



THE GOLDEN

COFFEE BOX[®]

26

mijn ontdekkingsreis naar **Colombia**



Het stadstheater van Concordia zit vol met honderden koffieboeren. Het Colombiaanse volkslied klinkt en iedereen zingt mee. Met koffiebranders uit de USA en Oostenrijk hebben we in januari een week geproefd tijdens het eerste Festival de Café. Georganiseerd door koffieverbouwer Cristina Garcés en

mijn broer Willem Boot. Een koffiestadje van 15.000 inwoners op 1400 meter hoogte midden in het Andesgebergte in Colombia. Het marktplein staat vol met paarden en muilezels. Tot ver buiten het theater staan mensen opeengepakt om te horen wie de winnaars zijn. Tweehonderd kleine boeren hebben hun beste koffiemonsters ingeleverd voor dit eerste concours. Doel is te ontdekken hoe bijzonder de koffie van kleine boeren ongemengd smaakt. De meeste boeren produceren 10 tot maximaal 20 baaltjes koffie per jaar. Koffies die tot nu toe meestal gemengd worden met allerlei mindere kwaliteiten. De resultaten van een week proeven zijn geweldig. We vinden juweeltjes van koffies en smaken die we nog nooit in Colombiaanse koffie hebben aangetroffen.

Jasmijn, tropisch fruit, papaja en mango, earl grey, wijnachtige druivensap, en ga zo maar door. Elke koffieboer krijgt een rapport over hoe zijn koffie smaakt en wat hij kan verbeteren. En alle inwoners van Concordia leven van dag tot dag mee en zijn trots. De prijswinnaars zijn enorm blij. Komend jaar gaan ze hun koffiebonen extra polijsten om u te laten genieten van echte appellation contrólée Colombia koffie. Van een kleine koffieboer die voor ons als koffiedrinkers zo een naam krijgt. De Colombiaanse landelijke kranten en de televisie berichten enthousiast over de uitkomsten. Dit jaar hebben we als voorproefje één van deze koffies gekocht: van de Cama San Francisco. Naar verwachting verkrijgbaar vanaf mei 2007. Ook presenteren we u de komende maanden met trots een andere Colombiaanse koffie, organisch verbouwd, van de Kachalu coöperatie van koffieboeren: honingzoet fruit, bloemachtig, met een nasmaak van chocolade en makkelijk te drinken. De koffieboeren krijgen veel meer voor hun inspanning en een deel van de inkoopprijs gaat in een fonds voor betere voorzieningen van de coöperatie. Kijk op onze website voor meer informatie.

Barend Boot

De favoriete Koffie van **Patricia Groothedde**



Sinds kort mag ik in de heerlijkst geurende KoffieWinkel werken! Het is voor mij een genot om elke dag nieuwe smaken te leren kennen, die zich omringen met geuren die je vriendelijk tegemoetkomen en doordringen tot het diepste.

Het is leuk als onze klanten versteld staan bij het ruiken van de geur van onze versgeroosterde gemalen koffie. Dat geeft eigenlijk al meteen de prikkeling om het te willen proeven. Onze koffie is een mooi en eerlijk product en kan de mensen intens laten genieten en ze veel voldoening geven.

Bij mij lukte dat met de Panama Finca Lerida, alleen de geur al doet het verlangen ontstaan om er een heerlijke kop mee te zetten. Met zijn schone bloemige, smaak zak ik dan weg in een hele zachte zoetheid. Wij hebben ongekend veel smaken en geuren. Welke associatie geeft het? Wat voor herinneringen roept het op? Laat u ook een moment meenemen op reis vanaf de oorsprong, de schoonheid van de plantages, tot de smaakbeleving in uw kopje koffie. Ik ervaar het als een stukje geluk om de mooiste koffies te kunnen proeven. Soms als een ongelooflijk snelle inslag, soms als een lange, dromerige vloeiende wervel.



elfde jaargang 2007, eerste nummer

dat is andere koffie 2 !

Ruim 120 horecazaken door heel Nederland schenken onze koffie. De kans is groot dat u in één van deze zaken onze koffie al eens heeft geproefd. Koffiesoorten uit Panama en Colombia zijn geliefde keuzes bij restaurateurs. Ze worden vaak geschonken vanwege hun mildheid. Het zijn aangename koffies voor elk moment van de dag, maar er zijn ook zaken die heel bewust voor andere koffie voor hun gasten kiezen.



De Espresso-fabriek in Amsterdam

De Espresso-fabriek profileert zich in Amsterdam met het beste kopje koffie, espresso en cappuccino. Gevestigd in het westelijk Meterhuis in het cultuurpark van de Westergasfabriek is de Espresso-fabriek een begrip voor espresso, koffie en cappuccino geworden. Het Meterhuis (van origine was dit een locatie voor stroomvoorziening) heeft een vloeroppervlak van zestig vierkante meter en is circa acht meter hoog. Het plafond van het Meterhuis bestaat uit een prachtige houten kapconstructie ondersteund door een houten spantenconstructie. Daarin staat nu centraal de kopje voor kopje versmalende koffiemolen en de ontzag opwekkende hendelespressomachine. Het is er heerlijk toeven, genietend van een Panamaria Espresso Arabica of de prijswinnende Cup of Excellence koffie Nicaragua Los Laureles, met heerlijke broodjes en andere lunchmogelijkheden. U kunt ook uw eigen versgeroosterde koffie meenemen voor thuis!

Simply Delicious in Velp

Simply Delicious is een bijzondere winkel in biologische kwaliteitsvoeding, met allerlei lekkere en speciale organische producten, zoals kazen, Engelse specialiteiten, streekproducten en hele goede groenten. Voor Simply Delicious is het heel belangrijk dat het product een lekkere (organische) meerwaarde heeft! Zij verkopen een assortiment Golden Coffee Box koffie (ook gemalen) en ook in het gezellige Petit Café met terras wordt koffie geschonken, onder andere onze organische koffie uit Ethiopië.

Simply Delicious

Irish Coffee Special

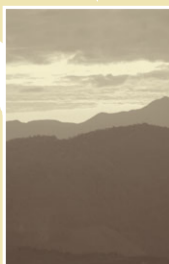
Recept voor twee personen

Benodigheden: In repen gesneden sinaasappelschil, in repen gesneden citroenschil, 16 kruidnagels, 1 kaneelstokje, 1 eetlepel suiker, 2,5 dl sterke Java koffie, 1 dl Ierse whiskey en 1 dl slagroom.

Bereidingswijze: Prik de kruidnagels in de sinaasappel- en citroenschillen. Doe ze in een vuurvaste schaal, samen met het kaneelstokje en de suiker. Verhit het geheel tot de suiker gesmolten is. Giet de whiskey erbij en steek dit voorzichtig aan. Wacht tot de vlammen gedoofd zijn. Giet de koffie erbij en laat de koffie goed heet worden (zonder te koken). Smeer de randen van de glazen in met een stuk citroen en druk daarna de randen in een bord met suiker, zodat er een suikerrand ontstaat. Schenk de koffie door een zeef in. Let erop dat de suikerrand niet weggespoeld wordt. Deze kruidige maar zeer bewerkelijke variant wordt soms in Ierse restaurants aangeboden en is een interessante variatie op de originele Irish Coffee.

Barista kampioenschappen Ethiopië !

In februari vond het eerste Addis Abeba Barista Kampioenschap plaats. Barista is de naam voor een vaardige koffiezetter met de espressomachine. Door de Italiaanse bezetting in de Tweede Wereldoorlog is in Ethiopië een espressocultuur geïntroduceerd, die altijd is blijven bestaan. Vaak staan er nog decennia oude machines. De Ethiopische machiato's en de latté machiato's zijn inmiddels wereldberoemd! Joseph Brodsky, waarmee Barend Boot tijdens verschillende Ethiopische koffiecompetities zij aan zij stond tijdens het cuppen (=proeven) van de beste Ethiopische koffies, was één van de organisatoren. Vanaf januari werden 42 enthousiaste barista's getraind in het proeven van en zetten van de beste espresso's, macchiato's en cappuccinos. Toen de deelnemers de geur opsnoeven en de smaak proefden van 'hun eigen' Ethiopische koffies, verbaasden zij zich over het brede smaak spectrum! Het was een eye-opener. De deelnemers kregen ook een gedegen training van enkele dagen van buitenlandse barista-collega's van Hines Coffee en Intelligentsia uit de USA, en van de kampioenen van Guatemala en Kenya. Het podium voor de halve finale en de finale was het Hilton Hotel. Volgens organisator Willem Boot was het een prachtige ontmoeting met de traditionele Ethiopische kleding en hendelmachines van Rancilio en modern design en techniek. Het evenement vertelde zijn eigen verhaal. Uiteindelijk werd Mifta Sultan, een zeer vaardige barista van het restaurant Lime Tree, de winnaar. De baristawereld in Addis Abeba is definitief veranderd. Barista's weten nu veel meer van de bijzondere kwaliteiten van hun eigen koffies. Ethiopiërs drinken al de helft van hun eigen koffieproductie. Dat wordt de komende jaren nog meer. Gelukkig hebben wij een heel bijzondere, organisch verbouwde koffie kunnen aankopen tijdens de laatste Ethiopische koffieveiling. En...ook u kunt in onze Junior Master Espresso cursus leren hoe u die perfecte Ethiopische machiato en latté kunt zetten! Kijk op onze website voor meer informatie.



