



# THE GOLDEN COFFEE BOX<sup>®</sup>

## Verleid door smaak



Koffie heeft alles te maken met smaak en het aanspreken van de zintuigen. Goede koffie kan mensen verleiden. Verleiden om nog een tweede kopje te nemen, verleiden om telkens terug te komen. Verleiden tot uitspraken als: Ik wist niet dat koffie zo lekker kon smaken....

Het bewijs van de koffie zit in het proeven. Dat proeven is mijn vak. Dan is het leuk uitgenodigd te worden door een landelijk dagblad om koffie in Nederland te gaan proeven en testen. Ik heb dit nu een aantal jaren gedaan en zoals te verwachten zijn de reacties van mensen gemengd. Mensen zijn blij met hun goede beoordeling en boos over een slechter testresultaat.

Ik geef mijn mening als proever over al deze kopjes koffie. Natuurlijk is het een momentopname. Ik ben oprecht in mijn oordeel. Wat niet zo uit de verf komt bij de publicatie van de test is wat mij daarbij persoonlijk drijft: dat het met kleine inspanningen zoveel beter kan! Dat we af moeten van het achteloos wegwerken van koffie, omdat we nu eenmaal ons dagelijkse kopje nodig hebben en werkelijk gaan genieten van een fantastisch product! En daar is niet zoveel méér voor nodig.

Als koffieconsument mag u ook kieskeurig zijn over uw kopje koffie. Het is aan de horecaondernemer om u te verleiden met goede producten en service. Koffie is de hoofdreden voor veel mensen om een zaak binnen te gaan. Even lekker koffie drinken, een bakkie doen etc. Dé kans voor de ondernemer om zijn gewaardeerde klanten iets moois voor te zetten. "Ik krijg nooit klachten" is dan niet goed genoeg. Mensen klagen niet maar blijven wel weg. En dat is jammer. Ik vind het daarom leuk een vuurtje te stoken onder die ambitie. Om te laten zien hoe je onderscheid maakt met iets meer aandacht en een goed product.

Het is de taak van de proever om kritisch te proeven, de taak van de ondernemer zijn klanten te verwennen en van de gast om te genieten van een smaakvol kopje koffie.

*Laat je verleiden door smaak.*

Met vriendelijke groet, Barend Boot

PS: Onze eigen koffie mocht in de AD-koffietest natuurlijk niet beoordeeld worden. Als u onze koffie tegenkomt in de horeca en u wilt uw mening hierover kwijt? Graag! Stuur ons gerust een mail. Ook wij staan open voor verbeteringen.

## Panamese koffieveiling: leverancier van Grand Cru's



Bijzonder in Panama is de ijver van een aantal koffieboeren om door samenwerking met anderen hun estate-koffie nog beter te maken. Zo ontstaan acht jaar geleden de zogenaamde Panamese 'cupping-auctions' (koffieveiling). Een team van nationale en internationale proevers proeft een groot aantal inzendingen van het beste van het beste van de plantages en kiest daaruit de 15 beste plantage-koffies van het jaar. De Grand cru's van Panama! Deze koffies worden daarna via internet geveild. Alle Panamese arabica koffie wordt verbouwd in het uiterste westen van Panama dicht bij de grens met Costa Rica. Er zijn diverse koffie-berggebieden die zelf ook weer bestaan uit allerlei valleien met hun eigen microklimaat. Voorbeelden van zeldzame Grand cru's zijn de Panama Finca Lerida en de Panama Birdsong Estate.

Meer over Panamese koffies op de website: [www.goldencoffeebox.com](http://www.goldencoffeebox.com)

# COFFEE BOX<sup>®</sup>



negende jaargang 2005, derde nummer

## Panama: klein & fijn koffieland



### Panama klein & fijn koffieland

Panama, het land van het Panamakanaal, de casino's en de mannen met sigaar. En ook het land van schitterende rivieren en krekken, bounty-eilanden en overweldigende berggebieden. Een land waar nog zes verschillende indianenstammen leven met elk hun eigen taal. Een land dat in pionierskringen steeds bekender wordt als ideaal en relaxt vakantie-land. Dat Panama wordt ook steeds bekender als een geweldig klein en fijn Arabica koffieland. Met een miljoen koffiezakken per jaar is het een kleintje onder de echte koffieproducerende landen. Maar de kwaliteit die er vandaan komt kan zich meten met de top van de wereld.



Barend helpt met het plukken van de rijprode bessen

### Specialist in Panamese koffies

De familie Boot heeft overduidelijk iets met Panama. Dat zie je aan de vele bijzondere koffiesoorten uit dit Midden-Amerikaanse land die bij The Golden Coffee Box in de brander gaan. De meeste van deze Panamese koffies zijn exclusief voor Nederland en soms zelfs voor Europa. Hoe is dat allemaal zo gekomen?

### PanaMaria: warme contacten

Het begon allemaal met de warme contacten die ontstonden tussen de familie Boot en de Panamese koffiefamilie Ruiz. Barend Boot: "Vijftien jaar geleden waren mijn ouders op koffiereis door Midden-Amerika. In Panama, aan de grens met Costa Rica kwamen ze een bijzondere plantage tegen. De cheffin van de plantage bleek Maria Ruiz, waar de koffie naar is vernoemd. Op een stukje land kwamen ze een speciale struik tegen met een geweldige smaak! Met onze gezamenlijke geestdrift en het vakmanschap van de familie Ruiz zijn we er samen in geslaagd om elk jaar meer struiken te kweken en nóg betere koffie te krijgen." Deze Panamaria is nu één van de grote favorieten in het assortiment.

### Panama La Torcaza: kostbare edelsteentjes

Met de familie Janson zijn de banden al net zo nauw als met de familie Ruiz. The Golden Coffee Box voert hun koffie, de La Torcaza exclusief in noordelijk Europa. De plantage van de vier gebroeders Janson bevindt zich in het uiterste westen van Panama, hoog op de hellingen van de vulkaan Baru. Carl Janson, die regelmatig naar Nederland komt om over zijn fantastische koffie te vertellen, ziet zijn koffiebossen als prachtige robijnen. En zo worden ze ook behandeld: gekoesterd als kostbare edelsteentjes. Alleen de perfect rijprode bessen worden met de hand geplukt (men gaat in de oogsttijd wel 10 maal terug naar dezelfde koffiestruik!).

### Jacob's Panama: eerbetoon aan Jacob Boot

De koffie dankt zijn naam aan de oprichter van The Golden Coffee Box: Jacob Boot. De koffie wordt door Joshua van de familie Ruiz verbouwd in de 'achtertuin' van het huis. Deze kleine plantage bevindt zich op zo'n 1300 meter hoogte. De jaarlijkse koffieopbrengst is maximaal 15 balen. In Panama was, tot 3 jaar geleden, geen enkele koffiefarm organisch gecertificeerd. Joshua startte deze kleine plantage nu al zo'n 5 jaar geleden op als 'pilot-project' om anderen te laten zien dat organische



Barend en Maria Ruiz voor de koffiewinkel in Baarn

verbouw wel mogelijk is. Door de zuiverheid van de lucht en de sinaasappel- en bananenbomen als schermplanten is deze koffie heerlijk zacht.

## Koffie Kebab

Misschien een wat ongebruikelijke combinatie: koffie en vlees. Maar deze marinade is echt heerlijk. Probeer bijvoorbeeld de Panama Birdsong met haar cederhouten ondertoon bij dit gerecht. Echt hartverwarmend voor een koude winteravond.

**Benodigheden:** 1,5 kg lamsvlees in stukjes, 2 teentjes knoflook, 2 eetlepels vers citroensap, een half kopje zeer sterke koffie, 1 theelepel zeezout, 2 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels rode wijn, gemalen zwarte peper, takje rozemarijn, stukjes ananas en ui, cherrytomaatjes.

**Bereidingswijze:** Maak van de knoflook met het zeezout een gladde pasta. Combineer dit met het citroensap, de olijfolie, wijn, koffie, rozemarijn en peper. Leg de stukjes lamsvlees een aantal uren in de marinade. Rijg de stukjes vlees afgewisseld met ananas, ui en tomaat aan een prikker. Gril de stukjes op een grillpan of in de oven (ongeveer 15 minuten). Draai regelmatig en smeer in met de marinade.

# Panamese Koffiekaart

Alle Panamese koffiesoorten voor u op een rij!

## PanaMaria

**Smaak:** Toegankelijk, fris met lichte citrus-afdrank, ietwat zoet en tegelijk heerlijk mild.  
**Zetmethode:** Als filterkoffie vol en toch subtiel, Espresso heeft mocca-achtig vibrato en prachtige crèma.

## Panama La Torcaza,

**Smaak:** Zachtzoete crema en een dik bloemig aroma, aangenaam mild.  
**Zetmethode:** Geschikt voor de espresso en filter zetmethode. Uitstekend geschikt om de hele dag en avond te drinken.

## Jacob's Panama

**Smaak:** Een heerlijke volzachte koffie. Met licht zoete fruittonen.  
**Zetmethode:** Mooi mild als filterkoffie, knapperig zoet als espresso en vol en romig als cappuccino.

## Panama: Finca Lerida

**Smaak:** Een fruitige ondertoon die doet denken aan gedroogde pruimen.  
**Zetmethode:** Deze koffie is als filterkoffie voor Barend een grote favoriet.

## Panama Birdsong Estate

**Smaak:** De smaak is delicaat en ongecompliceerd. Mooi vol en rond en perfect in balans.  
**Zetmethode:** Deze koffie is uitstekend geschikt voor alle variaties: van espresso en cappuccino tot café latte.

## Panama Espresso la Berlina

**Smaak:** Volle body, licht fris, rijke zoete smaak met wijn en fruit tinten.  
**Zetmethode:** Een zalige espressokoffie en prijswinnaar van de Panamese cupping competitie.

## Panama Kotowa Estate, dark roast

**Smaak:** Bittere chocolade, cederhout met zoet bovenin.  
**Zetmethode:** Een espresso voor fijnproevers, eveneens een prijswinnaar.

volautomaten:

## Heerlijk & eenvoudig

Meer dan 20 jaar geleden deed de volautomaat op grote schaal zijn intrede in ziekenhuizen, grote kantoren en scholen. Wat er uit kwam was vaak slechts een zwarte substantie die zo heet was dat je op school het eerste slokje pas kon nemen als je pauze al voorbij was. Smaakvol? Absoluut niet!

### Geen koffie door de gootsteen

Thuis werd het ook tijd voor een makkelijk kopje koffie en bovenal de wens om geen koffie meer weg te gooien. De grootste klant van koffie was immers de gootsteen. 10 jaar geleden verschenen de eerste volautomaten voor thuis met een volautomatisch intern zetsysteem en een interne koffiemolen, aangestuurd door een computer. Heel erg makkelijk en heel erg lekker, maar wel zeer storingsgevoelig.

Nu 10 jaar later kan een kopje koffie uit een volautomaat geweldig zijn. Ook in de horeca zie je tegenwoordig steeds meer volautomaten. Een advies aan de horeca is overigens wel te kijken naar duurzaamheid en continuïteit in koffiekwaliteit. Op dit moment zijn er slechts enkele merken die dat goed voor elkaar hebben.

### Eén druk op de knop

Thuis kunnen we onszelf nu ook lekker verwennen en zijn er machines die zelfs met 1 druk op de knop een super cappuccino maken. De espresso komt er met een mooie cremalaag uit. De volautomatische espressomachines voor thuis zijn tegenwoordig duurzaam en veel minder storingsgevoelig.

Goed onderhoud is natuurlijk belangrijk. Elke volautomaat heeft altijd onderhoud nodig. Laat u bij aanschaf dan ook niet misleiden door verkopers die aangeven dat zij een volautomaat voor u hebben die geen onderhoudsbeurten nodig heeft. Die machines gaan gewoonweg stuk en dan moeten ze vaak tegen hoge prijzen weer gemaakt worden. Overigens moet de eerste auto die geen enkel onderhoud nodig heeft ook nog uitgevonden worden.

### Versgeroosterd en zonder verspilling

Optimaal genieten doet u natuurlijk van uw volautomaat met zuivere, versgeroosterde koffie. De machine maalt deze vers en zet per 1 of 2 kopjes zonder daarbij koffie te verspillen. De volautomaten van tegenwoordig zijn erg gemakkelijk en zetten een heerlijke kop koffie voor u. Het enige dat standaard ontbreekt in het pakket is iemand die de koffie ook nog eens 's ochtends bij u op bed brengt.

Wenst u meer informatie of kunnen wij u voorzien van een tip waar bij u in de buurt een espressomachinespecialist zit dan horen wij dat graag.

## Barend in Brazilië

Barend is net terug van de Braziliaanse Cup of Excellence koffiecompetitie. Alle info over het bezoek, de spectaculaire koffies (hoogste scores ooit!) en mooie foto's vindt u op onze website.

## Zin in een Panamees koffieavontuur ?

In het uiterste westen van Panama vlakbij de grens met Costa Rica, in het berggebied rond Boquete organiseren Nederlanders Hans en Terry koffietours en koffieavonturen voor groepen en individuele reizigers. Kijk voor meer informatie op [www.coffeeadventures.net](http://www.coffeeadventures.net). Lees ook over nieuwe Panamese koffieavonturen op onze site: [www.goldencoffeebox.nl](http://www.goldencoffeebox.nl)

## THE GOLDEN COFFEE BOX®

KoffieWinkel en KoffieBranderij  
Laanstraat 49, 3743 BB Baarn  
Postbus 48, 3740 AA Baarn  
Tel.: 035-54 17178 fax: 035-54 30745  
[winkel@goldencoffeebox.nl](mailto:winkel@goldencoffeebox.nl)  
[www.goldencoffeebox.nl](http://www.goldencoffeebox.nl)

dit exemplaar is u overhandigd door:



Onze nieuwe geschenkenfolder is uit



## Waar koop ik de koffie van Boot ?

### Winkels

- Amsterdam, Ferdinand Bolstraat 68: Duikelman
- Amsterdam, Ferdinand Bolstraat 70: Bagels & Beans
- Amsterdam, Nieuwe Leliestraat 174: De Belly
- Amsterdam, Willemsparkweg 11: Pasteuning
- Amsterdam, Utrechtsestraat 109a: Patisserie Kuint
- Amsterdam, Haarlemmerstraat 122: Unlimited Delicious
- Amsterdam, C. Schuytstraat 26-28: Organic Food For You
- Amsterdam, P. Calandlaan 800 (WC Dukaat): De Kaasspecialist
- 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 1a: Barneveld Zaken
- Bussum, Huizerweg 17-19: De Natuurwinkel
- Dordrecht, Nieuwkerksplein 100: Pieters & Bouman Bazar
- Den Haag, Noordeinde 138-B: La Mano Maestra
- Den Haag, Piet Heinstraat 198-A: Crunch
- Haarlem, Kruisstraat 35: Victor's EsspressoBar
- Heiloo, Kennermerstraatweg 115-119: Het Porceleyn & Interieur Huys
- Hengelo, Brinkstraat 12: Le Soleil Mediterrane Delicatessen
- Heusden, Botermarkt 10: De Verwennerij
- Hilversum, 's-Gravelandseweg 6-8: Oldenhof Kookkado
- Hoorn, Gravenstraat 50: Rich & Millbrook
- Houten, Het Wed 18: Vivant Het Rond
- Leusden, Asschatterweg 9: Domestic Design
- Loosdrecht, Nieuw Loosdrechtsedijk 117: De Nieuwe Bakker
- Nijmegen, Houtstraat 49-51: Zus & Zo keukengerei
- Maastricht, Maastrichterheidestraat 2a: Boutique du Salonard
- Maastricht, Rechtstraat 104: Boutique du Salonard
- Purmerend, Peperstraat 46, Franzen
- Rotterdam, Lusthofstraat 33A: De Kralingse Plantage
- Rotterdam, Noordplein 71: Espresso-Enzo/Het Kookpunt
- Rotterdam, Nieuwe Binnenweg 335: Delicatessen Vermeyden
- Soest, Burgemeester Grothestradaat 6a: Lekkernijen
- Terneuzen, Noordstraat 79: Pan & Terra
- Utrecht, Vredenburg 22: Paul van Dillen
- Utrecht, Adelaarstraat 48: Rio de Bio
- Utrecht, Twijnstraat 65: Ekodrome
- Utrecht, Burg. Reigerstraat 11: Zinin
- Wageningen, Bevrijdingsstraat 22: Buys & Ko
- Weesp, Binnenvaar 1: Kaas & Zo.
- Wijk bij Duurstede, Kloosterleuterstraat 27: Het Tabackshuys
- Zeist, Slotlaan 269: Speciaalzaak Roy Luca.
- Zwolle, Diezerpromenade 100: Oldenhof Expres-zo.

Kijk op onze site voor het meest recente overzicht van wederverkopers.