) Tore Øverleir  
3) Adrian Berg

**Brewers Cup**1) Odd-Steinar Tøllefsen  
2) Øystein Berntsen  
3) Tore Øverleir

**Cup Tasting**1) Ingrid Aas  
2) Simo Kristidhi  
3) Storm X C Lunde

**Latte Art**1) Sarah Mahmood  
2) Anton Söderman  
3) Muna Mahmood

**Coffee in Good Spirits**1) Preben Oosterhof  
2) Idar Ellingsen

**DE ULIKE KONKURRANSENE**

Deltakerne i **klassisk barista** skal lage to espresso, to melkedrikker og to signaturdrikker. En signaturdrikk er en egenkomponert drikk med minimum én shot espresso. Kaffesmaken skal være tydelig og drikken kan ikke inneholde alkohol eller sirup. Signaturdrikken kan serveres varm eller kald.

Konkurransen **Brewers Cup** går ut på å lage best mulig håndbygget kaffe. Alle manuelle bryggemetoder slik som Aeropress, V60, presskanne, vakuumbrygger, Chemex osv. er tillatt. Deltakerne skal gjennom to serveringer. En såkalt «Compulsory», hvor alle får tildelt samme kaffe, og en «Open» med valgfri kaffe. Compulsory er en anonym servering slik at dommerne ikke kan identifisere deltakeren. 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.

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. Alle deltakere skal lage seks drikker. To like macchiatoer, to like free pour latter og to like designer latter.

I **Cup Tasting** stilles deltagerne framfor et bord med 8 x 3 kopper traktekaffe. De tre koppene blir stilt opp i triangler, hvor hver triangel består av to kopper som er like og en er "ulik". Deltakerne skal ved hjelp av smak og luktesans identifisere flest mulige «ulike». Den som identifiserer flest «ulike» vinner. Om flere klarer å identifisere like mange, vinner den som har best tid.

I **Coffee in Good Spirits** blir bartender- og baristafaget forenet, hvor oppgaven er å kombinere kaffe og alkoholholdige drikker på en innovativ måte. Her får vi ikke bare tradisjonell Irish Coffee men unike cocktail-kombinasjoner. Drinkene vurderes i forhold til smak, aroma, visuelle kvaliteter og generell presentasjon. Kaffe til drikkene kan produseres med valgfri bryggemetode.