Hacienda la Esmeralda is Geisha!



De vergeten Panamese 'Geisha'
De afgelopen jaren werd een 'vergeten' arabica soort in Panama herontdekt, de Geisha. Van origine afkomstig uit de wilde koffiebossen van Ethiopië, werd de koffie rond 1960 in Panama geïntroduceerd. Deze koffie leidde een bestaan in de verge-

telheid. De Geisha geeft namelijk geen bijzondere smaakresultaten wanneer ze beneden de 1400 meter boven zeeniveau verbouwd wordt. Die onbekendheid bleef totdat de koffieverbouwende familie Peterson bijna vier jaar geleden in the 'Best of Panama' competitie de Geisha koffie presenteerde van hun Panama Esmeralda Estate. De betoverende geur en het smaakprofiel van hun Geisha koffie raakten de smaakpapillen van alle aanwezige internationale koffieproevers als een mokerslag. Een zeer bloemachtig aroma, met een zeer schone en exotisch zoete grapefruitachtige nasmaak.

Prijzrecords gebroken

De Panama Esmeralda wint nu in de 'Best of Panama' competitie elk jaar de eerste prijs. Deze schaarse koffie breekt jaar op jaar alle wereldprijsrecords (in totaal zijn er maar 12 baaltjes). In 2006 werd voor deze groene koffie tijdens de internetveiling meer dan 100 dollar per kilo betaald! Onze Kees was in Panama aanwezig bij de laatste 'Best of Panama' 2006 competitie. Hij zegt: 'Als jurylid was ik niet verrast dat de Esmeralda koffie de eerste prijs kreeg. In mijn beleving is het een grapefruit sensatie maar zijdezacht, niet scherp of bitter, en met een zeer duidelijk karakter wat ik nog nooit eerder in koffie heb kunnen proeven, misschien een heel klein beetje in sommige Ethiopische soorten. Het is een milde koffie met de frisheid van de formosa (soort citrusvruchtje uit Panama) en de tamarinde.'

Bezoek aan Hacienda Esmeralda

Barend Boot bezocht in december vorig jaar (het begin van de oogsttijd!) de familie Peterson en hun Geisha Esmeralda plantage. Zoon Daniel vertelde hem toen vol trots over het jarenlange gevecht tegen harde windstoten en extreme slagregens dat ze als planters moeten voeren om de Geisha succesvol te verbouwen. Op de grote hoogte van de Esmeralda plantage, tussen de 1650 en 1800 meter, moeten de koffiestruiken en koffieboomen geregeld stormen met windstoten van 130 kilometer per uur doorstaan. Ook valt er in sommige maanden een enorme hoeveelheid regen. Het heeft dan ook jaren geduurd (en vele mislukkingen) voordat ze de Geisha succesvol konden verbouwen! Op de plantage zijn als windwering veel natuurlijke begroeiingen en kunstmatige aanpassingen aangebracht. Het resultaat is te zien. Trots staat de lange elegante Geisha arabica boom op hun plantage, met de eerste prachtige rode bessen. De bonen zijn langwerpige, gekromd en dun van vorm.

Koffiebaal ingevlogen

De familie Peterson heeft vaste afnemers in de USA voor hun balen Geisha. Gelukkig voor ons allemaal in Nederland heeft Barend toch een baal weten te bemachtigen en hebben we voor het eerst koffie laten invliegen. Nu is die koffie verkrijgbaar voor € 9,50 per 125 gram. Je kunt hier thuis ongeveer 18 kopjes mee zetten. Dus per kopje betaal je nog geen 0,60 eurocent. We hebben 60 kilo, dus dat is niet veel. Wij raden iedereen aan deze unieke koffiesmaak te beleven nu het mogelijk is!



Waar koop ik die verse koffie?

U kunt onze koffie kopen op ruim 50 verschillende plaatsen in Nederland. Naast onze eigen KoffieWinkel in Baarn treft u The Golden Coffee Box koffie ook aan in vrijwel alle regio's. De zorgvuldig geselecteerde wederverkopers bieden altijd een assortiment van onze koffiesoorten aan, waarvan sommigen zeer uitgebreid. Een aantal adressen biedt onze biologische koffiesoorten aan. Bij diverse winkels kunt u de koffie ook ter plekke laten malen. U vindt alle adressen en meer informatie op onze site: www.goldencoffeebox.nl



Golden Coffee Box Dessert 'De harten van onze Espresso en Artisjok'

We presenteren u een verrukkelijk dessert. Net ontdekt en het heeft ons hart gestolen. Genieten van de blaadjes en het hart van de artisjok gedoopt in het hart van de beste espresso: de crema. Gebruik hiervoor één van onze espressokoffies, zoals de Kenya Espresso, de Panamaria Espresso of de Brazilië Santa Terezinha.



Bereiding

Bereid eerst de artisjok. Breek de steel eraf en verwijder de harde onderste blaadjes. Snij dan de steelaanzet vlak af. Wrijf de hele artisjok in met het vruchtvlees van een doorgesneden citroen. Kook de artisjok in water met zout en wat citroensap gedurende minimaal 20 minuten. Wanneer de blaadjes gemakkelijk loskomen, is de artisjok gaar. Alleen de zachte stukken van de blaadjes en de bodem zijn eetbaar. Nu de artisjok klaar is, maakt u een dubbele ristretto van onze espressokoffie. Bovenop de ristretto moet een dikke cremalaag liggen, die lang blijft liggen.

Het dippen en genieten

Daarna trekt u de blaadjes één voor één van de artisjok en dipt ze warm of koud in de crema, tot u de bodem van de artisjok bereikt. Dit gedeelte is een ware lekkernij. Als u het vezelige laagje dat tussen de laatste blaadjes en de bodem zit (het zogenaamde 'hooi') verwijderd heeft, heeft u het hart van de artisjok. Omdat dit hart zo bijzonder van smaak is, maakt u nu uw beste ristretto met de dikste crema ooit. Doop daarna uw artisjokhart in de crema en presenteer dit aan uw geliefde of uzelf.

Bloemknoppen

Artisjokken zijn bloemknoppen van een distelplant. Artisjokken zijn groen (tot grijsgroen of paarsgroen) en bestaan uit blaadjes of schubben. De artisjokbodem of het artisjokhart wordt als een lekkernij beschouwd. Artisjokken worden voornamelijk geïmporteerd uit het Middellandse-Zeegebied, vooral uit Frankrijk.



Aankopen

Let er bij de aankoop op dat de artisjok niet te veel bruine blaadjes (schubben) heeft, dat de stengel stevig aanvoelt en dat de knop nog gesloten is. De grootte van de artisjok hangt af van het ras en zegt dus niets over de kwaliteit.

Wist U dit over koffie ?

- Arabica koffie is een verzamelnaam voor een groot aantal variëteiten arabica koffiestruiken, met elk hun eigen smaakprofiel.
- De Typica koffiestruik heeft een elegante, ovaal gevormde boon. Zij produceert bijna altijd een heldere, resonerende, tintelende fruitsmaak die toeneemt naarmate de plant hoger boven zeeniveau groeit.
- De kleine, ronde Bourbon-boon werd ontdekt op het eiland Reunion, vlakbij Madagaskar. Ze groeit in Afrika en Latijns-Amerika en heeft een heldere, sprankelende, zoete fruitigheid en nasmaak. In Brazilië wordt veel Bourbon op topplantages verbouwd. In Kenya groeien Bourbon variëteiten als SL 28 en SL 34.
- De Caturra koffiestruik werd ontdekt in Brazilië. Ze is een mutatie van de Bourbon-plant, maar kan meer bonen per struik leveren. Andere arabica koffievriëteiten zijn de Maragogype (olifant- of reuzenboon – Mexico, Nicaragua), de Catuai (Centraal-Amerika), en de San Ramon (Panama) en de Geisha (Panama, Costa Rica, Ethiopië).
 - Bij openbare veilingen van de beste koffies van het koffieland (zoals the Cup of Excellence, the Best of Panama en de E-café Ethiopia) gaat bijna 85% van de opbrengst van de koffie direct naar de koffieboer. Deze koffies zijn vaak exemplarisch van smaak en behouden, ook als ze al wat langer geleden geoogst werden, toch hun kwalitatief bijzondere smaken.
 - The Golden Coffee Box voert wel 10 koffiesoorten die we verkrijgen via die openbare veilingen, waarbij de koffieboer zeer veel betaald krijgt!
- Veel van onze koffies zijn organisch verbouwd, ook al staat het niet op het pak, met respect voor mens en milieu.
- U kunt de koffie ook per post bestellen, die is dan binnen enkele dagen versgeroosterd bij u in huis. Kijk voor het bestellen op onze site.

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
www.goldencoffeebox.nl

dit exemplaar is u overhandigd door: