

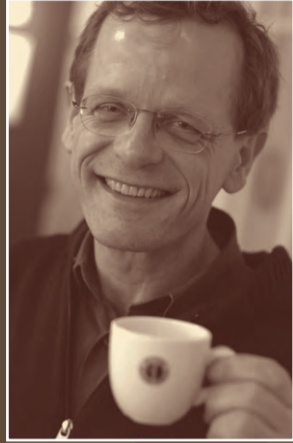


THE GOLDEN COFFEE BOX[®]

28

Mijmeren en Koffie

Ik loop langs de singel, het water glanst zilvergroen. Vogels tsjilpen, de ruisende bomen zijn nog nat van de regen. Druppels die vallen en piepende, optrekkende auto's. Fietsende mensen. Het carillon strooit haar deuntje over de stad uit. Over mijn huid aait vochtige wind. De stad komt tot leven. We zijn weer terug. Het gewone leven in. Ik ruik het boerse singelgras, geuren van vochtige aarde, gras, bladeren en mos. In mijn mond de naijlende fluwelen smaak van koffie.



Tijdens deze verschrikkelijke regenachtige zomer kom ik tot rust. Koffie is mijn gezellin, mijn tweede minnares. Ze streelt mijn zintuigen, ze opent de deur naar verdieping, naar creëren. Alleen of met anderen. Er is zoveel meer om van te genieten. Om uit de dagelijkse sleur en het bekende te stappen. Ik spreek niet over gewoon maar koffie, niet alleen maar over 'troost' en 'warm'.

Mijn koffie? Dat is bijvoorbeeld de enorme ooievaarsboom in Zuid-Spanje. Met wiekende vleugels strijkt vader ooievaar neer op het nest. Een kluwen musjes zingt aan de onderkant van het nest. In mijn neus wolkt de vers geroosterde Panama Birdsong. De smaak neemt me mee terug naar de plantage. Ik loop door het warme, magische, oude bomenbos van de familie Hartmann, van Ratibor. Onder de bomen overal donkergroen glanzende arabica struiken. Op het topje van het bos glanst de natuurlijke bron. Uit de rots komt borrelend, stromend water. De naam is Ojo de Aqua, Oog van het Water. Een tucan vliegt op, in de bomen krijsen de aapjes. En ik hoor de muziek van Pablo Casals, Song of the Birds.

Je hebt koffie en echte koffies. Ik heb het niet over gewone doorsnee koffie. Ik bedoel echte koffie, glanzende versgeroosterde arabica bonen van bijzondere plantages. Voor filter, als espresso of cappuccino. Die geven je verdieping, momenten van genieten in je eentje en samen. Die wassen je schoon, werken zuiverend, zijn als een douche voor je geest.

Gun jezelf deze zintuiglijke ervaring.

Met vriendelijke groet

Barend Boot

Barend Boot

Tip: proef onze nieuwe oogsten Panama Birdsong, Panama Kotowa Estate en Panamaria Espresso!

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, Panamaria 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 schepje voor schepje 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.

De favoriete Koffie van Shiva Niet



Ik ben de magazijnmeester van The Golden Coffee Box en werk mee in de winkel. Het is heel moeilijk voor mij om één favoriete koffie aan te wijzen. Dat hangt af van het moment op de dag of de stemming waarin ik ben.

's Ochtends heb ik het liefst een dubbele machiato van een pittige koffie als de Brazil Santos of de Java espresso. In de loop van de dag krijg ik steeds meer zin in verfijndere koffies en kan ik erg genieten van de mooie milde Guatemala of Nicaragua Los Laureles filter koffies. De enige koffie die ik de hele dag door kan drinken is de Panama Birdsong espresso. Deze koffie tovert keer op keer een glimlach op mijn gezicht door haar mildheid en toch volle en brede koffiesmaak. Daarom is ze ook zeer geschikt en lekker als cappuccino.

'Last but not least', mijn favoriete koffiebeleving is wanneer ik koffie rooster in de winkel en de koffie begint met 'bakken'. Dit is als de groene bonen lichtbruin kleuren. Die geur brengt mij vaak terug naar mijn kinderjaren, toen ik in de begindagen van The Golden Coffee Box met mijn moeder koffie kwam halen bij Marianne en Jacob Boot.



dat is andere koffie 4!

Ruim 120 horecazaken door heel Nederland schenken onze koffie. De kans is groot dat je in één van deze zaken onze koffie al eens hebt 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.

Restaurant en Kwekerij De Kas in Amsterdam
De Kas in Amsterdam is een geweldig restaurant waar je dagelijks kunt lunchen en dineren. De 8 meter hoge glazen kas biedt overdag een spectaculair uitzicht en is 's avonds sfeervol verlicht. Het uitgangspunt is dat eten het best smaakt als het bereid is met superverse ingrediënten, geteeld en geoogst met respect voor de natuur. De Kas heeft



dan ook een eigen kwekerij waar 's zomers kruiden en mediterrane groenten en 's winters verschillende soorten sla gekweekt worden. Aan de cheftafel in de keuken kun je meegenieten van de hectiek in de keuken en de bereiding van culinaire hoogstandjes. Als koffie schenkt De Kas de Reuzen Mexico Espresso.

Adres: De Kas, K. Onnesweg 3, Amsterdam.

Orange Wellness Club In Alphen aan de Rijn

De Orange Wellness Club is een plaats waar inspanning en ontspanning samenkomen in een luxe fitness- en saunaclub. Hier vormt gezondheid en welzijn het middelpunt van de aandacht en staan service en kwaliteit op een hoog

niveau. Het concept voorziet in de behoefte die zoveel mensen hebben. Regelmatig bewegen, gezond eten en voldoende fysieke en mentale ontspanning, dat is Wellness. Hier wordt u weer helemaal uzelf! Als lungo koffie serveert Orange Wellness de Panama Birdsong, als espressokoffie de Brazil Santos espresso.

Adres: Orange Wellness Club, Kalkovenweg 52, Alphen aan de Rijn



Restaurant en Kookstudio Zijlstream in Leiderdorp

Zijlstream is sinds april geopend en gelegen aan de rivier de Zijl. Het restaurant is gevestigd in een oude meelfabriek uit 1916. Het opwindwerk, waarmee de tarwe naar boven kon worden gehesen ('luien'), het maalwerktuig en de silo waarin het meel werd bewaard, zijn behouden gebleven en hebben een nieuwe functie gekregen in Zijlstream. Bij Zijlstream kun je vanaf 11.00 uur terecht om iets te drinken, te lunchen of te dineren. Het restaurant werkt zoveel mogelijk met verse en streekgebonden producten, zoals seizoensgebonden streeksappen die zijn bereid met fruit, groenten en kruiden uit eigen tuin. Zijlstream schenkt onze Ethiopië Espresso Organic.

Adres: Zijlstream, Zijldijk 28, Leiderdorp



Vogelnestjes in de koffiestruiken

Panama Birdsong Estate



Stel je voor: een plantage gelegen in het tropisch regenwoud, dicht tegen het nationaal park l'Amistad in de Panamese hooglanden. Tussen de koffie groeien de inheemse grassen en bloemen. De grond wordt organisch bemest. Een onverstoorde, natuurlijke omgeving. In dit gebied floreren onder de schaduwbomen niet alleen de arabica koffiestruiken, ook vogels hebben het hier bijzonder naar hun zin. Zelfs zo, dat ze zich in de koffiestruiken zelf nestelen. In totaal zijn er door vogelaars meer dan 280 verschillende soorten gespot. Met recht dus vogelvriendelijke 'birdsong' koffie! De vogels zingen de langzaam rijpende koffiebesen dagelijks toe. Aan de top van het oerwoud (1700 meter) ligt de bron Ojo de Aqua, Oog van het Water.

Het cederhouten huisje

Beneden het woud liggen de huisjes van de kleine Hacienda in een maanvormige cirkel: de woonboerderij, het koffieproefhuis en de beneficio-schuren waar de geplukte koffiebesen aankomen en gefermenteerd worden. Ten slotte het speciale cederhouten huisje waar de gedroogde koffiebonen ten minste 4 maanden in balen liggen te rusten. De opslag in cederhout voegt een extra diepe cederhouten body toe aan de smaak van de koffie!

Pasta van bananen en perziken

Op het plein staan de droogbakken waar de koffiebesen na fermentatie zongedroogd worden. Alleen de rijpe besen worden gebruikt. Het vruchtvlies van deze besen kon ik tijdens mijn laatste bezoek proeven: een overweldigende pasta van bananen met honing en perziken. Dat is een voorbode van de verscholen smaak. Tessie en Ratibor zijn van de Hartmanns de vierde generatie koffieboeren. Ze zijn bevlogen natuurbeschermers en geven enorm veel om hun werknemers. Met heel veel trots en zorgvuldigheid hebben ze de Birdsong koffie voor ons klaargemaakt. De rauwe typica boon is prachtig donker blauw-groen. Nu kun je deze nieuwe oogst roostervers proeven.

De Birdsong smaak

De smaak is als het verkleed van een tropische vogel: veelzijdig, delicaat en ongecompliceerd. Mooi vol en rond in balans met wat marsepein en een fluwelen nasmaak. Een aanrader voor je filterapparaat. De espresso is van nature pittiger. Ze heeft een cederachtige, aardse ondertoon met een aangenaam zoet midden. De nasmaak is excellent. De Birdsong espresso is zeer geschikt voor alle variaties: van espresso en cappuccino tot café latte.

Barend Boot



Tip: beluister de 'Song of the Birds' van Pablo Casals op onze website, terwijl u foto's bekijkt van de Panama Birdsong Estate.

Waar koop ik die verse koffie?

Je kunt onze koffie kopen op ruim 50 verschillende plaatsen in Nederland. Naast onze eigen KoffieWinkel in Baarn tref je 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 kun je de koffie ook ter plekke laten malen. Je vindt alle adressen en meer informatie op onze site: www.goldencoffeebox.nl



Benodigheden

voor een Barista thuis

De vraag 'Wat heb ik nodig om thuis een echte barista te worden?' wordt vaak gesteld aan onze medewerkers. Het jaarlijkse wereldkampioenschap Barista wordt bekender. Dit jaar is in augustus het optreden van alle finalisten in Japan via internet te zien geweest. De cursussen voor het diploma 'Junior Master Espresso' stromen vol.

Door het volgen van duidelijke aanwijzingen, goed (via internet) kijken en oefenen op je thuismachine kom je al een heel eind, vinden veel thuisbarista's. Maar...je hebt natuurlijk wel goede spullen thuis nodig! De koffiemolen vormt hierbij een cruciaal onderdeel.

Vers en accuraat malen

Behalve een goede espressomachine, een stamper (eventueel stampervoet) en juiste kopjes heb je vooral een goede koffiemolen nodig. Een molen die nauwkeurig en fijnmazig afstelbaar is. Zonder zo'n koffiemolen is het heel moeilijk goede resultaten met koffie te krijgen. Koffie pas op het laatste moment malen is altijd het lekkerst. De koffiaroma's blijven in de hele boon veel langer bewaard. In gemalen toestand vervliegt een deel van de aroma's binnen enkele dagen. Versgemalen is het ook veel makkelijker een mooie crema op je espresso of in je cappuccino te krijgen. En doordat de fijn gemalen espressokoffie de tijd krijgt om de smaak van het water op te nemen, smaakt deze ook veel lekkerder.

Goede merken molens

Goede maalmolens zijn: Demoka, Rancilio, Quick en Mazzer (Mini). Pas op voor té goedkope elektrische koffiemolentjes. Deze leveren meestal niet langdurig een goed resultaat.



Meer informatie vindt u op www.goldencoffeebox.nl; kijk ook naar het wereldkampioenschap barista 2007 op www.zacharyzachary.com (optreden finalisten).

Specialty Arabica Koffie is eigenlijk spotgoedkoop!

Koffie is als drank populair in de wereld. Dat zal toenemen door de stijgende populariteit in Azië en in koffieproducerende landen. De drank is ook één van de goedkoopste ter wereld. Want hoeveel gram koffie heb je nodig voor een kopje koffie?

De meeste mensen staan niet stil bij het feit dat koffie zo goedkoop is. Per kopje heb je maar 6 gram (filter) of 7-8 gram (espresso) nodig. En hoeveel kopjes haal je dan uit een pak van 250 gram? Bij filterkoffie zo'n 42 kopjes en bij espressokoffie 36 kopjes!

Een pakje echte specialty koffie begint met een prijs van 4,50 Euro per pakje. Dat kan oplopen tot 35 Euro per pakje als het een zeldzame koffie is. Dat lijkt duur, maar is het dat ook?

Wanneer je de prijs weet van een pakje van 250 gram, kun je makkelijk uitrekenen hoeveel de koffie zelf per kopje kost:

- Bij een prijs van 4,50 Euro betaal je per kopje 10,5 cent (filter) of 13 cent (espresso).
- Bij een prijs van 6 Euro betaal je per kopje circa 16 cent (filter) of 17 cent (espresso).
- Bij een pakje van 17,50 Euro betaal je per kopje 44 cent (filter) of 48 cent (espresso).

Absolute top kun je thuis drinken!

Wist je dat je voor die centen per kopje de absolute top van de wereld drinkt, echte cru-koffies of zelfs grand cru? Voor 60 cent geniet je bijvoorbeeld van de Panama Esmeralda Geisha uit het jaar 2007, de nummer 1 van Panama. Voor een flesje bier of een glas goede wijn ben je meer kwijt. Ons motto: Met een kopje specialty koffie ben je even koning, ook al heb je weinig geld!

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: