



THE GOLDEN COFFEE BOX®

Glanzende ogen, de Koffie-genieters-familie

Het is stil en nog vroeg. Kerkklokken slaan zeven uur. Vogels tsjilpen. De bomen hebben hun blad laten vallen. Het geluid van een trein sterft weg. Mijn hond blaft. Ik kom uit een diepe droom. Knisperende kou trekt door de open balkondeur. Mijn lief brengt koffiegeuren in de keuken.



Richting de kerst

Het jaar is bijna voorbij. In deze donker wordende dagen richting Kerst gaan we terug naar onze geschiedenis. Of we nu jong of oud zijn, we zoeken naar zin, maken voor het nieuwe jaar de balans op en verrassen elkaar. We vieren feest en willen ons verbinden. Deze universele cirkelgang beweegt ons allemaal, waar ook ter wereld.

Tinkelende winkelbel

In mijn droom ben ik vijftientig jaar terug in de tijd, in 1982. Het koffiewinkeltje in Baarn geurt naar vers geroosterde koffies. The Golden Coffee Box koffiebrander snort. De winkelbel tinkelt. Achter de toonbank staat mijn vader met verve te vertellen over nieuwe koffiesoorten en zijn bezoek aan plantages. Klanten luisteren ademloos. Sommigen komen van ver om koffiecadeaus in te slaan. In fijne porceleinen kopjes wordt elke 30 minuten vers gezette filterkoffie geschonken. Marianne - mijn moeder - vult zakje na zakje. Onophoudelijk maalt de koffiemolen. En altijd weer treffen me die glanzende ogen van onze klanten. Als mensen een slokje van hun koffie nemen, als de pakjes in de tas worden gestopt. Alsof ze met hun ogen willen zeggen 'deze speciale smaak, dit wordt genieten'. Dat moment, die eindeloze repeterende glimp uit de ogen van al die klanten, dat is wat ik me het beste herinner! Een glans in de ogen die wil zeggen: 'Dit is genieten, wij zijn van hetzelfde slag genietters'. Toen, met onze klanten, vormden we een koffie-genieters-familie.

Nu 2007, 25 jaar later. De KoffieWinkel is groter. Twintigers Chris, Esther en Patricia zetten nu geurige oogstrelende cappuccino's en espresso's. Ook filterkoffie wordt geserveerd. In grote steden kun je nu onze koffie in geweldige espressobars en restaurants proeven of kopen. Ook bestellen veel mensen onze Koffie per post. Wij ontmoeten vaak bevriende koffiefamilies, met plantages van topkwaliteit, in hun land of in Baarn.

Trotse koffieboeren

Het is een nieuwe tijd, maar die oude waarden van toen die ons als koffiegenieters verbonden, zijn dezelfde van nu. Onze koffieboeren verkopen met trots hun product exclusief aan ons. Zij hebben glanzende ogen omdat de naam van hun estate op onze verpakking staat. Met recht, want jaar op jaar zorgen zij voor een betere grand cru kwaliteit. Ik zie de glans in de ogen van de barista als hij trots in de espressobar onze koffie serveert. Ik zie de trots van andere winkeliers als ze onze koffie verkopen. En het is geweldig om koffiezettters na onze barista-cursussen een prachtige espresso of cappuccino thuis te zien maken! De onderstroom van toen en nu zijn die glanzende ogen, van al onze medewerkers, als koffiebrander, van onze koffieboeren, de barista's en van u als koffiedrinker. Allemaal met elkaar vormen wij een grote koffie-genieters-familie.

Daar dank ik u voor. Ik wens u veel koffiegenot in 2008!
Barend Boot

Barend Boot

De favoriete Koffie van Berber van den Heuvel

Ik geef koffietrainingen aan horecazaken en winkeliers en check de kwaliteit van de gezette koffie in horecazaken. 's Morgens drink ik het liefst een kop filterkoffie. Rustig de dag beginnen met een heerlijk ruikende Panama Birdsong, bijvoorbeeld. Je ziet de exotische vogelsoorten van de plantage zo je kopje uitvliegen. Ik heb een voorkeur voor buitensporten. Met name fietsvakanties, kajakken en duiken zijn mijn favoriet. De rest van de dag drink ik een espresso of cappuccino van de Ethiopië Organic (met het bittere en zoete van chocolade) of de Brazil Fazenda Santa Terezinha Organic (heerlijk! Zoethout en zwarte bes met in de nasmaak een laurierdropje). Deze twee en vele van onze andere koffiesoorten worden organisch verbouwd. Daarnaast is onze koffie ook 'eerlijke' koffie. Wij betalen de boeren een hele goede prijs, zodat zij goed kunnen zorgen voor de plantages en iedereen die er werkt. Dat maakt het tot 'dubbel' genieten!



COFFEE BOX®



Da's andere koffie 5 !

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 romige 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.



Crunch, Den Haag

In het Zeeheldenkwartier van Den Haag is Crunch een bekende zaak geworden. Veel expats en veel mensen met kinderen. Hier kun je vanaf 9.00 tot 20.00 uur heerlijk ontbijten, lunchen of vroeg dineren. Full English breakfast, lekkere taarten (chocoladetaart hmmm), broodjes, antipasti's en salads. Ook babycino voor de kinderen. Crunch schenkt én verkoopt onze Ethiopie Espresso Organic.

Piet Heinstraat 108 a, Den Haag



Espresso Gutenberg, Utrecht

Als een veilige haven ligt Espresso Gutenberg in het windrige universiteitscentrum De Uithof. Op de begane grond van de Universiteitsbibliotheek worden de mooiste ristretto's, espresso's, cappuccino's, lungo's en café latte's gezet. Wil je proeven hoe een Brazil Santa Terezinha Espresso (organic) smaakt? Deze prijswinnende koffie met culttrekjes van koffieboer Paolo Almeida is in vertrouwde handen bij



Marshmallow koffie Java mousse

Makkelijk om te maken en heel smakelijk

Ingrediënten: (8 personen) • 2 dl warme zeer sterke koffie • 300 gr. marshmallows
• 2 bekertjes crème fraîche • 8 garnerchocolaatjes • 8 grote, wijde glazen

Bereidingswijze: Doe de filtergezette Java koffie in een pan en laat de marshmallows op een laag vuur al roerend in de koffie smelten. Let op: Laat de koffie niet koken! Klop de crème fraîche stijf en spatel het door het afgekoelde koffiemengsel. Verdeel dit over de grote, wijde glazen.

Laat het opstijven en garner de glazen met chocolaatjes.

De volgende koffies kunt u erbij serveren:
Java filter koffie of Java Espresso koffie

Heidelberglaan 3, Utrecht

Vis aan de Schelde, Amsterdam

Volgens kenners het beste visrestaurant van Amsterdam, 'Vis zoals vis hoort te smaken, alsof ze eerder die dag nog in zee rondzwom', een 'waar viswalhalla', zijn de vermeldingen. Chefkok Michiel Deenk is een liefhebber van de versgeroosterde Reuzen Mexico Espresso, koffie van de Maragogype boon. Geregeld informeren gasten achteraf naar de herkomst van 'die heerlijke koffie'.



Scheldeplein 4, Amsterdam



Brasserie Pays-Bas, Amsterdam

Een prachtige brasserie met veel aandacht voor de koffie, vlakbij station W.T.C. Amsterdam. Bas van Baaren en zijn team maken lekkere gerechten in een hippe atmosfeer en zetten goede espresso en cappuccini.

Buiten sta je tussen kantoren, eenmaal binnen in 'deze ruim opgezette brasserie' ben je dat snel vergeten. Het is moeilijk kiezen, want zowel de aubergine gemengd met zoete pepers als de steak tartare met kappertjes en tabasco mogen er zijn. Zelfs het kaasplankje is de moeite waard. Ideale plek dus om na de vrimibo te blijven eten. Een aanwinst voor de Zuid-As. En heerlijke koffie voor elk moment van de dag: de Ethiopia Espresso Organic!



Gustav Mahlerplein 14, Buitenveldert, Amsterdam

Kerst koffie

De keuze van The Golden Coffee Box

Elk jaar kiezen wij een ultieme Kerstkoffie. Dit jaar is dat een koffie uit één van de meest gewaardeerde koffielanden van dit moment. De Nicaragua Tierra Linda. 4 baaltjes van de prijswinnende oogst 2007 hebben wij kunnen bemachtigen. De koffie is een nectar van zoete abrikoos met suikerriet en caramel en is mooi delicaat rond. Prachtig op tafel in de glazen Cona koffiezetter of de duwpot. Intens zoet en rond als espresso. Dus: Boot Koffie Kerstkoffie 2007: Nicaragua Tierra Linda! Ook geserveerd tijdens de Kerstmiddag op 22 december!



Maria Nieves Paguaga is de eigenaar van deze plantage met caturra arabica koffie. Als alleenstaande vrouw heeft ze het niet makkelijk gehad. Orkaan Mitch verwoestte in 1998

al haar oogst en haar schulden waren hierdoor moeilijk terug te betalen. Maar ze zette door, mede met expertise van haar broer Moncho die



ook koffie verbouwt. Nu is zij in de streek Nueva Segovia een bekende kleine koffieboerin. Het is haar droom in de Cup of Excellence de eerste plaats te halen in 2008!



