

COFFEE BAR

# ESPRESSOFABRIEK

TEKST PAULA PLANTINGA  
FOTOGRAFIE RICK WOERTMAN | RICK@ESPRESSOFABRIEK.NL

Amsterdam, IJburg om precies te zijn, is weer een style coffee bar rijker. Op IJburg wordt goede koffie gecombineerd met een prachtig interieur. Het is de tweede Espressofabriek die Rick Woertman heeft opgezet. "Deze vestiging op IJburg heeft een vergelijkbare doelgroep als de eerste koffiefabar op het terrein van de Westergasfabriek. Veelal jonge gezinnen die kwaliteit weten te waarderen", aldus Rick.

**HUISKAMERGEVOEL** "Bij de Westergasfabriek ben ik heel afhankelijk van het weer. Hier op IJburg heeft de Espressofabriek meer een buurtfunctie. Ik wilde een soort huiskamer creëren, want niets is huiselijker dan koffie. We gaan om acht uur 's ochtends open en dan komen de eerste mensen al binnen. We zitten op een plek waar iedereen langskomt en dat wordt nog eens versterkt door de voorbijrijdende tram."

**ARCHITECTONISCH** Voor het interieur benaderde Rick wederom architect Ramin Visch. Rick: "Bij de eerste zaak kwam Ramin met oplossingen die ik zelf niet had kunnen bedenken. Ik wilde opnieuw die verrassing

hebben. En ondanks dat we veel overleg hebben gehad, is dat opnieuw gebeurd. De ruimte was oorspronkelijk bedoeld als kantoor; volledig wit gespoten en compleet met systeemplafond. Om mensen naar binnen te krijgen, moest er iets spannends met het interieur gebeuren. Ook moest de akoestiek worden aangepakt." Het resultaat is een half open, afgerond plafond, bestaande uit lange eikenhouten latten. Het eikenhout komt terug in de bar en de banken die als architectonische objecten in de ruimte zijn geplaatst. De grote leestafel en de chesterfieldbank zorgen voor een extra stukje huiskamergevoel.

**MACHINE** Op de bar prijkt het pronkstuk; de driegroeps-Mirage met hendels van Kees van der Westen. Speciaal voor deze zaak is de machine voorzien van een zwarte poedercoating. "Met de Idrocompressor maak je echt de mooiste espresso's. Het is heerlijk om koffie te maken met iets dat mechanisch is", lacht Rick. Iedere koffievariëteit heeft zijn eigen kopje en wordt geserveerd op een dienblaadje met een glaasje water. Voor een refill kunnen de gasten terecht bij het wasbakje

ESPRESSOFABRIEK  
IJBURGLAAN 1489  
1087 KM AMSTERDAM  
+31 (0)20 7747965  
ESPRESSOFABRIEK.NL

met kraantje middenin de venue. Koekjes worden niet standaard geserveerd en cacao op de cappuccino is uit den boze. "Mochten de gasten trek hebben, dan bieden we zelfgebakken taart, croissants en chocoladebroodjes. Ook hebben we tramezzini; kleine Italiaanse sandwiches."

**BONEN** Alle koffie is afkomstig van The Golden Coffee Box uit Baarn. "Momenteel serveren we La Berlina van de Panamese Finca La Berlina van koffieboer Plinio Ruiz. De boon heeft een volle body, is lichtfris en heeft een rijke, zoete smaak met wijn- en fruittinten. Deze bonen worden speciaal voor de Espressofabriek geroosterd. Elke week krijgen we een verse voorraad. De bonen worden voor zowel de espresso als de cappuccino gebruikt. Daarnaast roosteren we regelmatig zelf bonen in de zaak. De hele ruimte wordt dan gevuld met de zoetige, karamel- en popcornachtige geur van versgebrande bonen. We hebben twee Mahlkönigs op de bar staan; voor de huiskoffie en de special van de maand en een kleine Mazzer voor decafé.

**KOFFIEKAART** De koffiekaart is onderverdeeld in pure koffies, melkkoffies, foute koffies en koude koffies. "De term foute koffie is een variant op de koffie verkeerd. Ik drink persoonlijk alleen maar espresso, niets met melk. Omdat ikzelf niet mijn enige klant ben, bedacht ik de foute koffies met onverwachte combinaties, zoals bijvoorbeeld de Maltheser Meltdown: een groot glas warme opgeschuimde melk, chocolade, Malthesers met een dubbele shot espresso."

**TONGSTRELING** "We verkopen veel versgebrande koffiebonen voor thuisgebruik. De huiskoffie wordt zeer gewaardeerd, maar als we iets nieuws hebben, laat ik het graag proeven. Ik houd wel van experimenteren. Het moet niet moleculair worden, maar het is leuk om gekke dingen te doen. Zo hebben we een Sparklin' strawberry 'spresso op de kaart; een iced coffee met Pellegrino en aardbeien- en frambozensiroop. Om alles compleet te maken staan op een schap aan de muur achter de bar, volgens eigen recept, de flessen espressolikeur te rijpen. We doen veel met koffie, maar het uitgangspunt blijft dat de tong wordt gestreeld." ■