

*The Golden Coffee Box*

koffie



# BOOT KOFFIE als smaaksensatie

Nederlanders staan te boek als gezellige koffiedrinkers. De term 'gezellig' blijkt helaas niet synoniem voor kwaliteit. En dat is jammer, want er zijn uitstekende koffiesoorten leverbaar. Barend Boot, eigenaar van The Golden Coffee Box in Baarn, blijkt een van de voornaamste voorvechters van kwalitatief hoogwaardige koffie. Zijn bedrijf heeft zich sinds het begin van de jaren zeventig gespecialiseerd in de zogenoemde 'single estate' varianten. En met succes, want het bedrijf mag zich verheugen over een groeiende clientèle.

*Tekst: Dick Zoet, Foto's: René van Dongen*



*De Golden Coffee Box  
functioneert nog altijd  
uitstekend.*

De heerlijke geur van vers gebrande koffiebonen waait ons al op straat tegemoet. Dat is nog eens een attractieve vorm van reclame! Even later betreden we het winkelpand van The Golden Coffee Box en worden begroet door directeur Barend Boot. Uiteraard staat er vrijwel direct een kopje espresso op tafel. En die blijkt van verbijsterende kwaliteit. Hoe krijgt Boot dat voor elkaar?

“Wij zijn opgegroeid met koffie”, verklaart Boot.

“Mijn vader werd begin jaren zestig directeur van een koffiebrandery. Begin jaren zeventig is hij toen zijn eigen bedrijf gestart. Hij kon het niet langer verdragen uitstekende kwaliteit koffiebonen te vermengen met bonen van mindere kwaliteit, zoals toen en ook nog nu veel gebeurt. Hij had een idee ontwikkeld voor een klein brandapparaat, uitgevoerd in koper. Dat apparaat heette The Golden Coffee Box en baarde destijds veel opzien. Mensen konden zo’n klein brandertje aanschaffen en mijn vader verkocht er dan groene bonen bij. De bedoeling was dus dat mensen goede kwaliteit bonen thuis of in hun restaurant

vers konden branden om vervolgens heerlijke koffie te schenken. Naast koffiefanaat was mijn vader ook een uitstekend marketeer en binnen de kortste keren hadden de nationale media hem weten te vinden. Wat uiteraard een gunstige invloed had op de klandizie. En mensen reageerden ook heel enthousiast, want velen maakten voor het eerst kennis met ‘single estate’ koffie, bonen van een enkele plantage, die alle op de markt voorkomende mélanges verre overtrof. Zoals kon worden verwacht kwam al snel de vraag of hij niet alleen groene, maar ook gebrande bonen kon leveren en zo is onze branderij ontstaan. De verpakte geroosterde en gemalen bonen hebben vrijwel automatisch dezelfde naam als het brandapparaatje gekregen.”

Inmiddels is het bedrijf met de tijd meegegaan.

Het assortiment van bijna 40 koffiesoorten met exotische namen als Panamaria Espresso en Brazil Terezinha Organic is ook te bestellen via internet. Tevens kun je oefenen met een keur aan espressomachines en koffiemolens die geschikt zijn voor kantoor of thuis. Ook worden er veel barista (koffiezet) trainingen gegeven.

## KWALITEIT

Dat klinkt een stuk eenvoudiger dan het in de praktijk zal zijn geweest. Dat Boot senior op die manier een positie heeft verworven binnen de vaderlandse koffiemarkt mag op zich al een prestatie van formaat worden genoemd. Een markt die werd en wordt gedomineerd door concerns van wereldformaat in een land dat nauwelijks een cultuur van ‘koffie genieten’ heeft. Natuurlijk, er worden heel wat kopjes koffie geschonken in Nederland en in de regel vinden we koffie drinken een ‘gezellige’ bezigheid. Maar de kwaliteit van die koffie is vaak schrikbarend. “Dat is zeker zo”, erkent Boot. “Maar tegelijkertijd is er een behoorlijke groep die wel geïnteresseerd is in eten en drinken van goede kwaliteit. En waarbij dus ook de schellen van de ogen vallen als ze eenmaal met onze koffie in aanraking komen. Dan ontdekken ze dat koffie heel spannend kan zijn, heel veel profiel kan hebben. Er zijn namelijk veel koffieboeren die heel goed in staat zijn om erg goede en pure ‘single estate’ koffie te produceren. Koffie met een gelaagde smaak, die meer dimensies heeft en die dus voor een smaaksensatie zorgt. Mensen die deze koffiesoorten voor het eerst proeven, moeten zich wel openstellen voor nieuwe smaken en hun vaak langjarige ervaringen, hun smaakconditionering terzijde te schuiven. Als ze dat voor elkaar krijgen, dan wacht hun een aangename verrassing.”

Dat veel mensen eigenlijk geen idee hebben hoe koffie



*“Mensen zijn de laatste jaren bereid  
meer geld neer te tellen voor betere producten.”*

#### BAREND BOOTS TIPS VOOR HET BEWAREN VAN KOFFIE

##### ***Hoe weet ik of koffie bij aankoop vers is?***

Hele koffiebonen blijven, nadat ze vers geroosterd zijn, maximaal 4 weken goed van kwaliteit. Als bonen ouder worden krijgen ze een taai en rubberachtige structuur. Verse bonen kunt u gemakkelijk breken tussen uw vingernagels. Het verse en levendige aroma van de koffiebonen is eenvoudig herkenbaar. Bij oude koffie mist u dit aroma absoluut. Gemalen koffie verliest haar smaak en geur zodra ze gemalen is en moet daarom liefst binnen een week geconsumeerd worden.

##### ***Hoe moet ik mijn koffie bewaren?***

Wij raden aan dat u een weekvoorraad koffie koopt in de originele verpakking en bewaart in een luchtdichte bus op een koele plek. Rol het pakje dicht tot aan de koffie, zodat er geen lucht

meer boven zit. Was een bewaarbus of voorraadpot regelmatig uit om oude geuren te verwijderen. Zorg dat de koffie niet in aanraking komt met andere voedingsmiddelen want ze neemt onmiddellijk geurtjes op.

##### ***En als ik mijn koffie langer wil bewaren of meerdere pakjes koffie koop?***

Wilt u koffie voor langere tijd bewaren, doe dit dan in de vriezer. Bewaar koffie verpakt in kleine hoeveelheden, zodat u alleen pakt wat u nodig hebt en de rest goed ingepakt kan blijven. Behandel uw koffie zoals u ook met uw andere verse voedingsmiddelen omgaat. Vries koffie nadat ze ontdooid is niet opnieuw in.

##### ***Hoe houd ik koffie langer vers?***

Bewaar uw vers gemalen koffie of uw verse

koffiebonen in een luchtdicht afgesloten bus in de koelkast of op een koele, donkere plaats. Bedenk: een koele plek zorgt ervoor dat koffie minder snel oud wordt maar zeker niet dat ze onbeperkt houdbaar is. In uw vriezer kunt u de koffie, zoals gezegd, nog wat langer vers houden. Maar voor optimale versheid blijft het beste advies om regelmatig een vers pakje in de winkel te gaan halen. Meng nooit oude restjes koffie met verse, want de oude koffie zal de smaak van de verse zeker negatief beïnvloeden.

##### ***Is het een goed idee om koffie thuis te malen?***

Een uitstekend idee! Als u koffie maalt wordt de natuurlijke beschermmantel van de bonen afgebroken en komen heerlijke aroma's vrij. Maar zoals gezegd vervliegen daarmee geur en smaak ook heel snel. Maal daarom de koffie altijd vlak voor het zetten en alleen de hoeveelheid die u nodig hebt.



feitelijk dient te geuren en te smaken, maakt Boot vrijwel dagelijks mee in zijn winkel. “Ze zijn vaak verbaasd over de geur. Dat komt omdat ze vanille, suikers en fruit ruiken. Die geuren kunnen ze dus niet in verband brengen met versgeroosterde koffiebonen. Als we hun vervolgens uitleg geven en hen de betreffende koffie laten proeven, blijken ze dikwijls erg open te staan voor die onverwachte smaak.”

#### KOFFIEBESSEN

Het verhaal van kwalitatief uitstekende koffie begint uiteraard met de kwaliteit van de koffiebesen. In die zin is koffie heel goed te vergelijken met wijn. Ook daarbij spelen klimaat, hoogte, grond en de kundigheid van de boer allemaal een zeer prominente rol. “Die eerste factoren zijn uiteraard vaststaande feiten, waar je verder weinig aan kunt veranderen. Maar je kunt bijvoorbeeld wel

stimuleren dat de besen in het juiste stadium van rijpheid worden geplukt. Dat bereik je door de betreffende boeren een bonus te geven.”

Maar ook de fases daarna spelen een cruciale rol voor de kwaliteit van het uiteindelijke product. “Hoe worden de besen gewassen, hoe worden ze vervoerd naar de fabriek voor de verwerking en in welk tempo worden ze van hun vruchtvlees ontdaan? Als dat niet optimaal gebeurt, dan kan dat invloed hebben op de pit, de boon. Daarom is het ook van belang om de koffieboeren ter plekke te bezoeken, zodat je een goed beeld hebt van de wijze waarop ze met hun producten omgaan. We hebben inmiddels uiteraard een aantal vaste contacten, die je niet voor elke oogst bezoekt omdat je weet dat ze de juiste productiemethoden hanteren. Maar voor die extra inspanningen die je van die boeren vergt, dient uiteraard ook een meerprijs te worden betaald. Kwaliteit kost nu eenmaal geld. Dat is dan ook de reden dat onze koffiesoorten duurder zijn dan die in de supermarkt. Maar prijzen zijn natuurlijk relatief: voor de duurste koffie ter wereld betaal je € 200,00 per pak. Dat klinkt enorm veel, maar als je realiseert dat je er zo'n 35 kopjes koffie mee kunt maken, dan valt dat alleszins mee. De prijs per kop bedraagt dan nog geen zes euro en voor topkwaliteit koffie vind ik dat niet echt veel geld.”

#### VERANDERINGEN

Boot haast zich te stellen dat er wereldwijd veel meer koffiebrandijen zijn die zich concentreren op kwaliteit. “Die toenemende belangstelling voor kwalitatief goede koffie heeft ook in de betreffende landen voor grote veranderingen gezorgd. De boeren daar realiseren zich terdege dat er voor hogere kwaliteit meer geld wordt neergeteld en spelen daar ook op in. Ze verdiepen zich in productiemethoden, experimenteren met verschillende soorten en zijn feitelijk landbouwkundigen op het gebied van koffie geworden. Dat heeft een erg positieve invloed gehad.”

Daarnaast zwaait Boot ook lof toe aan de effecten van de Cup of Excellence, een internationale competitie waarbij de beste koffiesoorten strijden om de hoogste eer. “De organisatie van die competities heeft feitelijk twee functies. Enerzijds voeren ze promotiecampagnes om kwalitatief hoogwaardige koffie onder de aandacht te brengen. Maar wellicht nog belangrijker is hun educatieve activiteit. Ze geven in de verschillende landen heel veel cursussen waarbij de lokale boeren worden opgeleid in het onderscheiden van kwaliteit. Vooral dat laatste heeft grote gevolgen gehad. Vijftien jaar geleden waren er enkele grote plantages die de dienst uitmaakten, er waren



*“De meesten van onze klanten  
hebben altijd al om smaak gegeven.”*



vastgeroeste koffieorganisaties en er was een paar bekende proevers die bepaalde welke plantages de beste kwaliteit leverden. En al die partijen vonden de status quo prima. Toen kwam de Cup of Excellence die ook contact legde met kleine boeren en onbekende proevers en binnen de kortste keren waren de heilige huisjes omver. Dat heeft voor enorme veranderingen gezorgd.”

## SMAAK

Maar ook de consumentenmarkten zijn de laatste jaren danig veranderd. Ook Boot heeft dat aan den lijve ondervonden. “We kunnen merken dat mensen de laatste jaren bereid zijn meer geld neer te tellen voor betere producten. Kwaliteit mag toch ook een prijs hebben. Dat geldt natuurlijk ook voor ons: wij moeten ook een steeds hogere prijs voor de bonen betalen. Onze klanten hebben daar ook geen problemen mee. De meesten van hen hebben altijd al om smaak gegeven. En dat heeft niet in alle gevallen met goed gevulde portemonnees te maken. Ook mensen die het minder breed hebben, steken hun beschikbare geld in goede kwaliteit vlees, fruit, groente en wat dies meer zij. Dat is een groep die van lekker eten en drinken houdt; die groep koopt de koffie bij ons. Gewoon omdat ze kwaliteit boven kwantiteit stellen.”

Boot wil overigens direct nog wel even een mythe doorprikken. “Tegenwoordig heerst in brede kring de opvatting dat de enige manier om uitstekende koffie te maken het gebruik van een espressoapparaat vereist. Dat heeft er uiteraard mee te maken dat de doorbraak van betere koffie in Nederland is geforceerd door vooral de Italiaanse koffiesoorten. En daar mogen we met z'n allen heel dankbaar voor zijn. Dat neemt echter niet weg dat er wel degelijk andere methodes zijn om prima koffie te zetten. Bijvoorbeeld met de bekende ouderwetse filtermachines. Die machines werken over het algemeen erg goed. Je hebt dan natuurlijk wel speciale ‘filtergeroosterde’ koffie nodig, maar dan weet je ook niet wat je proeft. Gelukkig zijn er ook enkele culinaire journalisten die overtuigd raken van de kwaliteit van filtermachines, zodat er in de toekomst wellicht weer een revival van de filterapparaten komt. In ieder geval verdient ook koffie die in andere dan espressoapparaten is gemaakt, op z'n merites te worden beoordeeld.”

Om zijn woorden kracht bij te zetten, wordt even later een kop filterkoffie op tafel gezet. Die blijkt een cultuurschok, want de smaak lijkt op geen enkele manier op de filterkoffie die vroeger vrijwel overal ter tafel kwam. Het is duidelijk: ook waar het koffie betreft, verloochent kwaliteit zich nooit. ■