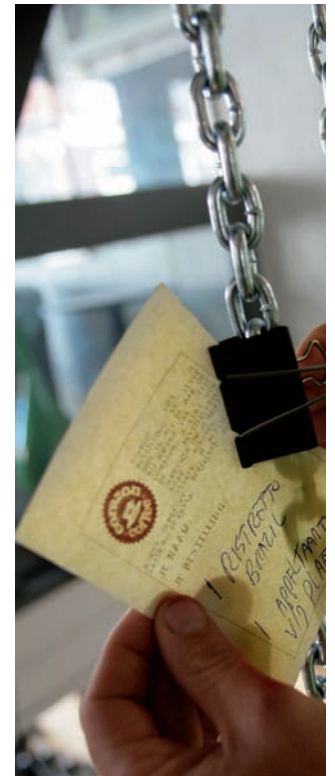




Dirk-Jan Stip: 'Ik hou van het pure, van de beste koffie.'



De koffieketting om bestellingen van boven naar de bar te transporteren.

Coffee Corazon, Amersfoort

KOFFIE MET VLEUGJE IDEALISME

Uit ieder kopje koffie stijgt bij Coffee Corazon in Amersfoort een vleugje idealisme. Ondernemer Dirk-Jan Stip combineert in het ruime horecabedrijf zijn passie voor koffie met eigenwijze, vriendelijke gastvrijheid. 'Leef volgens je hart, geniet van het pure', luidt zijn motto.

Het kost Dirk-Jan Stip geen enkele moeite uren te bomen over koffie; over koffievelden in Indonesië waar hij ooit tussen woonde, over boeren die een realistische prijs verdienen voor hun product of over de 'bagger' die veel collega's volgens hem brouwen. Lyrisch kan hij vertellen over de bonen die hij met zorg selecteert uit het assortiment van The Golden Coffee Box en over zijn prachtige koffiemachine Mirage van Kees van der Westen.

Met een straffe ristretto in de hand, licht hij zijn idealisme toe: "Ik hou van het pure, van de beste koffie. Handmatig gezet, van bonen van topkwaliteit, met een perfecte machine. Die driegroeps Mirage is een prachtig werkpaard dat we heel bewust voor het open raam hebben geplaatst, als waar pronkstuk. Sinds de opening in oktober 2006 hebben we er al tienduizenden kopjes mee gemaakt, zonder een enkele hapering. Per kopje espresso gebruiken we 8,5 gram koffie, meer dus dan de gebruikelijke 7 gram,

om de smaak van de bonen optimaal tot hun recht te laten komen. De doorlooptijd bedraagt twintig seconden. Dagelijks controleren we zeker twintig keer of dat nog klopt."

Kwaliteit gaat boven alles, toch vraagt Coffee Corazon een normale prijs. Gewone koffie, espresso en ristretto kosten €2,-, cappuccino en latte machiatto €2,25. Ze worden bereid door medewerkers die een baristatraining hebben gevolgd bij de machineleverancier. Wie geen opleiding heeft, mag alleen maar naar de apparatuur kijken.

SFEERZONES

Met Corazon (Spaans voor 'hart') bezorgt Dirk-Jan Stip Amersfoort een opvallend koffie- en lunchadres. Het grote bedrijf (250 vierkante meter over twee verdiepingen) kent meerdere sfeerzones, die allemaal gemoedelijkheid uitstralen. Voor het bedrijf ligt het terras. Beneden is het koffiecfé, met

BIER EN WIJN

Naast een uitgebreide koffie- en theekaart serveert Coffee Corazon ook bieren en wijnen. Op het buffet staan twee tapkranen, maar de merknamen blijven uit het zicht. Het huisbier van het bedrijf is Limburgs Land Eko Pilsner van Gulpener, uit de tweede kraan stroomt Brand. Op fles zijn diverse speciaalbiere verkrijgbaar. De wijnkaart telt vier rode, vijf witte en vier roséwijnen. "De lunchcultuur verandert, merken we. Steeds meer mensen bestellen graag een glaasje wijn naast het bord."

Coffee Corazon, uitstekende koffie, verse producten en vlotte medewerkers.

