



THE GOLDEN COFFEE BOX[®] 17

Barend Boot, Koffiekunstenaar

in woord en daad!

Koffiekenner, koffiegoeroe, koffiegek, koffiefreak, ik ben al voor veel uitgemaakt in mijn koffieleven, maar recent kwam daar weer een mooie bij: koffiedichter. 'Meneer u kunt zo mooi over koffie vertellen, u had dichter moeten worden.' Een leuk en origineel compliment. En als ik eens wat beter ga letten op wat ik zo allemaal uitkraam dan moet ik beamen dat ik over koffie nogal lyrisch ben.



Ik heb ook gemerkt dat mensen vaak wat lacherig reageren als ik zo bloemrijk spreek over mijn geliefde koffie. Ze vinden het wel grappig, maar tegelijk bekruipt mij dan het gevoel dat ze toch niet helemaal begrijpen waar ik het over heb. En daar zit em nou net de kneep. Al die mooie woorden kunnen niet op tegen de ervaring van het zelf proeven! Hebt u dat ook?

Iemand kan honderd keer zeggen dat iets fantastisch smaakt maar de overtuiging komt pas als u het zelf geproefd heeft. Ook hier geldt: 'The proof of the coffee is in the tasting.' En dan ontstaat die twinkeling in de ogen van mensen. Ineens gaan die mensen enthousiast naar anderen om te vertellen hoe geweldig die koffie is. En daar zijn wij heel gelukkig mee.

Onze trouwe klanten, die soms stad en land afreizen om aan onze koffie te komen, die weten hoe fantastisch koffie kan smaken, omdat ze het zelf dagelijks proeven. Vaste bezoekers zoals onze Italiaanse vrienden, die koffie van die kleine Nederlandse brander meenemen naar familie in Italië, omdat ze hem daar zo lekker vinden. Onze dank is groot. Daar zijn geen woorden voor...

met vriendelijke
groet

*Barend
Boot*

Barend Boot

'Boot wordt 'elke dag gelukkig van koffie', en in zijn enthousiaste gezelschap is het lastig om niet mee te jubelen over de 'mooie zoetheid met een lichte citrus bovenin' van een kopje Panamaria uit Panama. (Uit: Volkskrant Magazine, mei 2004)

Doe mee aan een proeverij

The Golden Coffee Box heeft ruim 30 soorten koffie in haar assortiment. Voor elke smaak wat wils dus. Tijdens onze uitgebreide koffieproeverij leer je op een leuke manier alles over koffie en zul je verbaasd staan over de verschillen in smaak, geur en aroma. Bitterzoet, fris en fruitig, hout, aarde, chocolade, honing en jasmijn zijn termen die je zult gaan herkennen. Je leert de kunst van het cuppen, waarbij snuiven en slurpen verplicht zijn en nog leuker: je gaat ook blind proeven. Echt heel bijzonder! Kijk op onze site voor meer informatie en cursusdata voor zomer en najaar. Aanmelden via 035 - 54 171 78

Of kom op Koffie cursus

In Italië kun je op iedere straathoek een perfect kopje espresso krijgen, gezet met snelheid en flair. Wil jij ook espresso leren zetten als een echte Italiaanse Barista? Meld je dan aan voor de cursus Junior Master Espresso-zetter via 035 - 54 171 78.

Meer koffierecepten?

Meer recepten met koffie op www.goldencoffeebox.com



Oldenhof Kookkado

Culinaire pret en inspiratie



De grootste, de breedste....

Bij Oldenhof hebben ze alles, dat zie je zo als je de winkel binnenloopt. De veelheid aan kleuren en vormen, ondergebracht in het Monumentale pand van de hand van architect Dudok, brengt je haast uit je evenwicht. En in deze zaak treft men ook, zoals het een kookwinkel met breed aanbod betaamd, alles

voor de koffieliefhebber, inclusief de koffie zelf. Want in het culinaire walhalla mag goede koffie niet ontbreken. Een aantal jaren geleden is Oldenhof een uitgebreid assortiment koffie van The Golden Coffee Box gaan voeren en sindsdien is het aantal klanten voor een 'vers gouden pakje' alleen maar stijgende.

Volg een koffiecursus bij Oldenhof

Dit najaar organiseert Oldenhof in samenwerking met The Golden Coffee Box een cursus in haar eigen kookschool in Hilversum. Je kunt je hiervoor inschrijven via de website www.oldenhof-kookkado.nl. Wees er snel bij want de cursus wordt gegeven aan groepjes van maximaal 12 personen.

Kosten voor deelname 35 euro per persoon. Aan het einde van de cursus krijg je een supervers pakje Golden Coffee Box koffie mee naar huis.

Voor cursisten die 10 kilo koffie afnemen is de

cursus helemaal gratis! Kijk voor de voorwaarden op de Oldenhof-site....

www.oldenhof-kookkado.nl

's-Gravelandseweg 6-8

1211 BR, Hilversum

035 623 66 26 (winkel)

035 64 00 607 (kookstudio)



Zomerbessen met Koffie-Sabayon

Een heerlijk zomers dessert en zeer eenvoudig te maken! Wij adviseren hiervoor een lekkere Panama Organic Espresso met lichte frisheid of een mocca-achtige Ethiopië te nemen. Het recept is voor 6 personen.

Bereiding: Neem 900g gemengd zomerfruit (frambozen, bessen aardbeien, bosbessen) en leg dit op een mooie serveerschaal. Bestrooi het fruit met wat poedersuiker. Klop 5 eierdooiers 'au bain marie' met 75 gram fijne suiker tot het mengsel dik begint te worden. Voeg 50 ml koffie en 2 eetlepels koffielikeur toe en klop voortdurend, tot de saus dik en fluweelachtig is. Let op dat het water in de pan onder de schaal niet te heet wordt, want dan kan de saus gaan schiften. Je kunt de saus warm serveren over het fruit of onder voortdurend roeren laten afkoelen en koud serveren.

Dit recept komt uit het prachtige boek: 'Het complete handboek over koffie'. Het bevat naast een schat aan informatie over geschiedenis, landen, bonen, zetmethoden enz., ook vele blij makende koffierecepten. Van verrukkelijke soufflés tot perfecte taarten en heerlijke koffiespecialiteiten.

En met onze verse, zuivere koffie als basis wordt het een onvergetelijke zomer vol verleidingen.

Het boek is verkrijgbaar in onze koffiewinkel en kost € 19,95.

Het complete handboek over koffie : Murray Banks, MacFadden, C. & Atkinson, C. Veltman Uitgevers

Koffiebonen als Juweeltjes



Recentelijk bracht Carl Janson, bij velen beter bekend als de producent van onze geliefde Panama La Torcaza Estate koffie, een bezoek aan Nederland. Natuurlijk kwam hij ook langs in Baarn om zijn koffie te proeven, nadat deze tot in de perfectie was geroosterd door Barend Boot. Na het proeven van het, door Kees Kraakman zorgvuldig bereide, kopje espresso, gaf hij het mooiste compliment waar koffiebrander en barista op mogen hopen: hij had nog nooit zo'n volmaakte espresso geproefd! En ook al is meneer Janson natuurlijk licht bevooroordeeld als het op zijn eigen koffie aankomt, zijn enthousiasme kunnen wij wel delen. En vele andere koffiegenieters met ons. Want de La Torcaza is niet voor niets zo populair. Een koffie met een ongekend rijk aroma. Als je meneer Janson hoort vertellen over het werk op de plantage van de familie en met hoeveel zorg en aandacht deze koffie wordt geteeld, dan raak je ontroerd door zoveel toewijding. En als hij dan nog zegt dat koffiebonen als echte robijnen zijn, als kostbare edelstenen, waarvan je alleen de beste wilt hebben, dan ben je het met hem eens. En dan snap je ook dat je voor de beste rijpe bessen wel 10 maal terug moet naar dezelfde struik om deze zorgvuldig met de hand te oogsten. En dat je deze bonen met helder bergwater moet wassen en lang moet laten rusten. En ook al vinden wij de koffie top, meneer Janson is 'always looking for a better cup'. En dat is ons koffiegeluk!

Urban Espresso bar

De tijd lijkt even stil te staan als je daar lekker aan een tafeltje zit en bij het continue geruis van de espressomolen de gouden crema langzaam in de kopjes ziet vallen. De handen van de barista's klikken in ritmische cadans de espressofilterhouders onder de machine. Zuivere koffie, met vakmanschap en perfectie gezet in een hele natuurlijke sfeer waar je je snel op je gemak voelt. De lentezon valt door de ramen en danst over de crema van mijn espresso heen. Ik neem een slokje en voel me stil gelukkig...

Urban is een non-smoking bar. De inrichting is strak, sober en licht. Er staat een grote leestafel waaraan je lekker een krantje kunt lezen, of een goed gesprek kunt beginnen met andere gasten. Je kunt er niet alleen terecht voor de lunch maar ook (heel on-Nederlands maar o zo leuk) voor het ontbijt! Bij mooi weer kun je zowel aan de voor- als achterkant van de bar op het terras zitten. Van dinsdag tot en met vrijdag is de zaak al vanaf 8.00 uur open en liggen de verse kranten klaar. Beneden is er een aparte video-ruimte waar je onder het genot van je favoriete koffie kunt kijken naar 'art-based' videoproducties.

Urban Espresso Bar
Botersloot 44a
3011 HH Rotterdam
Tel.: 010-213 07 68
www.urbanespresso.com

Meer info over deze en andere horecazaken die onze koffie schenken op onze website:
www.goldencoffeebox.com

Waar koop ik die speciale koffie?

Winkels

- **Amsterdam**, Ferdinand Bolstraat 68: Duikelman
- **Amsterdam**, Ferdinand Bolstraat 70: Bagels & Beans
- **Amsterdam**, Willemsparkweg 11: Pasteuning
- **Amsterdam**, Utrechtsestraat 130: De Plantage
- **Amsterdam**, Haarlemmerstraat 122: Unlimited Delicious
- **Amersfoort**, Langestraat 77: Oldenhof Kookkado
- **Amersfoort**, Leusderweg 149: Mercurius
- **Apeldoorn**, Korenpassage 7: Kookwinkel 'De Kookwekker'
- **Baarn**, Laanstraat 49: The Golden Coffee Box KoffieWinkel
- **Bergen**, Dorpstraat 102: A-markt Kraakman
- **Dordrecht**, Nieuwkerksplein 100: Pieters & Bouman Bazar
- **Den Haag**, Noordeinde 138-B: La Mano Maestra
- **Haarlem**, Kruisstraat 35: Victor's Coffee To Go
- **Heemstede**, Binnenweg 133: Patisserie Tummers
- **Heiloo**, Kennermerstraatweg 115-119: Het Porcelijn & Interieur Huys
- **Hengelo**, Brinkstraat 12: Le Soleil
- **Hilversum**, 's-Gravelandseweg 6-8: Oldenhof Kookkado
- **Hoorn**, Gravenstraat 50: Rich & Millbrook
- **Houten**, Spoorhaag 107: Van den IJssel koken en tafelen
- **Loosdrecht**, Nieuw Loosdrechtsedijk 117: de Nieuwe Bakker
- **Nijmegen**, Houtstraat 49-51: Zus & Zo keukengerei
- **Purmerend**, Peperstraat 46, Franzen
- **Rotterdam**, Noordplein 71: Espresso-Enzo/Het Kookpunt
- **Rotterdam**, Nieuwe Binnenweg 335: Delicatessen Vermeyden
- **Utrecht**, Vredenburg 22: Paul van Dillen
- **Utrecht**, Burg. Reigerstraat 11: Zinin
- **Wijk bij Duurstede**, Kloosterleuterstraat 27: Het Tabackshuys
- **Zwolle**, Diezerpromenade 100: Oldenhof Expresso

Horeca: Meer dan 80 horecazaken in Nederland serveren onze zuivere en versgebrande koffie.

KoffiePerPost: Versgebrande koffie snel in huis? Bel 035 - 541 71 78, e-mail naar winkel@goldencoffeebox.com, of bekijk de site: www.goldencoffeebox.com. Bestellingen door heel Nederland en zelfs in Europa.

Koffiebloesem in Panama

Het is heerlijk weer in Boquete. Af en toe een bui, maar dat maakt alles groen en fris.

Goed voor onze koffieboomen, want die waren na de droge zomertijd wel aan dat buitje toe.

Achterin de bergen van Boquete zijn de koffieplantages altijd wat natter. Het regent daar meer in de zomer, een hele fijne mistregen die men hier "bajareque" noemt. We hebben inmiddels een vijfde koffiebloesem tijd achter de rug, ongewoon veel voor de streek waar wij onze koffiefarm hebben. Dat komt omdat we af en toe een bui hebben gehad in de droge tijd. Veel bloesem betekent, veel koffie volgend plukseizoen. Nog even wachten, want de bessen zijn nu nog klein en groen, maar in oktober dan gaan we er weer helemaal voor!

Groetjes van Terry van Niekerk uit zon-nig Boquete, Panama.

Meer verhalen van koffiavonturiers Hans en Terry Niekerk op onze site.

Nieuwe Oogst Pride of Thailand

Net gearriveerd, de nieuwe oogst Pride of Thailand. Ieder jaar kijken wij weer reikhalzend uit naar deze bijzondere koffie. Alweer vijftien jaar geleden ontdekte Jacob Boot tijdens een bezoek aan een koffieplantage in het uiterste noorden van Thailand een geweldige arabica koffie. De bonen van deze kleine plantage hadden precies de juiste balans van frisheid en volheid die je mag verwachten van een top arabica. De koffie werd dan ook trots 'Pride of Thailand'gedoopt.

Na deze gelukkige ontdekking hebben we al vele perfecte oogsten mogen ontvangen. De oogst van dit jaar mogen we extra bijzonder noemen. Een groot deel is namelijk geproduceerd door arme koffieboeren, onder toezicht van de Fair Trade organisatie. Op deze manier krijgen zij de kans een kwalitatief hoogwaardig product te leveren en een veel beter bestaan op te bouwen.

De Pride of Thailand is een zalige fris-milde koffie, geschikt voor de espresso- en filterzetmethode. Ook verkrijgbaar in de populaire sachets, geschikt voor het easy serving espressosysteem (E.S.E.) waarmee u 'in een handomdraai' een verfijnde espresso zet.

'Nergens ruikt het zo naar koffie als in Baarn!'

Omarm de machine en de koffie

Voor het meest fantastische kopje espresso of cappuccino is het niet genoeg om in het bezit te zijn van een goede espressomachine. En andersom, met een slecht apparaat haalt u ook met topkoffie niet het beste uit uw bonen. Om verzekerd te zijn van een optimaal resultaat moet u zowel de kwaliteit van machine als de koffie omarmen. Zuivere koffie van de beste kwaliteit, vers geroosterd, gezet met een machine met de juiste druk en constante watertemperatuur. Wat precies voor iemand de beste machine is, hangt ook van veel factoren af. Frequentie, gebruiksgemak, omgeving en budget spelen allemaal een rol. Als machine en koffie in optimale harmonie voor u samenwerken, dan krijgt u de koffie waar u van droomt!



THE GOLDEN COFFEE BOX®

KoffieWinkel en KoffieBranderij
Laanstraat 49
Postbus 48, 3740 AA Baarn
Tel.: 035-54 17178 fax 035-54 30745
E-mail: winkel@goldencoffeebox.com
Homepage: www.goldencoffeebox.com

dit exemplaar is u overhandigd door: