



# HARTEN VEROVEREN

TEKST **BAREND BOOT**

FOTOGRAFIE **THE GOLDEN COFFEE BOX**

**KOFFIE IS HOTTER DAN OOIT EN IN BEWEGING. DE INKOOPPRIJZEN STIJGEN, DE SPECIALTY COFFEES WORDEN BETER. DE VARIATIES AAN SMAKEN DIE KOFFIEBOEREN KUNNEN PRODUCEREN WORDEN GROTER. ER KOMEN STEEDS MEER NIEUWE ESPRESSOBARS EN DE TERM 'SLOW COFFEE' IS IN OPKOMST. ONDERNEMERS HEBBEN NU – MEER DAN OOIT – DE MOGELIJKHEID MET DE KOFFIEKEUZE AAN TE GEVEN WAAR DE ZAAK VOOR STAAT.**

**JUBELEN** Incognito op stap. In de ochtend is het bij Espresso Gutenberg op de Uithof in Utrecht al goed druk. Ik bestel een verse Gayo Amaro filterkoffie en cappuccino van de Brazilïë Santa Terezinha organic. De barista geeft beide op een blaadje mee. Naast de cappuccino – voorzien van een perfect hartje – liggen enkele amarettikoekjes. De smaak van de cappuccino is hemels, enorm veel zoete cacao- en chocoladetonen geuren boven de melk uit en zoeven in mijn mond. Maar de smaak van de filterkoffie: daar word ik stil van. 'Gewoon' gezet in een Animo-kan. Daar ga ik van jubelen. De koekjes laat ik liggen.

**AEROPRESS SHOW** In de middag zit ik bij de Espresso-fabriek Amsterdam op IJburg. Ze serveren naast espresso en cappuccino een mok verse filterkoffie uit de zogenaamde Aeropress. Dit kokerachtig apparaatje ziet er niet wonderschoon uit. Maar de wijze waarop de koffie gezet wordt en het enthousiasme waarop de barista over 'zijn' koffie spreekt, maakt me heel nieuwsgierig. Dit is echt handwerk, ook het roeren van het koffiemaatsel door het hete opgeschonken water – tussen de 80 en 85 graden! – ziet er spannend uit. Na anderhalve minuut krijg ik de koffie in een wijde mok geserveerd. Als de koffie in mijn mond valt, komen er golven met eindeloze smaaklagen los. Dit is zó zalig.

**KOFFIE-ERVARING** Heb jij wel eens zo'n koffie smaakervaring gehad, die je laat jubelen en waar je vlinders van in je buik krijgt?

Zolang je dat zelf niet hebt ervaren, wordt het een stuk moeilijker je koffiedrinkende gasten te verleiden tot andere – of meer – koffie. Ga proeven bij zaken, trakteer je op een Slow Coffee Moment. Wedden dat je geraakt wordt, dat de koffieboer en de passie van de zetter je meenemen naar een ander niveau?

Het koffiedrinken is de laatste vijf jaar veranderd. De keuzen uit single-origine koffies en single-estate koffies uit de meest exotische oorden is veel groter. In Nederland kun je nu al tien koffies uit de befaamde Cup of Excellence competities krijgen, waarbij alles over die kleine verbouwende koffieboer bekend is. Daar kun jij op inhaken. Samen met je personeel jouw koffiekunde en -kennis voor espresso, cappuccino en Slow Coffee perfectioneren, kost een beetje tijd, maar geeft een ongelooflijke voldoening. Die geweldige filterkoffie bij Espresso Gutenberg wordt in vijf minuten gezet in een Animo-kan. Samen met je mensen proeven en uitvinden hoeveel gram en hoeveel water je exact moet gebruiken voor het recept kost even tijd, maar dan is het rond! De investering in de Aeropress is slechts € 34,95. En samen testen geeft verdieping en plezier. Samen met je personeel ben je enthousiast geworden, heb je verstilde smaakmomenten meegemaakt. De eerste klant die gejubeld heeft, zit al in je zak. En die vertelt het door. Na een tijd merk je dat het vanzelf gaat, nieuwe koffiedrinkers komen, de oude blijven, door de passie en het enthousiasme en de smaak waarmee je hen raakt! ■