



Half Nederland gebruikt koffiepads, maar Golden Coffeebox proeft hang naar echte koffie

Stamgasten van de Golden Coffeebox in Baarn drinken hun wekelijkse kopjes koffie.

Foto's RD, Sjaak Verboom

„We moeten terug naar het pruttelen”

Dronk vrijwel heel Nederland vóór het Senseotijdperk nog een roodmerk filterkoffie, nu gebruikt de helft van de bevolking kant-en-klare koffiepads. Senseo is het onbetwiste succes van Philips en Douwe Egberts voor het snelle kopje koffie. Maar het tij keert. Want geen enkele gearomatiseerde koffiepads wint het van versgemalen, gefilterde koffie met een zijige schuimkraag van volle, geklopte melk. „De cursus koffiezetten is weken van tevoren volgeboekt, zegt koffiebrander Kees Kraakman van de Golden Coffeebox in Baarn.

Marianne Witvliet

Drie mannen drinken druk pratend en breed gebarend hun wekelijkse kopjes koffie in de Golden Coffeebox. Klanten kopen filterkoffie en kijken hoe een medewerker de bonen ter plekke maalt. Herinneringen aan grootmoeders die met de molen op schoot de koffiebonen kraakten, herleven. Ook vacuümverpakte koffie verschilt van versgemalen als een eau de toilette van het echte parfum. In de Baarnse winkel draait het om ambachtelijk gezette koffie van versgeroosterde en -gemalen bonen uit equatoriale landen als Panama, Kenia, Colombia en Nicaragua. Desgewenst voorzien van een zijdezachte schuimkraag van volle melk.

Hoewel de koffiepads, al of niet gearomatiseerd met hazelnoot- of vanillesmaak de vacuümverpakte roodmerken in de supermarkt opzijdrücken, is de filterkoffie nog lang niet uitgestorven. Koffiebrander en barista –de Italiaanse erenaam voor de koffiezetter– Kees Kraakman: „Grofveeg kun je zeggen dat 50 procent van de Nederlanders pads gebruikt, 45 procent filterkoffie en 5 procent espresso. Mensen in de dunbevolkte gebieden drinken vooral filterkoffie, in de stad is men massaal overgegaan op de Senseo en de bijbehorende pads.

In een kleine supermarkt in het Veluwe Speuld ziet de klant meteen bij binnenkomst de plastic koffiefilters liggen naast de wasknijpers. „Hier in de buurt wordt volop filterkoffie gedronken”, beaamt de eigenares van de winkel. „Koffiepads verkoop ik bijna niet.”

Papier

De Golden Coffeebox verheugt zich in



Koffiebrander en barista Kees Kraakman maakt een espresso.

de langzame terugkeer van filterkoffie. „Bij de cursus Master Espressozen gaat het erom hoe je een goede kop koffie maakt met een espressomachine of met de hand. Daar komen veel dingen aan de orde: hoe maal je de koffie, hoe heet moet het water of de melk zijn, hoe krijg je de juiste schuimkraag? De cursus is voor de komende weken volgeboekt, dat wijst erop dat mensen terugverlangen naar kwaliteit.”

Hoe verklaart Kraakman de revolutie van de Senseo? „Tja, de Senseo. Het is een snelle manier om koffie te zetten en het sluit perfect aan bij de hectische levensstijl van dit moment. Mensen denken dat koffie uit een Senseoapparaat die van espresso uit de machine benadert vanwege het cremelaagje. Dat is een illusie.

De meeste espressopads zijn per stuk geseald, waardoor aroma's niet vervliegen. Het water wordt onder hoge druk door de hard aangedrukte koffie geperst. De espresso druipet dan als een honingstraal in het kopje. In Senseopads zit losse koffie, niet per pad verpakt. Koffie die lang van tevoren gemalen wordt, verliest veel geur. Bovendien wordt het water niet onder druk door de koffie geperst, het filtert er doorheen. Door de aroma's ruikt de koffie weliswaar lekker, maar je ontkomt niet aan een bijsmaak van papier.”

Onterecht

Natuurlijk, Kraakman is kenner en fijnproever. Een vinoloog laat zich evenmin afschepen met een wijntje van discutabele kwaliteit. „Men schrikt wel eens van de prijs van koffie. Voor een

pak koffie betaal je veel meer dan voor bijvoorbeeld een fles cola. Maar terugerekend kost een kopje van de beste koffie ter wereld 14 cent, terwijl je voor een glas cola 25 cent betaalt. Er gaan 6 glazen cola uit een fles, maar 36 kopjes koffie uit een pak”, zegt Kraakman. „Men vergeet wel eens dat na olie op koffie het meeste geld wordt verdiend. Grote producenten houden de prijs bewust laag. Wij streven naar eerlijke handel, zodat de koffieboeren en de plukkers goed betaald worden.”

Kraakman wil nog niet zeggen dat de Senseo over het hoogtepunt heen is, maar het zou hem niet verbazen. „Ik zie nieuwe ontwikkelingen op het gebied van koffiezetten. In 1998 hadden we een economisch hoogtepunt, toen verkochten we de meeste espressomachines. Nu begint de vraag weer toe te nemen. Ook aan een espressomachine kleven overigens bezwaren. Want je moet de machine onderhouden, het waterreservoir goed schoonmaken, weten hoe het stoompijpje werkt.”

Hartje

Een trend is dat koffiezetten tot kunst wordt verheven en meer omlijst wordt met luxe en sfeer. „Er is meer belangstelling voor verschillende koffiesoorten. Niet nieuw, maar populair is „latte art”, waarbij je de melk zo met de espresso vermengt dat er een tekening op de koffie ontstaat. Bloemen, bladeren, een hartje. Verder groeit de aandacht voor de echte espresso en de filterkoffie. De wereldkampioenschappen koffiezetten in Kopenhagen zijn net geweest. Koffiezetten is een specialisme. Je moet veel meer handelingen verrichten dan voor het tappen van een biertje, terwijl ook dat een vak apart is. We moeten terug naar het pruttelen.”

Sinds drie jaar organiseert de Golden Coffeebox een voorronde van de nationale kampioenschappen barista. De winnaar moet in een kwartier vier espresso's en vier cappuccino's of andere koffievarianten kunnen zetten.

Kraakman hoeft het niet meer te leren. In een handomdraai zet hij een geurige cappuccino. In het schuim van de melk is een figuur van twee bloembladeren te zien.

Meer informatie: Golden Coffeebox, Laanstraat 49, Baarn, tel. 035-5417178 en www.goldencoffeebox.nl.

Koffiezetmethodes

Espressopotje: Italiaanse manier van koffiezetten waarbij het water in de pot wordt verhit. De stoom perst zich door een filter met stevig aangedrukte fijngemalen koffie naar boven. Het kost ongeveer 25 seconden om een kopje espresso te zetten.



Filterkoffie: wordt gezet met koffiezetapparaat of door heet water te gieten op een filter met gemalen koffie op koffiepote of thermoskan.



Cafetière: over grof gemalen koffie in een cilindrische koffiepote wordt water gegoten dat net van de kook is. Na ongeveer vier minuten kan de zuiger door de koffie worden gedrukt. Het koffiemaalsel wordt zo uit de koffie gezeefd en naar de bodem van de pot geperst. De gezuiverde koffie kan direct uit de cafetière geserveerd worden.



Espressoapparaat: geschikt voor pads of voor koffiebonen. Het stoompijpje is bedoeld voor het schuimen van de melk.



Twaalf tips voor het lekkerste kopje koffie

- De kwaliteit van een goed kopje koffie hangt af van de kwaliteit en versheid van de koffie zelf. Hele koffiebonen blijven, nadat ze versgeroosterd zijn, maximaal vier weken goed van kwaliteit. Gemalen koffie verliest zijn smaak en geur zodra hij gemalen is en moet daarom liefst binnen een week worden geconsumeerd.
- Koop nooit te veel koffie in één keer. Schaf een hoeveelheid aan waarmee je een tot twee weken uit de voeten kunt.
- Bewaar versgemalen koffie of verse koffiebonen in een luchtdicht afgesloten bus in de koelkast of op een koele, donkere plaats. In de vriezer blijft koffie nog langer vers.

- Bewaar de koffie in de originele verpakking in een goed afgesloten blik.
- Gemalen koffie verliest snel zijn versheid. Het is daarom beter om bonen te kopen en koffie vlak voor het koffiezetten zelf te malen met een goede maler.
- Zorg ervoor dat het koffieapparaat schoon is en gebruik zacht, eventueel gefilterd water.
- Op een warmhoudplaatje wordt versgezette koffie bitter.
- Versgezette filterkoffie blijft lang lekker in een voorverwarme, luchtdicht afgesloten thermosfles.
- Het gebruik van zogenaamde permanent- of goudfilters in plaats van papieren filters zorgt ervoor dat de smaakmoleculen

uit de koffie daadwerkelijk in het kopje komen. Papieren filters kunnen een bijsmaak geven en absorberen kostbare koffioliën. De papieren filter van tevoren met warm water afspoelen kan bijsmaak voorkomen.

- De koffie die het eerst door de filter loopt is sterker dan het laatste beetje, dus even doorroeren voor het uitschenken.
- Meng nooit oude restjes koffie met verse, want de oude koffie zal de smaak van de verse zeker negatief beïnvloeden.
- Houd koffie uit de buurt van andere voedingsmiddelen.

Inspiratiebron: Golden Coffeebox.

INHOUD

PAGINA 31
Ingebouwde bescheidenheid in Volvo S80.

PAGINA 33
Zes tuinen strijden om titel Tuin van het Jaar.

PAGINA 35
High tea overbrugt tijd tussen lunch en avondeten.

Eindredactie: Henk de Boer

