



THE GOLDEN COFFEE BOX[®]

18

Koffie Totaaltheater



Koffie is een belevenis. Dat moet je ruiken, proeven, voelen, ervaren met al je zintuigen. Ik vind het prachtig als ik koffie kan roosteren voor publiek. Mensen erbij betrekken. Ze uitleggen wat er met die kostbare boontjes gebeurt. Ja, ik maak graag koffietheater. Enthousiast deel ik mijn koffiekennis met iedereen die er voor open staat. Gelukkig zijn dat er velen. Een aantal mensen zien op deze manier voor het eerst dat ongebrande koffiebonen groen van kleur zijn. Ze ruiken de geur die vrijkomt als de bonen langzaam bruin van kleur worden. En ze horen de typische 'krak' geluiden waarmee de boontjes aangeven hoe ver ze geroosterd zijn. En dan natuurlijk waar het om gaat. Het proeven! Ook dat wordt veel meer een belevenis als je het verhaal van de koffie hoort. De oorsprong van de koffie, de gekoesterde bonen. De bijzondere plantage, hoog op de hellingen van een sluimerende vulkaan, verscholen in tropisch regenwoud, onder schaduwbomen waar exotische vogels zich schuil houden. Flora en fauna zijn mede bepalend voor smaak van de koffie. Via natuurlijke bemesting geven zij waardevolle stoffen aan de bodem terug. Het is een prachtige cirkel van geven en nemen. Dat proef je terug in de fantastische plantagekoffies die ik weer heb mogen aankopen. Allemaal hebben ze hun eigen bijzondere verhaal en karakteristieke smaakeigenschappen. Het verhaal hoort bij de koffie. Ik vertel het met liefde, telkens weer. Zodat mensen bewust proeven van deze unieke koffiesoorten en terugkomen voor meer. Want er is zoveel moois te ontdekken tussen de bonen.

Ik wens u veel koffiegenot,

*Baarn
Boot*

nieuwe oogst

Over vogelnestjes, boter en knoflook

U dacht dat het over koffie ging? Dat klopt ook! Maar er zit zoveel meer in koffie dan u denkt. Zowel in de boon als in de manier waarop ze groeit. Koffie is kleurrijk, verleidelijk en vol verrassingen. Naast dat wij altijd de mond vol van koffie hebben, blijven we u ook bestoken met informatie over koffie. Omdat deze koffie dat verdient. Geniet mee van nieuwe koffie-aanwinsten:

Panama: Finca Hartmann 'Birdsong', special reserve crop 2004

Zelfs als rauwe boon is deze koffie bijzonder: prachtig blauwgroen, als het verenkleed van een tropische vogel. Eenmaal geroosterd heeft de koffie een aangenaam zoet aroma met een uniek ceder-aroma en een lichte amandelsmaak. Deze koffie is delicaat en ongecompliceerd. Deze plantage is zo vogelvriendelijk dat er zelfs vogelnestjes in de koffiestruiken zitten.

Colombia: El Llano, crop 2003/2004

Een zoete, chocoladeachtige body en honingachtige frisheid. Zalig als filter- en espressokoffie. Eigenaresse Cristina Garcés leerde het cuppen (professioneel koffie proeven) van Willem Boot en van de gebroeders Hartmann uit Panama. Dankzij het proeven is Cristina haar eigen koffie veel meer gaan waarderen en is kwaliteit het belangrijkste streven geworden.

Brazilië: Fazenda Santa Terezinha, crop 2003

De smaak heeft een gelaagd, zuiver aards palet (van echt oude grond afkomstig). U proeft een onderton van zoethout en dropachtige zwarte bessen. De koffie zweeft aangenaam tintelend in de mond. Gecertificeerd organisch. Wist u overigens dat ongedierte en onkruid op organische plantages wordt bestreden met onverwachte hulpmiddelen als knoflook en boter?

Natuurlijk zijn deze soorten te verkrijgen in onze winkel in Baarn en via onze koffie-post service (binnen twee dagen vers in huis!). Ook uw wederverkoper kunt u gerust om deze soorten vragen. Indien hij ze (nog) niet in zijn assortiment heeft, kan hij de koffie op uw verzoek laten leveren.

COFFEE BOX[®]



Rich & Millbrook

Hoornse kookwinkel heeft alles wat goed is



Net buiten het centrum. Een prachtig Hollands straatje. Een pand, verscholen tussen andere huizen. Je loopt even voorbij en dan weer terug. Want de deur staat uitnodigend open. En je ruikt koffie. Eenmaal binnen is het een feest om door de winkel te gaan en alles te ontdekken. Ze laten je hier ook lekker op je gemak rondneuzen. Er hangt een relaxte en vriendelijke sfeer. Er komen mensen langs die hier duidelijk al jaren vaste klant zijn. Even voor een klein handig dingetje, of natuurlijk voor een vers pakje koffie!



Koken begint met het beste gereedschap

Praten over koken gaat als vanzelf met eigenaresse Irene van Wijk. Zij heeft sinds enkele jaren de dagelijkse leiding bij Rich & Millbrook. Opgegroeid in het restaurant van haar ouders heeft ze behoorlijke kennis opgedaan op het gebied van pannen en keukenbenodigdheden. Na een studie Film en Opvoeringskunsten bleef de keuken toch trekken, zei het nu op een andere manier. Irene is heel stellig over het aanbod in haar winkel: kwaliteit staat bovenaan het lijstje. Als het goed is, dan vind je het hier en anders niet. Dus de beste potten en pannen, messen en molens, blikken en vormen en alles wat je in een complete kookwinkel verwacht. En ook onverwachte dingen! Je kunt er ook fantastische Spaanse olieolie kopen en proeven! En koffie...

Koffie begint met de beste bonen

Haar filosofie over goede waar zet Irene ook voort als het om koffie gaat. Wat dat betreft vormen Rich & Millbrook en The Golden Coffee Box een perfecte match. Vanuit Baarn wordt ook alleen koffie aangekocht en geleverd als hij goed is. En omdat koffie een levend product is, kan de kwaliteit per oogst verschillen. Dit wordt nauwlettend in de gaten gehouden bij het testen en proeven van nieuwe koffieoogsten.

Gebakken Chocolademousse met Espresso

Chocolademousse is ieders favoriet. Maar kent u deze variant al? De mousse belandt niet in de koelkast maar in de oven... En de espresso haalt de smaak van de chocolade nog meer naar boven. Wij raden Java, Ethiopië of, wat subtieler, Panama Espresso aan als aangewezen koffie in deze hemelse modder.

Ingrediënten:

200 g donkere chocolade, 8 eieren, gesplitst, 175 gram suiker, 125 gram boter, 30 gram goede cacao, kopje espresso

Bereiden: Verwarm de oven voor op 180° C. Vet een (spring)vorm van 24 cm in. Smelt de chocolade 'au bain marie'. Klop de eiwitten, voeg de suiker toe. Roer de boter door de gesmolten chocolade en vervolgens de eigelen, koffie en cacao. Meng dit tot een gladde massa en voeg dan de eiwit-suikermassa scheepje voor scheepje toe, tot alles vermengd is. Giet het in de vorm en bak 30 minuten in de voorverwarmde oven. Haal de taart er wat sneller uit als je een meer mousse-achtige substantie wilt. Succes.

Koffietypes herken je aan...

Irene heeft veel vaste klanten die regelmatig langskomen voor een pakje Panama of Java. Wist u dat er verschillende soorten mensen zijn waarbij een bepaalde koffiesoort hoort? Irene weet het feilloos. Zij ziet echt verschil tussen Java- en Ethiopië-types. Zo blijken de Java-drinkers in Hoorn ook pittige types te zijn en vaak van de vrouwelijke soort. De zachtere soorten worden gedronken door zachtere mensen. Je bent wat je drinkt, zeg maar. Het doet ons ook deugd om te horen dat de gemiddelde 'Golden Coffee Box' drinker in Hoorn een mens van de spontane soort is. Een koffiegenieter die niet bang is eens wat anders te proberen. Over het algemeen zijn het vrolijke types die zich ook betrokken weten bij het koffiezetten en de verhalen achter de koffie. Fantastisch, volgens Irene, als ze helemaal verguld met hun pakje de winkel verlaten.

U vindt Rich & Millbrook aan de Gravenstraat 50 in Hoorn.



Zin in fruit?

Drink koffie!



Nee, natuurlijk vragen wij u u niet uw dagelijkse portie fruit te laten staan. Wat we bedoelen is de rijkdom aan fruitsmaken die er in onze koffie te ontdekken valt. Wat dacht u van het citrus-banaan frisje in de bekroonde Nicaragua La Sultana? Of de smaak van zwarte bessen in de Brazilië: Fazenda Santa Terezinha. En in de Panama Finca Lerida proeft u gedroogde pruimen! Hoe komen die smaken nou in de koffieboon? Net als met wijn heeft dat te maken met bodem, klimaat en meststoffen. Zo zorgen vruchtbomen op de schaduwrijke plantages voor natuurlijke bemesting. En zo krijgt elke koffie haar eigen bloemige, fruitige of kruidige karakter. Proef deze bijzondere koffiesoorten en ontdek het zelf!

Maling aan koffiebonen...

Niet alleen de duur van het roosteren is belangrijk voor de smaak van de koffie, maar ook de maling en de manier van zetten. Bij een espressomachine moet de koffie zeer fijn gemalen zijn, zodat het water, dat onder hoge druk door de koffie wordt geperst de smaak goed kan opnemen. Voor filterkoffie moet de koffie juist niet al te fijn worden gemalen. De koffie zou anders een soort laag onder in het filter vormen waar het water niet goed doorheen loopt. Volgens Barend Boot zijn espresso- en filterkoffie niet goed te vergelijken. Het zijn twee verschillende manieren van

koffie zetten en voor beide zijn er heerlijke variëteiten. Voor een goede smaak is het wel belangrijk dat het apparaat altijd goed schoon is en het water zuiver. De koffie kan het best bewaard worden in een schoon blik op een koele, vochtvrije plek. In de winkel in Baarn en

bij de meeste van onze wederverkopers kunt u de koffie voor de gewenste zetmethode laten malen. Indien u een espressomachine heeft, zeg dan even het type erbij. De professionele malers hebben namelijk voor elke machine en zetmethode de juiste maalfijnheid!

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: Mercurus
- **Apeldoorn**, Korenpassage 7: Kookwinkel 'De Kookwekker'
- **Baarn**, Laanstraat 49: The Golden Coffee Box KoffieWinkel
- **Bergen**, Dorpstraat 102: A-markt Kraakman
- **Bussum**, Noorderweg 1: Barneveld Zaken
- **Dordrecht**, Nieuwkerksplein 100: Pieters & Bouman Bazar
- **Den Haag**, Noordeinde 138-B: La Mano Maestra
- **Gorssel**, Nijverheidsstraat 19: Overkoken
- **Haarlem**, Kruisstraat 35: Victor's Coffee To Go
- **Heiloo**, Kennermerstraatweg 115-119: Het Porcelijn & Interieur Huys
- **Hengelo**, Brinkstraat 12: Le Soleil Mediterrane Delicatessen
- **Hilversum**, 's-Gravelandseweg 6-8: Oldenhof Kookkado
- **Hoorn**, Gravenstraat 50: Rich & Millbrook
- **Houten**, Spoorhaag 107: Van den IJssel koken en tafelen
- **Nijmegen**, Houtstraat 49-51: Zus & Zo keukengerei
- **Purmerend**, Peperstraat 46, Franzen
- **Rosmalen**, Driesprong 7-8: Cappuccino
- **Rotterdam**, Noordplein 71: Espresso-Enzo/Het Kookpunt
- **Rotterdam**, Nieuwe Binnenweg 335: Delicatessen Vermeyden
- **Soest**, Burgemeester Grothestr. 6a: Lekkernijen
- **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.

De Kunst van het Koffiebranden

4 dagen lang stonden Barend Boot en de mensen van The Golden Coffee Box hun koffiekunsten te vertonen tijdens KunsthalKookt, het festival voor de echte smaak.

Gedurende vier dagen en avonden kwamen de culturele aspecten van eten en drinken aan bod. Met in de hoofdrol: eerlijk voedsel, ambachtelijke producten, kleinschalige producenten en regionale specialiteiten. Vier dagen vol demonstraties, geproef

en geslurp en gediscussieer en gedebatteer. Met als nobel streven 'culinaire tradities en ambachtelijke, kleinschalige bereidingswijzen voor de ondergang te behoeden door cultuur en culinair te laten samensmelten en een bewustwordingsproces in gang te zetten bij een breed publiek'. En voor dat publiek natuurlijk ook een heel aangenaam samensmelten van al het moois dat Nederland, ondanks de niet te stuiten armoede van veel en snel voor weinig, toch nog te bieden heeft.

Evenement gemist? Kijk op onze site Daar vindt u alle informatie over de koffie-activiteiten voor het komende najaar.

Wist u dat...?

Wij nu al veel suggesties hebben voor bijzondere koffie-relatiegeschenken.

Koffie soms wel 4 tot 5 maanden moet rusten voor ze verscheept mag worden? Dit lange rusten komt de kwaliteit van de koffie enorm ten goede.

Al onze koffiesoorten met de hand worden geplukt? Dit in tegenstelling tot de machinale pluk op grote plantages, waarbij men naast rijpe bessen ook onrijpe bessen en zelfs bloesem van de struik verwijdert.

Wij ruim drie decennia ervaring hebben met de mooiste plantagekoffies en de beste espressoapparaten?

Wij zoveel koffiesoorten hebben dat u iedere dag van de maand van een andere koffie zou kunnen genieten?

koffie monsters

Hoe gaat het selectieproces bij de aankoop van koffie in zijn werk? En hoe bepalen wij welke koffie we willen aankopen? Als koffiebrander krijgen wij vele koffiemonsters, zoals van de Cup of Excellence Competition toegezonden. Een aantal hiervan worden door ons opnieuw geroosterd en uitgebreid (blind) geproefd omdat wij graag de koffie die volgens ons het beste is, eruit willen halen. Zo bleek de Finca la Sultana crop 2003 uit Nicaragua voor ons verreweg favoriet. Prachtige koffie, heerlijke zoete ondertonen en sprankelende citrus! Daarom springen wij natuurlijk een gat in de lucht als we vervolgens onze favoriete koffie via de koffieveiling ook kunnen bemachtigen. Maar zo'n koffie is niet alleen maar een heel bijzonder gedeelte van een plantage, dat voor veel geld verkocht wordt aan ons als koffieliefhebbers. Door de koffie te kopen steun je een heel onderliggend leerproces dat via de COE wedstrijd ontstaat in zo'n koffieland.

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:

