



THE GOLDEN COFFEE BOX®

Een neus voor koffie: als het zuiver op de geur aankomt

U kent ze wel. Mensen die aan een goed glas wijn ruiken en onmiddellijk krenten als 'hout', 'vanille', 'aarde' en 'framboos' in de mond nemen om daarmee het boeket van de wijn aan te duiden. De samenstelling van dit boeket heeft alles te maken met de omstandigheden waaronder de druif tot wasdom komt. Factoren als klimaat, geografische ligging, bodemgesteldheid en weersomstandigheden bepalen mede hoe het product uiteindelijk smaakt. De geur geeft een voorproefje van de smaak. Sterker nog, zonder geur wordt smaak teruggebracht tot het alleen nog kunnen onderscheiden van zout, zoet, bitter en zuur. Een echte wijnkenner kan door alleen maar aan wijn te ruiken aangeven met welke wijn hij van doen heeft.

Karakteristiek

Veel minder bekend is dat koffie op een zelfde manier als wijn 'gelezen' kan worden. Voor de koffie-expert verraadt de geur van versgebrande/ gemalen koffie met welke soort, uit welk gebied en soms zelfs welk gedeelte van dit gebied hij van doen heeft. Kwaliteit, geur en smaak worden, net als bij druiven, bepaald door de omstandigheden waarin de koffiebonen mogen groeien. Vandaar dat koffiebonen uit verschillende delen van de wereld hun eigen karakteristieke kwaliteiten hebben en wat geur en smaak betreft heel verschillend kunnen zijn.

De koffiekenner ontleedt de geur en smaak van 100% arabica bonen in termen als bitterzoet, fruitig, hout, chocolade etc.. Geur en smaak openbaren zich met het branden van de bonen. Dit palet loopt grofweg van citrusachtig (lichtgebrand) naar bitterzoet (donker gebrand).

Steek uw neus in de bonen

De gemiddelde koffiedrinker zal wat meer moeite hebben om koffie op deze manier te ontleden. Toch is het een aanrader uw neus eens vaker in de koffie(bonen) te steken en te ontdekken hoe u zuivere koffie van hoge kwaliteit alleen al aan de geur kunt herkennen. Vergelijk de bitterzoete geur van versgebrande Panamaria maar eens met die van een gemiddeld pakje uit de supermarkt. Ruik ook het verschil met het citrusachtige van de Kenia of ontdek een vleugje chocolade in de Guatemala.

De keus

Aan u de keus wat lekkerder is: dat eerste voorzichtige slokje van een perfecte espresso of dat moment net ervoor, als de heerlijke geur van het koffieboeket zich aan u openbaart.

De oogst van de koffiebonen

Op dit moment is de hoofdoogst van koffiebonen op plantages in Panama, waar wij onze koffie van betrekken, aan de gang. Wij duimen voor de werkers op deze plantages. De oogst is super belangrijk in het komen tot een superbe kop koffie. Alleen de precies rood rijp zijnde bessen moeten geplukt en gebruikt worden. Na de pluk dienen de bessen snel van de schil en het vruchtvlees ontdaan te worden. Als er teveel tijd overheen gaat, loopt de koffieboon smaakschade op. De gelatine-achtige massa van het vruchtvlees wordt losgeweekt van de pitten via een fermentatiebad. Dit fermentatiebad duurt 12 tot soms wel 26 uur en dient met schoon stromend water te gebeuren. Het is heel belangrijk dat de fermentatie niet te lang of te kort duurt. Daarna worden de pitten in kanaaltjes gewassen. Ook worden met behulp van stromend water nogmaals de eventueel nog aanwezige lichte kwaliteiten pitten (= onrijpe bessen) gescheiden van de zware kwaliteit (=rijpe bessen). De pitten worden meestal zongedroogd. Voor deze oogsten betaalt The Golden Coffee Box een gegarandeerde prijs voor de komende jaren. Zo blijven de plantages in staat kwaliteit te leveren en hun mensen fatsoenlijk te betalen.

THE GOLDEN COFFEE BOX®



Aceh Kopi Luwak bij De Pronckheer

De liefde voor het vak staat bij restaurant Proeverij De Pronckheer voorop. Gasten van De Pronckheer proeven in de ambachtelijk bereide gerechten het plezier en het vakmanschap. Van een drankje bij binnenkomst tot het afsluitende kopje koffie, alles straalt puurheid uit. Naast verse producten die dagelijks uit de eigen regio worden aangevoerd, betreft de Proeverij haar koffie al vele jaren van The Golden Coffee Box. Het vinden van de juiste koffiebrandrij, met een ruim assortiment vers gebrande koffie, was een vereiste. Bij De Pronckheer kunt u kiezen uit 6 verschillende Arabica-soorten. Zelfs de Luwak koffie, een van de meest zeldzame koffies. Deze koffie is voor De Pronckheer het bewijs van zorg, ambacht en liefde. Want wat is er nou mooier dan dat de kleine Luwak vos, de koffie al voor ons selecteert.



De smaak

De smaak van deze koffie is zo anders dan wat wij normaal gewend zijn dat, ondanks de hoge prijs, deze exclusieve koffie bij De Pronckheer relatief veel gevraagd is. Zij stellen de relaties van de The Golden Coffee Box dan ook graag in de gelegenheid deze top-koffie bij hen te komen proeven.

Het geheim

Bent u ook nieuwsgierig naar het geheim van de zeldzame Luwak koffie? Met de bijgevoegde bon krijgt u bij De Pronckheer ter afsluiting van uw diner een kopje Luwak koffie gratis en krijgt u het unieke verhaal over deze koffie te horen.

Voor mensen die maar geen genoeg van koffie kunnen krijgen heeft De Pronckheer het Golden Coffee Menu. In dit viertal menu heeft ieder gerecht een relatie met koffie!

Pittige kruidenkoffie

Benodigheden:

4 repen ontvelde sinaasappelschil; 4 repen ontvelde citroenschil, 20 kruidnagelen; koffie voor 4 à 5 kopjes, bruine suiker.

Bereiding:

Verwarm de koffiepot voor en leg de vruchtschillen en kruidnagelen op de bodem. Zet nu de koffie op uw eigen manier en laat deze over de kruiden druppelen. Schenk de koffie door een zeefje in verwarmde kommen en voeg naar smaak bruine suiker toe.

Turkse koffie oftewel kahwa

Wat wij als 'Turkse' koffie kennen, wordt vooral gedronken in het Midden-Oosten tot aan Griekenland, Noord-Afrika en de Balkan. De Fransman Thevenot schreef al in de zeventiende eeuw: "Men dient het goed warm te drinken, maar met een aantal tussenpozen, anders is het niets waard. Men drinkt het in kleine teugjes om zich niet de mond te branden – zodat men in een 'cavekane' (café) een aangenaam slurpgeluid horen kan."

Nog steeds wordt de koffie in het Oosten met speciale aandacht genoten. Vaak zit men nog vele uren in cafes en op terrasjes, waar dan heel langzaam wordt genipt aan steeds nieuwe kopjes zwarte koffie.

Thuis krijgt bezoek als eerste een piepklein kopje nachtzwarte koffie aangeboden. Deze koffie wordt ingeschonken uit een smal, hoog, meestal koperen kannetje met een lange steel. In Turkije heet dit 'ibrik'. Deze zijn er in verschillende maten. De te gebruiken koffie mag gematigd donker geroosterd zijn en moet uiterst fijn gemalen worden met de Turkse koffiemolen of de zassenhaus handmolen. Daar de suiker reeds voor het zetten wordt toegevoegd, is het noodzakelijk vooraf te vragen hoe zoet men de koffie wenst.

Koffiedemonstraties

In onze KoffieWinkel worden de komende tijd weer Turkse koffiedemonstraties gegeven. Vraag naar de datum en kom proeven. Een Turkse vriendin zet graag een kopje en voorspelt soms de toekomst!

Zelf zetten

Zo zet je de perfecte Turkse koffie: 2 zeer volle theelepels uiterst fijn gemalen koffie / 2 zeer volle theelepels suiker of suiker naar smaak / 2 kleine koffiekopjes water (let op: de ibrik mag maar voor de helft gevuld worden). Breng water met suiker in de ibrik aan de kook. Voeg de koffie toe, roer één keer door en zet het terug op het vuur. Als de koffie schuimend tot aan de rand komt,

Lees verder op de achterzijde