De schoonste smaak

Natuurlijk krijg je de mooiste koffiesmaak alleen als je echt goede versgeroosterde espressobonen gebruikt! Jammer maar dan ben je er nog niet. De mooiste koffiesmaak van die topkwaliteit bonen krijg je als je de espressomachine regelmatig schoonmaakt. Koffie bevat vetten



en olieën. De oude koffieresten zetten zich vast in je machine vanaf het eerste moment dat je koffie zet. Daarom is het belangrijk om vaak alle onderdelen die met koffie in aanraking te komen, te reinigen. Spoel je volautomatische machine goed na. Met het doorspoelen verwijder je de oude koffieresten. Gebruik je een espressomachine met een filterhouder, spoel dan de filterhouder goed schoon voordat je het volgende kopje zet. Verwijder het broeikop-plaatje en maak dit schoon aan de binnenkant. Werk je op een grote horecamachine of een semi professionele machine? Gebruik dan op een rustig moment het zogenaamde 'blinde' filter zonder 'koffie-zeep'. Doe dat na elke twee uur. In onze barista-cursussen kun je alles over de 'schoonste' koffie leren! Kijk op www.goldencoffeebox.nl

Waar koop ik die verse koffie?

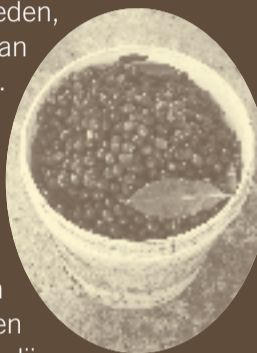
Je kunt onze koffie kopen op ruim 50 verschillende plaatsen in Nederland. Naast onze eigen KoffieWinkel in Baarn tref je The Golden Coffee Box koffie ook aan in vrijwel alle regio's. De zorgvuldig geselecteerde wederverkopers bieden altijd een assortiment van onze koffiesoorten aan, waarvan sommigen 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



Kersttijd op de koffieplantage



Overall wordt nu koffie geplukt. Ik hou van deze tijd, vrachtwagens vol koffie gaan naar de verwerkingsbedrijfs. Altijd een gezellige tijd, ook omdat de Ngobe Indianen weer massaal in het dorp aanwezig zijn. Die plukken immers de koffie op veel grote finca's. Zij maken van het dorp een kleurrijk geheel en nu met de Kerst in aantocht is dat mooi meegenomen. Rondom Kerst is het hoogtij wat betreft het plukken van de koffie. Met de toeristen en indianen een drukke toestand in het dorp Boquete. Het maakt van het dorp wel iets speciaals op deze manier. Ik verheug me alweer op de komst van de Kerstman. Hij wordt ingehaald in een optocht die door het dorp gaat. In die optocht zie je allerlei versierde karren, harde Kerstmuziek en last but not least: wel 4 Kerstmannen! Gelukkig verspreid over de optocht zodat het voor de kleinste kinderen onder de toeschouwers niet zo opvalt. Kerst is hier best wel een groot gebeuren, veel Amerikaanse invloeden, dus veel geschitter van lichtjes aan de gevels. Een mooi gezicht, maar het maakt ook dat onze elektriciteit op een laag pitje staat. Al die lampjes verbruiken heel veel en wij zitten aan het eind van de lijn en dus valt vaak de elektriciteit uit. Maar goed het is Kerst ... de kaarsjes branden toch!



Terry van Niekerk, Finca Habbus de Kwie, Boquete, Panama

Prettige Kerstgedachte

Met een Boot Koffie Kerstgeschenk van The Golden Coffee Box zit het ook met het kerstgevoel wel goed. De koffies worden betrokken van plantages die ook de komende jaren absolute topkwaliteit kunnen garanderen omdat zij rechtstreeks aan The Golden Coffee Box leveren, tegen een prijs die hen een goed bestaan garandeert. Een prettig idee.

Wist U dit over (onze) koffie ?

- Dat de arabicastruik van hoge kwaliteit niet houdt van te veel zon? In veel koffiegieden gedijt de arabicastruik het beste met schaduwbeplanting, zoals bananenbomen en exotische bebouwing.
- In de Kaffa-wouden in Ethiopië -waar de arabicaplant haar oorsprong vond - groeit de arabicaboom in het wild in het regenwoud. De oerwoudbomen zorgen voor goede bescherming. Zo kan de bes zich langzaam ontwikkelen.
- In Colombia worden nieuwe koffiestruikjes vaak gepoot tegen de gesnoeiide stam van oude koffieboomen aan. Het bovenste bladerdak van de oude koffieboom wordt niet gesnoeid. Het natuurlijke 'schaduwdak' beschermt het nieuwe plantje tegen de zon.
- In Panama wordt de 'wigwam' gebruikt bij het ontwikkelen van kleine, extra gekoesterde arabicaplanten. De hele koffiestruik wordt als het ware van boven tot onder afgedekt door een wigwamvormige schoof van bladeren en stro. Aan de zijkant zit een opening om bij de plant te komen. Zo kan de smaak van kleine microlots gekoesterd worden tot speciale grand cru kwaliteit.
- In sommige zeer hooggelegen gebieden zorgt de vele, afwisselende bewolking voor natuurlijke schaduw tegen de zon. Hier zijn extra schaduwboomen niet nodig.
- Te veel zon en te weinig regen betekent in Brazilië vaak dat de oogst op de plantage kleiner wordt. De koffiestruik ontwikkelt minder bessen.

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: